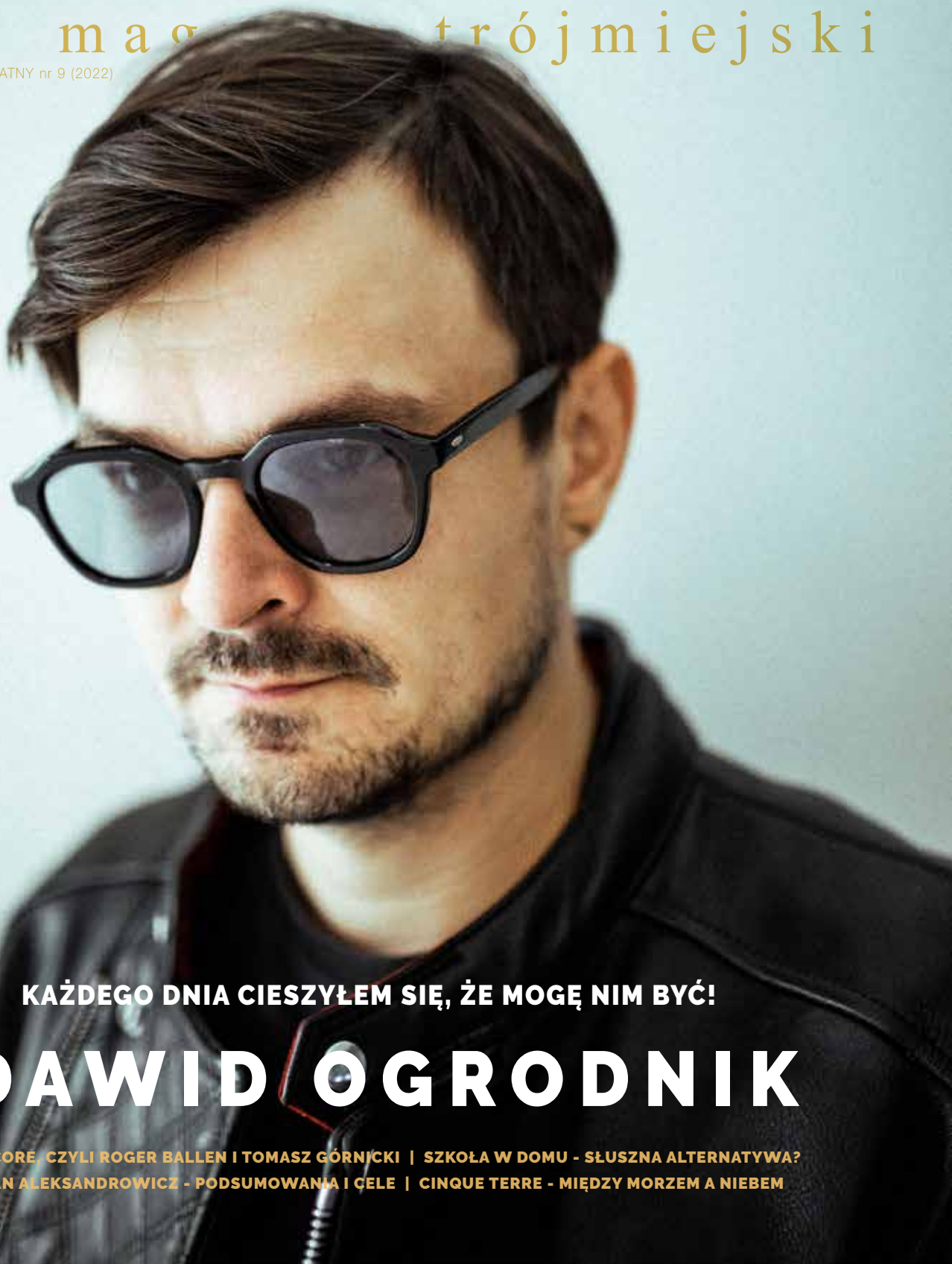


prestíž

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 9 (2022)



KAŻDEGO DNIA CIESZYŁEM SIĘ, ŻE MOGĘ NIM BYĆ!

DAWID OGRODNIK

THE CORE, CZYLI ROGER BALLEM I TOMASZ GÓRNYCKI | SZKOŁA W DOMU - SŁUSZNA ALTERNATYWA?
ALAN ALEKSANDROWICZ - PODSUMOWANIA I CELE | CINQUE TERRE - MIĘDZY MORZEM A NIEBEM



Szumilas to dziewięć domów wypoczynkowych w wyjątkowo spokojnej lokalizacji nad morzem niedaleko Trójmiasta. Tylko 15 minut spacerem przez las od jednej z najpiękniejszych plaż Bałtyku. Stylowe wnętrza i funkcjonalny design w otoczeniu natury.

Rozpal w kominku, włącz ulubioną muzykę, weź do ręki inspirujący album i odpocznij w trybie slow.

Domki Szumilas

Borówkowa 3, 84-210 Lubiатовo

domkiszumilas.pl

Rezerwacje: kontakt@domkiszumilas.pl | tel. 606 122 118



S Z U M I L A S

odpoczywaj bliżej natury





W I L L A

D O L C E V I T A

R A D O Ś Ć Ż Y C I A



UL. PARTYZANTÓW 1 / GDYNIA

BACK TO SCHOOL?
TYLKO Z FORUM CLUB!
50 ZŁ NA ZAKUPY GRATIS!
ZRÓB ZAKUPY ZA 200 ZŁ Z APLIKACJĄ
I ZDOBAJ 50 ZŁ NA KARCIE PODARUNKOWEJ



FOREM

CLUB



25 sierpnia 2022

50 zł GRATIS na zakupy!

Zrób zakupy za 200zł i odbierz 50zł na karcie podarunkowej GRATIS!





FELIETON

- 10 OD NACZELNEGO
- 12 KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE – ARKADIUSZ HRONOWSKI
- 14 ZBIGNIEW CAŃOWIECKI
- NIEPEWNOŚĆ
- 16 ALE NUMER!
- 18 NOWE MIEJSCA

TEMAT Z OKŁADKI

- 20 DAWID OGRODNIK - KAŻDEGO DNIA CIESZYŁEM SIĘ, ŻE MOGĘ NIM BYĆ!

WIRTUALNE TRÓJMIASTO

- 28 TRÓJMIĘJSKIE INSTASTORY
@ZWEI.FRAUEN

PODRÓŻE

- 30 CINQUE TERRE
MIĘDZY NIEBEM A MORZEM

KULINARIA

- 36 KAMIL SADKOWSKI - NIEZŁY KWAS
- 38 RAMENOWANIE
- 42 CAFÉ XANDER - NOWOJORSKI SZNYT
- 44 LETNIE ŚWIĘTO WHISKY

DESIGN

- 46 BETON Z MARMUREM
NIESZTAMPOWA ELEGANCJA
- 50 ARCYNOWOCZESNY AKADEMIK
- 52 STYL MA ZNACZENIE
- 54 POJEDYNEK RYSOWNIKÓW -
TO, CO WAŻNE...

MODA

- 56 MADE IN 3CITY
MONA RENA - UBRANIA, KTÓRE WZMACNIAJĄ
- 62 FREEDOM OF MIND
- 66 SPOTKANIE NA SZCZYCIE MODY

ZDROWIE I URODA

- 68 ANTIDOTUM NA WYSTYDLIWE PROBLEMY
- 72 DR KAROLINA WINKEL
POTRAFIĘ WYDOBYĆ PIĘKNO
- 74 HEVER - ZDROWY SEN I EDUKACJA

KULTURA, SZTUKA I ROZRYWKA

- 76 THE CORE – W KONFRONTACJI Z WŁASNYMI LĘKAMI
- 80 BIBLIOTECZKA PRESTIŻU
- 82 PRESTIŻOWE IMPREZY

SPOŁECZEŃSTWO

- 88 SZKOŁA W DOMU

MOTORYZACJA

- 94 DO MIASTA I DO LASU
- 96 MERCEDES-BENZ SL - POWRÓT LEGENDY
- 98 URODZINOWA OFERTA SPECJALNA
NA 30-LECIE GRUPY EURO-CAR!
- 100 GARBATA WARSZAWA - ONIEŚMIELAJĄCO PIĘKNA

SPORT

- 104 3 CITY TENNIS CUP - AMATORZY DO RAKIET!
- 110 #TRÓJMIĘJSKA LIGA ŻEGLARSKA - PWC NIEZWYCIĘŻONE!
- 112 MERA SPA GOLF CUP - GOLFOWE SZALEŃSTWO

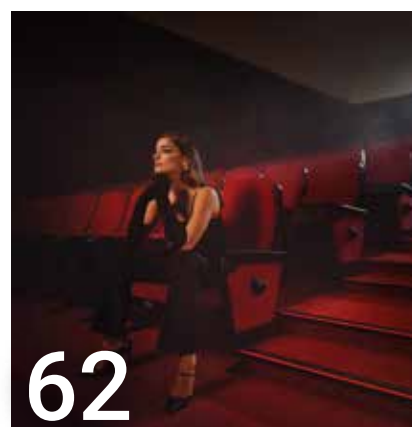
BIZNES

- 114 ALAN ALEKSANDROWICZ - ZNÓW MOGĘ REAGOWAĆ
- 122 LEGO STORE W GDAŃSKU!
- 124 TRÓJMIĘJSKA DOLINA KRZEMOWA
- 126 NOWA INWESTYCJA H+H NA POMORZU
WIĘCEJ KORZYŚCI DLA KLIENTÓW

KRONIKA PRESTIŻU

- 128 47. FESTIWAL POLSKICH FILMÓW FABULARNYCH
- 129 LITERACKIE KOSTKI ROZDANE PO RAZ 17.!
- 130 XXI OGÓLNOPOLSKIE MISTRZOSTWA RADCÓW
PRAWNYCH I APLIKANTÓW W TENISIE
- 130 ZAKOŃCZENIE LATA W CUKROTECE
- 131 ZAKOŃCZENIE WAKACJI
W HOTELU ALMOND BUSINESS & SPA
- 131 FESTIWAL WILNO W GDAŃSKU W OLIVIA CENTRE
- 132 7 URODZINY 04 COWORKING
- 132 CAFÉ XANDER - NOWA RESTAURACJA
W HOTELU HAFNER
- 133 FESTIWAL FOTOGRAFII „W RAMACH SOPOTU”
OTWARTY PO RAZ 8.
- 133 TRWA BUDOWA FABRYKI NORTHVOLT W GDAŃSKU
- 134 KONFERENCJA BUDOWLANA IZOBUD
- 135 3CITY TENNIS CUP NA KORTACH KT ARKA GDYNIA
- 136 MIĘDZYNARODOWE TARGI RYBNE
I SPOŻYWCZE POLFISH W AMBEREXPO

nr 9/2022 (141) www.prestiztrojmiasto.pl



Ahoj Gdańsku!

Czy wiesz, że jesteśmy tu już od 23 lat?
To stąd kształtujemy przyszłość światowej technologii.

W dobrym towarzystwie łatwo się zdomowić.
Dlatego już w 2023 zostaną otwarte kolejne budynki
na naszym kampusie – łącznie będzie ich już 7!

Dziękujemy, że możemy być z Wami!

#welovegdn #dziękujemyzadobresasiedztwo
#dołączdonas

IGK6
Create The Future



intel



FILMOWA DEPRESJA

Mieszkańcom Trójmiasta postaci księdza Jana Kaczkowskiego nie trzeba chyba przedstawiać. To duchowny, który swoje powołanie wypełnił niezwykle poważnie – będąc sam ciężko chory poświęcił swoje życie na pomocy innym. Za jego słowami o pomocy, empatii, współczuciu nie było moralnej pustki, blichtru, bogactwa i walki o władzę do której kościół już nas przyzwyczaił, ale kryła się prawdziwa ofiarność i ciężka praca, której efekty widać do dziś. Z pewnością Kaczkowski był tym księdzem, którego wierzący chcieliby widzieć jako wzór do naśladowania dla innych. Duchowny, który zmarł w 2014 roku został już wielokrotnie uhonorowany, m.in. w Sopocie, gdzie jest pochowany, a teraz doczekał się filmu fabularnego. „Johnny” opowiada o Kaczkowskim z perspektywy jego podopiecznego i jest chyba pierwszą od wielu lat produkcją pokazującą księdza w pozytywnej roli. U nas z kolei o Kaczkowskim ze swojej perspektywy, czyli aktora, który wcielił się w jego postać opowiada Dawid Ogrodnik.

„Johnny” na tegorocznym festiwalu filmowym w Gdyni co prawda nie znalazł uznania głównego jury (złożonego z filmowców), za to zaskarbił sobie przychylność publiczności zdobywając jej nagrodę. Z pewnością nie tylko za sam film, ale i przesłanie i spuściznę jaką zostawił ksiądz Jan. To gigantyczna dawka dobra i nadziei.

Nagrody jury zdobyły za to inne filmy: „The Silent Twins, dramat o czarnoskórych bliźniaczkach w Walii, które przestały komunikować się ze światem, „Filip”, dramat o młodym Żydzie, którego akcja zaczyna się w warszawskim getcie w 1941 roku, „Śubuk, dramat o autystycznym chłopcu i jego matce w konfrontacji z systemem, „Strzępy”, dramat rodziny, która dowiaduje się, że senior rodu jest chory na Alzheimera, „Iluzja”, dramat psychologiczny o matce i jej zaginionej córce w zimowej scenerii Gdyni, „Kobieta na dachu” dramat o poszukiwaniu sensu życia 60-letniej kobiety, „Orzeł”, dramat o sławnym okręcie podwodnym, zatopionym w 1940 roku.

To lista laureatów, gdyż filmów walczących o laury było oczywiście więcej. „Chleb i sól”, dramat o sporze pomiędzy pracownikami baru z kebabem, a kumplami głównego bohatera w prowincjonalnej miejscowości, „Broad Peak”, dramat górski, „Cicha ziemia”, dramat o małżeństwie, w którym podczas wakacji ujawniają się mroczne instynkty i emocje, „Głupcy” dramat o matce i synu z kazirodictwem w tle, czy też „Orleń, Grodno '39” dramat o napadzie ZSRR na Polskę.

Ważną częścią tegorocznego festiwalu były pokazy specjalne, podczas których przypomniano starsze polskie filmy. Wśród nich „Gra”, kameralny dramat psychologiczny o małżonkach, którzy przeżywają kryzys w związku, „Pociąg”, kameralne studium psychologiczne



o spotkaniu obcych sobie ludzi, których łączy poczucie samotności, „Śmierć prezydenta”, dramat o zabójstwie Gabriela Narutowicza, „Prognoza pogody” dramat o ucieczce pensjonariuszy z domu starców, którzy wysłuchują katastroficznej prognozy na temat nadchodzącej zimy, jednocześnie obserwując nocny transport trumien do ich domu. Był „Odwet”, dramat o dwójce dojrzałych mężczyzn przeżywających kryzys wiary w sens życia, w swoje możliwości i lęk przed śmiercią, „Nieciekawa egzystencja” dramat o profesorze medycyny zmęczonym codzienną rutyną, wypełnionym poczuciem własnej nieprzydatności i bezsensu egzystencji, czy też „Fort 13”, psychologiczne studium izolacji i ciemności. To dramat dwóch oficerów zaspanych w podziemiach twierdzy, z których jeden w obłądnie popełnia samobójstwo.

Aha, zapomniałbym. Był jeszcze jeden film. „Apokawixa”, ekologiczny – narkotyczny komedio – horror. To film Xawerego Żuławskiego o melanżu znudzonych pandemią maturzystów i wychodzących z morza eko-zombie. Jak to u Żuławskich – z dużą nutą szaleństwa, ale i z przesłaniem na czasie (zanieczyszczenie Bałtyku) szczególnie bliskim Trójmiastu. To barwne i nowoczesne kino, poza bezpsychologiczno – martyrologicznym nurtem. Wydawać by się mogło, że film wszedł do konkursu głównego przez przypadek. Ale chyba nie, bo dostał nawet jedną nagrodę.

A co jeszcze w tym Prestiżu? M.in. podróż na malowniczą Riwierę Liguryjską, „Ramenowanie”, czyli gdzie zjeść najlepszy ramen w Trójmieście, relacje z letnich imprez, nie tylko kulturalnych, ale dużo sportu (tenis, żeglarstwo, golf), stałe, barwne rubryki, dużo fajnych wnętrz, designu i sztuki użytkowej, lokalnych marek jak „ubrania – obiekty” Mona Rena i zapowiedzi najciekawszych wydarzeń. I choć po tygodniu na gdyńskim festiwalu świat mógł wydawać się na finiszu swojej egzystencji to jednak nie wszystko stracone. Są też dobre strony życia. O takich właśnie piszemy. Miłej lektury!

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:
Michalina Domoń, Bartosz Gondek, Szymon Kamiński, Katarzyna Kobiela, Halina Konopka, Marta Legiec, Marcin Wiła

Stali felietoniści:
Zbigniew Canowiecki,
Arkadiusz Hronowski

Szef działu foto: Karol Kacperski

Skład: Kamil Żurek



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
Marcin Szczukowski, tel. 517 250 671

prestiz
MAGAZYN



WŚLUGI



LITNA

LUSTRO

Biznes



SUPER YACHTS

Sprawdzone inwestycje w jachty, na wodach ciepłych i Bałtyku.



Rodzinną firmą zajmującą się dostawami jachtów i łodzi od ponad 50 lat. Najbogatsza oferta jachtów żaglowych, łodzi motorowych i katamaranów na polskim rynku. Wyłączny dystrybutor największych producentów jachtów na świecie, min. Hanse, Lagoon, Prestige, Saxdor, Solaris, Amel, Moody, Dehler, Fjord, Ryck.

Sprawdzone programy inwestycyjne w jachty na wodach ciepłych i Bałtyku.

Aranżacja całości procesu dostawy i opieki nad jachtem:

Specyfikacja jachtu pod wymagania klienta.

Pomoc w pozyskaniu finansowania,
ubezpieczenia i rejestracji.

Zamówienie i dostawa.

Retrofit poza stoczniowy.

Alokacja jachtu w wybranym miejscu na świecie
i aranżacja otoczenia serwisowo użytkowego.

Organizacja biznesu czarterowego.

Zapraszamy na spotkanie wprowadzające do Super Yachts Club w Gdyni gdzie zaprezentujemy Państwu profity wynikające z programów inwestycyjnych oraz łódzie będące najlepszymi narzędziami światowego biznesu czarterowego.

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

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

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



SUPER YACHTS

Dostawca najlepszych jachtów i łodzi od 1967 roku



KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄDUJE

ARKADIUSZ HRONOWSKI

od 2001 roku zawiąduje sopockim SPATIF-em. Odpowiada za serwis muzyki niezależnej Soundrive.pl oraz festiwal muzyki alternatywnej Soundrive Festival. Na stocznioowych 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.

POLSKA Z GÓRY

Na czym polega piękno kraju? Określamy je zwykle przyrodą i zabytkami. Piękne są tropikalne wyspy, pustynia, bezkresne stepy, piękne są góry, piękne są lasy, morza, rozlewiska rzek i jeziora. Piękne są też wsie, osady i miasteczka. Mówi się też jaka piękna jest nasza Polska z lotu ptaka. I to jest prawda. Polska widziana z góry jest faktycznie jak nie Polska i aż się wierzyć nie chce, że schodząc na ziemię to zupełnie inny kraj.

Gdyby cofnąć się o jakieś 200 lat do roku 1822, to nasz polski interior cały pokryty był strzechą, chaty były drewniane, miasteczka miały swój spójny charakter, budowane wg jakiegoś określonego wzorca i budulca. Patrząc na to wszystko z pewnej odległości wydawało się, że wszystko wyrosło z ziemi i wtopione jest w otaczającą nas przyrodę. Dziś kiedy udamy się w ten nasz polski interior doznajemy prawdziwego szoku. Tak jak Polski pejzaż jest jednym z piękniejszych i jest na czym oko zawieszać, tak jego współczesna zabudowa to prawdziwy koszmar. Czy ktoś zwrócił uwagę na to jak nasza „wiejska” architektura jest dziś zdegenerowana brakiem spójności? To istny chaos stylów. Każda wieś, każde miasteczko jest zdominowane przez pstrokaczną architektoniczną. Nikt w gminach od dziesiątek lat do dziś nie ma kontroli nad spójnością lokalnej architektury. Wsie, gminy i miasteczka wyglądają podobnie jak te choćby na Węgrzech. Wszystko po swojemu, każdy dach inny, elewacje, jeszcze te z lat 70-tych pokryte tłuczoną ceramiką, oraz te które na zawsze skazane zostały na jej brak. Każdy dom w innym kolorze. Najnowszym trendem polskie-

go interioru są panele fotowoltaiczne instalowane dosłownie hurtowo gdzie się da. Najbliższe nam Kaszuby wyglądają dziś jak jeden wielki fotowoltaiczny szołrum i skansen. Zdarzają się już tylko pojedyncze budynki z cegły czy drewna obrazy i dokumentujące kiedyś powszechnie panujący styl w danym regionie. Często słyszę ale to ładne, klimatyczne. Tylko dlaczego stoi puste i za chwilę zostanie zburzone, bo 90% wsi już jest zdominowane przez koszmarnie domy pokryte kolorową blachą falistą. Dlaczego nikt przez te lata nie pilnował aby nie gwałcić naszej architektury? Coś w nas chyba jest nie tak. Po II Wojnie Światowej maglowaniem naszej świadomości zajęła się komunistyczna doktryna, która skutecznie wybiła z naszych głów poczucie piękna i harmonii. Do dziś pokutuje bezguście. Komuniści stworzyli nowy rodzaj urzędnika, który zniszczył nasz interior i to moi drodzy jest już nie do uratowania. Polska prowincja i jej zabudowa to koszmar tego kraju. Nigdy nie będziemy polską Prowansją ani Toskanią, i pogoda nie ma tu nic do rzeczy. Spieprzyliśmy nasze strzechy uznając je za przeżytek. Ceglane domy zamieniliśmy na kolorowe koszmarki i w efekcie stworzyliśmy skansen kiczu. Zniszczyliśmy cegielnię bo zastąpiły ją fabryki pustaków, sajdingu i blachy falistej, a my to tykaliśmy bez żadnej refleksji. Jesteśmy mistrzami zaśmiecania naszej przyrody. Gdziekolwiek ktoś z lokalesów podzieli część swojej ziemi na działki rekreacyjne, natychmiast po ich zakupie powstają lokalne koszmarki. Ktoś przywiezie przyczepę i ją obuduje deskami, kto inny kupi pierwszy z brzegu projekt drewnianego domku, ktoś też z grubej rury postanowi coś jednak wymurować,

a kto inny wystawi swój pałacyk wzorem ziób to sam. Ale nikt z gminy tego nie zakwestionuje. Najgorsze jest to, że sami użytkownicy są z tego zadowoleni, bo mają swój kawałek działki i domek. Widzą tylko koniec swojego ganka i stołu. Spieprzyliśmy nasz interior koncertowo. Jeśli jednak znajdziesz się np. w Bieszczadach, masz jeszcze szanse na odnalezienie kawałka bezkresu bez koszmaków polskiej architektury. Choć to Podkarpacie, to dopatruję się w Bieszczadach wspólnych cech z Toskanią. Jeśli wjedziesz jednak do cudownie brzmiącej nazwą Ustrzyk Dolnych czar prysnie, gdyż ktoś nie wiedząc dlaczego doprowadził do tak koszmarnego wyglądu tego cudownie położonego miasteczka.

Dziś podziwiamy włoski interior i te niesamowite małe miasteczka i wsie wtopione w zbocza i szczyty gór. Patrząc na nie mamy wrażenie, że to dzieła sztuki, że stworzyli je wybitni architekci, albo pan bucek jak to woli. A to tylko bardzo skromne miasteczka i osady, powstałe z kamienia w

trudnym terenie i zamieszkałe przez ludzi, których życie było ciężkie i bardzo skromne. W wielu przypadkach są to miasteczka mocno wyludnione. Elewacje, stolarka okienna i drzwiowa są nierzadko w opłakanym stanie, a mimo to w całości wszystko cieszy oko. Ktoś w tym kraju jednak nad tym czuwał i wciąż to robi. I choć mówi się że 50% lokalnych budowli jest tam nielegalna, to jednak lokalna ludność ma w genach to czego nie mamy my. Nie wyrzeka się i nie wstydi swego pochodzenia i szacunku do tradycji.



X1

THE NEW



Dealer BMW Zdunek

ul. Miałki Szlak 59
80-717 Gdańsk
www.gdansk.bmw-zdunek.pl

Dealer BMW Zdunek

ul. Druskiennicka 1A
81-533 Gdynia
www.gdynia.bmw-zdunek.pl

BMW X1 xDrive23i: zużycie paliwa w l/100 km (cykl mieszany): 7,3-6,5. Emisja CO₂ w g/km (cykl mieszany): 165-146*.
*Wartości wstępne, które mogą ulec zmianie.

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”.



NIEPEWNOŚĆ

Obecnie większość mieszkańców krajów europejskich żyje i pracuje w stanie niepewności, głównie ze względu na toczącą się wojnę za naszą wschodnią granicą, politykę Federacji Rosyjskiej i szereg konsekwencji z tego wynikających, jak na przykład zagrożenie w zakresie dostaw paliw energetycznych. Dlatego też Unia Europejska oraz szereg rządów krajów naszego regionu realizuje politykę informacyjną zmierzającą do uspokojenia nastrojów, zmniejszenia poziomu niepewności i zagrożenia poprzez podejmowanie realistycznych i praktycznych programów. Podając często trudną do zaakceptowania prawdę budują zaufanie pomiędzy obywatelami a rządzącymi. Uprowadzają mieszkańców swoich krajów o możliwych podczas zimy problemach z dostawami energii uruchamiając projekty oszczędnościowe. W Niemczech masowo wymienia się oświetlenie na kłatach schodowych i korytarzach wykorzystując czujniki czasowe. Eliminuje się lampy sodowe, a zwykłe żarówki zastępuje się ledowymi. Modernizuje się oświetlenie uliczne i biurowe. Niektóre wspólnoty mieszkaniowe już zmniejszyły zużycie energii elektrycznej o ponad 40%. Podobne działania podejmuje się w zakresie energetyki ciepłej oraz gospodarki wodnej. Uprowadzając o konieczności oszczędzania w tych trudnych, nadzwyczajnych warunkach umożliwiono spokojne przygotowanie się społeczeństwa do nadchodzących trudnych miesięcy, a może i lat. U nas oczywiście są już wyłączenia, na przykład oświetlenia ulicznego, ale nie w wyniku sensownie przemyślanego programu, a z powodu braku środków finansowych w samorządach, które ich zdaniem zabrał im Polski Ład.

Niestety niepewność w społeczeństwie narasta kiedy nie jesteśmy pewni prawdziwości

otrzymywanych informacji i skuteczności działań wdrażanych przez rządzących. Dlatego też często decyzje podejmowane przez obywateli w warunkach niepewności niosą duże ryzyko i mogą spowodować znaczące i niekorzystne dla nich konsekwencje. Przekazywanie przez rządzących informacji nieprawdziwych i jaskrawo odbiegających od rzeczywistości nie tylko nie zapobiega panice, ale wręcz odwrotnie ją dynamizuje. Niestety w naszym kraju mierzymy się ostatnio z dwoma rzeczywistościami, co pogłębia frustrację i dezorientację Polaków. Przykładowo z jednej strony słyszymy rządową informację, że węgla jest pod dostatkiem i nie zabraknie, a telewizja pokazuje puste składy i rozpacz ludzi. Otrzymujemy zapewnienia, że przerw w dostawach energii elektrycznej nie będzie, a z drugiej strony pojawia się informacja o rozmowach premiera dotyczących możliwości zakupu przez Polskę energii elektrycznej w ogarniętej wojną Ukrainie. Budzi to obawy o naszą wystarczalność energetyczną. Gazu podobno również nie zabraknie, ale sygnał o braku umów na dostawy gazu przez Baltic Pipe też nie uspokaja. Słyszymy, że gospodarka ma się świetnie i wyniki makroekonomiczne są doskonałe. Sami jednak widzimy gwałtownie rosnące koszty produkcji w naszych zakładach pracy i o barierach uniemożliwiających proste przenoszenie wyższych kosztów na ceny wyrobów. Wbrew optymistycznym deklaracjom przedstawicieli władzy przedsiębiorcy sygnalizują o możliwościach ograniczania produkcji i zatrudnienia. Prezes polskiego giganta spożywczego, grupy Maspex – właściciela marek: Tymbark, Lubella, Łowicz i Krakus ostrzega także o olbrzymich problemach z konkurencyjnością polskich produktów na rynkach międzynarodowych. Uczestnicy jednej z debat

w trakcie Forum Ekonomicznego w Karpaczu podkreślali potrzebę testu przewidywalności działań rządowych względem biznesu. Mówili o labilności wprowadzanego prawa przez rząd i braku poszanowania dialogu z biznesem. Podkreślali zabójczy dla firm wzrost cen gazu i energii elektrycznej zwracając jednocześnie uwagę, że przychody i zysk z tego sektora idzie do spółek Skarbu Państwa. Wyrażali obawy przed dalszymi gwałtownymi wzrostami cen biorąc pod uwagę fakt, że gospodarka jest jeszcze przed szczytową falą inflacji. Domagali się ustawy wspomagającej przedsiębiorstwa w dobie kryzysu energetycznego. Brak tego typu działań, zdaniem przedsiębiorców, prowadzić będzie do wypaczeń na rynku – schodzenia do szarej strefy i niewykazywania danin podatkowych.

Aby takim nastrojom przeciwdziałać należy dysponować wiarygodnością sprawdzoną w trudnych sytuacjach. Niestety tych obaw i pogłębiającej się niepewności nie są w stanie ugasić najwyżsi przedstawiciele władzy, premier czy prezes Narodowego Banku Polskiego. Premier mimo wielu wysiłków i objazdu kraju z dobrą nowiną dawno stracił moc sprawczą w tym zakresie. Prezes NBP jest wręcz wyśmiewany przez publicystów i ekonomistów, co utrudnia mu dotarcie ze swoim przekazem do społeczeństwa. Wrześniową konferencję prasową prezesa NBP, były członek Rady Polityki Pieniężnej prof. Marian Noga określił jako nieodpowiedzialny, kabaretowy występ z pukaniem się w głowę. Podkreślił w wywiadzie telewizyjnym, że Prezes NBP dawno stracił wiarygodność i zaufanie społeczne. Pozostaniemy więc w stanie niepewności, który jest gorszy od należytą nam prawdy.

Zapraszamy do świata
najlepszych nieruchomości
w Trójmieście

- nasz Zespół składa się z **18 doświadczonych profesjonalistów**
- sprzedajemy nieruchomości
w **najlepszych lokalizacjach** w Trójmieście
- średni czas sprzedaży zajmuje nam
zaledwie 3 miesiące
- w każdym miesiącu przeprowadzamy
ponad 40 transakcji dla naszych
klientów

Skontaktuj się z nami!
www.invilla.pl



biuro@invilla.pl



+48 516 425 401

ALE NUMER!

20 METRÓW



O tyle poszerzy się plaża w Brzeźnie. Prace związane z projektem już ruszyły. Materiał, który posłuży na budowę plaży będzie pochodził z modernizacji falochronów Portu Północnego w Gdańsku. Łącznie przeznaczy się na to ok. 3 mln m³ urobku i zasili ona teren między falochronem zachodnim a moło – czyli ok. 2,1 km.



10 MLN ZŁ

Za taką kwotę miasto Sopot kupi działkę od Hipodromu, by ten mógł spłacić swoje wcześniejsze zobowiązania kredytowe oraz zaległości, jakie powstały względem miasta, w tym niezapłacone podatki. Teren, który przejmie miasto wcześniej był wystawiony na sprzedaż jako miejsce, w jakim miał powstać hotel, jednak nie było chętnych na zrealizowanie inwestycji.

4 FLAMINGI



Wykluły się w Gdańskim Ogrodzie Zoologicznym. To drugi w historii tego miejsca, a pierwszy mnogi rozród tego gatunku ptaka. Flamingi na razie są szare, jednak z czasem nabiorą swoją charakterystyczną barwę. Zarówno młode, jak i rodziców, można podziwiać już teraz na wybiegu gdańskiego ZOO. Tym bardziej jest to ciekawe, że pisklaki wykluwały się o różnych porach, a do wychowywania młodych garnie się całe stado.

3 LATA



Jeździł na gapę jeden z pasażerów komunikacji miejskiej w Gdańsku, a teraz postanowił zrekompensować swoje winy i zgłosił się do Zarządu Transportu Miejskiego. W ramach zadośćuczynienia chciał kupić kilka biletów semestralnych, które mogłyby zostać rozdysponowane osobom najbardziej potrzebującym. Ich łączna suma wynosiłaby ok. 1600 zł. Drugą opcją jest darowizna.

56. PUCHAR



Poczty Polskiej rozegrał się na początku września w Gdańsku. W jego ramach odbywało się moc atrakcji, w tym Chód z Listonoszem na 1 km oraz Bieg Pocztownica na 5 km, podczas których zawsze kilka osób przebiera się w specjalne stroje z epoki. Do wygrania były nagrody pieniężne oraz medale. Wszystkie konkurencje miały za zadanie upamiętnić pocztowców, którzy w 1939 roku bronili tych terenów przed hitlerowcami.



3,2 MLN ZŁ

Będzie kosztowała odbudowa dachu w Twierdzy Wisłoujście, który został usunięty pod koniec XIX wieku. W ramach inwestycji prace będą obejmowały m.in. wykonanie zadaszenia wieńca, zrekonstruowanie wsporników z piskowca oraz naprawę posadzki tarasu. Całość prac ma potrwać ok. 9 miesięcy, mimo że wcześniejsze roboty rozpoczęły się już w 2021 roku i w tym czasie nadano nowy kolor wieży i wzmocniono mury.

2 POCIĄGI



O zasilaniu elektrycznym mają pojawić się w Trójmieście i na Pomorzu w 2023 roku. Jest to inwestycja, jakiej podjął się Urząd Marszałkowski. Oba elektryczne zespoły trakcyjne za 70 mln zł dostarczy spółka Newag już pod koniec następnego roku, kiedy to pojadą nimi pierwsi pasażerowie. Jednak łącznie na Pomorze ma trafić 29 składów, które będą obsługiwać wojewódzkie przewozy.

305 POMYSŁÓW



Znalazło się na ostatecznej liście inwestycji w Budżecie Obywatelskim Gdańska, w tym 94 dotyczą Zielonego Budżetu Obywatelskiego. W sumie wpłynęło 509 planów, jednak część z nich musiała zostać odrzucona przez niezgodność z planami zagospodarowania. To już jubileuszowa, bo 10. Edycja Budżetu. Głosowanie na konkretny pomysł rozpocznie się już 26 września.



Spichrzowa 19, Centrum
535 263 163



**Obrońców Wybrzeża 17/4,
Przymorze**
574 111 977



meso rāmen



**NAJLEPSZY RAMEN
W TRÓJMIĘŚCIE!**

est. 2016

NOWE MIEJSCA



LEGO STORE GDAŃSK

Wszyscy fani klocków LEGO z Trójmiasta i okolic cierpliwie czekali na ten moment - w Forum Gdańsk otwarto właśnie pierwszy oficjalny sklep marki. W gdańskim sklepie klienci odkrywają pełną gamę nowych, ekscytujących zestawów dostępnych wyłącznie w oficjalnych sklepach LEGO i na [lego.com](https://www.lego.com), w tym m.in. LEGO Star Wars™ Śmigacz Luke'a Skywalkera™, LEGO Harry Potter™ Ulica Pokątna, LEGO Hotel Butikowy, LEGO Titanic i LEGO "Gwiazdzista noc" Vincenta van Gogha. Z okazji otwarcia na terenie Forum ustawiono imponującą konstrukcję z klocków LEGO przedstawiającą Fontannę Neptuna.

Forum Gdańsk, Gdańsk



HOKKAIDO

Nadal badamy Gdańsk i zbliżamy się do miejsca, gdzie podają pyszności – tym razem kuchnia japońska – i to w samym centrum miasta! A co tutaj znajdziemy? Dania z tradycyjnej kuchni japońskiej z domieszką innowacyjności od samego szefa kuchni. Są dania wegańskie i wegetariańskie, ramen, tom yum, tatar, czy sushi, a dodatkowo warto pokusić się także na autorską kartę koktajli!

Długa 47/49, Gdańsk



CAFÉ XANDER

Nowe miejsce otworzyło się przy pięciogwiazdkowym hotelu Haffner – jest nią restauracja, która kusi smakami kuchni dla konosatorów. Znajdziemy tutaj dania z kuchni śródziemnomorskiej, dlatego można przeżyć niezapomnianą podróż do świata smaków. Wszystko przygotowywane z najlepszych składników, tylko po to, żeby przybywający tu goście mogli poczuć się wyjątkowo, a ich podniebienia były rozpieszczone.

J. J. Haffnera 59, Sopot



HAIRMITAGE

Hairmitage to klinika, która ma swoją główną siedzibę w Warszawie, ale z zapotrzebowania pacjentów otworzyła również swój oddział w Trójmieście, a dokładnie w Gdyni. W klinice Hairmitage pracuje zespół doświadczonych i wyspecjalizowanych profesjonalistów, zajmujących się włosami – i to holistycznie! Od pielęgnacji po leczenie chorób! Można tutaj wykonać zabiegi z zakresu transplantacji włosów, trychologii, medycyny estetycznej czy kosmetyologii – wspierane przez endokrynologów, dermatologów, gastrologów czy dietetyków.

A. Rybickiego 2/u2, Gdynia



Neighbours Kitchen
ul. Szafarnia 11/12, Gdańsk
730 008 707



**Ugościmy Cię po Sąsiedzku
 na najlepszych śniadaniach
 w Gdańsku!**



Izakaya

SUSHI BAR

Izakaya Sushi Bar
ul. Szafarnia 11/13
80-755 Gdańsk

530 352 591





D A W I D
OGRODNIK

**KAŻDEGO DNIA
CIESZYŁEM SIĘ,
ŻE MOGĘ NIM BYĆ!**

AUTORKA: DAGMARA RYBICKA | **FOTO:** KAROL KACPERSKI

Biografie to jego specjalność. Legendarny raper Paktofoniki, wybitny radiowiec Beksiński, niewidomy genialny muzyk, PRL-owski rabuś Peweksów, czy wreszcie jego najnowsza kreacja - ksiądz Jan Kaczkowski, którego zagrał w filmie „Johnny”. Właśnie ta projekcja podbiła serca widzów podczas Festiwalu Filmów Fabularnych w Gdyni, gdzie otrzymała m.in. nagrodę publiczności. Dawid Ogrodnik, aktor-kameleon, wielokrotny zwycięzca nagrody dla najlepszej roli męskiej w Gdyni, w rozmowie z Dagmarą Rybicką opowiada o roli, która sprawiła, że on sam stał się lepszym człowiekiem.

Jak to jest mierzyć się z legendą? Rola księdza Kaczkowskiego w kraju tak bardzo podzielonym wobec kościoła była wyzwaniem?

To nie jest konkurs mierzenia się osobowości Jana Kaczkowskiego z moją. Raczej poszukiwanie wspólnych cech, a z mojej strony przejęcie sposobu myślenia Jana i podążanie za nim. Nie odczuwałem presji tego, co zrobił, jakie świadectwo dał w Pucku, Sopocie i w całej Polsce. Wręcz przeciwnie, każdego dnia na planie cieszyłem się, że mogę nim być. Mam ogromną wdzięczność do ludzi, którzy swoimi postawami sprawili, że miałem poczucie bycia Janem. Oni mnie tak odbierali, nikt tego nie negował, nie wątpił. Ludzie potrafili zatrzymać się na skrzyżowaniu, wyskoczyć z samochodu mówiąc, ja muszę pana dotknąć, znałam, znałem księdza Kaczkowskiego, to był mój przyjaciel, kolega, wujek. Padały pytania, czy pamiętam, jak naprawialiśmy rower księdza Jana na rynku w Pucku. Niebawem zaangażowanie przeplatające się z dojmującą miłością i wdzięcznością – zwłaszcza w dzisiejszych czasach.

Zaskoczył mnie pan, byłam pewna, że odbiór będzie skrajny...

Jest duża część ludzi, która patrzy na poszczególnych księży i kościół źle, z tym się zgodzę. Natomiast jest też cała masa wspaniałych osób, która przyciąga wiernych. Świat przyspieszył, zmiany dzieją się bardzo szybko, to wymaga naprawy i refleksji. Polaryzacja od strony kościoła cały czas się powiększa, jednak każdy kto w nim jest zdaje sobie sprawę, że wiara i intymny kontakt z Bogiem, czyli bardzo subiektywne odczucia nie dają się przyłożyć do kościoła. Dziś od samego rana czytając gazetę trafiłem na kolejny artykuł o księdzu, który wysyłał smsy do pani z Kanady gdyż ta zalegała mu z płatnościami. Zaledwie chwilę po tym co wydarzyło się w Białymstoku i Wrocławiu. Historii jest masa, odpowiedzialność należy do zwierzchników kościoła, a my przecież żyjemy w kraju, gdzie przybytek wiary ma mocne konotacje i uwiązanie w polityce. Od tego nie uciekniemy.

Poznał pan bliskich księdza?

Oczywiście i podejrzewam, że wiem o co chce pani zapytać (śmiech). Tak, ojciec Jana jest zdeklarowanym ateistą, natomiast w sprawach moralnych był dla Jana oparciem i wyznacznikiem. Ksiądz pytania o te kwestie wołał zadawać ojcu niż zwierzchnikom kościoła. Był autorytetem.



Dla pana Jan jest autorytetem? Przekonały pana jego książki?

Poza tym, że są literacko bardzo ciekawe, a poziom języka i komunikatu jest wielkiego formatu, to każda z książek zawiera dla mnie pakiet umiejętności, które można nabyć po przeczytaniu. To nie są łatwe pytania, ale próba odpowiedzi sprawia, że stajemy się lepszymi ludźmi. Na głębokim poziomie można się tych narzędzi nauczyć, co jest fantastyczne. Przyznam, że ja zyskałem je dzięki Janowi.

Jakie to umiejętności?

Zadawania sobie pytań i rzetelnej pracy każdego dnia. Zdaję sobie sprawę, jaką część z nich sobie zadałem i na ile potrafiłem na nie odpowiedzieć. Proste pytania – czemu ja tam jadę, po co ja to robię, do kogo wracam, jakie prezentuję wartości, za co jestem wdzięczny. Czy jest to narzekanie dla narzekania, a może przyglądanie się, jaką warstwę swojego bytu zaniedbuję.

Ta rola sprawiła, że przeszedł pan wewnętrzną przemianę?

Absolutnie. Byłem świadomym człowiekiem, ale nie na takim poziomie jakości życia, o której mówi Jan. Do czasu spotkania z nim miałem poczucie, że moje koleje losu doprowadziły mnie do momentu, w którym jestem. Pomimo tego nie czułem sprawczości, wielokrotnie miałem więcej szczęścia niż rozumu i ta jakość była względna. Czasami coś się udawało, jednak mniej było w tym kontroli, że ja Dawid kieruję tym od początku do końca. Jan mnie nauczył każdego dnia zadawać sobie pytanie dotyczące ważności tego, co się dzieje.

Postrzega pan to jako dar, czy raczej przekleństwo?

Rozpatruję wyłącznie w kategorii daru, bo są to wybory bardzo ważne. Czy iść stać pod murem w "Piekielku", wypić trzy piwa i stracić trzy godziny, a może wrócić, poprzytulać dzieciaki i przeczytać im bajkę na dobranoc. Myślę, że kiedyś bym tam poszedł, bo wszyscy idą, bo jest taki rytuał. Dzisiaj oglądam film, robię co mam do zrobienia, jestem z ludźmi i dla nich, bo jest to ważne w moim zawodzie, ale gdy wracam opieram działania na wyznacznikach, które daje mi moja miłość. Czuję się wspaniale wtedy.

Ta rola wiązała się również z tą trudniejszą częścią... Był pan w Hospicjum w Pucku?

Byłem w dwóch hospicjach. W stworzonym przez Jana i pod Warszawą, oba doświadczenia zapadły we mnie głęboko. Dwa tygodnie temu byłem w Pucku prywatnie, spotykałem się z pacjentami. Myślałem, że jestem odporny, jednak za każdym razem i proszę mnie nie zrozumieć, że to dla mnie negatywne odczucie, jest trudne i wspaniałe zarazem. Doświadczyłem tam bycia z panem Jerzym, wielkim fanem Festiwalu Filmów w Gdyni. Okazało się, że jego marzeniem było mnie spotkać - zdążyłem podpisać mu plakat, powiesić zgodnie z życzeniem

w jego pokoju. Następnego dnia poczuł się gorzej i kolejnego zmarł. Wtedy kolejny raz zrozumiałem, co znaczy po prostu być. Złożyliśmy sobie obietnicę, że myśłami i energią będziemy przy sobie, on ze mną, a ja z nim. Gdy wypełnia się odpowiedzialność bycia z kimś dokładnie się czuje, że ten człowiek myśli o tobie. Tak, jak ty o nim. Mimo, że wyjechałem nie mogłem przestać o nim myśleć. Pamiętam tę noc, obudziłem się i wiedziałem, że zaraz Ania Labuda napisze mi smsa. Dostałem o 7 rano wiadomość, że Jerzy odszedł.

Można oswoić śmierć w hospicjum, czy miał pan do czynienia z konfrontacją na zupełnie innym poziomie?

Nie ma co oswajać. Mam przekonanie, że śmierć jest częścią życia, a jego przeciwieństwem nie musimy oswajać. Potrzebujemy oswajać siebie, aby być ludźmi. Paradoksalnie w hospicjum odczuwasz życie znacznie mocniej, strach przed nieznanym zamienia się w energię i emocje, że chce się do tego miejsca wracać, bo są tam fantastyczni ludzie. Przepraszam, że to powiem, ale do czasu tego spotkania myślałem, że wolontariuszami są ludzie starsi i bardzo bogobojni lub ci, którym się średnio powiodło. Wydawało mi się, że będę się tam męczył.

Gdy przyjechałem spotkałem podróżników, ludzi o wielu pasjach, miłośników ogrodów. Pewien marynarz opowiadał mi o Buenos Aires, wraz z pacjentami dzieliliśmy się doświadczeniami życiowymi.

Wiara czyni cuda?

Nie widziałem ich na własne oczy, nikt nie wstawał z łóżka opierając się ciężkiej chorobie. Raczej można poczuć cud przemiany, który dzieje

się w ludziach zdecydowanych wziąć odpowiedzialność za swoje życie. Początkowo udzielił mi się strach przed hospicjum. Jest ogólny, społeczny, sztucznie wykreowany, my nie wiemy z czym go wiązać. Ludzie dyskryminują starość, dawniej wartości były inne, siwe włosy wiązały się z mądrością, wiedzą i doświadczeniem. Dziś tych ludzi się pomija, do Domu Starców mało chętnie ktokolwiek się kieruje. Moje uczucia wobec hospicjum były podobne – strach przed trudnymi doświadczeniami i emocjami, koniecznością oglądania skomplikowanych i porażających relacji czy zdarzeń. To mi towarzyszyło, nie do końca zdawałem sobie sprawę, czym to jest. Zostałem poprowadzony w piękny sposób, strach zelżał i przekierował się na drogę podziwu. Przede wszystkim szacunek do ludzi, którzy to miejsce tworzą, opiekują się chorymi, wiedzą na czym polega ich fach i czym jest wsparcie psychologiczne, opieka paliatywna, dbanie o ostatnią wolę umierającego. Mam na myśli czerwone teczki, które teraz wchodzą dzięki działalności hospicyjnej. Zdrowi ludzie powinni mieć taką teczkę w domu, nie tylko testament, ale także ostatnią wolę, dotyczącą, jak chcą być pochowani, kogo powiadomić, by przekazał organy do przeszczepu. Prawo jest mocno niewyraźne, nawet jeśli mam przy sobie karteczkę, że choć być dawcą, rodzina i tak ma prawo się nie zgodzić. Pomimo woli umierającego, podpisanej przez niego.

DAWID OGRODNIK

(ur. 15 czerwca 1986 roku)

Gdyby poważnie potraktował tradycje rodzinne dziś byłby klarncistą. Aktorstwem zachwycił się pod wpływem nowej polonistki. Gdy podjął decyzję, by zdawać do szkoły teatralnej ojciec wstrzymał finansowanie jego edukacji, ponieważ nie wyobrażał sobie, że syn zamieni klarnet na scenę. Dawid jednak postawił na swoim - obrabiał drób w rzeźni, promował piwo w klubach, prowadził impresariat artystyczny. Do krakowskiej akademii udało mu się dostać za trzecim razem. Pomimo pasji, studencka droga nie była usłana różami. Gdy zawałił kurs tańców, jego los wydawał się przesądzony. Uratował go atak wyrostka robaczkowego i pobyt w szpitalu. Termin egzaminu został przesunięty i ostatecznie udało mu się go zdać. Pierwsze kroki po studiach skierował do stołecznego teatru. Tam na scenie zobaczył go Leszek Dawid i powierzył mu główną rolę w filmie „Jesteś bogiem”. To właśnie za tę rolę otrzymał w 2012 roku Złotą Kaczkę dla najlepszego aktora.

W 2013 jego rola niepełnosprawnego chłopaka w „Chce się żyć” została nagrodzona Orłem w kategorii najlepsza główna rola męska. Do końca roku półkę za statuetkami uzupełniły Nagroda Specjalna – w Kryształowej Gwieździe Elle i nagroda specjalna APART/Albert Riele. 2014 rok wyznaczyły Złote Lwy za najlepszą rolę drugoplanową w „Obietnicy”, Orły Hollywoodzkie i nagroda specjalna im. Piotra Łazarkiewicza („Jesteś Bogiem”). W 2018 kolejne Złote Lwy tym razem za najlepszą pierwszoplanową rolę męską, którą zagrał w filmie „Cicha Noc”, a w ślad za nimi również za tę kreację Orzeł dla najlepszego aktora. 2019 to Złote Lwy za „Ikara. Legendę Mietka Kosza”. Po przerwie spowodowanej pandemią powrócił na wielki ekran w spektakularnym stylu – za rolę ks. Jana Kaczkowskiego w „Johnny” otrzymał na PFFF w Gdyni (2022) Złotego Kangura – nagrodę specjalną przyznawaną przez australijskich dystrybutorów filmowych.



Po filmie „Johnny” przez osiem miesięcy nie przeczytałem żadnego scenariusza, nikt do mnie nie zadzwonił, nie pracowałem. Po raz pierwszy zdarzyło się, że dostałem przerwę i dzięki Janowi mogłem się zająć sobą. Wierzę, że wszystko jest po coś. Jak to mówi Jan, gdybyśmy byli tylko formą białka nie byłoby miłości i nadziei.



Pan odda organy?

Taką mam wolę, ale jak będzie to już niezależne ode mnie.

Po ostatnim klapsie na planie filmowym wrócił pan do hospicjum? Robi pan coś dla umierających?

Wspieram, przed chwilą skończyliśmy areopag medyczny, czyli wsparcie dla najlepszych onkologów i lekarzy, którzy szkolą się w zakresie informowania ludzi w najtrudniejszym momencie, gdy trzeba im przekazać informację o nowotworze. Celem jest nabywanie nie tylko umiejętności odpowiedniej komunikacji, ale również wiedza, jak zadbać o samego siebie w tej sytuacji. Lekarze muszą mieć pewność, że mają narzędzia, które umożliwiają bezpieczeństwo zarówno im, jak i osobom, którym przekazują tragiczną wiadomość. Moim zadaniem było stawianie ich w ekstremalnych sytuacjach emocjonalnych czy takich zwyczajnie trudnych, które później wspólnie analizowaliśmy i przerabialiśmy. Wielka szkoda, że w projekcie bierze udział mała grupa, bo tylko 20 wspaniałych młodych lekarzy, którzy kończą studia z całej Polski. Jan zajmował się tym na co dzień, prowadził wykłady. Dla mnie były szalenie emocjonujące, gdy je odsłuchiwałem.

Jak wejść w rolę człowieka umysłowo wybitnego, naznaczonego przez kalectwo i odrzucenie?

Dla mnie problemem moralnym było, że nie czułem się na tyle dobrym człowiekiem, aby Jana reprezentować.

W którym momencie nastąpił przełom?

Poświęciłem miesiące, by dojść do pewnego poziomu etyczności, moralności i godności. Był to dla mnie bardzo intymny moment, gdy zobaczyłem, jak niesamowitym człowiekiem był Jan. Ja nim nie byłem, więc przyjmując rolę przez dłuższy czas czułem się, jak hipokryta. Nie wiedziałem do końca, czy powinienem to robić. Czułem konflikt wewnętrzny. Na szczęście od pierwszej propozycji, którą przyjąłem w grudniu minęły trzy lata. Dostałem czas.

Wahał się pan?

Nie, pamiętam, że byłem na siłowni, gdy zadzwonił producent i powiedział, że jest film o księdzu. Odpowiedziałem, że się zgadzam i porozmawiamy innym razem, czekałem na ten telefon. Faktycznie na niego czekałem, projekt spadał, była pandemia. W tym czasie podjąłem swoją terapię indywidualną, od momentu, gdy mogłem zagrać Jana sam dla siebie czułem się już fajnym człowiekiem. Wiedziałem za co się lubię i być może Kocham.

Pana role są wyjątkowo wyraziste, niemal każda przechodzi do historii kina. Tak pan sobie zaplanował karierę, wszystko jest przemyślane?

I tak, i nie. Wszystko zależy od sytuacji życiowej. Gdy mam możliwość wyboru, a tak się w moim życiu zdarzało, decydowałem się na coś kosztem czegoś, opierając się na intuicji, a także czy w tym co wybiorę zyskam coś do odkrycia. Miewam przeczucia, które każą mi coś wziąć, bo ja tego nie znam, ale muszę za tym podążać. Czasami biorę co przysłowiowy los rzuci, bo taki mam zawód i muszę z czegoś żyć. Po filmie „Johnny” przez osiem miesięcy nie przeczytałem żadnego scenariusza, nikt do mnie nie zadzwonił, nie pracowałem. Po raz pierwszy zdarzyło się, że dostałem przerwę i dzięki Janowi mogłem się zająć sobą. Wierzę, że wszystko jest po coś. Jak to mówi Jan, gdybyśmy byli tylko formą białka nie byłoby miłości i nadziei.



TRÓJMIEJSKIE INSTASTORY

INSTAGRAMA PRZEJRZAŁA I WYBRAŁA MICHALINA DOMOŃ (@michalinadomon)

Fotopamiętnik, kanał społecznościowy, narzędzie promocji, które z powodzeniem wyparło inne social media. Instagram zaspokaja szeroki wachlarz potrzeb współczesnego człowieka i wpisuje się w fakt, że żyjemy w czasach obrazów i infografik. Jak pisał Jean Baudrillard, jest subiektywną interpretacją rzeczywistości, która zaciera granicę, między tym, co rzeczywiste, a tym co wyobrażone. Może dlatego tak namiętnie przeglądamy kolejne konta na Instagramie, które co rusz przenoszą nas w inne światy? W cyklu Trójmiejskie InstaStory prezentujemy co miesiąc najciekawsze konta instagramowe osób związanych z Trójmiastem.

@zwei_frauen

Obserwuj

Od kilku lat wraz z siostrą bliźniaczką prowadzi markę modową w duchu less waste. Gdynianka z urodzenia, miłośniczka kotów, gdyńskiego modernizmu i polskiej szkoły plakatu lat 60. Zaglądamy na konto instagramowe połówki konceptu Aurelia & Zwei frauen.



Nazywam się Iza Meronk

Jestem współwłaścicielką marki modowej Aurelia & Zwei frauen

Urodziłam się w Gdyni, na co dzień mieszkam w Gdyni, moim ulubionym miejscem na świecie jest każde miejsce, gdzie wysoko świeci słońce

Robię zdjęcia ponieważ: po pierwsze jest to część mojej pracy, a po drugie jest to forma kontaktu z samą sobą.

W obrazie interesuje mnie przede wszystkim człowiek.

Instagram jest dla mnie miejscem wielu inspiracji i relacji zawodowych.

Gdybym mogła zrobić tylko jedno zdjęcie, sfotografowałabym codzienność.

Z Trójmiastem łączy mnie czuła, choć niełatwa historia.

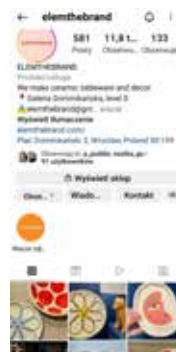
Trzy najbardziej fotogeniczne miejsca w Trójmieście: Kawiarnia Zorza w Gdańsku, Wrzeszcz, arthotel Lala w Sopocie.

Trzy ulubione adresy w Trójmieście: kawiarnia Las w Sopocie, Teatr Wybrzeże oraz Orłowo.



INSTA NOMINACJE

@ZWEI_FRAUEN



@elemthebrand

za ilustrację, dziecięcą estetykę, charakterystyczną kreskę w projektowaniu ceramiki



@aleksandravaliszewska

za bezkompromisowość, podejmowanie nietłuczonych tematów jak m.in. opresja, podporządkowanie seksualne, itp., za miłość do kotów :-)



@hygge_blog

za piękne, estetyczne zdjęcia, nieustająco wysoki poziom w prezentowaniu artystów i ich codzienności



@soulcialcorner

za czule spojrzenie na twórcze inicjatywy artystek/artystów. Za profesjonalizm, tj. wspaniałe zdjęcia, montaż i rzetelną pracę.



The background image is a high-angle, wide shot of a rugged coastline. On the left, a steep, rocky cliff is covered in dense green vegetation. At the top of the cliff, a small cluster of colorful buildings, likely a village, is visible. The cliff drops sharply to the sea on the right. The water is a deep, vibrant blue, with white foam from waves crashing against the base of the cliff. In the distance, the sea stretches to the horizon under a sky filled with soft, white clouds. A small boat is visible on the water in the upper left.

C I N Q U E T E R R E

MIĘDZY NIEBEM A MORZEM

AUTORKA: EWA KAROLINA CICHOCKA

Przez kilkaset lat, pięć miasteczek Riwieri Liguryjskiej nie posiadało dróg dojazdowych od strony lądu. Z kolei dostęp od morza, narażony był na ataki piratów i potęgę morskiego żywiołu. Dziś Cinque Terre broni się przed najazdem turystów, którzy przybywają tam zarówno z lądu, jak i z morza. Wszyscy chcą nasycić oczy malowniczymi krajobrazami skalistych klifów, które obsiadły kolorowe domki rybaków. Chcą też posmakować morskiej kuchni i wyjątkowego wina z lokalnych winnic.



Cinque Terre tworzy pięć rybackich osad-miasteczek Monterosso al Mare, Vernazza, Corniglia, Manarola i Riomaggiore, które leżą w Ligurii na wybrzeżu Morza Tyrreńskiego, pomiędzy miastami Levanto i La Spezia. Teren ten należy do Parku Narodowego Cinque Terre, a od ćwierć wieku wpisany jest na listę Światowego Dziedzictwa Kulturowego i Przyrodniczego UNESCO. Od tego czasu, znacznie wzrosła liczba turystów, odwiedzających ten region.

NIEDOSTĘPNE I ZAPOMNIANE

Położone na skalistych klifach rybackie osady do końca XIX wieku były niemal odcięte od strony lądu. Dostać się do nich można było jedynie pieszymi ścieżkami i drogą morską. Morze bowiem i winnice na stromych, nasłonecznionych stokach żywiły i dawały pracę miejscowej ludności. Wodna droga niosła jednak także zagrożenie, którym przez wieki byli grasujący po Śródziemnomorzu piraci. Wielokrotnie mieszkańcy musieli toczyć boje z Saracenami, którzy przyplływali na swoich okrętach. Do dziś w zabudowie miasteczek widoczne są warowne elementy dawnych murów obronnych, strażnic i wież obserwacyjnych. Izolacja sprawiła, że niezmienną często od wieków zabudowa i dawny klimat pozostały do dziś i tak bardzo przyciągają

turystów. Kolorowe domki na skalistym, wysokim brzegu, omywanym przez spienione morskie fale to widoki najczęściej z Riomaggiore czy z Mandaroli. Uznawane są za bardzo romantyczne miejsca dla zakochanych i cenione za wyjątkowe krajobrazowo trasy trekkingowe nad morzem.

LAZUROWA I ZAKOCHANA

Po Cinque Terre podróżowaliśmy samochodem, koleją, pieszo i drogą morską, wybierając czynne szlaki trekkingowe pomiędzy miejscowościami. Warto dodać, że z La Spezia do Riomaggiore przejazd pociągiem trwa ok. 10 minut, a do najdalej położonego Monterosso al Mare - niecałe pół godziny, przez tunele, winnice, wzgórza z widokami na morze. Korzystaliśmy także z rejsu statkiem z Portovenere do Monterosso al Mare, który przybija po kolei niemal do wszystkich miejscowości Riwiery. Dojazd samochodem do miasteczek jest praktycznie niemożliwy, idealna jest kolej, na którą bilety są w cenie karty wstępu do Parku Narodowego.

W zależności od ilości czasu, warto zaplanować sobie codzienne trasy, łączące najlepiej transport kolejowy, morski i pieszy. Region oferuje aktywne wędrówki z oszałamiają-



cymi widokami, wśród nich trasy pomiędzy miejscowościami – „Lazurowa Ścieżka” czy „Droga Zakochanych”. Poszczególne osady oddzielają kilkukilometrowe odcinki szlaku. Przez całą trasę zmieniają się widoki na nagie, skaliste klify, które czasem schodzą do morza pod kątem 45 stopni i leżące w oddali kolorowe miasteczka. Samotne pinie, strzeliste kwiatostany agawy i krzaczaste opuncje na tle błękitu morza z wiejącą, orzeźwiającą morską bryzą są jak zdjęcia z katalogu pt. „Włoskie Wakacje”.

Są trasy, zarówno dla początkujących piechurów, ale i dłuższe, wymagające kondycji i dobrych butów. Część z nich prowadzi skalistym wybrzeżem, a reszta położona jest wysoko, w poprzek zielonych wzgórz na wysokości ponad 100 m n.p.m. Górne trasy są często początkowo strome i liczą sporo wysokich stopni. Później wiją się wśród winnic, gajów oliwnych i cytrynowych na niemal jednym poziomie. Czasem oddalają się nieco w głąb lądu, a potem znów wracają do miejsc z widokami na morze, śmigające po lazurze wody motorówki i majestatyczne żaglowce. Warto dodać, że niektóre z tras, są czasowo zamykane ze względu na remonty niebezpiecznych osuwisk.

SŁODKO I DROGO

Na trasie wśród winnic można dostrzec ile trudu wkładają miejscowi winiarze, aby posadzić, pielęgnować i organizować zbiory na stromych i trudno dostępnych tarasach. Winorośl ma tu doskonałe warunki, kamienistą glebę, stałe nasłonecznienie i wilgotną bryzę znad morza. Na szlaku często można trafić na specjalne windy i wagoniki, które używane są do transportu zebranych gron na stromych stokach. Z miejscowych, suszonych winogron powstaje tu likierowe wino Sciacchetrà, którego wysoka cena oddaje niezwykle smak, ale i duży nakład pracy przy jego produkcji. Od wiosny do jesieni na trasie dokucza skwar, chłodzony czasem powiewem słonejszej bryzy znad morza. Po kilku godzinach marszu, cudownie jest odpocząć w cieniu nad karafką wina, albo w porcie schłodzić zmęczone stopy w morzu.

Wąskie uliczki w miasteczkach, ukryte zaułki wśród barwnych domków z okiennicami i balkonami spowitymi bluszczem i bougenvillą, wydają się wręcz nierealne i trudno uwierzyć, że mieszkają w nich zwykli ludzie. Ponoć ciepłe i ostre barwy czerwieni, oranżu, różu i żółci na elewacjach domków, miały wskazywać rybakom na morzu drogę z łowiska do domu. Dziś wśród nich znajdują się dziesiątki restauracyjek, pizzerii i lodziarni. Przyciągają swoim niezwykłym położeniem, widokami, kameralnością oraz świeżymi rybami, owocami morza i najlepszymi gelato.

PIĘĆ ZIEM

Monterosso al Mare jest najbardziej wysunięte na północ i leży u podnóża wzgórz porośniętych winnicami i gajami oliwnymi. Tu można rozpocząć lub zakończyć wędrowki po Riwierze Liguryjskiej. Jako jedyne, posiada szeroką, ciągnącą się ponad kilometr piaszczystą plażę, uznaną za najpiękniejszą w Ligurii. Do wędrowek przez historyczną część miasteczka kusi góra św. Krzysztofa z wieżą Aurora czy kamienna dzwonnica, będąca niegdyś punktem obserwacji morza.





Vernazza to słodki port i zatoka. Niezrównany jest widok na osadę ze szlaku, kiedy z położonych wysoko winnic schodzi się do miasteczka kolorowych domów z kamienną, średniowieczną wieżą Belforte, dawną częścią fortyfikacji, obrastających skałę wiszącą nad wodą i z górującym nad nimi fortyfikacjami Castello Doria. Przy głównej ulicy knajpki i kawiarenki, sklepiki z „prodotti tipici”. A talerz makaronu z kieliszkiem wina po trekkingu w słońcu jest wspaniałą nagrodą. Bezpośrednio po wędrowce, cudownie jest posiedzieć w porcie na nabrzeżu i moczyć w wodzie zmęczone stopy. Odważniejsi zanurzają się w przybrzeżnych falach po szyję.

Corniglia, jako jedyna nie ma bezpośredniego dostępu do morza i plaży. Położona jest wysoko na wzgórzu i była niegdyś niezdobytą twierdzą dla piratów. Widoki na morze, intensywnie zielone i strome stoki z punktu Santa Maria są jak z orlego gniazda. Największy spokój ze wszystkich osad, panuje właśnie tu w zaułkach i wąskich uliczkach.

Manarola najczęściej znajduje się zdjęciach w folderach reklamowych Cinque Terre i jest najpopularniejszą spośród całej „piątki”. Otoczona wzgórzami i morzem liczy ledwie kilkuset stałych mieszkańców. Główna ulica prowadzi do kamiennej plaży, gdzie w wodzie czy na skałach można oddawać się kąpielom morskim i słonecznym. Manarola wabi także niezwykłym klimatem i kolorami o zachodzie słońca. Ostatnie, ciepłe promienie o „złotej godzinie”, oświetlają kaskadę domków wśród ciemnych, zacienionych skał. Widok i chwila są niezwykle, nie tylko dla fotografów.

Riomaggiore to miejscowość położona najbliżej Portovenere, założona przez greckich uchodźców już w VIII wieku. Stąd prawdopodobnie pochodzą tradycje uprawy winorośli. I znów kolorowe domki, punkty widokowe i słodkie knajpki na kilka stoliczków

w krętych uliczkach i maleńka plaża w wąskim żlebie schodzącym do morza. I właśnie widoki na osadę od strony morza, uznawane są za największą atrakcję.

ZATOKA POETÓW

Cinque Terre leży pomiędzy cyplem Mesco pod Levanto, a przylądkiem Montenero pod Portovenere. Mieszkanie w którejś z pięciu osad jest uciążliwe i drogie. Tłumy turystów, trudny dostęp, ciasnota starych miasteczek nie rokuje wygodnego lokum. Najlepszą bazą do zwiedzania wydaje się La Spezia. Rozsypałe na wzgórzach nad miastem letnie domy kuszą widokami, spokojem i wizją cudownych wakacji. Taki dom z niezwykłym widokiem udało nam się znaleźć wśród plantacji i wzgórz nad „Zatoką Poetów”. Dodatkową atrakcją był basen, którego chłodna woda koła naszą spieczoną skórę po codziennych trekkingach w Cinque Terre.

Zdecydowanie warto poznać okolice La Spezia, miejsc które odwiedzali literaci i artyści, jak choćby George Byron i Percy Shelley. Ten pierwszy, zwykły ponoć przepływać zatokę w pływ, aby odwiedzić Shelleya. Do dziś znane jest jego kąpielisko nazywane „Grotą Byrona” w pobliżu niezwykłego cypla Portovenere z malowniczym kościółkiem na skale. Mała, kamienna kaplica jest jak pustelnia, miejsce kontemplacji na skraju lądu, otoczona z trzech stron spienionym morzem. Tu można było szukać inspiracji i natchnienia. Po drugiej stronie „Zatoki Poetów” znajduje się mała wioska rybacka Tellerio. Dziś przypomina chyba osady Cinque Terre, ale sprzed wieku. Skalisty morski brzeg obsiadły małe domki z terakotowymi dachówkami i kościółek. Wśród wyciągniętych na brzeg łodzi można poczytać Byrona albo... zjeść w maleńkim barze sałatkę z ośmiornicy, a fale niemal obmywają nam stopy.

#LATAJ Z GDAŃSKA

Egzotyczny świat stoi otworem.
Lataj do Ameryki Środkowej, Azji i Afryki!

airport.gdansk.pl

#airportgdansk



Kuba

Meksyk

Tajlandia

Dominikana

Zanzibar



KAMIL SADKOWSKI

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

N I E Z Ł Y K W A S

Jak świat długi i szeroki znajdziecie wiele niespodzianek kulinarnych. Każdy region na tej planecie ma swoje sekrety żywieniowe. Także my, a nasze sekrety wprowadzają wiele nacji w osłupienie gdyż twierdzą, że zjadamy produkty niejadalne.

Wiele narodów kisi wszelakie produkty i banalne stwierdzenie, że to nasza domena jest bardzo mylne. Kiszonki i fermentacje mają się dobrze, zdobywają coraz większą popularność na świecie. To kiserunek, który należy tylko chwalić i trzymać kciuki, aby nie było to chwilowa moda.

Jedno jest pewne, tyle dobroci ile niosą te kiszone i fermentowane produkty dla naszych organizmów, jest niezliczona.

Myślicie o zgubieniu zbędnych kilogramów, to łapcie za słoik z kiszunkami. Mimo niskiej kaloryczności dają poczucie sytości. Poprawiają perystaltykę jelit, czyli nasz obieg pokarmu w organizmie jest krótszy. Dzięki nim bardzo łatwo przyswajamy i co najważniejsze wspomagają nasz układ odpornościowy, bo to naturalne probiotyki. Farmazonem jest, że zawierają więcej witamin C od świeżych

warzyw i owoców, ale kiszenie powoduje, że ta witamina nie ulega rozpadowi, jest bardzo wrażliwa na czynniki zewnętrzne. Nieraz po przekrojeniu owoców i warzyw widzicie, że robią się szybko czarne, to właśnie ten proces utleniania witaminy C. Jak chcemy być piękni i młodzi, to też są dobre informacje. Ile tam w środku jest przeciwutleniaczy, które zapobiegają procesom starzenia! Boicie się tak powszechnego raka, bardzo proszę wcinąć więcej kiszzonek. Spożywanie produktów fermentowanych poprawia funkcjonowanie mózgu i układu nerwowego, defekt będą eliminowane. Łapiecie zbyt mocne ciśnienie na codzienny zgiełk, to kolejny raz powiadam, kiszonki są zbawienne. Tylko nie przewracajcie całej swojej diety do góry nogami, bawcie się smakiem i wprowadzajcie do codziennej diety dobroć kiszzonek i fermentacji.

Znacie nasze polskie produkty, wszechobecna kapusta, zsiadłe mleko, które dla wielu nacji bez wymieszania jest formą, która nie przejdzie przez gardło, czy doskonały chleb. Kiszenie to domena Japończyków, czy Koreańczyków, znany na całym świecie sos sojowy, czy kiszone warzywa w tylu wersjach, że można dostać zawrotu głowy i mo-

Fot. Freepik



mentami szybszego szukania toalety. Węgrzy to dopiero kiszą, możemy nabawić kompleksów w tej materii. W Maroko bez kiszonych cytryn wiele potraw nie ma sensu. Szwedzi mają swoje śledzie, ale to już gruba jazda bez trzymanki. Dla ludzi o dużej wrażliwości spożycie może skończyć się bardzo szybko i ze skutkiem takim, że wcześniejszy posiłek wróci razem ze śledziem na łono natury. To tylko najbardziej znane przykłady z różnych zakątków naszego globu.

Kisić można praktycznie wszystkie produkty, tutaj nie ma ograniczeń, tylko chyba słaba wyobraźnia jest nam w stanie przeszkodzić w tworzeniu nowych kiszzonek. Poczytajcie, próbujcie, jeżeli brak odwagi to zacznijcie od przygotowania domowe-

go jogurtu. Przekonacie się, że to niebywale proste a proces fermentacji to nie fizyka kwantowa.

Mikroorganizmy, które tworzą kiszzonek to samo dobro natury, które powodują, że nasze zdrowie nabiera na sile, a samopoczucie wchodzi na wyżyny. Oczywiście umiar wskazany, amatorzy w spożywaniu mogą mieć niezły czas na bieg w kierunku miejsca gdzie nawet król chodzi piechotą.

Zachęcam jedynie do próbowania różnych wariantów kiszzonek z całego świata. Podróże kulinarne otwierają nas na inne kultury, dają radość obcowania z innymi ludźmi. Ten stan próbowania i smakowania pokazuje nam jak jest piękny i różnorodny ten kawałek wszechświata.



Hokkaido

RAMENOWANIE

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Wołowy, drobiowy czy warzywny – ramen spełni smakowe gusta każdego klienta. Mimo że oryginalnie pochodzi z Chin, to jednak wszyscy zachwycają się jego japońską wersją i to do tego stopnia, że coraz częściej otwierają się ramen-shopy specjalizujące się w tych potrawach. Również Trójmiasto nie odbiega od tej reguły, dlatego zagłębiliśmy do tutejszych restauracji i sprawdzamy, jak zrobić najlepszy ramen na świecie.

Pochodzi z Chin, jednak to jego japońska wersja zaskarbiła sobie sympatię wielu ludzi na świecie. Restauracji, które oferują ramen, bo o nim mowa, otwiera się coraz więcej – w samym Trójmieście można są ich dziesiątki. A czym dokładnie jest?

- Ramen jest makaronem przywiezionym do Japonii, a połączony z japońskim bulionem tworzy fundament ramenu-zupy - mówi Paweł Szczeszka z restauracji Hokkaido. - Przygotowuje się go z pasją, wiedzą, spokojem i dobrze wyselekcjonowanymi składnikami, co w połączeniu z techniką gotowania tej potrawy, tworzy wyjątkowy smak. Zupy dzieli się na: drobiową, wieprzową, wołową, rybą i warzywną. Do każdej z nich można stworzyć własną wariację, bawiąc się dodatkami, takimi jak: warzywa czy chociażby różne rodzaje bulionów japońskich – dodaje.

NAJLEPSZY PRZEPIS

Przepisów na dobry wywar jest sporo. Podobnie jak z polskim rosółem – każdy ma swój, dlatego ciężko zdecydować się na jeden właściwy i najlepszy. Jednak warto kierować się kilkoma wskazówkami.

- Pojęcie „najlepszy ramen” jest bardzo szerokie, ciężko jest określić, jaki byłby najlepszy – wszystko jest kwestią gustu. Sposób przygotowania różni się w zależności od tego, jaki efekt chcemy uzyskać – mówi Łukasz Zieliński z restauracji Izakaya. - Jeśli zależy nam na klarownym bulionie to temperatura oraz czas gotowania będzie różnić się od przypadku, w którym będziemy chcieli uzyskać gęsty, kolagenowy wywar. W obu tych opcjach na pewno trzeba zwrócić uwagę na kilka bardzo ważnych aspektów takich jak: temperatura gotowania, oczyszczenie kości czy odpowiednią ilość wody. Jeśli bulion mamy już z głowy, trzeba zająć się głównym składnikiem, czyli makaronem. Aby ten był jak najlepszy trzeba do tego użyć odpowiedniej mąki, wody alkalicznej i jeśli chcemy, aby to był rzeczywiście najlepszy makaron to trzeba również zadbać o odpowiednią wilgotność powietrza w pomieszczeniu. Następnym krokiem jest baza smakowa, której zrobienie tak naprawdę jest kwestią preferencji smakowych. Może być ona na bazie soli, sosu sojowego, pasty miso czy nawet zmielonych orzechów ziemnych. Olej smakowy musi podbijać walory smakowe reszty, więc trzeba rozsądnie wybrać, jak go zainfuzujemy, np. gęsi smalec lub wytopiony tłuszcz z boczku. Tłuszcze te idealnie wchłaniają smak i dodają wyrazistości podczas składania dania. Na koniec toppingi – może to być karkówka kakuni, boczek chashu, mięso mielone w stylu Soboro albo nawet bocznik w panku. Kuchnia to nieograniczony potencjał, ale warto zachować harmonię by wszystko do siebie pasowało. To krótki przepis na „najlepszy ramen” – tłumaczy Zieliński.

Warto także zadbać o składniki. Te muszą być najwyższej jakości. Najlepiej osobiście sprawdzać każdy z nich i porównywać je.



Meso Ramen



Meso Ramen



- Według nas są najlepsze produkty nie z „masówek”, tylko sprawdzone produkty pochodzenia japońskiego. Warto czytać składy produktu, testować jak smakują. Do tego niezbędna jest metoda „prób i błędów”, lecz dzięki niej będziemy mogli wyrobić sobie zdanie, które produkty będą najlepiej nadawały się do sporządzenia porządnego zaplecza z najlepszymi składnikami – dodaje Zieliński z Izakaya.

ESENCJA TARE

Ramen to nie tylko makaron i bulion. To także dobrze dobrane toppingi oraz esencja – specjalne „przyprawy”, które mają nadać charakterystyczny smak potrawie.

- Pomimo tego, że makaron jest podstawą dobrego ramenu, to smak bulionu i dodatków zapada w pamięć większości ludzi próbujących tej potrawy – mówi Aleksandra Janta-Sienicka z Moshi Moshi.
- Sekretów przygotowania najlepszego bulionu jest

bardzo dużo, jedno jest jednak pewne - dobry potrzebuje czasu i najlepszej jakości składników, na bazie których jest ugotowany. Podstawą doprawienia ramenu jest tare, czyli esencja opierająca się na sosie sojowym, sake, mirinie (słodkim winie ryżowym) oraz soli, a czasami paście miso i innych dodatkach w różnych proporcjach w zależności od rodzaju ramenu.

Dzięki zastosowaniu różnego rodzaju tare, możemy wyróżnić różne ramen. Więcej o nich opowiada Maciej Krawczun z restauracji Meso Ramen.

- Nie ma jasno określonego podziału na rodzaje ramenu, ale najczęściej stosowany jest podział ze względu na tare, czyli właśnie to, co odpowiada za dominujący smak w daniu. Receptura na tare jest pilnie strzeżoną tajemnicą każdego szefa kuchni, jednak ogólny podział wygląda następująco: MISO - jest to pasta ze sfermentowanej soi, bardzo bogata w smak umami. Rameny z MISO tare najczęściej



Izakaya

będą gęstsze, posiadające wielowymiarowy smak. Podczas jedzenia co chwile czuć inny smak. SHOYU - po japońsku sos sojowy. Ten rodzaj tare stosowany jest do bulionów klarownych, bardzo podobnych do wszystkim znanego rosółu. Tutaj smak będzie delikatniejszy bardziej zrównoważony, według mnie to idealny ramen na „pierwszy raz”. SHIO - po japońsku znaczy sól. Ten rodzaj ramenu najbardziej przypomina nasz rosół. Za główny smak odpowiada sól. Równocześnie jest to najdelikatniejszy z ramenów, niestety przez podobieństwo do rosółu, w Polsce bardzo często niedoceniany – tłumaczy Krawczun.

MIELONE, GYOZA I BOCZEK

Każda restauracja próbuje przyciągnąć innym rodzajem ramenu w swojej ofercie. A co znajdziemy w menu trójmiejskich lokali?

- Podczas wizyty w Meso Ramen koniecznie trzeba spróbować naszej kultowej pozycji SPICY MISO,

znany też jako Kac Killer. Jest to bulion na miso tare podawany z pikantnym mięsem mielonym i cudownym makaronem oraz wyselekcjonowanymi dodatkami. To danie potrafi uratować życie „dzień po”, ale także wspaniale rozgrzeje i pobudzi kubki smakowe. Na drugim biegunie smaków jest SHOYU GYOZA, czyli delikatny bulion z shoyu tare, produkowane w Meso pierożki gyoza, w których również się specjalizujemy oraz sprężysty makaron. Zdecydowanie bezpieczna pozycja na rozpoczęcie swojej przygody z ramenem – zachęca Maciej Krawczun.

Zupełnie inną propozycję przedstawia Izakaya.

- Odwiedzając nasz lokal polecamy państwu naszą flagową pozycję – ramen z boczkiem chashu, który jest długo przygotowywany według specjalnej receptury. Niejedna osoba się nim zachwyci, a smak wywaru oraz rozpułającego w ustach boczku na długo pozostanie w pamięci – zapewnia Zieliński.



CAFÉ XANDER

NOWOJORSKI SZNYT

Na kulinarnej mapie Trójmiasta pojawiła się nowa restauracja. Café Xander to miejsce inspirowane Nowym Jorkiem czasów prohibicji, które od progu wita gości eleganckimi mosiężnymi zdobieniami i miękkimi pluszowymi obiciami. Wewnątrz królują wykwintne dania kuchni śródziemnomorskiej i tradycyjnej polskiej, a wszystko zlokalizowane w samym centrum Sopotu - w progach hotelu Haffner.



Café Xander to nowa sopocka restauracja inspirowana kosmopolitycznym duchem, zaskakującą autorską kuchnią, eleganckim wnętrzem i swobodną atmosferą. Projekt autorstwa renomowanej pracowni w wyrafinowany sposób łączy najlepsze naturalne materiały – lite drewno i marmur, a przyciąga kolorystyka i wyszukane detale dopełniają kosmopolityczny wizerunek i nadają wnętrzom szlachetności. Reprodukacje wyjątkowych dzieł sztuki pochodzących z prywatnej kolekcji właścicieli nieprzypadkowo zdobią ściany i stanowią tło dla spotkań i... nie tylko.

Już od wejścia gości witają miękkie jazzowo – soulowe brzmienia zaproszonych artystów, nastrojowo przygaszone światło i lekko dekadencja atmosfera, przywodząca na myśl najlepsze kluby muzyczne Manhattanu. Wykwalifikowany zespół, z nienachalną uprzejmością wita przybyłych i prowadzi do wybranego stolika, który może być jedną z komfortowych miękkich łóż, eleganckim stołem dla większych grup lub romantycznym dwuosobowym stolikiem oświetlonym małą



lampką – idealnym na piątkowe randez – vous. Ponadto, dedykowany specjalnym okazjom „Chef's table” sprzyja organizacji spotkań biznesowych i wyjątkowych prywatnych celebracji w gronie najbliższych lub przyjaciół.

Szef Kuchni – Daniel Burandt, w swoim menu wykorzystuje starannie dobrane składniki, które z artystycznym zacięciem komponuje w wykwintne dania kuchni śródziemnomorskiej i tradycyjnej polskiej. Doskonałym uzupełnieniem i niezbędnym dodatkiem doznań kulinarnych kuchni Café Xander jest starannie skomponowana karta win oraz cockailli.

Jednak tym, co naprawdę wyróżnia Café Xander jest koncept soiree - łączący świat smaków z występami profesjonalnych artystów i muzyków. Café Xander to prawdziwa uczta dla zmysłów – nie tylko wyjątkowa kolacja w niepospolitym wnętrzu, a przeżycie wykraczające poza doznania kulinarne i estetyczne.



ul. J.J. Haffnera 59, 81-715 Sopot
tel: +48 58 550 98 13 | rezerwacje@cafexander.com



CRAZY BUTCHER

Gdańsk

Nasz koncept

Nastrojowe bistro oraz nowy punkt rzeźniczego sklepu nr 1 w Polsce. Latem 2021 roku marka znana dotychczas z Warszawy swój kolejny lokal uruchomiła na terenie gdańskiego Garnizonu.

Już od roku każdy smakosz wołowiny wie, że to właśnie tu zje lub kupi do domu najlepsze steki w mieście i to właśnie tu zaopatrzy się w świeże wędliny oraz mięso wieprzowe, jagnięcinę czy starannie wyselekcjonowany drób.



Butchery & Bistro



Więcej niż
najlepsze steki
w mieście

CRAZY  BUTCHER



Leśmiana 11 (Garnizon)
80-280 Gdańsk



Niedziela - 10:00-20:00
Poniedziałek-Czwartek - 9:00-21:00
Piątek-Sobota - 9:00-22:00



Telefon:
+48 573 525 325

LETNIE ŚWIĘTO WHISKY

AUTORKA: HALINA KONOPKA

600 różnych rodzajów whisky od 150 światowych marek w zaledwie dwa dni - wszystko to podczas Festiwalu Whisky w Jastrzębiej Górze, na którym już po raz ósmy spotkali się największe osobistości świata whisky, pasjonaci, ale również osoby, które dopiero zaczynają swoją przygodę z tym trunkiem.



Fot. Andrew Sipajlo





Ostatni weekend sierpnia to data, którą doskonale zna każdy miłośnik whisky. Co roku w Jastrzębiej Górze odbywa się tu prawdziwe święto królowej alkoholi – Festiwal Whisky. To doskonała okazja, by wspólnie z przyjaciółmi, w anturażu butelek whisky, koktajli oraz przeróżnych atrakcji, animacji i wieczornych koncertów, degustować oraz poznawać najlepsze trunki ze Szkocji, Irlandii, Stanów Zjednoczonych czy Japonii. W tym roku na odwiedzających czekało łącznie 600 różnych rodzajów whisky od 150 światowych marek.

Niezwykle mocnym akcentem tej edycji były zamknięte degustacje, tzw. masterclass, czyli kameralne spotkania z ambasadorami, master distillerami, czy innymi autorytetami. A ci w tym roku byli wybitni. Jednym z prelegentów był sam Stewart Buchanan, globalny ambasador słynnej marki The GlenDronach. Dla zainteresowanych koneserów przygotowano whisky z mocą beczki z lat 1992-1994, pełne nut sherry

oloroso i pedro ximenez. Tego dnia po raz pierwszy w kraju zaprezentowano również edycję GlenDronach CS Batch 10, która według wielu jest najlepszą z dotychczasowych wersji. Nie zabrakło też prelekcji zagranicznych znawców jak chociażby Charles Metcalfe, który doskonale poprowadził gości przez rzemiosło w The Balvenie. Każdy z zainteresowanych mógł znaleźć coś dla siebie. Przysłowiową wisienką na torcie było pierwsze w Polsce uroczyste otwarcie i degustacja Ballantine's 40YO, bezspornego Rolls Royce'a kategorii blended whisky, którą poprowadził Dariusz Fabrykiewicz.

Oprócz wyselekcjonowanych trunków, na festiwalu nie zabrakło też licznych animacji, konkursów i atrakcji. Były warsztaty gry na dudach, taniec irlandzki, a na festiwalowej scenie zagrali Maciej Maleńczuk oraz zespół Sztywny Pal Azji. Zwieńczeniem było znakomite pofestiwalowe afterparty Jamesona.



BETON Z MARMUREM

NIESZTAMPOWA ELEGANCJA

TEKST: HALINA KONOPKA | PROJEKT: PURA DESIGN

ZDJĘCIA: KAROLINA CHĘCIŃSKA

Czy surowy beton można połączyć z eleganckim marmurem?

Ten projekt jest na to doskonałym dowodem. W domu pod Gdańskiem w takim połączeniu idealnie odnajduje się małżeństwo z dwójką dzieci. Z pozoru skrajne materiały – czarne, metalowe wykończenia mebli, betonowy tynk zestawione z marmurem oraz pastelowymi detalami, stworzyły coś niezwykle spójnego.



Beton i marmur to dwa główne materiały, które tworzą dom pod Gdańskiem. Oba mają uniwersalny wygląd, sprawdzają się w nowoczesnej, klasycznej lub loftowej odsłonie oraz wnoszą do wnętrza powiew elegancji. Jednak rzadko zdarza się, by razem dominowały w jednym wnętrzu. Skąd wziął się pomysł na tak nietypowe połączenie?

- Na pierwszym spotkaniu klienci pokazali mi przykładowe realizacje i materiały, które im się podobają. Wśród inspiracji było wiele zdjęć przedstawiających wnętrza w stylu industrialnym, a z drugiej strony pojawiały się przestrzenie bardziej eleganckie z elementami marmurowymi. Szybko padło pytanie od strony klientów: „Czy beton można połączyć z marmurem?”... Po chwili zastanowienia, stwierdziłam: „A czy ktoś powiedział, że nie można?” – opowiada Maria Nielubszyc, architektka z pracowni PURA design.

W efekcie powstała elegancka przestrzeń, w której elementy industrialne takie jak czarne, metalowe wykończenia w meblach czy płytki z betonowym wzorem, łączą się z marmurem. Natomiast stonowane kolory i szarości przełamane są delikatnymi pastelowymi odcieniami. Taka mieszanka nienachalnie przeplata się dosłownie przez cały dom.

W salonie przy kominku znajduje się wygodna przestrzeń wypoczynkowa dla całej rodziny. Główny akcent kolorystyczny stanowi tu obraz „Gra” autorstwa Katarzyny Środowskiej z gdańskiej Galerii Sztuki Glaza Expo Design. Tłem dla całej aranżacji są ściana





ny w betonowym tynku dekoracyjnym. Przestrzeń salonu dopełniają dodatki ze sklepu Lumann Design, czyli koralowy wazon i filizanki polskiej marki Modus Design.

Z kolei w aneksie zaprojektowano wyspę kuchenną z elementami wykonanymi z konglomeratu w marmurowy wzór. Nad wyspą zawisła metalowa konstrukcja z czarnych profili, w którą został wbudowany okap. Można przechowywać na niej zioła i przyprawy, które są zawsze pod ręką podczas gotowania. Kuchnia jest utrzymana w białej kolorystyce połączonej z delikatnym niebieskim odcieniem. Kontrastujące czarne dodatki takie jak uchwyty, bateria kuchenna czy ciekawa lampa marki Step Into Design sprawiają, że przestrzeń nabiera jeszcze większej wyrazistości.

Kwintesencją połączenia marmuru i betonu jest łazienka z wanną. To pozornie kontrowersyjne połączenie okazało się doskonale do siebie pasować, a przysłowiową „wisienką na torcie” jest szafka umywalkowa w niewinnym pastelowym, różowym kolorze.

- Myślę, że udało mi się uzyskać nietuzinkowy projekt, właśnie poprzez takie kontrastujące ze sobą zestawienia. Życzę sobie jeszcze więcej takich odważnych klientów, z którymi będę mogła realizować kolejne wyzwania projektowe – podsumowuje Maria Nielubszyc.



ARCYNOWOCZESNY AKADEMIK

AUTORKA: HALINA KONOPKA

Dwa lata temu media obieły informacje, że w Gdyni na Oksywiu powstanie zupełnie nowy akademik. Zbuduje go Akademia Marynarki Wojennej w Gdyni, projekt powstał w pracowni Kowalski Architekci, jednak dopiero niedawno wyłoniono generalnego wykonawcę budynku. Obiekt ma powstać w ciągu 32 miesięcy i zostanie sfinansowany przez Ministerstwo Obrony Narodowej.

W miejscu, w którym dziś znajduje się przeznaczone do rozbiórki betonowe boisko już wkrótce powstanie nowy akademik AMW. Pomysł powstał z potrzeby powiększenia przestrzeni dla wciąż licznie napływających nowych studentów. Wszystko wskazuje na to, że już wkrótce rozpocznie się budowa, ponieważ po wielu miesiącach negocjacji w końcu udało się wybrać generalnego wykonawcę. Została nim firma Mirbud.

Zgodnie z planami, na parterze powstanie kuchnia i stołówka, która pomieści jednocześnie nawet 300 osób. Na pierwszym piętrze znajdzie się sześć sal wykładowych oraz audytorium na 70 osób. Kolejne kondygnacje wypeł-

nią pokoje studenckie. W sumie w akademiku powstanie 100 pokoi jednoosobowych oraz 50 pokoi dwuosobowych dla podchorążych ostatnich roczników i kadry Marynarki Wojennej przebywającej na kursach specjalistycznych. Inwestor planuje też stworzenie 4 sali szkoleniowych. Z kolei ostatnie piętro inwestycji zostanie zagospodarowane pod salę konferencyjną oraz mesę oficerską.

Pomysłodawcy wzięli pod uwagę również infrastrukturę towarzyszącą, czyli drogę dojazdową, drogę przeciwpożarową czy ciąg pieszy. Rozbudowany będzie też parking. Koszt nowej inwestycji szacuje się na 114,7 mln zł brutto.

Kave Home

A View of Hedonism

NOWA KOLEKCJA AW22-23



STYL MA ZNACZENIE

Jesień to dobry czas, aby zdecydować się na świeży powiew w aranżacji mieszkania. Punktem wyjścia, konkretyzującym marzenia jest największa galeria wnętrz w Polsce Północnej. W City Meble w Gdańsku dopasujemy oczekiwania do możliwości – do dyspozycji klientów jest 80 sklepów i lokali usługowych, które oferują szeroki wybór materiałów wykończeniowych i produktów wyposażenia wnętrz w zróżnicowanym przedziale cenowym.

WSZYSTKO, CZEGO NAM POTRZEBA

- Zróżnicowana oferta pozwala na wykończenie całego mieszkania, począwszy od stanu deweloperskiego, przez dekoracje, aż po materiały wykończeniowe takie, jak podłogi, drzwi, schody, tapety i farby. Pod „dachem” City Meble są również meble w tym także na wymiar, sypialnie, wyposażenie łazienek czy oświetlenie. Rozumiemy naszych klientów, dlatego oprócz nich przygotowaliśmy możliwość wyposażenia ogrodu i tarasu w stylistyce dopasowanej do mieszkania i domu – tłumaczy Beata Abramowska Marketing Manager City Meble.

Najlepiej w obowiązujących trendach, do których obecnie należą style skandynawski i modern classic. Na topie są raczej naturalne materiały, kolory ziemi, drewno, recykling, rośliny, organiczne formy i meble vintage.

- Podczas całego procesu aranżacji wnętrza ogrom czasu poświęcamy wyborowi podłogi, drzwi, kolorów ścian – opowiada Marta Szoszorowska z showroomu IKA. - Z identycznym pietyzmem powinniśmy podejść do profili dekoracyjnych. Sztukateria Orac Decor pozwala osiągnąć niesamowity efekt wizualny, podkreślając atrakcyjność pomieszczenia w niesamowity i spektakularny sposób – dodaje.

Sztukateria przeżywająca renesans w architekturze trafia w gust miłośników tradycji, minimalizmu, ale również fanów nowoczesności, bo taki dodatek potrafi zdefiniować wnętrze w perfekcyjną przestrzeń, w której będziemy czuć się znakomicie.

- Z drewnianą podłogą, która zawsze jest na topie, ponieważ nic nie zastąpi jej usłojenia i piękna wyjaśnia Marta Szoszorowska. Jednak z uwagi na ceny drewna pojawiły się alternatywy, które można wykorzystać w taki sam sposób. Nową generacją są podłogi winylowe Meister ze sztywnym rdzeniem, łatwe i bezpieczne w montażu jako podłoga pływająca, wodoodporna z głęboką strukturą przypominającą usłojenie drewna bądź beton architektoniczny. W ocenie pani Marty kierunki aranżacji to dziś klasyka, eklektyzm oraz trendy zaczerpnięte z Japonii. - W przypadku drzwi dominują kolory zielony i szary. Przepiękne subtelne odcienie proponuje firma Porta z kolekcji 4 żywioły. Natomiast firma Dre oferuje niesamowitą kolekcję Supreme zaprojektowaną przez Mirucia znanego z wielu programów telewizyjnych na temat wnętrz – rekomenduje.



STYLOWY KOMFORT PRZED WSZYSTKIM

W sypialni niezmiennie stawiamy na wygodne meble i kojące kolory, które zapewnią atmosferę oraz odpowiedni komfort do snu i wypoczynku. W ocenie Wiwiany Szczerbowskiej z Hever, który również znajduje się w City Meble warto sprawić sobie duże, tapicerowane modnym i przyjemnym w dotyku welurem łóżko z dobrej jakości materacem oraz niezwykle modnym już od kilku sezonów topperem, który podnosi komfort snu oraz chroni nasz materac właściwy przez wszelkimi uszkodzeniami. – Aktualnym trendem są również naturalne materiały, warto zatem pomyśleć o bawełnianej pościeli i narzucie np. z modnego ostatnio lnu. Do tego miękkie dywaniki przy łóżku oraz zasłony tłumiące światło. Całość stworzy komfortową, przytulną i ponadczasową aranżację sypialni – mówi Wiwianna Szczerbowska.

Zakupy w galerii City Meble to przyjemność z dozą inspiracji, którą cenią klienci.

- Podział tematyczny na strefy produktów, poczucie kameralności wzmocnione wykończeniem wnętrz, stanowi poszukiwaną alternatywę dla rozbudowanych sklepów o dużej powierzchni. W specjalnie zaprojektowanych formach przestrzennych znajdują się m.in. firmy projektowe oraz wykonawcze oferujące usługi na specjalne zamówienie – zaprasza do City Meble Beata Abramowska.

MONTOWNIA



EUROPEAN
PROPERTY
AWARDS
WINNER 2021-2022

ZAINWESTUJ W LOFTY SERWISOWANE W GDAŃSKU

zobacz apartamenty pokazowe

- Zabytkowy budynek w wyjątkowej lokalizacji
- Luksusowe lofty serwisowane
- Wykończone w industrialnym stylu
- Centrum konferencyjne i food hall w budynku
- Partnerski model współpracy z Inwestorem



58 779 58 00
montownia@eurostyl.com.pl
eurostyl.com.pl

- Bezpieczeństwo środków Inwestora - rachunek powierniczy

TO, CO WAŻNE...

NA POJEDYNEK WYZYWA: MICHALINA DOMOŃ

Co jest ważne? Niby wiadomo, ale okazuje się, że dla każdego coś innego, szczególnie, kiedy zaspokojone są nasze podstawowe potrzeby. Rodzina i przyjaciele, zdrowie a może ekscytujące przygody i podróże? A może po prostu codzienność i jej jakość wyznaczają kierunek i nadają ważności? Ilustratorki w tym pojedynku stanęły przed ważnym wyzwaniem.



KATARZYNA FRIEDRICH

graficzka (ale nie mała grafika)

Rysuję, bo... mogę.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał ... prawdopodobnie kogoś z rodziny, dom lub przyrodę. (Byłam tycia, więc nie pamiętam).

Momenty szczególnej uwagi **pobudzają moją kreatywność.**

Artysta dojrzewa, kiedy ... nie ustaje w poszukiwaniach.

Największe wyzwanie to ... wybór z nieograniczonej puli.

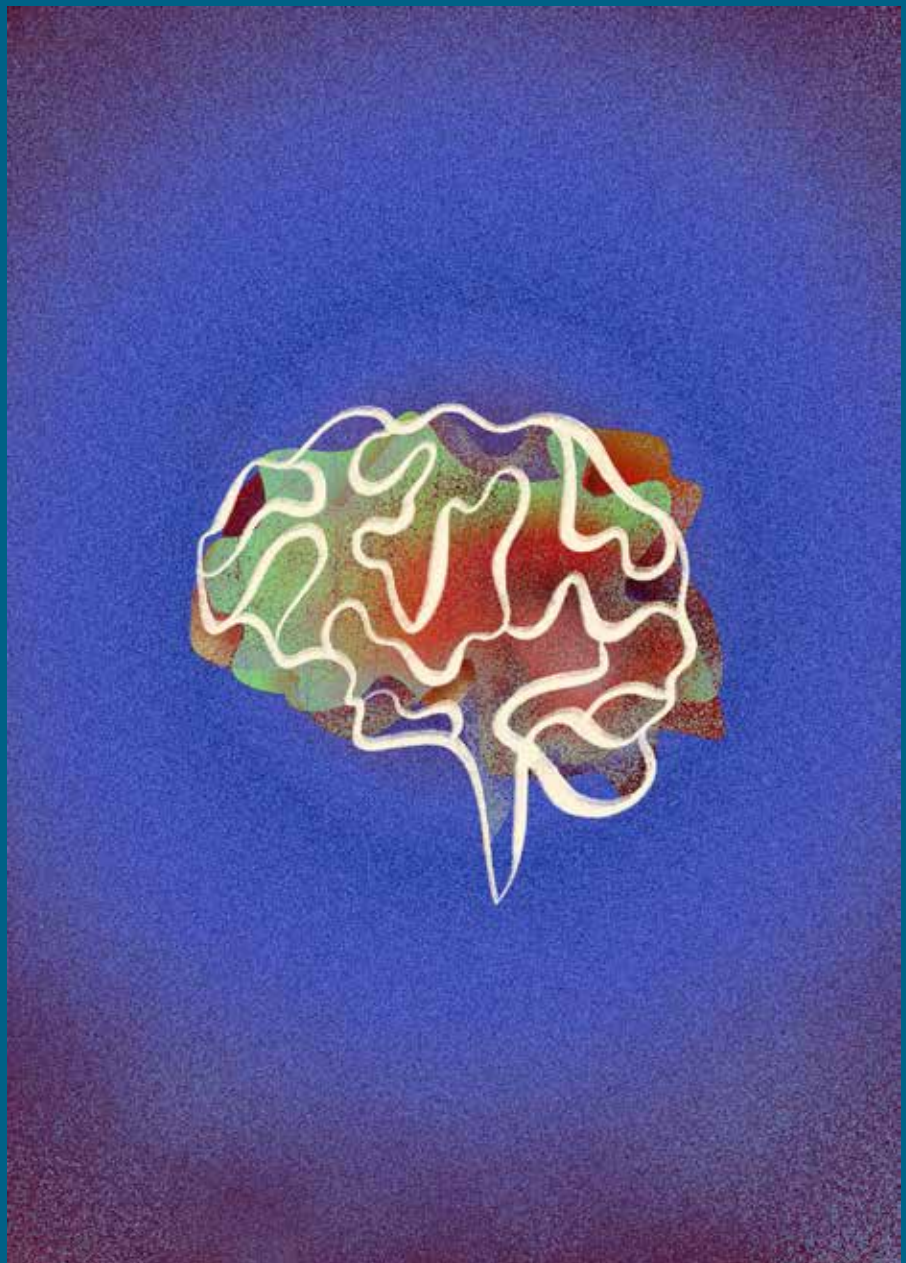
Co stanowi o ważności? Skala konsekwencji.

Co jest dla Ciebie ważne? Dla mnie ważne jest to, co ma się w głowie.

Co się w ogóle nie liczy? To jest nieważne.

Jak dbać o to co ważne? Myśleć i działać.

To, co ważne to wiedzieć co jest ważne.



Pojedynek Rysowników



MAŁGORZATA TKACZENKO

grafik komputerowy, pasjonatka fotografii, dobrego kina i zachodów słońca.

Rysuję, bo... sprawia to mi to przyjemność.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał ... oczy.

Spotkania z ciekawymi ludźmi... pobudzają moją kreatywność.

Artysta dojrzewa, kiedy ... przyjdzie na to czas.

Największe wyzwanie to ... wstać z rana.

Co stanowi o ważności? Data na wieczku.

Co jest dla ciebie ważne? Relacje.

Co się w ogóle nie liczy? Czas.

Jak dbać o to, co ważne? Słuchać i rozumieć.

To, co ważne... jest w zasięgu ręki.



— MADE IN 3CITY —

MONA RENA

UBRANIA, KTÓRE WZMACNIAJĄ

AUTORKA: ALEKSANDRA TATARCZUK | FOTO: SANDRA ŻYŁKA

Jeszcze parę lat temu był to eksperyment artystyczny. Dziś, nabiera bardzo namacalnego formatu i tworzone w ramach niego ubrania-objekty są tekstylnymi dziełami sztuki do noszenia. Mona Rena Górską, gdańska filozofka i projektantka tworzy ubrania do odczuwania siebie, do bycia w ruchu, do wzmacniania własnego ciała i jego akceptacji. Rozmawiamy o filozofii w projektowaniu, o idealnych proporcjach ciała i ... serdakach.

Za Twoimi projektami kryje się coś więcej niż tylko zakrywanie ciała ubraniem?

Lubię mówić, że ubieram rytualność, albo że odziewanie się jest pewnego rodzaju rytuałem. Zakrywanie ciała to okrywanie najbardziej intymnej strefy siebie, bo to ubrania dotykają naszej skóry. W tym procesie jest potrzebna szczególna wrażliwość. Jak przychodzą do mnie osoby, żeby im coś uszyć, to chcą czegoś na specjalne wydarzenie. Niezależnie czy ono jest prywatne czy publiczne, to ubranie tak samo będzie leżeć na ciele. I to zawsze będzie wyjątkowym wymiarem.

To filozofia, nie szycie....

Moją dewizą, filozofią jest „Wear your next movement - ubierz swój następny ruch”. Wszyscy ubieramy się na sytuacje, w jakich chcemy się znaleźć. To jest trochę takie świadome budowanie swojego wizerunku, ale też swojej przyszłości. Dokonujemy ruchów ze względu na to, co ma być. Na ubrania patrzę z właśnie takiego filozoficznego punktu widzenia. Ale myślę, też o nich w kategorii połączenia biznesu i sztuki. Mówię na ubrania obiekty, czego SEO bardzo nie lubi, bo w internecie szuka się bluz, a nie obiektów (śmieje się). Sama przez to chyba pod sobą dołek kopię, ale uważam, ważne jest budowanie przedsiębiorczego myślenia o sztuce i artystycznego myślenia o biznesie. W końcu biznes też może być kreatywny, czy wizjonerski.

To dla kogo szyjesz?

Można powiedzieć, że to są osoby, które szukają, albo chcą pogłębiać samoświadomość swojego ciała. I znów to filozoficzne, a nie marketingowo.... Jeśli mam spróbować pragmatycznie określić kim są moi klienci to będą to tancerze, muzycy, osoby, które się wspinają, performerzy, czy graficy - osoby zajmujące się w jakiś sposób sztuką. Ale też kiedyś cały komplet ubrań kupiła u mnie Stanisława, która na co dzień prowadzi własny biznes, w segmencie energetycznym. Jednak pomimo tego, że to są różne osoby, to łączy je kreatywność ich zawodu. Oni sami są twórcami i wygląda na to, że też szukają kogoś, kto jest twórcą w modzie. Jestem osobą, która potrafi, chce i nie boi się tworzyć konstrukcji, wykrojów, czy szablonów. Nie mam też obaw przed technicznym podejściem do rysunku na papierze, przed drogą od przeniesienia wizji na papier, do realizacji. I co najważniejsze: promuję szycie na wymiar. To krawiectwo miarowe na odległość, a ubrania są dopasowane do ciał twórczych osób.

Jakie najciekawsze zlecenie realizowałaś w ostatnim roku?

Opowiem o dwóch sukienkach. Przyszła do mnie Marta, która właśnie zakończyła relację i po prostu chciała poczuć się pięknie. Potrzebowała poczuć się jako autonomiczna osoba - na nowo, w nowym życiu. Być atrakcyjną i mocną samą w sobie. Pragnęła sukienki zaprojektowanej z materiału z drukiem op-art. Stworzyłyśmy ubiór, której dała tytuł Follow Me, ponieważ przez złudzenie optyczne wydawała się poruszać się na ciele Marty. Sukienka miała kontrafałdy na spódnicy, co wzmocniło

linię miednicy oraz nóg. Drugą sukienkę, która mnie do dziś wzrusza, uszyła dla Martyny. Chciała „ubrać się w kosmos” i bym uszyła jej sukienkę na bal maturalny, z zaprojektowanego przez nią materiału z grafiką Układu Słonecznego. Miałam się sugerować ubiorami Audrey Hepburn, jej „małymi czarnymi” z pięknym taliowaniem i „bombką” na dole. Aby uzyskać upragniony przez Martynę efekt musiałam uszyć halkę, która miała osiem warstw. Poszła w tej sukience na studniówkę i prowadziła Poloneza na czele. A ja płakałam, gdy patrzyłam jak taka młoda kobieta, już nie nastolatka, idzie piękna w sukni, którą tak bardzo chciała mieć. Martyna w tym roku zdawała na Grafikę do Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku i ta sukienka „Kasjopea” trafiła do jej portfolio. Dostała się!

Większość projektów tworzysz pod konkretną osobę, ale można też znaleźć u ciebie obiekty szyte jako część kolekcji. Jak je tworzysz?

Źródło mojej myśli projektowej dla tych obiektów pochodzi z poczucia wolności ciała i odwagi. Uważam, że ciałem wzmocniamy połączenia między nami, a zewnętrznym światem. Człowiek zakładając coś dla siebie, może sprawić, że poczuje się mocniej sam ze sobą. Wyjątkowo, a nawet ekstrawagancko. Swoimi projektami namawiam do ryzyka i do tego, by zakwestionować jak ubrania mają wyglądać. To jest trochę taki eksperyment społeczny. Chcę, żeby ubranie wzmocniało poczucie odczuwania samego siebie. Ubranie może być pewnego rodzaju wzmocnieniem. A dlaczego mówię o tym wzmocnieniu? Właściwie wszystkie osoby, którym coś szyłam nie akceptowały czegoś w swoim ciele. Np. nigdy jeszcze nie szyłam dla kobiety, która miałaby wymiary 90/60/90. Ale za to wszystkie kobiety, które mierzyłam miały równe proporcje. To jest niesamowite. Jak mierzę obwód ich biustu, pasa, bioder to wszystko się tak pięknie stopniuje. Jest w tym jakaś wewnętrzna logika tego ciała, które rośnie tak, a nie inaczej. Ludzie nie postrzegają swoich ciał jako doskonałych, jako mocnych, czy silnych, tylko widzą w nich niedostatki. Więc ja wzięłam sobie za cel, by ubranie wzmocniało. To moje body positive i zachęta do akceptacji siebie. By dać sobie przestrzeń do autoekspresji i samoświadomości.

Ubiorem, który najbardziej zaprasza do tego są twoje tabakury.

Tak, tabakury to specjalne kołnierze na szyje. Określam je mianem biżuterii tekstylnej. Pierwszą stworzyłam w 2015 roku dla siebie. Czułam wtedy, że mam słaby głos. Nie była to fizyczna choroba krtani, czy jakieś zdrowotne problemy. Po prostu coś we mnie nie grało. Ubrałam w to ubranie własną potrzebę posiadania silniejszego głosu i wyprostowania się. Bo gdy zakładasz tabakurę, to przestajesz się garbić. Ona wywołuje wyprostowanie szyi, co wpływa na wzmocnienie głosu. Przez nią podnosisz głowę do góry i patrzysz przed siebie. Ona też daje przestrzeń, bowiem nie owleka szyi ciasno jak golf i nie jest związana jak kołnierzyk. Jest osadzona na szyi, ale między nią, a ciałem jest sporo powietrza, które ogrzewa ciało, bo ono jest najlepszym izolatorem.





MONA RENA GÓRSKA

Prowadzi własne autorskie studio krawieckie, w którym rozwija filozoficzną markę odzieżową MONA RENA. Ruch jest dla niej swojego rodzaju treścią bycia i wymiarem wzrastania. Eksploruje go w tańcu i we wspinaniu. W swoich projektach wyraża ideę “Σ wear your next movement”. W szyciu kolejnych obiektów stara się również wzmacniać więź z naturą, przez co m.in barwienie naturalnie tkaniny.

To kogo ubrałaś w tabakury?

Cały chór! Dla chóru 441 Hertzów pod dyrygenturą Anny Wilczewskiej przygotowałam dwa różne komplety kostiumów. Pierwszym były właśnie tabakury. Chórzyści już wcześniej zawiązywali na szyjach różnego koloru szale i to było w ich identyfikacji scenicznej. Potem jeszcze zrobiłam kostiumy: sukienki oraz komplet spodni i koszuli w stylu nordyckim. Po prostu ubrałam ich tak, że wyglądali jakby mieli morze na sobie. W tych kostiumach pojechali do Wielkiej Brytanii, gdzie reprezentowali Polskę na 72. Międzynarodowym Festiwalu w Llangollen i znaleźli się w finałowej czwórce najlepszych chórów świata.

A z jakimi innymi prośbami przychodzą do ciebie twoi klienci?

Ostatnio przyszedł do mnie pianista Artur Sychowski występujący pod pseudonimem ARTur Moon, bym stworzyła dla niego płaszcz, w którym wystąpi w Chinach podczas swojej trasy koncertowej w 2023 roku. Przyszedł też do mnie performer Bartosh Zimniak, pracujący nad monodramem “Leokadia”, którego premiera zaplanowana jest na przyszły rok. Na jego potrzeby tworzę tabakury, które będą narracją kostiumograficzną tekstu inspirowanego historią jego ukochanej babci. Z kolei dla Natalii Dąbrowskiej, założycielki Ekosmos, uszyłam fartuch do zbierania ziół z worków wojskowych. Ona jest zielarką, zajmuje się ziołolecznictwem i potrzebowała fartucha, w którym będzie mogła zbierać zioła w lesie. I tak się w nim zakochała, że chyba chodzi w nim na co dzień. Chcę, by moje projekty nie tylko wyglądały, ale były też funkcjonalne. Dlatego fartuch jest barwiony naturalnie i uszyty z dodatków impregnowanego lnu. Dzięki temu jest wodoodporny i bardzo odporny na wszystko. Z intrygującą prośbą przyszła do mnie Karolina Kliszewska - kuratorka wystawy “W obronie Lady M.” Na jej potrzebę szyję atrybuty tytułowej bohaterki - 6 tabakur. Pomogą odpowiedzieć na pytanie: Kim jest Lady M.? Wystawa w Galerii Sztuki Prześwit, zaczyna się 2 października,

Poza obiektami, które szyjesz dla konkretnych klientów, w internetowym sklepie publikujesz też modele zgodne z zegarem, które odlicza czas do kolejnego dropu. Następny już tuż. Co to będzie?

Szykuję bieliznę dla kobiet, barwioną naturalnie, na której odbijam liście na tkaninie. To będą majtki z wysokim stanem. Stworzyłam je z myślą o kobietach, które tańczą i potrzebują miejsca na poruszanie się. Szykuję też kamizelkę zrobioną z worków po kawie. W jej składzie znajdzie się również wełna i len. To będzie taka forma 3D. W jej konstrukcji chciałam oddać „pszczołowość”, żeby to nie była zwykła kamizelka. Obecnie szukam równowagi pomiędzy ubraniami, które nie będą określane jako kostium. Wiem, że moje ubrania są wyraziste, ale nie chcę być postrzegana jako twórczyni kostiumów. Zależy mi, by miały wymiar artefaktów, ubrań-objektów, które są wyjątkowe, ale też użytkowe. Jak ta kamizelka, która jest bardzo ciepła. I chcę teraz pracować nad obiektami, które będą ciepłe. Nazywam je „serdakami”.

Serdakami?

Tak, znasz to słowo?

Tak, to taka ciepła kamizelka.

Chcę zrobić kilka takich pikowanych serdaków i wracać do staropolskiego nazewnictwa ubrań, czy w ogóle do starych części garderoby. Bo teraz na stronach marek są tylko same bluzy z kapturami. Postuluję zmianę języka mody, żeby ubranie nakładać z większą świadomością formy, którą ona jest. A poza tym słowo serdak brzmi przepięknie. Bardzo je lubię. Mamy niesamowity, fonetyczny język. Jak on brzmi! W ten sam sposób powstały moje tabakury. Przez brzmienie. Wszyscy pytają, z czego to powstało.



I najczęściej myślę, że też jakaś tabakiera, naczynie do tabaki. A po prostu mnie urzekło to piękne brzmienie słowa.

Jak widzisz swoją markę w przyszłości? Jakie masz marzenia związane z jej rozwojem?

Bardzo często zadaję sobie ostatnio to pytanie. Postawiłam sobie za zadanie, aby stworzyć konsekwentną formę. By konsekwentnie budować mój styl w projektowanych ubraniach. Myślę o nich jako o modułach. Ubrania są podzielone na części i my po prostu je dobieramy. Raz doczepiamy do serdaka rękawy, a innym razem mamy w nim dziury i przez nie możemy łokcie wystawić.

Czyli to już nie kolekcja kapsułowa, tylko kolekcja modułowa?

Paradoksalnie kapsułowa idea też we mnie jest. Tylko

jak projektuje, to zawsze muszę sobie coś utrudnić. Nie potrafię zrobić czegoś prostego - zszyć ze sobą przodu i tyłu. Zastanawiam, na ile to jest to moje ego, a na ile dojrzała postawa twórcza? Same plecy tej kamizelki z worków są uszyte z pięciu części. Moim największym życzeniem jest więc znalezienie balansu. Bym mogła ubierać zarówno osoby potrzebujące ekstrawagancji, jak i prostoty. I życzę sobie, by móc odpowiadać na potrzeby ludzi. Nie chcę stworzyć kolekcji/systemu, który będzie tylko wyglądać. Chcę, żeby te ubrania oddziaływały na ludzi, poruszały ich. Nazwałam to „somatycznymi ubraniami”, bo chcę by pomagały ludziom pamiętać, by pomagały im w czuciu własnego ciała. Wciąż spotykam osoby, które są zamknięte na własne ciała. Chcę im dać narzędzia, aby oni mogli poczuć siebie w ubraniach w nowy sposób. Chcę chyba budować taki kod. Taki styk mój filozofii i sztuki w ubraniu.

WRZESIEŃ MIESIĄCEM OTWARTYM
NA BUDOWIE W INWESTYCJI

M Ł O D A
P O L S K A



UL. MALCZEWSKIEGO 9A / SOPOT

UMÓW SIĘ NA WIZYTĘ



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



FREEDOM OF MIND

AUTORKA: HALINA KONOPKA

Modowa historia inspirowana Hollywood - tak w skrócie można opisać jesienną kampanię Mohito, jednej z marek odzieżowych trójmiejskiego giganta LPP. To opowieść o nabieraniu odwagi i pewności siebie pokazana jest w filmowych kadrach. Podróż bohaterki pełna jest niedopowiedzeń i prowadzi ją w miejsca o przyciągającej i tajemniczej aurze. Najnowsza kolekcja marki wyłania się z tego zachwycającego klimatu i jest równie magnetyzująca, co filmowy świat...

Styl dawnego Hollywood stanowił inspirację dla ubrań i dodatków, które mają być olśniewające, szykowne i sexy! Pierwszoplanową rolę gra głęboka czerr, która jak żaden inny kolor dodaje elegancji. A w połączeniu z błyszczącą imitacją skóry staje się bardzo glamour. Czerr łatwo połączyć z wyrazistym fioletem czy mocną zielenią – szczególnie modnymi w tym sezonie. To właśnie kolory kopertowej sukienki mini i równie interesującej sukienki o kroju marynarki. Wyjątkowość kolekcji podkreśla biżuteria, która nie jest jedynie uzupełnieniem stylizacji, a ich integralną częścią. Łańcuch w złotym kolorze czy duże kolczyki zwracają na siebie uwagę i definiują pełen seksapilu wizerunek.







SPOTKANIE NA SZCZYCIE MODY

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

W Galerii Klif po raz kolejny odbyło się spotkanie z serii – K2 – Spotkanie na Szczycie. Tym razem dotknięto szczytu mody. Przybywający na spotkanie goście mogli pod okiem specjalistek dokonać metamorfozy oraz skorzystać z ich wiedzy. Gościem specjalnym była Karolina Malinowska – prezenterka telewizyjna i przyszła psycholog, znana głównie ze swojego zamiłowania do mody.

Jak pogodzić zasady dress-codu z trendami? W jakie elementy garderoby warto zainwestować w nadchodzącym sezonie? Jakie są sposoby, aby zawsze wyglądać stylowo i czuć się pięknie? Jak skomponować garderobę, aby zawsze mieć się w co ubrać? O tym rozmawiano z ekspertkami, a także sprawdzano w praktyce profesjonalne rady i metody łączenia ubrań podczas ostatniego spotkania w Galerii Klif na wydarzeniu K2 – Spotkanie na Szczycie Mody.

W godzinach od 9.00 do 16.00 w specjalnym pop-upie odbywały się metamorfozy modowe przybyłych gości. Wraz z dwiema specjalistkami i stylistkami – Katarzyną Kobielą oraz Hanną Zacharewicz można było dokonać odpowiedniego doboru ubrań i zrobić idealne zakupy. A dzieło wieńczył makijaż od wizażystki Moniki Zbrzeźnej. Po części warsztatowej był czas na dyskusję i wymianę doświadczeń. Dzięki temu uczestniczki mogły wymienić się swoimi uwagami czy zadać nurtujące je pytania.

O godz. 18.00 przygotowano specjalne spotkanie warsztatowe z gościem honorowym, czyli z Karoliną Malinowską, znaną modelką, ekspertką modową, prezenterką telewizyjną i przyszłą psycholożką. Wprowadziła ona w praktyczne aspekty mody i podzieliła się własnym doświadczeniem, nabytym podczas wieloletniej pracy w branży. Dopiero po zakończonych dyskusjach i częściach warsztatowych podano poczęstunek,



a goście mieli możliwość wymieniania się między sobą uwagami w luźnej atmosferze.

Wydarzenie miało charakter zamknięty, a to przez system zapisowy gości. Wolnych było tylko 50 miejsc, dzięki czemu wydarzenie sprawiało kameralny charakter i pozwoliło utrzymać luźną konwencję, pozwalającą na indywidualną wymianę zdań czy opinii. Mniejsza liczba osób pozwala również na większą możliwość wymiany kontaktów i nawiązywanie relacji, często również biznesowych.



MEDISSIMA



PIĘKNO, SPRAWNOŚĆ, ZDROWIE

ODDAJ SIĘ W RĘCE PROFESJONALISTÓW

CHIRURGIA PLASTYCZNA
I MEDYCYNĄ ESTETYCZNA



CHIRURGIA RĘKI
I ORTOPEDIA



ENDOKRYNOLOG › PSYCHOLOG › CHIRURG



DIETETYKA › BARIATRIA

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

WWW.MEDISSIMA.PL



Fot. Canva

ANTIDOTUM NA WSTYDLIWE PROBLEMY

AUTORKA: DAGMARA RYBICKA

Nietrzymanie moczu, koszmarne miesiączki, ból promieniujący do jąder. Wstyd się przyznać, że się to ma, bo lista dolegliwości uro i ginekologicznych do najbardziej wdzięcznych tematów nie należy. Jednak zanim nauczymy się z nimi żyć, warto przełamać wstyd i spotkać się z urofizjoterapeutą, który po kilku wizytach przywróci komfort naszego życia. - Taka „uroda”, po dziecku minie, niejeden popuszcza - to potworne mity, które najwyższa pora obalić – tłumaczy Emanuela Wolszczak, fizjoterapeutka uroginekologiczna.

Na czym polega fizjoterapia uroginekologiczna?

Ogólnie ujmując jest to dział fizjoterapii, który zajmuje się obszarem miednicy mniejszej oraz dysfunkcjami w układzie moczowo-płciowym. Przy czym należy mieć świadomość, że oddzielenie miednicy od reszty ciała nie jest możliwe, dlatego fizjoterapeuta w swojej pracy skupia się na całym ciele.

Wyłącznie kobiecym?

Nie, ten rodzaj terapii przeznaczony jest dla obu płci. Jednak skojarzenie jest jak najbardziej prawidłowe, ponieważ to panie są w ciąży, rodzą dzieci i miesiączkują. Są to stany predysponujące do pewnych dolegliwości. W przypadku panów, którzy przebyli operacje w rejonie miednicy, usunięto u nich prostatę czy hemoroidy również powinno się traktować takie sytuacje, jako predyspozycje. Dolegliwości nie wolno bagatelizować, bywa, że już pierwsza konsultacja u urofizjoterapeuty przynosi pomoc, bo odciąża mięśnie i pozwala dowiedzieć się więcej o przypadłości. Niestety mam wrażenie, że pomimo edukacji związanej z męskimi chorobami ten rodzaj terapii wciąż stanowi w Polsce tabu. Panowie są nieśmiali, dla wielu nie do pomyślenia są regularne badania u urologa. Do specjalisty trafiają w ostateczności, nie radząc sobie z problemem. Panie są bardziej otwarte.

Kiedy fizjoterapia uroginekologiczna zagościła w Polsce? Wydaje się, że dość niedawno...

Jest z nami od parunastu lat. Obecnie coraz więcej mówi się o problemach, które jest w stanie rozwiązać. Wynika to ze wzrostu świadomości, który wyraźnie wybrzmiewa w dyskusji społecznej. Proszę zwrócić uwagę, że zainteresowanie terapią pojawiło się wraz z naciskiem na prawa kobiet – panie szukają pomocy dla siebie, a fizjoterapia uroginekologiczna oznacza dla nich kolejny element dbania o swoją kobiecość.

Z jakimi problemami zgłaszają się do pani pacjenci?

Najczęściej są to panie w ciąży, które borykają się z problemami bólu pleców, spojenia łonowego, ciągnięcia w rejonie brzucha, z nietrzymaniem moczu, bolesnymi miesiączkami i wstydliwym. Moim zawodowym marzeniem jest, aby kobiety planując zajście w ciążę zdecydowały się na wizytę, w trakcie której sprawdzą stan swojego zdrowia, napięcie, dzięki czemu ich ciało będzie przygotowane do porodu. Plecy w ciąży naprawdę nie muszą boleć. Ważne jest wdrożenie profilaktyki, które zapobiegnie rozjęściu się mięśnia prostego, czy obniżeniu dna miednicy.

Tylko jak przełamać wstyd? Informacjom w internecie trudno zaufać, a o pewnych problemach nie chcemy rozmawiać z przyjaciółmi przy kawie.

Problem tkwi w braku świadomości, że takie dolegliwości można zniwelować. Mam za sobą wiele rozmów z paniami, które zdecydowały się szukać pomocy, bo nie były w stanie dłużej funkcjonować z bólowymi miesiączkami czy nietrzymaniem moczu. Podczas wywiadu okazywało się, że miały nacięte krocze, lub poród przez cesarskie cięcie. Są zaskoczone słysząc ode mnie, że blizny powinny być rozpracowane, a bolesna miesiączka nie ma nic wspólnego z „taką urodą” i po urodzeniu dziecka samistnie nie przejdzie. To wciąż jakiś potworny mit, że miesiączka powinna boleć. Nie, nie powinna.



EMANUELA WOLSZCZAK

Fizjoterapeutka, na co dzień współpracująca z gabinetami Pietreha, Ach Studio oraz w Sfizjowane. A wszystko zaczęło się od... żeglarsstwa, które wymagało zwiększenia tężyzny fizycznej i tak latami rodziły się kolejne pasje do treningu fitness, siłowego, jogi. Z chęci zwiększenia wiedzy o ludzkim ciele rozpoczęła studia na Gdańskim Uniwersytecie Medycznym. Doświadczenia związane ze sportem spowodowały, że zrodziła się w niej chęć pomocy sportowcom. Zaczęło się specjalizacji w fizjoterapii ortopedycznej, a od pewnego czasu również uroginekologicznej.



Fot. Canva

Zawodzi edukacja, czy jesteśmy za mało dociekliwi?

Ważne, aby lekarze ginekolodzy informowali pacjentki o takim rodzaju terapii. Współpraca z urofizjoterapeutami pozwoliłaby zwiększyć skalę działań profilaktycznych i tym samym polepszyć jakość życia. Grając o zdrowie robmy to do jednej bramki.

Biorąc za punkt odniesienia liczbę reklam dotyczących nietrzymania moczu, zakładam, że skala problemu jest spora. Dyskomfort i poczucie wstydu – z tym zmagają się Polki?

Gdy pytam o incydenty związane z nietrzymaniem moczu, panie unikają kontaktu wzrokowego, zamyślają się. Ciężko jest im się przyznać, czemu wcale się nie dziwię, ponieważ prowadzona narracja pokazuje, że problem dotyczy starszych pań. Nie jest to prawdą, z nietrzymaniem moczu mierzą się młode dziewczyny, które ćwiczą na siłowni, a ich mięśnie są napięte. W przypadku młodych osób nie ma mowy o niewydolności mięśni, odsyłanie ich do internetu i listy ćwiczeń na mięśnie Kegla powoduje błędne koło, bo mięśnie napinają się jeszcze bardziej. Pierwszym krokiem powinno być udanie się do specjalisty, który oceni ich napięcie.

Czego spodziewać się podczas pierwszego spotkania z panią? Nie taki diabeł straszny, jak go malują?

Na początku zawsze jest wywiad, rozmawiamy z pacjentem o problemie, z którym się do mnie zgłosił. Dopytuję o aktywność fizyczną, przebyte operacje. Następnie oglądam ciało, patrzę na postawę, sprawdzam napięcie. Palpacyjnie oceniam rejon brzucha i tory oddechowe – jeśli pacjentka będzie czuła się w porządku z tym, aby przejść do badania przezpochwowego, jest ono kolejnym elementem. Jeśli widzę, że u danej osoby jest taka potrzeba i może to pomóc w terapii zawsze zachęcam. Jeśli pojawia się dyskomfort, pacjentka nie jest oswojona z taką formą, na tym poprzestajemy.

Jakie badanie czeka na panów?

Początek jest taki sam – rozmawiamy, sprawdzam brzuch i po-

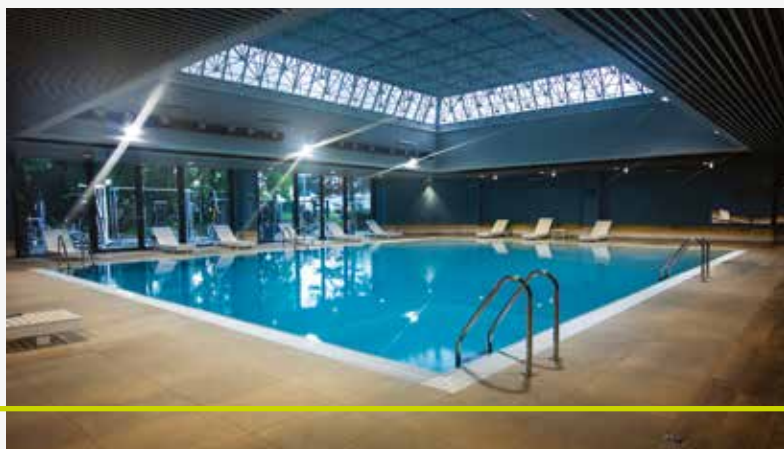
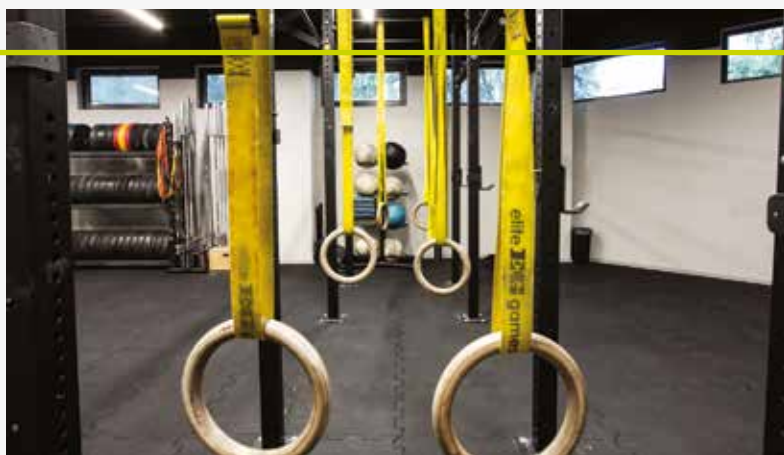
szczególne napięcia. Kontynuacja badania może mieć miejsce per rectum, czyli przez odbyt. Nie jest ono konieczne, praca przez powłoki brzuszne, edukacja, dobre ćwiczenia również dają świetne efekty. Panowie nie mają potrzeby się zrażać!

Przygotowując się do rozmowy miałam wrażenie, że mamy do czynienia z modą na uroginokoterapię. Dlaczego nie uczy się nas, jak bardzo jest pomocna?

To, co pani odbiera jako modę w praktyce jest próbą zwiększenia świadomości. Dawniej nie mieliśmy pojęcia o istnieniu fizjoterapeutów, dziś bardzo chętnie korzystamy z ich wiedzy. Postęp tego obszaru medycyny stale się rozwija, pacjenci dostrzegają światło w tunelu dla problemów, które do tej pory wydawały się nierozwiązywalne. Dostaliśmy nowe narzędzie, które pomaga, leczy, podnosi komfort życia, dlaczego nie skorzystać?

Kiedy zaleca pani spotkanie? Co powinniśmy potraktować, jako sygnał, że już pora?

Uroginogoterapia potrzebna jest paniom w ciąży i po porodzie. Niezależnie, czy dziecko przyszło na świat siłami natury, czy też podczas cesarskiego cięcia ważne jest sprawdzenie stanu mięśni dna miednicy, bo przecież te były potrzebne przez całą ciążę. W przypadku bolesnych miesiączek polecam terapię zamiast leków przeciwbólowych i złego samopoczucia uniemożliwiającego normalne funkcjonowanie. Z kolei u panów powodem do wizyty powinny być operacja w rejonie miednicy, bolesność jąder, pachwin, promieniowanie do jąder i popuszczanie moczu. Terapia związana z nietrzymaniem moczu trwa 3 miesiące - pół roku, na początku spotkania są częstsze, ponieważ potrzeba więcej czasu na badania, rozmowy i edukację, która jest niezbędna do leczenia i samo regeneracji. W przypadku pozostałych dolegliwości należy się nastawić na trzy, cztery spotkania rozłożone w czasie, natomiast wszystko jest bardzo indywidualne, nie da się tego przewidzieć.



STOP INFLACJI

w Marina Wellness Center ceny karnetów bez zmian!

Karnet OPEN - 219 zł.

Karnet OPEN 10-16 - 89 zł

Karnet sauna / siłownia - 139 zł

Karnet sauna / siłownia / fitness - 159 zł

Karnet aqua aerobik (10 wejść) - 300 zł

Karnet Senior (10 wejść) - 119 zł.

Marina Medical Center
Novotel Gdańsk Marina, Jelitkowska 20
tel. 500 359 168
www.marinawellness.pl

DR KAROLINA WINKEL

POTRAFIĘ WYDOBYĆ PIĘKNO

AUTORKA: DAGMARA RYBICKA

Wchodząc do gabinetu dr Winkel pacjentki mogą być pewne, że ta doświadczona lekarka wydobędzie z nich prawdziwe, nieprzerysowane piękno. W swojej pracy skupia się przede wszystkim na upiększaniu twarzy zachowując jej naturalny wygląd.

Wysublimowane poczucie estetyki w połączeniu z najwyższymi kwalifikacjami i holistycznym podejściem do medycyny powoduje, że efekty wykonywanych przez nią zabiegów są spektakularne, i jak w przypadku autorskiej metody ReaLips pozwalają uzyskać usta marzeń. - **Lubię pracować z ludźmi, dzielić się wiedzą, umiejętnościami i talentem. Nagrodą są szczęśliwe pacjentki oraz informacje od kolegów i koleżanek lekarzy, którzy wdrożyli moją metodę modelowania ust do swojej praktyki – tak o kulisach swojej pracy opowiada dr Karolina Winkel specjalizująca się w medycynie estetycznej i stomatologii zarazem.**



Dlaczego zdecydowała się pani zawodowo łączyć tak trudne dyscypliny medyczne? Co jest dla pani nagrodą za ogrom pracy nad samodoskonaleniem i podnoszeniem kwalifikacji w medycynie estetycznej i stomatologii?

Medycyna estetyczna wymaga umiejętności manualnych, które cechują lekarzy stomatologów. Moją pasją było również upiększanie kobiet – nie traktuję tego obszaru wyłącznie jako mechanicznego i szybkiego podawania botoksu czy też robienia tzw. „kaczyczych dziubków”. Z mojego gabinetu wychodzą szczęśliwe i naturalnie wyglądające panie, jest mi niezmiernie miło czytać i słyszeć, że sprawiłam im dużo radości, czują się piękne i są za to wdzięczne. Cieszę się, że mam swój wkład w podnoszenie ich samooceny i wartości, co przekłada się na dobre samopoczucie psychiczne.

Podchodzi pani do pacjentek w sposób holistyczny. Czym według pani jest ta definicja?

Tak, medycynę estetyczną traktuję jako holistyczne podejście do piękna. Głównie zajmuję się twarzą, nie wchodzę w bardziej drastyczne zabiegi, jak lekarze, którzy nie specjalizując się w chirurgii plastycznej podejmują się korekty np. powiek. To oczywiście pojedyncze przypadki. Ja obrałam zupełnie inną drogę, upiększam panie nie rezygnując ze stomatologii, która jest moim zawodem. Płynnie przechodzę pomiędzy dwoma obszarami i widzę, że świetnie się to sprawdza. Poza tym medycyna estetyczna stała się moją prawdziwą pasją.

Medycyna estetyczna oprócz dużego poczucia estetyki wymaga też wielu innych, bardziej złożonych umiejętności, jak chociażby znajomości psychologii...

To bardzo ważne, aby umieć wydobyć z twarzy piękno, a także uświadomić pacjentkę, że na jakiś zabieg jest za wcześnie, za późno, czy będzie go za dużo. Zdarza się, że panie nie mają balansu, dlatego istotnym elementem mojej pracy jest edukacja. Bywa, że należy jasno powiedzieć o potrzebie wsparcia psychologicznego, rolą lekarzy jest wyjaśnienie, rozmowa, skierowanie na pewne rozwiązania, a nie tylko umówienie na 15 minutowy zabieg botoksu i rzucone w pośpiechu „do widzenia”.

Dr Karolina Winkel

lekarz medycyny estetycznej
oraz lekarz stomatolog.

Trener modelowania ust
autorską metodą **ReaLips**

Właścicielka kliniki Dr Winkel Medycyna Estetyczna

Czas wydaje się tu niezwykle ważny. Ile czasu poświęca pani swoim pacjentkom? Czy zawsze są gotowe na szczerą rozmowę?

Rozmowa, w której chcę pewne rzeczy przybliżyć i uświadomić trwa około 15 minut, a sam zabieg 40 min. Do mojego gabinetu trafiają panie, które wiedzą, że nie zostaną skrzywdzone. Bardzo rzadko mam pacjentki, które nadużywają medycyny estetycznej przez co wyglądają przesadnie. Z reguły takie pacjentki z racji konieczności w ich mniemaniu wykonania zabiegu trafiają w ręce osób niebędących medykami, dla których usta nigdy nie są za duże. Gdy przychodzi do mnie pacjent potrafię z nim odpowiednio porozmawiać, tak aby go nie zrazić. Pomaga mi w tym intuicja.

Zdarza się pani odwiedzić pacjentki od zabiegów, które nie mają sensu lub mogą je oszpecić?

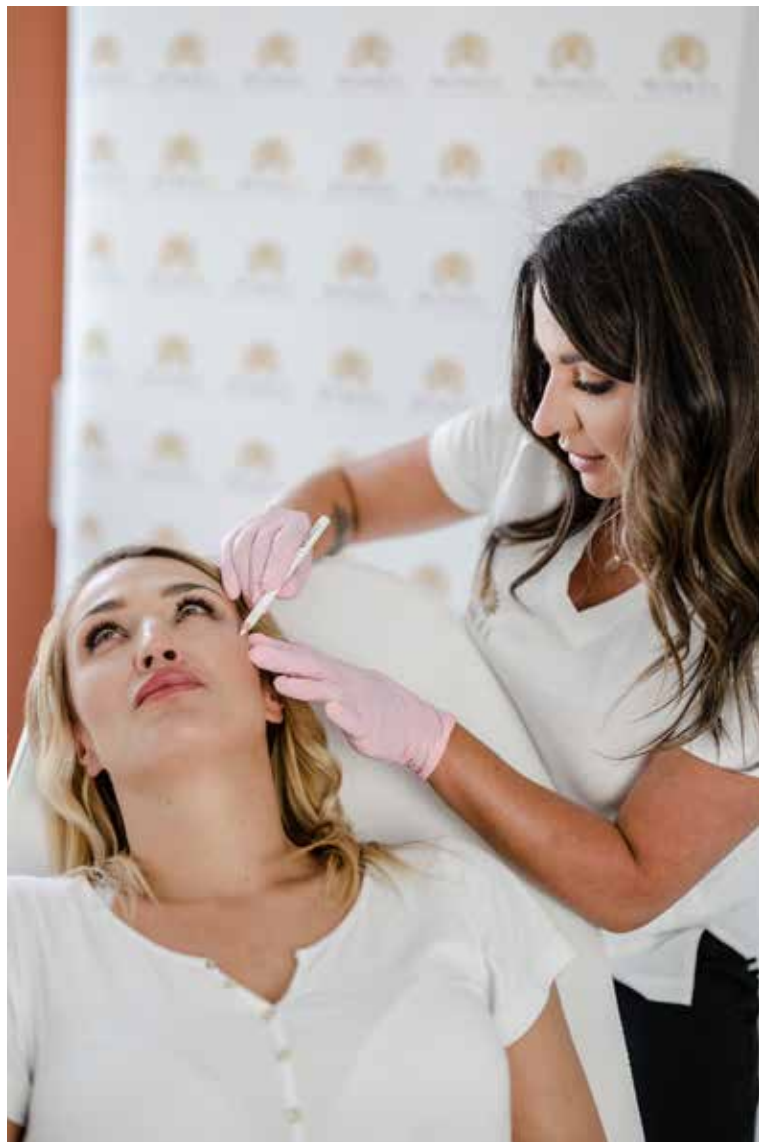
Bardzo często. Bywają panie uzależnione od pewnych zabiegów. Przychodzą do gabinetu zbyt często, pomimo że chwilę wcześniej zrobiły komplet w postaci botoksu, ust i mezoterapii czy wolumetrii. Staram się tłumaczyć, że wyglądają bardzo dobrze, skóra musi odpocząć, bo można ją przestymulować. Nadmiar podanych preparatów nie będzie działał korzystnie, więc przerwy muszą być dłuższe niż 3 miesiące. W przypadku takich wątpliwości rozmowa ma kluczowe znaczenie.

Jest pani twórczynią autorskiej metody modelowania ust. Zachwycone pacjentki podkreślają, że podarowała im pani usta marzeń. Czy uchyli pani rąbka tajemnicy na czym polega RealLips?

ReaLips dopracowywałam przez ostatnie lata na bazie różnych metod. Bardzo spodobał mi się efekt Russian Lips, gdzie usta są wywinęte na płasko. Są duże, nie wyglądają sztucznie, ponieważ nie ma projekcji do przodu. Zaczęłam modyfikować metodę, tak by usta wyglądały naturalnie już bezpośrednio po zabiegu. Sama metoda polega na trzech wkłuciach i wertykalnym wachlarzowym podaniu kwasu hialuronowego o odpowiedniej gęstości. W swojej praktyce stosuję kwasy hialuronowe najwyższej jakości. Tkanka nie jest traumatyzowana, pacjentka unika posiniaczenia i praktycznie bezpośrednio po zejściu z fotela usta prezentują się znakomicie. Są płaskie i mocniej wywinęte. Ja każde usta traktuję indywidualnie, ponieważ ich anatomia jest zróżnicowana, związana z wiekiem, bazuję na mojej autorskiej metodzie posiłkując się, gdy trzeba dodatkowymi nakłuciami.

Jest pani doświadczonym szkoleniowcem, jakiej wiedzy oczekują od pani koledzy po fachu i co w relacji uczeń-nauczyciel sprawia największą radość?

Szkolenia są dla mnie bardzo ważne, odpowiada mi forma współpracy, w której mam pacjentkę, czyli robię to co kocham, a jednocześnie obok stoją koledzy po fachu, z którymi wymieniamy się doświadczeniami. Tak przebiegały moje początki kariery, z biegiem czasu nabierałam doświadczenia. Dziś mogę dzielić się niuansami i kruczkami, lubię to robić, pracować z ludźmi, dzielić się wiedzą, umiejętnościami i talentem. Nie chcę tego chować dla siebie, pragnę przekazywać. Nagrodą są informacje od kolegów i koleżanek którzy wdrożyli moją metodę. To mnie motywuje i daje radość, że mogę uczyć innych tego, na co sama ciężko zapracowałam.



Co poradziłyby pani naszym czytelniczkom, które chciałyby poczuć się piękne jesienią?

Aby zrewitalizować, odżywić oraz odmłodzić skórę zachęcam do biostymulatorów. Na poprawę humoru usta w naturalny sposób, tak by nikt nie zauważył ingerencji. Z myślą o zbliżającym się karnawale zaleciłabym botoks, aby skóra była napięta, a czoło bez zmarszczek. Makijaż będzie się doskonale prezentował.

Prowadzi pani dwa gabinety, proszę powiedzieć naszym czytelniczkom gdzie panią znajdą?

Pierwszy z gabinetów, stomatologiczno - estetyczny otworzyłam 7 lat temu. Mieści się on we Władysławowie, drugi natomiast, na potrzeby pacjentek z Trójmiasta jest na gdańskiej morenie. Po więcej informacji zapraszam na mój Instagram oraz stronę internetową.

HEVER

ZDROWY SEN I EDUKACJA

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Salon Snu Hever nie przestaje edukować! Każdego miesiąca organizuje spotkania, podczas których przy pomocy fizjoterapeutów można odpowiednio dobrać materac pod swoje potrzeby. Dzięki temu sen staje się dobry i bardziej jakościowy, a zakup materaca po miesiącu użytkowania nie okazuje się rozczarowaniem. O idei spotkań, przepisie na zdrowy sen i cennych akcesoriach do spania rozmawiamy z Wiwianną Szczerbowską, kierowniczką rodzinnej firmy Hever.

Raz w miesiącu Salon Snu Hever organizuje cykliczne spotkania, podczas których klienci mogą skonsultować wybór materaców i porozmawiać na temat dobrego snu. Na jaką konkretnie pomoc mogą liczyć przybywający na spotkanie goście?

Raz w miesiącu klienci mogą umówić się na bezpłatne konsultacje w Salonach Snu Hever, dzięki którym skorzystają z bezpłatnych porad fizjoterapeutów. Mogą również liczyć na profesjonalną pomoc, aby pod kątem medycznym pomogli im w wyborze odpowiedniego materaca. Każdy klient ma szansę wypróbować materac, a ekipa z Fizjolaab sprawdzi, czy kręgosłup prawidłowo się układa na materacu oraz odpowie na wszystkie nurtujące pytania. Akcja jest przede wszystkim skierowana do klientów, którzy na co dzień borykają się z problemami z kręgosłupem, ale i do tych, którzy chcą dobrze dobrać materac. Warto skorzystać z rad profesjonalistów - dzięki temu mamy szansę dobrze się wyspać. Jak mówi nasza maksyma- Hever śpij i śnij!

Cały czas mówi się o „dobrym śnie”, ale czym on właściwie jest?

Dobry sen dla mnie zaczyna się wtedy, kiedy człowiek wstaje wypoczęty, nasze ciało zdąży się zregenerować i nie odczuwamy żadnego bólu po każdej przespanej nocy, ponieważ mamy zapewnione odpowiednie podłoże do snu.

Tu dochodzimy do sedna. Czy istnieje prosta zasada, która wskaże nam jak wybrać ten właściwy materac?

Niestety nic nie zastąpi osobistej wizyty w salonie stacjonarnym. Zamawianie materaca online to jak kupowanie przysłowiowego kota w worku. Żeby mieć jakiegokolwiek porównanie trzeba wypróbować kilka modeli materacy, sprawdzić, jak układa się nasze ciało, a przede wszystkim kręgosłup. Ważne są też odczucia klienta, na którym materacu czuje się komfortowo, ponieważ jest to zakup na najbliższe 10 lat. Decyzja nie jest prosta, ale nasi doradcy służą pomocą!

Jednak dobry sen to nie tylko materac, ale także akcesoria, takie jak poduszki, koldra, pościel. Jak duże ma to znaczenie?

Kiedy mamy już dobrze dobrany materac, nie możemy zapomnieć, że stelaż, na którym leży materac, to podstawa, aby zatrzymać elastyczność i sprężystość materaca. Kolejnym elementem jest ochroniacz na łóżko, który zapewni bardziej higieniczny sen, a jednocześnie dłuższą żywotność i trwałość produktu. Poduszka musi być odpowiedniej wysokości oraz indywidualnie dopasowana do każdego klienta. Co więcej, wybieramy ją dopiero, gdy mamy już materac. W naszych salonach również oferujemy koldry - do wyboru są syntetyczne lub naturalne z puchu - to zależy już tylko od naszego budżetu.

Zarówno materace, jak i wszystkie tego typu dodatki otrzymamy w Salonie Snu Hever. Znaczenie branżę od podszewki i zdaje się, że waszą najmocniejszą stroną jest chyba kilkunastoletnie doświadczenie?



Nasza firma działa na trójmiejskim rynku już 14 rok. Obecnie posiadamy aż 8 salonów w różnych lokalizacjach (Gdańsk, Rumia, Legnica, Lubin, Wrocław oraz Łódź). Trzeba przyznać, że ciężka praca u podstaw oraz uczciwe podejście do naszych klientów zapracowało. Zarówno proponowane łóżka i materace oraz profesjonalna obsługa pozwalają nam funkcjonować w dobrej kondycji.

Hever to firma rodzinna. Zapoczątkował to pani ojciec, a dziś to pani stoi na równi z nim. Jakie to uczucie?

Swoją pracę w naszej firmie rodzinnej zaczęłam blisko 6 lat temu i przeszłam wszystkie etapy od doradcy klienta po kierownika salonów. Dziś zajmuję się marketingiem, rozbudową marki, kontraktami z nowymi kontrahentami, wizerunkiem firmy oraz kieruję grupą naszych pracowników we wszystkich Trójmiejskich salonach oraz w Łodzi. W tej firmie stawiamy przede wszystkim na ludzi, a najważniejsza w jej strukturach jest rodzina, w której mam stałe oparcie.

Jakie cele stoją dziś przed Salonem Snu Hever?

Z naszych najbliższych planów chcielibyśmy mieć jeszcze jeden salon w centralnej Polsce oraz rozbudować naszą sprzedaż w sklepie online. Mam nadzieję, że sytuacja, która obecnie panuje na świecie unormuje się, a nasi stali i nowi klienci częściej będą zaglądać do naszych showroomów. Zapraszam wszystkich do śledzenia naszych mediów społecznościowych.



Rumia Galeria Wnętrz Alucolor
ul. Grunwaldzka 6
84-230 Rumia
791 509 793
rumia@new-hever.pl

Gdańsk City Meble
Aleja Grunwaldzka 211
80-266 Gdańsk
533 905 833
top@new-hever.pl

Gdańsk Szadółki Rental Park
ul. Przywidzka 9
80-174 Gdańsk
697 444 533
rental@new-hever.pl



BALTIQMED

PRYWATNE GABINETY MEDYCZNE

JESTEŚ NASZYM PRIORYTETEM

GINEKOLOGIA

GINEKOLOGIA ESTETYCZNA

MEDYCYNĄ ESTETYCZNA

PSYCHIATRIA

DERMATOLOGIA – WENEROLOGIA

ENDOKRYNOLOGIA

FIZJOTERAPIA UROGINEKOLOGICZNA

GDYNIA, ŚWIĘTEGO WOJCIECHA 10

+48 669 351 502

BIURO@BALTIQMED.PL

WWW.BALTIQMED.PL



THE CORE

W KONFRONTACJI Z WŁASNYMI LĘKAMI

AUTORKA: JUSTYNA SIENKIEWICZ - BARANIAK | FOTO: KAROL KACPERSKI

Roger Ballen, jeden z najwybitniejszych współczesnych fotografów i Tomasz Górnicki, przedstawiciel młodego pokolenia polskich rzeźbiarzy - właśnie ta dwójka artystów wspólnie stworzyła w budynku gdańskiej stoczni niezwykle spójną koncepcyjnie przestrzeń, fundując zwiedzającym trudną podróż w głąb własnych emocji, wspomnień i, być może, drzemiących w nas wyrzutów sumienia.

W jednej z najciekawszych scen filmu „Wielkie piękno” w reżyserii Paolo Sorrentino jego główny bohater, Jep Gambardella - nieco zblazowany i rozczarowany intelektualną kondycją ludzkości przedstawiciel współczesnej rzymskiej inteligencji - rozmawia z artystką i performerką Talią Concept po jej kontrowersyjnym (i nie do końca chyba udanym) występie. Gdy Jep pyta Talię o sens nadużywanego przez nią, enigmatycznego zwrotu „ponadmysłowe vibracje”, ta okazuje się bezradna, a finalnie nie jest w stanie w prosty sposób obronić własnego stanowiska jako artystka. O tajemniczych ponadmysłowych wibracjach myślę z czułością niejednokrotnie, gdy ten, który miał być królem, okazuje się - po raz kolejny - nagi lub, ewentualnie, przyodziany w groteskę i jarmarczność, egzaltowaną duchowość. I taka też była moja pierwsza myśl po przeczytaniu leadu do wystawy wspólnego projektu Tomasza Górnickiego i Rogera Ballena - bo jakże inaczej interpretować opis, który wkraczającemu na ekspozycję widzowi obiecuje „ujawnienie ukrytego stanu umysłu, który w taki czy inny sposób przenika całą ludzkość”, o samych pracach zaś czytamy, że „mają zdolność wywoływania w podświadomości widza stanu introspekcji” i „niesamowitą zdolność do trwania i przekształcania stanów (tegoż - red.) umysłu”. Na szczęście, po tym dającym niewiele nadziei wstępie trzeba było jak najszybciej uderzyć się w pierś i zapomnieć o Talii Concept - The CORE okazało się bowiem głęboko egzystencjalnym przeżyciem, które z widzem „robi” dokładnie to, co obiecano nam w towarzyszącym ekspozycji opisie - zmusza do konfrontacji z własnymi lękami, pozostawiając odbiorców bezradnych wobec własnych interpretacji zgromadzonych na ekspozycji dzieł.

STANY ZAWIESZENIA

The CORE to łącząca fotografie i rzeźbę wystawa, którą przez trzy wrześniowe tygodnie mogliśmy podziwiać w surowych przestrzeniach gdańskiego Plenum. Zaprezentowa-

no tam prace jednego z najwybitniejszych współczesnych fotografów - urodzonego w USA, a tworzącego i mieszkającego w RPA fotografa Rogera Ballena oraz przedstawiciela młodego pokolenia polskich rzeźbiarzy, Tomasza Górnickiego. Fotografie Ballena, znanego ze swojego zamiłowania do portretowania ludzi w trudnych do zdefiniowania sytuacjach, we wnętrzach opuszczonych, zruinowanych domów i w granicznych stanach emocjonalnych doskonale wpisały się w przestrzeń pomiędzy eksponatami Górnickiego - ludzkimi sylwetkami, w rozmiarze niepokojąco bliskim naturalnemu, skulonymi w rozpaczliwych pozach, z ciałami splekanymi, zdekonstruowanymi, zdeformowanymi, czasami zawieszonymi między sufitem a podłogą, wreszcie figury dziecięce, rozstawione między nadszarpniętymi zębem czasu szkieletami (szpitalnych?) łóżek bez materacy, zatopione w brudnej wannie wypełnionej pyłem i popiołem, z twarzami okrytymi tkaniną lub papierową torbą. Motywy dziecięce to szczególnie sugestywna część tej ekspozycji - po opuszczeniu terenu wystawy to właśnie one najdłużej „okupowały” moją pamięć, zresztą w podobnych, niepokojących kontekstach pojawiały się one również na fotografiach Rogera Ballena. Wszystkie te rozbielone, uchwycone w paroksyzmie bólu i najwyraźniej osamotnione ludzkie postacie naprawdę głęboko wwierały się w świadomość obserwatora, zdając się wołać o chwilę jego uwagi.

„LUDZKOŚĆ, KTÓRA ZOSTAJE”

Ballen i Górnicki stworzyli w budynku stoczni niezwykle spójną koncepcyjnie przestrzeń, fundując zwiedzającym trudną podróż w głąb własnych emocji, wspomnień i być może drzemiących w nas wyrzutów sumienia. Połączenie czarno-białych fotografii (wykadrowanych jakby przypadkowo, nierzadko pozostawiających odbiorcy spore pole do własnych interpretacji) z rzeźbami Tomasza Górnickiego to wyraz głębokiej egzystencjalnej refleksji nad kondycją człowieka i jego emocjonalnymi stanami. Nie bez znaczenia jest





też wybór miejsca ekspozycji – surowe, industrialne przestrzenie Plenum idealnie współgrały z przesłaniem wystawy. Nie do końca przekonał mnie jedynie pomysł, by eksponaty umieścić w sali znajdującej się w bezpośrednim sąsiedztwie baru z kolorowymi drinkami, wydaje się, że treści wypływające z ekspozycji zasługują na własną przestrzeń, niezakłóconą przez brzęk filiżanek i trywialne rozmowy przy kawie. Z drugiej strony jednak - to, co beztroskie od wieków koegzystuje przecież z tym, co dramatyczne i rozpaczliwe, jak pięknie pisał Miłosz w swoim „Campo di Fiori” i może taki właśnie był przysłowiowy zamysł projektanta? Tak czy inaczej, warto było oddać bohaterom The CORE choćby kilkanaście minut, w przerwie między kolejnymi wykonawcami koncertu z sali poniżej. Gipsowe dłonie i postacie uwiecznione na fotografiach zostały ze mną na dużo dłużej niż większość dźwięków, które ze sceny popłynęły tego wieczoru.

Maxi-slabs
that look like marble

MAXFINE
FMC FABBRICA
MARMINI E GRANITI



studiodago

www.studiodago.pl

A BRAND OF  IRIS
CERAMICA
GROUP

discover more at
www.irisfmg.com

Biblioteczka PRESTIŻU

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Schyłek lata, a wraz z nim czas spokojnej, jesiennej nostalgii i dobrych lektur.

We wrześniowym zestawieniu prestiżowej biblioteczki znajdziecie ciekawy reportaż autorstwa Izy Klementowskiej, powieść z pogranicza fantastyki, a także reporterską opowieść o Gdyni.

Nic tylko wygodnie usiąść w fotelu lub położyć się pod kocykiem i poczytać w spokoju ulubione książki (czyli to, co „jesieniary” lubią najbardziej!).



GDYNIA OBIECANA. MIASTO, MODERNIZM, MODERNIZACJA 1920–1939

Autor: Grzegorz Piątek
Wydawnictwo: W.A.B.

Grzegorz Piątek stworzył opowieść o mieście, który sam się zbudował od podstaw w bardzo krótkim czasie i marzył o tym, żeby być miastem idealnym w idealnej Polsce. To miejsce, które mogło przezwyciężyć wiele barier, z jakimi borykały się inne miejscowości, naznaczone historią, nie zawsze lekką. Nowy plan, nowe życie, nowi ludzie, nowe pokolenia – tak miało powstać najlepsze miejsce do życia w nowoczesnym stylu. Ale czy się udało? Reporter próbuje odpowiedzieć na to pytanie i przygląda się poszczególnym aspektom miasta, oceniając, co się udało, a co można byłoby poprawić...



MINUTY. REPORTAŻE O STAROŚCI

Autor: Iza Klementowska
Wydawnictwo: Marginesy

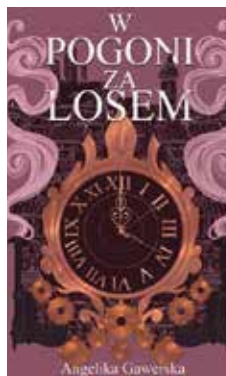
Czym jest starość? To pytanie pada przez cały czas w reportażu Klementowskiej. Kiedy się pojawia pierwsza myśl o tym, że jest się starym? Czy da się zauważyć pierwsze momenty upływającego czasu? Czy można ignorować bycie starym? A może można nie zauważyć, że się zestarzało? Reporterka wraz ze swoimi bohaterami próbuje odpowiedzieć na te pytania, przygląda się, z czym wiąże się współcześnie starość i jak ona wygląda oczami osób w podeszłym wieku. To nie jest list miłosny za utraconymi latami, lecz próba oswojenia nowej rzeczywistości i udowodnienia, że te lata mogą być drugą młodością.



JESTEŚMY INNI

Autor: Małgorzata Kocha
Wydawnictwo: Prószyński i S-ka

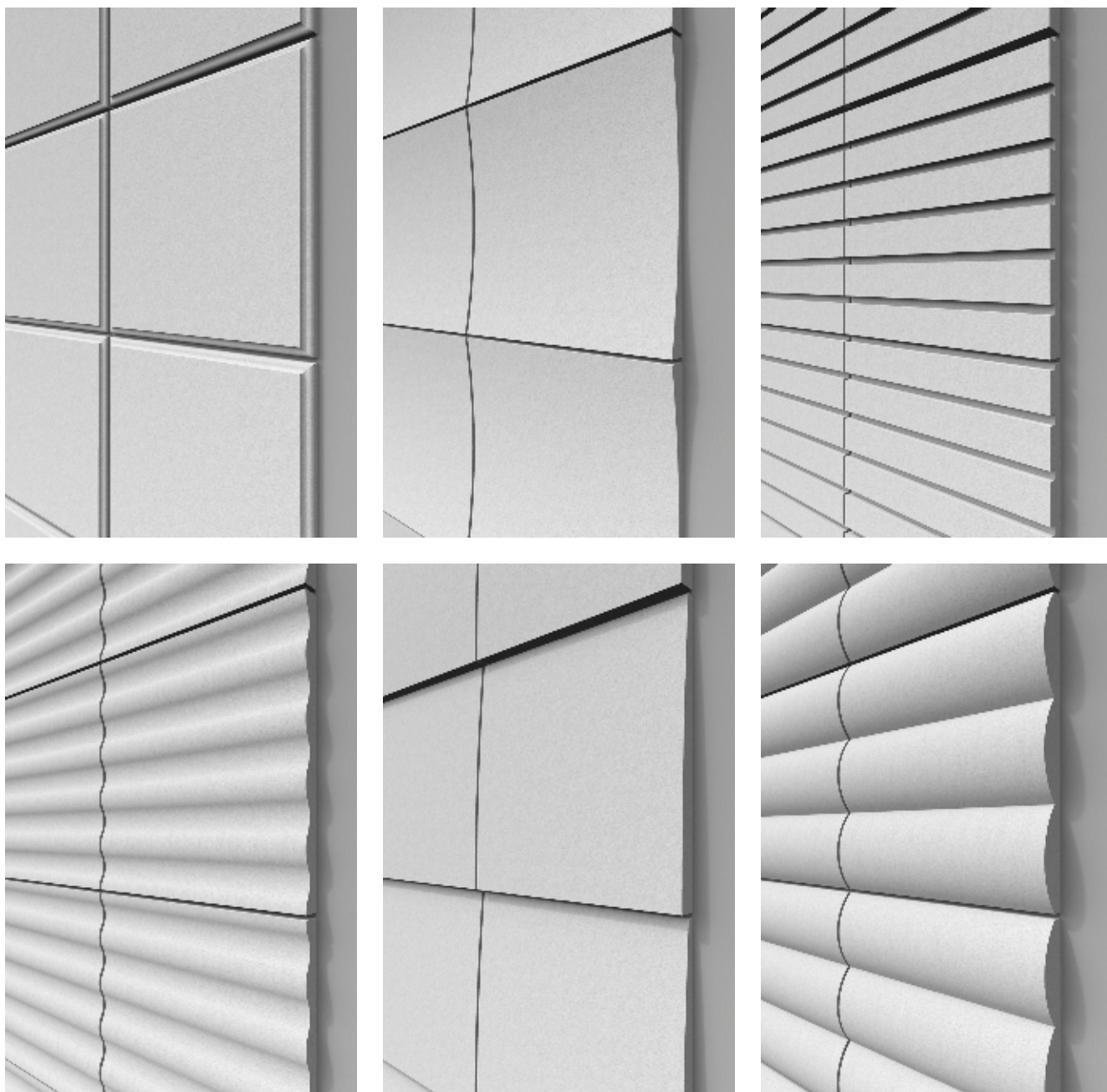
Historia o niej i o nim. Spotykają się w niespodziewanym momencie swojego życia. Jak zwykle to bywa. Ona jest młodą architektką, która próbuje swoich sił w zawodzie. Jednak życie osobiste mocno dało jej w kość. Dodatkowo sama wychowuje synka, walczy z depresją i lękiem. Tym razem przed mężczyznami. Natomiast on jest elektroautomatykiem, zajmującym się skomplikowanymi systemami alarmowymi, a po nocach siedzi i łamie kody zabezpieczeń na zlecenie gangstera. Jak potoczą się ich losy? Czy uda im się coś razem stworzyć? Czy jedno kłamstwo pozwoli im zbudować coś trwałego?



W POGONI ZA LOSEM

Autor: Angelika Gawerska
Wydawnictwo: Novae Res

Powieść z pogranicza fantastyki! Ariel Kwiatkowski przegląda oferty pracy, kiedy trafia na taką, która niezwykle go zaintrygowała. Okazuje się, że przechodząc serię rozmów i wywiadów oraz rozpoczynając szkolenie – przygotuje się do roli specjalnego agenta działającego w czasach II wojny światowej. Bohater przechodzi wszystko bardzo szybko i dostaje nową tożsamość – Ariel von Winterfeld – od teraz jest w połowie Niemcem, w połowie Polakiem. Z takim bagażem wyrusza w... przeszłość! Tam musi poradzić sobie zarówno w podziemiu polskim, jak i w strukturach nazistów. A nie będzie łatwo, kiedy do gry wchodzi przyjaźń, ale także miłość...



STO DECO

- CIĘŻAR – **550 kg/m³**
- ODPORNOŚĆ NA UDERZENIA **KAT I**
- ODPORNOŚĆ NA DZIAŁANIE CHEMIKALIÓW, BAKTERII, GRZYBÓW, POROSTÓW CZY GLONÓW
- NASIĄKLIWOŚĆ **0,15** (po 1h) **0,30** (po 24h)
- CAŁKOWITA **MROZOODPORNOŚĆ**
- EKSTREMALNIE NISKI WSPÓŁCZYNNIK ROZSZERZALNOŚCI TERMICZNEJ, **0,000011 (1/K)**
- NIEPALNOŚĆ **A2 s1 d0 (NIEPALNA)**
- LAMBDA **0,16 W/mK**

Prestiżowe IMPREZY

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ



DO SŁUCHANIA



DO OGLĄDANIA



DO SPOTKANIA



ILUSTRATOR

FESTIWAL KOMUNIKACJI ILUSTROWANEJ

ILUSTRATOR – Festiwal Komunikacji ilustrowanej odbędzie się podczas pierwszego dnia 17. Bałtyckich Spotkań Ilustratorów. To wydarzenie branżowe o charakterze międzynarodowym, które pozwoli na konsolidację środowiska ilustratorów, wymianę doświadczeń, rozmowę i nawiązanie nowych kontaktów. Domem festiwalu stanie się Centrum św. Jana w Gdańsku. Wśród grona prelegentek i prelegentów znaleźli się: Gosia Herba i Mikołaj Pasiński, Sainer, Magoz, Cáit McEniff, Aleksandra Morawiak, Pictoric (Anna Sarvira, Oleg Gryshchenko, Olena Staranchuk), LPP (Katarzyna Antusiewicz-Telepska i Agnieszka Pagińska). Bałtyckie Spotkania Ilustratorów potrwają z kolei aż do 6 stycznia 2023. 30 twórców z dwóch krajów - Polski i Ukrainy - nawiąże dialog, który będzie trwał przez następne lata. Obopólne działanie kuratorskie jest wspaniałą okazją, aby poznać się bliżej. Jest to eksperyment, więc nie ma określonych ram, a rodzaj i charakter prac wybierają osoby, które ilustrację znają od podszewki.

Data: 14.10

Miejsce: Centrum św. Jana w Gdańsku



GDAŃSKIE GRASSOWANIA



Przed nami 95. urodziny Güntera Grassa, laureata Literackiej Nagrody Nobla, honorowego obywatela Miasta Gdańska i doktora honoris causa Uniwersytetu Gdańskiego. W ramach jubileuszowych wydarzeń organizatorzy pragną przywołać imię i odczytać dzieło artysty w tak dynamicznie zmieniającej się rzeczywistości. Na nowo chcą także szukać odpowiedzi na pytanie, jakie znaczenie dla gdańskich peregrinacji tożsamościowych ma twórczość „pisarza z Wrzeszcza”. Nie przypadkiem profesor Maria Janion określiła autora „trylogii gdańskiej” jako tego, „który odmienił artystycznie wszystko, czego się dotknął”. Literaturę traktował on bowiem także jako medium dialogu międzykulturowego i społecznego. W ramach obchodów przewidziane są między innymi: międzynarodowa konferencja interdyscyplinarna, wystawa outdoorowa Wielkie GRASSowanie, koncert „Obierając Cebulę” w wykonaniu Doroty Androsz, Mikołaja Trzaski i Olo Walickiego, premiera przewodnika literackiego „Wędrówki z Günterem Grasssem”, czy komedia muzyczna „Zakłętę w Jantarze” w wykonaniu studentów II roku PPSWA im. D. Baduszkowej. To wszystko do zobaczenia m.in. w Sali Teatralnej im. Jerzego Limona na UG, w Instytucie Kultury Miejskiej w Gdańsku, czy w Europejskim Centrum Solidarności.

Data: 6-22.10

Miejsce: Sala Teatralna UG, IKM, ECS





ALTERNATYWNE TARGI ŚLUBNE PO RAZ 12.!

Branża ślubna w najlepszym wydaniu już po raz 12. spotka się w Trójmieście. Klasycznie nie zabraknie stałych wystawców, jednak w większości swoją ofertę zaprezentują nowe firmy z Trójmiasta i nie tylko. Dzięki skupieniu wyselekcjonowanych firm, przyszli nowożeńcy będą mogli w jednym miejscu zaplanować każdy aspekt wesela. W Starym Maneżu będzie można między innymi skosztować ciast z lokalnych kawiarni i cukierni specjalizujących się w tradycyjnych wypiekach, ale także idących z duchem czasu i proponujących słodkości w nowoczesnej odsłonie. Z bogatej oferty studiów fotograficznych organizatorzy starają się wybrać te, które stawiają na minimalizm, naturalność i spontaniczność. Przyszła panna młoda będzie miała okazję osobiście porozmawiać z projektantami sukien ślubnych, makijażystkami i niszowymi jubilerami. Jak co roku nie zabraknie także lokalnych kwiaciarni zdecydowanie wyróżniających się niepowtarzalnym stylem. Na targach zobaczymy ponadto pracownice zajmujące się dekoracjami, muzyków, projektantów ślubnej papeterii oraz baristów. Przy wyborze wystawców organizatorzy stawiają sobie za cel promowanie lokalnych, niszowych marek z branży ślubnej, i póki co znakomicie się to udaje! Wstęp na targi dla odwiedzających jest wolny.

Data: 16.10

Miejsce: Stary Maneż



#RUNOSTANY SARYS

Sarsa zaprasza na koncert, który odbędzie się w listopadzie w klubie Drizzly Grizzly na terenie gdańskiej stoczni. Artystka ma przed sobą 5 występów w ramach trasy #RUNOSTANY, podczas której promować będzie swój nowy album wydany w lutym 2022. „Ten album to etap swoistej medytacji w moim rozwoju artystycznym, czyli czas, kiedy postanowiłam skupić się na swoim wnętrzu i na tym jak ja odczuwam otoczenie, czego potrzebuję. Zmysły i głos wewnętrzny to najlepsze wskazówki w drodze do spełnienia” - mówi artystka. Publiczność może spodziewać się nie tylko koncertów, ale pełnych niespodzianek spotkań, które będą działać na każdy z pięciu ludzkich zmysłów. Już w listopadzie będzie można udać się do leśnego świata Sarsy. Polecamy!



Data: 13.11

Miejsce: Drizzly Grizzly





GDAŃSKA JESIEŃ PIANISTYCZNA

Jak co roku jesień w Polskiej Filharmonii Bałtyckiej stoi pianistyka. W tym roku na Ołowiance wybrzmi 11 koncertów, podczas których zaprezentują się wybitni soliści, prawdziwi wirtuozi fortepianu. 17. Jesień Pianistyczną zainauguruje 4 listopada swoim koncertem Alexander Korsantia. W programie usłyszymy Mozarta, Chopina i Beethovena. Podczas pozostałych koncertów, które odbywać się będą zarówno na sali koncertowej, jak i kameralnej, swój kunszt wykonawczy zaprezentują: Hubert Rutkowski, Kate Liu, Maciej Gański, Janusz Olejniczak, Leonora Armellini, Barry Douglas, Denis Zhdanov, Leszek Możdżer oraz Alexander Gavryluk.

Data: 4-25.11

Miejsce: Polska Filharmonia Bałtycka



www.ika-kolor.com.pl



PODŁOGI DRZWI SZTUKATERIA

ORAC
DECOR

MEISTER
NIEMIECKIE PODŁOGI

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

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

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

11. NEOARTE - SYNTEZATOR SZTUKI

Festiwal NeoArte – Syntezator Sztuki istnieje po to, by inspirować, wspierać kreatywność, pozytywnie wpływać na człowieka i polepszać jakość jego życia, dzięki uczestnictwu w wydarzeniu kulturalnym. Jest platformą łączącą artystów z różnych kultur i dziedzin sztuki, wydarzeniem intrygującym i nietuzinkowym, dającym szansę na kontakt z muzyką i sztuką pobudzającą nowe obszary ludzkich zmysłów i wzbogacającą spojrzenie na świat. Inicjatorem i pomysłodawcą wydarzenia jest grupa pasjonatów muzyki współczesnej, której trzon stanowi trójmiejski NeoQuartet. Publiczność XI edycji festiwalu podczas pięciu dni wydarzeń będzie mogła uczestniczyć w dziewięciu koncertach, dwóch instalacjach artystycznych oraz performancie. To kilkadziesiąt kompozycji napisanych przez kompozytorów z całego świata, a siedem z nich będzie miało swoją premierę właśnie na festiwalu. Zakończenie imprezy i jej finałowy koncert, to występ gwiazdy nurtu modern classical, niemieckiego instrumentalisty i twórcy muzyki elektronicznej Svena Helbiga.



Data: 26-30.10
Miejsce: Gdańsk



IV Festiwal Książki Psychologicznej

Sopot
6–8 X 2022

KRYZYS — WIEDZA — NADZIEJA

Ragnhild Bang Nes
Piotr Bucki
Aleksandra Cislak-Wójcik
Tomasz Grzyb
Agnieszka Jucewicz
Romana Kadzikowska-Wrzosek
Magdalena Kicińska
Natasza Kosakowska-Berezecka
Małgorzata Kossowska
Wiesław Łukaszewski
Marcin Matych
Edward Nęcka
Wojciech Pączek
Tomasz Stefaniak
Aleksandra Szymków-Sudziarska
Bogdan Wojciszke



Partners: P/P/P

IV FESTIWAL KSIĄŻKI PSYCHOLOGICZNEJ W SOPOCIE

Tegoroczna edycja Festiwalu Książki Psychologicznej poświęcona jest kryzysowi psychicznemu i społecznemu. Wybitni naukowcy, praktycy i intelektualiści poszukiwać będą odpowiedzi na to, jak można, korzystając z dokonań psychologii łagodzić rosnące napięcie i stres. Gwiazda Festiwalu, Ragnhild Bang Nes - badaczka dobrostanu pracująca w Norweskim Instytucie Zdrowia Psychicznego, pokaże kilka gotowych recept sprawdzonych w badaniach. W ciągu trzech dni wypełnionych spotkaniami będzie można między innymi wziąć udział w warsztatach wywierania wpływu społecznego (Tomasz Grzyb) oraz komunikacji międzykulturowej (Natasza Kosakowska-Berezecka), debatach: o samokontroli (Romana Kadzikowska-Wrzosek i Edward Nęcka), o naukowych sposobach na radzenie sobie efektami postpandemicznych kryzysów psychicznych (Wiesław Łukaszewski, Małgorzata Kossowska, Tomasz Stefaniak, Romana Kadzikowska-Wrzosek) oraz o znaczeniu psychologii ewolucyjnej w lepszym zrozumieniu zachowań antyspołecznych (Aleksandra Szymków-Sudziarska, Bogdan Wojciszke), odbędzie się również dwie rozmowy poświęcone książkom o zaburzeniu afektywnym-dwubiegunowym (Wojciech Pączek, Piotr Bucki) oraz o nerwicy (Agnieszka Jucewicz i Marcin Matych). Festiwal zakończy rozmowa o kobiecym wymiarze władzy (Aleksandra Cislak-Wójcik).

Data: 6-8.10

Miejsce: Księgarnia Smak Słowa





KULINARNE BITWY W HEWELKE

Street Food Fighters, czyli Kulinarne Bitwy w Hewelke to doskonała rozrywka dla miłośników dobrej kuchni i prawdziwej rywalizacji! 14 października zapraszamy na pierwszy z kulinarnych pojedynków w Hewelke. Street Food Fighters to bitwa pomiędzy dwoma zespołami trójmiejskich szefów. W pierwszej edycji wystąpią reprezentujący Gdynię i Sopot Dawid Bielecki (Biały Królik), Rafał Koziorzowski (Fisherman), Mateusz Sikora (Osteria Fino) i Mateusz Kwiatkowski (Bistro da Matti). Gdańsk reprezentować będą z kolei Alona Orel (Hewelke), Mikołaj Misiak (Fino), Gustaw Burłucki (Gyozilla), Karol Mróz (Gyozilla Sushi&Coctails). Każdy z szefów przygotowuje dwa dania street food, które ocenia uczestnicy wydarzenia. Na tej podstawie wyłoniona zostanie zwycięska drużyna. Wieczór ożywią DJ-e, którzy zadbają o imprezowy klimat. Pomysłodawcą wydarzenia jest Chef Patron restauracji Hewelke, Marcin Popielarz, który zainspirował się grą video. Zależało mu na znalezieniu oryginalnej formuły wydarzenia korespondującej z klimatem Hewelke Restaurant & Bakery. Cena biletu to 120 zł.

Data: 14.10.

Miejsce: Hewelke Restaurant & Bakery



Ekskluzywność to nasza domena

RESTAURACJA
SilverStar

Nasza restauracja, to połączenie luksusu, estetycznego wyglądu i świetnej jakości. Z dbałością o każdy szczegół zagwarantujemy niezapomniane wrażenia, nie tylko kulinarne. Restauracja SilverStar to idealne miejsce na lunch biznesowy i nie tylko.

Salon Mercedes-Benz BMG Goworowski (I piętro), ul. Łużycka 9, 81-537 Gdynia
Tel: 58 660 49 18
@: restauracja@silver-star.pl

Godziny otwarcia: pon-pt: 09:00-18:00 / sb: 09:00-15:00 / niedz: nieczynne



SZKOŁA W DOMU

AUTORKA: DAGMARA RYBICKA

Kiedyś bezdyskusyjna, dziś coraz częściej traktowana jako zło konieczne. Po pandemii okazało się, że instytucja szkoły straciła na znaczeniu, bo coraz większa grupa rodziców decyduje się samodzielnie nauczać swoje dzieci w domu. W jakich przypadkach ma to uzasadnienie i skąd wzięła się potrzeba tłumaczy Zuzanna Myszk
psycholog i terapeuta biofeedback.



Fot. Canva

Nauczanie domowe jest dobrą formą edukacji?

Wszystko zależy od wieku dziecka i tego, co na danym etapie rozwoju chcemy w nim wykształcić, na jakich kompetencjach nam zależy. To pytanie zadają rodzicom, którzy trafiają do mojego gabinetu w chwilach trudności z koncentracją i przyswajaniem wiedzy. Szkoła borykająca się z pokłosem pandemii, problemami finansowymi i pomocą dla dzieci z Ukrainy zaczyna mieć coraz gorszą jakość.

Dlatego szukamy alternatywy?

W raporcie Hatalska Infuture Institut zaprezentowane zostały scenariusze przyszłości, które wskazują, że około 70% uczniów szkół podstawowych będzie pracowało w zawodach, których nie ma. Pomimo takich wniosków wciąż brakuje dyskusji do czego chcielibyśmy przygotować nasze dzieci. Wiemy, że istotne są kompetencje miękkie, których rozwój w nauczaniu domowym jest ograniczony. Podobnie jak umiejętność reagowania na zmiany, elastyczność i gotowość do nauki przez całe zawodowe życie, które wykształcić możemy jedynie w różnorodnym środowisku.

wypowiedź eksperta

ANNA JAŁOSZEWSKA

PEDAGOG, NAUCZYCIELKA JĘZYKA ANGIELSKIEGO
W PIERWSZEJ SPOŁECZNEJ SZKOLE PODSTAWOWEJ
IM. DZIECI ZJEDNOCZONEJ EUROPY W GDYNI



Rozwój intelektualny oraz nabywanie i doskonalenie kompetencji miękkich zdecydowanie powinny się przenikać i być priorytetem w procesie nauczania, niezależnie od jego formy czy miejsca.

Edukacja domowa kusi swobodą w podejmowaniu decyzji, możliwością indywidualizacji pracy z dzieckiem i efektywnej motywacji, komfortowymi warunkami nauki, przyjazną atmosferą i wyeliminowaniem sztywnych ram. Pozwala skupić się na zainteresowaniach, wybranych zdolnościach, potrzebach i emocjach dziecka, stawia go w centrum uwagi. Który rodzic nie chce dla swojego dziecka tak idealnych i komfortowych warunków?

Proces nauczania w szkole opiera się na ściśle określonych zasadach. Są programy nauczania, ramy czasowe, ustalone wymagania i kryteria oceny uczniów, ograniczona przestrzeń i przypisani do danej klasy czy przedmiotu nauczyciele. Oddziały klasowe na danym etapie edukacyjnym realizują ten sam materiał w taki sam sposób. Czy naprawdę dziecko czerpie z tego to, co dla niego najlepsze?

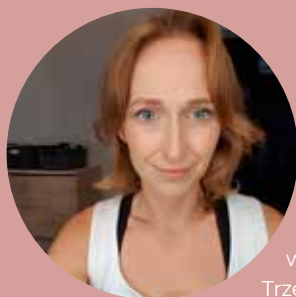
To tylko bardzo ogólne i powierzchowne spojrzenie na obydwa rodzaje edukacji. Każdy z nich ma wiele niezmiennie ważnych aspektów, które należy dokładnie przeanalizować podejmując decyzję czego potrzebuje moje dziecko i co będzie dla niego najkorzystniejsze. Czy w edukacji domowej jesteśmy w stanie przekazać dziecku wiedzę z wielu przedmiotów tak jak zrobiliby to wykształceni w danej dziedzinie pedagodzy? Czy motywujemy go w sposób, który można porównać z motywacją, która naturalnie budzi się pracując w grupie rówieśników? Czy przekazując wartości i budując autorytet dziecka w środowisku domowym nie zawężamy mu możliwości poznania i wyboru innych ograniczając tym samym rozwój jego osobowości i spojrzenia na świat? Czy otaczając go ochronnym parasolem, chroniąc przed pokonywaniem trudności nie pozbawimy go umiejętności stawiania czoła problemom, które napotka w prawdziwym życiu w przyszłości?

I wreszcie czy nawet zapewniając ogromną wiedzę, rozwój zainteresowań, zdolności i zaspokojenie indywidualnych potrzeb jesteśmy w stanie jednocześnie zapewnić własnemu dziecku zrównoważony rozwój społeczny i przygotować go do komfortowego i dojrzałego funkcjonowania w grupie rówieśniczej, zawodowej czy społecznej?

To ważne aspekty, które jednocześnie z potrzebami i możliwościami dziecka należy rozważyć podejmując decyzję dotyczącą rodzaju edukacji. By dokonać właściwego wyboru nie bójmy się korzystać z pomocy fachowców i zaufajmy współczesnej szkole. Jestem przekonana, iż w wielu szkołach można spotkać pełnych pasji pedagogów, którzy, jeśli tylko mają takie możliwości, dbają o wszechstronny rozwój uczniów w sposób zindywidualizowany, wykorzystując nowoczesne metody i narzędzia, pomagając naszym dzieciom przygotować się do podejmowania wyzwań współczesnego, jakże zmieniającego się świata.

MILENA ZIELIŃSKA

NAUCZYCIEL EDUKACJI WCZESNOSZKOLNEJ
W SOPOCKIEJ SZKOLE AUTONOMICZNEJ



Pracując z dziećmi w wieku wczesnoszkolnym przede wszystkim stawiam na relacje.

Trzeba włożyć dużo pracy w to, aby czuły się w społeczności klasowej swobodnie i bezpiecznie. Dopiero odpowiednia atmosfera, czyli brak porównywania, budowanie poczucia akceptacji dla siebie i innych, świadomość własnych mocnych stron wyzwala to, co w każdym z uczniów jest najlepsze. W mojej klasie bardzo stawiamy na samodzielność. Uczniowie zadają pytania, następnie wspólnie szukają odpowiedzi. Korzystają z komputera w klasie, z zasobów Internetu lub wiedzy innych uczniów. To sprawia, że mają poczucie odpowiedzialności za zdobywanie wiedzy. Zaczynają zgłębiać temat, który ich zainteresuje. Wiem jednak, że nie w każdej klasie i szkole tak jest. Jako rodzic 12-latką mocno zastanawiałam się nad przejściem na edukację domową. Miałam poczucie straty czasu. Przerażał mnie brak zainteresowania jakimkolwiek tematem szkolnym u syna. A przecież biologia, geografia czy historia kryją w sobie tyle ciekawych rzeczy. Dużo rozmawiamy o treści szkolnej, staram się pobudzać jego zainteresowanie, dzięki temu zaczyna pytać o szczegóły. Ostatecznie więcej wynosi z oglądania filmów na Youtube, stworzonych przez nauczycieli na potrzeby pandemii niż z lekcji w szkole. Jeśli dzieci trafią choć na jednego odpowiedniego nauczyciela, pełnego pasji, to szkoła może być wspaniałym, przyjaznym i rozwojowym miejscem.

Fot. Canva



Szkoła to reguły, z pomocą których dziecko uczy się prawidłowego funkcjonowania w społeczeństwie. To także samodzielnie wybrane autorytety, których nie zrekompensujemy w domu. Czy się mylę?

Autorytet to osoba, która jest przewodnikiem życiowym. Rodzice mogą spełnić taką rolę, również u dziecka, które uczęszcza do szkoły. Mentoring zaś jest konieczny dla naszego prawidłowego rozwoju. Osoba będąca ekspertem w danej dziedzinie, pomaga nam tworzyć coś co wspiera nasze działania. Uważam, że edukacja domowa na poziomie szkoły podstawowej ma sens, natomiast im wyżej niekoniecznie. Młodzież potrzebuje zderzenia się z różnymi osobami, sytuacjami, z wiedzą ekspercką.

Nauczanie domowe roztacza nad dziećmi całodobowy parasol ochronny. Skoro żyje w pewnej bańce, co się wydarzy, gdy konieczne okaże się konfrontowanie z rzeczywistością? W życiu nie zawsze bywa różowo...

Wszystko zależy od tego, kto będzie domową edukację prowadził, jakie ma relacje z dzieckiem, czy posiada przygotowanie pedagogiczno-psychologiczne. W szkole nie ma zindywidualizowanego podejścia do uczniów. Są dzieci, które reagują szybkim zmęczeniem np. na hałas, niektóre pracują w wolnym tempie, lub mają wybiórcze



problemy z nauką. Brakuje czasu dla uczniów, którzy go bardziej potrzebują, więc na tej formie edukacji tracą dzieci z nierozpoznanymi problemami psychologiczno-pedagogicznymi. Sama mam trójkę dzieci, w tym syna o sporych możliwościach intelektualnych, pytałam w szkole, czy uda nam się zrobić coś więcej. Nie było to możliwe, dlatego jestem zdania, że warto szukać ich poza szkolnymi zajęciami.

W jakich sytuacjach polecasz nauczanie domowe?

Proces powinien być podjęty świadomie, najlepiej przez zespół osób, które są w stanie kompetentnie doradzić rodzicom. Powinno być to wyjście dla dzieci, które źle znoszą naukę. Jeśli mają wybiórcze dysfunkcje typu słabo radzi sobie z matematyką, która za chwilę stanie się bazą do pozostałych przedmiotów ścisłych lepiej jest tę wiedzę nadgonić, wprowadzając edukację domową czasowo. Alternatywą jest nauczanie indywidualne – dzieci, które sobie nie radzą sobie w grupie, mogą się uczyć w domu. Podobnie młodzież mająca problemy z nastrojem, popadająca w depresję i silne zaburzenia lękowe. Edukacja w domu byłaby pewnym etapem, po którym wracamy do szkolnej społeczności.

Jak rozumieć rolę kontekstu społecznego w edukacji domowej?

Odwołam się do raportu Światowej Organizacji Zdrowia, która wskazuje na wzrost trudności psychicznych u osób na całym świecie w czterech obszarach – jednym z nich jest umiejętność wchodzenia w odpowiednie relacje. Obecnie holistyczne podejście zaczyna mieć coraz większe znaczenie. Jeśli będzie następowała automatyzacja, która przejmie część naszych prac, to umiejętność wyciągania wniosków stanie się istotna. Współpraca ekspertów, umiejętność przenikania się jej w różnych dziedzinach jest jedną z najważniejszych kompetencji przyszłości. Podobnie relacje i empatia – rozumienie czyjegoś samopoczucia pozwala lepiej zrozumieć innych. Edukacja domowa w obliczu tak szybkich zmian ma coraz mniej korzyści.

Dlaczego relacje rodzic - dziecko, dziecko - nauczyciel są ważne? Czy powinniśmy koncentrować się na nich w procesie edukacji?

Kompetencje przyszłości są związane z faktem, że uczymy się przez całe życie. Motywacja jest nam potrzebna, a w szkole często niestety zaniedbywana. W domu możemy iść za tym, czym się interesuje dziecko. Dobrze zorga-

AGNIESZKA BIŁDA

WSPÓŁZAŁOŻYCIELKA HOMBANDY



Edukacja domowa jest efektem poszukiwania innego stylu życia, odpowiedzią na bolączki rodzin i niedoskonałości systemu edukacji. Hombanda, której jestem członkinią to kooperatywa rodzin. Jesteśmy społecznością zrzeszającą osoby, żyjące bez szkoły. Nie jesteśmy placówką, a bardziej wspólnotą. Rozwój przebiega tutaj w duchu unschoolingu, czyli zupełnie rezygnujemy ze szkolnych schematów, nauczycieli, przedmiotów, jakichkolwiek ocen, nie stosujemy żadnej formy przymusu czy modelowania. Uznajemy, że każdy człowiek ma prawo rozwijać się we własnym tempie, w samodzielnie wybranym zakresie, formie oraz czasie. Dotyczy to zarówno dorosłych jak i dzieci. Jest to rozwój poprzez udział w świadomej, różnorodnej społeczności. Zapraszamy do nas osoby, które dzielą się pasjami, prowadzimy aktywności, w których udział jest całkowicie dobrowolny, co odróżnia nas od placówek. Nie ma planu lekcji. Lepimy z gliny, pleciemy makramy, uczymy się programować, gramy w planszówki, muzykujemy i gotujemy, gdy czujemy taką potrzebę, gdy nas to ciekawi i rozwija. Rok szkolny nie ma wyznaczonych wakacji - odpoczywamy, kiedy potrzebujemy. Szalenie cenne jest wsparcie, jakie dajemy sobie nawzajem w drodze do poszanowania wolności swojej i innych, wychowując dzieci w takim duchu. Dzięki temu mogą one wzrastać w społeczności mocno zintegrowanej z codziennym życiem, ponieważ ważne dla nas jest, aby nie rozdzielać nauki od życia i rodziny. Działamy w zgodzie z naturą, porami roku, kalendarzem celebrowanych świąt, emocjami każdej osoby, budując w ten sposób wewnątrzsterowność, empatię, moc płynącą z czystych relacji. Szkoła zabiera te elementy. W Hombandzie dajemy wolność, możliwość samostanowienia i nieskrępowanego rozwoju. Za te wartości jestem w stanie zapłacić sporą cenę, czyli wziąć na siebie wielką odpowiedzialność i wyjść ze strefy komfortu



Fot. Canva

nizowana szkoła jest w stanie nam to dać, jeśli dzieckiem zajmą się nauczyciele z pasją, otwarci na nowe kanały dotarcia. Wtedy jest to strzał w dziesiątkę, który rodzice niezmiernie cenią. Z kolei w relacji rodzic dziecko nie możemy zapominać o kontekście wieku. U chłopców w pewnym momencie ważne jest mieć kontakt z mężczyznami, wykraczający poza najbliższych. Edukacją domową głównie zajmują się mamy, a 10, 11-latek potrzebuje kontaktu również z mężczyznami, bo przedszkole/szkoła jest sfeminizowana. Jest on często realizowany przez zajęcia sportowe, w których najczęściej dobrze odnajdują się mężczyźni. Okazuje się, że problemy dotyczą domu czy szkoły, w relacji np. z trenerem jest doskonale. Standardy w naszym życiu zmieniają się dynamicznie, my musimy mieć gotowość do nauki, elastyczność, motywację i chęci do uczenia się przez całe życie. Domowa edukacja odrobinę nam te tematy może zamknąć.

Dziś wybrałabyś dźwięk dzwonka na przerwę czy naukę w domu?

Jestem osobą o bardzo dużych potrzebach społecznych, lubię kontakt z ludźmi. Raczej bym poszła do szkoły, ale na pewno częściej bym je zmieniała, szczególnie jeśli chodzi o edukację na poziomie średnim i wyższym. Szkołę moich czasów określałam jako bubel edukacyjny z koniecznością nauki rzeczy przestarzałych. Z kolei, jako mama widzę, że moim zadaniem jest pilnowanie równowagi. Jeśli dziecko wykazuje zdolności intelektualne, a ma problem z kontaktami społecznymi jestem zwolenniczką zapisywania na zajęcia, które zwiększają szanse na rozwój tych kompetencji. Patrząc odwrotnie pilnujemy rozwoju intelektualnego. Po pandemii dzieci na dużą skalę wpadły w świat online, ograniczający kompetencje społeczne. Nie potrafią powiedzieć dzień dobry, załatwić prostych spraw, pójść do sklepu, czy pojechać tramwajem. Obecnie wielu rodziców zwraca się do mnie z problemem braku adaptacji dziecka w grupie na obozie czy kolonii. Nie dają sobie rady. To pokazuje, jak ważne jest zwrócenie uwagi na kompetencje społeczne i podjęcie zgodnej z predyspozycjami dziecka decyzji o formule nauczania.

Lokal na sprzedaż / wynajem



GDAŃSK OSIEDLE GARNIZON

- ◆ Lokal w stanie deweloperskim
- ◆ Lokal znajduje się na parterze i ma duże, szklane, dobrze widoczne witryny
- ◆ Lokal przeznaczony pod dowolną działalność gospodarczą
- ◆ Lokal z ekspozycją na Stary Maneż
- ◆ Najem długoterminowy od naszej firmy
- ◆ Sprzedaż lub najem na fakturę VAT





DO MIASTA I DO LASU

AUTOR: MICHAŁ STANKIEWICZ | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

BMW 520 d x Drive

Pojemność silnika: 1995 ccm

Prędkość maksymalna: 232 km/h

Moc: 140 kW(190 KM)

Przyśpieszenie: 7,2 s

Spalanie: 5,2 l/100 km (cykl mieszany)

Cena testowanego modelu: 307 800 zł (brutto)

Dla wielu fanów BMW – model 5 jest najważniejszym w gamie samochodów bawarskiego koncernu. Pewnie dlatego, że najlepiej łączy wszystkie cechy marki – może pełnić rolę zarówno reprezentacyjnej limuzyny i praktycznego auta rodzinnego, zachowując przy tym sportowy charakter. Sprawdziliśmy to na trasach Warmii i Żuław.



Trudno chyba o bardziej wszechstronne auto, które nadaje się na każdą okazję, a przede wszystkim zaspokoi oczekiwania wszystkich. Przy czym wszechstronność w wykonaniu BMW nie oznacza nijakości i uśrednienia. Wprost przeciwnie – piątka to rasowe auto.

Nowy model to już siódma generacja „piątki”. Warto dodać, że w tym roku obchodzi swoje pięćdziesiąte urodziny. Bez wątpliwości możemy powiedzieć, że to auto na każde warunki. W naszym przypadku były to cztery osoby, pełny bagażnik i trasa po Warmii oraz Żuławach. Na szerokiej drodze S-7 auto mogło pokazać swoje osiągi. Zgranie skrzyni biegów, układu kierowniczego i zawieszenia to jedna z cech z jakich słynie BMW. Nasz model to dwulitrowy diesel z napędem na cztery koła o mocy 190 KM i automatycznej skrzyni biegów. Choć to najmniejsza z oferowanych jednostek napędowych to w przypadku BMW i tak zapewnia wrażenia z jazdy. Przyspieszenie 7,2 s do setki, a prędkość maksymalna 232 km/h. Nasz model miał pakiet M, co oznaczało m.in. sportowe fotele przednie, sportową kierownicę. Tak więc kierowca miał frajdę, a jednocześnie nie musiał nadwyreżać budżetu, gdyż

spalanie w cyklu mieszanym wynosi 5,2 l/100 km. Wnioski pasażerów?

Świetne wytlumienie hałasu nawet przy większych prędkościach, komfortowe zawieszenie. Doskonale sprawdzał się duży wyświetlacz nawigacji, umieszczony w środku kokpitu, na wysokości wzroku. Co ważne mapa jest na tyle duża, że z łatwością mogli ją śledzić pasażerowie z tyłu.

Sprawdziliśmy nasz automobil na wielu podłożach i warunkach. Szukaliśmy portów morskich nad Zalewem Wiślanym, które oprócz Elbląga uzyskały połączenie z Bałtykiem dzięki przekopowi Mierzei Wiślanej. Dojazd do nich wiązał się z koniecznością pokonania różnych dróg – asfaltowych, kamienistych, a czasem nawet gruntowych. Wspinaliśmy się też krętą i kamienistą drogą na wzgórze w Kadyńskim Lesie. W każdej sytuacji „piątka” radziła sobie świetnie, gwarantując komfort pasażerom, a kierowcy wysokie poczucie bezpieczeństwa.

Tak więc w „piątce” nihil novi. To niezmiennie najlepszy sportowy wół roboczy.



MERCEDES - BENZ SL

POWRÓT LEGENDY

AUTORKA: JOANNA BIEŃKOWSKA | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Na salonach znów pojawia się Mercedes-Benz SL - kultowy roadster, symbol marki. W nowym wcieleniu ma nie tylko utrzymać status legendy, ale też zastąpić kilka innych modeli.

Podczas Dni Otwartych 20 i 21 września w AMG Performance Center Gdynia zaprezentowano premierowo najnowszy model Mercedesa-AMG SL Roadster. Podczas wydarzenia można było również podziwiać pozostałe modele prezentowane przez salon BMG Goworowski, a także skorzystać z możliwości odbycia jazdy testowej wybranym modelem Mercedesa.

W tym roku Mercedes SL przybrał bardziej sportową sylwetkę, łącząc luksus, praktyczność oraz komfort jazdy. Zarządcy marki chcieli także, by zastępował on Klasę S Cabriolet i AMG GT z otwartym nadwoziem.

Nowy Mercedes-AMG SL Roadster posiada mocny układ napędowy z czterocylindrowym silnikiem w modelu SL 43 i silnikiem V8 w modelach SL 55 4MATIC+ i SL 63 4MATIC+, a najwyższej klasy aerodynamika i inteligentna lekka konstrukcja łączą się w wydajną całość. Połączenie najnowocześniejszego układu jezdnego, sportowego charakteru i komfortu tworzy wyjątkowe wrażenia z jazdy. Najnowsza generacja SL-a została opracowana całkowicie niezależnie przez inżynierów Mercedes-AMG, a jego ceny w wersji SL 55 4MATIC+ rozpoczynają się od 812 200 zł. Za odmianę SL 63 4MATIC+ trzeba zapłacić z kolei minimum 959 800 zł.

SL obchodzi w tym roku swoje okrągłe urodziny: dokładnie 70 lat temu w Stuttgarcie światło dzienne ujrzał wyścigowy samochód sportowy 300 SL. Patrząc na nową odsłonę auta nie ma wątpliwości, że legenda jest wciąż żywa i ma się świetnie.



6 LAT | GWARANCJA
MAZDY

CRAFTED IN JAPAN

NOWA MAZDA CX-60

Stworzona rękoma japońskich mistrzów rzemiosła Takumi, nowa Mazda CX-60 łączy wyrafinowaną elegancję języka stylistycznego KODO z wytrzymałością SUV-a. Starannie wyselekcjonowane materiały, takie jak drewno klonowe, wysokiej jakości skóra, japońskie tkaniny i chromowane detale, łączą się w idealnej harmonii w samochodzie zaprojektowanym ze szczególną myślą o kierowcy. Jeżeli z taką perfekcją dopracowujemy każdy detal – wyobraź sobie, z jaką przyjemnością będziesz prowadzić nową Mazdę CX-60.



MAZDA CX-60 OD 2 052 ZŁ NETTO/MIESIĘCZNIE¹

BMG GOWOROWSKI Sp. z o.o.

GDYNIA | ul. Łużycka 9 | tel. +48 660 49 00 | www.gdynia.mazda-dealer.pl

GDAŃSK | ul. Elbląska 81 | tel. +48 58 322 22 80 | www.gdansk.mazda-dealer.pl

BOLEŚLAWICE | ul. Słupska 6 | tel. +48 59 848 70 80 | www.slupsk.mazda-dealer.pl

W zależności od wersji samochodu średnie zużycie paliwa, energii oraz emisja CO₂ (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

¹ Przykładowa kalkulacja leasingu dla przedsiębiorców oferowanego przez Santander Consumer Multirent Spółka z o.o. z siedzibą we Wrocławiu: cena pojazdu 166585,37 zł netto, opłata wstępna 15%, czas obowiązywania umowy: 36 miesięcy, deklarowany przebieg kilometrów 20 tys. rocznie. Produkt Mazda Premium Go obejmuje administrowanie czynnościami serwisowymi. Niniejsza propozycja nie jest ofertą w rozumieniu przepisów Kodeksu Cywilnego i ma charakter wyłącznie informacyjny. Przykładowa kalkulacja została przygotowana w oparciu o zmienną stawkę WIBOR 1M dla PLN w wysokości 7,01%, obowiązującą na dzień przygotowania oferty tj. 01.09.2022r. Wysokość miesięcznych rat leasingowych może się różnić w zależności od daty przygotowania oferty i obowiązującej stawki WIBOR 1M. Szczegóły u Doradcy.

DRIVE TOGETHER





URODZINOWA OFERTA SPECJALNA NA 30-LECIE GRUPY EURO-CAR!

AUTOR: MARCIN WIŁA

W trudnych dla branży czasach, gdy dostępność samochodów jest mocno ograniczona, z propozycją przychodzi dealer Euro-Car z Gdyni, który przygotował ofertę specjalną. Z okazji 30-lecia firma oferuje dostępne od ręki modele Alfa Romeo Giulia oraz Stelvio w bogatej odmianie Veloce z 280-konnym silnikiem.

Pula samochodów obejmuje egzemplarze obu modeli. Są to auta z bogatym wyposażeniem z zakresu komfortu i bezpieczeństwa.

Giulia to limuzyna klasy średniej z wyraźnie sportowymi aspiracjami. Pięknie stylizowany sedan wyróżnia się nie tylko designem, ale również doskonałymi właściwościami jezdny. Jest to samochód adresowany do tych, którzy z jazdy chcą czerpać radość i przyjemność.

Jeśli dodatkowo nabywcy potrzebują większej przestrzeni i uterenowionych cech, uwagę skierować powinni na model Stelvio. Ten włoski SUV był pierwszym tego typu samochodem od Alfa Romeo. Dzisiaj uchodzi także za jeden z najlepiej jeżdżących!

GLÓWNY ATUT OFERTY? DOSTĘPNOŚĆ!

Oba modele oferowane są w leasingu dla przedsiębiorców z możliwością wliczenia do raty pełnego pakietu serwisowego na czas trwania umowy. Po zakończeniu okresu leasingu samochód można wykupić na własność, albo oddać i zamówić kolejny.

Samochody dostępne są w kolorach: czarnym oraz niebieskim. Pojazdy napędzane są 2-litrowymi jednostkami benzynowymi o mocy 280 koni mechanicznych z napędem na 4 koła. Moc płynie poprzez automatyczną, 8-biegową przekładnię.

Oferta dotyczy ograniczonej ilości samochodów.



ALFA ROMEO STELVIO

rata miesięczna
z pakietem serwisowym

3 083 PLN netto

48-miesięczny okres finansowania, limit 60 000 km
i 10% wpłaty własnej



EURO-CAR
W Twoim kierunku

FCA LEASING
Polska



G A R B A T A W A R S Z A W A

ONIEŚMIELAJĄCO PIĘKNA

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

W pewnych ściśle określonych przypadkach mój starszy, doświadczony kolega mawia: „za fajna, aby można było ją mieć”. Trochę tak samo jest z garbatą Warszawą, czyli z najstarszym polskim, powojennym klasykiem. Pocziwa garbatka zawsze onieśmiałała, choć po prawdzie – nie ma ku temu powodu.

Trójmiejski Klasyk



Był rok 1979. Miałem wtedy siedem lat i byłem już uznanym podwórkowym ekspertem motoryzacyjnym. To był dobry czas, ponieważ na osiedlu kończyły się właśnie wieloletnie wojny na kije pomiędzy poszczególnymi ulicami a zawarte rozejmy pozwalały mnie i kilku moim kolegom na dalsze wycieczki rowerowe po okolicznych parkingach, na których poszukiwaliśmy ciekawych, zagranicznych samochodów i właśnie oldtimerów. Czegoż tam nie było. W każdym bloku było przecież przynajmniej kilka dolarowych mieszkań. Ich właściciele, przeważnie pływający, za punkt honoru poczytywali sobie posiadanie pojazdu zza żelaznej kuty. Pod blokami można było więc ustrzelić – wyciągnięte na chwilę z niedalekiego garażu: Peugeota 404, Fiata 127 i 132, Citroena Visę. Bardzo popularne były Ople Kadetty i Rekordy. Umalowane jak laleczki, przystrojone w karakuly lub lisy, tu i ówdzie samodzielnie mieszkające dziewczęta, zadawały lokalnego szyku sportowymi Fiatami 128, czy Renault 17. Osiedlowi taksówkarze uzupełniali tę flotę Mercedesami W 110, 111, 114 i 115. Zaczęły też pojawiać się pierwsze modele 123, czyli popularne „Beczki”. To były te nowsze samochody. Wśród dekadę starszych, które przeważnie stały już pod chmurką, można szybko wymienić sprowadzane do Polski w latach sześćdziesiątych Simki Aronde i Renault 10,

Fiaty Millecento, czy Garbusy. Na niezbyt przepięknych parkingach całe to dobro stało okraszone Fiatami 125p, Zastawami, Skodami, Trabantami i Syrenami. Małych Fiatów prawie jeszcze nie było, a dwa osiedlowe Polonezy wzbudzały sensację, jak dziś co najmniej Aston Martin. Ponieważ bawiliśmy się w wojnę i namiętnie oglądaliśmy Klossa, szczególnie pilnie poszukiwaliśmy także oldtimerów. Na okolicznych parkingach stało ich całkiem sporo, ale to wątek na oddzielną opowieść. Naszą uwagę przyciągał także jak magnes zupełnie nieznany nam samochód. Była nim wrastająca w asfalt na drugim końcu Żabianki, szaro – bura, garbata Warszawa z drugiej połowy lat pięćdziesiątych XX wieku. Jedyna taka. Już wtedy będąca pełnoprawnym klasykiem.

Pierwsza Warszawa, będąca licencyjną odmianą radzieckiego samochodu M20 Pobieda, czyli pierwszego sowieckiego samochodu osobowego, skonstruowanego bez bezpośredniego wzorca zagranicznego. Nie znaczy jednak, że nie na motywach. Strukturę nadwozia skopiowano bowiem z Opla Kapitana. Jego kształt z konstrukcji amerykańskich a silnik M 20 był de facto amerykańską rządową szóstką, o pojemności 3,6 litra, której sowici urznięli dwa cylindry.



Pierwsza seryjna, radziecka Pobieda wyjechała na drogi w czerwcu 1946 roku. W tym samym czasie, w pozostawionej za żelazną kurtyną na pastwę sowieckiej Rosji, Polsce, jeżdżono na tym, co pozostawił okupant. W porcie w Gdyni montowano pierwsze Jeepy, Dodge i ciężarówki z UNRRRA, oraz zastanawiano się, jak odbudować rodzimy przemysł motoryzacyjny, po którym nie było już śladu. Pierwotnie, jak przed wojną, podpisano umowę z Fiatem. Miało to miejsce w 1947 roku. W zamian za dostawy węgla, Włosi mieli udostępnić nam licencję na samochód Fiat 1100. Według włoskich planów zaczęto też budować nowoczesną fabrykę. Decyzję jednak w 1949 roku nagle zmieniono. Włochów wyrzucano, płacąc za zerwanie umowy ogromne kary a w miejsce Fiat-a wjechała Pobieda. Podobno sprawcą tego zamieszania był sam Stalin, który podczas spotkania w Moskwie z przedstawicielami polskiego rządu stwierdził, że w razie konfliktu zbrojnego ZSRR i Polska muszą mieć





taki sam park maszyn. I tak Pobieda stała się Warszawą. Jej pierwszą, garbatą wersję, oznaczaną M 20, a potem – już po przewrocie październikowym i modyfikacjach – 200. 201 i 202, produkowano od 6 listopada 1951 do 1964 roku. Wtedy zastąpiły je rozwojowe, znacznie przekonstruowane modele 223 i 224, w odmianach sedan i kombi. Te produkowano aż do 1973 roku.

Kiedy miałem dziewięć lat garbatej Warszawy nie produkowano już od półtorej dekady. Zdecydowana większość z nich, zastąpiona przez modele 223/224 i Fiata, wyjechała już z Trójmiasta na prowincję. Skąd więc mieliśmy je znać? Minęła kolejna dekada. W międzyczasie upadła żelazna kurtyna a my staliśmy się dorośli. W czasach zachwyty nad wreszcie dostępnymi samochodami z zachodu nikt nie przejmował się nielicznymi już garbatymi Warszawami, które nadal umierały w samotności. Kilka lat później coś się jednak zmieniło. Na fali lokalnych sentymentów, żerańskie garbatki zaczęły wyciągać z szop i krzaków najpierw stołeczni miłośnicy klasyki, a potem cała Polska. Ten wybuch mody sprawił, że szybko zrobiły się – jak na polskie klasyki – realnie bardzo drogie, dlatego wiele osób chciało je mieć, choć miało kto się na to odważyć. Mit onieśmielającej, niedostępnej i kosztownej w naprawie garbatej Warszawy trwa do dziś. Wśród tych odważnych, którzy postanowili się z nim zmierzyć, jest gdańszczanin, Andrzej Haak. Menedżer, inżynier, okrętowiec. Zamiast Mercedesa, czy Volvo, dwanaście lat temu kupił prawie ukończoną, ale ciągle wymagającą pracy,

Warszawę 200 z 1958 roku. Po latach starań jego błyszczący chromem, bordowy fastback, wzbudza sensację wszędzie tam, gdzie się pojawi. Jest też samochodem, któremu niestraszne są setki kilometrów. Dojechał już między innymi do Wrocławia, a całkiem niedawno, także na rajd do Poznania. Dla Andrzeja Haaka mariaż z Warszawą 200 był początkiem wielkiej przygody z tą starszą, polską motoryzacją. W jego zbiorach znajduje się obecnie między innymi: skuter OSA, ciągnik Dzik, czy – obok rodzinnego Malucha, także prawdziwy cymes – legendarny Mikrus, do którego z pewnością jeszcze wrócimy.

Andrzej to nie tylko kolekcjoner, ale także społecznik. Był też przez lata trójmiejskim filarem warszawskiego muzeum Skarb Narodu. Na miejscu wspomagał także FSO Pomorze i Automobilklub Morski. Bo – jak sam mówi, pasja, to nie tylko zbieranie, ale przede wszystkim jej przekazywanie.

Kiedy oglądałem bordową garbatkę dowiedziałem się, że mamy w Trójmieście około 10 takich samochodów. Do tego jest jeszcze kilka oryginalnych, sowieckich „Pobied”. Niektóre z tych samochodów są unikatowe w skali całego kraju. Dzięki temu, że samochód Andrzeja pojawia się na wielu rajdach i zlotach odważnych, którzy decydują się na zakup i remont garbatej Warszawy przybywa. I bardzo dobrze, bo to zdecydowanie jeden z najładniejszych i najbardziej wdzięcznych spośród wszystkich rodzimych pomysłów na motoryzację.

3 CITY TENNIS CUP AMATORZY DO RAKIET!

AUTOR: KLAUDIA KRAUSE-BACIA | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Pierwsza postpandemiczna edycja turnieju 3 City Tennis Cup wpisała się do historii trójmiejskiego kalendarza tenisowego. Tenisiści amatorzy rywalizowali w pierwszy weekend września na kortach gdyńskiej Arki. Rywalizacja była zacięta, ale w duchu fair play! Emocji nie brakowało także poza kortem.





Tenis w Trójmieście staje się coraz bardziej popularny. Nie ma się co dziwić, skoro przez lata odbywały się tutaj największe turnieje na czele z sopockim Prokom Open, tutaj znajdują się też jedne z najlepszych i najbardziej malowniczo położonych obiektów - z wiodącymi kortami STK Sopot i Arki Gdynia. Choć to najstarsze i największe obiekty, to w Trójmieście istnieje też kilka innych dużych klubów. Łącznie w Trójmieście mamy do dyspozycji już 120 kortów, z czego wiele z nich całorocznych. Właśnie na nich, często odbywają się turnieje tenisowe, zarówno profesjonalne, jak i amatorskie. Jednym z tych, które

na stałe wpisał się w trójmiejski kalendarz jest 3 City Tennis Cup, który we wrześniu, po pandemicznej przerwie, powrócił na korty Arki Gdynia. Mimo niekorzystnych prognoz pogoda dopisała. Pierwszy dzień rozgrywek rozpoczął się od niewielkiego deszczu, ale z każdą godziną pogoda była coraz lepsza. Z kolei niedziela przywitała wszystkich słońcem, a sama rywalizacja jak zwykle stała na wysokim poziomie. Turniej odbywał się w systemie grupowo-pucharowym w kategoriach: open (wszystkie roczniki), +45 singiel (powyżej 45 roku życia) oraz debel, zarówno dla pań jak i panów.

PLAYERS PARTY

WIECZÓR Z IGĄ ŚWIĄTEK

Jednak gra na kortach to nie wszystko. Nieodłącznym elementem turnieju jest Players Party, czyli tenisowe afterparty na kortach. Na tym wydarzeniu towarzyszącym pojawili się gracze oraz zaproszenie goście. Wszyscy przy delikatnej muzyce oraz lampce Prosecco Freixenet, tudzież autorskich drinkach serwowanych przez doświadczonych barmanów z Cafe Ferber wspominali swoje rozgrywki i rozmawiali o tenisowym świecie. Na tych najbardziej strudzonych czekały szoty kolagenowe. Imprezowo-sportowy klimat dodatkowo spotęgowały wielkie emocje związane z finałem US Open z Igą Świątek w roli głównej.

- Cieszę się, że udało się nam wrócić do organizacji 3 City Tennis Cup po przerwie wywołanej pandemią. Tym bardziej, że nieoczekiwanie znaleźliśmy się w innej epoce - mówi Michał Stankiewicz, organizator turnieju. - Mam tutaj na myśli tenis zawodowy, który uważnie obserwują wszyscy amatorzy. Podczas poprzedniej edycji, która miała miejsce w 2019 roku zapadła chwilowa pustka jeżeli chodzi o pozycje Polaków. Agnieszka Radwańska była już rok po zakończeniu kariery, niegdyś nasi czołowi debliści Matkowski - Fyrstenberg zakończyli ją jeszcze wcześniej, a Hubert Hurkacz dopiero rozpoczynał swoją wspinaczkę w rankingu ATP wygrywając pierwszy w karierze turniej rangi ATP250. I oto mamy 2022 rok, w którym Iga Świątek, jest światową jedyną w rankingu WTA z gigantyczną przewagą nad resztą stawki. Na koncie ma wygrane 3 turnieje wielkoszlemowe. I to w wieku 21 lat! Tym samym Polacy zaczęli mocno interesować się tenisem, widać to po chociażby po kortach tenisowych. To także szansa dla takich turniejów jak nasz, a już szczególnie liczymy na wzrost zainteresowania kobiet. No i udało nam się idealnie zgrać z tegorocznym finałem US Open z udziałem Igi - podsumowuje.





Najliczniej obstawiona była kategoria open, w której pojawiło się 10 zawodników. Po zaciętej walce, triumfował Marcin Ignatowski, który w zeszłej edycji otarł się o zwycięstwo. Najlepszym singlistą 45+ okazał się Dariusz Gajewski, a najlepszą męską parą deblową - Piotr Orłowski w duecie ze zwycięzcą singlowym Marcinem Ignatowskim.

- Mimo że 3 City Tennis Cup jest turniejem amatorskim, to wygrana smakuje tu naprawdę dobrze. A wszystko za sprawą naprawdę dobrego poziomu, który reprezentują zawodnicy na najwyższym szczeblu rozgrywek - mówi Marcin Ignatowski, zwycięzca

turnieju w klasie open i deblu. - Sam system rozgrywek również zmusza do zachowania pełnej koncentracji podczas całego turnieju. Bardzo cieszy mnie wygrana, a dodatkowe atrakcje sprawiają, że jest unikatowy turniej w skali województwa - podkreśla.

Choć wśród graczy dominowali panowie, to również wielkie emocje towarzyszyły rozgrywkom par, które zaciekle rywalizowały na gdyńskich kortach. Najlepszą tenisistką w singlu w kategorii open ponownie okazała się Małgorzata Głodkowska. Z kolei tytuł najlepszej kobiecej pary deblowej powędrował do Izabeli Kapusty i Małgorzaty Tejchman.





Każda edycja 3 City Tennis Cup to nie tylko rozgrywki sportowe na wysokim poziomie, ale mnóstwo dodatkowych atrakcji przygotowanych z myślą o uczestnikach. Nie inaczej było w tym roku. Na kortach do dyspozycji graczy były m.in. samochody BMW z Bavaria Motors, napoje Foods by Ann, próbki suplementów Fitness Authority, a nawet przekąski. Ofertę atrakcyjnego leasingu proponował Car Lease.

Fundatorami nagród dla zwycięzców byli restauracja Bombay z Sopotu, marka Biotaniqu, Sheraton Spa Sopot i marka Fitness Authority, która zadbała również o odpowiednią suplementację zawodników.

PARTNERZY





#TRÓJMIEJSKA LIGA ŻEGLARSKA

PWC NIEZWYCIĘŻONE!

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA | FOTO: MACIEJ BUĆKO

Załoga PwC Polska z Borysem Malinowskim na sterze obroniła tytuł mistrzów Balex Trójmiejskiej Ligi Żeglarskiej. To już XI edycja tych rozgrywek, które od 7 lat odbywają się przy sopockim moło. W tym roku odbyło się 5 rund, podczas których rozegrano komplet 30 wyścigów.



Połączenie sportowej rywalizacji z aspektami szkoleniowymi i biznesowymi – tym od lat charakteryzuje się Trójmiejska Liga Żeglarska. Każdej rundzie regat towarzyszy szkolenie teoretyczne oraz trening praktyczny, a dodatkowo załogi mają do dyspozycji jachty niemal przez cały sezon. Taki format sprawia, że umiejętności załóg z rundy na rundę rosną, a finał stoi zawsze na bardzo wysokim poziomie. Nie inaczej było w tym roku, a walka o tytuł trwała do ostatniego wyścigu.

- Finałowa runda to było świetne widowisko. Dopisały nam warunki pogodowe – mocny wiatr i bardzo duża fala. Wydawałoby się, że w takich warunkach uczestnicy amatorskiej, podkreślam amatorskiej, ligi nie poradzą sobie. Nic bardziej mylnego – mówi Rafał Sawicki z GSC Yachting, organizator ligi. - Godziny wypływane przez cały sezon zaprocentowały i wszystkie zespoły radziły sobie znakomicie. Dla mnie jako organizatora największą nagrodą jest fakt, że umiejętności załóg rosną, a z ich twarzy nie znika uśmiech. Rywalizacja jest ważna, ale przede wszystkim liczy się dobra zabawa – dodaje Rafał Sawicki.

O zwycięstwo najbardziej rywalizowały załogi Dynatrace, Hear Studio oraz PwC Polska. Pierwsze dwa zespoły to debiutanci w rozgrywkach, ale ich poziom zaangażowania był ogromny i szybko dorównali, a nawet przewyższyli umiejętnościami inne załogi. Zwłaszcza postawa sternika załogi Hear Studio była godny podziwu, gdyż niemal tydzień w tydzień dojeżdżał na treningi do Sopotu z Warszawy. Dzięki temu, team z ostatniej pozycji w pierwszej rundzie

zakończył sezon na znakomitym drugim miejscu. Dynatrace równie często gościli na molo w Sopocie trenując czasem nawet na trzy złogi. Zaprocentowało to miejscem na najniższym stopniu podium. Jednak drugi rok z rzędu nie było mocnych na zespół PwC Polska. Ogromne doświadczenie sternika tego zespołu Borysa Malinowskiego, który w lidze w różnych zespołach startuje od pięć lat sprawiło, że okazały puchar ligi pozostanie w siedzibie PwC.

- Jestem bardzo szczęśliwy, że udało nam się obronić tytuł, zwłaszcza patrząc na ilość treningów jaką przeprowadzili konkurenci. U nas zaprocentowało doświadczenie i opływanie w ligowym formacie, więc puchar zostaje u nas. Jeszcze jedna wygrana i będzie nasz na zawsze – śmieje się Borys Malinowski, sternik PwC.

Kolejne miejsca zajęły zespoły Balex Metal, który jest również sponsorem tytularnym ligi, Yacht Club Sopot oraz Euro Consulting. Zawodnicy tych zespołów nie ukrywali, że czują niedosyt, ponieważ podium było dosłownie na wyciągnięcie ręki. Jednogłośnie zapowiedzieli jednak, że tym bardziej są zmotywowani, aby podjąć wyzwanie w kolejnym sezonie.

Zakończenie sezonu oraz ceremonia wręczenia przechodniego pucharu Ligi planowana jest na 30 września, a już teraz ruszają zapisy na sezon 2023. Organizatorzy potwierdzili już zgłoszenia kilku nowych zespołów, więc choć tegoroczny sezon nie został jeszcze zamknięty, to ten kolejny zapowiada się jeszcze ciekawiej.



ME R A S P A G O L F C U P

GOLFOWE SZALEŃSTWO

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI | FOTO: KRYSTIAN MATURA BIZZBUZZ.PL

Pole golfowe w Tokarach, słońce, setki kibiców, 130 zawodników i 4 zwycięzców. Za nami pierwszy Mera Spa Golf Cup, czyli turniej golfowy, którego organizatorami są Mera Spa Sopot i Tokary Golf Club. Wspólnymi siłami udało im się stworzyć wydarzenie o zasięgu ogólnopolskim. Oprócz zmagania na polu golfowym na uczestników czekały dodatkowe atrakcje: plenerowy gabinet masażu Mera SPA, warsztaty piękna, zajęcia z trenerem personalnym oraz zabawy dla najmłodszych. A wszystko w ramach luksusowego pikniku, podczas którego można było napić się szampana podziwiając luksusowe auta.



Golf tylko z pozoru wydaje się prostą dyscypliną. Mimo że sport ten angażuje aż 192 mięśnie, to siła jest tu równie ważna jak głowa, technika, cierpliwość i precyzja ruchów. Wiedzą o tym m.in. organizatorzy Mera Spa Golf Cup – jednego z największych turniejów tego typu w Polsce, który premierowo odbył się 27 sierpnia w Tokarach.

Na imprezę Tokary Golf Club i Mera Spa Sopot przybyło ponad 130 zawodników z całego kraju. Podczas zawodów mieli oni do pokonania trasę około 6-10 kilometrów. Tego dnia pogoda dopisała, było słonecznie i upalnie, przez co gra na otwartym trawiastym terenie była dla uczestników nie lada wyzwaniem. Również samo pole nie należało do najłatwiejszych. Dzięki ukształtowaniu terenu rozgrywka była ciekawa i wymagająca nawet dla tych bardziej zaawansowanych golfistów.

Tego dnia rywalizowano w czterech kategoriach: stroke play brutto mężczyzn, tu miała miejsce rzadko spotykana dogrywka aż trzech zawodników (zwyciężył Lech Sokołowski), stroke play brutto kobiet (zwyciężyła Oksana Wojtkiewicz), stableford netto mężczyzn (zwyciężył Pierre Pages) oraz stableford netto kobiet (zwyciężyła Małgorzata Yusufali).

NIE TYLKO GRA

Sport i słońce dały wycisk wszystkim. Sportowcom, jak i kibicom. Dlatego organizatorzy postawili także na strefę relaksu – piknik golfowy. Pomysłodawcą imprezy piknikowej był Krzysztof Szkarłat, manager Mera Spa, a sponsorami zostali Sopot Marriott Resort&Spa, DGE, My New Car oraz Bawaria Motors. Hasłem przewodnim był zdrowy styl życia, dlatego wśród atrakcji było dużo pozycji angażujących aktywność fizyczną, takie jak np. zajęcia z trenerem personalnym Fit&Fizjo Studio. Chętni mogli wziąć udział także w Akademii Golfa prowadzonej przez trenera PGA Michała Guzowskiego, która przyciągnęła komplet uczestników. Odbyły się aż 3 tury, podczas których ponad 80 osób postawiło swoje pierwsze kroki w tej dyscyplinie.

Nie zabrakło czegoś dla ciała. Na gości czekały m.in. warsztaty piękna prowadzone przez Mera Spa i Nova Group, podczas których goście poznawali tajniki codziennej pielęgnacji skóry. Do innych aktywności należała możliwość analizy typu skóry i porady kosmetyologów.

Było także coś dla oka - pokaz kolekcji „Mera Spa by Olga Idzik” spod ręki Olgi Idzik, twórczyni marki COCHO oraz wystawa kolekcja obrazów o tematyce golfowej namalowanych przez Alicję Walczak (Gallery One Art). Dla bardziej wymagających i żądnych adrenaliny zadbali My New Car oraz Bawaria Motors dumnie wystawiając swoje najlepsze samochody: Mercedes AMG C63, Audi Q8, BMW I4, czy BMW X7.

O odżywieniu zawodników i uczestników zadbali Mera Brasserie i restauracja Roda. Orzeźwiający lemoniady oraz drinki serwowali barmani z Fox Lounge w hotelu Sopot Marriott wspierani przez markę MUMM. Każdy także mógł ochłodzić się lodami, za które mógł zapłacić dowolną kwotę, ponieważ uzbierane w ten sposób pieniądze wspierały akcje charytatywne. Impreza nie dość, że przynosiła radość samym uczestnikom, to jeszcze wspomagała tych najbardziej potrzebujących.



ALAN ALEKSANDROWICZ

ZNÓW MOGĘ REAGOWAĆ

Przez ostatnie trzy lata nadzorował projekty inwestycyjne Gdańska. Warunki były wyjątkowe, nagle i tragiczne – najpierw nieoczekiwana zmiana władzy w Gdańsku, potem pandemia, wojna, a teraz nadciągający kryzys. Wiele z nich – jak duże projekty komunikacyjne udało mu się zrealizować. Niektóre – jak rewitalizacja Dolnego Miasta – są na początku drogi, lub też – w przypadku Młodego Miasta – w pierwszej połowie. Niektóre były wyjątkowo gorące medialnie – jak przebudowa palmiarni w Oliwie, czy sprawa działki kościelnej na Oruni. Alan Aleksandrowicz, w rozmowie z Michałem Stankiewiczem podsumowuje swoją kadencję, a także rozmawia o celach jakie stawia sobie jako szef Invest GDA, m.in. co dalej ze stadionem, czy też na jakie branże stawia Gdańsk.

Lepiej jest panu w Gdańskiej Agencji Rozwoju Gospodarczego (Invest GDA), niż w urzędzie miasta?

Może nie lepiej, ale inaczej. Będąc wiceprezydentem działałem w innej skali. Samych projektów inwestycyjnych było kilkaset rocznie. A to była tylko część moich obowiązków.

Skala to jedno, ale różnica polega chyba na decyzyjności. Tutaj jest pan szefem odpowiadającym za działanie spółki, a w urzędzie miasta proces decyzyjny jest rozmyty i trwa długo.

Faktycznie, w spółkach umocowanie do działania jest większe, a tym samym większa samodzielność niż w urzędzie. Taka jest ich specyfika. W urzędzie jesteśmy poddani różnym reżimom, zazwyczaj wynikającym z ustaw i przepisów. Tutaj ta ścieżka decyzyjna jest krótka.

Czyli może pan rządzić.

Reagować. Szybko reagować i podążać za dynamicznie zmieniającą się sytuacją gospodarczą. Wyrosłem z pracy z inwestorami i wróciłem do tego.

Widać, że jest pan zadowolony.

Nie chcę, żeby to tak zabrzmiało, bo decyzja o powrocie do Invest GDA była wspólną decyzją prezydent i moją. Otrzymałem trudną misję po tragicznej śmierci Pawła Adamowicza. Wykonałem ją i teraz wróciłem do tego co potrafię robić najlepiej. Trochę się śmieję, kiedy wszyscy znajomi mówią, że jestem zadowolony z tej zmiany. Nie nazywałbym tego w ten sposób, gdyż to jest dalej praca dla Miasta Gdańska i jego mieszkańców.

No, ale przecież może pan przyznać, że jest zadowolony. Przecież nic w tym złego.

Tak, jestem.

Na stanowisku wiceprezydenta był pan trzy lata i jeden miesiąc. Zaczniemy od sukcesów. Co się panu najbardziej udało?

Wymienię na pewno projekty komunikacyjne – Nowa Bulwiska, Aleja Adamowicza, węzeł Biskupia Górka, duży skompli-

kowany projekt przebudowy infrastruktury drogowej – tramwajowej – rowerowej na Stogach, no i szereg mniejszych projektów, ale też bardzo ważnych, jak chociażby Nowa Warszawska, linia tramwajowa z przebudową układów drogowych. Zwłaszcza, że cały czas żyliśmy w rollercoasterze, ceny szły w górę, i przekraczały wcześniejsze kosztorysy. Potem uderzyła pandemia i nastąpiło mocne schłodzenie, a teraz ceny znowu zaczęły szybciej rosnąć. Na niekorzyść zmieniła się też sytuacja finansowa miasta gdy w wyniku regulacji podatkowych straciło znaczące środki, stąd nie mogliśmy zrealizować wszystkich projektów, które chcieliśmy.

A największa porażka?

Przed wszystkim czuję niedosyt, bo z uwagi na uwarunkowania zewnętrzne zrealizowaliśmy mniej niż planowałem obejmując funkcję wiceprezydenta. Z projektów, gdzie mam poczucie pewnej porażki służb inwestycyjnych, to oczywiście sprawa słynnej palmy. Kompleks palmiarni w tym rotunda, oranżeria wraz z zapleczem technicznym, otoczenie zewnętrzne powstały, ale straciliśmy cenny eksponat, czyli palmę.

O konieczności przebudowy palmiarni w związku z wielkością palmy mówiło się od dawna. Już w 2015 roku szef rady dzielnicy Oliwa wspominał, że jeżeli palma zginie to zgłosi to do prokuratury.

I tak się stało.

W 2017 roku rozpoczęto przebudowę oranżerii, ale proces został przerwany. Pan objął stanowisko w 2019. Nie można było wtedy nic przyspieszyć?

Nie. Przypomnę tylko, że cały czas istniało ryzyko, że daktulowiec, który miał już 180 lat może całej inwestycji nie przeżyć. Oczywiście gdyby potoczyła się szybciej, to miałby większe szanse. Mieliśmy też cały czas nadzór biologiczny ze strony Uniwersytetu Gdańskiego. W 2019 roku musieliśmy uruchomić na nowo procedury przetargowe po zejściu z projektu generalnego wykonawcy, ale ceny zaoferowane przez wykonawców rozjechały się z naszymi kosztorysami i budżetem projektu. Musieliśmy na nowo przemyśleć jak





podzielić proces na etapy, rozłożyć ryzyka, żeby zachęcić wykonawców do zgłaszania się z możliwą do zaakceptowania przez nas ofertą. To się udało, ale dopiero w drugim przetargu. Nowy wykonawca postanowił zrobić audyt projektu zanim ruszy z pracami. To zabrało kolejny czas.

Daktylowiec był głównym, choć nie jedynym powodem przebudowy. Kto zawinił?

Na pewno różnego rodzaju okoliczności, które bada prokuratura. W momencie wejścia w ten projekt w 2019 roku nie widziałem możliwości, żeby można już było przyspieszyć budowę. Trochę trudno mi też zaakceptować, że robiliśmy cały projekt dla jednego daktylowca. Na pewno był inspiracją do rozpoczęcie prac nad kompleksem nowej palmiarni.

Był gwiazdą.

Mamy też inne palmy i okazy.

Widział pan ogród zimowy w Olivia Centre?

Tak i jestem pod jego wrażeniem. Spotkałem się też z osobami, które prowadzą tam nadzór, bo ilość tych roślin jest spora.

Dość szybko udało się tam zrobić palmiarnię, znacznie większą niż miejska w Parku Oliwskim.

Trudno porównywać te dwa obiekty. Na pewno jest fenomenem, bo trzeba tam utrzymać specyficzny, ciepły, wilgotny mikroklimat i pogodzić z funkcją gastronomiczną i odwiedzinami ludzi. Chylę czoła, bo to naprawdę bardzo dobry projekt.

Zaangażowany był pan też w konflikt wokół działki kościelnej na Oruni. Miasto sprzedało ją kościołowi w 2011 roku z 99% bonifikatą, gdyż miała być wykorzystana na cele sakralne. Ale nie była. Zamiast tego abp. Leszek Sławoj Głódź założył tam hodowlę danieli. W lipcu ub. roku miał termin w jakim miasto mogło wystąpić o zwrot bonifikaty, ale tego nie zrobiło.

To jest sprawa z kolejnego obszaru, który mi również podlegał, czyli gospodarki nieruchomościami. Tam mieliśmy dość skomplikowaną sytuację, bo przekazanie działki w Oruni było powiązane z innym terenem - częścią parku w Oliwie do którego kościół miał prawo zwrotu. A kupując działkę z bonifikatą w Oruni kościół jednocześnie rezygnował z praw do terenu w Oliwie.

To nie było tak oczywiste. W 1990 roku wojewoda co prawda przekazał kościołowi działkę w Oliwie, ale nie wpisano jej do ksiąg wieczystych. Sprawa była więc sporna.

Mogliśmy jednak skończyć w sądzie, procesując się przez wiele lat. Kiedyś zapadła decyzja, by uregulować stan prawny Parku Oliwskiego. I tego się trzymaliśmy podejmując kolejne decyzje. Trudno mi

komentować, w jaki sposób teren w Oruni wykorzystywał poprzedni arcybiskup. Ale faktycznie różnego rodzaju elementy sakralne - figury, krzyże, czy miejsce do kontemplacji tam były...

Przepraszam, ale przerwę panu, bo pan to mówi i się uśmiecha. Wszyscy wiemy, że tam przez lata był wybieg dla danieli. I po 10 latach, w czerwcu 2021 na działce pojawia się kontrola z miasta i odkrywa krzyże, a rzecznik prasowy miasta wymienia wręcz 14 krzyży. Dosłownie las krzyży. Tymczasem jak podaje Gazeta Wyborcza jeszcze w kwietniu 2021 ich nie było.

Ile tych krzyży dokładnie tam było, tego nie wiem. Wcześniej były też figury. Na pewno jakimś przekroczeniem dobrego smaku i pewnych praktyk była przez jakiś czas hodowla w tym miejscu danieli.

Akurat tutaj się nie zgodzę. Menażerie były od zawsze ozdobą arystokracji. Powstawały ptaszarnie, królikarnie, bażantarnie, trzymano wilki, niedźwiedzie, a nawet lamparty. Jagiellonowie trzymali na Wawelu lwy. Wybór zwykłych danieli zamiast lwów można więc uznać za oznakę wielkiej skromności arcybiskupa.

Stąd mój uśmiech. Niemniej po analizach naszych prawników uznaliśmy, że nie było podstaw, by wycofywać się z tej bonifikaty, a podejmując takie kroki z kolei otworzylibyśmy od nowa sprawę parku w Oliwie.

Opinie prawne były różne, stąd nie wiadomo jaki byłby finał.

Być może za wiele lat odzyskalibyśmy kawałek skarpy w Oruni, do której nie mielibyśmy dojścia, jednocześnie otwierając spór o Park Oliwski.

Może warto było podjąć ryzyko w imię zasad. By pokazać, że wszyscy są równi wobec prawa. I nie ma wyjątków.

Podjęto decyzję w interesie miasta i mieszkańców analizując wszystkie za i przeciw.

Przenieśmy się na Dolne Miasto, gdzie w 2019 roku ruszyła rewitalizacja w formule partnerstwa publiczno-prywatnego. Zgodnie z planem deweloper postawi tam budynki mieszkalne, a w zamian wybuduje nowe drogi, kompleks sportowy, przedszkole, a także zrewitalizuje zieleni. Do jakiego etapu udało się panu doprowadzić projekt?

Z celów publicznych zrealizowany został kompleks boisk. Jesteśmy po też uzgodnieniach i ustaleniach, co do przyszłości dawnego gimnazjum przy ul. Śluza. Najpierw tym obiektem była zainteresowana Akademia Sztuk Pięknych, ale pod dwóch latach władze uczelni podjęły decyzję, żeby się z tego pomysłu wycofać. Teraz o ten obiekt starają się szkoły. Trwają też wszystkie uzgodnienia innych projektów komercyjnych i publicznych. To są nie tylko drogi, ale przede wszystkim zajezdnia oraz np. aleja zielono - spacerowa wzdłuż Motławy, rewitalizacja bastionów Wilk i Wysok, czy też przedszkole. Euro Styl uzgadnia dokumentację projektową z konserwatorem, co jest bardzo trudne.

Jak wygląda współpraca z mieszkańcami dzielnicy?

W pewnym momencie był dość gorący spór o przestrzeń przy ul. Toruńskiej, przy dawnej fabryce oleju. Spotykałem się z mieszkańcami, żeby uspokoić sytuację, ale myślę, że jednak największym wyzwaniem są wszystkie uzgodnienia konserwatorskie. Jak uda się przejść ścieżkę uzgodnień z konserwatorem to projekt się już sprawnie potoczy.

A uda się przejść?

Jestem dobrej myśli. Jedyne co mnie martwi to diametralna zmiana

na rynku nieruchomości. Od kilku miesięcy możliwości uzyskania kredytów znacznie się pogorszyły. Popyt spada i zastanawiam się jaki to będzie miało wpływ na ten projekt, który w dużej mierze bazuje właśnie na budowie funkcji mieszkaniowych.

Konserwator zabytków jest też kluczową postacią jeśli chodzi o Młode Miasto. Tutaj z kolei na połowie obszaru trwają budowy, a na połowie stoją.

Na Młodym Mieście w efekcie różnego rodzaju działań, zgodnych z prawem, ale nie do końca przemyślanych powstała architektura nie najwyższych lotów. Jest tam taki projekt deweloperski...

Mówi pan o wieżowcach wybudowanych przez LC Corp Leszka Czarneckiego?

Na przykład. Lub inne działania ingerujące mocno w przestrzeń historyczną, jak rozbiórki, czy wyburzenia. W efekcie pojawiła się reakcja społeczna i administracji rządowej, żeby bardzo restrykcyjnie chronić tę historyczną tkankę Stoczni Gdańskiej. Dlatego powstał wniosek o wpisanie terenu na listę UNESCO. Mogliśmy wejść w spór z konserwatorem i ministerstwem kultury, co doprowadziłoby do zablokowania wszelkich działań inwestycyjnych. W zamian wybraliśmy trudny dialog i na końcu wspólnie składaliśmy wniosek do UNESCO. Jednocześnie wspieraliśmy trudny proces uzgadniania projektów inwestycyjnych, których w obszarze Młodego Miasta i otoczeniu jest kilkanaście. Mó-

wimy zarówno o ścisłym centrum, które często nawet nie weszło na kluczowy etap zabudowy, tj. tereny Stoczni Cesarzowskiej i Stoczni Centrum Gdańsk, jak i dużym obszarze, który już przeszedł trudne procedury. Tutaj mówię o Dokach, YIT, Echo Investment, Cavatina, Inopa Synergia 99, RWS, Upside Property, Chlebowej, Brabanku, gazowni czyli Vantage Development i innych projektach, a także inwestycjach na Polskim Haku jak Capital Park czy Robygy.

Projekty, które powstają w polu są łatwiejsze, bo nie powstają w oparciu o historyczną zabudowę. Te, gdzie jest ta właściwa tkanka stanęły.

Osobiście nad tym boleję. Nie ukrywam, że ze służbami konserwatorskimi prowadzimy trudny, merytoryczny dialog, bo argumenty są po każdej stronie. Znam podobne projekty – w Oslo, czy Hamburgu i kluczem do sukcesu jest znalezienie proporcji pomiędzy obiektami komercyjnymi, mieszkaniowymi, usługowymi, a obiektami historycznymi. Prywatny inwestor ma ochronić te najwarteściowsze obiekty, ale z drugiej strony musi mieć szansę zarobić na tę ochronę. Jeżeli ma tylko zachować historyczne obiekty, bez możliwości jakichkolwiek zmian to za jakiś czas zostaniemy tylko z pustą przestrzenią. Tutaj nie ma trzeciej drogi. Albo porozumienie z inwestorami albo nabycie przez Skarb Państwa tych terenów, o ile inwestorzy się zgodzą, odrestaurowanie tylko historycznych obiektów za pieniądze publiczne.

Czyli przekształcenie tego terenu w muzeum?

W obiekty z funkcją muzealną i kulturalną. Ja osobiście jestem zwolennikiem pierwotnej koncepcji, czyli zezwolenia inwestorom zrealizowania takiego wolumenu funkcji komercyjnych, mieszkaniowych, usługowych, gastronomicznych, hoteli, który pozwoli im wygenerować przychody pozwalające na zachowanie tkanki historycznej. Szanuję inne poglądy, ale moim zdaniem tylko ta droga się sprawdzi. Tak jak na Wyspie Spichrzów.

Póki co postępuje zabudowa po drugiej stronie Motławy, w tym Polskiego Haka. Powstają kolejne projekty. Chyba na każdej wizualizacji widać cumujące jachty. To oznacza, że będziemy mieć mnóstwo miejsc do cumowania i mnóstwo jachtów.

Nie weryfikowałem tego, ale na pewno na tych nabrzeżach będą powstawać różnego rodzaju miejsca do cumowania, czy postojów jachtów i innych jednostek. Tutaj kluczowe jest stanowisko urzędu morskiego, gdzie pozwoli takie miejsca zrealizować, a gdzie nie. I co będzie bezpieczne. Bo na Motławie robi się trochę ciasno. Ten ruch jest bardzo duży.

Odnoszę odwrotne wrażenie, że rzeka nie jest wykorzystana. Na plus jest oczywiście rozbudowa mariny na Szafarni, czy też w Górkach Zachodnich, choć to już zupełnie inny rejon, odizolowany od miasta.

Dużo dobrego dzieje się też wokół Twierdzy Wisłoujście. Tam, gdzie jest 77 Racing Club. To będzie bardzo ciekawe miejsce dla środowiska żeglarskiego. Co do ruchu na wodzie wystarczy podejść w okolice Stoczni Ciesarskiej i zobaczyć, ile jednostek różnego rodzaju pływa. Jest dość ciasno, no i mieliśmy trochę niebezpiecznych sytuacji w tym kolizji na wodzie. Dlatego moim zdaniem urząd morski będzie analizował dopuszczenie takich klasycznych marin, które w swoich wizualizacjach pokazują deweloperzy. Może się okazać, że ze względu na bezpieczeństwo ruchu na wodzie realizacja klasycznych marin będzie niemożliwa.

Mówił pan o kolizjach, takiej jak z kładką na Wyspę Spichrzów? Czy ta kładka była niezbędna?

Wydaje mi się, że tych kładek jeszcze mamy za mało. Na tym odcinku pomiędzy kładką, a Mostem Zielonym powinna być przestrzeń już dla mniejszych jednostek. To, że mamy Długie Pobrzeże w tak złym stanie to też jest efekt właśnie korzystania z tej części przez duże jednostki, które bardzo często tam obracały. Tymczasem powinny obracać w miejscu tak zwanej obrotnicy cypla Wyspy Spichrzów. Więc na tym odcinku moim zdaniem raczej powinny stacjonować raczej mniejsze jednostki. Z kolei mamy problem skomunikowania Głównego Miasta z drugą stroną – tam jest Wyspa Spichrzów, czy Ołowianka. I nie można było tego zrobić inaczej niż kładkami.

To też kwestia filozofii. Motława pełna jachtów, statków i barek niż pełna kładek nie jest fajniejsza?

Jest, tylko trzeba zachować pewien zdrowy umiar. Przecież przebudowujemy teraz w modelu PPP Most Stągiewny, poszerzamy przestrzeń dla jachtów. Pewnie gdybyśmy dalej chcieli iść w tym kierunku to kolejne mosty powinniśmy przebudować na zwodzone. Dużo więcej przestrzeni daje Martwa Wisła. I tam są realizowane kolejne projekty.

Zgoda, tam jest więcej przestrzeni, ale sercem jest Motława. I chyba nikt nie chce pustej rzeki.

Nikt z nas.

Jeżeli kolejne jednostki będą walić we wspomnianą kładkę to wtedy je stamtąd usunięcie?

Jednostki będą, tylko powinny być mniejsze.

Wrócił pan do Invest GDA. Przed panem stare – nowe wyzwania. Jednym z nich jest stadion, który działa w dość specyficznej formule – dwóch spółek, a do tego od lat nie może wyjść na prostą.

To trudny projekt, które chcemy realizować przy jak najmniejszym obciążeniu budżetu miasta i portfeli mieszkańców. Dlatego przyjęliśmy taki mo-

del, z premedytacją tworząc najpierw spółkę, która wybudowała ten obiekt i stała się jego właścicielem – czyli dawna BIEG Sp. z o.o., a obecnie Arena Gdańsk. I drugą spółkę - Arena Gdańsk Operator, która powstała z dawnej Lechii Operator i obecnie zarządza stadionem. Jest wiele miast, nawet tych blisko położonych gdzie z góry przyjęto, że stadion to obiekt generujący głównie koszty. Wtedy funkcjonuje on w formie jednostki budżetowej, która co roku wymaga zabezpieczenia w budżecie miasta i na etapie realizacji i operacyjnym na poziomie wielu milionów złotych. My nie chcieliśmy takiego wariantu.

Wybraliście wariant komercyjny.

Tak. Jesteśmy w stanie zminimalizować obciążenia dla budżetu miasta właśnie poprzez model spółki operatorskiej i spółki właścicielskiej. Nie znam obiektu w Polsce, który by na siebie zarabiał i to mówię z pełną odpowiedzialnością, jeżeli chodzi o te duże stadiony. Każdy z tych obiektów wymaga jakiegoś wsparcia. To wszystko zależy, w jakiej formie te wsparcie jest udzielane. Moim marzeniem jest takie, by obiekt żył. Przed pandemią naprawdę byliśmy bliscy wyjścia na taki lekki zysk. Ciekawie funkcjonują wszystkie przestrzenie w tym nawet pod trybunami, gdzie są atrakcje dla dzieci i młodzieży. Jest też przestrzeń magazynowa, która została zabudowana i skomercjalizowana. Mamy jeszcze dużo do zrobienia, by wykorzystać całą przestrzeń parkingów wokół stadionu. Musimy rozwijać ofertę dla mieszkańców i doprowadzić do pełnego zbilansowania przychodów i kosztów.

A struktura dwóch spółek dalej będzie utrzymana?

Na pewno łatwiej utrzymać ten model gdy cały czas spłacany jest kredyt. Spółka właścicielska spłaca kredyt, ponosi główne wydatki odtworzeniowe, czy inwestycyjne, które są jeszcze do poniesienia. Finansuje się z czynszu, który płaci operator, bądź z dokapitalizowania miasta, jeśli chodzi o obsługę kredytu. Dopóki kredyt będzie spłacany, wydaje mi się, że to jest najprost-

sze rozwiązanie. Po spłacie kredytu powinny zostać przeprowadzone analizy na temat połączenia tych spółek.

Utrzymanie jednej spółki jest tańsze, a będąc bezpośrednio własnością miasta będzie widoczna w Biuletynie Informacji Publicznej. Dzisiaj Areny Gdańsk Operator nie ma w BIP-ie.

Nie ma, ale informacje można uzyskać na podstawie ustawy o dostępie do informacji publicznej. Za wyjątkiem informacji dotyczących tajemnicy przedsiębiorcy, np. zawartych umów z kontrahentami, w których są klauzule poufności.

Z tym dostępem bywa różnie. Kilka lat temu trojmiasto.pl ujawniło, że spółki miejskie mają łóża VIP na stadionie. Odmówiły jednak podania ile za to płać. Temat zakończył się sporem sądowym sieci obywatelskiej Watchdog Polska – akurat z Gdańskimi Autobusami i Tramwajami o ujawnienie treści umowy.

To działanie Watchdog Polska odbierałem jako trochę robione po złości. Bo przecież najemcy łóż mają różne stawki i gdyby spółki udzieliły tych informacji to kolejne negocjacje Areny Gdańsk Operator byłby trudne albo wręcz niemożliwe. Jeżeli chcemy, żeby negocjowała jak najlepsze warunki i wychodziła na plus to raczej ją dopingujemy, żeby jak najlepiej wynajmowała łóża.

Myślę, że intencją mediów nie była tylko sama kwota, ale szerszy kontekst sprawy – sam fakt, że spółki komunalne mają łóża VIP na stadionie.

To też jakiś model wsparcia stadionu, powiedzmy sobie szczerze.

Jasne, ale pan mówi o negocjacjach i tajemnicy handlowej, a druga strona medal jest taka, że to wciąż są spółki miejskie. A podatnicy mają prawo wiedzieć po co im łoża VIP i ile na nie wydają. Myślę, że każdy mieszkaniec Gdańska z przyjemnością zasiadłby w takiej łoży.

Chcę tylko pokazać, jak to wyglądało od strony operatora, który dwoi się i troi, żeby jednak wynająć te łoża jak najlepiej. Nawet jeżeli wchodzi tam spółka miejska to proszę mi wierzyć to są trudne negocjacje, żeby ten budżet stadionu spaść.

W przypadku spółki prywatnej nie byłoby pytania. A skoro jesteśmy przy spółkach komunalnych to zapytam o ostatnie informacje Radia Zet, które ujawniło, że trzech członków Wszystko dla Gdańska podzieliło między siebie 5 stanowisk w radach nadzorczych miejskich spółek.

To nie jest w obszarze moich kompetencji. Niemniej mogę skomentować to w ten sposób, że prezydent odpowiada za cały obszar miasta, również za działalność wszystkich spółek komunalnych. Podobnie, jak rząd, czy też marszałek województwa odpowiadają za swoje obszary. Stojący na czele tych wszystkich szczebli administracji powinni mieć prawo, żeby kontrolę nad tymi spółkami sprawować poprzez osoby, których darzą zaufaniem. Tak to funkcjonuje na każdym poziomie. Tu nie ma różnicy.

Zgadzam się, że nie ma różnicy powoływaniu do spółek na szczeblu administracji państwowej, czy też samorządowej. Mechanizmy są zbliżone.

W sektorze prywatnym wygląda to tak samo.

Ale my mówimy o spółkach publicznych. Pan mówi o zaufaniu. Zgoda. Niemniej są jeszcze inne czynniki. np. kompetencje, doświadczenie i równe szanse dla wszystkich.

Ustawa jasno mówi, że by uzyskać miejsce w radzie nadzorczej trzeba przejść trudne egzaminy z wielu obszarów albo trzeba mieć za sobą osiągnięcia naukowe bądź uprawnienia adwokata, radcy lub specjalistyczne studia. Czy osoby z takimi uprawnieniami są niekompetentne?

Nie w tym rzecz, tylko w tym, że kompetentnych i chętnych z pewnością jest więcej.

Ale tak naprawdę to ten argument mógłby być użyty przy każdej nominacji. Czy na wiceprezydenta, czy na dyrektora. Tak po prostu wygląda mechanizm sprawowania władzy. Każdej władzy. Poza tym sfera organizacji np. konkursów do rad nadzorczych jest prawie nieuregulowana.

Gdańsk jest miastem równości, jest innowacyjny i zaangażowany w liczne kampanie społeczne. To może być też pionierem nowych standardów?

Mechanizm według mnie jest prosty. Każdy właściciel posiada uprawnienia właścicielskie. Premier, minister aktywów państwowych, marszałek, prezydent. I wykonanie tych uprawnień powierza osobom godnym zaufania, z którymi czuje się bezpieczny, co do realizacji nadzoru, bo wie, że na końcu to właśnie on jest odpowiedzialny za tą spółkę. I w sferze publicznej i prywatnej wygląda to dokładnie tak samo.

Wracamy do Invest GDA i celów jakie sobie pan stawia. Jednym z najważniejszych zadań spółki jest pozyskiwanie i obsługa inwestorów. W poprzednim numerze Biznes Prestiżu analizowaliśmy rynek magazynowy Trójmiasta i wyszło nam, że choć mamy już milion metrów kwadratowych to daleko nam do czołówki. Jesteśmy takim porządnym średniakiem.



Alan Aleksandrowicz

Rocznik'71. Absolwent prawa UG. W latach 1999 – 2003 wicekonsul RP w Chicago. Od 2003 roku w urzędzie miejskim w Gdańsku – zastępca dyrektora Wydziału Polityki Gospodarczej i naczelnik Centrum Obsługi Biznesu. W 2009 został pierwszym prezesem Gdańskiej Agencji Rozwoju Gospodarczego (Invest GDA), miejskiej spółki powołanej do wsparcia inwestorów i aktywizacji gospodarczej miejskich terenów. W kwietniu 2019 roku został powołany na stanowisko zastępcy prezydenta Gdańska ds. inwestycji. W maju 2022, po ponad trzech latach wrócił na fotel prezesa Invest GDA.

Invest GDA wyrósł z tego obszaru rozwoju gospodarczego. Na początku staraliśmy się głównie aktywizować tereny, które miały szansę przyciągnąć inwestorów. Chodziło m.in. o doprowadzenie do uchwalenia nowych planów miejscowych, budowę infrastruktury, współpraca ze strefami ekonomicznymi. W ten sposób udało się nam zaktywizować obszary przemysłowe – np. park przemysłowy w Kokoszkach, tereny portowe wokół Trasy Sucharskiego, czy też teren Płoni. I mamy kolejne obszary na które chcemy przyciągać inwestorów w gałęziach, które wydają się perspektywiczne - offshore, energetyka, elektromobilność. To jest przyszłość. Sektor magazynowy również, tylko tutaj nie mamy już dużo przestrzeni, bo miasto jest mocno zagospodarowane. Jesteśmy średniakiem, bo nigdy nie byliśmy atrakcyjną lokalizacją z punktu widzenia wielkiej logistyki. Najpierw rozwijały się lokalizacje wzdłuż granicy niemieckiej, potem na „skrzyżowaniu Polski”, czyli np. Stryków.

Atutem jest port.

Tak, mamy port, tylko paradoksalnie większość projektów logistycznych, które weszły do Gdańska nie były wcale uwarunkowane bliskością portu. To były projekty, które weszły tutaj, bo rynek już był na tyle duży, że jego obsługi wymagały kolejne centra logistyczne. Port faktycznie, w pewnym momencie mocno wszedł do gry, weszli spedytory, agencje celne, co szczególnie widać w Pomorskim Centrum Logistycznym, a także w Gdyni.

Czy wojna w Ukrainie, zablokowanie tamtejszych portów, a tym samym zmiana pewnej logistyki w tej części Europy zmieni pozycję Gdańska?

Dynamika zmian jest duża. Bardzo dużo będzie się działo w towarach masowych i paliwach. Jeżeli chodzi o te proste magazynowanie – tutaj sytuacja ma mniejsze ma przełożenie. Na pewno rynek magazynowy się rozwinie poprzez rozbudowę terminala kontenerowego, gdy jego wolumen zbliży się do 4 mln TEU przeładunków rocznie.

Czyli będzie dwa razy więcej kontenerów niż obecnie.

Te ilości kontenerów będą wymagały bardzo dużo przestrzeni. Kolej bardzo mocno już weszła z przygotowaniami pod ich obsługę. Zdublowanie przeładunków spowoduje też duże zapotrzebowanie na firmy związane z logistyką. I musimy zrobić wszystko, żeby wykorzystać to okienko pogodowe do dynamicznego rozwoju portu. I nie mówię tylko o sytuacji związanej z wojną w Ukrainie, ale chociażby planami realizacji Portu Centralnego, rozbudowy terminala kontenerowego, terminala instalacyjnego dla offshore, czy budowy pływającego gazoportu.

Co poza portem?

Na pewno będziemy kontynuować szeroką rewitalizację obszarów. Dolnego Miasta, Polskiego Haka i innych. Chcemy otwierać mieszkańcom nowe przestrzenie. Kolejny sektor to przemysł czasu wolnego. Tutaj możemy bardzo dużo jeszcze zrobić, a raczej nadrobić zaległości chociażby w obszarze pasa nadmorskiego. To jest też temat na całkiem nową dyskusję, jak ten pas powinien za dziesięć lat wyglądać, żeby wrócił do dawnej świetności i do charakteru kurortu. Ważny sektor to nowoczesne usługi. Tutaj cały czas walczymy o inwestorów na dwóch poziomach – z jednej strony wspierając ich bezpośrednio jak State Street, czy ostatnio Capegemini, a z drugiej wspierając proces tworzenia przestrzeni dla tych firm, bo przecież parki biznesowe też muszą nadążać za potrzebami, jeżeli chcą przyciągać nowe firmy. Pytanie, na ile powinniśmy angażować się w to wsparcie, np. relokacji, w ułatwienie tworzenia bazy noclegowej dla nowych pracowników firm, bo po rozpoczęciu wojny mieszkanie stało się bardzo dużym wyzwaniem. Rynek najmu w w Gdańsku w zasadzie został wyczerpany w całości.

No, ale wchodzi właśnie tzw. najem instytucjonalny, czyli wielkie fundusze, które kupują całe osiedla, by je potem wynajmować.

Tak, tutaj też widzimy siebie w roli takiego facylitatora, wspierającego te projekty, by tych mieszkań powstało również jak najwięcej. Mamy kilka projektów, w których planowane były duże relokacje pracowników z Polski, ale i zagranicy. Współpracujemy tutaj z Invest in Pomerania. Inwestorzy mają duży problem, żeby znaleźć cokolwiek na wynajem dla tych pracowników.

Czy pomagacie też firmom gdańskim, które działają tutaj już od lat i mogą mieć podobne problemy?

Oczywiście, jak najbardziej. I zachęcamy do kontaktu z nami.



LEGO STORE W GDAŃSKU!

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

1 września to nie tylko trudne powroty do szkoły, ale także powroty do... dzieciństwa. A to wszystko za sprawą nowego salonu kultowych klocków LEGO, który otworzył się w Forum Gdańsk, i jest zarazem pierwszym oficjalnym sklepem w Trójmieście. Tego dnia sklep tłumnie odwiedzili zarówno starsi, jak i młodszy fani duńskich klocków. Nie zabrakło też niespodzianek. Jedną z nich była fontanna Neptuna zbudowana z 17 000 klocków!



Kto nie zna kultowych klocków firmy LEGO? Klockami tej marki bawią się zarówno mali, jak i duzi, chłopcy i dziewczynki, zwłaszcza że firma z roku na rok zaskakuje coraz to nowymi formami. A wszystko zaczęło się w 1932 roku, kiedy to Ole Kirk Christiansen otworzył pierwszy sklep zabawkarski, który przez ponad 100 lat rozrósł się do światowej potęgi przynoszącej radość ludziom.

Na świecie jest już wiele oficjalnych sklepów LEGO, w tym kilka w Polsce, jednak Trójmiasto musiało poczekać na swoją kolej. I się doczekało, ponieważ 1 września nastąpiło oficjalne otwarcie szóstego w kraju LEGO Store, na który przybyły prawdziwe rzesze fanów. A jakie atrakcje przygotowali organizatorzy? M.in. dla pierwszych 250 osób, które dokonały zakupów rozdawano płytkę z napisem „I <3 LEGO Store Gdańsk”, dodatkowo każdy kto zrobił zakupy powyżej 575 złotych otrzymywał dodatkowy zestaw klocków przedstawiający miniaturowy Store. Plusem

robienia zakupów w stacjonarnym sklepie są także niedostępne nigdzie indziej zestawy klocków z linii Star Wars, Harry Potter, Titanic czy dzieł sztuki, np. „Gwiazdista noc” van Gogha.

- Sklep LEGO w Gdańsku to kolejny kamień milowy w rozwoju marki na polskim rynku. Bardzo się cieszymy, że lokalni fani z Trójmiasta będą mogli osobiście doświadczyć niekończących się możliwości zabawy. Niezależnie od wieku, płci czy zainteresowań, każdy znajdzie tu dla siebie coś niesamowitego - mówi Beata Kucejko, Dyrektor Marketingu grupy LEGO w regionie Polski, Ukrainy i krajów bałtyckich.

Atrakcją, która uświetniła zarówno otwarcie nowego lokalu, jak i przestrzeni galerii Forum Gdańsk była konstrukcja z 17 000 kostek LEGO, przedstawiająca fontannę Neptuna. Powstała ona w 2009 roku i waży ponad pół tony, i z tej okazji przybywający ludzie mogli zobaczyć ją raz jeszcze.



ACTIVE LIFE

— T E A M —



**PROFESJONALNE
PODEJŚCIE, JASNE
ZASADY WSPÓŁPRACY.
DOŁĄCZ DO NAS,
POZNAJ NASZE
METODY PRACY
I ZMIEN SVOJE ŻYCIE
OD DZIŚ!**





TRÓJMIEJSKA DOLINA KRZEMOWA

**Myśląc o najważniejszych miastach na mapie technologicznego świata
przychodzą do głowy San Francisco, Tokio czy Szanghaj. Mało który
gdańszczanin wymieni jednak wśród nich swoje miasto. Jednak to tutaj mieści
się jeden z największych kampusów badawczo-rozwojowych Intel, giganta
technologicznego, który stoi u podstaw wielu rozwiązań cyfrowego świata,
w którym obecnie żyjemy.**

Centrum badawczo-rozwojowe Intel w Gdańsku jest największym tego typu ośrodkiem w Europie. W czasach zapotrzebowania na nowe technologie, a w szczególności półprzewodniki, obecność giganta w Polsce ma strategiczne znaczenie. To za drzwiami centrum R&D Intel inżynierowie i programiści tworzą innowacyjne rozwiązania w dziedzinie głębokich sieci neuronowych, audio, grafiki, centrów danych i przetwarzania w chmurze, które znajdują zastosowanie w niemal wszystkich gałęziach gospodarki.

KAMPUS PRZYSZŁOŚCI

Rola gdańskiego ośrodka dla rozwoju firmy na świecie jest ogromna, nie bez powodu Intel w Gdańsku stale rośnie. Trwa

właśnie rozbudowa kampusu. Powiększy go ona o dwa nowe budynki (numer IGK6 i IGK7), które otworzą drzwi w 2023 roku. Pierwszy z nich, IGK6, to inteligentny i ekologiczny biurowiec o powierzchni 27 400 m², z czego 800 zostanie przeznaczone na przestrzeń badawczą. Nad nowatorskim rozwiązaniami będzie pracować w nim 1500 inżynierów i programistów. Kolejny budynek, IGK7, o powierzchni 1100 m² będzie w całości przeznaczony na nowoczesne laboratorium graficzne. Co ciekawe, budynek ten jest wznoszony nowatorską metodą modułową.

– Jestem pewien, że wraz z rozbudową kampusu naszego centrum badawczo-rozwojowego w Gdańsku, inżynierki oraz inżynierowie, którzy dzięki tej inwestycji dołączą do firmy Intel, zapewnią cenny wkład w rozwój globalnych technologii po-

wstających w naszych laboratoriach w Polsce – tłumaczy Michał Dżoga EMEA Director, Government Partnerships & Initiatives at Intel.

Oba budynki razem zapewnią niemal 2 tys. m² powierzchni badawczej. W pierwszym powstaje laboratorium serwerowe o wysokiej gęstości mocy, które przełoży się na bezpieczeństwo przechowywania danych, a także laboratorium usprawniające jakość audio. W drugim prowadzone będą badania szczególnie przydatne dla usprawniania naszego sposobu konsumpcji multimediów. W jego laboratoriach opracowywane będą rozwiązania usprawniające m.in. możliwości streamingu gier video, a także rozwiązania wspomagające analizę obrazów oraz kodowania oraz dekodowania treści multimedialnych co jest w szczególności kluczowe dla płynnego działania serwisów VOD.

– Planowane inwestycje są ważnym krokiem zarówno dla Intelu, jak i dla Europy – podkreśla Pat Gelsinger, CEO Intelu. – Szeroko zakrojona inicjatywa przyczyni się do wzrostu innowacyjności w dziedzinie badań i rozwoju w Europie oraz do rozwoju najnowocześniejszej produkcji w regionie, z korzyścią dla naszych klientów i partnerów na całym świecie. Pragniemy odegrać istotną rolę w kształtowaniu cyfrowej przyszłości Europy w nadchodzących dziesięcioleciach.

CYFROWA PRZYSZŁOŚĆ KSZTAŁTUJĄCA SIĘ PRZEZ DZIESIĘCIOLECIA

Intel wprowadził się do Gdańska w 1999 roku, otwierając swój pierwszy Mega LAB. Na początku głównym celem programistów i inżynierów było tworzenie oprogramowania dla zintegrowanych układów graficznych. Lata później, w 2007 roku na liście zadań pojawiło się także tworzenie software'u i firmware'u, które obejmowało prace nad technologiami USB, Thunderbolt i Wi-Fi oraz przetwarzanie dźwięku i obrazu. W 2009 roku doszedł do tego obszar infrastruktury serwerowej. Następnym równie rewolucyjnym było powstanie specjalistycznego laboratorium audio, gdzie w odizolowanym pomieszczeniu prowadzone są testy sztucznej inteligencji związane z rozpoznawaniem mowy oraz detekcją fraz kluczowych. Kampus został w całości wykupiony przez Intelu w 2016 roku.

W tym roku Intel uchylił rąbka technologicznych tajemnic znajdujących się w laboratoriach testowych. W czerwcu mieliśmy okazję zobaczyć je od środka. Wizyta pozwoliła zrozumieć, czym zajmuje się Intel, i jak wyglądają prace nad poszczególnymi rozwiązaniami. Te dotyczą także rozwiązań usprawniających sztuczną inteligencję, uczenie maszynowe czy pojazdy autonomiczne.

– Intel jest znany jako producent procesorów. Jednak to nie wszystko, wokół procesora dzieje się o wiele więcej – tłumaczy Bartosz Ciepluch, VP, DPG Poland General Manager Intelu. – Potrzebna jest do tego warstwa software'owa. Gdański oddział jest jednym z największych tego typu ośrodków na świecie. Naszą specjalizacją jest właśnie rozwijanie oprogramowania. Zaufanie, którym Intel obdarzył Polskę, jest dobitnie widoczne w ciągłym wzroście zarówno ilościowym, jak i wzroście liczby projektów.





NOWA INWESTYCJA H+H NA POMORZU WIĘCEJ KORZYŚCI DLA KLIENTÓW

Zakład produkcji silikatów w Redzie to przykład konsekwentnej realizacji strategii, łączącej hasło „Partner w budowaniu ścian” z odpowiedzialnym podejściem do dbałości o środowisko naturalne. O najnowszej inwestycji opowiada Michał Daszkiewicz, Dyrektor Sprzedaży i Marketingu oraz Członek Zarządu H+H Polska.

W dniach 13-14 września 2022 roku nastąpiła inauguracja nowoczesnego zakładu produkcyjnego H+H w Redzie. Zacznijmy od informacji podstawowych: od kiedy firma istnieje na polskim rynku i jaki jest główny profil jej działalności?

Firma H+H International A/S ma bardzo długą tradycję, ponieważ powstała w roku 1909 w Danii i do dnia dzisiejszego zajmuje się produkcją materiałów budowlanych. H+H Polska jest częścią Grupy H+H International A/S i na polskim rynku funkcjonuje od 2006 roku. Firma zajmuje się produkcją najwyższej jakości ekologicznych bloczków ściennych wykorzystywanych przy budowie wszelkiego typu obiektów – od projektu domu jednorodzinnego, poprzez duże projekty mieszkaniowe po budynki przemysłowe, handlowe czy użyteczności publicznej. Początkowo zajmowaliśmy się wytwarzaniem produktów z betonu komórkowego, a od 2018 roku poszerzyliśmy działalność o produkcję elementów silikatowych. Rocznie zaopatrujemy polski rynek w około 1,8 miliona m³ materiałów ściennych, co oznacza, że statystycznie ściany co

szóstego budynku w Polsce powstają z naszych bloczków. Rozwijamy się bardzo dynamicznie. Od początku działalności w Polsce obroty spółki zwiększyły się 7-krotnie, a nakłady inwestycyjne – w ochronę środowiska, bezpieczeństwo pracy, modernizację linii produkcyjnych – sięgają co roku wielu milionów złotych. Nowy zakład jest 14 zakładem produkcyjnym H+H w Polsce, pierwszym projektem typu greenfield i drugą fabryką w Trójmieście.

W marcu 2020 r. uzyskali Państwo pozwolenie na budowę nowej fabryki. Wtedy właśnie Polska zmagała się z pierwszą falą pandemii. Jak wpłynęło to na organizację prac?

Niestety z powodu wybuchu pandemii proces budowy mógł rozpocząć się dopiero w sierpniu 2021 roku. Od tego momentu tempo prac budowlanych było błyskawiczne, a zakład w Redzie powstał w ciągu 11 miesięcy. Inwestycję zrealizowaliśmy w 100% zgodnie z harmonogramem oraz budżetem, pomimo wzrostu cen materiałów budowlanych i usług. Prace budowlane oraz montaż linii technologicznych ukończyliśmy w czerwcu



2022 roku, w lipcu uzyskaliśmy pozwolenie na użytkowanie, zaś podczas wrześniowej uroczystości otwarcia goście mogli obejrzeć zarówno nowoczesną infrastrukturę, jak i pierwsze wyprodukowane na nowej linii bloczki silikatowe.

Na czym polega innowacyjność tej inwestycji?

Nowa fabryka została wyposażona w sprawdzone rozwiązania techniczne, a proces produkcji jest zautomatyzowany – w tym celu zamontowaliśmy urządzenia solidnych marek, jak Masa, Eirich, Lintech, Kuka czy Kapeko. Nowoczesny park maszynowy zapewnia najwyższą jakość produktów, a technologia zakładu jest ekologiczna i wspiera zrównoważony rozwój. Aby skutecznie obniżyć energochłonność, stosujemy m.in. odzysk ciepła z autoklawizacji oraz napędy o wysokiej efektywności. Budynek nowej hali też musiał spełnić wiele wymogów, jak np. surowe normy akustyczne, które wymagały zastosowania specjalnej konstrukcji ścian. Zaawansowana infrastruktura umożliwia skuteczne zwiększanie wolumenu produkcji: od 60 tys. m³ bloczków silikatowych na start do 120 tys. m³ rocznie w kolejnych etapach. To sprawia, że 14 zakład H+H Polska jest modelowym przykładem nowoczesnych rozwiązań w zakresie produkcji silikatów.

Innowacją jest też hybrydowa produkcja. To pierwsza placówka H+H w Europie, w której dwa zakłady zlokalizowane są tuż obok siebie na jednym terenie.

Tak, nowy obiekt został wybudowany na terenie istniejącego już zakładu produkującego bloczki z betonu komórkowego należącego do H+H Polska. Produkcja betonu komórkowego i silikatów odbywa się w dwóch oddzielnych fabrykach zlokalizowanych na tym samym terenie, które wykorzystują wspólne magazyny wyrobów gotowych, infrastrukturę drogową oraz sieci wodno-kanalizacyjne. Hybrydowe połączenie oznacza wspólną hydrofornię, kotłownię gazową, zasilającą parą nasyczoną autoklawy w obu zakładach oraz jeden dział utrzymania ruchu, który dba o obie linie technologiczne.

Czy duoproduktowa oferta wzmacnia pozycję rynkową spółki jako „Partnera w budowaniu ścian”?

Zdecydowanie. Produkcja nowoczesnych produktów z betonu komórkowego i z silikatów w jednym miejscu to strategiczny krok w rozwoju przemysłu materiałów budowlanych w Polsce. Takie działanie nie tylko znacząco wzmacnia pozycję H+H na Pomorzu, ale przede wszystkim przekłada się na atrakcyjność oferty dla naszych klientów. Nowy zakład produkcji elementów silikatowych pozwala na szybką i sprawną realizację zamówień, przy jednoczesnym skróceniu czasu dostawy. Dzięki temu możliwe jest sprawne realizowanie projektów budowlanych w każdym segmencie rynku – od projektu domu indywidualnego po duże projekty mieszkaniowe, handlowe lub przemysłowe.



Nie bez znaczenia jest też lokalizacja. Dlaczego Trójmiasto?

To region, który od kilku lat notuje wzrost zainteresowania inwestycyjnego. Trójmiejscy deweloperzy wykazują dużą aktywność, a budownictwo dla sektora turystycznego stale się rozwija. H+H z nową inwestycją wpisuje się w dynamikę regionu, jednocześnie odpowiadając na potrzeby tutejszego rynku. Dzięki nowemu zakładowi elementy z betonu komórkowego i produkty silikatowe będą dostępne na wyciągnięcie ręki. Skorzystają na tym zarówno dystrybutorzy, jak i klienci końcowi, ponieważ czas dostaw i sprawna organizacja logistyki mają dziś bardzo duże znaczenie.

Czy to prawda, że łączą Pana szczególne „więzi” z tą inwestycją oraz samym Trójmiastem?

Trójmiasto jest rzeczywiście szczególnym miejscem dla mnie prywatnie – stąd pochodzę i tu mieszkam, a na przestrzeni lat byłem świadkiem dużej przemiany gospodarczej tego obszaru Polski. Tym bardziej jestem dumny z faktu, że to właśnie w Trójmieście firma H+H zrealizowała kolejną ważną dla naszej firmy inwestycję, która daje również możliwość dalszego rozwoju Regionu Pomorza, w tym Trójmiasta. Poprzez idealną lokalizację zakładu w samym centrum inwestycyjnym Regionu, umożliwimy Trójmiejskiemu rynkowi budowlanemu jeszcze szybszy, sprawniejszy i efektywniejszy rozwój.

Wspomniał Pan o ekologii, a troska o środowisko naturalne jest jednym z priorytetów firmy H+H. Jak nowa inwestycja pozwoli realizować cele w tym aspekcie?

Duoproduktowa oferta i dostępność najwyższej jakości produktów na wyciągnięcie ręki pozwoli znacząco ograniczyć wielkość transportu. Pozytywny wpływ nowego zakładu CSU Reda oznacza rocznie ok. 734 tys. mniej przejechanych kilometrów, co równa się 18 okrążeniom dookoła kuli ziemskiej. Wynika to z faktu, iż przed powstaniem zakładu w Redzie, transportowaliśmy produkty silikatowe na rynek Pomorza z naszych zakładów oddalonych o ok. 300 km. Pozwoli to znacząco zredukować emisję CO₂. W ten sposób H+H wykonuje kolejny krok w realizacji jednego z najważniejszych strategicznych celów Grupy H+H International A/S, jakim jest osiągnięcie zerowej emisji netto do 2050 roku. Jesteśmy firmą która kładzie ogromny nacisk na działalność w zgodzie z ideą zrównoważonego rozwoju począwszy od codziennej działalności operacyjnej, po działania strategiczne grupy. Nasze ambicje zostały wyrażone w opublikowanym Raporcie Zrównoważonego Rozwoju Grupy H+H i stanowią one zarówno drogowskaz jak i konkretny plan działań na najbliższe lata. Wierzymy, że takie działanie firmy pozytywnie wpłynie na życie przyszłych pokoleń dla których budujemy w końcu miejsca przyszłego zamieszkania.

Dziękuję za rozmowę.





Małgorzata Potocka, aktorka



Ewa Skibińska, aktorka



Maria Dębska, aktorka



Stefan Wesolowski, muzyk, kompozytor



Wiesława Starska, Allan Starski, Ewa Puszczyńska, Maria Dębska, Beata Walentowska, Lenka Tyropkova, Jury Konkursu Filmów Mikrobudżetowych oraz Konkursu Filmów Krótkometrażowych



Alicja Grawon-Jaksik, prezeska Krajowej Izby Producentów Audiowizualnych, Susane Gato, prezeska CEPI



Ted Matkowski, Iwona Pruszyńska, Maro Malek, Mirosław Malek, Jury Złotego Kangura

47. FESTIWAL POLSKICH FILMÓW FABULARNYCH



Filip Bajon, reżyser, laureat Platynowych Lwów, Marzena Mróz-Bajon, dziennikarka, podróżniczka



Tomasz Kolankiewicz, dyrektor artystyczny 47. FPFF

Święto polskiego kina w Gdyni nie skąpi wrażeń - nie tylko laureatom, ale i fanatykom kina, którzy jak zwykle licznie zasiliли sale kinowe podczas Festiwalu. Emocji tradycyjnie nie zabrakło także na czerwonym dywanie i podczas Galii Zakończenia.



Daniel Jaroszek, reżyser filmu „Johnny”, laureat Nagrody Publiczności 47. FPFF



Kamil Krawczycki, reżyser filmu „Słoń”, Najlepszy Film w Konkursie Filmów Mikrobudżetowych



Marta Stalmierska, aktorka, laureatka 47. FPFF w kategorii Profesjonalny Debiut Aktorski



Agata Konarska, Tomasz Tylicki, prowadzący Galę Zakończenia Festiwalu



Lena Góra, aktorka, Michał Chmielewski, reżyser, ekipa filmu „Roving Woman”



Luiza Skrzek, kierowniczka produkcji, Dobromir Dymecki, aktor, Aga Woszczyńska, reżyserka, ekipa filmu „Cicha ziemia”



Dariusz Krysiak, laureat 47. FPFF w kategorii Charakteryzacja



Agnieszka Gajewska, laureatka w kategorii Esei



Barbara Klicka i Jerzy Jarniewicz, członkowie Kapituły Nagrody



Dorota Kozicka i Aleksander Nawarecki, członkowie Kapituły Nagrody



Eliza Kącka i Adam Lipszyc, członkowie Kapituły Nagrody



Jerzy Koch i Maciej Świerkocki, nominowani w kategorii Przekład



Krzysztof Bartnicki i Ewa Jarocka, nominowani w kategorii Proza



Laureaci 17. NLG Agnieszka Gajewska, Krzysztof Bartnicki, Justyna Kulikowska, Maciej Świerkocki



Nominowani w kategorii Poezja (od lewej) Patryk Kosenda, Emilia Konwerska, Urszula Honek, Szymon Bira



Nominowani w kategorii Przekład (od lewej) Iwona Zimnicka, Jerzy Koch, Maciej Świerkocki, Karolina Wilamowska, Jarek Zawadzki

LITERACKIE KOSTKI ROZDANE PO RAZ 17.!

Podczas uroczystej gali w gdyńskim Muzeum Emigracji wręczono statuetki przyznane przez Kapitułę 17. Nagrody Literackiej Gdynia. Laureaci otrzymali także nagrody finansowe.



od lewej Maciej Świerkocki, Justyna Kulikowska, Andrzej Kopacki, Ewa Jarocka, Iwona Zimnicka, Urszula Honek



Szymon Kloska i Justyna Kulikowska, zwycięzcy w kategorii Poezja



Wojciech Szczurek, prezydent Miasta Gdyni



od lewej Adam Lipszyc, Urszula Honek, Patryk Kosenda, Emilia Konwerska, Krzysztof Pietrala, Tomasz Szerszeń



Urszula Honek, Szymon Bira (nominowani w kategorii Poezja), Wojciech Szczurek



Tomasz Swoboda i Jerzy Jarniewicz, członkowie Kapituły Nagrody



mec. Ludwik Żukowski



mec. Waldemar Sikorski



mec. Michał Radziejewski



mec. Ewa Gryc-Zerch, wiceprezes KRRP, mec. Magdalena Witkowska, dziekan rady OIRP Gdańsk

XXI OGÓLNOPOLSKIE MISTRZOSTWA RADCÓW PRAWNYCH I APLIKANTÓW W TENISIE

Fundacja Radców Prawnych „Subsidio venire” pod patronatem Krajowej Rady Radców Prawnych zorganizowała XXI Ogólnopolskie Mistrzostwa Radców Prawnych i Aplikantów w tenisie. Impreza odbyła się w dniach 25-28 sierpnia na kortach Arki Gdynia.



mec. Ewa Gryc-Zerch Wiceprezes KRRP, mec. Magdalena Witkowska Dziekan Rady OIRP Gdańsk, mec. Michał Korwek, prezes zarządu Fundacji „Subsidio venire”, Wiceprezes KRRP, Radosław Szymanik, prezes zarządu Klubu Tenisowego Arka



mec. Dorota Chrabota



Radosław Szymanik, prezes zarządu Klubu Tenisowego Arka



Wśródowym rządzie: mec. Andrzej Nowicki, mec. Jacek Marczak, mec. Ludwik Żukowski



Marta Górską, koordynator ds. umów, NDI Development, Izabela Balcerzak, dyrektor marketingu i sprzedaży, NDI Development, Maciej Ulański, dyrektor ds. projektów i realizacji, NDI Development



Dawid Tarkowski, operator Cukroteki, Lucyna Borgula, dyrektor zarządzający, NDI Development



Marcin Golly, dyrektor ds. rozwoju biznesu, NDI Development, Zbigniew Kwiecień, były dyrektor cukrowni w Pruszczu Gdańskim



Agnieszka Pluta, kierownik ds. marketingu, NDI Development, Sara Muszak, specjalista ds. marketingu, NDI Development, Zbigniew Kwiecień, były dyrektor cukrowni w Pruszczu Gdańskim, Lucyna Borgula, dyrektor zarządzający, NDI Development

ZAKOŃCZENIE LATA W CUKROTECE

23 września działająca w Pruszczu Gdańskim Cukroteka zaprosiła na konferencję prasową, podczas której podsumowano działalność funkcjonującej od dwóch miesięcy przestrzeni kreatywnej. Przedstawiono także plany dotyczące przyszłości tego miejsca w sezonie jesienno - zimowym.



Bartosz Gondek, rzecznik prasowy burmistrza Pruszcza Gdańskiego



Agata Tarasiewicz, specjalista ds. administracyjnych i obsługi najemców, NDI Development



Katarzyna Buczko, specjalista ds. umów, NDI Development



Radosław Szulfer, projekt manager, NDI Development, Izabela Balcerzak, dyrektor marketingu i sprzedaży, NDI Development



Monika i Marcin Maciejak



Danuta Uljasz, Anna Sobieszczańska



hostessy Martini



Robert Silski, Dorota Janicka-Kurlenda, Gdańska Orchidea

ZAKOŃCZENIE WAKACJI W HOTELU ALMOND BUSINESS & SPA

W hotelu Almond odbyło się kolejne zakończenie wakacji. O doznania kulinarne zadbał Bartosz Czyżyk - szef kuchni, który przygotował wysmienione menu śródziemnomorskie. Podczas wieczoru odbył się pokaz tańca flamenco, goście mieli także szansę wygrać nagrody ufundowane przez partnerów wydarzenia: Patrycję Brendler oraz BMW Zdunek. Wieczór upłynął przy dźwiękach live music w wykonaniu California Duet.



Andalu Flamenco

Lucyna Waruszewska, dyrektor generalna, Hotel Almond,
Katarzyna OlczykPatrycja Brendler, partner wydarzenia,
Ilona Zmudczyńska, dyrektor marketingu, BMW Zdunek

Bartosz Czyżyk, szef kuchni, Robert Silski, konferansjer

Tomasz Taškauskas, pisarz, tłumacz, Janusz Dziugiewicz, reprezentujący
Konsula Honorowego Republiki Litewskiej w Gdańsku Józefa Poltroka,
Daina Opolskaite, pisarka

mec. Tomasz Snarski, dyrektor artystyczny festiwalu Wilno w Gdańsku

Birutė Jonuškaitė, prezes Związku Pisarzy Litwy, pisarka, tłumaczka,
Nijolė Jagelavičienė, radna miasta WilnaDaina Opolskaite, pisarka, Renata Lisowska-Urbanowicz, Urząd Miasta
Wilna, Tomasz Taškauskas, pisarz, tłumacz

FESTIWAL WILNO W GDAŃSKU W OLIVIA CENTRE

Wilno w Gdańsku / Vilnius Gdansk to interdyscyplinarny festiwal kulturalny, który organizowany jest wspólnie przez miasta partnerskie Gdańsk i Wilno od dziewiętnastu lat. W jego ramach w Olivia Centre prezentowane były dwie wystawy fotograficzne o tematyce wileńskiej.

Bogusław Wiecek, Olivia Centre, Tomasz Taškauskas, pisarz,
tłumacz, Janusz Dziugiewicz, reprezentujący Konsula Honorowego
Republiki Litewskiej w Gdańsku Józefa PoltrokaRenata Lisowska-Urbanowicz, Urząd Miasta Wilna, Ewa Adamska,
dyrektor Biura Kultury Urzędu Miasta GdańskaRasa Rimickaitė, attaché kulturalny ambasady Litwy, Magdalena
Tomaszewska-Szumala, menedżer ds. komunikacji Olivia Centre,
kuratorka wystawy, Bożena Kisiel, prezes Towarzystwa Miłośników
Wilna i Ziemi Wileńskiej, autorka wystawymec. Tomasz Snarski, dyrektor artystyczny festiwalu Wilno w Gdańsku,
Ewa Adamska, dyrektor Biura Kultury Urzędu Miasta Gdańska, Janusz
Dziugiewicz, reprezentujący Konsula Honorowego Republiki Litewskiej
w Gdańsku Józefa Poltroka



Weronika Paluch, Małgorzata Kasperska, Sylwia Shrestha, Agnieszka Wasilewska - Podsiadło, team O4 Coworking



Na dole: Martyna Czarnobaj - Borowska, Michalina Bonin, Katarzyna Szramka, Weronika Paluch, Marta Moksa, Agnieszka Wasilewska - Podsiadło, Paula Łąguna, u góry: Michalina Domoń, Sylwia Shrestha, Karolina Rymarczyk, Małgorzata Kasperska, Jakub Salomon, Izabela Paluch, team O4 Coworking



Michalina Domoń, PR & Marketing Manager, O4 Coworking



Marta Moksa, Manager O4 Coworking

7 URODZINY O4 COWORKING

Kreatywna przestrzeń O4 Coworking świętowała niedawno swoje 7 urodziny w Olivia Centre. W skład Coworkingu wchodzi obecnie 167 firm zajmujących łącznie 65 biur.



Karolina Rymarczyk, Manager Klubu Flow, Izabela Paluch, Community Manager, O4 Coworking



Grzegorz Kidybiński, dyrektor nadzoru inwestycji, Maciej Grabski, inwestor Olivia Centre,



Katarzyna Szymańska, dyrektor działu Resident Relations, Grzegorz Kidybiński, dyrektor nadzoru inwestycji, Marta Moksa, Menedżer O4, Maciej Grabski, inwestor Olivia Centre, Konrad Danecki, inspektor nadzoru inwestycji, Michał Klepczyński, Deputy Director Działu Wynajmu



Maciej Kotarski, dyrektor Działu Wynajmu



Tomasz Podsiadły, prowadzący wydarzenie



Angelika Cieślowska, prezes zarządu Doraco Nieruchomości, Knut Kristiansen, Transpartnergroup sp. z o.o.



Agnieszka Nałęcz, Regional Director of Sales & Marketing, Meravo, DJ Adamus



Marcin Ranuszkiewicz, wydawca Anywhere, Magdalena Węgorzyc, z-ca dyrektora biura, PROT

CAFÉ XANDER - NOWA RESTAURACJA W HOTELU HAFFNER

9 września w sopockim Hotelu Haffner otworzyła się nowa restauracja z autorską kuchnią szefa Daniela Burandta. Goście mogli nie tylko rozsmakować się w daniach z kosmopolitycznym twistem, ale także obejrzeć wyjątkowe pokazy artystyczne na żywo. Podczas wieczoru wystąpili: duet Afrocake, Xander Band, Bari i DJ Adamus oraz MIRA Art.



Rune Firing, prezes zarządu, Meravo AS



Marcus Kilebu, Nina Kilebu, Rune Kilebu, AS



Od lewej: Grzegorz Bugaj, CFO, Hass Holding Limited, Jacek Wiśniewski, CEO, Hass Holding Limited, Joanna Stachowiak - Szczotko, dyrektor zarządzający, Meravo Sopot, Andrzej Hass, założyciel Hass Holding Limited



Aneta Chrzanowska, Mariusz Bogdanowicz

Fot. Nikola Lelen



Amos Ruszkiewicz-Tuchanowski, Paweł Adamski,
Kino Letnie Sopot-Zakopane



Joanna Wajda, Julia Klawaniec, Aleksandra Skowrońska, współautorki
wystawy TopoS Łódzkiej Szkoły Filmowej



Maciek Moskwa, fotoreporter, Tomek Wysocki, fotograf



Tomek Maryks, Sopotcka Szkoła Fotografii, Maja Kaszukur, główna kuratorka
Festiwalu Fotografii „W Ramach Sopotu”

FESTIWAL FOTOGRAFII „W RAMACH SOPOTU” OTWARTY PO RAZ 8.

Podczas wieczoru otwarcia 8. edycji FFWRŚ w Państwowej Galerii Sztuki w Sopocie zaprezentowano jednocześnie 8 wystaw towarzyszących wydarzeniu. Wernisaż otwierający Festiwal odwiedziły prawdziwe tłumy miłośników fotografii i sztuk wizualnych.



Grzegorz Piotrowski, współautor wystawy
TopoS Łódzkiej Szkoły Filmowej



Kacper Skoczylas, Sopotcka Szkoła Fotografii



Patrik Bulhak



Malwina Suwinska, charakteryzatorka, Magdalena Adamowska,
Sopotcki Teatr Baabus Musicalis, Mariusz Noskowiak, kompozytor,
członek Blenders, Paulina Wrochna

Fot. Krzysztof Nowosielski



Dziennikarze zwiedzający budowę fabryki Northvolt



Tomasz Chrobak, HR Manager, Northvolt Systems Poland

TRWA BUDOWA FABRYKI NORTHVOLT W GDAŃSKU

W Gdańsku trwa budowa największej w Europie fabryki magazynów energii oraz systemów bateryjnych. Produkcja wystartuje już na początku 2023 roku.



Bartłomiej Bil, Factory Development Manager, Artur Lipkowski,
Construction Project Manager



Robert Chryc-Gawrychowski, prezes Northvolt Systems Poland



Anna Sobolewska, dyrektor komunikacji, Northvolt Systems Poland



Dariusz Wróblewski, Project Management Lead



Piotr Myszor, WNP, Robert Chryc-Gawrychowski, Northvolt,
Monika Bogdanowicz, GARG



Konrad Pultarzewski, koordynator sprzedaży, Lafarge Cement S.A., Rafał Soboń, kierownik doradztwa d.s. systemów budowlanych, Airium, Witold Szreder, właściciel Mur-Dom



Bogdan Górski, prezes PB Górski S.K.A., Grzegorz Mieczysław Goluński, burmistrz Miasta Kartuzi, Michał Czałański, prezes zarządu, Eco Synergia



Piotr Rybczyński, doradca techniczno - handlowy, Schiedel, Aleksandra Markiw, specjalistka ds. marketingu, Schiedel



Filip Stankowski, specjalista ds. marketingu i PR, BMG Goworowski, Adam Rycerski, doradca handlowy, Mercedes-Benz BMG Goworowski



Grzegorz Mieczysław Goluński, burmistrz Miasta Kartuzi, Bogdan Górski, prezes PB Górski, Iwona Górka, v-ce prezes PB Górski, Anna Górka, prezes Izobud, Bartosz Górski, kierownik zakupów, Izobud, Wioletta Kado, dyrektor zarządzający, Izobud, Piotr Gębka, kierownik działu handlowego, Izobud, Przemysław Dąbrowski, kierownik logistyki, Izobud, Joanna Sikorska, doradca ds. dachów, Izobud, Marcin Wicik, doradca techniczno - handlowy, Izobud, Marcin Wronski, doradca techniczno - handlowy, Izobud



Stanisław Pilarski, specjalista ds. szkoleń produktowych, Balex Metal, Maciej Otta, regionalny kierownik sprzedaży, Balex Metal



Robert Konieczny, szkoleniowiec, doradca techniczny, Izohan, Mieczysław Ciecholewski, przedstawiciel techniczno-handlowy, Izohan, Wojciech Makiewicz, regionalny kierownik sprzedaży, Izohan, Łukasz Chyła, doradca techniczno - handlowy, Izohan

KONFERENCJA BUDOWLANA IZOBUD



Kacper Karolczak, handlowiec, Bytów Browar Kaszubski



Tomasz Strubiński, gospodarstwo Kaszubska Koza Robaczkowo

9 września w hotelu Leśny Dwór w Sulęcynie odbyła się Konferencja Budowlana, w ramach której Izobud zaprosił do udziału w spotkaniach branżowych, wykładach i warsztatach. Wśród atrakcji znalazły się prezentacje nowości i promocje produktowe oraz grill w akompaniamencie Kapeli Kaszubskiej, a także pyszna kolacja z kuchni Marcina Popielarza.



Od lewej: Marcin Hnatow, Area Sales Representative, Mateusz Rymon Lipiński, Job Site Solutions Specialist, Karol Antoniuk, Field Marketing Executive - Distribution, Krzysztof Szlaza, Area Sales Representative Hand Tools/Storage, MILWAUKEE Poland



Przemysław Kielbasa, regionalny menedżer sprzedaży, Wiśniowski



Krzysztof Mikos, doradca handlowy, Kińczyk&Kińczyk, Dawid Knop, dyrektor handlowy, Kińczyk&Kińczyk, Łukasz Mateuszek, doradca handlowy, Kińczyk&Kińczyk



Marcin Kociencki, właściciel Maskey, Wioletta Kado, dyrektor zarządzający, Izobud, Mariusz Stefański, regionalny szef ds. sprzedaży inwestycyjnej i doradztwa technicznego, URSA Polska



Agnieszka Zielke, dyrektor sprzedaży, Wega, Katarzyna Rutkowska, doradca handlowy, Wega, Piotr Chabowski, doradca handlowy, Wega



Marian Kłos, wiceprezes zarządu, PBM Saturn, Mirosław Socha, właściciel PPHU Sombud, Bogdan Górski, prezes PB Górski, Grzegorz Mieczysław Goluński, burmistrz Miasta Kartuzi, Stanisław Pilarski, specjalista ds. szkoleń produktowych, Balex Metal, Jan Sominka, Trans - Jan Jan Sominka



Natalia Heinig, asystent działu sprzedaży flotowej, CityMotors - Autoryzowany Dealer marki Volkswagen, Jakub Przydryga, specjalista ds. sprzedaży samochodów dostawczych, CityMotors, Natalia Chruściel, specjalista ds. marketingu, CityMotors



Arkadiusz Aszyk

Dariusz Gajewski, I miejsce w kat. +45 mężczyzn,
Natalia Suchocka, Brand Manager, Fitness AuthorityDerek Christopher, Michał Klimsiński, doradca ds. sprzedaży flotowej,
Bawaria MotorsMałgorzata Głodkowska,
I miejsce w kat. open kobiet

Małgorzata Tejchman, I miejsce w kat. debel kobiet



Marcin Ignatowski, I miejsce w kat. open mężczyzn

Marcin Szczukowski, dyrektor turnieju,
Paweł Szydłowski, właściciel Cafe Ferber

3CITY TENNIS CUP NA KORTACH KT ARKA GDYNIA

W dniach 10-11 września na kortach Klubu Tenisowego ARKA w Gdyni odbył się 3City Tennis Cup - amatorski turniej tenisa organizowany przez naszego wydawcę MS Group. Sportowe zmagania rozgrywały się pod czujnym okiem sędziego Tomasza Krużyckiego.



Magdalena i Cezary Pliszka

Łukasz Szczepańczyk, specjalista ds. marketingu, Bawaria Motors,
Marcin Ignatowski, Michał Klimsiński, doradca ds. sprzedaży flotowej,
Bawaria Motors

Tomasz Krużycki, sędzia turnieju



Sandrine Boraczyńska, II miejsce w kat. open kobiet

Dorota Buzek - Garzyńska, PR & Marketing Manager, Sheraton Sopot,
Barbara Stepnowska, dyrektor Amerykańskiej Izby Gospodarczej w Polsce,
Marcin Szczukowski, dyrektor turniejuOd lewej: Jarosław Folwarski, II miejsce w kat. open mężczyzn,
Michał Stankiewicz, MS Group,
Piotr Błaszczuk, Izabela Sokółowska

Natalia Suchocka, Brand Manager, Fitness Authority



Michał Nowosielski

Mariola Bigus, finalistka w kat. debel kobiet, Izabela Kapusta,
I miejsce w kat. debel kobiet, Anna Berent, finalistka w kat. debel kobiet



Joanna Karłowicz, Anna Jędrzejczyk, Vicziunai-Pol



Artur Ujek



Magdalena Niańkowska, Jarosław Błaszczak, STO

Fot. Krzysztof Nowosielski



Michał Sierputowski, Izabela Dębińska, Adam Pawłowski, drukarnia WL



Michał Topa, Sebastian Waśkiewicz



Ewa Kocur, Adam Kolorz



Krzysztof Jaworski, Paweł Durka, Losoś sp. z o.o.

MIĘDZYNARODOWE TARGI RYBNE I SPOŻYWCZE POLFISH W AMBEREXPO



Krzysztof Bigus, Daria Rospondek, Roman Bigus, prezes Morex



Piotr Bąk, Barbara Dąbrowska, Marta Kulik, Beata Czechowska, Graal S.A.

POLFISH to jedne w Polsce targi dedykowane branży rybnej oraz jedne z największych w Europie Środkowo-Wschodniej. W tym roku zostały dodatkowo poszerzone o zakres wszystkich produktów spożywczych.



Waldemar Gąsiorowski, Saevaldur J. Gunnarsson, Saeplast



Edyta Duda, Angelika Wysiecka, Maluta



Sebastian Wawszczak, Michał Szymański, Piwo Staro-Gdańskie



Karolina Romaniak, Michał Góra, dyrektor Triton, Teresa Milgiewicz



Mariusz Andruszkiewicz, Sandra Kozłowska, Lúðvík Börkur Jónsson



Załoga Triton Poland z Gdyni

théra

WELLNESS THERAPY



Thera Klub Dołącz do nas!

**Już w październiku
ruszamy ze specjalną ofertą
dla klubowiczów.**

- Największy hotelowy basen w Trójmieście
- Sauny i strefy wypoczynku
- Siłownia dla klubowiczów czynna 24/7
- Atrakcyjne oferty cenowe



Thera Wellness
Radisson Blu Hotel, Sopot
Bitwy pod Płowcami 54, 81-731 Sopot
T: +48 58 670 35 85, +48 577 599 773
repcja@therawellness.pl

www.therawellness.pl

ZNAJDZIE NAS W PRESTIŻOWYCH MEJSCACH!

KAWIARNIE

Calabria Unum, Gdansk, ul. Hemara 1; **Unam Marina**, Gdansk, ul. Szafarnia 11; **Marmolada Chleb i Kawa**, Gdansk, ul. Słomskiego 5 (osiędie Głębok); **Mount Blanc**, Gdansk, Galeria Bałtycka; **Costa Coffee**, Gdansk, Galeria Bałtycka; **Szklana Wyboru**, Gdansk, ul. Słomskiego 19; **Rosie Rosso**, Gdansk, ul. Słomskiego 45 (Baltic Plaza); **Costa Coffee**, Gdansk, Centrum Rivera; **Mamma Mia Cafe**, Sopot, Plac Zdrojowy 2; **Cyganka**, Gdansk, ul. 3 Maja 27; **Ciuch Babka**, Gdansk, ul. Piłsudskiego 30; **Alf Cafe**, Gdansk, ul. Legionów 112/1 (Alf); **Cafe Riesto**, Sopot, Hotel Rezydent; **Mount Blanc**, Sopot, Centrum Hafnera; **Cafe Feher**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 48; **Płajnia czekolady E. Wedel**, Gdansk, ul. Chmielna 10; **Płajnia czekolady E. Wedel**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; **Bistro Walter**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 61; **Cappuccino Cafe**, Sopot, ul. Zamkowa 69/25; **Pociąg do kawy**, Sopot, Sopot Centrum; **La Crema**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14; **La Bagetola**, Sopot, Dworcowa 5; **Columbus Bistro & Cafe Kawiarnia**, Gdansk, ul. Nowicka 9; **Columbus Coffee**, Gdansk, Forum Gdansk; **Etno Cafe**, Gdansk, Forum Gdansk; **Bacio di Caffè**, Sopot, ul. Grunwaldzka 14/6; **Park Cafe**, Gdansk, ul. Al. Zwycięstwa 96/98; **Lavenda Cafe & Galeria**, Gdansk, ul. Starowiejska 11; **Tłok**, Gdansk, ul. Wybrzeżna 3; **Ale Browar**, Gdansk, ul. Starowiejska 40B; **Pawilon**, Sopot, ul. Hafnera 7/9; **Kotka Cafe**, Gdansk, ul. Polanki 124/1; **Fit Cafe**, Sopot, ul. Podjazd 11; **Bosko**, Gdansk, ul. Jana Pawła II 3A;

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

Po Naleśniku, Gdansk, City Meble, ul. Grunwaldzka 211; **Jagssop**, Gdansk, św. Ducho 14B; **Ale Browar**, Gdansk, ul. Wajdeloty 21; **Avocado Vegan**, Gdansk, ul. Wajdeloty 25; **Surlburger Wzecz**, Gdansk, ul. Cieszyńskiego 1C; **Surlburger Chrzest**, Gdansk, ul. Trubadurów 2; **Surlburger Śródmieście**, Gdansk, ul. Garmarska 30; **Surlburger Sopot**, Sopot, ul. Kosciuszki 10; **Surlburger**, Gdansk, Gdansk, ul. Abraham 11; **Rotterdam Wie Bar**, Gdansk, ul. Chmielna 101/102; **Niepokorni**, Gdansk, ul. Chmielna 26; **Riverside by Pilner**, Gdansk, ul. Chmielna 10; **Tygle**, Gdansk, ul. Chmielna 10; **Woosabi**, Gdansk, ul. Chmielna 10; **True Gdansk**, ul. Chmielna 10; **Jak się masz Bistro**, Gdansk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 24; **Stary Manek**, Gdansk, ul. Słomskiego 3; **Mami Sushi**, Gdansk, ul. Mariana Hemara 5; **Wozownia**, Gdansk, ul. Grodowa 6; **Piwnia Rajców**, Gdansk, ul. Chłagi Targ 44; **Zafshawan**, Gdansk, ul. Tokarska 6; **Dług**, Gdansk, ul. Dmowskiego 15; **Officina**, Gdansk, Al. Grunwaldzka 415 (Argon); **Grass**, Gdansk, ul. Szeroka 12/122; **Wiśniowski**, Gdansk, ul. Piwna 22; **Motława**, Gdansk, ul. Stara Stoczna 2/1; **Trattoria Brest**, Gdansk, ul. Kosciuszki 98/1; **Tekstylia**, Gdansk, ul. Szeroka 11; **AIOLI inspired by Gdansk**, ul. Partyzantów 6; **BonZur**, Gdansk, ul. Piwna 36; **Majolika**, Gdansk, ul. Jana Ułpęgna 23; **Machina**, Gdansk, ul. Chlebicka 13/16; **Fishmarket**, Gdansk, ul. Rybny 6; **Fellini**, Gdansk, Targ Rybny 6; **Correze**, Gdansk, ul. Stara Stoczna 2/7; **Hard Rock Cafe**, Gdansk, ul. Długi Targ 33; **Goldwasser**, Gdansk, ul. Długie Pobrzeże 22; **Lao Thai**, Gdansk, Targ Rybny 11; **Węzle od Motławy**; **Sempre**, Gdansk, Targ Rybny 11; **Węzle od Motławy**; **Mito Sushi**, Gdansk, ul. Szeroka 50; **La Cucina**, Gdansk, ul. Szeroka 86; **Patio Espanol**, Gdansk, ul. Tandet 1; **Restauracja Filharmonia**, Gdansk, ul. Oliwianka 1; **Restauracja Szafarnia** 10, Gdansk, ul. Szafarnia 10; **Itakaya Sushi**, Gdansk, ul. Szafarnia 11; **KOKU Sushi**, Gdansk, (Olivia Business Centre); ul. Grunwaldzka 472; **Lula**, Gdansk, ul. Cypriana Kamila Norwida 4 (Garnizon); **Ping Pong**, Gdansk, ul. Słomskiego 22 (Garnizon); **Ellis**, Gdansk, ul. Hemara 1 (Garnizon); **Lobster**, Gdansk, Olivia Business Centre; **Tawerna**, Gdansk, ul. Powornicza 19/20; **Mn Balzac**, Gdansk, ul. Piwna 36/39; **Browaria**, Gdansk, ul. Szafarnia 9; **Gdansk Bowle**, Gdansk, ul. Długie Pobrzeże 11; **Mono Kitchen**, Gdansk, ul. Piwna 28/30; **Restauracja Magiel**, Gdansk, ul. Toruńska 12; **Tu Moja Marzy**, Gdansk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 22; **Meso Ramen**, Gdansk, ul. Oborników Wybrzeża 11/4; **Falowiec**, Gdansk, ul. Oborników Wybrzeża 2; **Pokite Gary**, Gdansk, ul. Juliusza Słowackiego 21; **Toko**, Gdansk, ul. Słomskiego 13/11; **Przepis na**, Gdansk, ul. Jaskłowa Dolina 132/5; **Meat Shack BBQ**, Gdansk, ul. Jaskłowa Wybrzeża 26/27; **Spacówka**, Gdansk, ul. Łąkowa 60; **Cemie Restaurant**, Gdansk, ul. Ogarna 27/28; **Guga Sweet & Spicy**, Gdansk, ul. Al. Zwycięstwa 14; **La Pampa Steakhouse**, Gdansk, ul. Szeroka 32/35; **Gvara**, Gdansk, ul. Chlebicka 48/51; **Fino**, Gdansk, ul. Grzaska 1; **T-bone Steak**, Gdansk, ul. Długi Targ 22; **Long Street** 52, Gdansk, ul. Długa 52/53; **Restauracja Sapore**, Gdansk, ul. Tkacka 27/28; **Kozłowa Złota Brama**, Gdansk, ul. Długa 81/83; **Niesztuka Restaurant&Bar**, Gdansk, ul. Mariacka 23; **Neighbour's Kitchen**, Gdansk, ul. Szafarnia 11/12; **Chleb i Wino**, Gdansk, ul. Stągiewna 17; **Słony Spichlerz**, Gdansk, ul. Chmielna 10; **Wolowina Bistro**, Gdansk, ul. Zabi Kruk 16; **Stacja Food Hall**, Gdansk, Galeria Metropolia; **Menny**, Gdansk, Galeria Metropolia; **4 Piętro Bistro & Restaurant**, Gdansk, Al. Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); **Trafik Jodzie i Przyjaciele**, Gdansk, ul. Słomskiego 10; **Tokyo Sushi**, Gdansk, ul. Mściwoja 9; **Oberża 86**, Gdansk, ul. Starowiejska 30; **Neon**, Gdansk, ul. Antoniego Abraham 39; **F.Minga**, Gdansk, Bulwar Nadmorski im. Feliksa Nowowiejskiego; **Ducha66**, Gdansk, ul. Słowackiego 66; **POP** in Gdansk, ul. Antoniego Abraham 64; **Bistro Servus**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 241; **Miło Mi**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 245; **Punkt**, Gdansk, ul. Władysława IV 59; **Moje Miasto**, Gdansk, Słomskiego 15; **Głuchy Telefon**, Gdansk, ul. Świętojańska 52; **Como Ristorante**, Gdansk, CH Kłif; **del Mar**, Gdansk, Plaza Mińska; **Śródmieście**; **Hoshi Sushi**, Gdansk, ul. Prebendzkiego 38; **Chwila Moment (restauracja i kawiarnia)**, Gdansk, Infoblox; **Barracuda**, Gdansk, Bulwar Nadmorski 10; **Browar Port Gdansk**, Bulwar Nadmorski; **Vinegre di Ruola**, Gdansk, ul. Zawiszy Czarnego 1; **Pasta Mia**, Gdansk, ul. Świętojańska 46; **Aleja 40**, Gdansk, ul. Aleja Marszałka Józefa Piłsudskiego 40; **Tako Bar**, Gdansk, ul. Świętojańska 21; **Malika**, Gdansk, ul. Świętojańska 69; **Casa Cubeddu**, Gdansk, ul. Spółdzielcza 2;

Thusta Kaczka, Gdansk, ul. Spółdzielcza 2; **Szuczka**, Gdansk, ul. Abraham 40; **Ogniem i Piecem**, Gdansk, ul. Świętojańska 87; **Mak i Kawa**, Gdansk, ul. Świętojańska 65; **Bialy Kłok**, Gdansk, ul. Folvarczna 2; **Mondo di Vinegre**, Gdansk, ul. Polska 1; **Pescado**, Gdansk, ul. Zwycięstwa 243; **Pietraski Krew i Woda**, Gdansk, ul. Antoniego Abraham 41; **Śródmieście**, Gdansk, ul. Mściwoja 9; **Cozzi**, Gdansk, ul. Władysława IV 49; **Tawerna Orłowska**, Gdansk, ul. Orłowska 1; **Przystanek Orłowski**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 237/3; **La Vita**, Gdansk, ul. Antoniego Abraham 80/86; **Jakubski w Sopocie**, ul. Wybrzeż 48; **Pelican**, Sopot, Bohaterów Monte Cassino 63; **Thai Thai**, Gdansk, ul. Podgarnia 10; **Aquarella**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35 (Villa Aqua); **Thai Thai**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Błękity Pudel**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 44; **U Kucharzy**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 60; **Pizzeria Sempre**, Sopot, ul. Grunwaldzka 11; **Morska**, Sopot, ul. Morska 9; **Pizzeria Sempre**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 49; **White Marin**, Sopot, Al. Wojska Polskiego 1; **No 5**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 50/4; **Browar Miejski**, Sopot, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 35; **Crudo**, Gdansk, ul. Świętojańska 43; **Crudo**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; **Tapas**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; **Genoa**, Sopot, ul. 15 Pułk Chł. Sopot, ul. Morska 4; **Pieprz**, Sopot, ul. Hafnera 7; **Smak Morza**, Sopot, al. Franciszka Matuszki 2; **Atelier Sopot**, al. Franciszka Matuszki 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 Matuszki 22; **737 Centre Villes**, Sopot, Al. Niepodległości 737; **Fidel**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **Hashi Sushi**, Sopot, Sopot Centrum; **Whiskey on the Rock**, Dworzec Sopot; **Bagawonia**, Dworzec Sopot; **Seaford Station Restaurant**, Bar & Grill, Dworzec Sopot; **Union**, Hipodrom Sopot; **Gdansk 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; **Szuczka Bistro**, Sopot, ul. Generala Józefa Bema 6; **Prosty Temat**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 60; **U Kucharzy**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 60; **Mochi Sushi**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63/1; **Chianti Grill Bar**, Sopot, Generala Kazimierza Pułaskiego 19/1; **Szklana**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 25; **Trzy Siostry**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **BOTO**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 54B; **La Mares**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 38/2U; **No 5 beer bar & coffeehouse**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 52; **Star'st**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Prosto**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Dolce Vita**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Goddig**, Sopot, ul. Słomka 21; **Symfonia Smaków**, Sopot, ul. Stanisława Matuszki 10; **Zacny Lis**, Gdansk, Star Rynek Oliwinski 19; **Zakwasowa**, Gdansk, ul. Norwida 2; **Kulinary motywy**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 14/1; **Bombay Sopot**, Plac Zdrojowy 1; **Endi Wino**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 9; **Joko Sushi**, Gdansk, ul. Piastowska 67; **Sopoko Pizja**, Gdansk, ul. Waryńskiego 21; **Hora de Espana**, Gdansk, Wąj Jagiellońska, 28/30; **El Mariachi**, Gdansk, ul. Grodzka 16

SALONY FRYZYJSKIE I KOSMETYCZNE
Love Hair and Barber Shop, Gdansk, ul. Rakoczego 9/06; **Atelier Brozowski**, Gdansk, Podwale Staromiejskie 109/112B; **Quiris**, Gdansk, ul. Gałczyńskiego 12; **Club Fryzjerski Alternative**, Gdansk, ul. Aleja Grunwaldzka 471; **Jacques Andre**, Gdansk, ul. Elzbietarska 10/0; **Salon fryzjersko-kosmetyczny ExcellentQ**, Gdansk, ul. Rajską 1/5A; **Prive Club Fryzjerski**, Gdansk, ul. Rajską 1/5; **Instytut Piękna Dolce Vita**, Gdansk, Słomskiego 18; **Iwona Demarska - Permanent Make Up Academy**, Gdansk, ul. Starowiejska 14/13/10k 27; **Branskie Salon**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 245/14 (Nowe Orłowo); **Tu Sopot**, Sopot, Al. Niepodległości 775; **Salon kosmetyczno-fryzjerski Sopotki Styl**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46; **Salon urody Brausl**, Sopot, ul. Niepodległości 739/1; **Dolce Vita Beauty Box**, Sopot, ul. Sobieskiego 2; **HairBar**, Sopot, Sheraton; **Dom Zdrojowy**; **Falla**, Gdansk, Gdansk, ul. Mianka 65; **Instytut Urody POR FAVOR**, Gdansk, ul. Mariana Hemara 15/02; **Easy Barbers**, Gdansk, ul. Miłkosa Białoszewskiego 10; **Secret Avenue**, Gdansk, ul. Partyzantów 3; **Bara Beauty**, Gdansk, ul. Partyzantów 3; **Lorenzo Calenti**, Gdansk, ul. Try Lipy 47; **Underground BarberShop**, Gdansk, ul. Garmarska 7/8/9; **QURIS House of Hair&Beauty**, Gdansk, ul. Jana Heweliusza 15; **Expert K&L**, Gdansk, Forum Gdansk; **LoveHair & BarberShop**, Gdansk, ul. Franciszka Rakoczego 9/06; **Yasumi**, Gdansk, ul. Łąkowa 18; **Abacuson Instytut Urody**, Gdansk, ul. Wielkopolska 168 / ul. Olgierda 45; **Petite Perle**, Gdansk, ul. Beniowskiego 51; **Cutting Club**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 237/1; **Cichy Design**, Gdansk, Al. Jana Pawła II 1b; **Olivia Business Centre** (Olivia Point&Tower); **Strefa Piękna i gustu**, Gdansk, Policy 3/2; **MT Salon Beauty** by Magdalena Trzcinska, Gdansk, ul. Oborników Wybrzeża 3

SPA&WELLNESS
Five Senses, Gdansk, ul. Norwida 4; **Thao Thai**, Gdansk, ul. Szeroka 86/87; **Beauty Derm Instytut**; **Medical Day Spa**, Gdansk, ul. Kapliczna 30; **Instytut SPA w Hotelu Dwr Oliwiski**, Gdansk, ul. Bytowska 4; **Bail Spa**, Gdansk, ul. Szeroka 42/43; **Quadrille Spa**, Gdansk, ul. Folvarczna 2; **Instytut Gieny**, Gdansk, ul. Esjmonda 2; **Vanity Day Spa**, Gdansk, ul. 1 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**, Gdansk, Al. Grunwaldzka 413; **Diamond Clinic**, Gdansk, ul. Jana Heweliusza 22; **Spa Hotel Hanza**, Gdansk, ul. Tokarska 6; **Prana Spa**, Gdansk, ul. Szeroka 86; **Grand Hotel Spa**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 12/14; **Hotel Hafner Spa**, Sopot, ul. Jana Jerzego Hafnera 59; **The Oriental Spa**, Sopot, ul. Stanisława

Moniuszki 10; **SPA w Hotelu Kuracyjnym**, Gdansk, ul. Aleja Zwycięstwa 255; **Venity Day Spa**, Gdansk, ul. 1 Armii Wojska Polskiego 26/1; **Instytut Instytut Podologiczny**, Gdansk, ul. gen. Józefa Bema 16/2; **Permanent Make-up Place Anna Krzywkowska**, Gdansk, ul. Świętojańska 43/15;

MEDYCYNIA ESTETYCZNA I KOSMETOLOGIA

Medycyna Estetyczna dr Marcin Nowak, ul. Kłifski 1/70; **Skin&Lab**, Gdansk, ul. Hemara 2; **Dr Konrad**, Gdansk, ul. Oborników Wybrzeża 7; **Perfect Medical**, Gdansk, ul. Kolobrzeka 63; **Clinica Dermatologica**, Gdansk, ul. Marii Skłodowskiej-Curie 3; **Klinika Dobosz i Partnerzy**, Gdansk, ul. Partyzantów 14; **10k 102; Instytut Kosmetykologii Babiana**, Gdansk, ul. Hynka 6/9; **Centrum Zdrowia i Piękna B&Med**, Gdansk, ul. Jaskłowa Dolina 8; **Gdansk Klinika Urody**, Gdansk, ul. Stara Stoczna 2/2; **Klinika Gorszevska**, Gdansk, Al. Legionów 112/2; **Lasz Medical Clinic**, Gdansk, ul. Hyniewickiego 9/39; **Veoli Clinic**, Gdansk, ul. Świętojańska 43; **Hevena Beauty**, Gdansk, ul. 1 Armii WP 8/5; **Proderm**, Gdansk, ul. Świętojańska 135/2; **Klinika Estetyki**, Gdansk, ul. Hyniewickiego 6/211; **Centrum Medycyny Nowe Orłowo**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 245/8 Nowe Orłowo; **Klinika Urody Medidorm**, Gdansk, ul. Abraham 36-44; **Instytut Urody Agata Partyla**, Gdansk, ul. Strzelców 14; **Sopokka Fabryka Urody**, Sopot, ul. Słomka 10; **Derm-Al**, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5; **MedSPA by Kobylinska**, Gdansk, ul. Czarny Dwór 14/7; **Mam**, Gdansk, Albatross Towers; **Al**, Rzeczypospolitej 44; **Sztorm Tattoo Studio**, Gdansk, ul. Cypriana Kamila Norwida 130/1; **Medycyna estetyczna Anna Butowska**, Gdansk, ul. Chmielna 71/3; **YUKO Beauty Lab**, Gdansk, Wincentego Pola 27/1; **Kosmetyczny Instytut Dr Irena Eln**, Gdansk, ul. Zwycięstwa 241/3; **Klinika Urody Belesa**, Sopot, Powstańców Warszawy 80; **DIDI Aesthetics**, Sopot, ul. Oborników Westerplatte 24

HOTELE

Number One, Gdansk, ul. Jagłana 4; **Radisson Blu**, Gdansk, ul. Długi Targ 19; **Dwr Oliwski**, Gdansk, ul. Bytowska 4; **Hotel Gdansk**, Gdansk, ul. Szafarnia 9; **Golden Tulip**, Gdansk, ul. Piastowska 160; **Hanza Hotel**, Gdansk, ul. Tokarska 6; **Królewski**, Gdansk, ul. Oliwianka 1; **Amber Tower**, Gdansk, ul. Szafarnia 10; **Holland House**, Gdansk, ul. Długi Targ 33/34; **Grand Cru**, Gdansk, ul. Ryerska 11/2; **Hotel Sadova**, Gdansk, ul. Łąkowa 60; **Hotel Almond**, Gdansk, ul. Toruńska 12; **Hotel Kuracyjny**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 255; **Hotel Nadmorski**, Gdansk, ul. Esjmonda 2; **Courtyard by Marriott**, Gdansk, ul. Jerzego Waszyńskiego 19; **Radisson Blu**, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 54; **Sopotrium**, 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 163 A; **Mała Agnieszka**, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; **Dworek Admirał**, ul. Powstańców Warszawy 80; **Villa Sentoza**, Sopot, ul. Grunwaldzka 89; **Hotel Hafner**, Sopot, ul. Hafnera 59; **Villa Aqua**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35; **Hempson by Hilton**, Gdansk, ul. Juliusza Słowackiego 22; **Hilton**, Gdansk, ul. Targ Rybny 1; **Mercurie Gdansk Stare Miasto**, Gdansk, ul. Heweliusza 22; **IBB Hotel**, Gdansk, ul. Długi Targ 14/16; **Holiday Inn**, Gdansk, ul. Chmielna 1; **Hotel Radisson**, Gdansk, ul. Chmielna 10-25; **Sopot Marriott Resort & Spa**, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 59; **My Story Sopot Apartments**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 53A; **Hotel Bayjorn**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 7; **Hotel Opera**, Sopot, ul. Stanisława Matuszki 10; **Hotel Willa Lubicz**, Gdansk, ul. Orłowska 43; **Willa Wincent**, Gdansk, ul. Wincentego Pola 33

KLUBY FITNESS

Zdrofit, Gdansk, ul. Aleja Grunwaldzka 411; **Zdrofit**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 255; **Kliff**; **Zdrofit**, Gdansk, ul. Kazimierza Górskiego 2; **Sheraton Fitness**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **CrossFit Trójmiasto**, Sopot, 3 Maja 69C; **Zdrofit**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Aquastacja**, Gdansk, Al. Grunwaldzka 411; **Zdrofit**, Gdansk, ul. Al. Grunwaldzka 82; **Calypso**, Sopot, ul. Niepodległości 697-701

SALONY SAMOCHODOWE

Autoryzowany serwis Seat Auto Miras, Gdansk, ul. Zawodników 2; **BMW Zdrofit**, Gdansk, ul. Miłki Szlak 43/45; **Audi Centrum Gdansk**, Gdansk, ul. Łąkowa 44; **Renault Zdrofit**, Gdansk, ul. Miłki Szlak 43/45; **Motor Centrum**, DS Automobiles, Gdansk, ul. Miłki Szlak 43/45; **Gdansk**, ul. Miłki Szlak 43/45; **Subaru Zdanowicz**, Gdansk, Al. Grunwaldzka 256; **British Automotive Jaguar Land Rover**, Gdansk, Al. Grunwaldzka 241; **Volvo Drywa**, Gdansk, ul. Kartuska 41; **BMG Gdansk**, Gdansk, ul. Elbląska 81; **Carter Toyota**, Gdansk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdansk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdrofit**, Gdansk, ul. Druśnickiana 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdansk, Al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdansk, ul. Wielkopolska 241; **Volvo Drywa**, Gdansk, ul. Parkowa 43/45; **Audi Centrum Gdansk**, Gdansk, ul. Łąkowa 44; **Ford Euro Car**, Gdansk, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdansk**, ul. Łąkowa 34; **Volkswagen Plichta**, Gdansk, ul. Lubowidzka 42; **Peugeot JD Kulej**, Gdansk, ul. Chwaszczyńska 128; **Honda**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 162; **Porsche Centrum Sopot**, Sopot, Al. Niepodległości 956; **Porsche Approved**, Sopot, Al. Niepodległości 948; **Nissan KMJ Zdrofit**, Gdansk, ul. Grunwaldzka 295; **Hyundai Margo**, Gdansk, ul. Al. Grunwaldzka 250; **Hyundai Margo**, Gdansk, ul. Morska 511; **Skoda Plichta**, Gdansk, ul. Lubowidzka 44; **Toyota Walder**, Chwaszczyzna, ul. Oliwska 58; **Zdrofit K.M.J.**, Gdansk, ul. Wielkopolska 250

KLINIK I GABINETY LEKARSKIE
Dual Dental Clinic, Gdansk, ul. Lema 2; **Nord Clinic**, Gdansk, ul. Norwida 30/2; **Polmed**, Gdansk, ul. Aleja Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); **Perfect Smile Clinic**, Gdansk, ul. Szymonowski 2; **Invicta**, Gdansk, ul. Rajską 10 (Madison); **Vividental**, Gdansk, ul. Zwycięstwa 48; **Impladent**, Gdansk, ul. Kartuska 312; **Victoria Clinic**, Gdansk, ul. Jaskłowa Dolina 57;

Kryspin Dent, Gdansk, ul. Partyzantów 49; **Nawrocki**, Gdansk, ul. Czarny Dwór 10/34; **Prodent**, Gdansk, ul. Rajską 10; **Medyczna Gdansk**, Gdansk, ul. Władysława IV 59; **Reha Prestige**, Gdansk, ul. Kielecka 10; **Clinica del Mare**, Gdansk, ul. Hyniewickiego 6/21; **Medico Dent**, Gdansk, ul. Powstania Styczniowego 23; **Stomatolog Lidia Siatkowska**, Gdansk, ul. Hyniewickiego 6/27; **Marcin Rudnik Dermatolog**, Gdansk, ul. Hyniewickiego 6/23; **Sanus Dentis**, Gdansk, ul. Hyniewickiego 6/212; **Mawident**, Gdansk, ul. Strzelców 118/4; **Ardent BeautyCare Dentistry**, Sopot, ul. Jagiełły 42; **Den Arte**, Sopot, ul. Armii Krajowej 122; **Idental**, Sopot, ul. 1 Maja 5; **Fan-dent**, Gdansk, ul. Juliusza Słowackiego 71/2; **1DayClinic**, Gdansk, ul. Szpital Jednego Dnia, Gdansk, ul. Zabi Kruk 10; **Bi&Pol**, Sopot, ul. Jana Jerzego Hafnera 6; **Caudent**, Gdansk, ul. Parkowa 6/1E; **DentaClinic**, Gdansk, ul. Beniowskiego 1/02;

DESIGN

City Meble, Gdansk, ul. Grunwaldzka 211; **Rolltex**, Gdansk, City Meble; **Smal**, Gdansk, City Meble; **Dewro**, Gdansk, City Meble; **Pro-Invest**, Gdansk, City Meble; **Hever Salon Sna**, Gdansk, City Meble; **Pasion Design**, Gdansk, City Meble; **Sofa Inven**, Gdansk, City Meble; **Halopczuk**, Gdansk, City Meble; **Kier**, Gdansk, City Meble; **Indigo Decor**, Gdansk, City Meble; **Flugger**, Gdansk, City Meble; **Grant**, Gdansk, City Meble; **IKA-Kolor**, Gdansk, City Meble; **Be!-Pol**, Gdansk, City Meble; **Eko-Dar**, Gdansk, City Meble; **P3 Studio**, Gdansk, City Meble; **Eurodom**, Gdansk, City Meble; **Praxis**, Gdansk, City Meble; **Acero Polska**, Gdansk, City Meble; **Gdansk Fabryka Mebli**, Gdansk, City Meble; **SypialniaPlus**, ul. Gdansk, City Meble; **Projekt Meble**, Gdansk, City Meble; **BoConcept**, Gdansk, City Meble; **Selence Matrace**, Gdansk, City Meble; **Flader**, Gdansk, City Meble; **Praxis**, Gdansk, City Meble; **Orzel Design**, Gdansk, City Meble; **Stefa Inspire**, Gdansk, City Meble; **Meble Kolonialne**, Gdansk, City Meble; **JOOB**, Gdansk, City Meble; **JMB Design**, Gdansk, City Meble; **Kalmar**, Gdansk, City Meble; **Gala Collezione**, Gdansk, City Meble; **Senzo**, Gdansk, City Meble; **IBC Home**, Gdansk, City Meble; **Novelle**, Gdansk, City Meble; **This is Wood**, Gdansk, City Meble; **Milno Home**, Gdansk, City Meble; **Orzech Meble**, Gdansk, City Meble; **Kaan Meble**, Gdansk, City Meble; **Corso Italia**, Gdansk, City Meble; **Komandar**, Gdansk, City Meble; **Moma Studio**, Gdansk, City Meble; **Italmebel**, Gdansk, City Meble; **Mandallin**, Gdansk, City Meble; **Primavera Furniture**, Gdansk, City Meble; **Rad-Pol**, Gdansk, City Meble; **Meble Matkowskie**, Gdansk, City Meble; **Garden Space**, Gdansk, City Meble; **Livingsrom**, Gdansk, City Meble; **Milno Home**, Gdansk, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Taranko**, Gdansk, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Witek Home**, Gdansk, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **ABC Łazienki**, Gdansk, City Meble; **Duka**, Gdansk, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Home&you**, Gdansk, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Elements**, Gdansk, ul. Przywidzka 4; **Hever**, **Salon Snu**, Gdansk, ul. Przywidzka 7; **Alfa Floors**, Gdansk, ul. Hemara 3; **Galeria Rubio**, Gdansk, ul. Słomskiego 5; **lokk66**; **Studio Dago**, Gdansk, ul. Legionów 112 (Altus); **Luxury Interiors**, Gdansk, ul. Legionów 112 (Altus); **Feder Art**, Gdansk, ul. Zwycięstwa 241/8 (Nowe Orłowo); **Living Story**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 235/2 (Nowe Orłowo); **Interior Park**, Gdansk, ul. Wielkopolska 251; **Didie Light**, Gdansk, ul. Strzyńska 26; **Forma Collection**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 239; **Mesmetrie**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 187; **Intermo Design**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 241/12 (Nowe Orłowo); **Aranzet**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 245 (Nowe Orłowo); **Designzoo**, Sopot, Al. Niepodległości 606-610; **Prestige Drzwi**, Sopot, Al. Niepodległości 606-610; **Deska Design**, Sopot, Al. Grunwaldzka 303; **Deska Design**, Gdansk, Wielkopolska 268; **Euroforma**, Gdansk, ul. Al. Grunwaldzka 481; **Miele Experience Centre**, Gdansk, ul. Al. Grunwaldzka 472 (Olivia Gate); **jasnej.com**, Gdansk, ul. Grunwaldzka 54; **Ostrowski Design**, Gdansk, ul. Do Studzienki 3/1; **Internom**, Gdansk, ul. Kartuska 214; **Balmo**, Sopot, ul. Tadeusza Kosciuszki 66/1; **InterStyle HOME**, Sopot, ul. Armii Krajowej 120; **Livolo**, Gdansk, ul. Admirała Józefa Unrug 76; **Meblioglight**, Gdansk, ul. Wielkopolska 250; **Q-max**, Gdansk, ul. Kłon



NISSAN
INTELLIGENT
MOBILITY



Nissan Juke Hybrid

Poruszająca moc hybrydy

5 lat
lub 100 000 km
rozszerzonej
gwarancji

Zdunek KMJ

Gdańsk, ul. Grunwaldzka 295 — tel: 58 600 18 00

Gdynia, ul. Wielkopolska 250B — tel: 58 600 19 00

www.zdunekkmj.pl

Wszystkie prezentowane informacje, zdjęcia, specyfikacje, opisy, ilustracje lub parametry techniczne służą wyłącznie celom informacyjnym, nie stanowią potwierdzenia dostępności poszczególnych modeli pojazdów, wersji wyposażenia, wersji napędów i nie stanowią zapewnienia w rozumieniu art. 556(1)§2 Kodeksu cywilnego oraz nie są wiążące. Nissan Juke Hybrid — zużycie paliwa w cyklu mieszanym WLTP (l/km): 5,0-5,2; emisja CO₂ w cyklu mieszanym WLTP (g/km): 114-117. Zużycie paliwa i emisje CO₂ podano zgodnie z obowiązującymi przepisami europejskimi. Przedstawione dane techniczne są zgodne z nową procedurą testową WLTP (Worldwide Harmonized Test Procedure for light vehicles) stosowaną do obliczania zużycia paliwa oraz emisji CO₂. Dane testowanych samochodów, porównywanie są wyłącznie według tych samych procedur. Rzeczywiste wyniki mogą różnić się w zależności od czynników takich jak warunki pogodowe, styl jazdy, obciążenie pojazdu lub wszelkie akcesoria zamontowane po rejestracji pojazdu. Rozszerzona Gwarancja Nissana jest produktem ubezpieczeniowym, oferowanym przez Nissan International Insurance Ltd. Oferowane dodatkowe 2 lata rozszerzonej gwarancji jest ważne dla limitu 100 000 km (oprócz 3-letniej gwarancji producenta oferowany produkt rozszerzonej gwarancji obejmuje dodatkowe 2 lata lub łączny przebieg 100 000 km w okresie 5 lat, w zależności od tego, co nastąpi wcześniej). Informacja nie jest kompletna. Produkt jest zgodny z Ogólnymi Warunkami Ubezpieczenia. W celu uzyskania bliższych informacji prosimy skontaktować się z autoryzowanym dealerem Nissana.

THAI THAI

AUTHENTIC THAI CUISINE



WARSZAWA

GDAŃSK

SOPOT

POZNAŃ