prestiż

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 8 (2023)

STWORZYŁA FALOWCE
DANUTA OLĘDZKA
"Teraz wszystko powstaje na dziko"

NAJLEPSZE DYPLOMY ASP
Wielki przegląd prac

WILNO
Love story bez happy endu

DLACZEGO UPRAWIAMY CORAZ MNIEJ SEKSU?
Okiem seksuologa

ROBERT MIELŻYŃSKI

WINO JEST CZYMŚ WIĘCEJ

Najlepsi Specjaliści pierwszego półrocza

w Gdyni i Gdańsku

White Wood
NIERUCHOMOŚCI I FINANSE

Eksperci rynku nieruchomości Premium w Trójmieście

Gdynia ul. św. Piotra 6 lok. 1-3, 81-347
Gdańsk ul. Antoniego Abrahama 1A, 80-307
www.whitewood.pl

Tomasz **Malczewski** +48 602 758 708

Anna **Złotogórska** +48 790 366 966

Monika **Sadowska** +48 606 250 601

Dorota **Piotrowska** +48 606 105 211

Karolina **Michalak** +48 532 365 552

Magdalena **Krasnodębska** +48 532 347 913

Paulina **Górska** +48 728 878 718

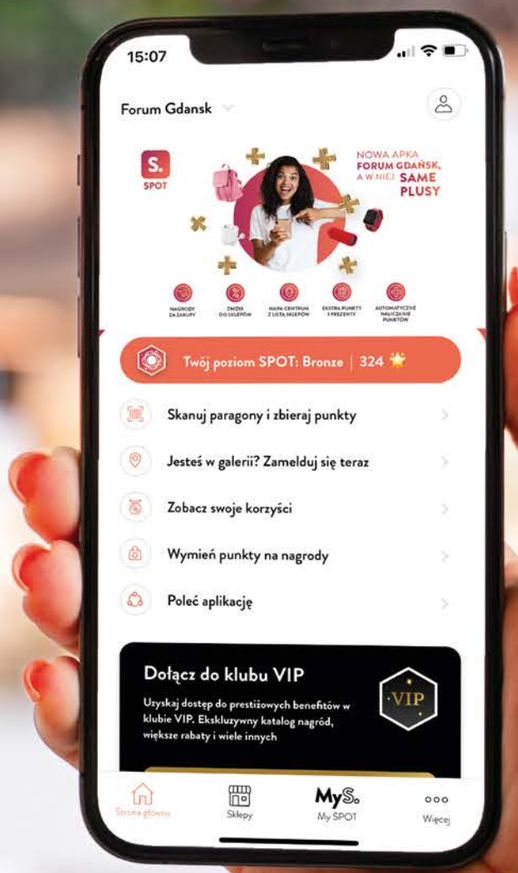
Magdalena **Loose** +48 728 876 722

Adrian **Smagliński** +48 538 211 121

FORUM
GDAŃSK

S.
SPOT

NOWA APKA FORUM GDAŃSK!
RÓB ZAKUPY I ODBIERAJ NAGRODY!
POBIERZ APLIKACJĘ SPOT. I PUNKTUJ OD RAZU!



Pobierz w App Store

pobierz teraz

POBIERZ Z Google Play

Targ Sienny 7
www.forumgdansk.pl

NA OKŁADCE: ROBERT MIELŻYŃSKI FOTO: KAROL KACPERSKI

nr 8/2023 (152) www.prestiztrojmiasto.pl

FELIETON
8 OD NACZELNEGO
10 KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE – ARKADIUSZ HRONOWSKI
12 ZBIGNIEW CANOWIECKI - JĘZYK POLITYKI I SŁOWA KLUCZE
14 ALE NUMER!
16 NOWE MIEJSCA

TEMAT Z OKŁADKI
18 ROBERT MIELŻYŃSKI – WINO JEST CZYMŚ WIĘCEJ

WIRTUALNE TRÓJMIASTO
26 TRÓJMIEJSKIE INSTASTORY - @JUSTTJUST

PODRÓŻE
28 WILNO - LOVE STORY BEZ HAPPY ENDU

LUDZIE
32 UNIKAJĄC MONOTONII DŁUGICH ŚCIAN

KULINARIA
38 KAMIL SADKOWSKI - MIODZIO
40 TALERZE PEŁNE KWIATÓW
44 BROWAR PINTA - PIWNA OAZA W SOPOCIE

DESIGN
46 JAKA PIĘKNA SAMOWOLKA – JAN SIKORA
48 PENTHOUSE Z WIDOKIEM NA PORT
52 NOWE STUDIO „DZIEŃ DOBRY TVN" NOWY STANDARD W BRANŻY
54 POJEDYNEK RYSOWNIKÓW – TROCHĘ...
58 MADE IN 3CITY - MUSS CERAMICS CERAMIKA Z POŁUDNIOWYM TWISTEM

MODA
60 TARGI NA MIARĘ NASZYCH CZASÓW
66 PRODUKTY Z KLIMATEM!

ZDROWIE I URODA
68 DLACZEGO UPRAWIAMY CORAZ MNIEJ SEKSU?
72 NAWROCKI CLINIC - BO LICZY SIĘ WIEDZA I WSPÓŁPRACA

KULTURA, SZTUKA I ROZRYWKA
76 NAJLEPSZE DYPLOMY ASP
82 MUSICAL O SILE KOBIET - „DZIEWCZYNY Z KALENDARZA" W TEATRZE MUZYCZNYM
84 LITERACKIE TRÓJMIASTO
90 NAGRODY PRZYZNANE! 27. FESTIWAL SZEKSPIROWSKI
92 TRÓJMIEJSKIE ORGANY
94 BIBLIOTECZKA PRESTIŻU
96 PRESTIŻOWE IMPREZY

MOTORYZACJA
102 NOWE BMW M3 - FUNKCJONALNY ATLETA
106 FERRARI LEWANDOWSKIEGO POD MŁOTEK
108 KOŃ, KTÓRY UCZYŁ SIĘ LATAĆ

BIZNES
112 LUKSUS Z WIDOKIEM NA TRÓJMIASTO
118 KONFERENCJE ZE STREFĄ SPA
124 ŚWIAT BIZNESU W HOTELACH SPA DR IRENA ERIS
126 ŻAGLOWE, SPALINOWE I ELEKTRYCZNE

KRONIKA PRESTIŻU
130 PREMIERA NOWEGO PORSCHE CAYENNE!
131 GALA ZAMKNIĘCIA 27. FESTIWALU SZEKSPIROWSKIEGO
132 JUBILEUSZ STOCZNI CONRAD SHIPYARD
134 "OGRÓD MOJEGO DZIECIŃSTWA" W GALERII GLAZA
135 NIEBO JEST WSZYSTKIM, CZYLI WYSTAWA W COSMA GALLERY
136 18. EDYCJA NAGRODY LITERACKIEJ GDYNIA

WINO NIE MUSI BYĆ DROGIE

Nie ma jednoznacznej odpowiedzi kiedy człowiek odkrył alkohol, a szczególnie wino i piwo, bo to tym trunkom przypisuje się pierwszeństwo. Opracowań i analiz jest mnóstwo, ale chyba najprościej i w dużym skrócie można przyjąć, że natrafiła na niego każda starożytna cywilizacja – od Azji, poprzez Bliski Wschód i Afrykę po Amerykę Południową. Odkrycia były przypadkami, bo obydwa trunki powstają w naturalnym procesie fermentacji. A jak już je odkryto to stały się nieodłącznym elementem każdej medycyny i kultury.

W Polsce najpierw pojawiło się piwo, które pili wszyscy, a po nim wino, które przywieźli zakonnicy wraz z liturgią. I choć wino też stało się popularne, masowo powstawały też winnice, to jednak nie uzyskało tak powszechnego statusu jak piwo. Sięgali po nie ci z wyższych sfer i ci bogatsi, podczas gdy piwo pili wszyscy. I choć z czasem dostępność alkoholi się wyrównała to stworzony przed wiekami obraz w jakiś sposób przetrwał do dzisiaj. Na pewno wizerunkowo i tak też jest podtrzymywany, chociażby w kampaniach reklamowych.

Kto więc i gdzie pije w nich piwo? Przede wszystkim kumple, którzy najczęściej są kibicami. Często to twardzi faceci i z charakterem. Co najważniejsze – to ludzie tacy jak my, a wszystko w atmosferze bezpośredniości i dużej dawce luzu. Bez etykiety i ograniczeń. Tak jak w realu, choć ten bywa zdecydowanie o wiele bardziej kolorowy niż wizerunkowe kampanie. Przykładem może być najsłynniejszy festiwal piwny świata, czyli bawarski Oktoberfest. To nie tylko największe zbiorowe pijaństwo w Niemczech, ale i największe strumienie moczu i fantazyjnych wymiocin. Do tego największe stoły, największe obżarstwo i najsilniejsze kobiety z dużymi dekoltami. Jednym zdaniem – prawdziwe piwne igrzyska.

Wino na tym tle wypada wyjątkowo nobliwie i statecznie. Skojarzenia same przychodzą do głowy. Marek Kondrat, czy też rodzina Turnauów, którzy niedaleko Szczecina mają własną winnicę, i to największą w Polsce. Albo Sting, który mieszka w Toskanii, ma winnicę i daje w niej koncerty. Czyli sztuka, kultura, ambitna muzyka. Nawet sposób picia jest inny – wino serwuje się tylko w odpowiednim kieliszku (chyba, że warunki są polowe, wtedy trzeba radzić sobie inaczej), a piwo powszechnie pije się z butelki (sam uwielbiam pić piwo z małych butelek o pojemności 0,3 l. Nie tylko lepiej się je trzyma, ale dzięki mniejszej pojemności mamy szansę na zimniejszy i mniej wygazowany napój. O łatwiejszym upychaniu w lodówce mniejszych butelek nie wspomnę). Co do festiwali win jakie towarzyszą winobraniom, owszem, tam też jest wielkie pijaństwo pod szyldem Bachusa, boga wina. Niemniej otoczka bywa nieco inna, począwszy od sposobu picia i jedzenia, po obyczaje i muzykę. W Polsce takie festiwale można też odwiedzić, mamy przecież już 425 winiarni produkujących własne wino, z czego najwięcej w Lubuskiem. Miałem okazję w nich uczestniczyć. Było naprawdę klimatycznie!

Różnice w wizerunku są więc znaczne, co oczywiście nie oznacza, że któryś z alkoholi jest lepszy. Dobre wino jest dobre, a pyszne piwo jest pyszne. Jest dobra okazja na to i na tamto. I tyle. Rzecz w tym, że sami ich producenci świadomie podtrzymują i kreują wyznaczone przed wiekami pewne podziały, które dzisiaj tworzą filozofię ich spożywania. Oczywiście z modyfikacjami.

W tą winną kulturę doskonale wpisuje się Robert Mielżyński, bohater naszej okładki, enolog nie tylko z wykształcenia, ale z krwi i kości. Można wręcz powiedzieć, że jest wypadkową tej sfery. W jego historii jest wszystko – wiedza, podróże, przygoda, egzotyka (urodzony w Kanadzie, studiował w Kalifornii, pracował we Francji), dobre jedzenie, a nawet pochodzenie. Ktoś mógłby powiedzieć, że nieco „sztywno" i „nobliwie". Jasne, zawsze jest to ryzyko, że przedobrzymy z etykietą, zasadami, tracąc z oka przyjemność i naturalność. W przypadku Mielżyńskiego nam to nie grozi, bo wszystko jest zbalansowane - naturalne i dla ludzi. On sam przekonuje, że wino nie musi być drogie, by być smaczne i nie wymaga białych obrusów, czy też eleganckich wnętrz. Najważniejszy jest otwarty umysł. Zresztą przeczytajcie sami.

Michał Stankiewicz

MAGAZYN PRESTIŻ
miesięcznik bezpłatny

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

Redakcja nie odpowiada za treść reklam

Redaktor Naczelny:
Michał Stankiewicz

Zastępca Redaktora Naczelnego:
Klaudia Krause-Bacia

Sekretarz redakcji:
Joanna Bieńkowska

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

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 zarządzający:
Maria Bek, bek@emsgroup.pl

Szef działu eventów:
Aleksandra Staruszkiewicz,
staruszkiewicz@emsgroup.pl

Dyrektor sprzedaży:
Marta Blendowska, tel. 791 971 399

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

Hanse
LAGOON
SAXDOR YACHTS
PRESTIGE LUXURY MOTOR YACHTS
solaris yachts
Moody
FINNMASTER
GRANDEZZA
CNB yacht builders
Dehler
AMEL
FJORD
solarispower PER CHI NAVIGA
HUSKY

MARINA YACHT PARK GDYNIA
UL. HRYNIEWICKIEGO 10
81-340 GDYNIA

VILLA METRO BUSINESS HOUSE
UL. PUŁAWSKA 145
02-715 WARSZAWA

+48 600 003 268 | +48 600 877 791 | +48 789 458 211
INFO@SUPERYACHTS.PL WWW.SUPERYACHTS.PL

SUPER YACHTS
Dostawca najlepszych jachtów i łodzi od 1967 roku

KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE

ARKADIUSZ HRONOWSKI
od 2001 roku zawiaduje sopockim SPATiF-em. Odpowiada za serwis muzyki niezależnej Soundrive.pl oraz festiwal muzyki alternatywnej Soundrive Festival. Na stoczniowych terenach w Gdańsku stworzył klub B90 oraz współtworzy Ulicę Elektryków, Plenum i Plener 33. Od niedawna w Krakowie współorganizuje Mystic Festival. Najmłodsze dziecko to nowy, alternatywny klub muzyczny DRIZZLY GRIZZLY.

POLACY, NIC SIĘ NIE STAŁO!

Polacy rozrywek w swoim życiu mają niewiele. W latach komuny wielu miało swoje hobby, ale większość zajęta była kombinowaniem, dorabianiem się i piciem. Jesteśmy narodem, który w swoim DNA jak w wielu innych krajach ma też miłość do piłki nożnej. Ta miłość w dodatku jest tak ślepa, że nikt się do dziś nie zorientował, że od czasów Kazimierza Górskiego ta dyscyplina w Polsce jest na poziomie rzutu kamieniem. Ale wierzyć trzeba, wszak wiara w Polsce to znaczący czynnik.

Jesteśmy krajem ekspertów i komentatorów życia sportowego. Jesteśmy też krajem przykładnym jeśli chodzi o kibicowanie drużynom, które nic nie znaczą. Być może jest to wyssana z mlekiem kościelnej doktryny wiara. Czy w zwycięstwo? A czy ktoś z Państwa kiedyś uprawiał sport, startował w zawodach i modlił się o dobry wynik zamiast wylewać pot na treningach? Ja raz tak. Wtedy po totalnej katastrofie uznałem jakim jestem naiwnym idiotą. Nikomu się do tego kretyńskiego czynu nie przyznałem, aż do dziś. Ale jakie to ma znaczenie? Przecież jesteśmy tylko ludźmi, którzy podczas niejednej delegacji w boczną uliczkę zabłądzą. Bardzo potrafimy żyć sukcesami naszych sportowców. Manie są naszym sportem narodowym. Żurnaliści to widzą i tylko podkręcają atmosferę swoimi płomiennymi tekstami, a kibice to łykają. Dzisiejsi bohaterowie sportowych aren to gladiatorzy współczesnych aren. Walczą, są podziwiani, spijają życiodajny miód, aż do momentu kiedy wyjdzie ktoś silniejszy i da im łeb. Wtedy muszą ginąć jak ruski żołnierz, a uwielbienie tłumów nagle zamiera. Nasi sportowi bohaterzy są jak Lara Croft. Ich życie jest w rękach naszego pada. Polak to trener, psycholog, ekspert i producent sprzętu w jednym. Jak nikt inny na świecie potrafimy wydmuchać sukces w dłoniach, zaciskając je przed najważniejszym startem. Wtedy wygrana udowadnia, że nasze zabobony działają. Kiedy jednak się nie uda, cała frustracja kibica spada na człowieka, który powinien już iść do normalnej pracy aby się więcej nie kompromitować. Jesteśmy nacją, która nigdy nie zauważa i nie docenia przeciwnika. Zwykle to wróg, którego trzeba przeklinać, obrażać i cieszyć się z jego każdej porażki. Kiedy jednak przeciwnik jest ikoną sportu, tylko wtedy może liczyć na na naszą łaskę. Z gruntu mamy wpojone, że z Muhammadem Ali przegrać to jak wygrać. Z kolei kiedy polski czempion jest Muhammadem Ali i pokona go wschodząca gwiazda, która właśnie ma ten moment, natychmiast staje się patałachem. Nie potrafimy ani ocenić, ani docenić przeciwnika. Widzimy tylko początek własnego stołu, na którym trzymamy swoje nogi. Rządamy igrzysk, rozrywki, ale tylko na naszych warunkach. Jesteśmy narodem, który nie rozumie sportu, nie zna się na nim. Wypowiedzi ekspertów do nas kompletnie nie trafiają. Nasz Adam ma wygrywać zawsze w niedziele o 14:30, kiedy akurat Grażynka stawia rosół na stole, a Janusz ma wtedy mieć rozrywkę. I nawet ściekająca zupa po brodzie tego nie zmąci. Nasz czempion nie może mieć słabszego dnia, chorować nie może, bo sportowcy nie chorują. Mają tylko kontuzje. Skoro nasz czempion wygrał ze swoimi konkurentami raz, dwa albo nawet pięć razy, to oznacza że oni są już na wieki `wieków pokonani. W ich karierze do końca życia będzie tylko on, nasz Boniek, ściana z całunem Jezusa Chrystusa. Przecież nikt po tamtej stronie nie trenuje, albo trenuje źle, nikt nie ma ambicji aby zostać Igą. I jak to jest możliwe, że nagle ktoś kto miał 17 lat, zaczyna wygrywać w wieku 20 lat? Nasi czempioni nie mają łatwego życia w kraju ogórka, wódki i wiary w drewniany krzyżyk. Chuchamy przed skokiem, chuchamy w dłonie przed każdym punktem i kiedy coś nagle pójdzie nie tak, wyciągamy swojego poświęconego kałacha aby dobić gnoja. Wszak znamy się na sporcie jak nikt inny, płacimy uczciwie podatki i nam się zwyczajnie należy rekord w każdą niedzielę. Ponadto nasi czempioni zarabiają tyle, że ich obowiązkiem jest aby nasz rosół z kury za 2,49 zł smakował. Nie będzie nam Niemiec w mordę pluł, bo Niemca trzeba bić. Nikt nie będzie nam wmawiał, że jakaś tam pinda zza oceanu nagle staje się nową gwiazdą dyscypliny, bo też ma talent i sporo się stara. Polacy, nic się nie stało!

W zależności od wersji samochodu średnie zużycie paliwa, energii oraz emisja CO_2 (na podstawie WLTP) wynoszą odpowiednio: 1,5-5,3 l/100 km, 23 kWh/100 km oraz 33-139 g/km. Samochody Mazda są wyposażone w układ klimatyzacji zawierający fluorowany gaz cieplarniany o współczynniku ocieplenia globalnego powyżej 150. Informacje dotyczące odzysku i recyklingu samochodów wycofanych z eksploatacji znajdują się na mazda.pl

DRIVE TOGETHER

mazda

ZBIGNIEW CANOWIECKI

Absolwent Politechniki Gdańskiej. Doktorat uzyskał na Uniwersytecie Gdańskim. W latach 1981-2007 Prezes Zarządu i dyrektor giełdowej spółki „Centrostal S.A.". Sprawował społecznie wiele funkcji m.in. Prezydenta Pomorskiej Izby Przemysłowo-Handlowej, Przewodniczącego Sejmiku Gospodarczego Województwa Pomorskiego, Przewodniczącego Pomorskiej Rady Przedsiębiorczości, Prezydent „Pracodawców Pomorza".

JĘZYK POLITYKI I SŁOWA KLUCZE

W ostatnich latach kilka swoich felietonów poświęciłem problemowi kłamstwa w życiu publicznym oraz manipulacji faktami, przeinaczeniom, zmianie znaczenia słów, hejtowi i pomówieniom, które ranią i pozostawiają ślad na psychice każdego, którego dotknie taka nieprawość. Mówiłem o atakach niszczących drugiego człowieka o innych poglądach, w imię walki politycznej i chęci utrzymania lub zdobycia władzy. O bezzasadnych lub wręcz fałszywych oskarżeniach oraz słowach, które bolą i niszczą wizerunek oraz dobre imię atakowanych osób, organizacji czy partii politycznych.

Rozpoczęła się kampania wyborcza, jak wielu polityków mówi, o wszystko. Spodziewać się więc musimy najgorszego, w tym cynicznego grania na naszych uczuciach, emocjach, a czasami uprzedzeniach, czy nawet fobiach. Nie możemy więc bezrefleksyjnie i nieświadomie poddawać się językowi kampanii wyborczej, który może zawładnąć naszymi uczuciami i stanem ducha. Język ten to nie tylko słowa, ale równie często nosiciel trucizny, która podawana w małych dawkach skutecznie może zatruwać nasze myśli i duszę. Wielokrotnie powtarzane słowa, zwroty czy zdania niepostrzeżenie wślizgują się do naszej świadomości siejąc nieodwracalne spustoszenie. Prof. Victor Klemperer pisał, że system pozyskuje w języku swój najsilniejszy, swój najbardziej publiczny i zarazem najtajniejszy środek agitacji. Uważał, że jeżeli ktoś przez dostatecznie długi okres, to co bohaterskie i cnotliwe nazywa fanatycznym, ten wreszcie uwierzy, że fanatyk to cnotliwy bohater. Pozostanie więc w okresie wyborczym człowiekiem rozumnym i krytycznie myślącym jest niezwykłym wyzwaniem. Niestety na wyborcze szańce wychodzą często politycy będący zwykłymi propagandzistami, wykazujący się arogancją, bezczelnością i zwykłym chamstwem.

Debatę publiczną, która powinna być wymianą poglądów i argumentów zastępuje propagandowa retoryka wykorzystująca brutalność słowa.

Wielu komentatorów obawia się, że PiS jako partia rządząca i walcząca o pozostanie u władzy uczyni język kampanii wyborczej jeszcze skuteczniejszym narzędziem niszczącym swoich przeciwników politycznych. Niedawno upubliczniony został filmik ze spotkania Antoniego Macierewicza podczas którego mówił, że „... im kłamstwo jest bardziej sprzeczne z prawdą tym jest skuteczniejsze. Ono nie może być bliskie, ono musi być skrajnie, brutalnie przeciwne prawdzie. Jeżeli komuś ktoś coś ukradł to ma powiedzieć brutalnie, jasno i wprost, że jest odwrotnie. Tylko wtedy ma szansę na skuteczne przekonanie kogokolwiek co do swojego punktu widzenia". W książce pt. „Dobra zmiana" prof. Katarzyna Kłosińska i prof. Michał Rusinek poddali wnikliwym obserwacjom i badaniom język władzy PiS-u z okresu lat 2015-2019. Jak podkreślono język może być źródłem żartu, ale też źródłem przemocy. Zawsze jednak język rządzących przenika do naszej mowy i często kreuje rzeczywistość. Autorzy z językoznawczą dociekliwością ujawniają, co kryje się za najpopularniejszymi słowami używanymi przez władzę i jak one wpływają na naszą codzienność i postrzeganie świata. Prof. Michał Głowiński wskazuje, że książka ta pokazuje, jak poprzez manipulowanie słowami, formułami, idiomami partia rządząca nie tylko zmienia arbitralnie ich znaczenie, ale też buduje fałszywe światy, usiłując narzucić odbiorcom swoje poglądy. Podkreśla, że książka nie tylko ujawnia metody ich postępowania, ale także przed nimi ostrzega. Dodaje więc profesor wezwanie: Brońmy się przed ofensywą manipulatorów!. Już w słowie wstępnym do książki czytamy, że jeśli słyszymy polityka, który stale używa słów totalna opozycja, sędziowska kasta, homopropaganda czy przemysł pogardy, to możemy być niemal pewni, że jest on związany z PiS-em. Jeśli słyszymy dziennikarza mówiącego w ten sposób, to jest w zasadzie oczywiste, że tworzy on zaplecze informacyjne „dobrej zmiany". Jak piszą autorzy ten „nowy język" służy kreacji „nowego świata", przede wszystkim podzielonego zgodnie z zasadą antytezy – jest się albo patriotą, albo zdrajcą, targowicą, mordą zdradziecką, ubekiem lub postkomunistą. Wskazują, że skoro krytyka PiS-u to atak na Polskę, plucie na Polskę i zdrada, to znaczy, że PiS to Polska. Jest to także świat wartości zagrożonych – przez multikulti, uchodźców, postępaków, lewaków, LGBT, Niemców, elity czy tych, którzy chcą wprowadzić seksualizację dzieci. Dominującymi emocjami w tym „nowym świecie" jest duma (żołnierze wyklęci, patriotyzm, pedagogika dumy, bijące serce Europy, wstawanie z kolan, polska gospodarka, suweren) oraz strach przed tym, że się tej dumy zostanie pozbawionym. W tym świecie są wrogowie, a nie przeciwnicy polityczni. Dominuje retoryka militarna. Dlatego też wrogowie zasługują na potępienie i wykluczenie, a to, co im bliskie, jest unieważniane. Słowo wstępne autorów książki kończy cytat z wypowiedzi Jarosława Kaczyńskiego: „Nowa polska elita władzy i, mam nadzieję, coraz większa część elity kulturalnej i innych elit już nie pracuje dla naszych wrogów. A ci, którzy pracują, są napiętnowani. I będą, proszę państwa, piętnowani dalej".

Chcąc, pomimo wszystko, zakończyć swój felieton optymistycznie wyrażę przekonanie, że na szczęście są politycy, którzy unikają kłamstwa, nie splamili się nieprawością i kiedy nawet atakują i walczą zachowują przyzwoitość.

HISZPAŃSKA ARCHITEKTURA
W CENTRUM GDYNI

AB INWESTOR

LA ESQUINA

UL. 3 MAJA X STEFANA BATOREGO

GDYNIA CENTRUM

sprzedaz@abinwestor.pl
+48 788 028 222
abinwestor.pl

ALE **NUMER!**

19 LAT

Ma Oliwia Raniszewska, która niebawem rozpocznie studia na Gdańskim Uniwersytecie Medycznym. Nie byłoby w tym nic wyjątkowego, gdyby nie spory dorobek naukowy dziewczyny – do tej pory działała w wielu zespołach projektów badawczych, najbardziej znane to stworzenie Aquacollectora, urządzenia do zbierania z wody zanieczyszczeń, takich jak mikroplastik, czy Skin Preventera – systemu algorytmów sztucznej inteligencji do diagnostyki zmian skórnych.

700 M KW.

Mają mieć różne powierzchnie wystawiennicze, jakie przygotowywane są m.in. na Szańcu Wschodnim, w budynku Koszar Napoleońskich i w hangarze przez Muzeum Gdańska w Twierdzy Wisłoujście. To tutaj od 2021 roku przeprowadzane są prace konserwatorskie, które docelowo mają umożliwić zwiedzanie zabytku przez turystów. Prace pochłonęły do tej pory 30 mln złotych.

120 MLN ZŁ

Kosztowały prace związane z generalnym remontem Dworca PKP Gdańsk Główny. Rewitalizacja trwała prawie cztery lata, a dworzec zyskał nie tylko na wyglądzie zewnętrznym, ale również wewnętrznym. Przywrócono pierwotną bryłę budynku, przywrócono spadziste dachy z wieżyczkami i okładziną z blachy miedzianej. Postarano się zadbać także o detale, w tym przypadku o herby. Postawiono również nową iluminację.

3 FIRMY

Żeglugowe włączyły Port Gdynia do europejskich sieci dowozowych. Zaliczyć do nich możemy: Diamond Line, Ocean Network Express czy Viasea. Dzięki temu powstały nowe połączenia transportowe, chociażby o takie usługi dowozowe z regionami jak Bliski Wschód, Ameryki, Półwysep Iberyjski.

9 MEDALI

Udało się zdobyć reprezentantom Trójmiasta na 99. PZLA Mistrzostwach Polski. Wśród nich są cztery złote, dwa srebrne i trzy brązowe. A do wygranych należą: Emilia Kusy, Paulina Borys, Cyprian Mrzygłód, Maciej Megier, Agnieszka Kaszuba, Julia Koralewska, Paulina Kaczyńska, Karolina Urban i Agnieszka Ellward. Wielkie nadzieje pokładano również w Annie Kiełbasińskiej oraz Jakubie Szymańskiemu, jednak ta pierwsza musiała wycofać się z rywalizacji przez uraz ścięgna Achillesa, a drugi odpadł przez falstart.

6 DNI

Ponad 50 filmów, ponad 70 seansów w 10 różnych lokalizacjach – to liczby charakteryzujące szóstą edycję Octopus Film Festiwal, podczas którego można było zobaczyć premierowe produkcje filmowego z całego świata, a także już znane wcześniej klasyki. Do akcji włączyły się takie miejsca, jak B90, Multikino, Królewska Fabryka karabinów czy Centrum św. Jana.

40 KM/H

Z taką prędkością przejechał ulicę Długa Witold Misztela w ramach jubileuszowej 20. Edycji PFRON Cup, dotyczącego Biegu św. Dominika. W ciągu 6 minut i 5 sekund pokonał on 3 kilometry Głównego Miasta w konkurencji zwanej handbike – wyścig wózkarzy.

17 MLN ZŁ

Zarobiła Arka Gdynia w poprzednim sezonie za zajęcie drugiego miejsca w klasyfikacji Pro Junior System. 1,3 mln klub otrzymał za miejsce, kolejne 400 tys. było wypłacane z puli rozdzielanej dla wszystkich klubów proporcjonalnie do minut uzbieranych przez młodzieżowców. Przewiduje się, że w tym sezonie może być jeszcze lepiej, gdyż trzech z zawodników poniżej 21 roku życia utrzymało swoją pozycję w wyjściowej „11".

GREEN DREAM BOATS
ECO BOATS MANUFACTURER

fot. Karol Chomka

SAY „YES" TO ELECTRIC BOATING!

MEVA 21 – THE DEFINITION OF CLASSIC DESIGN COMBINED WITH INNOVATIVE TECHNOLOGIES. COMFORTABLE, QUIET AND ENVIRONMENTALLY FRIENDLY BOAT.

WWW.GREENDREAMBOATS.COM

Green Dream Boats Sp. z o. o.
Nowy Dwór 8 | 42-286 Koszęcin
office@greendreamboats.com
tel. 734155529

NOWE MIEJSCA

GRANO HOTEL SOL MARINA

Hotel oferuje 130 komfortowo urządzonych pokoi, z których rozpościera się malowniczy widok na marinę oraz wpływające jednostki wodne, a także na zieloną oazę Wyspy Sobieszewskiej. Dla smakoszy dobrej kuchni hotel oferuje restaurację serwującą dania na najwyższym poziomie. Dla osób biznesowych dostępne są nowoczesne sale konferencyjne, a unikalnym dodatkiem jest sea roof – dach idealny na organizację wyjątkowych eventów. Jednak to, co wyróżnia Grano Marina Hotel, to niewątpliwie Grano SPA SOLMARINA.

Łąkowa 233, Wiślinka

U PANA BOGA W OGRÓDKU

„U Pana Boga w ogródku" to restauracja stworzona z miłości do gotowania i pasji do kina, która harmonijnie łączy autorską kuchnię Magdaleny Świątkowskiej i Podlaskie specjały. Miejsce to zapewnia komfortową przestrzeń dla niewielkich spotkań, konferencji i uroczystości w przepięknym dworku znajdującym się 50 m od plaży, gdzie kuchnia, kino i atmosfera tworzą niezapomniane chwile pełne wyjątkowych smaków i niepowtarzalnych doznań kulinarnych. Restauracja „U Pana Boga w ogródku" mieści się w Domu Pracy Twórczej Stowarzyszenia Filmowców Polskich.

Powstańców Warszawy 80, Sopot
www.upanabogawogrodku.pl
f/RestauracjaUPanaBogawOgrodku

MARII VAN DE ZELL

To klinika stworzona z myślą o tych, którzy korzystają z medycyny estetycznej i kosmetologii. A to wszystko w samym centrum Sopotu. Miejsce to oferuje zespół wykwalifikowanych specjalistów, którzy zadbają o odpowiednie terapie dobrane indywidualnie do potrzeb klienta i przy użyciu najnowszych rozwiązań medycznych i technologicznych. Całość przebiega w komfortowych warunkach i w przepięknych przestrzeniach, które sprawiają, że można się zrelaksować podczas zabiegów.Aleja

Niepodległości 761, Sopot

GATSBY GDAŃSK COCKTAIL & WHISKY BAR

Miejsce, w którym poczujecie się jak w latach 20., wypijecie klasyczne koktajle, które swoją historią sięgają czasów prohibicji. W Gatsby'm przekonacie się, co sprawia, że sto lat później nadal cieszą się popularnością. Dobry jazz, wyjątkowa atmosfera, wnętrza inspirowane stylem Art Deco i przede wszystkim wykwalifikowani barmani z dużą wiedzą koktajlową - to cały Gatsby! Oprócz koktajli, napijecie się whisky, której stoi na półkach ponad 120 rodzajów w tym whisky amerykańska, kanadyjska czy np. duńska, oferta whisky cały czas się poszerza. Na półkach nie brakuje perełek, których nie napijecie się nigdzie indziej.

Chlebnicka 37/38, Gdańsk

Maxi-slabs
that look like marble

MAXFINE
FMG FABBRICA MARMI E GRANITI

DAGO
studiodago
www.studiodago.pl

A BRAND OF IRIS CERAMICA GROUP
discover more at
www.irisfmg.com

ROBERT MIELŻYŃSKI

WINO JEST CZYMŚ WIĘCEJ

AUTORKA: JUSTYNA SIENKIEWICZ-BARANIAK | **FOTO:** KAROL KACPERSKI

Enolog, podróżnik, przedsiębiorca, o sobie mówi: Polish imigrant in Poland. O winie mógłby opowiadać godzinami, ale to właśnie w prostocie dostrzega istotę tego, co ekskluzywne. Po latach starań zrealizował swoje marzenie o otwarciu lokalu na terenie dawnej Stoczni Cesarskiej w Gdańsku. Z Robertem Mielżyńskim, właścicielem i prezesem zarządu „Mielżyński Wine Spirits Specialities" rozmawiamy m.in. o tym, które czynniki decydują o jakości szlachetnego wina oraz o błędach, jakie najczęściej popełniamy kupując i serwując je na naszych stołach.

Urodził się pan i wychował w Kanadzie, studiował w Kaliforni, praktykował m.in. we Francji i we Włoszech. Skąd pomysł, żeby związany z winem biznes rozwijać właśnie w Polsce? Dla wina nie jesteśmy chyba najłaskawszym rynkiem.

Moi rodzice wyjechali z Polski tuż po wojnie. Ja wychowałem się już za oceanem, ale Polska to kraj moich przodków, część mojego dziedzictwa – w pewnym momencie uznałem, że to naturalny kierunek i postanowiłem szukać szczęścia w Europie.

Według statystyk Polska notuje najwyższy od 30 lat udział tzw. napojów spirytusowych (prawie 40%), cały czas nieźle ma się też piwo (ponad 52%). W 2021 roku spożycie czystego alkoholu w przeliczeniu na jednego mieszkańca naszego kraju wynosiło 9,7 %. Postawił pan na import wina w kraju płynącym piwem i wódką...?

Myślę, że nie powinniśmy za bardzo przywiązywać się do statystyk – one obejmują po prostu wszystko to, co kupujemy, a proszę pomyśleć, ile w domu mamy butelek mocnych alkoholi, które nigdy nie zostały otworzone i zalegają na półkach. Rzeczywiście nie mamy aż tak dużego spożycia, jak pokazują liczby, ale proszę, zostawmy wreszcie te statystyki... Mój przyjazd do Polski to był pomysł, który zawdzięczam pasji do wina, ale nie tylko jej – winem mogłem zajmować się w Kanadzie, tam mogłem spokojnie pracować i mieszkać aż do śmierci. Tylko po co? Dla mnie ważne było to, że mogę wrócić do miejsca, skąd pochodzą moi rodzice i dziadkowie, że mogę spróbować odzyskać ziemię, którą straciliśmy po wojnie. Nie jest łatwo porzucić dziedzictwo kilkunastu pokoleń, ja chciałem się z tym zmierzyć tu, w Polsce i może spróbować zmienić coś w polskim postrzeganiu wina, zarówno jako produktu konsumpcyjnego jak i związanego z tym biznesu.

Miał pan solidne podstawy - w Kanadzie pana ojciec zajmował się handlem whisky.

Tak, razem z Larrym McGuiness'em założył tam jedną z największych firm handlujących whisky, ale importowaliśmy także wina. Po wielu latach pracy u podstaw myślę, że przyczyniliśmy się do diametralnej zmiany struktury sektora rolniczego w całym regionie Niagara.

Jakie zmiany ma pan na myśli?
Chodzi o zmianę sposobu myślenia o winie. Między innymi pozbyliśmy się stamtąd tzw. hybryd, czyli międzygatunkowych mieszańców, wprowadziliśmy do tamtejszych upraw stare, szlachetne szczepy. Kiedy w tamtych regionach rozwinęła się uprawa wina, to faktycznie podźwignęło to kanadyjskie rolnictwo, które od lat 70. borykało się z problemami. Dziś mamy w Kanadzie blisko 150 plantacji winorośli, zmieniła się kultura picia wina, Kanadyjczycy stopniowo zakochują się w winie, a kiedyś nie do pomyślenia było, by z czymkolwiek „zdradzili" piwo i whisky, które uwielbiali. Kiedy byłem bardzo młody, siedziałem sobie w Kanadzie, potem podróżowałem do Włoch, do Szwajcarii – i co?

Ładnie.
No ładnie, faktycznie. Tylko co z tego? Miałem w sobie ogromną potrzebę zbudowania czegoś od zera, nie chciałem tracić czasu ani na błąkanie się po świecie, ani na siedzenie w jednym miejscu. W Polsce zachodziły w tamtym czasie poważne zmiany ustrojowe, to był bardzo ciekawy – i dynamiczny czas. I w tym wszystkim ja – Polish imigrant in Poland.

Zanim zajął się pan importem wina miał pan inne zawodowe epizody. Przez chwilę pracował pan w banku i zajmował się nieruchomościami.
Nieruchomości to była faktycznie przerwa od wina i na szczęście nie trwała zbyt długo. Wcześniej pracowałem już w biznesie winiarskim we Francji, potem przyjechałem do Polski, żeby rozwinąć swój koncept z firmą zajmującą się dystrybucją alkoholi. Razem mogliśmy wiele osiągnąć, ale mój, jak mi się wydawało, partner zdecydował się zrealizować mój pomysł... z inną firmą. Byłem młody, bardzo przeżyłem ten cios – ale w międzyczasie trzeba było z czegoś żyć, wróciłem więc do Francji, gdzie do popołudnia pracowałem w banku, a wieczorami myślałem o tym, jak wcielić w życie swój pomysł. I chciałem zrobić to w Polsce.

I co pan wymyślił?
W 2003 roku zaczęliśmy opracowywać „Mielżyński concept"– to tzw. „taste and buy". W swojej pracy nie chciałem ograniczać się do wydawania towaru ani wystawiania dokumentów sprzedaży. Bo wino jest czymś więcej. Chciałem, żeby zakup wina był procesem, chciałem stworzyć miejsce, w którym możemy się o winie czegoś dowiedzieć, spróbować różnych jego gatunków, zasmakować w prostocie i doskonałej jakości.

I udało się panu przekonać Polaków do takiego podejścia?
20 lat temu to była rzeczywiście praca u podstaw, ale dziś spożycie wina systematycznie wzrasta, i dzieje się to kosztem innych alkoholi. Polacy zaczynają delektować się winem, są głodni wiedzy.

Z czego biorą się te zmiany?
Polacy coraz więcej podróżują – jeżdżą do Francji, do Włoch, na Sycylię – tam pijemy przecież wino do większości posiłków. Uczymy się, że wino nie musi być serwowane tylko do wykwintnego jedzenia w drogich restauracjach – możemy spędzać przy nim leniwe popołudnia z przyjaciółmi, wieczór z żoną i ulubionym filmem – oczywiście wszystko w granicach rozsądku (śmiech)! Po powrocie z wakacji okazuje się, że chcemy dalej pić wino, przenosimy do naszych domów rytuały zaobserwowane za granicą – i bardzo dobrze! Lampka wina na tarasie, do tego świeży chleb, dobra oliwa i świeże pomidory ze szczyptą soli – to może nie jest tradycyjna polska kolacja, ale czy to nie jest wspaniała pamiątka z wakacji np. we Włoszech?

Jakie wino lubi statystyczny Polak?
Od razu ustalmy jedno – statystyczny Polak nie istnieje i wbrew temu, co zapewne wszyscy sądzimy, jego ulubione wino wcale nie musi być słodkie.

Nie? A ja będę upierała się, że w Polsce niełatwo przyswajamy wytrawne, taniczne wina, często określamy je mianem „cierpkich" albo „ciężkich".
Ja za to będę się upierał przy tym, że słodycz wina nie jest tym, co Polaków pociąga najbardziej. Obserwuję to nawet na wsiach, gdzie ludzie sami produkują wino w piwnicy - to nie jest tak, że lubimy słodkie wino i koniec. Powiedziałbym, że ludzie czasami po prostu nie wiedzą, że lubią wina wytrawne, ale o pełnym, okrągłym smaku. Dobre, wytrawne wino wymaga pewnej wiedzy, potrzeba mu też odpowiedniego „towarzystwa" – teraz mamy np. wspaniałe pomidory, paprykę, cukinię - do tego oregano, oliwa, kawałek chleba – thats all you need!

Jakie błędy popełniamy najczęściej przy zakupie, serwowaniu i produkcji wina?
Dobre pytanie. Po pierwsze, podstawowym błędem przy zakupie jest nieprzyznawanie się do niewiedzy i niezadawanie pytań.

W markecie trudno o kompetentną obsługę w tym zakresie.
I to jest kolejny podstawowy błąd – jeśli potrafimy wygospodarować na to trochę czasu i zależy nam na czymś więcej, niż przypadkowa butelka na stole, nie bójmy się miejsc, w których rzeczywiście znajdziemy dobry towar, ale i ludzi, którzy nam doradzą. Dobre wino nie musi być drogie, ale jeśli nie znamy się na nim, to żaden grzech, tylko nie udawajmy na siłę, że tak jest! Nie oszukujmy się też, nie da się kupić dobrego wina za 15 PLN, ale jeśli nasz budżet to, dajmy na to, kilkadziesiąt złotych, specjalista zadba o to, żebyśmy nie byli rozczarowani, nie bójmy się oddać sprawy w jego ręce.

Może tak naprawdę boimy się przyznać do niewiedzy? Boimy się zadawać tzw. „głupie pytania".
Podobnie jak w medycynie czy mechanice samochodowej, nie ma tu głupich pytań - ale w tym zakresie też powoli wychodzimy na prostą. Kiedy 20 lat temu zaczynałem swój biznes w Polsce, ludzie mieli do tych kwestii trochę snobistyczne podejście, przy zakupie udawali, że wszystko wiedzą. Dziś to się zmienia, snobizm zastępuje czysta ciekawość, chęć posiadania wiedzy. My zaś staramy się nie tylko dawać informację, ale też opowiedzieć historię, bo ona kryje się za każdą butelką.

No dobrze – co zatem robimy źle, kiedy serwujemy wino? Mamy chyba ogólnonarodową obsesję na punkcie temperatury.
Zgadza się. Wino albo jest zimne jak lód, albo nieznośnie ciepłe. Tymczasem idealna temperatura to ta „pałacowa".

To znaczy?
Wyobraźmy sobie chłodne wnętrze starego zamku, pałacu, może piwnicy. To jest idealna temperatura serwowania win. I proszę, nie mówmy o temperaturze pokojowej, bo cóż to wła-

ściwie znaczy? Latem w polskim domu jest prawie 25 stopni, to nie jest temperatura dobra dla żadnego wina, ani czerwonego, ani białego.

Mamy jeszcze skomplikowany kodeks i celebrację momentu podania – trudna sprawa, można się pogubić.
Tej etykiety jest za dużo, ona czasami jest niepotrzebna i odbiera radość z przeżywania chwili. Wczoraj z żoną zjedliśmy przed domem wspaniałą kolację – świeże pomidory, cebula, zioła z ogrodu, jagnięcina od pobliskiego hodowcy. Do tego butelka wina – takiego, żeby się chciało rozpocząć je i wypić do dna tego samego wieczoru. To jest kwintesencja tego, czym wino jest i powinno być w naszych oczach – i kubkach smakowych!

A co z nimbem ekskluzywności, który otacza zagadnienie, jakim jest wino?
Jeśli ktoś bardzo potrzebuje kelnera w białych rękawiczkach i fortepianu w tle, proszę bardzo, na pewno są i takie lokale. W moim wine bar mamy do tego inne podejście – przede wszystkim to wina od dostawców, których znam osobiście, przynajmniej większą ich część, mamy ludzi, którzy na pewno pomogą ci wybrać sezonowe menu ze świeżych produktów najwyższej jakości. Ekskluzywność to dla mnie doskonały produkt i – przede wszystkim – prostota. Be simple! Żadnej ręki założonej do tyłu, żadnych białych serwet przewieszonych przez ramię – jeśli masz w domu dobrą butelkę, po prostu ją wypróbuj, ciesz się smakiem, towarzystwem, momentem.

Co z produkcją wina w Polsce? Jakie błędy popełniamy najczęściej?
Polscy producenci wykonali w ostatnich latach ogromną pracę w tym zakresie, sporo zainwestowano w nowoczesne technologie, szkolenia. Polskie wina bywają naprawdę ciekawe, są czyste, mineralne. Mam w ofercie np. pinot noir od Kamila Barczentewicza, z upraw w okolicach Kazimierza Dolnego – smakuje doskonale, ale nieco inaczej niż jego włoskie czy południowoamerykańskie odpowiedniki. Generalnie w Polsce zrezygnowałbym z upraw odmian hybrydowych, częściej sadziłbym winorośle vitis vinifera, to na dłuższą metę daje lepsze efekty.

Mam wrażenie, że polskie wina mają przede wszystkim niezły marketing.
Wszystko, co na rynku nowe, potrzebuje marketingu. Nasze wina często firmują swoimi nazwiskami celebryci, na pewno zainwestowali w ten biznes duże pieniądze. Ale co z tego, skoro np. posadzili na swoich plantacjach winogrona solaris..? Wybór szczepu jest kluczową kwestią, ale w ten proces trzeba inwestować nie tylko pieniądze – przede wszystkim chodzi o czas, trzeba mieć doświadczenie i potrzebną wiedzę.

Co z niedocenianymi u nas winami bałkańskimi czy gruzińskimi? Gruzja to miejsce, w którym produkcja wina ma jedną z najstarszych historii, a dziś wino pochodzące z tego rejonu to nie jest zwykle nasz pierwszy wybór przy sklepowej półce?
Kiedyś byłem w Gruzji, nie byłem wtedy specjalnie zadowolony z jakości tamtejszego trunku. Od dłuższego czasu planuję wprowadzić gruzińskie wina do swojego portfolio, myślę, że może po prostu nie trafiłem wtedy na odpowiednią butelkę. Z pewnością dam im jeszcze szansę. Ale to było dawno temu. Rumunia, Mołdawia, Bułgaria – problemem tamtejszych producentów jest z kolei ograniczona ilość szczepów, na których bazują, z tych winogron nie zawsze da się uzyskać produkt najwyższej jakości. Ciekawym zjawiskiem są wina z Chorwacji – na miejscu są naprawdę niedrogie, kosztują po 2 EUR za butelkę, ale tutaj są sporo droższe i może dlatego już nam tak nie smakują (śmiech)...

Miałem w sobie ogromną potrzebę zbudowania czegoś od zera, nie chciałem tracić czasu ani na błąkanie się po świecie, ani na siedzenie w jednym miejscu. W Polsce zachodziły w tamtym czasie poważne zmiany ustrojowe, to był bardzo ciekawy – i dynamiczny czas. I w tym wszystkim ja – Polish imigrant in Poland.

No właśnie, dlaczego toskańskie chianti kupujemy w San Gimignano za 5 Euro, a po powrocie do Polski za ten sam produkt z etykietą importera musimy zapłacić 3-4 razy więcej..?
Polska nie jest szczególnie droga, po prostu importerzy mają duże marże.

Good for you (śmiech)!
Jestem importerem, więc good for me – bo kontroluję to, co sprzedaję, mam swoje portfolio, mam dobry kontakt z wieloma producentami oraz klientami. Ale ja akurat nie bazuję na wysokiej marży, mam nieco inną strategię - zależy mi na tym, żeby ceny na moich półkach miały international level, żeby nie odstawały od tego, co proponują moi koledzy w innych krajach. Dlatego nie daję na zakupy dużych upustów, bo od początku stawiam sprawę uczciwie i nie zawyżam cen w sztuczny sposób.

Jak skomentuje pan fenomen win musujących? Polacy uwielbiają fotografować się z kieliszkiem prosecco do śniadania, wieczorem na „ściankach" króluje szampan w białych kieliszkach... Za co tak bardzo lubimy bąbelki?
Chyba nie nazwałbym tego modą – od dawna – i to nie tylko w Polsce – wina musujące czy szampan po prostu kojarzą się z lekkością, dobrą zabawą. Jeśli ktoś chce sobie robić zdjęcie z kieliszkiem szampana, to niech robi. Ale ważne, abyśmy nie zamykali konsumpcji wina w bańce – bąbelki smakują równie dobrze na balkonie własnego mieszkania. Pytanie, czy to, co widzimy na zdjęciach na Instagramie to naprawdę jest prosecco, bo to, że coś potocznie tak się nazywa, wcale nie musi oznaczać, że mamy do czynienia z prawdziwym włoskim winem tego rodzaju – produkuje się je tylko w określonym regionie Włoch, z określonych szczepów winogron. No i po dobrym prosecco czy szampanie nie powinniśmy mieć rano bólu głowy.

Jak to? Przecież ból głowy to częsty „towarzysz dnia następnego" – czy to nie zależy po prostu od ilości, którą wypijemy?
I tak, i nie. Oczywiście, jeśli wypijemy bardzo duże ilości wina jednego wieczoru, po przebudzeniu możemy czuć się raczej wątpliwie. Jeśli natomiast głowa boli nas już po 2-3 kieliszkach, jest szansa, że coś poszło nie tak na etapie produkcji. Ona musi być na każdym etapie czysta – to tzw. clean production. Wino produkowane „nieczysto" będzie zawierało histaminy. Z tego samego powodu nigdy nie powinniśmy „zapijać" śledzi wódką - to jest, proszę pani, absolutny killer!

Ależ to święty zestaw każdej rodzinnej uroczystości! Przynajmniej jeszcze w niektórych miejscach.
Śledź zawiera w sobie bakterie – jeśli dodamy do tego alkohol, produkujemy sobie w organizmie histaminy i reakcja podobna jest do uczulenia. Organizm „odwdzięcza się" nam bólem głowy. Bardzo dbam o to, żeby producenci, od których kupuję wino, mieli jak najczystszą produkcję.

Co to właściwie znaczy „czysta produkcja"?
Tak jak w kuchni, jeśli długo nie czyścimy sprzętów, nie wycieramy blatów, to nic, co przygotujemy w takim miejscu, nie będzie smakowało dobrze. Tak samo w winnicy – wszystkie maszyny, cysterny, kadzie powinny być na bieżąco i bardzo dokładnie czyszczone, wieczorem tuż po zakończeniu produkcji. Tak musi być w małych i dużych winnicach, trzeba na bieżąco wymieniać wodę etc. Jeśli na sprzęcie są bakterie, dodamy do tego cukier i tlen, to smak wina i jego właściwości będą zaburzone, od razu tworzą się w nim histaminy i mamy po nim koncertowy ból głowy. Przy produkcji szampana wykonano w ostatnich dziesięcioleciach ogromną pracę, zaczęto stosować idealnie czyste drożdże i dziś po jakościowym, dobrym szampanie powinniśmy czuć się dobrze – także drugiego dnia.

Co jest najważniejsze w produkcji dobrego, szlachetnego wina?
Po pierwsze, to wspomniana już przeze mnie clean production - w winnicy, w piwnicy i w procesie butelkowania. Po drugie – winorośl trzeba umiejętnie i w odpowiednim czasie przycinać, zwykle jest to marzec lub kwiecień. To jest kluczowe dla jakości. Po trzecie – producent np. z Sycylii powinien znać nie tylko swoje wina – musi być wszechstronny, dobrze wykształcony, musi często podróżować, nie tylko po Włoszech, i cały

czas myśleć o tym, jak coś ulepszyć w swoim procesie i na własnej plantacji. Nie można całego życia przesiedzieć „we własnym sosie". W produkcji trzeba szanować tradycję, ale nowe impulsy też są potrzebne.

Wspomniał pan o Sycylii. Zmiany klimatyczne zamieniły dużą część wyspy, zwłaszcza w jej interiorze, w pustynię, nie ma tam już miejsca na uprawę winorośli. Czy ocieplenie klimatu może globalnie wpłynąć na produkcję wina?
Uprawa niektórych szczepów może się przesunąć na północ, ale nie dramatyzowałbym. Zmiany są wpisane w ten przemysł, możemy mieć różnice w temperaturze czy opadach z roku na rok, na tym polega piękno i ryzyko tego zawodu. Mamy różne wina z różnych roczników, nawet z winnic w tym samym miejscu mogą smakować zupełnie inaczej – butelka reńskiego rieslinga z 2022 roku to jest czasami zupełnie inna historia niż rocznik 2020 czy 2021. To jest właśnie winemaking. Bywa trudno.

Filoksery na szczęście już nie ma?
To nie jest tak, że zniknęła zupełnie – w dalszym ciągu pojawia się gdzieś od czasu do czasu, ale w latach 70-tych XX-tego wieku na szczęście opracowano technologię chroniącą krzewy przed tą chorobą, nie mamy już takich kataklizmów jak pod koniec XIX -tego wieku, kiedy filoksera zniszczyła większość europejskich upraw.

Dlaczego zdecydował się pan na otwarcie swojego punktu właśnie Gdańsku? Miał pan do wyboru kilka innych atrakcyjnych lokalizacji w Polsce.
Trójmiasto jest wyjątkowo piękną aglomeracją, wszystko jest tu takie... chilled out! Mój nowy lokal – sklep oraz wine bar i restauracja – zlokalizowane są na terenie dawnej Stoczni Cesarskiej, w siedzibie dawnej remizy strażackiej. Bardzo długo walczyłem o tę lokalizację – proszę się rozejrzeć, co za wspaniałe otoczenie! Jesteśmy w miejscu, które na powrót zaczyna tętnić życiem, możesz wpaść na kieliszek wina, zjeść dobry chleb, spróbować dobrej oliwy. To wszystko, czego potrzeba do szczęścia. Przyjdź sam, z dziewczyną, chłopakiem, każdy jest tu mile widziany. Tak jak w moim pierwszym wine barze w Warszawie, chciałbym, żeby i tu zapanował egalitaryzm, w którym przy sąsiednich stolikach siedzą studenci z dyrektorami firm, starszą parą z sąsiedztwa i znanym fotografem.

Studenci gustują raczej w piwie...
Na pewno są i tacy, którzy wolą kieliszek dobrego wina. Zachęcam do tego, żeby po prostu przychodzić, próbować, pytać o radę. Mamy spotkania przy winie w grupie przyjaciół, organizujemy szkolenia z wiedzy o winie w różnym stopniu zaawansowania i tzw. speed tasting – chciałbym, żeby każdy, dosłownie każdy czuł się tu jak u siebie. Mamy świetną atmosferę, dobre wino i coś pysznego do wina, dlatego dobrze czują się u nas firmy, instytucje, politycy i celebryci, ale też po prostu wszyscy Gdańszczanie i mieszkańcy Trójmiasta. Przede wszystkim „Mielżyński" jest dla ludzi kochających życie i czerpiących z niego pełnymi garściami.

Mógł pan otworzyć wine bar w Garnizonie, może na Wyspie Spichrzów. Dlaczego akurat stocznia?
Przecież cały świat wie, gdzie jest gdańska stocznia, tutaj zmieniła się historia Polski, Europy! Chciałbym, żeby to było miejsce przyszłości, bo ono kojarzy się z postępem, zmianą. Z dużym szacunkiem podeszliśmy do renowacji budynku dawnej remizy z 1884 roku, zachowaliśmy w niej niektóre charakterystyczne elementy konstrukcyjne. Wcześniej te budynki, podobnie jak położona nieopodal dawna siedziba Dyrekcji, niszczały, latami czekały na nowego najemcę czy właściciela, który zechce zainwestować w ich niesamowity potencjał. Ja byłem bardzo zdeterminowany, bo uważam, że bycie w stoczni, tam, gdzie działa się historia, to jest po prostu terribly elegant! Poza tym, w XIX-tym wieku handel winem odbywał się właśnie tutaj, nie mogłem więc wybrać lepiej. Podobnie jak w wine barze na Burakowskiej, który położony był na dalekiej orbicie warszawskiego życia, tak i tutaj w stoczni potrzebni są pionierzy, którzy jak magnes przyciągną do siebie coraz więcej ludzi, sklepów, restauracji, życia! To jest ten moment, kiedy dawne spotyka się z nowym - takim projektem jest np. Montownia i takim projektem jest też „Mielżyński".

To nie jest tak, że Polacy lubią słodkie wino i koniec. Powiedziałbym, że ludzie czasami po prostu nie wiedzą, że lubią wina wytrwane, ale o pełnym, okrągłym smaku. Takie wino wymaga pewnej wiedzy, potrzeba mu też odpowiedniego „towarzystwa".

To miejsce ma jeszcze jedną zaletę, ważną z punktu widzenia klienta wine baru - można tu być głośno!
Tak jak wspomniałem, mamy tu magazyn, sklep i restaurację, wszystko w jednej lokalizacji, organizujemy też firmowe eventy, tzw. speed tasting, gdzie w ciągu godziny kosztujemy 6-ciu różnych rodzajów wina, można urządzić spotkanie przy winie z grupą przyjaciół. Chcielibyśmy, aby to była przestrzeń spotkań. Możesz przyjść na wyśmienity posiłek, na drobną przekąskę lub kieliszek chardonnay. Na miejscu możemy zakupić wino, które wyjątkowo nam smakowało, a jeśli bliska nam osoba lub współpracownik lubi wino, doradzamy także przy wyborze prezentu.

Chciałby pan mieć własną winnicę?
Myślałem o tym, ale widzi pani, zarówno sprzedaż wina, jego uprawa jak i produkcja to nie jest zwykłe hobby. Każda z tych dziedzin to zajęcie na pełen etat, na całe życie. Prowadzenie farmy wymaga ogromnego nakładu pracy. Ja mam inną działalność, jestem importerem – to moja praca, ale uwielbiam ją, bo poznaję ciekawych ludzi, podróżuję, poznaję różne kultury, religie. Natomiast kiedy chcesz prowadzić winnicę, to nie jest to tylko kwestia sprawnego marketingu. Na dłuższą metę nie możesz zakładać, że skoro masz pieniądze, to do prowadzenia uprawy wystarczy inny człowiek. Może wystarczyć, może nie. Jesteś właścicielem plantacji? Musisz tam być, musisz na bieżąco tym zarządzać, znać doskonale proces produkcji. Myślałem kiedyś o zakupie ziemi w Portugalii, ale musiałbym mieć tam również producenta i dystrybutora, nie można skutecznie samemu zarządzać wszystkimi tymi obszarami.

Gdyby miał pan jutro zjeść najlepszy posiłek w życiu i wypić do niego dobre wino, co by to było?
Homar gotowany w wodzie, z dodatkiem świeżego masła. Do tego wino – chardonnay, sauvignon blanc albo dobry riesling. Byłbym po takim zestawie najszczęśliwszym z ludzi!

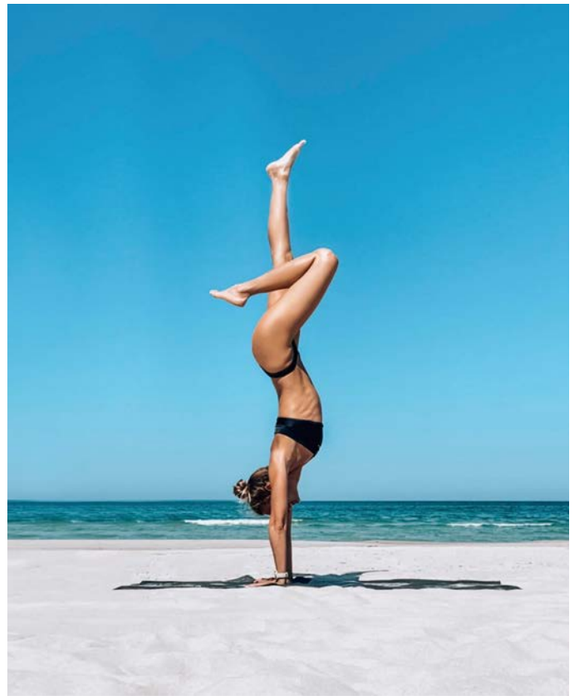
ROBERT MIELŻYŃSKI

właściciel i prezes zarządu „Mielżyński Wine Spirits Specialties". Urodzony w Toronto, gdzie mieszkał z rodzicami, którzy wyemigrowali tam po II wojnie światowej. Ukończył Uniwersytet Stanowy we Fresno w Kalifornii z tytułem enologa. Praktykował w wielu winnicach Francji, Niemiec i Austrii. Pracował w Kanadzie w winnicach Hillebrand, w winnicach Toskanii, francuskiej Turenii i w austriackiej firmie Schlumberger. Zdecydował się na stałe osiąść w Polsce, tu założył rodzinę i w 2004 roku stworzył firmę importującą wina (w tym momencie firma posiada 4 winiarnie będące połączeniem składu win z wine barem i restauracją: dwie w Warszawie, i po jednej w Poznaniu i Gdańsku). W 2022r. Robert Mielżyński został uznany za jednego z najlepszych 50-ciu restauratorów w Polsce przez miesięcznik „Forbes" (9 miejsce w rankingu opublikowanym w marcu '22).

TRÓJMIEJSKIE INSTA STORY

INSTAGARAMA PRZEJRZAŁA I WYBRAŁA MICHALINA DOMOŃ (@michalinadomon)

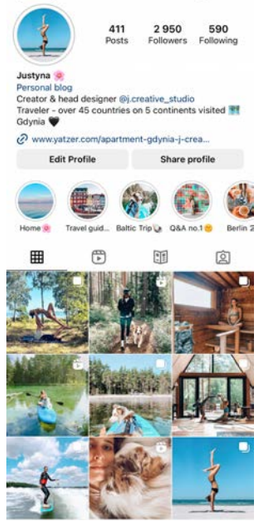
Fotopamiętnik, kanał społecznościowy, narzędzie promocji, które z powodzeniem wyparło inne social media. Instragram zaspokaja szeroki wachlarz potrzeb współczesnego człowieka i wpisuje się w fakt, że żyjemy w czasach obrazów i infografik. Jak pisał Jean Baudrillard, jest subiektywną interpretacją rzeczywistości, 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.

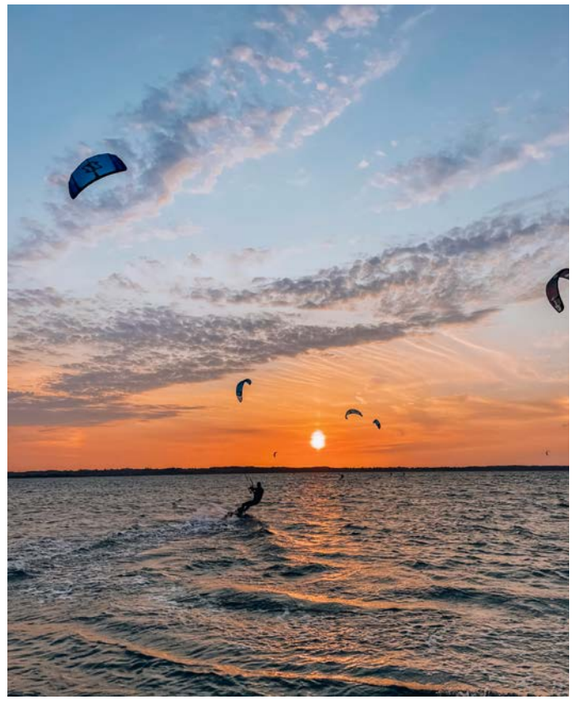


@justt.just Obserwuj

Architektka, projektantka wnętrz i mebli, artystka CGI. Działa również w Fundacji Bochińskich jako specjalistka w dziedzinie wirtualnego i interaktywnego oprowadzania 360. Podróżuje, surfuje i pływa na kajcie oraz praktykuje jogę. Jakiś czas temu przeprowadziła się do Trójmiasta z Częstochowy.

Nazywam się ... Justyna Hys-Bochińska.
Jestem ... architektem, projektantem wnętrz i mebli, artystką CGI. Czas dzielę pomiędzy pracę i podróże.
Urodziłam się w Częstochowie, n**a co dzień mieszkam w** Gdyni, **moim ulubionym miejscem na świecie jest ...** jeszcze go szukam.
Robię zdjęcia, ponieważ czasem chcę zatrzymać daną chwilę, by móc później do niej wracać.
W obrazie interesuje mnie przede wszystkim ...kompozycja, światło i emocje.
Instagram jest dla mnie ... osobistym pamiętnikiem oraz sposobem na nawiązywanie nowych relacji.
Gdybym mogła zrobić tylko jedno zdjęcie, sfotografowałabym... mojego psa :)
Z Trójmiastem łączy mnie ... rodzina oraz miłość do wszelkich sportów wodnych.
Trzy najbardziej fotogeniczne miejsca w Trójmieście ... trójmiejskie plaże, Stocznia Gdańska i oczywiście Klif Orłowski z otaczającymi go lasami.
Trzy ulubione adresy w Trójmieście ... NOMUS, Plenum, Pokusa Bakery.





INSTA NOMINACJE

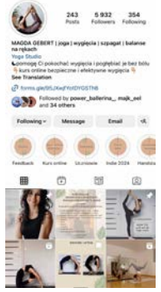
@JUSTT.JUST

@flowcafegdynia

jedno z moich ulubionych miejsc w Gdyni. Pyszne jedzenie, super atmosfera i przemiła obsługa.

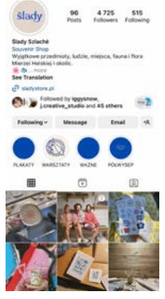
@girls.camp

cudowne wyjazdy i warsztaty o różnej tematyce. Organizowane w całej Polsce, w sezonie letnim wiele wydarzeń na Półwyspie Helskim.



@magdagebertjoga

ulubiona joginka, bardzo dobra nauczycielka praktyki funkcjonalnej i wzmacniającej. Na co dzień prowadzi zajęcia w Gdyni, ale działa również online.



@sladyszlache

wyjątkowe przedmioty, ludzie, miejsca, fauna i flora Mierzei Helskiej i okolic. Po polsku, lokalnie, od serca - warto poznać!

Fot. Canva

WILNO LOVE STORY BEZ HAPPY ENDU

AUTORKA: MARTA LEGIEĆ

Nie mogli przypuszczać, że o ich ogromnym, zakazanym uczuciu, będą powstawały wiersze, książki i filmy. Artyści wciąż inspirują się historią pięknej księżnej, która niespodziewanie została królową Polski. W Wilnie jej duch unosi się wszędzie, i nie ma w tym odrobiny przesady. Tu spaceruje się jej ulicą, sypia w apartamentach jej imienia i jada ciastka nazwane na jej cześć.

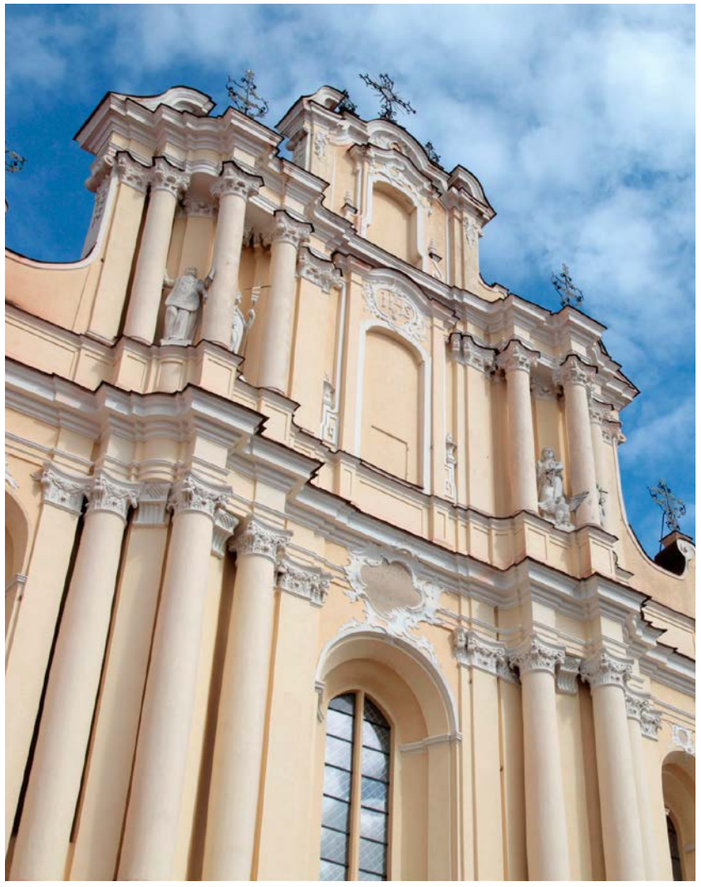
Fot. Wikipedia

Gdyby Barbara Radziwiłłówna żyła w XX wieku, być może byłaby popularniejsza niż księżna Diana. Ich historie są zbliżone. Obie nie potrafiły odnaleźć się w monarszej dynastii. Z tym, że Barbara, w przeciwieństwie do Diany, spotkała człowieka, który pokochał ją całym sercem. Zaznali miłości większej niż ta, którą w swym dramacie opisał Szekspir. Tak oto Julia z Litwy zyskała swojego Romea. Między innymi to sprawiło, iż Wilnie Barbara jest prawdziwą romantyczną bohaterką. Nawet gwiazdą!

ZAGINIONE PERŁY

Barbara, okrzyknięta jedną z najpiękniejszych kobiet w całym Wielkim Księstwie Litewskim i Królestwie Polskim, nie była Kopciuszkiem. Pochodziła z elity społeczno-politycznej Rzeczypospolitej Obojga Narodów, ze słynnego, zamożnego, potężnego i bardzo wpływowego rodu, który zrodził wybitnych wodzów i wielkich polityków. Nie był to jednak ród królewski i nie skoligacony z władającymi dynastiami, co później, gdy król poślubił Barbarę, miało ogromne i negatywne dla niej znaczenie.

Polityka rodowa doprowadziła do pierwszego małżeństwa Barbary ze Stanisławem Gasztołdem, wielkim magnatem litewskim. Nie czuła się z tego powodu szczęśliwa. Poczuła się wolna, gdy po czterech latach owdowiała. Miłość życia poznała ok. 1543 roku, gdy za namową matki Zygmunt August uciekł na Litwę przed własną żoną, Elżbietą Habsburżanką. Trudno się dziwić młodemu królowi, że stracił głowę dla zgrabnej, efektownie ubranej blondynki z alabastrową cerą, patrzącą na świat czarnymi, dużymi oczami. Piękna Litwinka, podobnie jak ostatni Jagiellon, kochała się w drogocennych szatach i kosztownych klejnotach. Niemal nie ruszała się bez ukochanych pereł. Agenci Zygmunta Augusta wydawali majątek, kupując je na rynku holenderskim, dokąd przypływały statkami prosto z Indii. Perły Barbary były słynne na europejskich dworach. Wiele wskazuje na to, iż po śmierci Zygmunta dotarły do Anglii, do królowej angielskiej Elżbiety I Tudor, która kochała perły równie mocno jak Barbara. Z angielskiego królewskiego skarbca, w wyniku działów spadkowych, przypadły dworowi hanowerskiemu, o co procesowała się sama królowa Wiktoria. Gdzie dzisiaj są perły Barbary? Trudno powiedzieć.



Fot. Canva

Kochanków połączyła miłość szczera, choć trudna, zakończona potajemnym małżeństwem, a potem, już w katedrze na Wawelu, koronacją Barbary na nową polską władczynię. Trudno opisać rozmiar skandalu, jaki wywołały te zdarzenia. Jednak Zygmunt II August, wbrew rodzicom, przede wszystkim apodyktycznej matce i nie zważając na protesty szlachty polskiej, hołubił miłość swojego życia. Fakt, iż król przeciwstawił się wielu ludziom na tak wielu płaszczyznach sprawił, iż niemal każdy moment w życiu Barbary stał się skrzyżowaniem baśni i horroru. Królewską małżonką Barbara była zaledwie pięć miesięcy. Zmarła po długiej i wyniszczającej chorobie. Zygmunt oskarżał matkę o otrucie żony. Był przekonany, iż Bona ma skłonności do usuwania przeciwników za pomocą trucizny. Trop był jednak fałszywy.

SZLAKIEM TAJEMNEJ MIŁOŚCI

Burzliwa i żarliwa miłość kochanków, zdolna pokonać wszelkie przeszkody, inspiruje dziś nie tylko zakochane pary. Wilno pełne jest miejsc pamiętających niewiarygodną historię miłosną. Stworzono tu nawet trasę „Tajemna miłość", prowadzącą przez istotne miejsca w mieście, które w latach 1520–1549 związane były ze słynną parą. Z łatwością trafić można do miejsc, gdzie urodziła się, dorastała i żyła piękna Barbara, i gdzie potem z Zygmuntem Augustem przeżyła szaloną miłość i szczęście. Na mapie miasta punktów zabierających w romantyczny spacer jest aż 21. Rzeźba Barbary Radziwiłłówny stoi nieopodal miejsca, w którym urodziła się litewska arystokratka. Stworzył ją w 1982 roku Vladas Vildžiūnas, który otrzymał pozwolenie nie na postawienie rzeźby, a zaledwie dekoracji. Kiedy Litwa wchodziła w skład ZSRR, monumentu nie wolno było nazywać Barbarą, chociaż wszyscy wiedzieli, na czyją cześć został wzniesiony.

Śladów romantycznej miłości szukać też warto w Zamku Dolnym, wileńskiej rezydencji Barbary i Zygmunta. Dawna siedziba Wielkich Książąt Litewskich wiele wdziała i wiele pamięta. Od malowniczego Ogrodu Bernardyńskiego aż do Placu Katedralnego wiedzie zachęcająca do romantycznej wędrówki ulica Barbary Radziwiłłówny. I tu sporo się dzieje. Wieczorami jest niezwykle gwarno, jak na zamku za czasów Barbary. Zaskakuje widok naszpikowanych po brzegi restauracji, barów i pubów. Wilno jest bowiem pełne młodzieńczej energii, okraszonej szczyptą szaleństwa.

Ważnym przystankiem na mapie stolicy Litwy jest usadowiona w jego sercu, tuż obok zamku obronnego, Bazylika archikatedralna św. Stanisława i św. Władysława. Była świadkiem najpiękniejszych i najbardziej dramatycznych wydarzeń w historii miasta, i całego państwa litewskiego. Świątynia jest symbolem chrztu litewskiego, a w jej podziemiach spoczywają prochy św. Kazimierza, patrona Litwy. W katedrze wileńskiej odbył się potajemny ślub Zygmunta z Barbarą, a Barbarę, już jako królową Polski właśnie tu pochowano, spełniając tym samym jej ostatnie życzenie. Trumnę z ciałem żony Zygmunt August wiózł z Krakowa do jej rodzinnego Wilna. Na czele ogromnego konduktu żałobnego jechał ponad sześć tygodni.

W RÓŻOWYCH ODCIENIACH

Mimo że żyła krótko, na kartach historii wpisała się do grona najsławniejszych, najbardziej znanych postaci. Dramatyczna miłość pięknej wdowy i króla dziś, tak jak wieki temu, inspiruje artystów. Para patronuje restauracjom i kawiarniom, w których w romantycznej atmosferze serwowane są kulinarne cuda. Smak żywej od XVI w. miłości serwuje bodaj najpiękniejsza wileńska kawiarnia działająca pod szyldem „Augustas & Barbora love story café". Miejsce wypełnione po brzegi różowymi kwiatami, w którym czas spędza się na fotelach w kolorze cukierkowych barw, jest rajem wszystkich wielbicieli portali społecznościowych. Tu, przy kawie i ciastku „Barbara" lub „August", powstają najpiękniejsze zdjęcia na Instagrama. Nie może być inaczej, skoro swój udział w ich tworzeniu ma Barbara, kobieta obdarzona gustem i modowym wyczuciem. W Dzielnicy Szklanej, gdzie kiedyś mieszkała społeczność żydowska, podobnych, klimatycznych miejsc jest znacznie więcej. W wąskich ulicach, gdzie dawniej pracowali rzemieślnicy, jubilerzy, mistrzowie witraży, czuć aurę przeszłości. Podobnie jest na niezwykle klimatycznej ulicy Literackiej, przenoszącej w dawne czasy. Oczami wyobraźni łatwo zobaczyć mieszkających tu Adama Mickiewicza i Czesława Miłosza, albo spacerujących po pobliskich zakamarkach, związanych z miastem Juliusza Słowackiego, Józefa Ignacego Kraszewskiego, Konstantego Ildefons Gałczyńskiego, czy Wisławę Szymborską.

ORYGINALNE ATRAKCJE

Strzeliste wieże kościelne, Wieża Giedymina, artystyczna dzielnica Zarzecza... Stawiające w tym roku 700 świeczek na swym urodzinowym torcie Wilno, wypełnione jest miejscami niezwykłymi. Choć pamięta o dawnych czasach i pieczołowicie pielęgnuje historię, jest miastem na wskroś nowoczesnym, kuszącym młodych ludzi niebywałymi atrakcjami. To intrygująca i szalona europejska metropolia. Lot balonem nad Starówką? Proszę bardzo! Nad żadną europejską stolicą nie zaznacie równie egzotycznej atrakcji. Kiszone jabłka z olejem pietruszkowym? Nie tylko takie szalone smaki serwuje się tu przy degustacyjnych stołach. Niezwykłą kulinarną przygodą jest też próbowanie dań historycznej kuchni litewskiej z XIII–XIX w., jakie w restauracji „Dom Ertla" odtwarza się w porozumieniu z historykami i profesorami. Bo Wilno, choć zgoła odmienne od Berlina czy Pragi, to różnorodna i inspirująca europejska stolica, idealna na city break albo dłuższy urlop.

UNIKAJĄC MONOTONII DŁUGICH ŚCIAN

ROZMAWIAŁ: MICHAŁ TOKARCZYK

Otwarte galerie podyktowała ekonomia. Chodziło o to, aby jeden korytarz połączył ze sobą windę i jak najwięcej mieszkań. Mieszkańcy nie byli chyba zbyt zadowoleni - opowiada architektka Danuta Olędzka, która współtworzyła zespół projektujący osiedle Przymorze, w tym mieszkania dwóch prototypowych falowców przy ul. Piastowskiej.

DANUTA OLĘDZKA

(ur. 1927) architektka, absolwentka Wydziału Architektury Politechniki Gdańskiej. W latach 1953—1982 pracowała w Gdańskim Biurze Projektów Budownictwa Ogólnego „Miastoprojekt". Współtworzyła zespół projektujący osiedle Przymorze, w tym mieszkania dwóch prototypowych falowców przy ul. Piastowskiej. Wspólnie ze Szczepanem Baumem zaprojektowała Dom Technika, tj. budynek Naczelnej Organizacji Technicznej (NOT).

Fot. Renata Dąbrowska

FALOWIEC NA KOSZULKI!

Koszulki z symbolem falowca stworzyliśmy na cześć architektury bloków charakterystycznych dla gdańskiego Przymorza. Najsłynniejszy, położony jest przy ulicy Obrońców Wybrzeża i jest drugim, co do długości (zaraz po Karl-Marx-Hof w Wiedniu) budynkiem mieszkalnym w Europie. Powstawał etapami w latach w latach 1970 – 1973. Na długości 850 metrów mieści 1790 mieszkań dla ponad 6000 mieszkańców. Autorami projektu są Tadeusz Różański, Janusz Morek oraz Danuta Olędzka. Nasze kolorowe t-shirty posiadają autorskie, minimalistyczne logo, którego autorem jest Piotr Paluch - gdański artysta i projektant. Tworząc koszulki chcemy uczcić okrągłą rocznicę istnienia falowców, a także zwrócić uwagę mieszkanek i mieszkańców Gdańska oraz przyjezdnych na ciekawą architekturę Przymorza.

Falowcowe t-shirty powstały w ramach projektu "Zatoka-autorskie pamiątki" Fundacji Palma. To działanie z pogranicza sztuki i turystyki, które eksploruje nowe sposoby narracji o nadmorskiej tożsamości. Zapraszamy artystów do przygotowania unikalnych pamiątek, które w sposób atrakcyjny i współczesny dla mieszkańców, ale też osób przyjezdnych opowiadają o różnych aspektach związanych z Gdańskiem, Trójmiastem i Pomorzem.

Natalia Koralewska, prezeska Fundacji Palma

Michał Tokarczyk: Po naszym spotkaniu z okazji 50-lecia falowca podeszły do pani studentki architektury z prośbą o radę. Co im pani powiedziała?
Danuta Olędzka*: Byłam tym pytaniem kompletnie zaskoczona, powiedziałam im, że chyba najważniejsze to pasja, no i trochę talentu, wyobraźni przestrzennej i odrobina zmysłu matematycznego.

Jest tutaj miejsce dla humanisty? Przecież budynki projektuje się dla ludzi.
Myślę, że architektura łączy w sobie dużo dziedzin, trochę rzeźby, trochę matematyki, nawet socjologii, a więc jak najbardziej można ją uznać za naukę humanistyczną. A dodatkowo każde nowe zadanie powierzone architektowi wymaga dodatkowej wiedzy na zadany temat — trzeba się trochę wczuć w ucznia, gdy projektuje się szkołę, pacjenta i lekarza, gdy projektuje się szpital, turystę w hotelu, pracownika w biurze, itd.
Każdy architekt ma swój odrębny styl, bo na projekty nakładamy własne doświadczenia i zainteresowania. Mnie od zawsze fascynowały patia, krużganki i zamknięte przestrzenie. W tym duchu zaprojektowałam m.in. szkołę podstawową w Sopocie. Wewnątrz budynku stworzyłam obszerną przestrzeń, gdzie uczniowie będą czuli się dobrze. Zupełne przeciwieństwo mojej międzywojennej szkoły. Tam ustawiano nas trójkami, czwórkami i kazano krążyć po ciasnych korytarzach.

Architektura była obecna w pani rodzinnym domu?
Architektura jako pojęcie i nauka całkiem nie. W dzieciństwie wertowałam literaturę włoską i hiszpańską. Urzekły mnie rysunki tamtejszych placyków, będących zupełnym przeciwieństwem ogromnych, defiladowych i przytłaczających przestrzeni. Było w nich coś bardzo romantycznego.

Nowogródek, w którym mieszkałam z rodzicami do 1941 roku, to małe miasteczko, głównie o zabudowie parterowej. Pamiętam, że moim marzeniem jako dziecko było zamieszkanie w jedynym w całym mieście wielokondygnacyjnym budynku z windą i schodami. Duże miasta z kamienicami znałam tylko z wycieczek — Wilno, Warszawa, Gdynia. Byłam zaszokowana, że mogą istnieć tak duże budynki. Ale moje pierwsze kontakty z architekturą zaczęły się właściwie dopiero na studiach.

Pani edukacja przypadła ma czas wojennej zawieruchy. Ze zbombardowanego Nowogródka, gdzie uczęszczała pani do szkoły powszechnej, pani rodzina przeniosła się do wsi Sorgowicze, a następnie do Wielunia obok Częstochowy.
W 1939 roku skończyłam szkołę powszechną i zdałam do gimnazjum, do którego uczęszczałam tylko kilka tygodni do wejścia Związku Radzieckiego. Od 1941 do 1945 roku nie chodziłam do żadnej szkoły. Po wojnie zorganizowano przyspieszony tok nauczania — dwie klasy w jednym roku szkolnym. W maju 1945 roku w ramach repatriacji przybyliśmy do Wielunia i tam w latach 1945—1946 zrobiłam tzw. małą maturę oraz pierwszą klasę liceum. Drugą licealną zrobiłam w Gdyni w liceum matematyczno-fizycznym.

Pamiętam, że do trzeciej klasy gimnazjum w Wieluniu przyjęto mnie po napisaniu wypracowania z „Pana Tadeusza", a ukończyłam ją w trzy miesiące — od czerwca do września. We wrześniu rozpoczęłam naukę w czwartej klasie gimnazjum. W zaległościach z matematyki pomagał mi wuj — korzystając z rosyjskiego podręcznika matematyki dla ostatnich klas dziesięciolatki.

Kolejny etap waszej rodzinnej odysei to Gdynia.
Moi rodzice starali się jakoś przystosować do nowych warunków — ojciec znalazł pracę w Warszawie, matka w Gdyni. Ojciec chciał zamieszkać w Warszawie, ale moja matka nie chciała mieszkać w całkowicie zrujnowanym mieście. Przeważyło to, że w Gdyni moja matka dostała mieszkanie, no i w końcu zamieszkaliśmy w Gdyni. Tam z początku uczęszczałam do żeńskiego liceum przyrodniczego, ale przeniosłam się do męskiego liceum matematyczno-fizycznego, bo uznałam, że kierunek przyrodniczy całkowicie mi nie odpowiada. Na około 20 uczniów były tylko cztery dziewczyny.

Dysproporcja utrzymała się na studiach?
Tak. Na moim roku było około sto osób, a w tym tylko dziesięć kobiet.

Architektki miały trudniej?
W tym czasie kadrę akademicką stanowili głównie mężczyźni. Nie odczuwałam jednak w traktowaniu nas żadnej różnicy.

Roboty miała pani mnóstwo. Lata 50. to przecież czas masowej urbanizacji Polski.
Oczywiście. Wojna obróciła Warszawę, Gdańsk w gruzy, ucierpiały również inne miasta. Studentami zostawali zarówno ci, którzy mieli za sobą różne tajne studia, jak i ci przyjmowani na podstawie egzaminów wstępnych.

W 1953 roku razem z mężem Danielem trafiacie do „Miastoprojektu". Czym on był?
Po studiach obowiązywał tzw. nakaz pracy — mój mąż dostał nakaz pracy od razu w „Miastoprojekcie", mnie skierowano do pracy w Banku Inwestycyjnym jako inspektorka nadzoru. Ale już we wrześniu 1952 roku zaczęłam pracować na stanowisku asystenta w Katedrze Budownictwa Utylitarnego u prof. Porębowicza.
W „Miastoprojekcie" w roku 1954 zaczęłam pracować na 3/4 etatu. Jednym z pierwszych moich projektów był Ośrodek Sportowy Politechniki Gdańskiej, który zrobiłam razem z Janem Sienkowskim, który również pracował w tej samej katedrze. Na początku powierzano mi do zaprojektowania głównie tak zwane plomby, to znaczy wypełnienia pomiędzy dwoma sąsiadującymi budynkami.

W 1959 r. dołączyła pani do zespołu Tadeusza Różańskiego, głównego projektanta zabudowy gdańskiej dzielnicy Przymorze Wielkie.
Gdy doszło do realizacji projektu Wielkiego Przymorza, Tadeusz Różański jako główny projektant stworzył zespół do opracowań technicznych. Jedenastokondygnacyjnymi budynkami, tak zwanymi falowcami, miałam zająć się ja, a Janusz Morek budynkami pięciokondygnacyjnymi. Różański był głównym projektantem całości założenia Wielkiego Przymorza.

W pierwotnej koncepcji mieszkania w falowcach miały być dostępne z krytych galerii zawieszonych co drugą kondygnację, jednak koncepcja ta okazała się za droga i inwestor zażądał projektu tańszego. „Miastoprojekt" zorganizował wewnętrzny konkurs na nową koncepcję. Wzięło w nim udział mnóstwo ludzi, ale akurat ja nie dostałam zaproszenia. Mimo to uparłam się i zgłosiłam własną koncepcję. W rezultacie wybrano do realizacji mój projekt. Na bazie tej koncepcji powstały dwa pierwsze falowce przy ulicy Piastowskiej. Wszystkie następnie wybudowane były już opracowane bez mojego udziału przez Różańskiego i Morka.

Fot. Karol Kacperski

Jakie przyjęła pani kryteria?
Kryteria to normatyw oraz wytyczne inwestora. W założeniu inwestora w falowcu miały powstać głównie małe mieszkania typu M2, M3 i M4, czyli dla dwóch, trzech i czterech osób. Mieszkania musiały mieć powierzchnię zgodną z normatywem. W moim projekcie kuchnie były od strony galerii, pokoje dzienne od strony południowej. Ze względów przeciwpożarowych normatyw zakładał, że windy i klatki schodowe powinny obsługiwać pewną ilość mieszkań tak, aby nie przekraczać dopuszczalnej długości dróg ewakuacyjnych.

Kuchnie oddzielano od pokoi dziennych — w tamtym okresie kuchnie nie miały żadnych pochłaniaczy zapachów, a mieszkańcy uważali zapachy kuchenne za niezbyt przyjemne.
Otwarte galerie podyktowała ekonomia — chodziło o to, aby jeden korytarz połączył ze sobą windę i jak najwięcej mieszkań. Mieszkańcy nie byli chyba zbyt zadowoleni z takiego rozwiązania. Chociaż ostatnio dowiedziałam się, że niektórzy doceniali otwarte galerie dlatego, że od razu widzieli, jaka panuje pogoda na zewnątrz.

Jak zareagowali koledzy po fachu na pani zwycięstwo w konkursie?
Nie wiem, chyba nikt się tym specjalnie nie przejmował, każdy miał swoje zadanie do wykonania, a Różański musiał uwzględnić decyzję inwestora. To on nadał falisty kształt jedenastokondygnacyjnym budynkom, ja zaprojektowałam mieszkania i elewacje.

Przed naszą rozmową sprawdziłem, ile zapłaciłbym za niespełna 50-metrowe mieszkanie w falowcu. Wyszło nieco ponad 11 tys. zł za metr kwadratowy. To więcej niż za nowe budownictwo w trójmiejskim obwarzanku.
To prawda, że to dużo. Moim zdaniem wynika to z tego, że Przymorze Wielkie ma znakomitą lokalizację, łatwy dostęp do SKM, bliskość morza, dużo obiektów usługowych, szkół i przedszkoli.

Czy było coś, czego nie udało się zrealizować?
Myślę, że nie udało się zrealizować centrum handlowo-usługowego projektowanego w sąsiedztwie najdłuższego falowca przy ulicy Obrońców Wybrzeża. Mój mąż, Daniel Olędzki, zaprojektował dom kultury, który też nie doczekał się realizacji. Również ja wykonałam projekt zespołu usługowego, także niezrealizowanego. Sadzę, że znalazłoby się kilka takich niezrealizowanych projektów.

Współpracowaliście razem?
Nie. Mój mąż nie interesował się specjalnie tym, co ja robię, ja nie ingerowałam w jego opracowania. Razem startowaliśmy tylko w konkursach.

Co pani jeszcze zaprojektowała?
Zaprojektowałam domy wczasowe w Krynicy Morskiej, Juracie. W Krynicy Morskiej były to to domy wczasowe dla PAFAWAG-u, Zakładów Piwowarskich oraz ZREMB-u. Krynica Morska to zasadniczo teren wydmowy, mocno zróżnicowany. Starałam się przy projektowaniu budynki tak usytuować, aby jak najmniej ingerować w teren i istniejący drzewostan. Chyba w tych dwóch obiektach dla PAFAWAG-u i w Zakładach Piwowarskich udało mi się zrealizować to, co fascynowało mnie w architekturze, to atawistyczne dążenie do przestrzeni zamkniętych — patia, krużganki, a jednocześnie wgląd w przestrzeń — las, morze.

Brała pani też udział w projektowaniu Domu Technika w Gdańsku.
Na Dom Technika rozpisany był konkurs, w którym zespół, złożony ze Szczepana Bauma, Zbigniewa Budzyńskiego oraz mnie, zdobył pierwszą nagrodę. Koncepcja konkursowa nie znalazła jednak uznania inwestora, który chciał zlecić opracowanie innemu architektowi. Wtedy pomyślałam: „Szkoda tego zlecenia" i zaprojektowałam inną koncepcję, która została w końcu przyjęta przez inwestora i według której Dom Technika został zbudowany.

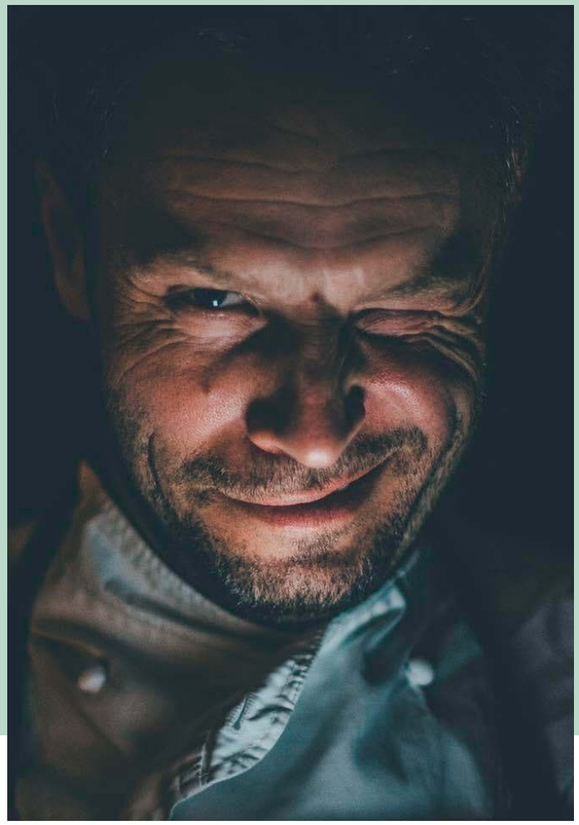
A jak ocenia pani współczesne realizacje?
Jestem rozczarowana Wyspą Spichrzów. Niestety, z powodu trudności związanych z moim wiekiem nie miałam możliwości obejrzenia tej realizacji w naturze, ale uważam, że to, co oglądałam na zdjęciach jest nieudane. Moim zdaniem budynki na Wyspie Spichrzów należało albo zrekonstruować zgodnie z przekazami historycznymi, albo drogą międzynarodowego konkursu architektonicznego wytypować najbardziej atrakcyjny projekt zgodny z tendencjami współczesnej architektury. Szkoda, że tak atrakcyjne miejsce godne wyjątkowego potraktowania została tak zeszpecone.

Dzisiejsze planowanie osiedli też różni się od PRL-owskiego.
Niestety, idzie to w złą stronę. W socrealizmie projektowano całościowo — przewidywano tereny pod budynki mieszkalne, szkoły, przedszkola. Ważne były odległości między budynkami, aby nie zaglądać sobie w okna — choć nie zawsze udało się tego uniknąć. Ale było miejsce na zieleń i małą architekturę. Udało się to wszystko pogodzić. A teraz mam wrażenie, że wszystko powstaje na dziko. Oczywiście, trzeba liczyć się z planami miejscowymi, ale wciąż za dużo w tym chaosu.

Spotkanie z Danutą Olędzką z okazji 50. rocznicy ukończenia budowy falowca.

Fot. Jakub Knera / Fundacja Palma

/ F E L I E T O N /



KAMIL SADKOWSKI

Kulinarny 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.

MIODZIO

Napełnimy nasze serca miodem, będzie pięknie, wspaniale i cudownie jak nigdy dotąd, ale zaraz... przecież żyjemy w tym kraju, gdzie życie jest słodko-gorzkie. Gorzki smak to dla wielu nieprzyjemne skojarzenia, ja natomiast jestem z bandy, która wręcz uwielbia smakować gorzkie kąski. Wszyscy miłośnicy goryczki są zdecydowanie mniej wybredni, i co za tym idzie, zjedzą prawie wszystko. To prawdziwe środowisko gourmet, gdzie samo jedzenie już jest wielką przyjemnością. Mimo wszystko życie powinno być przyjemne, a do tego potrzebne są nam słodkie chwile.

Miłośnicy słodyczy mają jedno skojarzenie, wszystkie myśli prowadzą do tego słodkiego płynu, i to właśnie nad tym tematem nieco bardziej się pochylimy. Wiemy, że te małe cudowne stworzenia, które ciężko pracują, aby napełnić niejeden słoik złocistym miodem, przygotowują cukier. Czy na pewno potrzebujemy tego słodkiego nektaru w naszym życiu? Prawdę mówiąc, moglibyśmy równie dobrze wysłać dzieci do sklepu spożywczego po kilka torebek cukru, bo miód to przecież nic innego jak cukier w bardziej skomplikowanej formie. Czy naprawdę potrzebujemy pszczół, żeby dostarczyć nam cukru? Nie wystarczyłby nam zwykły cukier z supermarketu? A co z tą całkowicie przereklamowaną sprawą zapylania roślin? To chyba nie jest takie skomplikowane, przecież to nie załogowy lot na Marsa. My - ludzie, jesteśmy doskonale w stanie zrobić to sami. Co więcej, nie musimy za to dostawać słodkiego płynu w zamian. Pszczoły, te małe wredne owady, które zawsze są gotowe do ataku, jeśli tylko zachcemy zabrać im trochę przestrzeni życiowej. Czy rzeczywiście potrzebujemy ich pożyteczności? Pszczoły zapylają i pomagają roślinom owocować i kwitnąć. Ale przecież możemy to robić sami. Co z tego, że pszczółki zajmują się produkcją wosku? Tak naprawdę, kto jeszcze używa wosku w dzisiejszych czasach? Możemy kupić wszelkiego rodzaju plastikowe świeczki, a do pielęgnacji skóry mamy całe regały kosmetyków o każdym zapachu świata.

Fot. Canva

Zaraz stwierdzicie, że zwariowałem...Nieco przekornie przedstawiłem pożyteczność pszczół, ale wyznaję zasadę, że czasami nie wystarczy przysłowiowe klepnięcie w ramię, tylko mocny cios między oczy przyniesie lepszy skutek.

Prawda jest taka, że bez ciężkiej pracy tych wspaniałych owadów nasz ekosystem wysypie się w mgnieniu oka. Praca pszczół jest o wiele bardziej wartościowa i złożona, niż tylko produkcja tego słodkiego płynu. Te fascynujące stworzenia pełnią kluczową rolę w naszym środowisku i mają zbawienny wpływ na nasze życie na wiele różnych sposobów. Najbardziej znaną korzyścią płynącą z pracy pszczół jest oczywiście miód. Miód to nie tylko smaczny dodatek kulinarny, ale także źródło wielu cennych składników odżywczych. Jest bogaty w antyoksydanty, witaminy i minerały, które wspierają nasze zdrowie, ale to tylko wierzchołek góry lodowej. Pszczoły są również niezastąpionymi zapylaczami. To one, wraz z innymi owadami zapylającymi, odpowiadają za przenoszenie pyłku z kwiatu na kwiat. Dzięki procesowi zapylania, rośliny owocowe, warzywne swobodnie sobie rosną i nasze stoły nie świecą pustkami. Natomiast rolnicy zdejmują przed pszczołami czapki z głów, bo to dzięki ich wytężonej pracy uzyskują wyższe plony, co przekłada się na większą dostępność i niższe ceny żywności. To z kolei wpływa na naszą zdolność do zapewnienia żywności dla rosnącej populacji ludzkiej. Niestety, pszczelarze na całym świecie borykają się z problemami związanymi z utratą pszczół, zwłaszcza w wyniku stosowania pestycydów, utraty siedlisk i zmian klimatycznych. Jednakże w miarę jak rośnie świadomość ludzi na temat roli pszczół i ich pożyteczności, coraz więcej osób podejmuje działania na rzecz ochrony tych owadów. Te fantastyczne projekty, które powodują, że pszczoły pojawiają się w przestrzeni miejskiej zmieniają oblicze naszej ziemi. Pszczoły były w miastach od zawsze. To dla tych owadów wspaniały ekosystem. Miasta są wyspami ciepła, dzięki czemu pszczoły mogą dłużej funkcjonować. Ponadto w miastach nie ma pestycydów używanych na wsi, które zanieczyszczają miód i prowadzą do śmierci tych uroczych miododajnych istot. Istotne dla funkcjonowania pszczół i innych owadów w mieście jest zaprzestanie koszenia trawników. Na szczęście wielu gospodarzy miejskich zrozumiało w czym rzecz, i trawniki w wielu aglomeracjach przypominają piękne łąki, które są istnym rajem dla życia pszczół.

Doceniajcie pracę pszczół, bez nich nasze życie nie będzie już słodkie. Nie bójcie się też wesołego bzykania, to znak, że jeszcze żyjemy w kolorowym świecie!

TALERZE PEŁNE KWIATÓW

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Goździk ogrodowy, mniszek lekarski, stokrotka, bratek, fiołek, nasturcja - kwiaty jadalne nie tylko pięknie prezentują się na talerzu, ale przede wszystkim dobrze smakują i stanowią niedoceniony, zdrowy dodatek do wszelkich potraw. Jedną z nielicznych osób, które już od wielu lat zajmują się hodowlą kwiatów jadalnych jest pani Zofia Zientkiewicz, właścicielka gdańskiego Ogrodnictwa Lawenda, największej plantacji w Polsce, która zaopatruje polskie restauracje, również trójmiejskie, w ten rarytas.

Kwiaty jadalne – dobry dodatek czy fanaberia? Na to pytanie najlepszą odpowiedź zna Zofia Zienkiewicz, założycielka i producentka kwiatów jadalnych, ziół i dekoracji ziołowych w największej na Pomorzu plantacji Ogrodnictwo Lawenda, ulokowanej na gdańskiej Oruni. Przez całe swoje życie zajmowała się hodowlą roślin i z własnego doświadczenia wie, że kwiaty jadalne mogą być uważane zarówno za fanaberię, jak i za przepyszny rarytas.

- Mimo wszystko stawiałabym, że jest to dobry dodatek – mówi Zofia Zienkiewicz, właścicielka Ogrodnictwa Lawenda, które specjalizuje się w uprawie ziół i kwiatów jadalnych. - Zaczynając od tego, że kwiaty jadalne mają prozdrowotny charakter, co potwierdza wiele badań. Między innymi kolory kwiatów odpowiadają innym witaminom, dlatego warto jeść kwiaty o różnych barwach. Dodatkowo są bezpieczne dla cukrzyków. Nie zapominajmy też o walorach estetycznych! Jak patrzymy na danie wykończone kwiatami to działa to na zmysły niewiarygodnie. Co do fanaberii, było tak, ale kilkanaście lat temu, kiedy z szefem kuchni Krzysztofem Wierzbą po raz pierwszy użyliśmy do dekoracji prawdziwych kwiatów – fioletowej bazylii. Jury przyznało nam wtedy punkty ujemne za te nasze dodatki – dodaje.

Jednak kilka miesięcy później, oceniający ich szefowie kuchni w swoich programach kulinarnych emitowanych w TV zaczęli pokazywać i używać kwiatów jadalnych tłumacząc, że jest to najnowszy trend.

KWIATY NA TALERZU

Kwiaty jadalne to ponad 200 gatunków roślin, z czego wiele z nich pojawia się często w domowych ogródkach. Jedne kwiaty są pikantne, drugie kwaśne, a jeszcze inne słodkie. Mają różne aromaty. Jednak jak w odpowiedni sposób je wykorzystać?

- Można dodawać je do przeróżnych dań – ryżu, tart, zup, sałatek lub stworzyć z nich dania same w sobie jak placki. Utarte płatki róż mogą stworzyć sos do dań, a z połączenia kilku rodzajów kwiatów ugotujemy zupę wielokwiatową. Oczywiście kwiaty sprawdzą się też jako przetwory – konfitura z płatków róży, syrop fiołkowy lub cukier lawendowy to tylko kilka z wariacji na temat kwiatowych słodkich dodatków do ciast i deserów – mówi Zofia Zienkiewicz.

Jeśli chcemy spożywać kwiaty jadalne w domu, musimy pamiętać, że nie wszystkie kwiaty można jeść. Najważniejsze to pamiętać, żeby sprawdzić, które gatunki roślin mają trujące soki w swoich kwiatach. Najlepiej używać także tych z własnego ogródka albo własnego zbioru, wtedy mamy pewność co do tego, w jaki sposób wzrastały. W tym wypadku wybierajmy tereny oddalone od ruchliwych dróg i działalności człowieka. Jeśli jednak chcemy kupić zebrane już kwiaty, wtedy polegajmy na sprawdzonych producentów, którzy stawiają na lokalność produktów. W restauracjach zdajemy się niestety wyłącznie na zaufanie do szefa kuchni i jego wyborów.

- Staram się, żeby to, co lokalne było w moim ogrodzie. Często też, gdy wyrastają mi siedliska ziół, tzw. samosiejki, to celowo je

SMAK KWIATÓW

OGÓRECZNIK LEKARSKI *(Borago officinalis)*
Drobne niebieskie kwiaty mają subtelny smak ogórka

GOŹDZIK OGRODOWY *(Dianthus caryophyllus)*
Czerwone, różowe i białe kwiaty z posmakiem goździka

BEGONIA BULWIASTA *(Begonia Tuberhybrida)*
Białe, żółte, pomarańczowe i czerwone kwiaty o kwaskowatym posmaku

CHABER BŁAWATEK *(Centaurea cyanus)*
Kwiaty niebieskie, czasami białe lub różowe, w posmaku słodko-pikantne, goździkowe

RUMIANEK *(Chamaemilum nobile)*
Kwiaty podobne do stokrotki, w smaku delikatna nuta jabłka

STOKROTKA *(Bellis perennis)*
Biało-żółte kwiaty z lekką nutą mięty lub koniczyny w smaku

MNISZEK LEKARSKI *(Taraxacum officinale)*
Małe żółte kwiaty mają smak miodu, jeśli zrywane są wcześnie

LILIOWIEC *(Hemerocallis)*
Kolorowych kwiaty o słodkim posmaku i chrupiącej budowie sałaty. Zarówno pąki, jak i kwiaty mogą być spożywane we wszystkich stadiach wzrostu

BEZ CZARNY *(Sambucus canadensis)*
Słodko smakujące kwiaty. Leczniczo na przeziębienia i dreszcze

FIOŁEK TRÓJBARWNY *(Viola tricolor)*
Żółto-fioletowo-lawendowe kwiaty z kwaskowym posmakiem. Liście też są jadalne i zawierają witaminę C

NASTURCJA *(Tropaeolum majus)*
Czerwone, żółte, i pomarańczowe kwiaty mają pieprzny smak i są najbardziej popularne ze wszystkich jadalnych kwiatów. Liście również są jadalne

BRATEK *(Viola X Wittrockiana)*
Kwiaty o kolorze purpurowym, białym, żółtym mają słodki, cierpki smak

SZAŁWIA *(Salvia officinalis)*
Lawendowo-niebieskie kwiaty rosną tylko w odmianach kulinarnych. Barwny gatunek szałwii nie zakwita. Kwiaty mają wyraźny szałwiowy smak

zostawiam. Wychodzę z założenia, że jeżeli same tu wzrosły, to znaczy, że dobrze się tu czują – tłumaczy pani Zofia. - Warto zwrócić uwagę również na zioła: skrzyp, nawłocie, krwawnik, to są rośliny, które również rosną na mojej plantacji. Kwiaty są wykorzystywane do dekoracji, a zioła suszę na herbaty. Siedliska rośliny powinny być chronione, są one źródłem naszych kwiatów i ziół. Ekologia to dla mnie dbanie o to, co nas otacza, nie stwarzanie sztucznych poletek – zapewnia producentka.

PLANTACJA Z HISTORIĄ

Zanim jednak udało się osiągnąć międzynarodowy sukces, wszystko zaczęło się od małego poletka w 1998 roku, kiedy to Zofia Zientkiewicz zajmowała się hodowlą ziół i ogrodami. Wtedy marzyła o swoim wielkim ogrodnictwie, które mogłaby nazwać „Lawenda", od kwiatów, jakie ją zachwycały. Kilka lat później udało jej się odkupić ziemię, należącą wcześniej do dziadka i tym sposobem pojawiła się możliwość otworzenia własnej produkcji. Początkowo były to rośliny, a z czasem zioła i kwiaty jadalne. Teraz Ogrodnictwo Lawenda wyznacza nowe trendy, które wprowadza do kulinarnego świata, wzbogacając tym samym smak i wygląd serwowanych dań. Jednak to nie jedyna działalność, jakiej podejmuje się pani Zofia.

- Prowadzimy wiele działań szkoleniowych i uświadamiających kucharzy o skarbach natury, jakimi są zioła i kwiaty. Mówimy o tym, jakie wspaniałe właściwości zdrowotne mają, a także jak mogą wzbogacić serwowane dania nie tylko o nietypową kompozycję dekoracyjną, ale również smakową. Firma wspiera ponadto młodzież ze szkół branżowych, organizując różnego rodzaju szkolenia, zarówno na terenie placówek oświatowych, jak i również organizując lekcje szkoleniowe na swojej plantacji, gdzie młodzi adepci sztuki kulinarnej mogą zapoznać się na „żywo" z bogactwem smaków, walorów wizualnych oraz z możliwościami wykorzystania tych darów natury w komponowaniu potraw – mówi Zofia Zientkiewicz.

SŁODKIE PŁATKI KWIATÓW

Jednym z klientów, który regularnie odwiedza plantacje Zofii Zientkiewicz jest Weronika Rokicka, właścicielka cukierni NOTOCIACHo.

- Odwiedzam Ogrodnictwo Lawenda raz w tygodniu – mówi właścicielka cukierni. - Kwiatów i ziół z upraw pani Zofii używamy przede wszystkim do ozdabiania tortów, tortów weselnych, ciast, słodkich stołów i deserów. Robią ogromne wrażenie, sprawiają bardzo dużo radości, zarówno mojemu zespołowi podczas pracy, jak i klientowi podczas różnych uroczystości. Jednakże coraz częściej sięgamy do odważniejszych połączeń smakowych i wykorzystujemy kwiaty i zioła do tworzenia receptur, np. ciastek lawendowo-cytrynowych, sernika rozmarynowo-wiśniowego lub z dodatkiem werbeny cytrynowej czy kruchych maślanych ciastek z wykorzystaniem bratków. Jest to miłe urozmaicenie w naszym menu – dodaje.

Oprócz tego w ofercie znajdziemy sezonowo serniki i tarty z dodatkiem rozmarynu, bazylii, mięty, tymianku, werbeny cytrynowej - najczęściej w połączeniu z cytrusami, wiśniami, malinami lub jagodami, a także torty z bratkami i malinami. W stałej ofercie ciacha cytrynowe z kwiatem lawendy. Dla wielbicieli wytrawnych smaków cukiernia również przygotowała specjalne menu z wypiekami, tym razem z ziołami, które mają intensywniejszy smak i zapach po wypieku. Jednak najważniejszym czynnikiem, jaki wpływa na jakość, jest produkt.
- Lokalność produktów jest bardzo istotna. Z kilku powodów: po pierwsze jest to towar delikatny i łatwo mu zaszkodzić; po drugie mogę osobiście pojechać do producenta, obejrzeć kwiaty oraz zioła, a potem samodzielnie skomponować moje zamówienie; po trzecie, kiedy znamy osoby, które każdego dnia dbają o swój „jadalny ogród", ufamy im, widzimy ich starania i miłość do pracy, którą wykonują, to powoduje pewną jedność, pomiędzy składnikami, a produktem gotowym, jakim są wypieki NOTOCIACHO – zapewnia właścicielka cukierni.

ŚLEDZIE W KWIATACH

Lokalność produktów, które następnie będą wykorzystywane do przystrajania talerzy i potraw, jest istotna także dla kucharzy z Restauracji Gryfon w Jastarni.

- Całą ofertę opieram na regionalności i lokalności – zapewnia Piotr Lisakowski, właściciel lokalu. - Zdobywając międzynarodowe doświadczenie zacząłem doceniać kulturę kulinarną, w której się wychowałem. Sam trend korzystania z lokalnych produktów zyskuje na popularności z kilku powodów: lokalne produkty są zazwyczaj świeższe, ponieważ muszą pokonać krótszą drogę od producenta do klienta. Krótsza odległości transportu redukuje emisję dwutlenku węgla i ma ogólny wpływ na środowisko. Wybierając lokalnych dostawców wspieram lokalną gospodarkę, co ma wpływ na tworzenie miejsc pracy w moim regionie.

Kwiaty stosowane są tutaj do dekorowania niemal wszystkich dań, a szczególnie półmisków dla większej ilości konsumentów. W ten sposób nadaje się im wyjątkowego charakteru. Jednak to co wyróżnia Restaurację Gryfon, to łącznie nietypowych smaków.

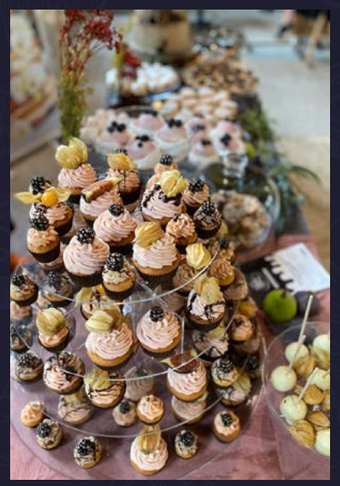
- Kilka lat temu miejscowy kucharz, który pomagał mi w restauracji podczas dużego eventu zażartował: „twój dziadek w grobie się przewraca jak widzi śledzie w kwiatach", ponieważ tradycyjne, lekko solone śledzie udekorowałem pikantnymi kwiatami nasturcji – śmieje się Lisakowski.

Kwiaty jadalne właściciel lokalu pozyskuje z własnego ogródka, gdzie je hoduje, jednak to bardzo ograniczone gatunki. Najchętniej zaopatruje się w Ogrodnictwie Lawenda, co jest zgodne z jego filozofią pracy i wykorzystywania lokalnych produktów.

- Kwiaty można dodać do standardowej sałatki lub stworzyć całą opartą na świeżych warzywach, ziołach i płatkach kwiatów. Kwiaty o delikatnym smaku, takie jak lawenda, róże czy bławatki, mogą również wnosić subtelny smak do deserów. Kwiaty jadalne mogą być również wykorzystane jako ozdoba do dań głównych. Mogą zdobić ryby, mięsa, dania wegetariańskie czy dania z makaronem. Tu ważne jest zachowanie umiaru, aby kwiaty nie przytłoczyły pozostałych smaków. Kwiaty jadalne można dodać też do marynat, sosów i dressingu, aby dodać im smaku i aromatu. W tym roku opracowałem marynatę do śledzi opartą na płatkach dzikiej róży. Natomiast absolutnym hitem są lody z płatków dzikiej, helskiej róży – zachęca kucharz.

NOTOCiACHo
CUKIERNIA KAWIARNIA PRACOWNIA WYPIEKARNIA

**NOTOCIACHO to cukiernia i kawiarnia, w sercu Wrzeszcza.
Kwintesencja doskonałości w krainie słodkości.**



Torty na każdą okazję: weselne, urodzinowe czy okolicznościowe – każdy tort jest dla nas wyjątkowy.

Słodkie Stoły: oczaruj swoich gości nie tylko smakiem, ale i prezentacją!

Codziennie świeże: drożdżówki, tarty, serniki, banoffee, pierożki... Czekają na Ciebie!

Używamy tylko najwyższej jakości składników.
Bo Ty zasługujesz na najlepsze!

Prawdopodobnie najlepsza kawa w okolicy: aromatyczne espresso, kremowe cappuccino czy relaksująca latte?
Wybór należy do Ciebie!

Spokój w sercu miasta: nasz ogródek to idealne miejsce na chwilę wytchnienia od miejskiego zgiełku lub na rozmowy ze znajomymi.

10 lat historii: tradycja połączona ze współczesnością tworzy niezapomniane smaki.

ul. Władysława Pniewskiego 3b (wejście od ul. Partyzantów z tyłu CH Manhattan) | pon-czw 10-17, piątek 10-18, sobota 10-15
tel. 515 021 501 | notociacho@gmail.com
www.NOTOCIACHO.pl

BROWAR PINTA
PIWNA OAZA W SOPOCIE

W czasach, kiedy Polska była już tylko piwną pustynią, jak Beduini zaczęli po niej krążyć piwowarzy, którzy wiedzieli, że piwo nie kończy się na wszędzie podobnie smakujących eurolagerach. Aż trudno uwierzyć, że utworzone przez nich oazy zaczęły się u nas rozrastać dopiero 12 lat temu. Dziś Polska nie tylko przestała być piwną pustynią, ale z piwnego rzemiosła uczyniła swoją wizytówkę.

Piwne oazy to miejsca, gdzie najpierw piwowarzy domowi, a później browary rzemieślnicze i piwosze mogli spotykać się i dzielić swoją pasję do kraftowego piwa. Pożywką dla ich przyspieszonego rozwoju było 1666 butelek piwa grodziskiego uwarzonego w maju 2010 r. przez Ziemowita Fałata i Grzegorza Zwierzynę w wynajętym specjalnie na ten eksperyment browarze restauracyjnym Grodzka 15 w Lublinie. Jedyny rdzennie polski styl piwny zniknął z rynku kilkanaście lat wcześniej. Kiedy zwyczajny lager w sklepie kosztował 2 zł za pół litra, dwaj entuzjaści kraftu pokazali, że są w Polsce ludzie, którzy podzielają ich nienormalne w świecie zdominowanym przez eurolagery zamiłowanie do lekkiego piwa wędzonego, po 5 zł za 0,33 litra. Sprzedali je w tydzień, a później musieli już tylko odpowiadać na telefony z prośbami o więcej.

Niecały rok później, wspólnie z Markiem Semlą, sięgnęli po amerykańskie chmiele i już pod szyldem PINTY, w wynajętym browarze uwarzyli pierwsze IPA w Polsce „Atak Chmielu", obecnie najpopularniejsze piwo kraftowe w naszym kraju. Za nimi poszli inni. Wtedy, w 2011 r. działało w Polsce około 70 browarów, a teraz jest ich ponad 360. Łączna ilość warzonego przez nie piwa prawie się nie zmieniła, za to różnorodność wystrzeliła w kosmos. Od kilku lat nad Wisłą warzy się ponad 2 tysiące premierowych piw rocznie, praktycznie we wszystkich z około 120 oficjalnie sklasyfikowanych na świecie stylach. W zeszłym roku 90 premier miała sama PINTA.

Polska nie tylko przestała być piwną pustynią, ale z piwnego rzemiosła uczyniła swoją wizytówkę. PINTA była pierwszym polskim browarem rzemieślniczym, który postanowił warzyć piwo za granicą i na innym kontynencie. Jego właściciele jako pierwsi zdecydowali się przemierzać świat w poszukiwaniu nieznanych w Polsce odmian chmielu. W tym celu byli w Argentynie, RPA i na Tasmanii, a nawet w Korei Północnej. Polskie chmiele wozili do Japonii, Brazylii, Włoch, Nowej Zelandii, na Galapagos i Reunion... Kooperując z „zamorskimi" browarami warzyli portery bałtyckie, symbolicznie łącząc Bałtyk z innymi morzami i oceanami.

W ciągu 12 lat ekipa PINTY odwiedziła ponad 30 krajów, dziesiątki browarów i jeszcze więcej taproomów, czyli kraftowych pubów z wieloma kranami. Ich aktywność i uznanie dla warzonych przez nich piw sprawiły, że w 2021 r. użytkownicy piwnego portalu Ratebeer.com wskazali PINTĘ jako najlepszy browar w Polsce, jeden z 10 najlepszych w Europie i jeden ze 100 najlepszych na świecie. Tak po 10 latach chęć napicia się wymarzonego piwa przerodziła się w prosperujący biznes.

PINTA Sopot

Pasję do kraftu i piwnych podróży widać i czuć w ich firmowych pubach: we Wrocławiu, w Warszawie, a od kwietnia tego roku też w Sopocie. Minutę od dworca SKM i dziesięć minut od brzegu Bałtyku można odkrywać piwne style i slow foodowe smaki z menu. W PINTA Sopot przy ul. Dworcowej 7 przez 7 dni w tygodniu, od 12 w południe do 2 w nocy z 20 kranów leją się klasyki i premierowe piwa PINTY oraz zaprzyjaźnionych z nią browarów rzemieślniczych z Polski i świata. W lodówkach chłodzi się kilkadziesiąt innych piw z butelek i puszek. Tu trafiają też limitowane ilości piw dzikich lub starzonych w drewnianych beczkach przez wyspecjalizowany w warzeniu piwnych sztosów browar PINTA Barrel Brewing.

Niektórym nadal trudno uwierzyć, że przygody ze smakiem można szukać w pubie. Wszystko zależy od tego, czy na swojej drodze przez pustynię znajdzie się właściwą oazę.

KARIERA W ŚWIECIE ARTYSTYCZNYM: JAK?

Kiedy jesteś młodym studentem uczelni artystycznej i chcesz zacząć pracować jako niezależny artysta lub projektant to masz przed sobą trudne lata. Bardzo trudne lata. Długo zbierałem się by napisać ten felieton - rany są ciągle żywe a wspomnienia pełne porażek nie dają spać i wrzynają się w bolące plecy niczym zbyt ciasny gorset prostujący wybujały kształt kręgosłupa.

Rzeczywistość nie jest światem dla wrażliwców i nie odpowiada zbyt miło na przesadną wyobraźnię a wizualizowanie sukcesu często bardziej przeszkadza niż pomaga. Świat bywa brutalny - szczególnie dla odszczepieńców i kolorowych ptaków - zdaje się mówić: wasze miejsce jest w hermetycznym świecie a nie w świecie opartym o realia komercji. Idź sobie bo tu jest wszystko poukładane, idź tam gdzie są tacy jak ty. Często też odnalezienie się artysty w tym świecie tworzy niefortunną hybrydę niosąc zagubienie i osamotnienie. Ale niektórzy się sprzedali zaskakująco godnie. Nie oceniam, nie zazdroszczę, nie podziwiam bo nie wiadomo nigdy jaka jest prawdziwa cena jaką zapłacili. A łatwo skrzywdzić wypłaszając kogoś przyprawieniem prymitywnej gęby.

Jeśli nie masz kontaktów wypracowanych przez rodziców oraz ich zasobny portfela, to przed Tobą schody w czystej postaci. Oto sam mierzysz się nie tylko ze swoimi aspiracjami ale także ze złożoną twórczą osobowością.

Tutaj łatwiej mają projektanci, którzy jednak częściej trzymają pion i umieją liczyć więc bardziej mogą liczyć na siebie. Karą zdaje się być wyklęcie z elitarnego kręgu „sztuk czystych" a nagrodą mniejsza samotność bo projekt tworzysz w zespole a obraz czy rzeźbę głównie w samotności.

Choć starzy zazdrośnicy często mówią, że dziś by być projektantem wystarczy założyć Instagrama i pokazać piękne „wizualki" to jednak w rzeczywistości sama promocja to dużo za mało. Sami zdobywali pierwsze zlecenia poprzez znajomości i picie wódki.

Ich kontakty odejdą razem z nimi. Ale bez obaw - nasze sprytne metody cyfrowej pracy za 30 lat też przeminą.

Jedno jest pewne - obecnie jest dużo bardziej dynamiczniej i cyfrowo. Dziś w niektórych branżach rządzi Behance a cyfrowy świat może dać Ci rozgłos dużo większy niż Trybuna Ludu. Ale jest haczyk: w czasach hegemonii wzroku jest tyle „ładnych obrazków", że nie wystarczy pięknie naśladować. Bo to już robi AI. Jak chcesz być odtwórczy to ta droga chyba nie jest dla Ciebie.

Jak zrobić karierę? Ucz się na błędach, nie przejmuj się nimi i bądź drapieżnikiem który wyrusza na artystyczny żer. Niech nie zaspokaja Cię klepanie po plecach i niech nie zasmuca Cię przesadnie krytyka. Szukaj ścieżek przejścia: jak inni zrobili to przede mną? Podziwiaj ale nie bezmyślnie. Naśladuj ale świadomie i dla nauki. Oglądaj firmy Tarantino i rozmawiaj z mądrzejszymi od Ciebie. Nie pompuj swojego ego i pamiętaj że artyści to Ci co muszą stać twardo na ziemi.

Kolorowe ptaki, dziwacy, ludzie ulicy, zmarnowane życia i talenty. Gwiazdy designu, znani artyści i celebryci sztuki. Im poświęcam te kilka linijek wspominając ich twarze i uśmiechając się do wspólnych wieczorów i rozmów. Hej Ty co czytasz te słowa! Jeśli żadnego artysty nie znasz to w ramach pokuty kup obraz lub chociaż koraliki na Allegro.

JAN SIKORA

Rocznik 1984, profesor gdańskiej ASP i architekt wnętrz z 15 międzynarodowymi nagrodami na swoim koncie. Obserwator i uczestnik świata projektowego. W ASP prowadzi Pracownię Przestrzeni Publicznych. W kraju dostał m.in. Nagrodę Architektoniczną Polityki za Stację Kultura w Rumi. Na swoim koncie ma felietony do Tygodnika Polityka i Świata Rezydencji, prowadził TEDx Gdynia, a ostatnio zrobił autorski stand-up. Przewodniczący i juror takich konkursów jak: Must Have, Dobry Wzór, Konkurs Koło czy Inspireli International Awards. Jego projekty publikowane są regularnie na świecie, a jego można spotkać na naszej zatoce, gdzie surfuje na desce elektrycznej.

Jaka piękna samowolka

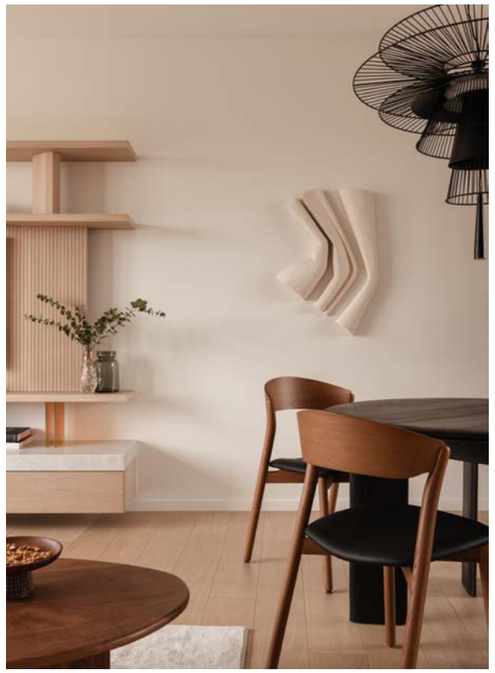
PENTHOUSE

Z WIDOKIEM NA PORT

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA
PROJEKT: PB / STUDIO
ZDJĘCIA: ONI STUDIO

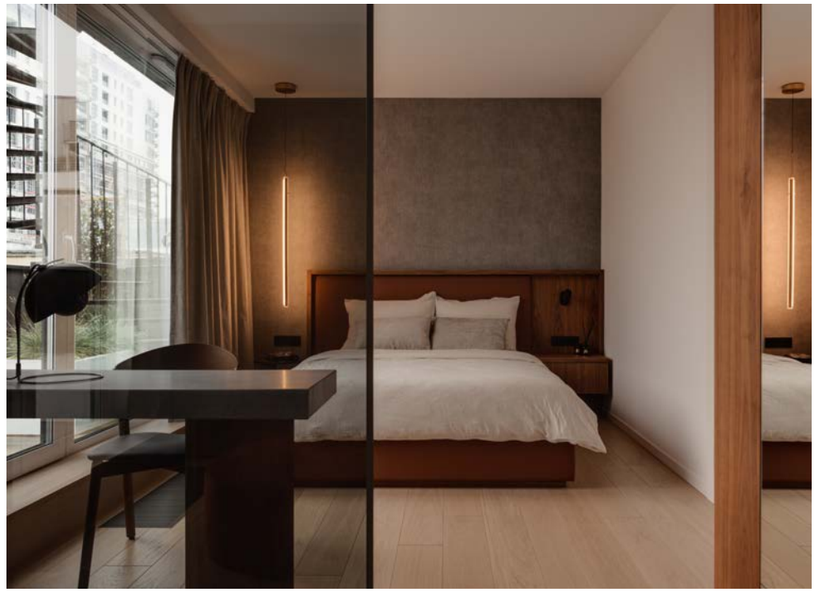
Na czwartym piętrze, na styku gdyńskiego nabrzeża oraz śródmiejskiej zabudowy znajduje się penthouse zdefiniowany przez proste emocje, sztukę i indywidualnie projektowane detale. To kompromis pomiędzy minimalizmem, a przytulnością w złamanych brawach bieli.

Elegancja, oryginalny detal, a przede wszystkim wysokiej jakości naturalne materiały - takie było założenie Joanny i Szymona, pary młodych ludzi wiodących intensywne zawodowo życie, dla których mieszkanie miało stanowić azyl od codzienności.



Mieszkanie zlokalizowane jest w portowej części miasta, na styku nabrzeża oraz śródmiejskiej zabudowy i zajmuje ostatnią kondygnację czteropiętrowego budynku. Projektując układ funkcjonalny, powstały dwie główne strefy - nocna, składająca się z głównej sypialni połączonej z garderobą oraz dzienna, z której otwierają się widoki na obie strony budynku.

- Do współpracy przy projekcie wnętrz tego gdyńskiego penthouse'u, zostaliśmy zaproszeni przez inwestorów, którzy cenią w życiu najwyższą jakość. To było przyjemne wyzwanie, również ze względu na nietypowy podłużny układ mieszkania - mówi Jakub Piórkowski z PB Studio. - To właśnie ogromne przeszklenia otwierające się na taras wzdłuż całej jego długości dają wnętrzom niezwykle dużo dziennego światła i umożliwiają intensywne korzystanie z przestrzeni zewnętrznych. Z kolei na dachu znajduje się kolejny taras z jacuzzi i wyjątkowym widokiem na port - dodaje projektant.



W penthousie zastosowano bazowe materiały zanurzone w delikatnych tonacjach kolorów piaskowych i złamanych bieli, które wyróżniają się między sobą mocnymi fakturami. Bielone drewno dębowe na podłodze, fakturowy tynk na ścianach, biały kwarcyt i piaskowe ceramiczne mozaiki tworzą atmosferę spokoju i nadmorskiego oddechu. Ta delikatna paleta została przełamana akcentami z drewna orzechowego w kuchni i garderobie, a kwintesencją designu jest podkreślony w kolorze czarnym stół jadalniany, który stanowi prawdziwe serce mieszkania.

W projekcie pojawia się również wiele indywidualnie projektowanych detali, w tym m.in. regały z elementami barwionego szkła, kamienne i drewniane stoliki czy powtarzalne geometryczne formy wykończane w orzechu i mozaice. Elegancki wystrój miał stanowić tło dla designerskich perełek, w efekcie, w apartamencie znajdziemy również dzieła sztuki przygotowane specjalnie pod tą przestrzeń. Prace malarskie oraz płaskorzeźbę stworzyła trójmiejska artystka Aleksandra Józefów.

NOWE STUDIO „DZIEŃ DOBRY TVN”

NOWY STANDARD W BRANŻY

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA | **FOTO:** TOM KUREK

Popularna śniadaniówka „Dzień dobry TVN” rozpoczęła nadawanie po wakacyjnej przerwie. Jedną z największych nowości była prezentacja zupełnie nowego studia. Za tym rewolucyjnym, minimalistycznym projektem stoi gdańska pracownia architektoniczna Sikora Wnętrza Architektura z Janem Sikorą na czele, szalenie zdolnym architektem, a jednocześnie felietonistą Prestiżu.

Od poniedziałku, 28 sierpnia codzienne wydania „Dzień Dobry TVN” nadawane są z nowego studia. Zmieniło się niemal wszystko: wystrój, kolory, a nawet okna, w których pojawiły się loftowe szprosy, czyli listwy dekoracyjne dzielące szyby na kilka części. Całkowicie zmienił się również układ funkcjonalny, który został dostosowany do nowych potrzeb. Powstała m.in. strefa wejścia dla gości akustycznie oddzielona od głównego studia, a także nowa strefa „news”, dzięki czemu widzowie mogą być na bieżąco z wydarzeniami. Kuchnia natomiast została umieszczona w strefie, gdzie wcześniej była scena, a głównym miejscem jest mobilna scena z dwoma półokrągłymi kanapami - idealna do wyjątkowych spotkań z ciekawymi ludźmi.

Za koncepcją nowego studia stoi gdańska pracownia architektoniczna Sikora Wnętrza Architektura, która przeprowadziła pełen proces projektowy oraz realizacyjny: od pierwszych konsultacji, przez koncepcję, a skończywszy na wykonaniu pełnego fit-outu. Prace nad projektem trwały około pół roku. Realizacja to intensywne 3 tygodnie pracy i 9 ekip koordynowanych przez gdańską pracownię: od demontażu wcześniejszej scenografii po finalne rozstawienie mebli. Jednak stworzenie w pełni mobilnej przestrzeni z uwzględnieniem odpowiedniej akustyki i ruchu kamer wydaje się szczególnie trudnym zadaniem.

- Ekstremalnie krótki termin, wielobranżowość, współpraca z szerokim gronem specjalistów, mobilność i modułowość elementów, wymagający charakter telewizji emitowanej na żywo i wysoko postawiona poprzeczka przez dyrektor Lidię Kazen, to wszystko sprawiło, że ten projekt był nieziemsko wymagający - podkreśla Jan Sikora z pracowni Sikora Wnętrza. - Warto również dodać, że odpowiedzialni byliśmy nie tylko za projekt, ale także za spięcie całości realizacyjnie. Co więcej: osobiście za to odpowiadałem, dlatego w tym roku wakacji nie spędziłem nad gdańskim morzem, ale w warszawskim wieżowcu - dodaje.

Co ciekawe, wnętrze studia stanowi niejako kontrę do innych „krzykliwych” pokazywanych w śniadaniówkach. Miało być powściągliwie, minimalistycznie, z loftowym twistem - zupełnie niestandardowo.

- Od początku było jasne, że zostaliśmy ściągnięci do projektu jako zespół, który specjalizuje się w wyjątkowych wyzwaniach. Cel był prosty: zupełna przemiana studia i stworzenie miejsca, które wytycza nowy standard w branży. O kompromisach nie mogło być mowy. Osobiście obserwując to jak wyglądają studia telewizyjne w Polsce i za granicą (także w USA) byłem zaskoczony ilością kiczu i złego gustu. Chciałem z tym zerwać i pokazać, że można inaczej. Najlepszy komplement jaki powtarza się w sieci to „wnętrze jest puste”. I o to chodziło - czas, by wyluzować już u nas z tym bizantyjskim umiłowaniem przepychu. Less is more - podkreśla architekt.

W miejsce przepychu pojawiły się mocne detale, które dodają całości prawdziwego charakteru. Jedną z takich wisienek na torcie były meble wykonane przez trójmiejską markę THIS is WOOD. Stworzyli autorski mebel, który zmienia wysokość w zależności od potrzeb. W dodatku ma elektroniczną pamięć wysokości, więc w jednej chwili może być na standardowej wysokości, by za chwilę - za naciśnięciem guzika - stać się ladą barową!

THIS IS WOOD
najlepsze wykonanie dobrych pomysłów
www.thisiswood.pl

TROCHĘ...

NA POJEDYNEK WYZYWA: MICHALINA DOMOŃ

Jedno krótkie słowo, które oznacza niewiele, a generuje tyle kontekstów. Jak wiele można dowiedzieć się pytając tylko o trochę? Ile generuje pytań? Co słowo „trochę" pozwala wyrazić? Trochę więcej zdradzają w tym pojedynku rysowników Iga Łukasik i Karol Polak.

IGA ŁUKASIK

studentka Wydziału Grafiki na ASP w Gdańsku, rysowniczka, graficzka, miłośniczka zwierząt wszelakich, dobrej muzyki i robótek ręcznych

Rysuję, bo ... sprawia mi to przyjemność.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał ... prawdopodobnie jakiegoś zwierza.

Obserwacje natury (głównie wody) i czytanie historii artystek/tów **... pobudzają moją kreatywność.**

Artysta dojrzewa, kiedy ... odnajduje swoją niszę i wie, co i jak chce robić, ale nie zamyka się na jeden temat i technikę.

Największe wyzwanie to ... skupienie się na jednym hobby.

Jestem trochę ... za cicha.

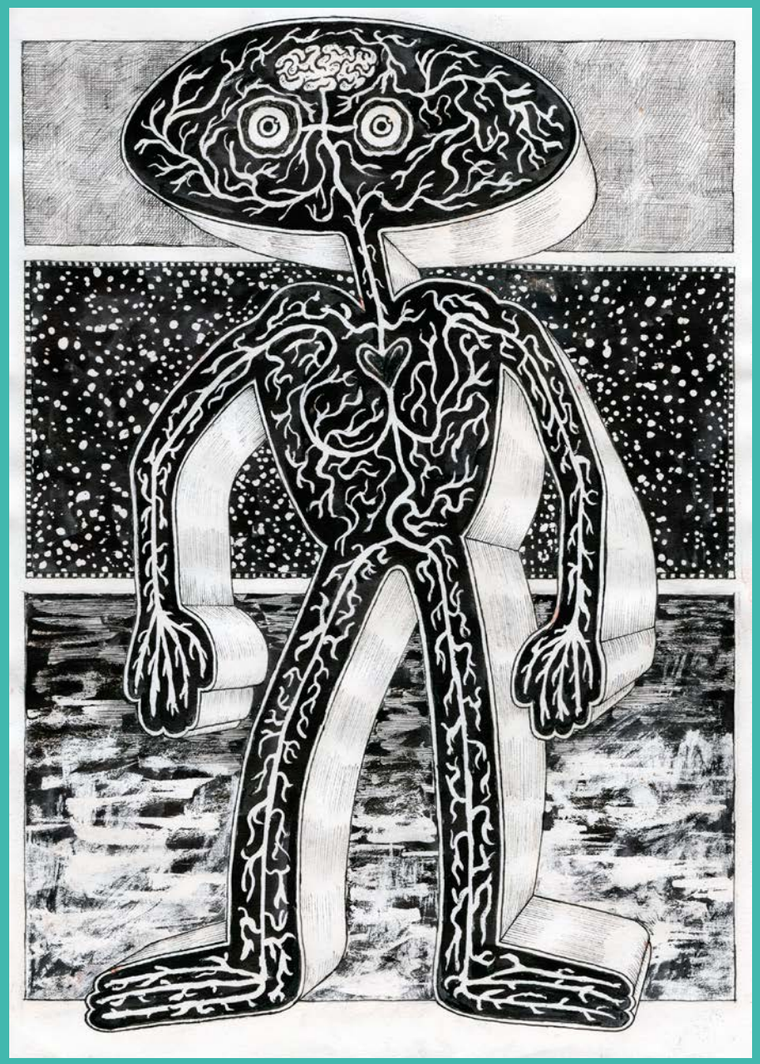
Lubię trochę ... się stawiać.

Tylko trochę ... tęsknię za domem i spokojem małego miasteczka.

Ani trochę ... nie szkoda mi złych osób.

Trochę ... mam dość, ale jakoś dam radę.

Pojedynek Rysowników



KAROL POLAK

projektant graficzny, artysta grafik, miłośnik rysunku i kawy

Rysuję, bo... zawsze mnie to fascynowało.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał ... pewnie coś kolorowego i ekspresyjnego.

Ludzie, miasto i sny ... pobudzają moją kreatywność.

Artysta dojrzewa, kiedy ... zaczyna ufać sobie.

Największe wyzwanie to ... wstać rano.

Jestem trochę ... niewyspany (zieew).

Lubię trochę ... abstrakcję.

Tylko trochę ... czasami, a zazwyczaj bardzo.

Ani trochę ... nie przeszkadza mi cisza.

Trochę ... czyli ile tak naprawdę?

— MADE IN 3CITY —

MUSS CERAMICS

CERAMIKA Z POŁUDNIOWYM TWISTEM

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Ciao! Amore! Tutto Bene! - takie hasła zdobią filiżanki, talerze i talerzyki, miseczki i misy młodej projektantki ceramiki Kamili Tassious, która stoi za trójmiejską marką Muss Ceramics. To właśnie tu, z hiszpańskiej gliny, powstają naczynia o organicznych kształtach - niemieszczące się w standardach, nierówne, idealnie nieidealne.

Są takie historie, które wynikają z ogromnej determinacji, pozytywnej zaciętości i postawienia wszystkiego na jedną kartę. To właśnie jedna z nich. Jakiś czas temu, Kamila Tassious, młoda trójmiejska projektantka mody, po zwolnieniu z etatowej pracy, postawiła na ceramikę, z którą wówczas miała do czynienia jedynie na kilku warsztatach. Oszczędności, które miała przeznaczyła na kupno... pieca do wypalania ceramiki, i tak zaczęła się wielka przygoda z gliną.

- Marka Muss Ceramics powstała z miłości do ceramiki, ale głównie do jej założenia zmusiła mnie sytuacja życiowa. Teraz bardzo się cieszę, że sprawy przybrały taki obrót, bo kocham to, co robię obecnie. Lepienie, suszenie, malowanie, szkliwienie, wypalanie w piecu to sztuka, którą musiałam posiąść sama - metodą prób i błędów. Jednak nie załamywałam się, bo ceramika jest bardzo wdzięcznym rękodziełem, nawet jak coś nie wyjdzie, to samo lepienie daje wiele radości i satysfakcji. Jak na razie ta przygoda dopiero się rozkręca, ale mam takie skryte życzenie, aby trwała już zawsze - opowiada Kamila Tassious, właścicielka Muss Ceramics.

Nazwa „muss" w języku angielskim oznacza słowo „pognieść" i z założenia miała mówić o sposobie lepienia. Zresztą wystarczy spojrzeć na produkty, by zauważyć, że wypływa z nich miłość do kształtów organicznych. Tu wszystko powstaje w myśl zasady: idealne równa się nierówne, niekształtne i nie mieszczące się w standardach.

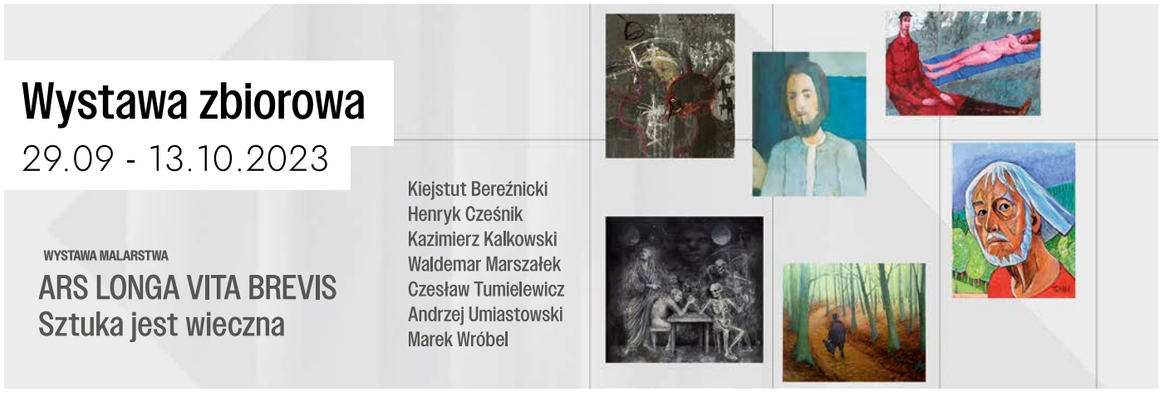
W pierwszej kolekcji pod wdzięczną nazwą: Ciao, znajdziemy m.in. filiżanki w serduszka, talerze i talerzyki, miseczki w większości odziane melodyjnymi, włoskimi hasłami.

- Tworząc pierwszą kolekcję, wykorzystałam swoje doświadczenie z projektowania odzieży. Wymyśliłam temat, którym chcę się zająć, tu akurat były to Włochy, następnie stworzyłam moodboard z inspiracjami i zaczęłam "projektować", tworzyć. Nie myślałam jeszcze wtedy, że odniesie taki sukces, bo dla mnie to sukces w ilości zamówień, ilości followersów i ilości cudownych komentarzy - podkreśla projektantka.

Już niebawem, bo w połowie września, światło dzienne ujrzy nowa kolekcja. Póki co nie zdradzamy jeszcze motywu przewodniego, lecz wiemy, że będzie to kolejny kraj, do którego Muss Ceramics zabierze swoje klientki.

Galeria triada®

Zapraszamy na wystawy
wrzesień - październik 2023



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

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

Galeria triada®

TARGI NA MIARĘ NASZYCH CZASÓW

Idziemy na targi. Po ubrania, dodatki do domu, plakaty, biżuterię, ceramikę, winyle, vintage torebkę czy dziergany pled. Współczesne targi cieszą się niesłabnącą popularnością gromadząc artystów, rzemieślników, pasjonatów i klientów, którzy szukają czegoś innego niż typowe rzeczy dostępne w pierwszym lepszym sklepie. Do tego foodtrucki, warsztaty, występy, żeby połączyć zakupy z przyjemnym spędzaniem czasu z bliskimi. Jak wyglądają targi współczesne? Co na nich znajdziemy, kogo na nich spotkamy i dlaczego jest ich coraz więcej?

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GŁUSZKIEWICZ

FOTO: OLENA CHUMAKOVA

Kiedyś targi kojarzyły się z miejscem wymiany towarów, zakupu żywności i najpotrzebniejszych rzeczy we wsi lub miasteczkach. W Gdańsku na targach można było zdobyć produkty, które przypłynęły na statkach z dalekich krajów. A jeśli nie kupić, to chociaż popatrzeć, co tam nowego się pojawiło, coś nieznanego, będącego namiastką innego, lepszego świata. Nadal targowiska miejskie istnieją i cieszą się dużą popularnością, zwłaszcza jeśli chodzi o produkty lokalne, czy unikalne. Warto tutaj wspomnieć chociażby o Zielonym Rynku w Gdańsku, czy Jarmarku Św. Dominika, który rokrocznie ściąga do Trójmiasta tłumy turystów nie tylko z Polski.

Wśród tych targowisk, jarmarków, rynków, wyodrębniła się osobna kategoria, którą roboczo nazywam: targami współczesnymi. To wydarzenia takie jak Bakalie, Targi Rzeczy Ładnych, Klimaty, Targ Miejski na 100czni, czy Targ Roślinny. Na nich gromadzą się twórcy hand-made, przekuwający swoją pasje w biznes lub dodatkowe źródło dochodu, rodzinne manufaktury, osoby tworzące produkty recyclingowe czy gromadzące vintage ubrania, winyle, dodatki do domu. Targi tego typu stają się coraz bardziej popularne, a z każdą edycją jest na nich jeszcze więcej odwiedzających.

Co kupimy na targach współczesnych?
Kto choć raz był na targach, ten wie, jak różnorodne znajdują się tam produkty. Obrazy, perfumy, biżuteria, grafiki, lampy, koce, ubrania, przetwory, kosmetyki, torebki, zabawki, plakaty i wiele innych rzeczy, których nie sposób wymienić. W jednym miejscu zgromadzone zostaje tyle unikatowych, autorskich i artystycznych rzeczy, że sama możliwość przebywania wśród nich zaspokaja nasze estetyczne potrzeby.

- Klimaty – Trójmiejskie Targi Twórców, to wydarzenie mające na celu połączenie jednego dnia, w jednym miejscu: artystów, rękodzielników, twórców oryginalnych konceptów z kupcami - odbiorcami ich prac – mówi Mirka Bułak, współorganizatorka Klimatów. - Klimaty skupiają w większości wystawców, którzy nie posiadają sklepów stacjonarnych i pracują jedynie online. Dla nich, szczególnie cykliczne spotkania z klientami face to face, są bardzo cenne, to okazja, aby się poznać, wymienić informacjami, pozyskać opinię. Dla pozostałych: świetna okazja na promocję punktów stacjonarnych, czy poszerzenia grona odbiorców. Klimaty to wyjątkowa okazja obcowania z wysokiej jakości rzemiosłem, gdzie widać pasję, zaangażowanie i wibrującą energię twórców! Liczba wystawców, prawie 100, jest raczej stała ze względu na warunki miejsca, w jakim targi się odbywają. Oferowane kategorie produktowe to: moda, biżuteria, ceramika, design, malarstwo, grafika, książki, kosmetyki ekologiczne, zabawki, naturalne świece czy wellness. Osobną kategorią, która rozwija się ostatnio bardzo szybko i która znajduje miejsce na Klimatach, jest moda vintage. Wyszukane, wyselekcjonowane i często upcyklingowe modele z materiałów z drugiej ręki, to bardzo pożądany trend w czasach masowej produkcji – podkreśla Mirka Bułak.

Bardzo często targom towarzyszą inne atrakcje: foodtrucki, warsztaty, koncerty, animacje dla dzieci. Tym samym stają się przestrzenią na ciekawe spędzenie czasu dla całych rodzin, czy grupy przyjaciół. Biorąc pod uwagę, że targi odbywają się w weekendy, jest to zachęta dla klientów do przybycia na dane wydarzenie, nie tracąc jednocześnie czasu z bliskimi.

- Koncepcja naszych targów jest prosta. Każdy, kto tworzy rękodzieło, czyli m.in. grafiki, świece, ceramikę, odzież, naturalne kosmetyki, biżuterię, torebki lub posiada ciekawy asortyment odzieżowy (vintage, streetwear itp.), może zgłosić się na nasz targ. Później selekcjonujemy zgłoszenia, aby wybrać te najciekawsze. Widzimy zdecydowany wzrost zainteresowania targami. Zaczynaliśmy w pandemii i zgromadziliśmy niecałe 20 wystawców, ale liczba odwiedzających zupełnie nas zaskoczyła - pozytywnie - i od tamtej pory zarówno wystawców jak i odwiedzających jest o wiele więcej. Obecnie mamy więcej chętnych niż dostępnych miejsc, których jest 60 – mówi Tomasz Białach, współorganizator cyklicznego Targu Miejskiego na 100czni.

TARGI: ALTERNATYWA DLA MAINSTREAMU?

Świadomość, to słowo klucz jeśli chodzi o nasze decyzje zakupowe. Mimo, że reklamodawcy robią, co mogą, to dzisiejszy konsument zazwyczaj wie, czego oczekuje od danego produktu. Ma dla niego znaczenie z jakiego materiału jest wykonany, gdzie został wyprodukowany, czy powstał w sposób zrównoważony dla środowiska. Nie są to tylko slogany, a kwestie, o które pytają osoby odwiedzające targi. Szukają produktów, które są dla nich wartościowe, a nie tylko odpowiadają na potrzebę posiadania. To, co dostępne w galeriach, sieciówkach przestało być dla nich atrakcyjne.

- Dzisiejszy klient jest bardzo świadomy swoich wyborów konsumenckich, przychodzi na targi rękodzieła z pełną świadomością tego, co mu się podoba, a co nie. Czasem kupuje okazyjnie, ale również z nastawieniem na zrobienie prezentów bliskim, na przykład na targach przedświątecznych. Jest to niepowtarzalna okazja, żeby pokazać swoją markę i zapoznać z nią nowych klientów, jak również idealny czas, żeby zaprezentować nowe modele i nowe kolekcje. Z radością przyznaję, że mam już grono "wiernych" klientek, które wracają i mam poczucie, że targi stwarzają możliwość do przemiłego, ponownego spotykania się obu stron. Latem spotykamy też mnóstwo klientów - turystów, nie tylko z Polski – opowiada Marta, właścicielka marki Lumicosi.

Dla tych, którzy cenią jakość ubrań i dodatków, pojawiają się nowe na trójmiejskiej mapie targi: Puch Festival. To połączenie targów z warsztatami dziewiarskimi oraz wystawą połączoną z wykładem, która przybliży temat zrównoważonej produkcji wełny. Pierwsza edycja Puch Festival odbędzie się 30 września w Gdańsku.

- Festiwal wełny PUCH to odpowiedź na rosnące grono miłośniczek i miłośników wełny, a także zainteresowanie wyrobami rękodzielniczymi. Jest to wyjątkowe wydarzenie w Trójmieście, które pozwoli na spotkanie topowych artystów tworzących wełnę, producentów i sprzedawców przepięknych przędzy, twórców

dodatków i akcesoriów dziewiarskich. Festival odbędzie się w inspirującej przestrzeni Zakładu Kulturalnego w dzielnicy Przymorze, który swoim wnętrzem dopełni wyraz artystyczny całej inicjatywy. Nasze targi są otwarte nie tylko do entuzjastów zrównoważonej i etycznej mody, ale dla wszystkich otwartych na zmiany ludzi. Chcemy przyciągnąć uwagę projektantów, lokalnych twórców, uczniów i studentów oraz użytkowników odzieży" - mówi Małgorzata Wiatr, współzałożycielka festiwalu PUCH, założycielka firmy ze swetrami i wełnami Furora, która zajmuje się robieniem na drutach od dziecka.

CZY NA TARGACH JEST DROGO?

Wstęp na opisywane targi w większości jest bezpłatny. Wyjątkiem są Targi Rzeczy Ładnych, których pierwsza trójmiejska edycja odbyła się wiosną 2023 (od lat są w innych miastach Polski) i żeby wejść do środka, trzeba było kupić bilet wstępu. Gdy już dotrzemy do środka targów, zaczynamy szperać, przeglądać i analizować ceny. Te nie zawsze są niskie, często nawet mało przystępne, w zależności z jakim produktem mamy do czynienia. Nie jest to jednak regułą, bo wiele rzeczy na targach możemy kupić w rozsądnych cenach, często taniej niż w sieciówkach czy galeriach.

- Bursztyn Trójmiastem stoi, dlatego od kilku lat staram się go odczarować. Odwiedzający najczęściej wybierają bransoletki, naszyjniki i kolczyki w nowoczesnej odsłonie. Doceniają możliwość spotkania się z lokalnymi twórcami, zwłaszcza tymi, którzy mają swój sklep tylko online – mówi Marta Naser, właścicielka marki Amber.

Jeśli natomiast znajdujemy się przy stoisku osoby, która np. ręcznie robi swetry z naturalnych włóczek, wykonanie jednej sztuki zajmuje jej kilka lub kilkanaście godzin, to nie dziwmy się, że taka rzecz ma swoją cenę. Bardzo często produkty te występują w pojedynczych egzemplarzach, więc płacimy też za oryginalność. Z pewnością jest tak, że wśród tysięcy osób odwiedzających, bo tyle potrafi się przewinąć przez jeden dzień targów, są ci, którzy przyszli przysłowiowo „nacieszyć oko", ale również gro kupujących, którzy są zmęczeni galeriami, mainstreamem i którzy chcą wydać swoje pieniądze na coś wyjątkowego, jakościowego.

- Jeśli tylko mogę jestem na każdych targach, które odbywają się w Trójmieście. Mam już swoje ulubione marki i wystawców, do których chętnie zaglądam, ale za każdym razem znajdę jakieś nowe rzeczy. Uwielbiam kupować ubrania i dodatki, zarówno vintage jak i handmade. Kolejną słabością jest biżuteria. Jest faktycznie spory wybór w tej kategorii. Poza tym, na edycjach przedświątecznych poszukuję prezentów dla bliskich, zresztą nie tylko świątecznych, ale również na urodziny. Nie mam problemu z wydawaniem pieniędzy na targach, bo jeśli coś mi się podoba, to wolę kupić np. upcyclingową marynarkę niż inną w znanej sieciówce, której jakość często pozostawia wiele do życzenia – mówi Judyta, która na targi przychodzi zawsze z mamą i ciocią, bo podobnie jak ona, uwielbiają niszowe rzeczy.

Targi współczesne są dla każdego. Zarówno dla kupujących, jak i oglądających. Im więcej widzimy, poznajemy, tym bardziej jesteśmy kreatywni i świadomi tego, co nam się podoba. Dlatego warto bywać na targach, szukać unikatowych rzeczy, poznawać twórców, wymieniać się opiniami. Warto również kupować świadomie: rzeczy, których potrzebujemy, które nam się podobają i które długo nam posłużą.

ZAKŁAD KULTURALNY
Gdańsk, Rzeczypospolitej 8

30/09/2023
10:00-17:00

PUCH.
festival wełny

targi wełny - wystawcy z całej Polski wystawa wełny wykład na temat wełny
kawiarnia niesamowite spotkania z hobbystami warsztaty

KUP BILET I SPRAWDŹ SZCZEGÓŁOWY PROGRAM

www.puch-festival.pl

PRODUKTY Z KLIMATEM!

Lokalni twórcy, niewielkie manufaktury, autorskie projekty - już niedługo w Gdańsku odbędzie się jesienna edycja Trójmiejskich Targów Twórców Klimaty. To dobra okazja, żeby w jednym miejscu zobaczyć i kupić prace najzdolniejszych ceramików, odwiedzić dziesiątki stoisk z biżuterią, modą, książkami, akcesoriami, dekoracjami oraz wspaniała reprezentacja naturalnych kosmetyków i świec. Oto niektóre z nich!

WAVE CONCEPT STORE

Wave to polska marka lifestylowa, która powstała z miłości do słońca, wody i wiatru. Ubrania Wave świetnie sprawdzają się na plaży, na surferskim spocie czy podczas załatwiania codziennych spraw na mieście. Cały proces ich tworzenia – od konstrukcji, poprzez szycie, na procesach uszlachetniających ubrania kończąc – ma miejsce w Polsce. Wave stawia na jakość i ponadczasowe formy. W sezonie letnim ubrania Wave znajdziecie w Chałupach oraz w Jastarni, a poza sezonem w sklepie internetowym: www.waveconceptstore.pl

wave.conceptstore

ROSA. PANNA PORANNA

To energia natury zaklęta w kosmetykach. Rosa. Panna Poranna to rodzinna manufaktura kosmetyków, która czerpie z natury to co najlepsze! Marka działa na rynku od trzech lat i wyróżnia się niszowymi produktami i pięknymi etykietami, które nawiązują do starych zielników i albumów botanicznych. Kosmetyki, które znajdują się w ofercie można stosować zarówno w biegu o poranku, jak i wieczorem, podczas rytuałów w domowym SPA. Co więcej, oferowane produkty dedykowane są różnym potrzebom skóry: hydrolaty (wody roślinne), oleje kosmetyczne, masła do ciała i masełka do ust, glinkę, peelingi i akcesoria do masażu - każdy znajdzie coś dla siebie!

rosa.pannaporanna

LEPIEJ CERAMIKA

Lepiej Ceramika to profesjonalne domowe studio ceramiki zlokalizowane w Gdańsku, które specjalizuje się w tworzeniu unikalnych i własnoręcznych naczyń ceramicznych. W ofercie znajdują się m.in. patery, talerze, kubki oraz wazony, które cechują się prostotą i minimalistycznym designem. Największą inspiracją przy tworzeniu produktów jest natura. Kolory, które znalazły się w tych wyrobach, są bezpośrednio zaczerpnięte z piasku, roślin, skał, ziemi oraz słonecznych promieni. Ponadto, w ofercie znajdują się także naczynia inspirowane morskim klimatem i Gdańskiem, które stanowią idealną pamiątkę z tego pięknego miasta.

lepiej_ceramika

MOMMY'S SOAP

Mommy's Soap to rodzinna manufaktura, której sercem jest Monika, chemiczka z wykształcenia. To ona tworzy nowe produkty, miesza w składach i panuje nad całością produkcji. Mommy's Soap to kosmetyki z najlepszym składem o zniewalająco pięknych zapachach. W ofercie marki znajdziecie kremy do twarzy, peelingi, kule do kąpieli, oleje do ciała, olejki do aromaterapii, jak i łagodne i naturalne mydła w wielu ciekawych naturalnych kompozycjach zapachowych. Ponadto piękne opakowania, tematyczne obwoluty, zestawy i karty prezentowe.

mommys_soap

WOSKOWIT SOPOT

Woskowit Sopot to marka, która powstała z zamiłowania do rękodzieła oraz chęci tworzenia czegoś unikatowego. Zaczęło się od świec sojowych w słoikach, które ewoluowały do takich, które zalewane są w betonowych pojemnikach. Od tego się zaczęła miłość do gipsu! Oprócz samych pojemników na świece, w ofercie znajdziemy również podstawki, świeczniki, organizery, i rzeźby. Właścicielka pracowni ma mnóstwo pomysłów, które sukcesywnie realizuje. Natomiast jest otwarta również na bezpośrednią rozmowę z klientem i indywidualne zlecenia, aby wspólnie móc tworzyć produkty na miarę waszych oczekiwań.

woskowit.sopot

DLACZEGO UPRAWIAMY CORAZ MNIEJ SEKSU?

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GŁUSZKIEWICZ

Badania na całym świecie nie zostawiają złudzeń: uprawiamy coraz mniej seksu. A nawet w ogóle! W Polsce ten odsetek osób wynosi już ponad jedną czwartą. I to mimo tego, że mamy aplikacje randkowe, tabu dotyczące seksualności zniknęło, a do wyboru mamy wiele modeli życia i spotykania się z partnerami.

W przeprowadzonym w tym roku Narodowym Teście Zdrowia Polaków, na pytanie: „Jak często uprawiasz seks?" jedynie 1 proc. odpowiedziało, że „codziennie". We wcześniejszych trzech edycjach testu codzienne uprawianie seksu deklarowało 2 proc. badanych. Kilka razy w tygodniu seks uprawia 16 proc. mężczyzn (spadek o 3 pkt proc. wobec roku 2021) i 13 proc. kobiet (spadek o 1 pkt proc. wobec 2022 r., o 2 pkt proc. wobec 2021 r. i o 3 pkt proc. wobec 2020 r.). Ponad jedna czwarta Polaków w ogóle nie uprawia seksu. Tak zaznaczyło 27 proc. w ostatnim badaniu. W 2022 r. było to 26 proc., w 2021 r. 24 proc., a w 2020 - 21 proc. Największy odsetek takich osób jest wśród 18-24-latków (45 proc.) i osób powyżej 65. roku życia (53 proc.).

Spadek aktywności seksualnej Polaków trwa nieustannie od kilkudziesięciu lat. W raporcie „Seksualność Polaków 2017" prof. Zbigniewa Izdebskiego i Polpharmy czytamy, że w 1997 roku aktywność seksualną deklarowało 86 proc. badanych Polaków, zaś w 2017 roku tylko 76 proc. ankietowanych. Z Narodowego Testu Zdrowia wynika, że już tylko 73% Polaków jest aktywnych seksualnie.

- Od czasu pandemii wydawać by się mogło, że większość czasu spowodowana przeniesieniem życia do naszych domów, zbliży do siebie ludzi. Nic bardziej mylnego. Nie wpłynęło to znacząco na ilość czy jakość kontaktów seksualnych. Doprowadziło to do zmiany częstotliwości zbliżeń. Życie zamknęło się w domach, praca zdalna, gdzie tu miejsce jeszcze na kolejną przestrzeń? Stres w pracy, presja, nastawienie na wyniki, wskaźniki, sprowadzenie efektów pracy do tabeli w excelu, a co za tym idzie - zmęczenie, nie sprzyjają temu, by po powrocie z pracy odnaleźć jeszcze energię do budowania bliższych relacji. Schematy wyniesione z pracy ludzie zaczynają przekładać na przestrzeń osobistą. „Nie ma sukcesu – jestem beznadziejny(a)". A potem wycofują się, by ponownie nie doświadczyć „porażki", zamiast znaleźć przyczynę i ją wyeliminować – mówi dr Katarzyna Nosek-Komorowska, Pracownia ID.

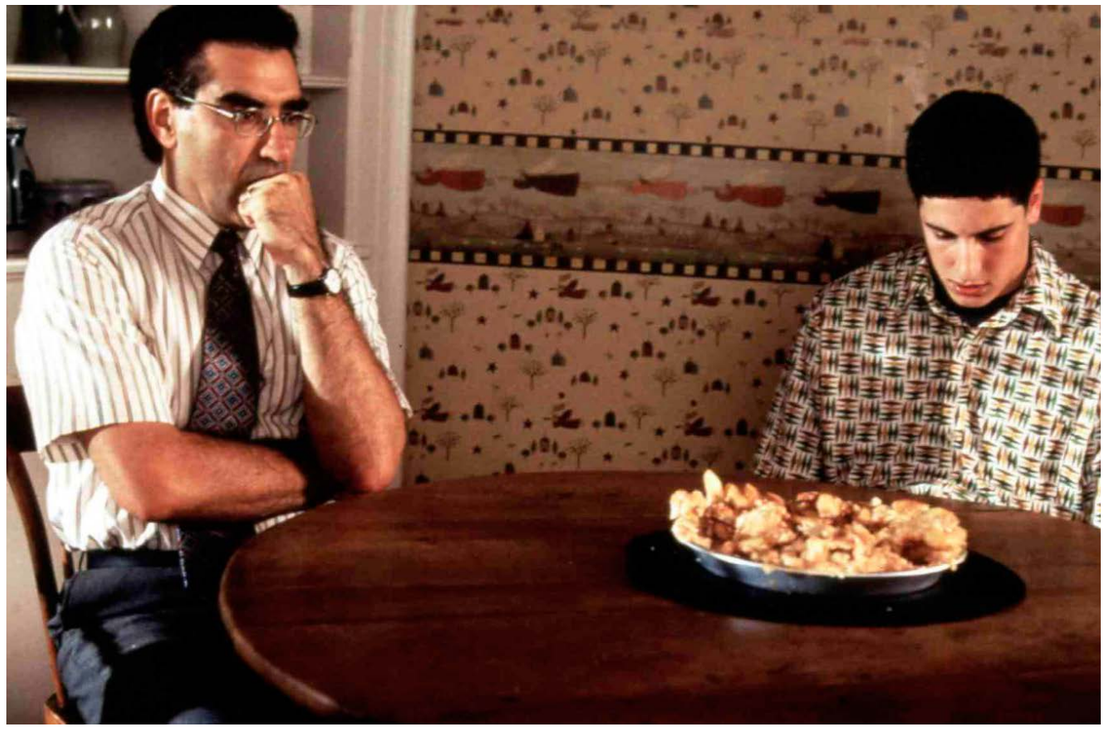
POKOLENIE Z NIE PRZEJMUJE SIĘ SEKSEM

Z pewnością nasuwa się pytanie: czy w innych krajach jest lepiej? Niekoniecznie. W dobie aplikacji randkowych aż trudno uwierzyć, że aktywność seksualna spada. Szczególnie zaskakujący jest ten spadek wśród młodych ludzi, określanych jako pokolenie Z. Według badań Australia Talks (ABC) 40 proc. Australijczyków w wieku od 17 do 24 lat stwierdza, że „nigdy" nie uprawia seksu. Podobny trend jest widoczny w Szwecji, Japonii, Wielkiej Brytanii czy w USA. Jak pokazuje najnowsza analiza naukowców z Uniwersytetu Indiany i Instytutu Karolinska w Szwecji, młodzi Amerykanie z roku na rok uprawiają coraz mniej seksu - ta tendencja spadkowa utrzymuje się już od kilkunastu lat. Naukowcy poddali badaniu poziom aktywności seksualnej mieszkańców Stanów Zjednoczonych w latach 2000-2018. W tej grupie odsetek nieaktywnych seksualnie mężczyzn w wieku od 18 do 24 lat wzrósł z 18,9 proc. w latach 2000-2002 do aż 30,9 proc. w latach 2016-2018. Wśród kobiet również nastąpił wzrost, ale nie był tak znaczący.

DLACZEGO MŁODZI UPRAWIAJĄ MNIEJ SEKSU NIŻ ICH RODZICE?

Przyczyn z pewnością jest wiele. Uprawianie seksu, to jedna z naturalnych potrzeb, która wraz z rozwojem nas, jako społeczeństwa, zostaje zaburzona. Choć rośnie świadomość, znika tabu, to ilość kontaktów seksualnych rokrocznie spada. Dlaczego? Odpowiedzi na to pytanie szukają socjolodzy, seksuolodzy i psychologowie, którzy każdego dnia rozmawiają z pacjentami, którzy odwiedzają ich gabinety.

- Trudno jednoznacznie wskazać przyczynę, dla której obecnie uprawiamy mniej seksu, niż nasi rówieśnicy w latach 80. czy 90. Możemy jednak zauważyć kilka istotnych różnic na poziomie społeczno-kulturowym, które mogą determinować nasze zaangażowanie



"American Pie" (1999). Credit: United Archives GmbH / Alamy Stock Photo

OKIEM SEKSUOLOŻKI

AGNIESZKA SZCZYGIEŁ

psychoterapeutka, seksuolożka, edukatorka seksualna, właścicielka Pracowni Terapeutyczno-Seksuologicznej w Gdyni

Tempo życia i wymagania jakie stawia młodym ludziom dorosłość, różnią się od tych sprzed kilku dekad. Współcześni 30 i 40-latkowie, tzw. pokolenie Y, to w dużej mierze ludzie, którzy są stale przepracowani, przemęczeni i pozostają w ciągłej gonitwie za różnie rozumianym „życiowym sukcesem".

Drugą istotną przyczyną zmian w podejściu do seksu, są dynamiczne przemiany społeczno-kulturowe, które zaszły w ostatnich dekadach, powiązane ze sferą seksualności. Znacząco zmienił się obraz męskości i kobiecości, a w rezultacie dynamika seksualnych relacji w parach. Dawniej, seks był aktywnością zdominowaną przez męski punkt widzenia i sterowaną męskim popędem. Kobiety zaś długo nosiły w sobie przekonanie, że ich rolą jest emocjonalne i seksualne zaspokajanie swoich partnerów i podążanie za ich potrzebami. Od tamtej pory dużo się zmieniło. Kobieca seksualność urosła w siłę. Na poziomie ogółu, możemy powiedzieć, że kobiety zaczęły świadomie o sobie decydować. Nie chcą być narzędziem do zaspokajania cudzych potrzeb, a zaczęły dawać sobie równe prawo do tego, aby seks stanowił również dla nich źródło satysfakcji i spełnienia. Nie liczy się ilość stosunków seksualnych, ale ich jakość. W dojrzałym emocjonalnie związku będzie to atutem. Jednak gdy partner/partnerka nie jest pewny/a swojej roli płciowej, pozycji w związku czy swojej seksualności w ogóle, taka postawa może wycofywać ich z angażowania się w seks. Z mojego doświadczenia wynika, że coraz więcej par zgłaszających się na terapię, to pary, w których to mężczyzna wycofuje swoją energię seksualną i unika zbliżeń.

Trzeci powód to nasza kondycja psychiczna. W ostatnich latach obserwujemy lawinowy wzrost pacjentów zgłaszających się po pomoc z powodu zaburzeń depresyjnych, lękowych i przeżywanych kryzysów w związku. A seks i zdrowie są ze sobą ściśle powiązane. Obniżony nastrój, zmiany w zakresie funkcji poznawczych, utrata energii, anhedonia, wzmożone napięcie i obniżenia samoocena - wszystko to powoduje spadek zainteresowania aktywnością seksualną, brak siły i motywacji do ich podejmowania, niemożność uzyskania przyjemności seksualnej, poczucie seksualnej dysfunkcjonalności i nieatrakcyjności oraz wycofania z relacji.

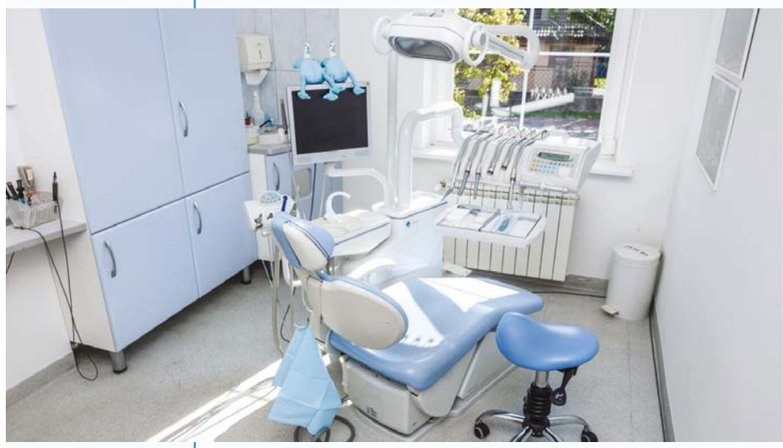
w aktywność seksualną. Jedną z nich jest styl życia. Żyjemy w dynamicznych czasach, które generują dużo stresu i przeciążeń, spychając nas jednocześnie w kierunku izolacji i osamotnienia. Dotyczy to również osób, które pozostają w stałych związkach. W ostatnich latach obserwujemy lawinowy wzrost pacjentów zgłaszających się po pomoc z powodu zaburzeń depresyjnych, lękowych i przeżywanych kryzysów w związku. A seks i zdrowie są ze sobą ściśle powiązane - analizuje Agnieszka Szczygieł, psychoterapeutka, właścicielka Pracowni Terapeutyczno-Seksuologicznej w Gdyni.

SEKS JEST ZDROWY!

Jeśli chcemy być zdrowi, zarówno fizycznie, jak i psychicznie, powinniśmy uprawiać seks. Rezygnowanie z tej sfery życia lub jej zbytnie ograniczanie nam nie służy. Jednak, jak wynika z badań, za kilkadziesiąt lat, seks może zaniknąć lub stać się sprawą marginalną w kontaktach międzyludzkich. Czy faktycznie tendencja spadkowa się utrzyma?

- Jestem przekonana, że satysfakcji z życia seksualnego nie należy mierzyć ilością odbytych stosunków seksualnych, ale tym co te kontakty wnoszą do naszych relacji i dla nas samych. Świadomy seks wymaga rozeznania własnych potrzeb i pragnień, ale także własnych granic. Wymaga kontaktu z tym co cielesne i z tym co emocjonalne oraz zdolności do integrowania tych przeżyć w sobie. Seks to również zdolność do bycia blisko w intymnej relacji z drugim człowiekiem. Żeby móc to wszystko poczuć i doświadczyć, trzeba się zatrzymać, zwolnić. To w jaki sposób kolejne pokolenia będą podchodziły do kwestii seksu i bliskości, zależy również od nas. Rozwój psychoseksualny człowieka trwa przez całe życie, a to w jaki sposób wspieramy dzisiaj w tym zakresie nasze dzieci, będzie wpływało na to jak one będą postrzegały i traktowały swoje ciało, czy będą zdolne do rozpoznawania i komunikowania własnych emocji i potrzeb, czy będą potrafiły stawiać granice, budować i utrzymywać bliskie relacje, czy będą miały pozytywny stosunek do seksualności. To jest zadanie dla nas – dorosłych. Między innymi takiego rodzaju wsparcia, dostarcza młodym ludziom także rzetelna i dostosowana do wieku edukacja seksualna – przekonuje Agnieszka Szczygieł.

Badania dowodzą, iż udane życie seksualne wpływa pozytywnie na nasze zdrowie fizyczne i psychiczne. Jeśli chodzi o ciało, to wzmacnia serce, obniża ciśnienie, zmniejsza ryzyko wystąpienia nowotworów, ogranicza migreny, sprzyja zrzuceniu kalorii, jest naturalnym lekiem na ból oraz problemy z cerą i włosami. Są również zalety psychofizyczne: poprawia samopoczucie, buduje bliskość, intymność, otrzymujemy potwierdzanie kobiecości i męskości, satysfakcji z życia, rozładowuje wewnętrzne napięcia oraz obniża poziom stresu. Ponadto, pomaga nam zacieśniać relacje, wyrażać swoje potrzeby i czerpać przyjemność, a także zaspokaja potrzebę bezpieczeństwa. Warto zadbać o tę sferę, niezależnie od tego na jakim etapie życia właśnie jesteśmy.



AS dent Clinica Sopot zapewnia pacjentom dostęp do najnowocześniejszych metod leczenia i najbardziej doświadczonych oraz oddanych lekarzy stomatologów. Odkąd zaprosiliśmy do naszej kliniki pierwszych pacjentów, naszą misją jest zapewnienie wysokiej jakości opieki w bezpiecznym środowisku. Dzięki temu jako klinika dentystyczna cieszymy się doskonałą renomą.

Dla nas Pacjenci zawsze są na pierwszym miejscu!

Oferujemy szeroki wachlarz usług:

- stomatologia zachowawcza
- endodoncja
- ortodoncja
- stomatologia dziecięca

Skontaktuj się z nami, aby dowiedzieć się więcej.

AS dent Clinica Sopot
Trójmiasto - Sopot
ul. Polna 44/1,
tel.: 513-069-909
/asdent.sopot
www.as-dent.pl

NAWROCKI CLINIC

BO LICZY SIĘ WIEDZA I WSPÓŁPRACA

Istotą dobrej kliniki, która ma większe ambicje niż tylko proste leczenie zachowawcze jest zbudowanie zespołu specjalistów. Takich, którzy z jednej strony posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie, a z drugiej umiejętność skutecznej współpracy. To jak w Formule 1, wszyscy patrzą na kierowcę, ale to zespół walczy o wynik i sprosta każdemu wyzwaniu – mówi dr Michał Nawrocki, szef Nawrocki Clinic.

Holistyka w medycynie oznacza kompleksowe podejście do pacjenta. Właśnie ta idea legła u podstaw powołania Nawrocki Clinic.
- Chodzi o to, by pacjent mógł liczyć, że wszystkie swoje problemy zdrowotne, w naszym przypadku związane ze stomatologią mógł załatwić w jednym miejscu – wyjaśnia dr Michał Nawrocki. – Założyć uzupełnienie, wyrównać zęby, odbyć zabieg wymagający interwencji chirurgicznej, czy też wszczepić implanty.

Pod dzisiejszą stomatologią kryje się wiele specjalizacji. Ortodoncja, implantontolotia, stomatologia zachowawcza, chirurgia, endodoncja, periodontologia – to tylko niektóre z nich. Większość lekarzy posiada umiejętności wykraczające daleko poza jedną specjalizację, ale nikt nie jest w stanie ogarnąć wszystkich. Stąd w sytuacji gdy pacjent wymaga szerokiego leczenia i chce to uczynić w jednym miejscu kluczem do sukcesu jest kompletny i zgrany zespół, który potrafi się uzupełniać i wspierać.

NAUKA I PRAKTYKA

Z takim założeniem budowany był zespół Nawrocki Clinic, dzisiaj liczący 50 osób, w tym aż 10 lekarzy stomatologów. Wśród nich Ewa Janus, specjalistka od stomatologii zachowawczej z endodoncją. Mieszkała w Poznaniu, tam ukończyła studia, a potem wybrała Gdańsk.

- Pod koniec 2018 roku dostałam się na specjalizację ze Stomatologii Zachowawczej z Endodoncją na Gdańskim Uniwersytecie Medycznym. Było tylko jedno miejsce szkoleniowe w całym województwie, a dodatkowo znalazłam tutaj miłość, więc decyzja była prosta – wspomina.

Wkrótce po przeprowadzce poznała Agnieszkę i Michała Nawrockich, by w 2022 roku stać się członkiem ich zespołu. - Zawsze zależało mi na otaczaniu się w pracy ludźmi, od których mogę się wiele nauczyć i są dla mnie autorytetem. Wybór pracy u boku dr Michała Nawrockiego był oczywisty – wyjaśnia. - Leczymy interdyscyplinarnie, nasz zespół składa się ze specjalistów z wielu dziedzin stomatologii, posiadamy także higienistki oraz fizjoterapeutów. Wszystko to składa się na przewidywalne i bezpieczne leczenie dla pacjenta. A to przecież jest podstawą – komfort, opieka i brak bólu.

Podobnie wypowiada się dr Dorota Pylińska – Dąbrowska, specjalistka od chirurgii stomatogicznej.

- Podoba mi się współpraca z lekarzami wielu specjalności, każdy plan leczenia omawiany jest we współpracy z zespołem. Tym samym oferujemy indywidualnie dostosowany i bezpieczny plan leczenia dla każdego pacjenta – ocenia Dorota Pylińska – Dąbrowska. - Lekarze pracujący w tej klinice mogą wykonywać wysokospecjalistyczne procedury lecznicze z wykorzystaniem nowoczesnych technik, liczyć na wsparcie pozostałej części zespołu nawet w najbardziej skomplikowanych przypadkach.

Wojciech Dąbrowski w 2020 roku uzyskał tytuł specjalisty w dziedzinie protetyki stomatologicznej, a od 2014 roku jest pracownikiem naukowo-dydaktycznym Katedry Protetyki Stomatologicznej i Implantoprotetyki Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego, gdzie prowadzi badania naukowe oraz kształci przyszłe pokolenia stomatologów w dziedzinie protetyki. Swoje umiejętności i wiedzę wykorzystuje w Nawrocki Clinic.

- Praca na uniwersytecie medycznym oraz prowadzenie badań naukowych pozwalają mi być na bieżąco z najnowszą wiedzą i technologią w dziedzinie protetyki stomatologicznej. Studiowanie międzynarodowych badań i artykułów pozwala na stosowanie protokołów EBM (evidence based medicine) czyli proponowania pacjentom w prywatnej klinice rozwiązań, których skuteczne działanie jest naukowo udowodnione – opowiada. - Praca w Nawrocki Clinic pozwala połączyć teorię uniwersytecką z praktyką prywatną na najwyższym poziomie. Problemy stomatologiczne pacjentów są rozwiązywane indywidualnie z wykorzystaniem najwyższej jakości materiałów i nowoczesnego sprzętu, który jest do dyspozycji w Nawrocki Clinic wraz z własnym laboratorium, co dla mnie jako protetyka ma kluczowe znaczenie.

PROFESJONALNE I EMPATYCZNE

Prawą ręką lekarzy są higienistki i asystentki. Z punktu widzenia pacjentów – na drugim planie i nieco w tle lekarzy. Ich rola jest jednak niezwykle ważna. Gdyby stosować przytoczone na początku porównanie z wyścigami samochodowymi w Formule 1 to można porównać ich do specjalistów w alei serwisowej do której zjeżdża bolid, by dostać nowe opony, płyny i inne elementy. Kierowca oczywiście sam pokona wyścig i mógłby sam wysiąść i zmienić koło, ale wtedy jego szanse na sukces maleją, nie chodzi tylko o czas, ale i ryzyko błędu w trakcie wykonywania zbyt wielu czynności jednocześnie.

Agnieszka Łącka, higienistka stomatologiczna już od 20 lat pracuje z Michałem Nawrockim. Dzięki zdobytemu doświadczeniu jest też szefową "alei serwisowej," czyli koordynatorem pionu medycznego.

- Higienistka musi być uśmiechnięta, sumienna i zawsze dbać o potrzeby pacjenta – mówi Agnieszka Łącka. I dodaje: - Te 20 lat dało mi ogromną możliwość rozwoju, jestem bardzo otwarta na potrzeby pacjenta, potrafię współpracować z ludźmi oraz odnaleźć się w każdej sytuacji. Doskonale znam gabinety od strony wewnętrznej, zajmuję się ich zaopatrzeniem oraz sprawiam, aby funkcjonowały idealnie.

Ewa Janus

„Zawsze zależało mi na otaczaniu się w pracy ludźmi, od których mogę się wiele nauczyć i są dla mnie autorytetem"

Dorota Pylińska – Dąbrowska

„Podoba mi się współpraca z lekarzami wielu specjalności, każdy plan leczenia omawiany jest we współpracy z zespołem"

Wojciech Dąbrowski

„Studiowanie międzynarodowych badań i artykułów pozwala na stosowanie protokołów EBM (evidence based medicine) czyli proponowania pacjentom w prywatnej klinice rozwiązań, których skuteczne działanie jest naukowo udowodnione"

Agnieszka Łącka

„Higienistka musi być uśmiechnięta, sumienna i zawsze dbać o potrzeby pacjenta”

Jolanta Magdziak

„Rola asysty jest wszechstronna – od przygotowania urządzeń, narzędzi, zespołu – po czynną asystę i dbanie o komfort pacjenta”

Witold Wardziukiewicz

„Najczęściej gram znane utwory klasycznych kompozytorów jak Chopina, Beethovena, Bacha, Brahmsa, Debussy'ego oraz własne aranżacje muzyki filmowej”

Jolanta Magdziak pracuje w klinice od 7 lat. Asystuje doktorowi Nawrockiemu przy zabiegach implantologicznych, chirurgicznych oraz protetycznych.

- Rola asysty przy tego typu zabiegach jest wszechstronna – od przygotowania urządzeń, narzędzi, zespołu – po czynną asystę i dbanie o komfort pacjenta. Asystentka musi posiadać wiedzę na temat przebiegu danego zabiegu. Oczywiście, że towarzyszy nam stres, ale na tym właśnie polega profesjonalizm – ocenia Jolanta Magdziak. I dodaje: - Mamy też w sobie empatię, współczucie i wrażliwość. Dlatego rozumiemy i wspieramy pacjenta w trudnych i nowych dla niego sytuacjach.

Z gabinetów, gdzie odbywają się te zarówno te prostsze zabiegi, jak i skomplikowana implantologia wszystkie ścieżki prowadzą do laboratorium, którego pracę koordynuje kieruje Magdalena Paczkowska. Nowością Nawrocki Clinic są zabiegi w znieczuleniu ogólnym, które nadzoruje doktor Paweł Rucin anestozjolog wraz z pielęgniarką anestezjologiczną Beatą Gronowską.

TWARDE KOMPETENCJE TO ZA MAŁO

Choć z reguły każdy lekarz pracuje samodzielnie w towarzystwie higienistek i asystentek to normą są konsultacje, dzięki temu wzrasta pewność co do prawidłowo podjętych decyzji.

- Pod jednym dachem zebraliśmy zespół, który liczy ponad 50 osób i nadal zapraszamy do współpracy kolejnych specjalistów, np. ostatnio dołączyli do nas fizjoterapeuci. Dlaczego tak ważny jest zespół? Tworząc kadrę stawialiśmy na doświadczenie, wiedzę i umiejętności wszystkich jej członków. To jednak nie wszystko. Bez wzajemnego szacunku, zaufania i dobrej atmosfery same twarde kompetencje nie wystarczą. Dopiero dzięki połączeniu obydwu sfer współpraca staje się czymś naturalnym i oczywistym – wyjaśnia Agnieszka Dojlidko – Nawrocka, właścicielka kliniki.

Stąd codzienne konsultacje i omawianie skomplikowanych planów leczenia, stąd ścisła współpraca nie tylko lekarzy, ale całego personelu. Dlatego w nowej siedzibie kliniki oprócz pomieszczeń typowo medycznych są też sale dydaktyczno – konferencyjne, które służą do narad, szkoleń i spotkań pionów.

Kompetencje miękkie, ale i dyscyplina są też konieczne są przy zabiegach, które wykonuje kilku lekarzy. Wtedy na pierwszy plan oprócz wiedzy i doświadczenia wysuwa się właśnie umiejętność współpracy i zgranie. W Nawrocki Clinic większość lekarzy naprzemiennie bierze udział w trudniejszych zabiegach, szczególnie tych wykonywanych w znieczuleniu ogólnym.

- Tego typu zabiegi wykonujemy w minimum 5 osób jednocześnie i regularnie zdarza się, że w trakcie zabiegu zmieniają się lekarze w zależności od specjalizacji – mówi dr Michał Nawrocki.

KLINIKA TO TEŻ FIRMA

Personel medyczny to jedna sfera kliniki, bo o jej funkcjonowanie, zaopatrzenie, obsługę pacjentów i wszelkie sprawy pozamedyczne dba oddzielny pion nadzorowany przez Agnieszkę Dojlidko – Nawrocką.

- Klinika to przecież firma jak każda inna, która wymaga zgrania wielu elementów. Od zarządzania, poprzez obsługę pacjentów, koordynację pracy personelu, czy też marketing – wyjaśnia Agnieszka Dojlidko – Nawrocka.

Pomaga jej w tym Aleksandra Ambroziak, dyrektorka kliniki, a także personel administracji i obsługi pacjentów.

- W tej pracy kluczowy jest rozwój kompetencji, szybkość w ocenie sytuacji oraz trafność w podejmowaniu decyzji. Dzięki mojemu siedemnastoletniemu doświadczeniu w branży stomatologicznej oraz zdobytej wiedzy nauczyłam się jak dbać o zespół, rozumieć ich potrzeby oraz służyć pomocą. Wiem, że to w jaki sposób wykonuję swoją pracę ma ogromny wpływ na kondycję całej kliniki. Ale mając u boku taką mentorkę jaką jest Agnieszka Dojlidko – Nawrocka, z którą ściśle współpracuję na co dzień, która daje mi wsparcie oraz motywacje wiem, że nowe wyzwania z którymi spotykam się każdego dnia są kolejną lekcją i nowym doświadczeniem – mówi Aleksandra Ambroziak.

Co ciekawe w zespole Nawrocki Clinic jest też stanowisko... pianisty. Zajmuje je Witold Wardziukiewicz, który koncertuje na ustawionym w samym środku kliniki fortepianie Steinway & Sons.

- Najczęściej gram znane utwory klasycznych kompozytorów jak Chopina, Beethovena, Bacha, Brahmsa, Debussy'ego oraz własne aranżacje muzyki filmowej – opowiada. - Repertuar co jakiś czas się zmienia w zależności od okazji lub np. pogody na zewnątrz, jednak z uwagi na popularność, pewne utwory zawsze pozostają w repertuarze.

Jak zaznacza Witold Wardziukiewicz czasem pacjenci mają swoje życzenia, które udaje mu się zrealizować.

Agnieszka Dojlidko – Nawrocka

„Tworząc kadrę stawialiśmy na doświadczenie, wiedzę i umiejętności wszystkich jej członków. To jednak nie wszystko. Bez wzajemnego szacunku, zaufania i dobrej atmosfery same twarde kompetencje nie wystarczą. Dopiero dzięki połączeniu obydwu sfer współpraca staje się czymś naturalnym i oczywistym”

Michał Nawrocki

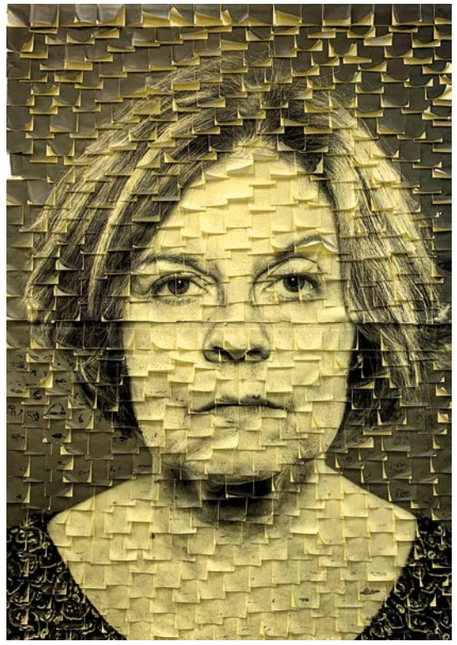
„Istotą dobrej kliniki, która ma większe ambicje niż tylko proste leczenie zachowawcze jest zbudowanie zespołu specjalistów. Takich, którzy z jednej strony posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie, a z drugiej umiejętność skutecznej współpracy”

Gdańsk, ul. Kościuszki 2a
+48 501 143 042 | +48 58 52 66 004 | rejestracja@nawrockiclinic.com
www.nawrockiclinic.com

NAJLEPSZE DYPLOMY ASP

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Za nami 14. Edycja Ogólnopolskiej Wystawy Najlepszych Dyplomów Akademii Sztuk Pięknych, która odbyła się w Zbrojowni Sztuki w Gdańsku. W tym roku uhonorowano prace, powstałe w 2022 roku. Nagrodę główną ufundowaną przez rektorów polskich uczelni artystycznych otrzymała Anna Rendecka z ASP w Warszawie. Spośród 13 nagrodzonych prac, jedna, autorstwa Zuzanny Malinowskiej, pochodzi z Trójmiasta. Przekrojową wystawę, będącą prezentacją współczesnych zjawisk artystycznych, można podziwiać do 5 września w murach Wielkiej Zbrojowni w Gdańsku.



NAGRODA REKTORÓW ASP (20 000 ZŁ)

Pamięć to wieloczęściowa, efemeryczna układanka, która przechowuje i porządkuje ludzkie wspomnienia i myśli. Każdy jej kawałek tworzy naszą osobistą historię, która decyduje o tym, kim byliśmy, kim jesteśmy i kim się stajemy. Co dzieje się z osobą, gdy usunie się chociażby jeden element układanki? Osoba cierpiąca na zaburzenia neuropoznawcze doświadcza powolnego zaniku swojej tożsamości. Prezentowana praca to próba nadania artystycznego wyrazu procesowi zanikania pamięci oraz stworzenia przestrzeni do dyskusji na temat konsekwencji tego zaniku.

ANNA RENDECKA

„Zanikanie”
promotor: prof. Andrzej Węcławski, ASP w Warszawie

ALEKSANDRA NENKO

„Nadając nowy sens”
promotor: prof. dr hab. Jan Tutaj, ASP w Krakowie

Praca jest próbą zdefiniowania, czym naprawdę jest dla mnie dom. Symbolizuje poszukiwanie tożsamości i sensu we współczesnym świecie, który według mnie charakteryzuje się z poczuciem braku stabilizacji. Zmienny świat wymusza rekonstrukcję tradycyjnego wyobrażenia o domu. Konstruując namiot — przenośny dom, poddałam analizie swoje doświadczenia z przeszłości i relację z mamą, co wiązało się z przekraczaniem własnych granic. Uczucia starałam się przepalić w symboliczne rysunki. W Nadając nowy sens, chciałabym zwrócić uwagę na głęboko zakorzenione w kulturze utożsamienie domu z kobiecością.

NAGRODA MINISTRA KULTURY I DZIEDZICTWA NARODOWEGO (15 000 ZŁ)

DOMINIKA MARIA GŁOWALA

„Budując dom zacznę od dymu z komina”
promotorzy: dra hab. Agata Zbylut, prof. dr. hab. Wojciech Łazarczyk, Akademia Sztuki w Szczecinie

NAGRODA MARSZAŁKA WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO (10 000 ZŁ)

Projekt opowiada o doświadczeniu życia w dwóch domostwach – wśród bloków oraz na gospodarstwie wiejskim. Rodzice autorki pracy posiadali małą plantację tytoniu; to było ich jedyne źródło utrzymania. Życie w dwóch miejscach jednocześnie, nie dawało poczucia przynależności do żadnego z nich. W pracy artystka projektuje swoje domostwo z tego, co ma - rzeźby buduje z tytoniowego drutu i marzeń o zbytku. Scenografie z fotografii układa ze znalezionych mebli ze spalonego sklepu meblowego. Spowija je wszystkie chmura papierosowego dymu.

NAGRODA PREZYDENTA MIASTA GDAŃSKA (10 000 ZŁ)

Niskopodłogowa postać przygląda się z bliska, obserwuje. W naturze ma łatwość do zahaczania, potykania się czy też zauważania. Dyplom ten to refleksja nad tematem uważności, wywołanej konkretnymi doświadczeniami. Refleksja, czyli akt świadomości stanowiący o tym, że spełniając go, uprzytamniam sobie jego zachodzenie. To zwrócenie się podmiotu myślącego ku własnej aktywności, tj. uświadomienie sobie pewnych mechanizmów i chęć przedstawienia ich.

AGATA KNAPIK

„Golem”
promotorka: dra hab. Bogna Otto-Węgrzyn, ASP w Katowicach

NAGRODA PREZYDENTA MIASTA SOPOTU (4 000 ZŁ)

Boję się, czyli jedna i trzy traumy. Instalacja multimedialna.

Powroty do dzieciństwa przybierają różne formy. Wracamy w przeważającej mierze do punktów zwrotnych, gdzie jeden wybór pociągał za sobą kolejny, nie pozostawiając możliwości odwrotu. Do chwil, gdzie wszelkie kalkulacje jak i logika zawodzą. Autor od zawsze zamykał otaczającą go przestrzeń w mniej lub bardziej opisane, zamknięte zbiory. Rejestrowane kompulsywnie obrazy, pomagały mu skatalogować, zarchiwizować miejsca wątpliwe. Miesiąc po urodzeniu dziecka postanowił przejść przez ten proces jeszcze raz, wprowadzając tym razem element refleksji. Chciał zrozumieć i zamknąć ciągnący się od dzieciństwa etap życia, wypełniony lękiem. Dla niej. Dla swojej córki.

Czorty, film eksperymentalny.

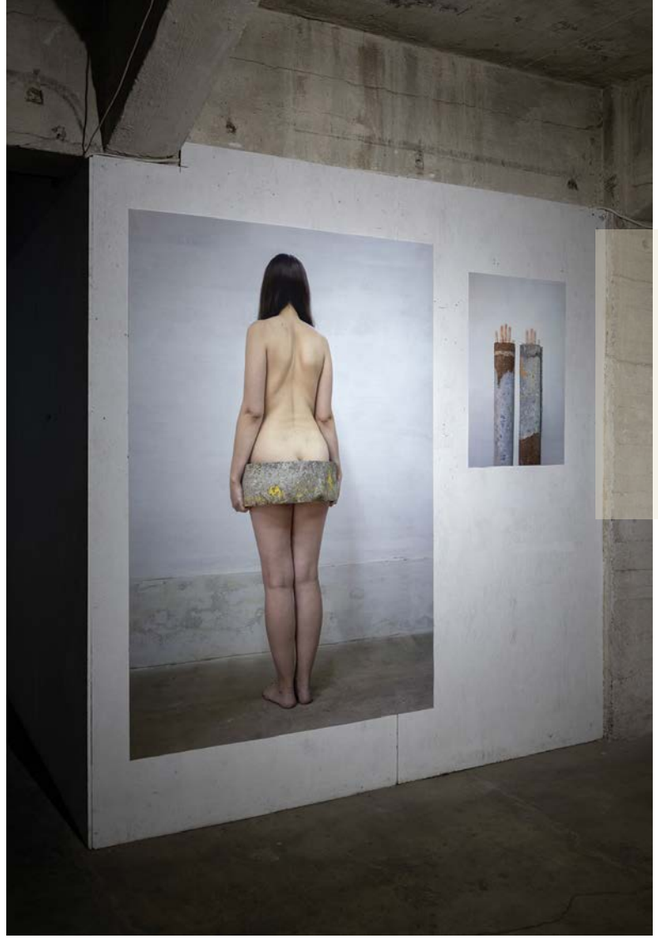
Dzieciństwo autora upłynęło na brodzeniu w niekończącej się krainie fantazji. Nie miał zbyt wielu przyjaciół, co mogło mieć znaczący wpływ na rozwój jego wyobraźni. Artysta pamięta ludową legendę, o której opowiadała mu prababka Bronisława. Zwykła, niewinna opowieść, jedna z wielu opowiadanych dzieciom. Opowieść o Czortach. Nie wiedzieć czemu tę wziął na poważnie.

JAN KAZIMIERZ BARNAŚ

„1. Boję się, czyli jedna i trzy traumy | 2. Czorty”
promotorzy: prof. dr hab. Marek Domański, dr hab. Łukasz Ogórek, ASP w Łodzi

NAGRODA SPECJALNA INSTYTUTU SOMAESTHETICS AND THE ARTS CENTER ASP W KRAKOWIE (4 500 ZŁ)

Autorka pokazuje w pracy zacieranie się granic pomiędzy nią a otoczeniem, obustronny wpływ i podporządkowanie. Praca składa się z trzech części. Pierwszą jest cykl fotografii przedstawiających fragmenty ciała w relacji z materiałami budowlanymi. Drugą stanowi obiekt przestrzenny, wykonany z luster i szkieł, zakomponowanych na ekspozytorze. Instalacja ta to ulotny, tworzony na żywo autoportret. Ostatnia część to seria obrazów wykonanych przy użyciu AI, powstałych z połączenia dwóch typów zdjęć: ciała i budulców. Działanie takie reprezentuje próbę całkowitego zespolenia i zatarcia granicy.



ZUZANNA MALINOWSKA

„Autoportret
w ujęciu postfotograficznym”
promotorka: dra Martyna Jastrzębska,
ASP w Gdańsku

NAGRODA PREZYDENTA MIASTA GDYNI (8 000 ZŁ)

W serii prac artystka ukazuje problemy związane z migracją wojenną. Powtarzające się pejzaże, wagony towarowe, głód, strach – to elementy ucieczki spowodowanej wojną. Jako płótno wykorzystuje naturalne tkaniny, których splot jest ważnym elementem kompozycyjnym. Przedstawione elementy nawiązują swoim ułożeniem do tradycyjnego sposobu komponowania pasowego wykorzystywanego przy haftowaniu wzorów na rusznikach. Przedstawione prace opowiadają historię migracji rodziny artystki, która odbyła się w latach 1943-1947, z Białorusi do Polski. Inspiracją do serii były tkaniny wyhaftowane przez prababcię.

ADA JURCZAK-ŁOWKIS

„Haft białoruski jako symboliczny język czasu”
promotor: dr hab. Tomasz Kalitko, Uniwersytet Artystyczny w Poznaniu

NAGRODA KRYTYKÓW (10 000 ZŁ)

Skraj to alegoryczna opowieść, w której poprzez metaforę tworzenia się perły przedstawiony jest proces tranzycji oraz walki o samoakceptację Bohatera. Genezę filmu stanowi chęć przepracowania przez autora własnych frustracji związanych z życiem jako osoba transpłciowa w opresyjnym społeczeństwie. Film jest serią scen mających formę z pogranicza aktów psychomagicznych i performensu. W proces ten była zaangażowana rodzina i najbliższe osoby autora, co wytworzyło bezpieczne warunki do wspólnego zerwania z trauma i frustracją.

EDMUND KREMPIŃSKI

„Skraj”
promotor: dr hab. Robert Sowa, ASP w Krakowie

MUSICAL O SILE KOBIET

„DZIEWCZYNY Z KALENDARZA” W TEATRZE MUZYCZNYM

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GŁUSZKIEWICZ | **FOTO:** PRZEMYSŁAW BURDA

Westendowski musical „Dziewczyny z kalendarza” powstał na podstawie znanego filmu z Helen Mirren. Wspaniała opowieść o sile kobiet, przepełniona śmiechem i wzruszeniami, zagości na deskach Teatru Muzycznego w Gdyni. Premiera odbędzie się 9 września, a o samym spektaklu rozmawiamy z reżyserem Jakubem Szydłowskim.

„Dziewczyny z kalendarza” to nietypowy musical. Dlaczego?
Spektakl, który zaczyna się, kiedy inne się kończą. Nie ma łzawej historii o miłości, tylko historia, która zaczyna się, kiedy mamy wrażenie, że jest to jakiś ostatni etap naszych bohaterów. Oczekujemy, że wtedy będą żyli długo i szczęśliwie. Tymczasem ta historia, wywołana tragedią jednej z bohaterek, która traci męża w wyniku choroby, jest początkiem. Okazuje się, że te bohaterki znajdują w sobie sposób, żeby sobie z tym poradzić, a wręcz potrafią uczynić z tej tragedii jeszcze coś pożytecznego, dobrego dla innych.

To historia oparta na faktach. Ważna idea, wybrzmiewa siła kobiet. Czy to jest swego rodzaju podróż przez różne obrazy kobiety współczesnej?
To jest spektakl o wielkiej sile kobiecej przyjaźni, o tym jak kobiety potrafią się wspierać, mimo oczywistych zawirowań: ktoś się bardziej lubi, ktoś nie lubi. W obliczu tej sytuacji potrafią się wesprzeć i dać sobie nawzajem siłę. Spektakl nie jest też pozbawiony wspaniałych pozytywnych wibracji, brytyjskiego humoru, dlatego tak dobrze się go ogląda. Siłą tego musicalu jest to, że znamy historię z filmu, natomiast tutaj mamy dodane jeszcze piosenki. Historia z kalendarzem pomaga naszym bohaterkom przekroczyć swoje ograniczenia. Odnajdują też siłę w swoich własnych bolączkach i potrafią z nich czerpać.

Jest to historia przepełniona humorem, ale jednocześnie to trudny temat: szpital, choroba. Więcej będzie śmiechu czy łez? Czy to jest taki podnoszący na duchu musical, dający nadzieję, czy raczej wprowadzający w nostalgiczny nastrój?
On jest trochę nostalgiczny i melancholijny, ale można śmiało powiedzieć, że to jest bardziej komediowy spektakl. Oparty jest na brytyjskim humorze, który wszyscy kochamy, więc myślę, że jakbym miał to ułożyć na wadze, to jest trochę więcej humoru, choć te wzruszenia też są. Nawet aktorki w trakcie prób, nie te, które grają, tylko oglądają, potrafią się wzruszyć. Więc muszę co jakiś czas powiedzieć: ok, mała przerwa. Każdy z widzów odnajduje tutaj odniesienia do swoich własnych problemów. Trochę śmiechu, trochę łez. Jak w życiu.

W musicalu opartym na licencji, trzeba się trzymać wytycznych, prawda? Na ile, jako reżyser, mógł pan sobie pozwolić na inwencję twórczą, wprowadzenie swojego spojrzenia?
Jak każdy musical sprowadzany z zagranicy ma swoje wytyczne, których trzeba się trzymać. Niemniej jednak, wiedziałem, gdzie będzie ten spektakl wystawiany: w Teatrze Muzycznym w Gdyni, gdzie publiczność ma swoje oczekiwania wielkich widowisk. Ten musical wydaje mi się, że był napisany na kameralne sceny. Jednak właśnie z choreografką, Pauliną Andrzejewską, postanowiliśmy go rozbudować wizualnie, nie tracąc przy tym kwintesencji materiału. Dodaliśmy zespół taneczny oraz rozbudowaliśmy ilość kobiet w instytucie. Jest również wątek córki i syna głównych bohaterów i to też trochę rozbudowaliśmy, więc młodzieży jest trochę więcej, co w momentach musicalowych daje efekt wow.

W spektaklu zobaczymy wiele kobiet w różnym wieku. Co w takim razie robią tam mężczyźni: pomagają, wspierają, czy przeszkadzają kobietom?
Troszkę pomagają (śmiech). Mężczyźni są tutaj punktem zapalnym w historiach kobiet i nie zapominajmy, że cała historia z kalendarzem dzieje się dlatego, że mąż głównej bohaterki, John, umiera na białaczkę. Dzięki temu główna bohaterka wpada na pomysł kalendarza, żeby wspomóc oddział onkologiczny finansowo. John jest takim słońcem, wokół którego wszystko się kręci, bo oni robią to dla niego, cała ta społeczność Yorkshire.

Praca nad spektaklem zawsze wiąże się z przyjemnością? Czy był jakiś trudny element, który musieliście rozgryźć?
Na początku, kiedy dostałem tę propozycję, to trochę się przestraszyłem, ponieważ, jak wspomnieliśmy, nie jest to typowy musical. Historia jest bardzo oryginalna. Wiedziałem, że będę pracował z dwudziestką kobiet (śmiech). Warto też dodać, że ten spektakl został sprowadzony do teatru przez dyrektora Igora Michalskiego dla specjalnie dla artystek, które w musicalach grają te mniejsze role. Świat musicalowy jest niewdzięczny dla kobiet, więc to duży ukłon dla aktorek Teatru Muzycznego, które w końcu mogą pokazać swoje możliwości. Natomiast mam tę przyjemność, że wracam do teatru, z którego wyszedłem, więc pracuje w tej chwili ze swoimi koleżankami ze studiów i aktorkami, które podziwiałem na scenie. Zostałem przez nich bardzo dobrze przyjęty i cudownie się nam pracuje. Więc jest to też dla mnie prywatnie niesamowite wydarzenie, że jestem tutaj w Gdyni po 20-latach i pracuje w roli reżysera. Mam wspaniałą asystentkę, Kasię Kurdej, która też mnie pilnuje i wspiera. Wracając jednak do sedna, nie odczuwam tu jakiś trudności, raczej wszyscy mamy wrażenie, że realizujemy coś niezwykłego, a ja mam niesamowitą pasję i radość: wstaję rano i już nie mogę doczekać się kolejnej próby.

Coraz częściej na stronach teatrów pojawiają się mini opisy, zapowiedzi spektakli. Gdyby miał pan w kilku zdaniach opisać i jednocześnie zachęcić do przyjścia na spektakl „Dziewczyny z kalendarza”, to jak by one zabrzmiały?
Wspaniały spektakl o przekraczaniu własnych ograniczeń. O sile kobiecej przyjaźni. Tytułowy rozbierany kalendarz, to nie szokowanie i obrażanie kogokolwiek, a raczej pozytywna możliwość artystycznej ekspresji. To jest bardzo głęboka i ważna opowieść, pełna humoru oraz wypełniona pięknymi piosenkami, które naprawdę wpadają w ucho i mają wspaniałe teksty. To wspaniale napisana sztuka teatralna, w której raz się śmiejemy, raz płaczemy.

LITERACKIE TRÓJMIASTO

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Sezon letni to szczyt festiwali nie tylko muzycznych, ale jak się okazuje również literackich. Co roku na miłośników literatury czeka moc atrakcji organizowanych przez różnego rodzaju instytucje kulturalne o zasięgu regionalnym, jak i ogólnopolskim. Są nimi festiwale literackie, ale również konkursy, wyłaniające najlepszego pisarza oraz dzieło roku. Prestiż co roku patronuje najważniejszym literackim wydarzeniom.

Do najciekawszych wydarzeń warto zaliczyć chociażby Festiwal Miasto Słowa, który odbywa się w Gdyni, a jego kulminacyjnym punktem jest rozdanie Nagrody Literackiej Gdynia. Niedawno, bo w ostatni weekend sierpnia, odbyła się uroczysta gala, na której klasycznie wręczono literackie kostki – jedne z najważniejszych nagród literackich w kraju.

Nagroda Literacka Gdynia została powołana do życia w 2006 roku przez Prezydenta Miasta Gdyni. Przyznawana jest za wyjątkowe osiągnięcia literackie żyjącym, polskim autorom, których książki ukazały się w poprzednim roku. Na równi honoruje poetów, prozaików, eseistów oraz tłumaczy. W 2023 roku do konkursu zgłoszono łącznie 552 książki, a nagrody przyznano w czterech kategoriach: esej, poezja, proza oraz przekład na język polski. W kategorii Esej zwyciężył Grzegorz Piątek i jego szeroko komentowana „Gdynia obiecana. Miasto, modernizm, modernizacja 1920-1939", którą w tym roku wyróżniono też między innymi Paszportem Polityki. W kategorii Poezja zwyciężył Marcin Czerkasow, którego wyróżniono za tomik „Mountain View", nagrodę prozatorską otrzymała Małgorzata Żarów za swą debiutancką, oniryczną powieść „Zaklinanie węży w gorące wieczory", natomiast za najlepszy przekład na język polski literacką kostką wyróżniono zaś Jerzego Kocha, nagrodzonego za tłumaczenie z niderlandzkiego książki Marieke Lucasa Rijnevelda „Mój mały zwierzaku".

Natomiast w Gdańsku jednym z najważniejszych wydarzeń literackich jest Festiwal Literatury Europejski Poeta Wolności, który skupia się na zagranicznych autorach i tłumaczeniach i tomików poezji. Wydarzenie to organizowane jest w trybie dwuletnim, a jego kolejna edycja odbędzie się w Gdańsku wiosną 2024 roku. Tym razem nominowano sześcioro poetów wraz z tłumaczami, a na tytuł autora najciekawszej europejskiej poezji oraz 100 tys. zł (poeta) i 20 tys. zł (tłumacz) mają szansę: Mireła Iwanowa (Bułgaria), Darko Cvijetić (Chorwacja), Monika Herceg (Chorwacja), Anja Erämaja (Finlandia), Arvis Viguls (Łotwa), Miriam Van hee (Niderlandy). Laureatów konkursu, który wyróżnia najciekawszą europejską poezję poznamy już za kilka miesięcy.

Równie interesujący jest Festiwal Książki Psychologicznej, który w tym roku odbędzie się już po raz piąty. Już w październiku w Sopocie pojawią się największe autorytety polskiej psychologii. Hasłem przewodnim tegorocznej edycji jest: „Pokolenia – zmiany – zdrowie".

Nie można zapomnieć także o Nagrodzie Literackiej Podróż Hestii, doceniającej utwory dla młodych czytelników. To konkurs na najciekawszą polską książkę dla dzieci i młodzieży, napisaną z myślą o odbiorcach w wieku od 10 do 15 lat. W tym roku o nagrodę główną w trzeciej edycji konkursu powalczą aż 73 książki. Wśród zgłoszonych tytułów znalazły się powieści, opowiadania oraz powieści graficzne dla młodych czytelników i czytelniczek. Tytuł zwycięskiej książki poznamy już w połowie września.

Nieco później, bo 20 października poznamy laureatów Pomorskiej Nagrody Literackiej „Wiatr od morza", ustanowioną przez Samorząd Województwa Pomorskiego w 2018 roku jako uznanie dokonań pomorskich autorów i wydawców. Niedawno jury konkursu po zapoznaniu się z blisko 400 pozycjami wydanymi na Pomorzu, o Pomorzu lub przez pomorskich twórców w 2022 roku, ogłosiło nominacje do Pomorskiej Nagrody Literackiej w dwóch kategoriach konkursu: Literacka Książka Roku oraz Pomorska Książka Roku. Wśród nominowanych pojawiły się takie nazwiska jak: Tadeusz Dąbrowski, Łukasz Orbitowski, Dobromiła Rzyska-Laube, Wiktoria Bieżuńska. Zanim jednak poznamy zwycięzców, 9 października w Teatrze Wybrzeże odbędzie się „Wieczór literacki", czyli spotkanie z autorami nominowanych tytułów.

Dla tych, którzy jednak wolą nie tylko słuchać wykładów, ale także spotykać się z autorami i kupować książki – przygotowano Gdańskie Targi Książki - święto dobrej literatury: tej popularnej, nagradzanej, ale i niszowej, mniej znanej.

Fot. Martyna Niećko

CZYTELNICZY GDAŃSK

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

W czasach, kiedy stale mówi się o spadku czytelnictwa w Polsce, okazuje się, że liczba czytelników jest całkiem spora, o czym możemy się przekonać patrząc na popularność jaką cieszą się festiwale literackie czy codzienne wizyty w bibliotekach albo księgarniach. Co zaskakujące gdańszczanie stawiają również na nasze rodzime utwory. Wśród nich znajdziemy nie tylko dzieła historyczne, ale także powieści, poezję czy albumy. Najczęściej z lokalnych autorów wybierani są Anna Sakowicz, Paweł Huelle, Magdalena Witkiewicz, Joanna Jax, Wojciech Chmielarz czy Krzysztof Bochus.

Na początku roku Wojewódzka i Miejska Biblioteka Publiczna w Gdańsku pokusiła się o sporządzenie Rankingu Beletrystyki Pomorskiej za rok 2022, czyli listy najchętniej wypożyczanych książek w filiach instytucji. Na spisie znalazło się prawie 490 pozycji. Pierwszą dziesiątkę zamykają takie nazwiska, jak Anna Sakowicz, Paweł Huelle, Magdalena Witkiewicz, Joanna Jax, Wojciech Chmielarz czy Krzysztof Bochus. Podczas tworzenia zestawienia brana jest tematyka utworów, a nie pochodzenie autorów, dlatego w zestawieniu mogą znaleźć się osoby, które nie pochodzą z regionu gdańskiego. Większość nazwisk również powtarza się z zeszłych edycji i święci triumfy kolejny rok wśród czytelników. Czy da się jakoś przełamać schemat i zainteresować czytelników młodymi i świeżymi nazwiskami?

KLASYKA A REGION

Mówiąc o funkcjonowaniu literatury regionalnej, nie tylko tej, która wyszła spod ręki młodej osoby, należy mieć świadomość jej współistnienia wśród dwóch ważnych kategorii literatury: światowej i narodowej. Literatura światowa to korpus dzieł, które z racji osiągniętej i później potwierdzonej rangi stanowią powszechnie uznane dziedzictwo ludzkości; w skład owego zbioru wchodzą arcydzieła i dzieła kanoniczne, reprezentatywne dla poszczególnych kultur, języków i okresów. Natomiast literatura narodowa odnosi się do dzieł literackich danego narodu, tworzonych nie tylko przez pisarzy należących do narodu danego kraju, ale też przebywających na emigracji (stąd zdarzają się też dzieła w innym języku niż narodowy).

Fot. Karol Kacperski

Jak wobec tego – mając świadomość takiej konkurencji – daje sobie radę literatura regionalna, w naszym przypadku dotycząca Pomorza? Mimo wzrostu znaczenia małych ojczyzn regionalizm pomorski w dobie współcześnie panującej globalizacji – kiedy większym zainteresowaniem od informacji na temat wydarzeń lokalnych, cieszą się treści uniwersalne dostępne na popularnych stronach i w aplikacjach internetowych – nie jest tak popularny.

- Trudno w bieżącej pracy bibliotekarskiej nie zauważyć, że literatura regionalna ma silną konkurencję, z którą – z wyjątkami – przegrywa już na starcie – mówi Iwona Joć-Adamkowicz, kierowniczka Działu Regionalnego Wojewódzkiej i Miejskiej Biblioteki Publicznej w Gdańsku. - Współczesny polski rynek wydawniczy jest bowiem dla niej bezlitosny. Dziś sytuację pomorskiego rynku książek regionalnych możemy określić jako „bezustanny chaos". W efekcie nie ma chyba obecnie na Pomorzu Gdańskim wydawnictwa, które zaliczyć by można do wiodących w Polsce. Istnieje kilka firm średnich i bardzo wiele tworów działających w skali mikro. Oczywiście nie oznacza to, że wydają one książki mniej interesujące. Regionalne nie znaczy bowiem gorsze – dodaje.

Współcześnie publikacje o tematyce regionalnej wydawane są w naszym województwie przez kilka typów wydawnictw, które można podzielić na: prywatne (takie jak chociażby Region, słowo/obraz terytoria, Marpress, Oficynka, Manufaktura Słów, Jasne, BIT, Novae Res, Gdańskie Wydawnictwo Oświatowe, Nova Era, Kreativer.pl), publiczne (głównie wydawnictwa uczelniane, muzealne, instytutów naukowych i bibliotecznych, a także teatrów, centr kultury czy szkolenia nauczycieli) i NGO, czyli organizacje pozarządowe (lokalne grupy działania, jak np. Kaszuby, Lokalna Grupa Rybacka, Zrzeszenie Kaszubko-Pomorskie, Stowarzyszenie „Żuławy Gdańskie", Towarzystwo Miłośników Ziemi Sztumskiej itd.). Oprócz tego wydawaniem zajmują się oficyny kościelne, jak Bernardinum, samorządy czy fundacje, a czasami nawet redakcje czasopism.

W Polsce książkę każdy wydać może. Pozwoliły na to zmiany prawne, finansowe i coraz istotniejsze technologiczne. Jakie są tego skutki w przypadku wydawanej w Pomorskiem literatury regionalnej?

- Po pierwsze, o ile pod względem edytorskim tytułu regionalne nie odbiegają one od krajowej, a nawet światowej jakości, pod względem redakcyjnym nierzadko pozostawiają sporo do życzenia. Wiele z tych pozycji wydawanych jest w ramach projektów, co oznacza, że realizatorów zadania gonią terminy, brakuje więc czasu na pracę redaktora z autorem. Do tego dodać należy nierzadko słabe kompetencje lokalnych redaktorów – ocenia Iwona Joć-Adamkowicz.

Po drugie wydawanej lokalnie książce, z powodu braku szerokiej promocji i marketingu, a także tematyki często skierowanej do wąskiego grona odbiorców, prawie nie słychać poza miejscowym środowiskiem. Dodatkowo niskonakładowość, zwiększająca koszty wydania oraz niewielka liczba tytułów oferowanych przez wydawnictwo lokalne, sprawia, że brakuje funduszy na ich prezentację i dystrybucję w dużych księgarniach.

- Bardzo rzadko też udaje się obecnie wydać książkę regionalną niebeletrystyczną bez wsparcia publicznego (dotacje, granty, sponsoring). Bez niego często nie ma ona szansy na ujrzenie światła dziennego. Równie rzadko literatura regionalna jest dziś recenzowana czy w ogóle zauważana w mediach lokalnych i regionalnych – twierdzi Joć-Adamkowicz.

GDAŃSKIE GUSTA BIBLIOTECZNE

Według badań PISA (Programu Międzynarodowej Oceny Uczniów) i OECD (Międzynarodowej Organizacji Współpracy Gospodarczej i Rozwoju), aż 70% Polaków ma kłopot ze zrozumieniem tego, co czyta. Powodem jest oczywiście odejście od lektury na rzecz zapewne lakonicznych informacji tekstowych, z których korzystamy w urządzeniach elektronicznych będących w naszym posiadaniu.

- Zanim odpowiemy na pytanie, jakie preferencje czytelnicze mają mieszkańcy Gdańska (i województwa pomorskiego) korzystający ze zbiorów naszej biblioteki w kontekście gatunków i tematyki wypożyczanych książek, warto – w mojej opinii – postawić sobie pytanie: czytać cokolwiek czy nie czytać nic? Osobiście uważam, że czytanie tzw. literatury lekkiej rozwojowi umysłowemu człowieka nie zaszkodzi, ale nie czytanie w ogóle – już tak. O gustach się nie dyskutuje, co nie oznacza, że wartościowych tekstów nie należy promować – mówi Adamkowicz.

Zatem co najczęściej wybierają czytelnicy z Gdańska w filiach lokalnej instytucji?

- W ostatnich 12, 6 i 3 miesiącach przed wakacjami w naszej bibliotece najczęściej wypożyczane były... lektury. Przyznam, że moje zdziwienie na widok danych pobranych z bibliotecznego systemu katalogowego było niepomierne! Jeśli oddzielimy od całości bibliotecznego księgozbioru lektury, to... nie odkryjemy nic nowego. Wyraźnie widać, że gusta naszych czytelników nie różnią się od upodobań wypożyczających książki z innych części Polski. Sięgają oni najczęściej po literaturę kobiecą (większość czytelników to zresztą kobiety!), po kryminały i sensację. Niekoniecznie z akcją dziejącą się współcześnie. Dużą popularnością cieszą się te gatunki, kiedy ich fabuły osadzone są w przeszłości. Użytkownicy biblioteki lubią też czytać biografie znanych ludzi czy reportaże, słowem – treści „z życia wzięte". Jedna rzecz względem danych bibliotecznych z ostatnich lat jednak się zmieniła. Przyglądając się statystykom wojewódzkiej biblioteki, z dumą zauważamy, że największą poczytnością w ostatnim okresie cieszą się autorzy polscy - przedstawia dane biblioteczne kierowniczka Działu Regionalnego.

W 2022 roku na zewnątrz wypożyczonych zostało we wszystkich gdańskich filiach wojewódzkiej biblioteki 1 186 697 tradycyjnych książek, 58 350 audiobooków i 51 224 e-booków.

CZYTELNICZE ZAKUPY

Z zasobów bibliotek korzysta coraz więcej osób. Nic dziwnego, książki są coraz droższe i niewielkie księgarnie mają problem, by mimo ciekawej oferty, przyciągać nowych czytelników i czytelniczki. Różne wydarzenia literackie, jak chociażby Gdańskie Targi Książki, pozwalają kupić książkę taniej i spotkać się z ulubionym pisarzem. Wpływ na popularność czytelnictwa w Gdańsku, nie bez powodu, ma także założony przez Natalię Soszyńską Gdański Klub Książki.

- W Gdańskim Klubie Książki mamy jedno założenie: czytamy dobrą literaturę. Dobrą i dość często - mniej popularną. Nie sięgamy po hity Empiku i zapiski celebrytów. Staram się proponować książki ciekawe,

Dziś sytuację pomorskiego rynku książek regionalnych możemy określić jako „bezustanny chaos". W efekcie nie ma chyba obecnie na Pomorzu Gdańskim wydawnictwa, które zaliczyć by można do wiodących w Polsce.

Iwona Joć-Adamkowicz
kierowniczka Działu Regionalnego
Wojewódzkiej i Miejskiej Biblioteki
Publicznej w Gdańsku

czasem zapomniane, zawsze jednak intrygujące. Cieszę się, kiedy jeszcze długo po spotkaniu wymieniamy się wrażeniami, refleksjami, podsyłamy sobie teksty kultury w podobnym, co przeczytana książka, klimacie. Myślę, że to najlepszy dowód na to, że te spotkania kształtują nasze literackie preferencje i odpowiadają na potrzeby tych, którzy kochają dobrą literaturę – mówi Natalia Soszyńska.

Jednak rynek wydawniczy, jak każdy rynek podlega modom, do których muszą dostosować się księgarnie ze swoją ofertą. A co znajdziemy w lokalnych, gdańskich księgarniach?

- Czytelnicy i czytelniczki z Gdańska kupują w dużej mierze to, co jest w danym momencie popularne – mówi Viola Wojda z księgarni FIrmin. - Na tę popularność mają wpływ różne czynniki: artykuły w czasopismach branżowych, wpisy na popularnych blogach, audycje radiowe, reklama w telewizji śniadaniowej, spotkanie autorskie organizowane w okolicy, najważniejsze nagrody literackie (polskie i zagraniczne), a czasem nawet informacja o śmierci znanej pisarki czy pisarza. Nasi klienci i klientki bardzo chętnie kupują to, co sami polecamy im wspólnie z koleżanką i kolegą (o czym opowiadamy na miejscu w księgarni i o czym piszemy na naszym fanpage'u na fb). Są to często pozycje zupełnie niereklamowane w sieci – dodaje.

W ofercie księgarni Firmin znajdziemy książki wydawnictw regionalnych takich jak między innymi: Marpress, słowo/obraz terytoria, Instytut Kultury Miejskiej, Tytuł, Wiatr od morza, Via oraz specjalnie wydzielone miejsce z literaturą piękną gdańskich pisarek i pisarzy (tu m.in. Barbara Piórkowska, Paweł Huelle, Stefan Chwin).

- Gdy pojawia się jakaś nowość z tego działu, zawsze spotyka się z czytelniczym zainteresowaniem. Są klienci i klientki, którzy kolekcjonują literaturę związaną z Gdańskiem. Przyjezdnym, którzy chcą się zapoznać z historią miasta, często polecamy m.in. książki wydawane przez Marpress, słowo/obraz terytoria czy Instytut Kultury Miejskiej. Poziom zainteresowania wydaje mi się stały: jedynie sezon turystyczny sprawia, że częściej niż przeciętnie sprzedajemy publikacje dotyczące miasta – mówi Viola Wojda.

Podobną sytuację można zauważyć w księgarni i wydawnictwie Marpress, które stawia na niszowe regionalne i zagraniczne tytułu.

- Ci, którzy znają naszą księgarnię wiedzą, że posiadamy w ofercie książki wydawnictw, których w większości nie znajdą na półkach dużych sieciowych księgarń – tłumaczy Fabian Cieślik. - Wyróżnia nas na osobny dział z poezją i z komiksami oraz wyselekcjonowana literatura dla dzieci i młodzieży. Nasi czytelnicy i czytelniczki, tak jak wszyscy, lubią sięgać po nowości, książki aktualnie głośne, ważne czy nagradzane, ale nie kierują się tylko datą wydania. Szukają wartościowych książek, które zostaną z nimi na dłużej. Wciąż popularniejsza jest literatura zagraniczna, ale polskie nazwiska sprzedają się coraz lepiej.

W księgarni ogromną popularnością cieszą się tytuły o tematyce gdańskiej. Coraz więcej osób chce poznać historię miasta, dlatego chętnie sięgają po książki Andrzeja Januszajtisa - najbardziej znanego badacza Gdańska. Ale hitami są także „Dwudziestolecie pomiędzy. Miniatury o wolnym Mieście Gdańsku (1920-1939)" Jana Daniluka i „Czarownice, mieszczki, pokutnice. Gdańskie szkice herstoryczne" Michała Ślubowskiego, bo pokazują miasto z nieznanej perspektywy.

A jak wygląda wybór czytelników w Tajnych Kompletach?

w- Generalnie sprzedaż rozkłada się raczej proporcjonalnie pomiędzy beletrystyką, literaturą faktu, eseistyką czy literaturą dla dzieci – mówi Grzegorz Czekański. - Mamy wyselekcjonowaną ofertę książek w języku angielskim czy ukraińskim i ten dział także znajduje regularnych odbiorców. Książki o Gdańsku, Pomorzu czy książki lokalnych autorów to ta część asortymentu, której regularnie klienci

Fot. Karol Kacperski

Dziś pisać chcą wszyscy, tak wielu ma wiele do powiedzenia, tak niewielu potrafi to ubrać w literaturę. Wydawnictwa dostają codziennie dziesiątki propozycji: gotowych tekstów książek, opowiadań, fragmentów. W dużej mierze to grafomania.

Natalia Soszyńska
założycielka Gdańskiego Klubu Książki

szukają. Przyczyniają się do tego organizowane u nas spotkania autorskie z gdańskimi pisarzami. W Tajnych Kompletach naczelną zasadą jest staranna selekcja księgozbioru – klienci mogą więc zakładać, że nie będzie u nas książek z przypadku.

WALKA Z WIATRAKAMI

Problemem, który istnieje na rynku czytelniczym od wielu lat, jest fakt, że na topce zawsze są te same znane nazwiska, co sprawia, że ma się wrażenie czytania tych samych autorów. Jednocześnie utrudnia to dotarcie młodym pokoleniom pisarzy i twórców do czytelników i zainteresowania ich swoją twórczością, która może być zgoła inna od tego, co prezentują już uznani autorzy. A nie jednokrotnie takie zmiany poruszały literaturę do przodu. Jak zatem sprawić, żeby debiutanci i nieznani twórcy zaczęli być zauważani przez czytelników i wszelakie rankingi?

- To zależy, jakie rankingi popularności mamy na myśli. Wystarczy zerknąć na listę bestellerów księgarń kameralnych, aby dostrzec różnicę wobec tego, co prezentuje tzw. „topka" z empiku. Ja mam wrażenie, że powstaje coraz więcej oficyn wydawniczych zorientowanych na literaturę niszową bądź prezentujących debiutujących autorów, jak np. Cyranka, Filtry czy Książkowe Klimaty. Na gruncie lokalnym, warto przywołać choćby ofertę gdańskiego Marpressu, aby przekonać się, że ambitniejsza literatura znajduje swoich odbiorców i ten krąg się poszerza – mówi Grzegorz Czekański z Tajnych Kompletów.

Fabian Cieślik zauważa także inny problem, który sprawia, że nie wszystkie książki da się wypromować.

- Problemem jest niedobór profesjonalnych krytyków i krytyczek literackich – jest ich bardzo niewielu i nie są w stanie mówić, pisać o wszystkich tytułach wartych poznania. Ich rolę przejęli użytkownicy i użytkowniczki mediów społecznościowych. Na pewno pomogłoby, gdyby media tradycyjne więcej miejsca poświęcały literaturze i promowały czytanie jako wartościową formę spędzania czasu, pokazywały, że czytać może każdy, wszędzie i zawsze – ocenia.

Ważną kwestią, która dotyka każdego autora, jest czas życia książki na rynku. Ogólnie mówi się, że od czasu premiery jest to ok. 3-ch miesięcy, potem popularność pozycji spada. Przy dużym marketingu osób znanych i uznanych można na tym dużo zyskać, jednak debiutanci nie mają takich zasobów, które pozwoliłyby na skuteczną reklamę.

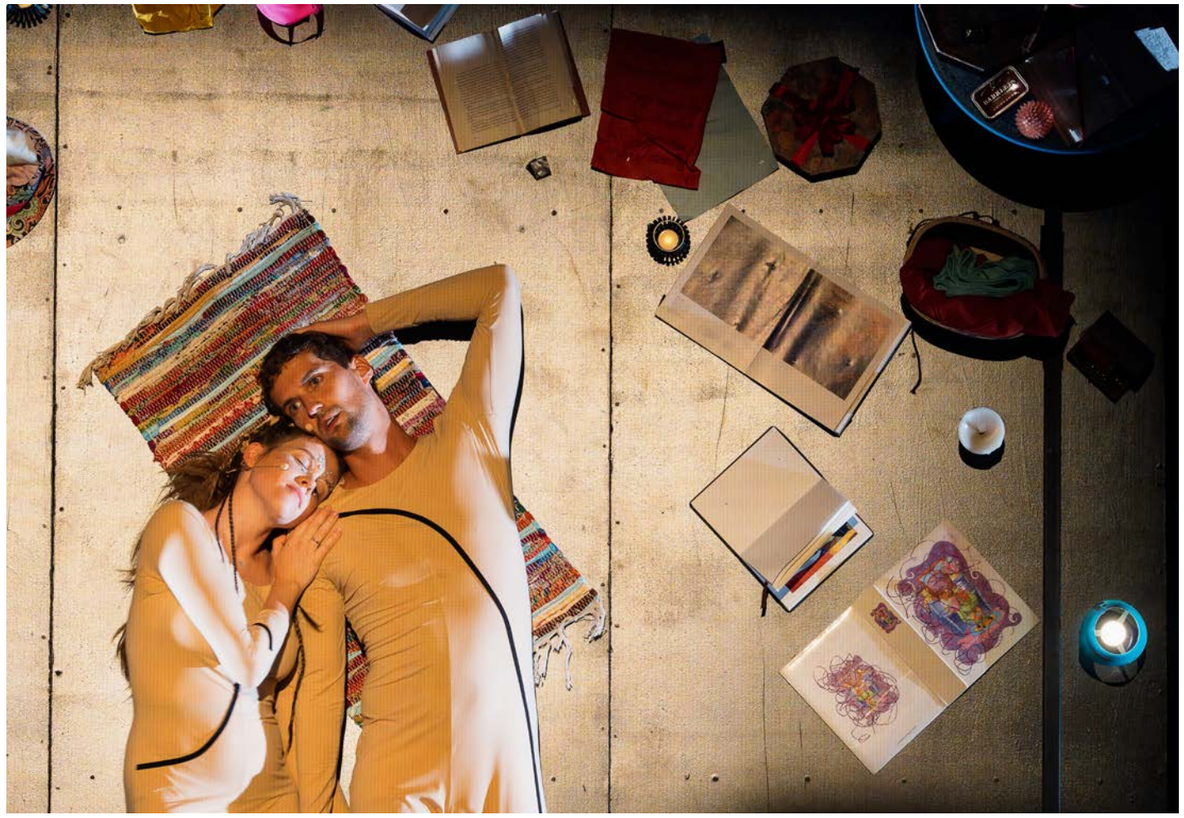
- Nowość wypiera nowość, a my jako konsumenci i konsumentki chcemy więcej i więcej tego, o czym nam się akurat opowiada, do czego się nas zachęca. Coś, co było wczoraj bestsellerem, za 3 miesiące może wylądować w dziale z przeceną. W naszej księgarni - chcąc zapewnić książkom nieco dłuższy żywot - często polecamy tytuły starsze, sprzed kilku lat, takie, które dla nas są jakoś ważne. Bo dobra literatura powinna bronić się przed upływem czasu – wspomina Viola Wojda.

Innych źródeł problemu upatruje Natalia Soszyńska, która stawia na odgórne działania, a te według niej w ostatnich latach faworyzują ciągle te same nazwiska.

- Dziś pisać chcą wszyscy, tak wielu ma wiele do powiedzenia, tak niewielu potrafi to ubrać w literaturę. Wydawnictwa dostają codziennie dziesiątki propozycji: gotowych tekstów książek, opowiadań, fragmentów. W dużej mierze to grafomania. Ci, którzy potrafią pisać, celują w konkursy i stypendia miejskie, ale i tam jest trudno się przebić. Jakby się przyjrzeć - wiecznie są tam te same nazwiska. Jest dla mnie nie do przyjęcia sytuacja, w której miasto od lat utrzymuje finansowo pisarza czy pisarkę, których utwory nie odnoszą sukcesów poza murami magistratu i miejskich rautów. To niedopuszczalne – mówi Natalia Soszyńska.

Rozwiązanie na tę sytuację ma Iwona Joć-Adamkowicz, która sugeruje, by dać trochę przestrzeni młodym w sferze publicznej kultury i sprawić, by byli zauważeni poprzez nagrody.

- Uważam, że warto zauważać debiutantów przy wręczaniu nagród literackich. Jest ich w Polsce wiele, a w naszym wojewódzkie dwie ważne – Nagroda Literacka Gdynia i Pomorska Nagroda Literacka. Nie chodzi mi od razu o nagrodę główną dla młodego pisarza, ale czemu by stworzyć w nich kategorii „Najlepszy debiut"/"Najlepszy twórca młodego pokolenia", bo debiut może być późny w danym gatunku... – zastanawia się Adamkowicz.



NAGRODY PRZYZNANE!

27. FESTIWAL SZEKSPIROWSKI

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GŁUSZKIEWICZ
FOTO: DAWID LINKOWSKI

27. edycja Festiwalu Szekspirowskiego dobiegła końca. Podczas gali zakończenia, która miała miejsce 5 sierpnia, wręczono najważniejsze nagrody festiwalu: Złoty Yorick, Nowy Yorick oraz SzekspirOFF. Dodatkowo przyznano Nagrodę Dziennikarzy oraz Polskiego Towarzystwa Szekspirowskiego. Idealnym zakończeniem festiwalu był występ gwiazdy światowego formatu - Charlotte Rampling.

27. edycja międzynarodowego Festiwalu Szekspirowskiego, organizowanego przez Gdański Festiwal Szekspirowski i Fundację Theatrum Gedanense, odbywała się w tym roku pod hasłem „Cudowna jest głupota tego świata!". Podczas dwunastu dni festiwalu zaprezentowały się spektakle z Hiszpanii, Belgii, Francji, Ukrainy, Wielkiej Brytanii oraz Polski.

- Wspólnie wybraliśmy motto tegorocznego festiwalu – „Cudowna jest głupota tego świata", godzinami dyskutując o tym, co Szekspir miał na myśli i co my mamy na myśli, powołując się na niego ponad 400 lat później. Podczas nadchodzącej edycji przyglądamy się temu światu i panującemu na nim człowiekowi, który jest sam swoim największym wrogiem. Pokazujemy człowieka w jego zmaganiach z własnymi słabościami, mrokiem i lękiem. Ale też człowieka, który pragnie, walczy, który w swojej naiwności zarówno przegrywa, jak i wygrywa, w tym „cudownie głupim świecie"! Zarówno program główny, jak i wydarzenia towarzyszące obracać się będą wokół ludzkich wyborów, odpowiedzialności i powinności wobec siebie, drugiego człowieka i wobec świata – mówiła na otwarciu festiwalu Agata Grenda, dyrektorka Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego.

Tak też się stało, a zaprezentowane sztuki pokazały wiele cieni i blasków ludzkiej natury. Te, które zrobiły to najlepiej, zdobyły główne nagrody Festiwalu Szekspirowskiego.

O Złotego Yoricka, walczyło pięć polskich spektakli, a nagrody były przyznane przez międzynarodowe jury w składzie: Eleanor Skimin, Jacek Kopciński i Aneta Mancewicz. Najlepszym z najlepszych okazał się spektakl „Romeo i Julia" z Teatru im. Juliusza Słowackiego w Krakowie, w reżyserii Dominiki Feiglewicz i Zdenki Pszczołowskiej. Jury doceniło: „oryginalne spojrzenie na tragedię Szekspira przez pryzmat młodych kochanków oraz problemy języka i komunikacji, a także wykorzystanie polskiego języka migowego, mowy i ciała jako skutecznych środków ekspresji scenicznej", „dynamiczną choreografię, która pobudza młodzieńczą energię artystów, poprzez podwojenie Szekspirowskich bohaterów" oraz „piękną, metaforyczną scenografię, zmieniającą postrzeganie znanej historii przez widzów". Oprócz statuetki zwycięzcy otrzymali 40 tys. zł.

Nagrodę SzekspirOFF oraz Nagrodę Dziennikarzy otrzymał spektakl „Very Funny" w reżyserii Dominiki Knapik i Patrycji Kowańskiej. Dwie autorki stworzyły nietuzinkowy spektakl współczesny opierając się na dziełach Szekspira. Ciekawym elementem sztuki były wyświetlane z projektora nagrania z kamerek internetowych obu artystek, które pracując zdalnie nad koncepcją „Very funny", dzielą się przemyśleniami twórczymi, jak i zastanawiają się nad kondycją świata i instytucji kultury. Odwaga, błyskotliwość i ironia sprawiły, że spektakl zdobył na tym festiwalu aż dwie nagrody i uznanie widzów.

W tym roku, po raz pierwszy, przyznano nagrodę Nowy Yorick. Otrzymał ją spektakl „Zimowa opowieść" z Teatru Powszechnego im. Zygmunta Hübnera w Warszawie, w reżyserii Pameli Leończyk (adaptacja Daria Sobik).

Księga Prospera to nagroda przyznawana przez Polskie Towarzystwo Szekspirowskie za najciekawsze sceniczne odczytanie utworów Williama Szekspira. Tegorocznym laureatem został spektakl „Sen Nocy Letniej" Kijowskiego Narodowego Teatru Akademickiego Mołodyj z Ukrainy. Nagrodę przyznano za: „wielość, a zarazem spójność środków wyrazu teatralnego, której towarzyszy pogłębione odczytanie dramatu i precyzja w każdym detalu".

Festiwal Szekspirowski swoją rangę zawdzięcza najwyższej jakości spektaklom poświęconym sztuce Williama Szekspira, a także znanym artystom, którzy to wydarzenie uświetniają. Festiwal zainaugurował spektakl „Lear. Esej aktorski Andrzeja Seweryna" w reżyserii Janusza Opryńskiego. Natomiast na samo zakończenie festiwalu odbył się spektakl „Shakespeare-Bach". Aktorka Charlotte Rampling i wiolonczelistka Sonia Wieder-Atherton nawiązały poetycki dialog między sonetami Szekspira a utworami Bacha. Charlotte Rampling jest jedną z najbardziej utalentowanych i cenionych aktorek swojego pokolenia. Tym samym, dwóch wybitnych artystów: Andrzej Seweryn i Charlotte Rampling utworzyli swoistą klamrę początku i końca 27. Festiwalu Szekspirowskiego.

TRÓJMIEJSKIE ORGANy

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

10 koncertów, ponad 200 artystów i 6 różnych przestrzeni Gdańska - tak zapowiada się kolejna edycja festiwalu ORGANy PLUS+, która wystartuje 28 września i potrwa do 7 października. W tym roku na festiwalowiczów czekają nie tylko nieoczywiste utwory muzyki dawnej i współczesnej, ale także i miejsca, ponieważ do wydarzenia dołączyły Muzeum Miasta Gdańska, Gdański Teatr Szekspirowski oraz kościół pw. Bożego Ciała. Andrzej Szadejko, organizator przedsięwzięcia, zdradza szczegóły tego muzycznego wydarzenia.

Kolejny festiwal ORGANy PLUS+ przed nami, jednak chyba po raz pierwszy odbędzie się z takim rozmachem?

2023 rok jest rokiem przełomowym dla naszego festiwalu. Mamy zupełnie nowe możliwości. Dzięki wsparciu finansowemu, które otrzymaliśmy ze strony Miasta Gdańska i MKiDN, do tej pory bezprecedensowym, byliśmy w stanie podwoić program na jesienną edycję. Pracowaliśmy ze zdwojoną siłą, by przygotować i zaprezentować publiczności trójmiejskiej aż 10 koncertów, w 6 różnych przestrzeniach Gdańska, pośród których znajdą się wyjątkowe premiery oraz, jak co roku, nadzwyczajny skład artystyczny. Wystąpi ponad 200 artystów, w tym aż 4 koncerty zaprezentujemy w obsadzie orkiestrowej lub oratoryjnej. Jedno pozostaje jednak niezmienne, zawsze dbamy o maksymalną spójność wszystkich elementów, a każdy koncert to swoisty eksperyment - kapsuła czasu, która ma nas przenieść w miejsca i czasy powstania muzyki, którą usłyszymy.

Tegoroczne wydarzenie to także koncert pełen jubileuszy, czy mógłby pan przybliżyć, kto znalazł się w zacnym gronie uhonorowanych gości?

Ten rok obfituje w wiele jubileuszy, jednak na potrzeby festiwalu wybraliśmy kilka, które wybitnie pasują do miejsc i instrumentów, które mamy do dyspozycji. Przypomnimy twórczość angielskiego wirtuoza klawiatury z przełomu XVI i XVII wieku - Williama Byrda, którego 400. rocznica śmierci przypada na 2023. Z tego samego powodu prezentujemy twórczość Asprillo Paccellego - kapelmistrza polskiego króla Zygmunta III Wazy. Będziemy świętować 90. rocznicę urodzin Jana Jancy, wybitnego kompozytora pochodzącego z Gdańska oraz 150. rocznicę urodzin Maxa Regera nazywanego drugim wcieleniem Bacha, no i poświętujemy razem 15-lecie działalności wspaniałego gdańskiego zespołu Goldberg Baroque Ensemble, który ma na swoim koncie wybitne osiągnięcia artystyczne, i jak zwykle, przygotował dla nas fantastyczną premierę.

W tym roku pojawią się także nowe miejsca i przestrzenie - Muzeum Narodowe, Gdański Teatr Szekspirowski czy Kościół pw. Bożego Ciała. Jak zostaną wykorzystane?

Największym novum będzie przestrzeń Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego. Muzyka barokowa była tu prezentowana za czasów istnienia Szkoły Fechtunku, teraz my, po kilkuset latach powtórzymy to na deskach współczesnego teatru. Po raz pierwszy także zawędrujemy na gdańską Morenę do nowoczesnego kościoła pw. Bożego Ciała, gdzie zaprezentujemy nową muzykę zgodnie z ideą spójności wszystkich elementów na życzenie samego kompozytora. Jednak fundamentem naszego festiwalu pozostaje franciszkański kościół Św. Trójcy. To właśnie proces renowacji i rekonstrukcji tego kompleksu klasztornego stoi u podstaw idei naszego festiwalu. To niezwykle uduchowione miejsce, jedno z niewielu, które ocalało z pożogi wojennej. Nasz festiwal ma przyciągać ludzi i zachęcać do wsparcia procesów konserwacji, które tam się odbywają, choćby obecnie kończonej renowacji i częściowej rekonstrukcji jedynego zachowanego w naszym mieście instrumentu gdańskiego organmistrza Otto Heinrichsdorffa z 1911 roku w kaplicy św. Anny.

Jakie wybitne nazwiska pojawią się podczas festiwalu i zagrają dla słuchaczy?

Nie będziemy ukrywać naszej ekscytacji, ponieważ w ramach tegorocznej edycji udało nam się zebrać śmietankę polskiego i zagranicznego wykonawstwa historycznego. Oprócz wspaniałych polskich zespołów, takich jak Altberg Ensemble, Vasa Consort czy Goldberg Baroque Ensemble, usłyszymy międzynarodowych artystów z Niemiec, Szwajcarii i Holandii, w tym wirtuoza organów, profesora słynnej Schola Cantorum Basiliensis Jorga-Andreasa Bottichera oraz żywą legendę, jednego z najlepszych obecnie żyjących interpretatorów muzyki organowej XIX i XX wieku - prof. Ludgera Lohmanna. 4 października gościć będziemy, już po raz drugi, jednego z najwybitniejszych europejskich śpiewaków specjalizujących się w muzyce renesansowej i barokowej - Stephana MacLeoda ze Szwajcarii. Nasz festiwal to muzyka nieoczywista, niesłyszana raczej na innych tego typu wydarzeniach, ale niezwykle piękna i interesująca. Każdy koncert będzie inną, ale równie fascynującą podróżą do nieznanych muzycznych krain. Po szczegóły zapraszam na www.organyplus.com.

Biblioteczka PRESTIŻU

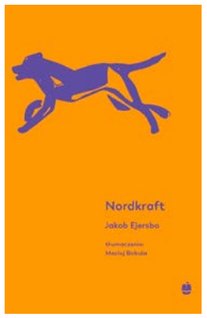
AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Sierpień rozpoczynamy od skandynawskich motywów. Na początek historia Miłki Raulin - podróżniczka, która zdobyła Koronę Ziemi, tym razem zabiera nas w świat wspomnień o lodowej pustyni. Następnie polecamy powieść o trudnych latach 90., i równie trudnych relacjach ludzkich. A na koniec powieść-parabola, w której każdy może się odnaleźć!

600 KILOMETRÓW LODOWĄ PUSTYNIĄ

Autor: Miłka Raulin
Wydawnictwo: Luna

Miłka Raulin - zdobywczyni Korony Ziemi, która została trzecią oraz najmłodszą Polką dokonującą Trawersu Grenlandii, powraca z zapisem wspomnień z tej wyprawy, podczas której była jedyną kobietą w czteroosobowym zespole, przemierzającym ponad 600 km lodowej pustyni. Jest to bardzo inspirująca historia, po brzegi wypełniona zmaganiami Polki w trakcie 28-dniowej przeprawy przez grenlandzki lądolód. Relacja unikalna, bo od środka, niemal na żywo, dzień po dniu, przez łzy, radość, zmarznięcia i niewyobrażalny wysiłek. A to wszystko oczami jedynej kobiety z międzynarodowego zespołu. To historia kobiecej siły, determinacji i przełamywania swoich i innych blokad w rodzaju: jesteś za drobna. To historia, że może i jesteś drobna, ale wytrwała i skuteczna.



NORDKRAFT

Autor: Jakob Ejersbo
Wydawnictwo: Marpress

Powieść o ludziach lat dziewięćdziesiątych, który trafili w swoim życiu w ślepy zaułek i nie wiedzą, co dalej począć ze swoim losem. Tak się dzieje w przypadku Marii, Allana i Thomasa, ludzi, którzy prowadzą niezbyt perfekcyjne życie, które kręci się wokół nałogu narkotykowego. Maria spragniona jest miłości i bliskości, ale nie dostaje jej od skupionego na sobie dilera. Allan walczy o lepsze życie, gdyż niedawno rzucił swój nałóg, jaki mógł go zabić. Natomiast Thomas przeżywa swoje życie będąc ciągle na haju. Wokół tej trójki pojawiają się także inni, starający się im pomóc, ale czy można?

NASŁUCHUJĄC PIEŚNI WIELORYBA

Autor: Agnieszka Maliwiecka
Wydawnictwo: Novae Res

To niezwykła opowieść o tym, co na wskroś ludzkie: o relacjach z innymi, które nigdy nie są łatwe; o miłości, która nawet niszcząc, nie pozwala odejść; duszach, które poszukują zrozumienia. Jest to w końcu historia o trwaniu i przemijaniu, o poznawaniu i siebie, i świata, a także o magii, która każdego dnia dzieje się wokół nas. Klara, główna bohaterka, uzależniona jest od miłości. I to tak bardzo, że nie umie odejść od swojego toksycznego partnera, kokainisty i użytkownika pornografii. Nie snuje planów, ale także nie umie odejść. Do czasu, kiedy wyjeżdża do Indii...

ŻURAWIE RZĘŻĄ ŻAŁOŚNIE

Autor: Adam Gosławski
Wydawnictwo: Novae Res

Akcja dzieje się w miejscowości zwanej Baranowem, która może stać się symbolem każdej miejscowości w Polsce. Na czele wszystkich stoi Ojciec Założyciel, dobry duch, który daje prace wszystkim, gdyż jest lokalnym inwestorem i otworzył zakład przetwórczy. Jest też lokalna grupa, która dzierży władzę. Jest ksiądz, który wszystkich zna i staruszkowie, wtrącający się do wszystkiego. Na końcu są szarzy obywatele, to oni próbują odbić się od szarej rzeczywistości i starają się zmienić swoje życie...

Festiwal Chillout Classic 702

28 IX - 8. X 2023

Oria Magic House w Gdańsku
Hotel 4 Pory Roku Bąkowo

Festiwal Chillout Classic 702 to trzecia edycja wydarzenia muzyczno-literackiego, który w tym roku podkreśla 100. rocznicę urodzin Wisławy Szymborskiej. Festiwal został wyróżniony i wsparty przez Województwo Pomorskie oraz Gminę Pruszcz Gdański.
Główną ideą Festiwalu Chillout Classic jest to, aby publiczność mogła wysłuchać koncertów w pozycji najbardziej wygodnej, relaksacyjnej - na leżakach, materacach i dodatkowo przy zgaszonym świetle. Wszystko po to by zminimalizować zmysły i wytężyć słuch, odprężyć się i móc chłonąć każdy dźwięk. Filozofią Chillout Classic jest bycie tu i teraz, skupienie się na jednej rzeczy, w tym wypadku na dźwiękach i przestrzeni pomiędzy. W tym roku przewidzianych jest 6 koncertów, dwa wykłady muzyczne, wernisaż, 10 pikników Chillout Classic Session, rodzinne pieczenie ciasteczek oraz w części literackiej spotkanie z Michałem Rusinkiem, wielopokoleniowa zabawa literacka oraz Quest terenowy "Lepiej Szymborska".
www.chilloutclassic.com

Tomasz Diakun
Dyrektor Artystyczny Festiwalu

30 września
godz. 19:00
bilety 70 zł

Glass Duo
Duet kieliszkowy
Hotel 4 Pory Roku Bąkowo

Śladami wielkich mistrzów
Malarstwo i muzyka

1 października godz. 18.00
Wernisaż Vasyla Netsko
wstęp wolny

Chillout Classic Session
Muzyka inspirowana obrazami.
Koncert na audiofilskim sprzęcie z salonu HiFi Audioneo.
Prowadzi Tomasz Diakun
godz.19.00 bilety 50 zł
Hotel 4 Pory Roku Bąkowo

2 października godz. 16:00
wstęp wolny

Spotkanie
z Michałem Rusinkiem
Prowadzi Agnieszka Pietrzak
Hotel 4 Pory Roku Bąkowo

100 w.s.
2023 • ROK WISŁAWY SZYMBORSKIEJ

Strefa z Balladami na jazzowo
Ballady jazzowe po ciemku bilety 60 zł
Amelia & Smooth Jazz Trio

5 października godz. 19:00
Oria Magic House

8 października 18.00
Hotel 4 Pory Roku Bąkowo

7 października godz. 18:00

Wykład muzyczny o instrumentach, wibracjach natury, leczeniu duszy poprzez muzykę - Huzy Medicine Man.
wstęp wolny

Huzy Navigator
Koncert relaksacyjny
godz. 19:00 bilety 70 zł
Hotel 4 Pory Roku Bąkowo

Dotacja: Województwo Pomorskie, Wójt Gminy Pruszcz Gdański
Wsparcie: mado - media, Mielnik, 4 Pory Roku
Współpraca: violetta diakun, Grafik Studio, audioneo, Andrzej Chmielewski v-ce wójt g. Pruszcz Gdański
Patronat: prestiż magazyn trójmiejski, Radio Gdańsk, trojmiasto.pl, Radio Spin
Organizacja: Festiwal Chillout Classic

Prestiżowe IMPREZY

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ

DO SŁUCHANIA DO OGLĄDANIA DO SPOTKANIA

FESTIWAL ORGANY PLUS+® 2023: JESIEŃ

Dziesięć koncertów, niezliczone premiery oraz gorące emocje podczas tegorocznej edycji ORGANy PLUS+® 2023. Po dłuższej przerwie festiwal powraca ze zdwojoną siłą i przechodzi na nowy poziom. Wehikuł czasu zacznie działać w Gdańsku jesienią, gdy zgiełk zabaw plażowych ucichnie, a nastanie radość odkrywania nieoczywistych miejsc i piękna. W programie znajdzie się tradycyjnie dużo premier i debiutów w trakcie aż dziesięciu tematycznych koncertów tegorocznej edycji festiwalu.

Światowej sławy wykonawcy, oryginalne dawne instrumenty, dawne techniki wykonawcze, nie zmieniona od stuleci akustyka gotyckiego kościoła Św. Trójcy, św. Jana oraz neogotyckiego kościoła św. Jana Bosko, zrekonstruowane wnętrza Pałacu Opatów, nowoczesny na wskroś, lecz nawiązujący do historii Gdański Teatr Szekspirowski oraz kościół pw. Bożego Ciała, oryginalne umiejscowienie muzyków na jedynym w Polsce Lektorium, wreszcie muzyka nie słyszana nigdzie indziej w Polsce sprawią, że wejdziemy w sytuację uczestnika wydarzeń muzycznych sprzed wieków, a nawet staniemy się świadkami zupełnie nowych zdarzeń muzycznych.

Data: 28.08-07.10
Miejsce: Gdańsk - Kościół Św. Trójcy, Kościół św. Jana Bosko, Kościół Bożego Ciał, Pałac Opatów, Gdański Teatr Szekspirowski

PUCH. FESTIVAL WEŁNY

30 września w Zakładzie Kulturalnym odbędzie się PUCH. festival wełny. Jednego dnia na powierzchni 500m2 będzie można spotkać najlepszych artystów tworzących wełny, producentów i sprzedawców unikalnych przędzy, twórców akcesoriów dziewiarskich. Do zakupienia będą produkty dla najbardziej wymagających artystek i hobbystek rękodzieła.

Robisz na drutach, szydełku, interesuje Cię makrama, tkanie, przędzenie? Niezależnie od tego czy jesteś na początku swojej wełnianej przygody, czy też rękodzieło to czynność najważniejsza zaraz po oddychaniu - nie może Cię tam zabraknąć! Oprócz zakupów organizatorzy przygotowali program warsztatów prowadzonych przez projektantów, który pozwoli poznać i poszerzyć repertuar technik rękodzielniczych.

Festival wełny PUCH. to nie tylko zakupy i warsztaty, ale również okazja do spotkania dziewiarskiej bratniej duszy, i wypicia kawy w naszym przytulnym foyer w otoczeniu dzieł sztuki polskich artystów. Dodatkową atrakcją będzie wystawa różnych rodzajów wełny, w tym najdroższej i najbardziej miękkiej na świecie WIKUNI, której koszt za kilogram przekracza nawet 8000 Euro!

Data: 30.09
Miejsce: Zakład Kulturalny

5. EDYCJA GDAŃSKICH TARGÓW KSIĄŻKI

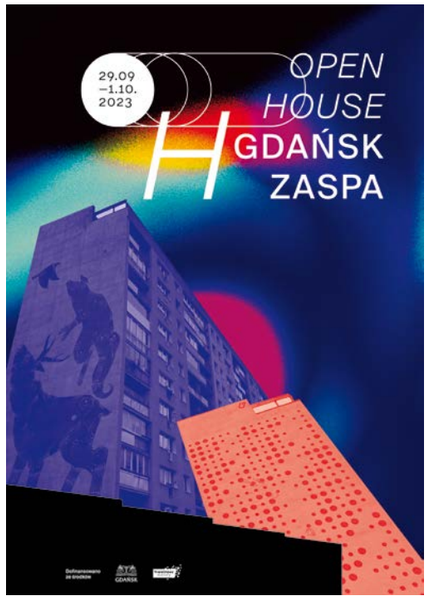
Gdańskie Targi Książki to święto dobrej literatury: tej popularnej, nagradzanej, ale i niszowej, mniej znanej. Trzydniowe targi są czasem spotkań autorskich i głośnych premier wydawniczych. To także okazja, by porozmawiać o literaturze i kulturze z pisarzami i pisarkami, wziąć udział w debatach, warsztatach i panelach dyskusyjnych. Proza, poezja, reportaż, komiks, literatura dziecięca i młodzieżowa (young adult) czekają na każdego, kto zechce odwiedzić Europejskie Centrum Solidarności. Wstęp na targi oraz udział we wszystkich wydarzeniach literackich będą bezpłatne.

W programie znalazły się m.in. spotkania autorskie z Rebeccą Makkai, Manuelą Gretkowską, Renatą Lis, Mariuszem Szczygłem, Wojciechem Tochmanem, Ingą Iwasiów, Przemkiem Witkowskim, Anną Goc, Cezarym Łazarewiczem, Svensem Kuzmisem, Małgorzatą Sobczak, Thomasem Orchowskim oraz Marcinem Matczakiem.

Data: 15-17.09
Miejsce: Europejskie Centrum Solidarności

OPEN HOUSE GDAŃSK | 6. EDYCJA - ZASPA

Patrząc na mapę, widzimy zieleń przeplatającą się z silnymi, geometrycznymi formami. Przestrzenne układy przypominające plastry miodu. Wszystko to przebite wyrazistą osią. Te plastry miodu to osiedle mieszkaniowe. Zaprojektowane z dbałością o podstawowe, codzienne potrzeby. Uwzględniające usługi i edukację, zieleń, przestrzenie do zabawy i spotkań. Mikroświaty w makrostrukturze. Podczas tegorocznej edycji OPH, w zdominowanych przez echa modernizmu przestrzeniach, poszukamy stempli współczesności. Zobaczymy jak nowo powstające budynki mają się do architektury, która stworzyła Zaspę w jej najbardziej charakterystycznym wydaniu. Zajrzymy do przestrzeni dużych i małych – od hal i kościołów po rzemieślnicze pracownie. Na murale postaramy się spojrzeć z perspektywy zupełnie nieoczywistej. Odwiedzimy miejsca, w których gości taniec, malarstwo, ceramika. Będzie też o prozie życia i o tym, jak bardzo potrafi inspirować. Nie zabraknie spacerów, spotkań z mieszkańcami oraz rozmów o architekturze - dawkę wiedzy przekażą gościnie nadchodzącej edycji: Anna Cymer oraz Agata Szydłowska.



Data: 29.09-01.10
Miejsce: Gdańsk Zaspa

GDAŃSK SIESTA FESTIVAL. CZUJESZ KLIMAT?

Aż 9 koncertów czeka uczestników tegorocznej edycji Gdańsk Siesta Festival. Czujesz Klimat? Rozpocznie ją premiera autorskiego, międzynarodowego projektu Doroty Miśkiewicz i Toninho Horty: jedna z największych wokalistek jazzowych naszego kraju i światowa gwiazda bossanovy - oboje razem na scenie.

Z kolei na trzy wrześniowe dni - 14,15 i 16 września Sala Kameralna PFB zamieni się w magiczną lizbońską tawernę pełną portugalskiego saudade i pięknych pieśni. Podczas Nocy Fado wystąpi Beatriz Felicio. 15 września w tym samym miejscu odbędzie się niezwykłe wydarzenie, Gala - Zupełnie Bossa, na której zaśpiewają: Grażyna Auguścik, Kuba Badach, Ola Jas, Julia Pietrucha i Mieczysław Szcześniak. 16 września zaś czeka nas festiwalowe święto muzyki Wysp Zielonego Przylądka: na dwóch koncertach gwiazdą będzie odkrycie Cabo Verde i Gdańsk Siesta Festival - Lucibela. Klub Parlament tego samego dnia przeobrazi się w Rheunion – wyspę na Oceanie Indyjskim, a przewodnikiem po jej odmianach tanecznych mayoli i kulturze kreolskiej będzie po raz pierwszy odwiedzający Polskę Davi Sicard. Bogactwo rytmów, dźwięków, inspiracji - festiwal jawi się niezwykle interesująco i idealnie wpisuje się w ostatnie dni lata.

Data: 14-17.09
Miejsce: Stary Maneż, Klub Parlament, Filharmonia Bałtycka

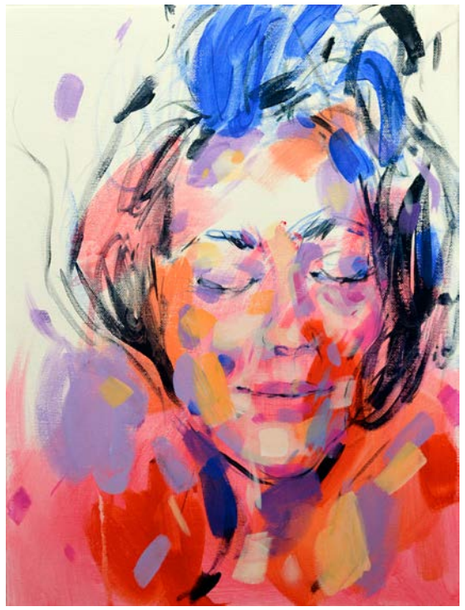
TRÓJMIEJSKIE TARGI MIESZKANIOWE

Kolejna edycja jednego z najważniejszych dla branży nieruchomości wydarzeń na Pomorzu i okazja do dokonania korzystnej transakcji będzie miała miejsce 9-10 września, w Polsat Plus Arenie Gdynia! Podczas targów będzie szansa na skorzystanie z Programu Pierwsze Mieszkanie, spotkanie deweloperów oferujących domy i mieszkania w Gdańsku, Gdyni, Sopocie oraz małym Trójmieście Kaszubskim, czy sprawdzenie oferty rynku wtórnego. Organizatorzy zapewnili także możliwość poznania ekologicznych rozwiązań w budowie domów oraz najnowszych trendów związanych z optymalizacją energetyczną gospodarstwa domowego. Uczestnicy targów będą mogli zbadać swoją zdolność kredytową i dopasować optymalne rozwiązanie, dzięki obecności doradców finansowych, czy poradzić się się architekta w zakresie wykończenia, stylizacji i najnowszych trendów aranżacji wnętrz. Do dyspozycji będzie także bezpłatny katalog trójmiejskich inwestycji mieszkaniowych. Wstęp na targi, parking przed halą oraz materiały targowe są bezpłatne dla zwiedzających.

Data: 9-10.09
Miejsce: Polsat Plus Arena Gdańsk

SNY KOLOROWE - WYSTAWA MALARSTWA

Galeria Triada zaprasza na pierwszą gdańską wystawę Małgorzaty Sęk - „Sny Kolorowe - Kobiety w wielu odsłonach". Wystawa artystki traktuje o poszukiwaniu koloru i nowych, pięknych światów w labiryncie kobiecych emocji, o próbie stworzenia alternatywnego, lepszego miejsca na Ziemi, miejsca w które można się bez pamięci zanurzyć jak w... kolorowe sny. Przedstawione na obrazach kobiece twarze nie są portretami, a całym kosmosem uczuć, wspomnień czy wizji, jakie artystka pragnie wzbudzić u odbiorcy. Obrazy wibrują, wprowadzając życie i dobrą energię do każdego wnętrza. Malarka przedkłada ekspresyjną niedoskonałość pojedynczej, żywej plamy nad szlifowanie akademickiej doskonałości. Generuje to niejednoznaczność, pewną ulotność, ale i niesamowitą siłę wyrazu.



Data: 15-29.09
Miejsce: Galeria Triada

13. EDYCJA WEEKENDU ARCHITEKTURY

Program tegorocznego Weekendu Architektury obejmuje kilkadziesiąt wydarzeń skierowanych do miłośników współczesnej architektury. Będą wśród nich ARCHI Prelekcje i ARCHI Debaty, otwarte pokazy filmowe (ARCHI Film), spotkania z architektami, autorami filmów i fotografii (Foto Dzień), Spacery architektoniczne (ARCHI Spacery), warsztaty dla dzieci i młodzieży, a także wystawy przygotowane na styku architektury, fotografii oraz przemysłów kreatywnych. Hasło tegorocznego festiwalu to: Esencja (essence) – społeczna strona architektury, istota życia i rozwoju miast. Projektowanie architektury stanowi swoisty pomost pomiędzy sztuką i funkcją, człowiekiem i przestrzenią, potrzebami społecznymi a chłodną kalkulacją narzędzi ekonomii. Patrząc bardziej krytycznie na obecny stan miast, jak również domów, w których dzisiaj funkcjonujemy, moglibyśmy wskazać zapewne tylko niewielki ich fragment – esencję tej architektury, której wzorce chcielibyśmy przekazać przyszłym pokoleniom i utrwalić w zbiorowej świadomości. Hasło festiwalu odwołuje się także do niematerialnej tożsamości współczesnych miast oraz nowo projektowanej architektury.

Data: 31.08-3.09
Miejsce: Gdynia

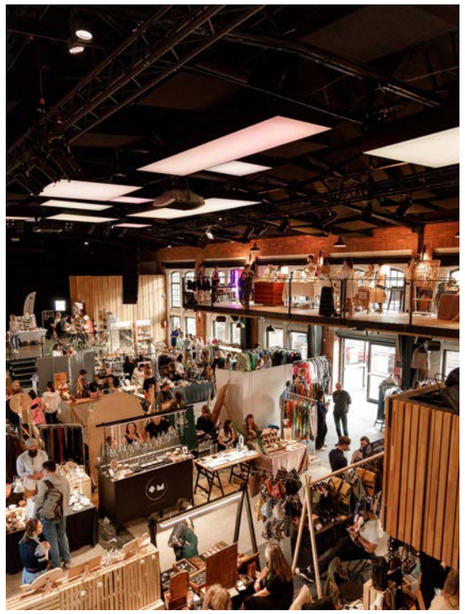
JESIENNA EDYCJA TARGÓW KLIMATY

Zapraszamy wszystkich miłośników wyjątkowego rzemiosła na jesienną edycję Klimatów – Trójmiejskich Targów Twórców.

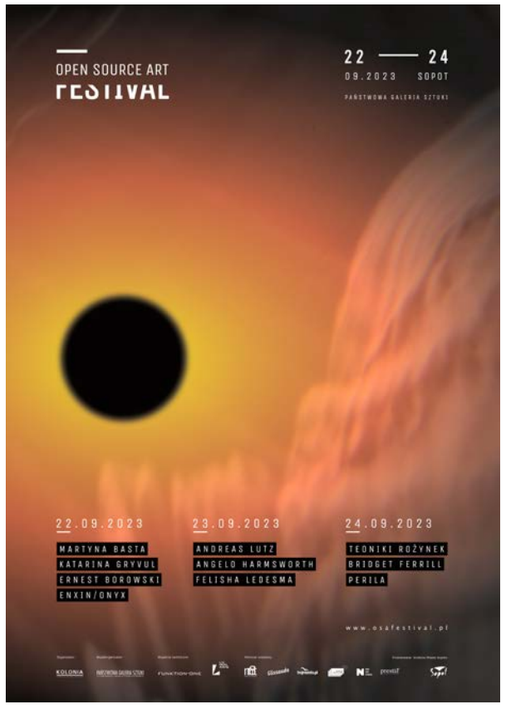
Przestrzeń Starego Maneżu wypełnią stoiska blisko 90 marek i projektantów. Na targach swoje najciekawsze i unikatowe produkty pokażą twórcy związani z Trójmiastem, ale też liczna reprezentacja ciekawych i znanych marek z całej Polski. Będzie biżuteria, moda i modowe akcesoria, dekoracje, ceramika, malarstwo, plakat i grafika, książki, smakołyki, kosmetyki i świece. Klimaty to przegląd wielu autorskich projektów i najlepszych polskich manufaktur. Na stoiskach nie zabraknie nowych kolekcji i premier, a wielu wystawców zapowiada promocyjne ceny, które będą obowiązywać wyłącznie podczas targów.

Za każdą marką stoją niezwykli ludzie, których możecie osobiście poznać podczas targów! Jeśli interesuje was los polskich, autorskich marek, jeśli pragniecie wybierać lokalne produkty świetnej jakości - nie może Was zabraknąć.

Przyjdźcie spotkać się nimi, zabierzcie bliskich, zaproście znajomych i wybierzcie się razem otworzyć jesienny sezon podczas Klimatów.



Data: 24.09.2023
Miejsce: Stary Maneż



OPEN SOURCE ART FESTIVAL 2023

Open Source Art Festival w Sopocie to organizowane od roku 2011 kameralne wydarzenie artystyczne, skupione na promowaniu najbardziej odkrywczych dźwięków, instalacji, performance'ów oraz muzyki elektronicznej z całego świata. Oscyluje wokół takich gatunków, jak: drone, minimal, ambient, new isolationism czy musique concrete, a także swobodnie je przekracza.

Jak co roku podczas tworzenia programu organizatorzy skupili się na tym, aby zaprezentować najświeższe projekty. Zaproszone artystki i artyści wystąpią w Sopocie po raz pierwszy, a w tym gronie znaleźli się: Martyna Basta, Katarina Gryvul, Ernest Borowski, Enxin/Onyx, Andreas Lutz, Angelo Harmsworth, Felisha Ledesma, Teoniki Rożynek, Bridget Ferrill oraz Perila. Przybywajcie tłumnie do Państwowej Galerii Sztuki, by wspólnie odkryć nowe brzmienia i przeżycia.

Data: 22-24.09.2023
Miejsce: Państwowa Galeria Sztuki

NOWE BMW M3

FUNKCJONALNY ATLETA

AUTOR: BARTOSZ GONDEK | **FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Jak zawsze zaczęło się od wyścigów. Pierwsze BMW M3, które ujrzało światło dzienne skonfigurowano pod słynny cykl DTM. Pudełkowate coupé lub cabriolet miały w wersji drogowej 195 KM mocy. Czterodrzwiowa prawnuczka pierwszej M3 ma tych koni aż 510! Do tego atletyczne proporcje i charakterystyczna czterodrzwiowa, trójbryłowa karoseria sprawiają, że dziś to jeden z ciekawszych modeli z gamy najmocniejszej litery świata - „M”.

Na początek rzecz oczywista, o której trzeba jednak wspomnieć. Nie – nie chodzi o wielkie, przednie wloty powietrza, o których przy okazji premiery auta mówili fani marki. Nam chodzi o drzwi. M3 to obecnie auto czterodrzwiowe – w odmianie sedan i touring. Klasyczne coupé nosi obecnie oznaczenie M4. Tym samym obecne M3 stało się z jednej strony samochodem na tor, z drugiej zaś praktycznym autem rodzinnym. I tutaj nie zgadzamy się z wieloma specjalistami z branży, którzy mówią, że M3 jest dla starszych, a M4 dla młodych. Z tego co zauważyliśmy na drogach – jest dokładnie odwrotnie. Powód jest prosty. Do M3 zdecydowanie łatwiej wchodzi dziecięcy fotelik.

Zostawmy na chwilę problemy rodzinne i popatrzmy pod maskę. Jak na BMW przystało, zobaczymy tutaj sześciocylindrowy, rzędowy, podwójnie doładowany silnik o pojemności 2993 cm3 i mocy 510 KM, oraz momencie obrotowym, wynoszącym 650 Nm. To oczywiście odmiana Competition. To oznacza, że na przykład korbowody zostały wzięte z wyścigowego BMW M4 GT 3. Kiedyś prawdziwe M3 musiało mieć manualną skrzynię biegów. Dziś to superszybki 8 biegowy automat ZF. Cała ta technika sprawia, że M3 startuje do setki w prawdziwie motocyklowe 3,5 sekundy. Prędkość maksymalna nie zmienia się od lat i wynosi po niemiecku 250 km/h. Prawdziwym hitem i zarazem ukłonem w stronę tradycji jest możliwość wyłączenia napędu na przednią oś. W ten sposób cofamy się o ponad trzy dekady, dysponując ponownie szaloną tylnonapędówką. Pracy silnika towarzyszy iście sportowe brzmienie podwójnego układu wydechowego z elektrycznie sterowanymi klapami, lekkim tłumikiem końcowym i typowymi dla M dwiema parami końcówek rur wydechowych w kolorze czarnego matu. Jest moc!

Lekkiej modyfikacji uległa też konstrukcja. Nowe BMW M3 charakteryzuje się wieloma komponentami z karbonu, czyli tworzywa sztucznego wzmocnionego włóknem węglowym, a całości dopełniają ekskluzywne elementy stylistyczne i wyposażenie zestawione pod kątem wyczynowej jazdy na torze wyścigowym. Ten samochód dostarcza tego, czego najbardziej pożądamy - czystej radości z jazdy.

Nowe BMW M3 produkowane jest w zakładach BMW Group w Monachium od marca tego roku. Póki co, najważniejszymi rynkami tego nowego modelu są USA, Niemcy, Wielka Brytania i Japonia. Dla nas dobrą informacją jest natomiast to, że model ten dostępny jest również w Trójmieście u dealera Bawaria Motors Gdańsk, który mieści się na Al. Grunwaldzkiej 195 w Gdańsku. Dokładnie ten samochód został udostępniony do jazd testowych, a osobą odpowiedzialną za sprzedaż nowych samochodów BMW M jest Konrad Małochleb (malochleb_k@bmw-bawariamotors.pl) Cena rynkowa nowej M3 wynosi nieco ponad 500 000 złotych.

Komu sedan to za mało, może kupić odmianę M3 Competition M xDrive Touring, czyli rodzinne kombi o supersportowych osiągach, czyli coś, czego nie będzie miał na pewno żaden z sąsiadów.

FERRARI
LEWANDOWSKIEGO POD MŁOTEK

AUTORKA: HALINA KONOPKA | **FOTO:** B&W PARTNERS

W salonie B&W Partners w Straszynie, słynącym ze sprzedaży bardzo ekskluzywnych samochodów, w ofercie pojawił się biały super-sportowy model. To Ferrari 488 Spider z 2018 roku. Co więcej, pierwszym użytkownikiem samochodu był nikt inny jak Robert Lewandowski! Nazwisko najlepszego polskiego piłkarza, zapewne ma niebagatelny wpływ na wartość i... cenę tego egzemplarza, która jest zresztą równie wyjątkowa, co jego historia.

Ferrari 488 Spider, którym jeździł Robert Lewandowski został wystawiony na sprzedaż. Egzemplarz został indywidualnie skonfigurowany przez Polaka i wyprodukowany na jego specjalne zamówienie. To nie lada gratka zarówno dla fanów sportu, jak i motoryzacji, ponieważ w dokumentacji samochodu widnieją dane polskiego napastnika. Także numery rejestracyjne są oryginalne, wybrane przez Lewego. Wyróżnikiem zewnętrznym są natomiast specjalne czarne pasy wzdłuż kręgosłupa sportowego Spidera.

Oprócz tego, że samochód prowadził sam Robert Lewandowski, nie można zapomnieć o tym, że Ferrari 488 GTB to włoska perełka wśród super-aut. Samochód po raz pierwszy został zaprezentowany 8 lat temu w Genewie. Model swoją nazwę zawdzięcza pojemności skokowej wyrażonej w centymetrach sześciennych pojedynczego cylindra. Ten model to następca 458 Italia. Oba modele maja bardzo zbliżony kształt – co wielu interpretuje jako lifting tego drugiego. Samochód napędza 8-cylindrowy, silnik 3,9 litra o mocy 670 KM, wspomagany dwoma turbosprężarkami. 488 GTB należy do „wagi lekkiej", z masą własną poniżej 1500 kilogramów, dzięki czemu od 0 do 100 km/h jest w stanie przyspieszyć w 3 sekundy.

Prezentowany egzemplarz wyposażony jest w hydraulicznie regulowane zawieszenie sterowane z deski rozdzielczej, żółte zaciski hamulcowe, emblematy Ferrari Scuderia na przednich błotnikach oraz 20-calowe kute felgi pomalowane na czarno. W środku natomiast znajdziemy włókno węglowe oraz fotele Daytona z czarną skóra, białym ściegiem i elektrycznym sterowaniem. Kierownica z manetkami do sterowania skrzynią biegów ma też wskaźnik LED wbudowany w wieniec – diody podpowiadają najlepszy moment redukcji przełożenia. Auto użytkowano tylko podczas dobrych warunków pogodowych. Przez większość czasu było przechowywane w garażu salonu Ferrari z wykupioną usługą serwisową zapewniająca regularne przeglądy akumulatora czy utrzymanie odpowiedniego ciśnienia w oponach.

Zainteresowani mogą obejrzeć ten wyjątkowy egzemplarz w salonie B&W Partners w Straszynie. Ferrari Lewandowskiego zostało wystawione na sprzedaż za 1 449 000 zł, i jest na gwarancji fabrycznej do października 2024.

Digital marketing
w zgodzie z filozofią
Kaizen i Kendo
カイゼン　剣道
seo group | can do
www.seogroup.pl
Gdynia | Warszawa | Londyn

FORD MUSTANG

KOŃ, KTÓRY UCZYŁ SIĘ LATAĆ

AUTOR: BARTOSZ GONDEK | **FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Pamiętacie scenę z filmu Le Mans 66., kiedy to na premierze nowego samochodu dochodzi do różnicy zdań pomiędzy głównymi bohaterami – Kenem Milesem i Carrollem Shelbym? Co do dnia, możemy określić datę tego zdarzenia. Był to 17 kwietnia 1964 i premiera słynnego Forda Mustanga.

To oznacza, że jeden z najbardziej wyrazistych samochodów sportowych świata w przyszłym roku będzie obchodził 60. urodziny. To nie jest jednak tak istotne, jak fakt, że przez te wszystkie lata kolejne pokolenia Mustangów są do siebie podobne. Dalej są też budowane według tych samych założeń, co sześć dekad temu. Żadnemu innemu producentowi samochodów nie udała się ta sztuka. No, może poza Porsche 911…

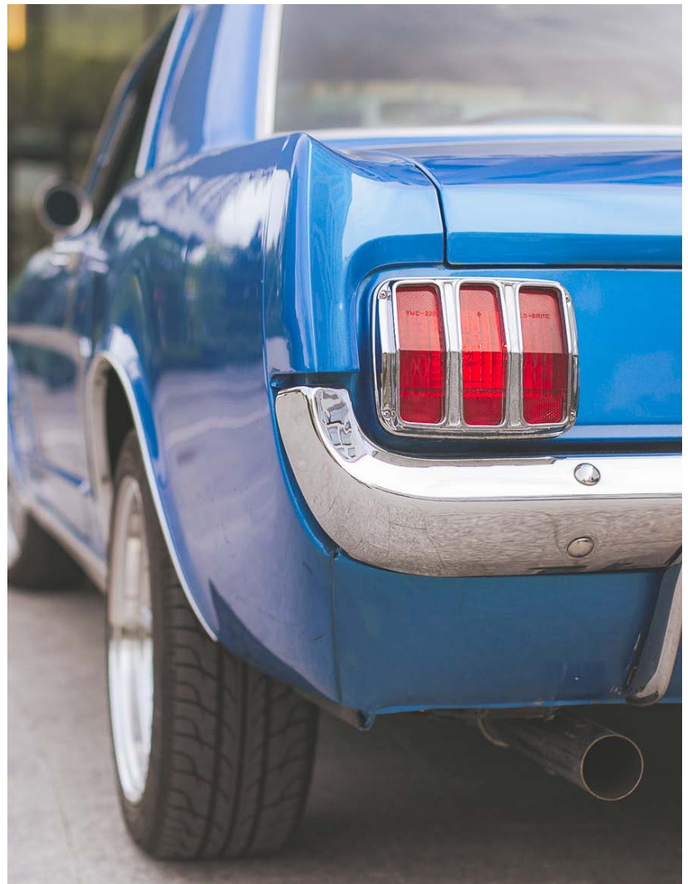
Wiem – w tym momencie macie ochotę przestać czytać. Boicie się że kolejny autor, za Wikipedią, omówi kolejne fazy rozwojowe sławnego amerykańskiego „pony car". Drodzy Czytelnicy – dobra wiadomość – zamierzam Wam tego oszczędzić. Choć frazę „pony cars" warto zapamiętać, ponieważ od 1964 roku oznacza ona niewielki jak na amerykańskie warunki, samochód, że sportowym zacięciem i mocnym silnikiem.

Czas przejść do rzeczy. Skoro przywołaliśmy duchy dwóch wielkich mistrzów kierownicy, stojących za sportowymi sukcesami Forda w szalonych latach 60. XX wieku i odpowiedzialnych także za legendę „Mustanga", opowiedzmy jak się to wszystko zaczęło. Otwieramy zatem magiczne drzwi i przenosimy się do Ameryki przełomu lat 50 i 60. Jeszcze ciągle purytańskiej, ale powoli zakładającej coraz krótszą, obowiązkowo rozkloszowaną sukienkę, która teraz – niespodziewanie sięga nie pod, lecz nad kolanko. Do Ameryki świetnego kina, zachwytu nad fast foodami, plastikiem i sprzętem AGD. Wpatrzonej w ideał zbuntowanej młodzieży – Jamesa Deana i coraz uważniej słuchającej manifestu twórczego Bitników, propagujących idee anarchistycznego indywidualizmu, nonkonformizmu i swobody twórczej. Tej samej młodzieży, która na odludnych pustkowiach i zamkniętych lotniskach wojskowych, owładnięta demonem prędkości urządzała sobie wyścigi na ¼ mili.

Ameryka oszalała na punkcie rajdów i wyścigów. Do tego potrzebny był dobrze prowadzący się, mały i lekki samochód, z relatywnie mocnym silnikiem. Tamtejszy przemysł mógł zaoferować jedynie mocne, ale duże i ciężkie, Chevrolety Corvette i Fordy Thunderbird, a na Ferrari i Maserati stać było tylko niewielu. To sprawiło, że szaleńczym powodzeniem cieszyły się znacznie tańsze, brytyjskie Triumphy, Austin Healey'e, MG, czy AC. Wiele z nich miało załadowane pod maski amerykańskie V8, aby móc się naprawdę ścigać.

Zatem – skoro jest nisza, to czemu jej nie zapełnić? I tutaj na scenę wkracza Lee Iacocca. Genialny menedżer, pracujący w Fordzie od 1946 do 1970 roku. Potem król i salwator Chryslera. To właśnie Iacocca postanowił stworzyć niezbyt duże, drapieżne auto, które podbije serca ciągle potrzebujących adrenaliny weteranów wojen i przedstawicieli pokolenia amerykańskiego Baby Boom. Nowy, atrakcyjny samochód miał w środku zmieścić cztery osoby i posiadać spory bagażnik, oraz kosztować poniżej 2500 USD. Przez dwa lata opracowano 18 studyjnych prototypów. Żaden nie wzbudził zachwytu. Aż wreszcie nadszedł ten dzień, kiedy – w 1962 roku - Iacocca zobaczył wstępny projekt innego nowego Forda, o nazwie „Coguar", opracowywanego przez Dave Asha i Joe Orosa. To było to... Trzeba było jeszcze wybrać nazwę. Padały różne propozycje: T-5, Cougar, Aventura, Allegro, Stiletto, Turino, Torino czy T-Bird. Wiele z nich znamy dziś z innych modeli FoMoCo, jednak ciągle to nie było „to". Wybór padł na słowo „Mustang", nazwę zarezerwowaną dotąd dla dzikiego preriowego konia – jednego z amerykańskich symboli nieskrępowanej wolności. Wielu kojarzyła się ona także z fenomenalnym samolotem z okresu II Wojny Światowej, w którym kochał się dopracowujący projekt samochodu stylista John Najjar.

W odróżnieniu od innych ówczesnych Fordów, dla Mustanga stworzono oddzielną identyfikację wizualną, łącznie z charakterystycznym logo. Pomiędzy 9 marca a początkiem kwietnia 1964 roku Ford wyprodukował 8160 egzemplarzy serii informacyjnej, aby każdy dealer marki miał co pokazać. Przygotowano też ogromną i nowoczesną. kampanię reklamową. W przeddzień odsłonięcia, amerykańskie kanały TV wyemitowały film promocyjny, który zobaczyło ponad 29 milionów widzów. Dzień premiery powitano reklamami w 2500 gazetach i czasopismach. Kampania zakończyła się sukcesem. Już pierwszego dnia rozpoczęła się Mustang – Mania... Pierwszego dnia sprzedaży złożono 22 tysiące zamówień na nowe Mustangi, a w ciągu pierwszego weekendu salony samochodowe odwiedziły 4 miliony osób. Rok po premierze Ford mógł pochwalić się, że sprzedał dokładnie 418 812 samochodów. W 1966 roku rynek wchłonął milion Mustangów. Dla konkurencji był to nokaut.



Coraz częściej mówiło się jednak, że fordowski „pony car" to auto dla sekretarek... Z tego powodu Iacocca polecił, aby Carrol Shelby i Ken Miles stworzyli jego prawdziwie sportową odmianę. Tak powstał Shelby Mustang GT 350, który pojawił się w salonach już w 1965 roku i ... od razu zyskał szaloną popularność. Z pewnością pomogła mu pewna fotografia, na której Ken Miles frunie w powietrzu, starając się wycisnąć z GT 350 jego absolutne maksimum. GT 350 i jego następca – GT500 okazały się w istocie świetnymi samochodami sportowymi, potwierdzając to wygranymi w wielu wyścigach. Co ciekawe, latający prototyp przetrwał do dziś. Trzy lata temu został sprzedany za kwotę 3,85 mln dolarów, co czyni go najdroższym w historii Mustangiem.

Pierwsza seria Mustanga powstała w liczbie 1,5 miliona egzemplarzy. Ponieważ w zasadzie od razu stała się legendą, do dziś przetrwało ich naprawdę dużo. To sprawia, że ładną bazę do remontu możemy kupić nawet za 60 tysięcy złotych. Ważne jest także to, że do pierwszego Mustanga kupimy dalej w zasadzie wszystko, co potrzebne jest do jego odbudowy. To sprawia, że nawet na polskich drogach regularnie spotykamy naprawdę piękne egzemplarze – takie jak ten z samego początku produkcji. To prawdziwy rarytas, wyprodukowany 9 października 1964 roku, w Kalifornii i tam sprzedany. Ciepły, łagodny klimat spowodował, że nie rozprawiła się z nim rdza. W 2018 roku samochód trafił do garażu państwa Włodzimierza i Melanii Majewskich. Remont trwał dwa lata, wysoki stopień oryginalności i wysoka jakość zachowania sprawiła, że niewiele trzeba było dokupić. Inwestycji wymagały jedynie chromy. Państwo Majewscy szykowali się do zakupu legendy bardzo wiele lat.

- Nasz Mustang to auto, które bez problemu da się normalnie użytkować. Jest komfortowy i sprawnie porusza się po mieście. Dając przy tym ogromnie dużo frajdy. Zwłaszcza na rajdach i zlotach – mówi pan Włodzimierz.

Teraz czas na autorski coming out. Też czaję się na Mustanga. Nie wiem jeszcze czy pierwszą serię, czy neo-klasyka, po 2003 roku, który wprost nawiązuje do starszego o prawie 40 lat pierwowzoru. Nie jest też tak podatna na rdzę. Ciągle jednak czekam, aż zwolni się jakieś miejsce w garażu...

LUKSUS

Z WIDOKIEM NA TRÓJMIASTO

AUTORKA: JW

Z widokiem na zatokę, przystań jachtową lub tereny zielone, plaża i lasy na wyciągniecie ręki – apartamenty w Trójmieście kuszą lokalizacją i widokami. Sprawdziliśmy niektóre z najatrakcyjniejszych ofert na rynku.

SPACEREM DO ORŁOWSKIEGO MOLA

Inwestycja położona blisko plaży oraz mola w Orłowie. W pobliżu znajdują się CH Klif, kawiarenki, molo, tereny spacerowe, orłowski klif.

- To wyjątkowy apartament dla osób ceniących ciszę i bliskość morza - mówi Anna Złotogórska z White Wood Nieruchomości.

Apartament znajduje się w kameralnym budynku na terenie osiedla oddanego w 2011 roku przez gdyńskiego dewelopera Invest Komfort. Nad bezpieczeństwem mieszkańców czuwa całodobowa ochrona, w podziemiach znajduje się fitness i sauna.

To dwupoziomowy apartament o powierzchni 160 mkw. o ponad standardowej wysokości 2,90 m. Przynależą do niego trzy duże tarasy, w tym jeden ponad trzydziestometrowy, trzy miejsca postojowe. W apartamencie znajduje się przestronny salon z jadalnią i dużą kuchnią. Na tym samym poziomie znajduje się również pokój dla gości, garderoba i toaleta. Drugi poziom to strefa prywatna właścicieli z dużą sypialnią, z której jest wyjście na taras i łazienką. Dodatkowo do dyspozycji mieszkańców są dwa pokoje, przy czym jeden to otwarta przestrzeń do relaksu z widokiem na morze.

Cena: 5 800 00 zł (z miejscem postojowym)
Agencja: White Wood Nieruchomości
Opiekun oferty: Anna Złotogórska
www.whitewood.pl

MARINA I CUMUJĄCE JACHTY

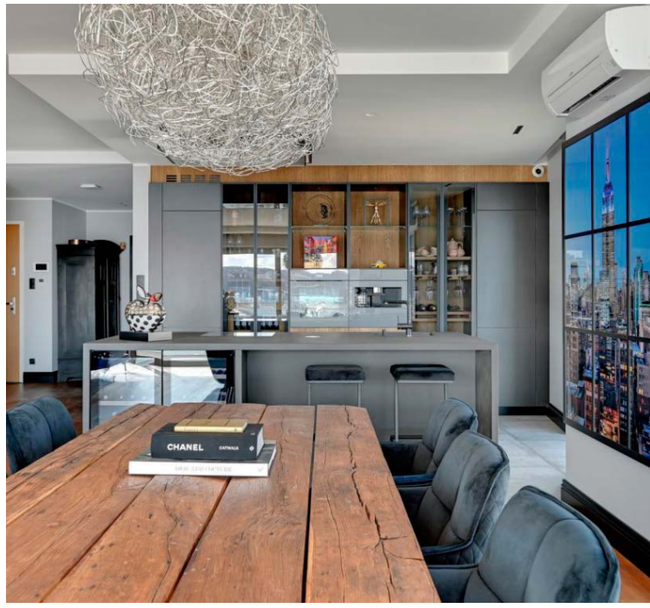
Apartament znajduje się w Nowej Przystani Jachtowej w gdyńskim Śródmieściu. Inwestycja usytuowana w malowniczej, morskiej scenerii z widokiem na marinę i cumujące jachty. Luksusowy kompleks apartamentów wraz z nowoczesną przystanią jachtową oraz aleją spacerową z butikami i restauracjami tworzący miejsce, gdzie warto zamieszkać.

Yacht Park oferuje 135 wyjątkowych apartamentów położonych w sześciu 5-kondygnacyjnych budynkach, które zajęły obszar ponad 6 tys. mkw. W ramach inwestycji powstała nowoczesna marina dla 120 jednostek.

Nieruchomość to wykończony w najwyższym standardzie trzypokojowy apartament, mający 130 mkw. W apartamencie znajduje się przestronny salon połączony z otwartym aneksem kuchennym, częścią jadalnianą, strefą relaksu i wyjściem na taras z widokiem na przystań jachtową.

Do nieruchomości przynależne jest miejsce parkingowe w garażu podziemnym oraz komórka lokatorska. Kompleks jest monitorowany, a całodobowa ochrona mieści się na terenie inwestycji.

Cena: 9 900 000 zł
Agencja: Patrners International
Opiekun oferty: Adam Dubiella
www.partnersinternational.pl



27. PIĘTRO SEA TOWERS

Ekskluzywny Apartament o metrażu 119,4m2, położony jest na najwyższym 27 piętrze Sea Towers, jednego z najbardziej charakterystycznych budynków na Pomorzu. Luksusowy i nowoczesny budynek, stworzony przez wiedeńską pracownię architektoniczną, jest umiejscowiony zaledwie kilkanaście metrów od Zatoki Gdańskiej, co sprawia wrażenie, jakby wyłaniał się bezpośrednio z wody. Z Apartamentu rozpościera się piękny widok na Zatokę, marinę jachtową oraz modernistyczną Gdynię.

Budynek wyposażony w kilka cichobieżnych wind. Do dyspozycji mieszkańców budynku taras widokowy oraz sala klubowa na ostatnim piętrze najwyższej wieży.

Apartament został wykończony wysokiej jakości materiałami i jest w pełni wyposażony. Ponadprzeciętna, prawie 4-metrowa wysokość pomieszczeń i ogromne panoramiczne okna z widokiem na dwie strony świata - południe i zachód - sprawiają, że komfort i widok nie mają sobie równych. Na oknach w salonie zainstalowano zaciemniające żaluzje, na podłodze położono kamień. Lokal jest klimatyzowany, a całość została utrzymana w nowoczesnym, minimalistycznym stylu.

Bezpieczeństwo zapewnia całodobowa ochrona i portiernia, ograniczony dostęp do budynku, wideodomofon, antywłamaniowe drzwi. Do apartamentu przynależy miejsce w hali garażowej.

Cena: 4 400 000 zł
Agencja: Pepper House
Opiekun oferty: Alicja Lis
www.pepperhouse.pl

ZA OKNEM DŁUGIE POBRZEŻE

Apartament położony jest w gdańskiej dzielnicy Śródmieście, tuż nad samą Motławą. Posiada frontowy widok na Długie Pobrzeże, Bazylikę Mariacką, Zieloną Bramę, Żurawia Gdańskiego oraz Motławę. Inwestycja Deo Plaza oferuje dla mieszkańców strefę wellness&spa, concierge, recepcję 24h oraz ochronę.

- To zdecydowanie jeden z najmodniejszych widoków na tysiąc letnią historię Śródmieścia Gdańska - podkreśla Tomasz Modzelewski z Mo Real Estate.

Wewnątrz budynku znajdują się m.in. wyeksponowane ceglane mury, belki drewniane oraz inne elementy, które nawiązują do historii tego miejsca. Znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie licznych restauracji, kawiarni, hoteli oraz atrakcji turystycznych. Apartament w stanie deweloperskim o powierzchni 248 mkw., mieści się na 6, najwyższym, piętrze. Posiada windę przypisaną tylko do tego apartamentu z bezpośrednim dostępem do apartamentu gościnnego na 3 piętrze oraz prywatnego garażu.

Cena: 16 000 000 zł
Agencja: Mo Real Estate
Opiekun oferty: Tomasz Modzelewski
www.moestate.pl

Z WIDOKIEM NA POCZTÓWKOWY GDAŃSK

- Prócz oczekiwanego przez klienta obłędnego widoku, podkreślić należy, że nie jest to apartament dla wszystkich. Zdecydowanie to miejsce dla osoby czy pary, które cechuje odwaga, rozmiłowanie w otwartych przestrzeniach i niebanalnym wzornictwie stylu Bauhaus - mówi Jakub Siudek z MO Real Estate. Atutami są widoki na ikony Gdańska oraz brak najmu krótkoterminowego.

Apartament został wykończony w stylu Bauhaus, który mimo już swojej ponad 100-letniej historii, wciąż wpisuje się w nowoczesne trendy. Na przestrzeni około 130 mkw. znajdziemy salon z aneksem kuchennym oraz łazienką położone na pierwszym poziomie oraz część wypoczynkową, gabinet z garderobą z możliwością wydzielenia sypialni i sypialnię połączoną z łazienką - zlokalizowane na drugim poziomie.

Inwestycję Riverview cechuje nienaganna stylistyka, zadbane alejki roślinne oraz lokalizacja - tuż przy Motławie.

To enklawa umieszczona w tkance miejskiej, która na wyciągnięcie ręki dysponuje dostępem do atrakcji miasta, z drugiej strony emanuje ciszą i cieszy niebanalnymi widokami. To też miejsce dla osób, które cenią sobie społeczność stałych mieszkańców, zadbane części wspólne, porządek oraz pomoc administracyjną.

Cena: 2 500 000 zł
Agencja: Mo Real Estate
Opiekun oferty: Jakub Sludek
www.moestate.pl

WIDOK NA RZEKĘ I SYMBOLE GDAŃSKA

Widok na Motławę, koło widokowe, kościół Mariacki, muzeum z atrakcyjną i nagrodzoną architektonicznie bryłą, a jednoczenie na zieleń, wodę i pływające po niej łabędzie i dryfujące nenufary. Taki widok rozpościera się z balkonu i 50-metrowego salonu apartamentu położonego przy ul. Grobla 32 w Gdańsku. Oprócz wspomnianego balkonu i salonu, w skład tego ponad 100 m2 mieszkania wchodzą: 2 sypialnie, 2 pełne łazienki - jedna z wanną, druga z prysznicem, 2 miejsca postojowe oraz dodatkowo komórka lokatorska o powierzchni 5,1 m2.

Mieszkanie usytuowane jest w inwestycji Riverview słynącej z funkcjonalnych rozwiązań i proekologicznego podejścia. Na ponad jednohektarowym terenie posadzono 84 dorosłe drzewa, 6 tysięcy krzewów oraz ponad 13 tysięcy pięknie kwitnących bylin, co tworzy korzystny mikroklimat, który poprawia jakość życia mieszkańców oraz stanowi naturalną barierę zapewniającą kameralność. Co więcej, na terenie i klatkach schodowych osiedla znajdują się prace studentów gdańskiej Akademii Sztuk Pięknych.

Cena: 2 800 000 zł
Agencja: Premium State
Opiekun oferty: Piotr Erdmann
www.premiumstate.pl

Fot. Hotel SPA Dr Irena Eris Wzgórza Dylewskie

KONFERENCJE ZE STREFĄ SPA

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Pracodawcy coraz częściej i chętniej dbają o zdrowie psychiczne swoich pracowników. Naprzeciw wychodzą im hotele, które przygotowują specjalną ofertę organizowania w swoich przestrzeniach konferencji, wykładów, biznesowych lunchy, a po zakończonych spotkaniach skorzystania ze strefy wellness, które pozwala na zachowanie balansu między pracą a odpoczynkiem. Sprawdzamy, w jakich hotelach warto połączyć przyjemne z pożytecznym.

Praca biurowa wbrew pozorom i powszechnej opinii również jest obciążająca zarówno fizycznie, jak i psychicznie. Również przeciągające się spotkania biznesowe nie pomagają w utrzymywaniu stałego poziomu koncentracji i kreatywności – tak istotnych w pracy umysłowej. Na ratunek przychodzi połączenie przyjemności i pożytecznej pracy – zorganizowanie konferencji w miejscu, które oferuje strefę wellness. Dzięki takiemu połączeniu przemęczeni pracownicy mogą odetchnąć podczas miłych zabiegów, a to wpływa na ich metody pracy, a także na przywiązanie do pracodawcy.

HOTEL SPA DR IRENA ERIS WZGÓRZA DYLEWSKIE

Miejscem stworzonym do złapania odpowiedniego balansu pomiędzy pracą, a życiem prywatnym jest Hotel SPA Dr Irena Eris Wzgórza Dylewskie, umiejscowiony w mazurskiej okolicy Ostródy. Wyjątkowe położenie hotelu w otoczeniu natury pozwala na szybki relaks, wyciszenie się, doładowanie nową energią, a tym samym na otwarcie umysłów i wyzwolenie kreatywności.

- Atutem hotelu jest zapewnienie zabiegów w Kosmetycznym Instytucie Dr Irena Eris – mówi Joanna Malik, Zastępca Dyrektora Hotelu. - Posiada on aż 28 gabinetów do zabiegów na twarz i ciało, masaży oraz zabiegów hi-tech i typu spa, co czyni go największym w Polsce Kosmetycznym Instytutem Dr Irena Eris i zapewnia skorzystanie z zabiegów wszystkim uczestnikom – dodaje.

Oprócz tego hotel dysponuje 5 salami konferencyjnymi, które wyposażone są m.in. w nagłośnienie, rzutnik LCD, flipchart, ekran oraz Wi-Fi. Zostały zaprojektowane w taki sposób, by umożliwić elastyczne łączenie i dzielenie przestrzeni zgodnie z potrzebami grup. Stawarza to możliwość organizowania zarówno kameralnych szkoleń, jaki i większych konferencji branżowych, łącznie z prestiżowymi galami. Nad sprawną organizacją konferencji czuwa wyznaczony opiekun z ramienia hotelu – event planner, który przez cały czas zapewnia profesjonalne wsparcie – od momentu zaplanowania aż po realizację wydarzenia na miejscu.

- Oprócz sal konferencyjnych nieopodal hotelu znajduje się Gospoda Sielanka, stylowa chata z regionalnym klimatem, idealne miejsce, by zorganizować firmową biesiadę połączoną z zabawą i kuchnią regionalną. W Sielance, może bawić się do 130 osób. Drugim miejscem na tego typu integrację jest Rybakówka doskonałe miejsce, by zorganizować letnie plenerowe biesiady i kolacje grillowe. Kolejną propozycją do zorganizowania kameralnego spotkania biznesowego jest Dom Leśny położony na terenie hotelu z 9 pokojami dwuosobowymi, salonem z sofą, fotelami i kominkiem, tarasem zewnętrznym i małą salą spotkań. Takie miejsce stwarza możliwość rezerwacji obiektu na wyłączność, a bliskie położenie hotelu zapewnia łatwy dostęp do wszystkich jego atrakcji – wymienia Joanna Malik.

MERA SPA

Oferta Mera Spa, ulokowanego w Sopocie, obejmuje: masaże, pielęgnację twarzy, pielęgnację ciała. Do dyspozycji gości jest również duża strefa Wellness, na którą składają się: 4 baseny, 4 jacuzzi oraz 6 saun. Tym, co wyróżnia obiekt od innych tego typu pod kątem organizacji konferencji są rozmiary strefy zabiegowej. 35 gabinetów i prawie 40 osób obsługi pozwalają w krótkim czasie zadbać o nawet największe grupy. Zresztą nie bez powodu Mera Spa w 2022 roku zostało okrzyknięte najlepszym Spa w Polsce według „Gala Perfect SPA Awards 2022".

- Konferencje i wydarzenia, które organizujemy w Sopot Marriott Resort and SPA, są szyte na miarę – zapewnia Krzysztof Szkarłat, SPA Manager. - Zespół sprzedażowy realizuje najbardziej wymagające projekty, w oparciu o bazową ofertę. Przestrzeń bankietowa o łącznej powierzchni 225m2 daje możliwości modułowe organizowania mniejszych spotkań w trzech kameralnych salach z dostępem do dziennego światła. Do dyspozycji mamy również przestronną salę restauracyjną, która w zależności od potrzeb wykorzystywana jest w celach konferencyjnych, jak i cateringowych – dodaje.

Konferencje bywają różne, czy to wyjazdy integracyjne, serie wykładów, czy pokazy nowych technologii. Każda z nich współgra ze strefą Spa & Wellness w Mera Spa.

- Balans pomiędzy pracą, zabawą i odpoczynkiem musi być zachowany, aby projekty były kreatywnie i wydajnie realizowane. Świadomość potrzeby balansu jest coraz bardziej widoczna w naszym społeczeństwie. Wyjazdy integracyjne, przeładowane spotkaniami, atrakcjami czy imprezami powodują zmęczenie, co w konsekwencji przynosi efekt odwrotny od zamierzonego. Dlatego organizacja konferencji w miejscu, w którym dajemy możliwości zrównoważenia pracy i odpoczynku, pozwala zachować zdrowie psychiczne i fizyczne pracowników, co przy okazji daje współmiernie zadawalające efekty pracy dla pracodawcy. Poza tym – czy jest taki drugi hotel w Polsce, który jest w stanie zorganizować spotkanie biznesowe na dachu z basenem Infinity i widokiem na zatokę? – śmieje się Szkarłat.

Fot. Mera SPA | Karol Kacperski

Fot. Sofitel Grand Hotel

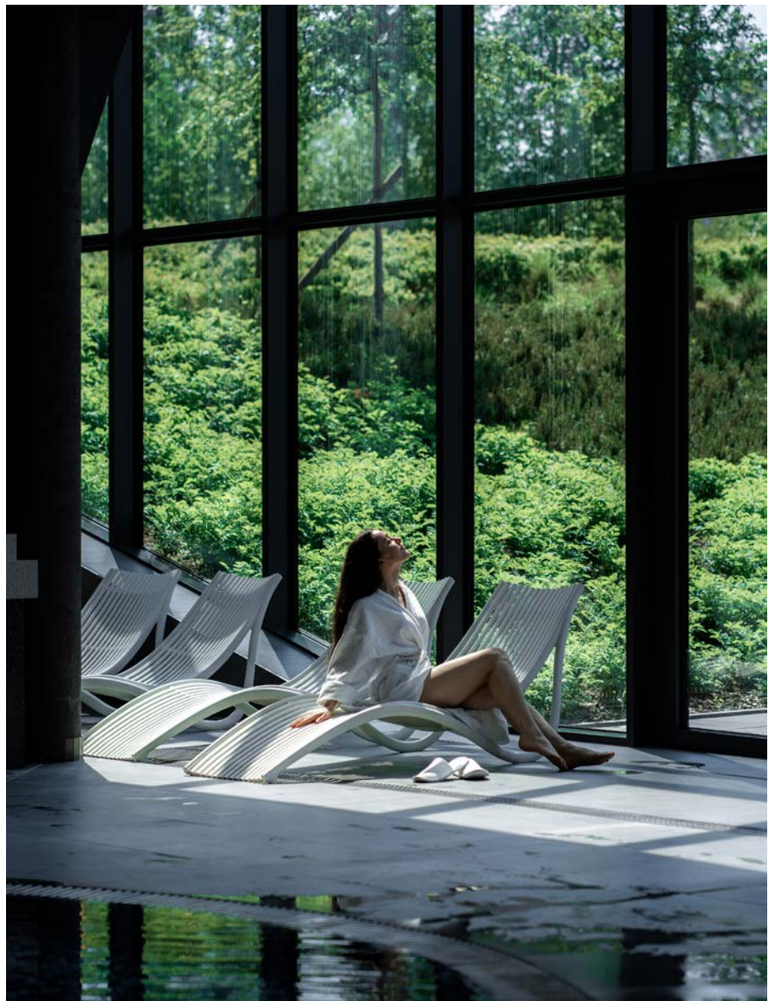
SOFITEL GRAND HOTEL

Z zabiegów Dr Ireny Eris można także skorzystać w Trójmieście, a dokładniej w Salonie Dr Ireny Eris Beauty Partnera w Sofitel Grand Hotelu w Sopocie. Salon ten to wyjątkowe miejsce, w którym kosmetolodzy dbają kompleksowo o urodę klientów. Dopełnieniem podstawowej oferty są zabiegi wsparte technologiami Hi-tech, które umożliwiają wykonywanie wysoce precyzyjnych i zaawansowanych kuracji. Salon oferuje również najwyższej jakości kosmetyki Dr Irena Eris PROSYSTEM HOME CARE do pielęgnacji domowej.

Jednak to nie jedyny atut, bo tutaj znajduje się również centrum konferencyjne oraz Centrum Wellness. To idealne miejsce, by zorganizować tu spotkanie biznesowe, połączone z zabiegami SPA w wolnym czasie. A co dokładnie znajdziemy w ofercie konferencyjnej?

- Nasza spektakularna Sala Balowa to przestrzeń o eleganckim wystroju, z wysokim sufitem, ogromnymi oknami oraz kryształowymi żyrandolami jest idealna do organizacji większych konferencji, seminariów czy bankietów – zapewnia Katarzyna Biały, PR & Marketing Manager. - Pomieści do 250 gości, co sprawia, że jest to doskonałe miejsce na prezentacje czy wystąpienia panelowe. Tuż przy sali znajduje się dwupiętrowe foyer, w którym zorganizować można przerwę kawową lub chill out room. Dodatkowym atutem tej wyjątkowej przestrzeni jest możliwość wyjścia na taras z widokiem na Zatokę Gdańską – dodaje.

Sofitel oferuje również 4 mniejsze sale konferencyjne, perfekcyjne na kameralne spotkania, szkolenia czy warsztaty. Każda z sal jest wyposażona w niezbędny sprzęt audiowizualny, ma dostęp do światła dziennego oraz zapewnia komfortowe warunki dla uczestników. Również unikalny ogród zlokalizowany tuż przy sopockiej plaży doskonale sprawdzi się na bankiety i powitalne drinki oraz wyjątkowe uroczystości, takie jak zaślubiny.



Fot. Radisson Blu Hotel

RADISSON BLU HOTEL

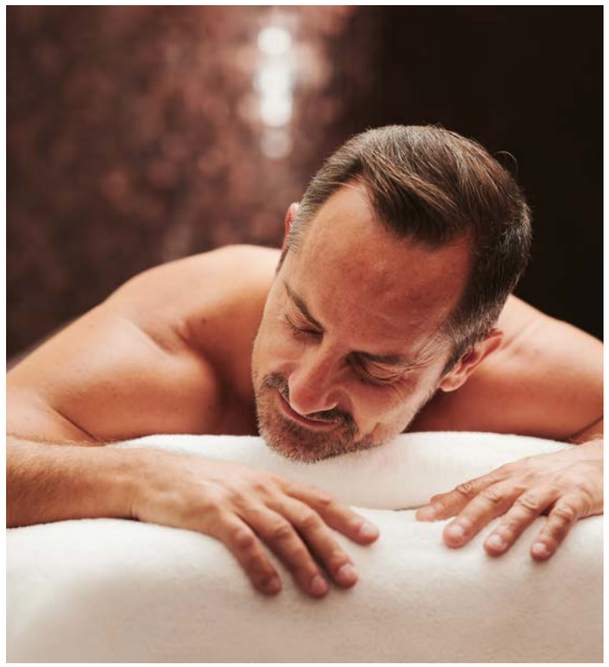
Interesującym miejscem do organizowania konferencji z zapleczem wellness jest sopocki Radisson Blu Hotel, ulokowany przy Sopockich Błoniach. Do dyspozycji gości pozostaje nowoczesna strefa Thera Wellness z największym hotelowym basenem w Trójmieście, Saunarium oraz Dom Jogi z bogatym programem sesji relaksacyjnych. Dodatkowo warto zwrócić uwagę na tereny zielone wokół samego obiektu, które zmieniają się wraz z porami roku. Jednak sercem każdego domu jest kuchnia, dlatego hotelowej restauracji nie brakuje własnej linii piekarniczo – cukierniczej, a także warzyw i ziół z przyhotelowych upraw. A jakie możliwości organizowania konferencji udostępnia Radisson Blu swoim gościom?

- Nieograniczone! – zapewnia Krystyna Hartenberger-Pater, dyrektor Marketingu i Sprzedaży. - Dysponujemy aktualnie największym hotelowym centrum konferencyjno-bankietowym w Trójmieście, posiadamy również salę koncertową. Na swoim koncie mamy wiele niestandardowych realizacji, które dalece wykraczały poza tradycyjne ramy MICE. Ostatnio w naszych ogrodach usypana została plaża, tak więc przywiezienie do nas 40 ton piachu również jest możliwe – śmieje się.

Również strefa wellness wychodzi tutaj poza standardy.

- Nie mamy zamkniętego katalogu ofert, do każdego zapytania podchodzimy bardzo indywidualnie. Staramy się rozmawiać z naszymi kontrahentami i proponować to, co rzeczywiście wpisze się w ich potrzeby i oczekiwania. Często też w toku rozmowy wychodzi dopiero, że warto wygospodarować przestrzeń na tego typu program dodatkowy dla uczestników. Możemy iść w zajęcia grupowe organizowane w Domu Jogi, ale i udostępnić gabinety zabiegowe i przygotować dedykowane terapie – mówi Krystyna Hartenberger-Pater.

Fot. Radisson Blu Hotel



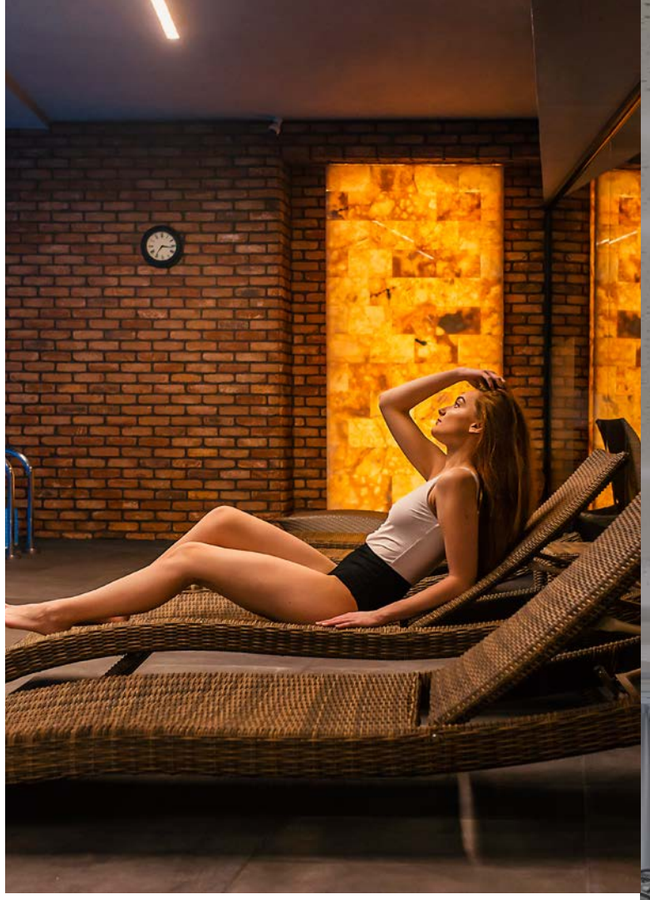
Fot. Sheraton Sopot Hotel

SHERATON SOPOT HOTEL

Sheraton Sopot Hotel to prawdziwa klasyka wśród hoteli. Położony w bliskiej odległości morza oraz sopockiego mola cieszy oko turystów i odwiedzających gości swoim unikatowym pięknem. To idealne miejsce zarówno na prywatny odpoczynek, jak i na zorganizowanie biznesowego spotkania. Tym bardziej, że lokalizacja pozwala w krótkim czasie dojechać zarówno do Gdańska, jak i Gdyni. To jednak tylko niektóre z szerokiego wachlarza zalet tej sopockiej ikony.

- Po dniu pełnym spotkań podczas konferencji czy szkoleń, zarówno ciało jak i umysł potrzebują chwili regeneracji i odpoczynku – mówi Natalia Bernatowicz, specjalista ds. marketingu. Zgodnie z ideą dbania o dobrostan, Sheraton Sopot stworzył ofertę, łączącą biznes z przyjemnością, dzięki której uczestnicy wydarzeń znajdą chwilę oddechu w hotelowym spa. Z jednej strony Sheraton Sopot oferuje ponad 3000 m² przestrzeni konferencyjnej, dostosowaną do przeprowadzenia nawet najbardziej wymagających wydarzeń czy kameralnych biznesowych spotkań. Z drugiej, przestrzenne spa z 11 gabinetami zabiegowymi, gdzie goście odprężą się na klasycznym masażu bądź indywidualnie dobranym pakiecie czy rytuale. Znajdując się zaledwie kilka kroków od plaży, terapeuci czerpią inspirację z otoczenia, tworząc wyjątkowe zabiegi pełne darów morza, takie jak Bursztynowy czy Morski Rytuał. Ukojenie dla ciała i zmysłów goście wydarzenia odszukają również w strefie Spa Experience wśród łaźni, saun, grot deszczowych czy hydropoolu – podkreśla.

Fot. Almond Hotel



ALMOND HOTEL

Poszukując miejsca na spotkanie biznesowe, warto zapoznać się również z ofertą hotelu Almond w Gdańsku, gdzie historyczne budownictwo łączy się z nowoczesnym designem. Położony nad brzegiem Motławy obiekt, stanowi idealne miejsce do wszelkiego rodzaju konferencji i eventów.

- To, co wyróżnia nas na tle pozostałych, to ogromne zaplecze konferencyjne. Posiadamy 9 możliwości aranżacji sal, z czego największa jest w stanie pomieścić aż 320 osób - podkreśla Kamil Ziętara, Kierownik ds. rezerwacji grupowych. - Gwarantujemy błyskawiczną odpowiedź na wszelkie zapytania dotyczące naszej oferty, nawet jeśli wybiegają one wiele miesięcy do przodu. Cena zawsze idzie w parze z jakością, którą zapewniamy wszystkim partnerom biznesowym – podkreśla Kamil Ziętara.

SPA w Hotelu Almond to miejsce, w którym każdy spragniony wytchnienia i relaksu odnajdzie spokój i równowagę. Do dyspozycji gości pozostaje aż pięć doskonale wyposażonych gabinetów, w których dostępny jest cały wachlarz masaży, zabiegów pielęgnacyjnych ciała oraz twarzy, wykonywanych na kosmetykach międzynarodowych marek. Wykwalifikowany zespół terapeutów, zadba o komfort odwiedzających gości, gwarantując jednocześnie najwyższy poziom wykonywanych usług. Połączenie umiejętności, pasji i zaangażowania ze szczyptą magii – to idealna recepta dla tych, którzy potrzebują wyciszenia i harmonii.

- Wychodząc naprzeciw klientom biznesowym, biorącym udział w różnego rodzaju konferencjach w Hotelu Almond, nasze SPA oferuje także zabiegi dla grup zorganizowanych – mówi Sebastian Wetta, Kierownik SPA. - Mając na uwadze ich często ograniczony czas, proponujemy 20-minutowe zabiegi relaksacyjne: masaż pleców, masaż głowy lub masaż stóp. Dla potrzebujących dłuższej chwili dla siebie, szczególnie polecamy nasz autorski masaż Almond, łączący techniki lomi-lomi i Ayurvedy – dodaje.

Oprócz bogatej strefy SPA, goście mają do dyspozycji również basen z biczami wodnymi, jacuzzi, saunę suchą oraz łaźnię parową, w której unosi się zapach aromatycznych olejków. Tutaj mogą zregenerować siły, zniwelować stres i poprawić nastrój.

HOTEL
ALMOND
BUSINESS & SPA
★ ★ ★ ★

Miejsce
Twoich
spotkań.

7 sal
510 osób
Kompleksowe
wyposażenie

www.hotelalmond.pl
www.granohotels.pl/hotel-almond

ZESKANUJ
MNIE

ŚWIAT BIZNESU W HOTELACH SPA

DR IRENA ERIS

Współcześni biznesmeni postrzegają hotele SPA nie tylko jako miejsca sprzyjające wypoczynkowi i regeneracji, ale również jako nadające się do uatrakcyjnienia formuły spotkań biznesowych. Między innymi tym właśnie charakteryzują się trzy luksusowe hotele spod szyldu SPA Dr Irena Eris.

Szukając ciekawych miejsc na spotkania biznesowe, coraz częściej są brane pod uwagę takie, które dysponują nowoczesną strefą SPA i wellness. Z drugiej strony, im wyższa kadra menadżerska, tym większe są oczekiwania co do jakości oferowanych usług. Hotele SPA Dr Irena Eris należą do obiektów premium, w których jakość obsługi jest stawiana na pierwszych miejscu. Uczestnicy spotkania biznesowego, konferencji czy wyjazdu integracyjnego mogą liczyć nie tylko na komfort pięciogwiazdkowego hotelu, ale również profesjonalne podejście do organizacji wydarzenia oraz liczne atrakcje oferowane przez hotel.

Grupa Hoteli SPA Dr Irena Eris składa się z trzech luksusowych, kameralnych obiektów, które wyróżnia położenie w otoczeniu natury, z dala od miast i miejskich „rozpraszaczy". Należą do niej: **Hotel SPA Dr Irena Eris Wzgórza Dylewskie** położony na Mazurach Zachodnich; **Hotel SPA Dr Irena Eris Polanica Zdrój** usytuowany w niedalekim sąsiedztwie Parku Zdrojowego jednego z najpiękniejszych uzdrowisk Kotliny Kłodzkiej; **Hotel SPA Dr Irena Eris Krynica Zdrój 12+**, znajdujący się poza ścisłym centrum beskidzkiego kurortu, który jako jedyny w grupie kieruje swoją ofertę do dorosłych i młodzieży powyżej lat dwunastu.

SPA BIZNESOWO

Ludzie biznesu już dawno zauważyli, że w negocjacjach można osiągnąć dużo więcej, jeśli przeprowadza się je w przyjemnej i sprzyjającej relaksowi atmosferze.

- Rozmowy biznesowe w SPA, które mają przebieg nieformalny, często są pozbawione presji czasu, zwykle przynoszą nadzwyczajne efekty, o czym sama mogłam się niejednokrotnie przekonać - mówi dr Irena Eris.

Hotele SPA Dr Irena Eris oferują specjalne programy przygotowane na potrzeby zorganizowania małej konferencji lub spotkania biznesowego. Dla większych grup przygotowane są sale konferencyjne z odpowiednim i nowoczesnym wyposażeniem a wachlarz tego, co można przy okazji takiego spotkania zorganizować jest bardzo szeroki. Co więcej, grupy zawsze otrzymują swojego opiekuna ze strony hotelu.

Wieczornej integracji na pewno sprzyjać będzie hotelowy klub, jednak na specjalne życzenie klienta istnieje też możliwość zorganizowania dodatkowych atrakcji. Natomiast relaks w Centrum SPA z basenami, kompleksem saun i jacuzzi oraz masaże i zabiegi aromaterapeutyczne, to świetne rozwiązanie, aby się zregenerować i otworzyć umysł na kreowanie twórczych koncepcji.

Cisza, spokój, sprawna organizacja wydarzenia oraz kompetentny i wykazujący elastyczność personel, to elementy, które sprawią, że każde wydarzenie zorganizowane w Hotelach SPA Dr Irena Eris będzie udane i zapewni satysfakcję.

SPA PRYWATNIE

Korzyści z prywatnego pobytu można rozpatrywać na różnych płaszczyznach – jako znakomity pomysł na spędzenie czasu w gronie przyjaciół lub też jako spełnienie marzeń rodziny o wspólnym weekendzie w komfortowych warunkach. Pobyt w SPA jest również okazją, aby oderwać się od obowiązków i kompleksowo zadbać o siebie, poddając się odnowie biologicznej, przywracając skórze zdrowy wygląd. Takie oczekiwania spełniają tylko hotele dobrze do tego przygotowane, z profesjonalną obsługą oraz ofertą uwzględniającą indywidualne potrzeby swoich gości. Jednym z licznych wyróżników Hoteli SPA Dr Irena Eris jest niespotykany nigdzie indziej szeroki zakres usług pielęgnacyjnych dobieranych do indywidualnych potrzeb po profesjonalnej diagnozie skóry. A duża liczba gabinetów w hotelowym Kosmetycznym Instytucie Dr Irena Eris zapewnia dużą dostępność do usług.

Hotele SPA Dr Irena Eris, wielokrotnie wyróżniane w rankingach biznesowych, oferują nie tylko luksus i najwyższą jakość, ale także inspirujące otoczenie, które harmonijnie łączy świat biznesu z urokami natury.

DrIrenaErisSPA.com

Canna One, elektryczna retro łódź motorowa od Canna Boats

Fot. Klaudia Krause-Bacia

POLBOAT 2023

ŻAGLOWE, SPALINOWE I ELEKTRYCZNE

AUTOR: MICHAŁ STANKIEWICZ

Już po raz czwarty w Gdyni odbył się Polboat Yachting Festival, czyli jedyne targi w Polsce jakie odbywają się na wodzie. Pojawiło się na nich 80 wystawców, którzy pokazali 105 jednostek, głównie motorowych. Wśród nich pomorscy producenci i dealerzy z innowacyjnymi, jeżeli chodzi o technologie rozwiązania.

To już nie pierwszy raz kiedy pomorskie marki mocno wyróżniają się innowacyjnymi rozwiązaniami. Szczególnie jeżeli chodzi o ekologię. Skoro przemysł samochodowy przesiada się na elektryki, a światowa flota handlowa i pasażerska szuka nowych rozwiązań napędu w gazie i prądzie to zmiany z pewnością będą następować także w projektowaniu motorowych łodzi rekreacyjnych.

W POSZUKIWANIU PERPETUM MOBILE

Od wielu lat w Gdańsku działa firma Green Dream Boats, znana z produkcji innowacyjnych łodzi solarnych. Jej pierwszym modelem, który do dzisiaj pozostaje flagową jednostką był Solliner 21. To niewielki katamaran o napędzie elektrycznym z bateriami solarnymi na dachu. Pozyskiwana dzięki nim energia wystarcza nie tylko do żeglugi dziennej (kiedy odbywa się ładowanie), ale też umożliwia zgromadzenie zapasu, by kontynuować rejs nocą, gdy nie ma ładowania. Tym samym blisko jej do ikonicznego perpetum mobile. W Gdyni oprócz niej Green Dream Boats pokazał również swoje nowe „dziecko" – model Meva 21. To 6,5 metrowa motorówka w stylu retro z napędem elektrycznym i – jak na GDB przystało – z bateriami słonecznymi, które ulokowano na rufie.

O'Boats, młody producent z Tczewa pokazał swój pierwszy model O'550. To 5,5 metrowa łódź motorowa z otwartym pokładem i bardzo minimalistycznym designem. Posiada napęd elektryczny. Obok niej zacumowała łódź z gdańskiej stajni Canna Boats. To również młoda marka, która stworzyła model Canna One, retro motorówkę nawiązującą wyglądem do legendarnej Rivy. Co ważne – również z napędem elektrycznym. W Gdyni można było zobaczyć właśnie ten model, ale po raz pierwszy w białym kolorze, gdyż wcześniej prezentowano tylko wersję brązową.

SZÓSTKA GALEONA I CZTERNASTKA Z SUPER YACHTS

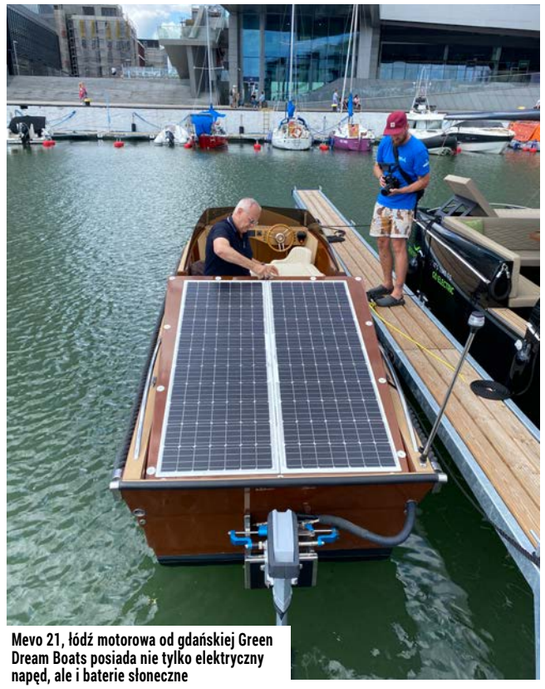
Na Polboat pokazał się też Galeon z podgdańskiego Straszyna. To czołowy polski producent luksusowych łodzi motorowych specjalizujący się w długościach od 10 do 30 metrów. Nic więc dziwnego, że jego jednostki zajęły najwięcej miejsca w gdyńskiej marinie. Wśród sześciu łodzi aż dwie miały swoje premiery – 440 Fly i 560 Fly.

Świat łodzi żaglowych reprezentował przede wszystkim Super Yachts, największy trójmiejski dealer. Przy kei można było zobaczyć jachty Hanse i Lagoon. Pierwsza z marek to znana na całym świecie niemiecka firma specjalizująca się w komfortowych i posiadających doskonałe warunki nautyczne jednokadłubowcach. Na targach zacumowały Hanse 388, 458 i 460. Ten ostatni został uhonorowany nagrodą Polboat 2023 w kategorii jachtów żaglowych. Z kolei Lagoon kojarzy się najczęściej z leniwymi rejsami na południowych morzach. Katamarany tej marki można spotkać we wszystkich wakacyjnych marinach, a w Gdyni pojawił się Lagoon 46. Super Yachts, który w swoim portfolio ma kilkanaście marek pokazał też łodzie motorowe z rodziny Saxdor: 200, 205, 270 GTO, 320 GTO i 320 GTC oraz rodziny Finnmaster: T9, T9 ST, Huskyy R8 i Pilot 7.

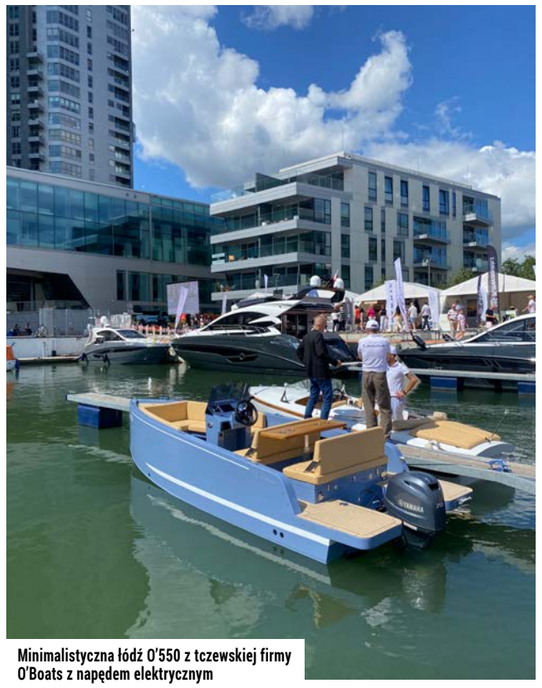
Czternastą łodzią jaką pokazywał Super Yachts była jego perła w koronie – odrestaurowany jacht Norna VI

Fot. Karol Chomek | Galeon

Galeon wystawił aż 6 łodzi, w tym 2 premierowo



Mevo 21, łódź motorowa od gdańskiej Green Dream Boats posiada nie tylko elektryczny napęd, ale i baterie słoneczne



Minimalistyczna łódź O'550 z tczewskiej firmy O'Boats z napędem elektrycznym

z 1937 roku. To dawna klasa olimpijska R- 6. Wcześniej jednostka była własnością króla Norwegii Olafa V na której ten dwukrotny mistrz olimpijski wygrał mistrzostwa świata w Nowym Jorku. Na świecie jachty tej klasy posiadają m.in. król Hiszpanii Juan Carlos i król Norwegii Harald V.

MODA I ŻAGLE

Atrakcją Polboat były też pokazy mody trójmiejskiej projektantki, Ismeny Warszawskiej – jeden odbył się podczas wieczornej gali, a drugi na kei, wśród jachtów. Z kolei w Super Yachts Club odbywały się spotkania i koncerty, a w przyległym do mariny hotelu Courtyard by Marriot wieczorna gala imprezy.

W sumie podczas tegorocznych targów pojawiło się 80 wystawców, którzy zaprezentowali 105 jednostek, z czego 18 premierowo. Impreza trwała 4 dni – od 27 do 30 lipca 2023, a Prestiż Magazyn Trójmiejski, podobnie jak w poprzedniej edycji był patronem medialnym targów.

GREEN DREAM BOATS
ECO BOATS MANUFACTURER

fot. Karol Chomka

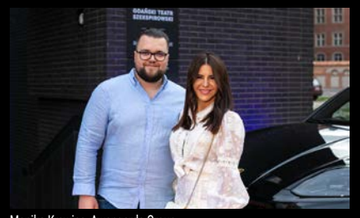
EXPLORE A SUSTAINABLE YACHTING
WITH THE SOLLINER 21
100% SOLAR-POWERED CATAMARAN.
DAYCRUISING WATERCRAFT WITH UNLIMITED RANGE.

WWW.GREENDREAMBOATS.COM

Green Dream Boats Sp. z o. o.
Nowy Dwór 8 | 42-286 Koszęcin
office@greendreamboats.com
tel. 734155529

Fot. Krzysztof Nowosielski

Christian Zalewski, z żoną



Monika Krawiec, Awangarda Group

Marcin Przybyła, Doradca ds. Sprzedaży Samochodów Używanych, Porsche Centrum Sopot, Karolina Obrębska, Marketing Manager, Porsche Centrum Sopot, Dawid Karbowy, Doradca ds. Sprzedaży Samochodów Używanych, Porsche Centrum Sopot

Tomasz Bastian

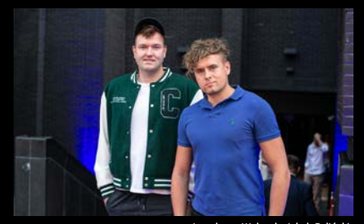
Maciej Drosd, Joanna Drosd, Wowme Clinic

Sara Kęder, Polishlus, Radosław Chyliński

Aleksandra Gasch, Michał Jabłoński, Billberry

PREMIERA NOWEGO PORSCHE CAYENNE!

10 sierpnia w Gdańskim Teatrze Szekspirowskim w wyjątkowy sposób, bo w postaci krótkiego spektaklu, zostało zaprezentowane nowe Porsche Cayenne od Porsche Centrum Sopot. Uczestnicy pokazu mieli okazję obejrzeć głównego bohatera wieczoru z bliska, przyjrzeć się jego wnętrzu i podziwiać nietuzinkowy design auta.

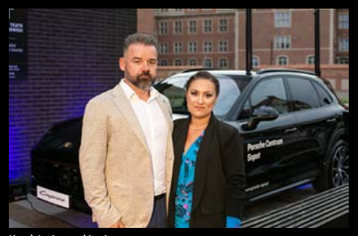


Amadeusz Walczuk, Jakub Byliński

Ewa Rozbicka, Prestiż Magazyn Trójmiejski,
Marta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski

Magdalena Glina, Michał Glina

Wiesław Gągola, Gizol Zakład Remontowo-Budowlany, Beata Gągola, Michał Bartoszewicz, Specjalista ds. Sprzedaży Samochodów Nowych



Karol Janiszewski, z żoną

Sara Kęder, Polishlus, Angelika Dębiec

Zespół Electric Girls

Pamela Leończyk, reżyserka spektaklu "Zimowa opowieść" nagrodzonego Nagrodą Nowego Yoricka

Bartosz Jelonek, producent spektaklu "Romeo i Julia" Teatru im. Juliusza Słowackiego w Krakowie nagrodzonego Nagrodą Złotego Yoricka, Patrycja Kowańska (Gruba), twórczyni spektaklu "Very Funny" nagrodzonego Nagrodą Dziennikarzy i SzekspirOFF, Pamela Leończyk, reżyserka spektaklu "Zimowa opowieść" nagrodzonego Nagrodą Nowego Yoricka

Magdalena Piekarska, krytyczka teatralna, Wojciech Kieler, krytyk teatralny, z tyłu: Jacek Fabiszak, Prezes Polskiego Towarzystwa Szekspirowskiego, Władysław Zawistowski, poeta, dramaturg, wykładowca, krytyk, dyrektor Departamentu Kultury UMWP

Agata Grenda, Dyrektorka Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego, Maciej Nowak, Dyrektor Artystyczny Teatru Polskiego w Poznaniu

GALA ZAMKNIĘCIA 27. FESTIWALU SZEKSPIROWSKIEGO

27. Festiwal Szekspirowski w Gdańskim Teatrze Szekspirowskim dobiegł końca. Nagrodę Złotego Yoricka przyznano spektaklowi "Romeo i Julia" Teatru im. Juliusza Słowackiego w Krakowie w reżyserii Dominiki Feiglewicz i Zdenki Pszczołkowskiej.

prof. Ewa Nawrocka

Karolina Kazoń, aktorka Teatru im. Juliusza Słowackiego w Krakowie, Bartosz Jelonek, producent Teatru im. Juliusza Słowackiego w Krakowie

Katarzyna Brodowska, Anna Szynkaruk-Zgirska, Marta Nowicka, pracowniczki Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego

Twórcy 27. Międzynarodowego Festiwalu Szekspirowskiego

ELEGANCJA W KAŻDYM DETALU, ORYGINALNA ODZIEŻ ZNANYCH PRODUCENTÓW ZE ŚWIATA MODY

TOP FASHION E&N

JEDNYM KLIKNIĘCIEM ODKRYJ SWÓJ STYL ONLINE!

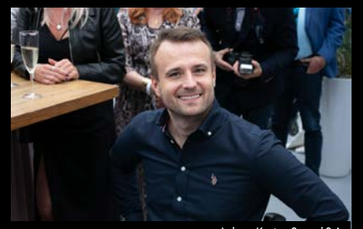
TOPFASHIONEN1

Fot. Krzysztof Nowosielski

Sebastian Ziomkowski z rodziną, Conrad S.A.

Mikołaj Król z żoną Agnieszką, córką Heleną i synem Adamem z partnerką

Mikołaj Król, prezes zarządu Conrad S.A.


Łukasz Kostro, Conrad S.A.

Bart de Haan, Paweł Polak, Marcin Czarniawski, Mikołaj Król, Sebastian Ziomkowski, Janusz Kostro

Andrew Tree z partnerką, Superyacht Technical Services

Marcin Bakiera, Mariusz Chudziński z żoną, Monika Bakiera, Ewa Gintowt

Jerzy Czarnek z żoną, Lloyd Register

Maciej Baran z żoną Alicją

Patrycja i Piotr Dębowscy, Montex Shipyard

Alex G Clarke, Denison Yachting, Jim Evans, Super Yachts Monaco

Jerzy Czarniawski, Beata Wiśniewska, Maria Bobowiec

JUBILEUSZ STOCZNI CONRAD SHIPYARD

Michał Dąbkowski z partnerką, Tomasz Maciński, Emilia Gregorczyk z partnerem , Conrad S.A.

Wojciech Tomczak, Stanisław Bobowiec, Czesław Kowalczyk, Marine Projects LTD

Markus i Katarzyna Soltau, Soltec

Beata Bartoszewicz, Adam Mikołajczyk, Iwona Dąbrowska, mBank

Swoją 20-letnią podróż firma Conrad Shipyard uczciła wielkim wydarzeniem, które odbyło się na zabytkowym Starym Manežu w Gdańsku. W ten wyjątkowy wieczór ponad 350 gości zgromadziło się wspólnie, aby uhonorować dziedzictwo zbudowane na precyzji, wizji i niezachwianym zaangażowaniu. Świętowanie rozpoczęło się przyjęciem koktajlowym plenerowym, natomiast wieczorem nabrało bardziej formalnego charakteru w postaci gali, na której uhonorowano osoby i podmioty, które zapisały się w historii Conrad Shipyard. Idealnym zwieńczeniem imprezy był koncert Grzegorza Turnaua, który jak zawsze oczarował swoją muzyką wszystkich zgromadzonych gości.

Wojciech Wróblewski, Marlena Rutkowska, Sail Service, Mikołaj Król, Conrad S.A.

Mikołaj Król, Conrad S.A., Jan Łabas z żoną, Aluinternational

Michał Michalczewski, Agnieszka Szews, właścicielka i projektantka Szews.pl, Marta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Michał Stankiewicz, redaktor naczelny Prestiż Magazyn Trójmiejski, Markus Sitowski

Janusz Strawiński, Yacht Studio Strawiński, Mikołaj Król, Conrad S.A.

Piotr Kryszewski, wiceprezydent Gdańska, Wojciech Tomczak, wiceprezes Conrad S.A.

Dominika Wardecka-Latarska z mężem, Conrad S.A.

Janusz Kostro, szef produkcji Conrad S.A. , Mikołaj Król, prezes zarządu Conrad S.A., Jarle Gunnarstein, Larsnes Shipyard

Sławomir Piasek, Marcin Czarniawski, Sebastian Ziomkowski, Juliusz Strawiński, Paweł Polak, Janusz Kostro, Frank Neubelt

Tomasz Brokos i Jerzy Brokos, Yacht Service Brokos, Mikołaj Król, Conrad S.A.

Frank Neubelt, German Yacht Coture, Mikołaj Król, Conrad S.A.

Stanisław i Adam Wasak, Kancelaria Wasak i Partnerzy

Tomasz Nadratowski z żoną, MAR-LAW Nadratowski & Rzeszewicz Radcowie Prawni

Janusz Kostro, Conrad S.A., Jerzy Brokos, Yacht Service Brokos

Waldemar Jurewicz, Pep Pelin, Mikołaj Król, Conrad S.A.

Jerzy Wysocki, Jon Bevan, Hans-Maarten Bais, Bart de Haan, Wojciech Tomczak, Jerzy Brokos, Tomasz Brokos, Jacek Kozłowski, Waldemar Jurewicz, Radosław Gendek

Jacek Kozłowski, Yachtdon, Mikołaj Król, Conrad S.A.

Fot. Piotr Żagiell

Agnieszka Glaza- właścielka Interior Design, Barbara Glaza, Joanna Sierko-Filipowska, Joanna Chwil - architekt Complementi, Małgorzata Połoczańska - prawnik

Członkinie Soroptimist International Gdańsk, Barbara Glaza, Gabriela Kosicka, Joanna Bagniewska, Ksenia Bagniewska i Teresa Markuszewska

Andrzej Haller - właściciel Serwis Opel Haller, Tomasz Glaza - Architekt, Izabela Haller

Barbara Glaza - właścicielka galerii Glaza, Brenda Golik, Brygida Dobrzyńska

"OGRÓD MOJEGO DZIECIŃSTWA" W GALERII GLAZA

Podczas wernisażu przedostatniej tegorocznej wystawy w Galerii Glaza Expo Design zaprezentowane zostało niezwykle bogate kolorystycznie malarstwo Joanny Sierko-Filipowskiej. Wydarzenie uświetniły florystyczne aranżacje Justyny Kalety, umiejscowione na przedprożu Galerii, a także oprawa muzyczna zapewniona przez Marcina Wincenciaka.

Barbara Glaza, Emilia Podchajska właścicielka SANPOD Foregin Trade Company

Gizela Owsikowska - Doktor Geologii, Helena Kopańska - mgr polonistyki

Helena Prolejko - właścielka firmy Assel, Bożena Piętowska - informatyk, Barbara Glaza właścicielka

Jerzy Drzewiecki - biznesmen, Renata Roberts - artystka architekt wnętrz

Joanna Sierko-Filipowska - artystka malarka, Barbara Glaza - właścicielka galerii, Justyna Kaleta - Właścileka Centrum Ogrodniczego Justyna

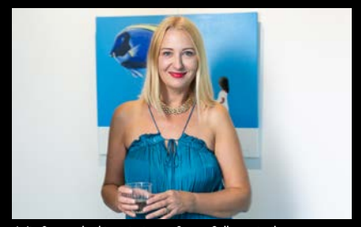
Joanna Sierko-Filipowska, Barbara Glaza, Michał Stankiewcz - Redaktor Naczelny Magazynu Presiż

Krzysztof Biernat - prawnik, Wiktoria Pao - projektantka biżuterii

Marcin Wincenciak, Absolwent Akademii Muzycznej w Gdańsku

Maryla i Leszek Glaza - rodzina właścicieli galerii

Sławka Ligenza-Hill - inżynier budowlany, Izabela Sikorska mgr. historii sztuki



Anita Cempa, dyrektor artystyczna Cosma Gallery, artystka

Ella Chishamba z dziećmi Nina i Joey

Ewa Kotlewska, Intel, Marta Blendowska Prestiż Magazyn Trójmiejski

Fot. Krzysztof Nowosielski

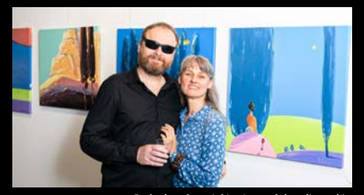
Filip Siniawski, prezes Cosma Gallery, Paweł Pałucki, architekt wnętrz

NIEBO JEST WSZYSTKIM, CZYLI WYSTAWA W COSMA GALLERY

Wielki błękit, żywe barwy, lazurowe wybrzeże, przestrzeń, niebo - to tylko niektóre z inspiracji stanowiące przyczynek do powstania dzieł Aleksandra Yasina, które można było podziwiać niedawno podczas wernisażu tego artysty w Cosma Gallery.

Gabriel Oleszek, kapitan żeglugi morskiej, malarz, pisarz, Nina Porhorska-Piotrowska, miłośniczka sztuki

Paweł Pałucki, architekt wnętrz, Monika Knoblauch-Kwapińska, malarka, Gabriel Oleszek, kapitan żeglugi morskiej, malarz, pisarz



Radosław Czerniakiewicz, redaktor literacki, Anna Cirocka, historyk sztuki

Witold Kulczyński, Eleonora Kulczyńska - miłośnicy sztuki, Irena Leszczyńska - psycholog kiliniczny i terapeuta, Wiktor Leszczyński - kapitan żaglowców

1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO.
SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM DO LAT 18 JEST PRZESTĘPSTWEM.

POSMAKUJ
PIWNEJ PRZYGODY

- OFICJALNY TAPROOM CZOŁOWEGO BROWARU RZEMIEŚLNICZEGO W POLSCE
- 20 KRANÓW Z PIWEM Z POLSKI I ZE ŚWIATA
- AUTORSKA KUCHNIA SLOW FOOD

PINTA SOPOT
DWORCOWA 7
81-704 SOPOT
tel. 734 689 813

GODZINY OTWARCIA 12:00-2:00

PINTASOPOT

Fot. Krzysztof Nowosielski

Marcin Czerkasow, Małgorzata Żarów, Jerzy Koch, Grzegorz Piątek, laureaci Nagrody Literackiej GDYNIA 2023

Anna R. Burzyńska, Konrad Niemira, Piotr Sadzik, Grzegorz Piątek, Jarek Szubrycht, nominowani do NLG w kategorii ESEJ

Eliza Kącka i Adam Lipszyc, Członkowie Kapituły Nagrody

Grzegorz Piątek, Laureat Nagrody w kategorii Esej

Joanna Oparek, nominowana w kategorii Poezja, Wojciech Szczurek, prezydent Gdyni

Piotr Przybyła, Marcin Czerkasow, Anouk Herman, Adam Wiedemann, nominowani w kategorii Poezja

Barbara Klicka i Jerzy Jarniewicz, Członkowie Kapituły Nagrody

18. EDYCJA NAGRODY LITERACKIEJ GDYNIA

Grzegorz Piątek za esej „Gdynia obiecana", Marcin Czerkasow za tom poetycki „Mountain View", Małgorzata Żarów za prozę „Zaklinanie węży w gorące wieczory" oraz Jerzy Koch za tłumaczenie powieści „Mój mały zwierzaku" - to laureaci tegorocznej, już 18. edycji Nagrody Literackiej Gdynia. Zwycięzców literackiej kostki - jednej z najbardziej prestiżowej nagrody literackiej w kraju, poznaliśmy podczas uroczystej gali, która odbyła się 25 sierpnia w Teatrze Muzycznym w Gdyni.

Marcin Czerkasow, laureat w kategorii Poezja

Mateusz Górniak, Wiktoria Bieżuńska, Agnieszka Jelonek, Małgorzata Żarów, nominowani w kategorii Proza

Małgorzata Żarów, laureatka Nagrody w kategorii Proza

Kaja Gucio, Jan Maria Kloczowski, Jerzy Koch, René Koelblen, Stanisław Waszak, Krzysztof Majer, nominowani w kategorii Przekład na język polski

Radek Łukasiewicz, Matylda Damięcka i członkowie Kapituły: Tomasz Swoboda, Jerzy Jarniewicz

Jerzy Koch, laureat Nagrody w kategorii Przekład

Eliza Kącka, Jerzy Jarniewicz, przewodniczący Kapituły

Nominowani i Laureaci Nagrody Literackiej GDYNIA 2023

Radek Łukasiewicz i Matylda Damięcka

Oferta nr: PH253209

Pepper House
BIURO NIERUCHOMOŚCI

Luksusowy penthouse o pow. 119,40 m² w najwyższym apartamentowcu w Trójmieście.
535 583 583

Biuro nieruchomości nr 1 wg trojmiasto.pl

Sprawdź nasze pozostałe oferty

www.pepperhouse.pl

10 LAT NA RYNKU

ZNAJDZIECIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

Cukiernia Umam, Gdańsk, ul. Hemara 1; **Umam Marina**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; **Marmolada Chleb i Kawa**, Gdańsk, ul. Słonimskiego 5 (osiedle Garnizon); **Mount Blanc**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Costa Cofee**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Sztuka Wyboru**, Gdańsk, ul. Słowackiego 19; **Rosse Rosse**, Gdynia, ul. Świętojańska 45 (Baltiq Plaza); **Costa Coffee**, Gdynia, Centrum Riviera; **Mamma Mia Cafe**, Sopot, Plac Zdrojowy 2; **Cyganeria**, Gdynia, ul. 3 Maja 27; **Ciuciu Babka**, Gdynia, al. Piłsudskiego 30; **Alt Cafe**, Gdynia ul. Legionów 112F/1 (Altus); **Cafe Resto**, Sopot, Hotel Rezydent; **Mount Blanc**, Sopot, Centrum Haffnera; **Cafe Ferber**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 48; **Pijalnia czekolady E. Wedel**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Pijalnia czekolady E. Wedel**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; **Bistro Walter, Sopot**, ul. 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. Norwida 9; **Columbus Caffee**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Etno Cafe**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Bacio di Caffè**, Sopot, ul. Grunwaldzka 4/6; **Park Cafe**, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 96/98; **Lavenda Cafe & Galeria**, Gdynia, ul. Starowiejska 11; **Tłok**, Gdynia, ul. Wybickiego 3; **Ale Browar**, Gdynia, ul. Starowiejska 40B; **Pawilon**, Sopot, ul. Haffnera 7/9; **Kotka Cafe**, Gdańsk, ul. Polanki 124 D; **Fit Cake**, Sopot, ul. Podjazd 11; **Bosko**, Gdańsk, al. Jana Pawła II 3A;

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

Po Naleśniku, Gdańsk, City Meble, al. Grunwaldzka 211; Jagspot, Gdańsk, św. Ducha 14B; **Ale Browar**, Gdańsk, ul. Wajdeloty 21; **Avocado Vegan**, Gdańsk, ul. Wajdeloty 25; **Surfburger Chełm**, Gdańsk, ul. Cieszyńskiego 1C; **Surfburger Wrzeszcz**, Gdańsk, ul. Trubadurów 2; **Surfburger Śródmieście**, Gdańsk, ul. Garncarska 30; **Surfburger Sopot**, Sopot, ul. Kościuszki 10; **Surfburger Gdynia**, Gdynia, ul. Abrahama 11; **Rotterdam Wie Bar**, Gdańsk, ul. Chmielna 101/102; **Niepokorni**, Gdańsk, ul. Chmielna 26; **Riverside by Pilsner**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Tygle**, 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 Maneż**, Gdańsk, ul. Słowackiego 3; **Mami Sushi**, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 5; **Wozownia**, Gdańsk, ul. Gradowa 6; **Piwnica Rajców**, Gdańsk, ul. Długi Targ 44; **Zafishowani**, Gdańsk, ul. Tokarska 6; **Chang**, Gdańsk, ul. Dmowskiego 15; **Officyna**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 415 (Argon); **Grass**, Gdańsk, ul. Szeroka 121/122; **Wiśniewski**, Gdańsk, ul. Piwna 22; **Motlava**, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/1; **Trattoria Bresno**, Gdańsk, ul. Krasickiego 9B/1; **Tekstylia**, Gdańsk, ul. Szeroka 11; **AïOLI inspired by Gdańsk**, ul. Partyzantów 6; **BonŻur**, Gdańsk, ul. Piwna 36; **Majolika**, Gdańsk, ul. Jana Uphagena 23; **Machina**, Gdańsk, ul. Chlebnicka 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 Motławy; **Sempre**, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy; **Mito Sushi**, Gdańsk, ul. Szeroka 50; **La Cucina**, Gdańsk, ul. Szeroka 86; **Patio Espanol**, Gdańsk, ul. Tandeta 1; **Restauracja Filharmonia**, Gdańsk, ul. Ołowianka 1; **Restauracja Szafarnia 10**, Gdańsk, ul. Szafarnia 10; **Izakaya Sushi**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; **KOKU Sushi**, Gdańsk, (Olivia Business Centre), ul. Grunwaldzka 472; **Lula**, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 4 (Garnizon); **Ping Pong**, Gdańsk, ul. Słowackiego 21 (Garnizon); **Eliksir**, Gdańsk, ul. Hemera 1 (Garnizon); **Lobster**, Gdańsk, Olivia Business Centre; **Tawerna**, Gdańsk, ul. Powroźnicza 19/20; **Mon Balzac**, Gdańsk ul. Piwna 36/39; **Brovarnia**, Gdańsk, ul. Szafarnia 9; **Gdański 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; **Faloviec**, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 2; **Pobite Gary**, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 21; **Tako**, Gdańsk, ul. Słowackiego 13/U1; **Przepis na**, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 132/5; **Meat Shack BBQ**, Gdańsk, ul. Ludwika Waryńskiego 26/27; **Papieroovka**, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; **Canis Restaurant**, Gdańsk, ul. Ogarna 27/28; **Guga Sweet & Spicy**, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/9; **La Pampa Steakhouse**, Gdańsk, ul. Szeroka 32/35; **Gvara**, Gdańsk, ul. Chlebnicka 48/51; **Fino**, Gdańsk, ul. Grząska 1; **T-bone Steak House**, Gdańsk, ul. Długi Targ 22; **Long Street 52**, Gdańsk, ul. Długa 52/53; **Restauracja Sapore**, Gdańsk, ul. Tkacka 27/28; **Kozlova Złota Brama**, Gdańsk, ul. Długa 81/83; **Niesztuka Restaurant&Bar**, Gdańsk, ul. Mariacka 2/3; **Neighbours's Kitchen**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11/u12; **Chleb i Wino**, Gdańsk, ul. Stągiewna 17; **Słony Spichlerz**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Wołowina Bistro**, Gdańsk, ul. Żabi Kruk 16; **Stacja Food Hall**, Gdańsk, Galeria Metropolia; **Menya Musashi**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **4 Piętro Bistro & Restaurant**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); **Trafik Jedzenie i Przyjaciele**, Gdynia, ul. Skwer Kościuszki 10; **Tokyo Sushi**, Gdynia, ul. Mściwoja 9; **Oberża 86**, Gdynia, ul. Starowiejska 30; **Neon**, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 39; **F.Minga**, Gdynia, Bulwar Nadmorski im. Feliksa Nowowiejskiego; **Ducha66**, Gdańsk, ul. Świętego Ducha 66; **POP in**, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 64; **Bistro Serwus**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241; **Miło Mi**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245; **Punkt**, Gdynia, ul. Władysława IV 59; **Moje Miasto**, Gdynia, Skwer Kościuszki 15; **Głuchy Telefon**, Gdynia, ul. Świętojańska 52; **Como Ristorante**, Gdynia, CH Klif; **Del Mar**, Gdynia, 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 Rucola**, 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. Świętojańska 69; **Casa Cubeddu**, Gdynia, ul. Spółdzielcza 1; **Tłusta Kaczka**, Gdynia, ul. Spółdzielcza 2; **Sztuczka**, Gdynia, ul. Abrahama 40; **Ogniem i Piecem**, Gdynia, ul. Świętojańska 87; **Mąka i Kawa**, Gdynia, ul. Świętojańska 65; **Biały Królik**, Gdynia, ul. Folwarczna 2; **Mondo di Vinegre**, Gdynia, ul. Polska 1; **Pescado**, Gdynia, al. Zwycięstwa 243; **Pieterwas Krew i Woda**, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 41; **Śródmieście**, Gdynia, ul. Mściwoja 9; **Cozzi**, Gdynia, ul. Władysława IV 49; **Tawerna Orłowska**, Gdynia, ul. Orłowska 1; **Przystanek Orłowo**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 237/3; **La Vita**, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 80/86; **Jakubiak w Sopocie**, ul. Wybickiego 48; **Pelican**, Sopot, Bohaterów Monte Cassino 63; **Thai Thai**, Gdańsk, ul. Podgarbary 10; **Aquarella**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35 (Villa Aqua); **Thai Thai**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Błękitny Pudel**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 44; **U Kucharzy**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 60; **Pizzeria Sempre**, Sopot, ul. Grunwaldzka 11; **Morska**, Sopot, ul. Morska 9; **Pizzeria Sempre**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 49; **White Marlin**, Sopot, Al. Wojska Polskiego 1; **No 5**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 5/U4; **Browar Miejski Sopot**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 35; **Crudo**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Crudo**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; **Tapas de Rucola**, Sopot, ul. Generała Józefa Pułaskiego 15; **Pak Choi**, Sopot, ul. Morska 4; **Pieprz**, Sopot, ul. Haffnera 7; **Smak Morza**, Sopot, al. Franciszka Mamuszki 2; **Atelier Sopot**, al. Franciszka Mamuszki 2; **Restauracja Amici**, Sopot, ul. Jana Kazimierza 2; **Restauracja Petit Paris**, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16; **Restauracja Pinokio**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 45; **Bulaj**, Sopot, Al. Franciszka Mamuszki 22; **737 L'entre Villes**, Sopot, Al. Niepodległości 737; **Fidel**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **Hashi Sushi**, Sopot, Sopot Centrum; **Whiskey on The Rock**, Dworzec Sopot; **Bagażownia**, Dworzec Sopot; **Seafood Station Restaurant, Bar & Grill**, Dworzec Sopot; **Unicorn**, Hipodrom Sopot; **Polskie Smaki**, Sheraton Sopot; **Wave**, Sheraton Sopot; **Pelikan**, 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; **Trzy Siostry**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **BOTO**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 54B; **La Marea**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 38/2U; **No.5 beer bar & coffeehouse**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 5/U2; **Starter's**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Prosto**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Dolce Vita**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Godding**, Sopot, ul. Smolna 21; **Symfonia Smaków**, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; **Zacny Liść**, Gdańsk, Stary Rynek Oliwski 19; **Zakwasownia**, Gdańsk, ul. Norwida 2; **Kulinarny motyw**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 14/1; **Bombay Sopot**, Plac Zdrojowy 1; **Endi Wine House**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 9; **Joko Sushi**, Gdańsk, ul. Piastowska 67; **Sopoko Pizza**, Gdańsk, ul. Waryńskiego 21; **Hora de Espana**, Gdańsk, Wały Jagiellońskie, 28/30; **El Mariachi**, Gdańsk, ul. Grodziska 16

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE

Love Hair and Barber Shop, Gdańsk, ul. Rakoczego 9/U6; **Atelier Brzozowski**, Gdańsk, Podwale Staromiejskie 109/112B; **Quiris**, Gdańsk, ul. Gałczyńskiego 12; **Club Fryzjerski Alternative**, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 471; **Jacques Andre**, Gdańsk, ul. Elżbietańska 9/10; **Salon fryzjersko-kosmetyczny ExcellentQ**, Gdańsk, ul. Rajska 1/5A; Prive Club Fryzjerski, Gdańsk, ul. Rajska 1/5; **Instytut Piękna Dolce Vita**, Gdynia, Skwer Kościuszki 18; **Iwona Donarska - Permanent Make Up Academy**, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43/lok 27; **Brański Salon**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/14 (Nowe Orłowo); **Salon Sopot**, Sopot, Al. Niepodległości 775; **Salon kosmetyczno-fryzjerski Sopocki Styl**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46; **Salon urody Drausal**, Sopot, al. Niepodległości 739/1; **Dolce Vita Beauty Box**, Sopot, ul. Sobieskiego 2; **HairBar**, Sopot, Sheraton, **Dom Zdrojowy**; Falla Gdańsk, Gdańsk, ul. Hynka 65; **Instytut Urody POR FAVOR**, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 15/U2; **Easy Barbers**, Gdańsk, ul. Miłosza Białoszewskiego 10; **Secret Avenue**, Gdańsk, ul. Partyzantów 3; **Baltica Beauty**, Gdańsk, ul. Partyzantów 8; **Lorenzo Coletti**, Gdańsk, ul. Trzy Lipy 4/2; **Underground BarberShop**, Gdańsk, ul. Garncarska 7/8/9; **QUIRIS House of Hair&Beauty**, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 15; **Expert K&L**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **LoveHair & BarberShop**, Gdańsk, ul. Franciszka Rakoczego 9/U6; **Yasumi**, Gdynia, ul. Łużycka 1B; **Abacosun Instytut Urody**, Gdynia, ul. Wielkopolska 168 / ul. Olgierda 45; **Petite Perle**, Gdańsk, ul. Beniowskiego 51; **Cutting Club**, Gdynia, al. Zwycięstwa 237/1; **Cichy Design**, Gdańsk, Al.Jana Pawła II 1b / Olivia Bussines Centre (Oliwia Point&Tower); **Strefa Piękna i gustu**, Gdańsk, Pólnicy 3/2; **MT Salon Beauty by Magdalena Trzcińska**, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 3

SPA&WELLNESS

Five Senses, Gdańsk, ul. Norwida 4; **Thao Thai**, Gdańsk, ul. Szeroka 86/87; **Beauty Derm Instytut-Medical Day SPA**, Gdańsk, ul. Kapliczna 30; **Instytut SPA w Hotelu Dwór Oliwski**, Gdańsk, ul. Bytowska 4; **Bali SPA**, Gdańsk, ul. Szeroka 42/43; **Quadrille Spa**, Gdynia, ul. Folwarczna 2; **Instytut Genesis**, Gdynia, ul. Ejsmonda 2; **Vanity Day Spa**, Gdynia, ul. I Armii WP 26/1U; **OXO Luxury Spa**, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; **Day SPA w Hotelu Rezydent**, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja; **Sheraton Sopot Hotel Conference Center&SPA**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **City Day Spa**, Sopot, Hotel Villa Baltica, ul. Emilii Plater 1; **Body & Mind Clinic**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 413; **Diamond Clinic**, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 22; **Spa Hotel Hanza**, Gdańsk, ul. Tokarska 6; **Prana Spa**, Gdańsk, ul. Szeroka 86; **Grand Hotel Spa**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 12/14; **Hotel Haffner SPA**, Sopot, ul. Jana Jerzego Haffnera 59; **The Oriental Spa**, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; **SPA w Hotelu Kuracyjnym**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 255; **Venity Day Spa**, Gdynia, ul. I Armii Wojska Polskiego 26/1; **Gdyński Instytut Podologiczny**, Gdynia, ul. gen. Józefa Bema 16/2; **Permanent Make-up Place Anna Krzywkowska**, Gdynia, ul. Świętojańska 43/15;

MEDYCYNA ESTETYCZNA I KOSMETOLOGIA

Medycyna Estetyczna dr Marcin Nowak, ul. Kilińskiego 1/70; **Skinlab**, Gdańsk, ul. Hemara 2; **Dr Kondej**, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 7; **Perfect Medica**, Gdańsk, ul. Kołobrzeska 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. Jaśkowa Dolina 8; **Gdańska Klinika Urody**, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/2; **Klinika Gorszewska**, Gdynia, Al. Legionów 112/2; **L'assai Medical Clinic**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 9c/9; **Veoli Clinic**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Hevena Beauty**, Gdynia, ul. I Armii WP 8/5; **Proderm**, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2; **Klinika Estetyki**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/11; **Centrum Medyczne Nowe Orłowo**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/8 Nowe Orłowo; **Klinika Urody Mediderm**, Gdynia, ul. Abrahama 36-44; **Instytut Urody Agata Partyka**, Gdynia, ul. Strzelców 1/4; **Sopocka Fabryka Urody**, Sopot, ul. Smolna 1D; **Derm-Al**, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5; **MedSPA by dr Kobylińska**, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 14/7; **Mam**, Gdańsk, Albatross Towers, Al. Rzeczypospolitej 4; **Sztorm Tattoo Studio**, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 13U/1; **Medycyna estetyczna Anna Butowska**, Gdańsk, ul. Chmielna 71/3; **YUKO Beauty Lab**, Gdynia, Wincentego Pola 27/1; **Kosmetyczny Instytut Dr Irena Eris**, Gdynia, al. Zwycięstwa 241/3; **Klinika urody Beleza**, Gdynia, ul. Legionów 153; **DIDI Aesthetics**, Sopot, ul. Obrońców Westerplatte 2-4

HOTELE

Number One, Gdańsk, ul. Jaglana 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 Cru**, Gdańsk, ul. Rycerska 11-12; **Hotel Sadova**, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; **Hotel Almond**, Gdańsk, ul. Toruńska 12; **Hotel Kuracyjny**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255; **Hotel Nadmorski**, Gdynia, ul. Ejsmonda 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. Obr. Westerplatte 36 A; **Mała Anglia**, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; **Dworek Admirał**, ul. Powstańców Warszawy 80; **Villa Sentoza**, Sopot, ul. Grunwaldzka 89; **Hotel Haffner**, Sopot, ul. Haffnera 59; **Villa Aqua**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35; **Hampton by Hilton**, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 220; **Hilton**, Gdańsk, ul. Targ Rybny 1; **Mercure Gdańsk Stare Miasto**, Gdańsk, ul. Heweliusza 22; **IBB Hotel**, Gdańsk, ul. Długi Targ 14/16; **Holiday Inn**, Gdańsk, ul. Chmielna 1; **Hotel Raddison**, Gdańsk, ul. Chmielna 10-25; **Sopot Marriott Resort & Spa**, Sopot, ul. Bitwy Pod Płowcami 59; **My Story Sopot Apartments**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 53A; **Hotel Bayjonn**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 7; **Hotel Opera**, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; **Hotel Willa Lubicz**, Gdynia, ul. Orłowska 43; **Willa Wincent**, Gdynia, ul. Wincentego Pola 33

KLUBY FITNESS

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

SALONY SAMOCHODOWE

Autoryzowany serwis Seata Auto Miras, Gdańsk, ul. Zawodników 2; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; **Audi Centrum Gdańsk**, ul. Lubowidzka 44; **Renault Zdunek**, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; **Motor Centrum**, DS Automobiles, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; Gdańsk, ul. Miałki Szlak 4/8; **Subaru Zdanowicz**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 256; **British Automotive Jaguar Land Rover**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 241; **Volvo Drywa**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbląska 81; **Carter Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdynia, ul. Druskiennicka 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Volvo Drywa**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łużycka 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsiana 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łużycka 3A; **Volkswagen Plichta**, Gdańsk, ul. Lubowidzka 42; **Peugeot JD Kulej**, Gdynia, ul. Chwaszczyńska 128; **Honda**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 162; **Porsche Centrum Sopot**, Sopot, Al. Niepodległości 956; **Porsche Approved**, Sopot, ul. Al. Niepodległości 948; **Nissan KMJ Zdunek**, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 295; **Hyundai Margo**, Gdańsk, ul. Al Grunwaldzka 250; **Hyundai Margo**, Gdynia, ul Morska 511; **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 3U/2; **Polmed**, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); **Perfect Smile Clinic**, Gdańsk, ul. Szymanowskiego 2; **Invicta**, Gdańsk, ul. Rajska 10 (Madison); **Vivadental**, Gdańsk, Al. Zwycięstwa 48; **Impladent**, Gdańsk, ul. Kartuska 312; **Victoria Clinic**, Gdańsk, ul. Jaśkowa 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 11B/4; **Artdent Beauty&Care Dentistry**, Sopot, ul. Jagiełły 4/2; **Den Arte**, Sopot, ul. Armii Krajowej 122; **iDentical**, Sopot, ul. 1 Maja 5; **Fan-dent**, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 71/2; **1DayClinic.pl Szpital Jednego Dnia**, Gdańsk, ul. Żabi Kruk 10; **BlikPol Clinic**, Sopot, ul. Jana Jerzego Haffnera 6; **Cadent**, Gdynia, ul. Parkowa 6/1E; **DentaClinic**, Gdańsk, ul. Beniowskiego 1/U2; **Remedios Sopockie Centrum Leczenia Bólu i Rehabilitacji**, Sopot, Aleja Niepodległości 754; **Sono Vanae Wesołowscy**, ul. Kazimierza Górskiego 1 Gdynia (Modern Tower);

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; **Pasion meble**, Gdańsk, City Meble; **Sofa Room**, Gdańsk, City Meble; **Halopczuk**, Gdańsk, City Meble; **Kler**, Gdańsk, City Meble; **Indigo Decor**, Gdańsk, City Meble; **Flugger**, Gdańsk, City Meble; **Grant**, Gdańsk, City Meble; **IKA-Kolor**, Gdańsk, City Meble; **Bel-Pol**, Gdańsk, City Meble; **Eko-Dar**, Gdańsk, City Meble; **P3 Studio**, Gdańsk, City Meble; **Eurodom**, Gdańsk, City Meble; **Praxis**, Gdańsk, City Meble; **Acero Polska**, Gdańsk, City Meble; **Gdańska Fabryka Mebli**, Gdańsk, City Meble; **SypialniaPlus.pl**, Gdańsk, City Meble; **Projekt Meble**, Gdańsk, City Meble; **BoConcept**, Gdańsk, City Meble; **Selence Materace**, Gdańsk, City Meble; **Flader**, Gdańsk, City Meble; **Praxis**, Gdańsk, City Meble; **Orzeł 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; **Italmeble**, Gdańsk, City Meble; **Mandallin**, 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; **Millo Home**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Taranko**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Witek Home**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **ABC Łazienki**, Gdańsk, City Meble; **Duka**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Home&you**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Elements, Gdańsk, ul. Przywidzka 4; **Hever, Salon Snu**, Gdańsk, ul. Przywidzka 7; **Alfa Floors**, Gdańsk, ul. Hemara 3; **Galeria Rubio**, Gdańsk, ul. Słonimskiego 5 lok.66; **Studio Dago**, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); NAP, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); **Luxury Interiors**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239; **Flader Art**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/8 (Nowe Orłowo); **Living Story**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 235/2 (Nowe Orłowo); **Interior Park**, Gdynia, ul. Wielkopolska 251; **Dide Light**, Gdynia, ul. Stryjska 26; **Forma Collection**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239; **Mesmetric**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 187; **Interno Design**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/12 (Nowe Orłowo); **Aranżer**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245 (Nowe Orłowo); **Designzoo**, Sopot, Al. Niepodległości 606-610; **Prestige Drzwi**, Sopot, Al. Niepodległości 861; **Deska Design**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 303; **Deska Design**, Gdynia, Wielkopolska 268; **Euroforma**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 481; **Miele Experience Centre**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 472 (Olivia Gate); jaśniej.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 Unruga 76; **Meblolight**, Gdynia, ul. Wielkopolska 250; **Q-max**, Gdynia, ul Klonowa 2; **Taras Factory**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 240; **Rosenthal**, Gdańsk, Galeria Bałtycka, al. Grunwaldzka 141; **Max Komfort**, Gdynia, ul. Wielkopolska 250; **Tempur**, Gdyni, Aleja Zwycięstwa 256; **Mansi London**, Gdynia, al. Zwycięstwa 237/2; Laru, Gdynia, ul. Świętojańska 43;

SKLEPY I BUTIKI

A2 Jewellery, Gdańsk, ul. Mariacka 411; **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 Zwycięstwa 256; **Jack Wolfskin**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Denon**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Marc O'Polo**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Betty Barclay**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Lumann Design**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 14; **OS15**, Gdańsk, ul. Szeroka 15/17; **Galliu**, Gdańsk, ul. Szeroka 15/17; **Silk Epoque**, Gdynia, ul. Orłowska 53A; **DaSea People**, Gdynia, ul. Abrahama 29; **Butik Baldinini**, Gdynia, ul. Armii Krajowej 28; **Butik New Classic**, Gdynia, ul. Świętojańska 44; **Butik Men Classic&Sport**, Gdynia, ul. Świętojańska 33; **Men Boutique**, Gdynia, ul. Armii Krajowej 9; **Patrizia Pepe**, Gdynia, CH Klif; **Lidia Kalita**, Gdynia, CH Klif; **Marella**, Gdynia, CH Klif; **Betty Barclay**, Gdynia, CH Klif; **Max Mara**, Gdynia, CH Klif; **Hexeline**, Gdynia, CH Klif; **La Mania**, Gdynia, CH Klif; **Liu Jo**, Gdynia, CH Klif; **Marciano Guess**, Gdynia, CH Klif; **Deni Cler Milano**, Gdynia, CH Klif; **KOKAI**, Gdynia, CH Klif; **Bizuu**, Gdynia, CH Klif; **N.Nagel**, Gdynia, CH Klif; **Apia**, Gdynia CH Klif; **Guess**. Gdynia, Centrum Riviera; **Airfield**, Gdynia, Centrum Riviera; **Pierre Cardin**, Gdynia, Centrum Riviera; **Sportofino**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Optical Christex**, Gdynia, Centrum Riviera; **Desigual**, Gdynia, Centrum Riviera; **Hugo Boss**, Gdynia, Centrum Riviera; **Optyk Lewandowski**, Gdynia, ul. Świętojańska 45 (Baltiq Plaza); **Camerino**, Sopot, Dom Zdrojowy; **Top Hi-Fi**, Sopot, Al. Niepodległości 725; **OOG Eyewear Concept Store**, Sopot, ul. Grunwaldzka 22/3; **Optical Christex**, Sopot, Dom Zdrojowy; **Eter**, Sopot, Dom Zdrojowy; **Fjoł Flower Shop**, Sopot, al. Niepodległości 787; **Hastens**, Sopot, al. Niepodległości 940; **Looks by Luks**, Sopot, ul;. Haffnera 42; **Helly Hansen**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **Marie Zélie**, Gdańsk, ul. Stanisława Noakowskiego 9; **Cream Bear**, Gdańsk, Ul. Dmowskiego 5; **Quality Missala**, Gdańsk, ul. Ogarna 3/4; **Valentini/Samsonite**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Guess**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Joop!**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Liu Jo**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Marc O'Polo**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Weekend by Max Mara**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Pierre Cardin**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Vistula**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Jean Louis David**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Samsung**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Yes**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); **Yes**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **By Insomnia**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 53; **Kwiaciarnia Fioł**, Sopot, ul. Al. Niepodległości 787; **Timeless**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Superdry**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Jungle Chic**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Campione**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Emanuel Berg**, Gdańsk, ul. Szafarnia 6/1U; **Emanuel Berg**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Tommy Hilfiger Tailored**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Robert Kupisz**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Mo61 Perfume Lab**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Bosa Club**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Niumi**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Premium Sound**, Sopot, al. Niepodległości 645 B; **Spensen**, Gdynia, ul, Aleja Zwycięstwa 256; **Studio Moda Natalia Koszczyńska**, Gdynia, ul. Abrahama 74;

INSTYTUCJE KULTURALNE

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

INNE

Urbo Domus, Gdańsk, ul. Doroszyńskiego 15B; **Dekpol SA**, Gdańsk, ul. Jaglana 6/9; **Moderna Holding**, Gdańsk, ul. Szafarnia 6/1U; **Higasa Nieruchomości**, Gdańsk, ul. Abrahama 1a; **Olivia Business Centre**, Gdańsk, Grunwaldzka 472; **Urząd Miasta Gdańska**, Gdańsk, ul. Nowe Ogrody 8/12; **Tekton Capital**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Kancelaria Notarialna Agnieszka Czugan**, Gdańsk, ul. Dmowskiego 6/4; **Noble Bank**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 472 (Olivia Business Centre); **Karolina Adam, Joanna Tumasz notariusze**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/5; **Urząd Miasta Gdyni**, Gdynia, Al. Piłsudskiego 52/54; **Kancelaria Finansowa Tritum**, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo); **Grupa Inwestycyjna Hossa**, Gdynia, ul. Władysława IV 43; **Invest Komfort**, Gdynia, ul. Hryniewieckiego 6C/47; **BMC**, Gdynia, ul. 10 lutego 16; **Urząd Miasta Sopotu**, Sopot, ul. Kościuszki 25/27; **Doraco Korporacja Budowlana**, Gdańsk, Opacka 12; **Inpro**, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 8; **Kancelaria Notarialna Karolina Car**, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 7/5; **Flora Muzyka**, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 47; **Albatros Hi-Fi**, Gdańsk, ul. Generała Bora Komorowskiego 22; **Jump City**; Gdańsk, Al. Grunwaldzka 355; **Torus**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 415; **ING Bank Śląski, Gdańsk**, Al. Grunwaldzka 415; **Alior Private Banking**, Gdańsk, Olivia Star; **O4 Coworking**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 472B (Olivia Business Centre); **Olivia Star**, Gdańsk ul. Al. Grunwaldzka 472; **Meritum Bank**, Gdańsk, Olivia Gate; **Profit4you**, Gdańsk, ul. Antoniego Abrahama 1a/305; **Notariusze Mędraś i Szulc**, Gdańsk, ul. Karola Szymanowskiego 12/17; **Michael Strom Dom Antoniego Maklerski**, Gdańsk, ul. Antoniego Słonimskiego 2/u1; **Premium Apartments**, Gdańsk, ul. Antoniego Słonimskiego 6/13; **Hossa**, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 4; **Notariusz Alicja Głódź**, Gdańsk, ul. Partyzantów 14; **2Pi Group**, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 9/6; **Media Focus**, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 17; **Intuo**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 72; **White Wood Nieruchomości**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 69/1; **White Wood Nieruchomości**, ul. Armii Krajowej 24/11; **Kancelaria Notarialna Piotr Lis**, Gdańsk, ul. Tragutta 111; **mBank**, Gdańsk, ul. Jana z Kolna 11; **LPP**, Gdańsk, ul. Łąkowa 39/44; **BNP Paribas Bank**, Gdańsk, ul. Wojciecha Bogusławskiego 2; **BOŚ Bank**, Gdańsk, ul. Podwale Przedmiejskie 30; **BOŚ Bank**, Gdynia, ul. Plac Kaszubski 15/1; **AB Inwestor**, Gdynia, ul. Plac Kaszubski 17/16; **Alter Investment S.A**, Gdańsk, ul. Podwale Grodzkie 5; **Dom&House**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; **Dom&House**, Sopot, ul. 3 maja 42; **Bauhaus**, Sopot, ul. Tatrzańska 19; **Dobre Jachty**, Gdynia, ul. Antoniego Hryniewickiego 6/6; **Gdyńskie Centrum Sportu**, Gdynia, ul. Olimpijska 5/9; **Getin Bank**, Gdynia, ul. 10 lutego 16; **Andrzejczyk Nieruchomości**, Gdynia, ul. Świętojańska 110/13; **Allcon Budownictwo**, Gdynia, ul. Łużycka 6; **Konsulat Republiki Francuskiej**, Gdynia, ul. Wrocławska 82; **Grupa Inwestycyjna 1R+ Kancelaria WHAT.NOW**, Gdynia, al. Zwycięstwa 241/7; **Trójmiejska Kancelaria Finansowa**, Gdynia, al. I Armii Wojska Polskiego 10/B4; **PKO Leasing**, Gdynia, ul. Waszyngtona 17; **DC Invest**, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 164/3; **Tavex**, Gdynia, Galeria Klif

Dostępne online i w sklepach stacjonarnych

OFICJALNY DYSTRYBUTOR VENCHI

KULTURA SMAKU
THELIKATESY

KULTURA SMAKU
DISTRIBUTION