

prestiz

mód i architektura

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY
nr 10 (2025)

MARTYNA BYCZKOWSKA OSWAJAM STRACH

#KAMPANIA
WYPRZEDZIĆ RAKA

PROF. WOJCIECH ROGOWSKI:
"RAK NIE KRZYCZY OD RAZU"

MAGDALENA
ARŁUKIEWICZ
Z GDAŃSKA NA
MEDIOLAŃSKIE WYBIEGI

ŁUKASZ
PATELCZYK
ROMANTYK
EPOKI DANYCH



impresja

APARTAMENTY

ulotne momenty

TRWAŁE MIEJSCE
DO ŻYCIA.

GDYNIA | MAŁY KACK

+48 788 028 222

spiedzaz@abinwestor.pl

abinwestor.pl



NA OKŁADCE: MARTYNA BYCZKOWSKA FOTO: MARA KACZMAREK

FELIETON

- 6 OD NACZELNEGO
- 8 AGATA GREŃDA - BEZ PRZESADY!
- 10 ZBIGNIEW CAŃOWIECKI – GŁOS WOŁAJĄCEGO NA PUSZCZY
- 12 KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE – ARKADIUSZ HRONOWSKI
- 14 ALE NUMER!
- 16 NOWE MIEJSCA

TEMAT Z OKŁADKI

- 18 MARTYNA BYCZKOWSKA - OSWAJAM STRACH

WIRTUALNE TRÓJMIASTO

- 28 TRÓJMIEJSKIE INSTASTORY - @BUDZISZYNA

PODRÓŻE

- 30 MIĘDZY CHLEBEM, WINEM A LEGENDĄ

KULINARIA

- 34 KAMIL SADKOWSKI – JESIENNE RYTUAŁY
- 36 NA ŚWIĘTEGO MARCINA – GĘŚ DO KOMINA!

DESIGN

- 42 JAKA PIĘKNA SAMOWOLKA – JAN SIKORA
- 44 JAPANDI W SOPOCIE
- 48 HALUPCZOK OTWIERA NOWY ROZDZIAŁ W GDAŃSKU
- 50 POJEDYNEK RYSOWNIKÓW - PRZYTULNOŚĆ

MODA

- 52 MADE IN 3CITY - MAGDALENA ARŁUKIEWICZ - Z GDAŃSKA NA MEDIOLAŃSKIE WYBIEGI
- 56 GALERIA KLIF GDYNIA - WIĘCEJ MODY I PRZESTRZENI
- 60 ELEMENTY - SIMPLE STUFF. IT MATTERS.

ZDROWIE I URODA

- 66 PROF. WOJCIECH ROGOWSKI - WYPRZEDZIĆ RAKA
- 74 NOWA ERA CHIRURGII PLASTYCZNEJ ZACZYNA SIĘ TU - I TWORZY JĄ DUET
- 76 MEDYCYNĄ ESTETYCZNĄ PRZYSZŁOŚCI



KULTURA, SZTUKA I ROZRYWKA

- 78 ROMANTYK EPOKI DANYCH
- 84 KONSERWACJA NA MAXA - W DUCHU TWÓRCZEJ WOLNOŚCI
- 86 „PRODUCENCI” W TEATRZE MUZYCZNYM - SPEKTAKULARNY PRZEPIS NA NIEUDANĄ KŁAPĘ
- 88 BIBLIOTECZKA PRESTIŻU
- 90 PRESTIŻOWE IMPREZY

MOTORYZACJA

- 98 GAC HYPTEC HT - ELEKTRYCZNY SUV COUPÉ NOWEJ GENERACJI
- 102 JEŹDZIĆ JAK KENNEDY I CORLEONE

SPORT

- 106 POLSKA LIGA ŻEGLARSKA - EMOCJE, DEBIUTY I MISTRZOWSKI GDAŃSK

BIZNES

- 110 NOWY BOOM MIESZKANIOWY?
- 114 NOWY ROZDZIAŁ LUKSUSU NAD BAŁTYKIEM
- 116 NOWE OTWARCIE KANCELARII HEJNE
- 118 ENERGIA, KTÓRA ZMIENIA POMORZE
- 120 POMORZE ZYSKAŁO NOWĄ TARCZĘ SANITARNĄ

KRONIKA PRESTIŻU

- 122 FINAŁ NAGRODY POMORSKIEJ GRYF GOSPODARCZY
- 123 10. EDYCJA LUXURY NIGHT
- 124 OTWARCIE DOMU WHISKY W GDAŃSKU
- 125 KONFERENCJA LEADWELL
- 125 80. URODZINY RADIA GDAŃSK
- 126 LINKEDIN LOCAL TRÓJMIASTO
- 126 "CZUŁOŚĆ" W GALERII TRIADA
- 127 PREMIERA MAZDY 6E W SALONIE BMG GOWOROWSKI
- 127 REOPENING SALONU HALUPCZOK W GDAŃSKU
- 128 OTWARCIE KLINIKI SANTÉ MEDICA PETIT

nr 10/2025 (178) www.prestiztrojmiasto.pl



black is back
OWN IT WITH STYLE



FORUM
GDAŃSK

SZTUKA WOLNEGO SPOJRZENIA

Patrzmy coraz więcej, a widzimy coraz mniej. Obrazy przewijają się przed nami szybciej, niż jesteśmy w stanie je zrozumieć. Wiadomości, relacje, nagłówki, powiadomienia – codziennie tonami przyswajamy rzeczy, które znikają z pamięci szybciej, niż zdążymy je nazwać. Nasze spojrzenie coraz częściej przypomina ruch palca po ekranie niż akt uważności. A przecież są takie momenty, kiedy świat domaga się od nas uwagi. Nie tej wymuszonej, wynikającej z obowiązku, lecz tej prawdziwej – z potrzeby zrozumienia. Patrzenia nie po to, by ocenić, ale by dostrzec.

W tym numerze chcemy zatrzymać się przy ludziach, którzy w różny sposób uczą nas patrzeć – i którzy, co nie bez znaczenia, pochodzą stąd, z Trójmiasta i jego okolic.

Jednym z nich jest Łukasz Patelczyk – malarz młodego pokolenia, który w świecie pełnym krzyku potrafi mówić szeptem. Laureat tegorocznej Nagrody im. Kazimierza Ostrowskiego – jednego z najważniejszych wyróżnień w polskim malarstwie, przyznanego w Gdańsku – nie szuka efektu, lecz skupienia. W jego pejzażach geometria spotyka romantyzm, a emocja łączy się z konstrukcją. „To malarstwo wymaga ciszy” – napisano w uzasadnieniu nagrody. I rzeczywiście – patrząc na jego prace, ma się wrażenie, że świat na moment milknie. Uczeń prof. Teresy Miszkina dołącza tym samym do grona artystów, którzy potrafili znaleźć piękno w prostocie – obok Teresy Pągowskiej, Stefana Gierowskiego czy Aga-

ty Kus. W jego malarstwie jest coś, czego dziś szczególnie nam brakuje – cierpliwość patrzenia.

Podobny rodzaj skupienia – tylko w zupełnie innym wymiarze – odnajdujemy w rozmowie z prof. Wojciechem Rogowskim, onkologiem i twórcą ogólnopolskiej kampanii Wypredzić raka. To lekarz, który postanowił działać, zanim będzie za późno – dosłownie i symbolicznie. Jego projekt, finansowany z własnych środków, ma jedno proste przesłanie: zauważ. Zanim choroba zapuka. Zanim objawy staną się oczywiste. Zanim będzie „dlaczego ja?”. W świecie, w którym mamy dostęp do najnowocześniejszych terapii, immunologii, leków celowanych, wciąż przegrywamy w najprostszej kategorii – czasu. „Rak wygrywa, gdy brakuje czujności” – mówi profesor Rogowski. I trudno o bardziej celne zdanie w epoce, która tak często zapomina o pauzie.

A Martyna Byczkowska – trzecia bohaterka tego numeru i jego główna postać – dorzuca do tego jeszcze inny wymiar. „Oswajam strach” – przyznaje bez kokieterii. To credo pokolenia trzydziestolatków, które dojrzewa w czasach niepewności, ekspozycji i nieustannego oceniania.

Znana widzom z głośnego serialu „1670”, który stał się jednym z najczęściej komentowanych tytułów ostatnich miesięcy, oraz z roli Leny w „Absolutnych debiutantach”, Byczkowska nie udaje, że jest odporna na



stres, hejt czy zawodowe ryzyko. Przeciwnie – mówi o nich otwarcie, z perspektywy kogoś, kto nauczył się z nimi tańczyć. Nie kreuje wizerunku – mówi o aktorstwie jak o zawodzie, który wymaga samodyscypliny i otwartości. O filmach, które wciąż mogą coś zmienić. I o tym, że warto mieć w sobie ciekawość, nawet jeśli towarzyszy jej lęk. W świecie pełnym natychmiastowych opinii jej głos brzmi jak przypomnienie, że szczerłość wciąż działa najlepiej.

Każdy z tych bohaterów mówi o czymś innym, ale tak naprawdę – o tym samym. O spojrzeniu, które daje sens, które trwa dłużej niż jedno kliknięcie. W czasach, w których łatwo coś przegapić, proponujemy więc numer, który zachęca, by na chwilę się zatrzymać. Zobaczyć. Usłyszeć. Pomyśleć.

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 Cichocka, Michalina Domoń,
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 trojmiasto



WŚLUGI



TYTUTA

LUSTRO

Biznes



Super Yachts Club Gdynia - największa kolekcja jachtów na wodzie i lądzie w Polsce!

W naszej firmowej marinie znajdziesz najnowsze modele łodzi motorowych, jachtów żaglowych i katamaranów wiodących światowych stoczní: Saxdor, Hanse, Lagoon, Prestige, Grandezza, Moody, Dehler, Solaris, Amel, Husky, CNB.

Odbierzemy Cię z lotniska lub pociągu w Trójmieście najnowszym Range Rover. Ugościmy Cię z rodziną w pięknej klubowej siedzibie z doskonałym barem G.H. Mumm i bistro Gaggenau.

Jachty nowe, demo i stokowe. Szeroki wybór łodzi używanych wszystkich liczących się marek na rynku. Zakup, leasing, inwestycja, wynajem, jachty na abonament. Wiele możliwości - ta sama przyjemność.

Super Yachts Club Gdynia
Hryniewieckiego 10
info@superyachts.pl



SUPER YACHTS CLUB

+48.600.003.268
+48.606.875.482
+48.600.877.791

BEZ PRZESADY!

AGATA GREندا

Od 2021 roku dyrektorka Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego. Wcześniej kierowała Instytutem Kultury Polskiej w Nowym Jorku (2015–2017) oraz pełniła funkcję zastępczyni dyrektora i kuratorki sztuk performatywnych tej instytucji (2006–2011). W latach 2011–2015 była dyrektorką Departamentu Kultury Urzędu Marszałkowskiego w Poznaniu, nadzorując działalność 21 instytucji. Prowadziła także własną firmę doradczo-producencyjną „Grenda. Produkcja Kultury”. Członkini Rady Uniwersytetu Gdańskiego, gdzie wykłada zarządzanie kulturą. Absolwentka filologii polskiej i studiów podyplomowych z psychologii w marketingu i zarządzaniu, certyfikowana nauczycielka jogi.



fot. B. Wutkowski

WSZYSTYCH ZNAJĄ SIĘ NA KULTURZE

Są takie zawody, najczęściej związane z pieniędzmi publicznymi, w których bardzo łatwo jest postradać zmysły. Ogłaszam to oficjalnie.

I wiem, co Państwo teraz pomyślą: będzie się użalać ta dyrektorka teatru nad sobą, nad brakiem pieniędzy na kulturę, nad tym, że kultura zawsze jest na końcu listy urzędniczych priorytetów, że nikogo nie obchodzi, że w budżecie zawsze przegra ze sportem czy remontem mostu.

Ale nie! Wręcz przeciwnie. Ten felieton będzie o tym, że wszyscy wokół znają się na kulturze. I właśnie od tego można postradać zmysły.

Zacznijmy od artystów. Oni zupełnie nie ułatwiają sprawy. Taki Oscar Wilde napisał kiedyś, że all art is quite useless, co dosłownie znaczy, że cała ta sztuka jest całkiem bezużyteczna. To był jego błyskotliwy żart, bo żył w epoce wiktoriańskiej, kiedy sztukę próbowano oceniać moralnie i społecznie. A on się buntował i nie chciał udowodniać, że sztuka musi wychowywać, służyć społeczeństwu czy być nośnikiem dobra. Dla niego sztuka nie musiała mieć żadnego celu poza sobą samą.

Naiwny! Gdyby mieszkał w Polsce w 2025 roku, szybko by się dowiedział, że sztuka może być wolna, o ile nie powstaje z pieniędzy podatnika.

Zawsze ciekawym momentem jest dla mnie ten, w którym po spektaklu rozmawiam z widzem. Pierwszy mówi:

— To było na pewno dobre, ja się po prostu nie znam...

(widz uprzejmy)

Drugi:

— Ja to bym chciał w teatrze odpocząć i się pośmiać. Nie wiem, dla kogo była ta cała sztuka i po co?

(widz prostolinijny)

A trzecia widzka, z błyskiem w oku, oznajmia:

— To było ciekawe przesunięcie znaczeń — taka postkolonialna dekonstrukcja Szekspira, w której Makbet przestaje być bohaterem tragicznym, a staje się figurą toksycznej hegemonii. Widać, że reżyser grał kodami performatywnymi i świetnie przemysłał relację między ciałem aktora a architekturą przestrzeni. (widz przemądry)

I wtedy patrzymy na siebie z zespołem i pytamy: dla kogo właściwie robimy teatr? Dla tych, którzy chcą się pośmiać? Dla tych, którzy chcą się dokształcić? Dla tych, którzy chcą coś przeżyć, czy dla tych, którzy chcą być na czasie i śledzą teatralne trendy?

I kiedy już mamy wrażenie, że się w tym gąszczu poglądów zupełnie pogubiliśmy, bo nie jesteśmy w stanie zadowolić wszystkich, a bardzo byśmy chcieli, wchodzi John Berger, cały na białą, i przypomina: „Kto patrzy, ten ma władzę.”

Ten brytyjski pisarz, malarz i krytyk sztuki w swojej słynnej książce Ways of Seeing pokazał, że patrzenie nigdy nie jest niewinne. Każdy z nas widzi świat przez filtr własnych doświadczeń, pozycji społecznej, płci czy władzy. A to, jak patrzymy, decyduje o tym, co naprawdę widzimy — i kto ma prawo mówić, co jest „piękne”, „wartościowe” czy „ważne”. Innymi słowy: kto patrzy — ten rządzi.

A w kulturze patrzą wszyscy.

Najpierw urzędnik, który widzi nie scenę, lecz rubryki: liczby premier, frekwencje, wskaźniki. Hamlet? Świetnie, o ile ma wkład własny i nie obraża podatnika.

Zaraz obok pojawia się pani radna, uśmiechnięta, kulturalna, z troską w głosie: Niech będzie artystycznie, ale bez przesady, prawda?

Potem krytyk — w okularach teorii. Widział wszystko: od Kantora po Szczawińską. Często wie, co myśli, zanim zobaczy spektakl. Wystarczy, że pozna nazwisko reżysera. Kciuk w górę albo kciuk w dół. W Nowym Jorku czołowy krytyk dziennika The New York Times, potrafi, niczym Cezar kciukiem w dół, zakończyć negatywną recenzją scenicznego żywota dzieła.

Krytyk jednak musi się przesunąć, bo oto wchodzi sponsor. On też patrzy — tylko inaczej. Sprawdza, czy logo będzie dobrze widoczne i czy sztuka nada się do raportu rocznego. Czasem zdarza się cud — prywatny sponsor, który naprawdę kocha kulturę i daje twórcom wolność. Takiego najchętniej zgubilibyśmy w teatrze i nigdy nie wypuścili, jest tak cenny i ulotny, niczym najpiękniejszy sen.

O śnie mówi też reżyserka dzieła, które wszyscy zdążyli już wyżej omówić. Ona z kolei parafrazuje Susan Sontag, stwierdzając: Sztuka nie musi niczego wyjaśniać. Czasem wystarczy, że istnieje — jak sen, który nie daje się zrozumieć, ale zostaje w nas na długo.

I wtedy dyrektorka teatru patrzy na to wszystko i wie, że każdy ma rację i nikt jej nie ma. Każdy jest absolutnie przekonany, że zna się na kulturze. Każdy, kto z nią obcuje, patrzy po swojemu. A teatr — niczym bohater Szekspira — stoi w środku i pyta: Kim jestem, skoro każdy widzi we mnie co innego?

A dyrektorka, z lekko postradanymi zmysłami, ma ochotę w foyer postawić lustro z napisem: „Zobacz, dla Ciebie to wszystko.” Bo z doświadczenia wie, że co najmniej kilka osób stanie każdego wieczora przed tym lustrem w teatrze i pomyśli: wiem, że dla mnie. Dlatego tu jestem. Bo kultura jest dla mnie ważna.

I tylko nigdy nie wiadomo kto to będzie.



IG a2_jewellery

A2 Jewellery to ponad 30 lat doświadczenia w branży jubilerskiej – doskonalenia technik złotniczych oraz poszukiwania formy idealnej. Marka jest dziś synonimem najwyższej jakości oraz niepowtarzalnego polskiego designu.

GDAŃSK, MARIACKA 41 / DESIGN / KAMIENIE SZLACHETNE / DIAMENTY

DR ZBIGNIEW CANOWIECKI

Prezydent Pracodawców Pomorza i wiceprezydent Konfederacji Lewiatan. Łączy biznes z nauką i kulturą: przewodniczy m.in. Konwentowi Gospodarczemu Uczelni Fahrenheita, Radzie Programowej Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego, Radzie Muzeum Narodowego w Gdańsku oraz Społecznemu Komitetowi Wsparcia Budowy Metropolitalnej Opery Bałtyckiej. Jest także przewodniczącym Rady Fundacji Terytoria Książki i wiceprzewodniczącym Wojewódzkiej Rady Dialogu Społecznego.

**GŁOS WOŁAJĄCEGO NA PUSZCZY**

Budujemy w Polsce społeczeństwo obywatelskie w którym aktywne, samoorganizujące się zbiorowości obywateli działają niezależnie od władzy państwowej, uczestnicząc w życiu publicznym i realizując z poczuciem odpowiedzialności różne cele oraz zainteresowania danej wspólnoty. Organizujemy się w związkach branżowych i regionalnych, stowarzyszeniach, fundacjach oraz różnego rodzaju komitetach i organizacjach charytatywnych. Ważną postacią jest lider takiej wspólnoty, często inicjator wskazujący cele łączące wszystkich członków. Wiele jednak związków i organizacji powstaje w wyniku regulacji ustawowych zobowiązujących na przykład określoną grupę zawodową do zrzeszenia się. Niezależnie od zasad dotyczących powołania do życia danej struktury organizacyjnej w większości są one oparte na pracy społecznej swoich członków. Potrzeba angażowania się w życie publiczne cechuje wiele osób, które widzą niesprawność administracji rządowej lub samorządowej, opieszałość w załatwianiu wielu spraw istotnych dla mieszkańców lub niepodjęcie przez władzę inicjatyw lub inwestycji ważnych dla danej gminy, miasta czy regionu. Pomimo, że wachlarz możliwości działania organizacji pozarządowych jest bardzo duży to już skuteczność ich aktywności często jest niewielka. Podejmowane istotne dla wspólnoty przedsięwzięcia wymagają przeważnie skierowania do władzy ustawodawczej czy wykonawczej różnego rodzaju wniosków, postulatów czy apeli. Zwykle przedstawiciele władzy wykorzystują je tylko w przypadku zbieżności celów wnioskodawców z ich potrzebami, często politycznymi. Dlatego też wiele organizacji odbijając się wielokrotnie „od ściany” ogranicza swoją działalność do spraw, których realizacja jest możliwa bez pomocy zewnętrznej. Najgorsze jest jednak lekceważenie ludzi społecznie pracujących w tych organizacjach, często niezwykle oddanych i zaangażowanych w sprawy wyjątkowo ważne dla danej społeczności. Arogancja władzy zazwyczaj objawia się wyniosłym milczeniem na zaproszenia lub przesłane postulaty i propozycje. Często wystarczyło by wysłanie szablonowej jed-

no lub dwuzdaniowej odpowiedzi: dziękuję, zastanowię się, przeanalizuję itp. Niestety brak kultury władzy, każdej władzy, jest zatrważający. Dobrze sytuację taką oddaje frazeologizm: „Głos wołającego na puszczy”, oznaczający bezskuteczne prośby, rady lub apele, które nie znajdują odzewu i są lekceważone.

Złym objawem społecznym jest zniechęcenie, brak wiary w skuteczność działania, poczucie niemocy i braku sprawczości. Wiele osób rezygnuje z aktywności społecznej mając przekonanie, że ich praca okazała się niepotrzebna i nieefektywna. Są jednak osoby działające w długim okresie czasu w sposób metodyczny i przemyślany wiedząc, że wskazany cel jest trudno osiągalny oraz wymagający znacznego wsparcia finansowego lub organizacyjnego. Szczególnie trudne przypadki to zadania wymagające woli politycznej niezbędnej do jego realizacji. Wówczas przez lata budowany jest krąg wsparcia społecznego lub grupy nacisku.

Przykładem takiego działania może być Fundacja Theatrum Gedanense. Kiedy na początku lat dziewięćdziesiątych przedstawiała projekt budowy w Gdańsku teatru elżbietańskiego nikt nie dawał wiary w realność tego przedsięwzięcia. Przez ponad dwadzieścia lat wykonano gigantyczną pracę związaną ze zdobywaniem przychylności dla tej idei ludzi polityki, gospodarki i nauki. Organizowano wyjazdy studyjne do londyńskiego teatru Globe, aby przekonywać decydentów o niezwykłej roli kulturotwórczej takiego centrum szekspirowskiego. Jednocześnie budowano duszę programową przyszłego teatru organizując Festiwal Szekspirowski i szereg imprez o charakterze edukacyjnym. W 2014 roku oddano do użytku siedzibę Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego będącego obecnie jednym z najlepszych europejskich ośrodków kultury, dumą Gdańska, Pomorza i Polski.

Blisko piętnaście lat temu powstał Społeczny Komitet Wsparcia Budowy Opery Bałtyckiej uznając, że dawna ujeżdżalnia koni zbudowana w 1915

roku nie jest wymarzoną siedzibą dla wysokiej kultury. Przekonywano ludzi z różnych środowisk, pisano artykuły, tworzone przyjazny tej inicjatywie społeczny klimat, ale przede wszystkim wykonano szereg prac związanych z realizacją tego przedsięwzięcia. Jednocześnie Opera Bałtycka oprócz prowadzenia swojej podstawowej działalności rozpoczęła organizowanie corocznego Baltic Opera Festival udowadniając, że programowo jest przygotowana do realizacji wydarzeń na dużą skalę i europejskim poziomie. Jednak przełomowym krokiem było wpisanie rok temu budowy nowej siedziby Opery w poczet siedmiu pomorskich, kluczowych wyzwań rozwojowych. Dzisiaj jest już przyjęta i zaakceptowana lokalizacja nowej siedziby Opery Bałtyckiej oraz podpisany List Intencyjny pomiędzy Prezydent Miasta Gdańska i Marszałkiem Województwa Pomorskiego, który przekazał Operze Bałtyckiej niezbędne środki na koszty związane z opracowaniem programu funkcjonalno-użytkowego. Nadal jednak wiele osób przyjmuje te informacje z ironicznym uśmiechem na twarzy nie wierząc, że w 2032 roku zasiądziemy w nowej sali Metropolitalnej Opery Bałtyckiej.

Kolejnym przykładem skuteczności długofalowego społecznego działania jest Stowarzyszenia „Pomorze” wspierające rolników, mikro i małe polskie przedsiębiorstwa, głównie z sektora przetwórstwa mięsnego i rolno-spożywczego. Ideą z którą od wielu lat inicjatorzy tego stowarzyszenia docierają do ministrów, parlamentarzystów i decydentów na różnych szczeblach władzy jest bezpieczeństwo żywnościowe naszego kraju, szczególnie w okresie zagrożenia zewnętrznego. Przekonują, że zamiast zwiększania importu warto byłoby nie tylko promować polską żywność, ale systemowo wspierać rozwój małych lokalnych producentów żywności. I nie poddają się. Piszą, apelują, uczestniczą w różnego rodzaju inicjatywach z przekonaniem, że rząd ustawowo stworzy warunki rozwoju ich branży. Chyba warto tak działać, nawet jeżeli ludzie bierni, stojący obok wątpią w naszą skuteczność.

Citigold®

citi handlowy®

6,2%

LOKATY

Lokaty 6,2% w skali roku
na łączną kwotę do 420 000 zł
z kontem Citigold

OFERTA DLA NOWYCH KLIENTÓW CITIGOLD
LOKUJĄCYCH W BANKU MINIMUM 420 000 ZŁ

Zapraszamy do kontaktu:

Dyrektor Regionalny Citigold

Łukasz Stybner, tel.: +48 697 080 530

**Biurowiec Neptun, 18 piętro – Oddział Citigold
al. Grunwaldzka 103a, 80-244 Gdańsk**

Konto Osobiste Citigold Private Client to rachunek płatniczy. Oferta „Osiągnij więcej z kontem Citigold i lokatą 6,2%” obowiązuje do 12.11.2025 r. dla pierwszych 300 uczestników, którzy zawrą z Bankiem umowę produktów depozytowych, otworzą na jej podstawie konto osobiste typu Citigold i spełnią warunki opisane w Regulaminie Oferty. Nagrodami w Ofercie są 6-miesięczna Lokata Powitalna z oprocentowaniem 6,2% w skali roku do 200 000 zł oraz 3-miesięczna Lokata Dodatkowa z oprocentowaniem 6,2% w skali roku do 220 000 zł. Regulamin Oferty, Regulamin Rachunków Bankowych oraz Tabela Opłat i Prowizji dostępne są na stronie Banku w zakładce Dokumenty. Oferta może powtarzać się w przyszłości. Opłata za połączenie według taryfy operatora. Bank Handlowy w Warszawie S.A. z siedzibą w Warszawie, ul. Senatorska 16, 00-923 Warszawa, zarejestrowany w rejestrze przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod nr. KRS 000 0001538; NIP: 526-030-02-91; wysokość kapitału zakładowego wynosi 522.638.400 złotych; kapitał został w pełni opłacony. Citi Handlowy oraz znak graficzny Citi są zastrzeżonymi znakami towarowymi należącymi do podmiotów z grupy Citigroup Inc.



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.

ALTERNATYWA SYNU

Do napisania tego tekstu zainspirowały mnie dwa wydarzenia, które odbyły się tego samego dnia latem w Trójmieście: koncert z okazji 30-lecia zespołu Ich Troje w Operze Leśnej w Sopocie oraz debata środowisk twórczych w nowo otwartym Grid Arthub w 100czni. Uczestniczyłem w tym drugim wydarzeniu jako gość i prelegent zarazem, a to pierwsze znam z relacji lokalnych mediów. Energia wydarzenia w Operze Leśnej, według jednej z relacji, była ogromna – wręcz entuzjastyczna. Energia drugiego wydarzenia była również ogromna – wręcz atomowa. Dwa światy, dwa sposoby na konsumowanie życia.

Jeden z moich ulubionych dowcipów brzmi tak: Syn pyta ojca o znaczenie słowa alternatywa. Ojciec tłumaczy:

– Wyobraź sobie, że kupujesz kilka tysięcy małych kurczaczków. Inwestujesz w halę, sprzęt, ziarno, energię i czas. Hodujesz je przez długie miesiące – karmisz, doglądasz, one rosną. Mija czas i nagle pojawia się choroba, która dziesiątkuje twoje stado, rujnując twoją pracę, wysiłek i wszystkie nakłady.
– No dobrze, tato, to co jest tą alternatywą?
– Kaczki, synu.

Nie ma ten dowcip nic wspólnego z tym, co mam na myśli, poza słowem alternatywa. To próba rozładowania napięcia, poprawienia sobie – a może i Państwu – humoru. Zwykle kolatanie myśli, wahania nastroju i przebodźcowanie. Idę dalej.

Jakiś czas temu postanowiłem wydać wyrok na siebie – dożywotni zakaz zbliżania się do dzia-

łań alternatywnych. I tak stałem się wielokrotnym recydywistą. Koncert Ich Troje w Operze Leśnej i tysiące szczerze bawiących się ludzi – zaznaczam, że to było 30-lecie zespołu, czyli fani też już ustabilizowani życiowo – uświadomił mi, jak trudną wybrałem drogę życiową. Nasza debata w Grid Arthub skupiła przedstawicieli wielu środowisk zajmujących się i krzewiących alternatywne formy rozrywki. Celowo nie używam słowa sztuki, aby nie przestraszyć. Była młodzież początkująca, młodzież pracująca i ja. Nie że ja byłem najważniejszy – ale najstarszy z debatujących. Była wspaniała i bardzo kompetentna moderatorka z wielkiego świata, był minister z departamentu kultury i poseł, który słuchał kiedyś Apteki. Byli też przedstawiciele instytucji kultury oraz miasta Gdańska. I była bardzo luźna, wręcz niespotykana dotąd atmosfera podczas takich spotkań.

No to co jest tą alternatywą? W moim przypadku alternatywa nie jest ani muzyką, ani nie są to kaczki. Alternatywa to wybór – to możliwość konsumowania świata na swój sposób. Kiedy jedni bawili się podczas koncertu, drudzy rozprawiali o tym, jak poprawiać świat. Pierwsi po koncercie poszli na miasto skosztować świetnie rozpoczęty wieczór, a drudzy jeszcze pozostali po spotkaniu i w małych grupkach zastanawiali się, jak skeszkować tę interesującą rozmowę. Padło nawet świetne określenie, że właśnie pojawiło się „okienko pogodowe” i trzeba wystrzelić tę rakietę w kosmos. Ostatecznie wszyscy się rozeszli. Ja skończyłem na wybornej kolacji w Sopocie, w towarzystwie rodziny i przyjaciół, a pozostali – z tego, co wiem – również mieli

przyjemne wieczory. Każdy miał dobrze, ale nie każdy miał luz na bani, jak to dziś popularnie się mówi, kiedy jesteś całkowicie wyluzowany.

Alternatywa dziś, według mojego sposobu postrzegania świata, to demokracja. A demokracja to możliwość wyboru. I jeśli ktoś wybiera danego dnia koncert zespołu Ich Troje, a inni ludzie debatę o stanie kultury, to oznacza, że dożyliśmy wspaniałych czasów. Zastanawiam się tylko, kiedy mój świat i moja alternatywa przestaną gardzić tamtą alternatywą. A kto właściwie zawłaszczył sobie pojęcie kultury wysokiej? A czym jest ta kultura wysoka? Tym, że ktoś gra pokręcone dźwięki, maluje niezrozumiałe obrazy i reżyseruje trudne, długie spektakle? Dzielimy się również na tym polu. Oddzielamy ludzi, którzy chcą konsumować życie prościej niż my – którzy nie chcą wytyczać sobie trudnych zadań, aby czuć się spełnionymi. Ci ludzie też chcą żyć i cieszyć się swoim życiem, nie zastanawiając się specjalnie nad tym, kto im to życie moderuje. Alternatywa to wolność. A my – ta niewielka grupka ludzi, której wydaje się, że jest lepsza – próbujemy ją sobie zawłaszczyć. Brzmi to okrutnie, ale my też przyczyniamy się do dzielenia nas, podczas gdy uczestnicy koncertu Ich Troje z pewnością napiliby się z nami piwa i słowem nie wykpiłoby nas za to, że słuchamy Talking Heads. O których zresztą oni nie mają zielonego pojęcia – podczas gdy my wiemy wszystko i jak beznadziejne jest Ich Troje. Świat lepszy już był. A to jest tylko refleksja i próba wytłumaczenia się, dlaczego alternatywa toczy mnie jak nieuleczalna choroba.



W L'Entre Villes przygotowaliśmy dla Ciebie ofertę, dzięki której możesz oddać świąteczne przygotowania w nasze ręce i po prostu... cieszyć się tym, co najpiękniejsze.

W naszej świątecznej ofercie znajdziesz:

- Organizację wigilijnych spotkań firmowych
- Świąteczny catering do domu i biura
- Vouchery do Restauracji L'Entre Villes
- Zestawy prezentowe Goldwasser

Kontakt:
al. Niepodległości 737
81-840 Sopot
+48 575 160 037
restauracja@entrevilles.pl



ALE NUMER!

888 DNI 

codziennego pokonywania dystansu półmaratonu przez gdyńskiego biegacza Artura Woźniaka, skutkowało wpisaniem wyczynu do Księgi Rekordów Guinnessa. Łącznie zadanie zajęło dwa lata, pięć miesięcy i cztery dni bez przerwy, w deszczu, śniegu i upałach. Ostatniego dnia towarzyszyła mu setka biegaczy. To nie pierwszy raz, gdy gdyńianin zapisuje się w historii – wcześniej przebiegł 112 półmaratonów z rzędu.

2 KLUCZE 

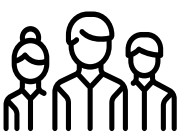
prestiżowego programu Michelin Keys, hotelowego odpowiednika gwiazdek przyznawanych restauracjom, trafiło do gdyńskiego Hotelu Quadrille Relais & Châteaux. Znalazł się on wśród najbardziej wyjątkowych hoteli świata. Klucze oceniają nie tylko luksus, ale całe doświadczenie pobytu – od designu po atmosferę. To pierwszy rok, gdy Polska dołączyła do tego globalnego projektu, wyznaczającego nowe standardy gościnności.

120 KM/H 

A dokładnie: 119,840 km/h osiągnął Marcin Nowak z Gdyni Kosakowa, by przejechać 100 metrów na rowerze... bez tzw. „trzymanki”! Ten wynik został już potwierdzony i wpisany do Księgi Rekordów Guinnessa. Jak przyznaje Nowak – chciał ustanowić własną kategorię rekordu, by nie poprawiać czyichś osiągnięć, a to wydarzenie to dopiero początek kolejnych pomysłów na ekstremalne wyzwania.

25 -MILIONOWY KONTENER 

TEU trafił na pokład statku CMA CGM Rundale w gdańskim Baltic Hub, symbolicznie potwierdzając, jak daleko zaszedł ten port w zaledwie kilkanaście lat. Od momentu inauguracji w 2007 roku terminal zmienił się z ambitnego projektu w jeden z najważniejszych węzłów przeładunkowych Europy. Tempo wzrostu jest imponujące – w 2021 roku świętowano 15-milionowy kontener, dwa lata później 20-milionowy, a dziś już 25 milionów.

150 OSÓB 

wzięto udział w akcji „Trening z wojskiem” na terenie Akademii Marynarki Wojennej w Gdyni. W ciągu ośmiu godzin uczestnicy uczyli się samoobrony, strzelania, rzutu granatem i udzielania pierwszej pomocy. Szkolenie obejmowało też elementy przetrwania w trudnych warunkach i reagowania na sytuacje kryzysowe. Celem wydarzenia było pokazanie, że przygotowanie obronne to nie tylko obowiązek, ale i praktyczna umiejętność dająca poczucie bezpieczeństwa.

2 ZŁOTE MEDALE 

przywiozły do Trójmiasta zawodniczek karate tradycyjnego z Mistrzostw Europy w Słowenii. Natalia Bielicka z Karate Klubu Gdynia triumfowała w kumite drużynowym, a Magdalena Zabrocka z Wejherowa zdobyła złoto w Pucharze Europy Dzieci. Jednak to nie jedyne sukcesy podczas tego wydarzenia – łącznie trójmiejscy sportowcy zdobyli 17 medali.

 **2** TONY

ważą dynie, które ozdobiły w tym roku gdańskie ulice w ramach miejskiej akcji jesiennej. Pomarańczowe kolosy pojawiły się w najbardziej uczęszczanych miejscach miasta. To prosty sposób, by wprowadzić odrobinę koloru i ciepła w chłodne dni. Akcja co roku przypomina, że nawet miejską przestrzeń można zamienić w jesienny ogród pełen pozytywnej energii.

18.00 W ŚRODĘ 

Odbývają się wieczory „Męskiej Drewutni” w Domu Sąsiedzkim „Gościńska Przystań” na Oruni. Skierowane są do dorosłych mężczyzn, gdzie podczas wspólnego rąbania drewna, które jest tylko pretekstem, mogą ze sobą porozmawiać, dając ujście własnym emocjom, problemom, wątpliwościom. Spotkania prowadzi trener Radek Dąbrowski i zespół Domu Sąsiedzkiego, tworząc miejsce szczerości, wsparcia i spokoju.



dom whisky

ODKRYJ ŚWIAT DOMU WHISKY W GDAŃSKU



Gdańsk ul. Kołobrzeska 22

+48 691 410 000, gdansk@domwhisky.pl

Godziny otwarcia:

Pon - Sob: 11:00 - 20:00

Nd handlowe: 11:00 - 20:00

**Znajdziesz
nas również:**

Warszawa
ul. Pańska 97, ul. Krucza 16/22

Wrocław
ul. Rzeźnicza 28-31

Reda
ul. Wejherowska 67

sklep-domwhisky.pl

domwhisky.pl

NOWE MIEJSCA



KAMENA

To nie tylko marka biżuteryjna, ale opowieść o miłości do natury i polskiego rzemiosła. Powstała z potrzeby tworzenia rzeczy wyjątkowych – takich, które nie tylko zdobią, ale też opowiadają historię. W projektach znajdziemy kamienie z różnych regionów kraju: od bursztynu z nadbałtyckich plaż, po minerały wydobywane na Dolnym Śląsku. Marka współpracuje również z rodzinnymi szlifierniami i warsztatami jubilerskimi z Trójmiasta, Dolnego Śląska i Poznania, by te małe dzieła sztuki, były jak najbardziej lokalne.

Świętojańska 89 / Żołnierzy I Armii Wojska Polskiego, Gdynia



KANCELARIA USŁUG KSIĘGOWYCH HEJNE

Biuro specjalizuje się w kompleksowej obsłudze księgowej firm i spółek, zapewniając przedsiębiorcom nie tylko wsparcie w prowadzeniu ksiąg rachunkowych, ale również w kwestiach prawnych, podatkowych czy ubezpieczeniowych. Zespół ekspertów Hejne współpracuje ze specjalistami – od radców, notariuszy, po agentów czy doradców – oferując tym samym szeroki wachlarz usług. Dodatkowo kancelaria stawia na nowoczesne rozwiązania – księgowość online, elektroniczny obieg dokumentów i ekologiczne podejście do pracy.

Bitwy Oliwskiej 22, Gdansk



FEDDE RESTAURACJA POLSKA

Na kulinarnej mapie Sopotu pojawił się lokal, który zastąpił dawną restaurację Bene. W menu znajdziemy klasyki polskiej kuchni w nowoczesnym wydaniu – od fileatów z sandacza podanych z piklowaną dynią i ziołowymi kopytkami, przez pierogi z sarniny z sosem grzybowym i buraczkami, po tatar wołowy serwowany z kiszonym selerem i majonezem Café de Paris. Restauracja łączy tradycję z autorską wizją szefa kuchni Jacka Fedde, oferując smaki dzieciństwa w nowej, nieoczywistej odsłonie.

Bohaterów Monte Cassino 36/2, Sopot



MARE SANTA SPA

Hotel Sopot postawił na otworzenie przestrzeni, w której pełny relaks osiągany jest w luksusowych warunkach. W ofercie znajdują się np. nowoczesne zabiegi Icoone Laser czy peeling ziołowy Herbs 2 Peel. Istotną częścią są również masaże, m.in. klasyczne, relaksacyjne, tkanek głębokich, kobido i Gua Sha. Wszystko wykonywane w kameralnych warunkach. Spa korzysta także z jakościowych kosmetyków, by jak najlepiej zadbać o gości.

Jerzego Haffnera 88, Sopot



ODDAJ SIĘ W RĘCE PROFESJONALISTÓW



CHIRURGIA PLASTYCZNA
I MEDYCYNĄ ESTETYCZNĄ

CHIRURGIA RĘKI I ORTOPEDIA

PSYCHIATRA • PSYCHOLOG • CHIRURG

DIETETYKA • BARIATRIA

TRYCHOLOGIA • PRZESZCZEP WŁOSÓW



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

WWW.MEDISSIMA.PL

MARTYNA BYCZKOWSKA

OSWAJAM STRACH

W swoim portfolio ma kilkanaście produkcji filmowych i seriali, w tym rolę Anieli w kultowym już „1670” czy Leny w „Absolutnych debiutantach”.

Ale na laurach nie osiada i, jak sama przyznaje, z niecierpliwością wypatruje okazji, by na planie wychodzić ze swojej strefy komfortu. - Można do końca zawodowego życia tkwić w jednej szufladce, ale oprócz mnie ktoś musi uwierzyć, że ja jestem w stanie z niej wyjść. Ja wiem, że potrafię – mówi aktorka Martyna Byczkowska.

Foto: Mara Kaczmarek / Shootme
Sukienka: Atelier Planeta
Make-up i włosy : Klaudia Konarska
Stylizacje: Weronika Jeleń

Fot. Łukasz Dziewic



Widzimy się chwilę po zakończeniu festiwalu filmowego w Gdyni, w kilku produkcjach pojawiłaś się tam na dużym ekranie. Jak się czujesz po zakończeniu tegorocznej edycji? Miałaś jakiś filmowy zachwyty?

Przyjechałam do Gdyni późno, widziałam tylko dwa filmy. Ale od wielu osób słyszałam, że w tym roku „powiało świeżością”.

A czym właściwie jest dla filmu ta świeżość?

Myślę, że to takie osobiste spojrzenie na kino. Za kamerą staje coraz więcej młodych reżyserów i reżyserek, oni opowiadają filmy swoim językiem, rezygnują z tradycyjnych form prowadzenia filmowej narracji.

Tradycyjny język odchodzi do lamusa?

Jeśli reżyser przechodzi przez szkołę filmową, to tam mocno przesiąka tym „tradycyjnym” spojrzeniem, uczy się pewnych wzorców. Czasami ciężko potem stworzyć coś indywidualnego, trudno przebić się ze swoim pomysłem i udowodnić – widzom i producentom, że można robić filmy inaczej, „po swojemu”.

Starsze pokolenie też ma swoich autorskich twórców...

Oczywiście, ale nie ma wielu takich, których rozpoznaje się po przysłowiowym pierwszym kadrze. Na przykład Wojtek Smarzowski - on reprezentuje bardzo wyrazisty styl, kiedy oglądamy jego filmy, po prostu wiemy, kto za tym wszystkim stoi.

W przypadku Wojtka Smarzowskiego możemy nawet przewidzieć, jak będziemy czuli się po wyjściu z kina...

Bardzo możliwe. Nie widziałam jeszcze jego najnowszego filmu „Dom dobry” ... Ale zauważyłam, że w polskim kinie mamy też ostatnio sporo komedii, czułości. Wiesz, że podczas drugiej wojny światowej w amerykańskich kinach najpopularniejsze były komedie i musicale?

Może w niespokojnych czasach człowiek potrzebuje, żeby ktoś mu tę rzeczywistość trochę zaczarował?

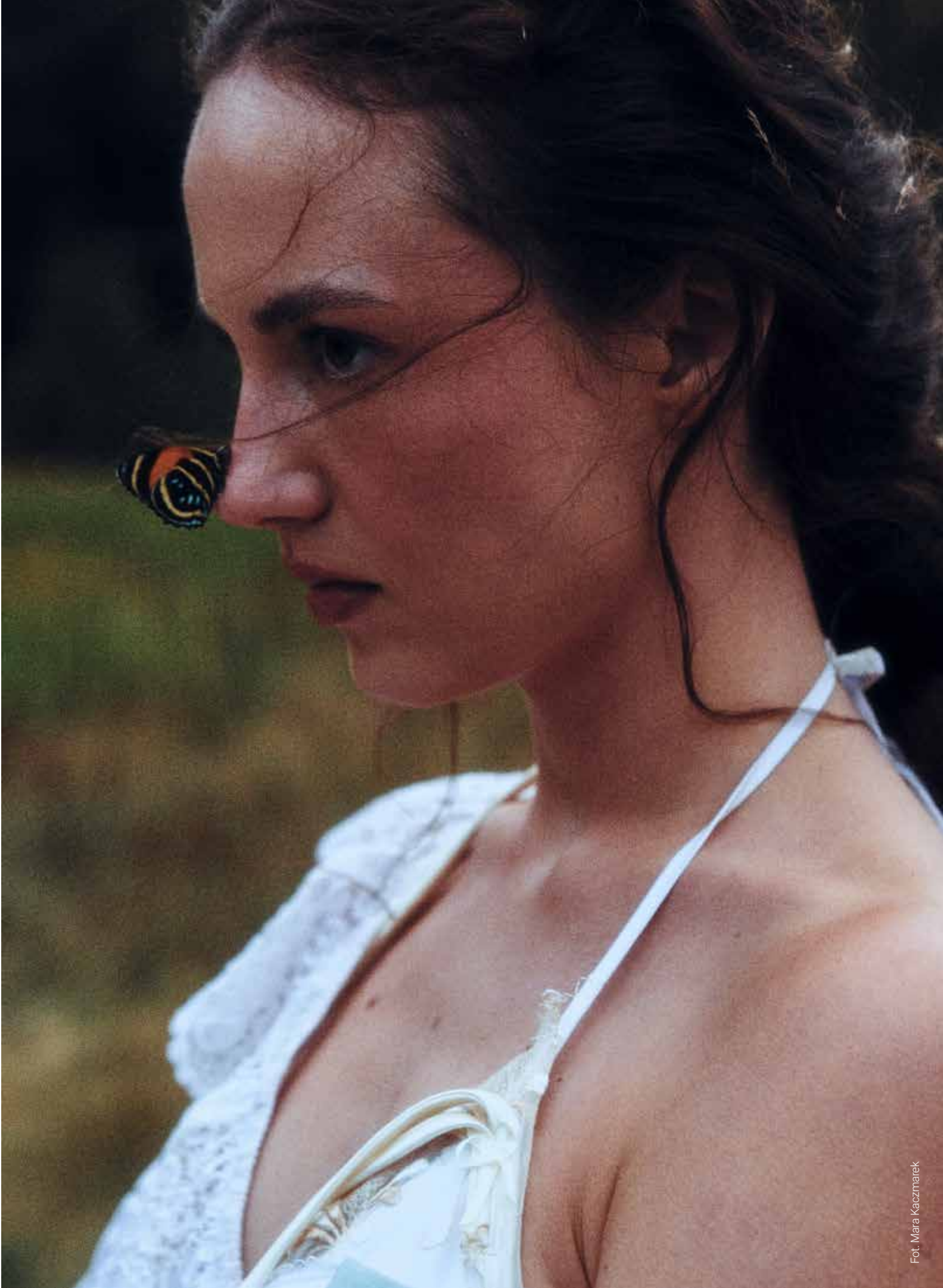
A to jest dla filmowców bardzo trudne. Kordian Kądziała, z którym pracowałam także przy serialu „1670” pokazał w Gdyni swój najnowszy film, „LARP” Myślę, że on potrafi poruszać w widzach te struny, sprowokować ich do śmiechu. A widzowie potrzebują czasem się pośmiać, wzruszyć, chcą wyjść z kina z jakąś nadzieją.

A ty? Potrzebujesz tego w kinie?

Myślę, że jak większość osób. Kino, które daje nadzieję, może na moment przynieść ulgę w tym, co dzieje się na świecie.

Czy komediowa konwencja, a w takiej utrzymany jest serial „1670”, w którym grasz Anielę – to jest coś, w czym dobrze się czujesz? To jest... twoje poczucie humoru?

Na castingach, kiedy spotykałam się z ekipą pierwszy raz, dużo rozmawialiśmy o poszukiwaniu wspólnego języka. Trudno mi wyobrazić sobie, że na planie jest ktoś, kto tego wszystkiego nie czuje, na pewno ciężko by się takiej osobie pracowało. Ja



Fot. Mara Kaczmarek



Fot. Mat. Prywatne Martyna Byczkowska



MARTYNA BYCZKOWSKA

ur. w 1995 roku w Gdyni, polska aktorka teatralna i filmowa. W 2019 roku ukończyła studia na Wydziale Aktorskim Akademii im. A. Zelwerowicza w Warszawie. Po studiach grała w Teatrze Dramatycznym w Warszawie, równocześnie rozwijając karierę w produkcjach telewizyjnych i streamingowych. Szerszą rozpoznawalność przyniosły jej role w serialach takich jak „Absolutni debiutanci” i „1670”, w którym wcieliła się w postać Anieli.

lubię takie poczucie humoru, ocierające się o niezręczność. Jest takie powiedzenie: śmiech na planie, płacz na ekranie, i odwrotnie. W filmie i w teatrze, kiedy grasz komedie, ma być lekko, widz ma mieć wrażenie, że ciebie nic to nie kosztuje i świetnie się bawisz swoją rolą. Ale tylko aktor i reszta ekipy wie, jak bardzo to jest wypracowane, jaki ogrom wysiłku trzeba włożyć w efekt. Na planie serialu to jest dodatkowo masa niekończących się dubli, praca montażysty i reżysera, żeby wszystko miało jakieś tempo...

Lży na planie „1670” – ciężko w to uwierzyć!

Serial to jest przede wszystkim bardzo dużo dni zdjęciowych. Film kręcisz najczęściej przez dwa, trzy miesiące, w serialu masz czasami pół roku wyjęte z życiorysu. Trzeba trzymać jakąś kontynuację, a bywa i tak, że dwie sceny, które dzieli filmowa minuta, gra się realnie w odstępie kilku miesięcy. Do tego jest zmiana pór roku, warunków atmosferycznych, światła. Pogoda to jest z resztą jedno z największych wyzwań w polskiej produkcji... Generalnie serial to wielomiesięczna praca kilkudziesięciu osób, a widz, jeśli zechce, może obejrzeć cały sezon w jeden wieczór.

Twoja serialowa Aniela jest bardzo wyemancypowana, ma zaskakujące pomysły i determinację, by je realizować – chyba nie za bardzo przystaje do czasów, w których żyje. Powiedziałaś niedawno w jednym z wywiadów, że XVII wiek nie był dobrym czasem dla kobiety, ale teraz ten czas jest bardzo dobry. Naprawdę tak uważasz?

W kontekście Polski – tak. Popatrz na inne kraje – jest jeszcze wiele miejsc, w których kobiety nie mają prawa głosu, nie pracują, są krzywdzone i wydawane za mąż wbrew swojej woli. Myślę, że ja, w czasie i miejscu, w którym żyję, jestem w bardzo uprzywilejowanej sytuacji, chociaż u nas też nie jest jeszcze idealnie.

Chyba nigdzie nie jest... Kobiety z pokolenia naszych babek i matek w większości mocno usadowione były w starym systemie i hierarchii społecznej, ich córki są jeszcze „w rozkroku”, dostrzegają już nowe możliwości, ale jeszcze boją się z nich odważnie korzystać. A Ty? Wchodzisz w pełnię dorosłości, masz na swoim koncie już sporo ról, ale wciąż wiele rozdziałów przed sobą. Masz poczucie, że coś cię ogranicza?

Rzeczywiście, w tym roku kończę 30 lat. Ja się bardzo cieszę na ten czas, liczę na to, że zacznę wreszcie wyglądać dojrzałej (śmiech)...

Młodzińczy wygląd to dla ciebie dar czy przekleństwo?

Chyba jedno i drugie, ale wiadomo, że dorosła aktorka nie powinna wiecznie grać licealistek (śmiech)! Pytałaś o ograniczenia – myślę, że stres jest takim elementem, z którym z czasem zaczęłam sobie lepiej radzić, ale wiem, że w moim życiu jest czymś naturalnym. Myślę, że na tym polega rozwój - podejmujesz wyzwania, które na początku wywołują ogromny stres i lęk, ale potem ten strach oswajasz i ta sama rzecz przestaje być z czasem tak trudna, możesz wskoczyć na następny poziom.



Lubisz stres?

Lubię i nie lubię jednocześnie. Myślę po prostu, że nie chcę zapaść się w momencie, w którym jest mi komfortowo, ciepło i wiem, że nic nowego już mnie nie czeka. Stres też można oswoić, potraktować jako czynnik mobilizujący, pewne rzeczy z czasem w człowieku się „przeklikują”. 10 lat temu, idąc na nasze spotkanie, pewnie ciężiej byłoby mi się skupić na rozmowie z koleżanką, myślałbym już o tym wywiadzie. Teraz już tak nie mam. Kiedyś samo wejście na plan mnie bardzo stresowało, teraz ten stres, jeżeli się pojawia, jest bardziej mobilizujący niż paraliżujący.

A co z grą w teatrze? Na jego deskach trudno o duple...

Ja na szczęście przesłam przez szkołę teatralną i przez 5 lat byłam przygotowywana do grania na scenie. Na każdym kolejnym roku studiów wychodziłam na scenę coraz częściej, zdążyłam się do tego przyzwyczaić. Z kolei pracy z kamerą było mało i to trzeba było sobie po prostu wypracować.

Podobno zawsze wiedziałaś, że chcesz iść w stronę filmu?

Jako dziecko rzeczywiście non stop biegałam z jakąś starą kamerą dziadka i rodziców, potem z telefonem, który miał wtedy jakoś mikrofalówki. Żałuję, że nie miałam kamery na tradycyjną taśmę, te moje pierwsze filmy byłyby zdecydowanie lepsze. Najważniejsze, że rodzice nigdy mnie w tym nie zatrzymywali. Gdyby mnie wtedy stopowali, pewnie bym teraz pracowała w biurze, a to zupełnie nie moja bajka. Ja wolę działać w bardziej „hazardowym” klimacie.

...?

Nie wiem, co będzie za rok, za dwa. Będzie rola, czy jej nie będzie?

Mimo zamiłowania do kamery, wybrałaś akademię teatralną, nie filmową.

W liceum zaczęłam myśleć o aktorstwie generalnie. Były pierwsze wizyty w Teatrze Wybrzeże, jakieś występy w apelach szkolnych. Wiedziałam już, że dobrze się czuję na scenie.

Miałaś wtedy jakieś filmowe olśnienie? Obejrzałaś coś i pomyślałaś – mój Boże, tak zagrać...!

Tak, ale to było olśnienie teatralne. Poszłam na jakiś spektakl do Teatru Wybrzeże - może to były „Czarownice z Salem”, a może coś innego? To była pierwsza klasa liceum. I ja siedziałam na widowni, jakaś młoda aktorka odgrywała bardzo dramatyczną scenę. Pomyślałam sobie, że być tam, na scenie i tak grać - że to jest czysta abstrakcja, taka jak lot w kosmos. Ale wtedy po raz pierwszy przeszło mi to przez myśl.

Ciekawe, co pomyślałaby tamta Martyna, gdyby obejrzała dziś długi metraż ze sobą w roli głównej, albo jakiś odcinek serialu emitowanego na wielkiej platformie streamingowej?

Oglądanie siebie w ostatecznej wersji produkcji jest dla mnie bardzo trudne. Na planie to co innego, możesz nadal coś poprawić i zmienić, ale jak oglądasz finalny montaż, nie masz już żadnej kontroli nad efektem i wtedy często pojawia się autokrytyka.

Nadal tak masz?

Myślę, że tak. Zawsze są miejsca, gdzie czuję, że mogłabym coś





Foto: Mara Kaczmarek / Shootme
Sukienka: Atelier Planeta
Make-up i włosy: Klaudia Konarska
Stylizacja: Veronika Jelen

zrobić lepiej. Ale w sumie to jest rozwojowe, jakbym miała usiąść i zachwycać się sobą, pewnie skończyłyby mi się ambicje.

A jak odbierasz krytykę?

Kluczowe jest, jak ona wygląda, czy jest rzeczowa. Jeśli za 5 lat będę dalej grać w filmach i będę lepszą aktorką, to dla mnie to będzie mój prywatny sukces. Chciałabym się rozwijać z każdym filmem. Ale takiego „hejtu dla hejtu” nie szanuję.

Dużo go dostajesz?

Obecnie prawie każdy człowiek funkcjonujący w przestrzeni publicznej i w mediach ma hejterów. Teraz generalnie trudno jest cokolwiek przedsięwziąć, bo wszystko może być natychmiast ocenione, przez każdego. To, co jest jakimś działaniem, pracą, jest rozwojowe, ale nie wszystko wszystkim zawsze się od razu udaje. Na tym polega to ryzyko - na pewnym etapie po prostu popełnia się błędy. Tak czy inaczej krytyka się pojawia i czasami jest ogromna – sportowcom dostaje się za każdy mniejszy czy większy błąd, aktorom – za mniej udany występ. Z tą różnicą, że to już nie jest tak, że pisze o tobie wykształcony recenzent, który zna się na danej dziedzinie, ma konstruktywne uwagi dotyczące twojego warsztatu – każdy może napisać dosłownie wszystko i jednym krótkim komentarzem mieszać z błotem wysiłek i wiele miesięcy twojej pracy.

Do tego internetowy hejt jest w dużej mierze anonimowy.

Tak naprawdę powinno być tak, że jeśli cokolwiek komentujesz, powinieneś podpisać się imieniem i nazwiskiem, żeby wziąć choćby elementarną odpowiedzialność za swoje słowa.

Konsekwencje i odpowiedzialność to duże słowa. Ludzie się tego boją. Na ile dotyka cię anonimowy hejt, wylewany na internetowych forach? Niektórzy ponoszą poważne straty emocjonalne po takich lekturach.

Myszę, że takich rzeczy czasami lepiej w ogóle nie czytać. To rzadko jest konstruktywna krytyka, taka częściej przyjdzie od recenzentów, rzeczowych dziennikarzy i bliskich. Ale jeśli ktoś w internecie napisze na przykład: „ale brzydka”, „nie znoszę jej”, to o czym to w ogóle jest? W jaki sposób ma mi w jakikolwiek sposób pomóc w mojej pracy? Oczywiście łatwo to wszystko mówić, a czasami trudniej zrobić. Nie ukrywam, że zdarzyło mi się kilka razy w momencie jakiejś słabości coś przeczytać i nie będę udawać, że to nie bolało. Może są ludzie tak pewni siebie, że ich to nie bierze?

Nie do końca wierzę, że da się zbudować wokół siebie taki mur.

Może się da. W każdym razie jest tak, że aktorzy w pewnym sensie sprzedają swój wizerunek i hejt to też jest konsekwencja takiej „transakcji”. To, co aktualnie najbardziej mnie przeraża, to są boty.

Trudno nad tym zapanować.

Jednym wygenerowanym przez boty komentarzem można wywołać lawinę krytyki. To jest jak domino - wystarczy jeden komentarz, za którym pójdzie reszta osób. To jest przerażająco proste w dzisiejszym świecie.

„1670” to wprawdzie nie jest moje poczucie humoru, ale to nie jest nieudany serial. Może trudniej dziś dać pozytywny komentarz i uzasadnić pochwałę, bo to już wymaga jakiegoś zaangażowania, może wiedzy?

Trzeba dostawać krytykę, ale pozytywny feedback też jest potrzebny, przynajmniej na początku drogi zawodowej.

Przez resztę życia również!

Masz rację.

Jakie filmowe marzenie chciałabyś teraz spełnić?

Mam dużo takich marzeń. Tego, co w mojej głowie jest jeszcze nieosiągalne, nie zdradzę, może jak się spotkamy za 10 lat, powiem ci, czy się udało. Na razie marzę, żeby w ogóle grać. Jest dużo filmowych pomysłów i pracy, ale jest też coraz więcej aktorów. Chciałabym po prostu grać w wartościowych projektach.

Co to znaczy?

Dla mnie wartościowy projekt jest wtedy, gdy jest za nim jakaś historia, którą producent czy reżyser bardzo chce opowiedzieć. Jako aktorka chcę wierzyć, że film lub spektakl może wnieść coś w nasze życie, wywołać jakieś emocje. Oprócz gry aktorskiej, interesuje mnie też reżyseria. Skończyłam właśnie z moją

przyjaciółką Kają Zalewską nasz pierwszym film „La petite mort” i myślę o następnych – nie chcę zmieniać zawodu, ale wiem, że reżyseria to jest miejsce na dodatkowy sposób wyrażenia siebie. Kiedy miałam zajęcia w Szkole Wajdy, uczył nas ś. p. Marcel Łoziński i on uprzedzał mnie, że film to jest droga krzyżowa. Zanim dojdiesz do mety, sto razy będziesz zastanawiał się, czy na pewno chcesz opowiedzieć tę historię. Ta determinacja musi być silna, bo inaczej nie przejdiesz drogi od pomysłu do realizacji. Zrobienie własnej produkcji to było dla mnie ogromne wyzwanie. I tak samo w aktorstwie - marzę, żeby dostawać role, które będą dla mnie takim wyzwaniem.

A wyzwanie to...?

Podjęcie ryzyka, by obsadzić mnie w roli, do której na pierwszy rzut oka nie pasuję. Mam jakieś predyspozycje i wiem, że przez swój wygląd czy sposób bycia sprawiam jakieś wrażenie. Każdy ma taką „powłokę”, z którą się urodził i charakter, jaki mu się przez to życie ukształtował. Tak czy inaczej, można długo tkwić w jednej szufladce, ale czasami ktoś uwierzy, że możesz i jesteś w stanie z niej wyjść. To zawsze wymaga jakiegoś ryzyka ze strony produkcji czy reżysera, ale wierzę, że kiedyś ktoś mnie do takiego ryzyka zaprosi. I to właśnie będzie dla mnie prawdziwe wyzwanie.

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.

@budziszyna

Obserwuj

Fotografka modowa, która nie czeka na idealne światło, tylko bierze sprawy w swoje ręce. Jej styl to błysk, ruch i kolor, zdjęcia pełne energii i spontaniczności. Właścicielka gdańskiego Studio Zmiana, w którym scenografia zmienia się częściej niż pogoda nad morzem. Fotografowała na Fashion Weekach w Kopenhadze, Londynie, Berlinie i Paryżu, udowadniając, że determinacja i odwaga twórcza potrafią otworzyć niejedne drzwi. Jak mówi, nie znosi banałów, lubi natomiast ironię i dobrą kawę. Wierzy, że najlepsze zdjęcia powstają między planem a przypadkiem.

Nazywam się Katarzyna Danaj.

Jestem fotografką, która lubi ruch, błysk i mocne kontrasty.

Urodziłam się w Gdańsku, na co dzień mieszkam w Gdańsku, moim ulubionym miejscem na świecie jest oczywiście Gdańsk i każde miasto, w którym mogę pić dobrą kawę i mieć aparat w ręku - od Kopenhagi po Mediolan.

Fotografuję, bo daje mi to szczęście, możliwość rozwoju, porządkuje myśli, realizuje potrzebę artystycznego wyrazu i daje wolność.

W obrazie interesuje mnie przede wszystkim energia, emocje, kolor i dynamika. Dobra historia, nie stworzona na siłę, dodaje obrazom smaku.

Instagram jest dla mnie formą "pamiętniczka", nie archiwizuję swoich zdjęć, dzięki czemu widzę, jaką drogę przeszedłam jako fotografka w ciągu tych pięciu lat. Służy mi też do utrzymywania znajomości i kontaktów.

Gdybym mogła zrobić tylko jedno zdjęcie, odłożyłabym aparat na półkę. Nie znoszę presji, limitów i ograniczeń.

Z Trójmiastem łączy mnie wszystko. Nie będę romantyzować pustych plaż zimą ani wiatru, który tu wieje przez 360 dni. Po prostu: tutaj się ukształtowałam, tutaj jest mi najwygodniej, tutaj jestem u siebie.

Trzy najbardziej fotogeniczne miejsca w Trójmieście: Mariacka, Górki Zachodnie, Stocznia.

Trzy ulubione adresy w Trójmieście: oczywiście ZMIANA studio fotograficzne, w którym tworzę i pracuję na co dzień. Jest wiele adresów, do których wracam, ale najczęściej można mnie spotkać w Winston Bar i Red Light Pub.



INSTA NOMINACJE

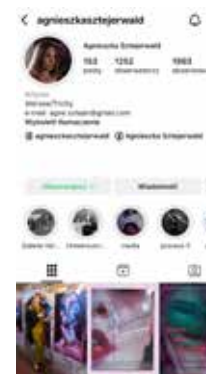
@BUDZISZYNA



@magdalenamol_com
projektantka z Gdyni



@daszewskaflorist
mistrzini florystyczna
z Gdańska



@agnieszkasztejerwald
malarka stacjonująca
w Sopocie



@wiktoria_noir
trójmiejska wokalistka

MIĘDZY CHLEBEM, WINEM A LEGENDĄ

AUTORKA: MARTA LEGIEĆ

Włóczęga po Morzu Śródziemnym obfitowała w zaskakujące zwroty akcji. Costa Smeralda, jeden z największych wycieczkowców na świecie, snuł się powoli między włoskimi, francuskimi i hiszpańskimi miasteczkami. Nie pozostawałam obojętna na te urocze, pełne słońca, zakamarki. Nic mnie jednak nie zachwyciło tak, jak Sardynia, wyspa z charakterem, surowa, piękna i trochę dzika.

Costa Smeralda zacumowała Cagliari. Już z daleka, kiedy dobijaliśmy do brzegu, widziałam plaże przypominające Karaiby, choć z klifami i górami w tle. Najlepsze wrażenie robią te trudno dostępne, np. Cala Goloritzé, otulona lazurową wodą i białymi skałami. Widziałam też majaczące na horyzoncie nuragi, kamienne wieże sprzed ponad 3 tysięcy lat. Na wyspie jest ich około 7 tysięcy, a nikt do końca nie wie, do czego służyły. Z daleka dostrzegłam też potężne stada owiec, choć akurat to nie wydawało mi się dziwne. Przecież Sardynia ma więcej owiec niż ludzi. I to dosłownie: około 3 mln owiec na 1,6 mln mieszkańców. Ciekawy rekord, prawda?

WSZYSTKIE WARSTWY CAGLIARI

Włóczęga po Sardynii zaczęłam w Cagliari, mieście pachnącym morzem, rozmarynem i słońcem. Stolica wyspy leży nad zatoką o tej samej nazwie, na płaskiej równinie Campidano, choć z daleka widać jej serce - wzgórze Castello. To właśnie tam kieruję pierwsze kroki, powoli wspinając się brukowanymi ulicami, po kamieniach pamiętających czasy, gdy stąpali po nich Fenicjanie.

Wchodzę przez starą bramę, mijam mury, które niedgdy strzegły miasta przed piratami i korsarzami. Castello wygląda jak scena teatralna, widać stąd białe i beżowe domy o wąskich fasadach, okiennice w kolorze bezchmurnego nieba, schody prowadzące w górę i dół. Na szczycie czeka Bastion Saint Remy, z którego miasto rozlewa się jak morska fala. Z tej wysokości Cagliari wydaje się lekkie, niemal unoszące się nad zatoką.

Schodząc w dół, zaglądam w boczne uliczki. W jednej z nich stary rzemieślnik naprawia klamki w stylu art nouveau, w innej kobieta rozwiesza pranie między balko-

nami. W powietrzu unosi się zapach tuńczyka, cytryn i pieczonych domowych seadas - sardyńskich placków z miodem i serem owczym. Tu wszystko dzieje się powoli, z czułością.

Przy Piazza Yenne zatrzymuję się na krótkie, mocne i podane z uśmiechem espresso. Stąd już blisko do dzielnicy Marina, dawnej enklawy rybaków. Kiedyś był tu świat portowy, głośny i nieco szorstki, dziś to labirynt tawern. W jednej z nich próbuję bottargę - suszoną ikrę z cefala, przysmak, który Sardyńcy nazywają "złotem morza".

Cagliari ma w sobie warstwy historii, które prześwitują przez współczesność. W amfiteatrze z II wieku wciąż odbywają się koncerty, choć kiedyś walczyli tu gladiatorzy. W katedrze Santa Maria, przebudowanej w stylu barokowym, marmurowe sarkofagi przypominają o hiszpańskich władcach Aragonii. A pod ziemią wciąż znajdują się katakumby świętego Restytuta, w których w czasach prześladowań chrześcijanie spotykali się potajemnie.

Kiedy słońce zaczyna chować się za wzgórzami, wracam z powrotem na Bastion. Miasto milknie, a powietrze coraz silniej pachnie morzem. Z tej wysokości widzę port, światła ulic i majaczące w oddali plaże Poetto, osiem kilometrów piasku i turkus, który dla podróżników może być początkiem dalszej drogi. Cagliari uczy, że historia najlepiej smakuje w ruchu, między krokiem a spojrzeniem w górę, w zaułku, w którym czas przystaje na moment, by pozwolić zobaczyć to, co ważne.

KIEDY CZAS GUBI RYTM

Wyjeżdżam z Cagliari o świcie, gdy miasto zaczyna przeciągać się po nocy. Zatoka jeszcze śpi, a flamingi

z pobliskich lagun ruszają w swój codzienny taniec. Ich różowe skrzydła odbijają pierwsze promienie słońca, jakby ktoś rozsypał pióra po wodzie. Na Sardynii to nie egzotyka z folderów, a zwykły poranek.

Za miastem droga wiję się przez równinę Campidano, po czym zaczyna wspinać się w górę. Mijam kamienne kościoły stojące samotnie pośrodku pól. Ich romańskie fasady wyglądają, jakby trwały tu od zawsze bez ludzi, bez pośpiechu, z ciszą, która pachnie trawą i kadzidłem. Miejscowi mówią, że to "architektura ciszy", a kościoły nie zostały porzucone, tylko zapamiętane.

Kilka godzin dalej, w sercu wyspy, trafiam na coś zupełnie zaskakującego: groby olbrzymów. Dłgie na dwadzieścia metrów, ułożone z kamieni, które nawet dziś budzą respekt. Archeolodzy piszą o wspólnych rytuałach i dawnych kulturach nuragijskich, ale legendy mają własną wersję. Podobno mieszkali tu giganci, strażnicy wyspy. Stoję przed jednym z tych kamiennych łuków i myślę, że coś w tym jest. Sardynia potrafi sprawić, że skala człowieka przestaje mieć znaczenie.

W głębi wyspy czas gubi rytm. Przejeżdżam przez Sulcis-Ingurtosu, dawne miasteczka kopalniane, teraz milczące, porośnięte winoroślą i mchem. Natura powoli odzyskuje, co swoje. W jednym z takich miejsc słyszę wiatr w pustych oknach i myślę, że może właśnie tak brzmi pamięć.

Dalej, w górach Supramonte, krajobraz staje się dziki, surowy. Zbocza przypominają kamienny labirynt, w którym przez wieki ukrywali się bandyci, pastarze i poeci. Niektórzy mówili, że to jedno i to samo. Droga wiję się jak wąż, choć podobno na Sardynii nie ma żadnych jadowitych. Miejscowi przekonują, że można chodzić po krzakach bez niepokoju, co samo w sobie brzmi jak luksus.

Na zachodzie, w rejonie Gallury, rosną lasy wypełnione dębami korkowymi. Ich kora przypomina mapę wyspy, popękaną, szorstką i ciepłą. Powstaje z niej korek, zwany złotem Sardynii. Nawet przystanki mają tu ściany wyłożone korą. Niby drobiazg, ale w tym drobiazgu tkwi cała duma tego miejsca.

A na wybrzeżu? Posidonia oceanica, morski "dąb" tworzący podwodne łąki, które chronią wyspę przed falami i dają schronienie rybom. Gdy patrzę w dół z klifu, widzę, jak morze oddycha w rytmie tych roślin, jakby cała Sardynia miała swoje serce właśnie tam, pod wodą.

Wieczorem, w drodze powrotnej, widzę na horyzoncie góry Gennargentu. Na ich szczytach leży jeszcze śnieg. Sardynia jest wyspą, która nie każe wybierać między morzem a górami, tylko daje wszystko naraz.



ŻYCIE BEZ KOŃCA

Czas płynie tu inaczej. Toczy się na rozmowach w cieniu drzewa, liczony jest w wypitych kieliszkach wina. Mam wrażenie, że nikt tu się nie spieszy. Z drugiej strony, kiedy słucham, jak mówią miejscowi, czuję, że każde słowo ma tu ciężar i rytm. Tutejszy język - sardyński, nie włoski - jest bliższy łacinie niż czemukolwiek, co znam. Krótkie, szorstkie głoski, a w nich echo pasterskich dolin i starych pieśni.

W niektórych wioskach fasady domów zdobią kamienne lwy i czarownice. Chronią przed "złym okiem", choć równie dobrze mogłyby chronić przed pośpiechem. W Mamoiadzie mężczyźni w czarnych maskach i owczej skórze, zwani Mamuthones, obchodzą ulice z dzwonami na plecach. Ich rytm jest starszy niż religia, której dziś służy i przypomina o dawnych czasach, gdy człowiek tańczył, żeby utrzymać świat w równowadze.

W jednej z górskich wiosek staruszek, który wygląda, jakby był tu od zawsze, częstuje mnie lekko ostrym w smaku winem Cannonau. Mówi, że to "vino dei centenari", czyli wino stulatków.

Domyślam się, że nie żartuje. Sardynia to jedno z miejsc, gdzie ludzie naprawdę dożywają setki. Mówią, że to przez powietrze, oliwę, brak pośpiechu. Ale może bardziej przez ich słowo ajò, coś pomiędzy "chodźmy" a "daj spokój". Filozofia prostego gestu, który rozładowuje napięcie. Jest obecny wszędzie, również wokół stołu, przy którym siedzą trzy pokolenia: dzieci, rodzice, dziadkowie. Wszyscy rozmawiają naraz, głośno, gestykulując, jakby każde zdanie było częścią tańca. Na stole leży pane carasau, cienki jak pergamin chleb, który można złożyć w dłoni jak kartkę papieru. Obok pecorino dojrzewające w grotach i miód z tymianku. Z podziwem i zazdrością patrzę, że nikt tu nie liczy kalorii, tylko wspomnienia. Myślę, że to nie dieta ani geny, tylko rytm. Ten sam, który słychać w launeddas, trójjurkowym instrumencie o dźwięku przypominającym dudę i saksofon jednocześnie. Muzyk oddycha nieprzerwanie, techniką cyrkulacyjną, a powietrze płynie bez końca, jak życie tutaj.

Sardynia jest jak stół, przy którym zawsze znajdzie się wolne miejsce. A jej ludzie, jak wino Cannonau: mocni, dojrzały, pełni słońca. Wystarczy usiąść, posłuchać, pozwolić, żeby czas sam się zatrzymał.



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.

JESIENNE RYTUAŁY

Nie wiem, kiedy dokładnie to się stało. Pewnie w tym samym momencie, gdy świat uznał, że selfie to forma sztuki, a pieczenie chleba na zakwasie — rodzaj duchowej terapii. Gdzieś pomiędzy globalnym kryzysem sensu życia a kolejną falą nostalgii za „slow life” narodziła się nowa religia.

Jej symbolem nie jest krzyż, półksiężyc ani mandala. Symbolem tej wiary jest papierowy kubek z brązowym rękawkiem, z którego unosi się zapach kawy, mleka i purée z dyni. Pumpkin Spice Latte — ciepła ambrozja jesiennego ludu. Święty Graal instagramowych dusz, które w październiku zaczynają myśleć w odcieniach beżu i rudych akcentach.

Jesień kiedyś była prosta. Liście spadały, babcia robiła herbatę z malin i miodu, a człowiek po prostu marzył. Dziś zamiast herbaty trzymamy w dłoni napój o konsystencji zupy krem, pachnący jak świeczka z działu „Aromaty jesieni” w Ikea. I jeszcze płacimy za to trzy dychy, bo barista z ironicznym uśmiechem i tatuażem wlewa do kubka pół litra spienionego mleka, kropkę kawy i łyżkę musu z dyni. Potem rytualny gest — posypka cynamonu jak znak krzyża — i gotowe.

Pijesz i czujesz, jak ciało wypełnia się ciepłem, a dusza pachnie melancholią. Bo jesień to przecież stan umysłu, nie pora roku. Publikujesz zdjęcie kubka na tle liści, bo to nie napój — to styl życia. Każdy łyk to potwierdzenie, że należysz do świata, w którym nie ma poniedziałków, tylko cozy vibes. Ja wolę słońce i luz w galotach, ale niech każdy ma swoje pięć minut.

Zastanawia mnie tylko jedno: czy ktoś naprawdę lubi smak dyni? Bo przecież to warzywo ma konsystencję smutku i smak rozciętego entuzjazmu. Ale marketing zrobił swoje — dynia została królową jesieni, a jej wszechobecność przypomina okupację. Dynia w kawie, dynia w ciastku, dynia w hummusie, dynia w świeczce, dynia w perfumach. Jeszcze trochę i pojawi się dezodorant „Pumpkin Man” z nutą nostalgii po dzieciństwie. Nie zrozumcie mnie źle — lubię ciepłe napoje, od mocnej herbaty po kawę po irlandzku. Ale mam coś przeciwko sytuacji, w której piję coś, co przypomina zupę z pianą. Pumpkin Spice Latte nie jest kawą. To deser przebrany za napój dla dorosłych. To jak wódka bez alkoholu albo wegańska kaczka. Istnieją, ale po co? Najlepsze, że nikt nie wie, co tam naprawdę siedzi. Barista mówi o „domowej mieszance przypraw”. Ja widzę, jak sięga po słoik z etykietą sekret



sezonu i miesza to z roślinnym mlekiem spice pumpkin. Pewnie w środku cukier, mleko w proszku, coś pomarańczowego i pół tablicy Mendelejewa. A jeśli myślisz, że można uciec w herbatę — zapomnij.

Jesienne herbaty też przeszły lifting. Kiedyś wystarczył plaster cytryny i łyżka miodu. Teraz to musi być napar z suszonego hibiskusa, kardamonu i jagód goji, wzbogacony o energię zen. Samo słowo napar brzmi jak coś, co babcia robiła na przeziębienie, a dziś to produkt premium za trzy dychy. Nie wiem, kto pierwszy uznał, że trzeba pić zioła smakujące jak mokry trawnik po deszczu, ale chyłę czoła — udało się sprzedać las w kubku. Bo przecież to nie o smak chodzi. To o zdjęcie. O zdrowie w filtrze Valencia.

A jeśli to wszystko Was nie rusza, to mam nowość sezonu: grzybowe latte. Nie, to nie żart. Napój z ekstraktu z grzybów adaptogennych — bo przecież zwykły borowik nie ma mocy. Smakuje jak las po deszczu i obietnica detoksu. W menu napisane, że poprawia koncentrację, redukuje stres i wspiera odporność. Po trzech łykach zastanawiasz się tylko, czy nie powinno tam być dopisane: kosztem resztek godności.

Pamiętacie, jak kiedyś piło się zwykłą kawę — czarną, gorzką, z fusami? Taki napój, który mówił: życie jest ciężkie, ale idziemy dalej. Dziś każdy łyk kawy to performance z mlekiem owsianym i narracją o zrównoważonym rozwoju. Czasem tęsknię za prostotą.

Jesień to jedyna pora roku z własnym aromatem PR-owym. Lato pachnie spoconym festiwalem i spaloną skórą, zima depresją i barszczem, wiosna błotem i nadzieją. A jesień? Jesień ma markę.



Cynamon, goździk, wanilia, kardamon — nie przyprawy, tylko symbole statusu. Zaczyna się niewinnie od świeczki Jesienny poranek w Vermont, potem kubek z napisem Sweater Weather, a na koniec kawa z dynią. I bach, jesteście w klubie. Wystarczy jeszcze szalik i hasztag #cozyvibes.

Nawet rozmowy się zmieniły. Nikt już nie mówi „idę po kawę”. Mówią: „idę po coś ciepłego i otulającego”. Kiedyś ludzie spotykali się, żeby pogadać. Teraz spotykają się, żeby sfotografować parę unoszącą się nad kubkiem.

Czasem myślę, że zamiast tych wszystkich naparów i adaptogenów, powinniśmy wrócić do herbaty z prądem. Bez ziół oczyszczających, bez superfoods. Po prostu coś, co naprawdę rozgrzewa. Ale wiadomo — to nie jest fit. Hasztag #jesiennewibracje z kieliszkiem rumu nie pasuje do klimatu mindfulness. A przecież rum ma w sobie wszystko, czego potrzebuje jesień — kolor spadających liści, zapach ciepła i smak decyzji, których później się żałuje. Bo jesienne rytuały to tak naprawdę zbiorowa terapia. Tęsknimy za dzieciństwem, za sensem, za ciepłem. Dlatego trzymamy kubki z dyniowym latte jak relikwie. Każdy łyk to małe klamstwo, które przyjemnie smakuje — że jeszcze wszystko jest dobrze, że świat jest do ogarnięcia, że życie ma smak. Tylko że, jak większość rzeczy, i to ma datę ważności. Za miesiąc przyjdzie grudzień i kubek zostanie zastąpiony wersją piernikową. Potem w styczniu — detoks Matcha Latte z kolagenem i nadzieją na lepszy rok. I tak w kółko.

Ja zostanę przy mojej czarnej kawie. Bez pianki, bez cynamonu, bez purée z dyni. Gorzka, uczciwa, jak życie. Choć ostatnio zdradziłem ją z herbatą Earl Grey — czarną damą o zapachu arystokracji w kaszmirowym płaszczu. Bo kawa to codzienność, a herbata to flirt z klasą, który nie kończy się drzeniem rąk i filozoficznym kryzysem o trzeciej nad ranem.

NA ŚWIĘTEGO MARCINA – GĘŚ DO KOMINA!

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Listopad pachnie tłuszczem, majerankiem i przypieczoną skórą gęsi. Dawniej była ofiarą dla bogów i symbolem odwagi, potem królową chłopskich stołów, a dziś wraca w wielkim stylu – z pieców najlepszych restauracji i festynów, które zarażają dumą z lokalnych smaków. Gęsina znów ma swój czas i pokazuje, że polska kuchnia potrafi być jednocześnie sentymentalna i odważna.

Babcia zawsze zaczynała od porządnego rozgrzania pieca suchymi szczapami drewna, przez co w kuchni było duszno, szyby pokrywały się parą, a na stole czekała gęś. Tłusta, piękna, natarta majerankiem, solą i odrobiną czosnku. Mama musiała jeszcze obrać jabłka i nadziać nimi ptaka. Dopiero wtedy cała brytfanna lądowała w duchówce Westfalki, a w powietrzu powoli unosił się zapach przypraw, dymu i... obietnicy. Obietnicy, że zaraz wszyscy usiądą razem przy stole. Tak wyglądał listopad, zanim pojawiły się modne restauracje i telewizyjni kucharze. Gęsina była nie tylko potrawą – była znakiem końca roku. Czasem, gdy pola odpoczywały, a ludzie mogli wreszcie świętować.

Przez lata odeszła w cień – zastąpiona tańszym drobiem, zapomniana przez pośpiech nowoczesnej kuchni. Dziś jednak wraca. Szefowie kuchni eksperymentują z przepisami, restauracje prześcigają się w pomysłach, a listopad znów pachnie dymem, jabłkami i majerankiem.

MIĘDZY MITEM A KUCHNIĄ

Historia tradycji jedzenia gęsi sięga bardzo daleko – do legendy o świętym Marcinie z Tours. Gdy próbował uniknąć nominacji na biskupa, ukrył się w szopie, lecz gęsi zdradziły go gęganiem. Od tamtej pory stały się jego znakiem i towarzyszkami święta, które obchodzimy 11 listopada. W Europie gęś była więc ptakiem szczęścia, obfitości i dobrobytu – a w Polsce, zwłaszcza na Pomorzu, Kujawach i w Wielkopolsce, stała się nieodłącznym elementem jesiennego stołu. I jak się okazuje, historia tych ptaków na Pomorzu Środkowym jest znacznie bogatsza niż mogłoby się wydawać. W dawnych gospodarstwach gęś była nie tylko źródłem pożywienia, ale też częścią obrzędów, wierzeń i codziennych rytuałów.

– Z gęsiami wiąże się wiele historii, które opisywane były w przedwojennych wydawnictwach ukazujących się na Pomorzu Środkowym – mówi Joanna Gołofit z Muzeum Kultury Ludowej Pomorza w Swołowie. – Dzięki archiwalnym publikacjom możemy dziś zobaczyć, jak istotną rolę odgrywała gęś w pomorskich gospodarstwach przed 1945 rokiem.

Według tych źródeł, w czasach pogańskich gęś miała niemal boskie znaczenie. Jej krew i tłuszcz ofiarowywano bogom, a sam ptak był symbolem dzielności – przypisywano go Wodanowi, Marsowi czy Jowiszowi. Wierzono, że spożycie wędzonego mięsa gęsiego dodaje odwagi, dlatego nie brakowało go na stołach wojowników i gospodarzy. Z gęsią wiązały się też liczne przesady i praktyki magiczne.

– Wierzono, że jeśli gęś zniosła jajko bez skorupki, na jej korytku do paszy trzeba było położyć dwa pejcze skrzyżowane na krzyż, by odwrócić zło – opowiada Joanna Gołofit. – Aby uchronić pisklęta przed chorobą i urokiem, okadzano je święconymi ziołami, obrysowywano święconą kredą, a nawet palono skorupki jaj. Czasem w ruch szło wahadełko z obrączką zawieszoną na włosie blondynki – w ten sposób sprawdzano, czy z jajka wykluje się gąsior czy gęś. Jeśli wahadełko poruszało się wzdłużnie, miał się wykluć gąsior, a jeśli zataczało kręgi – gęś. Zodiak także miał wpływać na zdrowie i urodę ptaków: pod znakiem koziorożca czy barana miały wykluwać się silne osobniki, waga zapewniała dobrą masę ciała, a rak dobrą jakość piór.

Nie brakowało też praktyk ochronnych – pod gniazdo kładziono kawałek żelaza lub kamień, by chronić gęś przed burzą, a podczas sadzania jej na jajach brzęczano kluczami, co miało zapewnić dobre wylęgi. Nawet gospodyni jadła w trakcie sadzania gęsi, by przyszłe pisklęta miały apetyt.

WARIACJE I REINTERPRETACJE

Festiwal „Na Św. Marcina najlepsza pomorska gęszina” w Swołowie zdaje się przypominać o tym, że gęś może być częścią tożsamości regionu. To nie tylko kulinarne wydarzenie – to opowieść o powrocie do korzeni, o wspólnocie, która budzi się przy znajomych kulinarnych aromatach. Co roku mała wieś zamienia się w tętniący życiem festyn – z gwarą, muzyką, stoiskami pełnymi jedzenia i ludźmi, którzy przyjeżdżają tu, by spróbować oraz rozmawiać.

– W 2008 roku kierownik Muzeum w Swołowie, Dawid Gonciarz, antropolog i pasjonat tradycyjnej kuchni, zainicjował wydarzenie „Najlepsza Pomorska Gęszina na św. Marcina” – opowiada Joanna Gołofit. – Pomysł narodził się z potrzeby ożywienia dawnych zwyczajów kulinarnych Pomorza i przypomnienia, jak ważną rolę w lokalnej kulturze odgrywała niegdyś gęś. Pierwsza edycja była skromna – kilka stoisk, kilku lokalnych wystawców. Z roku na rok festiwal rósł jednak w siłę, przyciągając coraz więcej kucharzy, hodowców i turystów.

Dziś to jedno z najbardziej rozpoznawalnych wydarzeń kulinarnych regionu, odwiedzane przez kilkanaście tysięcy osób.

– To niezwykle, jak gęszina połączyła ludzi – dodaje rozmówczyni. – Dzięki tej inicjatywie wróciła na pomorskie stoły, nie tylko jako symbol tradycji, ale też jako produkt wysokiej jakości, z którego możemy być dumni. W Swołowie można



Sheraton Sopot Hotel / Fot. Karol Kasperski



dziś spróbować gęsiny w dziesiątkach odsłon – od klasycznej pieczonej po nowoczesne wariacje, z konfiturami, ziołami, kiszonkami. Festiwal w naturalny sposób spleta historię z teraźniejszością.

Współczesna kuchnia patrzy na gęsinę z czułością i odwagą, traktując ją nie jako relikw przesłości, lecz inspirację. Szefowie kuchni coraz częściej sięgają po klasyczne receptury babć i prababć, ale reinterpretują je z pomocą nowoczesnych technik. Gęś pieczona w duchówce ustępuje miejsca tej przygotowywanej metodą sous-vide. Tradycyjne sosy poddawane są autorskim interpretacjom – z dodatkiem palonego miodu, kiszonych jabłek czy fermentowanego czosnku.

GĘSIA UCZTA POWRACA

Artur Moroz zna się na gęsi jak mało kto, bo serwuje ją już od 25 lat, czyli od czasu, kiedy był szefem kuchni w Domu Restauracyjnym Gessler w Warszawie.

– Jestem współpomysłodawcą przywrócenia gęsiny na polskie stoły wraz z Województwem Kujawsko-Pomorskim promujemy gęsinę w kraju i za granicami. Miałem przyjemność przygotowywania dań z tego ptaka, w takich egzotycznych krajach jak Filipiny, Japonia, Korea Południowa, Emiraty Arabskie, ale także wiele krajów w Europie. Gęś dla mnie to absolutnie produkt premium polskiej kuchni.

Potwierdzenie tych słów najłatwiej znaleźć w sopockim Bulaju, szczególnie w listopadzie. To czas, gdy w kuchni pojawia się produkt, który dla szefa kuchni znaczy więcej niż tylko mięso. Gęszina – prawdziwa władczyni jesienno-zimowego stołu – właśnie wtedy pokazuje pełnię swojego charakteru: bogactwo smaku, głęboki aromat i tłustość, jaka w chłodne dni staje się synonimem kulinarnego komfortu.

– Potrawy z gęsi to powiązanie sezonowości z innym zapotrzebowaniem kalorycznym organizmu. Nie widzę zasadności, aby ten rodzaj potraw serwować przez cały rok. Proszę sobie wyobrazić, czy gęszina sprawdziłaby się w trakcie wiosny czy lata, kiedy czekamy na nowaliki, ryby, cielęcinę, a temperatura jest powyżej 20 stopni – podkreśla właściciel.

Sezonowość zatem to nie kaprys, a świadomy wybór. Chłodniejsze miesiące pozwalają zachować gęsinie oprócz smaku, również najwyższą jakość produktu. Moroz korzysta przede wszystkim z matecznika polskiej gęsi w Kołudzie Wielkiej, prowadzonej przez instytut naukowy, zajmujący się badaniami nad Polską Gęsią Owsianą. Współpracuje też z lokalnymi hodowlami, takimi jak Dębogórze. Dzięki temu na talerze trafiają gęsi o solidnym genetycznym rodowodzie, starannie kontrolowane, a jednocześnie hodowane w naturalnych, mniej intensywnych warunkach, zgodnych z tradycyjnym chowem. To zestawienie naukowej wiedzy i lokalnego rzemiosła.



Co warto zaznaczyć, hodowla gęsi jest ograniczona pod względem skali i wymaga szczególnych warunków. Z tego powodu wysokiej jakości mięso w Polsce trafia przede wszystkim do restauracji i lokalnych, wyspecjalizowanych dostawców. Mimo tego, ptak ten jest jednak na tyle wdzięcznym produktem kulinarnym, że świetnie sprawdza się w daniach tradycyjnych, jak i w nowoczesnych w połączeniu z niestandardowymi składnikami.

– Dla mnie to przede wszystkim tradycja, to wspomnienia z domu rodzinnego. Pamiętam potrawy z gęsi mojej babci, która przygotowywała ją w piecu opalonym drewnem, w dużym żeliwnym naczyniu. W mojej restauracji w dużej mierze stawiamy na taką klasykę: tatar, żołądki, udko i oczywiście gęś pieczona, która świetnie sprawdza się na rodzinne, towarzyskie spotkania. Natomiast po drugiej stronie przygotowywanych potraw są inspiracje, podróże, książki kucharskie, wymiana przepisów i rozmowy z moimi kolegami po fachu. To wszystko wpływa na smak, zapach i pomysły w mojej kuchni – opowiada.

I trudno się z tym nie zgodzić, gdy zapach pieczonej gęsi unosi

się w Bulaju, wypełniając całą restaurację ciepłem, wspomnieniami i zapowiedzią kulinarnej uczt – takiej jak dawniej przy rodzinnych stołach.

GĘŚ, KTÓRA ZOSTAJE W PAMIĘCI

Również restauracja Polskie Smaki w sopockim Sheratonie wypełnia się aromatem lasu, pól i jezior, gdy szef kuchni Marek Soczewka zaprasza gości w podróż po smakach polskiej jesieni – od kremowej zupy grzybowej, pachnącej borem, przez dziczyznę w nowoczesnej formie burgera z dzika, aż po delikatny comber z jelenia. Na stole nie brakuje też klasycznego śledzia bałtyckiego oraz pstrąga z Zielenicy. Obok nich pojawiają się dania, które zaskakują formą, jak choćby ozorki w zupełnie nowym wydaniu. Jednak jak co roku, całe to doborowe towarzystwo przyćmiewa ona – prawdziwa gwiazda jesiennej karty – gęś.

– Co roku staramy się wprowadzać do naszej karty dania z gęsiną, bo to mięso wyjątkowo szlachetne, zdrowe i pełne smaku. Tym razem postawiliśmy na klasykę – nasze kartacze z konfitowaną gęsiną, na które składają się ciasto ziemniaczane, skwarki

na gęsim tłuszczu i chrupiącymi ziemniaczkami, zdobyły już wierznych fanów i po raz trzeci powracają do menu – mówi szef kuchni.

Z okazji dnia św. Marcina, restauracja przygotowuje także dostępną wyłącznie w listopadzie limitowaną wkładkę z daniami inspirowanymi tradycją i nowoczesnością. Wśród nich znajdują się m.in. carpaccio z gęsiny z konfiturą z jeżyn, wędzoną słoniną i oliwą truflową, kremowa zupa z brukwi i pasternaku z pulpetami z gęsiny oraz konfitowane gęsie żołądki z karmelizowanymi burakami i kluskami ziemniaczanymi.

– Uwielbiam sięgać po stare przepisy i zapomniane produkty, a następnie nadać im nowe życie i formę, która zachwyci współczesnych gości. Impulsem często jest miejsce, w jakim się znajdujemy, ale też wspomnienia z dzieciństwa – te chwile, gdy mama czy babcia potrafiły wykorzystać każdy sezonowy składnik – dodaje.

To podejście przekłada się również na sposób dbania o jakość składników.

– W gęsinę zaopatrujemy się przede wszystkim u lokalnych dostawców, których znamy i im ufamy, dlatego też współpracujemy z nimi od lat. Wspieranie lokalnych producentów to część naszej filozofii – dzięki temu wiemy, że gęsiną, trafiająca na talerz gości, jest świeża i pełna naturalnego smaku Pomorza – podkreśla Soczewka.

Efekty tej pracy widać – i czuć – na talerzu. Goście coraz częściej wracają do Polskich Smaków właśnie dla gęsiny.

– Najczęściej zaskakuje ich delikatność mięsa i jego głęboki, naturalny smak. Wielu przychodzi z ciekawości, a wychodzi zachwyconych – szczególnie po spróbowaniu naszych kartaczy. Jest to już kultowe danie w Polskich Smakach – mówi Soczewka z dumą. – Bo raz spróbowana gęsiną, przygotowana z pasją i szacunkiem do produktu, zostaje w pamięci na długo.



p r z e p i s

POMORSKA GĘŚ PIECZONA Z JABŁKAMI KSIĄŻĘCYMI I BYLICĄ POSPOLITĄ

(przepis z „Hannelore Doll-Hegedo - serwuje specjały z Pomorza – dania z anegdotmi”.)

Na Pomorzu wierzono, że „dobrze upieczona gęś to dar boży”. Tradycyjny przepis łączył w sobie prostotę wiejskiej kuchni z finezją dawnych smaków — słodycz jabłek, aromat suszonych śliwek i lekko gorzką nutę bylicy pospolitej, zwanej też „gęsim zieleń”.

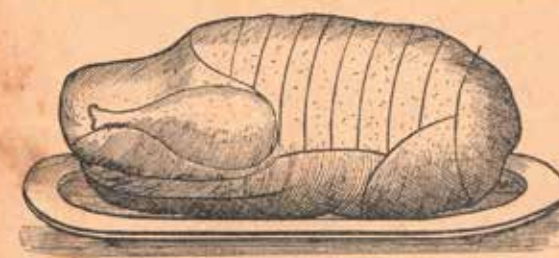
Składniki:

1 średnia gęś (ok. 4–5 kg)
250 g jabłek, najlepiej odmiany księżęcej (zajączki)
250 g suszonych śliwek
3 gałązki świeżej lub suszonej bylicy pospolitej
sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Gęś dokładnie oczyścić, natrzeć solą i pieprzem, a następnie nadziać mieszką jabłek, śliwek i bylicy. Otwory zszyć nicią kuchenną. W brytfannie rozgrzać odrobinę wody, włożyć gęś piersią do dołu i piec w 180°C przez około 3 godziny, co jakiś czas polewając sosem. Pod koniec pieczenia dodać odrobinę zimnej, osolonej wody, by skórka stała się chrupiąca. Gotową gęś podzielić, a owoce ułożyć obok mięsa na półmisku. Sos z pieczenia rozrzedzić wodą i zagęścić mąką ziemniaczaną. Najlepiej smakuje z czerwoną kapustą i ziemniakami.

rinthen oder Bibeben darunter. Nachdem man die Gans gefüllt hat, näht man sie oben und unten zu und bratet sie nach voriger Nummer.



17. Gänsepföfelfleisch oder geſelhtes Gänsefleisch. Von der lauber gepuhten und „ausgenommenen Gans löst man die

SŁOWA DLA TYCH, CO PRZECHODZĄ TRUDNE CHWILE

Pewnego dnia – jakieś dwa lata temu – przeżyłem kryzys. Było bardzo niefajnie. Pamiętam ten dzień, gdy wyszedłem z biura i poszedłem do samochodu. Siedziałem i nie widziałem ciągu dalszego swojego biznesu. Po prostu łzy napływały mi do oczu, bo czułem się bezradny. Nie wiedziałem, co zrobić, by było lepiej. Mogłem albo się wycofać i zamknąć wszystko, albo coś wymyślić. Było tragicznie.

Dobrze pamiętam ten dzień – nowa pracownia w centrum Stoczni, świeżo po występie w Dzień Dobry TVN. Po raz kolejny okazało się, że tylko sobie wyobrażałem sukces. Tylko wyobrażałem. Tym razem los był na tyle okrutny, że po Dzień Dobry TVN dostaliśmy kilka zapytań o świetne światowe konkursy, więc można było założyć, że czeka nas wzrost. Pomyślałem wtedy: czas na rozwój pracowni – więc urośliśmy do dziesięciu osób. Był to rozwój na kredyt, oparty o pewną prognozę sukcesu. To był czas kryzysu i porażek.

Oczywiście, żeby było trudniej, dezorientacji dokładało to, że po drodze dostawaliśmy masę nagród: międzynarodowe – w dużej ilości – tytuł Designera Roku i inne. Ale to nie zmieniało faktu, że system, który budowałem, był chory, nieefektywny i źle zarządzany. Nikt nie wiedział, że za idealnym wizerunkiem kryły się dramaty. Ale był to dramat samotnego człowieka, który prowadzi firmę.

Było jeszcze trudniej, bo rodzina widziała we mnie złotego Midasa – zawsze spadającego na cztery nogi, któremu wszystko się udaje. Wizerunek publiczny oczywiście nie ujawnia problemów, bo jest narzędziem marketingu. Liczy się hype i pozytywny przekaz.

Pracownicy? Wiecie, jak to jest: gdy ktoś się zwalnia, zespół jest po jego stronie. Gdy ty zwalniasz – również. Było ostro. Ogromne napięcie. 8:00 – dzieci do szkoły, w samochodzie telefony, łatanie dziur, deszcz, pełna koncentracja, wpadanie do biura, spotkanie z kimś przypadkowym, sukces

– informacja o nagrodzie, nie chcę odpuszczać. Rozpędzam się, zwalniam, idę ulicą i się relaksuję. Telefon od niezadowolonego klienta. Równolegle muszę myśleć o nowej wizji. Nie poddaję się. Poddaję się. Idę. Stoję. Śpię. Nie śpię. Piszę felieton. Zachowuję spokój. Jest pieniądz – nie ma pieniądza. Chwila z dziećmi, dłuższa chwila z dziećmi. Jest dobrze. Znów poranek – napięcie. Odwożę dzieci do szkoły. Czas na wakacje – nie jadę na wakacje. J***ć, wszystko nabiera tempa. Wierzę w siebie, nie wierzę, idę, nie idę. Trwa wojna, trwa inflacja. Będzie wojna? Lecą drony. Covid się skończył – zacznij się coś nowego? Giełda szaleje.

Siedziałem więc w samochodzie, dziesięć lat po założeniu firmy, i tonąłem. Byłem wściekły, pełen żalu. Byłem w porażce. Co zrobić? Zamknąć firmę czy wszystko przededefiniować od podstaw?

I tu zaczyna się nowa historia. Nowy ja. Opadłem na dno, położyłem się na nim, przytuliłem do miękiego piasku i wybiłem się z pełnym impetem do góry. Nigdy nie czułem takiej siły. Walczyłem o życie.

Pewnie zapytacie: jaka droga od tego momentu wiedzie do firmy, która rozwija obecnie trzy nowe gałęzie – w tym projekty deweloperskie? Po dwóch latach od tego pamiętnego momentu w samochodzie mam cudowny zespół, około 20–30 osób. Wszyscy uśmiechnięci, samodzielni i wolni. Z dumą siedzę w pięknym, 300-metrowym biurze i cieszę się z dobrych decyzji, patrząc na pięknych ludzi.

Jeśli ktoś zapytałby mnie, jaką mam radę dla kogoś, kto siedzi zrozpaczony i nie wie, czy da radę – jak ja wtedy w samochodzie – czy mu się uda, albo gdy dopiero startuje ze swoim biznesem, powiedziałbym jedno: nie przestawaj walczyć. Zaciśnij zęby i walcz, bo jesteś małym człowiekiem wobec swojej siły i losu. Daj im szansę. Wiara to najwyższa forma pokory.



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

JAPANDI W SOPOCIE

PROJEKT: SIKORA WNĘTRZA | FOTO: TOM KUREK

W sercu Sopotu, pośród zieleni osiedla Botanica i bliskości morza, powstała przestrzeń, która koi zmysły, dotyka subtelnością formy i zachwyca autorskimi rozwiązaniami. Jan Sikora – architekt, artysta i rzemieślnik w jednym – stworzył apartament Japandi, który łączy estetyczną dyscyplinę z emocjonalnym ciepłem. To wnętrze, które nie tylko się ogląda – ono się je przeżywa.

PRZESTRZEŃ, KTÓRA OPOWIADA HISTORIĘ

Ten 80-metrowy apartament powstał z potrzeby serca – dla przyjaciół architekta, Adama i Emilii. Wnętrze miało być nie tyle pokazem możliwości projektowych, co odpowiedzią na styl życia i marzenia przyszłych mieszkańców.

– Spędziliśmy razem wiele chwil i doskonale czułem ich vibe. Mieli do mnie pełne zaufanie – wspomina Jan Sikora.
– Ich marzenia oscylowały wokół stylistyki Japandi.

Japandi – hybryda japońskiej prostoty i skandynawskiego funkcjonalizmu – stała się nie tylko estetyczną osią projektu, ale też ideologicznym rdzeniem. Dominują tu naturalne materiały, miękkie linie, stonowana kolorystyka i rękodzieło, które odbija osobowość projektanta.

– To kolejna przestrzeń, którą miałem zaszczyt opowiedzieć wokół tematu Japandi – mówi Sikora. – Wcześniej stworzyłem wnętrze dla rodowitej Japonki, co pozwoliło mi głębiej zrozumieć autentyczność tych miejsc.

WNĘTRZE Z ŁUKIEM, NIE Z KĄTEM

Apartament emanuje miękkością. To zasługa zaokrąglonych ścian, łuków, łagodnych linii mebli i drzwi, które zdają się płynąć, a nie być budowane.



– Mam duży problem z tym, że współczesna architektura jest tak kanciasta – przyznaje architekt. – My jako ludzie nie jesteśmy złożeni z pionów i poziomów. Mamy w sobie więcej miękkości. Dlatego budując miejsca dla ludzi, staram się dawać im właśnie to – niedopowiedziane, nieoczywiste, miękkie formy.

Miękość to również dotyk – faktury drewna, matowych tkanin, ciepło podłogi, po której chodzi się boso. To wnętrze multisensualne – działa na wzrok, ale też dotyk, zapach i akustykę. Nie jest wystylizowaną scenografią, ale pełnoprawnym domem, gdzie design służy codzienności.

DREWNO, ŚWIATŁO I... SZACHT

Motywy przewodnim jest dębowe drewno, perfekcyjnie wybarwione i zabezpieczone przed działaniem

czasu. Materiał ten pojawia się konsekwentnie – na podłodze, w meblach, detalach stolarskich.

– Podczas dziesięcioletniej znajomości z naszym kaszubskim stolarzem odkryłem idealne wybarwienie dębowego drewna – mówi Sikora. – Gdy inwestor powiedział, że pragnie dużo drewna, wiedziałem, że mamy już połowę sukcesu.

Jednym z ciekawszych rozwiązań jest wyspa kuchenna, która jednocześnie kryje telewizor i stół jadalniany. Powstała z potrzeby – w miejscu centralnym deweloper pozostawił pion kanalizacyjny.

– Był to duży problem projektowy. Za pomocą dynamicznej kompozycji przełamam ten element i nadałem mu nową funkcję – zdradza architekt. – Złoty podział, rozbicie bryły na dwa kolory – to wszystko miało na celu zmiękczenie jego formy.



NEONY, KWIATY I GEOMETRYCZNY KARNISZ

W łazience estetyka Japandi zostaje przełamana. Na ścianie prysznicowej pojawia się mocny, kwiatowy motyw. To świadoma decyzja, swoiste „zakłęcie”, które ma uczynić codzienny rytuał bardziej magicznym.

Nie brak tu też eksperymentów z oświetleniem. Jedna z autorskich lamp trafiła do seryjnej produkcji, druga – zawieszona nad stołem – to hołd złożony japońskim neonom. To odważne, graficzne formy, które wydają się lewitować w powietrzu. W salonie uwagę przykuwa także geometryczny karnisz, będący ukłonem w stronę art déco – stylu kochającego formę, symetrię i zabawę geometrią.

Apartament Japandi w Sopocie to coś więcej niż efektowny projekt wnętrzarski. To opowieść o harmonii, emocjach i sztuce kompromisu. To także dowód na to, że autorskie podejście, głęboka relacja z inwestorem i odwaga do nieszablonych rozwiązań mogą zaowocować przestrzenią, która działa na wszystkie zmysły. Wnętrze zaprojektowane przez Jana Sikorę jest nie tylko estetyczne, ale też osobiste, miękkie i pełne wewnętrznego spokoju – dokładnie takie, jakiego dziś najbardziej potrzebujemy.

HALUPCZOK OTWIERA NOWY ROZDZIAŁ W GDAŃSKU

Po rozbudowie i gruntownej metamorfozie showroom Halupczok w gdańskiej Galerii City Meble 9 października otworzył swoje drzwi na nowo. W nowej przestrzeni – powiększonej, jaśniejszej i pełnej inspiracji – spotkali się architekci, projektanci i miłośnicy dobrego wzornictwa. Wieczór upłynął pod znakiem rozmów o designie, kulinarnych pokazów i dyskretnej elegancji, która od lat wyróżnia markę.



Od pierwszych chwil widać było, że to nie kolejny branżowy event, lecz spotkanie ludzi, których łączy wspólne podejście do designu – poszukiwanie równowagi między formą a funkcją, estetyką a codziennością. W nowo zaaranżowanym wnętrzu panowała swobodna atmosfera – kieliszek wina, rozmowy przy ekspozycjach i dźwięk muzyki w tle tworzyły naturalne tło do odkrywania odmienionej przestrzeni showroomu. Goście powoli przemieszczali się między strefami, zaglądali w detale, dotykali faktur, wymieniali spostrzeżenia.

POŁĄCZENIE FUNKCJI I EMOCJI

Nowa odsłona salonu Halupczok Gdańsk to przestrzeń zaprojektowana z myślą o doświadczeniu – miejscu, które pokazuje, że kuchnia to nie tylko funkcjonalne centrum domu, ale również jego serce. To tutaj spotykają się emocje, zapachy, codzienne rozmowy i małe rytuały. Salon, po rozbudowie i metamorfozie, zyskał nową energię – przestronność, światło i jeszcze większą spójność z filozofią marki, która stawia na harmonię pomiędzy designem a życiem.

Podczas wieczoru zaprezentowano premierowe aranżacje, w tym kolekcję Imperial Oak, wyposażoną w najnowsze urządzenia Gaggenau Expressive. Ciepły rysunek dębu, precyzyjnie dobrane detale i nowoczesne rozwiązania technologiczne stworzyły wnętrze, w którym elegancja nie konkuruje z praktycznością – przeciwnie, tworzy z nią spójną całość.

– Chcieliśmy, żeby ten salon był nie tylko ekspozycją naszych mebli, ale także przestrzenią inspiracji i spotkań. Miejsce, w którym design spotyka się z emocjami – mówili gospodarze spotkania, witając gości.

SMAK, SZTUKA I ZMYŚŁY

Jednym z głównych punktów wieczoru był live cooking show, prowadzony przez Łukasza Dobrowolskiego, kucharza marki Gaggenau.

Na blatach Dekton od Cosentino powstawały potrawy inspirowane prostotą i elegancją. W centrum uwagi znalazła się innowacyjna płyta Essential Induction, która w praktyce pokazała swoje możliwości – od precyzyjnej kontroli temperatury po minimalistyczny design. Goście mogli też zobaczyć w działaniu baterię Quooker, podającą wrzątek, wodę filtrowaną i gazowaną – rozwiązanie, które coraz częściej trafia do domów ceniących wygodę i nowoczesność.

O zmysłową część wieczoru zadbała Lauren Kline, główna sommelier marki Riedel, prowadząc degustację win w kieliszkach tej renomowanej marki. Uzupełnieniem wydarzenia była ekspozycja ekologicznej biżuterii z bursztynu Baltic Amber Bear, nawiązująca do lokalnego charakteru regionu, oraz prezentacja kolekcji Archiline od Eurofirany, której tkaniny dodały przestrzeni miękkości i światła.

DESIGN, KTÓRY ŁĄCZY

W wydarzeniu wzięli udział architekci, projektanci wnętrz, partnerzy marki oraz klienci, dla których design to coś więcej niż estetyka – to sposób myślenia o przestrzeni i jakości życia. Spotkanie miało otwartą, nieformalną formułę: zamiast wystąpień i prezentacji, dominowały rozmowy, wymiana doświadczeń i spontaniczne dyskusje przy ekspozycjach.

Reopening salonu Halupczok w Gdańsku był więc nie tylko symbolicznym otwarciem nowej przestrzeni, ale także początkiem kolejnego etapu w historii marki, w którym design nabiera bardziej osobistego wymiaru.

– Napędza nas pasja – mówili gospodarze. – Chcemy tworzyć kuchnie, które nie tylko zachwycają formą, ale towarzyszą ludziom w ich codziennym życiu, w chwilach radości i bliskości.



KWARCYT • MARMUR • TRAWERTYN • DOLOMIT • WAPIEŃ
ONYX • GRANIT • KONGLOMERAT KWARCOWY • SPIEKI KWARCOWE



Magazyn i biuro sprzedaży: ul. Żaglowa 24, Gdańsk

Marcin Cieśluk: 795 437 243 | marcin.ciesluk@ega.pl

Michalina Woliwoda: 795 437 242 | michalina@ega.pl

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



ega.pl

PRZYTULNOŚĆ

NA POJEDYNEK WYZYWA: MICHALINA DOMOŃ

W świecie, gdzie tempo nie daje wytchnienia, ilustratorki zatrzymują się na chwilę, by uchwycić to, co ulotne. W tym wydaniu pochylają się nad przytulnością. To przecież jesienią jest ona najbardziej w trendzie. Ciepło, spojrzenia, miękkość, światło, bliskość – co jeszcze się z nią kojarzy?



NATALIA PIEJKO

projektantka graficzna, studentka ASP,
miłośniczka kawy i kolekcjonerka sucharów

Rysuję bo ... czasami nie da się wyrazić tego, co czuję w inny sposób.
Mój pierwszy rysunek przedstawiał ... abstrakcyjne linie tworzące niezidentyfikowaną przestrzeń.
Ludzie i spokój ... pobudzają moją kreatywność.
Artysta dojrzewa, kiedy ... zrozumie, że nie każdy rozumie sens jego tworzenia.
Największe wyzwanie to ... nie zgubienie siebie w tak na pozór "idealnym" świecie.

Czym jest przytulność? To moment w ciągu dnia, w którym docenisz to kogo i co masz przy sobie.
Trzy słowa, które określają przytulność? Spokój, bezpieczeństwo, zrozumienie.
Czym pachnie przytulność? Świeżo wypraną pościelą w letni deszczowy wieczór.
Co burzy przytulność? Chłód - dosłowny i emocjonalny.
Jak stworzyć przytulność? Zatrzymać się i docenić choćby jedną małą rzecz, która nam się przytrafiła.



Pojedynek Rysowników



ANNA KLINIEWSKA

ilustratorka z głową w chmurach
i tabletem w dłoni. Rysuję, projektuję
i czasem piję za dużo kawy

Rysuję bo ... czasami brakuje mi słów, aby pokazać, co mi w duszy gra.
Mój pierwszy rysunek przedstawiał ... bazgroły.
Ludzie ... pobudzają moją kreatywność.
Artysta dojrzewa, kiedy ... staje się otwarty.
Największe wyzwanie to ... nie zatrzymywać się w ciągłych poszukiwaniach.

Czym jest przytulność? Przytulność, to zbór doznań.
Trzy słowa, które określają przytulność? Bezpieczeństwo, spokój, ciepłko.
Czym pachnie przytulność? Świeżo obranymi mandarynkami.
Co burzy przytulność? Obowiązki
Jak stworzyć przytulność? Przytulność robi się sama, kiedy czujesz się dobrze tam, gdzie jesteś.

Fot. Manfred Sebastian Oberacker



Fot. Monika Mraczek



— MADE IN 3CITY —

MAGDALENA ARŁUKIEWICZ

Z GDAŃSKA NA MEDIOLAŃSKIE WYBIEGI

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GLUSZKIEWICZ | FOTO: MONIKA MRACZEK I MANFRED SEBASTIAN OBERACKER

Z Gdańska na mediolański wybieg – projektantka, której moda balansuje na granicy sztuki i manifestu. Magdalena Arłukiewicz Marlu pokazała swoją kolekcję „LUDOS DUOS” podczas Milano Fashion Week, przywożąc z Włoch nie tylko uznanie, lecz także potwierdzenie, że polska moda potrafi mówić własnym, mocnym głosem.

Trójmiejska artystka i projektantka mody Magdalena Arłukiewicz Marlu niedawno wróciła z Milano Fashion Week, gdzie zaprezentowała swoją kolekcję „LUDOS DUOS”. To wydarzenie było nie tylko pokazem, ale też symbolicznym momentem w jej twórczej drodze – potwierdzeniem, że konsekwencja i artystyczna wizja mogą otworzyć drzwi do światowej sceny. Kolekcja została wyróżniona przez Instytut Ubioru Akademii Sztuk Pięknych w Łodzi, a jej prezentacja w Mediolanie spotkała się z niezwykle pozytywnym odbiorem.

Choć dla wielu projektantów udział w Fashion Weeku bywa spełnieniem marzeń, dla Magdaleny to już kolejna odsłona międzynarodowej obecności.

- Pokazuję swoje kolekcje regularnie od 2020 roku, zarówno w Mediolanie, Paryżu, Rzymie czy Berlinie. To dla mnie coś więcej niż pokaz – to dialog z publicznością, która potrafi czytać emocje i ideę ukrytą w tkaninie. Mediolan ma w sobie niezwykłą dwoistość – przywiązanie do tradycji krawieckiej i jednoczesną otwartość na eksperyment. Ta energia jest zaraźliwa. Swoje kolekcje pokazywałam z biżuterią Aleksandra Gliwińskiego – opowiada twórczyni.

„LUDOS DUOS” GRA Z CIAŁEM, EMOCJĄ I PAMIĘCIĄ

Kolekcja „LUDOS DUOS” to nie tylko moda – to opowieść. Inspirowana twórczością Hansa Bellmera, artysty znanego z surrealistycznych lalek, eksploruje napięcie między cielesnością a konstrukcją, między pożądaniem a niepokojem. Projektantka przenosi ten dualizm w język tkaniny i formy, tworząc kompozycje balansujące na granicy piękna i niepokoju.

- Chciałam zbadać kobiecą tożsamość cielesną – ciało, które jest jednocześnie przedmiotem pożądania i niepokoju. Świadomie rekonstruowałam sylwetki: przesunięte proporcje, przeskalowane elementy, asymetrie. Zależało mi, by stworzyć wrażenie nierealności – jakby ciało było w stanie przemiany, w połowie drogi między realnym a wyobrażonym – mówi artystka.

Proces powstawania kolekcji był dla niej swoistym rytuałem. Zaczynał się od impulsu – fascynacji obrazem, ideą, fragmentem dzieła sztuki – a kończył się na eksperymentach w pracowni.



Fot. Monika Mraczek

- Lubię pracować intuicyjnie, pozwalam materiałowi prowadzić mnie dalej. Czasem coś celowo zniszczę, przypalę, moczę w kleju, żeby zobaczyć, co z tego wyniknie. Z chaosu rodzi się nowa forma. Zdarza się, że przypadek staje się moim najlepszym współpracownikiem – przyznaje z uśmiechem.

W „LUDOS DUOS” surowe płótna zestawione są z delikatnymi fakturami, beże i róże przełamane czernią i czerwienią tworzą paletę emocji, a nie tylko kolorów. Pokaz to z kolei teatralna kompozycja – od scenografii po muzykę stworzoną przez gdański duet składający się z Igora Korejwo i Łukasza Staniszewskiego.

- Pokaz to finał procesu, moment, w którym ubrania zaczynają żyć. To już nie tylko moda – to wizualny esej o ciele, o jego sile i kruchości – dodaje.

MODA JAKO JĘZYK SZTUKI

Dla Magdaleny Arłukiewicz moda nigdy nie była wyłącznie estetyką czy trendem. To medium artystyczne, które pozwala mówić o sprawach niewygodnych, ukrytych, intymnych.

- Moda to dla mnie język – sposób opowiadania historii, które trudno wyrazić słowami. Przez formę i tkaninę mówię o tożsamości, emocjach, o kobiecej sile, ale i o niepokoju. Każda kolekcja to rozmowa – ze światem, z historią, z samą sobą – tłumaczy twórczyni.

Jej edukacja – od historii i historii sztuki na Uniwersytecie Gdańskim po projektowanie ubioru na ASP w Łodzi – ukształtowała erudycyjny, refleksyjny sposób patrzenia na modę. Współpracuje z instytucjami kultury, tworząc kostiumy i instalacje, m.in. do filmu, teatru, oraz współpracuje z Gdańskim Teatrem Szekspirowskim i Muzeum Narodowym. Prowadzi specjalizacje z projektowania ubioru i kostiumu scenicznego w Liceum Sztuk Plastycznych im. Jacka Mydlarskiego w Gdańsku.

- Historia sztuki to dla mnie nie tylko zaplecze teoretyczne, ale źródło inspiracji. Lubię przekładać dawne motywy, malarskie gesty czy idee na współczesny język formy. Dzięki temu czuję, że każda kolekcja ma zakorzenienie – jest mostem między przeszłością a teraźniejszością – mówi artystka.

POLSKA MODA Z ODWAGĄ I TOŻSAMOŚCIĄ

Dla projektantki sukces na międzynarodowej scenie to nie tylko osobisty triumf, ale także dowód, że polscy twórcy potrafią mówić własnym, unikalnym językiem.

- Wyróżnia nas autentyczność i odwaga. Sięgamy po nietypowe materiały, eksperymentujemy z konstrukcją, nie boimy się przekraczać granic między modą a sztuką. Nasza moda jest szczera, emocjonalna, często zakorzeniona w refleksji nad tożsamością. To nasz największy kapitał – mówi.

Jednocześnie podkreśla, że wciąż brakuje w Polsce platform wspierających młodych twórców. - To, czego potrzebujemy, to systemowe wsparcie – promocja, finansowanie, obecność w międzynarodowych sieciach. Ale mimo ograniczeń wierzę, że polska moda ma ogromny potencjał. Nasz głos staje się coraz lepiej słyszalny – i coraz bardziej pewny siebie – dodaje.

ZRÓWNOWAŻONY MANIFEST I PRZYSZŁOŚĆ

Artystka wierzy, że współczesna moda musi iść w parze z odpowiedzialnością. Jej kolekcje powstają w duchu zrównoważonego projektowania – z poszanowaniem materiału i idei.

- Zrównoważone projektowanie to dla mnie przede wszystkim etyka – świadomy wybór materiałów, szacunek do procesu. Często sięgam po odzyskane tkaniny, ograniczam nadprodukcję. To nie tylko ekologia, ale też filozofia pracy. Chodzi o to, by każdy element miał sens i trwałość – emocjonalną i materialną – tłumaczy projektantka.

W przyszłych projektach chce jeszcze mocniej eksplorować temat kobiecości – jej siły, emocjonalności i rytuałów codzienności.

- Interesują mnie historie kobiet, ich gesty, spojrzenia, niepokoje. Chcę, żeby moje kolekcje dawały przestrzeń do interpretacji, do odnalezienia własnego fragmentu prawdy. Myślę o stworzeniu biżuterii, która stanie się integralną częścią moich kolekcji – nie dodatkiem, lecz kolejną warstwą opowieści – zdradza twórczyni.

Z Pracowni Artystycznej GOCHA&ART w Sopocie (Grunwaldzka 59) jej projekty trafiają na wybiegi Mediolanu, Paryża, Rzymu Berlina, ale artystka nie goni za rozgłosem. Pracownię prowadzi z mamą Małgorzatą i siostrą Agnieszką. Dla niej najważniejsze pozostaje to, co dzieje się między projektem a człowiekiem.

- Największe spełnienie czuję, gdy widzę, że moje prace poruszają ludzi. Moda ma wtedy sens – kiedy przestaje być dekoracją, a staje się emocją. Kiedy ktoś patrzy na moje projekty i przez chwilę zatrzymuje się, by coś poczuć. To dla mnie definicja sukcesu – podsumowuje.



GALERIA KLIF GDYNIA WIĘCEJ MODY I PRZESTRZENI

AUTORKA: MARTA DWORAK

Galeria Klif w Gdyni wchodzi w nową fazę rozwoju, umacniając swoją pozycję jako jedno z kluczowych centrów mody premium na Pomorzu. Klienci mogą spodziewać się znaczącego wzmocnienia i różnorodności oferty – zarówno poprzez dynamiczny rozwój portfela najemców, jak i inwestycje samych marek w powiększenia salonów. Jesień przynosi ekscytujące premiery, w tym debiuty takich brandów jak Peserico i U.S. Polo Assn., a także otwarcie sklepu Decathlon, który wprowadza do Klifu nową kategorię i poszerza ofertę o segment sportowy i lifestyle'owy. Te strategiczne zmiany mają jeden cel: uczynić Galerię Klif miejscem wyjątkowych doświadczeń zakupowych, odpowiadającym na coraz szersze potrzeby odwiedzających.

Galeria Klif w Gdyni udowadnia, że moda premium ma się świetnie, a mieszkańcy Trójmiasta poszukują miejsc z różnorodną i kompleksową ofertą. W ostatnich tygodniach centrum sfinalizowało umowy najmu na łączną powierzchnię 2465 m², jednocześnie dynamicznie poszerzając swoją ofertę o nowe, atrakcyjne marki, które z pewnością docenią klienci.

JESZCZE SZERSZY WACHLARZ MAREK I USŁUG

Sierpień i wrzesień wzbogaciły ofertę Galerii Klif o takie brandy jak Homla oferująca stylowe dodatki, tekstylia i akcesoria do wnętrza, która uzupełni asortyment centrum o wszystko, co niezbędne do gustownej aranżacji przestrzeni. Kolejna marka to Jacardi – luksusowa ikona francuskiej mody dziecięcej, słynąca z odzieży o ponadczasowym stylu, którą wyróżnia mistrzowskie rzemiosło i niezmiennie wysoka jakość. Do portfela Klifu dołączyła także stacja Moya - dynamicznie

rozwijająca się polska sieć, oferująca wysokiej jakości paliwa oraz usługi gastronomiczne Caffè Moya. Kompleksową ofertę galerii uzupełnia 15-metrowe stoisko „Zbita Szybka”, które świadczy profesjonalne usługi naprawy telefonów i wymiany ekranów. Wspomniane marki zajęły powierzchnię handlową o łącznym metrażu niemal 600 m².

- Nieustannie pracujemy nad tym, by Klif był kompleksowym i dynamicznym centrum. Poszerzenie oferty o nowe marki, często jako pierwsza lokalizacja w Trójmieście, takie jak Element czy Balagan, a także te, które są znane i lubiane, jak niezbędna w aranżacjach wnętrz Homla oraz o specjalistyczne usługi typu „Zbita Szybka” - wzbogaca naszą ofertę, wychodząc naprzeciw zróżnicowanym potrzebom naszych klientek i klientów. Jednocześnie zapewniam, że to nie wszystko, jeszcze w tym roku zapraszamy do Decathlona, dwupoziomowy sklep otworzy się już z początkiem grudnia – mówi Mariola Rogóż, Dyrektor Galerii Klif.





STRATEGICZNA EKSPANSJA

Tendencja wzrostowa dotyczy również dotychczasowych najemców, zacieśniających współpracę z Klifem. Zmiany obejmują relokacje i powiększenia – i tak Costa Coffee przeniosła się z pierwszego piętra na parter, zajmując większą przestrzeń o powierzchni 165 m². Z kolei polska marka modowa Tatum powiększyła swój salon prawie dwukrotnie - z 176 m² o dodatkowe 170 m², co przekłada się na prezentację szerszej kolekcji i wygodniejszą obsługę klientów.

- Z satysfakcją odnotowujemy decyzje cenionych najemców, takich jak Costa Coffee i Tatum, o powiększeniu swoich powierzchni. To jasny sygnał ich zaufania do naszej lokalizacji oraz potencjału tego miejsca. Synergia nowych otwarć i rozwoju obecnych partnerów jest najlepszym dowodem na to, że nasze konsekwentne działania przynoszą realne efekty - opowiada Mariola Rogóż.

PEWNA POZYCJA W SEGMENTIE PREMIUM

Wzmocnienie oferty to nie tylko rozwój istniejących salonów, ale także debiuty nowych marek premium, takich jak włoska Peserico i amerykańska U.S. Polo Assn. Pierwsza z nich to synonim wyrafinowanej elegancji, który od 1962 roku tworzy wysublimowane kolekcje damskie bazujące na najwyższej jakości materiałach. Z kolei sklep U.S. Polo Assn. to miejsce, w którym można poczuć ducha polo i znaleźć komfortową, a zarazem elegancką odzież i akcesoria łączące tradycję z aktualnymi trendami. Nowe luksusowe butikiki zajęły powierzchnię odpowiednio 130 m² oraz 170 m².

- Z radością witamy nowe, wyjątkowe marki premium: Jacadi, Peserico i U.S. Polo Assn. Dołączenie tak renomowanych brandów jest kluczowym elementem naszej strategii umacniania pozycji jako wiodącego adresu dla mody premium. Te otwarcia potwierdzają, że Galeria Klif jest dla światowych marek synonimem prestiżu i gwarancją sukcesu. Na pierwszy kwartał szyku-



jemy kolejne modowe niespodzianki, warto śledzić nasze kanały w social mediach – stwierdza Mariola Rogóż.

GALERIA KLIF – MIEJSCE, GDZIE WYBÓR JEST LUKSUSEM

Wprowadzając nowe marki, rozbudowując ofertę i modernizując przestrzeń handlową, Galeria Klif konsekwentnie umacnia swoją pozycję lidera zakupów w segmencie premium w Trójmieście, oferując klientom bezkonkurencyjny komfort i bogactwo wyboru.

Wśród ponad 130 dostępnych tu marek, dominuje moda - od polskich brandów takich jak Bizuu, JEMIOL, ELEMENTY, BALAGAN, LaMania, Patrizia Aryan, Jungle Chic Concept Store, Apart, W.KRUK, ISMENA, po znane na świecie marki premium jak Max Mara, Charne, Berg's, Annette Görtz, Liu Jo, Patrizia Pepe, Pinko, Tommy Hilfiger czy United Colors of Benetton. W eksplorowaniu świata fashion pomocne są bezpłatne konsultacje ze stylistkami

Klif, Katarzyną Kobiela, Hanną Dudą-Zacharewicz oraz Moniką Płonką, które cieszą się ogromnym zainteresowaniem klientów.

Jednak Galeria Klif to znacznie więcej niż moda. Oprócz szerokiego wyboru butików, klienci znajdą tu bogatą i zróżnicowaną strefę gastronomiczną z własnym ogródkiem. Do codziennych zakupów zachęca doskonale zaopatrzonej market EUROSPAR oraz już kultowa wśród trójmiejskich influencerów kwiaciarnia NARCYZ. Ofertę dopełniają punkty usługowe, drogerie (Douglas, Rossmann, Sephora, Mo61) oraz wyjątkowe sklepy z wyposażeniem wnętrz, w tym Duka, Miloo Home, Spensen, Premium Home i Tempur.

- W Klifie rozumiemy, że luksus to wybór. Naszą przewagą jest starannie skomponowana, unikalna mieszanka marek, która tworzy z Klifu kompleksową i wyjątkową destynację dla najbardziej wymagających klientek i klientów – podsumowuje Mariola Rogóż.



E L E M E N T Y

SIMPLE STUFF. IT MATTERS.

W świecie, w którym moda coraz częściej traci sens pod naporem sezonowych trendów, marka ELEMENTY przypomina, że siła tkwi w prostocie. Od blisko dekady konsekwentnie stawia na jakość, lokalną produkcję i autentyczność, a dziś wkracza w nowy etap rozwoju – prezentując nową identyfikację wizualną i hasło „Simple stuff. It matters.”. To ewolucja, nie rewolucja. Spójna, przemyślana i wierna wartościom, które od początku definiują jej tożsamość.





ELEMENTY narodziły się w Warszawie z potrzeby tworzenia ubrań, które są uczciwe, trwałe i odporne na sezonową presję trendów. Pomysł szybko przerosł się w jedną z najbardziej rozpoznawalnych polskich marek premium. Ich projekty powstają lokalnie w studio na warszawskim Targówku, a produkcja odbywa się tylko we współpracy z zaufanymi pracownikami i szwalniami. Marka dba o wysoką jakość materiałów, a każdy detal traktowany jest z równą uwagą, jak sam koncept.

Już kilka lat temu marka zwróciła uwagę branży, publikując rzeczywiste koszty wytworzenia ubrań. Był to jeden z pierwszych tak otwartych gestów na polskim rynku mody – i moment, który na trwałe zdefiniował filozofię marki, opartą na prostocie, autentyczności i szacunku do odbiorcy.

Dzisiaj ELEMENTY rozwijają się w sposób naturalny, w zgodzie z ideą świadomego projektowania i zrównoważonego tempa. Ich butiki powstają w miejscach, gdzie design spotyka się z autentycznością – także w Trójmieście, przestrzeń w Gdyni stała się nie tylko punktem sprzedaży, lecz także miejscem spotkań ludzi, którzy w modzie szukają spójności, prostoty i sensu.

PROSTOTA, KTÓRA DOJRZEWA

Twórcy marki od początku wychodzą z założenia, że ubrania nie muszą krzyczeć, by przyciągać uwagę. Ich siła kryje się w kroju, fakturze i proporcjach – w detalach, które na pierwszy rzut oka pozostają niewidoczne, ale z czasem decydują o charakterze rzeczy. Projekty łączą precyzję krawiectwa z emocjonalną wrażliwością, tworząc język prostoty, który jest współczesny, spokojny i świadomy swojego znaczenia.

Hasło „Simple stuff. It matters.” otwiera dla marki nowy rozdział. Wprowadzenie świeżej identyfikacji wizualnej to naturalny etap dojrzewanca – nie punkt zwrotny, lecz rozwinięcie tego, co już zbudowano. Nowy język wizualny łączy dwa bieguny: codzienną prostotę i klasyczną elegancję z jednej strony oraz nowoczesną ekspresję i swobodę z drugiej. W kampanii te światy spotykają się i przenikają, tworząc spójny obraz marki rozwijającej się w swoim rytmie, z poszanowaniem własnej tożsamości.

Od początku działalności ELEMENTY koncentrują się na krótkich seriach, wysokiej jakości tkaninach i ponadczasowych formach, które nie starzeją się z końcem sezonu. Ta filozofia pozostaje niezmienna.



JESIEŃ JAKO METAFORA PRZEMIANY

Premiera nowej identyfikacji wizualnej zbiegła się z prezentacją kolekcji jesień–zima 2025 – sezonu, który w sposób naturalny stał się metaforą przemiany. Jesień, ze swoim spokojnym rytmem i kontrastami, doskonale oddaje charakter marki: ciepło spotyka się tu z chłodem, energia z wyciszeniem, codzienność z refleksją.

W kampanii dominują naturalne światło, miękkie tkaniny i stonowane barwy – od beżu i szarości po głębokie brązy i grafity. Kadry budują atmosferę skupienia i bliskości, w której prostota zyskuje emocjonalny wymiar. To opowieść o autentyczności rozumianej jako obecność – o byciu tu i teraz, bez nadmiaru i pośpiechu, ale z uważnością na detal.

Kolekcja obejmuje wełniane płaszcze, kaszmirowe i merino swetry, czapki, szaliki oraz balaklawy – ubrania zaprojektowane tak, by przetrwać znacznie dłużej niż jeden sezon. Ich siłą jest umiar i precyzja: dopracowane proporcje, szlachetne materiały, funkcjonalność

i szacunek do rzemiosła. Wszystkie modele powstały w Polsce, w pracowniach, z którymi marka współpracuje od lat, zachowując ten sam standard jakości i spójności, który definiuje jej charakter.

TOŻSAMOŚĆ, KTÓRA TRWA

Hasło „Simple stuff. It matters.” najtrafniej oddaje sposób myślenia, który od lat definiuje ELEMENTY. To nie tylko nowa odsłona wizualna, lecz także precyzyjne dopowiedzenie tego, co marka robi od początku – projektuje rzeczy potrzebne, dopracowane, pozbawione zbędnych gestów.

Nowa identyfikacja jest rozwinięciem tej filozofii – czysta w formie, klarowna w przekazie, skupiona na treści. To krok w stronę większej spójności, ale bez efektownych rewolucji. Ugruntowuje pozycję ELEMENTY jako marki, która nie goni za modą, tylko konsekwentnie buduje swoją własną tożsamość. W czasach nadmiaru i pośpiechu to właśnie ta konsekwencja staje się jej znakiem rozpoznawczym.

Kolekcje marki znajdziesz w butikiu ELEMENTY w Cdyni, w Galerii Klif (Al. Zwycięstwa 256) oraz online na stronie elementywear.com. Śledź nowości również na Instagramie: [@elementywear](https://www.instagram.com/elementywear).



Współpraca kreatywna: Feed Me Lab & Maciej Czarnecki
Photo: Marta Surovy | **Video:** Zuzana Trykowa
ELEMENTY Head of Design: Basia Oramus
Modelka: Adrianna Zajdler | **Makeup & Hair:** Kama Jankowska
Stylist: Ellie Łazarczyk | **Produkcja:** Feed Me Lab

PROF. WOJCIECH ROGOWSKI

WYPRZEDZIĆ RAKA

AUTOR: MARTA DWORAK | FOTO: KAROL KACPERSKI

Najpierw jest lekka zadyszka, nocne kasznięcie, zmęczenie zrzućane na pogodę albo stres w pracy. Dopiero później — szpital, diagnoza i pytanie: „dlaczego ja?”. W Polsce wciąż za późno trafiamy do onkologa. Mammografię robi tylko około 30 procent kobiet, cytologię mniej niż 15 procent, a kolonoskopię zaledwie 10 procent z nas. - Gdybyśmy reagowali wcześniej, moglibyśmy wygrać o wiele więcej — mówi prof. Wojciech Rogowski, onkolog, który zamiast czekać na lepsze czasy w systemie ochrony zdrowia, zainicjował ogólnopolską kampanię społeczno-edukacyjną „Wyprzedzić Raka”. Prowadzi ją ze swoimi współpracownikami z własnych środków, by dać ludziom wiedzę i drogowskaz wtedy, kiedy leczenie ma jeszcze sens.

Marta Dworak: Medycyna dokonała skoku cywilizacyjnego — mamy nowoczesne terapie, immunologię, leki celowane. A jednak wciąż przegrywamy tam, gdzie liczy się najwięcej: w momencie rozpoznania. Czy był w Panu taki moment buntu, sprzeciwu wobec tej bezradności?

Prof. Wojciech Rogowski: Takich momentów było wiele. W Polsce około połowa nowotworów diagnozowana jest dopiero wtedy, gdy możliwości leczenia radykalnego są już ograniczone. Oczywiście bywa tak, że pacjent ma po prostu pecha, bo choroba rozwija się bezobjawowo i trudno ją uchwycić na początku. Ale jestem przekonany, że ponad połowa chorych, mogłaby trafić do nas dużo wcześniej, gdybyśmy zwracali uwagę na symptomy, które mogą nam sygnalizować raka i pamiętali o badaniach profilaktycznych. Rak zwykle długo puka do drzwi — problem w tym, że często udajemy, że tego nie słyszymy.

Patrząc na skalę problemu, trudno było chyba pozostać tylko w murach uczelni i szpitala. Czy stąd wziął się pomysł ogólnopolskiej kampanii „Wyprzedzić Raka” — żeby z tą wiedzą wyjść do ludzi, zanim choroba ich osiągnie?

Od ponad 30 lat jestem dydaktykiem uniwersyteckim i uczę onkologii przyszłych lekarzy. W zależności od kierunku studiów i programu nauczania, zakres materiału bywa bardzo różny — od podstaw związanych z rozpoznawaniem objawów

na kierunkach licencjackich, po szczegółowe informacje o nowoczesnej diagnostyce i leczeniu, które w ostatnich dekadach wykonały milowy krok do przodu. I choć ta wiedza jest dziś ogromna, to nadal widzę, jak wiele zależy od wczesnego reagowania. Dlatego zacząłem myśleć o sposobie, by dotrzeć z tą świadomością szerszej niż tylko do studentów.

Mówi pan o milowym kroku medycyny. Co konkretnie zmieniło się w leczeniu raka?

W leczeniu operacyjnym pojawiło się wiele nowych technik, a sprzęt do napromieniania jest dziś dużo bardziej zaawansowany niż jeszcze kilkanaście lat temu. W onkologii klinicznej dysponujemy nowymi lekami, w tym immunoterapią, która potrafi pobudzić układ odpornościowy do samodzielnej walki z rakiem, oraz terapiami celowanymi, ukierunkowanymi na konkretne komórki nowotworowe. Ten postęp sprawił, że chorzy, którzy kiedyś żyli krótko z powodu rozsiewu, dziś często żyją latami. Gdy studia się kończą, lekarze zajmują się swoimi dziedzinami i domyślam się, że wielu absolwentów nie może pamiętać już szczegółów dotyczących nowoczesnych metod leczenia. Natomiast każdy z nich spotka w swoim otoczeniu osobę z wczesnymi, lecz ignorowanymi objawami chorób nowotworowych. Dlatego zawsze podkreślam: kluczowe jest to, by zwracać uwagę na sygnały, które mogą świadczyć o rozwijającym się raku.





KAMPANIA WYPRZEDZIĆ RAKA



Wyprzedzić Raka to inicjatywa o edukacyjno-profilaktyczna, której głównym celem jest zwiększenie świadomości na temat profilaktyki chorób nowotworowych oraz zachęcanie do regularnych badań. Projekt dostarcza rzetelną wiedzę na temat nowotworów – ich powstawania, objawów i skutecznych metod zapobiegania. Promując zdrowy styl życia oraz regularne badania przesiewowe, Wyprzedzić Raka ma pomóc każdemu przejąć kontrolę nad własnym zdrowiem. Pomysłodawcą Stowarzyszenia Wyprzedzić Raka jest profesor Wojciech Rogowski, onkolog z ponad 30-letnim stażem. Jego osobista misja to prewencja, wzrost liczby wcześniej wykrywanych nowotworów, a tym samym zmniejszenie śmiertelności z powodu raka.

Jakiego typu to objawy?

Przykładowo: zwykła infekcja górnych dróg oddechowych. Zazwyczaj mija po kilku dniach leczenia objawowego lub po antybiotykoterapii. Jeśli jednak przeciąga się o kolejne tygodnie czy nawet miesiąc, powinna zapalić nam się czerwona lampka, że być może kryje się za tym coś poważniejszego, na przykład rak płuca. Tak właśnie tłumaczę to studentom. Omawiając poszczególne narządy, podkreślam: możecie zapomnieć wiele szczegółów z dziedziny onkologii, ale pamiętajcie, jakie objawy mogą sygnalizować rozwój nowotworu. Ta uważność naprawdę potrafi uratować życie.

W Polsce często słyszymy: „gdyby ktoś mnie wcześniej skierował na badania, dziś byłoby inaczej”. Jak wygląda ta odpowiedzialność w praktyce – kto powinien zapalić czerwoną lampkę jako pierwszy: pacjent czy lekarz?

Najwięcej zależy od pacjenta – od tego, jak wcześniej zauważy u siebie niepokojące objawy i kiedy zdecyduje się zgłosić po pomoc. Następnie ogromną rolę odgrywa lekarz, który musi mieć z tyłu głowy wiedzę, że schorzenie niepoddające się leczeniu może być nowotworem i nie powinien przeciągać diagnostyki. Ostatnim ogniwem jest samo jej przeprowadzenie – tak, by jak najszybciej potwierdzić albo wykluczyć chorobę. Każdy z tych elementów ma znaczenie, bo każdy może zaważyć na tym, jak potoczy się leczenie.

W praktyce jednak wielu pacjentów odbija się od ściany. Najpierw lekarz rodzinny, potem specjalista, kolejne wizyty... i wciąż brak skierowania na badania. Dostęp do profilaktyki nie jest łatwy.

Część badań profilaktycznych w Polsce jest finansowana przez Ministerstwo Zdrowia i ich wykonanie nie wymaga skierowania. Oczywiście nie mamy takich badań dla wszystkich nowotworów, ale w przypadku chorób najczęściej występujących – jak rak piersi, rak płuca, nowotwory jelita grubego czy rak szyjki macicy – każdy może się zapisać bezpośrednio na badania profilaktyczne, bez konsultacji z lekarzem. Dlatego na stronie wyprzedzicraka.pl stworzyliśmy bazę wszystkich placówek w kraju, które realizują te badania bezpłatnie. Wkrótce wdrożymy też narzędzia oparte na sztucznej inteligencji, które ułatwią znalezienie właściwego miejsca i terminu. Zupełnie inną sytuacją jest ta, w której pacjent zgłasza się do lekarza z objawami mogącymi sugerować nowotwór, a problem zostaje zbagatelizowany. Wówczas nie mówimy już o profilaktyce, ale o podejściu do leczenia konkretnego przypadku. I to jest obszar, w którym nadal mamy dużo do poprawy.

Kiedy ktoś szuka informacji o raku w internecie, zwykle trafia na chaos, sprzeczne przekazy i niepotrzebny strach. Wy próbujecie to zupełnie odwrócić – dać spokój, jasność i konkret. Jak udało się stworzyć miejsce, w którym pacjent nie czuje się zagubiony?





Zależało nam na tym, by dotrzeć do jak największej liczby osób, a dziś zdecydowana większość z nas szuka wiedzy w internecie. Tymczasem strony poświęcone onkologii często przytłaczają — powielają te same informacje, są niespójne, nie zawsze merytoryczne. My od początku wiedzieliśmy, że jeśli chcemy zachęcić ludzi do profilaktyki, musimy dać im narzędzie, które będzie dostępne, czytelne i oparte na wiedzy specjalistów. Dlatego każdy tekst powstaje przy udziale onkologów. Chcemy, żeby wchodząc na naszą stronę, nikt nie czuł się pozostawiony sam sobie.

To brzmi prosto, ale stworzenie wiarygodnych, a jednocześnie zrozumiałych treści o onkologii to przecież ogromne wyzwanie. Jak wygląda ten proces od środka?

Teksty przygotowuje jeden onkolog, drugi je weryfikuje, a przed publikacją konsultujemy je jeszcze z szerokim gronem osób: ekspertami różnych dziedzin, nauczycielami, seniorami i młodzieżą. Dopiero po tych poprawkach finalizujemy materiał. To wymaga czasu, ale dzięki temu mamy pewność, że nasze treści są nie tylko merytoryczne, lecz także przystępne dla każdego. Chcemy, żeby każdy Polak mógł poświęcić pół godziny, przeczytać najważniejsze informacje i wiedzieć, gdzie się zgłosić, gdy pojawi się potrzeba.

Mówicie, że kierujecie swoje działania do osób zdrowych albo takich, którym wydaje się, że są zdrowe. To daje do myślenia.

Większość z nas nie dopuszcza do myśli, że może zachorować. Kiedy przekazują pacjentom diagnozę, wcale nie pytają najpierw o leczenie czy rokowania, tylko niemal zawsze pada dramatyczne „dlaczego ja?”. Wierzymy, że jesteśmy za młodzi, za zdrowi, że skoro w rodzinie nikt nie chorował, to nas też to nie spotka. Dlatego temat raka schodzi na dalszy plan, ustępując miejsca codziennym sprawom — remontom, wakacjom, planom na przyszłość. Dlatego powtarzam, że nasza strona jest dedykowana osobom, które mogą mieć raka, ale jeszcze o tym nie wiedzą. Profilaktyka jest dla ludzi teoretycznie zdrowych — jeśli wykonają badania przesiewowe, zanim pojawią się objawy, rak w ogromnej części przypadków jest w pełni wyleczalny.

Często słyszymy, że to kobiety są bardziej czujne, systematyczne, częściej się badają. Czy liczby faktycznie to potwierdzają?

Tylko do pewnego stopnia. Kobiety mają więcej dostępnych badań przesiewowych, dlatego możemy lepiej ocenić ich aktywność. Jednak nawet w tej grupie mammografię wykonuje około 30 procent uprawnionych kobiet, a cytologię mniej niż 15 procent. Kolonoskopię robi niewiele ponad 10 procent kobiet i mężczyzn. To bardzo mało. Dopóki nic nam nie dolega, profilaktyka przegrywa z codziennością — i to jest główny problem. Polska jest dużym i bardzo zróżnicowanym krajem, dlatego placówek wykonujących badania profilaktyczne jest naprawdę sporo. Owszem, do części specjalistów i na niektóre badania diagnostyczne czeka się dłużej, ale nie można tego mylić z profilaktyką. Badania przesiewowe nie muszą być wykonane natychmiast, a, jeśli komuś na nich zależy,

zwykle bez problemu znajdzie ośrodek, w którym zrobi je w ciągu kilku tygodni, a nierzadko szybciej. Paradoks polega na tym, że limity badań profilaktycznych są stale dostępne właśnie dlatego, że tak niewiele osób z nich korzysta.

Kiedy patrzy pan na te statystyki, trudno uwierzyć, że nikt wcześniej nie stworzył takiego narzędzia. Czy „Wyprowadzić Raka” to był moment: „dość czekania na system, zrobimy to sami”?

Na początku chcieliśmy uporządkować informacje — pokazać jasno, gdzie i po co zrobić badania przesiewowe. Ale samo podanie adresu nie wystarczy. Trzeba wyjaśnić, dlaczego to badanie jest ważne, kiedy je wykonać, jakie daje korzyści. Dlatego z czasem stworzyliśmy coś w rodzaju prostego przewodnika po onkologii — zrozumiałego dla każdego i opartego na faktach. Doszliśmy do wniosku, że potrzebujemy prostego „sylabusu onkologii” — podręcznika dla społeczeństwa ułatwiającego poruszanie się w tym temacie. Ludzie wiedzą, jakie mamy narządy, ale nie do czego służą. Stąd interaktywny ludzik na naszej stronie, dzięki któremu można się dowiedzieć, po co te narządy są nam potrzebne.

Ponad połowa chorych mogłaby trafić do nas dużo wcześniej, gdybyśmy zwracali uwagę na symptomy, które mogą nam sygnalizować raka i pamiętali o badaniach profilaktycznych. Rak zwykle długo puka do drzwi — problem w tym, że często udajemy, że tego nie słyszymy.

To brzmi jak projekt, którym mogłaby się zajmować duża instytucja. Tymczasem robi to pan... z własnych pieniędzy.

Pracujemy nad tym po godzinach, w wolnym czasie, bez żadnego dofinansowania — na razie to po prostu wolontariat. Wierzę, że, jeśli projekt się rozwinie, środki się pojawią. Ale pieniądze nigdy nie były tu najważniejsze. Najważniejsze jest to, że możemy realnie zmieniać świadomość zdrowotną. W Polsce rak wygrywa czasem. A czas nie ma budżetu.

A środowisko lekarskie? Czy nie jest tak, że czasem łatwiej zmie-

nić świat niż przekonać kolegów po fachu?

Jest bardzo pozytywne. Szczególnie lekarze spoza onkologii mówią, że dzięki naszym treściom odkrywają zupełnie nowe obszary. Prowadzimy webinary, wykłady, mamy własną gazetę i Newsletter www.wyprowadzicraka.pl - korzysta z nich już około kilku tysięcy osób. W naszym Newsletterze można również znaleźć materiały dla młodzieży i dla najmłodszych. Profilaktyka jest dużą niszą do zagospodarowania. Nie mam aspiracji, żebyśmy byli tu jedynym liderem. Chcemy dołożyć cegiełkę do zmniejszania śmiertelności nowotworów — i robimy to po prostu inaczej niż wszyscy. Gdybyśmy mieli trochę więcej czasu, środków i ludzi, to na pewno byśmy szybciej ruszyli do przodu.

Czytałam, że pracujecie też nad kalkulatorem indywidualnego ryzyka raka. Jak on będzie działał?

Podając kilka parametrów dotyczących zdrowia i stylu życia, będzie można oszacować swoje ryzyko zachorowania. U kobiet weźmiemy pod uwagę między innymi wiek, wagę, wzrost, stan menopauzalny, historię nowotworów w rodzinie, datę ostatnich badań i wyniki z nich. Jeśli ktoś regularnie się bada, wynik będzie oczywiście korzystniejszy — ma to nie tylko dać poczucie kontroli, ale też zachęcić do częstszych ba-



dań. Czasem nawet lekko nas postraszyć, bo to również bywa skuteczne.

Skoro mówimy o przyszłości profilaktyki — jaką rolę odegra w niej genetyka? Czy badania DNA mogą stać się dla nas nowym drogowskazem?

Genetyka już dziś ma ogromne znaczenie w onkologii — przede wszystkim pomaga dopasować leczenie do profilu konkretnego guza. Coraz częściej pozwala także ocenić indywidualne ryzyko zachorowania. Badanie mutacji, takich jak np. BRCA, które zwiększają ryzyko raka piersi, jajnika, trzustki czy gruczołu krokowego, można wykonać nawet z prostego wymazu z policzka. Warto zrobić je choć raz w życiu, by wiedzieć, czy wymaga się większej czujności. To tylko kilkaset złotych. Nasza wiedza wciąż rośnie i jestem przekonany, że za kilka lat genotyp będzie podstawowym elementem profilaktyki — bo pozwala działać zanim nowotwór się rozwinie.

Na rynku jest też rezonans magnetyczny całego ciała — bez kontrastu, bez promieniowania jonizującego. Badanie kosztuje poniżej trzech tysięcy złotych i u części pacjentów pozwala wcześniej wykryć zmiany wymagające dalszej diagnostyki. To rozwiązanie dla osób, które chcą mieć większą kontrolę nad swoim zdrowiem.

Czy od zawsze wiedział pan, że poświęci się onkologii?

W czasie studiów większość moich kolegów wyjeżdżała na Zachód zarabiać pieniądze. Ja też wyjechałem — do Norwegii, gdzie myłem podłogi w szpitalach. Jeden z nich był szpitalem onkologicznym. Kiedy zobaczono, że jestem studentem medycyny, zaproponowano mi pracę przy aparacie diagnostycznym, a rok później pobierałem już pacjentom krew i analizowałem próbki. To tam pierwszy raz zobaczy-

łem medycynę przyszłości: pojawiały się rezonanse magnetyczne, zaczynano przeszczepiać szpik. Ten świat mnie wciągnął. Po powrocie do Polski wiedziałem, że chcę kontynuować drogę właśnie w onkologii.

Co w tej pracy bywa najtrudniejsze?

Ogrom pracy i zmęczenie. Pasja pomaga przetrwać i daje dużo satysfakcji — także dzięki takim projektom jak „Wyprowadzić Raka”. Ale trzeba powiedzieć to głośno: onkologów jest w Polsce za mało w stosunku do potrzeb. Chciałbym móc pracować wolniej, mieć więcej czasu dla pacjentów. To marzenie chyba każdego lekarza tej specjalizacji.

Gdyby jutro mógł pan zmienić jedną rzecz w systemie, byśmy rzadziej chorowali i częściej ratowali zdrowie na czas — co by to było?

To bardzo proste. Po pierwsze, włączyłbym profilaktykę onkologiczną do obowiązkowych badań dopuszczających do pracy. Wszyscy je wykonują — wystarczyłaby decyzja jednego ministra. Nie wiem, dlaczego nikt tego nie wykazał do tej pory. Polityka... Druga rzecz to nauczanie o zdrowiu w szkołach jako przedmiot obowiązkowy. Oba te proste kroki pozwoliłyby znacząco wzmocnić świadomość naszego społeczeństwa.

I na koniec — jak wyprowadzić raka naprawdę? Co może zrobić każdy z nas już dziś?

Zacząć myśleć o sobie. Pół godziny wysiłku aerobowego dziennie: spacer, marsz, jazda na rowerze. Dotlenienie organizmu ma ogromne znaczenie — zarówno u osób zdrowych, jak i tych leczonych. Do tego dieta śródziemnomorska, odpowiednia ilość snu i mniej stresu, choć z tym ostatnim wszyscy mamy problem...

Maxi-slabs
that look like marble

MAXFINE
FABBRICA
MARMILI E GRANITI
IRIS



DAGO

studiodago

www.studiodago.pl

A BRAND OF  **IRIS CERAMICA GROUP**

discover more at
www.irisfmg.com

NOWA ERA CHIRURGII PLASTYCZNEJ ZACZYNA SIĘ TU I TWORZY JĄ DUET

W świecie, który coraz śmielej redefiniuje pojęcie piękna, chirurgia plastyczna przestaje być jedynie medycyną wyglądu. Staje się sztuką odbudowy tożsamości, językiem odwagi i nowym wymiarem troski o człowieka. Właśnie taką filozofię od lat tworzą wspólnie prof. dr hab. n. med. Paweł Szychta – najmłodszy profesor chirurgii plastycznej w Polsce i jeden z pionierów plastyki piersi i nosa – oraz mgr Magdalena Szychta – menedżerka i współtwórczyni koncepcji kliniki ChirurgiaPlastyczna.PL.

Ich wspólna praca to nie tylko klinika. To przestrzeń, w której nauka spotyka się z empatią, technologia z wrażliwością, a innowacja z odpowiedzialnością. To miejsce, gdzie skalpel nie służy do zmiany człowieka – ale do wydobywania jego najprawdziwszej wersji.

– Chirurgia plastyczna nie jest dziś już tylko operacją. To proces – od pierwszej rozmowy, przez planowanie, aż po opiekę pozabiegową. Często jest początkiem nowego rozdziału w życiu pacjenta – mówi profesor Paweł Szychta. – To praca na granicy nauki i sztuki, w której liczy się zarówno precyzja mikroskopowa, jak i głęboka wrażliwość na emocje człowieka.

To właśnie z tej filozofii narodziły się przełomowe techniki, które zmieniają oblicze współczesnej chirurgii: autorska metoda hybrydowej plastyki nosa wspierana technologią 3D, innowacyjne procedury autopowiększenia piersi dla podniesienia lub redukcji biustu bez implantów, harmonizacja piersi nowoczesnymi implantami ze wsparciem elastografii, czy nowatorskie rekonstrukcje po mastektomii, które pozwalają pacjentkom odzyskać nie

tylko sylwetkę, ale i poczucie kobiecości. Profesor Szychta jest również autorem nowych koncepcji w obrębie twarzy, takich jak dual plane brow lift oraz dual plane lip lift – metody odmładzania ust bez efektu sztuczności – oraz pionierskich procedur rekonstrukcyjnych nosa z użyciem chrząstki żebrowej.

– Współczesna chirurgia plastyczna wymaga zespołu. Tylko dzięki wspólnemu myśleniu możemy tworzyć doświadczenie pacjenta, które wykracza poza operację – dodaje Magdalena Szychta. – Nasza klinika to przestrzeń, w której medycyna spotyka się z filozofią świadomej zmiany. Projektujemy cały proces – od idei po rezultat – tak, by każda decyzja była oparta na nauce, doświadczeniu i głębokim zrozumieniu człowieka.

Ich wspólna misja to nie pogoń za ideałem, lecz budowanie przestrzeni, w której człowiek czuje się sobą – często po raz pierwszy od lat. Dla jednych – od subtelne odmłodzenie. Dla innych – odzyskanie ciała po chorobie czy macierzyństwie. Dla wszystkich – początek nowej historii.

ChirurgiaPlastyczna.PL to dziś nie tylko jedna z najnowocześniejszych klinik w Polsce. To także ośrodek, który wyznacza kierunki rozwoju dla całej branży – łącząc praktykę z nauką, innowację z humanizmem. Bo jak podkreślają prof. dr hab. n. med. Paweł Szychta i mgr Magdalena Szychta, przyszłość chirurgii nie zaczyna się na sali operacyjnej. Zaczyna się w rozmowie, w zaufaniu i w odwadze do zmiany.

I właśnie taką przyszłość tworzą – razem.



mgr Magdalena Szychta
prof. dr hab. n. med. Paweł Szychta



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

ZAREZERWUJ JUŻ DZIŚ

Tel.: +48 730 808 792

E-mail: natalia.ignaszak@sheraton.com



MEDYCYNĄ ESTETYCZNĄ PRZYSZŁOŚCI

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GLUSZKIEWICZ

Nowoczesna medycyna estetyczna coraz rzadziej goni za efektem „wow” – dziś liczy się świadomość, harmonia i dopasowanie. Julia Harenda specjalistka z zakresu kosmetologii i medycyny estetycznej, na co dzień współpracująca z kliniką Royal Med Clinic z Gdyni, pokazuje, że prawdziwa metamorfoza nie polega na zmianie rysów twarzy, lecz na przywróceniu jej świeżości, energii i naturalnych proporcji. To właśnie tu technologia spotyka się z intuicją, a piękno zyskuje nową, inteligentną formę.

Jeszcze dekadę temu medycyna estetyczna skupiała się głównie na maskowaniu oznak upływającego czasu – wypełniacze, botoks i szybkie poprawki były synonimem luksusu. Dziś ta definicja piękna ulega całkowitej zmianie. W centrum uwagi znajduje się już nie tylko efekt odmłodzenia, ale przede wszystkim naturalność, harmonia i długofalowa regeneracja skóry. Pacjent oczekuje indywidualnego podejścia, inteligentnych technologii i terapii, które pobudzają jego własne procesy naprawcze. To właśnie ten kierunek wyznacza przyszłość medycyny estetycznej.

Jedną z ekspertek, które konsekwentnie budują ten nowy standard, jest Julia Harenda, specjalistka medycyny estetycznej na co dzień współpracująca z Royal Med Clinic. Jej filozofia opiera się na przekonaniu, że najpiękniejsze efekty osiąga się nie przez zmianę rysów twarzy, lecz poprzez ich harmonizację i subtelne przywracanie naturalnych proporcji. W praktyce oznacza to tworzenie autorskich, spersonalizowanych planów zabiegowych, które integrują najnowsze osiągnięcia technologiczne z wiedzą o biologicznych procesach regeneracyjnych organizmu.

– Przyszłość medycyny estetycznej to połączenie nauki, technologii i indywidualności pacjenta. Chodzi o to, by pobudzać naturalne mechanizmy odnowy, a nie je zastępować. Dzięki temu efekty są trwałe, subtelne i po prostu prawdziwe – podkreśla Julia Harenda.

NOWOCZESNA MEDYCYNĄ ESTETYCZNĄ: OD ZABIEGU DO STRATEGII METAMORFOZY

Rok 2026 przynosi zupełnie nowy model podejścia do medycyny estetycznej. Zabieg przestaje być jednorazowym doświadczeniem, a staje się elementem spójnej, personalizowanej strategii metamorfozy. W Royal Med Clinic każdy plan rozpoczyna się od dokładnej analizy – od struktury skóry, przez anatomię twarzy, aż po styl życia pacjenta i jego oczekiwania.

Na tej podstawie Julia Harenda komponuje indywidualne protokoły zabiegowe, w których łączy technologie laserowe, fale radiowe i innowacyjne terapie autologiczne. To połączenie pozwala działać zarówno w powierzchniowych, jak i głębszych warstwach skóry, osiągając efekt odmłodzenia, ujędrnienia i poprawy owalu twarzy bez nadmiernej ingerencji.

To, co wyróżnia podejście Harendy, to synergia metod – inteligentne zestawienie procedur, które wzajemnie się uzupełniają. Dzięki temu możliwa jest przebudowa skóry na poziomie komórkowym, stymulacja kolagenu i elastyny, a jednocześnie zachowanie pełnej naturalności rysów. Rezultat to twarz, która wygląda świeżo, zdrowo i promiennie, bez efektu przerysowania.

AUTOLOGICZNA REGENERACJA I NOWOCZESNE TECHNOLOGIE

Jednym z najważniejszych kierunków rozwoju w medycynie estetycznej są dziś autologiczne techniki regeneracyjne – terapie, które wykorzystują własne zasoby organizmu. Osocze bogatopłytkowe, fibryna czy komórki macierzyste stymulują procesy naprawcze skóry, przywracając jej sprężystość i gęstość. To rozwiązania, które nie tylko poprawiają wygląd, ale też realnie odmładzają skórę od środka.

W metodach Julii Harendy autologia często łączona jest z działaniem stymulatorów tkankowych, takich jak kwas polimlekowy czy hydroksyapatyt wapnia. Substancje te uruchamiają w skórze intensywną produkcję kolagenu, poprawiając jej napięcie i strukturę, a jednocześnie w naturalny sposób modelują owal twarzy.

Z kolei technologie laserowe i fale radiowe działają precyzyjnie w głębszych warstwach skóry, inicjując procesy regeneracji i poprawiając jej elastyczność. Ich zastosowanie sprawia, że skóra staje się jędrniejsza, gładsza i lepiej odżywiona. W efekcie twarz odzyskuje młodzieńczą świeżość, zachowując przy tym swoje indywidualne rysy.

– Nie chodzi o to, by zatrzymać czas, ale by nadać mu nową jakość. Pacjenci chcą dziś wyglądać dobrze, ale naturalnie – jak najlepsza wersja siebie, a nie ktoś inny – dodaje Harenda.

LUKSUS W NOWYM WYDANIU: INTELIGENTNY, NIEPRZESADZONY

Nowoczesna medycyna estetyczna redefiniuje pojęcie luksusu. Nie chodzi już o nadmiar i spektakularne efekty, lecz o świadome, precyzyjne i dopasowane do potrzeb działania. Coraz więcej pacjentek wybiera zabiegi, które nie wymagają rekonwalescencji,



JULIA HARENDA

Doświadczony kosmetolog i specjalistka w zakresie kosmetologii oraz medycyny estetycznej. Od kilku lat z pasją wykonuje zabiegi mające na celu poprawę kondycji i wyglądu skóry, łącząc wiedzę z zakresu nowoczesnych technologii z indywidualnym podejściem do każdego pacjenta. W swojej pracy stawia na naturalne efekty, bezpieczeństwo i komfort klientów. Regularnie podnosi kwalifikacje, uczestnicząc w szkoleniach i konferencjach branżowych, aby oferować najnowsze i najskuteczniejsze metody pielęgnacji oraz odmładzania skóry. Na co dzień współpracuje z gdyńską kliniką Royal Med Clinic, a praca jest dla niej prawdziwą pasją – źródłem satysfakcji, inspiracji i nieustannego rozwoju.

cji, a jednocześnie oferują rezultaty porównywalne z chirurgią plastyczną.

Tego typu terapie charakteryzują się minimalną inwazyjnością i maksymalną skutecznością. Dzięki inteligentnemu łączeniu autologicznych metod, stymulatorów i technologii laserowych można uzyskać kompleksową regenerację skóry – od poprawy napięcia i gęstości, po odbudowę owalu twarzy i naturalne uniesienie rysów. To metamorfoza, która nie zmienia tożsamości, ale przywraca jej spójność.

Właśnie takie podejście staje się dziś najbardziej pożądane – zwłaszcza wśród osób, które cenią estetykę, ale jednocześnie nie chcą, by efekty ich zabiegów były widoczne na pierwszy rzut oka. Subtelność i harmonia wypierają dawną przesadę.

NATURALNOŚĆ JAKO SYNONIM NOWOCZESNEGO PIĘKNA

Dla Julii Harendy medycyna estetyczna to nie tylko praca, lecz sztuka świadomego podkreślania indywidualności. Jej pacjentki

coraz częściej szukają nie tyle „poprawy urody”, ile odzyskania świeżości i pewności siebie. Współczesne piękno przestaje być jednorodne – staje się osobiste, autentyczne i dopasowane do rytmu życia.

– Największym komplementem, jaki może usłyszeć pacjentka po zabiegu, jest zdanie: „Wyglądasz świetnie, ale nie wiem, co zrobiłaś”. To znaczy, że osiągnęliśmy idealny balans między nauką a naturą – podsumowuje Julia Harenda.

Przyszłość medycyny estetycznej to więc nie pogoń za młodością, lecz świadome budowanie jej nowej definicji – opartej na inteligentnej personalizacji, medycznej precyzji i szacunku dla naturalnego piękna.

Medycyna estetyczna przyszłości, według Julii Harendy, to sztuka współpracy z naturą. To luksus, który nie polega na przesadzie, lecz na zrozumieniu i wydobyciu tego, co w nas najpiękniejsze – w sposób subtelny, harmonijny i głęboko indywidualny.



ROYAL MED CLINIC

Gdynia, Aleja Zwycięstwa 239/1

© / royal.medclinic | tel.+48 787 077 901 | www.royalmedclinic.com



ROMANTYK EPOKI DANYCH

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Na jego obrazach linia staje się horyzontem, światło – emocją, a cisza gęstnieje jak powietrze przed burzą. Łukasz Patelczyk – malarz, którego prace balansują między romantycznym pejzażem a geometryczną abstrakcją – został laureatem XXIV edycji Nagrody im. Kazimierza Ostrowskiego, jednego z najważniejszych w Polsce wyróżnień za osiągnięcia w dziedzinie malarstwa. Uroczystość wręczenia nagrody i wernisaż wystawy odbyły się 3 października w Narodowym Muzeum Morskim w Gdańsku. Wystawę można oglądać do 14 grudnia 2025 roku.

Urodzony w 1986 roku w Wejherowie, absolwent gdańskiej Akademii Sztuk Pięknych, Łukasz Patelczyk od lat rozwija swój rozpoznawalny język – pełen spokoju, konstruktywnej dyscypliny i emocji ukrytych w precyzyjnych liniach. Każde płótno to dla niego próba uchwycenia relacji między duchowością a światem cyfrowym, między wzruszeniem a strukturą. Malarstwo jest tu nie tyle zapisem rzeczywistości, co metodą jej rozumienia – i to właśnie ta postawa sprawiła, że w 2025 roku artysta został laureatem Nagrody im. Kazimierza Ostrowskiego, jednego z najważniejszych wyróżnień w polskim malarstwie.

Kapituła pod przewodnictwem prof. Anny Markowskiej-Kutaj uhonorowała go „za wprowadzenie poprzez swoje malarstwo unikalnego dialogu między klasyczną tradycją romantycznego pejzażu a chłodną, analityczną abstrakcją geometryczną.” Nie sposób o tym dialogu mówić bez odwołania do samego doświadczenia patrzenia. Patelczyk – jak zauważa Markowska-Kutaj – nie maluje pejzaży po to, by je podziwiać, ale by je zakwestionować.

- Artysta w zaskakujący sposób komentuje współczesną nadmiarowość obrazów, ich łatwą dostępność i dążenie do zatrzymania wzroku widza. Interwencja przezroczystych przesłon w pierwszy plan bezludnych i bezosobowych pejzaży kwestionuje nie tylko umiejętność widzenia i rozumienia, ale także możliwość posiadania. Ta dziwna niedostępność

i obcość świata przedstawionego przez Łukasza Patelczyka czyni widza intruzem. Nie pozwala mu na posiadanie i zawłaszczanie świata. Świat Patelczyka nie jest ani atrakcją, ani zasobem, co zmienia doświadczenie patrzenia w niezwykle cenne przeżycie – komentuje przewodnicząca kapituły.

To malarstwo wymaga ciszy. W świecie, w którym obrazy przychodzą do nas tysiącami dziennie, Patelczyk proponuje sztukę wolnego spojrzenia.

MIĘDZY CISZĄ A KODEM

Wydany z okazji XXIV edycji Nagrody im. Kazimierza Ostrowskiego katalog wystawy Łukasza Patelczyka to coś więcej niż dokumentacja wydarzenia – to pięknie zaprojektowana publikacja, która pozwala zajrzeć w samą ideę jego malarstwa. Kurator merytoryczny ekspozycji, Mariusz Hoffman, nazywa artystę „romantykiem epoki danych” i trudno o trafniejsze określenie.

- Jego obrazy nie są prostą reprezentacją natury – tworzą raczej przestrzeń refleksji i pytania: czy w epoce cyfrowej percepcji, danych i antropocenu możliwa jest jeszcze głęboka, osobista relacja odbiorcy z naturą? (...) To malarstwo pyta nie tylko jak widzimy, ale po co. Czy w świecie, w którym wszystko jest analizowane i filtrowane przez algorytmy, możliwa jest jeszcze wizja – nie jako technika przedstawienia, lecz jako



Świat różnych warstw, 2024, olej na płótnie, 120 x 100 cm



Moon Glass, 2021, olej na płótnie, 100 x 80 cm

Spadające gwiazdy, 2018, olej na płótnie, 120 x 100 cm



doświadczenie sensu? - pisze o Patelczyku Mariusz Hoffman, wiceprezes ZPAP i współorganizator tegorocznej edycji.

Patelczyk nie odtwarza natury, ale zadaje jej pytania. Góry, morza i niebo, które pojawiają się na jego płótnach, nie są realistyczne – to raczej obrazy emocji, miejsc, w których spotykają się porządek i zachwyt, matematyka i duchowość. Jego pejzaże są jak ekrany, które nagle przestają świecić – zostaje tylko delikatne światło, pulsujące w ciszy. W tej powściągliwości kryje się jego największa siła.

NAGRODA, KTÓRA BUDUJE MOSTY

Nagroda im. Kazimierza Ostrowskiego od ponad dwóch dekad pozostaje jednym z najważniejszych punktów odniesienia dla polskiego malarstwa współczesnego. Jej patron – Kazimierz Ostrowski – był dla wielu pokoleń gdańskich artystów symbolem mistrzostwa i moralne-

go autorytetu. Dziś jego duch wciąż unosi się nad tym przedsięwzięciem. Nagroda nie jest bowiem jedynie wyróżnieniem, lecz manifestem wiary w malarstwo – medium, które wciąż potrafi poruszać, inspirować i definiować naszą wrażliwość.

– Środowisko Okręgu Gdańskiego ZPAP od ponad dwóch dekad z zaangażowaniem realizuje ten projekt – kierując się przekonaniem, że jego sens i wpływ znacznie wykraczają poza skalę lokalną. Nagroda ta wspiera symboliczny kapitał kulturowy Gdańska jako miejsca niezależnej refleksji artystycznej, a także stanowi przestrzeń promocji twórczości o wysokim poziomie intelektualnym i estetycznym – podkreśla Mariusz Hoffman.

Dzięki konsekwencji gdańskiego środowiska Nagroda im. Kazimierza Ostrowskiego stała się nie tylko prestiżowym wyróżnieniem, ale także platformą spotkania pokoleń. Łukasz Patelczyk – uczeń prof. Teresy Miszkin – dołącza do grona laureatów, wśród których znaleźli

wystawa Młode Malarstwo Polskie, Muzeum Narodowe w Gdańsku, 2019



się m.in. Teresa Pągowska, Stefan Gierowski, Leszek Mądzik czy Agata Kus.

Z biegiem lat wystawy pokonkursowe i towarzyszące im katalogi, takie jak tegoroczna publikacja Patelczyka, urosły do rangi kroniki polskiego malarstwa – zapisu przemian estetycznych, a zarazem świadectwa, że sztuka wciąż potrafi być rozmową o wartościach.

– Malarze są dziś przede wszystkim artystami, a nie producentami przedmiotów w określonym medium uświęconym wielowiekową tradycją. Dlatego język malarstwa się niezwykle rozszerzył. Obok wolności jaką przyniosła malarstwu kontestacja, technologia ofiarowała też niezwykłą łatwość tworzenia. A skoro tak wiele się zmieniło, jest i łatwo i permissywnie, to wszystko pozostało po staremu. Liczy się wewnętrzna koniecz-

ność tworzenia, ten tajemniczy impuls zahaczający drugiego człowieka i pozwalający mu zobaczyć świat, siebie i więzy z otoczeniem w jakiś innym wymiarze. Jednak nawet gdy tak się stanie, malarstwo nie jest po to, by się czegoś więcej dowiedzieć, lecz żeby łączyć – tłumaczy prof. Anna Markowska-Kutaj.

I może właśnie dlatego twórczość Łukasza Patelczyka tak mocno rezonuje – łączy to, co wydaje się niemożliwe do pogodzenia: romantyzm z chłodem geometrii, duchowość z cyfrowością, emocję z porządkiem.

Wystawę XXIV edycji Nagrody im. Kazimierza Ostrowskiego można oglądać w Narodowym Muzeum Morskim w Gdańsku, Ołowianka 9, do 14 grudnia. To zaproszenie do zatrzymania się – i spojrzenia nie po to, by zobaczyć więcej, lecz głębiej.

Q&A

Klaudia Krause-Bacia: * **Twoje malarstwo określane jest jako dialog między romantyzmem a współczesnością. Jak sam definiujesz ten balans między emocją a konstrukcją?**

Łukasz Patelczyk: Zawsze fascynowało mnie to, że romantyzm nie jest tylko stylem, ale sposobem przeżywania świata. W moim malarstwie ta emocjonalność spotyka się ze współczesną potrzebą porządku, redukcji, konstrukcji. Pracując nad obrazem, próbuję znaleźć moment, w którym geometryczna forma zaczyna „oddychać” emocją. To właśnie ten balans między rozumem a uczuciem, między chłodem konstrukcji a niepewnością intuicji, stanowi dla mnie istotę malarstwa.

W uzasadnieniu nagrody padły słowa o „duchowej relacji z naturą w cyfrowej epoce antropocenu”. Jak ty – człowiek współczesny, korzystający z technologii – odnajdujesz dziś tę relację?

Żyjemy w czasie, gdy kontakt z naturą coraz częściej odbywa się przez pośrednictwo technologii – przez ekran, obraz, dane. W mojej pracy interesuje mnie to napięcie między organicznym a cyfrowym, duchowym a syntetycznym. Malarstwo jest próbą pogodzenia tych światów – przetworzenia natury przez świadomość współczesnego człowieka, który mimo otoczenia technologią wciąż szuka w niej ciszy i sensu.

Twoje obrazy przywołują na myśl ciszę, skupienie, a jednocześnie precyzję niemal inżynierską. Skąd ta potrzeba porządku w malarstwie?

Porządek w moim malarstwie nie wynika z potrzeby kontroli, lecz z potrzeby ciszy. Kompozycja, precyzja i konstrukcja są dla mnie sposobem na uspokojenie chaosu, który otacza nas na co dzień. Kiedy maluję, próbuję stworzyć przestrzeń, w której każdy element ma swoje

miejsce, a nic nie jest przypadkowe. Ten porządek nie jest więc ograniczeniem, lecz formą skupienia – próbą dotarcia do czegoś, co wymyka się słowom.

Co dla ciebie znaczy Nagroda im. Kazimierza Ostrowskiego – zwłaszcza że jesteś absolwentem gdańskiej ASP, podobnie jak wielu jej wcześniejszych laureatów?

Ta nagroda ma dla mnie ogromne znaczenie, bo zamyka pewien krąg – wracam do miejsca, z którego wyszedłem, już z perspektywą własnych doświadczeń. Gdańska ASP zawsze była dla mnie przestrzenią wolności i odwagi myślenia. Świadomość, że wcześniej otrzymywali ją artyści, których prace podziwiałem jako student, sprawia, że czuję wdzięczność, ale też odpowiedzialność za to, co dalej robię.

Współczesne malarstwo często flirtuje z technologią. Czy rozważasz włączenie do swojej praktyki nowych mediów – projekcji, światła, AR?

Interesuje mnie technologia jako język, nie jako cel sam w sobie. Traktuję ją raczej jako kolejne narzędzie, które może poszerzyć doświadczenie obrazu, ale nigdy nie zastąpi samego aktu malowania. Malarstwo ma dla mnie wyjątkową właściwość – jest powolne, wymaga czasu, skupienia i fizycznej obecności. To coś, czego coraz częściej brakuje w świecie natychmiastowych obrazów. W przyszłym roku planuję wystawę w duecie z Bartkiem Wójcikim z Pushka Studio w Filharmonii Szczecińskiej. Spróbujemy połączyć jego mapping z moim malarstwem, zestawiając cyfrowe światło z materialną powierzchnią obrazu. To będzie dla mnie nowe doświadczenie, które pozwoli rozwinąć dialog między emocją a strukturą w jeszcze innym – przestrzennym – wymiarze.



ŁUKASZ PATELCZYK

Urodził się 14.02.1986 r. w Wejherowie. Jest absolwentem wydziału Malarstwa Akademii sztuk Pięknych w Gdańsku. Dyplom otrzymał w 2012 r. w pracowni prof. Teresy Miszkin. Zajmuje się malarstwem. Jest laureatem wielu nagród i stypendiów. Brał udział w wielu wystawach indywidualnych i zbiorowych w Polsce i za granicą m.in. w Ukrainie (Kijów), Austrii (Salzburg), Niemczech (Budelsdorf), na Węgrzech (Budapeszt), w USA (Nowy Jork), Korei Południowej (Daejeon). Prace artysty znajdują się m.in. w kolekcjach Muzeum Narodowego w Gdańsku, Kolekcji Banku Polskiego PKO oraz licznych kolekcjach prywatnych w Polsce i za granicą.



Kula, 2024, olej i akryl na płótnie, 70 x 50 cm



KONSERWACJA NA MAXA

W DUCHU TWÓRCZEJ WOLNOŚCI

Już 7 listopada wernisaż kolejnej inspirującej wystawy pt. "Konserwacja na Maxa. Asamblaże Maksymiliana Kasprowicza" w Muzeum Miasta Gdyni, tym razem poświęconej pomorskiej ikonie – Maksymilianowi Kasprowiczowi (1906-1986). Twórca, malarz, pionier artystycznego recyklingu i pedagog to główne rysy jego bogatej i wszechstronnej osobowości artystycznej, głęboko związanej z Pomorzem i Gdynią, w której mieszkał blisko 50 lat. Maksymilian Kasprowicz pozostawił po sobie różnorodny dorobek – od malarstwa i grafiki po rysunki, szkice, matryce graficzne (drzeworyty) oraz asamblaże. MMG posiada największą w Polsce kolekcję prac Kasprowicza liczącą blisko 600 dzieł, które są sukcesywnie



AUTORKA: MARTA DWORAK

Muzeum Miasta Gdyni kontynuuje unikatową narrację o stuleciu miasta, otwierając odbiorców na dorobek lokalnych ikon sztuki. Najnowsza wystawa poświęcona jest Maksymilianowi Kasprowiczowi, którego awangardowe asamblaże, tworzone z materii codzienności, stanowią wyraziste świadectwo tutejszej historii.

odnawiane. Zbliżająca się wystawa zaprezentuje efekty prac konserwatorskich Tatiany Srokowskiej nad 12 asamblażami z lat 70. i 80.

- Ekspozycja składa się z cyklu pięciu kompozycji białych, asamblaży z wykorzystaniem różnych materiałów, a także prac z rękawicami odnoszącymi się do historycznych wydarzeń na Pomorzu i nie tylko. To tylko mały fragment twórczości Kasprowicza, jednak w związku ze stuleciem miasta Gdyni, warty jest zainteresowania szerszej publiczności odwiedzającej nasze muzeum w tym szczególnym czasie – zachęca kuratorka wystawy Katarzyna Gec-Leśniak.

ASAMBLAŻ CZYLI SZTUKA Z CODZIENNOŚCI

Prezentowane prace łączy technika określana przez Maksymiliana Kasprowicza jako collage, a którą dziś nazywa się asamblażami, czyli trójwymiarowymi kompozycjami z różnorodnych przedmiotów codziennego użytku. To forma, która zrywa z tradycyjnym malarstwem czy rzeźbą i podnosi banalne, nieartystyczne obiekty do rangi dzieła sztuki, nadając im nowe znaczenia i symbolikę. Asamblaż, który można określić kolażem 3D, tyczy się prac przestrzennych, korzystających niekiedy z przedmiotów tzw. ready-made.

- W Polsce pojęcie asamblażu nadal wymaga oswojenia i upowszechnienia zarówno wśród społeczeństwa, jak i u samych artystów, szczególnie tych, którzy zaczęli tworzyć swoje dzieła zaraz po wprowadzeniu w światowy dyskurs pojęcia assamblage. Kasprowicz oprócz nazywania własnych dzieł kolażami lub z angielskiego collage, dopisywał również często techniką mieszaną, techniką własną. Być może nie zgadzał się z nowym nazewnictwem techniki, w której sam tworzył i wołał pozostać przy znanym mu kolażu? – sugeruje Katarzyna Gec-Leśniak.

KONSERWATORSKA PRECYZJA

W dziełach Kasprowicza dominują przedmioty codziennego użytku: opakowania po chemii kosmetycznej, spożywczej, akcesoriach plastycznych, ale także rękawice stoczniowców i portowców, liny cumownicze i naturalne materiały jak kamienie, a nawet części odzwierzęce.

- Wynikało to prawdopodobnie z ograniczeń dostępu do dobrych materiałów. Artyści często wykorzystywali wtórnie swoje dzieła jako podobrazia do kolejnych, nowych kompozycji. Posługiwali się płytami pilśniowymi, odzyskiwanymi deskami, tkaninami, z których potrafili zrobić coś, przez co dziś konserwatorzy mają nie raz senne koszmary. Pomieszczone ze sobą emulsyjne farby, grubo nakładane na gruntowane, słabej jakości płótna, które naciągnięte na drewniane listwy po czasie zaczynają kruszyć się i odpadać od powierzchni – tłumaczy Katarzyna Gec-Leśniak. - Z drugiej strony Kasprowicz za pomocą tych środków wizualnych przedstawiał swoją codzienność – dokumentował wydarzenia historyczne dziejące się na jego oczach, przedstawiał zmagania z chorobą poprzez liczne pudełka po lekach, zapisywał wspomnienia z podróży, a poprzez abstrakcyjne, emulsyjne kompozycje wyrażał własne myśli i uczucia.

Głównym wyzwaniem konserwacji asamblaży Maksymiliana Kasprowicza, prowadzonej przez Tatianę Srokowską, było uzupełnianie ubytków w tym podklejanie i tworzenie wiernych kopii niezachowanych elementów, a ciekawostką - identyfikacja składowych części codziennego użytku - opakowań, tworzyw. Konserwacja ujawniła również detale warsztatu artysty, w tym fakt, że Kasprowicz wielokrotnie zmieniał i zamalowywał podobrazia oraz modyfikował ustawienie i nazwy swoich dzieł.

PAMIĘĆ GRUDNIA '70 ZAPISANA W MATERII

Maksymilian Kasprowicz w swoich pracach nie stronił od historii, zwłaszcza tej związanej z Gdynią i Pomorzem. Naj-

bardziej znane z nich wykorzystują robotnicze rękawice – stoczniowe i spawalnicze. Na wystawie znajdzie się pięć kompozycji tego typu. I tak symboliczna Tragedia gdyńska II przypomina 55. rocznicę strajków z grudnia 1970 roku i zabitego wówczas Zbigniewa Godlewskiego, niesionego przez tłum ulicami Gdyni.

- Kasprowicz oddaje również hołd osobom pracującym w porcie. Kompozycja Cumownikom poświęcona jest ich niebezpiecznej pracy przy długich i ciężkich linach, które unieruchamiają wielkie statki przy nabrzeżu. Przy cumowaniu liny zarzucane są na polery, ale w chwili nieuwagi lub przy zbyt dużym napięciu mogą strzelić i zranić, a nawet zabić. Kasprowicz bezpiecznie przymocował linę do płyty wraz z wielokolorowymi rękawicami używanymi, aby chronić dłonie przed otarciami i przecięciami – opowiada Katarzyna Gec-Leśniak. – Myślę, że dla Gdynian najciekawszymi pracami może być kompozycja pt. Ostatnie ryby Bałtyku, dla Pomorzan Tragedia gdyńska II lub Tryptyk gdański '80, a dla fanów ready-made pokazywany na wystawie cykl kompozycji białych – bardzo unikatowy pośród reszty prac.

W ZGODZIE ZE ŚWIATOWYMI TRENDAMI

Zanim pojawiła się świadomość i wrażliwość na kwestie ekologiczne, to artyści zauważyli potencjał tkwiący w odpadkach, zużytych przedmiotach czy opakowaniach. Jednym z pionierów artystycznego recyklingu w Polsce był właśnie Maksymilian Kasprowicz, którego kompozycje reliefowe zbudowane z rzeczy gotowych komentowały lokalną historię i rzeczywistość. Wpisywały się one w ogólnoswiatowe trendy - znalezione banalne przedmioty służyły artyście do celów estetycznych i społeczno-politycznego komentarza.

- Sztuka lat 70. i 80. była eksperymentalna, różnorodna i odważna. Dla jednych – stanowiła fascynujące laboratorium idei, dla innych – utratę estetyki, „prawdziwego” piękna. Właśnie w tym duchu twórczej wolności i poszukiwań działał też Maksymilian Kasprowicz, który w swoich asamblażach łączył codzienne przedmioty z refleksją nad współczesnością. Niczym Władysław Hasior, Tadeusz Kantor czy Jonasz Sztern wpisywał się późnymi realizacjami w panujący w tych latach konceptualizm czy postmodernizm, świetnie wykorzystując formę jaką jest asamblaż. Posiadając różnorodne materiały tworzył kompozycje, których składowe obiekty, współgrając z innymi, nabierały zupełnie nowego znaczenia – podsumowuje Katarzyna Gec-Leśniak.

Maksymilian Kasprowicz był artystą-eksperymentatorem, który świadomie włączył się w światowe trendy awangardy materii i antyestetyki, poszukując nowej formy wyrazu. Mimo trudnych realiów politycznych PRL, zachował twórczą niezależność, tworząc kolorowe i wyraziste kompozycje, często celowo pozbawione tytułu, otwierające tym samym odbiorcę na różne możliwości interpretacyjne.

Projektowi „Konserwacja 12 asamblaży Maksymiliana Kasprowicza w 100-lecie Gdyni” towarzyszą różnorodne wydarzenia, warsztaty, spotkania, oprowadzania skupiające się na aspekcie konserwacji, techniki asamblażu, 55. rocznicy Grudnia '70, a także sylwetce artysty i jego twórczości. Więcej informacji można znaleźć na stronie MMG.



„PRODUCENCI” W TEATRZE MUZYCZNYM

SPEKTAKULARNY PRZEPIS NA NIEUDANĄ KŁAPĘ

AUTORKA: MARTA DWORAK

Idąc na najnowszy musical Teatru Muzycznego, trzeba uzbroić się w dystans i otwartość na nowe, bo, choć musical oparty jest klasycznym filmie Mela Brooksa z 1967 roku, nadal zaskakuje ponadczasowością dowcipu, ale i balansowaniem na skraju obrazoburczości, co rusz stawiając przed widzami pytania o granice tego, z czego wypada się śmiać. Wątpliwości rozwiewa artyzm spektaklu oparty na doskonałej grze aktorskiej i mistrzowskiej choreografii. „Producers” urzekają świeżością, przewrotnością i twórczą odwagą.

Broadwayowski rozmach przeplatany absurdem, beczelnością i łamaniem konwenansów – a wszystko to w mistrzowskiej musicalowej oprawie. „Producers” Mela Brooksa w reżyserii Tomasza Dutkiewicza, najnowsza premiera Teatru Muzycznego, to spektakl, który przekracza wszelkie oczekiwania. Od pierwszych minut bombarduje polityczną, społeczną i kulturową niepoprawnością. Dość wspomnieć hajlujące gołębie, gwiazdy-swastyki i... „Wiosnę Hitlera” w gejowskim anturażu.



PRZEKRĘT NIEDOSKONAŁY

Fabula „Producers” opiera się na absurdalnym pomysle Maxa Bialystoka i Leo Blooma, by stworzyć spektakl-kłapę i się na nim wzbogacić. Pierwszy z nich to niegdyś odnoszący sukcesy producent, którego przemijająca sława robi wrażenie jedynie na gronie sprośnych staruszek. Drugi to niespełniony życiowo poborca podatkowy, któremu skrycie marzy się porzucenie dotychczasowej ścieżki zawodowej. Gdy ten duet połączy siły, rozpoczyna się ciąg absurdalnych zdarzeń, których osią staje się niecodzienny pomysł na przekręt.

Jak bowiem można w przemyślany i konsekwentny sposób zaprojektować kłapę? Według głównych bohaterów po pierwsze należy sięgnąć po najbardziej kiczowaty utwór. Wybór pada na „Wiosnę Hitlera” nikomu nieznanego dramaturga niemieckiego pochodzenia, którego sztuka to gloryfikacja nazizmu i Adolfa Hitlera.

Drugi krok to znalezienie nieudolnego reżysera i jego równie wątpliwej aktorskiej świty złożonej z oryginałów, dziwaków i... gejów. Grono to dopełni jodłujący zwolennik Hitlera pielęgnujący pamięć o nim razem ze swoimi gołębiami. Do kompletu brakuje inwestorek – uzbrojonych w niesłabnącą energię jurnych staruszek, których to środki finansowe mają zostać zdefraudowane.

I, gdy już wszystko układa się, zdawałoby się, tak pomyślnie, spektakl staje się superprodukcją i zamiast kłapy przynosi Maxowi Bialystokowi i Leo Bloomowi sukces oraz masę życiowych perturbacji.

MUSICALOWY MAJSTERSZTYK

„Producers” zachwyca miłośników klasycznej musicalowej formy. Przez ponad trzy godziny na oczach widzów rozgrywa się barwny i emocjonujący spektakl wypełniony śpiewem, tańcem i wartką muzyką graną przez orkiestrę pod batutą Dariusza Różankiewicza. Za znakomite układy choreograficzne odpowiada Sylwia Adamowicz, a o cieszącą oko scenografię zadbał Wojciech Stefaniak.



Tym, co nie pozwala widzom oderwać oczu od sceny, na pewno jest magia gry aktorskiej szóstki głównych bohaterów ubranych w efektowne kostiumy od Anety Suskiewicz. Na scenie króluje Izabela Pawletko wcielająca się w postać Ulli Swanson – pełnej seksapilu Szwedki, która zostaje asystentką tytułowych producentów – w tych rolach Robert Rozmus (Max Bialystok) i Maciej Podgórzak (Leo Bloom). Towarzyszy im Sebastian Wisłocki jako Roger de Bill, Tomasz Gregor (Franz Liebkind) oraz Jędrzej Gierach (Carmen Yola). Wokół nich wiruje w pełnych energii scenach zbiorowych zespół Teatru Muzycznego.

Aktualnego wydźwięku i lokalnego kolorytu dodał „Producersom” przekład Daniela Wyszogrodzkiego, w którym na przykład policjanci mówią po kaszubsku.

NA POHYBEL POPRAWNOŚCI

Film „Producers” Mela Brooksa zdobył Oscara za najlepszy scenariusz oraz dwa Złote Globy, a musical na jego podstawie – 12 nagród Tony. Nic dziwnego, w końcu reżyser wyprzedził nimi swoją epokę.

Już samo zderzenie nazizmu z farsą, swobodne żartowanie z Adolfa Hitlera i nazistowskich symboli i to zaledwie dwie dekady po Holokauście, uznawane było za tabu. Brooks nie bagatelizował samego zła, ale odebrał mu powagę, ośmieszył tyrana, w ten sposób go pokonując. Jednak nie tylko Hitlerowi się dostało.

Musical „Producers” jest festiwalem humoru, który nie uznaje żadnych świętości i śmieje się ze wszystkich. Brooks kpi z łasych na kobiece wdzięki mężczyzn, stereotypów blondynek, łatwowiernych staruszek i zmanierowanych gejów oraz cynicznego showbiznesu. Tę ciętą satyrę łączy z odważnym, wręcz beczelnym dowcipem i niewyszukanymi aluzjami seksualnymi, cały czas balansując na krawędzi poprawności i co rusz wprawiając widza w konsternację.

Brooks nie waha się użyć humoru tam, gdzie inni widzą tabu, i to właśnie ta bezkompromisowość sprawia, że „Producers” po blisko 60 latach pozostają wciąż aktualni.

Biblioteczka PRESTIŻU

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

W tym miesiącu stawiamy na lekką i wciągającą lekturę! Zaczynamy od kryminałów pełnych napięcia oraz zwrotów akcji w połączeniu z absurdalnym humorem. Nie zabraknie też dalekich podróży – za ocean, by przyjrzeć się życiu Nowojorczyków. Na deser – wnikliwa i zabawna analiza absurdów współczesnych ludzi, którzy za wszelką cenę chcą być w centrum uwagi.



NOWY JORK. ŻYCIE W WIELKIM MIEŚCIE

Autor: Majka Klemp
Wydawnictwo: Luna

Książka odsłania prawdziwe oblicze Nowego Jorku, przełamując stereotypowe wyobrażenia o mieście. Pokazuje metropolię pełną życia, kontrastów i niebanalnych codziennych historii jej mieszkańców. Poprzez opowieści Mai Klemp poznajemy rytm życia Nowojorczyków – ich zwyczaje, modę, kulinarne przyjemności, dziwactwa i miejskie tajemnice. Autorka unika powielania mitów, opowiadając miasto takim, jakie naprawdę jest, ukazując zarówno zachwyty, jak i frustracje związane z życiem w miejscu, które nigdy nie zasypia.



ZIELEŃ (KOŁORY ŻŁA)

Autor: Małgorzata Oliwia Sobczak
Wydawnictwo: W.A.B.

Jesienią 2019 roku w Sopocie studenci dokonują makabrycznego odkrycia – w śmietniku zostaje znaleziona ręka kobiety. Wkrótce odnalezione zostają kolejne części ciała, jednak brak głowy utrudnia identyfikację ofiary. Śledztwo przejmuje prokurator Leopold Bilski, który, mimo świeżego ojcostwa, zaniedbuje życie rodzinne, całkowicie angażując się w sprawę. W toku dochodzenia pojawiają się tropy prowadzące do wydarzeń z lata 1989 roku, a konkretnie do namiętnych spotkań, które miały kluczowy wpływ na losy bohaterów. Im głębiej Bilski wnika w sprawę, tym więcej osób staje się potencjalnymi sprawcami.



MORDERSTWO SKONSULTUJ Z FARMACEUTĄ

Autor: Piotr Liana
Wydawnictwo: Oficyna

Wyobraź sobie – właśnie dowiadujesz się, że ktoś czyha na twoje życie. I tym kimś jest... twoja własna rodzina! Brzmi przerażająco? W tej opowieści reakcja bohatera jest równie absurdalna, co zabawna – idzie do apteki po pomoc! Ale czy naprawdę można ocalić swoje życie poradą od farmaceuty? Zwłaszcza jeśli wybawcą zostaje magister Popunia, którego pomysły i działania nie tylko nie ułatwiają życia, ale wprowadzają chaos na każdym kroku. Ta książka to szalona komedia kryminalna, łącząca absurdalny humor i akcję pędzącą w zawrotnym tempie, sprawiając, że czytelnik śmieje się i trzyma w napięciu jednocześnie.



GLUPOTA

Autor: Eiríkur Örn Norddahl
Wydawnictwo: Marpress

W niedalekiej przyszłości, charakteryzującej się totalną inwigilacją państwa, byli małżonkowie i artyści, Aki oraz Lenita, starają się za wszelką cenę unikać kontaktu. Nieudolnie, bo mimo rozstania nadal nie mogą bez siebie żyć. Mimo takiej skomplikowanej sytuacji, ich życie, jak i mieszkańców Isafjörður, toczy się normalnie: małżonkowie publikują książki i otrzymują nagrody (albo i nie), słońce nadal wschodzi nad Islandią, z piekarni pachnie świeżym chlebem, a studenci sztuki działają w opuszczonej fabryce kreketek. Ta rutyna zostaje jednak przerwana przez nagłą awarię prądu...

Sylwester w Teatrze

Wznies toast noworoczny z aktorami
Bałtyckiego Teatru Różnorodności!

31.12.2025 / 18:00 / Dom Harcerza (Gdańsk)

KUP BILET NA
WWW.BTR.PL

MECENAS
TEATRU



MECENAS TEATRU:
IGLOTEX

PROSTE
HISTORIE

PATRONO MEDIALNI:
Radio Gdańsk

BOlet

Dziennik
Bałtycki

prestiz

MAGAZYN
POMORSKI



PARTNERZY:

Początki
Pomorza

KONSULAT
KULTURY

smile

DRUKARNIA
WYDRUKUJ

Prestiżowe IMPREZY

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ



DO SŁUCHANIA



DO OGLĄDANIA



DO SPOTKANIA



IX SOPOCKIE KONSEKWENCJE TEATRALNE

W Teatrze Boto trwa właśnie najdłuższy festiwal teatralny w Trójmieście - Sopotkie Konsekwencje Teatralne. Do udziału w „Konsekwencjach” zapraszane są zarówno sceny zawodowe, jak i teatry nieinstytucjonalne oraz grupy i twórców amatorskich. Idea, która przyświeca przeglądowi, to zaproszenie najciekawszych spektakli małoobsadowych z całej Polski. Ich wspólnym mianownikiem jest minimalna scenografia i maksymalnie trójka aktorów. Tematyka, rodzaj i forma są dowolne. Festiwal ma charakter konkursowy, wszystkie pokazy oceniane będą przez 6-cio osobowe jury, jednym z nich będą widzowie. Teatry z całej polski mają szansę zdobyć nagrody finansowe.

Do końca festiwalu pozostało jeszcze kilka spektakli, m.in. „Heartburn” Teatru Cosmino z Poznania, czy „Który to Robin” w wykonaniu Teatru Rzeczy z Warszawy.

Data: 5.10-7.12.2025

Miejsce: Teatr Boto



SYLWESTER Z BAŁTYCKIM TEATREM RÓŻNORODNOŚCI

Żegnaj stary roku, witaj nowy – z potężną dawką śmiechu! Bałtycki Teatr Różnorodności zaprasza do Gdańska, by wspólnie przeżyć wyjątkową noc z komedią „Stosunki n a szczycie”. Najpierw bawicie się przy przeżabawnej farsie pełnej politycznych intryg, pomyłek i gagów, a w przerwie... wznosicie toast noworoczny wspólnie z aktorami!

Całość skończy się jeszcze przed północą – żebyście mogli dalej świętować na balach, imprezach i spotkaniach z przyjaciółmi. Nie siedźcie w domu – przywitajcie Nowy Rok z teatrem, śmiechem i dobrą energią!



Data: 31.12.2025

Miejsce: Dom Harcerza w Gdańsku



6. FESTIWAL CINEMATIKA

Wielkimi krokami zbliża się szósta odsłona festiwalu Cinematika. W programie znajdują się dwa premierowe koncerty oraz pokazy filmowe. Głównym wydarzeniem festiwalu będzie koncert muzyki filmowej z udziałem kilkunastoosobowej orkiestry symfoniczno-elektronicznej, chóru i solistów. W programie koncertu pojawi się muzyka z filmów kultowych reżyserów, którzy na nowo zdefiniowali język kina – Gya Ritchiego, Davida Finchera, Christophera Nolana czy zmarłego w tym roku Davida Lyncha, z którego filmów muzyka zabrzmiała podczas koncertu kilkakrotnie. Ich filmy to nie tylko wizualne arcydzieła, ale też przykłady niezwyklej synergii obrazu i dźwięku.

Drugie premierowe wydarzenie muzyczne to koncert z muzyką towarzyszącą filmowi niememu. Do arcydzieła kina grozy „Nosferatu. Symfonia grozy” w reżyserii Friedricha Wilhelma Murnaua z 1922 r., arcydzieła niemieckiego ekspresjonizmu, zagrają trójmiejscy muzycy: Mikołaj Trzaska, Olo Walicki i Krzysztof Hadrych. Część filmowa to międzynarodowy konkurs krótkich filmów muzycznych i artystycznych teledysków z całego świata oraz filmy muzyczne.



34. EUROSHORTS - MIĘDZYNARODOWY FESTIWAL FILMOWY

75 filmów krótkometrażowych z 36 krajów weźmie udział w Euroshorts - Międzynarodowym Festiwalu Filmowym, który istnieje od 1992 roku, a od 2011 odbywa się w Gdańsku. Młodych twórców można będzie spotkać od 1 grudnia w gdańskich bibliotekach - pod Żółwiem i w Filii Gdańskiej WiMBP im. Josepha Conrada Korzeniowskiego, a także na Wydziale Filozoficznym Uniwersytetu Gdańskiego, w Ratuszu Staromiejskim i w Kinie Kameralnym Cafe. Wstęp na większość projekcji i spotkań jest wolny.

Data: 1-7.12.2025

Miejsce: Gdańsk (różne lokalizacje)



Data: 29.11-07.12.2025

Miejsce: Gdański Teatr Szekspirowski, Shelter, podziemia W4, ul. Elektryków, IKM



TOMASZ KOWALSKI. WYSTAWA

Tomasz Kowalski to współczesny polski artysta wizualny, którego twórczość obejmuje malarstwo, rysunek, kolaż, instalacje, rzeźbę, wideo i muzykę. Znany z tworzenia gęstych narracyjnie, często halucynacyjnych kompozycji, Kowalski łączy wpływy surrealizmu, ekspresjonizmu i sztuki outsiderów z własnym językiem wizualnym pełnym teatralnych odniesień, maskarad i onirycznych scen. Jego prace balansują pomiędzy figuracją a abstrakcją, a ich wspólnym mianownikiem jest atmosfera snu, introspekcji i niepokoju. Artysta współpracuje z międzynarodowymi galeriami, a jego dzieła znajdują się w kolekcjach tak prestiżowych instytucji jak Centre Pompidou czy MUMOK. Oprócz działalności plastycznej, Kowalski tworzy także muzykę eksperymentalną, co dodatkowo wzmacnia jego charakterystyczne podejście do narracji i formy.

Data: 7.11.2025-25.01.2026

Miejsce: GGM 2



SOP JAZZ FESTIVAL 2025

scena Mamuszki 14

6 grudnia 2025
godz. 19.00
Elina Duni
& Rob Luft

Bilety:

Bilety dostępne również w punktach
Sopockiej Organizacji Turystycznej



Partner
Strategiczny



Organizatorzy:



Patroni medialni:



BASIL ALKAZZI: ARTYSTA I FILANTROP

Przez 10 lat malarz Basil Alkazzi wspierał Muzeum Narodowe w Gdańsku, przekazując do kolekcji dzieła swoje i innych artystów zagranicznych oraz fundując zakup prac młodych polskich artystów i artystek.

– Wystawa jest hołdem dla Basila Alkazziego, który stał się prawdziwym przyjacielem i patronem muzeum – opowiada Piotr Stasiowski, dyrektor Muzeum Narodowego w Gdańsku. – Dzięki takim osobom jak on muzea mogą pełnić swoją rolę, poszerzając kolekcje i upowszechniając dzieła sztuki jak najszerzszemu gronu odbiorców. Nie ma wiele takich osób, tym bardziej ich rola jako partnerów publicznych instytucji jest nie do przecenienia. Jestem ogromnie wdzięczny, że Basil Alkazzi wybrał akurat gdańskie muzeum.

Na wystawie można zobaczyć wybrane dzieła z kolekcji podarowanej muzeum, których autorkami i autorami są: Matthew Burrows, Graham Crowley, John Hedgecoe, David Hockney, Paul Huxley, Nana Shiomi, Paul Storey, Renny Tait, Joe Tilson, Isabel Young, oraz prace młodych polskich malarzy i marek zakupione do zbiorów w ostatnich trzech latach, m.in. Sławomira Elsnera, Doroty Borowej, Dobrawy Borkały czy Anety Kajzer. Wystawie będzie towarzyszył rozbudowany program edukacyjny i oprowadzenia kuratorskie.



Data: 25.10.2025-1.03.2026
Miejsce: Oddział Sztuki Nowoczesnej MNG



„STRASZNY DWÓR” W OPERZE BAŁTYCKIEJ



„Straszny dwór” Moniuszki – operowe „Wesele”; selfie nas, Polaków. W zamierzeniu Moniuszki dzieło, które miało podtrzymać na duchu, pielęgnować zagrożoną narodową tożsamość, głośnym forte wyśpiewać „jeszcze nie zginęliśmy”. Kompozytor tworzy operowy poemat dygresyjny, w którym akcja – łamanie kawalerskich ślubów, jest tylko pretekstem do zbudowania pokrzepiających obrazów z wyidealizowanej przeszłości. Wszystko to nieco w duchu komedii Fredry. Nie brak tu jednak drobnych przytyków, jak choćby pokazania alkoholowego rozpasania polskiej szlachty – od początku do końca alkohol leje się tu szeroką strugą (no i zażywanie wyrobów tytoniowych!), sprawiając, że dzieło to winno być opatrzone klauzulą „18+”.

Kusi mnie więc, by iść z duchem dzieła – pod pozorem kolorowego obrazka pokazać, to co boli. A co boli mnie? Pogarda. Poczucie wyższości tych, którym my sami a czasem po prostu los dał coś więcej, a co niekoniecznie służy nam wszystkim – stanowiska, bogactwa, władzę. Pogarda wobec tego, co sam cenię – nauki, kultury, pracowitości – mówi reżyser Jerzy Snakowski. Pozwalam sobie w finale przywołać naszego geniusza – Adama Mickiewicza i jego apel z zakończenia „Pana Tadeusza” – „kochajmy się!”.

Data: 8.11.2025 (premiera)
Miejsce: Opera Bałtycka



GDAŃSKA JESIEŃ PIANISTYCZNA

Gdańska Jesień Pianistyczna to jedno z najważniejszych wydarzeń w kalendarzu filharmonii na Ołowiance. To aż dziesięć koncertów z pianistyką najwyższej próby, którą prezentować będą prawdziwi mistrzowie fortepianu. W związku z niedawno zakończonym XIX Międzynarodowym Konkursem Pianistycznym im. Fryderyka Chopina wśród zaproszonych instrumentalistów nie mogło zabraknąć nazwisk związanych z tym wydarzeniem. Podczas koncertu inauguracyjnego Gdańską Jesień Pianistyczną wystąpi laureatka III nagrody w konkursie - Zitong Wang z Chin. Z kolei na koncercie 25 listopada publiczność będzie miała okazję wysłuchać Yehudy Prokopowicza - laureata Nagrody Polskiego Radia za najlepsze wykonanie mazurków podczas tegorocznego Konkursu Chopinowskiego. To oczywiście tylko niektóre z wybitnych postaci zaproszonych do Gdańska - słuchaczy czeka prawdziwa pianistyczną ucztą!



Data: 14-28.11.2025
Miejsce: Polska Filharmonia Bałtycka



O PÓŁNOCY W PARYŻU BAL SYLWESTROWY W SHERATON SOPOT HOTEL

Sopocki hotel Sheraton zaprasza na szampańską zabawę sylwestrową pulsującą rytmem paryskiej nocy. W programie znalazło się mnóstwo atrakcji: animacje Ashaki Dance Team, muzyka na żywo w wykonaniu zespołu Good Stuff oraz zaproszonego DJ'a, wyjątkowe menu przygotowane specjalnie na tę okazję przez szefa kuchni Marka Soczewkę oraz jego zespół, napoje i wybrane alkohole serwowane bez listu, a także fotospot i loteria z atrakcyjnymi nagrodami. Wieczór w oprawie inspirowanej paryską rewią poprowadzą Diana i Maciej Kautz. Zarezerwować można stolik w salach Baltic Panorama oraz Marco Polo. To wspaniała okazja by powitać Nowy Rok w wielkim stylu!

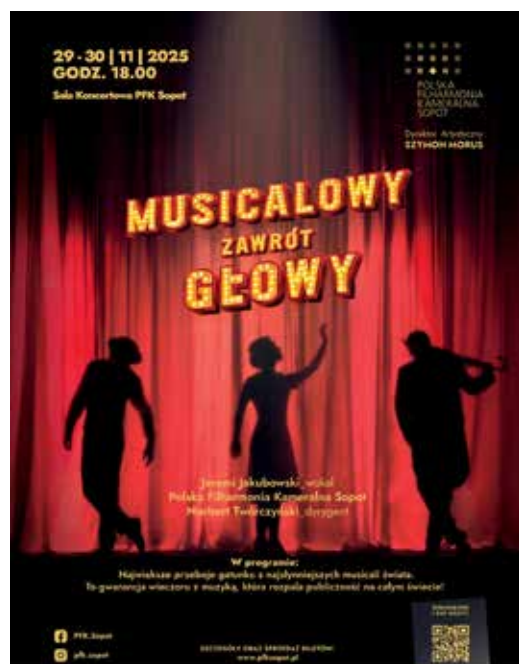
Data: 31.12.2025
Miejsce: Sheraton Sopot Hotel



MUSICALOWY ZAWRÓT GŁOWY

Polska Filharmonia Kameralna Sopot zaprasza na dwa wieczory z musicaliem. W programie znalazły się przeboje gatunku z najśłynniejszych musicali świata. To gwarancja wieczoru z muzyką, która rozpala publiczność na całym świecie! Na scenie pojawią się: Jeremi Jakubowski – wokół, Polska Filharmonia Kameralna Sopot oraz Norbert Twórczyński – dyrygent.

Przygotujcie się na musicalowy zawrót głowy – pełen blasku, energii i pasji! „Musicalowy Zawrót Głowy” oraz „Musicalowy Zawrót Głowy na Bis!” już 29 i 30 listopada.



Data: 29-30.11.2025

Miejsce: Sala Koncertowa PFK Sopot



W GŁĘBI: ŻYJĄCE MORZA, ŻYJĄCE CIAŁA



W głębi: żyjące morza, żyjące ciała - to wystawa zbiorowa prezentowana w Państwowej Galerii Sztuki w Sopocie, zrealizowana we współpracy z Instytutem Oceanologii PAN i Uniwersytetem Gdańskim. Projekt bada naszą więź z oceanem – fizyczną, emocjonalną i duchową – oraz stawia pytanie, co znaczy stać się oceanem. Międzynarodowi artyści i artystki łączą sztukę z nauką, ekologią i wiedzą rdzennych społeczności, proponując nowe opowieści o relacji człowieka z morzami. Wystawa zachęca do odejścia od antropocentrycznego myślenia i odkrycia oceanu jako żywego, czującego organizmu oraz źródła transformacyjnej wiedzy.

Wystawa koncentruje się wokół pytania: co właściwie znaczy być oceanem? Jak możemy odbudować łączność między ludzkim ciałem a ogromnym ciałem wodnym, które pokrywa ponad dwie trzecie powierzchni Ziemi? Naukowcy od dawna badają wodne początki życia na naszej planecie. Pierwotnie poszukiwano ich w basenach pływowych czy gorących źródełach, lecz najnowsze hipotezy wskazują raczej na środowisko głębinowych kominów hydrotermalnych, gdzie obecne substancje chemiczne i generowana energia mogły napędzać reakcje niezbędne do ewolucji życia.

Data: 30.10.2025-4.04.2026

Miejsce: PGS w Sopocie

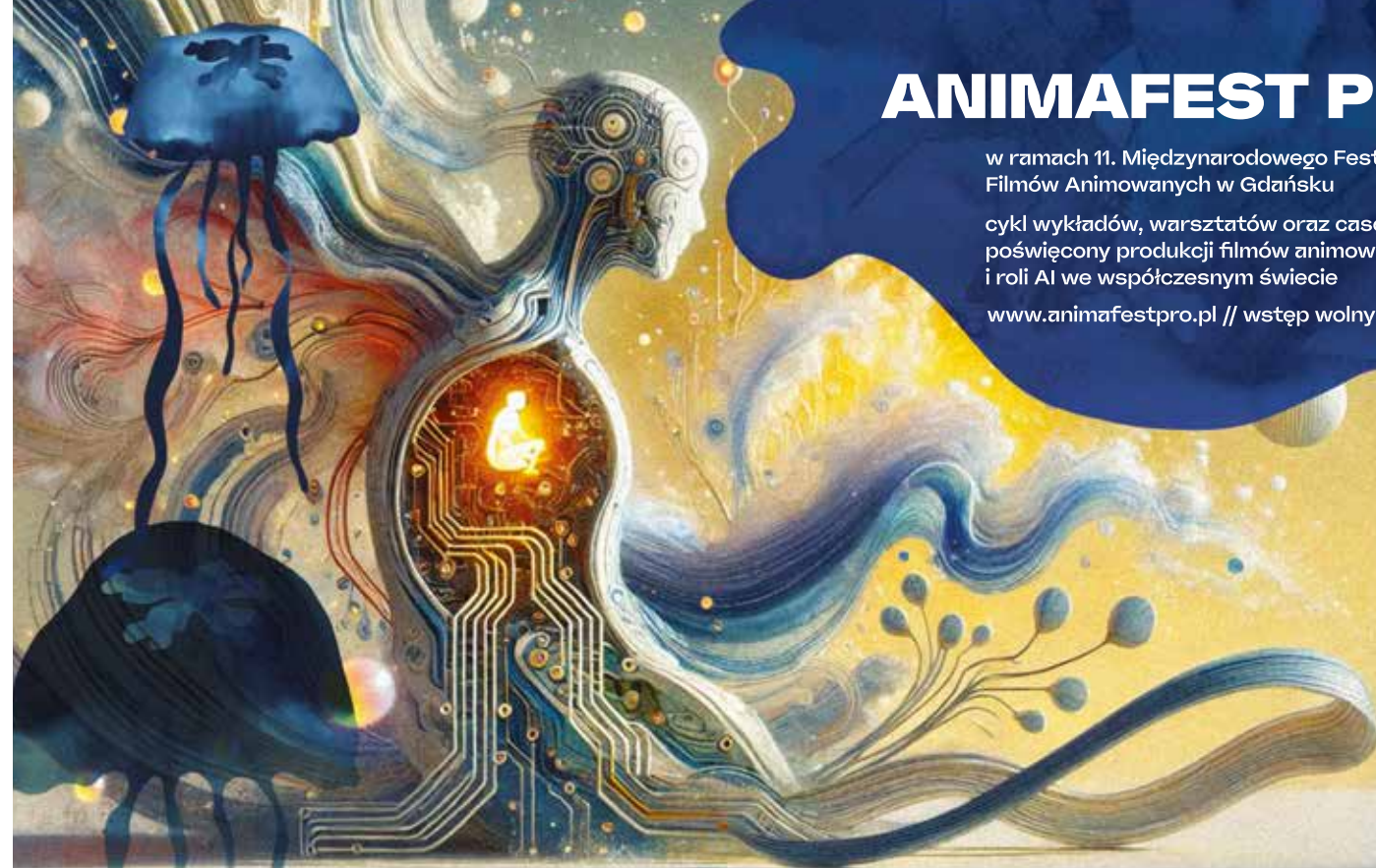


ANIMAFEST PRO

w ramach 11. Międzynarodowego Festiwalu Filmów Animowanych w Gdańsku

cykl wykładów, warsztatów oraz case studies poświęcony produkcji filmów animowanych i roli AI we współczesnym świecie

www.animafestpro.pl // wstęp wolny



08-16.11.2025

Przedsięwzięcie Animafest PRO jest realizowane w ramach Krajowego Programu Odbudowy dla Kultury finansowanego przez Unię Europejską NextGenerationEU



Rzeczpospolita
Polska

Sfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU



hamulec
bezpieczeństwa

11. ANIMAFEST
GDAŃSK

6. FESTIWAL

MUZYKA FILMOWA + KINO

CINEMATIKA

29.11-7.12.2025 | Teatr Szekspirowski / Kino IKM / Ulica Elektryków

www.cinematika.pl

ECHO LAT 80/90/00 KONCERT MUZYKI FILMOWEJ 6.12
KONCERT DO FILMU NOSFERATU. SYMFONIA GROZY 5.12
WILLIAM MALCOLM AND THE DRACUL AFFAIR PERFORMANCE MUZYCZNY 29.11

Mecenat



Organizacja



Dofinansowano ze środków Województwa Pomorskiego oraz Miasta Gdańsk



GAC HYPTEC HT

ELEKTRYCZNY SUV COUPÉ NOWEJ GENERACJI

AUTOR: MACIEJ PURZYCKI | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Jeszcze kilka lat temu rozmowy o chińskich samochodach toczyły się w tonie lekkiego pobłażania. Dziś to przeszłość. Chińskie marki przestały być ciekawostką – stały się realną konkurencją, z którą trzeba się liczyć. Doskonałym tego przykładem jest GAC HYPTEC HT – auto, które pokazuje, że granice między motoryzacją „zachodnią” a chińską właściwie się zatarły. W świecie, w którym samochody coraz częściej przypominają cyfrowe gadżety na kołach, HYPTEC HT wybiera inną drogę: stawia na elegancję, spójną linię nadwozia i technologię, która nie gra pierwszych skrzypiec – aż do momentu, kiedy naprawdę staje się potrzebna.

Choć na rynku elektrycznych SUV-ów konkurencja jest dziś ogromna, GAC HYPTEC HT potrafi wyróżnić się bez tanich sztuczek i przesady. To auto, które zamiast krzyczeć formą, mówi stylem i proporcją – spokojnie, ale z klasą.

HYPTEC HT to samochód zaprojektowany z rzadko spotykanym wyczuciem proporcji. To duży SUV (4935 mm długości, 1920 mm szerokości, 1700 mm wysokości) o wyraźnym akcencie coupé. Jego sylwetka jest smukła, płynna i pozbawiona wizualnego nadmiaru. Przód z wyrazistymi, lecz nienarzucającymi się światłami LED przyciąga spojrzenie, ale nie epatuje futurystycznością. Całość wygląda elegancko i nowocześnie, z subtelnym sportowym zacięciem. To projekt, który nie sili się na efektowność – jest po prostu rzetelnie dopracowany.

Tył auta podkreśla dynamiczną linię dachu i świetnie poprowadzone proporcje. Detale są przemyślane, a aerodyna-

mika dopracowana tak, że HYPTEC HT sprawia wrażenie, jakby poruszał się nawet wtedy, gdy stoi w miejscu.

WNĘTRZE: MINIMALIZM I LUKSUS „PO CHIŃSKU”

Kabina GAC Aion HYPTEC HT zaskakuje harmonią i spokojem. Nie ma tu jarmarku form ani błyszczących imitacji luksusu. Dominują miękkie powierzchnie, stonowane kolory i materiały, które rzeczywiście dobrze reagują na dotyk. Deska rozdzielcza zaprojektowano w sposób uporządkowany i minimalistyczny, a duży ekran centralny HD 14,6" jest wyraźny, ale nie przytłaczający.

W tym tonie konsekwentnie utrzymano też ergonomię – HYPTEC HT zrezygnował z licznych fizycznych przycisków; wszystkie funkcje – od multimediów po klimatyzację – obsługuje się z poziomu ekranów i pa-

neli dotykowych. Na papierze może to wyglądać na krok radykalny, ale w praktyce interfejs jest bardzo intuicyjny i logiczny — po krótkim zapoznaniu można w nim spokojnie się odnaleźć.

KOMFORT: MASAŻE I CISZA JAK W SALONIE

Fotele z ośmiopunktowym masażem — standardowo montowane w obu przednich rzędach — to element, który jeszcze niedawno kojarzył się z limuzynami z najwyższej półki. Ich profil i twardość zostały dobrane tak, by zapewnić idealny balans między miękkością a stabilnością. To komfort, który nie próbuje olśnić od pierwszej minuty, lecz ujawnia swoją wartość podczas długich tras.

Materiały wykończeniowe są pierwszorzędne: miękka skóra Nappa, subtelne podświetlenie ambientowe LED i delikatny zamsz na elementach kokpitu tworzą atmosferę luksusu, który otula, zamiast epatować. Wysuwany elektrycznie podnóżek fotela pasażera, regulowane oparcie tylnej kanapy czy praktyczny stolik dla pasażerów drugiego rzędu dopełniają całości — widać, że projektanci myśleli o każdym, kto podróżuje tym autem, nie tylko o kierowcy.

Na szczególne wyróżnienie zasługuje akustyka wnętrza. System audio z 22 głośnikami i obsługą Dolby Atmos® nie jest futurystycznym dodatkiem, lecz naturalnym przedłużeniem filozofii komfortu — muzyka brzmi tu przestrzennie i czysto, jak w prywatnym salonie odsłuchowym. Kabina została perfekcyjnie wygłuszona, a podwójne, klejone szyby skutecznie eliminują hałas z zewnątrz. W efekcie HYPTEC HT pozwala zapomnieć o zgiełku miasta i naprawdę odpocząć w ciszy.

TECHNOLOGIE: INTELIGENCJA BEZ PRZESADY

HYPTEC HT to prawdziwy pokaz nowoczesnych rozwiązań, ale nie sposób odnieść wrażenia przesytu. System multimedialny działa płynnie, a interfejs jest przemyślany. Zestaw systemów wspomagających kierowcę obejmuje praktycznie wszystko: od adaptacyjnego tempomatu po zaawansowany asystent utrzymywania pasa ruchu i autonomiczne hamowanie awaryjne wspierane poprzez sztuczną inteligencję, a także kamery 360 stopni i sterowanie głosowe.

GAC HYPTEC HT nie udaje sportowca i wcale nie musi. Jego zawieszenie jest miękkie i komfortowe, ale jednocześnie stabilne. W mieście docenia się lekkie, precyzyjne sterowanie



kierownicą i świetną widoczność, na drodze ekspresowej — pewność prowadzenia i ciszę, w której słychać tylko subtelny szum opon.

Elektryczny układ napędowy rozwija 244 KM, co w praktyce przekłada się na płynne przyspieszenie do 100 km/h w 7 sekund. Jest to wartość wystarczająca do swobodnego poruszania się po mieście, i do bezpiecznego, i pewnego wyprzedzania na trasach szybkiego ruchu. Napęd trafia wyłącznie na tylną oś, co nadaje autu pewność w prowadzeniu. Energia magazynowana w akumulatorze o pojemności 72,7 kWh pozwala przejechać do 445 km według WLTP, a więc realnie zaplanować nawet dłuższą podróż bez potrzeby częstego ładowania.

CENA I FINANSOWANIE

W Polsce GAC HYPTEC HT kosztuje od 222 900 zł, co w kontekście jakości wykonania, bogactwa technologii w jaką jest wyposażony i 8 letniej gwarancji, można uznać

za propozycję zaskakująco racjonalną. Producent oferuje atrakcyjne formy finansowania — leasing od 1231 zł netto miesięcznie, przy 22% wpłacie własnej i umowie na 24 miesiące.

GAC HYPTEC HT jest jednym z tych aut, które pokazują, jak szybko zmienia się motoryzacyjny świat. Łączy elegancki design, staranne wykonanie i nowoczesne technologie w formie pozbawionej nadmiaru. Nie szuka pokłasku, nie udaje futurystycznego eksperymentu — po prostu robi swoje, i robi to z klasą. W praktyce oznacza to, że samochód, który jeszcze kilka lat temu byłby egzotyczną ciekawostką, dziś staje się realną alternatywą dla europejskich modeli w podobnej klasie. To nie tylko konkurencja cenowa — to sygnał, że jakość i technologia nie są już domeną wyłącznie Zachodu.

Samochód do testów udostępniła nam Grupa Makurat — autoryzowany dealer marki GAC w Trójmieście, z salonem zlokalizowanym w Gdańsku przy ul. Elbląskiej 98B.





Jeden z takich Lincolnów, uwieczniony został na fotce z gierkowskiej giełdy samochodowej. Przy wielkiej limuzynie kłębi się tłum podnieconych gapiów, a stojące obok Syreny i Wartburgi są takie malutkie. Inny – w wyjątkowo rzadkiej odmianie kabriolet, w stanie przygotowanego do remontu, rozebranego i częściowo zdekompletowanego wraka, zasiedlał obitą papą stodołkę na zapleczu jednej z oliwskich kamienic. Na przełomie lat 80. i 90. udawały się tam pielgrzymki fanów zmotoryzowanych staroci. Zobaczyć to cudo, nawet w stanie daleko posuniętej destrukcji, to było coś. W tym czasie Lincolny coraz śmielej zaglądały nad Wisłę. Były to przeważnie kanciaste, czterodrzwiowe limuzyny z początku lat 80. W zachodniej Europie i USA - tanie i niemożliwe. U nas ponownie miały szansę na chwilę powrócić do klasy premium. Warto dodać, że przedłużane odmiany tych samochodów wozili niedysiejszych miliarderów i celebrytów, tak jak dziś robią to Rolls Royce'y i Maybachy. Tutaj wiadomość dla miłośników lifestyle'u rodem z wilczych lat, początków polskiego kapitalizmu. Przeglądając regularnie ogłoszenia, macie szansę na trafienie takiego okazu, czasami jeszcze na przegniłej, czarnej rejestracji, porzuconego pod kurnikiem, za symboliczną kwotę kilku tysięcy złotych.

Mimo takich drobnych skaz na wizerunku, marka - założona w 1917 roku przez Henrego Lelanda, nadal jest bezsprzecznie luksusową. Nie zmienia się też przynależność klubowa. Od 1922 roku Lincoln należy do Forda. Przez dziesiątki lat tworzyła jego luksusową kompanię. Najpierw razem z zapomnianym dziś Mercury, potem na krótko dołączył do nich dziwaczny Edsel. W 1999 roku na bazie Lincolna powstało Premier Automotive Group, w skład którego wchodziło jeszcze Volvo, Jaguar, Land Rover i Aston Martin. Przedsięwzięcie dostawało zadyszki wraz z wyprzedawaniem kolejnych marek innym podmiotom. Ostatnim z wiernych był Mercury, który oddał pola, znikając z rynku, dopiero w 2011 roku. W ten sposób Lincoln został sam, sprzedając rocznie w USA około 100 000 aut. Dodatkowe 50 tysięcy generuje rynek chiński.

Być może trudno w to uwierzyć, ale od sformułowania swojego rynkowego pozycjonowania przez Lincolna, minęło już 86 lat. Od 1939 roku, kiedy to do salonów trafił model Continental, firma skupiła się na wytwarzaniu luksusowych, dużych samochodów o reprezentacyjnym charakterze. Od początku stawiano się też głównie na rodzimego klienta. Podobnie jak czynił to od zawsze główny rywal – także założony przez



AUTOR: BARTOSZ GONDEK | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Lincolny zawsze były fajne. Takie amerykańsko-luksusowe, a jednak jakieś inne od Cadillaców. W Polsce pierwsze auta tej marki zaczęły się pojawiać już w PRL, zazwyczaj za sprawą importujących je górali i marynarzy, sprawiając wtedy wrażenie pojazdów z innej planety.

JEŹDZIĆ JAK KENNEDY I CORLEONE

Lelanda, należący do General Motors, Cadillac. Dziś tymi luksusowymi pojazdami są tylko SUV-y. W gamie pozostała tylko jedna limuzyna, adresowana na ciągle chłonny pod tym względem rynek chiński.

Produkowane do 2020 roku limuzyny serii Continental wielokrotnie pełniły funkcję limuzyn prezydenckich. Najbardziej znany prezydencki Lincoln to czterodrzwiowy kabriolet, bardzo podobny do tego, z komórki w Oliwie, w którym stracił życie na ulicach Dallas, John F. Kennedy. B

Lincolna upodobali sobie nie tylko prezydenci. Auto tej marki posiadali także znani aktorzy i piosenkarze, wśród nich Elvis Presley i Clark Gable. W procesie projektowym udział brali m.in. Valentino, Givenchy, Blass czy Versace. Echa świetności Lincolna docierają do nas także ze srebrnego ekranu. Potężny Navigator był przez lata, obok Range Roverów, ulubionym wehikułem gangsterów. Z kolei widzowie Netflix'a bardzo długo żywili się serialem „Prawnik z Lincolna”. Główny bohater, adwokat Michael Connelly, w zależności od sytuacji, podróżował albo z przodu, albo z tyłu jednego z ostatnich Continentali. Czasami nawet w nim spał.



Właściciel prezentowanego na zdjęciu, z tego co mówi, raczej wypoczywa w nim w inny sposób – zazwyczaj podczas weekendowych wypadów z rodziną. Samochód należy od ponad dziesięciu lat do twórcy kolekcji o ładnie brzmiącej nazwie „classicteam”, pana Jarosława Aleksiew.

Pomnikowy Lincoln Town Car z 1977 roku to pod względem koncepcji, typowe luksusowe auto, stworzone jeszcze przed kryzysem paliwowym. Mimo, że jest to

klasyczna, a nie przedłużona wersja, ma prawie sześć metrów długości a drzemający pod maską silnik o pojemności 7.5 litra generuje moc zaledwie 220 KM. Do tego obłożony sztuczną skórą dach, luksusowe materiały zastosowane do wykończenia wnętrza, i wszystko co możliwe napędzane elektrycznością albo pneumatyką. Fajnie jest mieć w garażu coś, co dziś możemy już oglądać tylko na złotych, albo w filmach, takich jak: „Brudny Harry”, „Ojciec Chrzestny”, albo swojskie „Kochaj albo rzuć”.

POLSKA LIGA ŻEGLARSKA

EMOCJE, DEBIUTY I MISTRZOWSKI GDAŃSK

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Gdy w Szczecinie kończyła się ostatnia runda Polskiej Ligi Żeglarskiej, emocje sięgały zenitu. Na wodzie rywalizowały najlepsze kluby żeglarskie w kraju, a stawką był tytuł Klubowego Mistrza Polski. W tym roku złoto pojechało do Trójmiasta – Yacht Club Gdańsk po pasjonującym sezonie sięgnął po mistrzowski tytuł, udowadniając, że konsekwencja i zgranie załogi potrafią pokonać nawet najbardziej doświadczonych rywali.

To był sezon pełen zwrotów akcji, zmian pogody i nieprzewidywalnych rozstrzygnięć. Choć żeglarstwo kojarzy się z letnim wypoczynkiem i spokojem, w wydaniu ligowym przypomina raczej sprint po wodzie – krótkie, dynamiczne wyścigi rozgrywane tuż przy brzegu, gdzie kibice mogą śledzić wszystko niemal na wyciągnięcie ręki.

MISTRZOWSKI SEZON YACHT CLUBU GDAŃSK

Ostatnia runda sezonu na jeziorze Dąbie w Szczecinie zapowiadała się wyjątkowo emocjonująco. Na starcie finału Ekstraklasy Polskiej Ligi Żeglarskiej różnice punktowe między czołówką były minimalne, a o tytule decydować miały pojedyncze błędy i sekundy. Yacht Klub Polski Gdynia, prowadzony przez pięciokrotnego zwycięzcę Ekstraklasy Rafała Sawickiego, miał w klasyfikacji sezonu dwa punkty przewagi nad Yacht Clubem Gdańsk. Oznaczało to jedno: jeśli Gdańsk chciał sięgnąć po złoto, musiał popłynąć perfekcyjne regaty – i liczyć na potknięcie rywali.

Stawka była ogromna, a dramaturgii dodała zmiana za sterem gdańskiej załogi. W decydującej rundzie sterniczką została Agnieszka Pawłowska – wicemistrzyni świata juniorów w olimpijskiej klasie 470, członkini Kadry Narodowej PZZ i jedna z najbardziej obiecujących żeglarek młodego pokolenia. Choć debiutowała w tej roli na poziomie Ekstraklasy, poprowadziła zespół z niezwykłym spokojem i precyzją.

Podczas całego weekendu załoga Yacht Clubu Gdańsk żeglowała równo, pewnie i z dużym wyczuciem taktycznym. Drugie miejsce w rundzie finałowej wystarczyło, by przeskoczyć gdynian w klasyfikacji generalnej i sięgnąć po złoty medal Klubowych Mistrzostw Polski. Na podium całego sezonu, obok triumfatorów z Gdańska, stanęły także Yacht Klub Polski Gdynia i Nowy Sztynort Osada Wolności GGR – dwa zespoły, które przez cały rok utrzymywały wysoki poziom i pokazały, że żeglarstwo klubowe w Polsce osiągnęło bardzo wysoki standard.

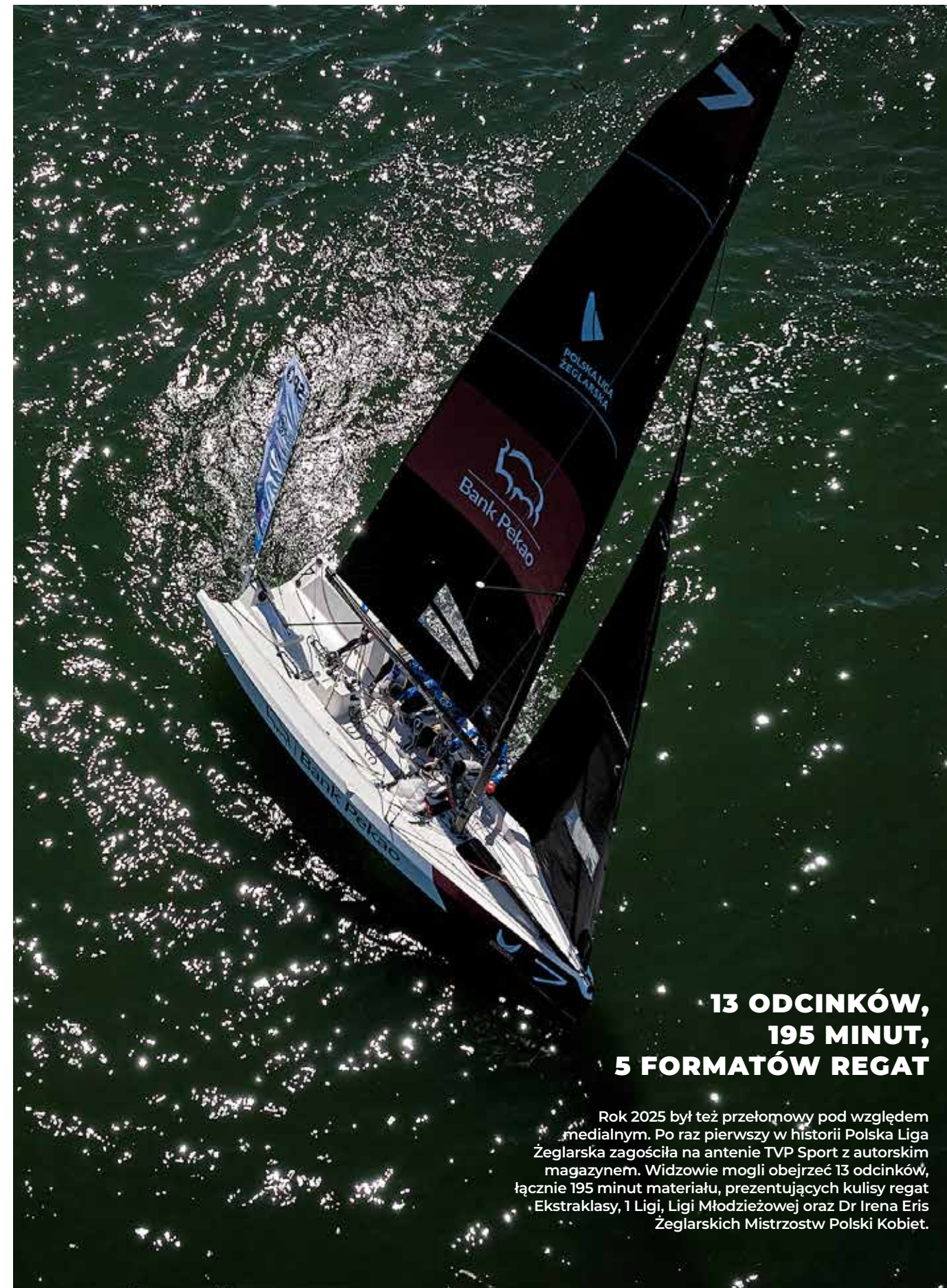
Runda finałowa miała też swoich bohaterów spoza ścisłej czołówki. Jej zwycięzcą został HRM Racing, który po serii efektownych wyścigów udowodnił, że żeglarstwo stadionowe to nie tylko precyzja, ale i odwaga w podejmowaniu decyzji przy wietrze sięgającym 20 węzłów. Na trzecim miejscu w Szczecinie uplasowała się załoga On Lemon Rockstars Racing, która od początku sezonu zyskała miano najbardziej widowiskowej ekipy na trasie.

Jednak prawdziwe szczecińskie Termopile odbyły się wśród zespołów walczących o utrzymanie. Znajdująca się w niemalże niemożliwej do obrony sytuacji Legia Warszawa musiała wygrać wyścig finałowy dla drugiej połowy tabeli i liczyć na wpadki rywali i... tak się stało! Legioniści o zaledwie dwa punkty utrzymali się w Ekstraklasie, a z najwyższym poziomem rozgrywek musiały się pożegnać KS Iskra AMW Gdynia, Sztorm Grupa, FingGo Capital UKS Żeglarz Wrocław i AZS WAT Warszawa.

POLITECHNIKA GDAŃSKA WRACA DO EKSTRAKLASY

Niemniej emocji przyniosła 1 Liga, czyli zaplecze żeglarskiej elity. W tym sezonie rywalizacja była wyjątkowo wyrównana, a walka o awans trwała dosłownie do ostatniego wyścigu. Najwięcej powodów do radości ma Politechnika Gdańska – jej zespół PG Racing wygrał finałową rundę i jednocześnie cały sezon, czym przypieczętował powrót do Ekstraklasy.

Sezon 1 Ligi składał się z czterech rund: inauguracyjnej w Sopocie, a następnie w Gdyni, Pucku i Szczecinie, gdzie rozegrano finał. Gospodarzem decydującej rywalizacji było Centrum Żeglarskie nad jeziorem Dąbie, które po raz kolejny stało się areną widowiskowych regat. Warunki wiatrowe dopisały, a organizatorzy mogli mówić o rekordzie – w ciągu dwóch dni komisji sędziowskiej udało się rozegrać aż 32 wyścigi, co jest najlepszym wynikiem w historii Polskiej Ligi Żeglarskiej.



**13 ODCINKÓW,
195 MINUT,
5 FORMATÓW REGAT**

Rok 2025 był też przełomowy pod względem medialnym. Po raz pierwszy w historii Polska Liga Żeglarska zagościła na antenie TVP Sport z autorskim magazynem. Widzowie mogli obejrzeć 13 odcinków, łącznie 195 minut materiału, prezentujących kulisy regat Ekstraklasy, 1 Ligi, Ligi Młodzieżowej oraz Dr Irena Eris Żeglarskich Mistrzostw Polski Kobiet.

Wraz z Politechniką do Ekstraklasy awansowały także WKS Flota Gdynia, Yacht Klub Polski Warszawa oraz KW Garland. Dla wszystkich tych drużyn przyszły sezon będzie poważnym testem – na najwyższym szczeblu nie ma miejsca na błędy, a każdy falstart może kosztować utratę cennych punktów.

Z ligi spadło pięć załóg, ale historia sezonu zapamięta przede wszystkim UKS Navigo. Zespół ten, dzięki sensacyjnemu podium w finałowych regatach, w ostatnim momencie wydostał się ze strefy spadkowej, ratując ligowy byt. To właśnie takie momenty – gdy wydaje się, że wszystko już stracone, a mimo to załoga walczy do końca – budują ducha całych rozgrywek.

NOWE TWARZE NA ŻEGLARSKIEJ SCENIE

Finał sezonu 2025 był jednocześnie początkiem nowych żeglarskich historii. W Szczecinie, na jeziorze Dąbie, rozegrano Finał Lig Regionalnych Polskiej Ligi Żeglarskiej – regaty, które od dwóch lat pełnią rolę kwalifikacji do 1 Ligi. To tu spotykają się najlepsze zespoły z czterech regionów kraju: Trójmiasta, Poznania, Sztynortu i Warszawy. Zasady są proste, ale stawka ogromna – tylko cztery najlepsze załogi z finału uzyskują prawo startu w 1 Lidze w kolejnym sezonie. Dla wielu młodych żeglarzy to moment przełomowy – przejście z lokalnych akwenów do ogólnopolskiej sceny klubowej.

W tym roku triumfowała załoga Gentleman's Quest Racing, nowy projekt Łukasza Wosińskiego – utytułowanego żeglarza match racingowego, znanego z niezwykle precyzyjnego stylu prowadzenia jachtu. Zespół od początku finału żeglował pewnie, z dużą przewagą i w pełni zastąpił nie wygrał regaty, zdobywając awans do 1 Ligi.

- To był świetny weekend – solidny wiatr, dobra organizacja i naprawdę wysoki poziom sportowy. Cieszy, że nowe załogi wchodzą do ligi tak świadomie i z taką energią” – mówił po zwycięstwie Łukasz Wosiński, sternik Gentleman's Quest Racing.

Na podium i w strefie awansu znaleźli się również: Yacht Klub Polski Szczecin 2 prowadzony przez Patryka Zbroję, KSW Baltic Dziwnów oraz MKŻ Mikołajki, zwycięzca Ligi Mazurskiej.

Finał Lig Regionalnych to dziś nie tylko przepustka do wyższego poziomu, ale także symbol otwartości całego projektu Polskiej Ligi Żeglarskiej. W ciągu zaledwie kilku sezonów system

MISTRZOWIE SEZONU 2025

Polska Liga Żeglarska:

1. Yacht Club Gdańsk
2. Yacht Klub Polski Gdynia
3. Nowy Sztynort Osada Wolności GGR

1 Liga:

1. Politechnika Gdańska
2. WKS Flota Gdynia
3. YKP Warszawa



Fot. Bartosz Modelski



Fot. Bartosz Modelski

Fot. Szymon Sikora



kwalifikacji sprawił, że na akwenach ligowych pojawiło się wielu nowych zawodników, w tym coraz więcej kobiet i młodzieży.

KALENDARZ 2026 – JESZCZE WIĘCEJ EMOCJI

Organizatorzy nie zwalniają tempa. Już wiadomo, że w sezonie 2026 odbędą się cztery rundy zarówno Ekstraklasy, jak i 1 Ligi, a także – po raz pierwszy w historii – pełny format czterech rund Młodzieżowej Ligi Żeglarskiej.

Równolegle rozwijane będą Ligi Regionalne oraz projekty dla początkujących załóg, w tym Liga Trójmiejska i Biznes Liga Żeglarska – inicjatywy stworzone z myślą o tych, którzy dopiero zaczynają przygodę z żeglarstwem regatowym.

- Chcemy, żeby żeglarstwo ligowe było dostępne dla każdego – zarówno dla profesjonalnych zawodników, jak i amatorów, którzy po prostu kochają wodę i rywalizację. Liga ma łączyć ludzi i budować społeczność - mówi Maciej Cylupa, organizator całego cyklu.

SPORT, EMOCJE I LUDZIE

Polska Liga Żeglarska to dziś coś więcej niż cykl regat. To społeczność – ludzi, klubów, miast i pasji. W jednym miejscu spotykają się profesjonaliści, studenci, biznesmeni i żeglarze-amatorzy, których łączy jedno: miłość do wiatru i wody.

Z roku na rok projekt się rozrasta, przyciągając kolejne kluby i sponsorów. Na przestrzeni dekady udało się stworzyć w Polsce spójny system rozgrywek klubowych, którego mogą nam zazdrościć inne kraje w Europie Środkowej.

Finał w Szczecinie był nie tylko podsumowaniem sezonu – był symbolem tego, jak silne stało się polskie żeglarstwo klubowe. A gdy na podium stanął Yacht Club Gdańsk, można było mieć pewność, że historia właśnie zatoczyła pełne koło: od pasji i determinacji kilku entuzjastów – do profesjonalnej ligi z transmisjami telewizyjnymi, kibicami i rosnącym prestiżem. Wszystko wskazuje na to, że sezon 2026 przyniesie jeszcze więcej emocji.



NOWY BOOM MIESZKANIOWY?

AUTORKA: MARTA DWORAK

RPP obniżyła stopy procentowe o 25 punktów bazowych. To sygnał, że era wysokiego kosztu pieniądza zaczyna się kończyć. Raty kredytów stopniowo spadają, a zdolność kredytowa Polaków rośnie. Eksperci zapowiadają, że to dopiero początek zmian, które mogą ponownie napędzić popyt na mieszkania — i ceny.

To już czwarta obniżka stóp procentowych w tym roku. Kredyty zaczynają realnie tanieć, a banki liczą Polakom wyższą zdolność kredytową. Na rynku nieruchomości rośnie przekonanie, że to moment, w którym warto wrócić do rozmów o zakupie mieszkania — zanim popyt znowu przyspieszy.

ZIELONE ŚWIATŁO DLA INWESTYCJI

Narodowy Bank Polski łagodzi politykę pieniężną w reakcji na wyhamowującą inflację. Po okresie rekordowo taniego pieniądza w latach 2020–2021 i gwałtownym cyklu podwyżek

w latach 2021–2022, gdy stopa referencyjna sięgnęła 6,75%, rynek wchodzi w fazę względnej stabilizacji.

Zdaniem Piotra Zwolińskiego, współwłaściciela Pepper House, obniżki stóp procentowych realnie poprawiły sytuację kredytobiorców: mediana zdolności kredytowej wzrosła w ostatnich 12 miesiącach o ok. 25%. Na razie jednak nie przełożyło się to na gwałtowny wzrost popytu na mieszkania. Powód? Jak podkreśla ekspert — wciąż relatywnie wysokie na tle Europy oprocentowanie (najlepsze oferty zaczynają się od ok. 5,9%) oraz niepewność makroekonomiczna.

- Lepsza zdolność kredytowa nie oznacza automatycznie, że każdy może i chce wziąć kredyt. Stabilność zatrudnienia, przyszłe dochody, sytuacja gospodarcza i geopolityczna oraz nastroje konsumentów nadal odgrywają ogromną rolę — mówi Piotr Zwoliński.

Jeśli jednak sprawdzą się prognozy NBP na 2026 rok — wzrost PKB na poziomie 3,1–3,7% i inflacja w przedziale 1,5–3,5% — to można spodziewać się wyraźnego odbicia popytu. Deweloperzy zaczną wyprzedawać zalegające oferty, a ceny mieszkań ponownie pójdą w górę.

- Oczywiście nie wszędzie i nie w tym samym tempie. Największe zapotrzebowanie jest w dużych miastach, a dobrych gruntów coraz mniej — dodaje Zwoliński.

CO Z TYMI STOPAMI?

Stopy procentowe to jedno z najważniejszych narzędzi Narodowego Banku Polskiego. Od decyzji Rady Polityki Pieniężnej zależy, jak bardzo drogi jest kredyt hipoteczny i czy domowe budżety odczują ulgę czy dodatkowe obciążenie. Obniżki, które obserwujemy w ostatnich miesiącach, oznaczają tańsze finansowanie i poprawę zdolności kredytowej Polaków.

W ostatnich latach kredytobiorcy przekonali się, jak mocno zmiana stóp potrafi uderzyć w portfele. Teraz sytuacja zaczyna się odwracać — raty powoli spadają, a banki chętniej liczą wyższe kwoty kredytów.

- To moment, który może przyciągnąć na rynek osoby wcześniej wycofane lub wstrzymujące decyzję zakupową — podkreśla Piotr Zwoliński, współwłaściciel Pepper House. — Zdolność kredytowa Polaków wyraźnie wzrosła, a inwestowanie w nieruchomości znów staje się bardziej opłacalne niż trzymanie pieniędzy na koncie — dodaje.

Zwoliński zwraca uwagę, że w lokatach i obligacjach wciąż znajduje się około 1,4 bln zł oszczędności Polaków. O ile jeszcze niedawno depozyty mogły wydawać się atrakcyjną i bezpieczną przystanią, o tyle wraz ze spadkiem oczekiwań inflacyjnych ich realna rentowność maleje. Mówiąc prościej — pieniądze na lokacie zaczną zarabiać coraz mniej. Tymczasem rynek najmu nadal utrzymuje solidne stopy zwrotu.

- Rentowność z wynajmu waha się dziś w przedziale 4-5% w zależności od lokalizacji, ilości pokoi i standardu wykończenia oraz wyposażenia. Niby nie dużo, ale na lokacie rocznej to w zasadzie jest już poziom nie do osiągnięcia, a będzie tylko gorzej, bo oczekiwania inflacyjne spadają — prognozuje Piotr Zwoliński.

W popularnych miejscowościach turystycznych dodatkowym atutem jest sezonowość — w szczycie wakacyjnym nieruchomości potrafi zarobić tyle, ile w dużym mieście przez cały kwartał. Tam stopa zwrotu może sięgać 7–8%, a do tego dochodzi potencjał wzrostu wartości samego mieszkania lub apartamentu w dłuższym terminie.

Coraz częściej kupujący myślą też o nieruchomości jako o drugim domu — miejscu na własny wypoczynek, ale jednocześnie źródle przychodu, gdy właściciele akurat nie ma na miejscu. Trend „second home” dynamicznie rośnie i staje się pełnoprawnym segmentem rynku.

CZAS NA NIERUCHOMOŚĆ

Według prognoz BNP Paribas do końca przyszłego roku stopa referencyjna w Polsce może spaść do poziomu około 3,5%. Oznaczałoby to najniższy koszt kredytowania od kilku lat i większą przewidywalność

dla kredytobiorców. Eksperci wskazują, że przełom lat 2025–2026 może okazać się szczególnie korzystny dla osób planujących zakup — zarówno pod kątem ceny pieniądza, jak i dostępności ofert. To moment, który warto wykorzystać, zanim popyt ponownie zwiększy presję na wzrost cen.

Piotr Zwoliński z Pepper House zauważa, że polski rynek nieruchomości — szczególnie w dużych aglomeracjach — ma wciąż ogromny potencjał wzrostu, a niż demograficzny nie zatrzyma tego trendu. Braki w zasobach mieszkaniowych pozostają znaczące: luka szacowana jest na 1,5–2 mln mieszkań. Na 1000 Polaków przypada około 420 mieszkań, podczas gdy średnia unijna to 520. Osiągnięcie europejskiego poziomu nasycenia zajmie — według prognoz NBP — nawet do 2040 roku.

Co więcej, 40% polskich mieszkań to lokale powojenne (z lat 1945–1988), często o zbyt małej powierzchni i standardzie nieprzystającym do dzisiejszych oczekiwań. Rosnące koszty budowy nie oznaczają więc, że polskie mieszkania są przewartościowane — płace rosną w podobnym tempie, a relacja cen do dochodów pozostaje konkurencyjna na tle UE.



Fot. Karol Kaiperski

Piotr Zwoliński, Pepper House



- Jesteśmy szóstą gospodarką w UE i już dwudziestą na świecie, nie widzę żadnych argumentów za tym, żeby ceny naszych nieruchomości miałyby dalej odstawać od tych węgierskich, czeskich, słowackich czy nawet austriackich. Parafrazując stare chińskie przysłowie: „Są dwa najlepsze momenty na inwestycję w nieruchomości. Pierwszy był 20 lat temu, drugi jest dzisiaj, tu, w Polsce” – twierdzi Piotr Zwoliński.

Zmieniają się także preferencje kupujących. Pandemia pokazała wartość dodatkowej przestrzeni – gabinetu do pracy zdalnej, tarasu czy ogródka. To napędza popyt na większe mieszkania i segment domów jednorodzinnych, w tym bliźniaków i szeregów, co z kolei będzie kierowało rozwojem deweloperskim w kolejnych latach.

ZMIENNE CZY STAŁE OPROCENTOWANIE?

Spadek stóp procentowych sprzyja częstszemu rozważaniu kredytów o stałym oprocentowaniu. Zapewniają one bezpieczeństwo i przewidywalność – rata nie zmienia się przez 5, 7 lub 10 lat, niezależnie od dalszych decyzji RPP. To rozwiązanie szczególnie atrakcyjne dla osób, które cenią stabilność finansową i nie chcą obawiać się kolejnych wzrostów kosztów kredytu. W porównaniu z ofertami z 2022 roku kredyty ze stałą stopą są dziś zdecydowanie bardziej przystępne.

Z drugiej strony, jeśli prognozy ekonomistów dotyczące dalszego spadku inflacji się potwierdzą, zmienne oprocentowanie może okazać się korzystniejsze. Raty takich kredytów mogą stopniowo maleć, podczas gdy kredyt ze stałą stopą nie pozwala skorzystać z tego trendu. Należy też pamiętać, że stałe oprocentowanie wciąż bywa nieznacznie wyższe, ponieważ „w cenę” wpisane jest zabezpieczenie przed ryzykiem zmian rynkowych.

Stąła stopa chroni więc przed wzrostami, ale obowiązuje tylko przez określony czas – później kredytobiorca ponownie musi

wybrać formę oprocentowania, co w przypadku niekorzystnych warunków może oznaczać wyższy koszt refinansowania.

- Klienci powinni dziś wybrać stopę zmienną, no chyba że już planują za jakiś czas wytaczać pozwy bankom jako pokrzywdzeni „nabici w stałą stopę” – stwierdza stanowczo Piotr Zwoliński.

WZGLĘDNY OPTYMIZM

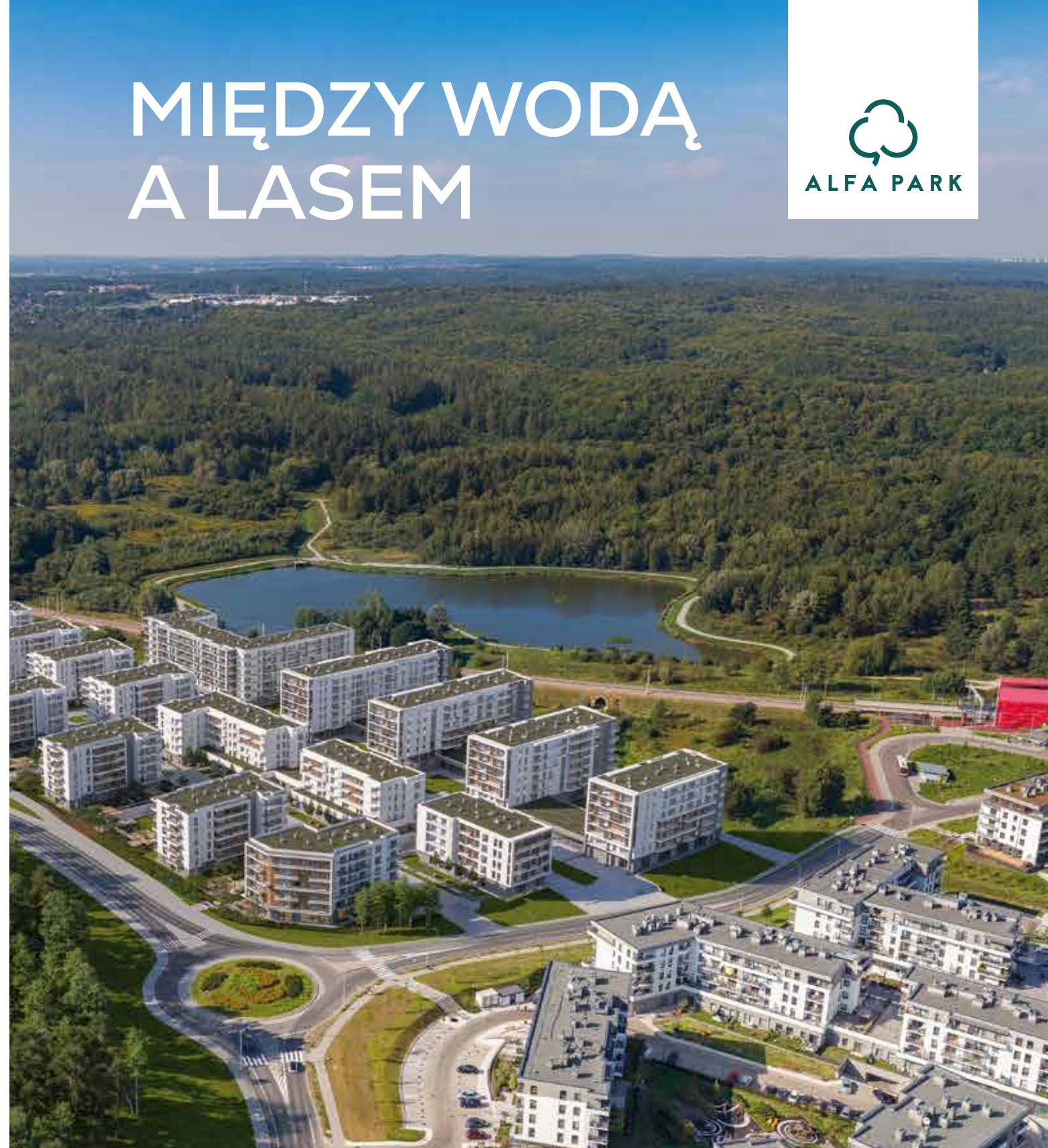
Po okresie gwałtownych podwyżek stóp procentowych na rynku mieszkaniowym znów pojawia się ostrożny optymizm. Sukces programu „Bezpieczny Kredyt 2%” w 2023 roku pokazał, że Polacy chcą i potrafią inwestować w nieruchomości, jeśli otrzymają korzystne warunki finansowania.

Jeżeli proces dezinflacji będzie postępował, a cykl obniżek stóp zostanie utrzymany, prognozy na lata 2025–2026 wskazują na wzrost liczby udzielanych kredytów oraz utrzymanie umiarkowanego, ale stabilnego kosztu pieniądza. Deweloperzy i pośrednicy patrzą na przyszłość z większą pewnością – Pepper House otworzył niedawno oddział w Warszawie i zapowiada kolejne inwestycje.

Wciąż jednak kluczową rolę odgrywać będą decyzje Rady Polityki Pieniężnej, która w najnowszym komunikacie wskazuje, że: „Czynnikami ryzyka dla niskiej inflacji pozostaje kształt polityki fiskalnej, ożywienie popytu konsumpcyjnego oraz podwyższona dynamika płac. Źródłem niepewności jest poziom administrowanych cen nośników energii oraz kształtowanie się inflacji na świecie, w tym ze względu na zmiany polityki handlowej głównych gospodarek”.

To oznacza, że choć kierunek jest korzystny, perspektywa pozostaje zależna od otoczenia makroekonomicznego i dalszych decyzji banku centralnego.

MIĘDZY WODĄ A LASEM



Alfa Park to nowoczesne osiedle nad Stawem Wróbla, w sąsiedztwie Trójmiejskiego Parku Krajobrazowego, a równocześnie blisko tętniącej życiem promenady z infrastrukturą usługową i stacji szybkiej kolei podmiejskiej. Już w sprzedaży 6. etap tej sprawdzonej inwestycji.



alfapark.pl

NOWY ROZDZIAŁ LUKSUSU NAD BAŁTYKIEM

- Trójmiasto to bezkonkurencyjna lokalizacja na drugi dom – mówi Joanna Czapska, CEO Partners International. - Z Warszawy można tu dojechać pociągiem w zaledwie dwie i pół godziny, z Krakowa w pięć. Gdynia, Gdańsk, Sopot i Półwysep Helski mają swoich wiernych fanów od lat, a jedną z ich zalet jest to, że o wyjeździe tam można zdecydować w dowolnym momencie – dodaje.

Ta dostępność, połączona z unikalnym charakterem regionu, tworzy wyjątkową mieszankę, która przyciąga najbardziej wymagających klientów z całej Polski.

TRZY BIURA, NIESKOŃCZONE MOŻLIWOŚCI

Dziś Partners International z dumą ogłasza kolejny etap swojego rozwoju – otwarcie nowych biur w kluczowych lokalizacjach Trójmiasta. To strategiczna odpowiedź na rosnące zapotrzebowanie rynku oraz unikalny charakter każdego z nadmorskich miast. Każde biuro prowadzone jest przez lokalnych ekspertów, którzy od lat żyją i pracują w regionie, doskonale znając jego ulice, zabytkowe budynki i najnowsze inwestycje deweloperskie. Połączenie lokalnej wiedzy z globalnym standardem obsługi Partners International stało się fundamentem dla kolejnego, jeszcze bardziej ambitnego etapu rozwoju firmy.

DELUXE STANDARD TERAZ RÓWNIEŻ W TRÓJMIĘŚCIE

Rozszerzenie koncepcji zespołu Deluxe, która tak spektakularnie sprawdziła się w Warszawie, to naturalny krok w rozwoju działalności nad Bałtykiem. Sukces warszawskiego zespołu Deluxe, który w pierwszej połowie 2025 roku osiągnął spektakularny wolumen sprzedaży rzędu 240 mln PLN, potwierdził, że polska klientela premium oczekuje najwyższych standardów obsługi.

Zespół Deluxe w Trójmieście obsługuje najbardziej wymagających klientów, od znanych nazwisk publikowanych w rankingach najbogatszych i najbardziej wpływowych Polaków, przez przedsiębiorców szukających drugiego domu nad morzem, po międzynarodowych inwestorów doceniających potencjał regionu. W ofercie znajduje się pełne spektrum usług: od ofert off-market, przez kompleksowe doradztwo prawne i architektoniczne, po pomoc w aranżacji wnętrz.

Odkąd w 2020 roku Partners International po raz pierwszy otworzyło swoje biuro w Trójmieście, region ten nie przestaje ich fascynować. W ciągu ponad pięciu lat firma z uwagą obserwowała, jak Gdańsk, Sopot i Gdynia przeobrażają się w jeden z najbardziej pożądaných rynków nieruchomości premium w Polsce.



Joanna Czapska,
Prezes Zarządu Partners International

Nieruchomości dla tych, którzy oczekują więcej



- Obsługa klienta premium to coś znacznie więcej niż tylko znalezienie nieruchomości. To kompleksowe doradztwo, dyskrekcja i standard znany z światowej bankowości prywatnej – podkreśla Joanna Czapska.

NIERUCHOMOŚCI, KTÓRYCH NIE ZNAJDZIESZ NIGDZIE INDEJ

Te kompleksowe usługi przekładają się na dostęp do najbardziej ekskluzywnego portfolio w regionie. Trójmiejski zbiór obejmuje najbardziej prestiżowe adresy: historyczne wille w Sopocie z widokiem na morze, designerskie apartamenty w gdańskich kamienicach, nowoczesne penthouse'y w Gdyni z panoramą zatoki, rezydencje na Półwyspie Helskim oraz unikalne oferty off-market dostępne wyłącznie dla klientów Partners International.

- Nieruchomości premium i luksusowych jest ciągle za mało w stosunku do popytu. Dobre nieruchomości z rynku wtórnego znikają z rynku niemal błyskawicznie. Dlatego nasz zespół Deluxe nie czeka na to, aż nieruchomość trafi na otwarty rynek – proaktywnie poszukujemy perełek, które nigdy nie pojawią się w standardowych ogłoszeniach. To podejście wymaga nie tylko znajomości rynku, ale przede wszystkim siły i stabilności firmy stojącej za tym zespołem – tłumaczy Joanna Czapska.

ROSNAĆ RYNEK, ROSNĄCE AMBICJE

- Co więcej, w pierwszym półroczu nasze przychody były zbliżone do osiągniętych w całym 2024 roku. Ten spek-

takularny wzrost to potwierdzenie, że polski rynek nieruchomości premium dojrzeewa, a klienci oczekują jeszcze więcej – przyznaje Joanna Czapska.

Partners International, zatrudniając ponad 150 najlepszych doradców w Polsce, jest gotowy odpowiedzieć na te oczekiwania. Po ponad 30 latach działalności firma doskonale zdaje sobie sprawę, że sukces w segmencie premium nie polega na przetrwaniu, ale na wyznaczaniu standardów, które inni dopiero będą próbowali osiągnąć.

PRZYSZŁOŚĆ JUŻ TU JEST

Otwarcie nowych biur w Trójmieście i rozwój zespołu Deluxe to kolejny krok w realizacji wizji Partners International jako niekwestionowanego lidera rynku nieruchomości premium w Polsce. Ta pozycja została oficjalnie potwierdzona przez międzynarodowe jury Luxury Lifestyle Awards, które już po raz trzeci uznało ich za najlepszą luksusową agencję nieruchomości w kraju. To pierwsza i jedyna polska agencja, która regularnie otrzymuje to prestiżowe wyróżnienie, stawiające ją obok marek takich jak: Waldorf Astoria czy The Ritz Carlton.

- Zapraszamy do naszych biur w Gdańsku, Sopocie i Gdyni. Niezależnie od tego, czy szukacie apartamentu z widokiem na morze, historycznej willi czy nowoczesnego penthouse'u – nasze zespoły są tu po to, by zamienić Wasze marzenia w adres – podsumowuje Joanna Czapska.





NOWE OTWARCIE KANCELARII HEJNE

AUTORKA: MARTA DWORAK

Kancelaria Hejne, lider na rynku usług księgowych, październik rozpoczęła hucznym otwarciem nowej siedziby, w której przestronność, elegancja i funkcjonalność idą w parze z kompleksową obsługą biznesowo-finansową klasy premium. W nowym budynku, obok zespołu 22 specjalistów, pracują także zewnętrzni eksperci – doradcy podatkowi, radcowie prawni oraz specjaliści ds. ubezpieczeń i kredytów, zapewniając klientom wszechstronne wsparcie. Właścicielka, Żaneta Hejne wyznacza tym samym nowy standard na rynku, wychodząc poza tradycyjne ramy biura rachunkowego.

3 października 2025 roku miała miejsce uroczysta inauguracja nowej siedziby Kancelarii Usług Księgowych Hejne w Gdańsku przy ul. Bitwy Oliwskiej 22. Ponad 100 gości – kluczowych klientów, cenionych partnerów biznesowych oraz przyjaciół firmy – uświetniło ten ważny moment swoją obecnością. Centralnym momentem ceremonii było symboliczne przecięcie wstęgi, które oficjalnie rozpoczęło funkcjonowanie Kancelarii w nowej, prestiżowej lokalizacji.

NOWE OBLCZE KANCELARII

Nowa siedziba Kancelarii Hejne zdecydowanie imponuje. To 630 m2 starannie i przemyślanie zaprojektowanych –

z wyjątkową dbałością o estetykę i funkcjonalność. Przestronne wnętrza wypełniają eleganckie meble i gustowne dodatki, całość tworzy harmonijną kompozycję, która nie tylko zachwyca klientów, ale staje się także inspiracją do pracy. Unikatowy styl Kancelarii odzwierciedla osobowość jej właścicielki, Żanety Hejne, która z podobną pasją i dokładnością rozwija swoją firmę już od 12 lat.

- Jeszcze do niedawna biura rachunkowe kojarzyły się głównie z szarymi segregatorami i zamkniętymi, mało atrakcyjnymi przestrzeniami. Nasza Kancelaria udowadnia, że może być zupełnie inaczej. Nowa siedziba to nie tylko centrum księgowości, ale także symbol zmiany wizerunku całej branży –

wejście w nowy wymiar, w którym profesjonalizm idzie w parze z elegancją, estetyką i kompleksową obsługą klienta – mówiła podczas otwarcia Żaneta Hejne.

OFFICE HEJNE - KOMFORT I KOMPLEKSOWOŚĆ

Mając na względzie wygodę klientów, Kancelaria Hejne nie tylko przeniosła do nowej lokalizacji całość swojej działalności, ale i zadbała o kompleksową usługę. Połowę nowego budynku zajmują specjaliści z innych branż tacy jak doradca podatkowy, radca prawny oraz eksperci ds. ubezpieczeń, kredytów i leasingów. W rezultacie, każdy klient, odwiedzając kancelarię, może liczyć na pełną obsługę biznesowo-finansową bez konieczności szukania jej w innych miejscach. To nowatorskie wyjście poza tradycyjne ramy biura rachunkowego.

- Wszystkie te obszary zostały zintegrowane pod jednym, nowym szyldem: Office Hejne, tworząc nowoczesną przestrzeń, która łączy w sobie wiedzę, doświadczenie i kompleksowość usług w jednym miejscu, oferując klientom zupełnie nowy wymiar obsługi biznesowej. Na tym mi najbardziej zależało – przyznaje Żaneta Hejne.

Uzupełnieniem atutów obiektu są jego przestronne podziemia, gdzie znajdują się dwie wielofunkcyjne sale. Od 7 listopada przestrzeń ta zyska nowe przeznaczenie – ruszy w niej szkoła tańca, otwierając tym samym możliwość korzystania z obiektu dla lokalnej społeczności.

KANCELARIA Z MISJĄ

Żaneta Hejne od lat konsekwentnie buduje markę Kancelarii. Swoje bogate doświadczenie zdobywała zarówno w kancelariach podatkowych, jak i w dużych firmach, w tym w międzynarodowych korporacjach oraz spółkach notowanych na Giełdzie Papierów Wartościowych. Księgowość traktuje jako osobistą misję i powołanie, a jej zaangażowanie, determinacja oraz ciągłe podnoszenie kwalifikacji stanowią gwarancję kompleksowego wsparcia w rozliczeniach dla przedsiębiorców. Tę wizję realizuje obecnie 22-osobowy zespół ekspertów, który obsługuje już po-



nad 330 klientów, świadcząc pełen wachlarz usług księgowych klasy premium, niezbędnych do efektywnego zarządzania i skalowania działalności.

- Kancelaria Hejne jest jednym z najbardziej rozpoznawanych i cenionych biur rachunkowych nie tylko w Trójmieście, ale i w Polsce. Wyróżnia nas przede to, że przekraczamy oczekiwania naszych klientów. Dbamy o to co dla nich ważne, czyli, o to by w ramach prawa płacili najniższe podatki, nie musieli stresować się kontaktem z urzędem skarbowym i mogli prowadzić swój biznes spokojnie, oddając ten trud profesjonalistom – podsumowuje Żaneta Hejne.





ENERGIA, KTÓRA ZMIENIA POMORZE

PARTNERSTWO ASE GROUP I HITACHI ENERGY

W europejskiej debacie o dekarbonizacji coraz częściej pojawia się pytanie: kto realnie zbuduje infrastrukturę zielonej energii? Odpowiedzią może być nowe partnerstwo zawarte pomiędzy ASE GROUP a Hitachi Energy - sojusz łączący lokalne doświadczenie projektowe z globalną technologią wysokich napięć.

Pomorze od wieków budowało swoją tożsamość wokół morza. Tu stocznia jest nie tylko miejscem pracy, a port - punktem na mapie. Tu powstaną w najbliższych dekadach największe krajowe nieemisyjne źródła energii – morskie farmy wiatrowe i elektrownia jądrowa. Nowe partnerstwo ma wykorzystać ten potencjał w duchu nowoczesności tak, by morską tradycję regionu oraz dostęp do czystej energii stały się motorem jego zrównoważonej przyszłości.

W miarę jak Europa przyspiesza swoją transformację energetyczną, polskie Pomorze może wkrótce znaleźć się w centrum cichej, ale znaczącej rewolucji. Współpraca ASE GROUP

z Hitachi Energy wprowadzi do polskich portów i polskiej energetyki rozwiązania, które już dziś definiują przyszłość nowoczesnej gospodarki, np. w krajach skandynawskich.

Porozumienie zawarte 29 października 2025 roku podczas konferencji PIMEW, opiera się na jasno określonym podziale ról - nie hierarchicznym, lecz partnerskim - zbudowanym na zasadzie synergii kompetencji:

ASE GROUP - reprezentujące zespół spółek inżynierskich, technologicznych i środowiskowych - wnosi kompetencje projektowe oraz wykonawcze. Odpowiada za projektowanie, realizację oraz integrację systemów zasilania statków, lokalne

wytwarzanie i magazynowanie energii, a także doradztwo techniczne, jak i nadzór nad inwestycjami.

Hitachi Energy - światowy lider w dziedzinie elektryfikacji, zapewniający zrównoważoną przyszłość energetyczną z wykorzystaniem innowacyjnych rozwiązań dla sieci elektroenergetycznych - dostarczy rozwiązania technologiczne i sprzętowe, w tym dokumentację sprawdzonych systemów wysokiego napięcia.

Celem współpracy jest wspólne wypracowywanie i wdrażanie kompleksowych rozwiązań dla gospodarki w procesie transformacji energetycznej, zwłaszcza w portach morskich oraz morskiej energetyce, które stają się kluczowymi węzłami zielonej infrastruktury. Obie strony wchodzi w to partnerstwo z jasno określonym planem i wspólną wizją długofalowego działania. Inwestycje obejmą m.in. elektryfikację nabrzeży (tzw. shore connection), modernizację sieci zasilania oraz budowę infrastruktury przyłączeniowej morskich farm wiatrowych do krajowego systemu elektroenergetycznego. Każdy z tych elementów jest dziś strategiczny - zarówno z perspektywy zielonej transformacji, jak i unijnych regulacji (AFIR, New Green Deal, FuelEU Maritime).

Porozumienie jest odpowiedzią na kierunek zmian wzywający do budowy silnych krajowych łańcuchów dostaw i usług dla inwestycji strategicznych. Tylko wspólne działania, łączenie potencjałów oraz doświadczeń firm głęboko zakorzenionych w polskim rynku, pozwoli im na skuteczne i długofalowe konkurowanie, nie tylko w kraju, ale i zagranicą.

- Od początku istnienia ASE GROUP stawiamy na synergii - to właśnie ona stanowi fundament naszej struktury, która łączy spółki o różnych, komplementarnych kompetencjach. Wierzymy, że taki sposób myślenia powinien towarzyszyć również realizacji tego projektu, czyli w ścisłej współpracy z rynkiem. A partnerstwo z Hitachi Energy przyniesie realne korzyści wielu stronom - dla samorządów i operatorów portów oznacza łatwiejszy dostęp do kompleksowych rozwiązań technicznych, od koncepcji po uruchomienie. Dla inwestorów morskich farm wiatrowych - krótszą ścieżkę wdrożenia,

mniej ryzyko opóźnień i rozproszenia procesu inwestycyjnego. Dla obu naszych firm - wymianę informacji i tworzenie procedur współpracy pomiędzy projektantami, dostawcami technologii i wykonawcami. A dla samych portów - szybsze dostosowanie infrastruktury do unijnych wymogów dekarbonizacji - mówi Piotr Bieniasz, Wiceprezes Zarządu ASE Holding.

- To partnerstwo to przede wszystkim wspólne działania na rzecz rozwoju morskich farm wiatrowych - kluczowego elementu transformacji energetycznej Pomorza i całej Polski. Obie firmy łączą globalne kompetencje z silnym polskim potencjałem inżynierskim, aby wspierać budowę nowoczesnej infrastruktury energetycznej. Wspólnie odpowiadamy na wyzwania związane z dekarbonizacją oraz integracją odnawialnych źródeł energii z krajowym systemem elektroenergetycznym - powiedział Paweł Łojaszczuk, prezes zarządu Hitachi Energy w Polsce.

Porozumienie o współpracy podpisali: ze strony ASE GROUP - Piotr Bieniasz, Wiceprezes Zarządu ASE Holding oraz Maciej Stryjecki, Wiceprezes PROJMORS ASE GROUP, natomiast ze strony Hitachi Energy w Polsce - Paweł Łojaszczuk, Prezes Zarządu Hitachi Energy w Polsce oraz Hubert Krukowski, Wiceprezes Zarządu Hitachi Energy w Polsce.

Współpraca ASE GROUP i Hitachi Energy pokazuje pomorskim przedsiębiorcom i władzom lokalnym, że przyszłość rodzi się w partnerstwie, którego działania i projekty obejmą porty, lokalne przedsiębiorstwa i społeczność. ASE GROUP, dzięki podobnym porozumieniom zawieranim z polskimi firmami z łańcucha dostaw MFW, staje się hubem integracyjnym, budującym konkurencyjność polskich firm.

Innowacyjność, odpowiedzialność, współdziałanie - te trzy wartości stanowią fundament wspólnych działań ASE GROUP i Hitachi Energy, i wyznaczają kierunek, w jakim będą tworzone projekty oraz rozwiązania dla Pomorza. W duchu tych trzech wartości mają tworzyć wizję regionu, który potrafi przekuć lokalny potencjał w realną zmianę.





POMORZE ZYSKAŁO NOWĄ TARCZĘ SANITARNA

W Redzikowie uruchomiono jedną z najnowocześniejszych w Polsce Instalacji Termicznego Przekształcania Odpadów (ITPO). Zakład nie tylko unieszkodliwia odpady medyczne i weterynaryjne, ale też zamienia je w energię, wzmacniając bezpieczeństwo sanitarne i energetyczne regionu. Może przetwarzać do 400 kilogramów odpadów na godzinę. Czy to kierunek, w którym powinna zmierzać nowoczesna gospodarka odpadami w Polsce?

Na terenie Słupskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej w Redzikowie uruchomiono jedną z najnowocześniejszych w Polsce instalacji termicznego przekształcania odpadów niebezpiecznych. Inwestycja, oparta na technologii pieca obrotowego i zaawansowanym systemie oczyszczania spalin, ma zapewnić Pomorzu bezpieczeństwo epidemiologiczne oraz stały, bezpieczny dla środowiska odzysk energii z odpadów medycznych i weterynaryjnych.

Nowa instalacja stanowi odpowiedź na wyzwania, z którymi od lat mierzą się samorządy i placówki medyczne w regionie – brak wystarczającej infrastruktury do bezpiecznego unieszkodliwiania tego typu odpadów. Dotąd część z nich musiała być transportowana setki kilometrów, co zwiększało koszty i ryzyko środowiskowe.

– To kluczowy element systemu zabezpieczenia epidemiologicznego Pomorza – podkreśla Krzysztof Rdest, Prezes firmy EMKA, odpowiedzialnej za tę inwestycję. – Instalacja w Redzikowie pozwoli na bezpieczne, lokalne unieszkodliwianie odpadów medycznych, w tym zakaźnych, które powstają każdego dnia w szpitalach, przychodniach czy gabinetach weterynaryjnych. Dzięki temu region staje się bardziej samowystarczalny i odporny na potencjalne kryzysy sanitarne.

TECHNOLOGIA W SŁUŻBIE ZDROWIA PUBLICZNEGO

Instalacja może przetwarzać do 400 kilogramów odpadów medycznych na godzinę. Odpady te, w większości złożone z tworzyw sztucznych i tekstyliów, mają wysoką wartość energetyczną – porównywalną z dobrej jakości węglem brunatnym. Dzięki

temu proces ich termicznego przekształcania pozwala odzyskać znaczną ilość energii, którą można wykorzystać do produkcji ciepła lub energii elektrycznej.

– To przykład praktycznego wdrożenia zasad gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ) – mówi Krzysztof Rdest z EMKA. – Zamiast traktować odpady jako zagrożenie, wykorzystujemy je jako źródło energii. Proces ten jest całkowicie bezpieczny dla środowiska i spełnia najbardziej rygorystyczne normy emisyjne w Unii Europejskiej.

PEŁNA KONTROLA EMISJI SPALIN I TRANSPARENTNOŚĆ DZIAŁANIA

Instalacja w Redzikowie jest wyposażona w system stałego monitoringu emisji spalin, który pracuje w trybie ciągłym i niezależnym od operatora. Dane z pomiarów trafiają bezpośrednio do Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska, a raporty generowane są automatycznie dwa razy w roku. Dodatkowo WIOŚ może w każdej chwili przeprowadzić niezapowiedzianą kontrolę.

Technologia prof. Janusza Bujaka, na której oparto ITPO, gwarantuje niskie zapotrzebowanie energetyczne oraz minimalną awaryjność systemu. Zakład zaprojektowano do pracy 24 godziny na dobę przez cały rok, z pełnym zapleczem logistycznym i magazynowym. W sumie zatrudnienie znajdzie tu około 30 osób – operatorów, techników i specjalistów ds. środowiska.

BEZPIECZNE ROZWIĄZANIE DLA REGIONU

Ekspert podkreślają, że instalacje tego typu należą do najbardziej bezpiecznych elementów infrastruktury odpadowej. Ich emisje są nieporównywalnie niższe niż w przypadku standardowych kotłowni miejskich czy elektrociepłowni.

– Dla mieszkańców Pomorza oznacza to realne zwiększenie bezpieczeństwa sanitarnego – zauważa Pani Barbara Dykier, Wójt Gminy Redzikowo. – W sytuacjach takich jak pandemia COVID-19 widzieliśmy, jak ważne jest posiadanie lokalnych, kontrolowanych systemów unieszkodliwiania odpadów medycznych. Redzikowo zapewnia regionowi niezależność i odporność w obliczu przyszłych kryzysów.

NOWA JAKOŚĆ W GOSPODARCE ODPADAMI

Inwestycja w Redzikowie jest elementem szerszej transformacji sektora odpadów medycznych w Polsce. W ostatnich latach rośnie liczba placówek, które dostrzegają potrzebę lokalnych i zrównoważonych rozwiązań. Wdrażanie instalacji ITPO wpisuje się również w cele unijnej polityki środowiskowej, promującej ograniczanie emisji i efektywne wykorzystanie energii.

Położenie zakładu przy drodze ekspresowej S6 zwiększa jego logistyczną efektywność i umożliwia szybki odbiór odpadów z całego Pomorza. W efekcie skraca się łańcuch transportowy, a tym samym – emisja CO₂ i ryzyko skażenia środowiska w trakcie przewozu odpadów.

REDZIKOWO JAKO MODEL DLA INNYCH REGIONÓW

Inwestycja w Redzikowie może stać się wzorem dla innych województw, które mierzą się z problemem braku infrastruktury do bezpiecznego przetwarzania odpadów medycznych. Ekspert wskazuje, że rozwój takich zakładów nie tylko zwiększa bezpieczeństwo zdrowotne, lecz także wpisuje się w politykę zrównoważonego rozwoju. Odpowiednie wykorzystanie wytwarzanej energii cieplnej z takiej instalacji, pozwoliłoby na ogrzanie nawet 800 domów jednorodzinnych. To dowód, że nowoczesna gospodarka odpadami może być jednocześnie bezpieczna i przyjazna dla środowiska.



NOWA INSTALACJA W LICZBACH

Lokalizacja: Słupska Specjalna Strefa Ekonomiczna, gmina Redzikowo

Przepustowość: do 400 kg odpadów medycznych na godzinę

Zatrudnienie: ok. 30 osób

Technologia: piec obrotowy + system oczyszczania spalin

Normy środowiskowe: zgodność z BAT i przepisami UE

Tryb pracy: 24/7

Energia odzyskiwana: 5000 GJ energii na miesiąc w postaci pary z możliwością produkcji energii elektrycznej

Fot. Krzysztof Nowosielski



Wiktór Doktor, prezes Pro Progressio



Maciej Brzostek, prezes Stowarzyszenia Brzostek Team, Lucyna Mach, manager Stowarzyszenia Brzostek Top Team, laureat w kat. Lider Ekonomii Społecznej



Beata Pratkanica-Camacho, przedstawicielka sponsora głównego - mBank, dyrektorka Oddziału Korporacyjnego ds. MSP, Mieczysław Struk, marszałek woj. pomorskiego; nominowani w kategorii Lider Innowacji - mikro i małe przedsiębiorstwo: Tadeusz Skajewski, prezes zarządu Temis, Robert Magiera, prezes zarządu SpaceForest, laureat, Victor Moczarski, szef działu dizajn, Outline AI; Leszek Bonna, wicemarszałek woj. pomorskiego



Adam Mikołajczyk, dyrektor oddziału korporacyjnego, mBank, Beata Pratkanica-Camacho, dyrektorka Oddziału Korporacyjnego ds. MSP, Mieczysław Struk, marszałek woj. pom., Tadeusz Skajewski, prezes zarządu Temis, Robert Magiera, prezes zarządu SpaceForest



Robert Magiera, prezes zarządu SpaceForest, laureat w kat. Lider Innowacji - mikro i małe przedsiębiorstwo, Adam Mikołajczyk, dyrektor oddziału korporacyjnego, mBank SA w Gdańsku i Gdyni



Karol Moszyka, kierownik ds. wdrożenia projektów biznesowych, Łukasz Raszke, analityk biznesowy Baltic Hub, Beata Pratkanica-Camacho, dyrektorka Oddziału Korporacyjnego ds. MSP, Artur Nowak, COO Prokurent, Voestalpine Signaling Poland, wyróżnienie w kat. Lider Innowacji - średnie i duże przedsiębiorstwo, Paula Ryko, kierownik zespołu ds. marketingu, Sevenet S.A., Mieczysław Struk, marszałek woj. pomorskiego, Leszek Bonna, wicemarszałek woj. pomorskiego



Marcin Starzyński, prezes zarządu Ambient System, Marcin Starzyński, prezes zarządu AronPharma, Krzysztof Lemke, prezes zarządu WellU, nominowani w kat. Lider Eksportu - mikro i małe przedsiębiorstwo, Tomasz Jagielski, prezes zarządu WellU, laureat, Mieczysław Struk, marszałek woj. pomorskiego

FINAŁ NAGRODY POMORSKIEJ GRYF GOSPODARCZY

Zwycięzców tegorocznego konkursu poznaliśmy podczas gali, która odbyła się 9 października w Olivia Centre w Gdańsku. Niekwestionowanym zwycięzcą tej edycji jest gdyńska spółka działająca w sektorze kosmicznym, a mianowicie SpaceForest Sp. z o.o. z Gdyni. Zdobyła ona statuetki w kategoriach lider innowacji oraz lider inwestycji, a także Gryfa Medialnego.



Marcin Starzyński, prezes zarządu Ambient System, Krzysztof Lemke, prezes zarządu AronPharma, Tomasz Jagielski, prezes zarządu WellU, laureat w kat. Lider Eksportu - mikro i małe przedsiębiorstwo



Robert Magiera, prezes zarządu SpaceForest, laureata w kat. Lider Innowacji - mikro i małe przedsiębiorstwo, Oktawia Gorzeńska, wiceprezydent Miasta Gdyni, Mirosław Kamiński, prezes zarządu Pomorskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej, Marcin Sznajder, prezes zarządu Primagran, Marta Szablowska, wiceprezes zarządu Portu Czystej Energii



Adam Mikołajczyk, dyrektor oddziału korporacyjnego, mBank SA w Gdańsku i Gdyni, Beata Pratkanica-Camacho, dyrektorka Oddziału Korporacyjnego ds. MSP, mBank, Mieczysław Struk, marszałek woj. pom., Hanna Kostkowska, prezes zarządu Młode Wino Mosty, Łukasz Rublewski, prezes zarządu Centrum Dofinansowań i Zarządzania Bezpieczeństwem Inżynieria BHP, Przemysław Marchlewicz, prezes zarządu Rebot Trade, laureat w kat. Pomorski Start-up



Jacek Kieloch, prezes zarządu Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji Gdynia, laureat w kat. Lider Zielonej Transformacji



Piotr Nowosielski, CEO Just Join IT



Natalia Bogdan, prezeska firmy rekrutacyjnej Jobhouse



Tomasz Sieliwończyk, prowadzący galę, publicysta i dziennikarz TVP

Fot. Krzysztof Nowosielski



Iwona Smyk, Daria Urbańska, Monika Sawicz, Anna Aleksandrow, zespół Citigold



Paweł Stefaniak, dyrektor handlowy, Mercedes-Benz Witman, Przemysław Kisieliwski, dyrektor zespołu opiekunów klienta, Citi Handlowy, Bartłomiej Oset, wiceprezes NDI Development



Joanna Listewnik, Agnieszka Chabowska, Ania Augustyn, Agnieszka Kwiatkowska, JBS Optima



Tomasz Galinski, prowadzący galę



Yana Sukha, Citi Handlowy



Lek. Med. Ilona Olszyniec-Kozakiewicz, dr n. med. Marek Muraszko-Kuźma



Od lewej: Marta Roszyk, menedżer ds. nieruchomości i administracji, Volkswagen Group Polska, Anna Mikołajczyk, Anna Mazurkiewicz, Dorota Osowska, pośrednik nieruchomości, Ossa, dr. Anna Butowska, Medycyna Estetyczna Anna Butowska, Maria Maja Bek, doradca ds. nieruchomości, InVilla, Marta Olszewska; na dole: Michał Stankiewicz, redaktor naczelny Prestiżu Magazynu Trójmiejskiego i Biznesu Pomorza

10. EDYCJA LUXURY NIGHT

23 października w Gdańskim Teatrze Szekspirowskim odbyła się jubileuszowa, dziesiąta edycja Luxury Night, organizowana przez trójmiejski oddział banku Citi Handlowy. Wieczór uświetniły m.in. pokazy akrobatyczne, występ kabaretu Paralienormalni, wykwintna kolacja oraz muzyka na żywo.



Dr Anna Butowska, Medycyna Estetyczna Anna Butowska, Anna Jagiello, menedżer Citigold, Citi Handlowy



Paweł Sadowski, dyrektor wykonawczy, Goldman Sachs TFI



Leszek Pankiewicz, doradca biznesowy, Łukasz Szumal, menedżer Citigold



Anna Mazurkiewicz



Marcin Popielarz, chef patron Hotel Quadrille, Renata Mojska-Osowska, Hotel Quadrille



Łukasz Stybner, dyrektor regionalny w segmencie klientów zamożnych, Citigold



Piotr Rosiński, Anna Rosińska, dziennikarka urodowa Wysokich Obcasów Extra, w środku: Andrzej Kaczorek, młodszy dyrektor ds. współpracy z klientami bankowości prywatnej, Citi Handlowy



Andrzej Hillar, Przemysław Kisieliwski, dyrektor zespołu opiekunów klienta, Citi Handlowy



Maciej Wojciechowski, dyrektor sieci sklepów Dom Whisky,
Agata Potocka, PR Manager United Beverages Group,
Tomasz Wajda, kierownik sklepu Dom Whisky Gdańsk



Bartosz Grygiel, Commercial Director, Moët Hennessy,
Piotr Ćwikliński, dyrektor zarządzający Domu Whisky



Maciej Wojciechowski, dyrektor Domu Whisky Gdańsk,
Agata Potocka, PR Manager, Agnieszka Żebrowska, event manager,
Sebastian Kopeć, marketing manager, Ewa Relidzińska, sommelier,
United Beverages Group



Agata Grenda, dyrektor Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego



Agnieszka Pawlikowska, PSSE, Bartosz Badzioch, PredictX



Anna Piotrowska-Skuzza,
Małgorzata Tomaszewska-Szumala, Olivia Home



Kacper Sztorc, whisky brand ambassador, Ewa Relidzińska, sommelier,
United Beverages Group



Marta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski,
Aneta Szulc, Independent Logistics



Mariusz Paszkiel, dyrektor generalny Sheraton Sopot Hotel,
Sandra Ronkowska, Bartłomiej Słomski, Courtyard Gdynia Waterfront



Justyna Jakubczyk, CX House,
Mateusz Majchrzak, psycholog, ekspert dobrego snu

KONFERENCJA LEADWELL

W październiku Gdańsk ponownie stał się miejscem, gdzie liderzy z całej Polski mieli okazję porozmawiać o wyzwaniach współczesnego przywództwa. Druga edycja LeadWell odbyła się na 34. piętrze Olivia Star oraz w przestrzeni O4 Coworking. Były to dwa dni pełne inspiracji, praktyki i spotkań z liderami z różnych branż i środowisk.



Katarzyna Komorowska-Niemczyk, Arla Foods, Lech Guzowski, Inalto



Marcin Suchocki, CEO Kultury Smaku, Mariusz Paszkiel, dyrektor generalny
Sheraton Sopot Hotel

OTWARCIE DOMU WHISKY W GDAŃSKU

15 października miało miejsce uroczyste otwarcie Domu Whisky w Gdańsku. Goście, którzy przybyli tłumnie, mieli okazję do degustacji nowej edycji The Macallan - „Art is the Flower”, a także do spróbowania wyśmienitych koktajli oraz eleganckiego cateringu od Trenta y Tres. Wieczór wypełniły rozmowy w gronie koneserów i ekspertów, a gospodarze zadbali o to, by każdy poczuł się wyjątkowy i zaopiekowany. Dziękujemy za ten wspaniały czas!



Michał Stankiewicz, redaktor naczelny Prestiżu Magazynu Trójmiejskiego,
Arkadiusz i Ewa Hronowscy, animatorzy kultury, przedsiębiorcy



Marcin Kozłowski, Joanna Oksiucik, Amazon



Martyna Czarnobaj-Borowska, Karolina Rymarczyk,
Marta Moksa, O4 Coworking, organizatorki Konferencji LeadWell



Zespół Synevo Polska



Dawid Karwowski, adwokat, Krzysztof Woźniczko, adwokat



Krzysztof Kurzac, Senior Account Manager, Moët Hennessy,
Maciej Wojciechowski, dyrektor Domu Whisky Gdańsk,
Bartosz Grygiel, Commercial Director, Moët Hennessy



Magda Szpiner, dziennikarka, Kamil Wicik, dziennikarz



Krzysztof Łodziński, likwidator Radia Gdańsk, Wioleta Tomczak, poseł na
Sejm RP, Marzena Bakowska-Olszowy, dziennikarka, Tomasz Olszewski,
dziennikarz



Krzysztof Łodziński, likwidator Radia Gdańsk, Iwona Borawska,
publicystka, twórczyni słuchowisk, Włodzimierz Machnikowski,
dziennikarz sportowy, Aleksandra Dulkiewicz, prezydent Miasta Gdańsk



Antonio Arcieri, szef kuchni Paco Perez,
Krzysztof Król, właściciel Ultra Relations



Maciej Piotrowski, specjalista ds. danych pomiarowych i rozliczeń,
Fortum, Jan Jankowski, Orlen



Jakub Zych, Damian Krzymowski, Arkadiusz Krzyżarśki, Dom Whisky



Krzysztof Łodziński, likwidator Radia Gdańsk, Andrzej Truszkowski,
dokumentalista, Adam Pawłowski, samodzielny realizator techniczny

80. URODZINY RADIA GDAŃSK

24 października, w Europejskim Centrum Solidarności w Gdańsku odbyła się uroczystość wieńcząca obchody 80-lecia Radia Gdańsk. W trakcie gali świętowano osiągnięcia rozgłośni, wręczono nagrody i odznaczenia zasłużonym pracownikom oraz wieloletnim słuchaczom. Rozstrzygnięty został także konkurs „Bursztyny Radia Gdańsk”.



Krzysztof Łodziński, likwidator Radia Gdańsk, Magda Manasterska,
dziennikarka, Jacek Czeszejko, kierownik administracji, Andrzej
Dubas, dyrektor techniczny Radia Gdańsk



Aneta Szulc, Independent Logistics, Marek Kruk, Kruk Architekti



Mateusz Małc, Dom Whisky, Mariusz Doroch



Mariusz Bogdanowicz, On Trade National Development Director,
United Beverages Group, Arkadiusz Hronowscy, przedsiębiorca



Krzysztof Łodziński, likwidator Radia Gdańsk, Piotr Widz,
przewodniczący rady programowej Radia Gdańsk, Magdalena
Chrzanowska, wiceprzewodnicząca rady programowej Radia Gdańsk,
Kamil Wicik, dziennikarz



Krzysztof Łodziński, likwidator Radia Gdańsk, Łukasz Zalewski, Radio
Zachód, Agnieszka Loch, Radio Katowice, Wanda Wasilewska, Radio
Poznań, Joanna Matuszewska, dyrektor programowa Radia Gdańsk



Jolanta Sobierańska-Grenda, minister zdrowia



Radosław Ciecierski, radca prawny, Szymon Smetana, Studio Szare



Anna Wołoszyk, Wojciech Wołoszyk, Iuridico, organizatorzy LinkedIn Local Trójmiasto



Wojciech Rokacz, MWR Consulting, Magdalena Andler, Atelier Wizerunku AWMMA, Monika Bruska, trener rozwoju osobistego

Fot. Natalia Kuna



Zbigniew Dratwiński, doradca ds. sprzedaży, Mazda BMG Goworowski



Sławomir Kordyl, Auto Kordyl Sp. z o.o., Autoryzowany Serwis Mazda



Tomasz Kramnik, kierownik ds. sprzedaży, Dominika Kościńska, Monika Mazurek, kierownik ds. sprzedaży, Piotr Polaczuk, dyrektor ds. sprzedaży, Adam Braumberger, dyrektor marketingu, Mazda BMG Goworowski

Fot. Krzysztof Nowosielski



Marta Domasz, Magdalena Arent, Wojciech Wołoszyk, Anna Wołoszyk, Iuridico

LINKEDIN LOCAL TRÓJMIASTO

21 października przestrzenie Hotelu Sopot wypełniły się energią inspiracji, wymiany doświadczeń i wartościowych rozmów. To wszystko za sprawą kolejnej edycji LinkedIn Local – Trójmiasto, inicjatywy, która łączy lokalną społeczność przedsiębiorców i profesjonalistów.



Łukasz Laudafski, Corntech, Jarosław Zdzitowiecki, Walter Herz, Tomasz Pacholczyk, Absynt PR



Monika Mazurek, Elżbieta Gregorczyk, kierownik strefy, departament sprzedaży i marketingu, Mazda, Agnieszka Kalika

PREMIERA MAZDY 6E W SALONIE BMG GOWOROWSKI

7 października w salonie dealera BMG Goworowski miała miejsce uroczysta premiera nowej Mazdy 6e. To nowa generacja znanego już modelu 6, ale tym razem w wydaniu elektrycznym. Premiera, która odbyła się w salonie przy ul. Elbląskiej 81A cieszyła się dużym zainteresowaniem.



Adam Lemke, doradca handlowy, Tomasz Kramnik, kierownik ds. sprzedaży, Marcin Mendalka, doradca handlowy, Mazda BMG Goworowski



Iga Rostkowska, trener biznesu, Izabela Stubińska, Clear House, Agnieszka Ziobro, ARforce Sp. z o.o.



Paweł Jędrzejewski, MOIJE Nieruchomości, Andrzej Andler, Andler Development Poland



Julia Ornatka, Sylwia Pikul, Hotel Sopot



Tomasz Kramnik, Martyna Kostań, Szymon Przybylski, Mateusz Marciniak, Marcin Mendalka, Adam Lemke, Mazda BMG Goworowski



Chantalle Komorowska, młodszy manager ds. wydarzeń, dział marketingu i PR BMG Goworowski



Daria Sokołowska, Monika Mazurek, kierownik ds. sprzedaży, Mazda BMG Goworowski, Marcin Sokołowski



Martta Węg, Jacek Lipowczan, artyści



Waldemar J. Marszałek, artysta



Od lewej: Michał Ostrogórski, artysta, Leszek i Barbara Albowie, Ewa Ostrogórska

Fot. Natalia Kuna



Adrian Halupczok, twórca i właściciel marki Halupczok, Joanna Dix, manager regionu, Salony Halupczok i Veneta Cucine Gdańsk, Sebastian Zapora, dyrektor zarządzający marki Halupczok



Dorota Zawadzka, @my.passion.fruit, autorska biżuteria, Michał Zawadzki, @baltic.amber.bear, biżuteria z bursztynu



Arkadiusz Grzędzicki, architekt, Magdalena Czauderna, architekt

Fot. Krzysztof Nowosielski



Martyna Łuszczczyńska, Zofia Błażko, Roch Urbaniak, artyści, Szymon Romanowski, Galeria Triada

"CZUŁOŚĆ" W GALERII TRIADA

26 września w Galerii Triada miał miejsce wernisaż zbiorowej wystawy rysunku pt. „Czułość”. 20 wybranych artystów zinterpretowało tę - jak mówi Olga Tokarczuk - „najskromniejszą odmianę miłości”.



Grażyna i Szymon Romanowscy, właściciele Galerii Triada



Daniel i Katarzyna Czerwińscy, Joanna Dix, manager regionu, Salony Halupczok

REOPENING SALONU HALUPCZOK W GDAŃSKU

9 października w galerii City Meble Gdańsk odbył się re-opening salonu Halupczok. Po rozbudowie i gruntownej metamorfozie przestrzeni zyskała zupełnie nowy charakter. W wydarzeniu wzięli udział architekci, projektanci wnętrz, partnerzy marki oraz stali klienci salonu, a jednym z głównych punktów programu był live cooking prowadzony przez Łukasza Dobrowolskiego - kucharza marki Gaggenau.



Karolina Dobrzyńska, marketing, Meble Halupczok, Kamila Wesołowska, kierownik ds. ekspansji rynkowej, Meble Halupczok



Jarosław i Anna Luteracy, artyści



Ula Dzwonik, Aleksandra Makowska, artystki



Marta Rynkiewicz, Michał Ostrogórski, artyści



Łukasz Dobrowolski, kucharz, ambasador marki Gaggenau



Agnieszka Cegła, Country Manager Quooker Polska, Monika Prach, Retail Sales Manager, Cosentino



Renata i Łukasz Piętko



Anna Kuczyńska, Maria Sierputowska, recepcjonistki
Sante Medica Petit



Katarzyna Kopacz-Petrynyuk, Karolina Domińska



Anna Domińska, XDrop Sp. z o.o.



Ewa i Marek Dzikiewicz, Mariusz Domiński



Marek Rostkowski, Miłosz Jaguszewski, Katarzyna Kopacz-Petrynyuk,
Andrzej Petrynyuk, Karolina Domińska, Michał Markuszewski



Kinga Jaguszewska, Katarzyna Kopacz, Paulina Przyłucka



Olga i Michał Strzyżewscy



Katarzyna Szulcewska



Marta Kulik, Katarzyna Kopacz-Petrynyuk, Dominika Krasucka



Sebastian Grajaszek, Zuzanna Król, Faro Development Sp. z o.o.



Kinga Sarwińska, ITP S.A.



Wiktor Kurc, Aleksandra Kurc, Maka Studio



Włodzimierz Domiński, Bożena Domińska, Krystyna Tatarow, Karolina
Domińska, Katarzyna Kopacz-Petrynyuk



Anna Domińska, Katarzyna Szulcewska, Paweł Domiński, Karolina
Domińska, Ewa Dzikiewicz



Andrzej Petrynyuk, Katarzyna Kopacz-Petrynyuk, Mariusz Domiński, Karolina Domińska, wspólnicy Sante Medica Petit

OTWARCIE KLINIki SAnTÉ MEDICA PETIT

Otwarcie Santé Medica Petit w Gdańsku było świętem nowoczesnej medycyny i kobiecej uważności. To butikowy gabinet, w którym ginekologia regeneracyjna i estetyczna spotykają się z najnowszymi technologiami i doświadczeniem zespołu lekarskiego. Zabiegi – od laserowych terapii po rewitalizację intymną – tworzone są tu z myślą o komforcie, zdrowiu i estetyce kobiet w każdym wieku. Nowoczesny sprzęt, dyskrekcja i spersonalizowana opieka definiują standard miejsca. Santé Medica Petit to przestrzeń, w której medycyna naprawdę służy kobiecości.

TRAINPRO

ZACZNIJ SWOJĄ METAMORFOZĘ SYLWETKI JUŻ DZIŚ!

PROFESJONALNA OPIEKA TRENERSKA

PROFESJONALNA OPIEKA DIETETYCZNA



6 miesięcy
w programie
-19 kg
-53 cm
z obwodów ciała



9 miesięcy
w programie
-26 kg
-56 cm
z obwodów ciała



Siłownia TrainPRO
Juliusza Słowackiego 4,
80-257 Gdańsk
tel.: 518 606 023
repcja@trainpro.pl

ZNAJDZIECIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

Cukiernia Umam, Gdańsk, ul. Hemara 1; **Umam Marina**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; **Marmolada Chleb i Kawa**, Gdańsk, ul. Słomńskiego 5 (osiedle Garnizon); **Mount Blanc**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Costa Coffee**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Sztuka Wyboru**, Gdańsk, ul. Słowackiego 19; **Rosse Rosse**, Gdynia, ul. Świętojańska 45 (Bałtyk Plaza); **Costa Coffee**, Gdynia, Centrum Riviera; **Mamma Mia Cafe**, Sopot, Plac Zdrojowy 2; **Cyganeria**, Gdynia, ul. 3 Maja 27; **Giudic Balika**, Gdynia, al. Pilsudskiego 30; **Air Cafe**, Gdynia, ul. Legionów 112/11 (Altus); **Cafe Resta**, Sopot, Hotel Rezydent; **Mount Blanc**, Sopot, Centrum Hafnera; **Cafe Ferber**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 48; **Pijalnia czekolady E. Wedel**, Sopot, ul. Chmielna 10; **Pijalnia czekolady E. Wedel**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; **Bistro Walter**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 61; **Capuccino Cafe**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 25; **Pociąg do kawy**, Sopot, Sopot Centrum; **La Crema**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14; **La Bagatela**, Sopot, Dworcowa 5; **Columbus Bistro & Cafe Kawiarnia**, Gdańsk, ul. Nowicza 9; **Columbus Caffee**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Etno Cafe**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Bacio di Caffè**, Sopot, ul. Grunwaldzka 4/6; **Park Cafe**, Gdynia, ul. Al. Zwyciestwa 96/98; **Lavenda Cafe & Galeria**, Gdynia, ul. Starowiejska 11; **Tłok**, Gdynia, ul. Wybickiego 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 II 3A;

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

Po Naleśniku, Gdańsk, City Meble, al. Grunwaldzka 211; Jaspot, Gdańsk, św. Ducha 14B; **Al Browar**, Gdańsk, ul. Wajdeloty 21; **Avocado Vegan**, Gdańsk, ul. Wajdeloty 25; **Surburger Chelm**, Gdańsk, ul. Cieszyńskiego 1C; **Surburger Wrzeszcz**, Gdańsk, ul. Trubadurów 2; **Surburger Śródmieście**, Gdańsk, ul. Garmarska 30; **Surburger Sopot**, Sopot, ul. Kościuszki 10; **Surburger Gdynia**, Gdynia, ul. Abraham 11; **Rozrzedz Wie Bar**, Gdańsk, ul. Chmielna 101/102; **Niepokoi**, 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 Manez**, Gdańsk, ul. Słowackiego 3; **Mami Sushi**, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 5; **Wozownia**, Gdańsk, ul. Gładowa 6; **Piwnicja Rajców**, Gdańsk, ul. Długi Targ 44; **Zafishowani**, Gdańsk, ul. Tokarska 6; **Chang**, Gdańsk, ul. Dmowskiego 15; **Officina**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 415 (Argonji Grass, Gdańsk, ul. Szeroka 121/122; **Winiowski**, Gdańsk, ul. Piwna 22; **Motlaria**, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/1; **Tatoua Bresno**, Gdańsk, ul. Krasińskiego 98/1; **Tekstylia**, Gdańsk, ul. Szeroka 11; **AIOU inspired by Gdańsk**, ul. Partyzantów 6; **BonZur**, Gdańsk, ul. Piwna 36; **Majolica**, Gdańsk, ul. Jana Uphagena 23; **Machina**, Gdańsk, ul. Chlebnička 13/16; **Fishmarket**, Gdańsk, Targ Rybny 6; **Fellini**, Gdańsk, Targ Rybny 6; **Correze**, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/7; **Hard Rock Cafe**, Gdańsk, ul. Długi Targ 35/38; **Goldwasser**, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 22; **Lao Thai**, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Mollwary; **Sempre**, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Mollwary; **Mito Sushi**, Gdańsk, ul. Szeroka 50; **La Cucina**, Gdańsk, ul. Szeroka 86; **Patio Espanol**, Gdańsk, ul. Tandeta 1; **Restauracja Filharmonia**, Gdańsk, ul. Ołowianka 1; **Restauracja Szafarnia** 10, Gdańsk, ul. Szafarnia 10; **Iszakuya Sushi**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; **KOKU Sushi**, Gdańsk, (Olivia Business Centre), ul. Grunwaldzka 472; **Lula**, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 4 (Garnizon); **Piney Pong**, Gdańsk, ul. Słowackiego 21 (Garnizon); **Elkisir**, Gdańsk, ul. Hemera 1 (Garnizon); **Lobster**, Gdańsk, Olivia Business Centre; **Tawerna**, Gdańsk, ul. Powornicza 19/20; **Mon Balzac**, Gdańsk, ul. Piwna 36/39; **Browania**, Gdańsk, ul. Szafarnia 9; **Gdańskie Bowke**, 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. Obrońców Wybrzeża 17/4; **Falowiec**, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 2; **Pobite Gary**, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 21; **Tako**, Gdańsk, ul. Słowackiego 13/11; **Prezpis** na Gdańsk, ul. Jaskłowa 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 Sewer & Spicy**, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/9; **La Pampa Steakhouse**, Gdańsk, ul. Szeroka 32/35; **Gvara**, Gdańsk, ul. Chlebnička 48/51; **Fino**, Gdańsk, ul. Grzaska 1; **T-bone Steak House**, Gdańsk, ul. Długi Targ 22; **Long Street**, Gdańsk, ul. Tkacka 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, Galeria Metropola; **Menya Musashi**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **4 Płetno Bistro & Restaurant**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); **Trafik Jedzenie i Przyjemność**, Gdynia, ul. Skwer Kościuski 10; **Tokyo Sushi**, Gdynia, ul. Mściwoja 9; **Oberża** 86, Gdynia, ul. Starowiejska 30; **Neon**, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 39; **F.Minga**, Gdynia, Bulwar Nadmorski im. Feliksa Nowowiejskiego; **Ducha66**, Gdańsk, ul. Świętego Ducha 66; **POP** in Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 64; **Bistro Serwis**, Gdynia, Al. Zwyciestwa 241; **Milo Mi**, Gdynia, Al. Zwyciestwa 245; **Punkt**, Gdynia, ul. Władysława IV 59; **Moje Miasto**, Gdynia, Skwer Kościuski 15; **Głuchy Telefon**, Gdynia, ul. Świętojańska 52; **Como Ristorante**, Gdynia, CH Klif; **Del Mar**, Gdynia, Plaża Miejska Śródmieście; **Hashi Sushi**, Gdynia, ul. Przebendowskich 38; **Chwila Moment (restauracja i kawiarnia)**, Gdynia, InfoBox; **Barracuda**, Gdynia, Bulwar Nadmorski 10; **Browar Port Gdynia**, Bulwar Nadmorski; **Vinegre di Rocca**, Gdynia, ul. Zawiszy Czarnego 1; **Pasta Miasta**, Gdynia, ul. Świętojańska 46; **Aleja** 40, Gdynia, ul. Aleja Marszałka Józefa Piłsudskiego 40; **Tako Bar**, Gdynia, ul. Świętojańska 21; **Malika**, Gdynia, ul. Starowiejska 69; **Casa Cubeddu**, Gdynia, ul. Spółdzielcza 1; **Thusta Kaczka**, Gdynia, ul. Spółdzielcza 2; **Sztuczka**,

Gdynia, ul. Abrahama 40; **Ogniem i Piecem**, Gdynia, ul. Świętojańska 87; **Mąka i Kawa**, Gdynia, ul. Świętojańska 65; **Biały Królik**, Gdynia, ul. Folwarczna 2; **Mondo di Vinegre**, Gdynia, ul. Polska 1; **Pescado**, Gdynia, al. Zwyciestwa 243; **Pieterwas Krew i Woda**, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 41; **Śródmieście**, Gdynia, ul. Mściwoja 9; **Cozzi**, Gdynia, ul. Władysława IV 49; **Tawerna Orlowska**, Gdynia, ul. Orlowska 1; **Przystanek Orlowa**, Gdynia, Al. Zwyciestwa 237/3; **La Vita**, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 80/86; **Jakubik w Sopocie**, ul. Wybickiego 48; **Pelican**, Sopot, Bohaterów Monte Cassino 63; **Thai Thai**, Gdańsk, ul. Podgarny 10; **Aquarella**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35 (Villa Aqua); **Thai Thai**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Błękity Pudel**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 44; **U Kucharzy**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 60; **Pizzeria Sempre**, Sopot, ul. Grunwaldzka 2; **Restauracja Amici**, Sopot, ul. Jana Kazimierza 30; **Pizzeria Sempre**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 49; **White Marlin**, Sopot, Al. Wójcika Polskiego 1; **No 5**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 5/14; **Browar Miejski Sopot**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 35; **Crudo**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Crudo**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; **Tapas de Rucola**, Sopot, ul. Generała Józefa Pułaskiego 15; **Pak Choi**, Sopot, ul. Morska 4; **Pieprz**, Sopot, ul. Hafnera 7; **Smak Morza**, Sopot, al. Franciszka Matuszki 2; **Atelier Sopot**, al. Franciszka Matuszki 2; **Restauracja Petit Paris**, Sopot, ul. Jana Kazimierza 2; **Restauracja Petit Paris**, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16; **Restauracja Pinokio**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 45; **Bulaj**, Sopot, Al. Franciszka Matuszki 22; **737 Lentre Villes**, Sopot, Al. Niepodległości 737; **Fidel**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **Hashi Sushi**, Sopot, Sopot; **Whiskey on The Rock**, Dworzec Sopot; **Bagazownia**, Dworzec Sopot; **Seaford Union Restaurant, Bar & Grill**, Dworzec Sopot; **Station**, Hipodrom Sopot; **Polskie Smaki**, Sheraton Sopot; **Wene**, Sheraton Sopot; **Pelican**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Team Spirit Sopot**, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Bistro Walker**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 61; **Sztuczka Bistro**, Sopot, ul. Generała Józefa Bema 6; **Prosty Temat**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 60; **U Kucharzy**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 60; **Moshi Moshi Sushi**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63/1; **Chianti Grill Bar**, Sopot, Generała Kazimierza Pułaskiego 19/1; **Szklarnia**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 25; **Try Siestry**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **BOTO**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 54B; **La Mareja**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 38/2U; **5/5 beer bar & coffeehouse**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 5/12; **Starter's**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Prosto**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Dolce Vita**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Goddig**, Sopot, ul. Smolna 21; **Symfonia Smaków**, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; **Zaczny Liść**, Gdańsk, Stary Rynek Oliwski 19; **Zakwasownia**, Gdańsk, ul. Norwida 2; **Kulinarny motyw**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 14/1; **Gombur**, Sopot, Plac Zdrojowy 1; **Endi Wene 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 9/16; **Atelier Brzozowski**, Gdańsk, Podwale Gdańskie 109/112B; **Quinis**, Gdańsk, ul. Gdalczyńskiego 12; **Club Fryzjerski Alternative**, Gdańsk, ul. Alena Grunwaldzka 471; **Jacques Andre**, Gdańsk, ul. Elzbietyńska 9/10; **Salon fryzjersko-kosmetyczny ExcellentQ**, Gdańsk, ul. Rajska 1/5A; **Privé Club Fryzjerski**, Gdańsk, ul. Rajska 1/5; **Instytut Piękna Dolce Vita**, Gdynia, Skwer Kościuski 18; **Iwona Donarska - Permanent Make Up Academy**, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43/lok 27; **Braniński Salon**, Gdynia, Al. Zwyciestwa 245/14 (Nowe Orlowo); **Salon Sopot**, Sopot, ul. Al. Niepodległości 77/5; **Salon kosmetyczno-fryzjerski Sopotki Styl**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46; **Salon urody Drausal**, Sopot, ul. Niepodległości 739/1; **Dolce Vita Beauty Box**, Sopot, ul. Sobieskiego 2; **HairBar**, Sopot, Sheraton; **Dom Zdrojowy**, Falia Gdańsk, Gdańsk, ul. Hynka 65; **Instytut Urody POR FAVOR**, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 15/12; **Easy Barbers**, Gdańsk, ul. Miłosza Białoszewskiego 10; **Secret Avenue**, Gdańsk, ul. Partyzantów 3; **Baltica Beauty**, Gdańsk, ul. Partyzantów 8; **Lorena Goletti**, Gdańsk, ul. Tęży Głaz 4/2; **Underground BarberShop**, Gdańsk, ul. Garmarska 7/8/9; **QUIRIS House of Hair&Beauty**, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 15; **Expert K&L**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **LoveHair & BarberShop**, Gdańsk, ul. Franciszka Rakoczego 9/106; **Yasumi**, Gdynia, ul. Łuzycza 1B; **Abacosun Instytut Urody**, Gdynia, ul. Wielkopolska 168 / ul. Olgierda 45; **Petite Perle**, Gdańsk, ul. Beniewskiego 51; **Cutting Club**, Gdynia, al. Zwyciestwa 237/1; **Cichy Design**, Gdańsk, Al. Drukiennicka 1; **Olivia Business Centre** (Olivia Point&Tower); **Strefa Piękna i gustu**, Gdańsk, Polnicey 3/2; **MT Salon Beauty by Magdalena Trzcinińska**, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 3

SPA&WELLNESS

Five Senses, Gdańsk, ul. Norwida 4; **Thao Thai**, Gdańsk, ul. Szeroka 86/87; **Beauty Derm Institut-Medical Day SPA**, Gdańsk, ul. Kapliczna 30; **Instytut SPA w Hotelu Dwór Oliwski**, Gdańsk, ul. Bytowska 4; **Baia SPA**, Gdańsk, ul. Szeroka 42/43; **Grandlife Spa**, Gdynia, ul. Folwarczna 2; **Instytut Genesis**, Gdynia, ul. Ejsmondka 2; **Vanity Day Spa**, Gdynia, ul. I Armii WP 26/1U; **OXO Luxury Spa**, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; **Day SPA w Hotelu Rezydent**, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja; **Sheraton Sopot Hotel Conference Center&SPA**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **City Day Spa**, Sopot, Hotel Villa Baltica, ul. Emilii Plater 1; **Body & Mind Clinic**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 413; **Diamond Clinic**, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 22; **Spa Hotelu Harza**, Gdańsk, Al. Jana Pawła II 1b; **Olivia Business Centre** (Olivia Point&Tower); **Strefa Piękna i gustu**, Gdańsk, Polnicey 3/2; **MT Salon Beauty by Magdalena Trzcinińska**, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 3

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

MEDYCYNIA ESTETYCZNA I KOSMETOLOGIA

Medycyna Estetyczna dr Marcin Nowak, ul. Kilińskiego 1/70; **Skinalab**, Gdańsk, ul. Hemara 2; **Dr Kondej**, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 7; **Perfect Medical**, Gdańsk, ul. Kołobrzaska 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. Jaskłowa Dolina 8; **Gdańska Klinika Urody**, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/2; **Klinika Gorszewska**, Gdynia, Al. Legionów 112/2; **Lassal Medical Clinic**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 9c/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 Orlowo**, Gdynia, Al. Zwyciestwa 245/8 Nowe Orlowo; **Klinika Urody Medidem**, Gdynia, ul. Abrahama 36-44; **Instytut Urody Agata Partyka**, Gdynia, ul. Strzelców 1/4; **Sopocka Fabryka Urody**, Sopot, ul. Smolna 10; **Derm-Al**, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5; **MedSPA by dr Kobylińska**, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 14/7; **Mam**, Gdańsk, Albatros Towers; Al. Rzeczpospolitej 4; **Sztoru Tattoo Studio**, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 13U/1; **Medycyna estetyczna Anna Butowska**, Gdańsk, ul. Chmielna 71/3; **YUKO Beauty Lab**, Gdynia, Wincentego Pola 27/1; **Kosmetyczny Instytut Dr Irena Ery**, Gdynia, al. Zwyciestwa 241/3; **Klinika urody Belez**, Gdynia, ul. Legionów 153; **DIDI Aesthetics**, Sopot, ul. Obrońców Westerplatte 2-4; **Chirurgia Plastyczna Dr Sychta** (CM EterMed), Gdańsk, Zabi Kruk 10

HOTELE

Number One, Gdańsk, ul. Jagłana 4; **Radisson Blu**, Gdańsk, ul. Długi Targ 19; **Dwór Oliwski**, Gdańsk, ul. Bytowska 4; **Hotel Gdańsk**, Gdańsk, ul. Szafarnia 9; **Golden Tulip**, Gdańsk, ul. Piastowska 160; **Hanza Hotel**, Gdańsk, ul. Tokarska 6; **Królewski**, Gdańsk, ul. Ołowianka 1; **Amber Tower**, Gdańsk, ul. Szafarnia 10; **Holland House**, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34; **Grand Oni**, Gdańsk, ul. Piastowska 11-12; **Hotel Sedona**, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; **Hotel Almond**, Gdańsk, ul. Toruńska 12; **Hotel Kuracyjny**, Gdynia, Al. Zwyciestwa 255; **Hotel Nadmorski**, Gdynia, ul. Ejsmondka 2; **Courtyard by Marriott**, Gdynia, ul. Jerzego Waszyngtona 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 Antonina**, Sopot, ul. Orl. Westerplatte 36; **Male Anglia**, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; **Dworek Admiral**, ul. Powstańców Warszawy 80; **Villa Sentoza**, Sopot, ul. Grunwaldzka 89; **Hotel Hafner**, Sopot, ul. Hafnera 59; **Villa Aqua**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35; **Hampton by Hilton**, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 220; **Hilton**, Gdańsk, ul. Targ Rybny 1; **Mercurie Gdańsk Stare Miasto**, Gdańsk, ul. Heweliusza 22; **IBB Hotel**, Gdańsk, ul. Długi Targ 14/16; **Holiday Inn**, Gdańsk, ul. Chmielna 1; **Hotel Radisson**, Gdańsk, ul. Chmielna 10/25; **Sopot Marriott Resort & Spa**, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 59; **Story Sopot Apartments**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 53A; **Hotel Bayjonn**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 7; **Hotel Opera**, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; **Hotel Wila Lubicz**, Gdynia, ul. Orlowska 43; **Willa Wincent**, Gdynia, ul. Wincentego Pola 33

KLUBY FITNESS

Zdrofit, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 411; **Zdrofit**, Gdynia, Al. Zwyciestwa 255 (Kilif); **Zdrofit**, Gdynia, ul. Kłmierz Górkiego 2; **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; **Calypto**, Sopot, ul. Niepodległości 697-700

SALONY SAMOCHODOWE

Autorozowyany serwis Seat Auto Miras, Gdańsk, ul. Zawodników 2; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; **Audi Centrum**, Gdańsk, ul. Lubowidzka 44; **Renaith Zdunek**, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; **Motor Centrum**, DS Automobiles, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; **Skoda Plichta**, Gdańsk, ul. Lubowidzka 46; **Toyota Walder**, Chwaszczyno, ul. Oliwska 58; **Zdunek K.M.J.**, Gdynia, ul. Wielkopolska 250 **KLINIKI I GABINETY LEKARSKIE** **Dual Dental Clinic**, Gdańsk, ul. Lema 2; **Nord Clinic**, Gdańsk, ul. Norwida 30/2; **Polmed**, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); **Perfect Smile Clinic**, Gdańsk, ul. Marii Konopnickiej 10; **Invista**, Gdańsk, ul. Rajska 10 (Madison); **Vivadental**, Gdańsk, ul. Zwyciestwa 48; **Impladent**, Gdańsk, ul. Kartuska 312; **Victoria Clinic**, Gdańsk, ul. Jaskłowa Dolina 57; **Kryspin Dent**, Gdańsk, ul. Partyzantów 9; **Nawrocki Clinic**, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 10/34; **Prodent**,

Gdańsk, ul. Rajska 10; **Medyczna Gdynia**, Gdynia, ul. Władysława IV 59; **Reha Prestige**, Gdynia, ul. Kielecka 10; **Clinica Del Mare**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/1; **Medico Dent**, Gdynia, ul. Powstania Styczniowego 23; **Stomatolog Lidia Siatkowska**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/7; **Marcin Rudnik Dermatolog**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/3; **Sanus Dentes**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/12; **Mawident**, Gdynia, ul. Strzelców 118/4; **Artident Beauty&Care Dentistry**, Sopot, ul. Jagielły 4/2; **Den Arte**, Sopot, ul. Armii Krajowej 122; **Dentalic**, Sopot, ul. 1 Maja 5; **Fan-dent**, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 71/2; **1DayClinic**; **Klinika Dobosz i Partnerzy**, 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; **Assal Medical Clinic**, ul. Kazimierza Górskiego 1 Gdynia (Modern Tower); **Exclusive Dental Studio Gdynia**, Gdynia, Bydgoska 7A/3; **Iwanek Clinic**, ul. Artura Grottgera 16, Gdańsk

DESIGN

City Meble, Gdańsk, al. Grunwaldzka 211; **Rolltex**, Gdańsk, City Meble; **Sinal**, Gdańsk, City Meble; **Dewro**, 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; **IKK-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; **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; **Italmoble**, Gdańsk, City Meble; **Mandalin**, Gdańsk, City Meble; **Primavera Furniture**, Gdańsk, City Meble; **Rad-Pol**, Gdańsk, City Meble; **Meble Matkowski**, Gdańsk, City Meble; **Garden Space**, Gdańsk, City Meble; **Livingroom**, Gdańsk, City Meble; **Miloo Home**, Gdynia, ul. Aleja Zwyciestwa 256; **Taranak**, Gdynia, ul. Aleja Zwyciestwa 256; **Witek Home**, Gdynia, ul. Aleja Zwyciestwa 256; **ABC Luziense**, Gdańsk, City Meble; **Duka**, Gdynia, ul. Aleja Zwyciestwa 256; **Home&you**, Gdynia, ul. Aleja Zwyciestwa 256; **Elements**, Gdańsk, ul. Przywidzka 4; **Hever, Salon Snu**, Gdańsk, ul. Przywidzka 7; **Alfa Floors**, Gdańsk, ul. Hemara 3; **Galeria Rubio**, Gdańsk, ul. Słomskiego 5 lok.66; **Studio Dago**, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); **NAP**, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); **Luxury Interiors**, Gdynia, Al. Zwyciestwa 239; **Flader Art**, Gdynia, Al. Zwyciestwa 241/8 (Nowe Orlowo); **Living Room**, Gdynia, Al. Zwyciestwa 235/2 (Nowe Orlowo); **Interior Park**, Gdynia, ul. Wielkopolska 251; **Dide Light**, Gdynia, ul. Stryska 26; **Forma Collection**, Gdynia, Al. Zwyciestwa 239; **Mesmetric**, Gdynia, Al. Zwyciestwa 187; **Interno Design**, Gdynia, Al. Zwyciestwa 241/12 (Nowe Orlowo); **Aranzter**, Gdynia, Al. Zwyciestwa 245 (Nowe Orlowo); **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**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 481; **Meble Expierience**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 472 (Olivia Gate); **jasnej.com**, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 54; **Ostrowski Design**, Gdańsk, ul. Do Studzienki 3/1; **Internorm**, Gdańsk, ul. Kartuska 214; **Balma**, Sopot, ul. Tadeusza Kościuszki 66/1; **InterStyle HOME**, Sopot, ul. Armii Krajowej 120; **Livolo**, Gdynia, ul. Admirała Józefa Unruha 76; **Mebliolight**, Gdynia, ul. Wielkopolska 250; **Q-max**, Gdynia, ul. Kłonowa 2; **Taras Factory**, Gdynia, ul. Aleja Zwyciestwa 240; **Rosenthal**, Gdańsk, Galeria Bałtycka, al. Grunwaldzka 141; **Max Komfort**, Gdynia, ul. Wielkopolska 250; **Tempur**, Gdyni, Aleja Zwyciestwa 256; **Mansi London**, Gdynia, al. Zwyciestwa 237/2, Laru, Gdynia, ul. Świętojańska 43;

SKLEPY I BUTIKI

A2 Jewellery, Gdańsk, ul. Mariacka 41; **Optyk Optometrysta**, Gdańsk, ul. Stągiewna 19; **Electronic Point**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 234; **Max Mara**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Marella**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Deni Cler**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Time Trend**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **TUI Centrum Podróży**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Trussardi**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Patrizia Aryton**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Patrizia Aryton**, Gdynia, ul. Aleja Zwyciestwa 256



Twoi Eksperci Finansowi

Kredyty hipoteczne / Kredyty gotówkowe / Kredyty firmowe / Ubezpieczenia

www.pepperhouse.pl

Warszawa | Trójmiasto | Bydgoszcz