prestiż

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 12 (2017 r

KRZYSZTOF CHMIELEWSKI
Zaglądając w paszczę rekina

KRZYSZTOF SABISZ
Everest wystawił rachunek

PIOTR MYSZKA
i jego Trójmiejsca

DR JANUSZ ZDZITOWIECKI
Oblicza chirurgii plastycznej

VILDE VALLDAL JOHANNESSEN

WOJOWNICZA WRÓŻKA NA EMIGRACJI

Radość z jazdy

RUSZAJ Z MISJĄ.

NOWE BMW X3.

Dealer BMW Bawaria Motors
al. Grunwaldzka 195
Gdańsk
tel.: +48 506 827 995
www.gdansk.bmw-bawariamotors.pl

BMW X3 xDrive 20d: zużycie paliwa w trybie miejskim: 5,4–5,8 l/100 km, pozamiejskim: 4,8–5,2 l/100 km, mieszanym: 5,0–5,4 l/100 km. Emisja CO_2: 132–142 g/km. Szczegóły na www.bmw.pl

Jeden z najbardziej znanych wynalazków, które rozsławiły Schwarzwald.

Poza zegarem z kukułką.

Pracownia AGD

Warszawa
C.H. Panorama,
al. Wincentego Witosa 31 lok. 49

Gdynia
Budynek Altus,
ul. Legionów 112 lok. 8

www.pracowniaagd.pl

GAGGENAU

Gdynia: Budynek Altus, ul. Legionów 112 lok. 8

Warszawa: C.H. Panorama, al. Wincentego Witosa 31 lok. 49

SALONY OPTYCZNE

OPTICAL CHRISTEX

NOWY SALON OPTYCZNY

JUŻ CZYNNY

Riviera

RABAT

DO 30%

na cały asortyment

OPTICALCHRISTEX.PL

SALONY OPTYCZNE

OPTICAL CHRISTEX

WKRÓTCE OTWARCIE

W CENTRUM HANDLOWYM

Klif

INSPIRUJE

Do Nowego Salonu
zapraszamy
już w grudniu 2017

NASZE SALONY OPTYCZNE

Gdynia Centrum Riviera	Gdynia C.H. BATORY	Gdynia	Sopot	Sopot Dom Zdrojowy
ul. Kazimierza Górskiego 2	ul. 10 lutego 11	ul. Starowiejska 21	ul. Grunwaldzka 33	ul. Powst. Warszawy 6
tel. 734 406 511	tel. 58 661 81 92	tel. 58 620 74 69	tel. 58 551 08 11	tel. 58 736 55 13

NA OKŁADCE: VILDE VALLDAL JOHANNESSEN FOTO: KAROL KACPERSKI

nr. 11/2017 (86) www.prestiztrojmiasto.pl

FELIETON
10 *OD NACZELNEGO*
12 *Z KURTYNĄ I BEZ - PROFESOR JERZY LIMON*
14 *KRZYWYM OKIEM - MICHAŁ STANKIEWICZ.*
16 *KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE - ARKADIUSZ HRONOWSKI*
18 *W SIECI Z.. ALEKSANDRA PRUSINOWSKA*

WYDARZENIA
20 *KOBIETY KOBIETOM*
22 *SZCZĘŚCIE W PRACY POLAKÓW*
24 *Z UŚMIECHEM W ŻYCIE*
26 *MARTA PAŁUCKA WICEMISS POLSKI*
28 *BIZNES DLA KULTURY ECS Z TURYSTYCZNYM OSCAREM*
30 *RYK MOTORÓW W ERGO ARENIE*
32 *REPREZENTACJA MEKSYKU W HOTELU GDAŃSK*
33 *PROFESOR JASSEM NA CZELE KOMITETU ANTYTOTONIOWEGO*
34 *GDYŃSKA FIRMA BUDUJE SUPER DRONA*
35 *NADMOTŁAWIE – LUKSUS NA POLSKIM HAKU*

TEMAT Z OKŁADKI
38 *VILDE VALLDAL JOHANNESSEN – WOJOWNICZA WRÓŻKA NA EMIGRACJI*

LUDZIE
46 *KRZYSZTOF SABISZ – EVEREST WYSTAWIŁ RACHUNEK*
50 *PROF. BOGDAN WOJCISZKE CUDA ZDARZAJĄ SIĘ W NIEDZIELĘ*

PODRÓŻE
52 *POŁUDNIOWY TYROL – INNE WŁOCHY*

MOTORYZACJA
54 *PORSCHE PANAMERA SPORT TURISMO*
56 *BMW X3 – POGROMCA MIEJSKIEJ DŻUNGLI*
58 *OPEL GRANDLAND X – UNIWERSALNY KOMPAKT*
60 *BMW 6 GT – RODZINNIE I SPORTOWO*

STYL ŻYCIA
62 *POJEDYNEK RYSOWNIKÓW*
64 *KRZYSZTOF CHMIELEWSKI - ZAGLĄDAJĄC W PASZCZĘ REKINA*

DESIGN
70 *PRESTIŻOWE WNĘTRZE – FAMILY SPOT*
72 *OSKAR ZIĘTA – DMUCHANY DESIGN*
74 *WHITE CHRISTMAS W KLIMACIE HYGGE*
76 *ZMYSŁOWA ŁAZIENKA*

MODA
78 *SYLWIA MAJDAN – ŚWIĄTECZNA KOLEKCJA*
84 *OPEN MIND – MODA I DESIGN*
88 *MADE IN TRICITY – USZYTE*

ZDROWIE I URODA
90 *IMPLANT I KORONA W JEDEN DZIEŃ!*
92 *DR JANUSZ ZDZITOWIECKI – OD CHIRURGII DO BIOCHEMII*
94 *OCT – PRZEŁOM W DIAGNOSTYCE OKULISTYCZNEJ*
95 *REWOLUCJA W LECZENIU SKÓRY*
96 *LECZENIE KANAŁOWE, I CO DALEJ?*
98 *MODELOWANIE UST – FAKTY I MITY*
100 *QUIRIS NAJLEPSZY NA POMORZU*
102 *WSZYSTKO O PRZEDŁUŻANIU RZĘS*

MIEJSCA
104 *FASCYNUJĄCY PODWODNY ŚWIAT*
106 *TRÓJMIEJSCA PIOTRA MYSZKI*

KULINARIA
108 *RESTAURACJA MORSKA – ELEGANCKI SEAFOOD W DOBREJ CENIE*
112 *KUCHNIA SZEFA KUCHNI – RADOSŁAW WERESZCZYŃSKI, SEAFOOD STATION*

KULTURA, SZTUKA I ROZRYWKA
114 *SCORPIONS – HURAGAN W ERGO ARENIE*
116 *PRESTIŻOWE IMPREZY*
117 *ADAM MYJAK W PGS BEKSIŃSKI NIEZNANY*

BIZNES
118 *OBLIGACJE KORPORACYJNE – ALTERNATYWA DLA LOKAT*
120 *PERSPEKTYWA DLA INWESTORA INDYWIDUALNEGO NA RYNKU NIERUCHOMOŚCI KOMERCYJNYCH*
122 *ZYSKÓW SZUKAJ NA RYNKACH WSCHODZĄCYCH*
124 *NOCNE ROZMOWY O NIERUCHOMOŚCIACH KOMERCYJNYCH*

KRONIKI
126 *METROPOLITAN BUSINESS NIGHT*
127 *LUXURY NIGHT W STARYM MANEŻU*
128 *Z UŚMIECHEM W ŻYCIE*
130 *MODA I DESIGN*
132 *WHITE RABBIT W SERCU GDAŃSKA ROBYG BUDUJE NA POLSKIM HAKU*
134 *WYJĄTKOWA PANAMERA*
136 *GALA DRESS FOR SUCCESS*

Zimowa kumulacja ofert!

Odkryj najlepsze ceny na samochody osobowe z rocznika 2017!
Rozpoczęła się zimowa kumulacja ofert w salonach Mercedes-Benz.
To najlepszy moment, żeby skorzystać z wyjątkowo dobrej oferty na wymarzony model Mercedesa.
Nie czekaj – liczba samochodów jest ograniczona!

Mercedes-Benz
The best or nothing.

BMG Goworowski Sp. z o.o.
Gdynia, ul. Łużycka 9, tel.: 58 660 49 49 • Gdańsk, ul. Elbląska 81, tel.: 58 322 22 22 • Bolesławice, ul. Słupska 6, tel.: 59 848 70 70

Znajdź nas na Facebook

Święta Bożego Narodzenia, Nowy Rok... Znowu zacznie się czas podsumowań, planów, rozstrzyganie różnego rodzaju plebiscytów, przyznawanie nagród... Rąsia, klapa, buźka, goździk. Znowu się zaczną sypać życzenia, te szczere i nieszczere, te pobożne i te jak najbardziej realne.

Pieniędzy, zdrowia, sukcesów w życiu osobistym, zawodowym, pociechy z dzieci, wspaniałych podróży i w ogóle spełnienia marzeń – standardowe życzenia, w których teoretycznie zawarte jest wszystko, co potrzebne jest do szczęścia.

Teoretycznie, bo znam wielu ludzi, którzy mają to wszystko, ale nie są szczęśliwi. Żyją tak, jakby jutra miało nie być. Mają zdrowie, ale nie potrafią docenić życia. Mieszkają w pięknych rezydencjach, ale nie nazywają ich domem. Bo dom to ciepło rodzinnego ogniska, a nie nowoczesnego kominka. Co z tego, że dom piękny, skoro ludzie się w nim mijają. Dzieci co prawda zdrowe, ale źle wychowane. A rodzice często nawet nie orientują się, czy córeczka chodzi do trzeciej, czy do czwartej klasy.

Pęd za pieniądzem, sukcesem, życiowy egoizm i życie na pokaz, dla innych, nie dla najbliższych. Budowanie złudnej bańki szczęśliwości, która pęka z hukiem, gdy jakiś impuls uświadomi człowiekowi, że to wszystko jest nic nie warte w obliczu samotności i poczucia braku sensu tego co, się robiło przez większość życia.

Święta, koniec roku to zawsze jest dobry czas na chwilę refleksji. Pod warunkiem, że nie damy się złapać w szpony komerchy. To naturalne, że często lukrowana otoczka świąt Bożego Narodzenia nie wszystkim pasuje, nie wszyscy są szczęśliwi. Ale każdy z nas pragnie szczęścia na co dzień. I gdy w Wigilię Bożego Narodzenia w końcu opada cały ten lukier, gdy w końcu możemy zwolnić tempo, nabrać dystansu, przypominamy sobie prawie w ostatniej chwili o naturalnym pragnieniu szczęścia.

I dopiero wtedy uświadamiamy sobie, że jesteśmy dokładnie tam, gdzie nasze miejsce, tam, gdzie chcemy i tam gdzie powinniśmy akurat być. Po to by odpocząć, nabrać energii, pomyśleć o sobie, rodzinie, życiu. A przede wszystkim nigdzie się nie spieszyć i niczego nie musieć. Warto więc zerwać ze świąteczną presją, odrzucić zupełnie komercyjny wymiar świąt i dać sobie i bliskim coś najcenniejszego – czas.

Tego Wam, drodzy Czytelnicy, w imieniu swoim i całej redakcji, życzę. Sobie również.

Jakub Jakubowski

MAGAZYN PRESTIŻ
MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY

Al. Niepodległości 735/4, 81-840 Sopot
e-mail: redakcja.trojmiasto@eprestiz.pl
tel. 58 620 15 14
www.prestiztrojmiasto.pl

Redaktor Naczelny: Jakub Jakubowski

Redakcja: Max Radke, Klaudia Krause, Agata Rudnik, Matylda Promień, Marta Legieć, Marcin Wiła, Michalina Domoń, Dagmara Rybicka - Rafalak, Natalia Dawszewska, Justyna Michalkiewicz - Waloszek, Malwina Talaśka
Dział foto: Mona Blank, Karol Kacperski, Krzysztof Nowosielski, Bartek Modelski

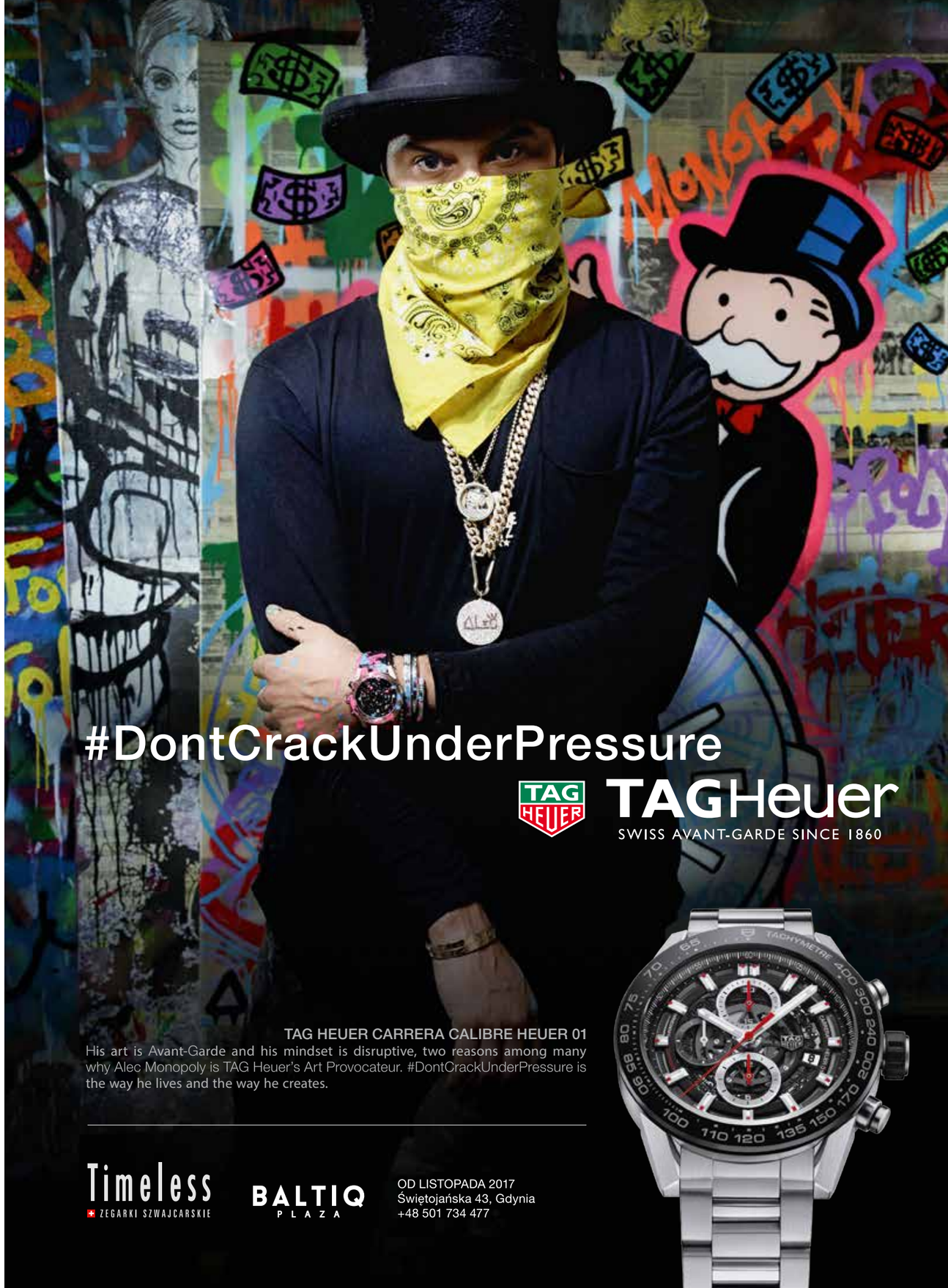
Sekretarz redakcji: Katarzyna Okońska
Skład: Aneta Doromiejczuk, Kamil Żurek

Dział sprzedaży i marketingu
Krzysztof Nowosielski, tel.: 533 200 779
Karol Kacperski, tel.: 796 023 368
Marta Blendowska, tel: 791 971 399
Kinga Pozłutka, tel: 512 378 618
Dyrektor działu sprzedaży i marketingu:
Maria Bek bek@eprestiz.pl

Redakcja nie odpowiada za treść reklam

www.facebook.com/prestiz.trojmiasto
www.issuu.com/prestiz

Wydawca: Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o.
Al. Niepodległości 735/4, 81 - 840 Sopot
Prezes: Michał Stankiewicz
Wiceprezes: Jakub Jakubowski



Z KURTYNĄ I BEZ

JERZY LIMON

Jerzy Limon jest profesorem zwyczajnym Uniwersytetu Gdańskiego oraz dyrektorem Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego. Wydał kilkanaście książek naukowych z zakresu historii i teorii literatury, dramatu i teatru, a jego specjalnością jest XVI i XVII wiek (w tym i twórczość Szekspira). Jest autorem pięciu powieści i przekładów dawnego i współczesnego dramatu angielskiego. W wolnym czasie gotuje.

POCHWAŁA DIALOGU

Szeroko rozumiana kultura to także kultura myśli, sposób w jaki człowiek czyta i opisuje świat. Innymi słowy, to sposób w jaki przyswajamy świat i go zapisujemy. A robimy to w sposób różnoraki, czy to w piśmie, w architekturze, inżynierii, nauce, malarstwie czy rzeźbie. Także w mediach i w internecie. To ogromne dziedzictwo myśli pokazuje dowodnie, że myśli nie mogą być oclone, by przywołać maksymę Lutra.

Niestety, przeszłość pokazuje też, że zawsze istnieli i tacy, którym wydawało się, że mają monopol na racje, a wszystko inne jest kłamstwem, herezją a nawet zdradą. Bogactwa nie widzieli w różnorodności, lecz w liczbach swoich wyznawców, akolitów czy nawet pochlebców. Dzisiaj – przede wszystkim wyborców.

Jednak kultura to rodzaj naturalnego mechanizmu cywilizacji, który gwarantuje powstawanie wielości tekstów, różnych tekstów, nawet jeśli dotyczą tego samego. Jest to przy tym mechanizm samoregulujący się i – co ważne – samogenerujący (w tym sensie, że twory kultury człowieka inspirują powstanie kolejnych).

Zagrożeniem dla kultury jest zatem jednomyślność. To ona powoduje, że zamiast swobody działania owego dla kultury naturalnego mechanizmu, pojawia się rodzaj katechizmu, który powielany jest w rozmaitych mediach i nośnikach, a w rzeczywistości znaczy to samo. Naturalny rozwój kultury myśli zostaje zastąpiony narzuconym – siłą bądź manipulacją - szablonem jednomyślności. Niestety, stanowi to cel wielu przywódców narodu, despotów i autokratów.

Już starożytni mówili, że gdzie się myśli tak samo, tam się mało myśli. I oto – doświadczywszy kataklizmów dwudziestego wieku, wyrastających z jednomyślności - żyjemy w czasach, kiedy za normalne uważa się, że jedna grupa ludzi stara się narzucić innym swój sposób myślenia, postrzegania i opisywania świata, nie dopuszczając możliwości innego widzenia. Następuje upartyjnienie myśli, nie pierwszy raz w naszej historii.

Kolejnym krokiem może być upartyjnienie pamięci. A pamięć, ponownie przywołajmy starożytnych, to wielka siła. Nie można zdobyć, a tym bardziej utrzymać na długo władzy, bez kontroli pamięci. I o nią toczy się wojna. I to wojna domowa. Ogólnie można powiedzieć, że w dzisiejszym świecie widzimy dwie orientacje pamięci: jedna służy „rozpamiętywaniu", czyli obsesyjnemu szukaniu w przeszłości wytłumaczenia obecnego stanu rzeczy, czy to nieszczęścia, czy to przegranej w wyborach, czy też niesprawiedliwości społecznej, albo też uzasadnienia i legitymizacji wyklętej do niedawna władzy, jaką się teraz zdobyło; druga orientacja interesuje się przeszłością po to, by się uczyć, czerpać wiedzę i doświadczenia poprzednich pokoleń i przez to lepiej zrozumieć teraźniejszość, aby budować mądrzejszą przyszłość.

W pierwszej orientacji dominuje brak wiary w zdolność jednostki do kreowania przyszłości, jednostka musi być pokierowana, w drugiej ta właśnie wiara inspiruje, dodaje skrzydeł i natchnienie. Przeszłość jest potrzebna, by budować lepszą przyszłość, a nie po to by po niej brodzić i z fusów wróżyć nierozpoznaną przyszłość, której i tak bez użycia siły zmienić się nie da.

Dla jednej orientacji celem jest wykreowanie przeszłości, dla drugiej – przyszłości; dla pierwszej przyszłość ma być co najwyżej przedłużeniem teraźniejszości wyrastającej z przeszłości przez nas na nowo ukształtowanej, bo uwolnionej od historycznych zakłamań, dla drugiej przyszłość jest kreatywnym udoskonaleniem tego, co dziś. Powstaje zatem totem o dwóch odwróconych od siebie twarzach, którym trudno się porozumieć. Jedna nie widzi drugiej, nie chce drugiej słuchać, a bez tego dialogu nie ma. Są dwa monologi.

Dialogu nie będzie też, kiedy jedną z twarzy się przekrzyczy, albo zaknebluje jej usta. To w dalszym ciągu będzie monolog. Dialog to przecież nic innego jak wymiana myśli. Różnych myśli, bo tam gdzie rozmówcy są jednomyślni, tam dialogu też nie ma. Nadzieja więc w różnorodności, w owym naturalnym mechanizmie kultury. Kto myśli, że i nad tym można mieć władzę, skończy jak lichy aktor, który miota się po scenie, ale którego bełkotu nikt już nie słucha. Tak to ujął Szekspir – mistrz dialogu. ■

KRZYWYM OKIEM

MICHAŁ STANKIEWICZ
Zaczynał w Gazecie Wyborczej, a od 1999 r. dziennikarz „Rzeczpospolitej". Od kilku lat związany też z TVN. Laureat wielu ogólnopolskich nagród, m.in. „Watergate" Zarządu Głównego Stowarzyszenia Dziennikarzy Polskich oraz Fundacji Batorego. Dwukrotnie nominowany do Grand Press, a także do Mediatorów. Pasjonat tenisa, dobrej muzyki oraz... psów rasy bokser. Założyciel i wydawca Prestiżu.

SZTORMOWA GWIAZDKA

Grudzień kojarzy nam się przede wszystkim ze świętami Bożego Narodzenia i wszystkim co z nimi związane: choinką z bombkami, pierwszą gwiazdką, wigilią, prezentami i mnóstwem innych akcentów. To czas pierwszych śniegów, lepienia bałwanów (oczywiście tylko w województwach gdzie pada śnieg, bo w Trójmieście łatwiej jest utoczyć kulkę z... błota niż bałwana), szopek i kiermaszów.

To także czas iluminacji miejskich, tysięcy światełek i wielkich, miejskich choinek. W tym roku gdańska choina stanęła na Długim Targu, tuż koło zmarzniętego kolegi Neptuna (ma założoną koszulkę), sopocka na Monciaku, a gdyńska przed tamtejszym magistratem. To także okres corocznego puszczania „All I want for Christmas is You" Mariah Carey, a przede wszystkim „Last Christmas" zespołu Wham i Georga Michaela (niestety już nieżyjącego). Tyle w Trójmieście, tyle w Polsce.

Na drugiej półkuli, gdzie trwa w tym czasie lato, grudzień też kojarzony jest ze świętami, ale nie tylko. W Australii od 72 lat grudzień to także okres wielkich przygotowań do... regat. Każdego roku, 26 grudnia, czyli w drugi dzień świąt z Sydney wyrusza wielka armada jachtów, różnej wielkości, różnej dzielności i przeznaczenia.

Cel jest jeden – jak najszybciej dopłynąć z Sydney do Hobart na Tasmanii. Do pokonania jest 630 mil morskich, czyli 1167 km. I to jakich! To wody południowego Pacyfiku znane z silnych wiatrów, sztormów i wielkich fal. Żeglarze mijają m.in. Cieśnina Bassa, jedno z najtrudniejszych i najbezpieczniejszych miejsc do żeglugi na świecie.

Zresztą sama historia regat Sydney – Hobart mówi sama za siebie. W 1998 roku wskutek nagłego sztormu (wiatr 130 km/h, kilkunastometrowe pionowe fale) na 115 jachtów, aż 66 się wycofało. Co jednak najtragiczniejsze – 5 z nich zatonęło, z oceanu uratowano 50 rozbitków, a 6 osób utonęło. Paradoksalnie wielka tragedia nie tylko, że nie zahamowała kolejnych edycji, ale zwiększyła ich popularność. Sydney - Hobart stały się już nie tylko regatami, ale i najtrudniejszymi regatami na świecie, a dla samych Australijczyków są świętem podczas świąt.

W 2001 roku w regatach po raz pierwszy pojawili się Polacy dzięki „Łódce Bols", a w 2014 były już dwa jachty Katharis II i Selma Expeditions. W tej pierwszej - połowę załogi stanowili Polacy, a sternikiem był Brytyjczyk. W dwóch pozostałych były już w pełni polskie załogi, z tym, że Selma to jacht ekspedycyjny, a Katharis II to Oyster 72, czyli jednostka bardziej turystyczna niż regatowa.

W tym roku też będziemy mieć polski, a także trójmiejski akcent. Do Sydney leci polska 25 osobowa załoga, która siądzie na jacht klasy Grand Mistral 80. To karbonowa jednostka, w pełni regatowa, przystosowana do oceanicznych fal, zbudowana we Włoszech z pierwotnym przeznaczeniem na wokółziemskie regaty Volvo Ocean Race.

Jacht już dwa razy startował w Sydney – Hobart, a teraz po raz pierwszy popłynie z polską załogą. Sternikiem i liderem ekipy jest gdańszczanin Przemek Tarnacki. Polacy wystartują w klasie maxi, w której na starcie pojawi się około 25 jachtów. Tarnacki - jako realista – nie zapowiada zwycięstwa, ale walkę o 7 – 8 miejsce, bo tutaj samo dopłynięcie do mety jest już wyczynem. A do tego, by wygrywać w tej największej z klas trzeba mieć wielomilionowe budżety. Wierzę, że naszym żeglarzom niedługo uda się taki zebrać i powalczyć o zwycięstwo.

Póki co, i tak będzie biało – czerwono, bo do Sydney poleci pół samolotu z Polski - żeglarze zabierają ze sobą całe rodziny, które będą wiernie kibicować biało czerwonym. A u nas w Trójmieście, niech będzie biało, chociaż w święta. Jest też inne wyjście, skoro przez globalne ocieplenie rzadko mamy śnieg, to może doczekamy świątecznych regat Sopot – Sztokholm?

Życzę pogodnych świąt oraz samych pozytywnych emocji i wrażeń w 2018 roku! ■

KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE

ARKADIUSZ HRONOWSKI
od 2001 roku zawiaduje sopockim SPATiF-em. Odpowiada za serwis muzyki niezależnej Soundrive.pl oraz festiwal muzyki alternatywnej Soundrive Fest. Jego ostatnie, najbardziej wyczekiwane dziecko to Klub B90 na terenie Stoczni Gdańskiej. Kolejne dziecko, które przyjdzie na świat niebawem to Browar Gdański Kulturalny. W wolnych chwilach trwoni czas w zespole The Stags, pisząc piosenki tylko o miłości.

PERPETUUM MOBILE

Tradycyjnym zwyczajem ogarniamy rok, który odchodzi. I mówimy sobie otwarcie - był to rok niełatwy. Dokonaliśmy jednak dalszego postępu na drodze budowy Polski jeszcze silniejszej i nowocześniejszej. Mamy powody do satysfakcji i dumy z powodu wielkiego, ogólnonarodowego wysiłku. Wzrost produkcji, niskie bezrobocie, wyraźna poprawa życia Polaków jest widoczna gołym okiem.

Wzrósł zakres opieki nad emerytami, służba zdrowia ma za sobą trudny czas i dziś dąży do doskonałości. Poprawiły się warunki pracy i wypoczynku. Nasze powszednie życie jest wolne od trosk. Ceny produktów budowlanych, takich jak gips i piasek spadły. Dorobek naszego narodu powiększył się o cenne prace polskich uczonych oraz twórców kultury i sztuki. Jako naród jesteśmy zjednoczeni.

Dokonaliśmy wiele na rzecz odbudowy demokracji, przez co rosną nasze uzasadnione aspiracje do bycia narodem postrzeganym jako wzór. Naród nasz szczególnie wie co oznacza słowo wolność, jaką wartość mają niezależność, demokracja i sprawiedliwość. Był to dla naszego kraju rok wielu ważnych, międzynarodowych wizyt na najwyższym szczeblu. Umacniamy pozycję i zacieśniamy współpracę z wieloma ważnymi krajami na całym świecie.

Na forum międzynarodowym prowadzimy aktywną działalność na rzecz jedności. Polityka ta służy interesom naszego kraju. Umacnia autorytet i znaczenie Polski w świecie. U progu nowego roku, który będzie rokiem wielkiego rozwoju, demokracji i sprawiedliwości możemy uczciwie spędzić ten świąteczny czas w ciepłej, rodzinnej atmosferze, prowadząc spokojne rozmowy o przyszłości.

I znów jest grudzień. Dla wielu najcudowniejszy miesiąc w roku. Ale czy grudzień 2017 roku jest podobny do tego z roku 1977? Ten z 77 doskonale pamiętam i wzbudzał we mnie wielkie emocje. Przede wszystkim czas Świąt i Sylwester. Dla mnie jako dziesięciolatka ten okres znów oznaczał kontakt ze światową kinematografią i rozrywką. Projekcje całej serii bajek z Myszką Miki i Kaczorem Donaldem były wyczekiwane jak dziś wyjazd na Seszele.

Najlepszym dniem roku była sylwestrowa noc i seria amerykańskich filmów sensacyjnych, bez reklam i króciutką zapowiedzią spikera. Jakie to było kosmiczne siedząc o godz. 22 w fotelu, w pidżamie słyszałem: A teraz drodzy widzowie zapraszamy na film produkcji amerykańskiej pt. „Mistrz kierownicy ucieka", w roli głównej Burt Reynolds, aktor znany z wielu ról filmowych.

Albo - z wielką przyjemnością zapowiem szpiegowski film produkcji amerykańskiej z udziałem Clinta Eastwooda i Richarda Burtona „Tylko dla orłów". A po północy Studio 2 i koncert ABBY, której potem przez cały rok nigdzie nie można było zobaczyć. Do tego świąteczne smakołyki na stole, cytrusy, prezenty. Nawet odcięty od ryby Śląsk mógł liczyć na dostawę śledzia. Takie dawkowanie wolności raz w roku.

Zatem u progu nowego roku zwracam się z gorącymi życzeniami do wszystkich Polaków mieszkających w Trójmieście, lekarzy, inżynierów, informatyków, policjantów, stoczniowców, uczonych, nauczycieli, twórców kultury, służb porządkowych, do inteligencji i pracowników fizycznych, do matek, żon, których codzienna zapobiegliwość i miłość daje szczęście i ciepło naszym domom. Niechaj wszystkie rodziny pozostaną źródłem i ostoją wartości, które zawsze wyzwalały twórcze zdolności naszego narodu i dawały mu siłę w pracy dla dobra ojczyzny. Gorące pozdrowienia przekażmy tym, którzy w okresie świąt i w noc sylwestrową pracują dla dobra ogółu. Pozdrówmy też strzegących ładu i porządku, sprawiedliwości i demokracji. Moje życzenia płyną z poczucia pewności o jedności naszej wielkiej, zgodnej i sprawiedliwej ojczyzny.

I nie martwmy się, takie słowa, oczekiwania, radość i świadomość, że grudzień to najfajniejszy miesiąc w roku wrócą już niedługo. Jeszcze tylko chwila i znów poczujemy się jak kiedyś, a nasze wnuki za 40 lat będą te chwile opisywać w kolejnych felietonach.

■

OSIEDLE WZGÓRZE RADUNI
MIEJSCE W SAM RAZ DLA CIEBIE

WZGÓRZE RADUNI

BIURO SPRZEDAŻY
ul. Chabrowa 33/4
83-010 Straszyn
tel. 538 411 584
biuro@wzgorzeraduni.pl
www.wzgorzeraduni.pl

W SIECI Z ...

ALEKSANDRA PRUSINOWSKA

AUTORKA: NATALIA DAWSZEWSKA

ALEKSANDRA PRUSINOWSKA

Aleksandra Prusinowska absolwentka Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku, dyplom w pracowni malarstwa prof. Macieja Świeszewskiego oraz aneks z linorytu w pracowni prof. Czesława Tumielewicza. Obecnie, na wydziale Grafiki, jest asystentką w pracowni linorytu prof. Janusza Akermanna. Uprawia malarstwo i grafikę artystyczną. W swoich pracach lubi sięgać po wzorce z pop-kultury, nawiązując do filmów, reklam, zdjęć prasowych; a także komiksów, z właściwym im sposobem kadrowania. Laureatka wielu prestiżowych konkursów, między innymi Artystyczna Podróż Hestii.

Z opowiadaniem, o tym co robi się w internecie jest trochę jak z zaglądaniem do damskiej torebki. Nie wszystkimi rzeczami skrywanymi na dnie chcemy się pochwalić. Jeśli dotarliśmy już do czeluści damskiej torebki, to śmiało mogę powiedzieć, że nie **googluję** swojego nazwiska, nie chcę. Nie obchodzi mnie anonimowy hejt, bo później mam zmarnowane dni.

Obecnie moje poranki przy kawie zdominował **Instagram**. Dawniej ta rola porannego towarzysza przypadała **Facebookowi**, lecz na jakiś czas go odstawiłam, bo denerwowało mnie, że wpadam w sidła internetowego nałogu. **Instagrama** prowadzę od niedawna. Namówiła mnie koleżanka i tak rozpoczęła się moja przygoda jako **@aleksandraprusinowska**.

Byłam zaskoczona jak wiele osób korzysta z Instagrama oraz, że w tym komercyjnym świecie, pośród pięknych zdjęć sygnowanych hasztagiem **#instaperfectlife**, znalazła się jednak przestrzeń artystyczna. Kroki na tej płaszczyźnie stawiam dość ostrożnie, bo jeszcze uczę się jak to działa. Pamiętam, że byłam zaskoczona kiedy zadzwonili do mnie z Fundacji APH i przywitali mnie w gronie oficjalnych Instagramowiczów. W dalszej części rozmowy zapytali, czy mogą udostępnić na swoim profilu **@konkursaph** moje koty. Byłam zdumiona, że nawet tak prestiżowy konkurs **Artystyczna Podróż Hestii**, którego jestem laureatką, ma swój profil.

Moje późne założenie konta wynika z dwóch powodów. Pierwszy – dopiero niedawno dowiedziałam się o istnieniu aplikacji, drugi – nie należę do narcyzów i ekshibicjonistów. Biorąc pod uwagę moją znikomą wiedzę na temat czym jest **Snapchat i Instastory,** wychodzi na to, że jestem internetowym outsiderem.

Jeśli chodzi o aplikacje zainstalowane na telefonie, to tutaj panuje maksymalny minimalizm, bo moje top5 to: **Instagram, Messenger, Shazzam, Gmail, Facebook**. Aplikacja, która jest moim odkryciem i chwalę się znajomym to **MyTaxi**, może dlatego, że za pierwszy kurs z Gdańska do Gdyni, nic nie zapłaciłam. Uwielbiam też **Shazzam**. Dzięki temu sprytnemu wykrywaczowi dźwięków moja playlista jest pełna wyjątkowych utworów.

W sieci widnieję jeszcze w dwóch miejscach, na **Facebooku – Aleksandra Prusinowska/ Malarstwo i Grafika** oraz **www.aleksandraprusinowska.com**. Pierwsza powstała stronna www, a później profil na portalu społecznościowym. Dla mnie **Facebook** jest pomocny w przekazywaniu informacji o wystawach, wernisażach, lecz drażni mnie, że jest tam natłok informacyjny. Reklamy atakują z każdej strony i robi się internetowe śmietnisko. Pod tym względem jestem zachwycona Instagramem, obraz jest najważniejszym przekazem, przez co jest bardziej sugestywny.

Zaliczam się do lokalnych patriotów, więc kiedy robię research informacyjny, co się dzieje na naszym podwórku odwiedzam **trójmiasto.pl** oraz **gdynia.pl**. W sezonie letnim królują u mnie w przeglądarce **www.google.com** oraz wszystkie portale pogodowe, jak **www.windy.com**, **www.meteo.com**, **www.windguru.com**, gdyż jestem fanką kitesurfingu. Latem jestem pływam i surfuję, a zimą maluję obrazy i przygotowuję nowe grafiki. W czasie jesiennej aury towarzyszką mi seriale **Netflixa**, oglądam **The Stranger Things, Fargo, Black Mirror i Grę o tron.**

Na **Facebooku** śledzę wrocławską **Galerię Miejską** oraz profil konkursu **Bielska Jesień**. Na Instagramie followuję kitesurferów z Trójmiasta, niektórych nie znam, ale podziwiam i dlatego podglądam. Między innymi są to: **@katarzynalange, @karolinawinkowska, @viktorborsuk, @ikiteit**. Z instagramowej grupy artystycznej śledzę **@magdalenaczajka**. Tutaj działam trochę incognito, gdyż nie jestem jeszcze gotowa lub zwyczajnie się wstydzę dać znać szerszemu gronu artystów działających na Insta, że też już tu jestem. ■

Penthouse o pow. 381 mkw. w inwestycji Sea Towers w Gdyni (nieruchomość z oferty Poland Sotheby's International Realty)

Standard, lokalizacja, styl i to wyjątkowe uczucie, gdy otwierasz drzwi - każdy aspekt Twojego domu powinien odzwierciedlać Ciebie, Twoją naturę i indywidualny styl życia.

Żyj w miejscu, które Cię inspiruje.
Zamieszkaj nad morzem | Live by the sea

Poland | Sotheby's INTERNATIONAL REALTY

poland-sothebysrealty.pl

Każdy oddział Sotheby's International Realty działa niezależnie.

KOBIETY KOBIETOM

Ponad 150 gości, w większości kobiet z całej Polski, które aktywnie wspierają inne kobiety w osiąganiu niezależności finansowej i kariery zawodowej, wzięło udział w uroczystej gali Dress For Success. Organizatorami Gali były 3 stowarzyszenia non-profit: Dress for Success, Międzynarodowe Forum Kobiet o/gdański oraz Women at Accor Hotels Generation. Gala odbyła się w hotelu Sofitel Grand Sopot, a wśród gości honorowych były m.in. Dorota Soszyńska, Bożena Walter i Anna Maruszeczko.

Dress For Success to największa na świecie organizacja non profit wspierająca kobiety w poszukiwaniu pracy i usamodzielnianiu się w życiu poprzez intensywny program szkoleń i warsztatów. Na całym świecie ma 150 filii, w Polsce działa aktywnie od 9 lat.

- W Polsce jest już blisko 900 takich kobiet, które przeszły przez warsztaty i szkolenia organizowane przez Dress For Success, a dzisiejsza Gala jest okazją do wyróżnienia tych kobiet, które wykazały się wyjątkową determinacją, przedsiębiorczością, które po prostu odnalazły swoją drogę **– mówiła Dorota Stasikowska-Woźniak, dyrektor generalna Dress for Success Poland.**

Z kolei Międzynarodowe Forum Kobiet, stowarzyszenie, które powstało 25 lat temu przy Szkole Głównej Handlowej w Warszawie, zrzeszające kobiety nauki i biznesu, właścicielki i menedżerki firm, również statutowo pomaga kobietom wykluczonym z rynku pracy. Stąd podjęcie wspólnego projektu przez oddział gdański MFK, prowadzony przez prezes Alicję Wyrwa, oraz wspólna organizacja uroczystej Gali Dress for Success.

W czasie uroczystości przyznano trzy ważne tytuły, nadawane przez stowarzyszenie tylko raz w roku. Tytuł Beneficjentki Roku otrzymała Beata Kołoczek, tytuł Damy Roku - posłanka Kamila Gasiuk-Pihowicz, a nagrodą specjalną została wyróżniona Katarzyna Pycia.

Beatę Kołoczek i Katarzynę Pycia łączy jedno – utrata pracy, związane z tym poczucie beznadziei i brak wiary w siebie, a wszystko przypłacone dużymi problemami ze zdrowiem. Obie postanowiły zarejestrować się w Urzędzie Pracy, gdzie dowiedziały się o warsztatach organizowanych przez Dress for Success dla kobiet bezrobotnych. Dzięki pomocy wolontariuszek i zdobywanej wiedzy stopniowo odzyskiwały wiarę w siebie.

- Postawiłam na rozwój osobisty, wyznaczyłam sobie cele i uparcie do nich dążyłam. Odważyłam się otworzyć salon kosmetyczny. Na początek mobilny. Pozyskałam dotację z PUP, dzisiaj mam wiele stałych klientów i nadal przybywają mi nowi. Teraz, oprócz tego, że realizuję się zawodowo, jestem aktywną mamą. Idąc w ślady mojej córki postanowiłam spróbować swoich sił w krav madze. Jestem też wolontariuszką Dress For Success i pomagam kobietom, które znalazły się w takiej sytuacji jak moja **– opowiada Katarzyna Pycia.**

W czasie gali odbyła się też debata dam, w której udział wzięły: Bożena Walter, Kamila Gasiuk-Pihowicz i Dorota Soszyńska. W drugiej części wieczoru największą atrakcją był pokaz mody przygotowany przez firmę Olimpia Group. Zaprezentowano sylwestrowe i karnawałowe propozycje marki Patrizia Pepe oraz zimowe płaszcze marki Max Mara. mp

PATRONUJE PRESTIŻ

Fot. Krzysztof Nowosielski

Dorota Stasikowska-Woźniak (w środku), Beata Kołoczek (trzecia z prawej), Katarzyna Pycia (pierwsza z prawej)

Od lewej: Hanna Kąkol, właścicielka Perfect Consulting, Dorota Stasikowska - Woźniak, dyrektor Dress For Success Polska, Maria Zawała, Silesion.pl, Alina Łuczycka, Ambasador projektu DFS 2017 na Pomorzu

Płaszcze marki Max Mara

Pokaz mody marki Patrizia Pepe

La Playa Palace
SOPOT

La Playa Palace to obiekt dedykowany wymagającym i zamożnym klientom ceniącym prestiż, prywatność, luksus i duże przestrzenie. Doskonała lokalizacja sprzyja rozkoszowaniu się morzem oraz wszystkimi atrakcjami Sopotu i okolic.

La Playa Palace to:
- 3 przestronne apartamenty: 699 m², 359m², 276m²
- prywatne tarasy
- niepowtarzalny i romantyczny ogród angielski
- 10 miejsc parkingowych w hali garażowej

La Playa Palace, Sopot ul. Wosia Budzysza 4

La Playa Palace to pieczołowicie odrestaurowany neobarokowy pałac z częścią podziemną oraz dobudowanym modernistycznym skrzydłem. Mieszczą się w nim trzy obszerne apartamenty. Pałac otoczony jest starannie zaprojektowanym ogrodem angielskim a z tarasu na dachu roztacza się widok na morze i okolicę.

www.laplaya-palace.com

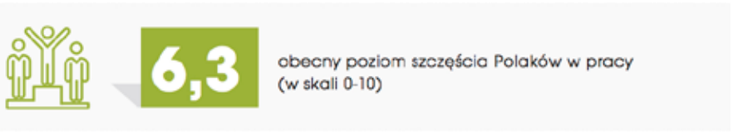
SZCZĘŚĆIE W PRACY POLAKÓW

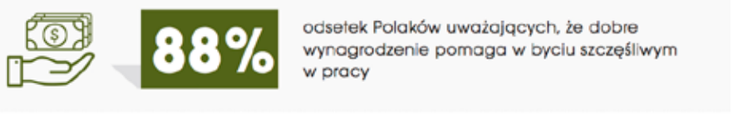
Praca jest ważną częścią naszego życia, dlatego chcemy czuć się tam dobrze. Spędzamy w niej przeciętnie 40 godzin tygodniowo, doskonalimy swoje umiejętności, by awansować i piąć się po szczeblach kariery. Pojawia się jednak pytanie, czy praca, którą wykonujemy daje nam szczęście? Na to pytanie odpowiada raport „Szczęście w pracy Polaków" przygotowany przez firmę Great Digital na zlecenie agencji rekrutacyjnej Jobhouse. Wyniki zaprezentowano podczas konferencji w Olivia Business Centre.

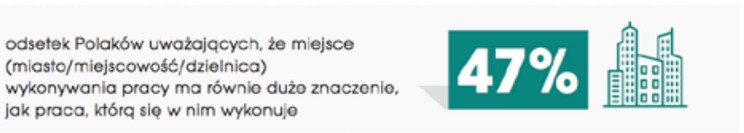
PRESTIŻ PATRONUJE

Celem było zbadanie, czy Polacy są szczęśliwi w pracy, od czego ten poziom zadowolenia zależy oraz zidentyfikowanie, co powinno się zmienić, aby Polacy byli bardziej skłonni polecać swoje miejsca pracy.

- Założona przeze mnie agencja Jobhouse pomogła znaleźć pracę już 12 tys. ludzi. To dobry wynik. W większości, gdy nasi przedstawiciele do kogoś dzwonią rozmówca chce się spotkać w sprawie nowej pracy i rozeznać w naszej ofercie. To nas cieszy, ale mnie skłoniło to do chwili zastanowienia. Przecież, gdy jesteśmy w szczęśliwym związku to nie zastanawiamy się nad drugą opcją. Czy więc naprawdę czujemy się w naszej pracy szczęśliwi? Postanowiliśmy to zbadać **– wyjaśnia Natalia Bogdan, prezes zarządu Jobhouse.**







W badaniu wzięło udział 901 respondentów. Z badania wynika, że Polacy są umiarkowanie szczęśliwi w swojej pracy - wyznacza to wynik 6,3 w skali 1-10. Zdecydowanie bardziej zadowoleni są ci, którzy nie planują w tej chwili zmieniać pracy. Prawie 55% przebadanych pracujących osób wciąż rozgląda się za nową pracą.

Co takiego jest ważne, aby uzyskać szczęście w pracy? Okazuje się, że najczęstszą odpowiedzią było dobre wynagrodzenie. Tę odpowiedź wskazało aż 88% ankietowanych. Na drugim miejscu najważniejsza jest atmosfera w pracy, czyli współpracownicy, na których można liczyć (84%). Mniej ważna jest możliwość rozwoju (81%). Na kolejnych miejscach pojawiły się czynniki takie jak: możliwość zachowania równowagi między pracą, a życiem prywatnym (80%) oraz czas dojazdu do pracy (76%).

- Wysokość wynagrodzenia od lat jest głównym czynnikiem wpływającym na satysfakcję z wykonywanej pracy. Natomiast warto zauważyć, iż możliwości rozwoju oraz realizacji pasji w pracy odgrywają coraz większą rolę. Podnoszenie swoich kompetencji pośrednio wpływa na lepsze wynagrodzenie, czego pracownicy są świadomi. Firmy, które umożliwiają pracownikom rozwój, zdobywają przewagę konkurencyjną - **komentuje wyniki Marcin Potkański, ekspert ds. Employer Brandingu.**

Na poczucie szczęścia w pracy wpływa nie tylko sama praca, ale też miejsce pracy – miasto, miejscowość i dzielnica, w których się tę pracę wykonuje. Uważa tak prawie co drugi badany. Tylko11% badanych twierdzi, iż najpierw wybiera miejsce zamieszkania, a dopiero potem pracę, którą chce wykonywać. 42% ankietowanych za najważniejszą uważa samą pracę, a miejsce, gdzie ją wykonują, nie ma dla nich tak dużego znaczenia.

Twórczynie badania podzieliły również zakres badania między Trójmiasto i Warszawę. Okazało się, że respondenci z Trójmiasta są zazwyczaj szczęśliwsi w swojej pracy niż ich koledzy ze stolicy. Aż 46% badanych z Trójmiasta zadeklarowało, że chce nadal pracować w swojej miejscowości, podczas gdy w Warszawie było to już 36% ankietowanych. Za to warszawscy respondenci o prawie połowę są bardziej chętni do pracy za granicą (15% Warszawa, 7% Trójmiasto).

Z dalszych badanych czynników wynikło, że aż 63% ankietowanych jest w stanie przeprowadzić się do nowego miejsca, o ile propozycja pracy byłaby dla nich korzystna.
- Zależało nam, by zachęcić uczestników badania oraz osoby, które zapoznają się z wynikami do zastanowienia się, czy praca, którą aktualnie wykonują daje im satysfakcję i czy świadomie budują swoją karierę zawodową. Na podstawie wyników, chcieliśmy także przekazać pracodawcom wskazówki, jak tworzyć zadowolony, a dzięki temu efektywny zespół **– podsumowuje Natalia Bogdan, prezes Jobhouse.**

ms

Z UŚMIECHEM W ŻYCIE

118.680 złotych – tyle pieniędzy przyniósł drugi Bal Charytatywny Fundacji dla dzieci Vivadental – Z Uśmiechem w Życie. W Europejskim Centrum Solidarności zgromadziło się 200 osób, aby przy dobrej zabawie pomóc podopiecznym fundacji. Wśród nich wielu znanych i lubianych przedstawicieli polityki, dyplomacji, biznesu, nauki, kultury i sztuki oraz sportu i mediów, a także wolontariuszy fundacji. Gwiazdą wieczoru była Małgorzata Ostrowska.

Fundacja Vivadental opiekuje się m.in. dziećmi dotkniętymi oligodoncją, czyli urodzonymi bez zawiązków zębów stałych. Podczas balu zaprezentowano spektakularne wyniki leczenia trojga podopiecznych. W Polsce na oligodoncję cierpi 40 tys. osób.

Życie bez zębów nie tylko jest bardzo utrudnione, prowadzi do wielu dalszych schorzeń i dysfunkcji, ale przede wszystkim sprawia olbrzymie problemy natury psychicznej, często też społecznej. Efekt wykluczenia społecznego wśród młodzieży jest jednym z najczęściej spotykanych.

Leczenie pacjentów młodocianych z oligodoncją jest trudne i wymaga współpracy zespołu lekarzy z dziedziny ortodoncji, chirurgii stomatologicznej, pedodoncji i protetyki. Koszt leczenia jednego pacjenta szacowany jest na około 100 tys. zł. Nic zatem dziwnego, że goście podczas aukcji charytatywnej nie szczędzili grosza.

Pod młotek poszły same rarytasy. Absolutnym hitem licytacji była przedpremierowa płyta zespołu Scorpions z autografami artystów, koszulka i buty Klausa Meine, w których przekoncertował cały świat, a także bilety na koncert w Gdańsku i spotkanie z zespołem.

Za 15,5 tys. zł wylicytowano koszulkę reprezentacji Polski w piłce nożnej z autografami piłkarzy, o cztery tys. zł mniej „kosztowała" koszulka reprezentacji Niemiec, również z autografami piłkarzy. 4500 zł uzyskano za słynne zdjęcie Lecha Wałęsy z pamiętnego meczu Lechia Gdańsk–Juventus Turyn z roku 1983, autorstwa nieodżałowanego Zbigniewa Kosycarza.

Piłka z autografem Roda Stewarta osiągnęła wartość 10 tys. zł, 9 tys. zapłacono za pracę fotograficzną „Peeling Desert" Ryszarda Horowitza, zaś 8 tys. zł warta była kolacja z Robertem Makłowiczem. Tyle samo pieniędzy zwycięzca licytacji przeznaczył na kolację z Wojciechem Modestem Amaro.

mp

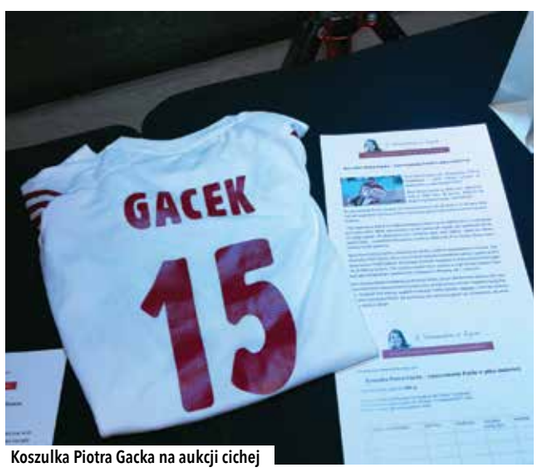
PRESTIŻ PATRONUJE

Fot. Krzysztof Nowosielski

Violetta Szycik, Vivadental i Aleksandra Tomasik, Al Ter Property

Monika Andrzejczyk z wylicytowanym obrazem Rafała Olbińskiego

Mariusz Grzęda z wylicytowanym zdjęciem Lecha Wałęsy na meczu Lechia - Juventus



Koszulka Piotra Gacka na aukcji cichej

Na balu bawiło się ponad 200 gości

PRZYJDŹ.
USIĄDŹ.
POSŁUCHAJ.

Zapraszamy do naszego salonu: poziom 1,
Wejście główne od ul. Słowackiego

Galeria Bałtycka
Al. Grunwaldzka 141
80-264 Gdańsk
www.salonydenon.pl

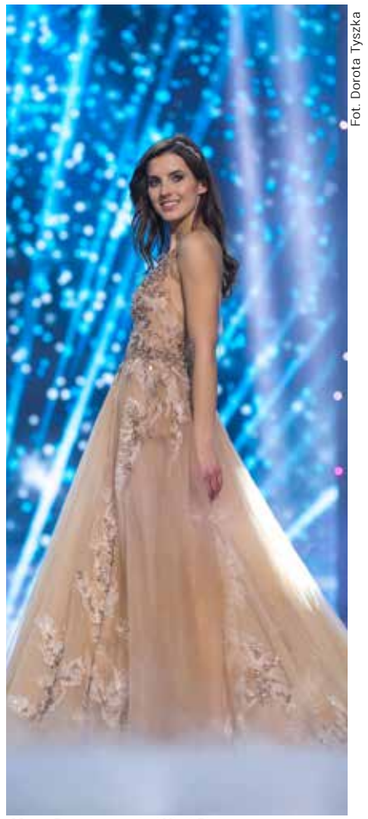
Śledź nas

MARTA PAŁUCKA WICEMISS POLSKI!

Marta Pałucka z Sopotu została wybrana pierwszą wicemiss Polski 2017. Gala finałowa konkursu odbyła się w Krynicy Zdroju, a piękna sopocianka do tego prestiżowego lauru dołożyła jeszcze tytuł Miss Gracji i Elegancji. W finale wystąpiły 24 kandydatki, a tytuł najpiękniejszej zdobyła 18-letnia Kamila Świerć z Opola.

Marta Pałucka w bieliźnie Ewy Bien

Kamila Świerć, Miss Polski 2017



Marta Pałucka w sukni Violi Piekut

Fot. Dorota Tyszka

25-letnia Marta Pałucka w konkursach piękności brała udział już kilka razy. W 2007 roku była finalistką konkursu Miss Polski Nastolatek, zaś w 2015 roku zwyciężyła w konkursie Miss World Poland. Reprezentowała też Polskę na wyborach Miss Świata. Marta zawodowo zajmuje się modelingiem, jej pasją są konie, jest także trenerką i zawodniczką skoków przez przeszkody.

- Przede mną nowe wyzwania - tuż po Nowym Roku wyjeżdżam na kontrakt do Mediolanu, a jesienią 2018 najprawdopodobniej będę reprezentowała Polskę na konkursie Miss International w Japonii. Jest to jeden z pięciu największych konkursów na świecie – mówi Marta Pałucka. mp

KOBIECOŚĆ NIE ZNA OGRANICZEŃ

Życie jest piękne, pomimo... – pod takim hasłem odbyło się w Hotelu Nadmorskim w Gdyni spotkanie dla kobiet zorganizowane przez Ladies in Red - Amelię Szaposznikow i Marię Gotkiewicz.

Fot. Fabryka Marzeń

Była to uroczysta, pełna inspiracji i emocji charytatywna gala, na rzecz nowo powstałego stowarzyszenia „MaMy Szczęście", które wspiera kobiety w trudnych sytuacjach życiowych. 120 pań i kilku panów obejrzało unikalny pokaz mody pt. "Kobiecość nie zna ograniczeń". Modelkami były również kobiety niepełnosprawne lub po trudnych przejściach życiowych. Wszystkie modelki przeszły niezwykłe metamorfozy i prezentowały się pięknie przechodząc po czerwonym dywanie. Udowodniły tym samym, że piękna nie da się zamknąć w sztywne ramy i ograniczenia. Galę swoim koncertem na skrzypcach elektrycznych uświetniła Alexa.

mp

Sheraton
SOPOT HOTEL

Magiczny Smak Świąt
z Sheraton Sopot Hotel

Zasiądź z nami do Świątecznego stołu i ciesz się wyjątkowym smakiem tradycyjnych dań w rodzinnej atmosferze u brzegu Bałtyku.

Rezerwacje: 515 288 087

Wigilia
24 grudnia, 18.00-22.00
Sale Balowe
Marco Polo & Baltic Panorama
250 PLN / osoba

Bufet Świąteczny
25 grudnia, 13.00-17.00
Sale Balowe
Baltic Panorama & Marco Polo
200 PLN / osoba

Bufet Świąteczny
26 grudnia, 13.00-17.00
Sale Balowe
Baltic Panorama & Marco Polo
200 PLN / osoba

Bufet Noworoczny
1 stycznia, 14.00-18.00
Restauracja Wave
190 PLN / osoba

BIZNES DLA KULTURY, KULTURA DLA BIZNESU

Jak wiele sztuki możemy pomieścić w biznesie? Na czym dokładnie polegają relacje między obiema płaszczyznami?a Czy poznanie dynamiki zachodzącej między nimi może czegoś nauczyć przedsiębiorców i kreatorów sztuki? Odpowiedzi na te pytania szukali goście warsztatów pt. „Biznes dla Kultury, Kultura dla Biznesu".

PRESTIŻ PATRONUJE

Fot. Materiały prasowe

Spotkanie odbyło się w Olivia Business Centre i dedykowane było zagadnieniu wartości sztuki w przestrzeni publicznej oraz biznesowej. Podczas debaty z udziałem m.in. malarza Michela Lenglarda, Barbary Matysiak, współwłaścicielki artimpress.me, Wojciecha Fułka i Jakuba Knery, dziennikarza, wielorotnie podkreślano, że sztuka i kultura to niezwykle ważne elementy tkanki miastotwórczej.

- Znajdujemy się w Olivia Business Centre, w miejscu gdzie pracuje kilka tysięcy ludzi a swoje siedziby ma wiele firm polskich i międzynarodowych. Jak rozmawiam z prezesami tych firm, to oni zdecydowanie podkreślają, że najbardziej potrzebują ludzi, którzy będą chcieli tutaj pracować. Zdolnych, utalentowanych, pracowitych. Tych ludzi trzeba tu ściągnąć, zachęcić ich żeby wybrali Trójmiasto, a nie np. Kraków czy Wrocław. Pieniądze, możliwość kariery to ważne aspekty, ale jeszcze ważniejszym czynnikiem są odpowiednie warunki do życia, w tym dostęp do atrakcyjnej oferty kulturalnej. Mówi się, że sztuka potrzebuje biznesu, ale moim zdaniem to biznes bardziej potrzebuje sztuki **– mówi Jarosław Śmigiel, dyrektor marketingu Olivia Business Centre.**

Kultura i sztuka jest nośnikiem wielu idei i spraw. Dzięki niej można przenieść, co tylko chcemy, w jakiekolwiek miejsce chcemy, z drugiej zaś - to towar, który z wiekiem zyskuje. Towar, który w pewien specyficzny sposób jest mierzalny. To wszystko sprowadza się do jednej prostej idei: do czegoś, co ponownie ma znaczenie, jest ważne i do czego wszyscy wracamy - do wartości.

mp

ECS Z TURYSTYCZNYM OSCAREM

Europejskie Centrum Solidarności Najlepszym Produktem Turystycznym 2017 roku – orzekła Polska Organizacji Turystyczna. Certyfikat nazywany turystycznym Oscarem, wyróżnia i promuje wyjątkowe atrakcje turystyczne w Polsce, doceniając ich nowatorstwo, jakość i przyjazność dla turystów.

Fot. Dawid Linkowski

Europejskie Centrum Solidarności

Nagroda główna w konkursie na Najlepszy Produkt Turystyczny przyznawana jest przez kapitułę, w skład której wchodzą eksperci z zakresu turystyki, budowy i promocji produktów turystycznych, komunikacji społecznej i marketingowej, przedstawiciele środowisk akademickich związanych z turystyką, izb branżowych oraz mediów.

Zwycięstwo w konkursie oznacza, że ECS będzie promowany przez Polską Organizację Turystyczną w kraju i zagranicą, jako jeden z dziesięciu najlepszych produktów turystycznych Polski.

– Cieszy nas ta nagroda, kolejne wyróżnienie jakości naszej instytucji, na dodatek otrzymana w tak dobrym towarzystwie. Certyfikaty nagradzają atrakcje turystyczne na skalę międzynarodową, które powinien zobaczyć każdy Polak i każdy Europejczyk. Gratulowaliśmy w zeszłym roku przyznania Certyfikatu POT Gdańskiemu Teatrowi Szekspirowskiemu, dziś nagroda dla ECS, potwierdza również, jak atrakcyjny turystycznie jest Gdańsk **– powiedział Basil Kerski, dyrektor ECS.**

Certyfikat POT jest kolejną prestiżową nagrodą przyznaną Europejskiemu Centrum Solidarności. W 2016 roku ECS został wyróżnione Nagrodą Muzealną Rady Europy, a w 2015 roku Znakiem Dziedzictwa Europejskiego. Od sierpnia 2014 roku, gdy otwarto nową siedzibę ECS przy pl. Solidarności w Gdańsku, to miejsce odwiedziło 2,3 miliona gości.

mp

ŚWIĄTECZNY KATALOG PREZENTOWY

GALERIA BAŁTYCKA
MODNE CENTRUM MIASTA

gb.wyjatkowaobsluga.pl

ZNAJDŹ WYMARZONY PREZENT DLA SWOICH BLISKICH
W ŚWIĄTECZNYM KATALOGU PREZENTOWYM
I ZRÓB ZAKUPY W MAGICZNEJ ATMOSFERZE
W GALERII BAŁTYCKIEJ

Galeria Bałtycka - al. Grunwaldzka 141, 80-264 Gdańsk
www.galeriabaltycka.pl

RYK MOTORÓW W ERGO ARENIE

Niemal 60 zawodników z 16 krajów stanęło na starcie rozgrywanych po raz pierwszy w Polsce Mistrzostw Europy w Supercrossie. Wśród nich wielu Polaków, których niesamowicie swoim dopingiem wspierała publiczność zgromadzona w Ergo Arenie. To był wieczór wielkiego i spektakularnego ścigania.

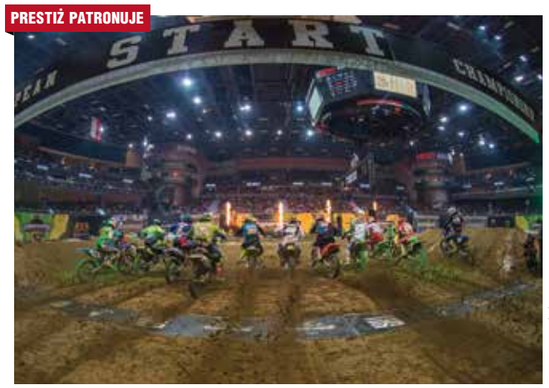
PRESTIŻ PATRONUJE

Supercross jest bardzo wymagającą dyscypliną, w której wiele się dzieje. Wyścigi na torze zbudowanym z 4 tys. ton ziemi są bardzo widowiskowe i atrakcyjne dla widza. Walka łokieć w łokieć, efektowne block-passy i spektakularne upadki, wszystko to było nieodłącznym elementem każdego wyścigu, niezależnie od wieku zawodników oraz pojemności silnika.

Na starcie każdej z rozgrywanych klas stanęło wielu utalentowanych i utytułowanych zawodników. Każdy z nich miał ogromny apetyt na tytuł Mistrza Europy, więc nie odpuszczali gazu dając z siebie wszystko w każdym wyścigu. Polacy zdobyli trzy medale. Po złoto w klasie SX65 sięgnął Maksymilian Chwalik, brąz w tej samej klasie „wyjeździł" Dawid Zaremba, a w klasie SX2 trzecie miejsce wywalczył Szymon Staszkiewicz.

Pierwsza edycja Mistrzostw Europy w Supercrossie przeszła do historii. Spektakularne wyścigi i niesamowite emocje, które wypełniły Ergo Arenę sprawiły, że był on najszybszym wieczorem w historii tej hali. A już za rok Mistrzostwa Europy powrócą do Gdańska w jeszcze lepszej i większej odsłonie.

mp



Fot. Materiały prasowe

Fot. Materiały prasowe

Fot. Krzysztof Nowosielski

Fot. Materiały prasowe

Fot. Krzysztof Nowosielski

Fot. Materiały prasowe

Klasyczne kroje
nie wychodzą z mody.

Wciąż warto
mieć oryginał.

carhartt
WORK IN PROGRESS

Sprawdź wszystkie nasze marki na daseapeople.com

REPREZENTACJA MEKSYKU W HOTELU GDAŃSK BOUTIQUE

Reprezentacja Meksyku przez cztery dni gościła w Hotelu Gdańsk Boutique, z okazji meczu Polska – Meksyk na Gdańskim Stadionie Energa. Piłkarze zamieszkali w marynistycznej części Yachting, a do ich dyspozycji, oprócz doskonale przygotowanych pokoi, pozostawało nowoczesne centrum konferencyjne oraz pięknie przystrojona w barwy Meksyku sala restauracyjna. Zarezerwowano dla nich także Med Spa Hotelu Gdańsk oraz salę treningową.

Fot. Krzysztof Kowalczyk

Drużyna narodowa Meksyku z zespołem Hotelu i Brovarni Gdańsk

Hotel Gdańsk, unikatowo położony przy malowniczej marinie jachtowej, w sercu gdańskiej starówki, niejednokrotnie już uznano za wyjątkowe miejsce i „wizytówkę miasta". Pracownicy hotelu mają ogromne doświadczenie w organizacji pobytów dla najbardziej wymagających gości ze świata sportu, showbiznesu, czy polityki.

Hotel Gdańsk Boutique gościł już wcześniej reprezentację Hiszpanii, jedną z najbardziej utytułowanych piłkarskich reprezentacji w Europie. Tutaj też gościły tak uznane kluby, jak FC Barcelona i Juventus Turyn. W pięknych pokojach Hotelu Gdańsk Boutique odpoczywali między innymi: Gerard Pique, Andres Iniesta, Leo Messi, Gianluigi Buffon, czy Neymar, okrzyknięty niedawno najlepiej zarabiającym piłkarzem świata.

- Wyzwaniem było z pewnością zapewnienie bezpieczeństwa i komfortu zarówno piłkarzom, jak i członkom federacji piłkarskiej - **mówi Karolina Wójcik, dyrektor Hotelu Gdańsk Boutique.** - Przez cały pobyt, drużyna miała do dyspozycji hiszpańskojęzyczny personel, co pomogło nam zbudować miłą, serdeczną atmosferę. Członkowie drużyny byli bardzo otwarci i przyjaźni. Dodatkowym smaczkiem było zaś to, iż przyjechali do nas 11 listopada. Meksykanie byli więc bardzo ciekawi naszej historii, a dzięki pobytowi w naszym hotelu, którego część stanowi Spichlerz z XVII wieku, odrestaurowany z wielką dbałością o szczegóły, udało nam się im tę historię przybliżyć – **dodaje Karolina Wójcik.**

Pobyt tak znamienitych gości stanowił również wyzwanie dla kucharzy. Szef kuchni we współpracy z szefem kuchni drużyny, na bieżąco przygotowywał wszystkie dania, które sprostać musiały wymaganiom diety (dużo warzyw i owoców, lekkie dania).

- Pomimo tego, już po wygranym meczu udało się nam poczęstować piłkarzy specjalnie przygotowanym regionalnym menu oraz naszym, wielokrotnie już nagradzanym piwem, warzonym na miejscu według starogdańskich receptur. Wszyscy bardzo chwalili zarówno regionalne dania, jak i trunki, jakie im zaproponowaliśmy - **mówi Mateusz Kinda, manager Brovarni Gdańsk.**

Reprezentacja Meksyku przybywa do Hotelu Gdańsk

Neymar Jr. w Hotelu Gdańsk, wraz z drużyną FC Barcelona

Piłkarze, podobnie jak przedtem drużyny Hiszpanii, FC Barcelony czy Juventusu w podziękowaniu za serdeczne przyjęcie, przekazali hotelowi przedmioty, podpisane przez wszystkich zawodników, m.in. oryginalną koszulkę reprezentacji Meksyku oraz oficjalną piłkę mistrzostw świata. Teraz podziwiać je można w lobby Hotelu Gdańsk Boutique, gdzie dołączyły do mini galerii pamiątek. kw

PROFESOR JASSEM NA CZELE KOMITETU ANTYTYTONIOWEGO

Prof. Jacek Jassem, kierownik Katedry i Kliniki Onkologii i Radioterapii GUMed, został wybrany na przewodniczącego Komitetu Antytytoniowego (Tobacco Control and Smoking Cessation Committee). Funkcję tę powierzyło mu Międzynarodowe Towarzystwo do Badań nad Rakiem Płuca (IASLC) podczas 18. Światowego Kongresu Raka Płuca w Jokohamie.

Fot. Mona Blank

Profesor Jacek Jassem

Tobacco Control and Smoking Cessation Committee to światowa organizacja zrzeszająca ok. 6500 członków z ponad 100 państw na kilku kontynentach. Profesor Jacek Jassem jest zagorzałym przeciwnikiem palenia tytoniu - to z jego inicjatywy weszła w życie ustawa o zakazie palenia w miejscach publicznych. Jest też współautorem tzw. "Cancer Planu", czyli strategii walki z rakiem w Polsce.

Strategia zakłada m.in. racjonalizację wydatków na onkologię, zniesienie limitów narzuconych przez NFZ, ograniczenie niepotrzebnej hospitalizacji i biurokracji, szybszą i lepszą diagnostykę, stworzenie mechanizmu szybkiego dostępu do nowych leków oraz finansowanie badań nad nowoczesnymi systemami diagnostycznymi, takimi jak diagnostyka molekularna nowotworów. Ta właśnie dziedzina to oczko w głowie profesora, a dla ludzi z całego świata nadzieja na szybką i prawidłową diagnozę i szybkie wyleczenie.

Prof. Jacek Jassem jest wybitnym specjalistą w dziedzinie radioterapii onkologicznej i onkologii klinicznej. Jego główne zainteresowania naukowe to: rak płuca, rak piersi, nowotwory głowy i szyi, biologia molekularna nowotworów. Jest członkiem zarządu Europejskiej Organizacji do Badań nad Rakiem (EORTC), największej organizacji badawczej w dziedzinie onkologii w Europie oraz przewodniczącym Środkowo-europejskiej Grupy Onkologicznej (CEEOG). mp

REKLAMA

GDAŃSKA KLINIKA URODY

GDAŃSKA KLINIKA URODY

Klinika Medycyny Estetycznej
i Kosmetologii Profesjonalnej w Trójmieście

Cudownych Świąt Bożego Narodzenia oraz pozytywnej energii w 2018 roku życzy Cały Zespół Gdańskiej Kliniki Urody.

www.gdanskaklinikaurody.pl
Interesujący blog: www.gdanskaklinikaurody.pl/blog
Napisz maila: recepcja@gdanskaklinikaurody.pl

Jesteśmy Ambasadorami Gdańska: VISIT GDANSK Gdańska Organizacja Turystyczna

Aesthetic Medicine and Cosmetology Clinic in Tricity trojmiasto.pl

Skonsultuj się z: tripadvisor

GDYŃSKA FIRMA BUDUJE SUPER DRONA

W Gdyni powstaje dron, który ma pomóc między innymi policji i straży pożarnej w poszukiwaniu zaginionych osób, nawet w trudnym terenie lub tonących. Prototyp urządzenia ma powstać w I kwartale przyszłego roku, a pierwsze egzemplarze mają trafić do produkcji niskoseryjnej na początku 2019 r.

Nad projektem pracują specjaliści firmy AirPas Machines z Pomorskiego Parku Naukowo-Technologicznego w Gdyni. Firma na prace nad dronem poszukiwawczo-ratunkowym otrzymała dofinansowanie w wysokości 1,15 mln zł z Narodowego Centrum Badań i Rozwoju.

- Na rynku jest wiele dronów wykorzystywanych przez służby ratownicze, ale to są urządzenia tylko częściowo spełniające potrzeby poszukiwań i ratownictwa. Chcemy zrobić drona – SAR, taką karetkę, która będzie posiadać wszystko, co mogą potrzebować służby, z możliwością awaryjnego lądowania na wodzie włącznie – **mówi Sebastian Nowicki z firmy AirPas MAchines**

Dron ma zrewolucjonizować ratownictwo medyczne i poszukiwania zaginionych. Mogłyby korzystać z niego służby odpowiedzialne za poszukiwania osób zaginionych, tj. policja, straż pożarna, TOPR, czy WOPR. Maszyna wyposażona zostanie zarówno w kamerę HD, jak i kamerę termowizyjną o wysokiej rozdzielczości

- Oprócz tego, dron będzie wyposażony w zasobnik ratunkowy, który w sytuacji poszukiwań na wodzie, umożliwi zrzucenie bojki ratunkowej, która po zderzeniu z wodą, sama się napompuje. W wypadku osób poszukiwanych w trudno dostępnych górzystych czy gęsto zalesionych terenach, istnieje możliwość zrzutu bojki sygnalizującej, gdzie dana osoba się znajduje za pomocą sygnału dźwiękowego, świetlnego, a także sygnału GPS **– dodaje Sebastian Nowicki.**

mp

NADMOTŁAWIE – LUKSUS NA POLSKIM HAKU

Nadmotławie Estate – tak nazywa się nowa, luksusowa inwestycja mieszkaniowa firmy Robyg, którą uroczyście zaprezentowano w restauracji Szafarnia 10 w Gdańsku. Osiedle powstanie w samym centrum miasta przy ulicy Sienna Grobla, na nabrzeżu tzw. Polskiego Haka, czyli ujścia rzeki Motławy do Martwej Wisły.

Fot. Krzysztof Nowosielski

To jedna z najbardziej prestiżowych lokalizacji w Gdańsku, sąsiadująca z historyczną zabudową Starego Miasta. Inwestycja posiada bezpośredni dostęp do wody, a kilkaset metrów od niej znajduje się Marina na Stępce. Jej sąsiedztwo z pewnością ucieszy amatorów żeglarstwa i innych sportów wodnych.

- Miłośników miejskiego stylu życia zainteresuje bliskość restauracji i barów. Bliska odległość kładki na Ołowiankę zapewnia szybkie dotarcie do najbardziej urokliwych części miasta, kwadrans spaceru do słynnego Żurawia, niecałe 10 minut do Muzeum II Wojny Światowej czy 20 minut na Długi Targ **– mówił Oscar Kazanelson, przewodniczący Rady Nadzorczej Robyg S.A.**

Nadmotławie Estate to luksusowe, duże mieszkania lub małe lokale przeznaczone głównie pod wynajem. Gości będzie witać portier w eleganckim lobby połączonym ze strefą odpoczynku z kominkiem. Inwestycja będzie posiadać takie udogodnienia jak wewnętrzny fitness, bogato wyposażoną strefę kids play, a nawet przechowalnię bagażu. Zaletą jest to, że mimo łatwego dostępu do centrum i wielu gdańskich atrakcji, na Nadmotławiu panuje zaskakująca cisza, która pozwala na odpoczynek.

mp

REKLAMA

REKLAMA

Wyjątkowe prezenty na Święta

DENON

www.salonydenon.pl
Galeria Bałtycka (Gdańsk)

PRYMA

Audiofilskie
słuchawki klasy HI-END

Dasea People

www.daseapeople.com
Gdynia,
ul. Abrahama 29

Pianka
PATAGONIA YULEX R5

Pracownia AGD

www.pracowniaagd.pl
Gdynia Budynek Altus,
ul. Legionów 112 lokal 8

Bezprzewodowy odkurzacz Dyson V8 Absolute. Wychwytuje alergeny, wydmuchuje czystsze powietrze. Dodatkowe akcesoria dla domów ze zwierzętami.

Bezprzewodowy
odkurzacz
Dyson V8 Absolute

HASTENS

www.lozkahastens.com
Sopot,
Al. Niepodległości 940

Koce z wełny Alpak są bardzo miękkie, lekkie, ciepłe oraz niezwykle wytrzymałe. Dostępne są w pięciu naturalnych kolorach, do których uzyskania nie stosuje się żadnych sztucznych barwników.

Koc z wełny Alpak

Timeless

www.timeless-zegarki.pl
Gdynia ,
ul. Świętojańska 43, Baltiq Plaza

ZEGAREK
TAG Heuer Aquaracer

ZEGAREK
TAG HEUER CARRERA
CALIBRE 1887
AUTOMATIC
CHRONOGRAPH 43

OPTICAL CHRISTEX

www.opticalchristex.pl
Centrum Riviera
ul. Kazimierza Górskiego 2
Gdynia

CH Klif Gdynia
OTWARCIE WKRÓTCE

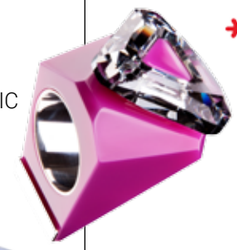
OKULARY DITA MACH FIVE

OKULARY
TOM FORD ANOUSHA

OSTROWSKI DESIGN GALLERY

www.ostrowskidesign.pl
Gdańsk,
ul. Do Studzienki 3/1

Kolorowe pierścionki CHIC i BIG RING występują w dużej gamie kolorystycznej



BATYCKI

www.batycki.pl
Gdańsk,
ul. Litewska 12

Torebka DUBAJ to propozycja dla Pań ceniących sobie wyszukany styl, ponadczasową elegancję i szlachetne piękno

Torebka DUBAJ
(brązowa)

VILDE VALLDAL JOHANNESSEN

„Polacy dużo przeklinają. Słowo kurwa to towarzyski klucz. Uwielbiam, jest ekspresja. Poza tym w Polsce dba się o kobiety, przepuszcza w drzwiach, odsuwa krzesło. W Norwegii panuje równouprawnienie. Trzeba umieć zmienić oponę w aucie, ale o ile milej, gdy mężczyzna to zrobi za ciebie.

VILDE VALLDAL JOHANNESSEN

WOJOWNICZA WRÓŻKA NA EMIGRACJI

ROZMAWIAŁA: DAGMARA RYBICKA **/ FOTO:** KAROL KACPERSKI

Pesymista zawsze narzeka na wiatr. Optymista oczekuje, że ten szybko się zmieni, pozwalając pójść z prądem w obranym kierunku. To właśnie wiatr zmian przywiał ją do Polski z malowniczego Oslo. Zew przygody wciągnął bez reszty w polskie realia obiecując wiarę, nadzieję i miłość. Przepowiednia zaczęła się spełniać - opowiada Vilde Valldal – Johanneesen. Na deskach Teatru Komedii Valldal, tancerka, choreografka, instruktorka fitness łamie stereotypy ucząc widzów, że dystans i autoironia to najprostsza droga do rozwoju, a śmiech jest lekarstwem na wszystkie, nawet narodowe bolączki.

Co oznacza imię Vilde?
Babcia opowiadała, że wojowniczą wróżkę.

Kiedy sobie tą Polskę wymyśliłaś?
Po ukończeniu Akademii w Oslo szukałam pracy. Jestem tancerką i marzył mi się świat. Ten stoi otworem, jeśli nie brak odwagi. Co ważne, Polska to fajny kraj.

Mekka dla tancerzy? Dlaczego nie Stany?
Nigdy nie byłam w USA. Postawiłam na Europę z uwagi na odległość. Bliżej mamy, taty i rodziny. Dostałam się wraz z koleżanką do Łodzi. Plan był na pół roku, Łódź okazała się jednak totalnym hardcorem i porażką.

Wizerunek miasta okazał się nożem w serce?
Było szaro i brzydko, a ja można powiedzieć, że urodziłam się w lesie. Trafiłam do Domu Aktora. Brzmiało zachęcająco, ale rzeczywistość okazała się wstrząsająca. Dom był koszmarkiem. Powrót do przeszłości przynajmniej o 40 lat. Wspólny prysznic bez drzwi, karaluchy, syf i brak pralki. O nią walczyłam, prosiłam kupcie nam pralkę!

Rewolucjonistka z krainy fiordów.
Wróżka wojowniczka wywalczyła pralkę i prała przez 10 godzin non stop. Wyobrażasz sobie, że te pierwsze 3 miesiące prałam ręcznie?

Polska różniła się od Oslo w postępie cywilizacyjnym?
Tak, a dodatkowo nikt nie mówił po angielsku. Chyba się wstydzili.

Szok obyczajowy był?
Zdarzało się. W Łodzi dwa razy w roku dostawaliśmy w teatrze 3 kawałki mydła i małe pudełko z proszkiem do prania. Nie używałam ich, więc leżały w garderobie. Jedna z dziewczyn zapytała, czy ich potrzebuję, bo chętnie zrobiłaby z tego na tarce proszek do prania. Dałam i znów zaczęłam płakać. Nie mogłam zrozumieć, jak to jest, że ludzie pracują całutki dzień i nie mają pieniędzy na proszek do prania.

Postanowiłaś uciec nad morze
Z Maciejem Korwinem robiliśmy musical. Zaprosił mnie do Gdyni mówiąc, że jest bliżej Norwegii. Był to pomysł, ponieważ w Łodzi codziennie płakałam, byłam nieszczęśliwa, więc nie mogło już być gorzej. Na szczęście stał się cud!

Mówią, że w mieście z morza i marzeń cuda to codzienność
Oczywiście! Zamieszkałam również w Domu Aktora, jednak w znacznie lepszych warunkach. Przyjechałam do raju. Podoba mi się morze, ale zaczarowali mnie ludzie. Otwarci, ciekawi, chętni by mnie poznać i polubić.

Oklaskiwali gromko na deskach teatru?
W Muzycznym grałam przez 6 lat. Spektakle teatru są bliskie mojemu sercu. Było rodzinnie, na próbach zabawa. W Łodzi wszyscy na mnie krzyczeli. Źle, jesteś głupia, za gruba. Żyłam w stresie. Czułam, że dzieje się niszczenie człowieka. Nie potrafię tak funkcjonować. Artysta musi być wolny, pod taką presją popełniałam błędy.

Na drodze do wolności wymyśliłaś własny teatr?
Wymyślił mąż.

Historia nabiera kolorów
Jest dowodem, jak bardzo uwielbiam Polaków. Szczerzy, otwarci, inni niż Norwedzy. Ci są zdystansowani. Czujesz to, gdy chcesz się przytulić. Polak obejmie cię serdecznie. W Polsce spotkało mnie wszystko, co najlepsze. Wielka miłość, aprobata i możliwości.

Dzieciom w Norwegii nie okazuje się uczuć?
Od mojej rodziny dostałam dużo miłości. My narodowo jesteśmy chłodni. Mąż, chociaż wygląda jak Wiking pochodzi z Białegostoku i gdy tylko trafiamy do teściowej, przekonuję się, że można być jeszcze bardziej ciepłym i kochającym.

Teatr to wasze wspólne dzieło?
Tak, chociaż pomysł był Tomka. Jest aktorem i reżyserem.

Jak się pracuje w takich relacjach?
Bez problemu, łączy nas wspólna pasja.

„Mój mąż jest dowodem na to, że uwielbiam Polaków. Szczerzy, otwarci, inni niż Norwedzy. Ci są zdystansowani. Czujesz to, gdy chcesz się przytulić. Polak obejmie cię serdecznie. W Polsce spotkało mnie wszystko, co najlepsze. Wielka miłość, aprobata i możliwości.

To nasze życie, cały czas jesteśmy blisko sceny, niezależnie, co robimy.

Łatwo było otworzyć teatr?
Przez ciernie do gwiazd. Wciąż szukamy własnego miejsca, w którym moglibyśmy grać.

Sztuka wymaga poświęceń?
Cierpliwości w oczekiwaniu, szczególnie, że mamy sporo tytułów. Ludzie chodzą chętnie na nasze komedie. Przez cały czas gramy „Emigrantkę" i „Hotel Palace".

Od początku szło dobrze?
Po odejściu z Muzycznego rozważaliśmy przeprowadzkę do Norwegii. Było ciężko. Teatr Valldal miał rok, ale cały czas trwała walka i pytania po co mamy to robić. Potrzeba było czasu, aby dwójka artystów nauczyła się wiele od siebie. Szczególnie, że sami robiliśmy wszystko. Od scenografii po marketing. Nagle maszyna ruszyła, jednak stało się tak, gdy zrozumieliśmy, że potrzebujemy osób do pomocy. Zespołu, który tworzy Teatr Komedii. To Monika Wójcik - „Ika", która zajmuje się scenografią. Strona muzyczna należy do Artura Guzy. Scenariusze i pomoc literacka są w rękach Szymona Jachimka, a bezcenna Kasia Kiłyk pracuje z nami przy wszystkich projektach.

Brak własnego budynku to spory kłopot?
Tak, czujemy, że mamy problem. Ludzie chcą oglądać spektakle, które robimy w NOC-ie w Gdańsku, w Sopocie i Gdyni. Garaż jest wypełniony po sufit rekwizytami, podobnie jest w domu. Marzy nam się zapraszać ludzi w jedno miejsce w Gdyni. Nas dodatkowo zabija pakowanie. Po zejściu ze sceny jest sporo roboty, naprawdę nie chce się kolejny raz ładować scenografii do wynajętej przyczepy, jeśli jedyne o czym się marzy, to łóżko. Za to najlepszym przyjacielem stał się klej na gorąco – ciągle coś się psuje (śmiech).

Udowadniasz, że można żyć z pasji.
Trzeba tak żyć. Miałam kryzysy, nawet dostałam pracę w sklepie zoologicznym (śmiech). Sukces spektaklu „Wikingowie" spowodował, że uwierzyliśmy, że się uda i zostajemy.

Norweskie zarobki nie przemówiły do Was?
Wołały, ale nie mogłabym. Rodzice tęsknią i mimo wszystko byli mocno zdziwieni decyzją o pozostaniu w Polsce, chociaż tata uwielbia tu przyjeżdżać. Nauczył się paru słów, robi samodzielnie zakupy i spaceruje, gdzie się da. W Muzycznym czułam, że w kółko robimy to samo. Miałam wrażenie, że stanęłam w miejscu, dlatego zrobiłam kurs trenera personalnego. Potrzebowałam działać, rozwijać się. Postanowiłam porzucić taniec i teatr. Po 3 miesiącach dzwoniąc do taty przyznałam, że muszę być na scenie. Zakładać pończochy, malować się. Przyznał, że czekał na ten telefon. Wiedział, że scena to moje życie.

Jesteś jedynaczką?
Jest nas troje. Artystyczne rodzeństwo. Siostra maluje, a brat gra na fortepianie i śpiewa. Inni, niż rodzice. Tata pracuje w gazecie, a mama jest refleksoterapeutką. Uwielbiają sztukę i pewnie dlatego kierowali nas tą drogą.

Teatr Valldal zadebiutował „Emigrantką"?
Dla dorosłych tak, ale wcześniej mieliśmy „Księgę Dżungli" i „Alicję w krainie Cz." Z Tomkiem przez kilka lat robiliśmy Teatr Junior w Muzycznym. Po odejściu grupa dzieci przeniosła się z nami. Banda dzieciaków, która nas inspiruje. Co tydzień mamy zajęcia i warsztaty. Ja zajmuję się tańcem, Tomek uczy aktorstwa.

Balet cię nie kręcił?
Za stara jestem na balet (śmiech)! Szkoła baletowa nauczyła mnie dyscypliny. Tańczyłam prawie od urodzenia, a karierę skończyłam mając 22 lata. Tu na deskach musiałam odrobinę się przestawić. Są tańce ludowe, różne formy ruchu i ekspresji, nie

„Postawiłam na Europę z uwagi na odległość. Bliżej mamy, taty i rodziny. Dostałam się wraz z koleżanką do Łodzi. Plan był na pół roku, Łódź okazała się jednak totalnym hardcorem i porażką. Było szaro i brzydko. W Łodzi wszyscy na mnie krzyczeli. Źle, jesteś głupia, za gruba! Żyłam w stresie. Czułam, że dzieje się niszczenie człowieka. Nie potrafię tak funkcjonować. Artysta musi być wolny, pod taką presją popełniałam błędy.

„Teatr Komedii Valldal to pomysł mojego męża. Tomek jest aktorem i reżyserem. Ludzie chcą oglądać nasze spektakle, zarówno te dla dorosłych, jak i dla dzieci. Chętnie przychodzą na nasze komedie, przez cały czas gramy „Emigrantkę" i „Hotel Palace". Pracujemy nad „Hejt school musical" z dzieciakami. Spektakl, który zajrzy do nienawiści w internecie i w szkole. Robimy, to co aktualne, aby ludzie mogli mieć zrozumiały kontakt z tematem.

tylko czysty balet. Co dają musisz wykonać. W balecie są reguły. Masz ściany, które zabierają wolność. To bywa straszny świat. Baletnice nie należą do najbardziej szczęśliwych kobiet. Codziennie spada na nie informacja, co jest nie tak z twoim ciałem, techniką, wykonaniem, predyspozycjami. Ta krytyka powoduje zamykanie się w sobie i frustracje. Niskie poczucie wartości, którego trudno się pozbyć. Ciągła walka z wyglądem ciała zmienia perspektywę postrzegania świata. Nie umiałabym żyć na 100 procent wtłoczona w takie ramy.

Na scenie Teatru Komedii śmiejecie się z wielu ludzkich zachowań. Na co narzekają Polacy?
Nigdy nie może być dobrze. Pada - źle, za dużo słońca - też niefajnie. Nigdy nie jest tak, aby krzyknąć super. Poza tym Polacy dużo przeklinają. Mają też zupełnie inne podejście w biznesie. Dla Norwega klient jest najważniejszy. Polacy o tym zapominają, a uśmiech w takich relacjach to rzadkość. Pewnie w spadku po komunizmie.

Powściągliwi Norwedzy nie używają wulgaryzmów?
Używają, ale mniej. Słowo kurwa to towarzyski klucz. Uwielbiam, jest ekspresja. Poza tym w Polsce dba się o kobiety, przepuszcza w drzwiach, odsuwa krzesło. W Norwegii panuje równouprawnienie. Obie płcie starają się funkcjonować na równi zacierając to co bardziej przynależy każdej z grup. Trzeba umieć zmienić oponę w aucie, ale o ile milej, gdy mężczyzna to zrobi za ciebie. Mamy inne ciała, umysły i reakcje, więc nie ma sensu udawać, że jesteśmy tacy sami.

To pasuje ci, aby nie być taka zaradna? Taka norweska?
Jestem trochę feministką. Walczę, ale w słusznej sprawie równych zarobków i akceptowania inności. My mamy okres, hormony, których nie posiadają faceci, więc nie ma sensu grać, że wszystko jest identyczne.

My mamy Matkę Polkę, a czy jest Matka Norweżka?
Po porodzie jak najszybciej do pracy. Norweżki nie chcą siedzieć w domu. Polki są trochę inne. Norweskie „500 plus" funkcjonuje od zawsze, ale pamiętaj, że tam są pięciokrotnie wyższe zarobki, więc te pieniądze to mały pryszcz w rodzinnym budżecie. W Łodzi nie byłam w stanie przeżyć bez finansowego wsparcia od rodziny. Nie miałam co jeść. Gdy przyjechali, zaczęli od wypełnienia lodówki. Zupełnie nie radziłam sobie z realiami.

Ile lat uczyłaś się polskiego?
Cały czas się uczę. W pierwszym roku liczyłam do ośmiu, co było mi potrzebne na scenie. Świetnie operowałam słowami źle, masakra, dziewczyny jeszcze raz, horror. Z nieznajomością polskiego bywało zabawnie. W początkach w Muzycznym podczas próby do „Spamalota" pani choreograf krzyczała przez muzykę: „Vilde, stopy". Stałam jak pała pośrodku sceny w bezruchu, bo myślałam, że chodzi o angielskie 'stop it". Okazało się, że miałam rozciągnąć stopy, była kupa śmiechu.

W Łodzi nie mówili po angielsku?
Nie. Jedyne czego doświadczałam to wyobcowanie i ciągły krzyk. Czułam, że nie przynależę do ich grupy, bo nie wiem, o co chodzi. Wariowałam, codziennie płakałam, chociaż jestem optymistką. W każdej przerwie pędziłam na siłownię, gdzie pokonywałam 20 kilometrów, aby to wszystko wybiegać i oczyścić głowę. Dopiero w Gdyni poczułam się jak kobieta. Błąd nie był końcem świata i wspólnie potrafiliśmy się z nich śmiać. Muzyczny był dla mnie łaskawy.

Gdzie uczyłaś się aktorstwa?
Uczę się od męża. Jest świetnym reżyserem z ogromną wiedzą. Zna się na tym, co robi. Jest dobrym nauczycielem, co widać w grupie prowadzonych przez niego dzieci. Mam codziennie warsztaty. W baletówce otarłam się o aktorstwo. Jestem trochę z ulicy, jeśli chodzi o scenę.

Przymierzasz się do roli nauczycielki po zejściu ze sceny?
Nie, to nie mój świat. Zajmę się kolejną miłością, którą są zwierzęta. Na razie skupiliśmy się na budowie teatru, aby miał ręce, nogi i widza. Zajęło nam to 3 lata, od roku czuję, że jest dobrze. Jesteśmy farciarzami, ponieważ od początku teatru komedii Valdall na widowni było ful. To nas trzymało i trzyma, to jest nasz obowiązek, aby robić kolejne dobre rzeczy.

Gdzie robicie próby?
Z dzieciakami w Domu Rzemiosła w Gdyni. Do „Emigrantki" w Teatrze Gdynia Główna, a „Hotel Palace" w Teatrze na Plaży w Sopocie.

„Emigrantka" jest ci bliska? To Ty, czy sporo wariacji?
„Emigrantka" jest o mnie. Pokazuje Polskę oczami cudzoziemca. Inaczej jest w „Hotelu Palace", w którym rola była trudna. W show pełnym absurdów, obrzydliwego bogactwa, ekstrawagancji i dziwnych wymagań trudnym wyzwaniem okazał się dla mnie język. Sztuka oparta na tekstach Topora ma zupełnie inną kompozycję słów, więc nie było to dla mnie naturalne. Ale dałam radę.

Mąż reżyser. Co, jak zarzucą ci, że przez łóżko obsadzono cię w najlepszych rolach?
Wiadomo, że pokutuje żona reżysera. Próbujemy, aby praca pozostawała pracą. Tomek po równo krzyczy na mnie i resztę zespołu. Nie mam specjalnych praw. W domu za to nigdy nie kłócimy się przez teatr. Jest wiele innych, lepszych do tego tematów (śmiech). Oboje mamy w sobie sporo emocji. Jeśli coś jest nie tak, to gadamy o tym. Gdy się kochamy, jest miłość. Wiemy, co czuje drugi człowiek i potrafimy powiedzieć, co jest niedobre.

Co nowego w repertuarze?
„Bakteriusz i próchniak", bajka dla najmłodszych, dzięki której norweskie dzieci bojąc się tych troli, mają czyste zęby. Spektakl z misją, bo jak widzisz najmłodsi jedzą sporo słodyczy. Chcielibyśmy z tym spektaklem trochę pojeździć.

Ty się zdrowo odżywiasz?
Tomek mówi, że nie zna osoby, która je więcej słodyczy, niż Vilduś! Dużo słodyczy i dużo warzyw.

Jesz mięso?
Nie. Czasem zjem kawałek, ale od dziecka mi nie smakowało. Czuję cierpienie zwierząt. To frustrowało mamę, która kombinowała, czym mnie karmić.

Czym zaskoczycie dorosłego widza?
Na pewno dalej „Hotel Palace". Potem „Hejt school musical" z dzieciakami. Spektakl, który zajrzy do nienawiści w internecie i w szkole. Robimy, to co aktualne, aby ludzie mogli mieć zrozumiały kontakt z tematem.

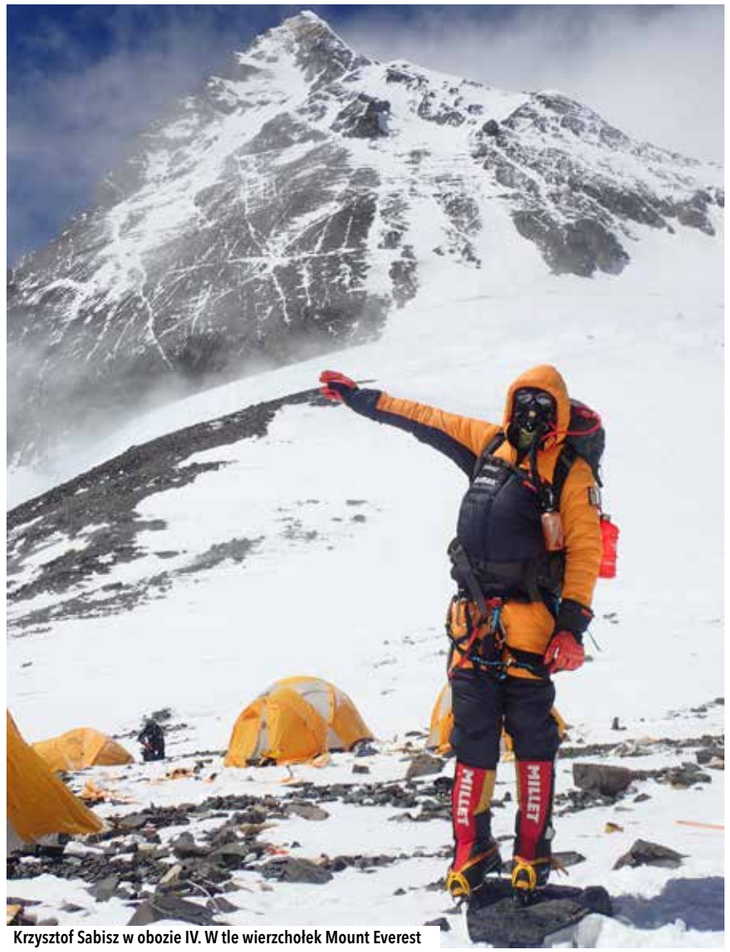
Wrócisz do Norwegii?
Nie. Za rok mogę robić wielką imprezę z okazji 10–lecia w Polsce! Chociaż z drugiej strony nie powinno się tak szczegółowo planować. Życie jest przecież nieprzewidywalne.

KRZYSZTOF SABISZ

MOUNT EVEREST WYSTAWIŁ RACHUNEK

ROZMAWIAŁ: JAKUB JAKUBOWSKI

Mount Everest miał być ostatnim klejnotem w Koronie Ziemi, przypieczętowaniem wielkiej przygody w górach i zamknięciem pewnego, jakże pięknego i ważnego etapu w życiu. Krzysztof Sabisz, 39-letni biznesmen z Gdyni, miłością do gór zapałał dzięki przypadkowi. Nagła zmiana planów wakacyjnych zaowocowała spontaniczną wyprawą na Kilimandżaro. Od tego się się zaczęło. Na Mount Everest miało się zakończyć. Ale najwyższa góra świata powiedziała – nie! Wystawiła też wysoki rachunek.



Krzysztof Sabisz w obozie IV. W tle wierzchołek Mount Everest

Nie udało się wejść na dach świata. Zapłaciłeś też wysoką cenę za próbę realizacji wielkiego marzenia. Warto było?

Nie rozpatruję tego w takich kategoriach. Wyprawa zakończyła się dla mnie amputacją czterech paliczków dłoni. Walczyłem do samego końca o uratowanie jak największej części palców i dzięki dobrej opiece lekarskiej już w Polsce, za którą chcę podziękować dr Pawłowi Cieśli i dr Tomaszowi Dębskiemu ze Szpitala Miejskiego w Gdyni oraz dr Jackowi Kotowi z Uniwersyteckiego Centrum Chorób Tropikalnych w Gdyni Redłowie, palce zostały amputowane na takiej wysokości, że będę mógł z nich prawie normalnie korzystać. Wymaga to oczywiście długiej rehabilitacji i nauki pewnych czynności niemal od początku. Mam w sobie wiele pokory, ryzyko jest wkalkulowane w tak ekstremalną pasję. Pogodziłem się z utratą palców, mogło skończyć się o wiele gorzej.

Na przykład śmiercią?

Tak. Podczas tegorocznego okienka pogodowego na Mount Everest śmierć zebrała żniwo. W tym roku zginęło ponad 20 osób. Śmierć jest tam wszechobecna, na wyciągnięcie ręki, jest namacalną towarzyszką wspinaczki. Droga na szczyt, od tzw. strefy śmierci powyżej wysokości 8000 m usłana jest ciałami tych, którym się nie udało. Ludzkie ciało w suchym i mroźnym klimacie Himalajów doskonale się mumifikuje. Mija się zamarznięte ciała, niektóre wyglądają jakby naturalnie ułożone do snu, niektóre są dziwnie powykręcane. Z takiej wysokości nie ma szans, aby znosić ciała do bazy. Zostają więc tam na wieki. Etykieta wspinaczy mówi, że ciała należy zostawić tam gdzie są. Tak też się dzieje i służą wpinaczom jako punkty orientacyjne.

Upiorne drogowskazy w drodze na szczyt...

Charakterystyczne jest ciało himalaisty określane jako „zielone buty". Nazwa pochodzi od zielonych butów, które cały czas znajdują się na nogach zmarłego. Prawdopodobnie jest to Tsewang Paljor z Indii, który zmarł w 1996 roku. Dziesięć lat później, obok Paljora umarł z wyczerpania i wyziębienia angielski wspinacz David Sharp, który usiadł na chwilę i zamarzł. Jego śmierć wzbudziła poruszenie, ponieważ w czasie gdy umierał, minęło go kilkadziesiąt osób. Nikt mu nie pomógł. Jego zamarznięte zwłoki, w pozie kucającego z rękami obejmującymi kolana do dziś „siedzą" w rogu małej skały.

W tym roku życie na Mount Everest stracił Ueli Steck, jeden z najwybitniejszych alpinistów ostatnich lat.

Spotkaliśmy się na lodowcu Khumbu Icefall. Ueli tryskał energią i dobrym humorem. To wspinacz, który dokonywał w górach rzeczy absolutnie wielkich i wyjątkowych. Był autorem wielu technicznych przejść w Alpach i Himalajach. W tym roku zamierzał dokonać jeszcze trudniejszego wyczynu. Mowa o samotnym trawersie Mount Everest - Lhotse. Wszystko z minimum sprzętu potrzebnego do przeżycia. Trzy dni po naszym spotkaniu, podczas aklimatyzacyjnego wyjścia w góry zginął, spadając ze ściany do podnóża Nuptse, siedmiotysięcznika przyklejonego do Mount Everest i Lhotse.

Kuntal Joisher w drodze na szczyt

Śmierć Stecka nie spowodowała u Ciebie zwątpienia? Wszak to był Twój pierwszy raz w Himalajach.

Oczywiście, ta śmierć mną wstrząsnęła, ale wiedziałem, że wybieram się na najwyższą górę świata, zdawałem sobie sprawę z ryzyka. Mam mocną psychikę. W górach wysokich tak jest, że świadomość śmierci, widok zamarzniętych ciał niektórych paraliżuje, a innym daje kopa do przodu i jest jak zastrzyk z adrenaliny, uruchamiasz takie pokłady świadomości, które każą Ci się obudzić, zmobilizować, bo w przeciwnym razie staniesz się częścią ponurej statystyki. U mnie tak to właśnie zadziałało.

A czy po tej wyprawie nie masz wrażenia, że panuje tam po prostu znieczulica? Śmierć została oswojona?

Tak na pewno jest. Podam przykład. W mojej grupie był 50-letni Roland Yearwood, lekarz z Alabamy w USA. Zginął podczas ataku szczytowego. Na wysokości 8400 m dostał nagłej zapaści, prawie pół godziny walczył o życie, o każdy oddech. Jego osobisty Szerpa nie próbował go ratować. Pewnie uznał, że na takiej wysokości i tak nie ma szans na ocalenie. Zostawił Rolanda, zabrał mu jeszcze rękawice, maskę, plecak i czekan. Dosłownie jak na wojnie. Roland atakował Mount Everest również w 2015 roku. Większość jego ekipy zginęła pod lawiną, on jako jeden z nielicznych przeżył. Dwa lata później wrócił wyrównać rachunki z górą, ale nie oszukał przeznaczenia. Śmierć dopadła go po drodze.

Mówiliśmy o znieczulicy, ale Ty nie zostawiłeś człowieka na pewną śmierć.

Schodząc z góry do obozu czwartego po nieudanym ataku szczytowym, natknąłem się na leżące ciało, którego nie widziałem w drodze na szczyt. Byłem wyczerpany, musiałem odpocząć, usiadłem więc przy nim i nagle on się poruszył. Przestraszyłem się, myślałem, że mam omamy. Podszedłem bliżej, odgarnąłem śnieg z jego twarzy, facet dawał oznaki życia, ale widać było, że jest z nim bardzo źle. W butli już nie miał tlenu, oczy miał zamknięte, oddech zanikał. Ściągnąłem maskę i podałem mu swój tlen, siedziałem z nim prawie pół godziny, nie wiedząc, czy tlen coś mu pomoże i zastanawiając się co robić. Ale stopniowo zaczął odzyskiwać przytomność i otwierać oczy.

Co się stało później? Nadeszła pomoc?

To było na wysokości około 8400 metrów, w tak zwanej strefie śmierci. Zanim na niego trafiłem, mijali go inni wspinacze. Nikt mu nie pomógł, może go nie widzieli, może myśleli, że to trup. Gdy już odzyskał nieco świadomości, postanowiłem, że spróbuję sprowadzić go do obozu czwartego na wysokości 8000 m. Sam byłem strasznie zmęczony i słaby. Straciłem ponad 13 tysięcy kalorii w tym jednym dniu. Usiadłem rozkrokiem, związałem jego prawą nogę z moją lonżą i przypiąłem się do liny poręczowej. Pierwszy odcinek drogi pokonaliśmy zjeżdżając powoli po śniegu na dół, hamując rakami. Trwało to około 4 godzin. Potem udało mi się go postawić na nogi i ostatkiem sił dotarliśmy do obozu. Tam już zaopiekowali się nim Szerpowie, a ja wyczerpany padłem w namiocie i zasnąłem bez tlenu w tzw. strefie śmierci. Rano jak się obudziłem to paliczki miałem całe sine od niedotlenienia i wychłodzenia. Później dowiedziałem się, że cztery osoby, które spały bez tlenu w obozie IV, już się nie obudziły. W sumie miałem ogromne szczęście.

Zdajesz sobie sprawę, że uratowanie człowieka na takiej wysokości to wyczyn spektakularny?

Andrzej Bargiel powiedział w jakimś wywiadzie znamienne słowa: „ludzie mają siłę zdobywać szczyty, robiąc z tego heroiczne wyczyny, ale jak trzeba kogoś ratować, to nagle sił nie mają". Nie jestem bohaterem, zachowałem się po prostu jak człowiek. Nie wiem też, czy go uratowałem, w tym temacie powinni się wypowiedzieć raczej doświadczeni himalaiści. Na pewno mu pomogłem.

Wiesz kim jest człowiek, który zawdzięcza Ci życie?

Nie miałem okazji z nim później już porozmawiać, ale tą kwestie próbuje rozwiązać Piotr Sztaba, instruktor Polskiego Związku Alpinizmu. Niedawno światowe agencje podały informacje o tym, że grupa Szerpów uratowała w strefie śmierci na Mount Everest wspinacza z Pakistanu i 19-letniego Szerpę, jego przewodnika. Na filmie z akcji ratunkowej widać też, że uratowa-

Krzysztof Sabisz, Ueli Steck i Hanna Bruss

Zamarznięte ciała himalaistów służą innym za drogowskazy na szczyt

ny człowiek ma kurtkę w takim samym kolorze i taki sam plecak, co człowiek, któremu pomogłem. To zbyt duży zbieg okoliczności, Everest to nie Tesco, gdzie przewijają się tłumy ludzi. Najprawdopodobniej było tak, że wracający ze szczytu Szerpowie znieśli najpierw do obozu czwartego swojego młodego rodaka, który był w tragicznym stanie, był nieprzytomny i miał poważne odmrożenia. Po Pakistańczyka nie zdążyli już wrócić. Jeśli to ten sam człowiek, to cieszę się bardzo, że mogłem pomóc.

Nie masz żalu o to, że cały splendor za akcję ratowniczą spadł na Szerpów?

Najważniejsze jest to, że udało się tych ludzi uratować. To też dowód na to, że humanizm na Evereście nie umarł tak do końca. Pomagając temu człowiekowi nie myślałem o splendorze. Ja w ogóle wtedy nie myślałem racjonalnie, działałem instynktownie. Mam zdjęcia, które zrobiłem , są daty zrobienia tych zdjęć, jak ktoś kiedyś będzie chciał doprecyzować całą historię, to chętnie udostępnię. Nie zależy mi jednak na tym, aby pisać wyjaśnienia tylko po to, by przypiąć sobie jakiś order do piersi lub zebrać część chwały. Nie po to się wspinam.

Nie udało Ci się zdobyć szczytu. Wiesz już dlaczego?

Najprościej byłoby powiedzieć, że góra na to nie pozwoliła i nie był to mój dzień. Zabrakło niewiele, musiałem zawrócić w momencie, gdy do szczytu miałem 175 metrów.

Czyli miałeś szczyt na wyciągnięcie ręki. Co się zatem stało?

Tak się tylko wydaje, że te 175 metrów to jest jak wyciągnięcie ręki. W rzeczywistości to jeszcze kawał drogi i konieczność pokonania słynnego Stopnia Hilarego. Musiałem zawrócić, bo kończył mi się tlen, poprosiłem Szerpę o kolejną, opłaconą wcześniej butlę z tlenem, ale ten tylko rozłożył ręce i powiedział, że nie ma już tlenu i jest wyżej przy uskoku Hilarego.

Chcesz przez to powiedzieć, że płacisz agencji duże pieniądze za udział w wyprawie, masz w kontrakcie określoną liczbę butli z tlenem i mając szczyt w zasięgu wzroku okazuje się, że tego tlenu brakuje?

Dokładnie tak było. Pomyślałbym, że to może przypadek, jakieś nieporozumienie, ale dokładnie to samo spotkało innych członków naszej wyprawy. Ja miałem niecałe 200 metrów do szczytu, a inni Polacy, Sylwia Bajek i Szczepan Brzeski musieli zawrócić 50 metrów przed szczytem. Dla nich też zabrakło tlenu, który miał być przy uskoku Hilarego na wysokości 8800 m.

Lodospad Ice Fall na lodowcu Khumba

Jak do tego mogło dojść?

Przeważnie rząd Nepalu na letnie wejście na Mount Everest wydaje od 220 do 250 zezwoleń. W tym roku było ich aż 373. To oznacza olbrzymi tłok i wręcz kolejki do wejścia na szczyt. Agencje w pogoni za pieniędzmi, biorą wielu uczestników. Wiadomo, że na każdej wyprawie są wspinacze lepiej i gorzej wyszkoleni, z mniejszym lub większym doświadczeniem. Jasne jest, że przy takim tłoku szanse na zdobycie szczytu ma niewielu. Moim zdaniem, od początku stawia się na tych najlepszych, a pozostali traktowani są trochę jak takie mięso armatnie. Może wejdą, może nie wejdą, ale przynajmniej zdobędą trochę doświadczenia. A jeśli umrą? No cóż, w górach wszystko jest możliwe, każdy zdany jest tylko na siebie, ważne, że kasa się zgadza. Tak było z nami, po prostu Ci, którzy szli przed nami zużyli o wiele więcej tlenu i dla nas już zabrakło. W takiej sytuacji masz do wyboru posłuchać głosu rozsądku i rozpocząć odwrót lub atakować szczyt bez tlenu.

Ty postanowiłeś wracać...

Nawet jeśli miałbym tlen, to nie jestem pewien, czy stanąłbym na szczycie. Mimo, że byłem tak blisko, po drodze jeszcze wszystko mogło się zdarzyć. Góra będzie stała w tym samym miejscu zawsze. Zwyciężył zdrowy rozsądek. Zawróciłem. Z różnymi przygodami udało mi się zejść do obozu drugiego. Kto wie jakby się to skończyło, gdyby schodzący po udanym ataku szczytowym Mariusz Szczuraszek nie zwrócił uwagi na mnie i oznajmił mi, że słabo wyglądam. Dał mi też tabletki na chorobę wysokościową i obrzęk płuc. Byłem totalnie wyczerpany i na dodatek nie czułem rąk, palce miałem całe przemarznięte. Z „dwójki" trafiłem helikopterem wprost do Lukli, a później bezpośrednio do prywatnej kliniki w Katmandu. Tam lekarze powiedzieli mi że będzie wszystko dobrze, okazało się jednak, że końcówki palców zaczęły mi usychać po kilku dniach. Po pięciu dniach wypisali mnie z kliniki z rachunkiem na prawie 7 tys. dolarów. Nie zrobili nic, chodziło im tylko o to abym bym przebywał w klinice jak najdłużej, bo każdy dzień to dla nich zarobek. Prawdziwa walka o palce rozegrała się już w Polsce.

Czy masz wrażenie, które przewija się dość mocno w różnych relacjach, że zdobywanie tego Everestu nie ma już za wiele wspólnego z piękną ideą walki z górą, tylko, że jest to komercja, kasa i turystyka wysokogórska?

Krzysztof Sabisz oddał swój tlen nieprzytomnemu wspinaczowi i pomógł mu zejść do obozu IV

Himalaje to już od dawna są dwa światy. Ten pierwszy to świat wspinaczy sportowych, takich, dla których sam szczyt nie jest wyzwaniem, a liczy się droga, skala trudności, nowa trasa, szybkość, czy cokolwiek innego, czego jeszcze nikt nie dokonał lub dokonało niewielu. Piękne, sportowe wyzwania, szalenie niebezpieczne. Drugi świat to wyprawy komercyjne, organizowane przez mniej lub bardziej profesjonalne agencje górskie. Tutaj chodzi o to, by po prostu postawić stopę na dachu świata, poczuć wolność, udowodnić coś sobie i innym. I to też jest ok, o ile nie zabija ducha himalaizmu. Na Mount Everest niestety ta komercja jest coraz częściej mocno widoczna. Nie wiem, jak jest na innych górach, bo w Himalajach byłem po raz pierwszy. Problem zaczyna się wtedy, gdy pieniądze stają się wyższą wartością niż życie ludzkie. A tak się coraz częściej dzieje, agencje chcą zgromadzić jak największą liczbę uczestników i jak najwięcej zarobić. Wiadomo, że o to chodzi w biznesie, ale nie kosztem życia ludzkiego.

Co dalej z Tobą? Wrócisz na Everest?

Chciałbym bardzo. Nie ma takiego tygodnia, abym o tym nie pomyślał. Kto mnie zna, dobrze wie, że nie zostawiam spraw niezałatwionych. Mamy rachunki do wyrównania z Everestem, tylko nie chciałbym, aby były takie same jak w przypadku Rolanda. Wszystko też zależy od zdrowia, rehabilitacji amputowanych paliczków, od tego jak będą zachowywać się na mrozie, bo raz odmrożona część ciała, już do końca życia jest o wiele bardziej podatna na odmrożenia. Życie nie kończy się jednak na Evereście, jest wiele innych pięknych niższych gór. Cieszę się z tego co i tak już osiągnąłem. ■

PROF. BOGDAN WOJCISZKE

CUDA ZDARZAJĄ SIĘ W NIEDZIELĘ

ROZMAWIAŁA: DAGMARA RYBICKA

Choć o moralności od wieków pisano traktaty, to każde pokolenie widzi ją inaczej. Wartości zanikają, ewoluują, często dając furtkę i przyzwolenie dla czynów, których rycerz pewnie by się powstydził, a femme fatale zarumieniła. Pomimo, że światem rządzi pieniądz, to na styku obłąkania przez mamonę można na chwilę zatrzymać się i pomyśleć o tym co ważne. Wierząc, że człowiek to brzmi dumnie. O obliczach moralności oraz o tym, że przyzwoitość miewa blaski i cienie opowiada profesor Bogdan Wojciszke, psycholog, wykładowca akademicki odznaczony Krzyżem Kawalerskim Orderu Odrodzenia Polski.

Pan jest przyzwoitym człowiekiem?
Każdy tak o sobie sądzi. 98 procent pytanych uważa siebie za bardzo uczciwych. Należę do tej grupy.

Uczciwy oznacza przyzwoity?
Przyzwoity to słowo, które wychodzi z użycia. Część moich studentów nie wie, co znaczy.

Każde pokolenie napędza ewolucję wartości?
Wartości nie zanikają, są jedynie inaczej nazywane. Przyzwoity to starszawe słowo, choć bardzo ładne.

Szarmancki też przecież wyszedł z użycia.
To desygnat, który zanika. Mężczyźni przestają być szarmanccy.

Pojęcie etyki również uległo zmianie?
Trudno powiedzieć, ponieważ nie istnieją badania, które by to porównywały w dłuższej skali czasowej. Jednak są różnice, jakie uważam za budujące. Kiedyś, do pierwszej połowy ubiegłego stulecia, nakazy etyczne ograniczały się do grupy własnej. Widać to wyraźnie w Biblii. W Starym Testamencie zasady Dekalogu obowiązywały tylko w stosunku do innych członków grupy własnej. Absolutnie nie w stosunku do obcych. Dopiero w XX wieku, pojawiły się próby poszerzenia – górnolotnie mówiąc – kręgu bytów objętych nakazami i zakazami moralności. W tym kręgu znaleźli się nie tylko obcy, ale i zwierzęta.

Jakie normy ma Pan na myśli?
Nie trzyma się psów przy budzie na łańcuchu. W czasach mojego dzieciństwa było to jedyne miejsce pobytu czworonoga. Teraz ludzie domagają się przyznania im części praw, które dawniej zarezerwowano wyłącznie dla ludzi.

Pies i kot stają się najważniejsi. Przez samotność i pogoń za pieniędzmi?
To poszerzenie kręgu określam, jako sympatyczną zmianę. Mniej cieszy wszechobecny hedonizm. Własna przyjemność, własny zysk stają się celem życia. Maksymalizacja przyjemności i zysku to w zasadzie istota czasów.

Jak to się ma do przyzwoitości?
Jest często w sprzeczności. Teoretycznie realizacja własnego interesu niekoniecznie musi przeszkadzać cudzym. Jednak często są w konflikcie, choćby dlatego, że mamy ograniczoną pulę czasu, jaką możemy poświęcić na jedno, czy drugie. Zmienił się sposób postrzegania moralności.

Moralność może mieć wyłącznie wygodne oblicze?
Moralność to taka dziedzina, w której jesteś dobrym człowiekiem, jeśli nie robisz nic złego. Nie robiąc przy tym nic dobrego. Kiedyś tak nie było. Dzieci prowadziły dzienniczek dobrych uczynków, zapisując codziennie wieczorem, co zrobiły. Brzmi to infantylnie, choć sens jest. Moralność definiowano pozytywnie, trzeba było coś robić, by zasłużyć na takie miano. Teraz wystarczy się powstrzymać od złego i już jesteś w porządku. Współczesność to minimalistyczna wersja tej definicji.

Da się ją oddzielić od religii?
To są sprawy niezależne. Wiele elementarnych przejawów moralności pojawia się w okolicy drugiego roku życia człowieka. Półtoraroczne dziecko, które ledwo chodzi spontanicznie pomaga komuś, kto jest w opresji. Podnosząc przedmiot, gdy ten upadnie, pocieszając, informując.

Mimo wszystko religia to drogowskaz.
Trzeba sobie zdać sprawę, że ludzie religijni nie są z definicji bardziej moralni. Oczywiście uważają siebie za takich. Ludzie religijni są bardziej moralni w niedzielę. Idąc do kościoła przypominają sobie o normach i do końca dnia trzymają fason. Przykładowo w Stanach ściągają mniej pornosów tylko w niedzielę. Od poniedziałku do soboty sieć jest gorąca. Z kolei w Maroku swego czasu stwierdzono, że gdy wierni słyszą głos muezina nawołujący do modlitwy, przypominający o istnieniu Allaha i norm, to dają większe datki na cele dobroczynne. Nie postrzegajmy tego jednak, jako hipokryzji, a jedynie jako aktywizację pewnych norm.

PROF. DR HAB. BOGDAN WOJCISZKE

prodziekan ds. nauki Szkoły Wyższej Psychologii Społecznej, wydział zamiejscowy w Sopocie. Psycholog, autorytet w dziedzinie psychologii miłości i władzy. Zajmuje się zagadnieniami z zakresu psychologii osobowości i psychologii społecznej. Prowadzi liczne badania dotyczące spostrzegania i oceniania ludzi. Analizuje mechanizmy rządzące zachowaniami, myśleniem i emocjami osób pozostających w bliskich związkach uczuciowych. Zajmuje się również psychologią statusu i władzy.

Wiarołomny mąż w niedzielę przeistacza się w ideał?
Przypomina sobie z pewnością trzy z dziesięciu przykazań. Spora szansa, że będzie to nie cudzołóż.

„Moralność to taka dziedzina, w której jesteś dobrym człowiekiem, jeśli nie robisz nic złego. Nie robiąc przy tym nic dobrego. Kiedyś tak nie było. Dzieci prowadziły dzienniczek dobrych uczynków, zapisując codziennie wieczorem, co zrobiły. Brzmi to infantylnie, choć sens jest.

Internet kontra wkładana do głowy moralność, jaki wpływ na to kim jesteśmy ma sieć?
Internet trochę nas odczłowiecza. Bycie człowiekiem od zawsze oznaczało bycie pod kontrolą innych. Gdy patrzą i oceniają. Jesteśmy lepsi, gdy inni patrzą. To stały element kondycji ludzkiej. Anonimowość w sieci i wielkich miastach spowodowała, że pierwiastek społecznej kontroli zniknął.

Pan dostrzega przyzwoitość w internecie?
Tam jej nie ma. Brak społecznej kontroli, bezimienność nie może prowadzić do innych zachowań.

Skąd w takim razie moda na bycie singlem?
Pokolenie 30-latków nie chce związków, małżeństw i pracy na etacie.
Ta kolosalna zmiana powodowana anonimowością daje właśnie takie efekty. Widać wyraźne przesunięcie w kierunku indywidualizmu. Zastanawiające jest, jak dalej się to potoczy. To zmienia definicję bycia człowiekiem.

Co oznacza być człowiekiem?
Być elementem wspólnoty. Paradoks naszych czasów polega na tym, że cywilizacja temu zaprzecza. Pojawiło się niesłychanie dużo nierówności społecznej. W tej chwili, gdyby zebrać ludzi bogatszych, posiadających połowę wszystkiego, to wystarczyłby mikrobus aby ich pomieścić. Nie pociąg, nie autobus. Rozwarstwienie dochodów jest wstrząsająco duże i postępujące. To złe dla społeczeństwa, ponieważ ci najbogatsi wypisują się z systemu nie dbając o to, by służył on w dobry sposób ludziom. Skoro część posiadających pieniądze posyła swoje dzieci do szkół prywatnych, oznacza to, że pozostali uczniowie z placówek publicznych stanowią warstwę, która nie potrafi się przebić i uleczyć system.

Lepsi i gorsi?
Bogatsi i biedniejsi.

Taki jest ten świat!
Tak, jednak w tej chwili wiemy, że to szkodzi wszystkiemu. Im większe rozwarstwienie, tym gorzej funkcjonują instytucje społeczne. Bogaci się wycofują, więc nie ma komu dbać o przyzwoitą jakość szkolnictwa, służby zdrowia, czy transportu publicznego.

Przyszłość rysuje się w ciemnych barwach?
Kto to wie? Kto myśli, że potrafi przewidywać przyszłość, jest głupcem. Z pewnością nastąpi zredefiniowanie instytucji społecznych. Do niedawna obserwowaliśmy progres w wielu dziedzinach. Żyjemy dwa razy dłużej, niż nasze prababcie. Progres wynikał z tego, że lewicowe idee weszły do mainstreamu i zostały zrealizowane. Opieka zdrowotna, powszechne ubezpieczenia, wypłacanie rent i emerytur. To co pojawia się teraz, to zanikanie rządów instytucji wspólnotowych. Przykładowo państwa stają się coraz bardziej bezradne, ponieważ światem rządzą korporacje. Wiele z nich, choćby taki Google, ma większy budżet, niż niejeden kraj. Korporacje mają coraz więcej wpływu, więc zaczyna się robić nieprzyjemnie, bo nikt nie jest w stanie ich skontrolować. Brak sprawnych instytucji uniemożliwia obronę wspólnoty przed ekscesami tych wielkich. To zmiana, która niewiadomo dokąd nas zaprowadzi.

Normy moralne to dojrzałość?
Nie sądzę. Dwulatki wolą tego, kto pomaga, a nie przeszkadza. Badane niemowlęta obserwują scenkę, w której jedna z figurek wchodzi pod górę, a druga jej próbuje to uniemożliwić lub pomóc. Jak podsunąć im na tacy figurkę pomagającą i przeszkadzającą, to niemal zawsze wybierają tę pierwszą. Bez pewnych wrodzonych zadatków, nie bylibyśmy ludźmi. Potrafimy rozróżniać, kto robi dobrze innym, a kto źle.

Wobec tego dlaczego tyle zła jest wokół nas?
Wiedza nie jest jeszcze cnotą. Gdybyśmy nie mieli wrodzonych umiejętności, nigdy nie nauczylibyśmy się języka. Nawet najgłupsze dziecko do 18 roku uczy się codziennie 60 słów. Z normami moralnymi jest podobnie. Pewne rzeczy typu „nie rób krzywdy drugiemu" przynosimy ze sobą na świat. Natomiast, kto to jest ten drugi, tego uczy nas kultura, w jakiej żyjemy. Zaczątki poczucia sprawiedliwości widać już u szympansów. Gdy jeden dostanie za wykonanie jakiegoś zadania banana, a drugi kostkę lodu, to rzuci nią ze złości w eksperymentatora. Widzi, że jest niesprawiedliwie.

Lojalność i szczera miłość to też normy moralne?
Lojalność jest odczuwana w stosunku do grupy własnej. Promowanie krewnych i znajomych tylko dlatego, że są „swoi" często jest w sprzeczności z etyką ogólnych zasad, takich jak sprawiedliwość. Przy czym lojalność grupowa często zwycięża. Idea ogólnych norm jest wbrew pozorom ideą historycznie bardzo nową. Jared Diamond, badacz, który połowę życia spędził w Nowej Gwinei wspomina takie sytuacje, gdzie podczas konfliktu pomiędzy dwoma mężczyznami z różnych plemion, jedynym sposobem na rozwiązanie było znalezienie mediatora, który był spokrewniony z każdym z nich. Członkowi rodziny zawsze się ufa. Odniesienie do ogólnych norm jego zdaniem nie miało najmniejszego sensu, ponieważ nikt nie wiedział, że takie istnieją. Etyka lojalności grupowej często wygrywa z etyką zasad. Nazywamy to nepotyzmem, natomiast poza naszym kręgiem kulturowym to normalne.

Co, gdy wyprą nas maszyny?
Automatyzacja postępuje. Wybór Donalda Trumpa na prezydenta jest w dużym stopniu skutkiem zaniku prostych form ludzkiej sprawczości. Szczególnie męskiej. Kiedyś mężczyźni wbijali gwoździe, teraz za nich robią to maszyny. Zniknęło zapotrzebowanie społeczne na tak proste umiejętności, więc ci, którzy nie umieją więcej, stają się bezużyteczni. Znaczna większość ludzi w rozwiniętych krajach pracuje w usługach. Nie dlatego, że produkcja przeniosła się do Chin, czy Indii, tylko, że produkcja w coraz większym stopniu staje się dziełem maszyn.

Współczesny człowiek bawi się w Boga. Zmienia płeć, decyduje o życiu. Jak to się ma do starego, dobrego człowieczeństwa?
Problem trans płciowości nie czyni ludzi niemoralnymi. Świat robi się amorficzny, relatywny. Taki duch zapanował i być może podkopuje normy moralne. Dowodów jednak na tą tezę nie ma.

Świat podoba się Panu?
Najbardziej podoba się taki świat, w którym człowiek jest młody. To osobiste upodobanie, choć jest największym złudzeniem. Ludzie nie stają się gorsi, niż byli, pod pewnymi względami stają się lepsi, na przykład spada stopa zabójstw. Europa ma za sobą 70 lat pokoju, a nigdy wcześniej tak wiele ludzi nie cieszyło się wolnością i dobrobytem, a te czynią człowieka lepszym.

Jestem człowiekiem, to wciąż brzmi dumnie?
To brzmi różnie. W zależności, kto i gdzie zada to pytanie.

„Trzeba sobie zdać sprawę, że ludzie religijni nie są z definicji bardziej moralni. Oczywiście uważają siebie za takich. Ludzie religijni są bardziej moralni w niedzielę. Idąc do kościoła przypominają sobie o normach i do końca dnia trzymają fason. Przykładowo w Stanach ściągają mniej pornosów tylko w niedzielę. Od poniedziałku do soboty sieć jest gorąca.

POŁUDNIOWY TYROL

INNE WŁOCHY

AUTORKA: MARTA LEGIEĆ

To kraina dla wymagających. Dla tych, którzy kochają dobre jedzenie, ludzi i nade wszystko szusowanie po ośnieżonych stokach. Jeśli te uczucia są wam obce, nie myślcie o wyprawie do tego włoskiego zakątka. Bo Południowy Tyrol to inne Włochy. Zupełnie inne.

Tre Cime di Lavaredo, wizytówka Południowego Tyrolu

Zima dała już o sobie znać, powinnam więc zacząć od nart, ale wstrzymam się na chwilę. Zacznę od kuchni, która jest tu wybitna. Uwierzycie mi, jeśli wyobrazicie sobie, że na obszarze trzy razy mniejszym od województwa pomorskiego jest aż 19 restauracji z gwiazdkami Michelin, najwyższym wyróżnieniem przyznawanym w świecie kulinariów.

Z POSZANOWANIEM TRADYCJI

W skali światowej jest to największa liczba gwiazdek przyznanych w jednym tylko regionie. Na smakoszach nie może to nie zrobić wrażenia. Jednogwiazdkowych restauracji jest tu aż 13, natomiast dwie gwiazdki ma 5 restauracji. Największą liczbą gwiazdek w południowym Tyrolu może poszczycić się szef kuchni Norbert Niederkofler i jego restauracja St. Hubertus. W tym roku wpadła tu kolejna, trzecia już gwiazdka Michelin.

Nagrodom i wyróżnieniom przestajemy się dziwić, kiedy doświadczymy, w jaki sposób przy tworzeniu kolejnych kart menu tutejsi szefowie kuchni hołdują tradycji opierającej się na zasadach uczciwości, prostoty i powrotu do lokalnych smaków. Inspirację czerpią z otaczających ich gór, będących swoistą naturalną spiżarnią. Ta kulinarna filozofia zyskała już nawet oficjalną nazwę "Ugotuj góry" (Cook The Mountains).

ALPEJSKIE SMAKI

Alpejsko - śródziemnomorską różnorodność kulinarną poczuć można wszędzie - w kameralnych miasteczkach i górskich chatach ulokowanych wysoko na szczytach stoków. Ja zakochiwałam się na zabój raz w schlutzkrapfen (pierożkach ravioli z serem i szpinakiem), a zaraz potem w pieczonej dziczyźnie, aromatycznym specku, serach nafaszerowanych ziołami i wspaniałych makaronach.

Są też cudowne knedle na 360 sposobów (prawdziwy klasyk południowotyrolskiej kuchni), a strudel z jabłkami czy kaiserschmarrn (omlet cesarski) nie mają tu sobie równych. Po takiej uczcie można już tylko machnąć ręką na nadprogramowe kilogramy i napić się wina, które wytwarzane jest tu z wyjątkową starannością.

BIAŁY RAJ

Kiedy zaczyna się sezon, szefowie kuchni szusują po stoku. Chris Oberhammer, jeden z posiadaczy gwiazdki Michelin, na swoim snowboardzie pędzi jak strzała, ostro wchodząc w zakręty. Mniej zaprawionych w bojach wpędzić mógłby w kompleksy, gdyby nie szczery uśmiech, którym częstuje podczas spotkań w górskich chatach.

Nie jest chyba tajemnicą, że zimą region staje się mekką narciarzy i snowboardzistów. Trudno nie docenić setek kilometrów tras narciarskich obsługiwanych przez wyciągi i kolejki linowe najnowszej generacji i dużą przepustowość wyciągów ograniczającą do minimum kolejki oczekujących na wjazd.

KRONPLATZ

Tak naprawdę trudno polecić jeden z ośrodków, bowiem zdecydowana większość godna jest uwagi. Osobiście doceniam Plan de Corones (Kronplatz), najwyższej klasy teren narciarski na stokach góry o tej właśnie nazwie (2275 m wysokości). Nie jest to najwyższy szczyt w okolicy, ale dla wielu jest południowotyrolskim faworytem pośród narciarskich ośrodków. W Kronplatz znajduje wszystko czego narciarska dusza mogłaby zapragnąć: 116 km tras o różnych stopniach trudności, wijących się ku dolinie we wszystkich kierunkach oraz 31 wyciągów.

TRZY SZCZYTY

Nieco bardziej wymagające są trasy Tre Cime di Lavaredo/Drei Zinnen, tzw. "trzech szczytów", które zobaczyć można w logo na wożących narciarzy wagonikach. Więcej tu stromych ścian, co spodoba się wszystkim poszukującym na stoku adrenaliny. Jeśli mało wam krajobrazów, wybierzcie się do Alpe di Siusi, największej wysokogórskiej hali w Europie i niezaprzeczalnie wielkiej atrakcji Południowego Tyrolu. Każdej zimy w tutejszych ośrodkach ożywają białe wstęgi tras narciarskich z najładniejszymi panoramicznymi widokami, o jakich można tylko zamarzyć.

Fot. Alex Filz

Południowy Tyrol to raj dla narciarzy

Fot. Christian Brecheis

Relaks z widokiem na alpejskie szczyty

Fot. Stefan Schütz

Spacer w rakietach śnieżnych

ZAMIEŃ NARTY NA RAKIETY

Sezon w regionie trwa do końca kwietnia, do wiosny można więc swobodnie cieszyć dobrymi warunkami. Jednak jeśli narty nie są waszą mocną stroną, spróbujcie swoich sił na rakietach śnieżnych, które powoli i u nas stają się coraz bardziej popularne. Ja nie odmówiłam sobie tej przyjemności. W sprzęcie, który pomaga chodzić po świeżym, puszystym śniegu, dotarłam na szczyt Strudelkop, z którego roztacza się panorama na łańcuch Dolomitów z ponad 20 szczytami wpisanymi na listę światowego dziedzictwa UNESCO. Widok powala na kolana.

WŁOSKO – AUSTRIACKI MIX

Kontrasty sprawiają, że życie jest ciekawsze, ma więcej barw. Austriacka rzetelność z włoską otwartością są mieszanką idealną w kuchni, sztuce i tradycji. Południowy Tyrol, choć geograficznie znajduje się na terenie Włoch, historycznie mocno związany jest z narodem i tradycją austriacką. To tłumaczy obecne wszędzie nazwy w dwóch językach: włoskim i niemieckim.

I właśnie dlatego usłyszeć można tu mieszkańców regionu płynnie przechodzących z jednego języka na drugi, bowiem aż dla 70 proc. mieszkańców językiem ojczystym jest język niemiecki, dla 25 proc. włoski, a dla 5 proc. ladyński, czyli retoromański, którym posługują się mieszkańcy Val Gardena i Alta Badia w Dolomitach. Często odnoszę wrażenie, że mieszańcy tych terenów różnią się od typowych Włochów. Niczego nie odkładają na później, choć jak u Włochów, uśmiech nie schodzi z ich twarzy.

CZŁOWIEK LODU

Region ten ma swoje gwiazdy, a jakże. Właśnie stąd pochodzi Reinhold Messner, legendarny himalaista. Poza tym, że zdobył wszystkie ośmiotysięczniki, jako pierwszy wspiął się na Mount Everest bez maski tlenowej. W 2015 roku na szczycie Kronplatz otwarto muzeum MMM Corones, ukazujące świat tradycyjnego alpinizmu, któremu Messner nadał nowy wymiar. Niesamowity widok na potężne ściany Dolomitów i alpejskie szczyty stanowi niejako integralną część tego miejsca.

Jest jeszcze Muzeum Archeologiczne w Bolzano, w którym swe miejsce znalazł Ötzi, czyli Człowiek Lodu. Jego doskonale zachowane ciało - wraz z ubraniem i zaopatrzeniem - odnaleziono w górach po ok. 5300 latach leżenia w lodzie. Mumię odnaleziono w 1991 roku. Wpadnijcie tam i zobaczcie naszego przodka.

KĄPIEL W SIANIE

Zima i narty to udana para. Ale co, jeśli ktoś nie lubi ślizgania się na deskach? I dla takich osób mam propozycję. Spróbujcie kąpieli w sianie. Wiem, brzmi dziwnie, ale zapewniam, że tego doświadczenia nie zapomnicie do końca życia. Kąpiel w sianie to tutejsza wiekowa tradycja, znana grubo od ponad 100 lat temu. Dawniej miejscowi odzyskiwali dzięki niej siły.

Niedawne badania naukowe wykazały, że kąpiel taka pomaga na wiele chorób, pobudza krążenie krwi i metabolizm. Jest też dobrym środkiem pielęgnacyjnym dla skóry. Siano możecie zastąpić jabłkami, winem, igłami sosnowymi czy kąpielą w mleku. I one wykorzystywane są tu do unikalnych zabiegów leczniczych.

DOŚWIADCZENIE JEDYNE W SWOIM RODZAJU

W Merano, drugim co do wielkości mieście w Południowym Tyrolu (zaraz po Bolzano) można się relaksować w bardziej tradycyjny sposób, jak dawniej robiła to księżniczka Sissi. Miasto należy do światowej czołówki wiodących kurortów oraz ośrodków spa. Brzmi dobrze, prawda? W dolinie osłoniętej z północy i wschodu przez góry pluskać się można w nowoczesnych termach. Wylegiwanie się zimą w zewnętrznych basenach wypełnionym ciepłą wodą i podziwianie palm na tle wysokich, ośnieżonych szczytów to doświadczenie jedyne w swoim rodzaju.

PORSCHE PANAMERA SPORT TURISMO

NOWE, JAKŻE PIĘKNE OBLICZE PANAMERY

AUTOR: MARCIN WIŁA **/ FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Kombi w przypadku Porsche, brzmi w tej chwili tak samo oryginalnie, jak kiedyś miało to miejsce w przypadku SUV-a. Czas jednak pokazał, że nawet tak konserwatywna marka może pozwolić sobie na radykalną zmianę przyzwyczajeń swoich klientów i jej miłośników. Jakby tego było mało, to jeszcze zdolna jest osiągnąć przy tym gigantyczny sukces. Idąc tą drogą, po 8 latach od wprowadzenia na rynek swojej pierwszej limuzyny, Porsche stawia kolejny krok prezentując Panamerę kombi o nazwie Sport Turismo.

Panamera dostępna jest w trzech wersjach nadwoziowych. Modelem bazowym jest liftback, zwany przez producenta "limuzyną". Ponadto dostępna jest jej przedłużona o 15 centymetrów odmiana Executive, a najnowsze uzupełnienie tej oferty to wariant – Sport Turismo.

NOWA STYLISTYKA

Sport Turismo od słupka B, jest całkowicie nowe stylistycznie, w stosunku do wersji liftback. Długość nadwozia i rozstaw osi, wynoszące odpowiednio 5049 mm i 2950 mm, są identyczne w obu wersjach, ale dzięki zastosowaniu lekkich materiałów, nadwozie „kombi" jest tylko o koło 30-40 kilogramów cięższe niż w "limuzynie".

Mocno przeprojektowane jest też wnętrze. Z tradycyjnego zestawu wskaźników został tylko obrotomierz, po jego obu stronach umieszczono wyświetlacze o wysokiej rozdzielczości. Centrum dowodzenia stanowi intuicyjny wyświetlacz na konsoli środkowej o przekątnej 12,3 cala z najnowszą wersją systemu multimedialnego.

Z TYŁU 2+1

Nowością jest także to, że Sport Turismo występuje w wersji 5-osbowej. Kto jednak liczy na wygodną podróż na środku tylnej kanapy, szybko się rozczaruje. Sam producent określa tylną kanapę jako 2+1. Używając motoryzacyjnej analogii, jest to jak jazda z założonym kołem zapasowym. Dojedziemy, ale tylko do wulkanizacji. Podobnie jest z podróżowaniem Panamerą Sport Turismo w pięć osób – długa trasa będzie z tyłu niekomfortowa.

Dwa zewnętrzne miejsca mają formę indywidualnych, wygodnych siedzeń, środkowe miejsce jest dodatkowo ograniczone przez wysoki i masywny tunel. Opcjonalnie Sport Turismo oferowane jest w konfiguracji czteromiejscowej, z dwoma elektrycznie sterowanymi, osobnymi tylnymi fotelami i wydaje się to najsłuszniejszym rozwiązaniem.

WIĘCEJ MIEJSCA

Wersja kombi daje natomiast kilka korzyści. Po pierwsze – wyżej poprowadzona linia dachu Sport Turismo zmieniła kształt drzwi, dzięki czemu otwór jest większy i pozwala na łatwiejsze wsiadanie oraz wysiadanie pasażerom drugiego rzędu siedzeń. Po drugie, nad ich głowami wygospodarowano więcej miejsca, ze względu na brak opadającego dachu, jak ma to miejsce w limuzynie.

Ostatnim atutem wersji "kombi" jest większy bagażnik, który urósł o 20 litrów w stosunku do starszej siostry, do pojemności 520 l, a po położeniu oparć kanapy, daje możliwość zwiększenia przestrzeni do 1390 l. W wersji hybrydowej te wartości to odpowiednio 425 i 1295 l. Opcjonalnie dostępny jest również system zarządzania przestrzenią bagażową zawierający zintegrowane w podłodze szyny, cztery oczka mocujące oraz siatkę oddzielającą bagaż. W bagażniku może też znaleźć się gniazdko elektryczne.

TURBO OSIĄGI

Testowany egzemplarz w odmianie Turbo to także nowy epizod w klasie super-sportowych samochodów o rodzinnym charakterze. Prędkość 100 km/h osiągana w 3.6 sekundy oraz maksymalna, wynosząca ponad 300 km/h przenoszą pasażerów w zupełnie inny świat, w którym dotychczas (w wersji kombi) obecne były tylko Audi i Mercedes.

Silnik o pojemności 4-litrów w układzie V8 generuje 550 KM i 770 Nm. Do wyboru kierowcy są 4 tryby jazdy, z których każdy wyraźnie zmienia charakter Panamery. Tryb Normal daje poczucie komfortu i spokoju, a Sport wyraźnie wyostrza reakcje samochodu.

Z kolei Sport Plus jeszcze wyraźniej czyni z Panamery samochód wybitnie sportowy. Ostatni z trybów – Individual wymaga dłuższego poznania samochodu i jego reakcji na konkretne ustawienie, kiedy jednak skonfiguruje się poszczególne elementy jazdy pod własne wymagania, Panamera staje się samochodem kompletnym i niemal idealnym.

PAKIET SPORT CHRONO

Warto również rozważyć doposażenie samochodu w pakiet Sport Chrono (10 804 zł). Zyska się dzięki temu funkcję "Sport Response", która po naciśnięciu przycisku na kierownicy, przez 20-sekund da kierowcy pełnię możliwości silnika i skrzyni biegów. Samochód automatycznie wyłącza wówczas wszystko co może odebrać moc (z klimatyzacją włącznie) i rzuca wszystkie konie oraz moment obrotowy na cztery, napędzane koła. Ceny nowej odmiany Panamery rozpoczynają się od 448 330 zł za model Panamera 4 Sport Turismo. Prezentowany model Turbo to wydatek minimum 774 100 zł.

BMW X3

POGROMCA MIEJSKIEJ DŻUNGLI

AUTOR: MICHAŁ STANKIEWICZ / **FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

O BMW X3 można powiedzieć, że jest jak wino. Im dłużej trwa jego historia, tym bardziej dojrzewa i szlachetnieje. Najnowszy model to już wytrawny trunek.

Historia BMW X3 ma już 14 lat. Pierwsza seria tego modelu powstała jako mniejsza wersja X5. Nie podzieliła jednak zachwytów jakimi wtedy darzono większą siostrę – nieco mała, kanciaste kształty, trochę surowa. Niemniej, X3 znalazł swoich fanów wśród tych, dla których „piątka" była albo za wielka, albo za droga, albo to i to.

BAWARSKA EWOLUCJA

W 2010 roku Bawarczycy wypuścili drugą generację, by wkrótce dokonać faceliftingu. X3 zyskała na urodzie. Zresztą nie miała wyjścia. Świat miejskich SUV-ów zmieniał się błyskawicznie. Nie było koncernu, który by nie próbował go zdobyć. Koło BMW X3 nagle wyrosły znacznie tańsi, niżej pozycjonowani, ale za to udani konkurenci - VW Tiquan, czy też sportowo wyglądająca Kuga koncernu Ford – mocno promowana swego czasu na alpejskich stokach, czy kajtowych spotach. Nie wspominając o Audi Q3.

MOCNA ODPOWIEDŹ BMW

BMW musiało więc dać mocną odpowiedź. Tegoroczna, trzecia już generacja X3 to model dojrzały i wypieszczony. A przede wszystkim większy od poprzedników. Od pierwszej generacji dzieli go 4,9 cm długości i 3,8 cm długości. Sylwetka wyszlachetniała czyniąc z X3 miejski SUV o sportowym wyglądzie. Tak jak na BMW przystało.

Z salonu BMW Zdunek w Gdyni odebraliśmy do BMW X3 xDrive w wersji xLine, z dwulitrowym silnikiem diesla. 190-konna jednostka o momencie obrotowym 400 Nm sprawnie rozpędza samochód, pozwalając na dynamiczną jazdę. Oczywiście nie bez znaczenia jest tutaj ośmiostopniowa skrzynia biegów – jak to w BMW jest standardem – doskonale zgrana z motorem.

Dzięki temu sprawnie poruszamy się w miejskiej dżungli. Nie jest to jednak jednostka napędowa dla szukających wrażeń typowych w BMW. Ci powinni się raczej zdecydować na trzylitrowego diesla o mocy 265 KM i momencie 630 Nm, albo pomyśleć o wersji benzynowej. O wersji M nie wspominając.

PLUSY MINUSY

Tak jak całe auto urosło także wnętrze. Pośrodku deski rozdzielczej rzuca się w oczy wielki ekran multimedialny – jakby został przyczepiony do deski. To ogólna tendencja BMW, które zmieniło położenie ekranów. W poprzednich modelach były one wbudowane w środek deski. Teraz są większe, wyżej położone, dzięki czemu lepiej widać zawartość, a przede wszystkim łatwiej przekierować wzrok odrywając oczy od trasy. Minus? Dla niektórych względy estetyczne. Stojący ekran przypomina nieco mały monitor przyczepiony do deski. Można go schować? Zamknąć? Nic z tego. To stałe rozwiązanie.

KOMFORT I WYGODA

Poza tym niuansem wnętrze zdecydowanie wypiękniało. Opisywane xLine to jasne skóry, wykończenia z aluminium, duży dach panoramiczny, stosunkowo dużo miejsca – nie tylko dla kierowcy i przedniego pasażera, ale także dla osób z tyłu. Właśnie komfort podróżowania z tyłu to najczęstszy problem małych, miejskich SUV-ów. Nowe X3 radzi sobie z tym naprawdę nieźle, mogą w nim komfortowo podróżować 4 osoby, a całkiem wygodnie 5.

Trudno jest jednoznacznie określić do kogo głównie kierowane jest nowe X3. Mimo napędu na 4 koła i podwyższonego zawieszenia – tutaj BMW chwali się całkiem spory prześwitem 204 mm i głębokością brodzenia 500 mm – powiedzmy wprost, że nie jest to auto do szaleństw w terenie. Niemniej, jego cechy terenowe mogą być niezwykle przydatne. Gdzie? W miejskiej dżungli.

Testowany model:
BMW X3 xDrive 2.0 D, wersja xLine
Pojemność silnika:
1995 cm3
Moc:
140 kW (190 KM)
Moment obrotowy:
400 Nm
Cena opisywanego modelu:
230 892 zł netto
Diler:
BMW Zdunek

W TRASĘ!

W BMW X3 nie trzeba obawiać się o wysokie krawężniki, dziury w jezdni, błoto albo zasypane śniegiem miejsca do parkowania. Wjedzie wszędzie, wyjedzie również i do tego jeszcze powie jak to zrobić – dzięki systemowi kamer 360 widzimy praktycznie cały obszar dookoła samochodu. A potem już tylko wystarczy spojrzeć na wyświetlacz head-up i w trasę!

Ceny nowego BMW X3 startują od 199.100 zł – tyle trzeba zapłacić za bazową wersję testowanego przez nas dwulitrowego diesla. Diesel trzylitrowy w konfiguracji M Sport to wydatek minimum 299.800 zł. Z kolei 314.900 zł trzeba zapłacić za benzynową odmianę M340i o mocy 360 KM. Powyższe kwoty oczywiście mogą być większe, wszak personalizacja kusi.

OPEL GRANDLAND X

UNIWERSALNY KOMPAKT

AUTOR: ANDRZEJ KUS **/ FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Już jest. Nowoczesny crossover Opla wkracza zdecydowanym krokiem na motoryzacyjny rynek. Grandland X proponuje nam wiele interesujących rozwiązań. Dynamiczna natura oraz muskularna sylwetka sprawiają, że trudno mu się oprzeć. Tym bardziej, że cena startowa 94.900 zł brutto (Opel Serwis Haller) stanowi idealną korelację z jakością.

Dynamiczne nadwozie prezentuje się fantastycznie z każdej strony. Mierzący 4,48 metra długości model posiada nieodparty urok terenowej sylwetki, wysoką pozycję za kierownicą, łatwe wsiadanie i wysiadanie oraz dużo miejsca na bagaż.

System Flex Fold umożliwia elastyczną konfigurację przestrzeni bagażowej. Oparcie tylnej kanapy składa się w proporcji 40/60, zwiększając pojemność bagażową z 514 aż do 1652 l. Pokrywę bagażnika można otworzyć wykonując ruch stopą pod zderzakiem, co jest przydatne, gdy mamy obie ręce zajęte.

Podgrzewane i wentylowane fotele pokryte są skórzaną tapicerką. Regulowane są aż w 16 kierunkach, co pozwala dostosować je do wymagań każdego kierowcy i zachować odpowiednią sylwetkę. Posiadają certyfikat Agr, który jest znakiem jakości przyznawanym przez niemieckie stowarzyszenie lekarzy oraz terapeutów w uznaniu najwyższych standardów ergonomii.

W centralnym punkcie deski rozdzielczej do dyspozycji mamy ośmiocalowy wyświetlacz dotykowy. Możemy przenieść na niego interfejs z naszego smartfona. Z jego poziomu odbierzemy i odczytamy maile, wykonamy połączenie telefoniczne, odtworzymy muzykę, czy nawet przejrzymy zdjęcia.

Czyste dźwięki muzyki uzyskamy z ośmiu głośników i subwoofera firmy Denon. Jeśli rozładuje nam się smartfon – nie musimy już męczyć się ładowarkami na kablu. W schowku znajdziemy bowiem indukcyjną ładowarkę, na której położymy telefon i w ten sposób uzupełnimy baterię.

Grandland X nie jest demonem prędkości, ani mistrzem dynamiki, ale zapewnia przyjemność z bezpiecznej jazdy przez cały rok, niezależnie od nawierzchni. Jest to zasługą między innymi opcjonalnego elektronicznego systemu intelli grip, który gwarantuje maksymalną przyczepność w różnych sytuacjach. Kierowca ma do wyboru pięć trybów jazdy.

Opel Grandland X proponuje także wiele systemów zwiększających bezpieczeństwo, tj. układ automatycznego dostosowywania prędkości jazdy do pojazdu poprzedzającego, układ automatycznego hamowania awaryjnego, czy system utrzymania na pasie ruchu. Jest także system wykrywania senności kierowcy.

Model Grandland X oznacza koniec kłopotów z parkowaniem. Dzięki systemowi kamer 360° uzyskamy na ekranie podgląd obszaru wokół pojazdu ułatwiający dostrzeżenie potencjalnych przeszkód i uniknięcie niepotrzebnych szkód. Jeśli i to nam nie ułatwi sprawy samochód zaparkuje... sam! Wystarczy przyciskiem aktywować swojego asystenta, a zaawansowany system wspomagania parkowania przejmie kontrolę nad kierownicą.

Zapraszamy do salonu Opel Serwis Haller na jazdę próbną, warto!

POCZĄTEK WYPRZEDAŻY OPLI
Z ROCZNIKA 2017

Największy wybór aut
Niemiecka technologia
+ Oferty za ułamek ceny

Jak by nie liczyć, wychodzi Opel

Corsa 3d już za:
37 300 zł*

PRZYSZŁOŚĆ NALEŻY DO WSZYSTKICH

*Liczba modeli w promocji ograniczona. Promocyjna cena zawiera rabat i dotyczy Corsy 3d 1.2 (70 KM) z rocznika produkcji 2017. Zaprezentowany model samochodu jest jedynie ilustracją i może zawierać elementy wyposażenia dodatkowego, dostępne za dopłatą. Szczegóły na temat promocji i dostępności znajdują się u Dealerów marki Opel.
Zużycie paliwa i emisja CO_2: Opel Corsa 3d: 6,0–3,4 l/100 km, 140–89 g/km; wg Rozporządzenia WE 715/2007, w cyklu mieszanym, na podstawie oficjalnych testów w warunkach laboratoryjnych. Rzeczywiste wartości mogą różnić się od podanych w zależności od wyposażenia pojazdu, zachowania kierowcy, warunków atmosferycznych, nawierzchni, jak i innych czynników natury nietechnicznej. Informacje na temat złomowania samochodu, przydatności do odzysku oraz recyklingu są dostępne na opel.pl

SERWIS HALLER sp. z o.o.
80-299 Gdańsk, ul. Odyseusza 20
Tel. 58/ 5 525 525
Fax. 58/ 524 19 01

serwisHaller

BMW 6 GT

RODZINNIE I SPORTOWO

AUTOR: MICHAŁ STANKIEWICZ / **FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Ogień i woda razem. W przyrodzie to niemożliwe, choć BMW próbuje nam udowodnić, że to jednak całkiem realne. Nowy model 6 GT to sportowe coupe i rodzinny hatchback w jednym.

Szóstka. Wszystkim miłośnikom marki znana jest jako auto wybitnie sportowe. Wersje z lat 70. i 80. do dzisiaj zachwycają. Potężne, dwudrzwiowe coupe o rasowym wyglądzie, z całą gamą benzynowych silników, szybko stało się autem kultowym.

POWRÓT LEGENDY

Po dłuższej przerwie BMW wróciło do legendy – wypuszczając w 2003 roku zupełnie nowe coupe, a rok później wersję cabrio. W 2012 po raz pierwszy pokazała się szóstka czterodrzwiowa, aż wreszcie – jesienią 2017 przyszedł czas na GT. Co ciekawe, produkcja innych modeli serii 6 została w tym roku zakończona, a rolę luksusowego sportowego coupe ma przejąć w przyszłym roku kolejna reaktywowana legenda - seria 8.

GT, a dokładniej Gran Turismo to z kolei oznaczenie aut, które miały łączyć coupe z hatchbackiem i pozwalać – zgodnie z nazwą – na wygodne, dalekie podróże. Tak naprawdę nikt dokładnie nie potrafi zinterpretować intencji jakie przyświecały BMW przy tworzeniu GT, dzięki czemu dzisiaj zawiera ona wyjątkowo duży zakres określeń i cech. Jedno jest pewne – w założeniu ma oznaczać coś nieco lepszego od zwykłej wersji.

BMW 630D GT

Testowany model:
BMW 630d GT
Pojemność silnika:
2993 cm3
Moc:
265 KM
Moment obrotowy:
620 Nm
Przyśpieszenie (0-100 km):
6 sekund
Zużycie paliwa w cyklu mieszanym na 100 km:
5,9 – 5,5 l
Diler:
Bawaria Motors Gdańsk

RODZINA GT

Tak więc jako pierwsze w 2009 roku na starcie zameldowało się BMW 5 GT, które bazowało na podwoziu serii 7, miało jednak linię bliższą coupe - było rozciągnięte, a szyby nie miały ramek. Cztery lata później pojawiło się 3 GT. Oryginalna linia spotykała się jednak z różnymi opiniami. Jedni ją kochali, inni, w tym także fani marki – całkowicie odrzucali. Bo GT była i jest zero – jedynkowa. Albo się ją kocha albo się jej nie znosi. W tym roku Bawarczycy postanowili więc zakończyć produkcję 5 i 3 GT, podobnie jak opisywanych wyżej zwykłych szóstek.

MNIEJ SPORTU, WIĘCEJ FUNKCJONALNOŚCI

I tak narodziło się 6 GT, które ma przedłużyć linie dwóch wygasających rodów. Porównując do 5 GT auto mocno jednak zyskało. Jest niższe i dłuższe, a przez to bardziej sportowe niż „garbate" 5 GT. Ma oczywiście mniej sportowych cech niż klasyczna „szóstka", za to mocno zyskało na funkcjonalności. Dużym plusem jest bagażnik, nie dość, że spory, to dzięki wielkiej, nieco hatchbackowej klapie z bardzo wygodnym dostępem.

Kto jeździł klasyczną szóstką wie, że to auto rasowe, o doskonałych właściwościach jezdnych, ale na dłuższych trasach bywały momenty zazdrości wobec wygodnie rozłożonych kierowców w „piątkach", o „siódemkach" nie wspominając. BMW 6 GT zachowało cechy sportowe, dodając do tego komfort i funkcjonalność.

ADRENALINY NIE BRAKUJE

Po kolei. W testowanym modelu, udostępnionym przez Bawaria Motors Gdańsk, zamontowano trzylitrowego diesla o mocy 265 KM i momencie obrotowym 620 Nm. Po ustawieniu skrzyni biegów na tryb sportowy można poszaleć używając automatu albo zamontowanych przy kierownicy manetek. Zmieniający się na czerwono kolor zegarów z pewnością pobudza „piekielną" energią. Do setki – 6 sekund.

Jest i wersja dla rozsądnych. W trybie eco – auto jeździ spokojniej (choć dalej szybko), a niebieski kolor na panelu z pewnością działa kojąco niczym niebiańskie obłoki. Połączenie estetyki, przestronności i komfortu czyni z BMW serii 6 Gran Turismo pioniera stylowej jazdy na długich trasach. Aktywne systemy układu jezdnego pozwalają w pełni wykorzystać właściwości jezdne, zapewniając imponującą zwinność przy każdej prędkości.

TRZY SILNIKI

BMW serii 6 Gran Turismo oferowane jest w trzech wersjach silnikowych. Cennik otwiera 630i GT, czyli dwulitrowa benzyna o mocy 258 KM i 400 Nm maksymalnego momentu. Tutaj możliwy jest tylko napęd na tylną oś. Wersja 640i GT to już silnik benzynowy o pojemności 3 l, mocy 340 KM i momencie 450 Nm.

W ofercie nie mogło zabraknąć diesla – trzylitrowy 630d GT oferuje moc 265 KM i moment obrotowy 620 Nm. Diesel i mocniejsza benzyna w opcji mogą być wyposażone w napęd xDrive.

Nowe 6GT z pewnością znajdzie nabywców. To pojazd komfortowy na długie trasy, ale też szybki i dynamiczny. Koniec z zazdrością wobec kierowców „piątek" i „siódemek". Szóstka też może być wygodna. Zapraszamy na jazdę testową do Bawaria Motors Gdańsk, al. Grunwaldzka 195.

POJEDYNEK RYSOWNIKÓW:

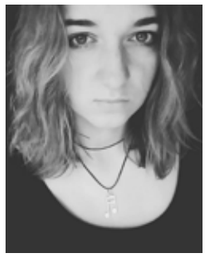
PIERWSZA GWIAZDKA

UNABLANCA vs ANNA ORBACZEWSKA

NA POJEDYNEK WYZYWA: MICHALINA DOMOŃ

Pamiętam jak jako dziecko z ekscytacją wyczekiwałam pierwszej gwiazdki. Pierwszy rozbłysk na niebie wywoływał emocje na miarę wielkiego odkrycia. Dziś pewnie zastanawiałabym się czy to na pewno gwiazda czy planeta. Ale dzieci nie mają takich dylematów. Ich wiara ma siłę sprawczą zaklinania rzeczywistości, podobnie jak tworzenie. Pierwsza gwiazdka to symboliczny znak, że możemy zacząć celebrować, to nadzieja, a podążanie za jej światłem sprawi, że dojdziemy do celu. Z czym skojarzyła się tym razem rysowniczkom – Klaudii Dopierale, która tworzy jako UNABLANCA i Annie Orbaczewskiej? Z czym wam się kojarzy? Będziecie jej wyczekiwać w tym roku?

UNABLANCA KLAUDIA DOPIERAŁA



Rysuję, bo...
rysowanie daje możliwość uczestniczenia w bajkach i jest umiejętnością pokazywania świata w sposób nieoczywisty.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał...
Madeline z serii książek Ludwiga Bemelmansa

Moją kreatywność pobudzają...
ambitne plany oraz nadmiar obowiązków

Artysta dojrzewa, kiedy...
stworzy już niemalże wszystko. Sztuce niezbędna jest choćby odrobina niedojrzałości

Największe wyzwanie to...
tworzenie ilustracji na prośbę dzieci. Od nich nie usłyszysz wyłącznie, że spoko rysujesz, one w wielu sytuacjach szczerze powiedzą, że mogłeś lepiej

Pierwsze wspomnienie pierwszej gwiazdki...
ucieczka pod stół na dźwięk dzwonka zbliżającego się Mikołaja.

Pod choinkę chciałabym dostać...
Volkswagena Transportera T1

W Świętego Mikołaja przestałam wierzyć, kiedy...
nigdy nie przestałam! Mikołaj istnieje, mimo, że nie zawsze objawia się nam jako facet z siwą brodą

Barszcz czy grzybowa? Z uszkami czy bez?
zupa z suszonych śliwek

Święta, święta, a po świętach...
będzie brakowało mi zapachu pierników i zapętlania "ding dong" śpiewanego przez Kayah

ANNA ORBACZEWSKA

Rysuję, bo...
muszę

Mój pierwszy rysunek przedstawiał...
moją matkę

Moją kreatywność pobudzają...
spacery po lesie i podróże, konfrontowanie się z tym co trudne

Artysta dojrzewa, kiedy...
zaczyna dostrzegać i akceptować swój cień

Największe wyzwanie to...
zachować spokój

Pierwsze wspomnienie pierwszej gwiazdki...
nie pamiętam

Pod choinkę chciałabym dostać...
to tajemnica

W Świętego Mikołaja przestałam wierzyć, kiedy...
cały czas wierzę

Barszcz czy grzybowa? Z uszkami czy bez?
barszcz bez uszek

Święta, święta, a po świętach...
wszystko jest umowne... można świętować dalej

KRZYSZTOF CHMIELEWSKI

ZAGLĄDAJĄC W PASZCZĘ REKINA

ROZMAWIAŁA: DAGMARA RYBICKA **/ FOTO:** KRZYSZTOF CHMIELEWSKI I ADRIANA ŁĘGOWIK-CHMIELEWSKA

Dzieli życie na pół. Jego świat dzieje się na lądzie i w wodzie. Jeden z najlepszych implantologów w kraju, „po godzinach", wraz żoną śmiało zagląda w oczy dzikiej przyrodzie, robiąc spektakularne zdjęcia podwodne i filmy dla stacji Discovery Channel. Poznając prawa natury upewnia się, że każdego dnia warto pielęgnować nasze tu i teraz. Doktor Krzysztof Chmielewski, właściciel SmileClinic, szczęście definiuje jako składową pracy, która jest pasją i miłości, która dodaje skrzydeł i pozwala mierzyć wysoko.

Ada i Krzysztof Chmielewscy

Można powiedzieć, że na rekinach zjadł Pan zęby?
Ha, ha, ha... na szczęście dla mnie nie. Z całą pewnością rekiny i nurkowanie z nimi jest dla mnie i żony olbrzymią pasją. Przygoda rozpoczęła się jeszcze w latach 80. i trwa do dzisiaj. Bez względu na miejsce, niemal każde nurkowanie to rodzaj wyjątkowego spotkania z podwodną fauną i florą. Ciepłe wody z przepięknym błękitem to nasze najczęstsze wyobrażenie i skojarzenie dotyczące aktywnego urlopu. Występują w nich często różne gatunki rekinów, w większości niegroźnych dla ludzi. Gdy na horyzoncie pojawia się rekin, wiele osób szuka najbliższej drogi ucieczki, z wyjątkiem płetwonurków. Oni najczęściej podążają na spotkanie z tymi niesamowitymi rybami.

Jak to się zaczęło, że z zacisza SmileClinic wyruszył Pan w dzikie okoliczności przyrody?
Najpierw było nurkowanie, potem zostałem lekarzem, ale przyroda była mi bardzo bliska od zawsze. Zanim zaczęliśmy z żoną współpracować przy podwodnych produkcjach filmowych, spędzaliśmy każdą wolną chwilę na nurkowaniu i utrwalaniu piękna podwodnego świata.

Wyprawy to sposób na udane małżeństwo?
Od samego początku związku wiedzieliśmy, że chcemy podróżować i spędzać czas razem. Coś, co nas dodatkowo połączyło to te same pasje: nurkowanie i fotografia, a później filmowanie. Każdy związek to ciągłe pasmo kompromisów, ale myślę, że najważniejsza dla nas jest przyjaźń trwająca już ponad 27 lat. Wyprawy dodatkowo łączą, ponieważ wspólnie stajemy przed szeregiem wyzwań i trudności, a zdarza się, że i niebezpieczeństw. Dzielenie się pięknymi chwilami jest wspaniałe, jednak życie to nie tylko rajska plaża, błękitne niebo, ciepła woda i drink z palemką. Dopiero w tych ekstremalnych momentach poznajemy drugą osobę, gdy Twoje życie zależy właśnie od niej.

Co dzieje się podczas kręcenia materiałów? Jest bardzo ostro?
Sytuacje mrożące krew w żyłach są elementem ryzyka ponoszonym przez filmowców, którzy chcą być blisko zwierząt. Strach jest potrzebny. To uczucie, które powie ci, że czas się wycofać i wracać do domu. Zdarzało nam się już być pomiędzy rekinami w ferworze żerowania, gdy musieliśmy wykorzystywać duże kamery, aby uniknąć pogryzienia. Takie momenty przeżyliśmy w Papui Nowej Gwinei.

Równie ciekawą przygodę mieliście z lwami morskimi na Alasce.
To zwierzęta bardzo ciekawskie i chętnie podpływają do płetwonurków. Stado około 15 lwów morskich najpierw pięknie nam pozowało do zdjęć, a następnie zaczęło się nami bawić chwytając swoimi zębami początkowo płetwy, potem próbując swoimi paszczami sprawdzić, czy nasze głowy się w nich zmieszczą. W takich chwilach opanowanie i spokój jest

jedynym rozwiązaniem. Odruchowa reakcja odepchnięcia zwierzęcia, lub ucieczka może zakończyć się tragicznie. Ostatnio spędziliśmy prawie miesiąc na wyprawie z wielorybami. To przepiękne, majestatyczne i delikatne zwierzęta. Jednak ssak morski, który ma ponad 16 metrów i waży około 40 ton może niechcący także być zagrożeniem. Nawet przypadkowe uderzenie płetwą ogonową ważącą ponad 2 tony potrafi zakończyć się połamaniem kości.

Który punkt na mapie świata zauroczył?
Jest ich wiele. Czasami widoki na lądzie są niezbyt atrakcyjne, ale za to pod wodą rozpoczyna się prawdziwa magia. Mamy z Adą kilka swoich ulubionych miejsc, do których lubimy wracać, jak np. Morze Czerwone, Wyspy Galapagos, Papua Nowa Gwinea, Polinezja Francuska, Królestwo Tonga i Alaska. Również Polska dla nas jest przepiękna i ma bardzo wiele do zaoferowania miłośnikom przyrody. Wiemy na pewno, że zabraknie życia na zobaczenie wielu innych miejsc, które chcielibyśmy odwiedzić, a są przecież też te, do których pragniemy wrócić.

Udało się policzyć zęby rekina?
Praktycznie jest to niemożliwe. Rekiny mają tą cechę, że w ciągu całego swojego życia wielokrotnie ich zęby są zastępowane nowymi. Tracą one część zębów, gdy pożerają swoją zdobycz lub w czasie ataków. Na dzień dzisiejszy naukowcy uważają, że jest ponad 400 gatunków rekinów. Pomiędzy nimi jest wiele różnic. Niektóre mogą być bardzo małe, mające zaledwie kilkadziesiąt centymetrów długości, jak i bardzo duże sięgające ponad 12 metrów, tak jak to jest w przypadku rekinów wielorybich. Oznacza to, że zęby mogą mieć różny kształt i wielkość. Te u żarłacza białego należą do jednych z najlepiej przystosowanych do odgryzania dużych kęsów. Żarłacz biały ma ich ponad 50 widocznych, jednakże bezpośrednio za nimi znajduje się dodatkowych pięć rzędów przygotowanych do zastąpienia utraconych. Według większości specjalistów można w przybliżeniu powiedzieć, że w ciągu całego życia – licząc także te utracone, lub wymienione – może ich mieć nawet 30 tysięcy.

Każdy może „otrzeć" się o rekina?
Większość z nas nigdy nie zobaczy rekina na żywo, chyba że w oceanarium. Obserwacja tych zwierząt w naturze to niepowtarzalne doświadczenie. W większości jest to bardzo bezpieczne. Zazwyczaj rekiny unikają kontaktu z ludźmi i częściej odpływają, gdy tylko wejdziemy do wody. Są oczywiście wyjątki, gdy niektóre gatunki stojące na szczycie piramidy pokarmowej nie przegapią okazji, aby sprawdzić czy przypadkiem jakiś smakowity kąsek nie unosi się na wodzie.

Gdzie znajduje się cienka czerwona linia, której nigdy Pan nie przekroczy?
Ustaliliśmy z Adą granice i wiemy, że ich nie przekroczymy. Może tym być nieodpowiednie miejsce i czas. Nie wejdziemy do wody z żarłaczami białymi, tygrysimi lub tępogłowymi, gdy jest bardzo niska przejrzystość wody lub gdy są nadmiernie pobudzone. Nurkowanie w ciepłej krystalicznie czystej wodzie i przy pięknej pogodzie to luksus. Przy produkcjach filmowych, często trzeba sprostać innym wyzwaniom. Silny wiatr, falowanie wody, mała przejrzystość, prądy pod wodą, niebezpiecznie zwierzęta - to tylko kilka zmiennych w równaniu do określenia ryzyka i granicy bezpieczeństwa.

Pomaga szósty zmysł, intuicja, czy umiejętność dopasowania się i wiedza?
Szósty zmysł i intuicja to kobieca domena, więc Ada jest w tym temacie ekspertem. Natomiast bez dobrego wyszkolenia, kondycji i wiedzy, wiele wypraw nie byłoby w ogóle możliwych. Woda to żywioł. Bez przerwy pogłębiamy więc swoją wiedzę, zarówno czerpiąc z własnych doświadczeń, ale i obserwując i naśladując innych. Z wielką niecierpliwością czekamy w tej chwili na pojawienie się najnowszej serii BBC „Blue Planet 2". Są to przepiękne produkcje filmowe, które pozwalają nam zobaczyć niesamowite sceny i zwierzęta dostępne tylko dla wybranych na żywo. Mamy to szczęście, że czerpiemy wiedzę też bezpośrednio od reżyserów, operatorów kamer i producentów zaangażowanych w produkcje przyrodnicze, ale także w duże projekty filmowe, jak np. James Bond. To nieocenione źródło wiedzy i informacji

Pogodził się Pan, że świat zwierząt bywa bezwzględny i łańcuch pokarmowy jest nieunikniony?
To nie jest łatwe. Prościej jest nam obserwować takie interakcje w środowisku wodnym, niż lądowym. Nigdy nie zapomnę jednej z wypraw, gdy byliśmy świadkami przeprawy stada zebr przez rzekę Mara w Kenii. Krokodyle wykorzystują ten moment jako czas wyśmienitej uczty. Oglądanie takich scen w telewizji nie oddaje pełnego dramatu tego, co się dzieje. Do dziś pamiętamy z żoną zapach krwi w powietrzu i przeraźliwe odgłosy walki o życie. Podobnie jest, gdy obserwujemy polowania innych zwierząt morskich, takich jak rekiny, orki, czy delfiny. My ludzie, nadajemy często cechy ludzkie innym zwierzętom próbując je zrozumieć, lub nadać ich zachowaniu specjalne znaczenie. Prawdziwe życie jest bardziej brutalne i bezwzględne. Nie zawsze mały niedźwiadek jest słodką przytulanką, a delfin przyjaznym wodnym ssakiem. Są to przeżycia wywołujące silne emocje.

Dzika natura zmienia?
Tak. Za każdym razem, gdy wracamy z odległych zakątków do domu, doceniamy to co mamy i kim jesteśmy. Łatwo jest utracić dystans w codziennym życiu pełnym trosk i problemów, z którymi każdy z nas musi się zmierzyć. Narzekamy, że jest nam trudno lub mamy za mało, ale gdy udaje nam się oderwać od tej codzienności i doświadczyć prawdziwej biedy, albo zobaczyć miejsca, w których pierwotne instynkty żądzą życiem, to są to momenty skłaniające do refleksji nad tym co mamy, kim jesteśmy i czego faktycznie chcemy od życia.

Marzenie, które chcieliby Państwo uwiecznić?
Nurkowanie z krokodylami w delcie rzeki Okawango to jedno z marzeń, które jest na naszej liście. Mamy mentorów, którzy są naszymi przewodnikami i pod ich czujnym okiem jest to możliwe. Inne to nurkowanie na Antarktydzie, zwłaszcza w obrębie amerykańskiej bazy badawczej MacMurdo Station. Ta realizacja może okazać się bardzo trudna, ale kto wie, przecież marzenia się spełniają. ■

FAMILY SPOT

PROJEKT: JOANNA MORKOWSKA – SAJ, SAJE ARCHITEKCI **/ FOTO:** FOTO&MOHITO

Family Spot to 89-metrowy, dwupoziomowy apartament dla pięcioosobowej rodziny. Projektanci przystąpili do aranżacji wnętrza gdy budynek był w trakcie budowy, co umożliwiło zmiany zarówno budowlane, jak i instalacyjne. Ponadto, właścicielom zależało na tym, aby wygospodarować jak najwięcej przestrzeni użytkowej, a samo wnętrze miało być utrzymane w stylu skandynawskim

Projektanci pozbyli się tradycyjnych grzejników na rzecz ogrzewania podłogowego. Zmniejszono też grubość ścianek, a w projekcie znalazło się również miejsce na dużą liczbę szafek i schowków, które rozmieszczono w taki sposób, by nie pomniejszyć przestrzeni użytkowej.

„Schowek" to drugie imię tej realizacji. Stąd też wziął się pomysł na zabudowę nad sofą. Cała jedna ściana w przedpokoju jest zagospodarowana przez zabudowę meblową, która płynnie przechodzi w mebel RTV. Przestrzeń pod schodami również jest zabudowana szafami.

Właścicielom zależało na tym, aby każdy z domowników miał swój azyl, a część dzienna była wygodną przestrzenią dla wszystkich członków rodziny. Górny poziom został zaprojektowany wyłącznie na potrzeby dzieci. Młodzi domownicy mają do swojej dyspozycji trzy sypialnie i łazienkę. Aż trudno uwierzyć, że wszystko pomieściło się na 33 metrach kwadratowych.

Dolny poziom mieszkania to strefa dzienna z salonem, kuchnią, której naturalnym przedłużeniem jest duży taras, łazienką i holem z otwartą klatką schodową. Na dole też znalazła swoje miejsce sypiania gospodarzy.

Właściciele chcieli wnętrze w jasnych barwach, pasujących do stylu skandynawskiego. Szarość i bielone drewno były kolorystycznym punktem wyjścia. Ciekawym elementem dekoratorskim są ceglane okładziny ścienne za telewizorem i przy stole. Naturalny kolor cegieł pokryty został jasnoszarą przetartą farbą.

Inną subtelną dekoracją jest tapeta z motywem ptaków w locie. Ozdabia ona ścianę klatki schodowej oraz ściany w kuchni nad blatem. Tutaj tapeta została zabezpieczona szkłem. Na jasnej bazie kolorystycznej odważnie prezentują się kolorowe dodatki, jak tapicerowane krzesła firmy Iker, czy grafiki ścienne autorstwa Magdaleny Pankiewicz.

OSKAR ZIĘTA

DMUCHANY DESIGN

AUTORKA: MALWINA TALAŚKA

Zastanawialiście się kiedyś jakby to było, gdybyśmy nie musieli męczyć się po zakupie mebli z ich ciężką konstrukcją, zaś potem z monotonnym składaniem w domu, za pomocą instrukcji, które nierzadko okazują się wyzwaniem? Gdyby można było po prostu wybrać mebel w sklepie, zapakować do torebki, a w domu tylko nadmuchać, a on nie straciłyby na swojej stabilności? Marzenie? Już nie tylko! Wszystko to za sprawą polskiego projektanta Oskara Zięty.

Prace architekta zachwycają, a także pociągają swoją innowacyjnością oraz niepowtarzalnością. Jego twory brytyjski magazyn „Wired" nazwał „meblami przyszłości". Zaś on sam siebie nazywa „projektantem procesów technologicznych. Tym co charakteryzuje meble architekta jest ich lekkość, a jednocześnie duża wytrzymałość oraz stabilność. Najbardziej znany wynalazek Zięty, czyli stołek Plopp, jest w stanie utrzymać nawet 2-tonowy ciężar! Jego cena zaczyna się od 720 zł.

Projektant specjalizuje się w opracowanej przez siebie technologii FiDU, nad którą pracował z całym sztabem naukowców skupionych wokół Politechniki Federalnej w Zurychu. Jest to specjalna metoda obróbki, która pozwala ograniczyć wagę danego przedmiotu. Ta technologia pierwszorzędnie znalazła ujście w projektowaniu mebli, ale na tym nie koniec. W przyszłości może znaleźć swoje odbicie w architekturze, górnictwie, a nawet w astronomii.

Metoda polega na wycięciu jednolitego, pożądanego kształtu z dwóch powłok metalowych: może to być przykładowo stal, miedź czy aluminium i szczelnym zespawaniu ich ze sobą. Następnie zostaje w nie wpompowane powietrze bądź inne medium, co pozwala nadać meblowi trójwymiarowość. Na tym etapie materiał zostaje poddany wysokiemu ciśnieniu.

Podczas tego procesu nie sposób do końca zapanować nad produkcją. Z tego powodu każdy mebel jest unikalny. Jak przyznaje Oskar Zięta, to nie on projektuje małe wgniecenia na materiale, to raczej materiał pokazuje „swoją twarz". Niektóre meble oprócz nadmuchiwania można również wypiec w domowym piekarniku... jak babeczki.

Jednak prace Polaka nie ograniczają się wyłącznie do stołków. W ofercie jego sklepu można znaleźć również lustra, stoliki do kawy, ławki, krzesła, wieszaki oraz wiele innych przedmiotów. Technologię FiDU można również wykorzystać przy produkcji większych obiektów. Projektant, na dziedzińcu Victoria Albert Museum w 2010 r., stworzył nietypową fontannę „Blow and Roll" z 20-metrowych, nadmuchanych elementów.

Oskar Zięta z wykształcenia jest architektem. Po ukończonych studiach architektonicznych w Polsce, wyjechał na stypendium do Szwajcarskiego Instytutu Technologicznego w Zurychu. Jego prace można oglądać w 28 muzeach na całym świecie, w tym np. w Museum of Modern Art w Nowym Jorku. Architekt jest również założycielem firmy Zieta Prozessdesign.

Hästens
Since 1852
WYPRZEDAŻ
CENY ŁÓŻEK
OD 13 900 PLN
HÄSTENS STORE SOPOT AL. NIEPODLEGŁOŚCI 940 TEL. 58 342 47 35
HÄSTENS STORE WARSZAWA UL. MALBORSKA 41 TEL. 22 331 17 07
HÄSTENS STORE POZNAŃ UL. GŁOGOWSKA 265A TEL. 61 646 00 66
HÄSTENS STORE WARSZAWA 2 UL. PUŁAWSKA 523 TEL. 22 30 00 460
WWW.LOZKAHASTENS.PL

Emmaljunga 2018
Nowość NXT 60
PremiumBaby
SOPOT AL. NIEPODLEGŁOŚCI 940 TEL. 58 341 41 42 sopot@premiumbaby.pl
POZNAŃ UL. GŁOGOWSKA 265A TEL. 61 646 00 67 poznan@premiumbaby.pl
PREMIUMBABY.PL

WHITE CHRISTMAS W KLIMACIE HYGGE

Rzeźba Golden Jellyfish, lampion Cassiopeia, rzeźba Christmas Tree, kubki 4 Seasons (4 szt. w komplecie), talerzyki 4 Seasons (4 szt. w komplecie), zestaw srebrnych sztućców nora (komplet dla 4 osób - 16 szt.)

Rzeźba Christmas Tree, latarenka Hexagon

Miękkie dywany i narzuty w ciepłych barwach wprowadzają kreują, świąteczną atmosferę

Zastawa stołowa nora

Świecznik House

Talerzyki Four Seasons

Świecznik Drop

Puszysty dywan BoConcept

KATARZYNA JĘDRUSZCZAK
BoConcept Gdynia

W BoConcept mamy mnóstwo świetnych, oryginalnych ozdób świątecznych. Świąteczne dodatki dekoracyjne od BoConcept można wykorzystać jako dopełnienie panującego motywu lub stworzyć kontrast w formie kilku wyrazistych akcentów. Wszystkie dekoracje są designerskie, wyrafinowane, nietandetne. Z pewnością będą służyć przez wiele lat.

Ciepłą świąteczną atmosferę budują nie tylko dodatki. Warto zwrócić uwagę na nasze delikatne, ręcznie tkane pledy w naturalnych barwach oraz na nową, minimalistyczną i funkcjonalną zastawę stołową nora od BoConcept, która będzie piękną oprawą dla świątecznych potraw.

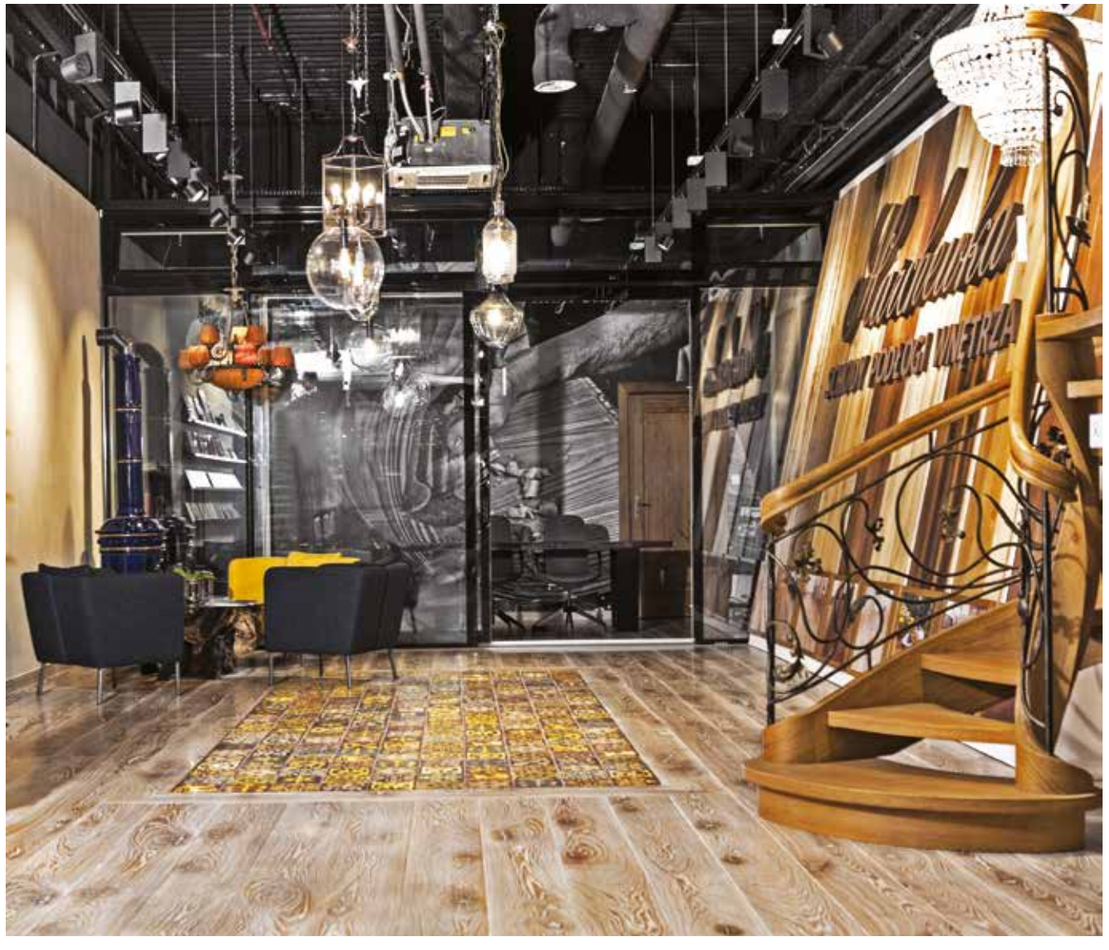
BoConcept to także dobry adres, aby znaleźć wyjątkowy prezent dla swoich bliskich. Wszystkie zakupy pięknie zapakujemy, aby cieszyły oko oraz miło zaskoczyły rodzinę i przyjaciół. Ponadto, do Wigilii wszystkie dodatki świąteczne mamy w atrakcyjnej promocji.

BoConcept – Gdynia, ul. Legionów 112, budynek Altus (wejście od Al. Zwycięstwa)
Tel: 667 500 100 www.boconceptgdynia.pl fb: BoConcept-Trójmiasto

SALON

Galeria City Meble, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 211, joanna@marchewka.pl, tel. 792 496 505

SCHODY · PODŁOGI · OKNA · OŚWIETLENIE



Marchewka® · PINUS® · Vangelis Chandeliers

www.marchewka.pl www.pinus-okna.pl www.vangelischandeliers.com/pl

PŁYTKI SUPREME, FLAVIKER
Supreme to doskonały włoski design. Płytki imitują trawertyn, niezwykle ozdobny kamień używany dawniej przy produkcji posągów i waz. Supreme doskonale pasuje zarówno na ściany, jak i na podłogi-także przy ogrzewaniu podłogowym. Szlachetny urok trawertynu wprowadzi elegancję do każdego wnętrza.

www.studiodago.pl

UMYWALKA NABLATOWA, JAŻDŻEWSKI
Umywalki to nieodłączny element każdej łazienki, warto więc wybrać rozwiązanie, które będzie nie tylko funkcjonalne, ale także efektowne. Umywalki nablatowe doskonale spełniają te wymagania, stanowiąc stylowe wykończenie każdej nowoczesnej, a jednocześnie zmysłowej łazienki.

www.jazdzewski.com.pl

ZMYSŁOWA ŁAZIENKA

Niezależnie od możliwości finansowych, łazienka jest wnętrzem, które zachęca do indywidualnych kreacji, ośmiela do realizowania niekonwencjonalnych i awangardowych rozwiązań, a współczesne wzornictwo stwarza ku temu naprawdę spore możliwości. Poza tym to pomieszczenie oddziałuje na różne zmysły, wzrok, dotyk, węch, dlatego opłaca się dobrze przemyśleć aranżację i być bezkompromisowym przy wyborze materiałów. Dzięki temu będziemy czuć się tu dobrze przez wiele kolejnych lat. Liczy się efektowność i funkcjonalność, a jak uda nam się to otulić zmysłowym dotykiem wyobraźni… – sukces gwarantowany!

Autor: Klaudia Krause

AXOR ONE, HANSGROHE
Jednym słowem - mistrzowski minimalizm. Axor One manifestuje swą suwerenność pogłębiając pojęcie przestrzeni pod prysznicem. Płaszczyzny o idealnych proporcjach, łagodne zaokrąglenia i smukła sylwetka czynią z modułu termostatycznego dzieło wzornictwa. Wystarczy nacisnąć odpowiedni klawisz palcem, dłonią lub łokciem, a wybrany prysznic już działa. Firma Imex Top 32 oferuje szeroką, kompleksową gamę produktów wyposażenia łazienek, mozaik, renomowanych producentów, w tym m.in. właśnie Hansgrohe.

www.geberit.pl

BAULA, UNIQUE WOOD DESIGN
Unique Wood Design to rodzinna firma, której początki sięgają roku 1979. Ekskluzywna, niepowtarzalna, drewniana wanna Baula dostępna jest w różnych gatunkach drewna. Wymiary tej wanny to 185x95x64 cm. Wanna w całości wykonana jest z naturalnego drewna, pokryta specjalnymi impregnatami chroniącymi drewno przed wodą, uszkodzeniami mechanicznymi oraz środkami chemicznymi. Jej wyjątkowy design zadowoli nawet najbardziej wysublimowane gusta klientów.

www.uniquewood.pl

Rok założenia 1938
EKPOL
meble kuchenne

Tworzymy kuchnie z pasją..

Salon firmowy ul. Gdańska 29, 84-240, Reda tel. 58 678 30 80, e-mail: ekpol@ekpol.eu, www.ekpol.eu

REKLAMA

Jażdżewski
25 LAT NA RYNKU

Salon łazienkowy Jażdżewski
płytki ceramiczne • armatura sanitarna • meble łazienkowe • chemia budowlana
projektowanie • sprzedaż • wykonastwo

Salon łazienkowy Jażdżewski
ul. Gdyńska 49,
Tuchom k. Chwaszczyna

Kontakt:
tel. 058 685 42 11
kom. 603 930 726
Wykonastwo: 607 587 056

www.jazdzewski.com.pl
salon@jazdzewski.com.pl

ŚWIĘTA,ŚWIĘTA...

Świąteczna kolekcja Sylwii Majdan to proste, dopasowane sukienki, przyjemnie otulające swetry, welwetowe bluzki, połyskliwe spodnie. Butelkowa zieleń, czerwień i czerń zostały w tym sezonie przełamane bielą i złotem. Przebojem tej zimy ma szansę stać się błękitna sukienka Fabienne, pięknie wpisująca się w świąteczny i noworoczny klimat.

ad

'48
ière Maison

Projekty: Sylwia Majdan
Zdjęcia: Adam Fedorowicz
MUA: Maja Holcman-Lasota
Włosy: Fryzjerskie Atelier Katarzyny Klim
Modelka: Weronika Szmajdzińska
Miejsce: Riviera Maison

MODA I DESIGN

W przestrzeni showroomu Deska Design w Gdańsku odbyła się pierwsza edycja Open Mind: fashion&design – połączenie mody i designu w jednym. Udział w wydarzeniu wzięło ponad 300 gości, którzy obejrzeli łącznie dziewięć kolekcji polskich, w tym trójmiejskich projektantów, a także występ aktorów z Teatru Muzycznego w Gdyni.

Na wybiegu podziwialiśmy kolekcje takich projektantów, jak: Emwudesign Małgorzata Wasik i Tomasz Kargul, Liholat, modę na co dzień Joanny Szmidt, typowo zimową kolekcję Grażyny Paturalskiej Grace Collection, kolekcję „Matki i Córki" Michała Starosta oversizowe propozycje Patryka Wojciechowskiego (PHI Concept), karnawałową kolekcję marki Kalska oraz kolekcję "Odczynniki" Anety Popławskiej zainspirowaną postacią Marii Skłodowskiej-Curie.

Całość zebranych środków przekazano na leczenie małej Zuzi, która choruje na mózgowe porażenie dziecięce. Z historią Zuzi można się zapoznać na stronie www.zuziadukarska.pl. A tymczasem zapoznajcie się z najciekawszymi stylizacjami zaprezentowanymi przez polskich projektantów. mp

Fot. Krzysztof Nowosielski

Aneta Popławska

Aneta Popławska

Grace Collection - Grażyna Paturalska

Grace Collection - Grażyna Paturalska

Grace Collection - Grażyna Paturalska

Grace Collection - Grażyna Paturalska

Grace Collection - Grażyna Paturalska

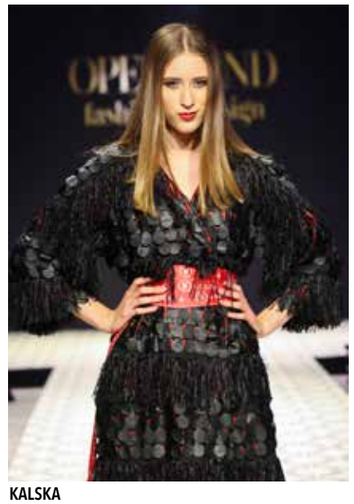
Grace Collection - Grażyna Paturalska

Fot. Krzysztof Nowosielski

KALSKA

KALSKA

KALSKA



KALSKA

KALSKA

Joanna Szmidt

Joanna Szmidt

PHI Concept - Patryk Wojciechowski

PHI Concept - Patryk Wojciechowski

PHI Concept - Patryk Wojciechowski

Fot. Krzysztof Nowosielski

LIHOLAT

LIHOLAT

Michał Starost

Fot. Krzysztof Nowosielski

Emwudesign - Małgorzata Wasik i Tomasz Kargul

Emwudesign - Małgorzata Wasik i Tomasz Kargul

Emwudesign - Małgorzata Wasik i Tomasz Kargul

Michał Starost

Michał Starost

Michał Starost

Emwudesign - Małgorzata Wasik i Tomasz Kargul

LIHOLAT

LIHOLAT

Michał Starost

Michał Starost

Michał Starost

MADE IN TRICITY

KRÓLICZE USZY OD USZYTE

AUTORKA: JUSTYNA MICHALKIEWICZ - WALOSZEK

Marta Gawroniak to przykład osoby, w której macierzyństwo wyzwoliło pokłady nieznanej dotąd energii. Gdyby nie synek, być może nigdy nie stałaby się właścicielką dziecięcej marki odzieżowej, którą pokochali sami Anna i Robert Lewandowscy. Historia brandu Uszyte to przykład, że wszystko jest możliwe, a życie może w każdej chwili odwrócić się o 180 stopni.

Uszyte to nazwa dwuznaczna. Jej pierwsze znaczenie czyta się dosłownie. Drugie natomiast zrozu-miemy dopiero po przecięciu słowa na pół - Uszy Te. I właśnie Uszy Te czynią markę tak wyjątko-wą. Historia marki sięga roku… 2017. To właśnie wtedy, Marta Gawroniak, która do tej pory pra-cowała jako kierownik recepcji w ośrodku wczasów zdrowotnych, postanowiła zrobić coś tylko i wyłącznie dla siebie. I chociaż nigdy wcześniej nie miała bliższego kontaktu z maszyną do szycia, wybrała kurs krawiecki.

Od razu rzuciła się na głęboką wodę i postanowiła uszyć bluzę z uszami dla synka. Jeszcze wtedy nie sądziła, że będzie to prototyp jej flagowego produktu. Ba! Nie przypuszczała nawet, że ktokol-wiek będzie chciał taką bluzę kupić. Synek był pierwszym testerem bluzy uszytej przez mamę, a swobodnie zwisające królicze uszy zbierały coraz więcej pochlebnych opinii wśród znajomych.

- Dlaczego akurat uszy? Odpowiedź jest banalnie prosta. Chciałam, żeby synek miał bluzę z uszami. Nie mogłam znaleźć tej idealnej w internecie, więc uszyłam ją sama. Słowem, które określa moją markę od samego początku jest spontaniczność. Spontanicznie zdecydowałam, że na kursie uszyję bluzę z uszami, spontanicznie zdecydowaliśmy z narzeczonym, że może warto przekuć to w biznes i spontanicznie mój Artur wymyślił nazwę firmy **- śmieje się Marta.**

Marta sama tworzy nazwy swoich produktów. W ten sposób powstały już m.in. Przysmak Misia, Szary Szmeglaczek, czy plecak Polarny Królik. Bo warto podkreślić, że Uszyte to nie tylko bluzy i kombinezony, ale również plecaki. Niedawno pojawiła się również kolekcja dla dorosłych, z tym samym motywem zwisających uszu.

Na ten moment, flagowymi produktami marki są kombinezony i bluzy: musztardowy Przysmak Mi-sia oraz Szary Szmerglaczek. Marka ekspresowo obiegła polskie media, kiedy to Anna Lewandowska zamieściła zdjęcie Klary w ubranku od Uszyte i oznaczyła markę na swoim Instagramie.

- Myślę, że do odważnych świat należy. Napisałam do Anny, czy mogę jej sprezentować bluzę. Od-pisała, że chętnie ją kupi, ale rzadko reklamuje u siebie inne marki, więc nie może mi tego obiecać. To było szalenie miłe, że oznaczyła naszą markę pod zdjęciem Klary w kombinezonie. Zrobiła to bezinteresownie, za co jestem bardzo wdzięczna **- dodaje Marta.**

Od króliczych uszu wszystko się zaczęło, więc na długo pozostaną w ofercie marki. W planach są natomiast nowe pomysły, które nieco odbiegają od pierwotnego produktu. Podczas gdy szyciem bluz, kombinezonów i plecaków zajmuje się dobra szwalnia, Marta spędza godziny przy maszynie tworząc nowe pomysły. W planach mocniejsze zaistnienie na rynku polskim oraz ekspansja zagraniczna.

NAWROCKI | CLINIC

SIMPLANT
IMPLANT plus KORONA
w jeden dzień

FILOZOFIA LECZENIA

Dbając o komfort naszych pacjentów, proponujemy najnowocześniejsze rozwiązania dotyczące uzupełnienia braków zębowych. Zabieg jest planowany z wykorzystaniem oprogramowania SIMPLANT, co daje możliwość natychmiastowej odbudowy braków zębowych, dzięki czemu pacjent jeszcze tego samego dnia wychodzi z naszej Kliniki z nowym uśmiechem :)

www.nawrockiclinic.com

NAWROCKI CLINIC

IMPLANT I KORONA W JEDEN DZIEŃ! TO JUŻ NA PRAWDĘ MOŻLIWE

AUTOR: LEK. STOM. MICHAŁ NAWROCKI

Różnica między porażką i sukcesem to robienie czegoś prawie dobrze i robienie czegoś idealnie dobrze - słowa te zostały wypowiedziane przez amerykańskiego impresjonistę Edwarda Simmonsa, żyjącego na przełomie XIX i XX wieku. Możemy je odnieść do wielu dziedzin naszego codziennego życia, zarówno zawodowego, jak i prywatnego. Bardzo dobrze wpisują się one również w naszą pracę - lekarzy stomatologów i implantologów.

uśmiech pacjenta przed leczeniem

uśmiech zadowolonego pacjenta po zakończonym leczeniu

Kluczem do sukcesu w każdym leczeniu implanto-protetycznym jest prawidłowe zaplanowanie zabiegu, zarówno pod kątem chirurgicznym, jak również, a może przede wszystkim, protetycznym. Musimy wiedzieć co chcemy osiągnąć, jakie są nasze możliwości, warunki u pacjenta, jak będzie wyglądać ostateczne uzupełnienie. Musimy umieć zwizualizować nasz plan leczenia pacjentowi, tak aby jeszcze przed jego podjęciem, pacjent wiedział na co się decyduje.

Dzięki temu możemy przedyskutować korzyści wynikające z danego rozwiązania, wytłumaczyć czemu np. most przykręcony na stałe w jamie ustnej do implantów będzie lepszym i bardziej komfortowym rozwiązaniem niż proteza ruchoma - praca wyjmowana. W przypadku występowania braków zębowych, najlepszym rozwiązaniem jest zastosowanie implantów – wszczepów tytanowych, na których wykonana jest odbudowa protetyczna. Może to być pojedyncza korona, most odbudowujący większe braki zębowe lub całkowite bezzębie.

Jeszcze niedawno pacjent po wszczepieniu implantów, musiał czekać od 3 do 6 miesięcy na odbudowę protetyczną, tak aby implant mógł ulec integracji z kością. Powodowało to oczywiście dyskomfort oraz wymagało różnego rodzaju uzupełnień tymczasowych, często ruchomych, wykonywanych ze względów estetycznych. W każdej dziedzinie medycyny widoczny jest bardzo szybki rozwój, również jest to niesłychanie odczuwalne w stomatologii.

Obecnie, stosując techniki cyfrowe, możemy oddać estetyczne uzupełnienie tymczasowe połączone z implantami, już w dniu zabiegu. Dzięki rozwojowi technologii cyfrowych wszczepianie implantów i natychmiastowa odbudowa nigdy jeszcze nie była tak szybka, komfortowa i dostępna dla pacjentów. Zawdzięczamy to tak zwanej nawigacji komputerowej.

W naszej klinice wykorzystuję program SIMPLANT, dzięki któremu mogę zaplanować idealną w danych warunkach pozycję implantu (ryc. 2, 4). Dzięki skanowaniu wewnątrzustnemu (ryc. 1), przy pomocy specjalnych skanerów optycznych, obraz całej jamy ustnej jest przeniesiony do komputera - możemy zaplanować odbudowę protetyczną.

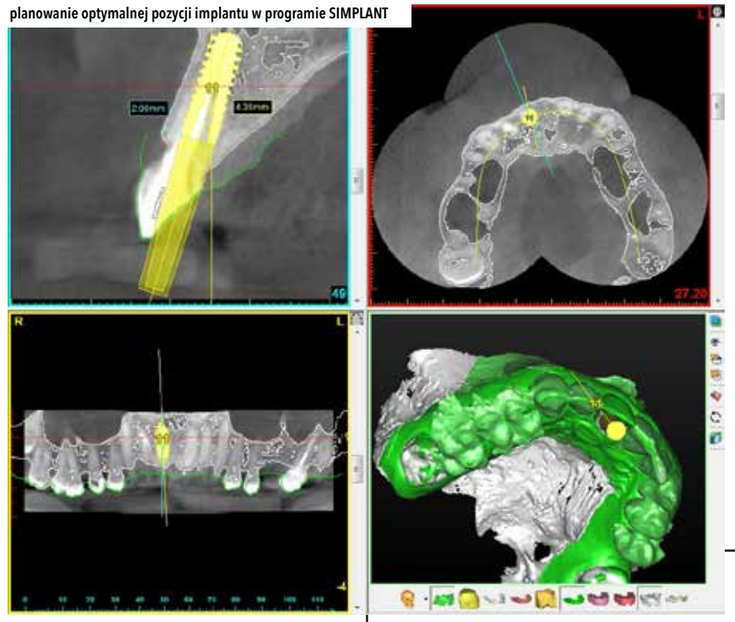
Na podstawie tych wszystkich danych, w Belgii drukowany jest szablon chirurgiczny pozwalający nam wszczepić implanty w jednej, zaplanowanej wcześniej pozycji. Na tym etapie nasz technik dentystyczny projektuje i wykonuje odbudowę protetyczną na podstawie otrzymanych plików cyfrowych.

Dzięki tym procedurom, w dniu zabiegu, po ekstrakcji zęba (np. z powodu jego pęknięcia), wykonuję natychmiastową implantację oraz oddaję koronę estetyczną tymczasową (na okres integracji implantu z kością). Korona ta zostaje wymieniona po 3-4 miesiącach na koronę ostateczną (ryc. 3). Pacjent przez cały czas ma pełne uzębienie, a jest to szczególnie ważne w strefie estetycznej.

Podobna procedura jest u pacjentów bezzębnych, u których wykonuje się tzw. Immediate Smile - natychmiastową odbudowę braków zębowych. Dzięki wcześniejszemu planowaniu, pacjent wychodzi po zabiegu bez ruchomej protezy, a z funkcjonalnymi, przymocowanymi do implantów mostami.

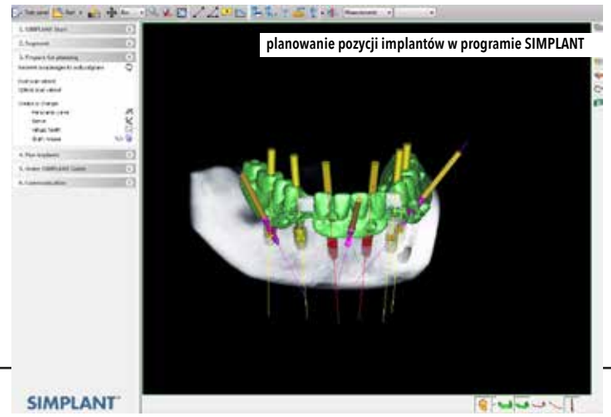
To czego pacjenci oczekują w chwili obecnej to nowoczesne rozwiązania, spełniające najwyższe wymogi estetyczne i dające maksymalny komfort użytkowania, a dzięki stosowanym technikom cyfrowym i najnowszym dostępnym urządzeniom jesteśmy w stanie temu sprostać.

planowanie optymalnej pozycji implantu w programie SIMPLANT



skanowanie wewnątrzustne obrazujące stan przed zabiegiem, ząb 11 ze względu na pęknięcie musi być usunięty

bardzo dobry efekt estetyczny, korona na implancie nie do odróżnienia od zębów sąsiednich



planowanie pozycji implantów w programie SIMPLANT

FUNKCJE SYSTEMU SIMPLANT

Analiza jakości tkanki kostnej - informacje te wpływają na dokładność planu leczenia oraz mogą pomóc w przygotowaniu zabiegu implantacji natychmiastowej.
Definiowanie miejsc kolizyjnych - program SimPlant wykrywa kolizje pomiędzy implantami, pomiędzy implantem a nerwem zębodołowym lub pomiędzy odbudowywanymi przestrzeniami.
Wirtualne zęby - wizualizacja estetycznej odbudowy protetycznej
Interaktywne obrazy 3D - Simplant pokazuje dokładną anatomię pacjenta w postaci interaktywnego planu leczenia włącznie z wizualizacją 3D
Natychmiastowy uśmiech - jeszcze przed zabiegiem technik dentystyczny może wykonać pracę protetyczną bazując na danych z programu SurgiGuide i modelu szczęki lub żuchwy pacjenta. Dzięki temu pacjent opuszcza klinikę z nowym uśmiechem bezpośrednio po zabiegu.

SIMPLANT W PIGUŁCE

Na System SIMPLANT składa się oprogramowanie SimPlant oraz szablony chirurgiczne SurgiGuide. Dzięki programowi SimPlant chirurg może dokładnie przygotować zabieg chirurgiczny. Opracowywany jest plan idealnego umiejscowienia implantów, zarówno w postaci obrazu dwuwymiarowego (2D), jak i trójwymiarowego (3D), biorąc pod uwagę aspekty kliniczne oraz estetyczne. Wizualizacja planu jest prostym środkiem służącym poprawie komunikacji między różnymi lekarzami/specjalistami, a także sposobem przedstawienia umiejscowienia implantów podczas zabiegu. Szablony SurgiGuide to indywidualnie wykonane wzorniki chirurgiczne. Jest to precyzyjny system, który podczas zabiegu wiernie odwzoruje pozycję implantu zaplanowaną wcześniej z pomocą programu SimPlant. Szablony te chronią chirurga przed niemiłymi niespodziankami w czasie zabiegu, a pacjentów przed rozczarowaniem po operacji!

Zalety leczenia z wykorzystaniem systemu SIMPLANT
- Lepsze przygotowanie do zabiegu - zarówno lekarza, jak i pacjenta
- Większa pewność lekarza i większe bezpieczeństwo dla pacjenta
- optymalne wszczepienie implantów
- Skrócenie czasu zabiegu
- Przewidywalność kosztów leczenia

DR JANUSZ ZDZITOWIECKI

OD CHIRURGII DO BIOCHEMII

ROZMAWIAŁA: DAGMARA RYBICKA

37 lat praktyki przy stole operacyjnym upewniło go w przeświadczeniu, że zawsze można wiedzieć więcej. Zafascynowany światem biochemii wierzy, że dzięki nauce świat stanie się lepszy, a ludzie zdrowsi. W zgodzie z maksymą primum non nocere, stawia pacjenta zawsze na pierwszym miejscu, niezależnie w jakich realiach przychodzi mu pracować. O obliczach medycyny, zaglądaniu do najmniejszych komórek ludzkiego organizmu i otyłości będącej zmorą młodego pokolenia, rozmawiam z doktorem Januszem Zdzitowieckim.

Lubił Pan biochemię na studiach?
Zdecydowanie nie. Świętej pamięci profesor Mariusz Żydowo, jeden z lepszych biochemików w Europie powtarzał, że dobry lekarz musi znać biochemię, bo inaczej nie zrozumie patologii choroby. Przyznaję, że miał rację.

Skąd zainteresowanie medycyną mitochondrialną?
To osobista potrzeba. Zgłębiając jej tajniki przekonałem się, że mam do czynienia z fascynującym światem biochemii, który niezwykle uzupełnia moje 37 letnie doświadczenie medyczne.

Czym jest medycyna mitochondrialna? Tak w prostych słowach...
Od ponad 40 lat w wielu ośrodkach badawczych w USA, Japonii i Europie toczą się badania nad procesami chemicznymi toczącymi się w pojedynczej komórce ciała ludzkiego. Jednym z pionierów biochemii komórkowej jest niemiecki naukowiec dr Franz Enzmann. Jego badania dowiodły, że u podstaw patologii narządów ciała ludzkiego leży zawsze proces zapalny, który uszkadza wytwarzanie i wykorzystanie energii w najmniejszych centrach energetycznych jakimi są mitochondria komórkowe. Brak energii do wykorzystania powoduje szereg zaburzeń wewnątrz każdej komórki. A z komórek składają się narządy, z narządów nasz organizm.

Medycyna mitochondrialna to przełom?
Myślę, że nie, natomiast jest uzupełnieniem medycyny konwencjonalnej opartej na najważniejszych odkryciach naukowych. Stanowi pogłębienie możliwości diagnostyki w oparciu o analizę biochemii komórki. Wszystkie komórki, za wyjątkiem czerwonych krwinek, mają identyczny metabolizm. Jeśli dokonamy analizy uszkodzeń komórek łatwych do pobrania oraz zbadamy substancje w nich zawarte i odniesiemy to do prawidłowego funkcjonowania, dowiemy się w jakich obszarach doszło do uszkodzenia. Na tej podstawie możliwy jest proces odwracania tego, co uległo zniszczeniu, czyli sterowania komórkami. Metoda logiczna,

Fot. Choudhury Safwat Gani

poparta diagnostyką. Nie nazywa choroby, tylko określa dominujący proces, dzięki czemu można go zahamować, odwrócić, a nawet wyeliminować.

Widzę, że w poznaniu tego, co siedzi w człowieku pomaga Panu analizator stanu biologicznego organizmu.
Technologia jest sprzymierzeńcem medycyny. Urządzenie jest oparte na analizie zaburzeń fali elektromagnetycznej. W kilka minut skanuje cały organizm dając precyzyjne dane dotyczące kilkudziesięciu parametrów naszego organizmu. Dzięki temu możemy dowiedzieć się czego nam w organizmie brakuje, czego mamy za dużo, jaki mamy metabolizm, zakwaszenie, nawodnienie, jak funkcjonują poszczególne narządy, itp. Każdy z parametrów możemy potwierdzić klasycznym badaniem w laboratorium.

Z jakimi schorzeniami przychodzą pacjenci do Pana?
Jest ich wiele, m.in. przewlekłe zmęczenie łączone z depresją. Zapalenia stawów, popularny RZS, przypadki boreliozy leczonej standardami bez zadowalających efektów. Również przebyte ostre infekcje, po których występuje zmęczenie i brak sił, aby wstać z łóżka.

Jaki związek ma medycyna mitochondrialna z chirurgią?
Pozwala optymalnie przygotować pacjentów do zabiegu, tak aby optymalizować ryzyko. Zmniejszać ewentualność powikłań do minimum. To się udaje. Bywa, że trwa nawet 4 miesiące.

Co takiego czeka pacjenta?
Zbieram dokładny wywiad. Większość objawów charakterystycznych dla metabolizmu komórki jest nietypowa. Poranne zmęczenie, pocenie się w nocy, potrzeba kilkukrotnego wstawania u młodych mężczyzn, mrowienie palców u rąk to objawy, jakie zrzucamy na karb szybkiego życia. Podobnie jest z napadami głodu, męczliwością mięśni i brakiem chęci do popołudniowej aktywności.

Tym razem stres nie zawinił?
Stres jest głównym czynnikiem, ale musimy jeszcze wziąć pod uwagę dietetykę. Współczesne odżywianie jest toksyczne. Dokładając do tego stres i wpływ substancji chemicznych, to nawet zwykła grypa potrafi doprowadzić do załamania zdrowia.

Dlaczego medycyna mitochondrialna jest tak mało znana?
Bo jest mała świadomość nie tylko wśród pacjentów, ale też wśród lekarzy. Wraz z ogromnym rozwojem medycyny, wystąpiło zjawisko wąskiej specjalizacji lekarzy. Postęp medycyny spowodował, ze lekarze zbyt rzadko pamiętają, że organizm człowieka jest jeden. My przygodę dopiero zaczynamy. Ja zainteresowałem się tą dziedziną medycyny z przyczyn osobistych, które z czasem przerodziły się w prawdziwą fascynację.

Novum wzbudza kontrowersje?
Biochemia komórki jest powszechnie znana od lat. Rozłożona na czynniki, w których tak naprawdę nie ma tajemnic poza genami mitochondrialnymi. Wprowadzenie do organizmu substancji, które sterują tymi procesami jest jak najbardziej poznane. Jedyny problem to kwestia akceptacji przez środowisko lekarskie. Nie tylko farmakopea, która zawiera opatentowane medykamenty leczy, ale również proste, zwykłe witaminy i mikroelementy podawane w odpowiednich stężeniach, sekwencji i stanach mogą przywrócić zdrowie.

Lekarze nie chcą uwierzyć?
Kłopotliwy jest brak dostępu do wiedzy, która dopiero dotarła do Polski. Jestem głęboko przekonany, że w ciągu najbliższych 3 – 5 lat dziesiątki, a być może setki lekarzy zainteresują się tą metodą, która nie tylko jest bardzo zdrowa, ale znakomicie uzupełnia obowiązujące leczenie, często pozwalając zredukować dawki podawanych leków.

Wierzy Pan w sprawczość antybiotyków? To konieczność?
Wylewanie dziecka z kąpielą jest zawsze złe. Znakomity mikrobiolog dr Alfred Samed był zdania, że antybiotyk jest złem, ale bywa niezbędny by uratować życie i zdrowie. Należy zachować zdrowy rozsądek.

Pochwala Pan szczepienia?
Uważam za niezbędne. Problemem najprawdopodobniej jest zbyt duża ilość szczepionek podawanych jednocześnie. Z dużą ciekawością przyglądam się tej wojnie. Jako dziadek chciałbym, aby moje wnuki otrzymywały szczepionki, których szczegółowy skład będę mógł przeczytać na stronach Ministerstwa Zdrowia. Myślę, o takiej informacji, w której rozpisana zostanie każda substancja. To się naszym dzieciom i wnukom należy.

Pomówmy o chirurgii. Jakie operacje wykonuje Pan najczęściej?
Operacje piersi po ciążach i laktacji, dzięki którym jesteśmy w stanie przywrócić wygląd sprzed macierzyństwa. Jako pierwszy na Wybrzeżu wykonałem rekonstrukcję piersi po jej odjęciu z powodu nowotworu z użyciem z tkanek własnych. W dorobku mam ich około stu i jestem pewien, że przynajmniej 1/3 z nich była „nowym życiem" dla pacjentek po chorobie nowotworowej. Wspólnie z dr Małgorzatą Łobodzińską zajmujemy się połamanymi nosami. Wbrew pozorom, niedrożność nosa w pewnym wieku zaczyna stanowić zagrożenie. Zabieg przywraca prawidłowe oddychanie i wygląd nosa. Trzecia grupa zabiegów do-

Fot. Maciej Pestka

tyczy wad wrodzonych struktur ucha. Odtwarzamy anatomiczne części, jednocześnie korygując kąt odstawania.

Czego pragnie męskie ciało? Powiększenia penisa?
Jak najbardziej. Zajmują się tym koledzy urolodzy i kilku chirurgów plastycznych w kraju. Z dostępnych mi informacji wynika, że jest to trend w sporej grupie mężczyzn. To precyzyjne zabiegi obarczone ryzykiem powikłań.

Zdarza się, że odmawia Pan zabiegu?
Tak. Jeśli ma to miejsce, to zazwyczaj w przypadku pacjentów określanych mianem hiper estetycznych, czyli takich, którzy oceniają siebie w krzywym zwierciadle. Stale próbują coś zmieniać, mimo, że w naszej ocenie nic nie trzeba robić, bądź wszystko już zostało wykonane, czasem nawet nadmiernie. Odmawiam, ponieważ prowadzi to do wynaturzenia i karykaturalnego wyglądu.

Oczekiwania pacjentów są Pana w stanie wciąż jeszcze zaskoczyć?
Oczywiście. Zdarzają się młodzi mężczyźni, którzy wędrując po gabinetach poprawiają sobie twarz. Zdarzyło się, że dwudziestolatek zaskoczył mnie tak bardzo, że nie byłem w stanie zgodzić się z tym, że osoba siedząca naprzeciw mnie jest tą samą ze zdjęcia w dowodzie osobistym. Pamiętam, że poszukiwał możliwości korekty żuchwy. Zabiegu, do którego trzeba mieć wskazania.

Pokazują zdjęcie Angeliny Jolie, czy Brada Pitta i mówią poproszę tak?
Zdarza się. Niemożliwym jest wykonanie kopii. Można zbliżyć pewne rysy, natomiast całkowitym nieporozumieniem jest żądanie wykonania twarzy ze zdjęcia.

Odsyła Pan pacjentów pod opiekę psychologa lub psychiatry?
Bardzo często z tego korzystam, dlatego, że prawidłowa motywacja do zabiegu to połowa sukcesu. Czasami ciężko jest wydobyć szczere wyznanie, dlaczego pacjent to robi. Dobra współpraca to 70 procent powodzenia. Spotykamy się z depresjami, więc operowanie osoby, która chce sobie poprawić humor zabiegiem jest ogromnym ryzykiem. Taka współpraca przynosi znakomite efekty.

Dla pana medycyna jest pasją?
To moja treść życia. Gdyby zadano mi pytanie, czy po raz drugi zacząłbym studia medyczne musiałbym się poważnie zastanowić. Warunki zewnętrzne w ciągu mojego całego życia zawodowego w Polsce były kompletnie nienormalne. Jedyne okresy, gdy rzeczywiście pracowałem w fantastycznych realiach to czas, gdy praktykowałem we francuskich szpitalach.

Bardzo odbiegamy od standardów?
To nie standardy są najważniejsze, a pewne narodowe cechy i sytuacja w publicznym sektorze zdrowia.

Medycyna pozwoli zatrzymać czas?
Nie przestaniemy się starzeć. Zewnętrzne oznaki są minimalizowane przez prawidłowy sposób życia, dietę i suplementację, bądź leczenie medycznymi preparatami. Największy błąd popełniany przez Polaków to jedzenie. Widoczny na tle ościennych narodów.

Jemy źle z niewiedzy?
Wynika to z tradycji i biedy. Polaków niestety nie stać na jedzenie wysokiej jakości. Niewielki procent odżywia się prawidłowo, reszta jest zmuszona jeść pokarmy wielkoprzemysłowe.

To katastrofa dla młodych.
Otyłe dzieci są problemem Europy. Karmione płatkami kukurydzianymi, chipsami, chlebem. To wszystko przecież węglowodany, których w diecie nie powinno być więcej, niż 20 procent. Takiej ilości, jaką dziennie sobie fundujemy nie jesteśmy w stanie przyswoić.

OCT – PRZEŁOM W DIAGNOSTYCE OKULISTYCZNEJ

ROZMAWIAŁA: MATYLDA PROMIEŃ

OCT - optyczna koherentna tomografia jest jedną z najnowocześniejszych metod diagnostycznych narządu wzroku. O zastosowaniu OCT rozmawiamy z lek. med. Agnieszką Panasik, kierownikiem poradni Centrum Medyczne OKO w Gdyni.

Kierownik Poradni NZOZ-OKO oraz z-ca ordynatora oddziału okulistycznego Szpitala Specjalistycznego w Starogardzie Gdańskim, Kierownik Przychodni Okulistycznej w Starogardzie Gdańskim.

Pani doktor, jakie jest zastosowanie OCT w diagnostyce chorób oczu?
Badanie OCT jest niezwykle użytecznym narzędziem służącym do diagnostyki schorzeń ciała szklistego, siatkówki czy nerwu wzrokowego. Wskazaniem do badania jest zwłaszcza wysiękowa postać zwyrodnienia plamki żółtej (AMD), retinopatia cukrzycowa, błony przedsiatkówkowe, otwory w plamce oraz jaskra.

Na czym polega badanie OCT?
Badanie prowadzone jest z użyciem spektralnego tomografu laserowego, brzmi poważnie ale badanie jest proste, szybkie, bezbolesne i niezwykle dokładne. W celu uwidocznienia odpowiedniego obszaru na dnie oka, lekarz prowadzący badanie poleca pacjentowi kierowanie wzroku na widoczny znaczek świetlny i powstrzymanie się przez chwilę od mrugania. W tym czasie tomograf zapisuje obraz który jest przekrojem przez wszystkie warstwy siatkówki i naczyniówki. Dzięki temu mamy możliwość precyzyjnej diagnostyki schorzeń obserwowanego obszaru.

Czy badanie można powtarzać?
Badanie OCT może być wielokrotnie powtarzane. Pozwala to na śledzenie przebiegu choroby, ocenę skuteczności stosowanych terapii, co w przypadku takich chorób jak AMD, jaskra lub retinopatia cukrzycowa – jest niezwykle ważne.

Jakie zastosowanie ma badanie OCT w przypadku jaskry?
Badanie to służy do pomiaru warstwy włókien nerwowych siatkówki, oceny wyglądu (topografii) nerwu wzrokowego, oraz analizy kompleksu komórek zwojowych w plamce.
Podczas badania aparat ocenia grubość włókien nerwowych siatkówki i porównuje z bazą normatywną czyli uśrednioną ilością dla populacji osób zdrowych. Komórki zwojowe siatkówki jako pierwsze ulegają uszkodzeniu i zanikowi w jaskrze, dzięki badaniu ocena ich ilości pomaga w wykryciu bardzo wczesnych zmian jaskrowych.

A jakie ma znaczenie badanie OCT w przypadku zwyrodnienia plamki (AMD)?
Zwyrodnienie plamki jest bardzo poważną chorobą powodującą uszkodzenie najważniejszego miejsca w oku odpowiadającego za widzenie. OCT pozwala dokładnie zobrazować zaburzenia dotyczące tego obszaru, dzięki temu możemy postawić diagnozę czy mamy do czynienia z postacią suchą czy wilgotną AMD. Co więcej, możemy zaobserwować moment przejścia postaci suchej w wysiękową wymagający natychmiastowego leczenia iniekcjami doszklistkowymi. Ma to ogromne znaczenie dla zachowania widzenia bo w postaci wysiękowej AMD czas rozpoczęcia terapii warunkuje powodzenie w procesie leczenia. Leczenie podejmujemy natychmiast.

Co daje nam diagnostyka OCT w przypadkach retinopatii cukrzycowej?
W przypadku cukrzycy pacjent traci widzenie z powodu obrzęku w plamce lub wylewów krwi do ciała szklistego na skutek tworzenia się nieprawidłowych naczyń. Badanie OCT pozwala na ocenę siatkówki w pierwszym przypadku. Dzięki temu, że uwidocznimy obrzęk w plamce możemy zastosować leczenie, iniekcje lub laseroterapię.

Czy Polacy chętnie poddają się badaniom diagnostycznym?
Świadomość jest coraz większa, ale cały czas niewystarczająca. Do okulisty idziemy najczęściej wtedy, gdy cierpimy na jakąś dolegliwość oka, zauważamy nagłe lub stopniowe pogorszenie widzenia, lub gdy trzeba dobrać lub zmienić okulary. Tylko nieliczni przestrzegają zalecenia, by wykonywać profilaktyczne badania kontrolne. Z wizytą nie należy zwlekać.

W jakim wieku należy wykonywać diagnostyczne badania profilaktyczne?
W każdym, niezależnie od tego, czy mamy lat 10, 40, czy 60. A już na pewno po 40. roku życia każdy powinien profilaktycznie zbadać wzrok i zmierzyć ciśnienie śródgałkowe u okulisty. Szczególnie gdy w rodzinie występują choroby i których wcześniej rozmawiałyśmy. Choroby oczu często rozwijają się podstępnie, długo nie dają objawów. W obecnych czasach jesteśmy w tej szczęśliwej sytuacji, że mamy niesamowite możliwości diagnostyczne. Nigdy dotąd medycyna nie oferowała tak wielu precyzyjnych i dokładnych badań których wykonanie chroni nas przed utratą najważniejszego ze zmysłów- wzroku.
Pamiętajmy, że lepiej zapobiegać niż leczyć.

CENTRUM MEDYCZNE OKO

Centrum Medyczne OKO
Gdynia, ul. Śląska 35-37
Poradnia NFZ: tel. 58 350 89 07.
Poradnia prywatna: tel. 58 352 00 58
www.nzoz-oko.pl

RENEW INSTITUTE

REWOLUCJA W LECZENIU SKÓRY DR OBAGI, NOWE ZABIEGI PROSTO Z BEVERLY HILLS

AUTORKA: MATYLDA PROMIEŃ **/ FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Na skórze odbija się historia całego naszego życia. Bezlitośnie obnaża wiek, predyspozycje genetyczne, styl życia, dietę, wpływ środowiska oraz promieniowania słonecznego. Z biegiem czasu czynniki te mają coraz większy wpływ na powstawanie widocznych oznak starzenia się skóry. Proces ten oczywiście można spowolnić, a z pomocą przychodzi medycyna. Przełomowym odkryciem są preparaty przeciwstarzeniowe ZO Skin Health opracowane tak, aby zapobiegać procesom starzenia się skóry jednocześnie niwelując ich objawy. Ich działanie sprawdziliśmy w ReNew Institute w Sopocie.

Pomysłodawcą ZO Skin Health jest dr Zein Obagi, światowej sławy dermatolog, pionier w zakresie zaawansowanych rozwiązań dotyczących pielęgnacji skóry. Dzięki swoim przełomowym odkryciom, stał się synonimem efektywnej i holistycznej pielęgnacji skóry. Mówiąc wprost - ponownie zdefiniował i pogłębił naukę o zdrowiu skóry.

Dr Obagi opracował metodę 5 kroków, czyli uniwersalny program zapewniający pielęgnację i profilaktykę dla każdego. Obejmuje on po pierwsze oczyszczanie, po drugie złuszczanie, po trzecie tonizowanie lub kontrolowanie sebum, po czwarte odbudowę bariery skórno-naskórkowej, ochronę DNA i działanie przeciwzapalne, po piąte ochronę przeciwsłoneczną.

Fundamentalna Piątka jest bazą do budowania bardziej zaawansowanej i kompleksowej pielęgnacji poprzez dodawanie kolejnych kroków, takich jak: stymulacja anti-aging (np. Ossential Growth Factor Serum Plus) czy procedury zabiegowe (głębokie peelingi, lasery). Preparaty działają zarówno na widoczne już zmarszczki, jak i chronią przed działaniem niekorzystnych czynników, które mogą wywołać przedwczesny proces starzenia się skóry.

- W ReNew Institute pracujemy na najlepszych kosmetykach profesjonalnych z czołówki światowych rankingów. Do nich należą m.in. kosmetyki i zabiegi ZO Skin Health. To najlepszy zastrzyk nawilżenia, rozjaśnienia i antyoksydacji dla szarej i zmęczonej cery. Zabieg rozpoczynamy od łagodnego oczyszczenia skóry przy użyciu żelu Hydrating Cleanser. Kolejnym etapem jest delikatne złuszczenie naskórka, dzięki peelingowi Exfoliating Polish. Całość pozwala na dokładne usunięcie martwego naskórka **– mówi Agnieszka Zając, kosmetolog w ReNew Institute w Sopocie.**

Kiedy skóra jest oczyszczona, rozpoczyna się procedura mająca na celu przywrócenie jędrności, równomiernego kolorytu oraz jej

struktury. Na kilka minut kosmetolog nakłada mieszankę kwasów: cytrynowego, salicylowego i mlekowego. W tym czasie odczuwalne może być jedynie delikatne pieczenie, zrekompensowane masażem relaksacyjnym twarzy, szyi i dekoltu.

Masaż wykonywany jest przy użyciu nawilżająco - łagodzącej maski aloesowej. Potem następuje dodatkowe otulenie twarzy płatową maską Skin Brightening Masque, nasączoną rozjaśniającą arbutyną, antyoksydacyjną zieloną herbatą i witaminą E.

- Na zabieg zdecydowałam się, gdyż polecany jest on dla każdego typu skóry. Moja mieszana cera, na której widoczne są przebarwienia, tego właśnie potrzebowała - oczyszczenia i odżywienia. Sam zabieg jest bardzo odprężający, a skóra po zabiegu jest elastyczna i przyjemnie gładka. Z pewnością, zabieg warto powtarzać, bo stosowany regularnie, spowalnia procesy starzenia się skóry. Dołączam do grona zadowolonych klientek **– mówi Pani Kinga, która poddała się zabiegowi.**

Promocja na zabiegi na twarz ZO Skin do końca grudnia - 250zł każdy.

ReNew institute

Sopot, ul. Dworcowa 7 (budynek C, poziom 2, wejście pomiędzy restauracją Cały Gaweł i Sea Food Station).
Tel: 728 900 067 www.renewinstitute.pl, www.facebook.com/RenewInstituteSopot

NATALIA KOSIOREK – MAWIDENT

LECZENIE KANAŁOWE, I CO DALEJ?

ROZMAWIAŁA: MATYLDA PROMIEŃ

Po leczeniu endodontycznym konieczna jest jak najszybsza, trwała rekonstrukcja zęba ze względu na wysokie ryzyko złamania osłabionej i pustej w środku korony zęba. Tylko szczelna i trwała odbudowa wzmacnia strukturę zęba i przeciwdziała wtórnej infekcji kanałów oraz mechanicznym urazom leczonego zęba – przekonuje w rozmowie z Prestiżem, lek. dent. Natalia Kosiorek z kliniki Mawident w Gdyni.

Zapalenie miazgi zęba najczęściej kończy się koniecznością leczenia kanałowego. W jakim stanie znajduje się ząb, gdy przychodzimy do lekarza z zapaleniem miazgi?
Jeżeli mamy styczność z nieodwracalnym zapaleniem miazgi, to pacjent zwykle trafia do gabinetu stomatologicznego z bólem. Wielokrotnie nie jest w stanie określić konkretnego zęba, a jedynie stronę lub region jamy ustnej, z którego subiektywnie ocenia, że pochodzą dolegliwości. Zadaniem lekarza jest zidentyfikowanie ogniska zapalenia na podstawie badania klinicznego i diagnostyki radiologicznej. W zębie, który jest przyczynowy najczęściej stwierdza się głęboki ubytek próchnicowy lub rozległe wypełnienie znajdujące się w bliskim sąsiedztwie miazgi. Zapalenie nieodwracalne może rozwinąć się również w następstwie urazu mechanicznego. Mamy zatem do czynienia wówczas z leczeniem zębów, w których znaczna część twardych tkanek uległa zniszczeniu.

Leczenie endodontyczne ma na celu wyeliminowanie zapalenia miazgi, zachowanie zęba, ale przyczynia się do znacznej utraty tkanek twardych zęba. Czym to może skutkować?
Znaczna utrata tkanek twardych wiąże się ze zmniejszeniem wytrzymałości mechanicznej zęba. Należy również pamiętać, że biomechanika zęba leczonego endodontycznie ulega osłabieniu w skutek dehydratacji, czyli odwodnienia pozostałych struktur zęba, co jest przyczyną kruchości. Konsekwencją jest wysoka podatność na złamania czy pęknięcia.

I dlatego lekarze dentyści zalecają jak najszybszą odbudowę zęba po leczeniu endodontycznym?
Między innymi dlatego. Po pierwsze wiemy, że zęby leczone kanałowo łamią się często, a wielokrotnie skośnie lub pionowo, co niemalże zawsze kończy się ekstrakcją. Ponadto, w przypadku braku trwałej odbudowy istnieje duże ryzyko utraty szczelności, co prowadzi do powtórnego zakażenia systemu kanałów korzeniowych. Właściwy wybór rodzaju odbudowy i materiału, z którego jest wykonana pozwala na zdecydowaną poprawę rokowania leczenia endodontycznego i zwiększa szansę na przetrwanie leczonego zęba w jamie ustnej przez długi czas.

Jakie są metody odbudowy zębów osłabionych w wyniku leczenia endodontycznego?
Najlepszym rozwiązaniem dla pacjenta jest jak najszybsze zakończenie leczenia endodontycznego oraz wykonanie rekonstrukcji protetycznej. Każda kolejna wizyta przedłuża czas, w którym pacjent może zbyt mocno nagryźć na ząb z wypełnieniem tymczasowym, co przyczynia się do złamania pozostałych ścian. Końcowa rekonstrukcja pod postacią wkładu koronowo-korzeniowego i korony protetycznej lub endokorony pozwala na przenoszenie przez ząb pełnych obciążeń zgryzowych, a o to ostatecznie nam chodzi, czyli o odbudowanie funkcji zęba.

Jakie są najważniejsze kryteria doboru poszczególnych metod?
Decyzje podejmuje się indywidualnie, ale głównie w oparciu o pozostałą ilość własnych tkanek zęba, geometrię ubytku, pozycję zęba w łuku zębowym oraz warunki zgryzowe pacjenta.

Jakie są efekty wizualne?
Zmiana właściwości fizyczno-mechanicznych zęba po leczeniu endodontycznym pogarsza nieco estetykę pozostałego szkliwa i zębiny. Odbudowa protetyczna pozwala uzyskać jednolitą barwę zęba, dobre punkty styczne z sąsiednimi zębami oraz pełny kontakt z zębami przeciwstawnymi. Jest zatem rozwiązaniem wysoce estetycznym i funkcjonalnym.

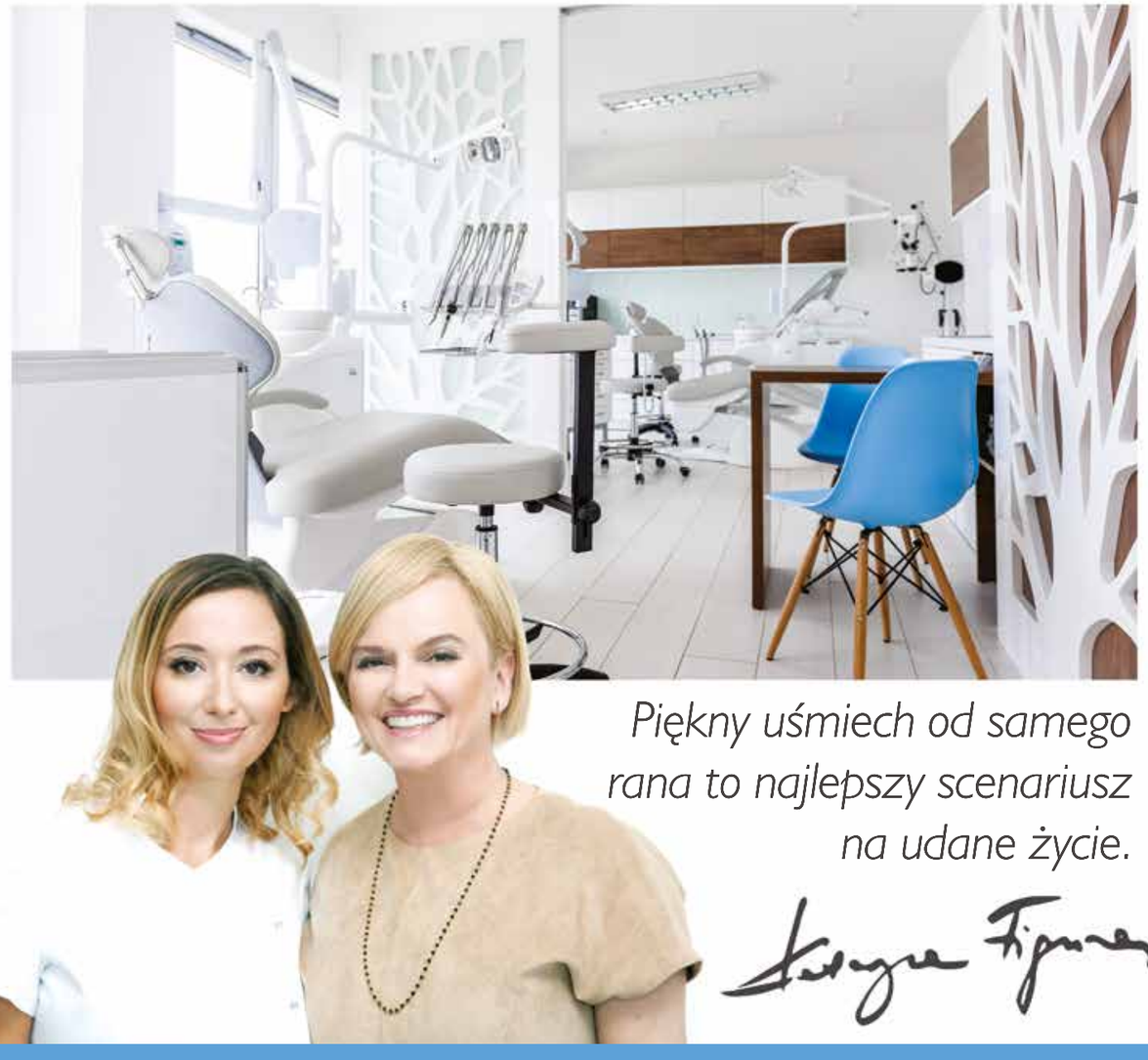
Lek. dent. Natalia Kosiorek

Dlaczego nie wolno lekceważyć nawet drobnych ukruszeń i złamań zębów?
Pęknięcie zęba, które z czasem poszerza się, otwiera drogę do rozwoju bakterii, które penetrując, mogą powodować w konsekwencji zanik kości.

Czy ząb leczony kanałowo może nam długo służyć?
Dobra diagnostyka radiologiczna, leczenie endodontyczne w mikroskopie, które w dzisiejszych czasach jest złotym standardem oraz trwała protetyczna rekonstrukcja utraconych tkanek zwiększa przewidywalność leczenia i pozytywne długofalowe rokowanie dla danego zęba. ■

MAWIDENT – Gdynia, ul. Strzelców 11B/4 (Apartamenty Altoria) tel: 58 782 32 06, 605 177 437, 603 36 46 26, www.mawident.pl

MAWIDENT
GABINET STOMATOLOGICZNY



Piękny uśmiech od samego rana to najlepszy scenariusz na udane życie.

STOMATOLOGIA ZACHOWAWCZA I ESTETYCZNA • CHIRURGIA • PROTETYKA IMPLANTOLOGIA
ORTODONCJA • STOMATOLOGIA DZIECIĘCA • LECZENIE KANAŁOWE POD MIKROSKOPEM

Gdynia, ul. Strzelców 11B/4, Apartamenty Altoria

www.mawident.pl

tel. 58 782 32 06

DR MAGDALENA DOBOSZ - KAWAŁKO

MODELOWANIE UST – FAKTY I MITY

ROZMAWIAŁA: MATYLDA PROMIEŃ

Usta to jeden z delikatniejszych obszarów twarzy. Są silnie unerwione i podatne na powstawanie siniaków zaś sam temat wypełniania ust wzbudza wiele emocji. Nic więc dziwnego, że wokół zabiegów korygujących tę okolicę narosło tak wiele mitów. Czy jednak opinie krążące w internecie są prawdziwe? Wątpliwości rozwiewa dr n med. Magdalena Dobosz – Kawałko, specjalista dermatolog z Kliniki Dobosz w Gdańsku.

Mit nr 1. W internecie często możemy przeczytać, że modelowanie ust to nic innego jak ich powiększanie, czasami wręcz pompowanie.
Samo sformułowanie „modelowanie ust" świadczy o tym, że pracujemy plastycznym produktem na plastycznym materiale jakim są usta. Oczywiście, możemy ten zabieg ograniczyć do pozbawionego finezji przesadnego wypełnienia ust, które odbywa się bez uwzględnienia naturalnego ich kształtu. Pomiędzy ustami saute, a ustami przerysowanymi, nadmiernie wypełnionymi jest wiele możliwości – od delikatnego nawilżenia, po bardziej wyraźne wykonturowanie i dodanie objętości.

Mit nr 2. Po zabiegu modelowania ust kwasem hialuronowym efektem jest „kaczy dziubek" i usta wyglądają nienaturalnie.
Niestety często naszą uwagę przykuwają te źle zrobione i przerysowane twarze i na tej podstawie wyrabiamy sobie opinie na temat medycyny estetycznej. Natomiast ta „dobra robota" jest zazwyczaj nieuchwytna dla obserwatora. Właściwie przeprowadzony zabieg powinien dawać efekt naturalnych, ładnych ust. Tak zwane „kacze dziubki" powstają na skutek niewłaściwej techniki podawania, doboru nieodpowiedniego preparatu i podawanej objętości. Często takim efektem kończą się próby znacznego powiększenia wyjściowo wąskich warg albo praca na ustach pozbawionych jędrności, z wydłużoną bielą wargową.

Mit nr 3. Zabieg należy regularnie powtarzać, inaczej usta zwiotczeją i będą wyglądać nieatrakcyjnie.
Żywotność kwasu hialuronowego w ustach to około pół roku i po tym czasie produkt ten ulega stopniowemu rozkładowi. Z tego powodu, pacjentki które były zadowolone z efektu często decydują się na powtórzenie zabiegu. Natomiast jeśli z różnych względów nie decydujemy się na ponowne ostrzyknięcie, usta powoli wracają do swojego kształtu i rozmiarów. Przy objętościach, które podaje się w celu wypełnienia ust nie ma możliwości, aby usta rozciągnąć do tego stopnia, żeby po wchłonięciu się kwasu pozostała wiotkość tkanek.

Mit nr 4. Zabieg jest zawsze bolesny, a po zabiegu usta mogą stracić czucie...
Zastosowanie kwasu hialuronowego z domieszką środka znieczulającego – lignokainy oraz aplikacja kremu znieczulającego minimum 30 min. przed zabiegiem redukuje ból do minimum bądź całkowicie go znosi. Około pół godziny po zabiegu usta są znieczulone i odrętwiałe. Przez około dobę utrzymuje się obrzęk. Natomiast nie opisuje się trwałych zaburzeń czucia w obrębie ust po tym zabiegu.

Mit nr 5. Modelowanie ust jest tylko dla kobiet w młodym wieku.
Zabieg modelowania ust może być przeprowadzony zarówno u młodych, jak i dojrzałych kobiet. U pań, u których z wiekiem usta utraciły dotychczasową objętość, przywracamy ją podając niewielkie objętości wypełniacza. U pacjentek z wiotkością tkanek okolicy ust należy wykonywać zabieg ze szczególnym umiarem i starannością, gdyż tutaj ryzyko powstania tzw. „dziubka" jest wyższe.

Mit nr 6. Kwas hialuronowy to jedyna metoda modelowania ust a wszystkie wypełniacze są takie same..
Kwas hialuronowy to bez wątpienia podstawowa metoda modelowania ust. Inne metody to przeszczep tkanki tłuszczowej, chirurgiczna korekcja ust oraz silikonowe implanty. Natomiast rodzaje kwasów hialuronowych to bardzo szerokie zagadnienie. Od ich rodzaju (gęstości, rodzaju sieciowania, stężenia kwasu hialuronowego) i jakości w dużej mierze zależy efekt zabiegu. Preparaty tańsze, słabo oczyszczone, wątpliwego pochodzenia, w najlepszym wypadku pozostawią grudki bądź będą się bardzo szybko resorbować. Preparat,

dr. n. med. Magdalena Dobosz-Kawałko

na którym głównie pracuję – Stylage Special Lips – jest niezwykle plastyczny, lekki a dodatek antyoksydantu, mannitolu, sprzyja dłuższemu utrzymywaniu się preparatu w ustach. Usta są bardzo delikatną okolicą, niewłaściwy dobór preparatu czy techniki jest natychmiastowo widoczny w postaci niezadowalającego efektu. Nie mniej jednak dobrze wykonany zabieg natychmiastowo dodaje uroku, kobiecości oraz subtelnie odmładza.

Prof. Dobosz i Partnerzy klinika medyczna

Prof. Dobosz i Partnerzy Klinika Medyczna – Gdańsk, ul. Partyzantów 14/102 (Quattro Towers)
Tel: +48 58 344 02 27, Kom: 502 65 44 62, www.klinikadobosz.pl

MEDISSIMA
PIĘKNO, SPRAWNOŚĆ I ZDROWIE

GABINET CHIRURGII PLASTYCZNEJ
I CHIRURGII ESTETYCZNEJ

GABINET CHIRURGII
RĘKI I ORTOPEDII

GABINET FIZJOTERAPII,
REHABILITACJI I MASAŻU

lek. med. Ilona Olszaniec- Kozakiewicz
Dr n. med. Marek Muraszko-Kuźma

MEDISSIMA – SOPOT, ul. Armii Krajowej 72/3
tel: 733 310 080, www.medissima.pl

QUIRIS
HOUSE OF HAIR & BEAUTY

NAJLEPSZY NA POMORZU

Salon Quiris z Gdańska najlepszym salonem fryzjerskim w Gdańsku i na Pomorzu – takie jest rozstrzygnięcie plebiscytu Mistrzowie Urody zorganizowanego przez redakcję Dziennika Bałtyckiego. Ogłoszenie laureatów i wręczenie nagród odbyło się podczas zakończonych niedawno Targów Uroda.

Co roku głosami klientów i czytelników Dziennika Bałtyckiego wybierani są najlepsi fryzjerzy, barberzy, kosmetyczki, salony fryzjerskie, studia urody oraz stylistki paznokci na Pomorzu.

- Zwycięstwo w tak prestiżowym plebiscycie bardzo nas cieszy i jest potwierdzeniem tego, że ciągłe podnoszenie swoich kwalifikacji, konsekwentne stawianie na jakość, bycie na bieżąco z trendami i podążanie za wszystkim tym, co innowacyjne, przynosi efekt. W naszym salonie do tego wszystkiego dochodzą jeszcze takie wartości dodane, jak fantastyczna atmosfera i najlepsze na rynku kosmetyki do pielęgnacji i stylizacji włosów **– mówi Kwiryna Gołębiowska, właścicielka salonu Quiris.**

Wszystko to sprawia, że do salonu położonego w Brzeźnie, niezwykle urokliwej dzielnicy Gdańska, przyjeżdżają klientki z całego Trójmiasta.

- Nasz salon to połączenie doświadczenia oraz filozofia prostoty i elegancji otwartych przestrzeni. Miejsce tętniące życiem i spokojem zarazem, miejsce, w którym każdy z naszych klientów będzie czuł się wyjątkowo. Rozwiązujemy problemy z włosami, dbamy o ich kondycję i edukujemy naszych klientów, którzy traktują nasz salon jako swój salon i ze spokojnym sumieniem polecają go rodzinie i przyjaciołom **– dodaje Kwiryna Gołębiowska.**

Salon Quiris w Gdańsku jest jednym ze 100 starannie wyselekcjonowanych salonów w Polsce posiadającym w ofercie linię Kerasilk Premium firmy Goldwell. Kerasilk Premium to ekskluzywne kuracje salonowe dopasowane do indywidualnych potrzeb i luksusowe produkty do domowej pielęgnacji włosów dające długotrwałe efekty.

Sekretem ich skuteczności są zaawansowane technologie oraz najwyższej jakości składniki, między innymi: keratyna, olejki, jedwab naturalny czy elastyna. Zabiegi pielęgnacyjne mają na celu: wygładzenie, rekonstrukcję, odbudowę i poprawę objętości oraz odżywienie i utrwalenie koloru. Pielęgnacja Kerasilk Premium jest kuracją bardzo intensywną i długotrwałą.

Nowością w ofercie salonu Quiris jest kuracja Kerasilk Control De-Frizz, która dzięki technologii KeraShape, zapewnia długotrwałe wygładzenie niesfornych i puszących się włosów, podkreślając jednocześnie ich naturalny kształt. Efekt lśniących i perfekcyjnie wygładzonych włosów utrzymuje się nawet do 6 tygodni.

SALON FRYZJERSKI 2017
WEDŁUG PLEBISCYTU MISTRZOWIE URODY 2017

VOUCHERY świąteczne,
z możliwością realizacji od stycznia 2018r do końca lutego 2018r.

TYLKO NA USŁUGI FRYZJERSKIE - U STYLISTÓW SALONU

VOUCHER - 200zł - 10%
VOUCHER - 300zł - 15%
VOUCHER - 400zł - 20%

Dużo szczęścia, zdrowia i powodzenia,
To tradycyjne, najszczersze życzenia.
Wesołych Świąt i Roku Szczęśliwego.
Niech obficie da, co ma najlepszego!

życzy Salon Quiris

QUIRIS
HOUSE OF HAIR & BEAUTY

THAO THAI

ORYGINALNY
MASAŻ TAJSKI & SPA

Niepowtarzalny prezent świąteczny

VOUCHER UPOMINKOWY
NA MASAŻ TAJSKI JUŻ OD 110 ZŁ

Szukasz pomysłu na spędzenie wyjątkowych chwil we Dwoje?

WIECZÓR TAJSKI DLA DWOJGA
KOLACJA + MASAŻ OD 225 ZŁ / OS

THAO THAI
SALON MASAŻU TAJSKIEGO
UL. SZEROKA 86/86, GDAŃSK
TELEFON: 666 120 150
WWW.THAOTHAI.PL

THAO THAI SPA
SALON MASAŻU TAJSKIEGO I SPA
UL. SPICHRZOWA 21, GDAŃSK
TELEFON: 500 460 760
WWW.THAOTHAISPA.PL

ALOHA LASH STUDIO

WSZYSTKO O PRZEDŁUŻANIU RZĘS

AUTORKA: ALEKSANDRA LADEMANN

Moda na przedłużane rzęsy ma się w Polsce całkiem dobrze i nic nie zapowiada, by miało się to zmienić. Coraz więcej kobiet decyduje się na zabieg, który niegdyś dostępny był dla największych gwiazd, a dziś pozwala każdej kobiecie wyglądać piękniej i czuć się pewniej. Tak popularny temat jednak wywołuje sporo niejasności i wątpliwości, narosło też wokół niego mnóstwo mitów, które rozwiewa Aleksandra Lademann z Aloha Lash Studio w Gdyni.

NIE MYJEMY DOCZEPIANYCH RZĘS.

MIT! tak jak myjemy włosy, tak samo należy myć rzęsy. Nie zapominajmy, że to również włosy. Tym bardziej trzeba dbać o higienę tych doczepianych, aby nie zbierały się na nich zanieczyszczenia i bakterie. Co więcej, regularne czyszczenie rzęs pozytywnie wpływa na trwałość aplikacji. Aby zadbać o nasze rzęsy, warto używać płynu do higieny intymnej.

W WYNIKU DOCZEPIANIA RZĘS, WYPADAJĄ NAM NASZE NATURALNE RZĘSY.

MIT! naturalna rzęsa żyje około 3 miesięcy. Codziennie wypadają nam około 2-3 rzęsy na każdym oku i w tym miejscu wyrastają nowe. Tylko kiedy nie mamy przedłużanych rzęs, nie zauważamy tego na co dzień. Jest to zupełnie naturalny proces.

PRZEDŁUŻANIE RZĘS NISZCZY NATURALNE RZĘSY.

MIT! jeśli aplikacja wykonana jest prawidłowo, długość i grubość jest dobrana odpowiednio, to nie obciąża nam rzęsy naturalnej i nie musimy się martwic, że zniszczymy swoje rzęsy. Mam klientki, które robią rzęsy od kilku lat bez przerwy, a ich rzęsy są w świetnej kondycji.

WARTO ZROBIĆ HENNĘ PRZED APLIKACJĄ DLA LEPSZEGO EFEKTU.

MIT! nawet jeśli mamy jasne rzęsy naturalne, to nie jest żaden problem, bo przy dobrze wykonanej aplikacji, nie będzie to zauważalne. Henna tworzy na rzęsach powłokę, do której przyklejamy rzęsy i przez to aplikacja nie będzie tak trwała.

WARTO STOSOWAĆ ODŻYWKI, STYMULATORY WZROSTU DO RZĘS.

MIT! rzęsy rosną nienaturalnie długie i w różnych kierunkach, wypadnie rzęs naturalnych, podrażnienie oczu i skóry wokół oczu, przekrwienie spojówki, zapalenie spojówki, stany zapalne rogówki - to tylko niektóre ze skutków stosowania odżywek.

Przed zabiegiem

Po zabiegu

RZĘSY WYKONANE METODĄ 1:1 DŁUŻEJ SIĘ UTRZYMUJĄ I MNIEJ OBCIĄŻAJĄ RZĘSY NATURALNE.

MIT! metoda1:1 sprawdza się przy dużej ilości rzęs naturalnych, niestety w innych przypadkach pozostawia wiele do życzenia po upływie czasu. Przy metodach objętościowych kępka składa się z kilku rzęs, jest rozłożysta i tworzy puszystą stylizację, co powoduje, że po czasie nie widać ubytków, bo rzęsy nachodzą na siebie i nie tworzą tak zwanych dziur. Mimo tego, że jest ich więcej, nie obciążają naturalnych rzęs, bo do objętości używamy cieńszej rzęsy. Daje to bardziej naturalny efekt.

NAJLEPSZE SĄ RZĘSY Z NOREK.

MIT! rzęsy z norek są bardzo delikatne, nierówne, przez co nie można wykonać idealnej aplikacji. Jest to naturalny włos, więc jest podatny na zmiany temperatur i wilgoć. Rzęsy się prostują, a aplikacja nie jest tak trwała. Często zdarzają się na nie alergie. Według mnie kupowanie rzęs naturalnych jest nieetyczne, gdyż przez to przyczyniamy się do cierpienia zwierząt.

ALEKSANDRA LADEMANN
ALOHA LASH STUDIO

Od 4 lat zajmuję się profesjonalną stylizacją rzęs. Prowadzę w Gdyni salon Aloha Lash Studio, w którym osobiście zajmuję się stylizacją rzęs metodami 1:1, 2-3D oraz volume. W moim salonie stawiam na profesjonalizm i estetykę wykonania. Podchodzę indywidualnie do każdej z klientek, rzęsy dobieram odpowiednio do kształtu oka, długości i gęstości rzęs. Staram się, aby rzęsy mimo wszystko wyglądały naturalnie. Jedynie delikatnie poprawiamy naturę.

ANTI-AGING & AESTHETIC MEDICINE

UNIVERSKIN
dermatologie fonctionnelle™

Twoja skóra,
Twój wybór...

ZAWSZE MIAŁAŚ DYLEMAT, JAKI KREM WYBRAĆ DLA SIEBIE? TEN NA ZMARSZCZKI, CZY TEN NA PRZEBARWIENIA? TERAZ JUŻ NIE MUSISZ SZUKAĆ KOMPROMISU. UNIVERSKIN TO KOSMETYKI, KTÓRYCH SKŁAD DOBIERANY JEST DO INDYWIDUALNYCH POTRZEB TWOJEJ SKÓRY. LEKARZ MA DO DYSPOZYCJI UNIWERSALNĄ BAZĘ SERUM P ORAZ 19 SKŁADNIKÓW AKTYWNYCH.

DZIĘKI NIM MOŻE STWORZYĆ 1159 KOMBINACJI, KTÓRE ODKRYJĄ TWOJE PIĘKNO. UNIVERSKIN DZIAŁA M. IN. NA: ZMARSZCZKI I BRUZDY, WIOTKĄ I SUCHĄ SKÓRĘ, OBRZĘKI I CIENIE WOKÓŁ OCZU, PRZEBARWIENIA, BLIZNY. ZAPYTAJ LEKARZA O INDYWIDUALNY PROGRAM PIELĘGNACJI UNIVERSKIN.

Dostępne wyłącznie
w **Centrum Medyczne dr Kubik**

+48 682 21 45 — INFO@DRKUBIK.PL — WWW.DRKUBIK.PL
81-320 GDYNIA — UL.HRYNIEWICKIEGO 6C/18 — SEA TOWERS

AKWARIUM GDYŃSKIE

FASCYNUJĄCY PODWODNY ŚWIAT NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI

AUTORKA: KATARZYNA JAŻDŻEWSKA

Ciekawość towarzyszy każdemu z nas. Jeśli kierujemy ją na poznawanie świata zwierzęcego, nie musimy od razu wyjeżdżać do dalekich krajów, przedzierać się przez dżunglę i badać inne nieodkryte rejony globu. Możemy zacząć od zwiedzania Akwarium Gdyńskiego, by bliżej poznać ciekawe zwyczaje gatunków zwierząt wodnych z zakątków całej kuli ziemskiej.

Aż trudno uwierzyć ile wrażeń mogą zafundować nam stworzenia wodne. Z pozoru nudne, bo wydaje się, że nie ma nic w ciągłym pływaniu w akwarium. Jednak, gdy się przyjrzymy, dociera do nas piękno natury i cała jej mądrość.

Obserwacja tego spektaklu niesie za sobą wiele walorów edukacyjnych i wizualnych. Nauka poprzez doświadczenia i podziwianie żywych organizmów jest bardziej efektywna. Szczególnie zyskują na tym dzieci, które zainteresowane podwodnym światem, korzystają z każdej okazji, by dowiedzieć się więcej.

Akwarium Gdyńskie to nie tylko ogród zoologiczny. To także placówka edukacyjna posiadająca wyodrębniony do tego celu dział, na który składają się doświadczeni i pełni pasji ludzie. Organizowane są tam zajęcia skierowane do dzieci, młodzieży oraz osób dorosłych. Popularyzuje się na nich wiedzę o morzu, przybliża zagadnienia związane z biologią, ekologią i ochroną środowiska.

Dużą popularnością cieszą się lekcje w laboratorium biologicznym, gdzie przy użyciu profesjonalnego sprzętu można spojrzeć na okazy w zupełnie inny sposób. Kolejnymi formami są wykłady, wyjścia terenowe oraz gry i zabawy edukacyjne. Bardzo ważne jest, aby budować świadomość przyrodniczą wśród najmłodszych, ale odnajdą się tam również osoby dorosłe. Doświadczenia zbierane za pomocą zmysłów odciskają się najmocniej w naszej pamięci.

W tym nietypowym ogrodzie zoologicznym mamy do czynienia z różnymi ekosystemami. Poznamy gatunki Morza Bałtyckiego, wód Afryki, Azji, obu Ameryk, raf koralowych m.in. Pacyfiku, czy też Amazonii. Każde zwierzę ma swoją historię, przyzwyczajenia i ciekawy sposób funkcjonowania.

Kto by pomyślał, jak niebywałym sprytem, mądrością lub troską o potomstwo wykazują się niektóre z nich. Na przykład pielęgnice w parach opiekują się narybkiem. Samiec pełni wartę odganiając inne ryby podpływające zbyt blisko. Gdy młode za bardzo się oddalą, przenosi je w otworze gębowym i wypuszcza z powrotem przy samicy.

Ekspozycje obfitują w gatunki, które posiadają specyficzne dla siebie cechy. Ślepczyki jaskiniowe, pozbawione pigmentu, nie mają oczu, ale za to posiadają wspaniale rozwinięty zmysł węchu. Murena olbrzymia w swoim ciele przetrzymuje niebezpieczne dla człowieka toksyny. Zębacze długie tworzą pary na całe życie. Rogatnice wydają dźwięki przypominające „chrumkanie". Rozgwiazda słonecznikowa może mieć aż 24 ramiona. Ryby wargaczowate potrafią zmienić płeć oraz barwę.

W ogrodzie zoologicznym obecni są także mistrzowie kamuflażu, tacy jak seleny, ryby skały niewidoczne wśród twardej rafy koralowej, czyli szkaradnice oraz ciężkie do wypatrzenia na dnie morskim płastugi. Te ostatnie cechuje specyficzny rozwój nieobserwowalny u żadnego innego kręgowca.

Wszystkie okazy są wyjątkowe, a niektóre do tego niespotykanie piękne. Skrzydlice ogniste, choć wyjątkowo urodziwe, są też szczególnie niebezpieczne z racji swoich kolców z gruczołami jadowymi u ich nasady. Błazenki, Ustniczek cesarski czy Pensetnik pomarańczowopręgi to tylko niektóre z szerokiej gamy kolorowych ryb zamieszkujących rafę koralową.

Żaden opis nie odzwierciedli tego miejsca w stu procentach. Odwiedzając je mamy szansę poszerzyć naszą wiedzę, otworzyć się na nowe doznania i przemyślenia. A do tego miło spędzić czas podczas zimowej słoty.

OSTROWSKI DESIGN GALLERY

AUTORSKA BIŻUTERIA Z DUSZĄ

AUTORKA: MATYLDA PROMIEŃ / **FOTO:** KAROL KACPERSKI

Od niemal 20 lat tworzy biżuterię dla odważnych kobiet. Zaczynał od bursztynu, ale z biegiem czasu dał również szansę kryształom i kolorowej żywicy. Jego projekty są doceniane przez klientki na całym świecie, zachwycił się nimi też magazyn Vogue. Jacek Ostrowski, właściciel i projektant Ostrowski Design, otworzył właśnie w Gdańsku Wrzeszczu swoją pracownię i galerię autorskiej biżuterii.

Oficjalne otwarcie Ostrowski Design Gallery przyciągnęło wielu gości, wśród nich całą rzeszę wiernych klientek ceniących sobie niepowtarzalny styl projektanta. Wszystkie kolekcje biżuterii wychodzące spod jego ręki są unikatowe, personalizowane i tworzone ręcznie.

Jacek Ostrowski

- Zawsze marzyłem o otwartej pracowni, w której mogę tworzyć biżuterię i jednocześnie ją sprzedawać. Oprócz tego zależy mi, by było to miejsce oferujące nie tylko piękne przedmioty, ale też prezentujące prace artystów. W planach mam wernisaże i cykliczne spotkania z ciekawymi twórcami, nie tylko z Trójmiasta **- mówi właściciel Ostrowski Design Gallery, Jacek Ostrowski.**

Projekty Jacka Ostrowskiego są dość ekstrawaganckie. Jak podkreśla sam twórca, jego biżuterię zazwyczaj wybierają kobiety odważne, nie bojące nowoczesnych form i zestawień. Dzisiaj, projektant pracuje nie tylko z bursztynem, ale również z kryształami Swarovskiego oraz kolorową żywicą. Wszystko z naciskiem na detal oraz autorską koncepcję.

- Zbliżają się święta Bożego Narodzenia, a to najlepszy czas na niebanalny prezent. Polecam kolorowe pierścionki, które występują w dużej gamie kolorystycznej, wykonane są ze srebra i zdobione kryształkami Swarovskiego **– dodaje Jacek Ostrowski.**

Ostrowski Design Gallery mieści się w Gdańsku – Wrzeszczu przy ul. Do Studzienki 3/1. Warto przyjść, nacieszyć oko unikatową biżuterią, podpatrzeć projektanta przy pracy i przekonać się na własne oczy, jak wiele serca i duszy oddaje Jacek Ostrowski tworzonej przez siebie biżuterii.

Ostrowski Design Gallery – Gdańsk, ul. Do Studzienki 3, www.ostrowskidesign.pl

TRÓJMIEJSCA
PIOTRA MYSZKI

AUTORKA: JUSTYNA MICHALKIEWICZ - WALOSZEK / **FOTO:** BARTOSZ MODELSKI

TRÓJMIEJSCA to stały cykl magazynu Prestiż, w którym znani i lubiani opowiadają o swoich ulubionych miejscówkach, głównie tych trójmiejskich, ale nie tylko. Ulubione restauracje, puby i kluby? Najlepsze miejsca na spotkanie biznesowe, czy randkę z żoną? Miejsca, które przywołują wspomnienia... o tym wszystkim rozmawiamy z ciekawymi mieszkańcami Trójmiasta. Tym razem o miejscach, do których wraca z sentymentem oraz o tym, gdzie najczęściej spędza czas ze swoją rodziną, opowiada Piotr Myszka, reprezentant Polski w windsurfingu.

Urodziłem się w Mrągowie. Nie mam zatem wielu trójmiejskich wspomnień z okresu dzieciństwa. Pamiętam, gdy jako kilkunastoletni chłopak przyjechałem z klasą na **Westerplatte.** Byłem wówczas zbyt młody, aby rozumieć z jak poważną historią przyszło mi obcować. Pamiętam, że duże wrażenie zrobiły na mnie czołgi. W wieku 15 lat przyjechałem nad **trójmiejskie morze** na pierwsze regaty. Na tym kończą się moje najstarsze wspomnienia z Trójmiasta.

Teraz, moje życie związane jest z **Gdańskiem**. Tu mieszkam razem z moją żoną i trójką dzieci. I chociaż moje serce zostało na Mazurach, Gdańsk stał się moim drugim domem. **Oliwa** to piękne miejsce. Idealne na spacer z dziećmi. Blisko jest **las**, do którego uwielbiam chodzić z najmłodszą latoroślą, która jeszcze jeździ w wózku. Starsze dzieci zachęcam do aktywnego trybu życia. Uwielbiamy **Park Oliwski,** zarówno latem, jak i zimą, gdy wokół mienią się piękne iluminacje świąteczne. Starsze dzieci bardzo lubią **oliwskie ZOO.**

Domem zarządza moja żona. Ja staram się pomagać, jak mogę, ale gotowanie nie jest moją mocną stroną. Od czasu do czasu zapraszam więc rodzinę do różnych restauracji. Na lunch lubimy chodzić do **bistro Jak się masz?** Serwują tam bardzo smaczną jajecznicę oraz owsiankę z bananami i borówkami. Czasami z żoną chodzimy do **restauracji Lobster** w Olivia Gate na wegańskie burgery. Jestem wielkim miłośnikiem owoców morza. Nie wyobrażam sobie życia bez krewetek, ośmiornicy, czy sushi. Ostatnio odwiedzamy **Hashi Sushi.** Serwują tam rewelacyjne rolki.

A gdy mamy ochotę na coś słodkiego wybieramy cukiernię **Stary Rynek - Piekarnia & Cafe w Oliwie.** Latem mają tam pyszne koktajle i lody, a zimą słodkie bułeczki i aromatyczną kawę.

Najczęściej jednak żywimy się w domu. Prowadzimy zdrowy tryb życia. Dieta jest dla nas ważna. Produkty kupujemy w małych lokalnych sklepikach oraz na **Targowisku w Oliwie.**

Zdecydowanie za rzadko zabieram moją małżonkę na randki. Gdy znajdziemy chwilę czasu, idziemy do **teatru.** Ostatnio widzieliśmy spektakl „Stare Dobre Małżeństwo". W **Teatrze Muzycznym** widzieliśmy z kolei „Avenue Q". **Do kina** chodzimy sporadycznie. Moja żona preferuje kino ambitne, a ja wolę filmy akcji. Ciężko nam w tej kwestii dojść do porozumienia (śmiech).

Moja praca wiąże się z podróżowaniem, więc dużo czasu spędzam poza domem. Gdy wracam, treningi wciąż pochłaniają mi dużo czasu. W okresie zimowym trenuję albo na **Hali Ergo Arena** w **przychodni rehabilitacyjno-sportowej Rehasport**. Regularnie pływam również na **basenie Akademii Wychowania Fizycznego.**

W okresie wiosenno-letnim jeżdżę na rowerze po **oliwskich lasach** oraz spędzam czas na **Zatoce Gdańskiej** lub na **Górkach Zachodnich.** W wolnych chwilach staram się napawać trójmiejskimi krajobrazami. Jest jedno takie miejsce na terenie **rezerwatu przyrody Zajęcze Wzgórze w Sopocie**, które zawsze zapiera mi dech w piersiach. To **wzniesienie u zbiegu ul. Wybickiego oraz ul. Reja.**

Na trójmiejskich plażach również można nas znaleźć, chociaż przyznam, że nie jest to moja ulubiona forma spędzania wolnego czasu. Plaża kojarzy mi się z pracą, a poza tym mam w sobie zbyt wiele energii, aby leżeć na piasku i się opalać. Żona i dzieci jednak bardzo lubią pójść latem na plażę, więc nie narzekam i chodzę razem z nimi (śmiech). Lubię Trójmiasto. Znalazłem tutaj dom. Mam tutaj wszystko, czego szukałem. To taki mój mały raj na ziemi.

PIOTR MYSZKA

ur. 25 lipca 1981 r. Żeglarz, reprezentant Polski w windsurfingowej klasie RS:X. Pływa w klubie AZS AWFiS Gdańsk. Złoty medalista mistrzostw świata 2016, 2010 r. i mistrz Europy 2011, 2014. Zajął też 4 miejsce w Igrzyskach Olimpijskich Rio 2016. Najlepszy i najpopularniejszy sportowiec Pomorza 2016 r. Urodził się w Mrągowie, mieszka w Gdańsku z żoną i trójką dzieci.

PAK CHOI
CHINESE RESTAURANT

Restauracja Pak Choi

To małe klimatyczne miejsce, znajdujące się w centrum Sopotu. W Pak Choi tworzą oraz gotują osoby z pasją. W naszej kuchni królują trzej chińscy kucharze Liu, Yang oraz Zang. Pochodzą z trzech różnych prowincji, co często prowadzi do nieszablonowych rozwiązań.

Restauracja Pak Choi / ul. Morska 4, Sopot / tel. +48 58 718 20 10 /
e-mail: biuro@restauracjapakchoi.pl / www.restauracjapakchoi.pl

RESTAURACJA MORSKA

ELEGANCKI SEAFOOD W DOBREJ CENIE

AUTORKA: JUSTYNA MICHALKIEWICZ – WALOSZEK **/ FOTO:** KAROL KACPERSKI

Mając apetyt na dobry seafood, warto udać się na ul. Morską 9 w Sopocie. Znajdziemy tam restaurację Morska, która, jak sama nazwa wskazuje, serwuje przede wszystkim ryby i owoce morza. Poza dobrej jakości produktem dostaniemy również całkiem sporą porcję, a jednocześnie nie przepłacimy. Restauracja Morska to bowiem połączenie jakości, smaku, elegancji oraz optymalnej ceny.

Bliskość morza, a także nazwa ulicy i samej restauracji, po trzech latach wyklarowały filozofię tego miejsca. O ile, jeszcze dwa lata wcześniej, owoce morza były tutaj jedynie znaczącym dodatkiem, dzisiaj można śmiało powiedzieć, że profil lokalu krąży właśnie wokół seafood'u.

SEZONOWOŚĆ I ŚWIEŻOŚĆ

Chociaż przez te trzy lata działalności sporo się zmieniło, świeżość i najwyższa jakość produktów pozostały niezmienne. Restauracja Morska to również sprawdzeni od lat dostawcy, bazowanie na sezonowych produktach, oraz przygotowywanie potraw na bieżąco, każdego dnia. Przy tak dobrej jakości można by spodziewać się wysokiej ceny. Nic bardziej mylnego. Zdaniem właścicieli restauracji, dobry lokal powinien funkcjonować dzięki obrotowi, a nie z powodu wysokiej marży. I tak jest w restauracji Morska. Klienci tutaj wracają, ponieważ im smakuje, a cena jest przy tym bardzo uczciwa.

KLASYKA Z AUTORSKIM TWISTEM

Właściciele restauracji są związani z gastronomią od wielu lat. Tworząc restaurację towarzyszy im wewnętrze przekonanie, że jeżeli konkretna potrawa dobrze smakuje w Azji lub w Ameryce, może być smaczna również w Polsce. Menu jest więc podyktowane smakiem, a to przecież najlepsza rekomendacja. Ostatecznym oceniającym jest zawsze klient. Dania w restauracji Morska są proste. Naturalny aromat, wzbogacony, ale nieprzesycony dodatkami broni się sam. Inspiracją jest klasyczna kuchnia śródziemnomorska, ale również dania kuchni polskiej czy amerykańskiej. Szef kuchni Sebastian Machera ceni tę naturalność, jednocześnie wykazując się inicjatywą, od czasu do czasu proponując własne wariacje na temat produktów.

DWIE KARTY

Menu jest podzielone na dwie części - kartę stałą, która z biegiem czasu będzie się zmniejszać na rzecz tej drugiej - tygodniowej. Oznacza to, że co tydzień będziemy mogli spróbować tutaj zupełnie innych dań, których kierunek wyzna-

czy nie tylko jakość, ale także sezonowość oraz fantazja szefa kuchni. A jeżeli któraś pozycja z tymczasowego menu wyjątkowo zasmakuje gościom, niewykluczone że trafi do karty dań stałych.

OŚMIORNICA I INNE PRZYSMAKI

Nowością w karcie, którą szybko pokochali goście jest ośmiornica, podawana w towarzystwie szpinaku, ziemniaka truflowego i krewetki Black Tiger. Sekret miękkiego i soczystego mięsa tkwi w jego czasochłonnej obróbce, która pozostaje sekretem szefa kuchni. Częstym wyborem gości jest zupa z ryb i owoców morza, z dodatkiem pomidorów, kolendry, limonki oraz rozgrzewającej papryczki chilli.

Miłośnicy krewetek znajdą w karcie m.in.: zupę rybną z krewetkami, z dodatkiem warzyw korzennych oraz szafranu albo risotto z krewetkami, mulami, prawdziwkami, kasztanami, szpinakiem, pomidorkami koktajlowymi, pieczoną dynią oraz oliwkami. W karcie nie zabrakło również takiego klasyka jak krewetki i mule podlane białym winem. Jest również sandacz, dorada pieczona w całości, strzępiel oraz talerz owoców morza dla dwóch osób, na którym znajdziemy: raki, krewetki Black Tiger, krewetki Vannamei, ośmiorniczki baby, mule oraz kalmary. Wybór jest więc całkiem szeroki. Każdy znajdzie tutaj coś dla siebie.

NIE TYLKO OWOCE MORZA

Warto zaznaczyć, że restauracja Morska, chociaż seafood'owa, jest również otwarta na miłośników dobrej jakości mięs. W karcie stałej nie zabrakło takich pozycji jak: tatar z polędwicy wołowej z Pniew, carpaccio z jelenia czy soczyste steki. Całość można uhonorować deserem albo deską serów oraz wybornym winem, białym lub czerwonym. W ofercie dostępny jest bukiet blisko stu win z całego świata. A na spragnionych mocniejszych trunków czeka specjalna karta autorskich koktajli alkoholowych.

LUDZIE TWORZĄ MAGIĘ TEGO MIEJSCA

Restauracja otwarta jest od wtorku do niedzieli, od godziny 13.00 do 23.00. Poniedziałki w restauracji Morska są nieczynne. To jedyny dzień, w którym cała załoga odpoczywa. To również czas na odrobinę autorefleksji. Można być bowiem otwartym przez niemal 365 dni w roku, ale ciężko wówczas złapać oddech. W tym czasie można przecież zastanowić się, co jeszcze ulepszyć i jak to zrobić. Poniedziałki to przede wszystkim czas dla ludzi, którzy tworzą to miejsce.

Bo warto podkreślić, że ludzie w restauracji Morska są bardzo ważni. Zarówno klienci, jak i cała załoga. To oni tworzą magię tego miejsca, zaczynając od porannych przygotowań, poprzez serwis i gotowanie, aż po ostatniego zadowolonego gościa. O tym, jak cenni dla restauracji Morska są ludzie świadczy chociażby fakt, że załoga restauracji od samego początku jest niemal niezmienna. Nawet nowy szef kuchni, który dzisiaj stoi na straży dobrego smaku, w restauracji Morska pracował od zawsze. Niegdyś jako zastępca szefa kuchni, a dzisiaj jako lider całego zespołu. Jeżeli dobrą restaurację warunkują smaczne dania i zgrany zespół ludzi, to możemy mieć pewność, że taka jest właśnie estauracja Morska.

KUCHNIA SZEFA KUCHNI
RADOSŁAW WERESZCZYŃSKI – SEAFOOD STATION

ROZMAWIAŁA: MATYLDA PROMIEŃ **/ FOTO:** KAROL KACPERSKI

Kilkumiesięczny staż we Francji sprawił, że gotowanie stało się jego miłością i sposobem na życie. Utwierdził się w tym przekonaniu pracując w renomowanych restauracjach, takich jak Metamorfoza w Gdańsku, czy Foccacia w Warszawie. Ale pełnię swoich kulinarnych możliwości mógł pokazać wraz z objęciem stanowiska szefa kuchni restauracji Seafood Station, Bar&Grill w Sopocie. Przed Państwem - Radosław Wereszczyński.

Ulubione smaki z dzieciństwa i czy smaki te wprowadza Pan do menu restauracji?
Zupa ogórkowa i śledzie. Tak jak zupę ogórkową mogę bardziej zaprezentować w naszym lunch menu, tak w kwestii śledzia mam bardzo duże pole do popisu i takim przykładem jest już pokochany przez naszych gości śledź w cydrze.

Jakie dania najbardziej poruszają zmysły w waszej kuchni? Może ma Pan jakieś ulubione, a może macie w menu coś bardzo oryginalnego?
Z pewnością jest to nasza wersja tajskiej zupy z owocami morza, pikantna i kremowa, bogata w słodko-kwaśne smaki.

Kuchnia restauracji Seafood Station to owoce morza? Jakie oryginalne, rzadko spotykane owoce morza i ryby serwujecie?
Langusty prosto z Karaibów, kraby z Kamczatki, dzikie ostrygi z Japonii, czy też bardzo mało dostępne ostrygi ze Skandynawii, Limfiord. Do listy rzadko spotykanych pozycji śmiało może dołączyć także ryba Cobia o przepysznym słodkawym smaku, żabnica, czy też małe ośmiorniczki Moscardini.

Dzisiaj modne jest łączenie z pozoru niepasujących do siebie smaków. Jakie oryginalne połączenia Pan poleca?
Bardzo lubię połączenia mięsa i ryb z owocami. Nie zawsze trzeba rybę skrapiać cytryną, można śmiało ją zastąpić kwaśnymi porzeczkami, czy jeżynami. W kuchni Seafood Station kierujemy się jednak jedną prostą zasadą, że klasyka jest najlepsza. Czosnek, sól, pieprz i duża ilość klarowanego masła potrafią przedstawić wspaniałego homara czy langustę w jego najczystszej formie, tak żeby skomplikowane dodatki nie przyćmiły tego wyjątkowego smaku.

Mamy jesień, jedne produkty znikają z rynku, inne się pojawiają, zmieniają się potrawy na naszych talerzach. Jakie zatem jesienne potrawy, smaki by Pan polecił?
W potrawach pojawiają się korzenne przyprawy: cynamon, imbir, gwiazdki anyżu - i takie też nuty można odnaleźć w naszej tajskiej zupie.

To także pieczone warzywa, buraki, seler, czyli nasze dodatki do głównych dań. Z nadejściem jesieni w restauracji pojawiają się mule, które wraz ze spadkiem temperatury wód, w których występują, stają się znacznie smaczniejsze. Nie ma nic lepszego niż talerz pełen muli w sosie winno - śmietanowym ze świeżo wypieczoną bagietką.

Ulubione owoce morza i jak je Pan przyrządza?
Zdecydowanie ośmiornica. Gotujemy ją całą noc w niskiej temperaturze, w bogatym bulionie, między innymi z pomarańczami, cebulą, koprem włoskim, melisą i miętą. Później już tylko na chwilę trafia na grilla i po skropieniu cytryną jest gotowa do jedzenia.

Jakie danie na bazie owoców morza by Pan przyrządził, gdyby miał Pan na to tylko 10 minut?
Sardynki opalone tylko palnikiem, podane ze świeżą sałatką z kopru włoskiego i z opalanymi małymi ziemniaczkami.

Co by Pan zrobił gdyby do dyspozycji miał pan tylko 5 składników: np. ostrygi, fasolę, imbir, jajko i pieczywo?
Mógłbym sfermentować zalaną fasolę z imbirem i chlebem, żeby uzyskać ciekawy sos do ostrygi, który bym połączył z podbitym białkiem z jajka, ale w kuchni liczy się prostota i nie zawsze takie zabiegi są najlepsze. Jedząc bardzo drogą i rzadko spotykaną ostrygę, chciałbym poczuć dlaczego jest tak wyjątkowa. ■

Ahi Poke Tuna, czyli tradycyjna Hawajska sałatka (4osoby)

Składniki:
400g tuńczyka, 10g sezamu, 20ml sosu sojowego, 20ml oleju sezamowego, 5ml octu ryżowego, 5ml oleju z pestek winogron, pieprz, 35g ogórka świeżego, 35g avocado, 35g mango, 5g kolendry świeżej, 2g cukru brązowego, 5ml soku z limonki, wasabi w tubce, majonez.

Przygotowanie:
tuńczyka pokroić w średniej wielkości kostkę, w misce wymieszać tuńczyka z sosem sojowym, octem ryżowym, olejem sezamowym, sezamem, olejem z pestek winogron i pieprzem. W osobnej misce wymieszać pokrojone w kostkę: ogórka, mango i avocado, doprawić cukrem brązowym, sokiem z limonki, octem ryżowym i siekaną kolendrą. W osobnym naczyniu połączyć majonez z wasabi, doprawić sokiem z limonki i brązowym cukrem. Ostrość majonezu zależy od upodobań. W miseczce warstwami ułożyć salsę owocową - warzywną przekładaną tuńczykiem. Na wierzchu udekorować plastrami avocado i listkami kolendry. Osobno podać majonez wasabi.

RESTAURACJA
MAJOLIKA
BARWY POLSKIEJ KUCHNI
ULICA
UPHAGENA
23
GDAŃSK - WRZESZCZ
WWW.MAJOLIKA.COM.PL
TEL. +48 58 345 83 72

Fot. Karol Kacperski

SCORPIONS HURAGAN W ERGO ARENIE

Scorpions wydają się być, jak stare dobre wino – im starsi, tym lepsi! Czy to półwieczne doświadczenie sceniczne sprawia, że rockmeni ciągle potrafią zaprezentować fantastyczne show? Jedno jest pewne: kapela wciąż prezentuje fantastyczną formę, a ich przeboje wcale się nie starzeją! Doskonały koncert w Ergo Arenie oglądał komplet publiczności.

To już czwarty raz, kiedy zespół przyjechał na zaproszenie Prestige MJM do Polski. Takiej energii, autentycznej radości z kontaktu z publicznością może im wielu muzyków pozazdrościć. Na pierwszy kawałek członkowie zespołu wręcz wbiegli na scenę, a przecież w sumie mają ponad 300 lat!

Formacja rozpoczęła od Going Out With A Bang, Make It Real oraz The Zoo, którymi od razu wprowadzili publiczność w doskonały nastrój. Nieco później Matthias Jabs chwycił klasyczną gitarę i razem z kolegami dał popis swoich umiejętności w kawałku Delicate. Widać było jednak, że publiczność czeka na największe hity nieśmiertelnej formacji.

I doczekała się: Eye Of The Storm, Wind of Change, Still Loving You oraz ulubiony utwór Polaków, czyli Rock You Like a Hurricane – zagrany na koniec koncertu. Nie sposób nie wspomnieć o doskonałym solowym popisie perkusisty Mikkey Dee, byłym członku zespołu Motorhead, A gdy platforma z jego bębnami i talerzami uniosła się w górę na pneumatycznych drążkach, szał publiczności nie milkł przez dłuższy czas.

Skąd bierze się tak wielka popularność niemieckiej legendy w Polsce? To konglomerat wielu czynników. Wpływ na taki stan rzeczy ma charyzmatyczny wokalista Klaus Meine o niepowtarzalnym i wszędzie rozpoznawalnym głosie. Nie bez znaczenia są też melodyjne piosenki, osiągające szczyty list przebojów oraz z pewnością fakt, że muzycy nie oszczędzają się podczas koncertów. To są naprawdę solidne i dopracowane w najmniejszym szczególe widowiska.

- Scorpionsi na żywo nie odpuszczają, grają znakomite koncerty, co nie raz udowodnili w Polsce. A że na rockowej scenie niestety z każdym rokiem ubywa legend, które pamiętają jeszcze lata 60, ich koncert to pozycja obowiązkowa dla każdego rockfana! - mówi Marcin Bąkiewicz, dyrektor muzyczny Antyradia.

Jeśli nie byliście jeszcze na koncercie Scorpions, to już niedługo możecie nadrobić zaległości. Agencja Prestige MJM właśnie ogłosiła, że legendarna grupa w przyszłym roku, dokładnie 29 lipca, ponownie odwiedzi Polskę. Tym razem koncert odbędzie się w Łodzi.

mp

Fot. Karol Kacperski

Prestiżowe IMPREZY

AUTOR: KATARZYNA OKOŃSKA

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ

MIKROMUSIC

W tym roku zespół postanowił samodzielnie wydać płytę jednocześnie decydując się na crowdfunding. W efekcie „Tak mi się nie chce" to najbardziej piosenkowa pływa w historii zespołu. To płyta pełna gracji, finezji i uniesień. Dynamiczne dźwięki instrumentów przeplatają się z długimi partiami wokalnymi Natalii Grosiak. Na płycie znajdują się utwory inspirowane muzyką z lat 60-tych i 80-tych. Warto zwrócić uwagę na mądrą i metaforyczną warstwę liryczną. Jeśli lubicie refleksyjną, dającą do myślenia muzykę, koniecznie idźcie na koncert Mikromusic.

Gdańsk, Stary Maneż, 17 grudnia godz. 19:00

PRESTIŻ PATRONUJE

WAGLEWSKI FISZ EMADE

Bracia Waglewscy ponownie w Trójmieście! Na koncercie usłyszymy najbardziej osobisty materiał z płyty "Matka, Syn, Bóg". Krążek powstał 5 lat po sukcesie platynowej "Męskiej muzyki". Promujący album singiel "Ojciec" już w kilka dni po premierze znalazł się na szczycie listy przebojów radiowej Trójki. Jego producentem muzycznym jest Emade, który gra we wszystkich utworach na perkusji. Słowa napisali Fisz (głos, gitara basowa) i Wojciech Waglewski (głos, gitary). W skład krążka wchodzi 13 rockowych utworów z mieszanką bluesa, country i folku.

Gdańsk, Gdański Teatr Szekspirowski, 5 stycznia godz. 20:00

PRESTIŻ PATRONUJE

SALK

Znajdźcie chwilę pomiędzy lepieniem pierogów, a bieganiem po centrach handlowych i wpadnijcie do Boto! Salk to autorski projekt czwórki ludzi z Krakowa, którzy postanowili zaprezentować się z takimi dźwiękami, po jakie zawsze chcieli sięgać. Grają muzykę alternatywną. W ich muzyce da się zauważyć wpływy tradycji songwriterskiej, ale także współczesnych nurtów muzyki elektronicznej oraz post-rockowej ekspresji. Motywy w warstwie słownej, zaczerpnięte z różnych mitologii i wierzeń słowiańskich skontrastowane są z głębokimi, syntetycznymi basami i beatami.

Sopot, Teatr BOTO, 22 grudnia godz. 21:00-22:30

KATI DOBROGO – WAGINA

Kati Dobrogo zajmuje się malarstwem i grafiką warsztatową. Interesuje ją człowiek a szczególnie cielesność, kobiecość i erotyzm. Na wystawie prace z cyklu obrazów przedstawiających często niedocenianą i nieszanowaną część kobiecego ciała - waginę. W historii ludzkości, miejsca intymne kobiety uznawane były za nieczyste, obrzydliwe, niewarte zainteresowania. Obecnie niewiele się zmieniło i jest to nadal temat tabu. Na dużych obrazach, w artystyczny sposób ukazana została różnorodność kształtów waginy. Każda jest inna tak jak każda kobieta jest inna.

Gdańsk, Sztuka Wyboru, 14 grudnia – 3 stycznia.

WESOŁE KUMOSZKI Z WINDSORU

Spektakl tworzony w koprodukcji Teatru Wybrzeże i Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego był prawdziwym hitem wakacji 2015! W tym roku Kumoszki zagoszczą ponownie na deskach Teatru Wybrzeże. Rewelacyjna komedia, która podbiła serca publiczności. Dwie żwawe i bystre mieszczki walczą z lubieżnym i przebiegłym sir Johnem Falstaffem, szykując nań okrutną zemstę. Oczywiście zwycięży miłość, a rozwiązłość i chytrość zostaną ukarane. Przenieś się do czasów Szekspira, dobra zabawa gwarantowana.

Gdańsk, Teatr Wybrzeże, 28-31 grudnia

PRESTIŻ PATRONUJE

ANNA MARIA JOPEK & KROKE

Słuchając ich muzyki, słuchacz zanurza się w nieznaną szeroką przestrzeń mieniącą się tysiącem barw. Projekt spotyka dwa niezwykłe głosy naszych czasów - męski i żeński, co dodatkowo dopełnia uniwersalności muzycznego przesłania tej sztuki. Autorska muzyka artystów przywołuje wpływy wielu kultur, głosy przeszłości - odwołując się do tradycyjnej muzyki i przeszłości - posługując się nowatorskimi środkami w kształtowaniu formy i kolorystyki. Styl muzyczny balansuje na granicy etno, jazzu, muzyki klasycznej, klezmerskiej, a nawet elektronicznej

Gdańsk, Teatr Muzyczny, 22 stycznia godz. 18:00

PRESTIŻ PATRONUJE

JUMP OFF HIPODROM

Trwa cykl skoków Jump Off Hipodrom – regionalnych zawodów przez przeszkody rozgrywanych na sopockim Hipodromie. W ramach cyklu obywa się sześć eliminacji oraz finał, który tradycyjnie przypada w marcu, na zakończenie sezonu halowego. Zawody rozgrywane są na największej w Polsce krytej ujeżdżalni – Hali Pomarańczowej. Skoki to bardzo widowiskowy sport, atrakcyjny dla widzów – organizatorzy serdecznie zapraszają rodziny z dziećmi oraz wszystkich, którzy mają ochotę przyjemnie spędzić czas. Wstęp na zawody jest bezpłatny Szczegóły na hipodrom.sopot.pl

Sopot, Hipodrom, 16-17 grudnia i 13-14 stycznia, godz. 08:00-19:00

PRESTIŻ PATRONUJE

KONTRABASISTA

"Kontrabasista" to gorzka, ironiczna opowieść o samotnym człowieku, który nie potrafi pogodzić się z graniem "ostatnich skrzypiec" w orkiestrze. Ale nie tylko w orkiestrze, bo także w życiu. Spektakl to monolog Jerzego Stuhra o samotności, którą bohater stara się wypełniać muzyką. Większość czasu spędza sam w domu, razem z kontrabasem, który w cieniu pokoju wygląda jak "stara, gruba baba". To właśnie ten instrument bohater obwinia o wszystkie niepowodzenia w swoim życiu. Przez niego jest niedocenionym artystą, nie wyszło mu życie prywatne i erotyczne.

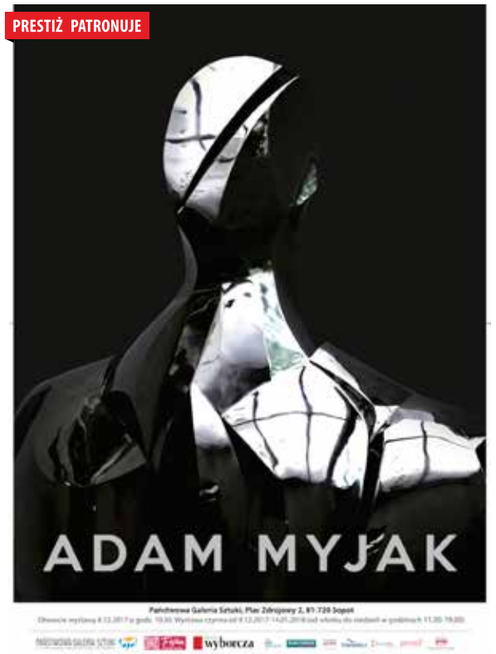
Gdańsk, Gdański Teatr Szekspirowski, 27 stycznia, godz. 19:00

DO OGLĄDANIA

DO SŁUCHANIA

RZEŹBY ADAMA MYJAKA W PGS

PRESTIŻ PATRONUJE



17 rzeźb Adama Myjaka z ostatnich 15 lat jego twórczości pokaże Państwowa Galeria Sztuki w Sopocie. Większość z nich nie była do tej pory prezentowana publicznie. Wybitny rzeźbiarz skończył w tym roku 70 lat. Wystawa „Adam Myjak. Rzeźba" jest czynna do 14 stycznia 2018 roku.

Adam Myjak to artysta, który debiutował w latach 70. Autor kilkudziesięciu wystaw indywidualnych pokazywanych w kraju i za granicą. Stworzył ogromną liczbę dzieł docenianych w Polsce i poza jej granicami, udało mu się również wypracować bardzo charakterystyczny, rozpoznawalny styl. Głównym motywem swojej twórczości uczynił ludzką głowę.

- Zawsze intrygowały mnie te same problemy dotyczące przemijania, kondycji ludzkiej, dramatu istnienia. Stąd też w głównym kręgu moich zainteresowań pozostaje figura, głowa, ludzka postać **- podkreślił Adam Myjak.**

Ten charakterystyczny motyw pojawił się u niego już w początkowym okresie jego twórczości, a z biegiem lat artystycznie ewoluował i był poddawany różnym stylistycznym zabiegom. Na początku dominowały głowy o rozmytych rysach, potem artysta zaczął mieszać różne materiały, np. kamień i brąz, oraz zestawiać partie matowe i polerowane. W latach 80. Myjak tworzył cykle kroczących, wydłużonych, ażurowych figur. W najnowszych pracach Myjak wykorzystuje stal nierdzewną, kamień, drewno i terakotę.

- Przez długie lata używając patyn, Myjak był w zasadzie malarzem rzeźby. To wszystko miało posmak humanistyczny, ale jednak przy całym wyrazie zgaszony. Natomiast teraz artysta zdecydował się na totalne lśnienie, co sprawia wrażenie, jakby rzeźby się dematerializowały i znikały. Artysta, który ma 70 lat, mógłby w zasadzie się nie zmieniać, a tymczasem on ewidentnie ożywił swoją twórczość, nadał jej nowy blask **- mówi dr Dorota Grubba-Thiede, krytyk sztuki.**

BEKSIŃSKI NIEZNANY

Zbiór ponad stu prac Zdzisława Beksińskiego - fotografii, fotomontaży i grafik komputerowych - będzie można obejrzeć podczas wystawy artysty w dniach od 4 stycznia do 4 lutego 2018 roku w Gdańskim Teatrze Szekspirowskim. Wydarzeniu towarzyszyć będą m.in. wykłady multimedialne, prezentacje filmów dokumentalnych o artyście oraz pokazy VR, czyli wirtualnej rzeczywistości.

Większość osób kojarzy twórczość Beksińskiego głównie z obrazami pierwszego okresu fantastycznego oraz późnego warszawskiego. Warto jednak pamiętać, że twórca zaczynał od fotografii, a po 1997 roku działał również w obszarze fotomontażu i grafiki komputerowej. I właśnie tę „nieznaną" cząstkę Beksińskiego będzie można zobaczyć podczas wystawy. Ta galeria prac rzuca nowe światło na postać artysty i jest doskonałym spoiwem całego dorobku artystycznego twórcy.

Nowoczesny charakter wystawy oddaje projekt wykorzystujący technologię Virtual Reality (wirtualnej rzeczywistości), który pozwala „wniknąć" w świat stworzony w oparciu o niezwykłą wyobraźnię artysty. Filmy dokumentalne przybliżają sylwetkę Beksińskiego jako człowieka i jako artysty, a dopełnieniem wystawy są wykłady, w skondensowany sposób opisujące jego życie i drogę twórczą.

O wyjątkowości wystawy stanowi szerokie spektrum propozycji - tak samych prac artysty, jak również wydarzeń i pokazów towarzyszących. Tak bogate ujęcie umożliwia poznanie nieznanych dotąd epizodów z życia Zdzisława Beksińskiego oraz nieznanych bliżej obszarów jego aktywności artystycznej.

Zdzisław Beksiński (1929-2005) to wybitny artysta współczesny – fotografik, rzeźbiarz, malarz, grafik. W latach 50. zajmował się fotografią, następnie rysunkiem, malarstwem, rzeźbą, grafiką, od połowy lat 70. wyłącznie malarstwem. W latach 90. odkrył grafikę komputerową. W 2005 roku został brutalnie zamordowany w warszawskim mieszkaniu. mp

OBLIGACJE KORPORACYJNE – ALTERNATYWA DLA LOKAT

ROZMAWIAŁ: MAX RADKE / **FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Niższy poziom wahań wartości niż w przypadku akcji, ograniczone ryzyko, pełny dostęp do zainwestowanych pieniędzy i zysk większy niż na tradycyjnej lokacie bankowej. Do tego proste i klarowne zasady inwestycji – obligacje korporacyjne stanowią dla inwestora indywidualnego rozwiązanie pośrednie między lokatami bankowymi, a rynkiem akcji. O tym jak inwestować w takie rozwiązania mówi Marcin Marczak, Private Banker Lion's Bank.

Czy warto inwestować w obligacje korporacyjne?
Obligacje korporacyjne to aktywa, których podstawowe parametry są bardzo zbliżone do lokat bankowych. Te parametry to okres trwania inwestycji oraz oprocentowanie, które są opisane w dokumentacji emisji obligacji i gwarantowane przez emitenta. W obecnych czasach procent oferowany na lokatach bankowych jest często niższy niż inflacja. Znaczy to tyle, że zainwestowane w lokatę środki tracą na wartości. Dlatego biorąc pod uwagę, iż zysk z obligacji korporacyjnych - w przeciwieństwie do lokat bankowych - przewyższa inflację, warto je rozważyć.

Kto powinien zainteresować się tym szczególnym rodzajem inwestycji?
Większość klientów szuka rozwiązań stabilnych, pozwalających osiągać w miarę wysokie stopy zwrotu przy jednoczesnej niskiej zmienności wyników. Minęły już czasy, kiedy klienci poszukiwali ponadprzeciętnych stóp zwrotu bez względu na poziom ryzyka. Obecnie, w pierwszej kolejności zwraca się uwagę na ochronę kapitału, zysk jest dopiero na drugim miejscu. Dlatego obligacje korporacyjne polecam osobom poszukującym stabilnego, przewidywalnego i realnego zysku w ustalonym okresie czasu.

Czy obligacje korporacyjne mogą być alternatywą dla tradycyjnych lokat?
Obligacje korporacyjne można nazwać alternatywą dla lokat, jednak są w stanie zapewnić większą stopę zwrotu niż depozyty. W obecnej sytuacji makroekonomicznej, kiedy odsetki z lokat właściwie nie pokrywają poziomu inflacji, oferta obligacji korporacyjnych nabrała szczególnego znaczenia. Jest to wyjątkowo atrakcyjne aktywo dla klientów, którzy chcą ulokować swoje środki na okres powyżej roku. Wynika to z faktu, iż termin wykupu większości obligacji wynosi od roku do 5 lat.

Na co należy zwrócić szczególną uwagę, inwestując swój majątek w to rozwiązanie?
Bardzo ważna jest kwestia bezpieczeństwa - tym bardziej, że w przypadku obligacji gwarantem nie jest bank, tylko emitent. Emitentem obligacji korporacyjnych może być przedsiębiorstwo, np. firma z branży finansowej czy nieruchomości, bądź spółka z branży produkcyjnej. Mogą znajdować się oni w różnej sytuacji finansowej, zatem obligacje mają różny stopień ryzyka. Nie zawsze obligacje oferujące wysokie odsetki są jednocześnie najbezpieczniejsze. W praktyce często jest odwrotnie. Dlatego kluczowy jest dobór właściwych rozwiązań do portfela – takich, które będą zapewniały odpowiedni zysk przy minimalnym ryzyku. W tym właśnie pomagają private bankierzy.

Marcin Marczak - Private Bankier Lion's Bank oddział w Gdańsku

W jaki sposób można zabezpieczyć się przed ryzykiem takiej inwestycji?
Ryzyko inwestycyjne można zmniejszyć poprzez właściwy dobór obligacji - skupiając się wyłącznie na sprawdzonych emitentach. Wybór obligacji jedynie na podstawie przewidywanego zysku nie jest właściwym posunięciem. Kolejną ważną kwestią jest dywersyfikacja portfela, czyli podział środków między instrumenty różnych emitentów. Najlepiej zróżnicować swój portfel na wielu płaszczyznach, szczególnie w zakresie branż emitentów oraz terminów zapadalności obligacji. Jest to trudne zadanie, dlatego warto powierzyć zarządzanie portfelem inwestycyjnym specjalistom, którzy dokładnie zweryfikują sytuację finansową emitentów oraz przygotują odpowiednie portfolio propozycji. Aktualnie w ofercie Lion's Banku znajduje się taka usługa. Co więcej, ponieważ oferowane przez nas instrumenty mają postać funduszu, możemy wpłacać i wypłacać z nich pieniądze w dowolnym momencie – inaczej niż w przypadku tradycyjnych obligacji, z których wypłata następuje po zakończeniu okresu inwestycji. Decydując się na obligacje korporacyjne otrzymujemy rozwiązanie zapewniające około dwa razy większą stopę zwrotu niż w najlepszych lokatach bankowych, stosunkowo wysoki poziom bezpieczeństwa oraz z reguły powtarzalne wyniki. ■

PERSPEKTYWY DLA INWESTORA INDYWIDUALNEGO NA RYNKU NIERUCHOMOŚCI KOMERCYJNYCH

ROZMAWIAŁA: MARTA WACHOWIAK

Podsumowanie minionego roku oraz perspektywy rynku nieruchomości handlowych były głównym tematem rozmów podczas tegorocznej edycji targów branży centrów handlowych. O wrażeniach ze spotkania z największymi najemcami i inwestorami w Cannes opowiada Robert Jaś - wiceprezes zarządu Metropolitan Investment S.A.

Jak możesz podsumować miniony rok na polskim rynku nieruchomości handlowych?
Globalnie nieruchomości komercyjne, w szczególności skomercjalizowane obiekty handlowe były poszukiwanym aktywem w minionym roku. Świadczy o tym przede wszystkim ogromne zainteresowanie zagranicznych funduszy inwestycyjnych, które są bardzo aktywne na polskim rynku odpowiadając za ponad 90% transakcji. Od początku tego roku, do końca III kw. tylko w Polsce dokonano transakcji o wartości 2,4 mld euro, z czego 50% dotyczyło nieruchomości handlowych. Dla segmentu rynku nieruchomości handlowych rok 2017 jest kolejnym rokiem strategicznej zmiany.

Na czym polega ta zmiana?
Na polskim rynku dużych centrów handlowych obserwujemy wysokie nasycenie. Debiuty Wroclavii i Galerii Północnej w Warszawie były wydarzeniami roku. Dużo więcej oferuje rynek w obszarze mniejszych centrów handlowych i parków handlowych, gdzie istnieje więcej możliwości. Metropolitan Investment otworzył w tym roku dwa tego typu obiekty – Metro Park Wisła i Metro Park Biała Podlaska.

O jakich trendach dyskutowano podczas MAPIC 2017? Jakich zmian możemy się spodziewać?
Dominującym trendem jest znaczne zwiększenie przestrzeni rozrywki i gastronomii w centrach handlowych. Tzw. Food courty będą oferowały szerszy zakres usług, więcej wykwintnych restauracji oraz atrakcje, które zatrzymają klienta na dłużej. Przestrzeń rozrywki będzie w jeszcze większym stopniu angażować młodszego klienta centrum poprzez rozbudowane place zabaw, kina, parki trampolin i inne atrakcje. Te rozwiązania projektujemy już w realizowanych przez Metropolitan Investment S.A. centrach handlowych w Chrzanowie i Kwidzynie. Oferta ponadstandardowa, nowe formaty i koncepty funkcjonowania obiektów będą stanowiły niezbędny element do osiągnięcia sukcesu w tej branży w kolejnych latach.

Czym charakteryzuje się rynek nieruchomości komercyjnych w Polsce?
Przede wszystkim jest wysokodochodowy. Podpisywane długoletnie umowy najmu otwierają perspektywy stabilnego i przewidywalnego zysku. Inwestorzy zabezpieczają się przed inflacją zapisami w poszczególnych umowach najmu. Rynek nieruchomości komercyjnych jest jednak zdominowany przez inwestora zagranicznego, w tym głównie funkcjonującego w formule REIT. Metropolitan, jako pierwszy na taką skalę wprowadza polskiego inwestora indywidualnego na ten rynek w produkty do tej pory dostępne tylko dla najbogatszych Polaków i fundusze zagraniczne.

Robert Jaś - Wiceprezes Zarządu Metropolitan Investment S.A.

Jakie perspektywy otwiera dla inwestora indywidualnego Metropolitan Investment S.A?
Dostrzegamy nasycenie rynku handlowego w większych miastach dużymi centrami handlowymi oferującymi po kilkadziesiąt tysięcy metrów kwadratowych powierzchni. Nasza wiedza o zmianie przyzwyczajeń i stylu życia konsumentów pozwala dostosować ofertę w najwygodniejszy sposób zarówno dla inwestorów, najemców, jak i konsumentów. Budujemy obiekty w małych i średnich miastach, które stanowią atrakcyjny rynek w zakresie inwestowania w projekty niszowe parków handlowych. Model ten wpisuje się obecnie w oczekiwania klientów i pozwala na zaspokojenie potrzeb rynku lokalnego oraz najemców. Dynamiczny rozwój naszej firmy zapewnia stały dostęp do nowych, ciekawych i często niszowych projektów inwestycyjnych.

Co wyróżnia firmę Metropolitan Investment S.A. na tle konkurencji?
Oferta Metropolitan Investment stanowi połączenie wielu rozwiązań dla szerokiego grona inwestorów. Pełna transparentność, zarządzanie obiektem oraz stabilne przychody bazujące na długoterminowych umowach najmu to punkty wyróżniające nas na rynku. Ponadto oferujemy możliwość dywersyfikacji portfela klientów w projektach posiadających wysoki poziom bezpieczeństwa w relacji do atrakcyjnych stóp zwrotu. Metropolitan Investment umożliwia dostęp do niszowych i atrakcyjnych projektów dla klientów indywidualnych, które do tej pory były zarezerwowane tylko dla największych funduszy i firm zagranicznych. Oprócz dostarczania wysokiej jakości produktów, zapewniamy także bieżącą obsługę operacyjną poprzez zarządzanie obiektami. ■

METROPOLITAN
Investment

METROPOLITAN INVESTMENT S.A.
Centrala Warszawa | ul. Grzybowska 5A, 00-132 Warszawa | 48 535 50 20 50
Oddział Gdańsk | al. Grunwaldzka 103A, 80-244 Gdańsk | 48 535 80 80 40
Oddział Poznań | ul. Święty Marcin 24, 61-805 Poznań | 48 535 80 50 80
Oddział Kraków | al. Pokoju 1, 31-548 Kraków | 48 535 50 70 70
www.metropolitaninvestment.pl info@metropolitaninvestment.pl

ZYSKÓW SZUKAJ NA RYNKACH WSCHODZĄCYCH

AUTOR: MAX RADKE / **FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Georg Juscsak, dyrektor ds. sprzedaży J.P. Morgan Asset Management był gościem specjalnym imprezy Luxury Night zorganizowanej przez trójmiejski zespół Citigold i Citigold Private Client Banku Citi handlowy. Impreza odbyła się w klubie Stary Maneż w Gdańsku i poświęcona była sytuacji na światowych rynkach finansowych.

J.P. Morgan to jeden z największych holdingów finansowych na świecie z aktywami wartymi ponad 2,500 bln USD, działający w ponad 50 krajach. Jest liderem w zakresie bankowości inwestycyjnej oraz usługach dla klientów biznesowych. Inwestycje dokonywane są na całym świecie zapewniając strategie obejmujące pełne spektrum aktywów, w tym akcje, obligacje, waluty, nieruchomości, fundusze hedgingowe i private equity.

Czy sytuacja geopolityczna może rozpocząć finansowy efekt domina? Jakie istotne czynniki, ważne aspekty rynku kapitałowego czy trendy na rynkach inwestycyjnych kształtują obecną polską i globalną gospodarkę? George Juscsak wskazywał na potencjalne zagrożenia, które mogą doprowadzić do załamania na rynkach finansowych.

- Sytuacja geopolityczna zmienia się dynamicznie. Jeszcze niedawno USA były uzależnione od gazu i ropy naftowej z Bliskiego Wschodu. Z tego powodu przez wiele dekad Stany Zjednoczone były zainteresowane utrzymywaniem pokoju w tym regionie, wspierali sunnickich liderów w Arabii Saudyjskiej, Katarze, Bahrajnie, trzymając jednocześnie w szachu szyitów w Iranie. I nagle, dzięki rozwojowi technologii i eksploatacji własnych złóż łupkowych, w ciągu pięciu lat USA stały się samowystarczalne. Dzisiaj Amerykanie produkują więcej gazu i ropy niż Arabia Saudyjska i nie muszą już być policjantem w tym regionie. Wycofując się z Bliskiego Wschodu zasiali jednak ziarno demokracji, a efektem

jest destabilizacja regionu i masowa emigracja, z czym zmierzyć się musi Europa **– mówił Georg Juscsak.**

Zdaniem eksperta JP Morgan problem uchodźców w Europie będzie eskalował i nie da rady go rozwiązać w ciągu kilku lat. Problemem są też podziały w Unii Europejskiej i wyjście Wielkiej Brytanii ze wspólnoty, wszystko to wpływa negatywnie na rynki finansowe.

- W tej sytuacji perspektywę dają rynki wschodzące. Na tych rynkach notuje się największą dynamikę urbanizacji, rozwoju przemysłu, konsumpcji. Popyt napędza podaż, jeszcze niedawno tak samo było w Europie Wschodniej. Dzisiaj tą samą drogą kroczą takie kraje, jak Indie, Chiny, Indonezja, kraje Ameryki Południowej. W ciągu 10-15 lat na tych rynkach będziemy notować największe wzrosty **– dodaje George Juscsak.**

Podczas Luxury Night goście mogli zapoznać się również z globalnymi rozwiązaniami inwestycyjnymi i bankowymi proponowanymi przez bank Citi handlowy. Z kolei firma NDI przedstawiła ofertę inwestycji w nieruchomości luksusowe, zaprezentowała też swoje flagowe inwestycje. To zrealizowane już osiedle Tre Mare na granicy Gdańska i Sopotu oraz inwestycje będące w przygotowaniu – elegancki apartamentowiec sąsiadujący z plażą w Brzeźnie oraz nowoczesne apartamenty w Sopocie.

Podczas Luxury Night nie zabrakło też luksusowych samochodów. Zadbał o to trójmiejski diler British Automotive, który zaprezentował gościom najnowsze modele marki Jaguar i Land Rover, w tym jednego z najpiękniejszych SUV-ów na rynku, Range Rover Velar. ■

Citigold

citi handlowy®

„Atrakcyjna Lokata na Powitanie w Citigold" jest dostępna dla pierwszych 500 Klientów, którzy w okresie od 2.10.2017 r. do 31.01.2018 r. otworzą Konto Citigold i spełnią warunki oferty. Oprocentowanie Lokaty podane w skali roku. Oferty na takich samych lub podobnych warunkach mogą się powtarzać w przyszłości. Szczegóły oferty, w tym warunki otrzymania Nagrody, są dostępne w regulaminie w oddziałach Banku i na stronie www.citigold.pl. Oferta nie łączy się z innymi ofertami specjalnymi dotyczącymi Konta oraz Lokat. Materiał nie stanowi ofertyw rozumieniu art. 66 Kodeksu Cywilnego. **Bank Handlowy w Warszawie S.A.** Znaki Citi oraz Citi Handlowy stanowią zarejestrowane znaki towarowe Citigroup Inc., używanena podstawie licencji. Spółce Citigroup Inc. oraz jej spółkom zależnym przysługują również prawa do niektórych innych znaków towarowych tu użytych.

NOCNE ROZMOWY O NIERUCHOMOŚCIACH KOMERCYJNYCH

AUTOR: MAX RADKE / **FOTO:** KAROL KACPERSKI

Perspektywy rynku nieruchomości komercyjnych w kontekście inwestora indywidualnego były głównym tematem rozmów podczas koktajlu biznesowego Metropolitan Business Night. Spotkanie dla klientów i osób zainteresowanych inwestycjami w komercyjne nieruchomości dochodowe zorganizowała w hotelu Puro Gdańsk firma Metropolitan Investment.

Tematem przewodnim debaty z udziałem inwestorów i ekspertów rynku nieruchomości komercyjnych były perspektywy i rozwój rynków lokalnych. W zamkniętym gronie zaproszeni goście przedstawiali atuty projektów handlowych w małych i średnich miastach, dyskutowali też o zjawisku hossy, która sprzyja inwestycjom, ale też niesie ze sobą pewne niebezpieczeństwa.

- Faktycznie, hossa stymuluje inwestorów, wpływa na koniunkturę i jest szansą na ponadprzeciętne zyski. Ale w gospodarce są tak zwane cykle koniunkturalne, co oznacza, że każda hossa kiedyś się kończy. W opinii wielu ekspertów jesteśmy już na szczycie hossy **– mówił Błażej Kucharski, dyrektor regionalny Colliers International.**

Hossa sprzyja rozwojowi rynku nieruchomości komercyjnych. Wciąż bowiem obserwuje się coraz więcej nowych obiektów handlowych typu retail park, czy outlet. Poziom nasycenia rynku wskazuje też, że jest jeszcze sporo przestrzeni dla nowych inwestycji.

- Nasycony rynek centrów handlowych w Polsce sprawia, że szczególnie intensywnie rozwija się koncept niewielkich obiektów handlowo - usługowych z niezależnymi wejściami od parkingu. Niejednokrotnie, najlepszymi inwestycjami okazały się te, położone z dala od dużego miasta, w miejscu, gdzie zamyka się przestrzeń handlowa i nie ma ryzyka konkurencji – **mówi Robert Jaś, wiceprezes Metropolitan Investment S.A.**

Przykładem tego typu inwestycji jest Retail Park w Wiśle zrealizowany przez Metropolitan Investment. Struktura opiera się na długoterminowych umowach najmu, a symulacja stopy zwrotu zakłada zysk z inwestycji na poziomie kilkunastu procent. W maju 2018 r. ruszą prace nad budową nowego obiektu w Kwidzynie.

- Głównymi motorami rozwoju sektora nieruchomości handlowych były i dalej są niskie stopy procentowe, dające możliwość uzyskania taniego finansowania inwestycji, szybki rozwój gospodarczy i wzrost zamożności społeczeństwa, które przełożyło się na zwiększenie wydatków konsumpcyjnych **– komentował Marek Tarchalski, prezes zarządu NDI Development.**

Zdaniem Roberta Jasia, koniunktura na rynku nieruchomości komercyjnych sprawia, że w tym segmencie swoje miejsce znajdują nie tylko doświadczeni deweloperzy, ale też przedsiębiorcy, którzy dotychczas działali w innych branżach. Przykładem jest choćby inwestycja biurowo – magazynowa Quantum Business Gdańsk, która powstaje przy ul. Uczniowskiej, niedaleko stadionu i Amber Expo.

- Quantum to inwestycja dedykowana małym i średnim przedsiębiorstwom, oferująca ponad 13 tys. m2 powierzchni biurowo – magazynowych. To nasza pierwsza inwestycja, ale nie pierwszy biznes. Jesteśmy dobrze przygotowani, korzystamy z usług branżowych ekspertów, aczkolwiek w dużej mierze opieramy się też na naszej intuicji **– mówił podczas debaty Łukasz Grosz, wiceprezes Quantum Business Gdańsk.**

Po merytorycznej części wydarzenia goście uczestniczyli w koktajlu „food&drink" w towarzystwie nieocenionej muzyki na żywo, whisky Chivas i wyśmienitej kuchni restauracji Dancing Anchor.

PRESTIŻ PATRONUJE

Od lewej: Marek Tarchalski, Prezes Zarządu NDI Development, Magdalena Grzywa, Business Development Manager Metropolitan Investment, Robert Jaś, Wiceprezes Zarządu Metropolitan Investment.

Od lewej: Jakub Jakubowski, redaktor naczelny Magazynu Prestiż, Jacek Pietrzak, fajny człowiek.

Od lewej: Jarosław Zdzitowiecki, dyrektor regionalny Nuvalu Polska, Grzegorz Gosk, Ergo Pro, Karolina Bomba, Metropolitan Investment

fot. Karol Kacperski

Od lewej: Jerzy Jerkiewicz, Prezes Pracodawców Pomorza, Janusz Benesz, Prezes Stowarzyszenia Trefl Pomorze, Zbigniew Jarecki, Prezes Kaszubskiego Związku Pracodawców

Od lewej: Błażej Kucharski, dyrektor regionalny Colliers International, Michał Kaczorowski, Prezes Zarządu trójmiasto.pl

Aleksandra Jasińska – Kloska i Tomasz Kloska, właściciele firmy Darpol

Jan Strawiński, Konsul Honorowy Bułgarii, Ewa Ostrowska, Partner CRLS

METROPOLITAN BUSINESS NIGHT

W hotelu Puro Gdańsk firma Metropolitan Investment zorganizowała kolejną edycję Metropolitan Business Night. W zamkniętym gronie goście zapoznali się z możliwościami inwestowania w nieruchomości dochodowe, takie jak retail parki i prywatne domy studenckie. Impreza była także świetną okazją do networkingu i integracji pomorskiego środowiska biznesowego. **mp**

Tadeusz Dawidziuk, Prezes Zarządu City Pro, Alicja Dawidziuk, dziennikarka

Dariusz Nowosadko, Członek Zarządu Vectra, z partnerką

Paweł Tasior, Joanna Tasior, TA KO Technologie Przemysłowe

Od lewej: Katarzyna Bobińska, Travel&Action, Anna Pstrągowska, Kids Concept

Od lewej Gökhan Cingillioğlu, Prezes Zarządu firmy Nazar, Artur Zawadzki, Metropolitan Investment, Maciej Drozdowski, radca prawny

Od lewej: Łukasz Grosz, Wiceprezes Zarządu Panta Sp. z o.o., Janusz Benesz, Prezes Zarządu Stowarzyszenie Trefl Pomorze, Anna Jędrzejkowska, Prezes Zarządu Fundacji Trefl

Od lewej: Grzegorz Chudzik, Prezes Zarządu Gregortans, Adam Komorowski, Metropolitan Investment, Marek Kuźbicki, Prezes Zarządu Pro Science Polska sp. z o.o.

Od lewej: Maciej Rybak, Robert Ziegert, właściciel Board For Kids

Od lewej: Zuzanna Kubiak, Fundacja "Uśmiechnij się", Karolina Pietrzak, RiskMan

PRESTIŻ PATRONUJE

Od lewej: Przemysław Kisielewski, dyrektor regionalny segmentu klientów zamożnych Citigold, Jacek Janiuk, Członek Zarządu Skarbiec TFI, Łukasz Stybner, dyrektor bankowości prywatnej Citi Handlowy

George Juscsak, Executive Director J.P. Morgan Asset Management

Od lewej: Łukasz Stybner, dyrektor bankowości prywatnej Bank Citi Handlowy, Jakub Jakubowski, redaktor naczelny Magazynu Prestiż

Fot. Krzysztof Nowosielski

Od lewej: Dariusz Zalewski, manager inwestycyjny Biuro Doradztwa Inwestycyjnego Citi, Jacek Janiuk Członek Zarządu Skarbiec TFI

Bartłomiej Oset, Wiceprezes Zarządu NDI Development

Rafał Degutis, architekt

Od lewej: Wioletta Lenczowska, współwłaścicielka mesmetric, Łukasz Stybner, dyrektor bankowości prywatnej Citi Handlowy

LUXURY NIGHT W STARYM MANEŻU

Luksusowe samochody marki Jaguar i Land Rover, ekskluzywne nieruchomości nadmorskie firmy NDI, designerskie meble z atelier mesmetric i instrumenty finansowe pozwalające na te dobra segmentu premium zarobić – tak wyglądała kolejna edycja imprezy Luxury Night. Imprezę w Starym Manežu zorganizował trójmiejski zespół Citigold Banku Citi Handlowy. **mp**

Od lewej: Arkadiusz Zalaszewski, kierownik ds. sprzedaży i marketingu NDI Development, Grzegorz Czajka, NDI Development

Od lewej: Martyna Górska i Anna Górska, właścicielki Quadrille Conference & Spa

Od lewej: Kinga Pniewska, Przemysław Kisielewski, Katarzyna Dubiella, Łukasz Stybner, Andrzej Kaczorek - team HUB Citigold

Jagoda Trzebiatowska, mesmetric

Marek Dyktyński, British Automotive Gdańsk

Magdalena Larczyńska, dyrektor British Automotive Gdańsk

Alina Łuczycka, Prezes Zarządu Allcon Osiedla

Justyna Góralska i Marek Russjan, właściciel Russjan Apartment & House

Katarzyna Dubiella, manager Citigold

PRESTIŻ PATRONUJE

Od lewej: Filip Szycik, Dyrektor Badań i Rozwoju Vivadental, Violetta Szycik, Jarosław Szycik, właściciele kliniki Vivadental

Od lewej: Magdalena Pramfelt, Prezes Polsko – Szwedzkiej Izby Gospodarczej, Hanna Zych - Cisoń

Fot. Krzysztof Nowosielski

Od lewej: Francis Lapp, Prezes Zarządu Sunreef Yachts, Wojciech Tremiszewski

Agnieszka Orłowska, właścicielka firmy Ekostrateg, Paweł Orłowski, członek Zarządu Województwa Pomorskiego

Joanna Kozioł i Krzysztof Kozioł, manager Centrum Medycznego Dr Kubik

Sandra Chojnowska i Borys Szycik, Dyrektor Marketingu kliniki Vivadental

Od lewej: Wioleta Olech i Kornela Ogórkiewicz, współwłaścicielka Starego Browaru Kościerzyna

Z UŚMIECHEM W ŻYCIE

Drugi Bal Charytatywny Fundacji dla dzieci Vivadental – Z Uśmiechem w Życie, zgromadził ponad 200 Przyjaciół Fundacji, którzy przybyli do Europejskiego Centrum Solidarności w jednym celu, aby przy dobrej zabawie pomóc podopiecznym Fundacji. Wśród nich wielu znanych i lubianych przedstawicieli polityki, dyplomacji, biznesu, nauki, kultury i sztuki oraz sportu i mediów, a także wolontariuszy fundacji.

mp

Aleksandra i Damian Tomasik, właściciele AL TER Property S.A.

Estera Gabczenko, Zatoka Piękna, Dmitry Gabczenko, Dyrektor Marketingi SKAT Transport

Od lewej: Zbigniew Canowiecki, Prezydent Pracodawców Pomorza, Michał Stankiewicz, Prezes Prestiż Trójmiasto sp. z o.o.

Jarosław Bieniuk

Od lewej: Barbara Michalczewska, Katarzyna Lapp

Od lewej: Monika Andrzejczyk, Izabela Ośka

Sławomir Siezieniewski, TVP

Od lewej: Violetta Szycik, właścicielka kliniki Vivadental, Mariusz Grzęda, właściciel firmy Mario, Maciej Kosycarz, agencja Kosycarz Foto Press

Z prawej: Katarzyna Jazy

PRESTIŻ PATRONUJE

Wojtek Samiło, właściciel Deska Design

Od lewej: Daniel Komisarczyk, Porsche Centrum Sopot, Michał Kraska, Partner zarządzający SenioVita

Marek Piotrowski, Prezes Zarządu firmy Arcampack Sp. z o.o., z partnerką Joanną Zygmańską, MSD Polska Sp. z o.o.

Fot. Krzysztof Nowosielski

Monika Zbrzeźna, Witold Osmański

Od lewej: Katarzyna Kobiela, stylistka, Martyna Musiał, Wiceprezes Zarządu BMC

Anita Płonka

Od lewej: Milena Borodziuk, Aleksandra Łajewska, Ismena Warszawska, projektantka marki Ismena

MODA I DESIGN

W showroomie Deska Design w Gdańsku odbyła się pierwsza edycja Open Mind: fashion&design – połączenie mody i designu w jednym. Udział w wydarzeniu wzięło ponad 300 gości, którzy obejrzeli łącznie dziewięć kolekcji polskich projektantów. Całość zebranych środków przekazano na leczenie małej Zuzi, która choruje na mózgowe porażenie dziecięce.

mp

Od lewej: Klaudia Kinas, właścicielka Marry Me House of Brides, Karolina Winkel, lekarz, właścicielka Top Dent

Od lewej: Anna Szymkowiak, BMW Zdunek, Agnieszka Moczyńska, dyrektor działu marketingu Grupy Zdunek

Od lewej: Marta Blendowska, Magazyn Prestiż, Aleksandra Plewińska, Wipro IT services Poland

Od lewej: Agnieszka Komisarczyk, Anna Foltarz, Magdalena Kaczorowska

Od lewej: Oliwer Rasztawicki, architekt, Michał Stankiewicz, prezes Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o.

Anna Błażowska, projektantka wnętrz

Od lewej: Marika Podias, Katarzyna Okońska, Kinga Pozłutka, Marta Blendowska, Sylwia Cukierska, czyli żeńska reprezentacja Magazynu Prestiż oraz Ismena Warszawska, projektantka mody

Od lewej: Magdalena Majkowska, Rafał i Monika Wojciechowscy, właściciele Digital 1, Nela Andrzejczak, właścicielka Nell Court

Z lewej: Małgorzata Wasik, projektantka mody

CZERWONE
ŻAGLE
APARTAMENTY

CHŁAPOWO
W OKOLICACH WŁADYSŁAWOWA

120PLN ZA 2 OSOBY/DOBA POZA SEZONEM
ZA DWUPOZIOMOWY APARTAMENT

OGRZEWANIE CENTRALNE +KOMINEK DLA STWORZENIA ATMOSFERY
WRAZ Z ZAPASEM DRZEWA

ANEKS KUCHENNY W PEŁNI WYPOSAŻONY ,JEST MOŻLIWOŚĆ SKORZYSTANIA Z CATERINGU
LUB ZAMÓWIENIA DAŃ Z OKOLICZNYCH CZYNNYCH CAŁY ROK RESTAURACJI/BARÓW

ZWIERZAKI U NAS MILE WIDZIANE

NOWOCZESNE WNĘTRZA STWORZONE DLA WYMAGAJĄCYCH

LOKALIZACJA 200 M OD NATURALNEJ ATRAKCJI CHŁAPOWA WĄWOZU CHŁAPOWSKIEGO,
NIM 15 MINUTOWY SPACER NA DZIKĄ PLAŻĘ

CISZA I SPOKÓJ
DOSKONAŁE POWIETRZE

POBYT W CZERWONYCH ŻAGLACH TO GWARANCJA DOBREGO WYPOCZYNKU
OD ZGIEŁKU I PĘDU MIASTA .

ZAPRASZAMY!

tel.665847409 biuro@czerwonezagle.pl www.czerwonezagle.pl facebook/instagram:
Czerwone Żagle Apartamenty

Paweł Jeglicki, Social Ninja, z partnerką

Jacek Czauderna, Aneta Czauderna, właściciele White Rabbit

Fot. Karol Kacperski

Od lewej: Aneta Czauderna, Anna Grzegorzewska, Ania Czauderna

Od lewej: Karolina Gacek, Maria Bek, dyrektor sprzedaży Magazynu Prestiż

WHITE RABBIT W SERCU GDAŃSKA

Otwarcie dwupoziomowego klubu White Rabbit Saloon, zlokalizowanego tuż obok koła widokowego AmberSky. Nazwa lokalu została zaczerpnięta z limitowanej whisky o nazwie Jack Daniel's White Rabbit, która dostępna jest dla klientów lokalu. Na parkiecie taneczne rytmy serwował DJ Soober w akompaniamencie elektrycznych skrzypiec **mp**

Od lewej: Anna Butowska, lekarz medycyny estetycznej, Piotr Gacek, Anna Jagiełło, Citi handlowy

Tomasz Utko wraz z małżonką, Grzegorz Cytacki

Patrycja Plaza oraz Marek Plaza

Elton Waskowski, piosenkarz, Monika Szymikowska, właścicielka Estetique medycyna estetyczna

Anna Wojciechowska, Dyrektor Sprzedaży i Marketingu Robyg Gdańsk i Oscar Kazanelson, Prezes Rady Nadzorczej Robyg

Od lewej: Joanna Chojecka, Dyrektor Sprzedaży Robyg Warszawa, Joanna Łoś, Dyrektor Biura Obsługi klienta Robyg Gdańsk, Maria Bek, Dyrektor Sprzedaży Magazynu Prestiż

Fot. Krzysztof Nowosielski

Od lewej: Sandra Grenz, Joanna Białobrzeska, Dorota Jagodzińska, reprezentantki działu marketingu Robyg Gdańsk

ROBYG BUDUJE NA POLSKIM HAKU

Nadmotławie Estate – tak nazywa się nowa, luksusowa inwestycja mieszkaniowa firmy Robyg, którą uroczyście zaprezentowano w restauracji Szafarnia 10 w Gdańsku. Osiedle powstanie w samym centrum miasta przy ulicy Sienna Grobla, na nabrzeżu tzw. Polskiego Haka, czyli ujścia rzeki Motławy do Martwej Wisły. To jedna z najbardziej prestiżowych lokalizacji w Gdańsku, sąsiadująca z historyczną zabudową Starego Miasta. **mp**

Klaudia Gustinelli, właściciel Apartinfo

Od lewej: Rafał Michalski, Dyrektor Działu Technicznego Robyg Construction, Tomasz Milczanowski, SIM Architekci, architekt osiedla Nadmotławie, Mariusz Floriański, Dyrektor ds. Realizacji Inwestycji w Gdańsku

Beata Jasińska, właścicielka York Promotion

Joanna Łoś, Dyrektor Biura Obsługi klienta Robyg Gdańsk i Eyal Keltsh, Wiceprezes Zarządu Robyg

Od lewej: Artur Czapliński, kierownik projektu osiedla Nadmotławie, Piotr Jagodziński, kierownik biura Lawendowe Wzgórza, Dorota Jagodzińska, dział marketingu - wszyscy robyg

ZAPEWNIAMY BEZPIECZEŃSTWO OD DZIESIĘCIOLECI

Ochrona osób mienia i obiektów
Ochrona imprez masowych
Systemy alarmowe
Akademia Taurus Szkolenia
Monitoring, Wideo patrol
Ochrona klubów
Sprzątanie
Przygotowanie zezwoleń i dokumentacji dla imprez masowych

OD 1993
TAURUS OCHRONA

TAURUS AGENCJA OCHRONY MIENIA SP. Z O.O. 80-153 GDAŃSK | UL. PŁOWCE 1 |
| TEL.: 58 322 51 72 | BIURO@TAURUSOCHRONA.PL | WWW.TAURUSOCHRONA.PL

Paweł Chałupka, Dyrektor Zarządzający Porsche Centrum Sopot

Agnieszka i Sławomir Sankiewicz, Dyrektor Sprzedaży Porsche Centrum Sopot

Od lewej: Kamil Pawlikowski, Krzysztof Pawlikowski, właściciele firmy Paweko, Michał Bartoszewicz, Porsche Centrum Sopot

PRESTIŻ PATRONUJE

Adam i Izabela Kierznikiewicz, właściciele firmy HST Trade, Sp. z o.o.

Dorota Stadnicka, właścicielka hotelu Stary Tartak Hotel&Spa

Od lewej: Oliwer Rasztawicki, architekt, Tomasz Malczewski, Sotheby's, Michał Stankiewicz, Prezes Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o. i red. naczelny W Ślizgu!, Maciej Wojtysiak, właściciel BoConcept w Gdyni

Katerina Ganza, Ework Group

WYJĄTKOWA PANAMERA

W sopockim Sheratonie uroczyście zaprezentowano najnowszą odmianę Porsche Panamery. Wersja Sport Turismo to prawdziwy przełom w dziejach tego niemieckiego koncernu. Panamera Sport Turismo jest pierwszym kombi w historii Porsche. Prezentacji zorganizowanej przez Porsche Centrum Sopot towarzyszyła kolacja degustacyjna, którą przygotował szef kuchni hotelu Sheraton Krystian Szidel oraz degustacja wyśmienitej whisky Glenmorangie. **mp**

Janusz Fitał, właściciel firmy VIP Transfer

Monika Sawicka, Zdzisław Sawicki

Marcus Gerlee, właściciel kliniki Gerlee

Jakub Jakubowski, Wiceprezes Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o. i redaktor naczelny Magazynu Prestiż, Tomasz Malczewski, Poland Sotheby's International Realty

Maciej Sołobodowski, Porsche Approved, Dorota Sołobodowska

Beata Maciejewska, Symetria Pracownia architektoniczna, Joanna Geniusz – Skwarło, stomatolog, klinika AN-MED.

Grzegorz Gajowniczek z żoną, właściciel Lidermax

Od lewej: Marek Nowicki, Mobil 1, Karolina Łukaszewska-Kempa Marketing Manager Porsche Centrum Sopot, Michał Łapiński, konferansjer

Dawid Kwidziński, właściciel restauracji Aleja 40

FIZZY EVENTS

Jesteśmy pierwszą w Polsce firmą eventową oferującą
mobilne bary z lanym Prosecco!
Jesteśmy unikatowi, modni i orzeźwiający.
Jesteśmy fizzy events!

Uświetnimy każdy bankiet, cockatil, galę oraz wesele.
Zachwycimy Twoich Gości, klientów i przyjaciół,
zapewniając im zatracenie w luksusie.

Lubicie bąbelki? Na pewno!
Naszą ofertę dopasujemy do charakteru każdego wydarzenia.
Z resztą, przekonaj się sam...

www.fizzyevents.pl

PRESTIŻ PATRONUJE

Od lewej: Hanna Kąkol, właścicielka Perfect Consulting, Dorota Stasikowska - Woźniak, dyrektor Dress For Success Polska, Maria Zawała, Silesion.pl, Alina Łuczycka, Ambasador projektu DFS 2017 na Pomorzu

Od lewej: Elżbieta Kwaśnicka, Anna Maruszeczko, redaktor naczelna magazynu Uroda Życia

Fot. Krzysztof Nowosielski

Z prawej: Barbara Zaborowska, Prezes Zarządu Olimpia Group

Hanna Goworowska

Dorota Soszyńska, właścicielka firmy Oceanic

Z lewej: Alicja Wyrwa, Prezes Międzynarodowego Forum Kobiet o/gdański. W środku Bożena Walter

Katarzyna Dobrzyniecka, dyrektor Loży Gdańskiej Business Centre Gdańsk

GALA DRESS FOR SUCCESS

Ponad 150 gości, w większości kobiet z całej Polski, które aktywnie wspierają inne kobiety w osiąganiu niezależności finansowej i kariery zawodowej, wzięło udział w uroczystej gali Dress For Success. Gala odbyła się w hotelu Sofitel Grand Sopot, a wśród gości honorowych były m.in. Dorota Soszyńska, Bożena Walter i Anna Maruszeczko. Nie zabrakło też przedstawicielek pomorskiego biznesu, na czele z Aliną Łuczycką, Ambasadorką organizacji Dress For Success na Pomorzu i regionalną koordynatorką gali.

mp

Od lewej: Katarzyna Nowak, dyrektor Women at Accor Hotels Generation, Beata Kołoczek, beneficjentka DFS

Małgorzata Undziłło, Wiceprezes Zarządu Międzynarodowego Forum Kobiet o/gdański.

Od lewej: Ewa Piaskowska, Dorota Soszyńska, Profesor Krystyna Lisiecka

Od lewej: Beata Sarnowska, z-ca dyrektora hotelu Sofitel Grand Sopot, Magdalena Kaczorowska, trójmiasto.pl

Od lewej: Beata Komorek, właścicielka agencji Howinnga, Anna Białek, Akcja Anima, Maura Zaworska, ogrodnik Miasta Gdyni

Barbara Markiewicz, właścicielka restauracji L'Entre Villes

Andrzej Drania, adwokat, Alina Łuczycka, Prezes Zarządu Allcon Osiedla

Grażyna Paturalska, Grace Collection

Katarzyna Pycia, beneficjentka Dress For Success

ZNAJDZIECIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

Umam, Gdańsk, ul. Hemara 1; Umam Marina, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; Kafe Delfin, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 17; Segafredo, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy; Cafe W, Gdańsk, CH Manhattan; Corten Cafe, Gdańsk, Plac Solidarności 1 (Europejskie Centrum Solidarności); Marmolada Chleb i Kawa, Gdańsk, ul. Słonimskiego 5 (osiedle Garnizon); Mount Blanc,Gdańsk, Galeria Bałtycka; Pijalnia czekolady E. Wedel, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Gelatio Magia, Gdańsk, Galeria Bałtycka Costa Cofee, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Kreatywna Cafe, Gdańsk, ul. Słowackiego 19; Sztuka Wyboru, Gdańsk, ul. Słowackiego 19; Paulo Gelateria, Gdańsk, ul. Podwale Staromiejskie 96/97; Caldo, Gdańsk, Plac Dominikański 1; Rosse Rosse, Gdynia, ul. Świętojańska 45 (Baltiq Plaza); Costa, Gdynia, Centrum Riviera; Dom Czekolady, Gdynia, Centrum Riviera; Mount Blanc, Gdynia, Centrum Riviera; Dom Czekolady, Gdynia, Centrum Gemini; Grey Coffee&More, Gdynia, Centrum Gemini; Corner Cafe, Gdynia, ul. Świętojańska 78A; Costa Coffee, Gdynia, CH Klif; Cyganeria, Gdynia, ul. 3 Maja 27; Mariola Cafe, Gdynia, ul. Prusa 24; Delicje, Gdynia, Centrum Riviera; Ciuciu Babka, Gdynia, al. Piłsudskiego 30; Lavenda Cafe, Gdynia, ul. Starowiejska 11; Alt Cafe, Gdynia ul. Legionów 112F/1 (Altus); Cafe Resto, Sopot, Hotel Rezydent; Mount Blanc, Sopot, Centrum Haffnera; Cafe Ferber, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 48; Pijalnia czekolady E. Wedel, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; Cukiernia T.Deker, Sopot, Hotel Rezydent; Kava, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 61; So! Coffe, Sopot, Krzywy Domek; Capuccino Cafe, Sopot, ul. Zamkowa Góra 25; Pociąg do kawy, Nowe Centrum Sopotu; La Crema, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14; La Bagatela, Nowe Centrum Sopotu

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

Thai Thai, Gdańsk, ul. Pogarbary 10, Grass, Gdańsk, ul. Szeroka 121/122; Motlava, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/1; Czarna Owca by Lula, Gdańsk, ul. Chlebnicka 13/16; Amber Side, Gdańsk, Plac Solidarności 1 (Europejskie Centrum Solidarności); Fishmarkt, Gdańsk, Targ Rybny 6 C; Fellini, Gdańsk, Targ Rybny 6; Correze, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/7; Bellevue, Gdańsk, Targ Rybny 10 AB; Hard Rock Cafe, Gdańsk, ul. Długi Targ 35/38; Goldwasser, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 22, Lao Thai, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy; Restauracja Sempre, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy; Restauracja Kubicki, Gdańsk, ul. Wartka 5; Sushi 77, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 30 (obok Żurawia); Mito Sushi, Gdańsk, ul. Tandeta/Szeroka; La Cucina, Gdańsk, ul. Szeroka 86; Patio Espanol, Gdańsk, ul. Tandeta (róg Szerokiej); Restauracja Gdańska, Gdańsk, ul. Św. Ducha 16; Restauracja Filharmonia, Gdańsk,ul. Ołowianka 1; Restauracja Ritz , Gdańsk, ul. Szafarnia 6; Restauracja Szafarnia 10, Gdańsk,ul. Szafarnia 10; Neighbours Kitchen, Gdańsk,ul. Szafarnia 11 (Waterlane); Delmonico Cut, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; Izakaya Sushi, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; KOKU Sushi, Gdańsk, Olivia Business Centre; Otwarta, Gdańsk, ul. Słonimskiego 6 (Garnizon); Lula, Gdańsk, ul. Norwida 4 (Garnizon); Ping Pong, Gdańsk, ul. Słowackiego 21 (Garnizon); Eliksir, Gdańsk, ul. Hemera 1 (Garnizon); Lobster, Gdańsk, Olivia Business Centre; VNS, Gdańsk, C.H. Manhattan; Metamorfoza, Gdańsk, ul. Szeroka 22/23; Thao Thai, Gdańsk, ul. Szeroka 84; Tawerna, Gdańsk, ul. Powroźnicza 19/20; Mon Balzac, Gdańsk ul. Piwna 36/39; Brovarnia, Gdańsk, ul. Szafarnia 9; Gdański Bowke, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 11; Fusion Sushi, Gdańsk, ul. Stary Rynek Oliwski 9; Mono Kitchen, Gdańsk, ul. Piwna 28/30; Piwna 47, Gdańsk, ul. Piwna 47; Latający Holender, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34; Big Apple, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 578; Stacja de Luxe, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 22; Mercado Tapas Bar, Gdańsk, ul. Partyzantów 8/4; Restauracja Magiel, Gdańsk, ul. Toruńska 12; Fedde Bistro, Gdynia, ul. Świętojańska 43; Como Ristorante, Gdynia, CH Klif; Tokyo Sushi, Gdynia,ul. Mściwoja 9; Trafik Jedzenie & Przyjaciele, Gdynia, Skwer Kościuszki 10; Del Mar, Gdynia, Plaża Miejska Śródmieście; Hashi Sushi, Gdynia, ul. Przebendowskich 38; Moshi Moshi Sushi, Gdynia, Centrum Gemini; CoCo, Gdynia, Centrum Gemini; Chwila Moment, Gdynia, InfoBox; Barracuda, Gdynia, Bulwar Nadmorski; Browar Port Gdynia, Bulwar Nadmorski; Vinegre di Rucola, Gdynia, Bulwar Nadmorski; Główna Osobowa, Gdynia, ul. Abrahama 39; Tapas Barcelona, Gdynia, ul. Świętojańska 23/2B; Pasta Miasta, Gdynia, ul. Świętojańska 46; Open Kitchen, Gdynia, ul. I Armii WP 10; Aleja 40, Gdynia, ul. Piłsudskiego 40; Tako Bar, Gdynia, ul. Świętojańska 21; Panorama, Gdynia, ul. Mickiewicza 1/3; Malika, Gdynia, ul. Świętojańska 69; Mariaszek Gdynia, ul. Spółdzielcza 1; The Dockers Inn, Gdynia, Centrum Gemini; Polska Melodia, Gdynia, ul. Portowa 8; Tłusta Kaczka, Gdynia, ul. Spółdzielcza 2; Sztuczka, Gdynia, ul. Abrahama 40; Ogniem i Piecem, Gdynia, ul. Świętojańska 87; Mąka i Kawa, Gdynia, ul. Świętojańska 65; Trio Restauracja, Gdynia, ul. Starowiejska 29-35; AleBrowar, Gdynia, ul. Starowiejska 40B; Santorini, Gdynia, ul. Świętojańska 61; Biały Królik, Gdynia, ul. Folwarczna 2; Gard Nordic Kitchen, ul. Waszyngtona 10 (Hotel Courtyard); Mondo di Vinegre, Gdynia, ul. Polska 1; Pieterwas Krew i Woda, Gdynia, ul. Abrahama 41; Śródmieście, Gdynia, ul. Mściwoja 9; Bliżej, Gdynia, Plac Kaszubski 1A; Cozzi, Gdynia, ul. Władysława IV 49; Tawerna Orłowska, Gdynia, ul. Orłowska 1; Przystanek Orłowo, Gdynia, Al. Zwycięstwa 237/3; Vertigo, Gdynia, Plac Grunwaldzki 2; Bazaar, Gdynia, ul. Świętojańska 49; Sempre Pizza e Vino, Gdynia, ul. Starowiejska 30; Magiel Towarzyski, Gdynia, ul. Strzelców 1; Morze Wina, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6c/11 (Sea Towers); La Vita, Gdynia, ul. Władysława IV; La Vita, Sopot, Centrum Haffnera; Grono di Rucola, Sopot, ul. Wybickiego 48; Dom Sushi, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 38; Nowy Świat, Sopot, Centrum Haffnera; Monte Vino, Sopot, Centrum Haffnera; Pelikan, Sopot, Centrum Haffnera; Thai Thai, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 17; Błękitny Pudel, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 44; Toscana, Sopot, ul. Grunwaldzka 27; U Kucharzy, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 60; Ristorante Sempre, Sopot, ul. Grunwaldzka 11; Morska, Sopot, ul. Morska 9; Pizzeria Sempre, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 49; Rucola, Sopot, Krzywy Domek; White Marlin, Sopot, Al. Wojska Polskiego 1; Browar Miejski Sopot, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 35; Crudo, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; Unique Club, Sopot, Plac Zdrojowy 1; Avocado, Sopot, Plac Zdrojowy 1; Cyrano-Roxane, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 11; Tapas de Rucola, Sopot, Pułaskiego 15; Pick&Roll Club, Sopot, ul.Zamkowa Góra 3-5; Bocian Morski, Sopot, ul. Pułaskiego 19/1; La Marea, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 38; Integracja, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 15; Pieprz, Sopot, ul. Haffnera 7; Smak Morza, Sopot, Al. Franciszka Mamuszki 2; Restauracja Amici, Sopot, ul. Jana Kazimierza 2; Restauracja Petit Paris, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16; Restauracja Pinokio, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 45; Sushi77, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 53 (Krzywy Domek); Delmonico Cut, Sopot, ul. Moniuszki 10 (Hotel Opera); Zatoka Sztuki, Sopot, Al. Franciszka Mamuszki 14; Bulaj Sopot, Sopot, Al. Franciszka Mamuszki 22; 737 L'entre Villes, Sopot, Al. Niepodległości 737; Aquarella, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35 (Hotel Villa Aqua); Pomarańczowa Plaża, Sopot, ul. Emilii Plater 19; Fidel, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; Mocno Nadziane, Sopot, ul. Haffnera 7; Hashi Sushi, Dworzec Sopot; Tartorria, Dworzec Sopot; Fit&Green, Dworzec Sopot; Whiskey on The Rock, Dworzec Sopot; Bagażownia Zynera, Dworzec Sopot; SeaFood Restaurant, Dworzec Sopot; Secretariat, Hipodrom Sopot; Projekt 36, Sopot, ul. Obr. Westerplatte 36 A; Napoli Mia, Sopot, ul. Podjazd 2; Polskie Smaki, Sheraton Sopot; Wave, Sheraton Sopot; 1911 Restaurant, Sopot, ul. Grunwaldzka 4/6

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE

Barberian, Gdańsk, ul. Wyspiańskiego 28; Salon Fryzur Męskich, ul. Łąkowa 27; Fryzjernia, Gdańsk, ul. Szeroka 24-26; Club Fryzjerski Alternative, Gdańsk, CH Familia; Jacques Andre, Gdańsk, ul. Elżbietańska 9/10 koło kościoła św. Józefa; Jacques Andre, Gdańsk, Galeria Bałtycka (poziom -1); Salon Fryzjersko – Kosmetyczny ExcellentQ, Gdańsk, ul. Rajska 1/5A; Salon Fryzjerstwa Artystycznego Degowski, Gdańsk, ul. Heweliusza 31; Roccialli, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Roccialli, Olivia Business Centre; Atelier de Beaute, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 409 (Alchemia); Studio Marina, Gdańsk, ul. Jelitkowska 20 Hotel Marina; Metamorphosis Karolina Konkiel, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 14/4; Prive Club Fryzjerski, Gdańsk, ul. Rajska 1/5 FG; Camile Albane, Gdańsk, CH Madison; PSSW Mat-Studio, Gdynia, ul. Orłowska 86; Obsessive Studio, Gdynia, ul. Batorego 4; Studio No 7, Gdynia, ul. Bema 10; Guerlain, Gdynia, ul. Abrahama 24; La Perla, Gdynia, ul. Harcerska 5; Salon Fryzjerski Dorota, Gdynia, CH Klif; Salon Fryzjerski Dorota, Gdynia, Plac Górnośląski 4; Instytut Piękna Dolce Vita, Gdynia, Skwer Kościuszki 18; Beauty Marine, Gdynia, ul. Zygmunta Augusta 7; Studio Effect, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43 (Atrium); Akademia Makijażu Permanentnego, ul. Starowiejska 41/43 (Atrium); Brański Salon, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/14 (Nowe Orłowo); Elixir Kosemtyka, Gdynia, ul. Świętojańska 41/7; Atelier Brzozowski, Gdynia, Legionów 119C; Salon Fryzjerski Studio F, Gdynia, ul. Świętojańska 43/19; Salon Sopot, Sopot, Al. Niepodległości 775; Jacques Andre, Gdynia, Centrum Riviera; Centrum Pięknego Ciała, Sopot, ul. Jagiełły 4; Styl, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46; Instytut Dr Irena Eris, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16; Salon urody Drausal, Sopot, al. Niepodległości 739/1; Beauty Box, Sopot, ul. Sobieskiego 2/1; Salon Modnej Fryzury Mago, Sopot, Al.. Niepodległości 688; Salon Sopot, Sopot, Al. Niepodległości 775/1; Włoski Salon Fryzur, Sopot, Al. Niepodległości 648/1; HairBar, Sopot, Sheraton, Dom Zdrojowy; Instytut Kosmetologii Nina Godlewska, Sopot, ul. Obr. Westerplatte 2-4

SPA&WELLNESS

Jaśminowy Ogród, Gdańsk. ul. Sympatyczna 6; Marina Wellness Centre, Gdańsk, ul. Jelitkowska 20 Hotel Marina; Beauty Derm Instytut-Medical Day SPA, Gdańsk, ul. Kapliczna 30 Hotel Posejdon Petite Perle, Gdańsk, ul. Beniowskiego 51; Vitallabs, Gdańsk, Al. Jana Pawła II 3B lok. U1; Instytut SPA w Hotelu Dwór Oliwski, Gdańsk, ul. Bytowska 4; Spameed, Gdańsk, ul. Wały Piastowskie 1; Moments Day Spa, Gdańsk, ul. Myśliwska 33; Mana Day Spa, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 2A; SPA w Hotelu Kuracyjnym, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255; Quadrille Spa, Gdynia, ul. Folwarczna 2; Instytut Genesis, Gdynia, ul. Ejsmonda 2; Vanity Day Spa, Gdynia, ul. I Armii WP 26/1U; Day SPA Vita'o, Gdynia, ul. Abrahama 11/10; OXO 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; Aquapark Sopot, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5; Salon Mai Thai, Sopot, ul. Chopina 26 A; Aqua Spa Sopot, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5

MEDYCYNA ESTETYCZNA I CHIRURGIA PLASTYCZNA

Dr Kondej, Gdańsk, ul. Polanki 136/6; DermicLab Med.&Beauty Clinic, Gdańsk, ul. Obywatelska 2A; Petite Perle, Gdańsk, ul. Beniowskiego 51; Perfect Medica, Gdańsk, ul. Kołobrzeska 63; Clinica Dermatologica, Gdańsk, ul. Curie Skłodowskiej 3; Dr Pernak, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 549; Dwór Kuźniczki, Gdańsk, ul. Wajdeloty 13; Amiamo.pl, Gdańsk, ul. Obr. Wybrzeża 7; Klinika Dobosz, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok.102; Instytut Kosmetologii Babiana, Gdańsk, ul. Hynka 6/9; Klinikia Zdrowia i Piękna H&Bmed, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 8; Gdańska Klinika Urody, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/2; Centrum Odnowy Biologicznej Stenia, ul. Starowiejska 41/43, Gdynia; Beauty Medical, Gdynia, ul. Wincentego Pola 27; Proderm, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2; Laser Line, Gdynia, ul. Mściwoja 10; Beauty Laser, Gdynia, ul. Abrahama 45; Beauty Derm, Gdynia, ul. Świętojańska 139; Centrum Medyczne Dr Kubik, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/9; Klinika Estetyki, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/11; Derm Estetyka, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/12; Centrum Medyczne Nowe Orłowo, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/8 Nowe Orłowo; Allure Institute, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/7 Nowe Orłowo; Holistic Clinic, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/6 Nowe Orłowo; Klinika Orłowo, Al. Zwycięstwa 241/11 Nowe Orłowo; Klinika Urody Mediderm, Gdynia, ul. Abrahama 36-44; Instytut Urody Agata Partyka, Gdynia, ul. Strzelców 1/4; New Skin, Gdynia, ul. Armii Krajowej 38; Centrum Zdrowia i Urody Orchid, Sopot, ul. Haffnera 10/2; Estee Med., Sopot, ul. Chopina 34/2; Sopocka Fabryka Urody, Sopot, ul. Smolna 1D; Derm-Al, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5; Medissima, Sopot, ul. Armii Krajowej 72

HOTELE

Hilton Gdańsk, Gdańsk, Targ Rybny 1; Radisson Blu, Gdańsk, ul. Długi Targ 19; Dwór Oliwski, Gdańsk, ul. Bytowska 4; Hotel Gdańsk, Gdańsk, ul. Szafarnia 9; Golden Tulip, Gdańsk, ul. Piastowska 160; Celestin Residence, Gdańsk, ul. Straganiarska 19; Hanza Hotel, Gdańsk, ul. Tokarska 6; Królewski, Gdańsk, ul. Ołowianka 1; Amber Tower, Gdańsk, ul. Szafarnia 10; Holland House, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34; Fahrenheit, Gdańsk, ul. Grodzka 19; Grand Cru, Gdańsk, ul. Rycerska 11-12; Puro Hotel, Gdańsk, ul. Stągiewna 26; Hotel Sadova, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; Hotel Almond, Gdańsk, ul. Toruńska 12; Dwór Prawdzica, Gdańsk, ul. Piastowska 198; Hotel Focus, Gdańsk, ul. Nad Stawek 5; Kuracyjny, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255; Różany Gaj, Gdynia, ul. Korzeniowskiego 19 D; Hotel Nadmorski, Gdynia, ul. Ejsmonda 2; Courtyard by Marriott, Gdynia, ul. Waszyngtona 19; Hotel Villa Baltica, Sopot, ul. Emilii Plater 1; Hotel Rezydent, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja; Sheraton Sopot Hotel, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; Sofitel Grand Sopot, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 12-14; Villa Antonina, Sopot, ul. Obr. Westerplatte 36 A; Mera Spa, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 59; Mała Anglia, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; Dworek Admirał, ul. Powstańców Warszawy 80; Hotel Sopot, Sopot, ul. Haffnera 88; Villa Sentoza, Sopot, ul. Grunwaldzka 89; Hotel Haffner, Sopot, ul. Haffnera 59; Villa Aqua, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35; Młyn Klekotki, Godkowo

KLUBY FITNESS

Adrenaline Gym, Gdańsk, ul. Słowackiego 1A; Fitness Authority, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 229; Tiger Gym, Gdańsk, CH Manhattan; My Gym, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Tiger Gym, Gdańsk, Grunwaldzka 411; Marina Wellness Centre, Gdańsk, Hotel Marina; 30'Personal Training Studio, Gdańsk, Grunwaldzka 569; Centrum Joga i Pilates, Gdynia, ul. Starowiejska 54/3; Lady Fitness, Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego; Tiger Gym, Gdynia, Centrum Riviera; Calypso Fitness, Sopot, AL. Niepodległości 697-701 (Sopocki Skwer); Sheraton Fitness, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; CrossFit Trójmiasto, Sopot, 3 Maja 69C; Elite Gym, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 55-57

SALONY SAMOCHODOWE

BMW Zdunek, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; Bawaria Motors, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 195; Audi Centrum Gdańsk, ul. Lubowidzka 44; Renault Zdunek, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; Motor Centrum, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 4/8; KMJ Zdunek, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 295; Subaru Zdanowicz, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 256 A; British Automotive, Gdańsk, ul. Abrahama 5; Volvo Drywa, Gdańsk, ul. Kartuska 410; BMG Goworowski, Gdańsk, ul. Elbląska 81; Carter Toyota, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; City Motors, Gdańsk, ul. Jagiellońska 12A; Witman Mercedes, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 493; BMW Zdunek, Gdynia, ul. Druskiennicka 1; Lexus Trójmiasto, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/3; Auto Mobil, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; Volvo Drywa, Gdynia, ul. Parkowa 2; Mercedes BMG Goworowski, Gdynia, ul. Łużycka 9; Auto House, Gdynia, ul. Stryjska 24; Ford Euro Car, Gdynia, ul. Owsiana 13; Audi Centrum Gdynia, ul. Łużycka 3A; Peugeot, JD Kulej, Gdynia, ul. Chwaszczyńska 128; Benepol, Sopot, ul. Kasztanowa 4; Porsche Centrum Sopot, Sopot, Al. Niepodległości 956; Prestige, Sopot, Al. Niepodległości 663; Unique Cars, Reda, ul. Wejherowska 56

KLINIKI I GABINETY LEKARSKIE

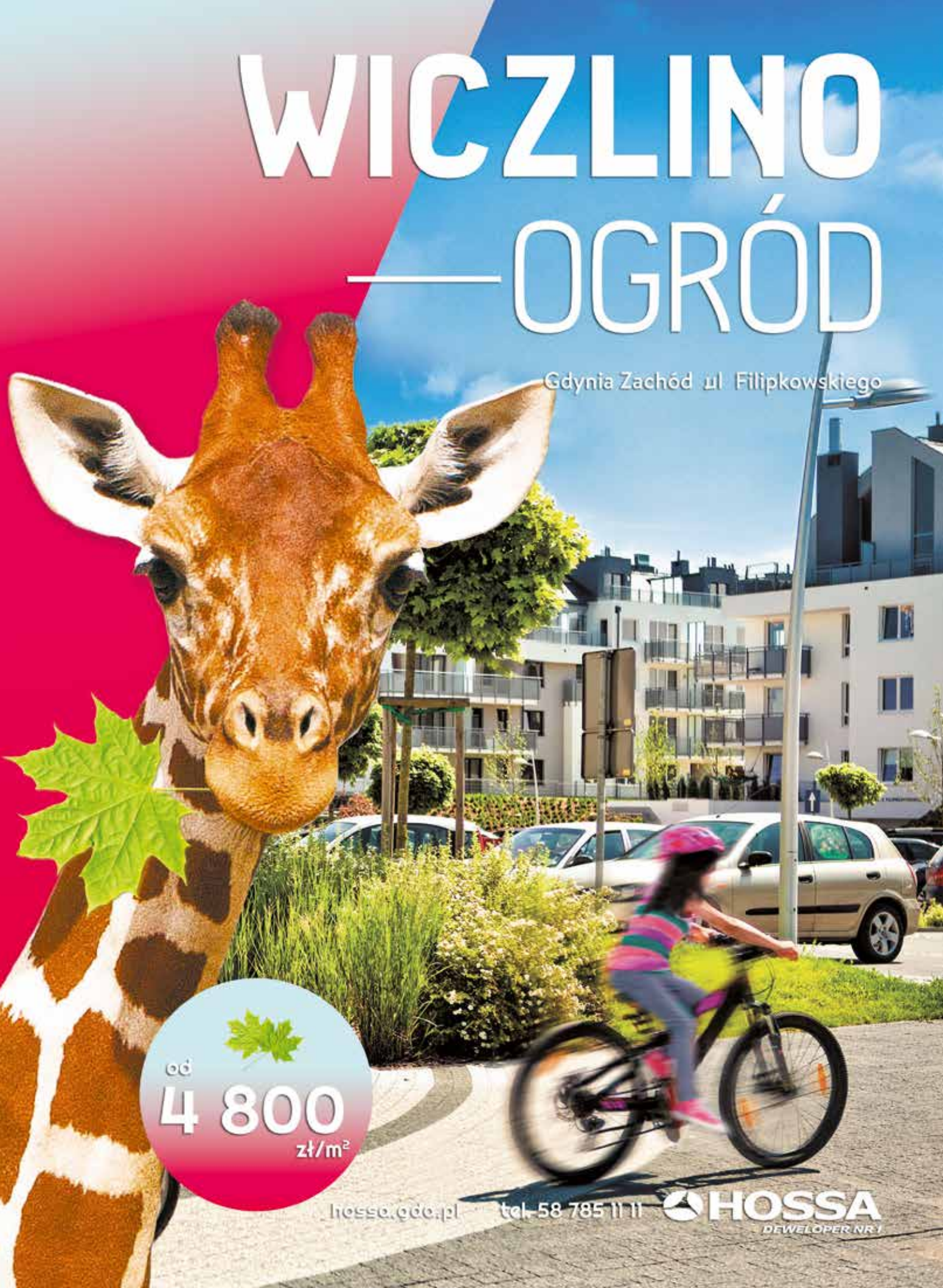
Polmed, Gdańsk, CH Manhattan; Smile Clinic, Gdańsk, ul. Szymanowskiego 2; Invicta, Gdańsk, ul. Rajska 10 (Madison); Vivadental, Gdańsk, Al. Zwycięstwa 48; Miladent, Gdańsk, ul. Rajska 1/5 CD; Impladent, Gdańsk, ul. Kartuska 313; Premiere Dent, Gdańsk, ul. Beniowskiego 11/2; Clinica Dermatologica, Gdańsk, ul. Curie Skłodowskiej 3; Projekt Uśmiech, Gdańsk, ul. Partyzantów 76 (Green Office); Victoria Clinic, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 57; Klinika Prof. Dobosz i Partnerzy, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok. 102; Dental Art. Clinic, Gdańsk, ul. Szeroka 119/120; Lux Med., Gdańsk, Al. Zwycięstwa 49; Kryspin Dent, Gdańsk, ul. Partyzantów 9; Nawrocki Clinic, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 10/34; VitalLabs, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 14/4; Dental Spa, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 164; Prodent, Gdańsk, CH Madison; Prodent, Gdańsk, ul. Słonimskiego 1/65 (Garnizon); Clinica Del Mare, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/1; Dental Clinic, Gdynia, ul. Starowiejska 25; Medico Dent, Gdynia, ul. Starowiejska 24; Centrum Optyczno – Okulistyczne, Gdynia, ul. Świętojańska 73; Stomatolog Lidia Siatkowska, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/7; Marcin Rudnik, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/3; Sanus Dentes, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/12; Evi-Med., Gdynia, ul. Bp. Dominika 8-14; Osteo Sport, Gdynia, ul. Stryjska 26; Mawident, Gdynia, ul. Strzelców 11B/4; Artdent Beauty&Care Dentistry, Sopot, ul.Jagiełły 4/2; Den Arte, Sopot, ul. Armii Krajowej 122; iDentical, Sopot, ul. 1 Maja 5; Grand Dental, Sopot, ul. Haffnera 25

SKLEPY I BUTIKI

City Meble, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 211; Lilou, Gdańsk, ul. Ogarna 126/127; Cafardini, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 472 (Olivia Gate, 3p); Bestbrandshop, Gdańsk, Galeria Metropolia; InFashion, Gdańsk, ul. Pańska 3; Electronic Point, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 234 Simple, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Max Mara, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Marella, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Swarovski, Gdańsk, galeria Bałtycka; Time Trend, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Intersport, Gdańsk, Galeria Bałtycka; TUI Centrum Podróży, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Body Shop, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Taranko, Gdańsk, Galeria Bałtycka Strellson, Gdańsk, Galeria Bałtycka Lanoro, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Clarks, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Tru Trusardi, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Napapijri, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Aryton, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Betty Barclay, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Deni Cler, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Apia, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Jack Wolfskin, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Denon, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Valentini/Samsonite, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Optyk Studio 1242, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Apia, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Centrum Wina, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Rosenthal, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Centrum Wina, Gdańsk, CH Manhattan; Dolio Wini, Gdańsk, ul. Szymanowskiego 9 (Garnizon); Interior Park, Gdańsk, Grunwaldzka 223; Tila.pl, Gdańsk, ul. Kaprów 19 B; Marry Me, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 124; World Box, Gdańsk, CH Manhattan; Sandwich-mac, Gdańsk, CH Madison; Valentini/Samsonite, Gdańsk, Madison; Winers, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 52; Premium Sound, Gdańsk, ul. Rakoczego 31; Antrax Audio, Gdańsk, ul. Królowej Jadwigi 137; Lingeria, Gdańsk, ul. Dmowskiego 5; Lumann, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 4; Interior Park, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 223; Coco Perfumy, Gdańsk, ul. Szeroka 44-45; Elements, Gdańsk, ul. Przywidzka 4; Moma Studio, Gdańsk, ul. Przywidzka 7 (Rental Park); Novelle, Gdańsk, ul. Przywidzka 7 (Rental Park); MK Design, Gdańsk, ul. Przywidzka 7 (Rental Park); Hever , Salon Snu, Gdańsk, ul. Przywidzka 7 (Rental Park); IKA-Kolor, Gdańsk, Grunwaldzka 470; Persona, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 569; Galeria Rubio, Gdańsk, ul. Słonimskiego 5 lok.66; OOG Eyewear Concept Store, Gdańsk, ul. Szeroka 15/17; Perfumeria Galilu, Gdańsk, ul. Szeroka 15/17; DaSea People, Gdynia, ul. Abrahama 29; Cocho, Gdynia, ul. Kilińskiego 11/1; Fashion Box, Gdynia, ul. Zygmunta Augusta 9/2B; Amazing Decor, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 8; Deco Home Art., Gdynia, al. Zwycięstwa 234; Bo Concept, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); Studio Dago, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); Spensen, Gdynia, Al. Zwycięstwa 171; Pracownia AGD, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); NAP, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); Hypnos Beds, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239; REMEB, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/1 (Nowe Orłowo); Flader Art, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/8 (Nowe Orłowo); Sen i Zdrowie, Gdynia, Al. Zwycięstwa 237/1 (Nowe Orłowo); Living Story, Gdynia, Al. Zwycięstwa 235/2 (Nowe Orłowo); Butik See You, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/2 (Nowe Orłowo); InFashion, Gdynia, ul. Świętojańska 91; Epicentrum, Gdynia, ul. Nowodworcowa 21; Butik Baldinini, Gdynia, ul. Świętojańska; Butik By O la la, Gdynia, ul. Świętojańska 61; Butik New Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 44; Butik MarcCain, Gdynia, ul. Świętojańska 44; Butik Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 33; Men Boutique, Gdynia, ul. Armii Krajowej 9; Patrizia Pepe, Gdynia, CH Klif; Lidia Kalita, Gdynia, CH Klif; Marella, Gdynia, CH Klif; Calvin Klein, Gdynia, CH Klif; Betty Barclay, Gdynia, CH Klif; Max Mara, Gdynia, CH Klif; Hexeline, Gdynia, CH Klif; Grey Wolf, Gdynia, CH Klif; Gerry Weber, Gdynia, CH Klif; Pennyblack, Gdynia, CH Klif; MM Fashion, Gdynia, CH Klif; La Mania, Gdynia, CH Klif; Pinko, Gdynia, CH Klif; Piaza di Moda, Gdynia, CH Klif; Camel Active, Gdynia, CH Klif; Magnific, Gdynia, CH Klif; Bed&Breakfast Home, Gdynia, CH Klif; Splendido. Gdynia, CH Klif; Pierre Cardin. Gdynia, CH Klif; Valentini/Samsonite, Gdynia, CH Klif; Marciano Guess, Gdynia, CH Klif; Deni Cler Milano, Gdynia, CH Klif; Calvin Klein, Gdynia, CH Klif; KOKAI, Gdynia, CH Klif; Tru Trussardi, Gdynia, CH Klif; Henry Lloyd, Gdynia, CH Klif; Bizuu, Gdynia, CH Klif; N.Nagel, Gdynia, CH Klif; Apia, gdynia CH Klif; Liu Jo, Gdynia, CH Klif; Swarovski, Gdynia CH Klif; Kezard, Gdynia, Al. Zwycięstwa 197; Geox, Gdynia, Centrum Riviera; Guess. Gdynia, Centrum Riviera; By o la la, Gdynia, Centrum Riviera; Airfield. Gdynia, Centrum Riviera; SunLoox. Gdynia, Centrum Riviera; Felina, Gdynia, Centrum Riviera; Pierre Cardin, Gdynia, Centrum Riviera; Elska, Gdynia, Centrum Riviera; Selfie Store, Centrum Riviera; Pako Lorente, Gdynia, Centrum Riviera; Desigual, Gdynia, Centrum Riviera; Fracomina, Gdynia, Centrum Riviera; Hugo Boss, Gdynia, Centrum Riviera; Rosenthal, Gdynia, Centrum Riviera; Samsung Brand Store, Gdynia, Centrum Riviera; Interior Park, Gdynia, ul. Wielkopolska 251; Royal Decor, Gdynia, ul. Starowiejska 51; S'portofino, Gdynia, CH Klif, Al. Zwycięstwa 256; Total Look by Bunny The Star, Gdynia, ul. Świętojańska 61; Lilou, Gdynia, ul. Świętojańska 56; Dide Light, Gdynia, ul. Stryjska 26; Optical Christex, Gdynia, DH Batory; Forma Collection, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239; Mesmetric, Gdynia, Al. Zwycięstwa 187; Telem Play, Gdynia, ul. Legionów 119A; Smak Wina, Gdynia, ul. Kasztanowa 13a; Interno Design, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/12 (Nowe Orłowo); Aranżer, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245 (Nowe Orłowo); Made in G, Gdynia, Ale. Zwycięstwa 237 (Nowe Orłowo); Optyk Lewandowski, Gdynia, ul. Świętojańska 45 (Baltiq Plaza); Optyk Lewandowski, Gdynia, ul. Starowiejska 34; Optyk Lewandowski, Gdynia, ul. Starowiejska 43 (Atrium); Digital 1, Sopot, Krzywy Domek; In Fashion, Sopot, Krzywy Domek; Millesime Wino i Spirytualia, Sopot, ul. Haffnera 7; Ser Lanselot, Sopot, Krzywy Domek; Top Hi-Fi, Sopot, Al. Niepodległości 725; OOG Eyewear Concept Store, Sopot, ul. Grunwaldzka 22/3; Designzoo, Sopot, Al.. Niepodległości 606-610; Camerino, Sopot, Dom Zdrojowy; Optical Christex, Sopot, Dom Zdrojowy; Eter, Sopot, Dom Zdrojowy; Patryk Wojciechowski, Sopot, Krzywy Domek; Baldinini, Sopot, Dom Zdrojowy; Papilon, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16; Simply Divine, Sopot, ul. 3 Maja 56; Nonconform, Sopot, Al. Niepodległości 642-644; Total Look by Bunny The Star, Sopot, Hotel Sheraton; Pinakoteka, Sopot, Al. Niepodległości 735; Prestige Drzwi, Sopot, Al. Niepodległości 861; GLAM by Patrycja Zaremba, Sopot, Al. Niepodległości 734; Motyle, Nowe Centrum Sopotu; Delikatesy Dolce Vita, Sopot, Nowe Centrum Sopotu; Luxus Watch, Sopot, Krzywy Domek

INNE

Metropolitan Investment, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 103 A; Citi Handlowy, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 103 A; Gdański Teatr Szekspirowski, Gdańsk, ul. Bogusławskiego 1; Galeria Glaza Expo, Gdańsk, ul. Długi targ 20/21; Olivia Business Centre, Gdańsk, Grunwaldzka 472; Al-Ter Estate, Gdańsk, ul. Podwale Staromiejskie 90; Urząd Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Nowe Ogrody 8/12; Centrum Adwokackie, Gdańsk, ul. Chlebnicka 48; Polska Filharmonia Bałtycka, Gdańsk, ul. Ołowianka 1; Urząd Marszałkowski, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27; Luxury Design, Gdańsk. Al. Grunwaldzka 72; Tekton Capital, Gdańsk, ul. Szafarnia 10/33; Kancelaria Notarialna Agnieszka Czugan, Gdańsk, ul. Dmowskiego 6/4; Kancelaria Notarialna Katarzyna Nagórska – Protasiuk, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 6/2; Kancelaria Notarialna Karolina Car, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 7/5 Noble Bank, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 472 (Olivia Business Centre); Noble Bank, Gdynia, Al. Zwycięstwa 267; Lions Bank, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245; Klub Tenisowy Arka, Gdynia, ul. Ejsmonda 3; Urząd Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Piłsudskiego 52/54; Kancelaria Finansowa Tritum, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo); dreamHOMES.pl, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo); Timeless Gallery, Gdynia, Plac Kaszubski 17 lok.11; Grupa Inwestycyjna Hossa, Gdynia, ul. Władysława IV 43; Moderna Investment, Gdynia, Plac Kaszubski 7; Dom&House, Gdynia, Sea Towers; Invest Komfort, Gdynia, ul. Hryniewieckiego 6C/47; BMC, Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego; Urząd Miasta Sopotu, Sopot, ul. Kościuszki 25/27; Hipodrom, Sopot, ul. Łokietka 1; Arte Dizain, Sopot, ul. Grunwaldzka 58/1; Sopoteka, Dworzec Sopot; Sopot Tenis Klub, Sopot, ul. Ceynowy 5; Państwowa Galeria Sztuki, Sopot, Dom Zdrojowy; Sierra Golf Club, Pętkowice; Sand Valley Golf&Country Club, Pasłęk; Europejskie Centrum Solidarności, Gdańsk, Plac Solidarności 1; Tekton Capital/Deo Plaza, Gdańsk, ul. Szafarnia 10/33


WICZLINO
—OGRÓD
Gdynia Zachód ul. Filipkowskiego
od
4 800
zł/m²
hossa.gdo.pl
tel. 58 785 11 11
HOSSA
DEWELOPER NR 1