

prestiz

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 8 (2025)



TOCZNIJA ALICJA JABŁONOWSKA



**METEORYT
NA MŁODYM
MIEŚCIE**

**PROF. JAN ŁUKASZEWSKI
I UWODZICIELSKA
MOC MOZARTA**

**LETNI WIECZÓR DELUXE
LUKSUS, KTÓRY MÓWI
SZEPTEM**

**DEBIUTANCKI „BAŁTYK”
LUSTRO NASZYCH WAKACJI**



HARMONIA NATURY

Antracyt nie zmienia tego, co od zawsze kształtowało Oliwę. Stanowi jej część. Usytuowany jest w miejscu, w którym zacierą się granice między architekturą a naturą. Gdzie krawędzie stają się nieostre, a rytm codzienności wyznacza miarowy oddech morza i szelest bezkresnego lasu. Antracyt pozwala poczuć bliskość, doświadczyć spokoju, docenić harmonię.

PERFEKCJA KOMFORTU

- Wysokie okna panoramiczne.
- Duże loggie i balkony.
- Bezpośrednio przy Trójmiejskim Parku Krajobrazowym.

Dostępne apartamenty:
29-74 m²



FELIETON

- 6 OD NACZELNEGO
- 8 KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE – ARKADIUSZ HRONOWSKI
- 10 ZBIGNIEW CANOWIECKI – SPRAWCZOŚĆ I SKUTECZNOŚĆ
- 12 ALE NUMER!
- 14 NOWE MIEJSCA

TEMAT Z OKŁADKI

- 16 ALICJA JABŁONOWSKA - METEORYT NA MŁODYM MIEŚCIE

WIRTUALNE TRÓJMIASTO

- 28 TRÓJMIJSKIE INSTASTORY - @ROTATEYOUROWL

PODRÓŻE

- 30 SEN NA JAVIE

KULINARIA

- 34 KAMIL SĄDKOWSKI – STARY GRZYB
- 36 GDAŃSKI FINE DINING - KIEDY JEDZENIE STAJE SIĘ SZTUKĄ
- 40 GŁODNY NIEDŹWIEDŹ - RESTAURACYJNA JAKOŚĆ, CODZIENNA WYGODA
- 42 OFICYNĄ - DEKADA SMAKU, RELACJI I CODZIENNYCH RYTUAŁÓW
- 44 FESTIWAL WHISKY 2025 - NOWA PRZESTRZEŃ, TA SAMA DUSZA

DESIGN

- 46 JAKĄ PIĘKNĄ SAMOWOLKĄ – JAN SIKORA
- 48 W TONACJI TAUPE
- 52 DOM KURACYJNY - SZTUKA NUDY, SZTUKA ODDECHU
- 56 CERAMICZNE GŁOWY ZAKORZENIONE W HISTORII KASZUB
- 58 POJEDYNEK RYSOWNIKÓW: SENTYMENT

MODA

- 60 MADE IN 3CITY - MARZENIA USZYTE ZE SKÓRY
- 64 „THE WHITE HERD” - SZEPTY WSI



ZDROWIE I URODA

- 68 TRENINGI PRAWIDŁOWEGO ODDYCHANIA: MOC JEST W NAS!
- 70 UŚMIECH W JEDEN DZIEŃ
- 72 INWESTYCJA W SIEBIE - SZTUKA HARMONII W CHIRURGII PŁASTYCZNEJ
- 74 STREFA VIP TRAINPRO - TRENING NA WŁASNYCH ZASADACH

KULTURA, SZTUKA I ROZRYWKA

- 76 PROF. JAN ŁUKASZEWSKI - UWODZICIELSKA MOC MOZARTA
- 82 20. EDYCJA NAGRODY LITERACKIEJ GDYNIA - PODSUMOWANIA, PREMIERY I DIALOG Z RZECZYWISTOŚCIĄ
- 86 „BOŻNAŃSKA I...” – ALE PRZED WSZYSTKIM BOŻNAŃSKA
- 90 „BAŁTYK” - LUSTRO NASZYCH WAKACJI
- 94 BIBLIOTECZKA PRESTIŻU
- 96 PRESTIŻOWE IMPREZY

MOTORYZACJA

- 104 BMW E24 - POŻĄDANA „SZÓSTKA”

BIZNES

- 108 SILVERSI KONTRA RYNEK PRACY
- 114 POLSKIE SPOŁECZEŃSTWO CORAZ STARSZE
- 118 INDYWIDUALNY PRYZMAT STAROŚCI
- 120 10 LAT Q4 - PIONIERZY COWORKINGU
- 122 LETNI WIECZÓR DELUXE - LUKSUS, KTÓRY MÓWI SZEPTEM

KRONIKA PRESTIŻU

- 126 WIECZÓR DELUXE - „LUKSUS W CISZY”
- 128 FESTIWAL WHISKY PREMIEROWO W SOPOCIE
- 129 OTWARCIE SEZONU WYSTAWIENNICZEGO W GALERII TRIADA
- 129 POŻEGNANIE LATA W HOTELU ALMOND BUSINESS & SPA

nr 8/2025 (176) www.prestiztrojmiasto.pl



BACK IN *the game*

A/W25 - NEW COLLECTIONS



FORUM
GDAŃSK

NOWE FALE KULTURY

Jeszcze niedawno wydawało się, że Bałtyk na ekranach jest jedynie pocztówką – ładną, czasem nostalgiczną, ale niekoniecznie ważną. Kamera lubiła morze, ale traktowała je jak krajobraz dopełniający akcję: miejsce na spacer zakochanych albo punkt obowiązkowy w wakacyjnej komedii romantycznej. Morze było epizodycznym, nigdy nie pierwszoplanowym bohaterem.

Tymczasem coś drgnęło. I to na naszych oczach. Bałtyk przestał być turystycznym rekwizytem, a stał się sceną, która niesie opowieść. Iga Lis w swoim filmie „Bałtyk” pokazuje lato w Łebie tak, że aż czuć piach między zębami, upał sklejaący skórę i puls sezonowego biznesu, w którym nie ma miejsca na oddech. To kino, które nie pudruje rzeczywistości, ale wydobywa z niej prawdę – momentami brutalną, zawsze intensywną. A oglądane w kameralnym, nadmorskim kinie Rybak nabiera jeszcze większej intensywności – jakby obraz i rzeczywistość spotykały się w pół drogi. Pełną recenzję znajdziecie w środku numeru.

Ale to nie jest jednostkowy przypadek. Na HBO Max zadebiutowała „Scheda”, której akcja rozgrywa się na Helu – miejscu z definicji granicznym. Koniec Polski, początek morza, przestrzeń, gdzie horyzont nie daje ucieczki. Idealne tło dla opowieści o dziedziczeniu, winie i ciężarze rodzinnej przeszłości. Reżyserzy wyczuli potencjał tego krajobrazu – surowego, klaustrofobicznego i jednocześnie pięknego.

A już w listopadzie fala pójdzie dalej. Na Netflixie pojawi się „Heweliusz” Jana Holoubka – serial opowiadający o jednej z największych katastrof morskich w Europie, o zatonięciu promu „Jan Heweliusz” na Bałtyku. To opowieść nie tylko o tragedii na morzu, ale też o jej konsekwencjach – emocjonalnych,

społecznych i politycznych. Zdjęcia powstawały w kilku nadmorskich lokalizacjach – od Świnoujścia po Gdynię i Sopot – co jeszcze mocniej podkreśla, że Bałtyk staje się sceną, w której zapisane są dramaty i historie o uniwersalnym wymiarze.

Dawno nie zdarzyło się, by Bałtyk tak mocno przebił się do zbiorowej wyobraźni. Film Igi Lis, serial na Helu, „Heweliusz” Holoubka – to różne języki, ale wszystkie zgodnie przesuwają ciężar z pocztówki na prawdziwe życie. Może to efekt tęsknoty za autentycznością? Może kontrast wobec przeestetyzowanych produkcji miejskich? Tak czy inaczej – dawno nie rezonował w kulturze tak głośno. Z drugiej strony to również sygnał, że nie musimy już szukać opowieści daleko – wystarczy spojrzeć na własne podwórko, żeby dostrzec materiał na historie mocne, świeże i autentyczne.

I właśnie dlatego na naszej okładce znalazła się Alicja Jabłonska. Jeśli morze i Gdańsk wracają dziś na ekrany, to ona sprawia, że wracają też do życia miasta. To twórczyni, która w ciągu kilku lat zbudowała z 100czeni przestrzeń kultury oddolnej – od koncertów i Layupu, czyli galerii graffiti, po Grid Arthub – nowe centrum fermentu twórczego, które na Młodym Mieście pojawiło się niczym me-teoryt. Jeszcze nie minął miesiąc od otwarcia, a już mówią o nim wszyscy: artyści, architekci, animatorzy, instytucje. W wywiadzie opowiada o niezależności, która wcale nie oznacza samotności, tylko umiejętność gry zespołowej. O tym, że prawdziwa siła kultury rodzi się nie z budżetów, lecz ze wspólnoty – a Gdańsk, mimo swoich podziałów i historycznych obciążeń, właśnie takich miejsc potrzebuje najbardziej. To rozmowa o odwadze, ryzyku i umiejętności balansowania między marzeniem a rzeczywistością.



W tym numerze jednak nie tylko morze i Młode Miasto przyciągają uwagę. Rozmawiamy z prof. Janem Łukaszewskim o Mozartianach i o tym, jak z Oliwy zrobić na kilka dni w roku „Salzburg Północy”. Zaglądamy do Object Summer Gallery w Orłowie, gdzie sztuka współczesna spotyka się z morską pejzażem, i na wystawę Olgi Boznańskiej w Muzeum Narodowym w Gdańsku – ekspozycję, która pozwala spojrzeć na malarstwo w nowym świetle. Prosto z dużej sali Teatru Muzycznego relacjonujemy galę Nagrody Literackiej Gdynia – wydarzenie, które co roku udowadnia, że literatura potrafi poruszać tak samo mocno jak obraz czy dźwięk. A na koniec – coś, co dla naszych czytelników najbliższe: letni wieczór DeLuxe. Spotkanie ludzi, idei i inspiracji, które pokazuje, że kultura to nie tylko scena, ekran czy galeria, ale także kameralne eventy i rozmowy przy „wspólnym stole”. Pssst... Wracamy do tej formuły już we wrześniu, i to w bardzo artystycznych przestrzeniach. Stay tuned!

Klaudia Krause-Bacia

MAGAZYN PRESTIŻ
miesięcznik bezpłatny

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

Redakcja nie odpowiada za treść reklam

Redaktor Naczelny:
Michał Stankiewicz

Zastępca Redaktora Naczelnego:
Klaudia Krause-Bacia

Sekretarz redakcji:
Joanna Bieńkowska

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

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
MAGAZYN

WŚLUGI

TENIS

ACTIVE CITY

TNTA

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



G.H. MUMFORD
CHAMPAGNE

RANGE ROVER

GAGGENAU

SUPER YACHTS



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 stocznioowych terenach w Gdańsku zbudował kluby B90, Drizzly Grizzly oraz współtworzy Ulicę Elektryków, Plenum i Plener 33. Od 2019 roku współorganizuje w Gdańsku Mystic Festival. Wpółwłaściciel niezależnej wytwórni kaset magnetofonowych ISKRA Cassettes. Najmłodsze dziecko to nowe wcielenie Rudego Kota pod nazwą KOT w Gdańsku.

„CHCIAŁBYM, ABY WICHEREK ZAPOWIEDZIAŁ DESZCZ”

Rozpaczam cytatem z kultowej „Hydrozagadki” Andrzeja Kondratiuka, której teksty znam niemal na pamięć. A gdyby tak skonstruować urządzenie, albo jeszcze lepiej - wymyślić skuteczną metodę odwrotnej reakcji człowieka na pewne zjawiska, które wprowadzają nas w zły nastrój, powodując depresję czy agresję? Mam na myśli głównie zjawiska takie jak pogoda.

Pogoda to jedno z najważniejszych zjawisk na świecie. Pogoda ustawia nasze życie, świat, regiony. Od pogody zależy wszystko, co nas otacza. Właściwie, gdyby ktoś zawładnął pogodą byłby dziś panem świata. Wtedy pogoda stałaby się bronią o niewyobrażalnej sile rażenia. Podobno są już metody na wywołanie trzęsień ziemi, tsunami czy deszczu. Nie wiem na ile to jest prawdziwe, ale wydaje się to realne. Dlaczego lubimy śnieg w górach podczas narciarskich eskapad, a nie lubimy go w mieście? Bo śnieg w mieście ładnie wygląda kilka godzin, pod warunkiem, że jeszcze świeci słońce. W górach śnieg zawsze komponuje się z przyrodą i nic tego nie zmąci. Czy deszcz może być przyjemny? Oczywiście, że może, ale nikt przecież podczas deszczu nie siedzi przy kawiarnianym stoliku bez parasola. Deszcz w mieście to też zjawisko koszmarnie. Deszcz na łonie przyrody to już spektakl. I ten zapach po deszczu nie do podrobienia. To dlaczego nie znosimy upału, nie lubimy burz, deszczu, gradu czy śnieży? Bo to są zjawiska ekstremalne. Nikt normalny tego nie toleruje.

Czy ktoś z Państwa był kiedyś na Islandii? To bardzo specyficzna wyspa położona w dość surowym klimacie. A jednak mieszka tam sporo ludzi, którzy potrafią żyć w zgodzie z panującą tam pogodą. Próbowałem sobie to wielokrotnie wyobrazić. I doszedłem do wniosku, że można tam żyć, tylko trzeba to życie całkowicie przeformatować. To jak rytm życia na południu Europy. Włoch czy Hiszpan żyje w zupełnie innym rytmie. Ekstremalne momenty dnia omija. Co wtedy robi? Nie wiem. Może odpoczywa. Ale po czym? Umówmy się, że dostosowuje rytm życia do pogody. Na Islandii w zasadzie nie wiem jaki jest rytm życia, ale chyba podobny do tego polskiego, wszak u nas pogoda przez większość roku też jest okropna, ale jednak jest cieplej. No i co z tym teraz zrobić skoro tak było, jest, i będzie? Przecież nie możemy się wściekać, że leje, że zimno, że w ciągu dnia pięć razy zmienia się pogoda. Ja osobiście mam z tym duży problem. Alkoholik, który wychodzi z nałogu i jest świadomy swojego położenia wie, że aby przetrwać musi zmienić swoje nawyki oraz otoczenie. Musi zacząć życie odnowa dosłownie i przenosi. Wiem z doświadczenia, że tym którym się to udało tak właśnie uczynili. Też bym tak postąpił. To co zrobić, aby się cieszyć kiedy leje, kiedy w lipcu jest piętnaście stopni, a w nocy temperatura spada do pięciu? Nie wiem, próbuję z tym walczyć i mój optymizm wciąż zawodzi. Łapię się każdego dnia na tym, że się wściekam na pogodę. Niedobrze. Zmiana nawyków, otoczenia? Może to jest

jakaś droga. Dopasować rytm życia do pogody to ma nawet sens, ale przecież przeciętny Polak wstaje o 6 rano, idzie do pracy i wraca z niej około 16-17. W sumie to większość dnia ma z głowy, a potem i tak ogarnia sprawy domowe, więc pogoda mu nie robi. No tak, ale kiedy przychodzi weekend i chce go spędzić w miarę przyjemnie, to wówczas spogląda za okno i czar pryska.

Z racji swoich zainteresowań oraz profesji pogoda jest moim nieodłącznym elementem ustawiającym mi życie. Korzystam z dobrych narzędzi, które monitorują pogodę i w zasadzie wiem co się może w danej chwili wydarzyć. I doszedłem do wniosku, że mógłbym dostosować mój rytm dnia do pogody. Wydawać by się to mogło nawet ciekawym wyzwaniem, bo wymagałoby sporego przeombowania życia. Lubię takie wyzwania i może to jest klucz? Zaczyna mi się ta koncepcja podobać, bo to zahacza o kompetencje profesjonalnej nudy, której wciąż nie mogę w stu procentach opanować. Gdyby faktycznie zignorować pogodę, a bardziej jej niewygodne kaprysy, to czas spędzony w trakcie ulew, burz i zimna można całkiem dobrze wykorzystać. Wiem, dobra książka, film...Niestety, ale jestem inaczej skonstruowany. Mój czas i życie to algorytm, z którym AI pewnie sobie kiedyś poradzi, ale dużo jeszcze musi się nim nakarmić. A dla tych, którzy nie złapali czym jest profesjonalna nuda wyjaśniam - wydłużanie życia, model 2.0, doba trwa 48 godzin, sen wciąż 7-9 godzin. Łapiecie?



SHERATON
Sopot Hotel

W tym roku Sylwester ma smak szampana i puls paryskiej nocy.

BAL SYLWESTROWY W SHERATON SOPOT HOTEL ~O PÓŁNOCY W PARYŻU~



~W PROGRAMIE~

- Gospodarze wieczoru – Diana i Maciej Kautz
- Wyjątkowe menu w wykonaniu szefa kuchni Marka Soczewki i jego zespołu
- Stylowa oprawa balowa inspirowana paryską rewią
- Napoje oraz wybrane alkohole serwowane bez limitu
- Animacje Ashaki Dance Team
- Fotospot oraz loteria z atrakcyjnymi nagrodami
- Muzyka na żywo: zespół Good Stuff oraz DJ

ZAREZERWUJ JUŻ DZIŚ

Tel.: +48 730 808 792

E-mail: natalia.ignaszak@sheraton.com



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”.



SPRAWCZOŚĆ I SKUTEKNOŚĆ

Istotnym wyróżnikiem w ocenie polityka, lidera w firmie czy grupie społecznej jest jego sprawczość. Chcielibyśmy, aby podejmowane przez niego działania doprowadzały do realizacji wskazanego wcześniej celu. Skuteczność w tym działaniu uzależniona jest jednak od przyjętych metod i sposobów dojścia do celu oraz determinacji i konsekwencji w ich realizacji. Dlatego też jednym ze skutecznych sposobów zapewniających sukces przedsięwzięcia jest powołanie podmiotu, instytucji czy też spółki celowej, która może być skoncentrowana wyłącznie na wyznaczonym celu. Niestety często pomimo dobrze zdiagnozowanego problemu i określonego zadania, szczególnie ważnego z przyczyn społecznych lub polityki gospodarczej państwa, nie są podejmowane decyzje umożliwiające skuteczną realizację. Zamiast tego przez lata mnożą się różnego rodzaju Deklaracje, Apele i Rezolucje, które mają świadczyć o docenianiu problemu i gotowości wsparcia.

Świetnym przykładem takiego całkowicie nieskutecznego działania jest sprawa wydobycia i utylizacji olbrzymich ilości broni chemicznej (od 40 do 60 tysięcy ton) zalegającej na dnie Morza Bałtyckiego. Są to środki silnie trujące (m.in. iperyt siarkowy, arsen), zmagazynowane w korodujących pojemnikach, rozmieszczone między innymi wzdłuż polskiego wybrzeża. Zatopione na dnie morza pozostałości wojenne stanowią tykającą bombę ekologiczną, zagrażającą bioróżnorodności, rybołówstwu, inwestycjom offshore, turystyce oraz zdrowiu mieszkańców i konsumentów produktów morskich. Zagrożenie narasta, a koszty zaniechania działań mogą być ogromne — zarówno pod względem ekologicznym, jak i ekonomicznym. Realizacja tego celu ma fundamentalne znaczenie dla bezpieczeństwa ekologicznego, zdrowia oraz stabilności gospodarczej nie tylko państw położonych nad Bałtykiem, ale i całej Europy.

Oczywiście wszyscy z tą oceną się zgadzają. Parlament Europejski przyjął w 2021 roku Rezolucję w sprawie pozostałości chemicznych w Morzu Bałtyckim deklarując zaangażowanie Komisji Europejskiej w redukcję zagrożeń związanych z materia-

łami niebezpiecznymi w Bałtyku oraz stopniowego ich usuwania. W 2024 roku Komisja Klimatu i Środowiska oraz Komisja Spraw Zagranicznych Senatu RP przyjęły Stanowisko domagając się zapewnienia bezpieczeństwa ekologicznego wód Morza Bałtyckiego. W 2025 roku Rektorzy i Członkowie Konwentu Gospodarczego Związku Uczelni w Gdańsku w swoim Apelu wskazali na konieczność pilnego podjęcia działań na rzecz oczyszczenia Bałtyku z pozostałości po II Wojnie Światowej.

Kiedy w lipcu 2025 roku Polska objęła roczną prezydenturę w Radzie Państw Morza Bałtyckiego Marszałek Województwa Pomorskiego Mieczysław Struk uznał ten fakt za wyjątkową okazję do przedstawienia na forum państw bałtyckich kilku propozycji związanych z rozwojem polskiego Pomorza. Wspólnota Morza Bałtyckiego to nie tylko obszar geograficzny — to sieć powiązań gospodarczych, infrastrukturalnych, klimatycznych, technologicznych i społecznych. Obecnie Morze Bałtyckie jest wewnętrznym morzem NATO i sprawy bezpieczeństwa, w świetle zakłócenia sygnału GPS czy rosnącej liczby incydentów o charakterze sabotażowym, takich jak uszkodzenia gazociągów Nord Stream i Balticconnector oraz kabli telekomunikacyjnych i energetycznych, staje się tematem pierwszoplanowym. Poza zakresem tej współpracy wskazywane są obszary związane z transformacją energetyczną czy rozwojem nowych technologii. Wśród przygotowywanych tematów znalazła się również propozycja przerwania łańcucha niemości w sprawie broni chemicznej zalegającej na dnie Bałtyku. Pomorze jest bowiem regionem szczególnie zainteresowanym rozwiązaniem tego problemu ze względu na nasze największe polskie porty, rozwijającą się gospodarką morską i infrastrukturą energetyczną, a także prowadzonymi inwestycjami kluczowymi dla całego kraju. Inicjatywa Pomorza oparta na międzynarodowej współpracy zakłada utworzenie przez państwa regionu Morza Bałtyckiego wspólnej, międzynarodowej instytucji koordynującej prace związane z oczyszczeniem wód Morza Bałtyckiego z amunicji, broni chemicznej i materiałów wybuchowych zatopionych po II Wojnie Światowej. Instytucja

ta miałaby zarządzać wspólnymi funduszami celowymi państw bałtyckich oraz pozyskiwać środki unijne oraz z innych organizacji międzynarodowych i przeznaczać je na badania naukowo-wdrożeniowe związane z poszukiwaniami, wydobyciem broni konwencjonalnej i chemicznej, budowę jednostek morskich do realizacji prac wydobywczych oraz nadzorowanie prac związanych z utylizacją materiałów niebezpiecznych. Wydaje się, że ze względu na szereg prac badawczo-rozwojowych podjętych w tym zakresie przez pomorskie uczelnie, instytuty naukowe oraz stocznie mamy szansę, aby nowo powołana instytucja bałtycka miała siedzibę w Gdańsku.

Drugim bulwersującym przykładem jest brak decyzji o powołaniu polskiej państwowej spółki armatorskiej do budowy i eksploatacji statków offshorowych oraz tankowców do przewozu paliw płynnych i gazu. Duże stocznie produkcyjne w Gdańsku i Gdyni nie realizują żadnych poważnych kontraktów dla polskich inwestorów na potrzeby offshoru (budowy, serwisowania i ochrony morskich farm wiatrowych) i transportu morskiego Oil&Gas pomimo swoich możliwości technicznych i organizacyjnych, sprawdzonych przy realizacji takich jednostek dla armatorów zachodnich. Obecnie wykorzystywane przez konsorcja z udziałem polskich inwestorów (tj. ORLEN, PGE, POLENERGA) jednostki do budowy morskich farm wiatrowych zostały wydierżawione w firmach zagranicznych. Koszt czarteru jednostki typu Jack Up jest zbliżony do kosztu budowy takiej jednostki w Polsce. Z kolei przewozy dla Polski gazu i paliw płynnych realizowane są sześcioma statkami czarterowanymi od norweskiego armatora KNUTSEN OAS SHIPPING, który w przypadku konfliktu może zaprzestać realizacji bezpiecznych dostaw dla naszego kraju. Do końca 2025 roku liczba tych statków wzrośnie do ośmiu. Roczny koszt czarteru jednego tankowca to blisko 35 mln USD, co dla sześciu jednostek daje nam roczny koszt w wysokości 210 milionów dolarów. Czy nie czas, aby dać szansę polskim stocznicom budowania dla Polski tak potrzebnej floty i powołać polską spółkę armatorską? W tym wypadku inicjatywa regionalna nie wystarczy.

6 LAT | GWARANCJA MAZDY

NOWA MAZDA CX-5

NAJLEPSZE PODRÓŻE NIE KOŃCZĄ SIĘ NIGDY

Nowa Mazda CX-5 to funkcjonalny kompan Twoich codziennych podróży. Zachwyci Cię sportowy charakter SUV-a, wyrazista sylwetka i elegancki design. Przestronne wnętrze, intuicyjne technologie oraz większa przestrzeń bagażowa sprawiają, że nowa Mazda CX-5 jest gotowa na każdą podróż.

NOWA MAZDA CX-5 JUŻ DOSTĘPNA W PRZEDSPRZEDAŻY



BMG GOWOROWSKI

GDYNIA | Łużycka 9, tel. +48 58 660 49 00 | www.mazda-gdynia-goworowski.pl
GDAŃSK | Elbląska 81a, tel. +48 58 322 22 80 | www.mazda-gdansk-goworowski.pl

W zależności od wersji samochodu średnie zużycie paliwa oraz emisja CO₂ (na podstawie WLTP) wynoszą odpowiednio: 7,0-7,5 l/100 km oraz 157-169 g/km. Samochody Mazda są wyposażone w układ klimatyzacji zawierający fluorowany gaz cieplarniany o współczynniku ocieplenia globalnego powyżej 150. Informacje dotyczące odzysku i recyklingu samochodów wycofanych z eksploatacji znajdują się na mazda.pl

mazda.pl



MAZDA

ALE NUMER!

100 TYS. ZŁ 

dotacji z budżetu Miasta Gdańska otrzymało Centrum Sztuki Współczesnej Łaźnia na projekt badawczy dotyczący lokalnego środowiska artystycznego. Wspólnie z Fundacją Stocznia instytucja przeanalizuje potencjał, potrzeby, wyzwania i kierunki rozwoju gdańskich twórców. Celem jest lepsze zrozumienie, jak wspierać i rozwijać sztukę w mieście – nie tylko w galerii, ale też w pracowniach, domach kultury i miejskich zaułkach.

80  **URODZINY**

Lechii Gdańsk świętowano hucznie w samym sercu Jarmarku Dominikańskiego na Ołowiance przy Filharmonii Bałtyckiej. Podczas imprezy zaprezentowano skład pierwszego zespołu, ale także młodzieżowych drużyn akademii, a także oldboyów. Nie zabrakło muzyki, kibicowskiego klimatu od ekipy TLG i wyjątkowej wystawy „Najwspanialszy klub na świecie” z unikalnymi zdjęciami z historii Lechii.

1  **MIEJSCE**

w konkursie Streetstyle Photo Competition podczas prestiżowego Berlin Fashion Week, zdobyła Alicja Bokina, młoda fotografka z Gdyni. Jej autentyczne zdjęcia ulicznej mody Berlina oczarowały jury i zostały opublikowane m.in. w „InStyle”, magazynie, który był współorganizatorem wydarzenia wraz z Fashion Council Germany. Celem było pokazanie berlińskiego streetstyle'u przez pryzmat młodych, wrażliwych artystów.

 **27** LAT

ciszy, jedno zdjęcie i fala wzruszeń. Brazylijka, która pod koniec lat 90. mieszkała w Gdańsku z mężem-piłkarzem, opublikowała na Facebooku apel z archiwalnymi zdjęciami, szukając Eweliny – kobiety, która kiedyś zaopiekowała się jej córeczką Tainą i była dla niej jak rodzina. Post błyskawicznie obiegł internet, a mieszkańcy Trójmiasta ruszyli z pomocą. Efekt? Wiadomość dotarła do córki Eweliny, co umożliwiło nawiązanie kontaktu.

5 TYS. ZŁ 

za kolację? Tyle trzeba zapłacić w Gdańsku za króla wśród skorupiaków. W The Lobster House serwują żywego kraba królewskiego prosto z norweskich głębin – potwora o odnóżach długich na półtora metra i pancerzu osiagającym trzydzieści centymetrów. Ale to nie wygląd robi największe wrażenie, tylko smak: delikatne, słodkawe mięso, które rozpycha się w ustach i wyznacza nowy poziom w świecie owoców morza.

30 -LATEK 

z Gdyni postanowił rozprawić się z codzienną zmurą kierowców – zamkniętym przejazdem kolejowym przy ul. Puckiej w Chyloni. Piotr Niedbała, absolwent automatyki i robotyki, w miesiąc po godzinach pracy stworzył stronę otwartyprejazd.pl, która pokazuje nie tylko, czy przejazd jest aktualnie zamknięty, ale przede wszystkim za ile minut planowo się otworzy lub zamknie. Autor liczy na wsparcie mieszkańców w dalszym rozwijaniu projektu.

 **1,2** KM

Długości będą miały wykonywane bezwypadkowe przewiertki, powstające na głębokości 30 metrów pod ziemią, w ramach projektu Baltica 2, największej morskiej farmy wiatrowej w Polsce. Dzięki nowoczesnej technologii HDD (Horizontal Directional Drilling) nie trzeba ingerować w środowisko plaż i wydmy. To kluczowy etap, który połączy część morską inwestycji z lądową. Za realizację odpowiada konsorcjum polskich firm Romgos Gwiazdowski i ZRB Janicki.

700 TYS. ZŁ 

pochłonie kolejny etap remontu Złotej Bramy w Gdańsku. Choć za pierwszym razem nie udało się wyłonić wykonawcy, za drugim podejściem wybrano firmę Budkon, a zakres robót obejmuje m.in. zabezpieczenie zabytku przed wilgocią od strony gruntu oraz konserwację i budowę izolacji w piwnicach i przyziemiu. Roboty mają ruszyć niebawem i zakończyć się do listopada.



GRUPA
EGA

MARMURY GRANITY



KWARCYT • MARMUR • TRAWETYN • WAPIEŃ
GRANIT • KONGLOMERAT • SPIEKI CERAMICZNE

Magazyn i biuro sprzedaży: ul. Żaglowa 24, Gdańsk

Marcin Cieśluk: 795 437 243

Michalina Woliwoda: 795 437 242

Sieć magazynów Grupy EGA: Warszawa, Gdańsk, Goleniów, Krosno, Stobice, Blachownia, Piława Górna

ega.pl

NOWE MIEJSCA

GRUPA
MAKURAT

GEELY – GRUPA MAKURAT

W Gdańsku powstał dawno wyczekiwany przez motomaniaków salon Geely – należący do Grupy Makurat. Marka znana w wielu krajach jako premium w całkiem atrakcyjnych cenach rusza teraz z podobną ofertą w Polsce. Na początek działalności w sprzedaży pojawił się elektryczny SUV Geely EX5, który robi wrażenie nie tylko wyglądem. Auto ma ponad 4,6 m długości, baterię pozwalającą przejechać nawet 430 km i ładuje się błyskawicznie – od 30% do 80% w zaledwie 20 minut.

Zawodników 2, Gdańsk



KORA

W Oliwie pojawiło się miejsce, łączące swobodny klimat z cenowo przystępną dla każdego gościa kartą. W menu – klasyka, ale nowocześnie. Chociażby tradycyjny smak kaczki z pomarańczą został podbity sosem wiśniowym z chilli, placki ziemniaczane podawane są z gulaszem... z łososia, a śledzie w śmietanie mają dodatek pieczonej piklowanej cebuli! Również karta trunków jest rozbudowana, co sprawia, że lokal warto odwiedzić w czasie obiadu, jak i przyjacielskiej kolacji.

Opata Jacka Rybińskiego 19, Gdańsk



KOLOROLAB

KOLOROlAb to miejsce pozwalające dać upust własnej kreatywności, wolności oraz zwykłej, dziecięcej radości z tworzenia. A w jaki sposób? Za pomocą farb i malowania! Hitem lokalu jest action painting, czyli malowanie dłońmi, ciałem, ruchami, a także pod wpływem emocji i spontaniczności. W odróżnieniu od domowych warunków – tutaj można zachlapać podłogę czy rozlać farbę – i to bez żadnych konsekwencji!

Abrahama 37/5, Gdynia

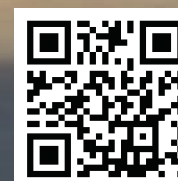


FOCUS CAFE

Focus to przestrzeń stworzona po to, by w porannym pędzie można było się zatrzymać i podelektować dobrym jedzeniem, rozmową lub skorzystać z organizowanych tutaj warsztatów artystycznych. Jednak nie samą sztuką człowiek żyje, więc co znajdziemy w menu? Klasyki śniadaniowe! Kremową jajecznicę z tostem, jajka po turecku z aromatycznymi przyprawami lub w bardziej delikatnej wersji benedyktyńskiej. A na deser francuskie słodkości – crepes suzette, kuszące pomarańczowym aromatem.

Abrahama 23, Gdynia

Hi GEELY.



GEELY EX5
THE NEXT GENERATION SUV



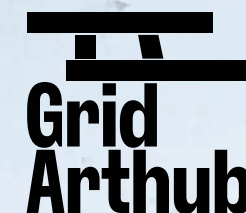
ALICJA JABŁONOWSKA

METEORYT NA MŁODYM MIEŚCIE

AUTOR: MICHAŁ STANKIEWICZ | **FOTO:** KAROL KACPERSKI

W ciągu 8 lat swojej działalności 100cznia stała się jednym z najbardziej rozpoznawalnych miejsc Gdańska. Pierwotnie pomyślana pod kątem rozrywki i koncertów, spędzania wolnego czasu, szybko wzbogaciła się o wydarzenia kulturalne i Layup, czyli sławne miejsce sztuki ulicznej. Od tego roku – dzięki uruchomieniu Grid Arthub – stała się także ważnym miejscem budowania relacji społecznych i innowacyjnych projektów. Co dokładnie stoi za fenomenem 100czni i Gridu? Jak ważna jest gra zespołowa danego środowiska? Czym jest niezależność w zinstytucjonalizowanej rzeczywistości, o ile takowa istnieje? O tym i wielu innych wyzwaniach związanych z budowaniem 100czni, a dzisiaj także Grid Arthub, opowiada ich współzałożycielka Alicja Jabłonowska.

100CZNIA



GRID ARTHUB

Fot. Rafał Mroziński / Mat. Grid Arthub



Fot. Rafał Mroziński / Mat. Grid Arthub



Fot. Rafał Mroziński / Mat. Grid Arthub



Czy Grid Arthub to nowe serce 100czni?

Chyba można tak powiedzieć. Jest pierwszą całoroczną przestrzenią na takim poziomie. I na pewno jest momentem, do którego chciałam bardzo długo dojść. I doszłam, razem z moim zespołem. Sama jestem ciekawa, gdzie dalej mnie to zaprowadzi.

Pojawił się na mapie kulturalnej Gdańska niczym meteoryt. Nie minął miesiąc, a już jest na ustach wszystkich.

Mam nadzieję, że będę mogła opowiadać o sukcesach za rok lub dwa, ale faktycznie sukcesem jest już to, że ludzie o tym mówią. To oznacza, że to miejsce było środowisku po prostu potrzebne.

To teraz opiszmy Grid Arthub dla tych, którzy go nie znają. To duża, otwarta przestrzeń na piętrze budynku 31B stojącego na terenie kompleksu o nazwie 100cznia. Odbywają się w niej spotkania, dyskusje, warsztaty, społeczne i kulturalne, a nawet działa radio. Tworzy się przestrzeń myśli miastotwórczej. Dobrze to określiłem?

Tak. Z tym, że Grid nie jest odkryciem Ameryki, bo przecież już wcześniej działały w tym miejscu pracownie artystyczne. Swoją pracownię miał tutaj Ryszard Inwazja, jeden z pierwszych artystów ulicznych. Ja też miałam okres w życiu, że tutaj mieszkowałam. Działał tutaj Kościół Zielonoświątkowców, był też klub bokser-ski, w którym notabene ćwiczył nasz obecny prezydent

Karol Nawrocki. Od dawna było to więc miejsce spotkań. Co-fajac się dalej, do okresu stoczni, tutaj mieściła się stołówka, więc to miejsce od dawna wiązało się z integracją, wymianą, byciem ze sobą. W pewien sposób Grid jest więc kontynuacją tej opowieści, jednak dedykowaną środowisku twórczemu.

Jest i drugie koło zamachowe. Wzdłuż dużej, otwartej przestrzeni do spotkań są biura i pracownie. Jaki był klucz doboru najemców?

To była moja wizja. Zależało mi bardzo, żeby były tutaj osoby, czy też firmy, które mają szeroki wachlarz doświadczeń. Jest przykładowo Mariusz Waras, znany na świecie z murali, który ma doświadczenie zarówno na rynku komercyjnym, dzięki współpracy z wielkimi galeriami, ale i też doświadczenie zebrane na ulicy jako artysta streetartowy. Czy też PB Studio, pod którym kryją się architekci, którzy pracują dla znanych deweloperów, ale i też mają doświadczenie budowania domu sąsiedzkiego, który uwzględnia potrzeby społeczności. Jest Filip Kozarski, artysta, ale i architekt, który notabene zaprojektował Grid. Wszystkich nie wymienię, ale to twórcze osoby, które nie są oderwane od realnych potrzeb środowiska i bardzo dobrze je znają. Otwarte na współpracę i dzielenie się wiedzą. Dlatego mamy też pracownie dla tych, którzy nie mają jeszcze takiej bazy, ani wachlarza doświadczeń. Po to właśnie powstała pracownia dla osób studenckich Akademii Sztuk Pięknych, a także pracownia dla gdańskich twórców i twórczyń w ramach Gdańskiego Stypendium Kulturalnego Fundusz Twórczy. Dzięki połączeniu rezydentów i stypendystów powstaje naturalny ferment twórczy.

Szukam porównania i przychodzi mi na myśl, że może to rodzaj przestrzeni coworkingowej. W coworkingu też jest wymiana myśli i doświadczeń, ferment twórczy, ale jest też czynnik komercyjny, bo za miejsce trzeba jednak zapłacić.

U nas nie do końca jest komercyjny, bo mamy warunki mocno preferencyjne. Zależało mi by były bezpieczne dla najemców. Tymczasem coworking kojarzy mi się z jakąś tymczasowością, a mi zależy, by osoby, które mają tutaj pracownie miały poczucie bezpieczeństwa, stałości i wpływu na otoczenie. Zamiast wszechobecnego lęku o byt.

No właśnie, byt i bezpieczeństwo finansowe. To chyba największe wyzwanie dla tego typu przestrzeni twórczych, które powstają oddolnie, z inicjatywy ludzi, a nie instytucji publicznych. A było ich wiele, jak chociażby nieistniejący już Instytut Wyspa, który mieścił się w dzisiejszym budynku Nomusa, czy też Kolonia Artystów, która działała kiedyś na terenie stoczni (obecnie jej spadkobiercą jest Kolonia we Wrzeszczu), czy też przestrzeń WL4, która powstała pierwotnie przy ul. Wiosny Ludów, a dzisiaj działa na terenie Stoczni Ciesarskiej. Tworzyli lub dalej tworzą je artyści, czyli osoby niekoniecznie powołane do biznesu, zarządzania i układania relacji międzyludzkich.

Z pewnością te projekty, o których wspominasz, ich historia, doświadczenia, były dla mnie inspiracją. Czy to biznesową, czy też pod kątem relacji ludzkich, które mogą niekorzystnie wpłynąć na ich działanie. Staram się być otwarta, nie jestem uwikłana w personalne wątki. Potrafię oddzielić kwestie prywatne od tego co ważne dla społeczności. To pomaga, bo

Pracowałam na obszarach zdegradowanych, ale i ze środowiskiem kibicowskim, czy też z kobietami na obszarach wiejskich. Potem, jak już zdobyłam doświadczenie, to pracowałam z kobietami doświadczającymi przemocy, z osobami w kryzysie bezdomności i osobami uzależnionymi. I to była praca, w której system doprowadzał mnie do pewnej frustracji, braku możliwości zmiany i braku sprawczości.

mam poczucie, że Gdańsk jest podzielony. W takim sensie, że są takie bastiony, które ze sobą nie rozmawiają albo nie współpracują. Myślę, że trzeba mieć dystans do tego, zresztą otwarcie Gridu też nie było takie kolorowe, jeżeli chodzi o odbiór środowiska, właśnie z racji podziałów, skomplikowanych historii, czy też pytań o finansowanie. Nie obrażam się, tylko mam poczucie, że muszę o tym mówić jak najwięcej, a przede wszystkim zapraszać do spotkania.

Wcześniej pracowałaś jako psycholożka. To jest klucz do prowadzenia takiego projektu?

Tak, jestem psycholożką i behawiorystką. To jest też ciekawe, bo bardzo dużo kompetencji, których nabyłam z edukacji i pracy zawodowej przekładałam na zmianę społeczną, którą wdrażam tutaj. Pracowałam na obszarach zdegradowanych, ale i ze środowiskiem kibicowskim, czy też z kobietami na obszarach wiejskich. Potem, jak już zdobyłam doświadczenie, to pracowałam z kobietami doświadczającymi przemocy, z osobami w kryzysie bezdomności i osobami uzależnionymi. I to była praca, w której system doprowadzał mnie do pewnej frustracji, braku możliwości zmiany i braku sprawczości. Dochodziłam do momentu, że prawie wszystko się udaje, ale wtedy zderzałam się z systemem, który mówił: "Hola, hola! Jednak się nie da, to niemożliwe".

Może dlatego też świadomie jestem teraz daleko od tego systemu. Potrafię zarządzać, pracować w kryzysie, potrafię rewitalizować, budować społeczność, zauważać jej potrzeby i na nie odpowiadać. Nie jestem więc sama.



100CZNIA

Fot. Monika Krzemińska / Mat. Grid Arthub



Fot. Monika Krzemińska / Mat. Grid Arthub



Fot. Bartek Ochenduska / Mat. Grid Arthub

**Czyli liczy się gra zespołowa?**

Tak. Budując coś dla danego środowiska ważne jest, by to robić właśnie z tym środowiskiem. To chyba jest różnica pomiędzy oddolnymi inicjatywami jak nasza, a instytucjonalnymi. Tam zazwyczaj buduje się instytucje, które mają odpowiadać na potrzeby danego środowiska, a my staramy się to robić wspólnie ze środowiskiem. Tak np. powstał Lay-up, czyli galeria graffiti, którą tworzyli graficy.

Co rozumiesz pod pojęciem niezależności?

Na pewno bardziej niezależna byłam wcześniej. Ale im pojawia się większa skala działania tym siłą rzeczy jestem mniej niezależna. No bo jak mogę powiedzieć o niezależ-

ności, jeżeli mam 10 - letnią umowę z deweloperem na duże pieniądze i małymi możliwościami wyjścia z projektu. Ale też rozumiem jego stronę, bo dostałam budynek, który od A do Z został dostosowany do tego co sobie wymyśliłam. Więc jestem zależna, ale od tego co wymyślłam. Jestem jednak na pewno niezależna od środków publicznych, daje mi to możliwość robienia różnych rzeczy, ryzykowania, eksperymentowania, mogę być spontaniczna i elastyczna. Mam poczucie, że robię to za swoje pieniądze, a nie za środki publiczne do których zresztą mam szacunek. Płacę wysokie podatki i zależy mi na tym, żeby te środki były dobrze zarządzane. Bardzo rzadko po nie sięgam, a jak już, to wtedy mam poczucie, że powinny partycypować w jakimś



GALERIA LAYUP

Fot. Bartek Ochenduska / Mat. Grid Arthub



konkretnym wątku. Takim był chociażby Layup, przestrzeń na 100czni w której działała galeria graffiti. By ją uruchomić zdecydowaliśmy się wziąć grant od miasta, który pokrył niewielki procent kosztów. Stale szukam rozwiązań, by sfinansować swoje wizje, ale jednocześnie być jak najbardziej niezależną. To nieustanne balansowanie.

W Gridzie pojawiły się teraz podmioty samorządowe, jeden jest najemcą, inne biorą udział w waszych społecznych projektach. I super. Nie wpłynie to na niezależność myśli?

W naszym przypadku wystąpiła raczej odwrotność potrzeb. Jak wpływać na rozwój turystyki w tak strategicznym dla miasta i rozwijającym się miejscu jakim jest Młode Miasto? Najlepiej tutaj być. Dlatego Gdańska Organizacja Turystyczna swoją siedzibę umieściła w naszym budynku. Nie z powodu moich intencji finansowych, by pozyskać dobrego najemcę, ale dlatego, że właśnie tutaj dzieją się teraz takie rzeczy, które oni muszą obserwować. Dla mnie ten kontekst intencji i wpływu nabiera jakiejś mocy sprawczej. Tak samo z Invest Gda. Jeżeli miasto Gdańsk alarmuje, że na terenach postoczniowych jest najmniejszy dostęp do zieleni w całym mieście, no to ja od razu reaguję, że musimy coś zrobić. I otwieramy Hubę, czyli ogród i kompostownię. Tym samym Invest Gda,

czy też Enerę, które wspierają Hubę, zapraszam do konkretnego problemu społecznego, a nie do mojego biznesu. Tak więc mówiąc o odwrotności potrzeb, to wydaje mi się, że to miasto potrzebuje takich inicjatyw, a nie odwrotnie.

Wspomniałem o niezależności, bo cała historia 100czni jest z nią związana. Skupisko różnych środowisk, oddolnej kultury i sztuki, jaką chociażby jest graffiti.

To na pewno daje mi siłę. Patrząc z boku to myślę, że znajdujemy się na najbardziej politycznym terenie. Nie tylko w Gdańsku, ale nawet w Polsce. Mówię o Młodym Mieście. To spłot historii i bieżącej polityki. Dlatego tym bardziej jako 100cznia i Grid staramy się być różnorodni światopoglądowo. Dajemy przestrzeń różnym inicjatywom i środowiskom. Przed wyborami robiliśmy dzień profrekwencyjny, zachęcający do udziału w wyborach parlamentarnych, co roku kończy się u nas Marsz Równości. To jeden z moich ulubionych dni, a w tym roku tak się złożyło, że obok trwał metalowy festiwal Mystic. I pewnym momencie te dwa światy – uczestników Marszu Równości i fanów metalu, bawiły się u nas razem. Ale też mam poczucie dumy, że tworzymy miejsce, w którym wiele środowisk czuje się dobrze, nawet kiedy różnią się poglądami, mam nadzieję, że 100cznia zawsze będzie takim miejscem.

No to teraz cofnijmy się do początków 100czni, czyli terenów, na którym jest m.in. Grid. W ciągu 8 lat działalności stała się jednym z najbardziej rozpoznawalnym miejsc Trójmiasta. Jak na to wpadłaś? Przechodziłaś tutaj pewnego dnia i pomyślałaś: „o fajne miejsce, może je wynajmę?”

Mniej więcej tak było (śmiech). Widzieliśmy, że działka stoi pusta. Zadzwoiłam do właściciela terenu, odebrała pani Ola, sekretarka, która jest precudowna. I mówi: „prezes ma teraz drzemkę. Oddzwonię do was”. No i umówiliśmy się na spotkanie. Ich biuro mieściło się wtedy w budynku Dyrekcji Stoczni Cesarskiej. Jak tam weszłam to jakbym przeniosła się w czasie. Jakiś magnetofon, kasety, leżanka. No i prezes, czyli pan Andrzej, który też nam bardzo pomógł. I mówimy, że mamy pomysł na to miejsce, a oni mówią – to róbcie. Tylko warunek - umowa będzie na rok z miesięcznym okresem wypowiedzenia. Bo wtedy, czyli w 2017 roku plan był taki, że za rok na terenach postoczniovych ruszy budowa, co jak wiemy finalnie się nie wydarzyło. Pan Andrzej mówił mi później, że wzięli nas za takich hippisów, że coś tam sobie chcą na chwilę zrobić. Ale potem sprawa zaczęła robić się poważna, bo jak wiemy Młode Miasto zostało zablokowane przez konserwatora zabytków z nadania rządu PiS i plany budowy stanęły. Mieliliśmy więc dwie kadencje parlamentarne, by pokazać, że jednak nie jesteśmy hippisami.

Czyli można uznać, że to dzięki... rządowi PiS-u mieliśmy i dalej mamy w Gdańsku 100cznię?

Przewrotnie można tak powiedzieć (śmiech). To jest opowieść o tym, że jeżeli się zatrzymuje inwestycje na wysokim poziomie deweloperów, to w naturalny sposób w takim ekosystemie daje się głos innym. Śmiesznie to brzmi, że dzięki PiS mieliśmy 100cznię. Najpierw postawiliśmy kontenery, bary, pojawiła się muzyka. Potem pojawiła się kolejna przestrzeń ze sceną, tuż przy pracujących żurawach. No i Layup, z galerią graffiti, następnie Inside, a w tym roku Arthub Grid w budynku 31 b. Od tego roku mamy też boisko, skatepark i Hubę, czyli miejsce zajmujące się bioróżnorodnością w mieście, to takie domknięcie cyklu 100czni.

Czym właściwie jest Huba. Ogrodem, kompostownią?

100cznia jest miejscem do relaksu, odpoczynku, ale jest też miejscem konsumpcyjnym, mamy gastronomię. W związku z tym ludzie wytwarzają odpady. Organiczne odpady mają trafiać do Huby, która będzie je kompostować, hodować żywność, a nawet grzyby, które docelowo będą zasilać restaurację Dust, działającą na parterze Budynku 31 b. Huba to przede wszystkim przestrzeń edukacyjna, mówiąca o tym jak ważna jest przyroda w mieście.

Czy tam powstaje żywność, którą potem możemy zjeść?

Jeszcze nie, ale docelowo tak właśnie ma być. Co więcej wszystkie przetworzone materiały, na przykład grzybnia z fungarium, świetnie nadają się do tworzenia akustycznych paneli i innych podobnych rozwiązań. Tak więc Huba to społeczny ogród, kompostowania, miejsce edukacji i eksperymentów.

A co dalej z tą pierwotną funkcją 100czni, czyli rozrywkową. To ona daje wam przychody, dzięki którym realizujecie potem projekty społeczne.

Będzie działać, bo dzięki tej rozrywce możemy realizować cele społeczne i dawać ludziom dostęp do kultury. Jak widzę, że

bilety na Openera można kupić na raty, bo są tak drogie i ludzi nie stać na jednorazowy zakup, to mam dużą rozkminę w ogóle na temat dostępności ludzi do kultury, posłuchania koncertu, zainspirowania się czymś. Wydaje mi się, że mamy tego kryzys, wszystko jest zbiletowane, a ludzie są w coraz trudniejszej sytuacji ekonomicznej. My zarabiamy właśnie na tej funkcji rozrywkowej i dzięki niej też mogliśmy wpompować pieniądze w koncerty. To stałe balansowanie.

A co dalej z Layupem, gdzie do tego roku mieściła się sztuka graffiti?

Ten budynek nazywamy „katedrą”, bo jest tak wyjątkowy. Ta hala się rozpada, rozchodzą się fundamenty stąd konieczność remontu. Rozmawiamy z właścicielem, by po remoncie zostać operatorem całego budynku. Dodam, że Layup zajmował tylko jego część.

Zdradzisz Waszą wizję?

Jest jeszcze za wcześnie. Mamy wizję, ale przecież ona może ulec zmianie, bo wszystko związane jest z pieniędzmi. Koszt remontu i potem utrzymania budynku jest wysoki stąd wszystko jeszcze przed nami.

Czujesz, że już namieszałaś na mapie kulturalnej Gdańska? Nie tylko ze 100cznią, ale teraz Gridem. Nawet inauguracja Gdańskiej Rady Kultury odbyła się właśnie w Gridzie.

Jestem ostrożna w mówieniu o tym, jakie miejsce zajmuje Grid, bo jest za wcześnie. Mam w sobie pokorę, dużo od siebie wymagam i czekam, co się dalej wydarzy. Jestem też otwarta na współpracę i partnerskie relacje z publicznymi instytucjami kultury. To na pewno.

I tak na koniec. Wspomniłaś o Karolu Nawrockim. Ale to było też miejsce Lecha Wałęsy. Dzisiaj reprezentują różne światy, dwa obozy, ale jednak łączy ich to miejsce. Skoro politycy są coraz bardziej wobec siebie wrodozy, to może Grid ich połączy. Może to okazja do nietypowego spotkania?

Uuu. To byłoby na pewno mocne. Przyznam, że nie myślałam o tym, ale wszystko jest możliwe.

Znajdujemy się na najbardziej politycznym terenie. Nie tylko w Gdańsku, ale nawet w Polsce. Mówię o Młodym Mieście. To splot historii i bieżącej polityki. Dlatego tym bardziej jako 100cznia i Grid staramy się być różnorodni światopoglądowo.



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.

@rotateyourowl

Obserwuj

Pasjonat fotografii i modernistycznej architektury, z doświadczeniem zawodowym w łańcuchu dostaw i zakupach przemysłowych. Lubi aktywnie spędzać czas: górskie wędrowki, wycieczki rowerowe czy pływanie są u niego na porządku dziennym. Zawsze szuka nowych ścieżek rozwoju i jest otwarty na wyzwania. Mówi, że ma dobrą pamięć do kawałów, którymi lubi zabawiać towarzystwo. Posiada przesadne zamiłowanie do skoków narciarskich, jednak jeszcze nie zebrał w sobie tyle odwagi, by samemu spróbować swych sił na skoczni.

Nazywam się Michał Wróbel, choć wiele osób zapewne kojarzy mnie z innym pakietem z uwagi na nazwę mojego profilu na Instagramie.

Jestem często niewyspany, ale zawsze głodny nowych przygód – z aparatem w rękę rzecz jasna.

Urodziłem się w Katowicach, **na co dzień mieszkam w** tym mieście właśnie, natomiast często odwiedzam Trójmiasto oraz Kaszuby ze względu na relacje prywatne oraz zawodowe.

Robię zdjęcia, ponieważ dzięki temu przestaję myśleć o codzienności i skupiam się, by moje artystyczne usposobienie, na co dzień trochę uspione, przejęło kontrolę i wprowadziło mnie w trans szukania nieoczywistych i przykuwających oko kadrów. Fotografuję głównie architekturę.

W obrazie interesuje mnie przede wszystkim zainteresowanie odbiorcy fotografowanym obiektem – wszak możemy zobaczyć 1000 zdjęć tego samego, ale tylko jedno będzie wyróżniające się, pozostawiające widzów z pewną refleksją.

Instagram służy mi do dzielenia się wspomnieniami z moich wypraw, po których próbuję pokazać ludziom ciekawe miejsca lub obiekty znane, jednak jeszcze nie z mojej perspektywy. Jest to dla mnie również platforma, dzięki której poznałem mnóstwo ciekawych osób oraz miejsc.

Gdybym mógł zrobić tylko jedno zdjęcie, sfotografowałbym Mont-Saint-Michel. To mój numer 1 na liście miejsc do zobaczenia w przyszłości. Wyspa ta prezentuje się tak bajkowo, że trudno uwierzyć, że to nie wytwór sztucznej inteligencji, a prawdziwe miejsce na ziemi.

Z Trójmiastem łączy mnie wiele wspólnych wspomnień, związanych głównie z fotowycieczkami. Gdzie, jeśli nie w Gdańsku, szukać wspólnych murali.

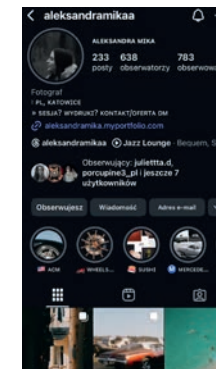
Trzy najbardziej fotogeniczne miejsca w Trójmieście: Stocznia Gdańska, Bazylika Mariacka w Gdańsku i modernistyczne centrum Gdyni.

Trzy ulubione adresy w Trójmieście: osiedle Zaspą, ośrodek wczasowy Re-laks w Sobieszewie i okolice torpedowni w Babich Dołach.



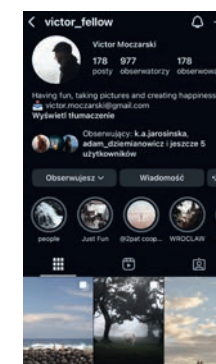
INSTA NOMINACJE

@ROTATEYOUROWL



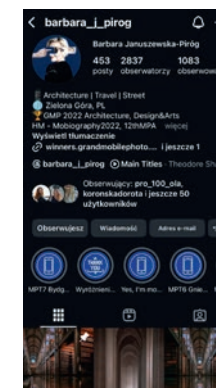
@aleksandramikaa

Ola lubuje się najbardziej w fotografii motoryzacyjnej, czuje się tutaj jak ryba w wodzie



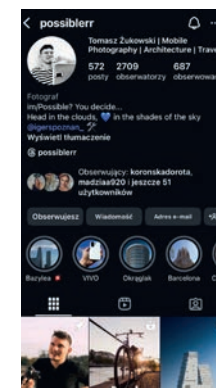
@victor_fellow

Victor bardzo dobrze odnajduje się w klimacie tzw. moody. Krajobrazy, ujęcia miejskie, góry, lasy, a nawet portrety. Wszystko ostre jak brzytwa i skupiające uwagę naszych oczu od pierwszego wejrzenia



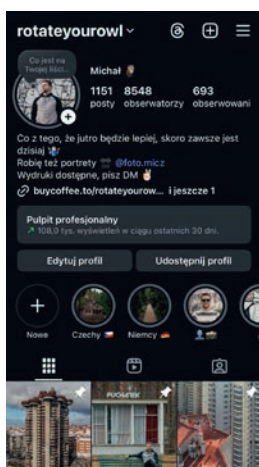
@barbara_j.pirog

Basia stawia na bardzo instagramowe ujęcia, a kreatywność to jej drugie imię. Zdjęcia robi telefonem i jako ambasadorka fotografii mobilnej robi genialną robotę, pokazując, że najlepszy aparat to ten, który mamy przy sobie



@possiblerr

gdy myślimy, że nic nas już nie zaskoczy, wtedy wchodzi Tomek – cały na białą, pokazujący taki pomysł na zdjęcie, który zwali każdego z nóg





SEN NA JAVIE

AUTORKA: MARTA LEGIEĆ

Pobudka o 3 nad ranem nie nastraja mnie optymistycznie. Jest jeszcze ciemno. Jednak wyruszyć należy na długo przed tym, zanim wzejdzie słońce. To jedyna szansa, by w całej okazałości zobaczyć wulkan Bromo, najbardziej widowiskowy i najpiękniejszy ze wszystkich na indonezyjskiej Jawie.

Parking, a tak naprawdę wąska droga prowadząca do platformy, z której najlepiej widać Bromo jest już w części zapelniona. Temperatura na lekkim minusie, co w Indonezji robi wrażenie. Mimo chłodu, platforma widokowa zapelnia się w ogromnym tempie. Tłumy pojawiają się tu każdego dnia.

KRAINA WULKANÓW

Jedna gwiazdka Michelin oznacza bardzo Nie ma się co dziwić, Gunung Bromo to legendarne wręcz miejsce wśród podróżników z całego świata. Wyposażeni w aparaty czekamy wszyscy aż z ciemności wyłoni się wulkan, najbardziej widowiskowy i najpiękniejszy ze wszystkich. Jałowe, pozbawione roślinności stożkowate wzgórza kraterów spowite są w gęstej mgie. Rysują spektakularny obraz przypominający scenerię z innej planety. W tle znaki o sobie daje dymiący Mount Semeru - najwyższa góra Jawy.

Co kilka minut wypuszcza powoli w górę pióropusz dymu. Jego wysokość dochodzi do prawie 3700 metrów nad poziomem morza, czyli całkiem sporo. Atrakcyjności i pikanterii dodaje fakt, iż przez ostatnie 200 lat wybuchał przeszło 60 razy. Najsilniejszą erupcję odnotowano w 1909 roku, pochłonęła 600 ofiar. Zdecydowana większość mieszkańców Jawy pamięta kolejny, bardzo silny

wybuch, kiedy w roku 1981 zniszczonych zostało 16 wsi, zginęło łącznie 250 osób.

ZAGLĄDAJĄC W KRATER

Wśród duszących oparów siarki, z maską ochronną na twarzy, na Bromo wejść można pieszo albo wjechać konno, niemal pod sam krater. Jeszcze 245 betonowych stopni i szczyt jest nasz. Z góry widać, jak ze swoich czeluści wulkan wyziewa ogromne ilości dymu. Niegroźne, jak zapewniają okoliczni przewodnicy. Po wąskiej ścieżce można obejść krawędź Bromo dookoła i zgodnie z tradycją rzucić w jego „paszczę” figurkę z kwiatów.

To miejsce zachwyca, ale i przeraża. Dość powiedzieć, że wulkanów na indonezyjskiej Jawie jest więcej niż gdziekolwiek na świecie. Mieszkańcy wyspy przyzwyczaili się do zapachu siarki i popiołów opadających z nieba. Łowią ryby w powulkanicznych jeziorach, kąpią się w geotermicznych źródłach. Czasami sprawiają radość turystom, pokazując im, jak w bulgocącej wodzie, grzanej przez czynny wulkan, ugotować jajko.

MOZAIKA KULTUR

Północ wyspy ozdabia malownicze pasmo górskie, którego grzbiet rozciąga się ze wschodu na zachód. Pasma stworzone



przez stożki wulkaniczne to widok niecodzienny dla Europejczyka. Ale przecież Indonezja to Azja i egzotyka w pełnym wydaniu. Kraj składa się z samych wysp. Naliczono ich 17 tysięcy, a każda to jakby inny świat: inna kultura, inne wyznanie, architektura, przyroda, ludzie, tempo życia. Tak jest od XVII wieku, kiedy Holendrzy podbili i zjednoczyli Indonezję. Pod kolonialną przykrywką pozostała mozaika kultur, języków i obyczajów.

Jawa nie jest największą wyspą Indonezji rozciągającą się na długości ponad 5 tys. km wzdłuż równika, czyli szerszej niż USA. Jest czwartą pod względem wielkości wyspą kraju, ale też najbardziej zaludnioną wyspą świata. Na powierzchni mniejszej niż zajmuje Polska mieszka tu

około 130 milionów ludzi, czyli 60 proc. populacji kraju. Liczby robią wrażenie. Życie toczy się szybko. Pogoń wiadać szczególnie w miastach.

BETONOWA STOLICA

Najlepszym przykładem jest zatłoczona Dżakarta, stolica całego kraju, przypominająca na pierwszy rzut oka stolicy innych państw azjatyckich. Gdy zobaczyłam, jak zakorkowanym miastem jest gigantyczna, piętnastomilionowa metropolia, przestałam narzekać na polską rzeczywistość na drogach. Kiedy w Dżakarcie wydaje się, że dojazd do celu zajmie godzinę, w rzeczywistości, żeby dostać się do wybranego punktu, możemy jechać nawet cztery.

Dżakarta jest wizytówką nowej epoki, w jaką po II wojnie światowej wkroczyła wyspa. Dla turysty nie jest jednak jej wizytówką. Jawi się jako betonowe megalopolis bez kształtu i wyraźnego centrum. Nie znaczy to oczywiście, że brakuje tu miejsc godnych odwiedzenia. Obejrzeć warto Monas, czyli Narodowy Pomnik wystawiony w 1961 r. w kształcie 132-metrowej strzały. Przy tej samej alei stoi ogromny meczet Istiqlal, jeden z największych obiektów religijnych świata.

KULTURALNE SERCE JAWY

Po szybkim zwiedzaniu stolicy jadę dalej, do Yogyakarta, która na dobrą sprawę jest sercem wyspy. W centralnej części Jawy usadowiła się kolebka tutejszej kultury jawajskiej. W podróż ruszam pociągiem. Taki transport jest najmniej męczący i daje możliwość spokojnego podziwiania łagodnych krajobrazów poprzeplatanych stożkami wulkanicznymi. Trudno oderwać wzrok od malowniczych, zielonych pól ryżowych otoczonych wałami utrzymującymi wodę.

Choć stworzone ręką człowieka, wyglądają jak cuda natury. Podobnie jest z plantacjami herbaty zajmujący-

mi mijane po drodze wzgórza, gęszczem bananowców czy palm kokosowych. Wulkaniczna ziemia jest tak żywna, że rodzi przez okrągły rok. Yogyakarta mnie nie zaskakuje, tętni życiem przez całą dobę. Mieszkają tu studenci, artyści, organizowane są wystawy, koncerty, przedstawienia. Na ulicach słyszeć głównie zachodnie języki.

RIKSZĄ PO ULICACH

Na dobry początek postanawiam zwiedzić miasto. Wsiadam na becak, czyli rowerową rikszę, która jest tu popularnym środkiem transportu. Rikszarze stoją na każdym rogu i niezmordowanie oferują swoje usługi. Dla turystów taka przejażdżka to duża przygoda. Podobnie jest z kupnem batik, lokalnego rękodzieła, o którym trudno tu nie usłyszeć. Są tu sklepy z batikiem, galerie z batikiem, batik produkują miejscowi artyści, którzy w końcu na kupno dzieła namówili i mnie. Wielkość 1x1 m zawiśnie niedługo na jednej ze ścian w moim salonie.

Yogyakarta wciąż rządzi sułtan, który w zamian za usługi podczas wojny z Holendrami otrzymał gwarancję



autonomii dla miasta od prezydenta Indonezji. Kto ma czas i ochotę, może zajrzeć do Kratonu, pałacu sułtana, w którym wciąż mieszka z rodziną. Niektóre części posiadłości otwarte są dla zwiedzających.

CUDA AZJI

W sąsiedztwie nowoczesnych miast znajdują się tysiącletnie zabytki z czasów świetnej przeszłości wyspy, a Yogyakarta to całkiem niezła baza wypadowa do najslawniejszych tutejszych świątyń, architektonicznych cudów Azji wpisanych na listę UNESCO. Świątynia Borobudur jest tutejszym odpowiednikiem khmerskiego Angkor Wat. To też największy zachowany zabytek buddyjski na świecie zbudowany w IX wieku naszej ery. Kiedy czasy świetności miała za sobą, pokrył ją pył wulkaniczny pochodzący z licznych erupcji wulkanu Merapi i porosła ją dżungla.

Odkryta ponownie na początku XIX wieku zaczęła powoli odzyskiwać dawny blask. Niestety, w wyniku zamachów bombowych znacznie ucierpiały posągi buddy i inne elementy tej wielkiej budowli. Mimo wszystko 2 mln kamiennych bloków w kształcie symbolicznej stupy robią kolosalne wrażenie. Wznosząca się tarasami na wysokość 400 metrów budowla odzwierciedla buddyjską wizję świata. By przejść całą trasę, trzeba pokonać odległość 6 km. Sposób zwiedzania oraz jego kierunek są ściśle określone i mają duchowe znaczenie.

MISTYCZNE PRZEŻYCIE

Równie wiele emocji przynosi pobyt w Prambanan, dawniej jednym z największych hinduistycznych kompleksów w Indonezji. Strzeliste, misternie rzeźbione budowle z daleka wyglądają jak makieta filmowa, a jednak są realne. Bogato zdobią je reliefy przedstawiające sceny z życia bogów oraz z indyjskiego eposu Ramajana. Całość powstała w IX i X wieku na planie trzech wielkich czworokątów zawierających 224 świątynie poświęcone Sziwie, Wisznu i Krisznie.

W XVI w. teren ten zniszczyło ogromne trzęsienie ziemi, przez co większość budowli została mocno zniszczona. To co zostało, pochłonęła dżungla. Pierwsze próby ich rekonstrukcji podjęto dopiero w 1937 r. Potem, w latach 50. XX w. rozpoczęto rekonstrukcję głównych świątyń, lecz w 2006 roku znów kolejne trzęsienie ziemi poważnie uszkodziło kompleks. Dziś całość jest uporządkowana. Spacer między monumentalnymi budowlami przenosi w czasie, tak jak przemierzanie całej Jawy, bezkresnej mozaiki wierzeń, kolorów i smaków.





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.

STARY GRZYB

Sezon grzybowy w tym roku rozpoczął się zdecydowanie szybciej. Lasy są pełne grzybów i smakoszy w pozycji kucającej. Nie chodzi o załatwianie jednej z potrzeb fizjologicznych, a odpowiednią pozycję z oparciem o koszyk i trzymaniem nożyka w dłoni. Deszcz tego lata padał wtedy, kiedy miało świecić słońce, więc wszystko co najlepsze z lasu pojawiło się z dużym wyprzedzeniem.

Polska to kraj, który nie zdobywa złota w piłce nożnej, ale za to jest niekwestionowanym mistrzem świata w zbieraniu grzybów. My nie robimy tego dla przyjemności, lecz traktujemy jak sport narodowy, który mamy w genach. Wystarczą pierwsze informacje, czy telefon od znajomego, że są prawdziwki i nagle całe rodziny znikają w gąszczu drzew, a parking przy lesie wygląda jak przy dużym centrum handlowym w grudniu. Nie mamy nawet porządných granic w tej dyscyplinie, to jest sport, w którym konkurenci chodzą po tym samym lesie i patrzą na siebie spode łba, jakby właśnie zobaczyli rywala w finale Ligi Mistrzów.

Zastanawia mnie jak kiedyś wyglądała nauka o przydatności do spożycia tych wszystkich grzybów. Nie było atlasów, aplikacji, in-

ternetowych poradników. Był tylko dziadek, który pokazywał na coś w trawie i mówił, że to dobre. Jeżeli po kolacji rodzina wciąż istniała w komplecie, to była klarowna informacja, że zebrane grzyby były jadalne. Jeśli ktoś odpadł z gry na degustatora smaków z runa leśnego, to prosta selekcja naturalna. Dzięki temu dziś wiemy, że muchomor czerwony nie jest najlepszy do rozkoszy kulinarnych. Są grzyby, które nie nadają się do kuchni, raczej do podróży mentalnych. W Ameryce Południowej czy w Meksyku używa się ich w rytuałach. W Polsce takie rytuały wyglądają zwykle inaczej, ktoś spróbował dla zabawy, a potem biegał boso po lesie, próbując pogłaskać dzika, czyli odlot w świat mchu i paproci.

Na szczęście mamy pełno smakowitych grzybów. Ja oczywiście mam swoje ulubione, nie wszystkie z naszych lasów, ale kuchnia bez ich smaku i tekstury jest strasznie uboga.

Jest taki król lasu, borowik szlachetny vel prawdziwek, który podnosi rangę każdego dania, a suszony potrafi zrobić z wigilijnej zupy prawdziwe arcydzieło. Wśród grzybiarzy to trofeum, którym można się chwalić tygodniami. Ja uwielbiam nawet w postaci carpaccio



z dobrą oliwą, ziołami i solą. Rozkochany jestem w shiitake, to totalny odpal - taki azjatycki czarodziej umami. Pachnie lasem po deszczu, smakuje jak połączenie orzechów z dymem i robi z rosółu coś, co mógłby podać mnich w świątyni zen. Z czasów dzieciństwa i odkrywania natury lasu pamiętam wroniaki, ogólnie znane jako lejkowiec dęty czy czarna trąbka śmierci. Brzmi groźnie, ale to grzyb o smaku tak finezyjnym, że Francuzi traktują go jak kulinarne złoto. Suszony pachnie jak mieszanka trufli i suszonych moreli. Inny grzyb to Matsutake, japoński Rolls-Royce wśród grzybów. Aromat sosny, żywicy i przypraw korzennych. Kosztuje tyle, że można by za to kupić używane auto, ale Japończycy twierdzą, że jest wart każdej złotówki, warto chociaż raz spróbować. Jest też złote dziecko polskich lasów, czyli kurka lub jak kto woli - pieprznik jadalny. Lekko pieprzna, jędrna, cudowna w jajecznicy lub duszona z koprem i śmietanką.

Grzybiarze mają swoje sekrety. Ulubione miejscówki są strzeżone lepiej niż hasło do konta bankowego. Te rozmowy o lokalizacjach, gdzie były zebrane te grzyby zawsze kończą się stwierdzeniem,

że: „tam, w lesie”. A gdy zapytacie o dokładną lokalizację, to usłyszycie opowieść o tym, że trzeba pójść w prawo, potem w lewo przy sośnie, skrócić przy brzozie i wejść w mchy, czyż to nie jest proste?

Jedno jest pewne, w tym roku pogoda naprawdę dała czadu, wilgoć, słońce i ciepłe noce sprawiły, że w lasach mamy grzybowy raj. Borowiki wyskakują jak z procy, kurki są w ilościach hurtowych, a podgrzybki można zbierać praktycznie w biegu. Grzyby uczą nas cierpliwości i trzymania języka za zębami, jeśli znamy dobre miejsce. Ja swoją przygodę ze zbieraniem zakończyłem kilka lat temu, byłem jedyny w grupie, którego komary tak wielbiły, że każdy element ciała, który nie był schowany pod ciuchami stał się polem radości dla tych wkurzających stworzeń. Dlatego odpuszczam i pozostawiam radość innym, potem proszę o odsprzedanie koszyka tych darów z lasu. Nie odpuszczajcie sezonu, nie zmieniajcie się w starego grzyba i smakujcie na całego, tylko z rozsądkiem i wielką uwagą. Jedno jest pewne, wszystkie grzyby są jadalne, niektóre tylko raz...



Fot. ARCO by Paco Pérez/ Karol Kacperski

GDAŃSKI FINE DINING

KIEDY JEDZENIE STAJE SIĘ SZTUKĄ

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Fine dining to sztuka, w której każdy detal ma znaczenie. Tu posiłek staje się spektaklem – angażującym wszystkie zmysły i zostawiającym w pamięci emocje równie intensywne, jak w teatrze czy na koncercie. W Trójmieście nie brakuje scen, na których kucharze-artyści serwują swoje dzieła – od degustacyjnych kolacji nagradzanych przez Michelin po koncepty, które zaskakują świeżością i rozmachem.

Dla wielu ludzi fine dining to synonim sztywnych zasad i wielkich pieniędzy wydanych na... kęs. Ani przyjemności, ani sytości. Ale to złudzenie. Owszem, porcje bywają małe – i nie jest to przypadek. Każdy taki mikroposilek to świadomie zaplanowany przystanek w kulinarnej podróży, która rozgrywa się na talerzu. Razem tworzą opowieść – pełną zwrotów akcji, zaskoczeń i emocji, które wykraczają daleko poza zwykłe „najedzenie się”.

– Fine dining jest czymś dalece wykraczającym poza tradycyjne pojęcie kolacji – mówi Martyna Samokar, marketing manager Arco by Paco Pérez. – To sztuka kulinarna w najczystszej postaci – spotkanie rzemiosła, pasji i wizji twórczej, które prowadzi do doświadczenia niemal metafizycznego.

Każdy element – od kompozycji dań, poprzez wyselekcjonowane składniki, aż po atmosferę i oprawę wieczoru – jest starannie zaplanowany, aby goście doświadczyli prawdziwego kunsztu i zarazem celebrowali chwilę, wykraczającą poza codzienność.

W tym wszystkim nie chodzi o „dziwne eksperymenty” na talerzu. Co prawda, jest to czas, kiedy szef kuchni pozwala sobie na subtelne odejście od klasyki. Ale przyświeca temu jeden cel – niezapomniane doświadczenie, w którym liczy się smak, zapach, prezentacja, a czasem nawet historia kryjąca się za talerzem. Jedyny głód jaki powinien zostać zaspokojony tym razem to ten ... zmysłowy.

– Dla nas wartość nie sprowadza się do samej porcji na talerzu, lecz do całego doświadczenia – tłumaczy Karolina Lewandowska, kierowniczka ds. marketingu restauracji MDWA. – Fine dining to sztuka – każda potrawa to kompozycja smaków, form, aromatów i tekstur, przygotowana z wykorzystaniem technik haute cuisine oraz najstarszych rzemieślniczych metod, takich jak fermentacja, dojrzewanie czy gotowanie z ogniem. Wartość dań MDWA tworzą lokalne, starannie dobrane produkty od zaufanych dostawców, a także pomysły i historia stojąca za każdym daniem. Goście otrzymują nie tylko jedzenie, lecz także opowieść, emocję i zmysłowe doświadczenie, które pozostaje w pamięci.

Wbrew stereotypom, nie trzeba być bogaczem ani specjalistą od win, żeby docenić czas spędzony podczas wieczoru z fine dining – wystarczy otworzyć się i dać poprowadzić szefowi kuchni. A gdzie można tego doświadczyć? Chociażby w Gdańsku, gdzie znajduje się kilka wyjątkowych restauracji.

MORSKI REJS PRZEZ SMAKI TRUE RESTAURANT

Zaczynamy od Starego Miasta. To właśnie tutaj nad Motławą mieści się prawdziwy raj dla miłośników mięsa i owoców morza – True Restaurant. To miejsce, w którym soczyste steki łączą się z krewetkami, krabami czy langustami, tworząc pełne smaku kompozycje typu surf & turf. Gdzie w tym wszystkim miejsce na menu degustacyjne? Choć w karcie próżno szukać takiej propozycji, to właśnie ona jest jedną z wizytówek lokalu. Dlaczego? Bo powstaje na miarę – każdorazowo karta dań komponowana jest specjalnie pod gości.

– Nasze menu degustacyjne jest inne niż te oferowane przez restauracje trójmiejskie – tłumaczy Agnieszka Łangowska, współwłaścicielka True. – Nie mamy go dostępnego „od ręki”, ponieważ każdą propozycję szyjemy na miarę. Rozmawiamy z gośćmi o okazji – bo zazwyczaj taka kolacja wiąże się z wyjątkowym wydarzeniem – o preferencjach kulinarnych, o alergiach czy nietolerancjach. Często wpłatamy do takiego menu ulubione danie, które potęguje emocjonalny wymiar spotkania. Do tego dobieramy odpowiednie wino lub koktajle – w naszej karcie wybór jest naprawdę szeroki.

Filozofia True zakłada, że degustacja indywidualna czy organizowana z przedstawicielami winnic z różnych zakątków świata, ma być przede wszystkim odkrywaniem smaku głównych produktów. Klasyczne dodatki mają jedynie podkreślać ich wyjątkowość. Dlatego w menu często pojawiają się propozycje porównań. Chociażby podczas spotkania podawane są różne rodzaje ostryg serwowane obok siebie albo trzy polędwice wołowe z tej samej rasy, ale z różnych krajów. To kulinarna lekcja. Jednak takie wydarzenie wymaga ogromnej pracy i ścisłego współdziałania całego zespołu.

– Wszystko, co dzieje się w True, to efekt zaangażowania wielu osób – podkreśla Łangowska. – Podczas spotkania z gośćmi omawiamy wszystkie szczegóły i oczekiwania, a dopiero później projektujemy wyjątkowy wieczór. Szef kuchni Rafał Kopicki przygotowuje propozycję dań, główny sommelier Andrzej Plaga dobiera wino, a główny barman Tymon Tkacz – koktajle. A jako zespół dyskutujemy nad oprawą i detalami serwisu. Kiedy oferta zostaje zaakceptowana, pozostaje już tylko magia.

Jednak żeby ta magia mogła zaistnieć – restauracja musi zadbać o każdy detal. Pomocna w tym jest wcześniejsza rezerwacja. Nie oznacza to, że spontaniczne wizyty są niemożliwe.



Fot. ARCO by Paco Pérez/ Karol Kacperski



MDWA Gdańsk / fot. Jacek Kościński

– Rezerwacja jest mile widziana, ale zdarzają się także prośby o degustację składane już podczas wizyty. Staramy się wtedy reagować błyskawicznie i w miarę możliwości spełniać oczekiwania. Rzadko odmawiamy – mówi współwłaścicielka. – Przyznajemy jednak, że wcześniejsze zgłoszenie daje nam możliwość skrupulatnego przygotowania się, zwłaszcza gdy chodzi o diety i restrykcje.

ARTYSTYCZNE DOŚWIADCZENIE SZTUKI MDWA GDAŃSK

Kolejna propozycja wyjątkowego lokalu również mieści się przy brzegu Motławy. Restauracja MDWA, bo o niej mowa, to jednocześnie galeria sztuki, scena teatralna i przestrzeń fine dining. W kameralnych wnętrzach zaprojektowanych przez Juliusza Knieć – laureata ogólnopolskiego konkursu architektonicznego – goście mają do dyspozycji zaledwie kilka stolików, dzięki czemu doświadczenie nabiera intymnego charakteru. Dodatkowo widok na nabrzeże i obecność oryginalnych obrazów Fangora dodają niezwykłości spotkania.

– Degustacja składa się z serii dań, a każde traktowane jest jak małe dzieło sztuki – tłumaczy Karolina Lewandowska, kierowniczka ds. marketingu MDWA. – Podstawą są lokalne produkty – ryby, sery, kiszonki, warzywa i przyprawy regionu – uzupełniane wyjątkowymi składnikami z całego świata, jak polski kawior Antonius czy ślimaki z Jury.

W ofercie znajdują się dwa zestawy degustacyjne, które co weekend zamieniają wieczór w artystyczną podróż przez smaki. Pierwsza propozycja (420 zł) to sześć odsłon, w których bałtycka meduza i burgundzkie ślimaki prowadzą do wędzonego jesiotra, leśnych grzybów z kwiatami, przepiórki pieczonej na ogniu i gruszki zapieczonej w ma-

ślonym cieście z rozmarynem. Druga, bardziej rozbudowana (490 zł), rozwija te wątki o ravioli z langustynką, mirabelką i szafranem oraz solę dover marynowaną w koji, serwowaną z risottem z pora, serem z Żuław i jadalnym szkieletem ryby ozdobionym kwiatem „biling blossom”.

Dopełnieniem takiego wieczoru są starannie dobrane selekcje win, podzielone na „Klasyczne i tradycyjne” oraz „Nowoczesne i niekonwencjonalne”. Każdej selekcji towarzyszy krótka opowieść, co sprawia, że goście odkrywają smaki swobodnie, z uśmiechem i bez zadęcia. Podstawowa selekcja kosztuje od 300 zł, wersja premium od 520 zł. Dla niepijących przygotowano autorskie zestawy mocktaili (od 270 zł).

– Menu degustacyjne MDWA powstaje jako kuratorska seria, niczym cykl obrazów Fangora – każda edycja oznaczona jest literą „M” i kolejnym numerem. Za całość odpowiada szef kuchni Dominik Karpik, który wraz z zespołem sięga po inspiracje z kuchni kaszubskiej, historii Gdańska i sezonowych produktów. Dania komponowane są tak, by poprowadzić gości w podróż od smaków dawnych receptur, poprzez teraźniejszość, aż ku awangardowym formom przyszłości. Liczba i układ dań zmieniają się w zależności od aktualnej edycji „M” – podkreśla Lewandowska.

Restauracja działa w formule wieczornej – obecnie zaprasza w piątki i soboty w godzinach 18:00–23:00, a od września będzie otwarta cztery dni w tygodniu, aby więcej gości mogło doświadczyć tego połączenia kuchni i sztuki. Rezerwacje są obowiązkowe i można ich dokonać online lub mailowo. MDWA oferuje także możliwość dostosowania menu do potrzeb osób stosujących diety eliminacyjne – wystarczy zgłosić to przy rezerwacji.



MDWA Gdańsk / fot. Jacek Kościłcki



Fot. TRUE Restaurant

MENU NA SZCZYCIE MIASTA ARCO BY PACO PÉREZ

Na koniec naszej kulinarnej wycieczki przenosimy się na gdańską Oliwę, a konkretniej do Olivia Star – miejsca, gdzie kuchnia dosłownie wznosi się na wyżyny. Z 33. piętra rozpościera się zapierająca dech w piersiach panorama Trójmiasta i Zatoki Gdańskiej, a dopełnieniem widoku jest menu degustacyjne na światowym poziomie w Arco by Paco Pérez. W tej restauracji spotykają się legendy hiszpańskiej gastronomii: Szef Patron Paco Pérez oraz Szef Kuchni Antonio Arcieri, który jako pierwszy i jedyny szef kuchni w północnej Polsce uhonorowany został prestiżową gwiazdką Michelin.

– Menu degustacyjne restauracji Arco skomponowane jest z produktów sprowadzanych z najodleglejszych zakątków świata, często niedostępnych nigdzie indziej w Polsce, a każdy talerz staje się opowieścią, która łączy w sobie perfekcję techniki z emocjonalnym przekazem – podkreśla Martyna Samokar, marketing manager. – W tworzeniu tego doświadczenia Antonio wspiera blisko 30-osobowy zespół kucharzy, których wspólna pasja i dyscyplina nadają rytm codziennej pracy w kuchni.

Efektem tej pracy są trzy propozycje menu degustacyjnego. Najbardziej rozbudowane menu nosi nazwę Physis – to 18 niezwykłych doświadczeń, które prowadzą przez wyrafinowane inspiracje szefa kuchni. Należy podkreślić, iż ten wybór nie przewiduje wersji bez laktozy, mięsa, ryb czy owoców morza, a jej cena wynosi 895 zł. Nieco krótszą, ale równie wyjątkową opcją jest menu Hall of Fame – 10 elementów będących kwintesencją stylu i filozofii Arco, w cenie 650 zł. Dla miłośników kuchni roślinnej powstało menu Green Green Grass – 10 wegetariańskich doświadczeń w cenie 600 zł.

– Tworzenie menu degustacyjnego w Arco to proces niezwykle złożony, wymagający miesięcy pracy i twórczej refleksji. Każde z nich ma swoje źródło w przeżyciach i inspiracjach szefa kuchni Antonio – w muzyce, literaturze, sztuce czy podróżach. Pomysły najpierw przybierają formę szkiców, rysunków i notatek, a z czasem ewoluują one w starannie dopracowane przez zespół kucharzy, sommelierów i obsługi kreacje kulinarne, tworzące spójną narrację wieczoru – tłumaczy Samokar.

Do każdego menu można dobrać wine pairing przygotowany przez Head Sommeliera Andrzeja Strzeleckiego – laureata prestiżowej nagrody AIG Prix Międzynarodowej Akademii Gastronomicznej. Goście podczas kolacji mogą zdecydować się na dwa warianty pairingu win: „Powrót do korzeni”, zaczynający się od 415 zł lub „Wyjątkowe winnice świata”, od 690 zł.

– Wizytę w Arco najlepiej zaplanować z odpowiednim wyprzedzeniem, dlatego rekomendujemy wcześniejszą rezerwację. Jesteśmy otwarci na indywidualne potrzeby naszych gości, gdyż z najwyższą dbałością dostosowujemy dania do preferencji smakowych oraz diet wykluczających poszczególne składniki. Chcemy, aby każdy wieczór w Arco był doświadczeniem skrojonym na miarę oczekiwań gościa – dodaje Martyna Samokar.



GŁODNY NIEDŹWIEDŹ

RESTAURACYJNA JAKOŚĆ, CODZIENNA WYGODA

Głodny Niedźwiedź to marka, która udowadnia, że catering nie musi być kompromisem między smakiem a wygodą. Wręcz przeciwnie – może być kulinarną przyjemnością, która na co dzień przypomina wizytę w dobrej restauracji.

Za tą ideą stoją Katarzyna i Piotr Głuchowscy – małżeństwo, które połączyło pasję do jedzenia z biznesową wizją. On – kucharz z doświadczeniem w prestiżowych, gwiazdkowych restauracjach. Ona – menedżerka z wyjątkowym talentem do zarządzania i rozwijania firmy. Wspólnie stworzyli markę, która w zaledwie kilka lat urosła z trójmiejskiego projektu w ogólnopolską sieć, zatrudniającą dziś setki osób i codziennie karmiącą tysiące Polaków.

SMIAK, KTÓRY ROBI RÓŻNICĘ

Podstawowa zasada Głodnego Niedźwiedzia brzmi: restauracyjna jakość w pudełku. Każde danie jest przygotowywane tak, by cieszyło nie tylko podniebienie, ale i oczy – z dbałością o detale, sezonowość i balans smaków. To nie jest produkcja taśmowa – to kuchnia, w której liczy się pomysł, świeżość i pasja.

Menu łączy polską tradycję ze światowymi inspiracjami. Obok ragu z wołowiny na czerwonym winie pojawiają się kotleciki

z kiszonej kapusty w sosie grzybowym, a tuż obok focaccia z pieczonym tofu i baba ghanoush. Są dania fit, opcje wegetariańskie i wegańskie, bogate w białko propozycje dla aktywnych – zawsze opisane i oznaczone pod kątem alergenów. Do tego świeżo wyciskane soki, domowe lemoniady i desery, które sprawiają, że przerwa w pracy czy chwila w domu staje się małą uroczą.

Z TRÓJMIASTA NA CAŁĄ POLSKĘ

Firma zaczynała od kilku punktów w Trójmieście. Dziś Głodny Niedźwiedź dostarcza posiłki do ponad 5000 lokalizacji w całej Polsce. Na samym Pomorzu to już ponad 1500 biur, do których każdego dnia trafia świeży catering. Sekret? Logistyka dopracowana do perfekcji i zespół, który łączy gastronomiczne rzemiosło z nowoczesnym podejściem do biznesu. Dzięki temu jedzenie trafia do odbiorców zawsze na czas – świeże, różnorodne i gotowe do zjedzenia.

SEKRET TKWI W SZCZEGÓŁACH

Głodny Niedźwiedź stawia na maksymalną samowystarczalność. Dlatego większość dodatków przygotowuje sam – od domowych sosów i marynat, po własne kiszonki (z których szczególną dumą jest kimchi). Bazuje na lokalnych dostawcach i komponuje menu zgodnie z rytmem sezonu, a receptury są stale udoskonalane. Nawet pieczywo powstaje w oparciu o autorskie receptury, aby zachwycić świeżością i smakiem. To właśnie te małe, konsekwentne działania sprawiają, że posiłki Głodnego Niedźwiedzia wyróżniają się na tle konkurencji.

BENEFIT, KTÓRY NAPRAWDĘ DZIAŁA

Świeże posiłki dla pracowników to coś znacznie więcej niż modny dodatek – to benefit, który realnie podnosi komfort pracy i motywację zespołu. Dlatego właśnie Głodny Niedźwiedź stworzył aplikację GN LUNCHapp dzięki której już wkrótce pracodawcy będą mogli zaoferować swoim ludziom codzienne, zdrowe jedzenie bez konieczności utrzymywania kantyny czy podpisywania skomplikowanych umów z cateringami.

Mechanizm jest prosty: pracodawca ustala miesięczny limit dofinansowania (do 450 zł na osobę – kwota całkowicie zwolniona z ZUS), a pracownik zamawia ulubione dania w intuicyjnej aplikacji. Pełna przejrzystość, brak formalności, zero marnowania budżetu – każdy sam decyduje, na co wyda swój limit i w każdej chwili może go samodzielnie zwiększyć.

Dla firmy to wygodne i korzystne rozwiązanie podatkowe, dla pracownika – codzienna porcja zdrowej energii bez wychodzenia z biura. W efekcie zyskują wszyscy: zespół, HR i... atmosfera w pracy.

MISJA Z APETYTEM NA WIĘCEJ

Historia Głodnego Niedźwiedzia to dowód na to, że wizja i pasja mogą zmienić codzienność tysięcy ludzi. Marka nie tylko dostarcza jedzenie – dostarcza komfort, energię i chwilę kulinarnych przyjemności w ciągu dnia.

Bo gdy jesteś głodny... dobrze trafiłeś.



glodnyniedzwiedz.pl

GN GŁODNY NIEDŹWIEDŹ EST. 2018 CATERING

OFICYNA

DEKADA SMAKU, RELACJI I CODZIENNYCH RYTUAŁÓW

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GLUSZKIEWICZ

Gdy w 2015 roku w podwórzu przy ul. 10 Lutego w Gdyni pojawiła się niepozorna przestrzeń z delikatesami i otwartą kuchnią, mało kto przypuszczał, że stanie się jednym z najbardziej rozpoznawalnych adresów w Trójmieście. Oficyna nie miała wielkiego szyldu ani reklamowych haseł – miała za to ideę i determinację swojej założycielki, Zofii Weiss. Dziś to część codziennych rytuałów wielu mieszkańców, symbol jakości i autentyczności, a także marka, która z okazji jubileuszu przypomina, że można karmić ludzi uczciwie – i to na co dzień.



Dziesięć lat temu w Gdyni powstała Oficyna – delikatesy z otwartą kuchnią i codziennie zmieniającym się, sezonowym menu. Na pierwszy rzut oka wyglądała niepozornie: kilka stolików, lada pełna domowych wypieków, świeżych warzyw i przetworów. A jednak bardzo szybko miejsce to zdobyło status kultowego. Dziś do Oficyny zaglądają zarówno sąsiedzi, jak i znane nazwiska czy trójmiejscy przedsiębiorcy, którzy wybierają prostotę i jakość. To właśnie tu narodziła się opowieść o determinacji, pasji i kobiecej wizji, która przez dekadę zmieniła codzienność tysięcy osób.

KOBIETA, KTÓRA ZAMIENIŁA MARZENIE W CODZIENNOŚĆ

Za sterami Oficyny od samego początku stoi Zofia Weiss – architektka z wykształcenia, szefowa kuchni z powołania. Zosia zawsze powtarza, że kocha jedzenie, podróże i rozmowy z ludźmi – i że w prowadzeniu Oficyny wszystkie te pasje łączą się w naturalny sposób. Dla niej to nie jest biznes, ale misja. – Codziennie układamy inne menu, bo chcemy karmić ludzi tym, co danego dnia jest najświeższe i najsmaczniejsze – podkreśla.

Właśnie dlatego na oficynowej tablicy nigdy nie znajdziemy tego samego zestawu dań. Czasem pojawi się krem z dyni, innym razem świeże gnocchi, a jeszcze innym – domowy chleb na zakwasie czy japońska matcha serwowana zgodnie z tradycyjnym rytuałem. To menu, które nie udaje, nie goni za modą, ale naturalnie odpowiada na potrzeby codzienności.

OD KASZUB DO MIASTA

Historia Oficyny zaczęła się znacznie wcześniej niż w 2015 roku. Cofnijmy się o kilka lat, gdy Zofia wraz z mężem Ianem wróciła z USA. Oboje pracowali tam jako architekci, ale marzyli o czymś innym – spokojniejszym i bardziej świadomym. Kupili więc kawalek ziemi na skraju Kaszubskiego Parku Krajobrazowego: gospodarstwo w osadzie Przytoki, które od 2026 roku otworzy się także dla turystów. To tam narodziła się idea: uprawiać warzywa

i owoce w zgodzie z naturą i dostarczać je do miasta najkrótszym możliwym łańcuchem dostaw. Filozofia „od pola do półki” stała się fundamentem Oficyny i sprawiła, że mieszkańcy Gdyni i Gdańska zyskali dostęp do jakości jeszcze dekadę temu trudnej do osiągnięcia w codziennych zakupach.

DEKADA OFICYNY W PIGUŁCE

Przez te dziesięć lat Oficyna przeszła drogę od kilkuosobowego zespołu do ponad dwudziestu pracowników. Przetrwała pandemię, rosnące koszty i zmieniające się realia gastronomii. Rozwinęła się o drugą lokalizację – w gdańskiej Oliwie – gdzie na klientów czekają gotowe dania, sałatki, wypieki i rzemieślnicze przetwory.

Co wyróżnia Oficynę na tle innych miejsc? Codziennie nowe, zawsze sezonowe menu. Tu nie ma powtarzalności, jest smak dnia. Poza tym, społeczność, która dorasta razem z Oficyną. 70% gości przychodzi tu regularnie od lat – całe rodziny, które „wyrosły” na oficynowych zupach. Wygrywa tu smak i autentyczność.

MIEJSCE Z MISJĄ

Zofia Weiss od początku wiedziała, że Oficyna nie będzie zwykłym lokalem. I choć mogłaby iść w stronę efektownych popisów kulinarnych, woli skupiać się na prostocie. – Chodzi o to, żeby ludzie mogli naprawdę jeść dobrze na co dzień. Bez kompromisów, bez półśrodków – mówi.

Dziś, gdy Oficyna obchodzi swoje dziesięciolecie, Zofia i jej zespół szykują specjalne akcje i niespodzianki dla klientów. To sposób, by podziękować tym, którzy przez lata byli częścią tej drogi. Oficyna to nie tylko delikatesy ani restauracja. To społeczność, która od dekady spotyka się przy wspólnym stole – w podwórku w Gdyni i w sercu Oliwy. To dowód na to, że w świecie szybkich trendów i masowej produkcji nadal można znaleźć miejsca z misją, sercem i smakiem.

ZORGANIZUJ SWÓJ EVENT W HARD ROCK CAFE GDAŃSK



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

Zadzwoń lub
napisz do nas!

gdansk@hardrockcafe.pl
+48 668 360 485

Sprawdź nasze
wydarzenia





Fot. Edyta Steć

FESTIWAL WHISKY 2025

NOWA PRZESTRZEŃ, TA SAMA DUSZA

AUTORKA: HALINA KONOPKA

Przez lata Jastrzębia Góra była sercem polskiej sceny whisky – kameralną enklawą, w której pasjonaci spotykali się, by wspólnie celebrować bursztynowy trunek. W 2025 roku festiwalowa opowieść znalazła swój nowy rozdział w Sopocie. Na przestronnym Hipodromie whisky wciąż pozostała królową, ale zyskała nową, szerszą oprawę – z rumem, ginem i tequilą w orszaku oraz tysiącami uczestników wznoszących toasty pod sopockim niebem.

Przez ponad dekadę nazwa Festiwalu Whisky nierozdzielnie kojarzyła się z Jastrzębią Górą. To właśnie tam, w kameralnym nadmorskim miasteczku, wąskie uliczki i klifowe ścieżki raz do roku zamieniały się w mekkę miłośników bursztynowego trunku. Tam rodziła się atmosfera niemal rodzinnego spotkania, gdzie whisky nie tylko smakowano, ale także przeżywano – w rozmowach, opowieściach i wspólnie wznoszonych toastach. W 2025 roku historia tego wydarzenia napisała jednak nowy rozdział. Po raz pierwszy Festiwal Whisky przeniósł się z Jastrzębiej Góry do Sopotu, zajmując przestrzeń Hipodromu – miejsca, które od lat gości wielkie wydarzenia kulturalne i sportowe.

Hipodrom dał organizatorom coś, czego w Jastrzębiej Górze zaczynało brakować – przestrzeń. Nie tylko w dosłownym wymiarze, choć te liczby mówią same za siebie: ponad 12 tysięcy metrów kwadratowych, na których rozlokowało się przeszło 40 stoisk wystawców. Przestrzeń rozumiana była również jako komfort poruszania się, oddech między namiotami, swoboda, by zatrzymać się i porozmawiać, a także czas na odkrywanie kolejnych aromatów.

- Sama zmiana lokalizacji była naturalnym krokiem. Festiwal w ostatnich latach tak bardzo się rozwinął, że przestrzeń w Ja-

strzębiej Górze po prostu przestała wystarczać. Hipodrom w Sopocie dał nam zupełnie nowe możliwości, a „przestrzeń” była chyba najczęściej powtarzanym słowem w rozmowach zarówno z wystawcami, jak i z gośćmi. Dzięki niej mogliśmy nie tylko wygodniej rozplanować stoiska, ale także stworzyć dodatkowe strefy chilloutu, poszerzyć ofertę atrakcji przygotowanych przez wystawców oraz rozbudować strefę gastronomiczną. Wszystko to sprawiło, że Festiwal zyskał nową energię i jeszcze bardziej komfortowy charakter, nie tracąc przy tym swojego wyjątkowego klimatu – podkreśla Agata Potocka, PR manager United Beverages Group.

W tym roku Festiwal Whisky odwiedziło 4700 unikalnych uczestników. Nie było tłoku, mimo że na stoiskach królowała światowa czołówka destylarni, a obok szkockich single maltów i irlandzkich blendów można było degustować japońskie edycje, tajwańskie ciekawostki czy mniej znane butelki z Ameryki Łacińskiej. Dla wielu gości prawdziwym zaskoczeniem okazała się nowa formuła, poszerzona o inne kategorie alkoholi premium. Rumy, giny czy tequila nie próbowały zdominować narracji, lecz dopełniały whisky, dodając całemu wydarzeniu dodatkowych akcentów.

- Festiwal Whisky w Sopocie wchodzi w nową, szerszą formułę – to odpowiedź na głosy naszych gości, którzy coraz częściej poszukują okazji do odkrywania także innych kategorii alkoholi premium. Rumy, giny czy tequila pojawiły się więc nie jako konkurencja dla whisky, ale jako dopełnienie oferty Domu Whisky i możliwość poszerzenia horyzontów smakowych. Chcemy jednak jasno podkreślić: whisky była, jest i zawsze pozostanie królową naszego Festiwalu. To ona nadaje charakter wydarzeniu i pozostaje jego osią” – tłumaczy Agata.

To poszerzenie perspektywy sprawiło, że festiwalowe doświadczenie nabrało nowego wymiaru. Podczas gdy jedni dyskutowali nad różnicami między torfowością Islay a subtelnym, kwiatowym profilem szkockiego Highlands, inni próbowali wytrawnych ginów z małych destylarni czy mocno starzonych rumów, w których kryła się historia Karaibów. Ta różnorodność wzbogacała, a nie rozmywała tożsamość wydarzenia. Whisky pozostała w centrum, ale obok niej pojawił się wachlarz smaków, który pozwalał dostrzec ją w jeszcze szerszym kontekście.

Atmosfera na Hipodromie w Sopocie była jednak nie tylko sumą alkoholi i degustacji. To również spotkania – zarówno te oficjalne, w ramach Masterclassów, jak i te spontaniczne, przy stoiskach czy w strefach chilloutu. Organizatorzy dobrze wiedzieli, że aby nowa lokalizacja nie zatraciła ducha Jastrzębiej Góry, trzeba było oprzeć się na trzech filarach.

- Naszą receptą na zachowanie unikalnego klimatu Festiwalu są trzy filary. Po pierwsze autentyczność i pasja – sercem wydarzenia wciąż pozostają spotkania z ambasadorami marek, Masterclassy i bezpośrednie rozmowy z ekspertami, którzy dzielą się swoją wiedzą i historiami zza kulis świata whisky. Po drugie klimat wspólnoty – chcemy, aby Festiwal był miejscem, gdzie uczestnicy nie tylko degustują, ale także wymieniają się doświadczeniami, nawiązują relacje i poznają innych pasjonatów. I wreszcie nowoczesna oprawa i większa skala – Sopot daje nam prestiżową lokalizację, większe zaplecze organizacyjne i zupełnie nowe możliwości, które pozwalają odpowiedzieć na rosnące zainteresowanie wydarzeniem, nie tracąc jego kameralnego ducha – podkreśla Agata.

Wieczorami festiwal nabierał jeszcze innego tempa. Scena muzyczna tętniła życiem, a w powietrzu unosiły się dźwięki Elektrycznych Gitar z Łukasza Drapały, które idealnie komponowały się z szmerem butelek i brzękiem szkła. Obok pojawiła się strefa gastronomiczna, w której można było posilić się zarówno prostymi przekąskami – frytkami belgijskimi czy bajglami – jak i bardziej wyrafinowanymi propozycjami kuchni ulicznej. Nowoczesnym elementem były opaski płatnicze, dzięki którym degustacje i zakupy odbywały się bez kolejek i zbędnych formalności. Uczestnicy otrzymywali na wejściu pakiet startowy: kieliszek degustacyjny, kupony, książeczkę festiwalową i torbę. Z kolei wystawcy zaskakiwali limitowanymi edycjami i prezentacjami, które trudno znaleźć poza festiwalem.

Podsumowując tegoroczną edycję trudno uciec od wrażenia, że Sopot tchnął w Festiwal Whisky nową energię. Przestrzeń Hipodromu, różnorodność trunków, koncerty i bogaty program sprawiły, że wydarzenie zyskało nową oprawę, nie tracąc duszy, która od lat czyni je wyjątkowym.

- Wierzmy, że ta równowaga – połączenie atmosfery Jastrzębiej Góry z potencjałem Sopotu – sprawi, że Festiwal będzie się rozwijał, zachowując duszę, która od lat go wyróżnia i czyni wyjątkowym spotkaniem pasjonatów – podsumowuje Agata.



Fot. Karol Kacperski



Fot. Edyta Steć

HOTELE MOIM ZŁOŚLIWYM OKIEM

Wielu z nas spędziło tegoroczne wakacje w hotelach. I jak Wam się spało, moi drodzy? Ja zazwyczaj tyle odpocząłem, co zmęczyłem się pobytem. Dynamika mojego „all inclusive musi się zwrócić” w połączeniu z milczącymi, ciężko pracującymi zastępami ludzi w uniformach to zestaw trudny do pogodzenia. Pięknie oddaje to ironiczny i błyskotliwy serial Biały Lotos. To tylko tydzień, ale za to jaki! Wątki romansów przeplatają się tam z kryminałem oraz niezwykle postaciami, by finalnie spotkać się w szaleńczym punkcie kulminacyjnym.

W swojej historii zawodowej stworzyłem wiele wnętrz hoteli – od pierwszego w Polsce Radissona Red aż po pięcigwiazdkowego Hiltona. I powiem Wam jedno: każdy z nich ma swoje tajemnice i mroczne strony. Od obrazów wartych miliony, przez gości wyrrywających telewizory, aż po roboty, które stopniowo zastępują ludzi.

Hotel to mikroświat, w którym my próbujemy zapomnieć o rzeczywistości, podczas gdy inni pamiętają o niej aż za dobrze. Przypomina mi to masaż w winie, który podarowałem żonie z okazji urodzin. Gdy masażysta witał ją w gabinecie, mówił: „Miła Pani, oto Château Lagrange...”. Ale gdy wyszedł – nie wiedząc, że stoję obok jako jej mąż – rzucił

w stronę recepcji: „To teraz muszę myć to pieprzone wińsko”. Jakie to prawdziwe, niewystudiowane, bez zadęcia. Za taką szczerość z chęcią bym dopłacił. Wyobraźcie sobie, że pani sprzątająca, wchodząc do pokoju, mówi do nas: „Znów musiałeś zrobić taki syf na podłodze w łazience?”.

Osobnym światem są Hotele Gołębiowski. To przepych, który kilkadziesiąt lat temu uderzył w nasze polskie kompleksy i aspiracje silniej niż dzisiejszy Dubaj. Choć estetyka jest podobna. Filip Springer swego czasu pięknie to opisał. Z perspektywy architektury wnętrz te hotele są jak blackout na końcu imprezy. Dalej nie ma już nic. No, może poza Pobierowem – ale tam jeszcze się zobaczy, bo choć architekt ten sam, to sam szef nie doczekał finału budowy.

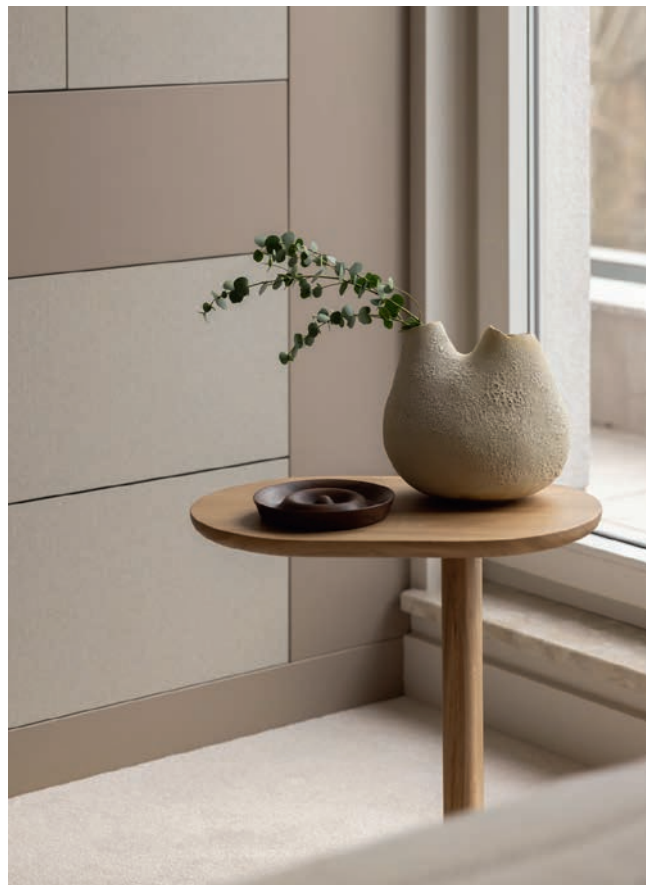
Jedne hotele są nadmorskimi oazami spokoju, inne – jazgotliwymi świątyniami dla złośliwych dzieciaków i ich rodziców, a jeszcze inne – kameralnymi butikami dla zamożnych singli. Niezależnie od tego, jaki jest koncept, warto, by był dopracowany. Jak z muzyką – gdy jest słaba, z każdą kolejną piosenką będzie tylko gorzej. A nic tak nie irytuje, jak zapłacić duże pieniądze za coś, co od początku było jedynie pomysłem, który nie sprawdził się w realizacji.



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



W TONACJI TAUPE

PROJEKT: TATEWIK CATUROWA
FOTO: MAGDALENA ŁOJEWSKA VEY

Aranżacje zanurzone w neutralnej gamie barwnej nie muszą być monotonne. Ten 100-metrowy, rodzinny apartament położony na skraju Trójmiejskiego Parku Krajobrazowego udowadnia, że powściągliwa paleta nie oznacza ograniczenia kreatywności. Wnętrze wybrzmiewa subtelną symfonią skomponowaną wokół przewodniego motywu – koloru taupe.

Apartament położony jest na ostatnim piętrze nowoczesnego budynku, tuż przy Trójmiejskim Parku Krajobrazowym, na który otwiera się tarasem.

– Ten widok potraktowałam jako inspirację i integralną część kompozycji – mówi projektantka Tatewik Caturowa.

Z otoczenia zaczerpnęła organiczny charakter – poddany prymatowi funkcji i dyscyplinie formy – jaki nadała ciepłemu, zmysłowemu wnętrzu. Paleta barw ziemi, bliskie naturze formy i materiały, w tym drewno, to ukłon w stronę świata natury ujętego w ramy panoramicznych okien. W pozornie prostym założeniu ujawnia się ogromna wrażliwość.

– Urodziłam się i spędziłam dzieciństwo w Armenii. Zapewne ma to wpływ na język plastyczny, jakim się posługuję. Ważny jest dla mnie kolor, szczególnie w połączeniu z graficznym motywem, lubię faktury, uwielbiam tkaniny. W tym przypadku życzeniem inwestorki było utrzymanie całego wnętrza w jej ulubionym odcieniu taupe. Odpowiedziałam na to najlepiej, jak potrafiłam, nie rezygnując z własnego stylu – tłumaczy autorka aranżacji.

TOTAL LOOK W ODCIENIACH TAUPE

Główną bohaterką wnętrza jest barwa taupe – wielowymiarowa, nieoczywista, szalenie elegancka. Jej geneza sięga francuskiego słowa oznaczającego





„kreta” – i to właśnie od futra tego zwierzęcia pochodzi określenie koloru. Dziś taupe obejmuje całe spektrum odcieni skomponowanych z beżu, szarości i brązu w różnych proporcjach. W realizacji Tatewik Caturowej kolor „kreci” pojawia się na ścianach, frontach mebli stałych, zabarwia okładziny, tkaniny, ceramikę i detale.

KONTRAST W KONTRAPUNKCIE

– Zaczęłam od kontrastów walorowych, czyli zróżnicowania odcieni taupe. Potem dodałam mocniejsze akcenty gorzkiej czekolady oraz czerni – wylicza Tatewik Caturowa. Strefę holu uczyniła wyspą chłodnego brązu w świetle skąpanym w taupe. – W ten sposób zaznaczyłam, że wchodzimy w strefę intymną. Tutaj zaczynają się sypialnie: dzieci, później rodziców, a na końcu ciągu są łazienki oraz pralnia – tłumaczy architektka, która dążyła do tego, żeby w stonowanym wnętrzu pojawił się chociaż jeden kolor inny niż neutralny. – Wiadomo, że brązy lubią błękity. Wprowadziłam je dyskretnie, w postaci abstrakcyjnych obrazów utrzymanych w stłumionej kolorystyce – wyjaśnia.

Przestrzeń ożywiają wyraziste graficzne motywy. Najlepiej widać to w salonie, gdzie poduszki prezentują się jak trójwymiarowe grafiki na neutralnym – oczywiście z gamy taupe – tle sofy. Graficzna jest też, w skali makro, przejrzysta kompozycja brył mebli stałych, jak również układ czyстых linii, jaki tworzą ich fronty.

FUNKCJONALNOŚĆ W WERSJI COUTURE

Ten projekt to przykład perfekcyjnie dopracowanej ergonomii wnętrza. Wszystkie meble stałe zostały zaprojektowane na miarę potrzeb, z dbałością o najdrobniejsze detale: od szaf na ręczniki, wyposażonych w otwory wentylacyjne i umiejscowionych obok grzejnika w łazience, przez wnękę z lustrem, blatem i szufladą na klucze przy wejściu, szafy oraz miejsce do



pracy w sypialni, po ukrytą kuwetę kota w pomieszczeniu pralni. Na uwagę zasługują także rozwiązania oświetlenia, takie jak listwy LED z czujnikiem ruchu w listwach przypodłogowych, szczeliny świetlne w zabudowach meblowych czy podświetlane lustra.

– Jeśli mieszkanie ma być przytulne, to światło musi zaistnieć we wszystkich trzech strefach: przy podłodze, na ścianach i w obrębie sufitu, z możliwością dowolnego nim sterowania, bo tak tworzy się nastrój – przekonuje projektantka.

W łazience rodziców znalazło się nawet lustro z wbudowanym Bluetoothem, które emituje równocześnie światło (z możliwością zmiany jego temperatury barwowej) i muzykę. Armatura łazienkowa również została dobrana pod kątem zarówno designu, jak i funkcjonalności. W łazience dzieci znalazła się kolumna prysznicowa i bateria umywalkowa z kolekcji Arnika od Deante Design Studio – odporna na odciski palców, o ergonomicznym kształcie, idealna do codziennego użytkowania przez małych domowników. Natomiast każdy najdrobniejszy element w tym wnętrzu, dosłownie każdy włącznik czy gniazdko elektryczne – wszystkie pochodzą z serii Simon 55 od Kontakt-Simon.

TKANINY TWORZĄ PRZYTULNOŚĆ

We wnętrzu odnajdziemy bogactwo tkanin: od mięsistych zasłon i puszystych wykładzin, przez tapicerowane meble, krzesła z miękkim oparciem z „misia”, aż po fronty szaf w sypialni, pokryte imitacją tkanin z klasycznymi motywami chevron i jodełki, oraz drzwi wykończone pluszową, tekstylną, tapetą. W sypialni rodziców – przywodzącej na myśl wyściełane puzderko – ściana za łóżkiem została pokryta w całości tapicerowanymi panelami sięgającymi sufitu, pomiędzy którymi połyskują wąskie, pionowe tafle brązowych lusterek. Puszysta wykładzina z dodatkowym pod-



kładem sprawia, że pierwsze poranne kroki przypominają stąpanie po chmurze.

– Sypialnia powinna być oazą wyciszenia. Puszysta wykładzina znakomicie wygłusza pokój, a dodatkowo drzwi pokryliśmy od wewnątrz akustyczną tapetą. Centralnym meblem jest oczywiście duże, tapicerowane, kontynentalne łóżko – objaśnia projektantka. – W każdym pomieszczeniu starałam się wpleść „biżuterijny”, odbijający światło motyw mosiądzu albo złota – w postaci armatury, detalu czy drobnych elementów meblowych, jak uchwyty. Z tą samą intencją grałam też lustrami – nie tylko w sypialni – uzupełnia Tatewik Caturowa.

CZTERY PORY ROKU

W salonie nie ma telewizora. Za to jest ekran, który wysuwa się z sufitu, i rzutnik, który został ukryty w specjalnie skonstruowanej pionowej półce. Ale nawet wówczas, gdy jest wyłączony – jest co oglądać. Natura prezentuje wszak nie dający się z niczym porównać spektakl żywych obrazów, które zmieniają się bezustannie. Między innymi w powiązaniu wnętrza z otoczeniem tkwi siła tego projektu. Projektantka wykreowała je jako przytulną przestrzeń do życia, a równocześnie opowieść. O barwie, która daje poczucie bezpieczeństwa. O fakturze, która zachęca, by jej dotknąć. I o świetle, które nie dominuje, lecz towarzyszy, tworząc nastrój domowego ogniska.

– To nie był tzw. szybki projekt. Ale też nie miał nim być – wspomina Tatewik. – Miał być przede wszystkim dobry, pod względem estetycznym i funkcjonalnym. Po dwóch latach pracy kompozycja plastyczna pogodziła się z rodzinną bliskością, a styl spotkał z codziennością. Powstał prawdziwy dom pełen życia – a to jest chyba najważniejsze – podsumowuje projektantka.



DOM KURACYJNY

SZTUKA NUDY, SZTUKA ODDECHU

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA | FOTO: DARIA SZCZYGIEL

Na werandzie ponad stuletniego Kurhausu w Orłowie zamiast dawnych kuracjuszy pojawiły się dzieła sztuki współczesnej. Warszawska Object Gallery, po raz pierwszy wychodząc poza swoją siedzibę, stworzyła tu wystawę czasową „Dom Kuracyjny” – inaugurując letni cykl Objekt Summer Gallery. Efekt? Gościnna ekspozycja, która przywróciła temu miejscu atmosferę odpoczynku i powolności.



Karta pocztowa, Przystań rybacka i Kurhaus w Orłowie, wyd. Stengel & Co, 1911-1912, zbiory Muzeum Miasta Gdyni, sygn.. MMG/HM/II/3507/15

W świecie, w którym każda minuta musi być zagospodarowana, a czas wolny wypełniamy scrollowaniem ekranu, idea „celebracji nudy” brzmi niemal jak prowokacja. A jednak to właśnie nuda – rozumiana nie jako pustka, ale jako przestrzeń na oddech, rytm i powtarzalność – staje się dziś luksusem, którego coraz częściej poszukujemy. Zamiast kolejnej porcji bodźców, coraz więcej osób pragnie zanurzyć się w ciszy, kontemplacji i prostych rytuałach.

Ta myśl stanowi punkt wyjścia dla wystawy Dom Kuracyjny, którą 9 sierpnia zainaugurowała warszawska Object Gallery w historycznym pawilonie orłowskiego Kurhausu. To pierwsza odsłona nowego cyklu Objekt Summer Gallery – letnich pop-upowych ekspozycji organizowanych poza warszawską siedzibą galerii.

- Chcieliśmy zrobić projekt poza naszą warszawską siedzibą – jako ćwiczenie wystawiennicze/logistyczne, wyjście do nowej publiczności. Pawilon wydał nam się bardzo inspirujący. To miejsce z jednej strony bardzo lokalne, osadzone w historii Gdyni, z drugiej uniwersalne – zawieszone w czasie i przestrzeni. To mogłaby być Francja czy Włochy! Jej po-

tencjał podzielał na naszą wyobraźnię – mówi Aleksandra Krasny, współzałożycielka Object Gallery.

KURHAUS – SERCE DAWNEGO ORŁOWA

Aby w pełni zrozumieć projekt, trzeba się cofnąć o ponad sto lat. Kurhaus w Orłowie, oddany do użytku w 1907 roku, był pierwszym nadmorskim domem zdrojowym na terenie dzisiejszej Gdyni. Drewniany pawilon autorstwa braci Grablowskich, z charakterystycznymi szachulcowymi werandami i rozległym tarasem na 500 osób, przyciągał kuracjuszy i letników spragnionych słońca, kąpiei i widoków na klif.

To właśnie tu odbywały się kąpiele morskie, solankowe i słoneczne – zgodnie z modą zainicjowaną w XIX wieku przez Vincenta Priessnitza, samouka z Gräfenbergu, który spopularyzował hydroterapię. W tamtym czasie kurorty takie jak Karlowe Wary, Baden-Baden, Vichy, także pobliski Sopot były nie tylko miejscami leczenia, ale też centrami życia towarzyskiego i kulturalnego. Orłowo, choć skromniejsze, wpisywało się w tę europejską tradycję.



Po wojnie Kurhaus utracił swoją pierwotną funkcję, popadając w częściową degradację. Mieściły się tu mieszkania komunalne, a pawilon stopniowo niszczał. Dopiero niedawno, dzięki wysiłkom Wspólnoty, udało się odrestaurować werandę – dziś ponownie otwartą na widok morza i klifu. To właśnie ona stała się sceną dla współczesnej wystawy, która w sposób poetycki przywraca pamięć o kuracyjnym charakterze tego miejsca.

WSPÓŁCZESNY DOM KURACYJNY

Dom Kuracyjny w Orłowie nie jest próbą wiernego odtworzenia dawnych sanatoriów, ale raczej ich współczesnym ekwiwalentem – przestrzenią odpoczynku, regeneracji i prostych rytuałów. Prezentowane obiekty – od foteli i szezlongów, przez lampy, szkło i porcelanę, aż po ogrodową instalację prysznicową – budują atmosferę

miejsca, w którym sztuka spotyka się z potrzebą spowolnienia i zanurzenia w rytmie natury.

- Wyobrażam sobie, że SIE69 Pawła Grunerta z powodzeniem mógłby być takim odpowiednikiem mebli Josefa Hoffmanna dla Purkersdorf Sanatorium, ale są tu też luźniejsze interpretacje genius loci czy pejzażu, który zagląda przez okno – szkło dmuchane Filomeny Smoły z motywem muszli, stoliki kawowe Szymona Kellera inspirowane bursztynem czy mała rzeźba Forget Me Do wykonana z mydła przez Monikę Patuszyńską – tłumaczy Aleksandra Krasny.

Takie podejście wymagało też odpowiedniej sceny. Dom Kuracyjny nie mógłby powstać w neutralnym „white cube”. Tutaj architektura nie jest tłem, lecz równorzędnym bohaterem. - Dla nas ważny był dialog z miejscem

i z widokiem i one były punktem wyjścia do koncepcji kuratorskiej – podkreśla współzałożycielka Objekt Gallery.

Ten dialog widać w każdym detalu: przez okna wpada światło, odbijając się w taflach szkła Filomeny Smoły; konstrukcja szachulcowej werandy „ramuje” rzeźby i meble, nadając im niemal scenograficzny charakter. Sam klif i morze stają się naturalnym elementem wystawy – żywym pejzażem, który współgra z opływowymi kształtami prezentowanych obiektów.

LUKSUS NUDY

Czy odbiorców trzeba jeszcze przekonywać, że nuda jest wartością? „Chyba już nie trzeba” – odpowiada z przymrużeniem oka Aleksandra Krasny.

I rzeczywiście – w świecie nieustannego przebodźcowania i pośpiechu to właśnie rytuał, monotonia i kontemplacja stają się upragnioną kuracją. Wystawa w Orłowie nie tyle więc edukuje, co daje doświadcze-

nie: wchodząc do pawilonu, widz automatycznie spowalnia, poddaje się rytmowi miejsca, chłonie zapach drewna, światło i widok na morze. Efekt jest przewrotny i prosty zarazem: w orłowskim Kurhausie powstała efemeryczna rezydencja sztuki, w której architektura, pejzaż i artystyczne obiekty splatają się w opowieść o tym, że luksus, którego dziś najbardziej potrzebujemy, to... nuda.

Inauguracja cyklu wystawy czasowej w Orłowie to dopiero początek. Objekt Summer Gallery zapowiada, że chce szukać kolejnych miejsc, które pozwolą na dialog sztuki i architektury.

- Planujemy co jakiś czas realizować takie projekty, ale jeszcze nie mamy planów gdzie konkretnie. To bardzo odświeżająca formuła, która pozwala na eksperymentowanie i sprawdzanie się w różnych kontekstach, ale też pokazywanie jak architektura i sztuka mogą wspinać się uzupełniać – podsumowuje Aleksandra Krasny.





CERAMICZNE GŁOWY

ZAKORZENIONE W HISTORII KASZUB



Kto pamięta zabawę w „echo” na skraju lasu? Wesole okrzyki, wypuszczone w eter, powracają do nas jako zmienione dźwięki - wciąż nasze, a jednak inne. Kaszuby - kraina jezior, torfowisk i morenowych wzgórz - to tło i punkt wyjścia. To tu w otoczeniu borów i kamiennych kręgów, działa artystyczny duet Sudiczki, który w swoich pracach odbija echa miejsc oraz legend.



WWW.SUDICZKI.COM



Maria Jachowicz i Anna Dobrowolska to artystki i projektantki, których twórczość rozwija się na styku sztuk wizualnych, ceramiki, malarstwa, designu i architektury. Od 2015 roku prowadzą wspólną pracownię projektową - przestrzeń eksperymentu i rzeźby.

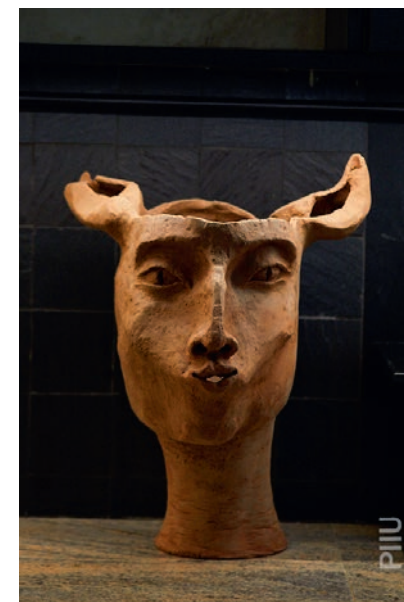
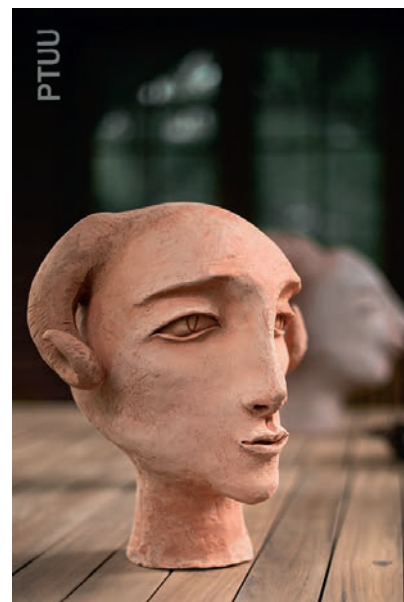
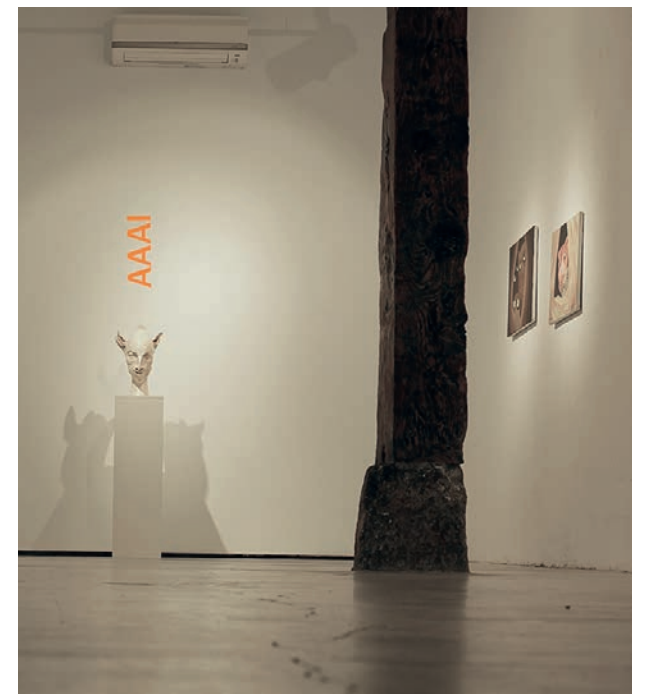
W swoich pracach nie odtwarzają dosłownie postaci znanych z dawnych wierzeń, lecz przywołują ich obecność oraz emocjonalne tło, które towarzyszyło im w przekazach legend. Nazwy rzeźb - takich jak Hymm czy Aaai - rodzą się ze skojarzeń z dźwiękami natury: szumem trzciny, westchnieniem wiatru, krzykiem żurawia. Część imion pozostaje w dialogu z dawnymi opowieściami - jak Jutrznia, bogini poranka i opiekunka światła, czy Mùmôcz, duch jezior. Niegdyś imiona wyrastały z bliskiej relacji z naturą, postrzeganą jako wszechobecny dom. Dziś w podobnym duchu twórczynie wsłuchują się w jej odgłosy, lecz w przeciwieństwie do legendarnych postaci, Sudiczki otrzymują nazwy czerpiące z brzmień natury, przepuszczonych przez emocje ich autorek. To właśnie te emocje stają się impulsem do nadania każdej rzeźbie unikatowego imienia.

Totem Hymm - nazwa odwołująca się do dźwięku przypominającego westchnienie wiatru - stał się punktem wyjścia dla kolejnych rzeźb z tej kolekcji.

Formy Sudiczek powstają z gliny szamotowej, formowanej spontanicznie, bez wewnętrznej konstrukcji. Każda głowa jest dwukrotnie wypalana, a szkliwa i angoby są dobierane intuicyjnie, co nadaje im unikalną paletę barw i tekstur. Ceramiczne głowy są jak naczynia - przechowujące opowieści z cisy lasu i wilgoci torfowisk, niosąc ze sobą ideę o szacunku dla przyrody.

Sudiczki zabierają te przesłanie w podróż po świecie. Ich prace prezentowane były m.in. w Madrycie w Galerii Baal podczas międzynarodowych targów sztuki ARTIST Experience, a także w galeriach Barcelony i na innych wystawach międzynarodowych w Europie. Wkrótce zagospodzą również w Seulu, na wystawie IDENTITY - International Art Exhibition 2025.

To okazja, by genius loci Kaszub pokazać w innym kontekście, obok historii i mitów z odległych kultur - a także by niektóre z tych wyjątkowych form mogły opuścić sale wystawowe i stać się częścią prywatnych kolekcji, kontynuując swoją opowieść w nowych miejscach.



SENTYMENTY

NA POJEDYNEK WYZYWA: MICHALINA DOMOŃ

Czasem trzymają nas w miejscu, powodują wzruszenia, nieraz sprawiają, że wracamy gdzieś, do czegoś, kogoś. Sentymenty często mówią sporo o tym, kim jesteśmy. Do czego chętnie wracają ilustratorki Maja Dziubek-Bratke i Naja Jankowska.



MAJA DZIUBEK-BRATKE /
RZECZY STUDIO

graficzka, absolwentka wzornictwa na Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku. Miłośniczka psów, marzycielka i twórczyni różnych RZECZY.



Rysuję bo... urodziłam się z ołówkiem w rękę i tak już zostało.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał ...

kółko, kółko, kółko... pociąg. To mój pierwszy nielegalny mural narysowany pod stołem w jadalni za pomocą ołówka.

Wspomnienia, codzienność oraz emocje...

pobudzają moją kreatywność.

Artysta dojrzewa, kiedy... zaczyna wierzyć w swoje umiejętności i z pokorą przyjmować porażki.

Największe wyzwanie to... zdobyć dystans do swojego wewnętrznego krytyka. Swoją drogą lubię wyzwania, dają mi poczucie rozwoju.

Sentymenty to... kombinacja uczuć i myśli związanych ze wspomnieniami.

Przedmiot, który wzbudza mój sentyment...

zdecydowanie albumy z rodzinnymi zdjęciami.

Książka, która wzbudza mój sentyment...

„Egocentryk” Marka Średniawy

Piosenka, która wzbudza mój sentyment...

Pink Floyd “Wish you were here”

Miejsce, które wzbudza mój sentyment...

morze i bezkresny horyzont

Pojedynek Rysowników



NATALIA (NAJA) JANKOWSKA

artystyczna dusza, wielbicielka podróży, kimchi i Kombuczy. Jako artystka rysuje, czasem maluje przede wszystkim emocjonalne wizerunki kobiet.

Rysuję, bo... to moja wolność.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał... wiejskie chatki.

Spotkania i nowe miejsca... pobudzają moją kreatywność.

Artysta dojrzewa, kiedy... czuje swobodę ekspresji.

Największe wyzwanie to... pokazanie emocji i tego, co w wyobraźni.

Sentymenty to... tajemnice.

Przedmiot, który wzbudza mój sentyment... stary kubeczek.

Książka, która wzbudza mój sentyment ... „Opowiadania z doliny Muminków”.

Piosenka, która wzbudza mój sentyment... „Odchodząc” Republiki.

Miejsce, które wzbudza mój sentyment... nostalgiczne Żuławy, stare mury budynków.



— MADE IN 3CITY —

MARZENIA USZYTE ZE SKÓRY

AUTORKA: MARTA BLENDOWSKA | FOTO: NATALIA KUNA

Na pierwszy rzut oka jej torby zachwycają designem – eleganckie, unikatowe, dopracowane w każdym detalu. Ale prawdziwe piękno PLUSKI odsłania się dopiero wtedy, gdy poznamy historię, która za nimi stoi. To nie jest opowieść o trendach, lecz o odwadze, o trosce i o sile kobiecej wyobraźni. Dominika Płuska, założycielka marki, tworzy nie dla sezonowych kaprysów, lecz po to, by dać przedmiotom drugie życie i nadać im duszę.



Dominika dorastała w świecie pachnącym skórą i przeszitym rytmem maszyn, które tworzyły nie tylko buty i torby, ale także poczucie bezpieczeństwa i ciągłości. Wydawało się, że rodzinny biznes jej ojca będzie trwał wiecznie, aż nadszedł kryzys i upadek. To, co dla wielu byłoby końcem, dla niej stało się początkiem nowej historii.

– Obserwowałam triumf i upadek. To była lekcja, jakiej żadne studia nie są w stanie dać - wspomina Dominika.

DROGA, KTÓRA ZRODZIŁA SIĘ Z ODWAGI

Nie pozwoliła, by gorycz zniszczyła jej marzenia. Wyjechała do Szwajcarii, by studiować Industrial Design Management - kierunek, który pokazał jej, że marka to nie tylko logo, lecz cały wszechświat - idea, proces, emocje, strategia. Wróciła do Polski bogatsza o wiedzę i jeszcze większe pragnienie tworzenia.

Impulsem stał się gest ojca, torba uszyta z resztek skór zalegających w magazynie, którą Dominika dostała jako prezent za ukończone studia. Ten przedmiot, zrodzony z pozostałości, był jak metafora - nawet to, co odrzucone, może odzyskać blask i znaczenie. Tak narodziła się PLUSKA, marka, która dała drugie życie materiałom i udowodniła, że piękno rodzi się także z tego, co niedoskonałe.

Dominika tworzy z tego, co inni uznali za niepotrzebne. Stare skóry, zapomniane materiały, odrzuty produkcyjne, które w jej rękach stają się opowieścią. Zamiast masowej produkcji limitowane serie. Zamiast trendu rzeczy, które mają duszę.

RZEMIOSŁO, KTÓRE STAJE SIĘ MOSTEM

PLUSKA nie jest jedynie marką. To przestrzeń, w której spotykają się ludzie i ich historie. Dominika zaprasza do współpracy rzemieślników, którzy zostali wypchnięci na

margines, doświadczonych mistrzów po pięćdziesiątce, zwalnianych w czasach cyfryzacji. – To oni mają cierpliwość i mądrość, a ja chcę, żeby to rzemiosło żyło dalej - mówi z czułością.

Tak rodzi się dialog między pokoleniami: tradycja i nowoczesność splatają się w jeden głos. I to właśnie ten głos został usłyszany daleko poza granicami Polski. PLUSKA zdobyła prestiżowe nagrody - Pro Helvetia w Szwajcarii i Green Product Award w Niemczech, a jej projekty zachwyciły kobiety na całym świecie. Brytyjska stylistka Trinny Woodall i włoska aktorka Alessandra Mastronardi dostrzegły w nich nie tylko design, ale też filozofię, której tak bardzo dziś potrzeba - odpowiedzialność splecioną z pięknem.

PIĘKNO, KTÓRE DOTYKA GŁĘBIEJ

Pierwsze projekty nosiły nazwę LIMITLESS, dziś to PLUSKA by Limitless. Marka, która mówi o bezgraniczności marzeń, ale też o tym, że najważniejsza jest historia autorki. Bo PLUSKA to więcej niż torby i akcesoria. To opowieść o tym, że luksus nie musi być ślepy, że moda może oddychać odpowiedzialnością i czułością wobec ludzi oraz materiałów. Każda torba jest opracowywana indywidualnie przez co jest unikatowa, tak jak każda kobieta i jej historia.

Dominika Płuska stworzyła coś, co wymyka się definicjom. Jej marka jest mostem między tym, co minione, a tym, co dopiero nadchodzi. Pokazuje, że piękno nie musi oznaczać kompromisów. Może być etyczne, świadome i prawdziwe. PLUSKA to dowód, że kiedy kobieta ufa swojej intuicji, marzeniom i sile, potrafi stworzyć przestrzeń większą niż trend. Przestrzeń, w której przedmiot staje się symbolem troski, a moda opowieścią z duszą.





„THE WHITE HERD”

SZEPTY WSI

Na polach pod Trójmiastem ciszę przecinają jedynie oddechy białych krów Charolaise. To one stały się bohaterkami projektu Anny Nowak – młodej fotografki, która zamiast modnych, przewidywalnych kadrów wybiera surowy krajobraz wsi i jej nieoczywiste piękno.





Anna Nowak, młoda i uzdolniona fotografka z Trójmiasta, prezentuje projekt, w którym obraz staje się jedynym narratorem. Sesja powstała z potrzeby uchwycenia autentycznego, wiejskiego krajobrazu w okolicach Trójmiasta – w jego surowym, niefiltrowanym pięknie. Głównymi bohaterkami są majestatyczne krowy rasy Charolaise – francuskie piękności o jasno-kremowej sierści, które w naturalnym otoczeniu przypominają żywe rzeźby, pełne harmonii, siły i spokoju.

Naturalne światło, prostota kadrów i minimalizm stylizacji sprawiają, że każdy

obraz jest osobną historią, a zarazem częścią większej opowieści. Inspiracją stała się chęć odejścia od modnych, przewidywalnych motywów na rzecz czegoś pierwotnego i świeżego, głęboko zakorzenionego w tej części Pomorza. Projekt balansuje między spontaniczną dokumentacją wsi a przemyślaną estetyką, w której ręcznie robiona chusta staje się symbolem autentyczności i powolnego rytmu prowincji.

Każde ujęcie to opowieść o harmonii człowieka i natury – historia zapisana światłem, gestem i ulotną chwilą.

Modelka: Patrycja Pic
Detal (chusta): Kamila Warmowska
Otoczenie i zwierzęta: Krystyna Szczodrowska



TRENINGI PRAWIDŁOWEGO ODDYCHANIA:

MOC JEST W NAS!

Jak zadbać o swoje samopoczucie, kondycję i zdrowie psychiczne? Sposobów jest wiele, jednak zawsze warto zacząć od podstaw. Na przykład od prawidłowego... oddychania! Okazuje się bowiem, że sposób, w jaki wpuszczamy do płuc i wypuszczamy powietrze może mieć ogromny wpływ na funkcjonowanie naszego układu nerwowego, a przez to radzenie sobie ze stresem i trudnościami codzienności. Nie ma ani grama przesady w stwierdzeniu, że treningi oddechowe pod okiem profesjonalistów potrafią znacząco podnieść jakość życia.

ODDECH NA POMOC

Jako ludzkość już od dość dawna zdajemy sobie sprawę, jak ważne dla kondycji zdrowotnej jest chociażby prawidłowe odżywianie. A oddech? Mało kto wie, że osoby o standardowym trybie życia, zwłaszcza te prowadzące siedzący tryb życia, mocno ograniczają swoje fizjologiczne możliwości naturalnego, prawidłowego oddychania – takiego, które aktywuje przeponę i w pełni wykorzystuje możliwości płuc. W konsekwencji do układu krwionośnego dociera mniej tlenu, co odczuwamy w wielu różnych aspektach. Efektem ubocznym bywają uporczywe i trudne do wyjaśnienia bóle szyi czy głowy.

Powszechna świadomość znaczenia prawidłowego oddychania jest wciąż relatywnie niewielka, choć i tu widać progres. Liczne badania naukowe dają owoc w postaci zweryfikowanych metod treningowych, które pomagają lepiej wykorzystywać potencjał organizmu w radzeniu sobie ze stresem.

NIE TRZEBA WIELE, BY POCZUĆ ZMIANĘ

Agnieszka i Maciej pracują w sopockim Thera Wellness jako instruktorki, pomagający uczestnikom swoich zajęć opanowanie technik efektywnego oddychania. Oboje pracują z oddechem na dwa różne, komplementarne wobec siebie sposoby – Agnieszka wprowadza nim ciszę i równowagę do codziennego życia, z kolei Maciej wykorzystuje go do konfrontowania się z ekstremalnymi i stresującymi sytuacjami.

- Oddech to najprostsze, a jednocześnie najbardziej niedoceniane narzędzie, które mamy zawsze przy sobie – podkreśla Agnieszka. – Potrafimy wyregulować nim nasz układ nerwowy, wyciszyć gonitwę myśli, uspokoić serce i przywrócić równowagę w ciele. Kiedy oddychamy spokojnie i głęboko, stymulujemy nerw błędny - to taki przewód, który łączy nasz mózg z resztą ciała. Uruchamia on układ przywspółczulny, który jest odpowiedzialny za odpoczynek, regenerację i poczucie bezpieczeństwa. Serce zaczyna bić wolniej, obniża się ciśnienie, napięcie w mięśniach spada, a myśli się porządkują. Wystarczy kilka świadomych oddechów, aby poczuć, jak nasze samopoczucie zmienia się na lepsze.

POCZUĆ LEKKOŚĆ

Jak dodaje instruktorka, prawidłowe oddychanie to umiejętność, którą może opanować praktycznie każdy, komu doskwiera na co dzień podwyższony stres. Potencjalne korzyści są bezcenne.

- Podczas moich zajęć uczę, jak wykorzystywać oddech, aby obniżyć napięcie, uspokoić umysł i poczuć więcej energii. Pokazuję proste techniki, które pomagają radzić sobie ze stresem, lękiem czy przebodźcowaniem, ale też jak poczuć więcej energii w ciele. Można je stosować w pracy, w domu, w podróży, bez specjalnych warunków czy sprzętu. Moją misją jest, aby jak najwięcej osób odkryło, że mają w sobie narzędzie do własnej regulacji. Wystarczy się zatrzymać, zamknąć oczy i zrobić kilka uważnych oddechów. Wierzę, że jeśli nauczymy się wracać do tego prostego rytuału, życie stanie się łżejsze, a my bardziej obecni, dla siebie i dla innych.

POWIETRZE I TEMPERATURA

W Thera Wellness treningi oddechowe odbywają się w ramach sesji jogi, a już niebawem także w trakcie eventów i prowadzonych przez Macieję warsztatów z terapii kontrastowej „Lód, żar, oddech”, na którą trwają już zapisy. Podczas zajęć wykorzystywane jest saunarium, a także wanny wypełnione lodem.

- Terapia kontrastowa łączy naprzemienne działanie zimna i ciepła – wyjaśnia Maciej. – Uczy w ten sposób organizm elastyczności w radzeniu sobie z nagłymi bodźcami, dając mu spokój, większą odporność psychiczną i więcej energii do działania w zmiennych warunkach. Zimno aktywuje reakcję stresową organizmu – uwalnia adrenalinę, mobilizuje. Świadome oddychanie w tym stanie uczy, jak zachować równowagę mimo silnego bodźca. Ciepło z kolei rozszerza naczynia krwionośne, poprawia krążenie i daje sygnał do regeneracji. Naprzemienne stosowanie tych dwóch impulsów wzmacnia układ krążenia, poprawia adaptację na stres i podnosi ogólną odporność.

GDZIE, JAK I KIEDY?

Praktyki oddechowe prowadzimy w Domu Jogi Thera Wellness. Wybierz instruktora i formę aktywności która najbardziej odpowiada Twoim potrzebom i odetchnij głęboko razem z nami.





UŚMIECH W JEDEN DZIEŃ

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GLUSZKIEWICZ

Nowoczesna stomatologia to nie tylko zdrowie i estetyka, ale również realny wpływ na jakość życia pacjentów. O tym, jak cyfrowe technologie zmieniają podejście do leczenia, czym jest metoda Smile Today Concept – pozwalająca odzyskać uśmiech w zaledwie jeden dzień – oraz o swojej zawodowej drodze i wizji rozwoju implantologii w Iwanek Clinic, opowiada dr Grzegorz Iwanek, implantolog i właściciel Iwanek Clinic w Gdańsku.

Jak wyglądała pana droga do specjalizacji w implantologii – co było momentem przełomowym w wyborze tej ścieżki?

Moja droga do implantologii była naturalnym następstwem fascynacji nowoczesną stomatologią. Już na studiach wiedziałem, że chcę zajmować się dziedziną, która realnie wpływa na życie pacjentów – nie tylko od strony zdrowotnej, ale również estetycznej i psychologicznej. Pierwsze doświadczenia zdobywałem w renomowanych klinikach, gdzie mogłem uczyć się od najlepszych. Momentem przełomowym była dla mnie pierwsza kompleksowa odbudowa uśmiechu pacjenta, który od lat unikał kontaktów społecznych z powodu braków zębowych. Zobaczyłem, jak dzięki implantom odzyskał nie tylko pełną funkcję żucia, ale przede wszystkim pewność siebie i radość życia. To właśnie wtedy zrozumiałem, że implantologia i metamorfozy uśmiechu to moja droga zawodowa.

Jakie wartości są kluczowe w relacji lekarz–pacjent?

Najważniejsze są dla mnie zaufanie, szczerłość i empatia. Każdy pacjent przychodzi do nas z własną historią i często z oba-

wami – dlatego uważam, że pierwszym krokiem jest uważne słuchanie i szczerze rozmowy. Staram się wyjaśniać każdy etap leczenia w prosty i zrozumiały sposób, aby pacjent wiedział, co go czeka i miał poczucie pełnej kontroli. Relację buduję na partnerskich zasadach – nie narzucam rozwiązań, ale wspólnie wybieramy najlepszą drogę. To sprawia, że pacjent czuje się bezpieczny i zaopiekowany.

W jaki sposób rozwój nowoczesnych technologii wpłynął na pana pracę z pacjentami?

Nowoczesne technologie całkowicie zmieniły sposób, w jaki pracuję. Jeszcze kilkanaście lat temu wiele procesów było czasochłonnych i mniej przewidywalnych. Dziś, dzięki tomografii komputerowej, skanerom wewnątrzustnym czy cyfrowemu planowaniu 3D, mogę z ogromną precyzją zaplanować każdy etap leczenia. Pacjent zyskuje nie tylko większy komfort, bo zabiegi są mniej inwazyjne i krótsze, ale także pewność, że efekt końcowy będzie zgodny z oczekiwaniami. Cyfrowa stomatologia pozwala również pokazać pacjentowi wizualizację

przyszłego uśmiechu jeszcze przed rozpoczęciem terapii – to daje poczucie bezpieczeństwa i buduje zaufanie.

Które z nich uważa pan za najbardziej przyszłościowe w kontekście poprawy jakości i przewidywalności leczenia?

Moim zdaniem przyszłość należy do dalszego rozwoju stomatologii cyfrowej i integracji ze sztuczną inteligencją. To rozwiązania, które pozwalają analizować dane, przewidywać rezultaty i jeszcze lepiej personalizować leczenie. Ogromny potencjał mają także nowoczesne biomateriały i uzupełnienia protetyczne wykonywane technologią druku 3D – dzięki nim możemy uzyskać jeszcze lepsze dopasowanie i trwałość prac. To kierunki, które sprawią, że leczenie będzie jeszcze szybsze, bezpieczniejsze i bardziej komfortowe dla pacjentów.

Na czym polega wyjątkowość metody Smile Today Concept w porównaniu z tradycyjnym leczeniem implantologicznym?

Tradycyjne leczenie implantologiczne często trwa miesiącami – pacjent musi czekać na zintegrowanie się implantów z kością, zanim otrzyma docelowe uzupełnienie. Smile Today Concept to zupełnie nowe podejście. Dzięki cyfrowemu planowaniu i technikom natychmiastowego obciążenia implantów pacjent tego samego dnia opuszcza klinikę z nowym, estetycznym i stałym uzupełnieniem. To ogromna zmiana jakości życia w bardzo krótkim czasie – pacjent zyskuje funkcję, komfort i estetykę niemal natychmiast.

Czy przez te lata pracy, są takie przypadki, które szczególnie zapadły panu w pamięć – kiedy metoda ta zmieniła nie tylko uśmiech, ale i życie pacjentów?

Jednym z najbardziej poruszających przypadków był pacjent, który przez lata unikał uśmiechu i zasłaniał usta ręką. Wiem, że przeszkadzało mu to nie tylko w sferze prywatnej, ale też biznesowej. Na wizytę kontrolną przyszedł już w zupełnie innej odsłonie – pełen energii, uśmiechnięty, pewny siebie. Sam mówił, że wreszcie czuje się sobą i dużo pewniej czuje się w negocjacjach w swojej firmie. Takie historie przypominają mi, że stomatologia estetyczna i implantologia to nie tylko leczenie, ale przede wszystkim realna zmiana w życiu pacjenta.



DR GRZEGORZ IWANEK



To znaczy, że w pracy siłą rzeczy łączą się aspekty medyczne, estetyczne i psychologiczne?

Staram się patrzeć na pacjenta holistycznie. Uśmiech to połączenie zdrowia, estetyki i emocji. Dlatego każdy proces zaczynamy od rozmowy o oczekiwaniach pacjenta, następnie przeprowadzamy dokładną diagnostykę, a plan leczenia tworzę w taki sposób, by uwzględnił zarówno funkcjonalność, jak i wygląd. Równie istotne jest wsparcie psychologiczne – pacjent musi czuć, że ma obok siebie zespół, który troszczy się o każdy detal i że nie jest sam w tej drodze. Dlatego wprowadziłem w Iwanek Clinic osobę Opiekuna Pacjenta, z którą pacjenci mogą się bezpośrednio kontaktować.

Jak wygląda proces od pierwszej konsultacji do końcowego efektu uśmiechu?

Proces rozpoczyna się od pierwszej konsultacji i pełnej diagnostyki – wykonujemy skany wewnątrzustne, tomografię i dokumentację fotograficzną. Następnie przygotowujemy cyfrowy plan leczenia, który pokazuje pacjentowi przyszły efekt jeszcze przed rozpoczęciem terapii. Kolejnym etapem są zabiegi implantologiczne i protetyczne – często w formule Smile Today, czyli uśmiech w jeden dzień. Całość wieńczy finalna odbudowa protetyczna, a my zapewniamy pełną opiekę pozabiegową i kontrolę, aby efekt był trwały na lata.

W jakim kierunku planuje pan rozwijać Iwanek Clinic w najbliższej przyszłości?

Dalszy rozwój Iwanek Clinic widzę jako tworzenie miejsca, które łączy najwyższe standardy medyczne z empatycznym podejściem do pacjenta – miejsca, gdzie kompleksowa opieka i nowoczesne technologie idą w parze z komfortem i bezpieczeństwem. Moim marzeniem jest, aby Iwanek Clinic stało się ważnym punktem nowoczesnej stomatologii na mapie Trójmiasta. Chcę, aby Pacjenci przyjeżdżali z Polski i z zagranicy po zdrowie, piękny uśmiech i poczucie pewności siebie. Ważne dla mnie jest też podejście „one stop clinic” – gdzie możemy zadbać o wszystkie aspekty leczenia, nie odsyłając pacjenta w inne miejsca. To moja misja i wizja na przyszłość.

INWESTYCJA W SIEBIE

SZTUKA HARMONII W CHIRURGII PLASTYCZNEJ

Żyjemy w czasach, w których coraz częściej uczymy się doceniać znaczenie równowagi. Balans pomiędzy pracą a odpoczynkiem, między obowiązkami a troską o siebie, między światem zewnętrznym a tym, co wewnątrz. W tej filozofii równowagi swoje miejsce odnajduje także chirurgia plastyczna – nie jako narzędzie radykalnej zmiany, ale jako subtelna sztuka przywracania harmonii.

Coraz więcej kobiet i mężczyzn postrzega dziś zabiegi estetyczne jako formę świadomej inwestycji w siebie. To nie jest kaprys ani pogoń za modą. To decyzja, która dojrzewa w ciszy, w rozmowach z samym sobą i często wynika z głębokiej potrzeby odzyskania spójności między tym, jak wyglądamy, a jak się czujemy.

Współczesna chirurgia plastyczna pozwala pacjentom poczuć, że znów są w zgodzie ze sobą. Subtelny lifting, modelowanie sylwetki czy korekta nosa nie są tylko zmianą w wyglądzie – są początkiem przemiany w sposobie myślenia o sobie. Widzimy to w naszej klinice każdego dnia. Pacjentki i pacjenci opowiadają, że po operacji nie tyle patrzą w lustro inaczej, ile patrzą na siebie z większą czułością. Właśnie dlatego chirurgia plastyczna wymaga mądrości i odpowiedzialności. To nie jest świat natychmiastowych efektów, a raczej droga, w której ogromne znaczenie ma rozmowa, zrozumienie i wspólne planowanie.

Profesor Paweł Szychta towarzyszy pacjentowi już od pierwszej rozmowy, prowadząc ją z uważnością i empatią, a jego główną rolą jest perfekcyjne przeprowadzenie zabie-

gu – zwieńczenia całego procesu leczenia. Rolą managera kliniki jest natomiast stworzenie przestrzeni, w której pacjent czuje się bezpiecznie, a każdy krok tej drogi jest jasny i świadomy. Warto podkreślić, że medycyna estetyczna i chirurgia plastyczna nie są jedynie domeną poszukiwania piękna. Coraz częściej są odpowiedzią na doświadczenia życiowe – przebytą chorobę, macierzyństwo, utratę wagi, czy po prostu upływający czas. Każda z tych historii niesie emocje, a chirurgia plastyczna daje szansę, by z nich wydobyć siłę i nadać im nową jakość.

Współczesne podejście do estetyki to także odejście od sztuczności. Dziś najbardziej cenimy naturalny efekt – taki, który nie przyciąga uwagi otoczenia, ale sprawia, że sami ze sobą czujemy się lekko i swobodnie. To subtelne podkreślenie urody, a nie jej tworzenie na nowo. To powrót do autentyczności, która zawsze będzie najpiękniejsza.

Z perspektywy managera kliniki chirurgii plastycznej wiem, że sukces nie mierzy się liczbą wykonanych zabiegów, ale liczbą pacjentów, którzy wychodzą od nas z poczuciem, że dokonali właściwego wyboru. Piękno bowiem nie zaczyna się na sali operacyjnej. Zaczyna się w rozmowie, w empatii i w zrozumieniu, że chirurgia plastyczna nie zmienia człowieka – ona pomaga wydobyć jego najlepszą wersję.

Harmonia, świadomość i autentyczność – to wartości, które definiują nowoczesną chirurgię plastyczną. Bo prawdziwa zmiana zawsze zaczyna się w nas samych.



MGR MAGDALENA SZYCHTA

manager kliniki chirurgii
plastycznej w Trójmieście

MEDISSIMA
PIĘKNO, SPRAWNOŚĆ, ZDROWIE

ODDAJ SIĘ W RĘCE PROFESJONALISTÓW

CHIRURGIA PLASTYCZNA
I MEDYCyna ESTETYCZNA

CHIRURGIA RĘKI
I ORTOPEDIA

PSYCHIATRA › PSYCHOLOG › CHIRURG

DIETETYKA › BARIATRIA



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

WWW.MEDISSIMA.PL

kontakt@chirurgioplastyczna.pl | +48 887 700 700 | www.chirurgioplastyczna.pl



STREFA VIP TRAINPRO

TRENING NA WŁASNYCH ZASADACH

AUTORKA: MARTA DWORAK

W świecie, gdzie tradycyjne siłownie coraz częściej kojarzą się z tłokiem, hałasem i walką o wolny sprzęt, TrainPRO stworzyło przestrzeń dla tych, którzy oczekują więcej. Strefa VIP to odpowiedź na potrzebę treningu w ciszy, komforcie i pełnej swobodzie – tu możesz przekraczać własne granice na własnych zasadach, w miejscu, które sprzyja skupieniu i daje poczucie prywatności.

We współczesnym pędzącym świecie coraz więcej osób szuka ucieczki od przebodźcowania, często wybierając sport. Nie od dziś wiadomo, że endorfiny z niego płynące mają nieocenione znaczenie dla ludzkiego dobrostanu fizycznego, ale i psychicznego. Jednocześnie zmieniają się oczekiwania osób trenujących, którym tradycyjne siłownie niejednokrotnie kojarzą się z tłokiem, hałasem i czekaniem na wolny sprzęt. Także w mniejszych studiach treningowych trudno doświadczyć pełnej prywatności, bo niewielka przestrzeń szybko sprawia wrażenie wypelnionej po brzegi. A gdyby tak trenować w poczuciu pełnej swobody i anonimowości?

Z PASJI I DOŚWIADCZENIA

Zlokalizowana w centrum Wrzeszcza siłownia TrainPRO powstała w 2019 roku jako zwieńczenie wieloletniego doświadczenia i pasji Krystiana Nidzgorskiego – trenera i założyciela marki TrainPRO. Kompetencje zawodowe, zdobyte m.in. we współpracy ze światowej klasy sportowcami, pragnął wykorzystać w pracy z osobami na różnych etapach drogi treningowej.

- Wyróżnia nas indywidualne podejście, kompleksowa opieka oraz atmosfera wsparcia, której często brakuje w tradycyjnych siłowniach. Oferujemy elastyczne rozwiązania: od klasycznego karnetu bez zobowiązań, przez treningi personalne stacjonarnie i online, aż po nasz autorski 90-dniowy program „Metamorfoza Sylwetki”. Naszym znakiem rozpoznawczym jest to, że nie sprzedajemy „gotowych schematów”, tylko dopasowujemy wszystko do realnych potrzeb i stylu życia naszych podopiecznych – mówi Krystian Nidzgorski.

WYCHODZĄC NAPRZECIW POTRZEBOM

Właśnie ta indywidualna perspektywa przyświecała mu w tworzeniu prywatnej Strefy VIP, w której przebywają jedynie dwie osoby: ćwiczący i jego trener. To przestrzeń wolna od zgiełku, rozpraszających bodźców i spojrzeń innych osób. Każdy ma tu do dyspozycji własną szatnię i łazienkę, aby w pełnym komforcie przygotować się do treningu i zakończyć go w poczuciu całkowitej swobody.

- Strefa VIP to przestrzeń, gdzie komfort, prywatność i skuteczność idą w parze – opowiada Patryk Chojnowski, współzałożyciel TrainPRO. - Zainspirowały nas przede wszystkim historie osób, które mówiły, że w tradycyjnej siłowni brakuje im intymności i odpowiednich warunków do skupienia się na sobie. Pragnęliśmy stworzyć miejsce, które łączy profesjonalny sprzęt i nowoczesne rozwiązania z atmosferą wsparcia i bezpieczeństwa.

KOMFORT, ANONIMOWOŚĆ I INDYWIDUALNE PODEJŚCIE

I to się udało. Strefa VIP to unikatowa przestrzeń, której próżno szukać w innych klubach fitness. Powstała z myślą o pełnej dyskrecji, komforcie i dopasowaniu do indywidualnych preferencji ćwiczących. Spersonalizowane warunki to możliwość ćwiczenia w optymalny dla siebie sposób, czym dla jednych są dźwięki muzyki klasycznej, dla innych – sprzyjająca skupieniu cisza. Filiżanka kawy na dobry początek? Nie ma problemu, podobnie jak z niestandardowymi godzinami treningu. Jednak to nie wszystko. Odwiedzający Strefę VIP mają do swojej dyspozycji najwyższej jakości sprzęt na wyłączność, bogatą ofertę baru oraz udogodnienia takie jak prywatne przebieralnie czy łazienki pozwalające w pełni przygotować się do ćwiczeń. Całość składa się na atmosferę sprzyjającą skupieniu i efektywnemu treningowi.

TRENING SZYTY NA MIARĘ

Strefa VIP to także najlepsi specjaliści. Kadra TrainPRO składa się z profesjonalistów z wieloletnim doświadczeniem, którzy potrafią indywidualnie dopasować plan treningowy i zadbać o każdy jego szczegół – od techniki ćwiczeń po motywację i bezpieczeństwo.

- Stawiamy na indywidualne podejście, bo wiemy, że każdy ma inne potrzeby, cele i tempo rozwoju. Dzięki temu każdy trening staje się naprawdę „szyty na miarę” - tłumaczy Krystian Nidzgorski. - Chcemy,

aby każdy, kto tu trafi, miał pewność, że jest w najlepszych rękach i że każda minuta spędzona w tej strefie jest inwestycją w zdrowie, formę i dobre samopoczucie.

Trenerzy TrainPRO specjalizują się w różnych obszarach ćwiczeń - od przygotowania motorycznego, przez trening sylwetkowy, aż po trening medyczny. Pozwala to na szerszy ogłód i dopasowanie optymalnych rozwiązań, niezależnie od tego, czy ktoś dopiero zaczyna swoją przygodę z treningiem, czy ma już na tym polu duże doświadczenie.

W PROFESJONALNYCH RĘKACH

Kadra TrainPRO to także dietetyk i fizjoterapeuta, którzy wspólnie z trenerem kompleksowo czuwają nad swoimi podopiecznymi. Każdy z opiekunów odpowiada za swoją specjalizację, ale i działa jako część zespołu. Wspólnie z nim analizuje postępy, wymienia się doświadczeniami i szuka najlepszych rozwiązań. Opieka nie ogranicza się więc do samego treningu, a uwzględnia też odpowiednie odżywianie i tak ważną regenerację.

- Nasze kompetencje są bardzo różnorodne, ale łączy nas jedno – wieloletnia praktyka i praca z ludźmi. Współpracujemy zarówno z osobami, które chcą poprawić zdrowie i samopoczucie, jak i ze sportowcami osiągnięciami międzynarodowe sukcesy. To pozwala nam łączyć profesjonalizm z empatią i skutecznie prowadzić każdego, kto trafia do TrainPRO – tłumaczy Patryk Chojnowski. - Zgodnie z naszą filozofią chcemy, by trening i dieta nie były przykrym obowiązkiem, a elementem stylu życia, który daje satysfakcję i efekty.

Klienci doceniają możliwość wyboru przestrzeni dopasowanej do siebie. Dla wielu z nich to właśnie ta prywatność, komfort i możliwość skupienia się na sobie są największym atutem. Podoba im się także pozytywna atmosfera, dzięki której zyskują większą motywację i energię do ćwiczeń we własnym rytmie.



Siłownia TrainPRO | ul. Słowackiego 4, Gdańsk | tel. 518 606 023



PROF. JAN ŁUKASZEWSKI

UWODZICIELSKA MOC MOZARTA

AUTORKA: MARTA DWORAK | **FOTO:** RENATA DĄBROWSKA

Park Oliwski – miejsce dzieciństwa i młodości profesora Jana Łukaszeńskiego – od dwóch dekad rozbrzmiewa muzyką Mozarta. To tutaj, w cieniu cysterskich murów i pod opieką historii, powstały Mozartiana – festiwal, który uczynił z Gdańska „Salzburg północy”. O początkach tej idei, o tańczących fontannach, niezwykłych artystach i o tym, co naprawdę przyciąga publiczność do Oliwy, rozmawiamy z pomysłodawcą i dyrektorem Międzynarodowego Festiwalu Mozartowskiego.





Jest pan pomysłodawcą Międzynarodowego Festiwalu Mozartowskiego Mozartiana. Zastanawiam się, jaką trzeba mieć fantazję, by przemieniać Gdańsk w „Salzburg północy”?

Urodziłem się w Oliwie, w rodzinie muzyków, dokładnie sto lat po Chopinie i około sto sześćdziesiąt po Mozarcie. Park Oliwski był moim naturalnym placem zabaw i przestrzenią dorastania – to tam spędzałem dzieciństwo i młodość. Pamiętam jeszcze Pałac Opatów w ruinie, a później, po odbudowie, w pełnym blasku, ze spacerującymi pawiami wokół jego murów. Od zawsze ciekawiła mnie historia tego miejsca – parku, Oliwy, klasztoru cystersów. Dowiedziałem się między innymi, że ostatni gdański opat, Jacek Rybiński, właśnie tu odnowił i rozbudował swoją rezydencję. Wprowadził się do niej w roku urodzenia Mozarta – 1756.

Niczym znak.

Tak, poza tym samo położenie Oliwy jest niezwykle, przywołując cytaty Wincentego Pola: „wielka scena natury ma podobnie jak teatr swój parter, swoją galerię i łoża swoje” i rzeczywiście Park Oliwski jest jak teatr – otoczony wzgórzami, wypełniony drzewostanem, które to tworzą naturalną scenę.

Czy pamięta pan, jak zrodził się pomysł na organizowanie właśnie tutaj Mozartianów?

Początki sięgają roku 1991, kiedy cały świat obchodził 200. rocznicę śmierci Mozarta. Już wtedy kielkowała we mnie myśl o zorganizowaniu koncertu, a może nawet mini festiwalu. Rozmawiałem o tym z ówczesnym dyrektorem Muzeum Narodowego, panem Tadeuszem Piaskowskim. Niestety, poza nim nikt nie wykazał większego zainteresowania i pomysł upadł. Temat powrócił dopiero w 2005 roku, przed 250. rocznicą urodzin kompozytora. Wybrałem się wówczas do Włoch na Festiwal Mozartowski i zobaczyłem, z jaką pasją i rozmachem potrafi się tam świętować.

Wróciłem z przekonaniem, że tym razem muszę coś zrobić. Szybko napisałem scenariusz festiwalu i wysłałem go do moich współpracowników, które przyjęły pomysł z entuzjazmem. Pozostało przekonać Wojciecha Bonisławskiego, dyrektora Muzeum Narodowego, oraz Andrzeja Trojanowskiego, dyrektora Wydziału Kultury i Sportu. Razem udaliśmy się do prezydenta Gdańska, Pawła Adamowicza, któremu nasz plan również przypadł do gustu.

I wtedy nadszedł dzień, w którym muzyka Mozarta po raz pierwszy zabrzmiała w Parku Oliwskim.

Pierwsze dźwięki zabrzmiały 23 sierpnia 2006 roku o godzinie 19.00 w Parku Oliwskim. W koncercie udział wzięła gdańska Orkiestra Hanseatika Roberta Kwiatkowskiego, która składała się ze znakomitych muzyków m.in. z Filharmonii Bałtyckiej. Scenariusz, który ułożyłem jeszcze we Włoszech, właściwie bez większych zmian obowiązuje do dziś.

O! Ciekawe... Co wchodzi w jego skład?

Od początku chciałem, żeby to nie był „tylko” festiwal muzyki klasycznej. Owszem – koncerty orkiestr musiały się pojawiać, ale obok nich muzyka kameralna, programy dla dzieci, tańcząca fontanna, a także akcenty jazzowe czy folkowe. Tego pierwszego wieczoru zaprosiłem również Józefa Skrzeka do stworzenia koncertu „Magia Amadeusza”. To było coś nowego – jego własne pomysły twórcze powstałe pod wpływem Mozarta. I tak to się zaczęło. Od razu pojawił się też koncert finałowy, który potem stał się tradycją festiwalu. Bardzo zależało mi, żeby muzykę Mozarta pokazywać w różnych formach, bo w odróżnieniu od Chopina pisał on każdy gatunek muzyki: i koncerty solowe, i te z orkiestrą, i operową muzykę, i kameralną na różnego rodzaju instrumenty, a nawet na szklaną harmonikę – modny instrument pod koniec XVIII wieku, który zresztą na tym pierwszym koncercie wystąpił.

Zaintrygowała mnie wspomniana przez pana tańcząca fontanna.

To było coś niezwykłego. Organizowaliśmy ją przed Pałacem Opatów, od strony ulicy Opat Rybińskiego, i przychodziły na to takie tłumy, że park nie był w stanie ich pomieścić. Ludzie stali nawet za jego płotem, a woda, która tańczyła w rytm różnych utworów Mozarta, wytryskiwała niemal na wysokość Pałacu. Fontanny towarzyszyły festiwalowi bodajże do trzynastej edycji, ale później nam ich zabroniono – w trosce o trawę w parku i zgodnie z nowymi, ogólnymi ograniczeniami. Bardzo tego żałuję, bo pokaz przyciągał zwłaszcza tych, którzy w innym wypadku pewnie w ogóle nie zdecydowaliby się na przyjsię na koncert muzyki klasycznej.

Za to pojawił się w pewnym momencie Dwór Artusa?

Najpierw jednak był Dom Uphagena. Muzyka kameralna to ważna dziedzina w dorobku Mozarta – poświęcał się jej, sam grał na skrzypcach, altówce i instrumentach klawiszowych. Nie chciałem z niej rezygnować, a jednocześnie nie mieściliśmy się już w Pałacu Opatów. Okazało się, że Dom Uphagena to miejsce idealne: pochodzi z czasów mozartowskich, a rodzina Uphagenów, która wprowadziła się tam pod koniec XVIII wieku, była nie tylko kupiecka, ale też niezwykle światła. Organizowali własne koncerty, a w ich domu zachowały się nawet instrumenty z tamtej epoki. Po kilku latach i tam zrobiło się nam jednak za ciasno – i właśnie wtedy przenieśliśmy się do Dworu Artusa.

Tu też znalazł pan jakieś powiązania z Mozartem?

Sama budowla nie pochodzi wprawdzie z czasów Mozarta, ale już od

dawien dawna odbywały się w niej koncerty. Niewykluczone, że wykonywano tam także jego utwory – w końcu były niezwykle popularne w Europie i także w Polsce. Opery Mozarta tuż po premierach trafiały do Warszawy, a gdy kompozytor zmarł, polska prasa pisała o tym jak o jednej z największych sensacji. Jego śmierć do dziś pozostaje zagadką – odszedł przecież w wieku 35 lat, wciąż bardzo aktywny twórczo.

Sam Mozart do Gdańska jednak nie zawitał?

Nie. Choć podróżował po całej Europie – bywał we Włoszech, Niemczech, Francji i Anglii – to najbliżej Gdańska dotarł do Berlina. Za to jego syn, Franz Xaver Wolfgang, koncertował już tutaj, na granicy Oliwy i Sopotu. W zespole pałacowo-parkowym Stawowie, należącym niegdyś do cystersów, a potem do gdańskiego patrycjatu, odbywały się wówczas znakomite koncerty. Występowali tam m.in. Johannes Brahms i wielka pianistka Clara Schumann, a w 1819 roku właśnie syn Mozarta, zwany „lwowskim Mozartem”. Jako pianista i organista z pewnością odwiedził park i katedrę, by usłyszeć słynne organy – a może nawet na nich zagrać.

Za panem i Polskim Chórem Kameralnym już 20 edycji Mozartianów. Jak przez ten czas ewoluowała wizja festiwalu i jego program?

Przed wszystkim chciałem, żeby koncerty były dla wszystkich – zarówno dla miłośników muzyki klasycznej, jak i tych, którzy wolą jazz czy folk. Od początku zależało mi też, by znalazło się miejsce na programy dodatkowe. Na pierwszym festiwalu nie potrafiłem jeszcze tego wszystkiego zorganizować, ale udało się zaprosić panią Jadvigę



Możdżer, siostrę Leszka Możdżera, która jako aktorka poprowadziła warsztaty tańca dworskiego przy muzyce Mozarta.

Z czasem wprowadziliśmy elementy nie tylko zabawy, ale przede wszystkim sztuki – m.in. teatru kukiełkowego. Najpierw z Wrocławia, później z Niemiec i Pragi. W tym roku wystąpił u nas teatr kukiełkowy z Wiednia, z pałacu cesarskiego Schönbrunn, który gościł już czterokrotnie na festiwalu. Dzieci szczególnie cenią tę formę – mogą obejrzeć operę, tym razem Czarodziejski Flet, w wersji z polskim tłumaczeniem, a przy okazji zobaczyć z bliska, jak działają marionetki i porozmawiać z aktorami. To sztuka, która dziś zanika, a nam zależy, by ją ocalić i pokazywać kulturę na najwyższym poziomie.

Skąd czerpał pan inspirację?

Sam poznawałem kulturę, podróżując po świecie. I wtedy pomyślałem: dlaczego zawsze musimy wyjeżdżać, by zobaczyć coś wartościowego? Dlaczego ta zagranica nie miałaby przyjechać do nas? Postanowiłem więc przyciągnąć ją do Polski – szczególnie w zakresie muzyki klasycznej, granej na instrumentach i w stroju z epoki. Dziś instrumenty stroi się na 440 Hz, w czasach Mozarta było to 430 Hz. Ten niższy strój dawał łagodniejsze, subtelniejsze brzmienie. Podwyższano go stopniowo, gdy pojawiały się coraz większe sale koncertowe, które trzeba było dźwiękiem wypełnić. My staramy się odtwarzać tę XVIII-wieczną aurę.

I tak co roku udaje się zapraszać na Mozartiana znamienitych artystów z całego świata.

To jednak nie jest proste – charakter naszego festiwalu wymaga, by wszystko było związane z Mozartem. Nawet jazzmani muszą improwizować na jego tematy. W tym roku Szymon Nehring zagrał Chopina, który bardzo cenił Mozarta, opracowywał jego utwory i sam zażył sobie, by na jego pogrzebie zabrzmiało Requiem Mozarta. Inny przykład to koncert „Dywan Zachodu i Wschodu”, podczas którego grali muzycy m.in. z Indii, Pakistanu, Niemiec, łącząc Mozarta ze swoimi charakterystycznymi melodiami, dźwiękami, brzmieniem. Pojawił się u nas też zespół mongolski, który grał w ludowym stroju muzykę mongolską na tematach mozartowskich. Mieliśmy też Wałasów, którzy grali muzykę góralską, ale po mozartowsku, albo Mozarta po góralsku.

Intryguje mnie, jak pan dobiera tych artystów.

Mozart jest najczęściej wykonywanym kompozytorem na świecie – od Chin i Japonii, po Amerykę i Afrykę. Nie ma filharmonii, która w ciągu roku nie grałaby jego muzyki. Kiedyś na Mozartianach występował zespół Japonek, które grały Mozarta na koto – długich, tradycyjnych instrumentach przypominających kajaki. Najtrudniejsze, zwłaszcza w pierwszych latach, było nakłonienie artystów, by przygotowali coś specjalnie pod nasz festiwal. Dziś jest inaczej – spływa do nas wiele propozycji, artyści sami chcą u nas występować. Ale zanim ich zaproszę, zawsze dokładnie analizuję ich dorobek. To bardzo ważne, aby dawać naszej publiczności sztukę na najwyższym poziomie, ponieważ wtedy może ją należycie ocenić i docenić. Najpiękniejszy utwór źle wykonany może zrobić złe wrażenie i zniechęcić odbiorców. Dlatego właśnie sprowadzamy najznamienitsze

orkiestry – polskie i zagraniczne oraz najwybitniejszych śpiewaków – gwiazdy światowej klasy.

Jakich zatem artystów wybrał pan na jubileuszową, 20. edycję?

W koncertach kameralnych największą gwiazdą był bez wątpienia Szymon Nehring – wybitny pianista, laureat Konkursu Chopinowskiego i przede wszystkim Konkursu Rubinsteina w Tel Awiwie, jednego z najważniejszych na świecie. Jego udział nie był łatwy do uzyskania ze względu na napięty kalendarz, ale udało się. W parku zrealizowaliśmy operę Wesele Figara z udziałem czołowych polskich śpiewaków – przygotowanych nie tylko wokalnie, lecz także aktorsko i aparycyjnie. To ogromne przedsięwzięcie: reżyseria, kostiumy, próby, zgranie całości – ale efekt był znakomity. Zaprośiliśmy również litewską narodową orkiestrę kameralną z Wilna i jedną z najlepszych polskich orkiestr – Sinfonię Varsovię. A w Koncercie Finałowym wystąpiła Akademia für Alte Musik z Berlina, jedna z najwybitniejszych orkiestr na świecie grających na dawnych instrumentach.

Wyobrażam sobie, że koordynacja grona artystów, techników i całej oprawy to nie lada wyzwanie.

Oprócz muzyków mieliśmy aktorów – około 25 osób w przebraniu, które wypełniały park, realizując wyreżyserowany program – oraz tancerzy ze szkoły baletowej. Wszystko musiało być skoordynowane tak, by miało sens i logikę. Do tego dochodziła technika: sprzęt, nagłośnienie, oświetlenie. Sporym przedsięwzięciem były też kostiumy, które wypożyczaliśmy z Warszawskiej Opery Kameralnej, Teatru Wielkiego w Warszawie, Opery Nova w Bydgoszczy, Opery Bałtyckiej, a także teatrów w Gdyni. I oczywiście logistyka – choćby transport marionetek z Wiednia. Żeby było taniej, przywoziliśmy

je własnym transportem, razem ze sceną, oświetleniem i dekoracjami.

Ile osób zajmuje się organizacją Mozartiany?

Poza mną – dwie osoby, a od niedawna także trzecia do pomocy. One angażują kolejne, na przykład chłopaków z dawnego chóru, który prowadziłem. Pracujemy od świtu do nocy, a czasem i w nocy, kiedy montowana jest scena i trzeba nad wszystkim czuwać.

Czy są jakieś pomysły, poza przywróceniem tańczącej fontanny, których nie udało się zrealizować?

Tak, marzyliśmy o powozie z końmi, którym przyjechałby Mozart, ale ostatecznie się to nie powiodło – może jeszcze kiedyś. Poza tym jestem usatysfakcjonowany: wszystkie koncerty się udały, a pogoda dopisała. Wieczory bywały chłodne, ale przynajmniej nie padało. Przez te wszystkie lata nie odwołaliśmy ani jednego koncertu z powodu złej pogody. Można by więc powiedzieć, że ktoś nad nami czuwa – może sam opat Jacek Rybiński, niezwykle postać związana z Oliwą. Urodził się pod Kijowem, kształcił się w Gdańsku razem z Józefem Wybickim, przyjaźnił z Ignacym Krasickim, a w Oliwie prowadził chór, orkiestrę, wystawiał opery. Miał bibliotekę, pinakotekę i podobno obraz Rafała w swoich zbiorach.



Jak wytłumaczyłby Pan fenomen Mozartianów – co sprawia, że przyciągają tak szeroką publiczność i mają tak niepowtarzalny klimat?

We wstępie do programu napisałem „uwodzicielska moc pięknej muzyki Mozarta” – i to właśnie jest sedno. Jego muzyka działa ponadczasowo, pozaartystycznie. Podobno w oborach, gdzie się ją puszcza, krowy dają więcej mleka. W Japonii, Stanach Zjednoczonych i wielu krajach Europy istnieją specjalne farmy, gdzie Mozart towarzyszy zwierzętom, bo lepiej się wtedy rozwijają. Dzieci szybciej zasypiają przy jego utworach, są spokojniejsze. Ja sam pamiętam, że działała na mnie kojąco, gdy jako dziecko słuchałem, jak grał mój starszy o 11 lat brat Ireneusz. I ta sama siła przyciąga ludzi do Oliwy – piękno muzyki, którego nie da się porównać z niczym innym.

A jak wygląda pana muzyczna codzienność teraz – czy nadal dominuje Mozart?

Nie zajmuję się wyłącznie Mozartem. Dużo miejsca w mojej pracy zajmuje muzyka współczesna, na przykład Pendereckiego, z którym byłem zaprzyjaźniony. Jako jedyny zespół na świecie wykonaliśmy wszystkie jego utwory chóralne. Ale Mozart zawsze pozostaje bliski – słucham go z przyjemnością, bo jego muzyka daje mi ukojenie.

Na czym w największym stopniu opiera się przyszłość festiwalu?

Kluczową kwestią, o której jeszcze nie wspomnieliśmy, jest pozyskiwanie środków. Takiego festiwalu nie da się zorganizować samym zaangażowaniem zespołu – on po prostu kosztuje. Potrzebujemy sponsorów i wsparcia władz. Johann Wolfgang von Goethe powiedział kiedyś: „piękno należy wspierać, bo tworzą je nieliczni, a potrzebuje wielu”. I tak właśnie jest – nieliczni tworzą koncerty, a słucha ich całe rzesze.

Widzowie często nie zdają sobie sprawy, ile wysiłku wymaga nie tylko przygotowanie muzyczne artystów, ale i cała strona techniczna – stworzenie odpowiednich warunków, zapewnienie sceny, nagłośnienia, oświetlenia. A przy tym artyści powinni otrzymać godne wynagrodzenie. Choć muszę przyznać, że przyjeżdżają do nas z przyjemnością, chętnie występują i chcą tu wracać.

Jaka myśl towarzyszy panu najczęściej, gdy po finale gasną światła i ucicha muzyka?

Zawsze myślę o tym, że to, co robimy, ma sens. Patrzę na publiczność, na artystów i widzę, że dzięki wspólnemu wysiłkowi udało się stworzyć coś wyjątkowego. Mozartiana to nie tylko festiwal – to spotkanie ludzi, których łączy pasja i potrzeba piękna. Cieszy mnie, że wielcy artyści, mimo ogromnego dorobku, okazują się tak skromni i normalni. A jeszcze bardziej – że publiczność, która może nigdy nie odważyłaby się wejść do opery czy filharmonii, tutaj czuje się swobodnie i blisko muzyki. To dla mnie największa nagroda.



Na dzieci czekały również warsztaty literackie z tworzenia bohaterów i małych form literackich, z „rozciągania wyobraźni”, a nawet ze



sztuki komiksu prowadzone przez rysownika i ilustratora Piotra Nowackiego. Ciekawy pomysł to także warsztaty eko-literackie z Salcią Hałas, pisarką, animatorką, pedagogką leśną i ogrodniczką, która wprowadziła najmłodszych w świat przyrody i pisania.

Tegoroczny festiwal Miasto Słowa rozgrywał się w trzech lokalizacjach: w Muzeum Miasta Gdyni, Konsulacie Kultury oraz na Placu Wolnej Ukrainy, gdzie można było obejrzeć wystawę prac konkursu graficznego na nową okładkę książki Władysława Reymonta.

NIEPOKORNA NAGRODA LITERACKA GDYNIA

Sama Nagroda Literacka GDYNIA miała swą jubileuszową galę w Teatrze Muzycznym im. Danuty Baduszkowej. Piotr Śliwiński, przewodniczący Kapituły w pierwszych latach jej działania, przyznał, że, gdy jechał 20 lat temu na spotkanie w sprawie możliwości powołania do życia nowej nagrody literackiej, ufundowanej przez Miasto Gdynia, pomyślał, że „cudów nie ma”. Tymczasem dość szybko zebrane grono entuzjastów doszło do porozumienia z przedstawicielami władz, wspólnie doprecyzowując, że nagroda musi być ogólnopolska, niemarynistsyczna, zawierać w nazwie słowo Gdynia oraz uwzględniać trzy kategorie.

- Trzy kategorie, które odpowiadają rzeczywistości literackiej, która toczy się, rozwija, pogłębia w rozmaitych formach, gatunkach i językach - to przez pewien czas wystarczyło, a jeśli nie, to przyznawaliśmy osobną nagrodę, bo ta literatura, która rozwija się w pewnych koleinach, jedno-

cześnie nieustannie je przekracza. Po 8 latach stwierdzono, że musi zostać powołana nagroda translatorska dla tłumaczy - wspominał Piotr Śliwiński. - Tak oto rozpoczęła się przygoda, która polega na tym, że powstała nagroda niekoniunkturalna i wcale niezainteresowana tym, by jakieś koniunktury tworzyć, promować, trzymać się ich kurczowo. Nagroda, która potrafiła się na zabój zakochiwać w pewnych językach, pisarkach, pisarzach, nagradzając ich wielokrotnie. Zdolna ryzykować nielaureackie wybory, zdziwienie publiczności. Nagroda, która toczyła się w mieszkaniach, zanim stanęła przed państwem. Nagroda, która zdolna jest do tego, żeby się mylić i ponosić za to konsekwencje. Cuda się zdarzają.

W DUCHU PRZEKORY

Ten niepokorny obraz dopełnia sama kapituła, która, jak przekornie deklaruje, w swych wyborach kieruje się dość specyficznymi kategoriami.

- W kapitule Nagrody Literackiej GDYNIA lubimy robić wszystko po swojemu. Czytamy po swojemu, gadamy ze sobą po swojemu, a potem nominujemy też całkiem po swojemu, na żadne nieswoje względy nijak się nie oglądając. Najbardziej zaś lubimy nominować takie książki, których autorki lub autorzy też lubią robić rzeczy tak jak my czyli po swojemu - przyznał Adam Lipszyc z kapituły konkursu.

- Wiadomo, jeśli będziemy czytać tych, co piszą po swojemu, musi nam się czasem zrobić trochę nieswojo - dodała Dorota Kozicka przewodnicząca Kapituły.

„KRÓL WARMII I SATURNA” OPOWIEŚĆ O TOŻSAMOŚCI WARMIACKIEJ

Nagrodę w kategorii „Esej” otrzymała Joanna Wilengowska za książkę „Król Warmii i Saturna” (Wydawnictwo Czarne) będącą próbą zachowania pamięci o tożsamości warmiackiej przez pryzmat osobistej historii odchodzącego ojca.

- Między nieswoim i swoim, między umoszczeniem i zaskoczeniem dzieje się w lekturze to, co najciekawsze. Takim zaskoczeniem była dla nas nieczułościowa czułość, samoswoja radosna i bolesna zarazem opowieść o tym, co trudne i nieuchronne, co tracone i zapamiętywane, co historyczne i prywatne, wyjątkowo zagmatwane i zaskakująco proste. Osiąga prawdziwe mistrzostwo, gdy rejestrując kształt swojego kraju, głos swojego ojca, potrafi też niby mimochodem zapisać rytm późnego życia, kiedy to wszystkie dni i drzwi robią się coraz węższe, kiedy ten czy ów kochany człowiek staje się z wolna lekki jak papierek - opowiadała Dorota Kozicka.

„SILESIA GOthic” NOWA SYMBOLIKA ŚLĄSKA

Laureatką w kategorii „Poezja” została Anouk Herman za tomik „Silesian Gothic” (Wydawnictwo Girls and Queers to the Front) czyli poetycką podróż przez krajobrazy Śląska i jego rekwizytów, widzianą przez pryzmat queerowej i feministycznej wrażliwości.

- W „Silesian Gothic” Anouk Herman testuje oko na wielu poziomach. Podaje nam teksty w czerni, bieli i intensywnym różu. Wiersze dzielą tu przestrzeń z ilustracjami Tyny Tokars, stawiając opór czcionkom, igrając z czytelniczym okiem. Osoba patrząca w tych wierszach swoje oko kieruje ku gramatycznym końcówkom, nowej odmianie polszczyzny i ku klasycznawym tekstom kultury. Na równych prawach funkcjonują tu nawiązania do Allena Ginsberga i namazanych sprejem hasel ze śląskich bram. Widzi się pierścionki za cztery wypłaty i siniaki za pięć lat prawdziwej miłości - powiedział Jakub Kornhauser w swojej laudacji dla poetki.

„MOWA CHLEBA” OPOWIEŚĆ O ŻYCIU W CINI INSTYTUCJI

W kategorii „Proza” kapituła zdecydowała się nagrodzić Elżbietę Łapczyńską za powieść „Mowa chleba” (Wydawnictwo Agora), której fabuła rozgrywa się w świecie brutalnego reżimu, jakim jest Rumunia lat 80. To historia sierocińca, w którym indywidualne losy znikają w cieniu bezdusznym reguł instytucji.

- Stajemy w małym infernum, które nie jest domem, w przedpieklu słabych, bo sierociniec jest limbem ciała, języka, zmysłów, limbem jak z najczarniejszych snów Witkacego. Schodząc tam, zamykamy za sobą pokrywę ziemi. Ostatnią nadzieją zostaje mowa - relacjonowała Eliza Kącka z kapituły. - Ta mowa rodzi się, mutuje, zwraca się przeciw opresji, daje schron i wystawia kolce.

KARKOŁOMNA SZTUKA PRZEKŁADU

Ostatnia z przyznanych nagród powędrowała do Agnieszki Kowaluk za przekład książki Elfriede Jelinek „Dane odosobowe” (Wydawnictwo W.A.B.) będącej monumentalnym i wymagającym formalnie, intelektualnie i językowo monologiem.

- Zainspirowani esejem o Antygonach, który w pierwszym zdaniu przypomina, że przekład uchodził długo za działalność zastępczą, nagro-

dę przyznajemy za tłumaczenie tak karkołomne, iż można je niemal uznać za działalność przestępczą - powiedziała Dorota Kozicka, wyjaśniając, czym kierowała się kapituła.

PISAĆ W GDYNI

Wszyscy laureaci otrzymali statuetkę w formie Kostki Literackiej oraz nagrodę pieniężną w wysokości 50 000 zł. Dodatkowo, w związku z 20. rocznicą Nagrody Literackiej GDYNIA, Kapituła przyznała również 4 dwutygodniowe rezydencje literackie, dzięki którym uhonorowane nimi autorki będą mogli poświęcić się pracy twórczej w mieście. Wybrano je spośród tegorocznych nominowanych do Nagrody, a zostały nimi: tłumaczka Barbara Jaroszuk, pisarki Agnieszka Jelonek i Weronika Kostyrko oraz poetka Agata Puwalska.

- Bardzo mnie cieszy, że Nagroda Literacka GDYNIA, której wartość jest bezdyskusyjna, ma taką cechę, że nieustannie się rozwija. Bywało, że towarzyszyły jej publikacje, a od kilku lat ma już stały festiwal programowy, o którym Jerzy Jarniewicz napisał, że być może jest to najciekawsze wydarzenie literackie w Polsce. Działañ dodatkowych z roku na rok jest coraz więcej. W tym roku po raz pierwszy w historii Festiwalu odbyły się wizyty studyjne krytyczek i krytyków wytypowanych przez swoje macierzyste uczelnie. Dla nas to bardzo ważne, żeby młodzi ludzie, który w przyszłości będą przecież współdecydowali o kształcie polskiej literatury i życia literackiego, mieli możliwość uczestniczenia w tym ważnym wydarzeniu - podsumował Mariusz Bzdęga, Dyrektor, Zarządzający ds. kultury i aktywności mieszkańców. - Chciałbym życzyć Nagrodzie Literackiej GDYNIA co najmniej kolejnych 20 lat w naszym mieście, a już za rok podczas świętowania 100-lecia naszego miasta z pewnością nie omieszkamy wspólnie, po raz kolejny celebrować naszej literackiej dumy.





Boznańska, Portret kobiety, 1899

„BOZNAŃSKA I...”

– ALE PRZED WSZYSTKIM BOZNAŃSKA

AUTORKA: MICHALINA DOMOŃ

Rok 2025 upływa pod znakiem Olgi Boznańskiej – najwybitniejszej polskiej malarki przełomu XIX i XX wieku, której 160. rocznica urodzin stała się pretekstem do wyjątkowej wystawy w gdańskim Pałacu Opatów. „Boznańska i... malarstwo polskie XIX i początku XX wieku z kolekcji Muzeum Narodowego w Gdańsku” to spotkanie z jej dziełami, ale i dialog z twórczością innych artystów epoki, wzbogacony fotograficznym kontekstem oraz współczesnym komentarzem Katarzyny Swinarskiej. O kulisach i najciekawszych obrazach opowiada kuratorka Małgorzata Paszylka-Głaza.

Kolekcja, którą oglądamy, powstawała właściwie od zera. Jakie były początki tego zbioru i w jakich okolicznościach trafiły do Gdańska pierwsze obrazy?

Prace te pochodzą z kolekcji dwóch Działów Muzeum Narodowego w Gdańsku: Działu Kolekcja Sztuki Nowoczesnej i Działu Fotografii (Gdańskiej Galerii Fotografii). Jeśli mówimy o malarstwie, do zbiorów Muzeum Narodowego w Gdańsku trafiło po 1945 roku. Pierwsze obrazy były przekazami Ministerstwa Kultury i Sztuki i pochodzą z 1947 roku. Podłoże tej kolekcji było natury politycznej, chodziło o potwierdzenie wizerunku Gdańska jako miasta polskiego. Pierwsza wystawa obrazów artystów polskich odbyła się już w 1948 roku. Tą kolekcję uważamy za zamkniętą. Nie jesteśmy w stanie konkurować ze zbiorami malarstwa polskiego tego czasu, znajdującymi się w Muzeum Narodowym w Krakowie, Warszawie czy Poznaniu.

Kolekcja malarstwa polskiego XIX i trzech pierwszych dekad XX wieku, mimo że powstawała od podstaw, reprezentuje dziś większość kierunków i tendencji występujących w sztuce polskiej tamtych czasów.

Wielu widzów pamięta stałą wystawę w Pałacu Opatów, którą mogliśmy oglądać do 2016 roku. Co zaskoczy ich teraz – czy pojawiło się coś, czego dotąd w Gdańsku nie oglądaliśmy?

Większość obrazów oglądaliśmy już wcześniej na stałej ekspozycji w Pałacu Opatów. Nowością jest jednak dzieło Marii Dulębianki „Roch Zatrata” – studium portretowe postaci literackiej z utworu Marii Konopnickiej „Pan Balcer w Brazylii”, namalowane ok. 1908 roku. To jedyny obraz, który po raz pierwszy pokazu-

jemy publiczności w tym zestawieniu. Warto dodać, że w całej kolekcji reprezentowane są niestety tylko dwie artystki – Olga Boznańska i właśnie Maria Dulębianka.

Czy jest tu obraz, który potrafi całkowicie przykuć uwagę, nawet jeśli ktoś nie zna dobrze historii sztuki?

Zdecydowanie „Śmierć Leszka Białego” Jana Matejki z 1880 roku. Jan Matejko stworzył swoistą historiozofię Polski, gdzie historyczna prawda przeplata się z mitem i gloryfikacją narodu. Sztuka i ojczyzna stanowiły dla artysty wartości nadrzędne, dlatego w malarstwie odwoływał się do świadomości narodowej. Obraz przedstawia moment zabójstwa Leszka Białego (1184/85–1227), księcia krakowskiego, mazowieckiego i kujawskiego, syna Kazimierza Sprawiedliwego, podczas wiecu książąt w Gąsawie w 1227 roku. Leszek Biały, zaatakowany w łaźni przez siepaczy księcia gdańskiego Świętopelka, próbował uciec zabójcom. Nago dosiadł konia i ruszył w kierunku wsi Marcinkowo, ci jednak go dopadli i zamordowali, przeszywając włócznią. Ten właśnie moment uwiecznił na obrazie Jan Matejko. Dzieło udowadnia, że malarz był mistrzem w ukazywaniu ruchu – ugodzony włócznią książę ekspresyjnie wygina w bólu nagie ciało, a jakby na podkreślenie okrucieństwa tej zbrodni na horyzoncie wschodzi krwawe słońce. Dynamiczny, niewielkich rozmiarów obraz zadziwia intensywnością barw, dowodzi perfekcyjnego operowania przez artystę kompozycją i kolorem.

Obok dzieł Matejki zobaczymy także prace jego ucznia, Stanisława Wyspiańskiego – artysty, który z czasem sam stał się ikoną epoki.



Wyczółkowski, Rybak z sieciami, ok. 1892-1896



Wyspiański, Portret Ireny Solskiej, 1904,

Ślewiński, Morze. Bretania, 1915



Stanisław Wyspiański był artystą wszechstronnym: dramaturgiem, poetą, rysownikiem, malarzem, typografem, twórcą projektów witraży i polichromii, projektantem mebli. We wszystkim zachował własny styl, tworząc znakomite dzieła, w których skupiały się ideowe założenia i trendy formalne sztuki przełomu wieków. Prezentowany na wystawie „Portret pani Solskiej” z 1904 roku, wykonany pastelem, dynamiczną, melodyjną linią, zdaje się być kwintesencją osobowości znakomitej polskiej aktorki i reżyserki, żony Ludwika Solskiego. To właśnie Solska w 1901 roku zagrała nastrojową i egzaltowaną Rachelę w „Weselu” Wyspiańskiego we lwowskiej inscenizacji dramatu. Pochylona nad robótką, z rudymi, niesfornymi puklami włosów, Solska została uchwycona z niezwykłą ekspresją – to portret, który jest jednocześnie bardzo osobisty i ponadczasowo modernistyczny.

Są też bardziej kontemplacyjne obrazy.

Tak, na przykład „Morze”, obraz Władysława Ślewińskiego z 1915 roku. Powstał w małym bretońskim porcie Doëlan, gdzie Ślewiński mieszkał od 1912 roku. Artysta był jedynym Polakiem związanym ze szkołą Pont-Aven i z Paulem Gauguinem. Żaden

z polskich artystów tak twórczo i tak konsekwentnie nie akcentował bezpośredniej inspiracji malarstwem Gauguina, z jego charakterystyczną tendencją do syntetyzowania kształtów, aby w sposób najprostszy podkreślić ich symboliczne znaczenia. Ślewiński po raz pierwszy zobaczył morze w Bretanii i odtąd stało się ono jego ulubionym motywem malarskim – stworzył ponad 70 widoków morskich. Ten obraz to jeden z nielicznych, na którym artysta umieścił zagubione w bezkresie cztery żagłówki. Malowany płaskimi plamami, o subtelnej kolorystyce, z lekkim konturem, prawie bez modelunku, jest przykładem przeniesienia na polski grunt francuskiego syntetyzmu szkoły z Pont-Aven.

Wystawa podkreśla dialog Boznańskiej z innymi twórcami, ale zatrzymajmy się na niej samej – co w jej malarstwie wybrzmiewa najgłośniej?

Już na początku XX wieku w Paryżu zwracano uwagę na niezwykłość jej malarstwa. „Co za artystka! Słynna Polka przesładuje nas, doprowadza nas do obsesji, oczarowuje” – pisano o Oldze Boznańskiej. Jej obrazy wymagały i wymagają od widza wrażliwości i estetycznego wyrobienia. Chętnie malowała swoje

Pankiewicz, Cyprysy, 1909,



Boznańska, Kwiaty, po 1920

autoportrety, w których można zobaczyć różne oblicza „panny Olgi”. Nie ukrywała w nich, że jest wyniosła i oschła, choć wąskie usta i ciemne, głęboko osadzone oczy ukazywały również samotność a nawet smutek. Była artystką oddaną całym sercem sztuce i tak właśnie najchętniej się przedstawiała. Zobaczmy to na przykład w obrazie „Autoportret” z około 1930 roku.

Wystawę uzupełniają także fotografie z przełomu XIX i XX wieku. Jakie nazwiska i jakie wątki fotograficzne możemy tu zobaczyć?

Fotografie pochodzą ze zbiorów Działu Fotografii MNG. Jedna z nich (bez autora) ukazuje pracownię malarską Wincentego Wodzinowskiego – jednego z twórców nurtu chłopomanii, ucznia Matejki i późniejszego wykładowcy na Wyższych Kursach dla Kobiet im. Adama Baranieckiego w Krakowie. Prezentujemy również zdjęcia Jana Brunona Bułhaka (1876–1950), nestora polskiej fotografii i twórcy pojęcia fotografika, Stanisława Filiberta Fleury’ego (1858–1915), mistrza scen rodzajowych dokumentujących życie codzienne Wilna, oraz Tadeusza Rzący (1868–1928), pioniera fotografii kolorowej w Polsce, którego francuskie cykle świetnie korespondują z malarstwem Władysława Ślewińskiego. Te fotografie znakomicie uzupełniają prezentację malarskiej kolekcji.

Na ekspozycji pojawia się też współczesny głos – prace Katarzyny Swinarskiej. Skąd taki wybór?

Pokazujemy cztery obrazy i pracę wideo Katarzyny Swinarskiej – artystki wizualnej, której twórczość zdominowana jest przez świadomą, ekspresyjną i niezwykle realistyczną wizję kobiecego wizerunku. Jej praktyka wyrasta z feminizmu i dialogu z Wielkimi Poprzedniczkami, w tym z Olgą Boznańską. Fascynuje ją kreowanie twórczej tożsamości Boznańskiej oraz jej funkcjonowanie w ówczesnym społeczeństwie – także w kontekście trudnych relacji osobistych. Swinarska prowadzi z malarką szczerą, momentami bolesną, a przede wszystkim autentyczny dialog.

Obecna ekspozycja trwa, ale wiem, że muzeum już szykuje kolejne wydarzenia. Co zobaczymy najbliżej?

Już w październiku zapraszamy na kolejną odsłonę pokazu naszych zbiorów. Tym razem będzie to prezentacja kolekcji, która powstała dzięki hojności naszego darczyńcy, czyli Basila Alkazziego. Tytuł wystawy to „Basil Alkazzi - kolekcjoner i filantrop”. Wystawie będzie towarzyszył bogaty katalog.

„BAŁTYK”

LUSTRO NASZYCH WAKACJI

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Tvoja skóra pachnie jak ostatnie dni wakacji – śpiewa Taco Hemingway. Dokładnie tak pachnie też „Bałtyk” Igi Lis. Dym z wędzarni, plastik z budki ze świderkami, śmiech dzieci na cymborgajach i cisza dzikiej plaży o świcie – cały polski nadmorski karnawał w jednym filmie. Bohaterką jest Miecia, królowa Łeby, legenda, bez której to miasto nie istnieje. W weekend otwarcia obejrzało go ponad 15 tysięcy widzów – wynik, jakiego dawno nie widział żaden polski dokument. To nie jest tylko film, to lustro naszych wakacji, w którym każdy zobaczy kawałek siebie.

Kto spędzał wakacje nad polskim morzem, ten wie, że każda miejscowość ma swoją legendę – kogoś, bez kogo letni krajobraz byłby niepełny. Na przykład w Karwi to pani od pączków. Od początku lat dziewięćdziesiątych smaży je w małej białej budce, zawsze tej samej, zawsze w tym samym miejscu. Kolejka ustawia się już od rana, przychodzą ci sami ludzie co roku. W środku – gorąco jak w piecu, tłuszczyk skwierczy, pot kapie z czoła, a ona smaży, podaje, uśmiecha się. To właśnie taki obraz gastronomii sezonowej: ciężkiej, bełitosnej, ale nasyczonej sensem, bo opartej na powtarzalnym rytuale, który staje się częścią wspomnień całych pokoleń.

W Łebie taką postacią jest Miecia, „Królowa” nie tylko tutejszej wędzarni, ale całej nadmorskiej miejscowości. Od czterdziestu lat jej makrela pachnie mocniej niż cokolwiek innego w tej części wybrzeża. Ludzie przyjeżdżają specjalnie do niej, jak pielgrzymi. Byłam, widziałam, i dokładnie tak to wygląda. I to właśnie ona stała się bohaterką dokumentu „Bałtyk” w reżyserii Igi Lis – filmu, który z jednej strony jest portretem jednej kobiety, a z drugiej pocztówką z nadmorskiego sezonu, znaną każdemu, kto kiedykolwiek przeszedł przez ten jakże osobliwy letni rytuał.

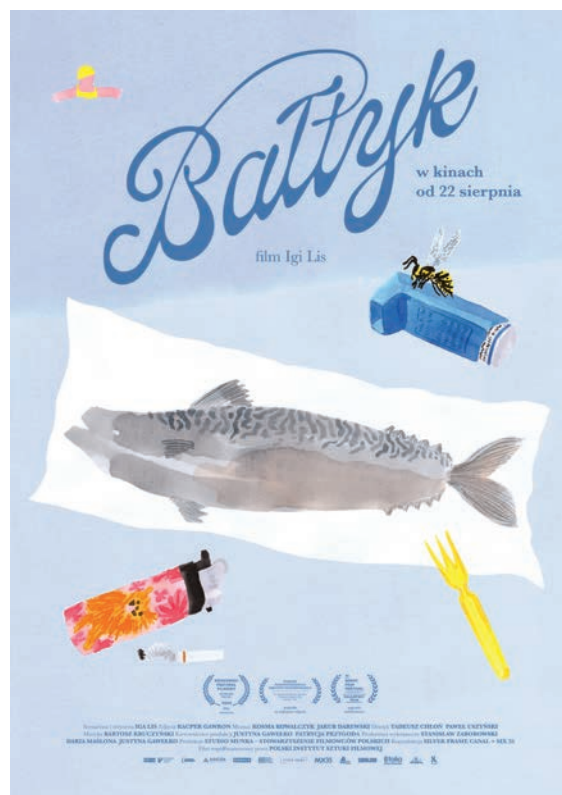
W RYTMIE SEZONU

Młoda reżyserka prowadzi nas przez Łebę w rytmie, który znają wszyscy mieszkańcy i bywalcy kurortów. Z jednej strony cymborgaje, plastikowe kubki z piwkiem, statek piracki na horyzoncie, kolorowa chłirczyzna na straganach i wszechobecny parawaning. Z drugiej – poranek, kiedy plaża jest jeszcze pusta, powietrze chłodne, a morze wydaje się dzikie i dziewicze. To właśnie w tym kontrapunkcie tkwi siła „Bałtyku”: pokazuje turystyczną prząsność, ale zestawia ją z obrazami, które pachną melancholią i zachwycają prostotą.

To film o „życiu sezonu” – rytmie, który dyktuje prozaiczna codzienność letnich miesięcy. Ci, którzy kiedykolwiek prowadzili biznes nad morzem, wiedzą, o czym mowa. Człowiek w sezonie zamienia się w bestię z żelaza, której nic nie rusza. Kryzys przychodzi w połowie lata, gdy zmęczenie ścisza gardło, ale nie ma litości – bo codzienność, gwar i turyści nie czekają. Miecia, bohaterka filmu, mówi wprost: jeśli raz w sezonie uda się jej wyjść na plażę, to święto, o którym opowiada się rodzinie przez resztę roku. Zresztą tyczy się to chyba większości gastronomicznych tubylców...

15 366 widzów

w weekend otwarcia – jeden
z najlepszych wyników dla dokumentu
w ostatnich latach.



Fot. Kadr z filmu „Bałtyk”. Reż. Iga Lis

Fot. Kadr z filmu „Bałtyk” . Reż. Iga Lis



Nagrody i wyróżnienia

- **Koszaliński Festiwal Debiutów Filmowych „Młodzi i Film” – Jantar za najlepsze zdjęcia**
- **Sopot Film Festival – Nagroda Główna w konkursie DOK.PL (nagroda publiczności)**
- **65. Krakowski Festiwal Filmowy – film otwarcia, nominacja do Złotego Lajkonika**
- **Lubuskie Lato Filmowe – nominacja do Złotego Grona**
- **Tarnowska Nagroda Filmowa – Młodzi i Film – konkurs debiutów dokumentalnych**
- **Znak Jakości ZEF – Zupełnie Efektowny Film**

„Bałtyk” trwa niewiele ponad godzinę – akurat tyle, ile ja, wychowana nad morzem, potrafię wytrzymać w szczyście sezonu w nadmorskim kurorcie, zanim ucieknę. Ale może właśnie dlatego działa tak dobrze. Nie ma w nim sztucznego patosu, jest za to mnóstwo szczerego humoru i nostalgii. Ten film jest totalnie jak wakacje nad polskim morzem: zderzenie światów i charakterów. Turyści z wielkich miast przywożą swoje oczekiwania, spotykają się z lokalną społecznością, z jej tempem, językiem i zwyczajami. A ci drudzy, żyją dzięki ich obecności, czasami po cichu z przy-mrużeniem oka wyśmiewając tych wszystkich „warszawiaków”. To swoista symbioza, gdzie komercja styka się z tym, co oparte na emocjach i relacjach.

Z kolei dla tych, którzy spędzili lato w pracy nad morzem, „Bałtyk” to nie film, ale lustro. Autentyczność bije tu z każdej sceny, bo sezonowy rytm nie zna litości – to dziewięć miesięcy czekania i trzy miesiące biegu bez chwili wytchnienia. Premiera na koniec wakacji chyba nie jest przypadkowa: to katharsis dla wszystkich, którzy właśnie zamknęli interesy do kolejnego lata. Pozycja obo-wiązkowa.

KRÓLOWA ŁEBY

Miecia to postać, która natychmiast przyciąga uwagę – chary-zmatyczna, dosadna, zabawna, pełna energii. Od czterdziestu lat prowadzi wędzarnię ryb, do której pielgrzymują turyści. Jest królową Łeby nie tylko dlatego, że jej makrela pachnie najlepiej na całym wybrzeżu, ale też dlatego, że wokół niej toczy się życie. To ona trzyma w ryzach ekipę, rozmawia z pracownikami jak psycho-log, wysłuchuje problemów i doradza – często z charakterystycz-ną, kaszubską bezpośredniością.

I właśnie w tych relacjach najlepiej widać jej siłę. Obok niej pojawiają się postacie drugoplanowe, które sprawiają, że film nabiera dodatkowej głębi. Najbardziej zapada w pamięć Pic-colo – jego szczerłość rozwała na łopatki. To ktoś, kto mówi prosto z serca, bez filtra, czasem brutalnie, zawsze prawdzi-wie. W relacji z Miecią odsłania się jego kruchość, ale też nadzieja na zmianę. To dzięki niej zaczyna wierzyć, że może wyrwać się ze schematu i ułożyć życie na nowo. Ta dynamika sprawia, że dokument nie jest tylko portretem jednej kobiety, ale też opowieścią o wspólnotcie, o ludziach, którzy – choć różni – odnajdują przy niej swoje miejsce.

Film Igi Lis portretuje Miecią jako kobietę, dla której praca stała się wszystkim – pasją, powołaniem, sensem życia. Ale nie boi się też pokazać drugiej strony: konsekwencji zdrowot-nych, samotności, tego, co dzieje się, gdy tę pasję nagle się odbierze. Jeden z najmocniejszych fragmentów to pobyt Mie-ci w sanatorium, odciętej od wędzarni i codzienności. Nagle traci grunt pod nogami, jakby bez pracy przestała istnieć. Ten wątek rezonuje szczególnie mocno – przypomina, że pasja potrafi napędzać, ale tylko dystans pozwala naprawdę od-dychać.

SŁODYCZ Z NUTĄ GORYCZY

„Bałtyk” nie jest filmem wybitnym – i nie musi być. To ra-czej słodycz podszyta goryczą. Świetnie oddaje trud pracy, ogromne oddanie i poświęcenie, ale nie ucieka też od pytania o granice: kiedy pasja zamienia się w pracoholizm i zaczyna niszczyć człowieka? To temat, który Iga Lis zarysowuje, nie rozwija jednak do końca. I tu pojawia się mały dysonans.

Fot. Kadr z filmu „Bałtyk” . Reż. Iga Lis



Bo choć obraz ogląda się znakomicie, czasem brakuje mu kon-sekwencji. W pewnym momencie trudno zorientować się, czy głównym tematem jest Miecia i jej osobista historia, czy może losy całej ekipy wędzarni, a może sama Łeba i nadmorska tu-rystyka. To miks, który chwilami osłabia dramaturgię. Postacie drugoplanowe wydają się tylko zarysowane, a ich historie trochę niedopowiedziane. A jednak – mimo tych niedociągnięć – „Bał-tyk” zostawia widza z poczuciem ciepła i znajomości. To obraz autentyczny, niepodrasowany, wierny realiom. Można udawać, że szukamy czegoś bardziej „wysmakowanego”, ale prawda jest prosta – polskie wakacje to świderki z piszczącej maszyny, go-fry, szproty i diabelskie koło. Lis to pokazuje, ale robi to subtelnie, nie wyśmiewając, tylko rejestrując.

Ta prostota, to coś co zachwyca. Światło, kolory vintage, mu-zyka – wszystko jest tu dopasowane tak, by wydobyć piękno zwyczajności.

DEBIUTANCKI DOKUMENT

Nie sposób uciec od kontekstu. Iga Lis to debiutantka, ale też córka znanych rodziców. Łatwo więc postawić zarzut, że miała dojścia, że dostała szansę, bo urodziła się w odpowiedniej rodzi-nie. I rzeczywiście – taki cień unosi się nad recepcją „Bałtyku”.

Ale seans pokazuje coś innego: żadne nazwisko nie nakręci autentycznych emocji. Żadne znajomości nie sprawia, że pu-bliczność będzie się śmiać i wzruszać równocześnie. To da się

osiągnąć tylko szczerością i prawdą. A te w „Bałtyku” są – co potwierdzają zarówno widzowie, jak i jurorzy festiwalu. 15 366 widzów w polskich kinach to jeden z najlepszych wyników otwarcia wśród dokumentalnych premier ostatnich lat. Do tego dochodzą nagrody: Jantar za najlepsze zdjęcia na Festiwalu „Młodzi i Film” w Koszalinie, Nagroda Publiczności na Sopockim Festiwalu Filmowym, a wcześniej zaszczytna rola filmu otwarcia 65. Krakowskiego Festiwalu Filmowego. „Bałtyk” ma na koncie także nominacje do Złotego Lajkonika, Złotego Grona i prestiżo-woy Znak Jakości ZEF.

NASZE WIELKIE, POLSKIE WAKACJE

Idźcie do kina, bo to dobra opowieść o całym polskim wybrze-żu, o ludziach sezonu, którzy poświęcają wakacje innym, by zarobić i przeżyć. To film o pasji, o pracoholizmie, o rodzinie, o tym, co daje człowiekowi sens. O komercji i autentyczności. Na ekranie dostajemy portret, który raz bawi, raz wzrusza, a czasem zostawia z goryczą. I właśnie w tym tkwi jego siła. To lustrzane odbicie polskich wakacji, które wszyscy znamy, a których – mimo narzekai – chyba byśmy nie zamienili na żadne inne.

Każde nadmorskie miasteczko ma swoją legendę. W Karwi to pani od pączków, w Łebie Miecia z wędzarni, w Stilo latarnik, któ-ry urzęduje tu z pokolenia na pokolenie... To oni są prawdziwymi bohaterami polskiego wybrzeża, a film Lis przypomina nam, że bez nich nasze wakacje nie miałyby smaku.

Biblioteczka PRESTIŻU

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Cztery książki to cztery inne spojrzenia na świat. Dla fanów magii i młodzieżowych przygód – „Eryk Scott”. Miłośnicy tajemnic obejrzą zbrodnię na planie filmowym Titanic. Ci, którzy kochają literaturę – mają możliwość odkrycia nieznanych kulis życia kulturalnego powojennego Pomorza. A lubiących chodzić własnymi ścieżkami „Nieprzewodnik” zabierze tam, gdzie nie zaglądają turyści.



LITERATURA I ŻYCIE LITERACKIE NA ŁAMACH „DZIENNIKA BAŁTYCKIEGO” W LATACH 1945-1956

Autor: Jolanta Laskowska
Wydawnictwo: Wydawnictwo Uniwersytetu Gdańskiego

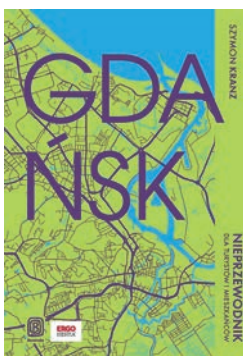
Pozycja dla prawdziwych miłośników historii literatury, którzy chcą wiedzieć, jak rozwijało się życie literackie tuż po wojnie. Autorka, literaturoznawczyni z Uniwersytetu Gdańskiego zabiera czytelnia w podróż w czasie, do Trójmiasta, które dopiero się rodziło – nie tylko w sensie urbanistycznym, ale też kulturalnym. W kształtowaniu literackiego pejzażu Pomorza niezwykle istotną rolę odegrał „Dziennik Bałtycki” – pierwsza polska gazeta w regionie. A na czym polegała? Żeby się tego dowiedzieć, trzeba sięgnąć po ten tytuł, naszpikowany ciekawostkami, faktami i zarysowanym tłem epoki, ukazujący jaka była ogromna potrzeba tworzenia. Prasa, literatura i Trójmiasto w jednym – czego chcieć więcej?



ERYK SCOTT. PRZEKLĘTA MAGIA

Autor: Matt Burczyk
Wydawnictwo: Wydawnictwo Wilga

Prawdziwie magiczna powieść witająca w świecie, gdzie czary słabną, a jedyną nadzieją staje się jedenastoletni chłopak, który jeszcze wczoraj nie wiedział, że w ogóle ma w sobie moc. Czy skądś nie jest to już znane? A i owszem! Bo to hołd dla cyklu o Harrym Potterze. Autor tworzy bohatera – Eryka Scotta trafiającego w sam środek czarodziejskiej zawieruchy. Jego zadaniem staje się odnalezienie starożytnego Kodeksu Alchemików, by umożliwić przerwaniu pandemii pozbawiającej czarodziejów mocy. Na szczęście nie jest w tym sam! Towarzyszą mu dwie ogniste wiedźmy, tajemniczy chłopak z Kalifornii i cała masa magicznych stworzeń, eliksirów i problemów. Bo kiedy na horyzoncie pojawia się Lady Muerte – potężna nekromantka – nie ma już miejsca na odwrot.



GDAŃSK. NIEPRZEWODNIK DLA TURYSTÓW I MIESZKAŃCÓW

Autor: Szymon Kranz
Wydawnictwo: Wydawnictwo Bezdroża

Nieprzewodnik po Gdańsku został stworzony dla tych, którzy lubią chodzić własnymi ścieżkami podczas zwiedzania. Zamiast sztywnego planu – luźne propozycje spacerów po różnych częściach Gdańska. Można iść trasą wytoczoną przez autora albo pójść zupełnie w innym kierunku. Z tą książką w dłoni zawsze trafi się na coś ciekawego po drodze! A czego można się z niej dowiedzieć? Między innymi to, że Gdańsk to nie tylko sztapowe miasto z cegły, bursztynu i wielkiej historii. Czasami warto zajrzeć tam, gdzie nikt nie zagląda, by poznać to, o czym się nie mówi. To nie tylko książka o zabytkach i obiektach, jakie warto obejrzeć – to zapis miejskiego klimatu. Idealna do czytania na ławce w parku, na przystanku tramwaju wodnego, w kawiarni przy Długim Targu albo podczas... spaceru!



TITANIC ZATONAŁ DWA RAZY

Autor: Izabela Żukowska
Wydawnictwo: Wydawnictwo Prószyński i S-ka

We wrocławskim zoo na wybiegu dla lwów odnaleziono 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.

Biznes

PRESTIŻ

KWARTALNIK | NAKŁAD PAPIEROWY 3000 EGZ. | WYDANIA CYFROWE



**WARTOŚCIOWE ŹRÓDŁO WIEDZY I INSPIRACJI
DLA LIDERÓW BIZNESU, MENEDŻERÓW I WSZYSTKICH,
KTÓRZY CHCĄ BYĆ NA BIEŻĄCO Z AKTUALNYMI
TRENDAMI GOSPODARCZYMI**

ADRESOWANY DO

- przedstawicieli różnych dziedzin biznesu, lokalnych samorządów i instytucji publicznych
- czytelników poszukujących wiarygodnych i obiektywnych informacji o pomorskim środowisku biznesowym
- osób zainteresowanych zagadnieniami ekonomicznymi, gospodarczymi i rynkowymi
- biznesmenów potrzebujących rzetelnego medium B2B pomagającego w dotarciu do potencjalnych kontrahentów

DYSTRYBUCJA

- dedykowana wysyłka do 800 właścicieli i dyrektorów firm z Pomorza
- w wybranych miejscach w Trójmieście oraz podczas kluczowych wydarzeń biznesowych

Prestiżowe IMPREZY

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ



DO SŁUCHANIA



DO OGLĄDANIA



DO SPOTKANIA



50. FESTIWAL POLSKICH FILMÓW FABULARNYCH

Zbliża się jubileuszowa, 50. edycja najważniejszego festiwalu filmowego w Polsce. W tym roku w Konkursie Głównym znalazło się 16 filmów - wśród nich 6 pełnometrażowych debiutów reżyserskich i 2 drugie filmy reżyserów. Do Konkursu Filmów Krótkometrażowych zakwalifikowały się 32 filmy wyprodukowane przez szkoły filmowe oraz niezależnych producentów, a także w ramach programu „Trzydzieści Minut” Studia Munka – Stowarzyszenia Filmowców Polskich.

Nie zabrakło także Konkursu Perspektywy, w którym znalazło się 8 filmów, w tym 5 pełnometrażowych debiutów reżyserskich.

Nagrodę za całokształt twórczości otrzyma w tym roku Ewa Braun, wybitna scenografka i dekoratorka wnętrz. Statuetkę Platynowych Lwów odbierze podczas finałowej gali 50. FPFF.

22 września w Teatrze Muzycznym w Gdyni odbędzie się natomiast Uroczystość Otwarcia jubileuszowej edycji festiwalu oraz pokaz konkursowego filmu Chopin, Chopin, w reżyserii Michała Kwiecińskiego. Przed nami wielkie historyczne wydarzenie!

Data: 22-27.09.2025

Miejsce: Centrum Filmowe w Gdyni



OLGA BOZNAŃSKA I... MALARSTWO POLSKIE XIX I POCZĄTKU XX WIEKU Z KOLEKCJI MUZEUM NARODOWEGO W GDAŃSKU

Muzeum Narodowe w Gdańsku przegląda magazyny i wyciąga z nich dawno niewidziane dzieła gromadzone w zbiorach przez dziesiątki lat. W zbiorach Muzeum znajduje się niewielki, lecz niezwykle w swojej warstwie artystycznej zbiór malarstwa polskiego XIX i początku XX wieku, który trafił tu wskutek zmian geopolitycznych.

Bezpośredni impulse do prezentacji tej kolekcji stanowi również fakt, że patronką roku 2025 jest Olga Boznańska. To właśnie postać tej wybitnej artystki i jej twórczość stała się bezpośrednią inspiracją do opowieści o malarstwie polskim przełomu wieków.

Wystawa skupia się na dorobku artystów, którzy trwale wpisali się w kanon sztuki narodowej. Prace zgromadzone w gdańskim Muzeum reprezentują szerokie spektrum stylów i nurtów: od romantyzmu, poprzez realizm i symbolizm, aż po Młodą Polskę, ukazując bogactwo i różnorodność sztuki tego okresu. Każde z prezentowanych dzieł to nie tylko arcydzieło samo w sobie, ale także świadectwo epoki, która obfitowała w przemiany społeczne, kulturowe i artystyczne.

Data: 2.08.2025 - 29.03.2026

Miejsce: Oddział Sztuki Nowoczesnej,
Pałac Opatów w Oliwie

INAUGURACJA JUBILEUSZOWEGO 80. SEZONU ARTYSTYCZNEGO W POLSKIEJ FILHARMONII BAŁTYCKIEJ

Ten rok jest szczególny, ponieważ Filharmonia świętuje 80. sezon artystyczny. Dokładnie w 1945 roku powstał zespół orkiestrowy, którego tradycję dumnie kontynuuje Orkiestra Polskiej Filharmonii Bałtyckiej. Oczywiście filharmoników gdańskich podczas tego wyjątkowego wieczoru poprowadzi ich szef artystyczny, maestro George Tchitchinadze. Gwiazdą wydarzenia będzie znakomita francuska pianistka Anne Queffélec, która wykona IV Koncert fortepianowy G-dur op. 58 Ludwiga van Beethovena. Ponadto usłyszymy Uwerturę koncertową „Bajka” Stanisława Moniuszki oraz jedno z najbardziej znanych dzieł Ottorino Respighiego – poemat symfoniczny „Pinie rzymskie”.



Data: 26.09.2025

Miejsce: Sala Koncertowa PFB



SIESTA FESTIVAL

Już 18 września rusza Siesta Festival! Na to święto muzyki szczęśliwej do Gdańska ściągają ludzie otwarci, wrażliwi i ciekawi świata. Jak co roku gospodarzem będzie Marcin Kydryński, który przygotował bardzo interesujący program.

Tradycyjnie już Siesta Festival rozpocznie się w Starym Maneżu, gdzie 18 września na jedynym koncercie w Polsce wystąpi ZENET - charyzmatyczny hiszpański muzyk i wokalista. To muzyka najwyższej szlachetności rozpięta śmiało między jazzem, folkem, kubańskim son, żarliwym flamenco, bossa novą i bluesem. Tego samego dnia w zamienionej na lizbońską tawernę Sali Kameralnej Filharmonii Bałtyckiej wystąpi Fabia Rebordao.

Podczas Siesta Festival nie może zabraknąć muzyki kabowerdyjskiej. Neuza, dzięki swojej charyzmie i unikalnemu głosowi stała się jedną z kluczowych postaci w muzyce Republiki Zielonego Przylądka.

Ostatni dzień festiwalu rozpocznie się koncertem Lokua Kanza. To wielokrotnie nagradzany głos Afryki, piosenkarz, multiinstrumentalista, autor tekstów, aranżer i producent.

Finałowym akcentem Siesta Festivalu będzie koncert Mo'Kalamity, jednej z najjaśniejszych postaci reggae. Wychowana we Francji, nagrywająca w Kingston i Nowym Jorku, śpiewa po francusku, angielsku i portugalsku.

Data: 18-21.09.2025

Miejsce: Stary Maneż,
Polska Filharmonia Bałtycka, Klub Parlament



SOPOT JAZZ FESTIVAL 2025

W październiku Sopot ponownie zamieni się w stolicę nie tylko polskiego, ale i światowego jazzu. Sześć nazw, dwie sceny, jedno miasto. To będzie wyjątkowe i wielowymiarowe doświadczenie dla fanów muzyki. Z jednej strony Błoto - eksperymentalne i świeże brzmienie pokazujące, że muzyczne granice to tylko wytwór ludzkiej wyobraźni, z drugiej zderzenie wirtuozerii z ognistym temperamentem muzyki latynoskiej i głęboką znajomością jazzowej tradycji, czyli Alfredo Rodriguez i jego trio. A to tylko początek, bowiem będzie można podziwiać także kunszt artystyczny takich składów, jak Kosmonauci, Simin Tander, Munir Hossn & Elas oraz Aga Zaryan Quintet.

Dzisiejszy festiwal to wydarzenie, które sięga lat 50. XX wieku. Jego pierwsza edycja odbyła się w 1956 roku i stanowiła ogromny krok milowy dla całej polskiej sceny muzycznej. Nastąpiła odwilż - pojawiło się miejsce dla twórczej wolności. Jazz, w przeciwieństwie do innych gatunków - głównie big bitu, a później rocka i punka - stanowił bezpieczną przestrzeń wyrażania swoich emocji, która nie musiała tak bardzo obawiać się cenzury. Dzięki temu gatunek mógł się rozwijać, rozkwitać i ewoluować. W ten sposób dziś polski jazz stał się znany i doceniany na całym świecie.

Data: 9-11.10.2025

Miejsce: Radisson Blu Hotel, Mamuszeki 14, Sopot



www.ika-kolor.com.pl

PODŁOGI WINYLOWE

VIN IN
VINYL FLOORING



PODŁOGI NA TWÓJ REMONT MARZEŃ

GDAŃSK, Al. Grunwaldzka 470
przy hali Olivia
gdansk01@ika-kolor.com.pl

RUMIA, ul. Grunwaldzka 6
przy Lidlu
rumia@ika-kolor.com.pl

GDAŃSK, Al. Grunwaldzka 211
Galeria Wnętrz City Meble
gdansk02@ika-kolor.com.pl

STAROGARD GDAŃSKI,
ul. Zblewska 10
starogard10@ika-kolor.com.pl



INAUGURACJA SEZONU ARTYSTYCZNEGO 2025/2026

Polska Filharmonia Kameralna Sopot zaprasza na wyjątkowy koncert inaugurujący nowy sezon artystyczny, który przyniesie świeże spojrzenie na klasykę i pełne wyrazu wykonania.

W roli solistki wystąpi Camille Thomas – wiolonczelistka znana ze swojego charakterystycznego stylu, który łączy techniczną precyzję z autentycznym wyczuciem muzyki. Wykona Koncert wiolonczelowy Roberta Schumanna, utwór pełen kontrastów, gdzie delikatność miesza się z żywiołową ekspresją, a każda fraza opowiada swoją historię. W drugiej części koncertu zabrzmii IX Symfonia Antonína Dvořáka „Z nowego świata” – kompozycja, która od lat inspirowała i zachwyca swoją melodyjnością oraz głębią przekazu. Pod batutą Szymona Morusa Polska Filharmonia Kameralna Sopot zaprezentuje to monumentalne dzieło z pełnym zaangażowaniem i świeżością interpretacji.

Koncert odbędzie się w wyjątkowej scenarii Kościoła pw. NMP Gwiazdy Morza, gdzie muzyka nabierze szczególnego blasku. Wstęp na wydarzenie jest wolny.

Data: 20.09.2025

Miejsce: Kościół pw. NMP Gwiazdy Morza, Sopot



MONIKA DĘTKOŚ. OBRAZ W OBRAZIE

- W moich obrazach często zawiera się „Obraz w obrazie” - przedmiotowość, realizm, z tłem abstrakcyjności. Dynamika odważnych kolorów ma wpływ na stosowane przeze mnie techniki malarskie, takie jak np. olej, akryl na płótnie, aerograf, aerozol - mówi Monika Dętkoś, której indywidualną wystawę będzie można podziwiać we wrześniu, po raz pierwszy Triadzie.

Wrażliwość mieszkającej w Sopocie twórczyni kształtowała się od dzieciństwa w artystycznej rodzinie – ojca rzeźbiarza i matki malarki.

Dętkoś bada naturę współczesnego człowieka, jego dążenia i alternatywny portret w najróżniejszych odsłonach scen rodzajowych. Dla artystki istotny jest temat, kompozycja, technika oraz zasada: sztuka leczy i przynosi optymizm.

Prace malarki zawsze odnoszą się do człowieka, materializując w indywidualny sposób efekty socjologicznych eksploracji.



Data: 12-25.09.2025

Miejsce: Galeria Triada



SOPOT JAZZ FESTIVAL 2025

9–11 PAŹDZIERNIKA

9 PAŹDZIERNIKA

czwartek | godz. 19.00

Mamuszki 14, Sopot

Błoto (PL)

Kosmonauci (PL)

10 PAŹDZIERNIKA

piątek | godz. 19.00

Blugrass, Radisson Blu Hotel, Sopot

Simin Tander *The Wind* (GE/AFG/NO)

Munir Hossn & Elas (BR/SP/CU)

11 PAŹDZIERNIKA

sobota | godz. 19.00

Blugrass, Radisson Blu Hotel, Sopot

Aga Zaryan Quintet (PL/USA)

Alfredo Rodriguez Trio (CUB)

KURATOR FESTIWALU: Marcin Wasilewski

**Partner
Strategiczny**



www.sopotjazz.pl

Bilety



Organizatorzy

Partnerzy

Patroni medialni



Dofinansowano
ze środków
Miasta Sopotu



WINE OF MOLDOVA
FESTIVAL

Już wkrótce Gdańsk stanie się miejscem wyjątkowego spotkania pasjonatów wina, ekspertów branżowych i przedsiębiorców. The Wine of Moldova Festival to wydarzenie, które łączy dobrą zabawę z biznesowymi możliwościami. Festiwal towarzyszy prestiżowemu Sommelier Summit by Wine of Moldova, podczas którego uczestnicy spotkają się ze znakomitymi gwiazdami świata wina – zarówno z Polski, jak i z zagranicy. Na gości czeka degustacja win z 20 mołdawskich winnic, a także wyborne przekąski przygotowane przez restaurację Yes Butcher. Niezwykłą atrakcją będą prelekcje prowadzone przez wybitnych sommelierów, takich jak Joe Fattorini, Hedi Makinen, Mihail Druta, Henri Chapon, Piotr Kamecki czy Tomasz Kolecki. To niepowtarzalna okazja, aby poszerzyć swoją wiedzę, poznać najnowsze trendy i nawiązać cenne kontakty. Cena biletu obejmuje nie tylko wstęp na degustację i prelekcje, ale także butelkę wina, profesjonalny kieliszek degustacyjny, bawełnianą torbę z notesem i długopisem oraz wodę. To pakiet, który pozwoli w pełni cieszyć się atmosferą festiwalu i zabrać ze sobą praktyczne pamiątki. The Wine of Moldova Festival to wydarzenie, którego nie można przegapić – bo wino smakuje najlepiej w towarzystwie ludzi, którzy kochają je tak samo jak ty.

26.10.2025

WINE OF MOLDOVA FESTIVAL

TEATR „WYBRZEŻE” GDAŃSK

26.10.2025

Heidi Makinen

Mihail Druta

Piotr Kamecki

Joe Fattorini

Henri Chapon

Tomasz Kolecki

POD PATRONATEM

Konsulat Honorowy Republiki Mołdawii w Gdańsku

Data: 26.10.2025
Miejsce: Teatr Wybrzeże, Gdańsk

PRODUCENCI.
NIE OSZCZĘDZIMY
NIKOGO.

LIBRETTO MEL BROOKS & THOMAS MEEHAN

MUZYKA I TEKSTY PIOSEMEK MEL BROOKS

ORYGINALNA REŻYSERIA I CHOREOGRAFIA SUSAN STROMAN

NA WIDOK SPECJALNEGO POROZUMIENIA Z MUSIC THEATRE INTERNATIONAL

REŻYSERIA TOMASZ DUTKIEWICZ

A MEL BROOKS MUSICAL

PRODUCENCI

Wrześniową premierą 2025 roku będą „Produkcenci”. Bohaterowie – broadwayowski producent Maks Białystok i poborca podatkowy Leo Bloom orientują się, że zarobią na sztuce wtedy, gdy... poniesie ona klęskę! Muszą znaleźć wystarczająco nieodpowiedni tytuł, reżysera i aktorów, a także sposób, by zrealizować spektakl za nieswoje fundusze. Innymi słowy – przejść przez wszystkie etapy tworzenia dzieła scenicznego, lecz z odwrotnym skutkiem. Do roboty! Nikt nie spodziewał się, że... wyprodukują pierwszą w swoim życiu superprodukcję!... Prowadzącą ich do zguby. Jedno jest pewne – spektakl bije we wszystkich, nie oszczędza nikogo.

Przed wejściem na teatralną widownię zapoznaj się z adaptacją filmową bądź skonsultuj się z musicalowym specjalistą, gdyż każde obejrzenie bez przygotowania zagraża twojemu życiu lub zdrowiu.

Musical „Produkcenci” Mela Brooksa powstał według jego filmu o tym samym tytule z 1967 roku. Tytuł zdobył Oscara za najlepszy scenariusz oraz dwa Złote Globy, a sam musical – 12 nagród Tony! Kolejna filmowa adaptacja powstała w 2005 roku.

Data: 6.09.2025 (spektakl premierowy)
Miejsce: Teatr Muzyczny w Gdyni

50

50.

FESTIWAL POLSKICH
FILMÓW FABULARNYCH

22-27.09.2025 GDYNIA

GDYNIA

MIASTO FILMU

unesco

Member of the Creative Cities Network

ORGANIZATORZY

MECENAS

SPONSORZY

OGÓLNOPOLSCY PATRONI MEDIALNI

LOKALNI PATRONI MEDIALNI

PARTNERZY STRATEGICZNI

PARTNERZY GŁÓWNI

PARTNERZY

Dofinansowano ze środków Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego pochodzących z Funduszu Promocji Kultury
Współfinansowanie: Polski Instytut Sztuki Filmowej



BMW E24 POŻĄDANA „SZÓSTKA”

AUTOR: BARTOSZ GONDEK | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Zaprojektował go Paul Bracq – francuski wizjoner, odpowiedzialny za najbardziej niemieckie w wyrazie Mercedesy i BMW. To coupe o idealnie wyważonych proporcjach upodobał sobie m.in. Bruce Willis, lecz lista jego wielbicieli jest znacznie dłuższa. BMW E24 to dziś nie tylko jeden z najpiękniejszych modeli w historii marki, ale także klasyk, który z roku na rok zyskuje na wartości, kusząc kolekcjonerów na całym świecie.

Według urodzonego w 1933 roku w Bordeaux Paula Bracqa każdy element pojazdu miał być estetycznie zbalansowany. Wybitny designer był jednym z pierwszych, którzy w projektowaniu samochodów wprowadzili na szeroką skalę zasady wzornictwa przemysłowego. Był na przykład zwolennikiem stosowania innowacyjnych materiałów, przyczyniających się m.in. do redukcji masy. Imperatywem w jego działaniach była użyteczność i funkcjonalność. Wszystko to brzmiało bardzo współcześnie, choć realizował to już w latach 50. XX wieku. Odwaga i nowatorskie spojrzenie Bracqa dały światu pierwszy powojenny supersamochód BMW – model 503, kultowego Mercedesa SL W113 „Pagodę”, Mercedesa W111 Coupé, czy eksperymentalnego Mercedesa C111, a także koncepcję później zaprojektowanego przez Włochów BMW M1. Tak szacowne pokrewieństwo łatwo wyjaśnia nieprzemijającą urodę naszego bohatera – produkowanego w latach 1975–1989 BMW serii 6. Pierwsze BMW „6” było sportowym coupé klasy wyższej, wyprodukowanym w niezbyt wysokiej liczbie 86 216 egzemplarzy. Oprócz Europy samochód sprzedawano także w USA i Japonii. Prowadzące się jak limuzyna, duże i bardzo komfortowe coupé napędzane było sześciocylindrowymi silnikami rzędowymi, przekazującymi moc na tylne koła. Jeszcze dziś, mimo że przez pół wieku znacznie urosliśmy, wewnątrz samochodu komfortowo mieszczą się cztery osoby. Kształty, komfort, osiągi – wszystko to jasno wskazuje, że mamy do czy-

nienia z typowym luksusowym Grand Turismo, choć ciężko zrozumieć, dlaczego nikt tej nazwy nie używa.

Najbardziej znanym użytkownikiem BMW E24 był Bruce Willis, który prowadził ten model na planie popularnej niegdyś komedii „Na wariackich papierach”. Pierwszą „szóstkę”, zwłaszcza egzemplarze z wcześniejszych roczników, upodobał sobie także na początku lat 90. polscy biznesmeni – w tym ci, którzy chętniej zaglądali na nie do końca właściwą stronę mocy.

Klasyczne samochody BMW mają podobną przypadłość do Alfy Romeo. Trzeba długo czekać na moment, kiedy stają się klasykami. Kiedy już się to stanie, ich ceny nagle nabierają prędkości. Dziś za ładne E24, które w 2010 roku kosztowało do 30 000 złotych, trzeba zapłacić około 100 000 złotych. Nie inaczej jest z granatowym egzemplarzem, należącym do Radosława Wojciechowskiego, który często mamy okazję oglądać na wielu trójmiejskich spotkaniach klasycznych samochodów. Związek „szóstki” i Radka trwa już osiem lat. Wcześniej, o wiele dłużej, trwała fascynacja tym modelem. Można śmiało powiedzieć, że była to klasyczna młodzieńcza miłość.

- Pod koniec lat 90. spotykałem ją czasami na ulicach i zawsze odwracałem głowę. Mam słabość do „rekinów”, czyli BMW z lat 80. Podwójne lampy, ścię-





ty przód... W przypadku E24 połączone z nadwoziem coupe. W ramach „kryzysu wieku średniego” postanowiłem zrealizować marzenie o posiadaniu klasyka na weekendy – opowiada Radek. - Najpierw wystartowałem z „wysokiego C”, szukając najmocniejszej wersji z 3.5 litrowym silnikiem i manuałem. Aż nagle znalazłem bardzo ładną, niebieską 628 w automacie. Świeżo po rozkręceniu do ostatniej śrubki i złożeniu na nowo przez pasjonata tego modelu. Stan auta przekonał mnie do pewnych kompromisów, z których jestem dziś bardzo zadowolony – dodaje.

Rychło okazało się, że niebieski dużo bardziej pasuje do lat 80., a automatyczna skrzynia biegów i 184KM idealnie nadają się do bulwarowego GT Radka. Warto w tym miejscu wspomnieć, że odmiana 628 powstała jako odpowiedź na tak zwany „drugi kryzys paliwowy”. Szybko okazało się, że wielbicieli BMW mają w nosie oszczędności, przez co mniej paliwożerną wersję wybierali mniej niż co 10 klient.

- Auto służy mi do weekendowych wypadów, przejażdżek po okolicy. W ostatnich latach odkryłem rajdy turystyczno-nawigacyjne i uważam, że to genialny sposób na ciekawe spędzenie czasu z rodziną i klasyczną motoryzacją. Każdego roku staram

się wystartować w kilku imprezach – opowiada właściciel. - Trómiasto to wspaniałe miejsce na tego typu eventy. W niewielkiej odległości mamy wspaniałe tereny: Żuławy, Warmię, Mazury, Kaszuby – dodaje.

Granatowe BMW przez lata nigdy nie zawiodło. Ocynkowane nadwozie jest dosyć odporne na korozję. Mechanicznie to tak naprawdę BMW serii 5 E28, więc nie ma problemu z częściami. Mimo że BMW 628 było propozycją dla oszczędnych, dalej najważniejszą pozycją jest paliwo. Auto pali około 15l/100km. Poza koszty są porównywalne albo nawet wyraźnie mniejsze niż w nowszych autach. W dużym mieście największym wyzwaniem jest miejsce w hali garażowej/garażu do przechowywania klasycznego auta.

Przez lata Radek doprowadził „szóstkę” do stanu fabrycznego. Odtworzył nawet zgodną ze specyfikacją, welurową tapicerkę, którą ktoś obszył wtórnie materiałem. To wszystko sprawiło, że dziś nie sposób przejść koło niebieskiego BMW obojętnie a w zasadzie na każdej imprezie pojawia się kilku zainteresowanych zakupem podobnego pojazdu. W tym przypadku, co roku słupki rosną a wzrost wartości tego konkretnego modelu jest wyższy niż koszt utrzymania.

Maxi-slabs
that look like marble

MAXFINE
FABBRICA
MARMORI E GRANITI



DAGO

studiodago

www.studiodago.pl

A BRAND OF  **IRIS
CERAMICA
GROUP**

discover more at
www.irisfmg.com

SILVERSI

KONTRA RYNEK PRACY

AUTORKA: MARTA DWORAK

Na dynamicznie zmieniającym się rynku pracy główna uwaga firm, ekspertów, polityków i mediów skierowana jest na młode pokolenie. Jak ułatwić mu znalezienie pracy, stworzyć dobre warunki prawne i ekonomiczne, jak dopasować się do potrzeb. Na drugim biegunie znaleźli się za to pracownicy 50+, którzy często spotykają się z dyskryminacją wiekową opartą na stereotypach i uprzedzeniach. Ageizm, bo tak się nazywa to zjawisko może mieć zgubny wpływ, nie tylko na poszukujących pracy, ale i całą gospodarkę.

Tadeusz ma 51 lat, z wykształcenia jest inżynierem. Zaraz po studiach rozpoczął pracę w firmie, w której spędził 25 lat, zajmując coraz to wyższe stanowiska. W międzyczasie spółka się rozrastała, aż została przejęta przez zagraniczny koncern. Zmieniały się zasady, a przez to ludzie i klimat pracy.

- Niecały rok temu dostałem wypowiedzenie. Oficjalny powód – reorganizacja firmy. Ale czułem, że chodziło o coś innego. Mimo, że miałem wysokie kompetencje i doświadczenie, to zacząłem nie pasować im do reszty zespołu. Z drugiej strony trudno się dziwić, miałem kolegów 25 lat młodszych od siebie – opowiada Tadeusz.

Od tego czasu bezskutecznie szuka pracy, już nie tylko na podobnym stanowisku, ale i na niższych. Był na kilku rozmowach, ale żadna nie zakończyła się sukcesem.

- Dość często pytano się mnie, jak sobie radzę z nowymi technologiami, czy używam mediów społecznościowych, jakby zakładano, że człowiek po 50-tce może mieć z tym problem – mówi.

Anna, także po pięćdziesiątce, ma za sobą bogate doświadczenie zawodowe w marketingu. Na prośbę jednego z pracodawców założyła nawet własną działalność, którą po kilku latach zamknęła, gdyż wiązała się ze zbyt dużymi kosztami. Aktualnie od kilku miesięcy szuka pracy. Uważa, że ma dobre cv i duże doświadczenie. Mimo tego rzadko dostaje zaproszenie na rozmowę, a, jak już do niej dochodzi, to z reguły pada pytanie związane z wiekiem i umiejętnością dopasowania się do wymagań.

- Pierwszy raz w życiu znalazłam się w sytuacji bez pracy i szczerze mówiąc – bardzo się boję. Zawsze byłam aktywna zawodowo, pracowałam w marketingu, budowałam

marki, prowadziłam kampanie i zespoły. Szukam przynajmniej częściowego etatu – czegokolwiek, co pozwoli mi stanąć na nogi i zacząć zarabiać. Mam dwójkę uczących się dzieci, którym pomagam i potrzebuję stabilności – mówi Anna. – Na rozmowach rekrutacyjnych pytanie o wiek nigdy nie jest zadawane wprost, a wynika z całego kontekstu rozmowy. Jakby wiek był jakąś wadą, czymś co nie pasuje do współczesnych firm.

SKALA DYSKRYMINACJI

Te historie nie są wyjątkiem, ale regułą. Według analizy „Dyskryminacja ze względu na wiek na polskim rynku pracy – diagnoza” (12.2021) 26% Polaków identyfikowało w 2019 r. dyskryminację ze względu na wiek na rynku pracy jako często lub bardzo często występujące zjawisko. Średnia europejska to 40%, a najwyższe wyniki wykazała Francja (54%), Portugalia (52%) i UK (51%). Z kolei najmniej odpowiedzi wskazujących na powszechny charakter ageizmu był w Niemczech (20%), na Słowacji (22%) i w Luksemburgu (23%).

Na gruncie polskim z twierdzeniem, że wiedza i doświadczenie starszych osób nie są doceniane w społeczeństwie zgodziło się aż 66% osób w wieku 40-49 lat, 65% w wieku 50-59 lat, 61% w wieku 60-69 lat i 66% w wieku 70+.

Raport Konfederacji Lewiatan „Wpływ procesów cyfryzacji na osoby w wieku 50+” (2023) wspomina stroniczość w rekrutacji i zatrudnianiu, ograniczanie dostępu do szkoleń i możliwości rozwoju oraz niekorzystne traktowanie osób starszych w zakresie awansów i wynagrodzeń. Mimo umiejętności doświadczonych pracowników, część firm wciąż chętniej zatrudnia młodszych, którzy są gotowi pracować za mniejsze pieniądze.



MARTA ZIÓŁKOWSKA

People & Culture Manager w Ops Talent

„Niestety obserwując rynek branżowy, widzę, że Silwersi często są niedoceniani, a ich metrykalna pokora, daje przestrzeń do nadużyć. Ślepo gonimy za przyciągnięciem do firm Zetek i zapewnieniu im komfortu pracy, aby zostały z nami jak najdłużej, zapominając o starszych pokoleniach i ich mocnych stronach. Tj. punktualności, cierpliwości, lojalności, odporności na stres czy odpowiedzialności za przydzielone zadania, co nabiera unikatowej rangi i, jak potwierdzają rekruterzy, jest w deficycie kompetencyjnym w zespołach juniorskich.



EWELINA STRAWA

Mentorka Kariery,
Brain Point Group / Hey Day Foundation

„Od lat jako mentorka kariery wspieram osoby dorosłe w procesach przebranżowienia i rozwoju zawodowego, a wykluczenie osób 50+ staje się coraz bardziej widoczne – zarówno w rekrutacjach, jak i w kulturze organizacyjnej firm. Prowadzę również fundację, która koncentruje się na wspieraniu aktywności zawodowej osób w drugiej połowie życia. Dzięki temu mam codzienny kontakt z problemami, ale też z ogromnym potencjałem tej grupy wiekowej, potencjałem niedostrzeganym w Polsce. Uczę moich klientów, jak mają budować swój brand, jak odpowiednio przygotować aplikację, a przede wszystkim budować siebie na nowo na rynku pracy z mocy, a nie strachu.

Potwierdził to eksperyment badawczy Polskiego Instytutu Ekonomicznego z 2021 r., który dotyczył dyskryminacji osób dojrzałych w procesie rekrutacji. Niezależnie od płci, miejsca poszukiwania pracy czy doświadczenia zawodowego, młodszy kandydaci częściej otrzymywali zaproszenie do kolejnych etapów rekrutacji.

- W przestrzeni publicznej osoby 50+ jako pracownicy są właściwie niewidoczne. W reklamach, w kampaniach czy w employer branding - nie ma ich prawie wcale, a to tylko pogłębia wykluczenie. To wciąż realny problem. Mimo, że świat się zmienia, stereotypy trzymają się zaskakująco mocno. Kandydaci 50+ są często postrzegani jako mniej elastyczni, słabiej ogarniający technologicznie, mniej dynamiczni – tłumaczy Marta Ziółkowska, People & Culture Manager w Ops Talent. – A przecież chodzi o grupę, która wnosi do zespołów doświadczenie, stabilność, a często też bardzo wysoki poziom lojalności. Wiele osób po 50. roku życia niestety boryka się z wykluczeniem na rynku pracy. Badanie Aktywności Ekonomicznej Ludności GUS podsumowuje drugi kwartał 2024 roku, wskazując, że jeśli chodzi o osoby bezrobotne, to najdłużej pracy szukały te w wieku 55-74 lata. Znalezione zatrudnienia zajmowało im średnio ponad 11 miesięcy... To bardzo długo – podsumowuje.

U PODSTAW AGEIZMU

Wśród stereotypów pojawiają się: deficyt umiejętności cyfrowych i językowych, wolniejsze tempo uczenia się, mniejsza mobilność, dyspozycyjność, kreatywność i wydajność oraz problemy zdrowotne. Na to nakładają się jeszcze wyższe oczekiwania finansowe.

- Pracownicy 50+ mierzą się z wieloma barierami – od stereotypów wiekowych, przez trudności z dostępem do nowoczesnych form kształcenia, aż po spadek wiary w siebie. Z przeprowadzonych przez nas badań wynika, że ponad 60% osób po 50. roku życia czuje się mniej atrakcyjnymi kandydatami na rynku pracy, a blisko 45% doświadczyło wprost dyskryminacji z powodu wieku – na etapie rekrutacji lub awansu. Co więcej, aż 70% badanych nie miało okazji uczestniczyć w żadnym szkoleniu zawodowym w ciągu ostatnich 3 lat. To pokazuje, że wsparcie tej grupy nie może ograniczać się do sloganów – potrzebne są konkretne działania. Takie dane uzyskaliśmy, przeprowadzając ankiety wśród naszych uczestników i sympatyków – mówi Ewelina Strawa, Mentorka Kariery, Brain Point Group / Hey Day Foundation.

Szybki rozwój technologii to kolejne z wyzwań, z którymi spotykają się dzisiejsi pracownicy, co zwłaszcza w przypadku silversów postrzegane jest jako trudność mogąca prowadzić do wykluczenia. Stereotypy podtrzymują także media pokazujące seniorów przede wszystkim jako osoby wymagające pomocy. Starsi pracownicy rzeczywiście mogą potrzebować więcej czasu na zaznajomienie się z nowymi technologiami, jednak nie oznacza to, że nie są w stanie się ich nauczyć. To kwestia odpowiedniego wsparcia, motywacji oraz zmiany mentalności społecznej. W grupie osób 50+ należałoby budować przekonanie, że podniesienie kompetencji cyfrowych przyniesie korzyści zawodowe.

Co więcej, starsi pracownicy sami są nastawieni na naukę, a – według badania Pracuj.pl „Silver tsunami. O sytuacji starszych pokoleń na polskim rynku pracy” (10.2023) - szybkość uczenia się i przyswajania nowych umiejętności jako swój atut wskazało 45% respondentów. Podobna liczba, bo 44% widzi u siebie także zdolność do skutecznego przekazywania wiedzy innym, mniej doświadczonym osobom.



AGEIZM

Gdy wiek jest wykorzystywany jako podstawa dla nierównego i niesprawiedliwego traktowania, mamy do czynienia z ageizmem. To zjawisko społeczne oparte na uproszczonych schematach myślenia o danej kategorii wiekowej, które prowadzą do uprzedzeń i zachowań o charakterze dyskryminacyjnym. Choć może dotyczyć osób w każdym wieku, najczęściej odnosi się do starszych.

Ageizm przyjmuje różne formy - od pomijania w procesie rekrutacji, przy awansach, premiach i rozwoju zawodowym, przez pierwszeństwo w zwolnieniach, aż po mobbing. Inne przejawy to niewłączanie silversów do innowacyjnych projektów czy paternalizm, czyli wyręczanie w związku z przekonaniem o ich nieudolności. Problem ageizmu jest na tyle poważny, że WHO poświęciła mu cały obszerny raport „Global report on ageism” mówiący m.in. o negatywnych skutkach tego zjawiska takich jak niszczenie zdrowia, godności jednostki, a także gospodarki i społeczeństwa jako całości. Wniosek: ageizm odmawia ludziom praw człowieka i możliwości osiągnięcia pełnego potencjału.

Ageizm nie zawsze jest świadomy, w efekcie trudno go zidentyfikować czy zmierzyć. Polski Instytut Ekonomiczny („Dyskryminacja ze względu na wiek na polskim rynku pracy – diagnoza”) wyróżnia trzy jego rodzaje: instytucjonalny, interpersonalny i autoageizm. Pierwszy odnosi się do norm lub nawyków postępowania, których efekt to niesprawiedliwe traktowanie. Drugi dotyczy relacji między konkretnymi ludźmi. Autoageizm to negatywne postrzeganie siebie przez pryzmat wieku jako czynnika obniżającego kompetencje. Efekty każdej z tych form są równie krzywdzące.

Tymczasem silversi często bywają pomijani przy szkoleniach i innych możliwościach rozwoju zawodowego. Cała uwaga pracodawców koncentruje się na zapewnieniu komfortowych warunków młodszemu pokoleniu, zwłaszcza Zetkom, które są najbardziej skłonne do zmiany firmy niespełniającej ich oczekiwań.

Przedsiębiorstwa z oczywistych względów nie chcą być postrzegane o ageizm, dlatego deklarują, że silversi to dla nich ważna grupa wiekowa. Tymczasem rzeczywistość temu przeczy.

- Z wykluczeniem jest podobnie jak z mobbingiem. Firmy mają polityki, misje, kolegialne ciała dedykowane do tych spraw, często nawet kilka ciał. Z punktu widzenia dokumentów wszystko gra. Zdarza się jednak, że codzienna praktyka jest inna – kwituje dr Małgorzata Roge-Wiśniewska, trener, mentor i coach, International Coaching Federation (ICF).

BEST AGERS, CZYLI SILVERSI PEŁNI ZALET

Tymczasem pracownicy 50+ mogą oznaczać spore korzyści dla firm z racji ich cech: doświadczenia zawodowego, odpowiedzialności, lojalności i większego przywiązania do pracodawcy. Osoby 50+ najczęściej mają już ustabilizowane życie prywatne, własne mieszkanie, dorosłe dzieci, więcej czasu dla siebie na rozwój osobisty, hobby, zdrowy tryb życia – coś, czym trudno było im się zajmować do tej pory. Powoli osiągają więc work-life balance, chcą dalej pracować, bo dobrze czują się, będąc aktywnymi – zarówno zawodowo, jak i prywatnie. Bywają nazywani Best Agers jako dobrze wykształceni, zmotywowani, a nawet zdrowsi niż młodsi pracownicy.

Jak pokazują wyniki raportu „Bezpieczeństwo Pracy w Polsce 2022” pracownicy 50+ w swojej ocenie są pozytywnie nastawieni do korzystania z nowego sprzętu, urządzeń lub oprogramowania. W opinii pracodawców osoby w wieku 50+ najlepiej sprawdzają się na stanowiskach, na których wymagana jest skrupulatność, np. w dziale księgowym lub administracji czy jako wsparcie w kontakcie z klientem. 35% badanych silversów zajmowało stanowiska specjalistyczne. Rzadziej powierzano im zadania związane z wysiłkiem fizycznym, wysoką kreatywnością, zaawansowaną analizą danych czy umiejętnościami cyfrowymi.

Zatrudnienie osób z grupy 50+ to także korzyści finansowe i podatkowe dla firm: ulgi takie jak brak składek na fundusz pracy, możliwe dotacje czy zasiłek chorobowy z ZUS wypłacany już po 14 dniach. Dofinansowanie wynagrodzenia przysługuje na 12 miesięcy w przypadku 50-latków i na 24 miesiące w przypadku 60-latków. O dopłatę może ubiegać się pracodawca lub przedsiębiorca, który zatrudni bezrobotnego 50+ zarejestrowanego w urzędzie pracy. Wysokość dopłaty wynosi do 50% minimalnego wynagrodzenia pracownika. Warunkiem jest kontynuacja zatrudnie-



MOCNE I SŁABE STRONY OSÓB 50+ W OPINII PRACODAWCÓW

Obowiązkowość

Sumiennność

Rzetelność

Punktualność

Doświadczenie zawodowe

Doświadczenie życiowe

Łatwiejszy kontakt z innymi ludźmi

Szacunek do pracy i miejsca zatrudnienia

Dłuższy proces szkolenia pracowników do sprawowania obowiązków

Mniejsze umiejętności cyfrowe

Mniejsza mobilność

Mniejsza dyspozycyjność

Słabsi fizycznie

Częstsze problemy zdrowotne

nia odpowiednio przez 6 i 12 miesięcy po zakończeniu okresu dofinansowania.

Z drugiej strony niemożność zwolnienia pracownika na 4 lata przed wiekiem emerytalnym bywa postrzegana jako ograniczenie i działa przeciwnie zarówno w przypadku kobiet, jak i mężczyzn. Zabezpieczając pracownika, utrudnia mu jednocześnie poszukiwanie pracy u innego pracodawcy, może prowadzić też do zwolnień tuż przed wkroczeniem w wiek ochronny.

ZARZĄDZANIE WIEKIEM

W świetle zmian demograficznych związanych ze starzeniem się społeczeństwa konieczna jest zmiana postrzegania osób dojrzałych i zachęcanie ich do dłuższej aktywności zawodowej. Rozwiązanie to tworzenie inkluzywnych zespołów i zarządzanie wiekiem (age management). To nowe podejście do zarządzania zasobami ludzkimi kładące nacisk na różnicowanie wiekowe pracowników jako istotny czynnik rozwoju firmy. Tomasz Schimanek z Akademii Rozwoju Filantropii w Polsce („Osoby 50+ na rynku pracy”, Forum Odpowiedzialnego Biznesu) opiera age management na 4 filarach: koncentrowaniu się na kwalifikacjach, kompetencjach i umiejętnościach pracowników, bez względu na ich wiek; tworzeniu warunków umożliwiających maksymalne wykorzystanie atutów pracownika i neutralizowanie jego słabych stron związanych z wiekiem; korzystanie z szans i możliwości wynikających ze współpracy pracowników w różnym wieku i minimalizowania zagrożeń z tym związanych; budowanie stabilnych, zintegrowanych, zmotywowanych i lojalnych zespołów pracowniczych.

Inne pomysły na wspieranie współpracy międzypokoleniowej to mentoring młodych pracowników przez tych bardziej doświadczonych, ale i tzw. mentoring odwrotny, kiedy to starsi uczą się nowych kompetencji dzięki młodszemu kolegom. Wspieranie osób 50+ w aktywności zawodowej jest kluczowe dla zrównoważonego rozwoju społecznego i ekonomicznego.

- Należy traktować różne pokolenia jako wartość. A nie jako wyzwanie do „obsłużenia”. Wiek nie powinien decydować o tym, czy ktoś dostaje szansę. W firmach potrzeba więcej edukacji, więcej świadomości i... odwagi. Tak, odwagi – żeby zmieniać nawyki, wychodzić poza schematy, patrzeć szerzej niż tylko na „idealnego kandydata” – uważa Marta Ziółkowska. – Z badań wynika, że w przypadku osób 50+ dobrze działają elastyczne formy pracy - część etatu, łączenie etatów, praca hybrydowa. Ważne są też programy rozwojowe, które nie są kierowane tylko do młodych. U nas w firmie szkolimy liderów, żeby rozumieli różne pokolenia. Potrafili z nimi współpracować i komunikować się. Mamy też wewnętrzne szkolenia dla pracowników, które podnoszą świadomość kultury włączającej i to daje efekty – zespoły są bardziej otwarte, bardziej zgrane i... po prostu wszystkim lepiej się pracuje.

Jej zdaniem przepis na efektywny zespół to: „Zespół, który się uzupełnia. Gdzie młodszy pracownik wnosi świeżość i młodzieńczą energię, a starszy – doświadczenie i spokój. Gdzie jest przestrzeń do uczenia się od siebie nawzajem. Zespół, w którym każdy ma głos. Gdzie ludzie czują się bezpiecznie i mogą być sobą. Tylko wtedy zespół naprawdę działa, osiąga założone cele. Wtedy to przynosi realne efekty – nie tylko „na slajdzie w prezentacji firmowej”.



DR MAŁGORZATA ROGE-WIŚNIEWSKA

Trener, mentor i coach, International Coaching Federation (ICF)

„Grupa 50+ bywa postrzegana jako mniej obeznana z technologią, adaptowalna, bardziej zagrożona zwolnieniami chorobowymi. Ma mniej szkoleń i szans na awans. Osoby te nagminnie czują presję zwiększenia zarobków i oszczędzania przed zbliżającą się emeryturą, zwłaszcza jeśli miały przerwy w karierze. Zdarza się, że są zastępowane przez młodszych, tańszych pracowników lub ich role są likwidowane jako przestarzałe. Co prawda ci, którym brakuje do emerytury nie więcej jak cztery lata, są chronieni przed wypowiedzeniem. Zdarza się jednak, że zwolnienie następuje przed tym okresem. Natomiast w trakcie tego okresu nierzadko ma miejsce zmiana stanowiska, a nawet obniżka wynagrodzenia. Moim zdaniem pracownicy po 50. roku życia wnoszą bogate doświadczenie, zaangażowanie, niezawodność, silną etykę pracy i wysokie umiejętności, w tym w rozwiązywaniu problemów czy konfliktów. Dzięki temu mogą być świetnymi liderami, mentorami i coachami. Nagminnie jednak nie tylko otoczenie, ale i oni sami mają o sobie niezbyt dobre mniemanie.



Fot. Freepik

POLSKIE SPOŁECZEŃSTWO CORAZ STARSZE

Spółeczeństwo europejskie starzeje się, a Polska jest jednym z tych krajów, w których liczba osób w dojrzałym i podeszłym wieku będzie wzrastać najszybciej. To wynik wydłużenia długości życia pogłębiony niskim poziomem dzietności. W rezultacie liczba osób w wieku reprodukcyjnym będzie maleć, a starszych, wymagających wsparcia i opieki – rosnać.

„W opinii badaczy Polska jest krajem, w którym ta zmiana będzie szczególnie drastyczna. Z jednego obecnie z najmłodszych krajów Unii Europejskiej już w 2060 r. nasz kraj stanie się najstarszym – a proces ten jest nieuchronny i w najbliższych kilkudziesięciu latach nieodwracalny. W przyszłości będzie to powodować zmniejszanie się podaży pracy i utrudnienia w systemie zabezpieczenia społecznego w wyniku wzrostu liczby i odsetka ludzi w starszym wieku.” – pada we wprowadzeniu do opracowania GUS dotyczącego Narodowego Spisu Powszechnego Ludności i Mieszkań 2021 (publikacja w 2023 r.).

Według prognoz GUS („Prognoza ludności rezydującej dla Polski na lata 2023-2060”) w 2060 r. liczba ludności rezydującej Polski wyniesie 32,9 miliona osób, czyli o 4,8 mln (12,7%) mniej niż w 2022 r. Osoby w wieku 65 lat i więcej będą stanowiły około 30% populacji, a ich liczba wzrośnie o 2,5 miliona w porównaniu do 2022 r. Z kolei kobiety w wieku prokreacyjnym w 2060 r. będą stanowiły jedynie 71% stanu z 2022 r.

BLISKO CO TRZECI POLSKI PRACOWNIK MA PONAD 50 LAT

Wspomniane zmiany demograficzne wywierają wpływ na strukturę zasobów siły roboczej, w której z roku na rok przybywa osób dojrzałych. Zgodnie z wyliczeniami GUS na koniec 2024 r. prawie co trzeci polski pracownik to osoba 50+. Na koniec października 2024 r. w gospodarce narodowej było 15146,2 tys. pracujących. Średnia wieku wyniosła 42,8 roku, a mediana 42,0 lata. Najwyższy odsetek pracowników 50+ zanotowano we wschodniej Polsce. Najniższym udziałem tej grupy wiekowej charakteryzowały się gminy województw wielkopolskiego i pomorskiego.



Fot. Freepik

KOBIETY W GORSZEJ SYTUACJI NIŻ MĘŻCZYŹNI



W przypadku kobiet dyskryminacja ze względu na wiek nakłada się na dyskryminację pod kątem płci, a najtrudniejsza sytuacja na rynku pracy dotyka bezrobotnej kobiety po pięćdziesiątce.

- Kobiety po pięćdziesiątce bardzo często są zepchnięte na margines – nie dlatego, że czegoś im brakuje, ale dlatego, że nadal funkcjonuje przekonanie, że w tym wieku powinny już „trochę odpuścić” i zająć się rodziną. Do tego dochodzą obowiązki opiekuńcze – wnuki, starsi rodzice... A przecież to nie znaczy, że nie chcą się rozwijać zawodowo. Tyle że trudniej im to pogodzić, pracodawcy – zamiast wspierać – czasem po prostu rezygnują z nich z góry – tłumaczy Marta Ziółkowska, People & Culture Manager w Ops Talent. - Spójrzmy na listę „Kobiety Forbesa”, jak wiele kobiet w tym wieku jest na szczycie swoich kompetencji, ma ogromną wiedzę i może być świetnymi liderkami.

Tymczasem wiek dojrzały w przypadku kobiet to może być najlepszy czas na aktywność zawodową – zwłaszcza moment, gdy dzieci wychodzą z domu, a rodzice jeszcze nie wymagają opieki, nadal bowiem, to zadania głównie przyporządkowane kobietom.

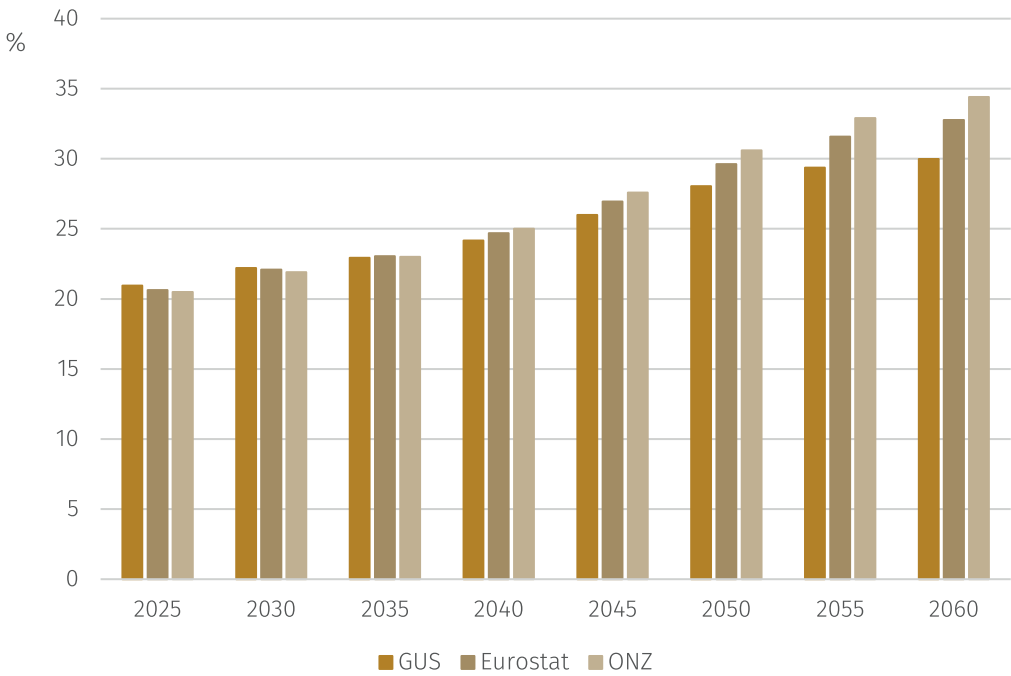
- W Polsce nie ma systemowego wsparcia w opiece nad osobami zależnymi, co sprawia, że to częściej kobiety przedwcześnie kończą aktywność zawodową. Niestety, trudno za skuteczne wsparcie uznać pięć dni bezpłatnego urlopu, który wprowadzono w ubiegłym roku wraz z polską transpozycją dyrektywy work-life balance – komentuje Marzena Strzelczak, pełnomocniczka Zarządu ds. DEI z Forum Odpowiedzialnego

Biznesu w analizie tematycznej „Osoby 50+ na rynku pracy” (2024). - Hit ostatnich miesięcy, czyli „babciowe”, zwane też świadczeniem „aktywni rodzice w pracy”, na poziomie narracji pogłębia wyłączenie z rynku pracy osób starszych i nierówności płciowe, wskazując, kto miałby wspierać aktywność rodziców.

Z wiekiem sytuacja kobiet szybciej się pogarsza niż mężczyzn, co może wiązać się z wcześniejszym wiekiem emerytalnym.

- Pracujące dojrzałe kobiety niestety wciąż są gorzej wynagradzane i zdecydowanie rzadziej piastują wysokie i bardziej eksponowane stanowiska. Często mają więcej obowiązków, bo dbają bardziej o innych niż o siebie oraz angażują się w prace wspierające i rozwijające innych, które nie przekładają się na rozwój własnej kariery. Z mniejszą intensywnością też zabiegają o podwyżki i awanse – stwierdza dr Małgorzata Roge-Wiśniewska, trener, mentor i coach, International Coaching Federation (ICF). - Rozwój karier kobiet wstrzymują ponadto przerwy związane z urodzeniem i opieką nad dziećmi i starzejącymi się rodzicami. Szkoda, gdyż wiele kobiet ma wysoką inteligencję emocjonalną, odporność psychiczną i umiejętności interpersonalne. Jako liderki częściej kroczą wysoką drogą, wspierając innych w rozwoju. Wiele z nich jest też świetnymi mentorkami i agentkami zmian.

PROGNOZA UDZIAŁU OSÓB W WIEKU 65 LAT I WIĘCEJ W CAŁEJ POPULACJI POLSKI (w %)



WYPIERANI NA SWOJE

Zgodnie z badaniem Polskiego Instytutu Ekonomicznego „Przedsiębiorcy 50+” (10.2023) w Polsce osoby po 50. roku życia są bardziej skłonne do zakładania firm niż ich rówieśnicy z większości krajów UE. Prawie 1/4 (23%) Polaków 50+ aktywnych zawodowo prowadzi działalność gospodarczą (średnia dla krajów UE to 18%). Udział prowadzących działalność rośnie wraz z wiekiem (aż 44% aktywnych zawodowo w grupie 75+ to osoby samozatrudnione).

Główne powody rozpoczęcia działalności biznesowej przez osoby 50+ to potrzeba niezależności i chęć wykorzystania doświadczenia zawodowego. Ważne także są: możliwość osiągnięcia większych zarobków i chęć zrealizowania marzeń o własnym biznesie. Warto jednak podkreślić, że nie wszyscy przedsiębiorcy 50+ planowali taką ścieżkę kariery. Dla wielu z nich to sposób na utrzymanie aktywności zawodowej po utracie pracy etatowej.

„Obserwuje się wypychanie z rynku pracy osób 50+ spowodowane negatywnymi stereotypami dotyczącymi starszych pracowników (ageizm). Założenie własnej firmy staje się wtedy jedyną opcją, aby móc dalej zarabiać. Jednocześnie dla części badanych powodem założenia własnej firmy była możliwość współpracy z inną firmą na zasadach B2B. Może to wskazywać na wymuszanie przez pracodawców zakładania własnej działalności z uwagi na cięcia kosztów przez przedsiębiorstwa. To sytuacja, gdy były pracownik wykonuje tę samą pracę dla poprzedniego pracodawcy już jako firma świadcząca usługi. O nasileniu tego zjawiska w Polsce może świadczyć fakt, że prawie 80 proc. polskich przedsiębiorców nie zatrudnia pracowników.”



INDYWIDUALNY PRYZMAT STAROŚCI

Choć problemy zawodowe związane z wiekiem dotyczą szczególnie pracowników 50+, niepokój odczuwają już czterdziestolatkowie, którzy często przegrywają z tańszymi i faworyzowanymi młodszymi kolegami, a sami przeżywają wątpliwości związane ze swoją konkurencyjnością na rynku pracy.



Według badań Polskiego Instytutu Ekonomicznego (Dyskryminacja ze względu na wiek na polskim rynku pracy – diagnoza) w polskim społeczeństwie nie istnieje wyraźna, dobrze zdefiniowana granica wieku, na podstawie której osoby uznawane są za młode lub stare. Granicę młodości wyznacza zdaniem respondentów przedział 41-50 lat, a początek starości przedział 64-71 lat. Nie wszyscy tak samo postrzegają lata - średni wskazany wiek, w którym ludzie przestają być określani jako młodzi, rośnie wraz z wiekiem osoby pytanej.

Prawie połowa osób (47%) w wieku 40 lat uważa, że osoby młodsze i starsze funkcjonują jako osobne grupy w jednym społeczeństwie. Aż 46% osób w wieku 60-69 lat i 44% w wieku 70+ uznało, że społeczeństwo polskie jest zbiorem indywidualistów. Stosunkowo rzadko postrzega się społeczeństwo jako jednolitą grupę współtworzoną przez osoby młodsze i starsze, a częściej jako bardziej lub mniej życzliwą separację.

- Osoby po czterdziestce są trochę „niewidzialne” – nie są już młodymi talentami, które za wszelką cenę pracodawcy starają przyciągnąć, nie kierujemy do nich komunikatów w kampaniach EB. Już na etapie ogłoszeń często pojawiają się sformułowania typu „dynamiczne środowisko”, „młody zespół” – i osoby 40+ zaczynają się zastanawiać, czy w ogóle jeszcze „pasują”. To na pewno wpływa na ich pewność siebie, motywację, a czasem na chęć do działania i zmianę pracy. Niektóre firmy wolą inwestować w młodszych, bo „mają przed sobą więcej lat pracy”. A czterdziestolatkowie nie są promowani ani nie dostają nowych wyzwań – stwierdza Marta Ziółkowska, People & Culture Manager w Ops Talent.

40+ NA ZAWODOWYM ROZDROŻU

Tak więc już osoby po 40-tce zaczynają odczuwać niepewność zawodową związaną z wiekiem. Według badań Polskiego Instytutu Ekonomicznego w tym przedziale wiekowym najczęściej wskazywanym przykładem dyskryminujących zachowań są komentarze od innych pracowników (34%), niższa ocena pracy (30%), wykluczanie z ambitnych zadań (29%) i brak podwyżki (26%).

- Osoby w wieku 40-45+ często są na zawodowym rozdrożu. Mają już duże doświadczenie, ale też obawy o przyszłość – czy ich kompetencje będą jeszcze „w cenie” za 10 lat? Z jednej strony rynek oczekuje od nich elastyczności i znajomości nowych technologii, z drugiej – nie zawsze oferuje realne możliwości zdobycia nowych umiejętności – twierdzi Ewelina Strawa, Mentorka Kariery, Brain Point Group / Hey Day Foundation. - Edukacja osób 40+ musi stać się priorytetem – zarówno w kontekście przekwalifikowania, jak i rozwoju umiejętności miękkich, takich jak komunikacja, zarządzanie stresem, praca zespołowa czy myślenie krytyczne. Potrzebujemy programów opartych na mentoringu, także odwróconym, które umożliwią łączenie pracy z rozwojem.

Wiele osób powyżej 40. roku życia jest przekonanych, że ich sytuacja na rynku pracy będzie się pogarszać w miarę starzenia. Pierwsze sygnały to pojawiające się problemy ze znalezieniem pracy, brak odpowiedzi na wysyłane cv, brak odzewu po rozmowach kwalifikacyjnych. To budzi niepokój.

- Grupa ta uważana jest za bardziej elastyczną, obeznaną z technologią i otwartą na naukę niż osoby w późniejszych przedziałach wiekowych. Duża jej część jest wysoce kompetentna, zajmuje stanowiska kierownicze i eksperckie. Śledzą trendy, rozwijają sieci kontaktów, szkolą się i umiejętnie współpracują – opowiada dr Małgorzata Roge-Wiśniewska, trener, mentor i coach, International Coaching Federation (ICF). - Pomimo tego osoby w wieku 40-45+ często znajdują się w trudnej, przejściowej fazie kariery, pomiędzy starszymi dyrektorami a młodszymi, często tańszymi, talentami dostarczającymi „świeżych pomysłów i młodszego klimatu”. Po dojściu do szklanego sufitu lub szczytu kariery stosunkowo często zmieniają branżę, rolę lub kierunek kariery. Wielu przechodzi na własną działalność. Ich sytuację zawodową utrudnia też spłacanie kredytów, wspieranie dzieci czy starzejących się rodziców. Przedział wieku 35-44 lat to wg najnowszych danych GUS najliczniejsza grupa bezrobotnych.

rutkowski development

MATEM
BLEVO

**ZAMIESZKAJ W GDAŃSKU W TYM ROKU.
SZÉROKI WYBÓR OD 2 DO 5 POKOI.**

UNIKAT
APARTAMENTY

**UNIKATOWE APARTAMENTY W GDAŃSKU.
KOLEJNY ETAP JUŻ W SPRZEDAŻY.**

www.rutkowski development.pl

T. 724 505 724



Fot. Karolina Rymarczyk / mat. 04 Coworking

10 LAT 04 PIONIERZY COWORKINGU

AUTOR: MICHAŁ STANKIEWICZ

Już 10 lat na mapie Gdańska działa 04 coworking, przestrzeń wymyślona dla tych, którzy chcą tworzyć własny biznes, budować relacje i zdobywać wiedzę. Zlokalizowana na terenie centrum biznesowego Olivia Centre, czerpie z niego doświadczenia wnosząc od siebie powiew świeżości i pomysłów.

- 10-lecie 04 coworking to dekada podwójnie symboliczna i interesująca. Bo odzwierciedla to, co wydarza się i zmienia w Trójmieście od 2010 roku, a jednocześnie pokazuje, jakie są typowe fazy wzrostu i rozwoju prawie każdego biznesu – mówi Marta Moks, szefowa i współzałożycielka 04. - Przez ostatnie 15 lat w Trójmieście pojawiły się międzynarodowe biznesy, oddziały skandynawskich firm, silne startupy i innowacyjne szkoły. I narodziła się wizja najlepszej jakości życia w Polsce. To wszystko widać w historii 04.

POŁĄCZYĆ MAŁYCH Z DUŻYMI

Idea coworkingu została wymyślona w USA, tam też w 2005 roku uruchomiono pierwszą strefę coworkingową. Pod tym pojęciem kryje

się wspólna przestrzeń do pracy dla tych, którzy nie chcą pracować w domu. Dedykowana freelancerom, małym firmom, startupom. W ramach abonamentu klienci otrzymują nie tylko biurko i krzesło oraz dostęp do pełnej biurowej infrastruktury, ale i możliwość zdobywania kontaktów, wiedzy i uczestnictwa w wydarzeniach.

Pomysł na stworzenie tego typu przestrzeni w Olivia Centre narodził się już w 2014 roku, a więc niedługo po tym, jak zaczął rozkwiatać trójmiejski rynek startupowy. Tym samym 04 Pomysłodawca przedsięwzięcia – Tomasz Woźniak – łączył dwa światy: nieruchomościowy i startupowy. Ideę podchwycił Maciej Grabski, założyciel Olivia Centre, który po latach działania w jednym z parków technologicznych doszedł do wniosku, że w tego typu miejscach żadna firma nie urośnie

na miarę swoich aspiracji i możliwości. Aby zbudować realny biznes z jakiegokolwiek kreatywnego pomysłu, założyciel musi „iść do płacących klientów”. Tak powstała idea, by dzięki przestrzeni biurowo-coworkingowej stworzyć platformę do współpracy dużych firm, mających swoje siedziby w OC z tymi stawiającymi pierwsze kroki w biznesie. Do projektu zaproszono Martę Mokse, która doświadczenie zdobywała w branży edukacyjno – medialnej. Dzięki temu udało się stworzyć podwaliny pod biznes: zróżnicowany, zdeterminowany, zgrany zespół z silnym wsparciem inwestora i wykorzystać rynkową niszę w pionierskich dla coworkingu w Polsce czasach. Wartość miała być budowana na czterech filarach: dobrze zaprojektowanej przestrzeni, finansowaniu ciekawych projektów, edukacji oraz radykalnej elastyczności - krótkich, miesięcznych zobowiązaniach z formalnościami ograniczonymi do minimum.

- Czas pokazał, że wszystkie cztery filary miały swoją mroczną stronę, niektóre założenia były błędne. Jednocześnie 04 było potrzebne, ale zupełnie innym biznesem niż zakładaliśmy. Do dzisiaj biura zajmują małe biznesy z wielkimi sukcesami, zespoły wielkich korporacji i freelancerzy, którzy chcą do ludzi. Najważniejsze, że przedsiębiorczo-startupowa mentalność i gotowość do zmian nie tylko umożliwiły 04 przetrwanie, ale wręcz stały się kołem napędowym i źródłem biznesowego sukcesu – opowiada Marta Moks.

DOŚWIADCZENIE ZBIERANE Z CAŁEGO ŚWIATA

Pierwsze dwa lata to okres ciężkiej pracy, prób i błędów, pozyskiwania klientów i pierwszego programu akceleracyjnego dla startupów.

- To był czas, gdy znało się każdą osobę przebywającą na przestrzeni, gdy krytycy dostawali do ręki wciąż nowe argumenty sztycherzego „a nie mówiłem”, a największymi ambasadorami byli ci, którzy nie mogli zapłacić. Sporo tu było entuzjazmu, zwinności, indywidualnego podejścia i zaskakujących realizacji – czytaj chaos. Dotrudniani ludzie najczęściej bywali nieszczęśliwi i niedopasowani, a realizowane projekty miały 50 % szans na sukces – wspomina Marta Moks.

To właśnie te pierwsze lata były dla 04 konstytuujące. Zespół 04 zdobywał szybko doświadczenie, m.in. dzięki wizytom na międzynarodowych konferencjach i w coworkingach w Europie i na świecie. Udało się zdefiniować ideę miejsca, w którym największą wartością jest społeczność. Wtedy rozpoczęła się druga faza rozwoju - kolejne programy mentoringowe i współpraca z kilkunastoma coworkingami na świecie.

- Do Gdańska zaczęły zjeżdżać coraz liczniejsze firmy ze Skandynawii, Niemiec czy USA. A my promowaliśmy Gdańsk na całym świecie, bywając i zapraszając do nas ludzi od Nowego Jorku po Chiang Mai. Robiliśmy z głową – projektowaliśmy sprytniej i bardziej ergonomicznie, uczyliśmy się Design Thinking i ćwiczyliśmy coraz to nowe sposoby na budowanie sieci między 04ianami. Właśnie wtedy narodziło się najwięcej pomysłów, które przetrwały próbę czasu. I od tej fazy osoby zakładające to miejsce przestały znać ludzi z przestrzeni, bo zaczęła to być domena menadżerów każdej z przestrzeni – opowiada Marta Moks.

NOWA WSPÓLNOTA NA BAZIE 04

Trzecim etapem było „rozsianie” inicjatyw 04 po całej Olivie Centre. - By ludzie poznawali się lepiej, by niosła się atmosfera i energia, którą udało się stworzyć w 04. Olivia Centre od początku stawiała na „wię-

04 W LICZBACH

1 594	firm przewinęło się lub wciąż działa w 04
1 368	wynosi liczba aktywnych członków społeczności
800	godzin zrealizowanych warsztatów
200	startupów z całego świata w programach akceleracyjnych
250	studentów w procesach rekrutacyjnych



cej niż budynki” – tutaj realizowane były liczne projekty społeczne, edukacyjne, wspierające lokalną wspólnotę. Więc kierunek zmian był dość naturalny – wyjaśnia Marta Moks.

04 wraz z zespołem komunikacji Olivii stworzył szereg projektów i inicjatyw mających na celu zbliżenie się do kilkunastu tysięcy ludzi pracujących w kompleksie. To oznaczało imprezy na patio, badania, projektowanie Olivia Garden, czy kluby pasji (w tym Chór Olivii).

Kolejne wyzwania, ale i zmiany dla 04 przyniósł okres pandemii. To czwarta faza, która trwa do dzisiaj. To oznaczało dopasowanie się do nowej rzeczywistości, dalsza profesjonalizacja i budowanie konferencji (LeadWell).

Przez te lata 04 też urosło – z 1500 do 6000 m2. Początkowe 20 biur rozrosło się do prawie 100, a kilkadziesiąt osób pierwotnie korzystających z przestrzeni stanowi dzisiaj 1/5 wszystkich pracujących na co dzień i 1/20 związanych członkostwem, wynajmem sal czy projektami.

- 04 oczywiście się nie zatrzymuje. Rola lidera środowiska coworkingowego zobowiązuje. Przed nami prace nad nową przestrzenią, program wsparcia liderów LeadWell oraz wsparcie rozwoju kilku innowacyjnych produktów i usług w Olivii. Musimy mieć o czym opowiadać na międzynarodowych konferencjach coworkingowych i real-estate'owych, na scenie których staliśmy się już stałym gościem – uśmiecha się Marta Moks.



LETNI WIECZÓR DELUXE LUKSUS, KTÓRY MÓWI SZEPTEM

AUTORKA: MARTA DWORAK | FOTO: KAROL KACPERSKI

Sierpniowy Wieczór DeLuxe udowodnił, że prawdziwy luksus nie potrzebuje fajerwerków – rodzi się w ciszy i wewnętrznej harmonii. To ona staje się dziś walutą dobrostanu, który promieniuje na nasze wybory i relacje. W restauracji L'Entre Villes spotkały się marki i osobowości, które doskonale rozumieją tę filozofię, wychodząc poza to, co oczywiste. Efekt? Wieczór wypełniony subtelną energią, kojącymi emocjami i nową definicją prestiżu.

Wieczory DeLuxe mają w sobie coś z wakacyjnych przyjęć, na które czeka się z niecierpliwością – i sierpniowa edycja nie była wyjątkiem. W restauracji L'Entre Villes spotkało się ponad 100 osób, by razem z MS Group – wydawcą „Prestiżu” i „Biznesu Pomorza” – spędzić czas w atmosferze lekkości, elegancji i świetnej zabawy.

Tym razem hasłem przewodnim wieczoru był „Luksus w ciszy” – nowa filozofia dobrobytu. Popularny cytat „cisza wyraźniej mówi, ale też dokładniej słyszy” podkreśla jej siłę i znaczenie, dając przestrzeń do głębszego zrozumienia. Organizatorzy poszli jednak o krok dalej, łącząc ciszę z luksusem i przypominając, że prawdziwy dobrostan nie jest kwestią posiadania, lecz stanem umysłu, który możemy w sobie pielęgnować. Partnerzy wydarzenia doskonale wpisali się w tę ideę, pokazując, jak świadomie żyć i czym się otaczać, by harmonia stała się naszym największym bogactwem.

PRZEDMIOTY Z DUSZĄ

Wyjątkowe przedmioty to jedna z takich dróg, zwłaszcza jeśli wykrzystują piękno i moc zakorzenionego w naturze bursztynu. O tym, jak podkreśla on wewnętrzny blask, siłę i niezależność kobiet, opowiadała Katarzyna Sirak, właścicielka sopockiej galerii KAMIR modern face of amber, miejsca, które redefiniuje bursztyn i wplata go w codzienną elegancję. Na uczestników spotkania czekały upominkowe sakiewki z tymi wyjątkowymi kamieniami oraz mieniąca się ciepłymi barwami ekspozycja biżuterii.

- Każdy otrzymał coś, co może włożyć do kieszeni, otulić, przyłożyć do serca. Jeśli powiem Wam, że ten skarb, to złoto, które trzymacie w dłoniach ma 40 milionów lat, to mi uwierzcie? – pytała Katarzyna Sirak. – Zabierzcie ze sobą ten bursztyn, by poczuć jego wartość. Ma działanie przeciwnowotworowe, bo wytwarza kwas bursztynowy, co jest udowodnione naukowo.

Zgoła inną moc reprezentują prezentowane na Wieczorze DeLuxe unikalne torby Pluska Bags ze skóry upcyklingowej, tworzone z pa-

sji i szacunku dla naszej planety. Do ich produkcji zaangażowane są osoby po 50. roku życia. Właścicielka, Dominika Pluska, ma w tym swoją prywatną misję związaną z historią rodzinną, ale i studiami poświęconymi m.in. zarządzaniu środowiskiem i świadomemu designowi.

- Brak upcyklingu i recyklingu na świecie powoduje około 500 miliardów dolarów strat rocznie. A branża modowa to druga najbardziej zanieczyszczająca branża na świecie. Poprzez zmiany, które nastąpiły w Polsce, tysiące rzemieślników po 50. roku życia straciły swoje miejsca pracy, bo nie kultywujemy tego zawodu – mówiła Dominika Pluska. – Tworzę unikalne projekty. Każdy kawałek skóry traktowany jest indywidualnie i każda torebka jest unikatowa, jak historia kobiety, która ją nosi.

MOC DOBREGO SNU I CIAŁA W FORMIE

Trudno mówić o prawdziwej równowadze i jakości życia bez wartościowego snu. To przecież w ciszy nocy regeneruje się nasze ciało, umysł i sfera emocjonalna. Wiedzę tę najlepiej kultywuje Przemysław Szczebrowski, właściciel Salonów Snów Hever, które już od 16 lat oferują szyte na miarę materace i sypialniane aranżacje. Uczestnicy Wieczoru DeLuxe mogli przetestować jedno z łóżek Hever będące częścią zaskakującej ekspozycji umiejscowionej w... winiarni.

- Jesteśmy w stanie w sposób dyskretny i profesjonalny dostarczyć łóżko i materac tam, gdzie sobie klient zażyczy. A te miejsca są przeróżne, również takie, które mógłbym dyplomatycznie nazwać „użyteczności publicznej”, tam też łóżka się przydają – zdradził Przemysław Szczebrowski. - Dobieramy łóżka, ale i poduszki, które odpowiadają za kręgosłup w kręgach szyjnych. Sen jest bardzo ważny jako niezbędny do prawidłowego funkcjonowania w ciągu dnia, zwłaszcza, że 1/3 doby spędzamy na łóżku czy materacu.

Firmę wspierają m.in. fizjoterapeuci z Fizjolak, których reprezentowała podczas wydarzenia właścicielka marki Aleksandra Przytułska.



- Luksusem jest korzystanie z dobrej fizjoterapii, która jest coraz bardziej powszechna. Niestety w gabinecie często spotykamy się z tym, że pacjenci mówią, że rano budzą się sztywni, połamani i potrzebują czasu, żeby się rozchodzić – 5, 10 minut, a niektórzy nawet godzinę. Fizjoterapeuta jest od tego, żeby doradzić, czy materac jest odpowiedni i pomóc go dobrać. Każdy z nas ze względu na inne proporcje, budowę będzie potrzebował innego materaca – tłumaczyła Aleksandra Przytułska. – Fizjoterapeuta to nie jest masażysta. Naszym zadaniem jest doedukować, co zrobić, by budzić się bez dolegliwości bólowych.

A w tym pomóc mogą także treningi na siłowni, która, idąc z duchem czasów, może być kameralna i ekskluzywna jak strefa VIP w TrainPRO. Została ona stworzona specjalnie po to, by zapewnić komfort, prywatność i pełne skupienie na ćwiczeniach. Zgodnie z filozofią tej zlokalizowanej w samym sercu Wrzeszcza siłowni, stworzonej z pasji i doświadczenia, kładącej duży nacisk na indywidualne podejście do klienta.

- Strefa VIP to miejsce, w którym obecny jest jedynie trener i osoba ćwicząca. To sala prywatna, jeden na jeden, wolna od zgiełku, wszelkich rozpraszaczy czy spojrzeń innych osób, a to dla wielu z nas kluczowa kwestia. Do dyspozycji jest prywatna szatnia i łazienka. Stawiamy na komfort, anonimowość, indywidualne podejście, dzięki czemu każdy może ćwiczyć na własnych zasadach i we własnym tempie – podsumowała Klaudia Nidzgorska, z TrainPRO.

OFF MARKET, CZYLI SPRZEDAŻ W CISZY

W takiej też kameralnej formule można zakupić wymarzone mieszkanie czy dom. Firma White Wood od 10 lat obsługuje nieruchomości premium, towarzysząc klientom w zakupie wyjątkowych inwestycji na terenie Trójmiasta. Sprzedaż w ciszy to dyskretne, ekskluzywne trans-

akcje dostępne jedynie dla wyselekcjonowanego grona kupujących. - White Wood powstało z przekonania, że luksus nie potrzebuje rozgłosu, luksus lubi ciszę. Wielkie transakcje wymagają zaufania, poufności, taktu i uważności, dlatego większość z nich realizujemy w formule off market – dyskretnie, bez rozgłosu, w atmosferze zaufania. Przykładem jest jedna z naszych największych transakcji, która opiewa na 40 milionów złotych. Była to sprzedaż inwestycji na Wyspie Spichrzów – opowiadała Natalia Salicka z White Wood Nieruchomości.

Z SOPOCKIEJ PRACOWNI NA ŚWIATOWE SALONY

Równie imponujące osiągnięcia ma na swoim koncie projektantka Katarzyna Konieczka - gość specjalny Wieczoru DeLuxe - z którą wywiad przeprowadził prowadzący Tomasz Podsiadły. Projektowane przez nią stroje to prawdziwy artystyczny koktajl – inspirowane malarstwem, rzeźbą i filmem kostiumy przywodzą na myśl mroczne baśnie. Artystka, która w swoich kreacjach daje wyraz nieskończonej wyobraźni i nieposkromionej mocy twórczej, opowiedziała uczestnikom m.in. o współpracy z największymi gwiazdami jak Nergal, Doda czy Justyna Steczkowska i o ubieraniu takich osobowości jak Madonna czy Marilyn Manson.

- Mogłam spełnić marzenie Madonny o wejściu do świata Fridy Kahlo, malarki, którą uwielbia. Okazało się, że kostium był na tyle wygodny, że Madonna tańczyła w nim i nakręciła teledysk fashion do wydania „Vanity Fair”. Gwiazdy tego formatu mają swoich zaufanych ludzi i tutaj taką osobą była jej osobista stylistka, z którą współpracowałam – wspominała Katarzyna Konieczka. – W obrębie zainteresowania dziennikarzy i zwykłych ludzi jest ubieranie gwiazd teoretycznie nieosiągalnych i trochę tego mam na swoim koncie. Dla mnie to spełnienie marzeń z dzieciństwa, kiedy to ściany wyklejałam nie zespołami, a projektantami i supermodelkami.



Artystka wspominała też o nieocenionej pomocy siostry-współniczki w borykaniu się z codziennością.

- Jestem totalnym wariatem jak typowy artysta, który się nie może odnaleźć i nie kontroluje części rzeczywistości. Dlatego moją współniczką jest moja ukochana siostra. Jestem artystką absolutną, a częścią bycia artystą jest to, że człowiek jest tak głęboko sfokusowany w tym odrealnionym świecie – przyznała Konieczka.

UWODZĄCA CISZA MEDITACJI

Ważnym punktem Wieczoru DeLuxe było spotkanie z Nityą, czyli Patrycją Pruchnik - prekursorką nurtu niedualności i medytacji bezpośredniej w Polsce. Od ponad 13 lat towarzyszy ona ludziom w odkrywaniu spokoju i wolności, które nie zależą od zewnętrznych okoliczności, a od tego, co uświadomimy sobie na wewnętrznym, uniwersalnym poziomie. Nitya na swoim koncie ma już ponad 80 tygodniowych odośobnień medytacyjnych oraz setki spotkań, wykładów i prelekcji na temat przebudzenia i wolności, w których wzięło udział już ponad 15 tysięcy osób. Podczas Wieczoru DeLuxe poprowadziła półgodzinną medytację dla uczestników, wprowadzając ich w swój, a raczej wspólny nam wszystkim niedualny świat.

- Medytacja nie polega na tym, żeby się kompletnie wyłączyć z rzeczywistości, czy żeby popaść w taki kompletnie bierny stan, a raczej na tym, że jesteśmy uważni, obecni po to, żeby tak naprawdę odpocząć – tłumaczyła Nitya. - Nam się wydaje, że męczy nas wiele rzeczy zewnętrznych, natomiast najbardziej męczy nas nasze własne myślenie. Będziecie mogli to zobaczyć, kiedy będziecie zdeterminowani, tzn. będziecie chcieli zobaczyć, jak jest. Więc zadajcie sobie teraz pytanie, czy chcecie odpocząć i czy chcecie poczuć tę medytację.

Przez pół godziny salę wypełniały cisza, spokój oddechów i kojący głos Patrycji Pruchnik, która przeniosła uczestników z imprezowego gwaru w zupełnie inny świat, dając tak potrzebny oddech przed kolejnymi atrakcjami wieczoru.

SMAKI, ROZMOWY I MUZYKA

Po oficjalnej części, wypełnionej inspirującymi spotkaniami z partnerami wydarzenia i gośćmi specjalnymi, uczestnicy przenieśli się do kulinarnego świata Szefa Kuchni restauracji L'Entre Villes, Sławomira Hahna. Wyjątkowe menu dopełniło uroku samego miejsca – eleganckich wnętrz, dziedzińca z fontanną i kameralnego ogródka, które stały się naturalną sceną do rozmów i chwil wytchnienia. Klimat podkreślił nastrojowy występ skrzypaczki Nikka Harmony, dodając wieczorowi lekkości i artystycznego sznytu.

Nie zabrakło także emocji – punktem kulminacyjnym był konkurs z nagrodami. Wśród nich znalazły się: obraz Andrzeja Wrońskiego przekazany przez White Wood Nieruchomości, komplet kosmetyków od JBS Optima, voucher na kolację degustacyjną w L'Entre Villes, biżuteria z bursztynem firmy KAMIR oraz zaproszenia na trening w TrainPRO.

Wieczór zakończyły rozmowy kulturalne, które w swobodnej i relaksującej atmosferze przeciągnęły się do późnych godzin. Dziękujemy uczestnikom i partnerom za wspólnie spędzony czas podczas Wieczoru DeLuxe „Luksus w ciszy”.



Tomasz Błoriski, prezes Guardian Progress Broker, Agnieszka Chabowska, JBS Optima, Grzegorz Gosk, prezes Polskich Klubów Biznesu



Wiktoria Kucia, TrainPRO, Anna Chmielecka, Barbara Markiewicz, właścicielka L'entre Villes, Bartosz Sieradzki, TrainPRO, Aleksandra Lis, Bożena Cyra, Krystian Nidzgorz, założyciel marki TrainPRO



Patrycja Pruchnik, NITYA, nauczycielka medytacji w nurcie niedualności



Patrycja Domachowska, prezes zarządu Mediss Medical, Anna Ankier, założyciel i dyrektor Niepublicznej Szkoły Podstawowej „A I B” w Baninie



Monika Gnatowicz, muzyk, Dominika Pluska, twórczyni marki PLUSKA bags



Weronika Piskorek, współzałożycielka DeLuxBrokers, Agnieszka Kaszyńska-Kaczan, agentka w Cabrio Nieruchomości



Reprezentacja White Wood Nieruchomości z oddziałów w Gdańsku i Gdyni, zespół ds. sprzedaży: Magdalena Loose, Monika Sadowska, Natalia Salicka, Sandra Balcerowicz, Aleksandra Filip, Ewa Cesarz

WIECZÓR DELUXE - „LUKSUS W CISZY”

Kolejne wydarzenie z cyklu Wieczór DeLuxe, organizowane przez Prestiż Magazyn Trójmiejski i naszego wydawcę MS Group, odbyło się pod hasłem „Lukus w ciszy”. Tym razem postanowiliśmy zaprosić do świata, w którym produktami luksusowymi są spokój, komfort i... cisza. W swoich klimatycznych progiach gościła nas oraz naszych gości i partnerów sopocka restauracja L'entre Villes. Dziękujemy wszystkim partnerom i przybyłym gościom za niezwykle udany wieczór!



Magda Czajkowska, CMO Bitdefender Polska, Aleksandra Staruszkiewicz, Prestiż Magazyn Trójmiejski



Anna Myszowska-Sznajder, Kobiety Na Fali



Justyna Salwin, manager L'entre Villes



Marta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Wiwianna Szczerbowska, Salony Snu Hever



Zbigniew Canowiecki, prezes Pracodawców Pomorza



Krystian Nidzgorz, założyciel marki TrainPRO, Klaudia Nidzgorz, Train PRO



Sandra Balcerowicz, starszy specjalista ds. nieruchomości, White Wood Nieruchomości, Natalia Nowak



Aleksandra Staruszkiewicz, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Julia Łaszkiewicz, Katarzyna Sirak, właścicielka KAMIR modern face of amber



Monika Brandeburg, Agnieszka Nawrot, Główny specjalista ds. wynajmu powierzchni komercyjnych ASP



Kamil Kardymowicz, White Glove, Magdalena Adamska, doradca ds. nieruchomości, Navigat Nieruchomości, Joanna Żukowska, doradca ds. nieruchomości, Navigat Nieruchomości, Karol Nadolski, prezes spółki W&G, właściciel marki White Glove



Katarzyna Konieczka, kostiumografka i projektantka, Ewelina Robakowska, menadżer Katarzyny Konieczki



Anna Dzierżanowska, Hanna Tomczak, dyrektor ds. bankowości prywatnej, Santander Bank Polska S.A.



Aleksandra Przytułska, fizjoterapeutka, właścicielka Fizjolab



Adam Czapski, Marcel Migdał, właściciele Mój Fryzjer Sopot



Marta Wieleba, prezeska zarządu Konsal Cleaning, Adam Błażowski, prezes zarządu GreKom Sp. z o.o.



Agnieszka Szmit, Talent & Culture Manager Sofitel Grand Sopot, Katarzyna Biały, PR & Marketing Manager, Sofitel Grand Sopot, Aleksandra Zabolotna, Rooms Division Manager, Sofitel Grand Sopot



Michał Stankiewicz, prezes MS Group, redaktor naczelny Prestiżu Magazynu Trójmiejskiego, Zbigniew Nowak, prezes Grupy Nowak



Robert Bandrowski, ekspert ds. nieruchomości, Estatic Nieruchomości, Marta Masztalerz, członek zarządu, dyrektor kreatywna, Estatic Nieruchomości, Łukasz Wydrowski, prezes zarządu Estatic Nieruchomości



Przemysław Szczerbowski, właściciel Salonów Snu Hever



Agnieszka Smektała, właścicielka firmy Inzpirea, z partnerem, Magdalena Wangrat, właścicielka Wangrat Design, Patrycja Pruchnik NITYA, nauczycielka medytacji w nurcie niedualności



Zbigniew Nowak, prezes Grupy Nowak, Natalia Nowak, Barbara Markiewicz, właścicielka L'entre Villes, Aleksandra Lis



Anita Maciejewska, KAMIR modern face of amber, Agata Maderska, założycielka AZUL Marketing Studio

Fot. Edyta Steć



Agata Potocka, United Beverages Group



Bartosz Ziembaczewski, Diageo Poland



Dawid Gruska, Martini Bacardi, Mateusz Cacko, El Koktel



Łukasz Batruch, Jacek Frąckiewicz, artysta



Grażyna Romanowska, Malgorzata i Jacek Frąckiewicz, Szymon Romanowski, właściciel Galerii Triada



Monika i Marcin Hryciuk



Janusz Trendewicz, Stock Polska



Justyna i Michał Rabczko, The Last Port



Magda Jarocka, Karol Kruczyk, Press Play Film



Beata Zając, Katarzyna Szyszk, Halina Mechler i Grażyna Romanowska

OTWARCIE SEZONU WYSTAWIENNICZEGO W GALERII TRIADA

Galeria Triada w ostatni piątek sierpnia zaprosiła na pierwszą w Gdańsku wystawę twórczości Jacka Frąckiewicza - „Wodne pędzloruchy”. Wieczór uświetnił występ akordeonisty Macieja Kacprzaka.



Magdalena i Daniel Pohranowicz



Marek Biłski, The Macallan

FESTIWAL WHISKY PREMIEROWO W SOPOCIE

Weekend 22-23 sierpnia zdecydowanie stał pod znakiem doskonałej whisky - oczywiście za sprawą Festiwalu Whisky! Wydarzenie po raz pierwszy odbyło się na sopockim Hipodromie i przyciągnęło prawdziwe tłumy miłośników tego szlachetnego trunku.



Marek Leszczyński, CEDC International



Szymon Romanowski, właściciel Galerii Triada, Maria Murawska-Malek, Grażyna Romanowska



Szymon Romanowski, Galeria Triada, Maciej Kacprzak, akordeonista



Michał Wadziński, Wyborowa Pernod Ricard



Paweł Hyba, Martini Bacardi



Katarzyna Olczyk, kierownik Referatu ds. Jakości Usług Turystycznych, Urząd Marszałkowski



Agnieszka Nawrot, dyrektor gastronomii, Hotel Almond, Krzysztof Sawicki, przedstawiciel handlowy, United Beverages, Daryna Telukh, dyrektor generalna Hotelu Almond

POŻEGNANIE LATA W HOTELU ALMOND BUSINESS & SPA

Tradycyjnie, jak co roku, w Hotelu Almond Business & SPA w Gdańsku odbyło się pożegnanie wakacji w wyjątkowym stylu. 29 sierpnia w restauracji Magiel żegnano sezon wakacyjny wraz z partnerami oraz przyjaciółmi załogi hotelu. Wieczór upłynął w atmosferze pełnej smaku, muzyki i dobrej energii. Goście wzięli udział w komentowanej kolacji połączonej z degustacją wyselekcjonowanych rumów Plantation, którą poprowadził ekspert w tej dziedzinie Tomasz Włodarczyk. Menu na wieczór przygotował szef kuchni Hotelu Almond - Bartosz Czyżyk. Nie zabrakło również muzyki na żywo, która dodała wydarzeniu klimatu. Smaki, zapachy i muzyka stworzyły niezapomniany nastrój sprzyjający rozmowom i relacjom.



Piotr Kujawiak, MV Group Poland



Tomasz Konkol, Magda Prokopska, załoga Festiwalu Whisky Sopot



Tomasz Włodarczyk, United Beverages Group



Bogdan Donke, PROT



Marta Sikorska, architektka współwłaścicielka Hudson Hunters



Aleksandra Skwierawska, event manager, Hunter Extreme



Bartosz Czyżyk, szef kuchni Hotelu Almond



Kacper Sztorc, United Beverages Group



Kamil Skoczek, United Beverages Group



Piotr Charytoniuk, Deacon

Fot. Karol Kacperski

Fot. Tomasz Zaremba

ZNAJDZIECIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

Cukiernia Umam, Gdańsk, ul. Hemara 1; **Umam Marina**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; **Marmolada Chleb i Kawa**, Gdańsk, ul. Słomńskiego 6 (osiedle Garnizon); **Mount Blanc**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Costa Coffee**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Sztuka Wyboru**, Gdańsk, ul. Słowackiego 19; **Rosse Rosse**, Gdańsk, ul. Świętojańska 45 (Bałtyk Plaza); **Costa Coffee**, Gdynia, Centrum Rivera; **Mamma Mia Cafe**, Sopot, Plac Żdrojowy 2; **Cygarenia**, Gdynia, ul. 3 Maja 27; **Gdynia Balka**, Gdynia, ul. Piłsudskiego 30; **Air Cafe**, Gdynia, ul. Legionów 112/17 (Altus); **Cafe Resto**, Sopot, Hotel Rezydent; **Mount Blanc**, Sopot, Centrum Hafnera; **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 9; **Columbus Bistro & Cafe Kawiarnia**, Gdańsk, ul. Nowicka 9; **Columbus Caffee**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Etno Cafe**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Bacio di Caffè**, Sopot, ul. Grunwaldzka 4/6; **Park Cafe**, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 96/98; **Lavenda Cafe & Galeria**, Gdynia, ul. Starowiejska 11; **Tłok**, Gdynia, ul. Wybińskiego 3; **Al. Browar**, Gdynia, ul. Starowiejska 40B; **Pawilon**, Sopot, ul. Hafnera 7/9; **Kotka Cafe**, Gdańsk, ul. Polanki 124/4; **Fit Cafe**, Sopot, ul. Podjazd 11; **Bosko**, Gdańsk, al. Jana Pawła 3/A;

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

Po Naleśniku, Gdańsk, City Meble, al. Grunwaldzka 211; **Jagstot**, Gdańsk, św. Ducha 14B; **Al. Browar**, Gdańsk, ul. Wajdeloty 21; **Avocado Vegan**, Gdańsk, ul. Wajdeloty 25; **Surburger Chelm**, Gdańsk, ul. Cieszyńskiego 1C; **Surburger Wreszcz**, Gdańsk, ul. Trubadurów 2; **Surburger Śródmieście**, Gdańsk, ul. Garmarska 30; **Surburger Sopot**, Sopot, ul. Kościuszki 11; **Surburger Gdynia**, Gdynia, ul. Abrahama 11; **Rottendamm Wie Bar**, Gdańsk, ul. Chmielna 101/102; **Niepodległość**, 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; **Stary Manex**, Gdańsk, ul. Słowackiego 3; **Mami Sushi**, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 5; **Wozownia**, Gdańsk, ul. Gładowa 6; **Piwnia Rajców**, Gdańsk, ul. Długi Targ 44; **Zafishowani**, Gdańsk, ul. Tokarska 6; **Chang**, Gdańsk, ul. Dmowskiego 15; **Officina**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 415 (Argon); **Grass**, Gdańsk, ul. Szeroka 121/122; **Winiowski**, Gdańsk, ul. Piwna 22; **Motława**, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/1; **Tatortia Bresno**, Gdańsk, ul. Krasieckiego 98/1; **Tekstylia**, Gdańsk, ul. Szeroka 11; **AIOU inspired by Gdańsk**, ul. Partyzantów 6; **Boñuz**, Gdańsk, ul. Piwna 36; **Majolika**, Gdańsk, al. Jana Uphagena 23; **Machina**, Gdańsk, ul. Chlebnička 13/16; **Fishmarket**, Gdańsk, Targ Rybny 6; **Fellini**, Gdańsk, Targ Rybny 6; **Correze**, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/17; **Hard Rock Cafe**, Gdańsk, Długi Targ 35/38; **Goldwasser**, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 22; **Lao Thai**, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy; **Sempre**, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy; **Mito Sushi**, Gdańsk, ul. Szeroka 50; **La Cucina**, Gdańsk, ul. Szeroka 86; **Patio Espanol**, Gdańsk, ul. Tandeta 1; **Restauracja Filharmonia**, Gdańsk, ul. Obłowińska 1; **Restauracja Szafarnia** 10, Gdańsk, ul. Szafarnia 10; **Lazuka Sushi**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; **KOKU Sushi**, Gdańsk, (Olivia Business Centre), ul. Grunwaldzka 472; **Lula**, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 4 (Garnizon); **Ping Pong**, Gdańsk, ul. Słowackiego 21 (Garnizon); **Elkisir**, Gdańsk, ul. Hemera 1 (Garnizon); **Lobster**, Gdańsk, Olivia Business Centre; **Tawerna**, Gdańsk, ul. Powroźnicka 19/20; **Mon Balzac**, Gdańsk, ul. Piwna 36/39; **Browania**, Gdańsk, ul. Szafarnia 9; **Gdańskie Bowle**, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 11; **Mono Kitchen**, Gdańsk, ul. Piwna 28/30; **Restauracja Magiel**, Gdańsk, ul. Toruńska 12; **Tu Można Marzyć**, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 25; **Meso Ramen**, Gdańsk, ul. Oborników Wybrzeża 17/4; **Falowiec**, Gdańsk, ul. Oborników Wybrzeża 22; **Pobite Gary**, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 21; **Tako**, Gdańsk, ul. Słowackiego 13/11; **Prepiz 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 Sweet & 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 52**, 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 17; **Słony Spichlerz**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Wolowina Bistro**, Gdańsk, ul. Zabi Kruk 16; **Stacja Food Hall**, Gdańsk, ul. Starowiejska 46; **Aleja 40**, Gdańsk, ul. Aleja Marszałka Józefa Piłsudskiego 40; **Tako Bar**, Gdynia, ul. Świętojańska 21; **Malika**, Gdynia, ul. Świętojańska 69; **Casa Cubeduo**, Gdynia, ul. Spółdzielcza 1; **Thusta Kaczka**, Gdynia, ul. Spółdzielcza 2; **Sztuczka**,

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

MEDYCYNIA ESTETYCZNA I KOSMETOLOGIA

Medycyna Estetyczna dr Marcin Nowak, ul. Kilińskiego 1/70; **Skinalab**, Gdańsk, ul. Hemara 2; **Kondej**, Gdańsk, ul. Oborników Wybrzeża 27; **Dr Perfect Medica**, 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; **Lessee Medical Clinic**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 90/9; **Veoli Clinic**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Hevena Beauty**, Gdynia, ul. I Armii WP 8/5; **Prodem**, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2; **Klinika Estetyki**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/11; **Centrum Medyczne Nowe Orłowo**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/8 Nowe Orłowo; **Klinika Urody Medidem**, Gdynia, ul. Abrahama 36-44; **Instytut Urody Agata Partylka**, Gdynia, ul. Strzelców 1/4; **Sopocka Fabryka Urody**, Sopot, ul. Smolna 10; **Derm-AI**, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5; **MedSPA by dr Kobylińska**, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 14/7; **Mam**, Gdańsk, Albatross Towers, Al. Rzeczypospolitej 4; **Sztorm Tattoo Studio**, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 13/11; **Medycyna estetyczna Anna Butowska**, Gdańsk, ul. Chmielna 71/3; **YUKO Beauty Lab**, Gdynia, Wincentego Pola 27/1; **Kosmetyczny Instytut Dr Irena Ery**, Gdynia, al. Zwycięstwa 241/3; **Klinika urody Belez**, Gdynia, ul. Legionów 153; **DIDI Aesthetics**, Sopot, ul. Oborników Westerplatte 24; **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. Oliwianka 1; **Amber Tower**, Gdańsk, ul. Szafarnia 10; **Holland House**, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34; **Grand Oru**, Gdańsk, ul. Rywicka 11-12; **Hotel Sedona**, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; **Hotel Almond**, Gdańsk, ul. Toruńska 12; **Hotel Kuracyjny**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255; **Hotel Nadmorski**, Gdynia, ul. Ejsmondza 2; **Courtyard by Marriott**, Gdynia, ul. Jerzego Waszyngтона 19; **Radisson Blu**, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 54; **Sopotorium**, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 52; **Hotel Villa Baltica**, Sopot, ul. Emilii Plater 1; **Hotel Rezydent**, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja; **Sheraton Sopot Hotel**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **Villa Antonia**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14/1; **Gombay Sopot**, Plac Żdrojowy 1; **Endi Wive 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/U6; **Atelier Brzozowski**, Gdańsk, Podwale Staromiejskie 109/128; **Quiris**, Gdańsk, ul. Galczyńskiego 12; **Club Fryzjerski Alternative**, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 471; **Jacques Andre**, Gdańsk, ul. Elzbietarska 9/10; **Salon fryzjersko-kosmetyczny Excellent**, Gdańsk, ul. Rajska 1/5A; **Prive Club Fryzjerski**, Gdańsk, ul. Rajska 1/5; **Instytut Piękna Dolce Vita**, Gdynia, Skwer Kościuski 18; **Iwona Donarska - Permanent Make Up Academy**, Gdynia, ul. Starowiejska 11/43/lok.27; **Brański Salon**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/14 (Nowe Orłowo); **Salon Sopot**, Sopot, ul. Niepodległości 77S; **Salon kosmetyczny-estetyczny Sopotki Styl**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46; **Salon urody Drausall**, Sopot, ul. Niepodległości 739/1; **Dolce Vita Beauty Box**, Sopot, ul. Sobieskiego 2; **HairBar**, Sopot, Sheraton; **Dom Żdrojowy**, Fala Gdańsk, Gdańsk, ul. Hynka 65; **Instytut Urody POR FAVOR**, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 15/U2; **Easy Barbers**, Gdańsk, ul. Miłosza Białoszewskiego 10; **Secret Avenue**, Gdańsk, ul. Partyzantów 3; **Baltica Beauty**, Gdańsk, ul. Partyzantów 8; **Lorena Golek**, Gdańsk, ul. Tzy Lipy 4/2; **Underground Beauty**, Gdańsk, ul. Mariacka 7/8/9; **QUIRIS House of Hair&Beauty**, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 15; **Expert K&L**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **LoveHair & BarberShop**, Gdańsk, ul. Franciszka Rakoczego 9/U6; **Yasumi**, Gdynia, ul. Łuzyczna 1B; **Abacosun Instytut Urody**, Gdynia, ul. Wielkopolska 168 /1, ul. Olgierda 45; **Petite Perle**, Gdańsk, ul. Beniewskiego 51; **Cutting Club**, Gdynia, al. Zwycięstwa 237/1; **Cichy Design**, Gdańsk, Al.Jana Pawła II 1b / Olivia Business Centre (Olivia Point&Tower); **Strefa Piękna i gustu**, Gdańsk, Polnice 3/2; **MT Salon Beauty by Magdalena Trzcinińska**, Gdańsk, ul. Oborników 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; **Bań SPA**, Gdańsk, ul. Szeroka 42/43; **Quadrille Spa**, Gdynia, ul. Fokarowska 2; **Instytut Genesis**, Gdynia, ul. Ejsmondza 2; **Vanity Day Spa**, Gdynia, ul. I Armii WP 26/1U; **OXO Luxury Spa**, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; **Day Spa w Hotelu Rezydent**, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja; **Sheraton Sopot Hotel Conference Center&SPA**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **City Day Spa**, Sopot, Hotel Villa Baltica, ul. Emilii Plater 1; **Body & Mind Clinic**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 413; **Diamond Clinic**, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 22; **Spa Hotel Harza**, Gdańsk, Al.Jana Pawła II 1b / Olivia Business Centre (Olivia Point&Tower); **Prana Spa**, Gdańsk, ul. Szeroka 86; **Gdańsk**, ul. Rajska 10 (Madison); **Vivadental Clinic**, Al. Zwycięstwa 48; **Impladent**, Gdańsk, ul. Kartuska 312; **Victoria Clinic**, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 57; **Kryspin Dent**, Gdańsk, ul. Partyzantów 9; **Nawrocki**, 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; **Nowident**, Gdynia, ul. Strzelców 118/4; **Artident Beauty&Care Dentistry**, Sopot, ul. Jagiełły 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 Hafnera 6; **Cadent**, Gdynia, ul. Parkowa 6/1E; **DentaClinic**, Gdańsk, ul. Beniewskiego 1A/2; **Remedios Sopockie Centrum Leczenia Ból i Rehabilitacji**, Sopot, Aleja Niepodległości 75-4; **Sano Vano Wesołowscy**, ul. Kazimierza Górskiego 1 Gdynia (Modern Tower); **Exclusive Dental Studio Gdynia**, Gdynia, Bydgoska 7A/3; **Iwanek Clinic**, ul. Artura Grotgierza 16, Gdańsk

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; **Halopczuk**, Gdańsk, City Meble; **Kler**, Gdańsk, City Meble; **Indigo Decor**, Gdańsk, City Meble; **Flugger**, Gdańsk, City Meble; **Grant**, Gdańsk, City Meble; **IKA-Kolor**, Gdańsk, City Meble; **Bel-Pol**, Gdańsk, City Meble; **Eko-Dar**, Gdańsk, City Meble; **P3 Studio**, Gdańsk, City Meble; **Eurodom**, Gdańsk, City Meble; **Praxis**, Gdańsk, City Meble; **Acero Polska**, Gdańsk, City Meble; **Gdańska Fabryka Mebli**, Gdańsk, City Meble; **SypialniaPlus.pl**, Gdańsk, City Meble; **Projekt Meble**, Gdańsk, City Meble; **BoComest**, 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; **Orzech Meble**, 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 Zwycięstwa 255; **Witek**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **ABD Łazienki**, Gdańsk, City Meble; **Duka**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Home&you**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Elements**, Gdańsk, ul. Przywidzka 4; **Hever, Salon Snu**, Gdańsk, ul. Przywidzka 7; **Alfa Floors**, Gdańsk, ul. Hemara 3; **Galeria Rubio**, Gdańsk, ul. Słomskiego 5 lok.66; **Studio Dago**, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); **NAP Gdynia**, ul. Legionów 112 (Altus); **Luxury Interiors**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239; **Flader Art**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/8 (Nowe Orłowo); **Living Room**, Gdynia, ul. Zwycięstwa 255/2 (Nowe Orłowo); **Interior Park**, Gdynia, ul. Wielkopolska 251; **Dide Light**, Gdynia, ul. Strzyńska 26; **Forma Collection**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239; **Mesmetric**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 187; **Interno Design**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/12 (Nowe Orłowo); **Aranzter**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245 (Nowe Orłowo); **Designzoo**, Sopot, Al. Niepodległości 606-610; **Prestige Drzwi**, Sopot, Al. Niepodległości 861; **Deska Design**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 303; **Deska Design**, Gdynia, Wielkopolska 258; **Euroforma**, Sopot, ul. Niepodległości 481; **Meble Expansione Centre**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 472 (Olivia Gate); **śniej.com**, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 54; **Ostrowski Agustacja**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 411; **Zdrofit**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82; **Calyppo**, Sopot, ul. Niepodległości 697-70;

KLUBY FITNESS

Zdrofit, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 411; **Zdrofit**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 256 (Kilif); **Zdrofit**, Gdynia, ul. Kiełczka 82/45; **Sheraton Fitness**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **CrossFit Trójmiasto**, Sopot, 3 Maja 69C; **Zdrofit**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Agustacja**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 411; **Zdrofit**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82; **Calyppo**, Sopot, ul. Niepodległości 697-70;

SALONY SAMOCHODOWE

Autoryzowany serwis Seat Auto Miras, Gdańsk, ul. Zawodników 2; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; **Nissan Kijū Zdunek**, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 44; **Renault Zdunek**, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; **Motor Centrum**, DS Automobiles, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; **Expert K&L**, Gdańsk, ul. Lubowidzka 48; **Tonka Walder**, Chwaszczyno, ul. Oliwska 58; **Zukunft K.M.J.**, Gdynia, ul. Wielkopolska 256; **Subaru Zdunowicz**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 256; **British Automotive Jaguar Land Rover**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 241; **Volvo Drywa**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbląska 81; **Carter Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdynia, ul. Drukiennicka 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Volvo Drywa**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łuzyczna 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsiana 13; **Aut Centrum Gdynia**, ul. Łuzyczna 3A; **Volkswagen Plichta**, Gdańsk, ul. Lubowidzka 42; **Peugeot JD Kulej**, Gdynia, ul. Chwaszczynska 128; **Honda**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 162; **Porsche Centrum Sopot**, Sopot, Al. Niepodległości 956; **Porsche Approved**, Sopot, ul. Al. Niepodległości 949; **Nissan Kijū Zdunek**, Gdynia, ul. Grunwaldzka 256; **Hyundai Margo**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 250; **Hyundai Margo**, Gdynia, ul. Morska 511; **Skoda Plichta**, Gdańsk, ul. Lubowidzka 48; **Tonka Walder**, Chwaszczyno, ul. Oliwska 58; **Zukunft K.M.J.**, Gdynia, ul. Wielkopolska 256;

KLINIKI I GABINETY LEKARSKIE

Dual Dental Clinic, Gdańsk, ul. Lema 2; **Nord Clinic**, Gdańsk, ul. Norwida 30/2; **Polmed**, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); **Perfect Smile**, Gdańsk, ul. Tokarska 6; **Prana Spa**, Gdańsk, ul. Szeroka 86; **Gdańsk**, ul. Rajska 10 (Madison); **Vivadental Clinic**, Al. Zwycięstwa 48; **Impladent**, Gdańsk, ul. Kartuska 312; **Victoria Clinic**, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 57; **Kryspin Dent**, Gdańsk, ul. Partyzantów 9; **Nawrocki**, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 10/34; **Prodent**,

Rivera; **Hugo Boss**, Gdynia, Centrum Rivera; **Optyk Lewandowski**, Gdynia, ul. Świętojańska 45 (Bałtyk Plaza); **Camerino**, Sopot, Dom Żdrojowy; **Top Hi-Fi**, Sopot, Al. Niepodległości 72S; **OOG Eyewear Concept Store**, Sopot, ul. Grunwaldzka 22/3; **Optical Chrístex**, Sopot, Dom Żdrojowy; **Eter**, Sopot, Dom Żdrojowy; **Fjöl Flower Shop**, Sopot, ul. Niepodległości 787; **Hestere**, Sopot, ul. Niepodległości 940; **Looker by Lukas**, Sopot, ul. Hafnera 42; **Helly Hansen**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **Marie Zélie**, Gdańsk, ul. Stanisława Noakowskiego 9; **Cream Bear**, Gdańsk, ul. Dmowskiego 5; **Quality Missala**, Gdańsk, ul. Ogarna 3/4; **Valentini/Samsonite**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Guess**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Joop!**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Liu Jo**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Marc O'Pol**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Weekend by Max Mara**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Pierre Cardin**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Visutum**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Jean Louis David**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Samsung**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Yes**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); **Yes**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **By Insomnia**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 53; **Kwiciarnia Fiol**, Sopot, ul. Al. Niepodległości 787; **Timeless**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Supendry**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Jungle Chic**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Campione**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Emanuel Berg**, Gdańsk, ul. Szafarnia 6/11U; **Emanuel Berg**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Tommy Hilfiger Tailored**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Robert Kupisz**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Mo61 Perfume Lab**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Bosa Club**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Niumi**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Premium Sound**, Sopot, ul. Niepodległości 645 B; **Spensen**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Studio Moda Natalia Koszczyńska**, Gdynia, ul. Abrahama 74;

INSTYTUCJE KULTURALNE

Muzeum Narodowe w Gdańsku, Gdańsk, ul. Toruńska 1; **Centrum Sztuk Współczesnej Łaźnia**, Gdańsk, ul. Jaskółcza 1; **Instytut Kultury Miejskiej**, Gdańsk, ul. Długi Targ 39/40; **Oliwski Ratusz Kultury**, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 25; **Muzeum II Wojny Światowej**, Gdańsk, ul. Bartoszewskiego 1; **Gdański Teatr Szekspirowski**, Gdańsk, ul. Bogusławskiego 1; **Galeria Glaza Expo**, Gdańsk, ul. Długi Targ 20/21; **Polska Filharmonia Bałtycka**, Gdańsk, ul. Oliwianka 1; **Hipodrom**, Sopot, ul. Łokietka 1; **Sopoteka**, Sopot, Dworzec; **Państwowa Galeria Sztuki**, Sopot, Dom Żdrojowy 2; **Europejskie Centrum Solidności**, Sopot, Plac Solidarności 1; **Klub Tenisowy Arka**, Gdynia, ul. Ejsmondza 3; **Gdańska Galeria Miejska**, Gdańsk, ul. Piwna 27; **Pracodawcy Pomorza**, Gdańsk, ul. Aleja Zwycięstwa 24; **Opera Bałtycka**, Gdańsk, ul. Aleja Zwycięstwa 15; **Galeria Triada**, Gdańsk, ul. Piwna 11; **Sopocki Dom Aukcyjny**, Bohaterów Monte Cassino 43; **Dworek Sierakowskich**, Sopot, ul. Józefa Czyżewskiego 12; **Pomorski Park Naukowo-Technologiczny**, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 96/98; **Muzeum Emigracji**, Gdynia, ul. Polska 1;

INNE

Urbo Domus, Gdańsk, ul. Doroszyńskiego 15B; **DeKopol SA**, Gdańsk, ul. Jagłana 6/9; **Moderna Holding**, Gdańsk, ul. Szafarnia 6/UU; **Higasa Nieruchomości**, Gdańsk, ul. Abrahama 1a; **Olivia Business Centre**, Gdańsk, Grunwaldzka 472; **Urząd Miasta Gdańsk**, Gdańsk, ul. Nowy Żdrojowy 8/12; **Tekton Capital**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Kancelaria Notarialna Agnieszka Czupan**, Gdańsk, ul. Dmowskiego 6/4; **Noble Bank**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 472 (Olivia Business Centre); **Karolina Adam, Joanna Tumasz notariusze**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/5; **Urząd Miasta Gdyni**, Gdynia, Al. Piłsudskiego 52/54; **Kancelaria Finansowa Tritum**, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo); **Grupa Inwestycyjna Hossa**, Gdynia, ul. Władysława IV 6/13; **Invest Komfort**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6C/47; **BMG**, Gdynia, ul. 10 lutego 16; **Urząd Miasta Gdyni**, Gdynia, ul. Kościuski 25/27; **Doraco Komercja Budowlana**, Gdańsk, Opakda 12; **Inpro**, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 8; **Kancelaria Notarialna Karolina Car**, Gdańsk, ul. Oborników Wybrzeża 7/5; **Flora Muzyka**, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 47; **Albatros Hi-Fi**, Gdańsk, ul. Generała Bora Komorowskiego 22; **Jump City**



Jagoda Wolff

◆
24 mln zł*

Agnieszka Brodek

◆
26 mln zł*

Michał Grześkowiak

◆
23 mln zł*



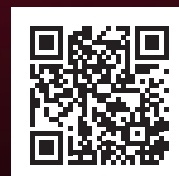
Dołącz do najlepszych w tym roku

w Trójmieście i Warszawie

Więcej info:



◆
www.pepperhouse.pl



*Wartość sprzedanych nieruchomości w '25