prestiż

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 04 (2018 r.)

JAKUB URBAŃSKI
Oko w oko z demonem

ALAIN I GRAŻYNA MOMPERT
Francja elegancja

FILIP BOBEK
i jego Trójmiejsca

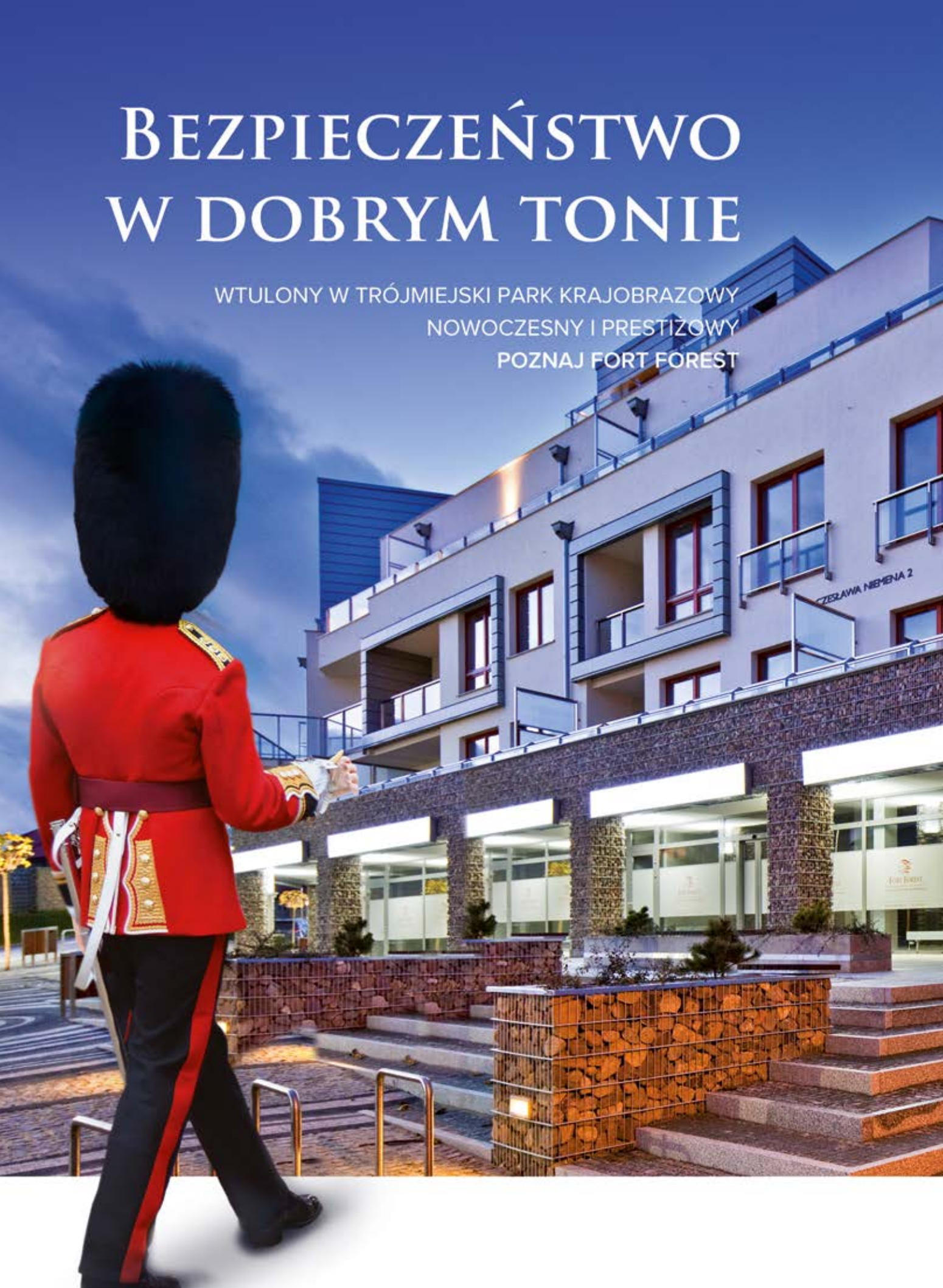
WATKINS M001
Motocykl inny niż wszystkie

MAREK KAMIŃSKI

LEPSZY ŚWIAT WYMAGA ODWAGI

BEZPIECZEŃSTWO W DOBRYM TONIE

WTULONY W TRÓJMIEJSKI PARK KRAJOBRAZOWY
NOWOCZESNY I PRESTIŻOWY
POZNAJ FORT FOREST



ODBIÓR
WIOSNA
2018

FORT FOREST

GDYNIA, UL. CZESŁAWA NIEMENA

58 785 11 11 HOSSA.GDA.PL HOSSA DEWELOPER NR 1

TARAS FACTORY

KONTRAKTOR

TARASY

TARASY Z KOMPOZYTU, TARASY DREWNIANE, PŁYTY GRESOWE, OŚWIETLENIE

ZADASZENIA TARASOWE

MARKIZY, PERGOLE

ELEWACJE

ELEWACJE DREWNIANE, NOWOCZESNE ELEWACJE WENTYLOWANE, ŻALUZJE FASADOWE

OGRODZENIA

Z DREWNA I KOMPOZYTU

MEBLE OGRODOWE

CANE-LINE, POINT 1920, ROBERTI

SPA SOFTUB

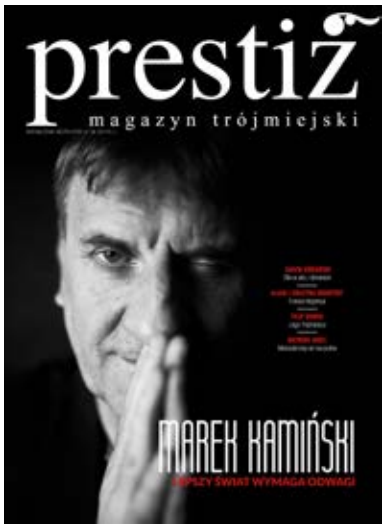
(+48) 509 971 756

biuro@tarasfactory.pl

Gdynia, al. Zwycięstwa 240/1

www.tarasfactory.pl

NA OKŁADCE: MAREK KAMIŃSKI FOTO: KAROL KACPERSKI



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

WYDARZENIA
18 CZARNA PERŁA Z GDAŃSKIM AKCENTEM
18 OSTATNI KAMIEŃ WĘGIELNY POD ALCHEMIĄ
20 PREMIERA W TIMELESS
22 JUMPOFF ZA NAMI, CZAS NA WKKW
24 GDAŃSK JEST EKO
24 CATWALK GDAŃSK FASHION
26 NADCIĄGA RUNMAGEDDON
26 ŻEGLARSKA PRZYGODA NA ZATOCE

TEMAT Z OKŁADKI
28 MAREK KAMIŃSKI - LEPSZY ŚWIAT WYMAGA ODWAGI

LUDZIE
34 ZAWODY Z DUSZĄ – STRAŻNICY CZASU
36 ALAIN I GRAŻYNA MOMPERT– MAŁŻEŃSTWO DYPLOMATYCZNE

PODRÓŻE
40 JORDANIA – KAWAŁEK RAJU

MOTORYZACJA
42 JAGUAR E-PACE
44 WATKINS M001 – KOSMICZNY MOTOCYKL
46 BMW X1, X2, X3

STYL ŻYCIA
52 POJEDYNEK RYSOWNIKÓW
54 MIŁOŚĆ, SZALEŃSTWO I RADIO WIHAJSTER
56 JAKUB URBAŃSKI – ŚWIADOME PODRÓŻOWANIE
62 STILO ENERGY
64 LOFTY NIE TYLKO DLA AWANGARDY

DESIGN
66 PRESTIŻOWE WNĘTRZE – Z WIDOKIEM NA ZATOKĘ
68 BOCONCEPT – LUKSUS W OGRODZIE
70 OUTDOOR – RELAKS W DOBRYM STYLU
72 FESTIWAL DESIGNU

MODA
74 JOANNA HORODYŃSKA I LIU JO
76 AMBER LOOK TRENDS & STYLES
82 MARKA WSPIERA MARKĘ
84 REVOLUTION BY PATRYK WOJCIECHOWSKI
86 HIGH FASHION W KLIFIE

MIEJSCA
88 TRÓJMIEJSCA – FILIP BOBEK
90 UL. ŚW. DUCHA ODZYSKUJE ŚWIETNOŚĆ
92 OGRODY DIANY
94 SOPOT CENTRUM – NOWY DEPTAK SOPOTU
96 DUŃSKI KLUCZ DO SZCZĘŚCIA

ZDROWIE I URODA
98 UŚMIECH JAK U GWIAZDY FILMOWEJ
100 PODARUJ SWOIM ZĘBOM DRUGIE ŻYCIE
102 PRZENIEŚ SIĘ NA BALI BEZ BILETÓW LOTNICZYCH
104 PROTETYKA CZYNI CUDA
106 WIOSENNA METAMORFOZA W RENEW INSTITUTE
108 DARIUSZ DEGOWSKI – ARTYSTA, RZEMIEŚLNIK I STYLISTA

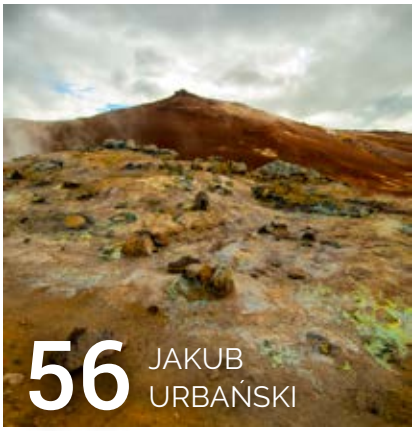
KULINARIA
110 KUCHNIA SZEFA KUCHNI – TOMASZ KRÓL: GRAND CRU
112 PRZEPIS – PARFAIT Z WĄTRÓBKI
113 PRZEPIS – HALIBUT ATLANTYCKI
114 PRZEPIS – MICHA MAŁEGO ZIELARZA
116 ANNA WŁODARCZYK – RETRO KUCHNIA
120 GOUT DE FRANCE W BIAŁYM KRÓLIKU
120 4 RAZY SMACZNIEJ

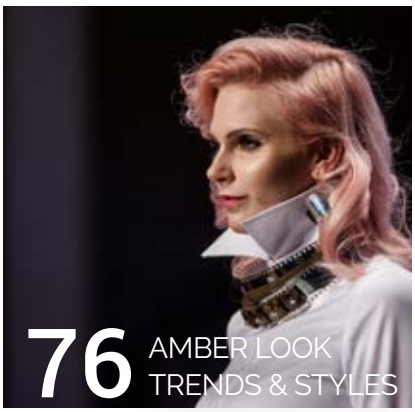
KULTURA, SZTUKA I ROZRYWKA
122 MADE IN TRICITY – MAYONES GUITARS
124 PRESTIŻOWE IMPREZY
125 2CELLOS W ERGO ARENIE
126 PEJZAŻE CZERNIAWSKIEGO W PGS
126 POSKROMIENIE ZŁOŚNICY NA URODZINY SZEKSPIRA
127 LIZA SHERZAI – HOŁD DLA MUZYKI FILMOWEJ
128 SIESTA W GDAŃSKU
128 ZACZYTANE TRÓJMIASTO

BIZNES
130 OPTYMALNA FORMA INWESTYCJI KAPITAŁU
132 PRZYGOTUJ SIĘ NA RODO
133 PARTNERSKIE RELACJE KLUCZEM DO SUKCESU W BIZNESIE

KRONIKA PRESTIŻU
134 GOUT DE FRANCE W BIAŁYM KRÓLIKU, NOWY ŚWIAT ŚWIĘTUJE URODZINY
135 BRACIA COLLINS W RUMI
136 FESTIWAL DESIGNU W CITY MEBLE, TAG HEUER W TIMELESS
137 JOANNA HORODYŃSKA W SALONIE LIU JO

nr. 04/2018 (91) www.prestiztrojmiasto.pl





Klasa A 180 d – zużycie paliwa (średnio) – 4,3 l/100 km, emisja CO_2 (średnio) – 113 g/km.

Nowa Klasa A z Mercedes me

Nowa Klasa A.
Taka jak Ty.

Nowa Klasa A prezentuje się świetnie. Przebojowy przód i dynamiczna sylwetka podobają się od pierwszego spojrzenia. W środku znajdziesz jeszcze więcej przestrzeni i luksusowo wykończone wnętrze. „Hej, Mercedes!" – przełomowy system komunikacji z kierowcą – to Twój nowy ulubiony asystent! Połącz go z kalendarzem, a nie przegapisz żadnego spotkania! Klasa A zapamięta Twoje ustawienia, od foteli, przez muzykę, do temperatury. Zadba o Ciebie jak żaden samochód!

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

Marek Kamiński w naszym wywiadzie okładkowym mówi, że lepszy świat wymaga odwagi. Skłoniło mnie to do refleksji nad tym, czym jest lepszy świat? Jak powinien wyglądać? I czy ten obecny, w którym żyjemy, jest zły? I czy ten dawny, w którym wyrośliśmy był lepszy?

Ostatnio rzucił mi się w oczy ciekawy tekst rozpoczynający się od pytania: Czego nie było za komuny? Nie było bezdomności, nie było ubóstwa, nie było aspołecznych samotników, nie było wyścigu szczurów, tak wielu kawalerów po 30, tak wielu samotnych matek, nie było bezrobocia, mobbingu, nie było nudy, nie było strachu przed wyjściem na ulice.

Hmmm.. tylko dlaczego, skoro było tak dobrze, było tak źle? Dlaczego teza stawiana przez Marka Kamińskiego była tak bardzo aktualna? Czy odwaga milionów Polaków uczyniła świat lepszym? Dzisiaj mamy wszystko, a przynajmniej możemy mieć, a jednocześnie nie mamy nic, bo wartości takie jak człowieczeństwo, dobroć, tolerancja, szacunek mierzone są ilością zer na koncie.

Za możliwość posiadania wszystkiego, czego chcemy, przynajmniej w teorii, za przywilej posiadania świata na wyciągnięcie ręki, wolnego wstępu do globalnej wioski, płacimy tym, co mamy najcenniejsze. Sobą. Naszą prywatnością. Internetowe algorytmy Google, Facebooka, Twittera, Instagrama, Linkedina znają nas lepiej niż my sami. Staliśmy się towarem i środkiem płatniczym w jednym, trybikiem w finansowej, geopolitycznej machinerii, ekonomicznymi niewolnikami. Leszek Możdżer, również w naszym wywiadzie, powiedział, że w systemie korpokracyjnym, w jakim żyjemy, nie istnieje coś takiego jak naród, istnieje co najwyżej obywatelstwo. Takie umowne oznakowanie stada, które zamieszkuje dany teren. Stada, które trzeba wydoić.

Wiąże się to z wciąż rosnącym konsumpcjonizmem, a konsumpcjonizm podbija nasze ego. Jak w krzywym zwierciadle, myślimy, że widzimy sukces i poczucie własnej wartości, a w rzeczywistości tracimy z pola widzenia wartości nadrzędne. Być czy mieć? Fundamentalne pytanie... W dzisiejszym świecie kupujemy na potęgę, mamieni kreowaną sztucznie potrzebą posiadania. Nie tylko posiadania, ale też pokazywania tego, co posiadamy.

Jaka jest alternatywa? Gdzie ten lepszy świat? W kolekcjonowaniu przeżyć, doświadczeń, wspomnień, a nie rzeczy. Jakub Urbański, trójmiejski podróżnik, z którym wywiad przeczytacie w środku tego numeru, mówi, że takie podejście do życia wymaga zmierzenia się z własnym demonem i zajrzenia w głąb swojej świadomości. Trzeba po prostu poczuć moment, gdy masz ochotę posmakować życia bardziej.

Przypomniał mi się Eksperyment Calhouna, oryginalnie zwany "Mouse Utopia". Ten amerykański etolog chciał poznać odpowiedź na pytanie, co się stanie, gdy danemu gatunkowi zapewnimy wszystko, co potrzebne jest do przeżycia. Eksperyment trwał cztery lata i przeprowadzono na myszach, którym stworzono odpowiednik rozwiniętej ludzkiej cywilizacji. Mimo wielokrotnych prób efekt końcowy był zawsze ten sam – nieograniczony dostęp do pokarmu i brak zagrożeń powodował degradację więzi społecznych, patologie i wymarcie populacji. Mysia utopia przerodziła się w mysie piekło.

Jak wykazał eksperyment, przetrwanie populacji nie zależy tylko od dostatku, szczęścia i pozornego braku zagrożenia. Kluczem tutaj jest potrzeba ewolucji, gdyż brak rozwoju sprawia, że cywilizacja, zamiast przeć do przodu, zaczyna się cofać, ponieważ są to nieodłączne prawa natury. Aby coś trwało, musi się rozwijać, gdyż zastój po pewnym czasie, przeradza się w rozpad.

Ponoć trzeba się spieszyć, bo czasu mamy coraz mniej. Stephen Hawking, zmarły niedawno wybitny uczony, futurolog i astrofizyk, wskazywał, że naszej cywilizacji zagrażają takie czynniki, jak ludzka agresja, obce formy życia i rozwój technologii w tym Sztucznej Inteligencji. Już teraz wiele się mówi o tym, że coraz poważniej trzeba myśleć o ochronie ludzkości przed potencjałem Sztucznej Inteligencji.

Ale do stwierdzenia, ze ludzkość skazana jest na zagładę, wcale nie trzeba być wielkim naukowcem. Sztuczna inteligencja nigdy nie wygra w konfrontacji z naturalną głupotą. Pewnie każdy z nas oglądał filmy o różnych eksperymentach, które wymknęły się spod kontroli i zaczęły żyć własnym życiem. Dzisiaj to już nie science fiction, ale real life. Prace nad Sztuczną Inteligencją od wielu lat prowadzi Facebook. Niedawno informatycy Facebooka zostali zmuszenie do zamknięcia jednego z systemów SI po tym, jak chatboty zaczęły ignorować zaprogramowany język angielski, stworzyły swój własny kod komunikacji, niezrozumiały dla ludzi, zrozumiały zaś dla wewnętrznych systemów Sztucznej Inteligencji. Sprawy wyrwały się spod kontroli, bunt maszyn stał się faktem.

Dlatego, gdy tak myślę o lepszym świecie i odwadze, którą trzeba się wykazać, aby o ten lepszy świat zawalczyć, stwierdzam, że najprostszym sposobem jest po prostu wylogowanie się, oderwanie od stanu online, by zwrócić uwagę na drugiego, prawdziwego człowieka. Tylko wtedy też dostrzeżemy prawdziwe życie i to, czego nam do takiego życia potrzeba. Pytanie tylko, czy potrafimy? Ja przynajmniej spróbuję.

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: Kamil Żurek

Redakcja nie odpowiada za treść reklam
www.facebook.com/prestiz.trojmiasto
www.issuu.com/prestiz

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
Eventy:
Project Director
Aleksandra Staruszkiewicz
staruszkiewicz@eprestiz.pl,
tel: 606 603 416
Event Manager
Iwona Ziemiańska
ziemianska@eprestiz.pl

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

Timeless

ZEGARKI SZWAJCARSKIE

NAJNOWOCZEŚNIEJSZY SALON W POLSCE

GDYNIA
UL. ŚWIĘTOJAŃSKA 43
tel: 501 734 477
sklep@timeless-zegarki.pl

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.

ZABAWY NUMEROLOGII

Jedną z ciekawszych inicjatyw ustawodawczych naszego Sejmu (oprócz uchwalonej wiary w cuda) jest pojawiająca się co jakiś czas propozycja koronowania Chrystusa na króla Polski. W ten sposób Sejm stałby się Jego dworem, a uchwalane ustawy i nowelizacje miałyby legitymację boską, a więc nie podlegającą dyskusji. Jest to propozycja nienowa, gdyż powoływanie się na prawo boskie ma bardzo długą tradycję, tak jak i wyszukiwanie śladów Jego interwencji w sprawy doczesne naszego świata. Weźmy chociażby Pismo Święte, tekst dla wszystkich Chrześcijan zasadniczy. Ale okazuje się, że jest on niejednolity i w różnych językach i nurtach pojawia się w rozmaitych wariantach, różniących się niekiedy w sposób zasadniczy. Stąd niekończące się kontrowersje. Niekiedy argumentów dostarcza numerologia.

Już Stary Testament był przedmiotem sporów kilka wieków przed Chrystusem, kiedy dokonano pierwszego przekładu z hebrajskiego na grecki. Była to tak zwana Septuaginta, od słowa oznaczającego „siedemdziesiąt". Według nieco późniejszej relacji liczba ta miała, jak się okazało, zasadnicze znaczenie. Znając stopień skomplikowania starotestamentowego tekstu postanowiono bowiem, że niezależnych przekładów dokona kilka zespołów tłumaczy. Było ich siedemdziesięciu dwóch, po sześciu z każdego z dwunastu plemion Izraela. Aby zapewnić obiektywność, dwanaście zespołów pracowało oddzielnie, by potem porównać różnice i wybrać najlepsze warianty. Pracowano siedemdziesiąt dni, a gdy przekłady porównano, okazało się, że są identyczne. Odczytano to jako znak dany przez Boga. Ale już antyczni autorzy (głównie za sprawą wybitnego ojca krytyki literackiej i uczonego edytora Arystarcha) znaleźli w Septuagincie wiele błędów i niezgodności z hebrajskim oryginałem.

W czasach kiedy Szekspir pisał swe największe dzieła, Anglią rządził król Jakub I Stuart, człek nietuzinkowy. Pacyfista, wróg tytoniu, otwarty gej, wierzył w możliwość pogodzenia zwaśnionych po reformacji religii. Przekonany był, i słusznie, że w kompromitujących Chrześcijaństwo sporach doktrynalnych tkwi główne zło współczesnego mu świata. Różnice doktrynalne z kolei wynikały według niego z odmiennego doboru tekstów kanonicznych, a także różnic w przekładach. Z tego też powodu postanowił tekst ujednolicić i zlecił dokonanie nowego przekładu Pisma Świętego. Jest to tak zwana wersja „autoryzowana", gdyż Jakub święcie wierzył, że przez niego przemawia sam Bóg, więc i przekład, autoryzowany powagą i mądrością Majestatu, był głosem prawdy, a raczej Prawdy.

W dziwny, wręcz pokrętny sposób nowy przekład Biblii, dokonany przez zespół króla Jakuba, łączy się z Williamem Szekspirem. Jak wiemy, co rusz pojawiają się nowi kandydaci do „Szekspira", czyli ludzie, którzy żyli w Anglii w tej samej epoce i mieli lepsze urodzenie, wykształcenie i szerszą wiedzę. To oni mieli napisać wspaniałe dramaty, korzystając z nazwiska podrzędnego aktorzyny z prowincji.

W każdym razie grupie czterdziestu sześciu teologów, którzy pracowali nad nowym przekładem Biblii, przewodniczył wielki filozof, a przy tym nadworny specjalista od przesłuchań, Francis Bacon, przez niektórych uważany za „prawdziwego Szekspira". Dzieło – dedykowane przez tłumaczy królowi Jakubowi – zakończono w 1610 roku, kiedy William Szekspir ukończył czterdzieści sześć lat. I co z tego? – można by zapytać. Ano jeszcze niewiele, poza tym, że w czterdziestym szóstym Psalmie nowego przekładu, czterdzieste szóste słowo od początku to „shake" (pol. „potrząsać"), a czterdzieste szóste od końca to „speare" (pol. „dzida", „włócznia"), co razem daje „Shakespeare". W polskim przekładzie księdza Jakuba Wujka, odpowiednio: „zatrzęsły się" i „oręż". Kto nie wierzy, niech sprawdzi.

Kryptogram? Być może. Równie dobrze dodać jeszcze można, że człowiek ma czterdzieści sześć chromosomów, o czym nawet Bacon nie mógł wiedzieć. Warto nadmienić, że Biblia Króla Jakuba była jedynym, powszechnie używanym przekładem na język angielski przez trzysta lat, i to zarówno protestantów, jak i katolików. Choć w ciągu tego czasu do przekładu wprowadzono kilkadziesiąt tysięcy (sic!) poprawek. Uważa się ją za najbardziej wpływową książkę w dziejach świata. W jakimś sensie jest też pośmiertnym zwycięstwem samego króla, choć nie zapobiegła szaleństwu nienawiści obu do dziś zwaśnionych stron.

Citigold Private Client

citi handlowy®

Otwórz nowe konto Citigold Private Client i sprawdź, jak założyć **lokatę 2,2%** na 3 m-ce w PLN do **2 000 000 PLN** lub w USD do **500 000 USD**

Bankowość prywatna Citi Handlowy wyróżniona nagrodami:

Forbes ★★★★★ Najwyższa ocena w rankingu bankowości prywatnej Forbes 2018

EUROMONEY PRIVATE BANKING SURVEY 2018 Najlepsza oferta bankowości prywatnej w Polsce 2018

Citi Handlowy, Oddział Citigold
Centrum Biurowe Neptun, XVIII piętro,
Al. Grunwaldzka 103A, 80-244 Gdańsk
Tel: 697 080 530

Więcej na citigold.pl/privateclient

„Atrakcyjna Lokata na Powitanie w Citigold. Edycja II" jest dostępna dla pierwszych 500 Klientów, którzy w okresie od 1.02.2018 r. do 31.05.2018 r. otworzą Konto Citigold Private Client lub Citigold i spełnią warunki oferty. Oprocentowanie Lokaty podane w skali roku. Oferta może zostać przedłużona lub powtarzać się 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 oferty w rozumieniu art. 66 Kodeksu Cywilnego. Najwyższa ocena w rankingu bankowości prywatnej Forbes 2018 z dnia 10.02.2018 r. (źródło: www.forbes.pl). Najlepsza oferta bankowości prywatnej w Polsce w Private Banking and Wealth Management Survey 2018 z dnia 6.02.2018 r. (źródło: www.euromoney.com).
Bank Handlowy w Warszawie S.A. Znaki Citi oraz Citi Handlowy stanowią zarejestrowane znaki towarowe Citigroup Inc., używane na podstawie licencji. Spółce Citigroup Inc. oraz jej spółkom zależnym przysługują również prawa do niektórych innych znaków towarowych tu użytych.

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.

KOŁO TORTURY BEZ GALARETKI

„Oślizła galaretka" - takiego określenia użył wobec Rafała Brzozowskiego dziennikarz Interii Paweł Waliński w jednej ze swoich recenzji. Rzecz miała miejsce w latach 2014 i 2015, kiedy dziennikarz opisywał płyty Brzozowskiego. „Jest ładny, ma ciepły głos, pisze piosenki proste, łatwe i przyjemne. Gładki jest jak galaretka i podobnie do niej oślizły" – pisał Waliński. „Uważam, że jest beztalenciem, które trwa na scenie muzycznej tylko i wyłącznie w obły sposób wdzięcząc się do pań w zaawansowanym średnim wieku i wciskając się do każdego możliwego klakierskiego show. Wszystko, co Brzozowski robi jest antytezą sztuki, ale rozumiem, z czegoś żyć trzeba".

Urażony artysta pozwał za określenia portal i dziennikarza. Finał? Na mocy ugody sądowej Interia musiała właśnie przeprosić, a recenzje zniknęły z Interii. Czy Brzozowski przesadził? Miał z pewnością prawo do reakcji, bo opinia recenzenta wyszła poza analizę jego pracy, a skupiła się na jego osobie. Tylko czy dobrze skalkulował? Gdyby nie spór, pozew i sąd nie tylko ja, ale i zapewne wiele innych osób nigdy nie dowiedziałoby się o tych tekstach i określeniach. A tak z oceną Walińskiego co do talentu i umiejętności Brzozowskiego się zgadzam.

Nie uważam go jednak za galaretkę, ani tym bardziej oślizłą. Brzozowski nie zagraża nikomu, tymczasem chociażby w kulturze masowej oślizła galaretka nie raz zagroziła ludzkości. W 1958 roku na ekrany kin wszedł film ze Stevem McQueenem w roli głównej o nazwie „The Blob". To historia oślizłej galaretki z kosmosu, która pożera ludzi. Ambitny scenariusz zmusza do głębokiej refleksji, w dużym skrócie można go opisać tak: ludzie próbują uciekać, a galaretka wciąż ich zżera - staruszka, mechanika, lekarza, pielęgniarkę… Co ciekawe przygody tej oślizłej galaretki okazały się w USA kasowym sukcesem.

To wszystko jednak dowodzi, że Brzozowski miał absolutną rację pozywając dziennikarza za porównanie. Kierowany ciekawością po przeczytaniu informacji na temat afery galaretkowej postanowiłem nawet obejrzeć program „Koło Tortury", który Brzozowski prowadzi w TVP. Trafiłem w nim na wykonanie utworu „In de air tunajt" z repertuaru znanego wokalisty i perkusisty Paula Rollinga (nagranie z programu jest na youtube, niestety oryginału Paula Rollinga nie znalazłem, wciąż szukam). Wykonanie naszego artysty zachwyciło mnie, no i przy okazji nie stwierdziłem, by Brzozowski podejmował jakiekolwiek próby pożerania siedzącej w studiu publiczności – tak jak to mają w zwyczaju oślizłe galaretki.

Co do oceny jego twórczości i umiejętności. Myślę, że doskonale nadaje się do występów w telewizji. I szczególnie TVP, gdzie nijaki wokal i utwory, a do tego discopolowa stylistyka są w cenie. Jak się okazuje „Koło Tortury" z prowadzącym Brzozowskim (tutaj warto przypomnieć - nie mającym nic wspólnego z oślizłą galaretką) to jednak nic przy innym programie prowadzonym przez najsławniejszego dzisiaj narodowego wokalistę, czyli „Sławomira", znanego z numeru „Miłość w Zakopanem". Na marginesie ten numer można też usłyszeć w „Kole Tortury" w wykonaniu wokalisty nie będącego oślizłą galaretką (to jak kumulacja w Lotto).

Nowy program muzyczny TVP o nazwie Big Mjuzik Kłiz polega na zgadywaniu numerów i wykonawców przez dwie rywalizujące ze sobą grupy celebrytów. Po zgadnięciu lub nie w studiu następuje przykry dla wszystkich moment - puszczany jest fragment utworu, a uczestnicy w tym czasie muszą udawać, że się cieszą i bawią, z kolei widzowie, że jest to ciekawe.

Zanurzyliśmy się w instagrama, facebooka, twittera, oglądamy na nich transmisje live, instastory, śledzimy vlogi i youtube. A tymczasem w naszej TVP można znaleźć tyle radości! ■

Willa Park

Marzysz o wyjątkowym miejscu w Gdyni, gdzie połączysz standard życia w domu z bezpieczeństwem oraz komfortem apartamentów? Poznaj kameralne osiedle apartamentów w willowej części Dąbrowy. Wybierz prywatność i bliskość natury oraz spokój z dala od zgiełku miasta. Sprawdź ofertę Willa Park i dopasuj swój idealny apartament.

GOTOWE APARTAMENTY

MIEJSCE KTÓRE PASUJE IDEALNIE

Doradca ds. Nieruchomości
Katarzyna Cieślak, tel. 605 557 748

ALLCON

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.

ESKORTA

Dotąd eskorta kojarzyła mi się z oddziałem wojskowym zapewniającym ochronę lub asystę. Natomiast tytułowa eskorta to określenie, o którym usłyszałem niedawno i jak się okazuje jest bardzo popularne w pewnych kręgach. Mianowicie dotyczy ono Pań, które chwilowo, lub na dłuższy moment są w luźnym związku z Panem płacącym jej rachunki. Kupującym jej też bardzo drogie i gustowne torebki, samochody czy apartamenty. Często też fundującym wyjazdy w ładne miejsca.

Eskorta zwykle jest atrakcyjna, miła i czarująca dla swojego Pana. Budzi zazdrość wśród jego kolegów. Eskorta ma zwykle jedną, dwie przyjaciółki, często też eskorty. Żony przyjaciół Pana eskorty zwykle jej nienawidzą. To akurat zrozumiałe. Eskorta raczej nigdy nie doświadcza przemocy, a raczej spotyka się z cierpieniem porzucanego wcześniej czy później pysia-misia. Eskorta zna kilka języków, interesuje się sztuką, czyta książki. Eskorta nie rozbija małżeństw. Poluje na pewny cel, który nie stworzy po drodze żadnych problemów. Bo eskorta nie będzie żyła w cieniu małżonki. Ona chce się chwalić życiem, pokazywać na salonach. Błyszczeć na fejsie nową torebką, wyjazdem do Meksyku czy nowym brylantem. Eskorta ma zawsze piękne uzębienie.

A czy eskorta ma prace? Czasami chwali się, że dostała pracę na bardzo wysokim i odpowiedzialnym stanowisku. Często w niej awansuje, ale nikt tego nie traktuje poważnie poza jej matką, która jedyna naiwnie w to wierzy. A jak eskorta wybiera cel? Bardzo starannie. Paleta obiektów jest ogromna. Nigdy przecież nie wiadomo na kogo trafi. Ale często mało atrakcyjny finansowo cel może poznać ją z jego kolegą z już właściwej półki cenowej. Zawsze złowi syna przedsiębiorcy, właściciela stadniny koni lub znanego lekarza. Nigdy przeciętniaka. Eskorta publicznie się nie upija, nie pali papierosów, nie używa narkotyków, uprawia sport, jest zawsze elegancka i rzadko przekracza granice złego zachowania. Eskorta nigdy nie wygląda biednie. Sprawia wrażenie kobiety sukcesu. Cel nie wyciąga jej z doliny. Ona po prostu ma klasę.

Eskorta nie podrywa. Uwodzi, ale w sposób bardzo dyskretny. Eskorta dba o swego Pana. Potrafi dokonać w nim ogromnej metamorfozy. Po zdobyciu na ogół cel młodnieje, jego włosy nagle przestają być siwe, a garderoba zmienia się w modną. Eskorta czasami nawet jest zazdrosna by cel myślał, że jest taki zajebisty. Opowiada wtedy kolegom, że zwariowała na jego punkcie. A to cel zwykle wariuje na jej punkcie i zawsze wpada w tę samą zasadzkę: potęgę dupy. Eskorta w przeciwieństwie do Tosi nie chce mieć dzieci! Tosia dla wyjaśnienia to nowa, młoda dziewczyna starszego o około 30 lat Pana. Eskorta nie jest chwastem. Eskorta jest pracowita, ożywia handel. To fajny zawód.

Kiedy eskorta już widzi, że cel się nie rusza, odgrywa sceny znudzenia. Wtedy cel zaczyna się miotać. Eskorta odchodzi. Cel nie wierzy i popada w rozpacz. Koledzy drą łacha, była żona ma lepszy dzień, a on depresję. Wtedy na jakieś dwa miesiące eskorta zamienia się w grzeczną dziewczynkę. Zakłada trampki, t-shirty. Spotyka się ze starymi koleżankami z klasy, chodzi do kina i często można spotkać ją na samotnych spacerach. Potem eskorta znów wraca na rewir. Nie wiadomo czy eskorta coś czuje. To twarda sztuka.

Bywa, że cel od początku wie, że jest celem i zaczyna grę z eskortą. To jedyny sposób by ją pokonać. Lecz eskorta jest przebiegła i myśli wtedy, że cel ją testuje. Zdarza się, że eskorta zaliczy goły cel, pomimo że wygląda na grubą rybę. Ale to rzadkie przypadki. Cel często też bawi się eskortą i ona o tym wie. Mimo to jest pewna, że nastąpi taki dzień kiedy cel się obudzi i oszaleje na jej punkcie. To te chwile kiedy eskorta może czuć się niepewnie. Zwykle jednak nie trwa to długo i rezygnuje. A czy eskorta się kiedyś zakochuje? Jest to możliwe, jak możliwe są udane związki prostytutki i gangstera na emeryturze. Dlatego eskorta jest wytrwała i zaradna. Nie szasta pieniędzmi. Jest niezależna i do końca swych dni elegancka. I jeśli ktoś myśli, że eskorta skończy na śmietniku historii, bez pieniędzy i samotna, to grubo się myli.

A skąd ja to wszystko wiem? Z fejsa. ■

NOWY JAGUAR E-PACE

ZAWSZE W CENTRUM UWAGI

JAGUAR

3 LATA JAGUAR CARE
PAKIET SERWISOWY BEZ LIMITU KILOMETRÓW

Jaguar E-PACE to najmłodszy członek rodziny SUV-ów spod znaku Jaguara, który dumnie kroczy ścieżką wytyczoną przez zdobywcę tytułu Światowego Samochodu Roku 2017 – przełomowego F-PACE.

Jaguar E-PACE to 5-miejscowy, kompaktowy SUV, który stanowi połączenie typowych dla marki Jaguar sportowych osiągów i dynamicznej linii nadwozia z przestronnym, praktycznym i oferującym nowoczesne rozwiązania multimedialnym wnętrzem.

OD 1.459 ZŁ NETTO/MIES.
JAGUAR PREMIUM LEASE

British Automotive Gdańsk
Autoryzowany Diler Jaguar
ul. Abrahama 5, 80-307 Gdańsk
T: (58) 554 00 66

THE ART OF PERFORMANCE

Jaguar E-PACE D150 6MT FWD spalanie w cyklu mieszanym od 4,7 l/100km, emisja CO_2 od 124 g/km. Powyższe ma charakter informacyjny i nie stanowi oświadczenia gwarancyjnego ani oferty handlowej w rozumieniu przepisów kodeksu cywilnego.

W SIECI Z ...

MACIEJEM MARCZEWSKIM

AUTORKA: NATALIA DAWSZEWSKA

MACIEJ „ŚWISTAK" MARCZEWSKI

Pochodzący z Gdyni żeglarz, członek polskiej załogi Przemysława Tarneckiego, który w barwach Ocean Challenge Yacht Club wystartował w tegorocznych regatach Rolex Sydney – Hobart Yacht Race 2017. Jest wielokrotnym mistrzem Polski w różnych klasach żeglarskich. Brał udział w wielu regatach w różnych klasach, był między innymi członkiem załogi MK Cafe Sailing Team, katamaranu Warta-Polpharma, jachtu Bank BPH, kapitanem technicznym trimarana Bonduelle w regatach Nokia OOPS Cup, preparatorem jachtu Allianz w regatach Mini Transat 2007-2008, kapitanem technicznym jachtu Operon Racing w regatach Velux 5 Oceans 2010-11. W duecie ze Zbigniewem Gutkowskim zajął 7 miejsce w prestiżowych regatach Transat Jacques Vabre na jachcie klasy IMOCA 60.

Mam takie okresy, kiedy potrafię nie dotknąć żadnego z social mediów, nawet przez dwa, trzy dni. Na **Facebooku** nie widnieję jako osoba prywatna. Od samego początku miałem takie założenie i staram się konsekwentnie podążać według mojego planu. Zamieszczam treści, które są związane z moją pasją i pracą, czyli żeglarstwem. Od czasu do czasu przeplatają się z postami, które są związane z moimi innymi pasjami – narciarstwem i rajdami samochodowymi.

Wiem, że to profanacja, ale swojego **Twittera** mam połączonego z Facebookiem. Nie powinno się tak robić, ale to z lenistwa i wygody. Jestem osobą z natury o dobrym usposobieniu i mało rzeczy mnie drażni i wyprowadza z równowagi. Myślę, że Facebook i innego typu social media nie maja takiej mocy sprawczej, żeby mnie drażnić. Przeszkadza mi jedynie poziom anonimowości w internecie i zły sposób, w jaki ludzie to wykorzystują. Nie miałem przyjemności zetknięcia się z **hejtem**, który byłby skierowany w moją osobę. Pewnie nawet nie za bardzo bym się tym przejął. Powód jest prosty. Czerpię motywację z tego co robię i mam najfajniejsze biuro na świecie w postaci łódki.

Ostatnio przeprosiłem się z **Instagramem** i założyłem nowe konto **@swistak1102**. Zdjęć jest mniej, bo ostatni sezon był bardzo intensywny i cierpię na brak czasu. Miałem profil, gdzie przechowywałem sporo udokumentowanych wspomnień. Przy zmianie telefonu, wszystkie zdjęcia, konta, hasła przepadły. Próbuję się zmobilizować i reanimować mojego Instagrama. Podoba mi się, że jest to zupełnie inna platforma. Jest tam mniej gadania i nie jest tak bezlitosna jak Facebook.

Pod względem użytkowości cenię sobie również **Linkedin.com**. Przekonałem się do tego portalu, gdy podczas regat zamókł mi telefon. Straciłem całą bazę danych. **Linkedin** pomógł mi odzyskać utracone kontakty i nawiązać nowe. Woda, elektronika i internet to nie są światy, które się przenikają.

W moim **iPhonie** mam zainstalowane wszystkie wtyczki komunikacyjne. Przeważają **aplikacje związane z żeglarstwem**. Mam tego tak dużo w telefonie, że musiałem podzielić aplikacje na kategorie. Pierwszą z nich jest oczywiście – żeglarstwo. **Vendee Globe**, aplikacja dotycząca bardzo ważnych dla mnie regat. **Virtual Skipper**, najpopularniejsza gra żeglarska w czasie realnym. Jeśli nie pływam, to chętnie gram razem ze znajomymi. Kiedy brałem udział w regatach Sydney – Hobart, moi koledzy ścigali się ze mną. Z tą różnicą, że ja byłem na prawdziwej łódce, a oni siedzieli przed swoimi smartfonami.

W zakładce mam również program nawigacyjny **Navionix**, którym się czasami wspieram. W tym programie mierzę czas, w jakim dopłynę do wyznaczonego celu. Korzystam również z **Ship Finder**, dzięki tej apce mogę znaleźć każdy statek na ziemi, który ma nadajnik. Aplikacja informuje mnie gdzie płynie obiekt, z jaką prędkością i co przewozi. Kiedy martwię się o swoich przyjaciół, bo przez dłuższy czas nie ma z nimi kontaktu, a przebywają na morzu, to używam tej właśnie aplikacji.

Kolejnym udogodnieniem z jakiego korzystam jest **Yellow Greg**, odpowiada za obserwację floty przez morza i oceany. Mam również stronę **Volvo Ocean Race**, **tabelę pływów** do sprawdzania prądów. Obserwuję **Międzynarodową Federację Żeglarską**. Sprawdzam tam przepisy regatowe, które są często aktualizowane.

Zainstalowaną mam również aplikację do obserwacji gwiazd **Sky View** oraz obserwacji tornad **NOAA Wather Radar & Alerts**. Must have w moim telefonie, oprócz aplikacji związanych z żeglarstwem jest **Flight Radar**. Często podróżuję samolotami, a pomiędzy lotami mam mało czasu. Aplikacje lotnicze są mi niezbędne do odprawy online, zmiany kilogramów bagażu, czy do przebukowania biletu. ■

AB INWESTOR

ULOKUJ SIĘ W CENTRUM GDYNI

BIURA
GABINETY
SKLEPY

Parter

ul. Batorego 7

od **6900** zł / m² netto

58 621 74 74 / abinwestor.com

CZARNA PERŁA Z GDAŃSKIM AKCENTEM

Prawie 107 metrów długości, 3000 m2 łącznej powierzchni żagli, prędkość maksymalna 30 węzłów – tak w liczbach przedstawia się Black Pearl, największy jacht żaglowy świata zbudowany dla rosyjskiego oligarchy. Swój udział w budowie superjachtu miała gdańska firma Aluship Technology, która zaprojektowała i zbudowała aluminiową nadbudówkę.

Fot. Dutch Megayachts

Za budowę jachtu odpowiedzialna jest holenderska stocznia Oceanco, światowej klasy producent superjachtów na zamówienie. Black Pearl to jeden z najbardziej oczekiwanych superjachtów. Wygląd zapiera dech w piersiach, podobnie jak cena. Mówi się, że Oleg Burłakow, jeden z najbogatszych Rosjan, na budowę jachtu przeznaczył 200 mln dolarów.

Czarna Perła to trójmasztowy jacht żaglowy, na którym zakwaterowanie w 6 kabinach znajdzie 12 osób. Każdy z masztów został wykonany z włókien węglowych. Szczyty masztów wznoszą się do 75 m ponad poziom wody. Jacht wyposażono w ożaglowanie typu dynarig - żagle chowają się w maszcie podczas ciszy, lub gdy wykorzystywane są silniki. Na czarnej dakronowej tkaninie żaglowej planuje się także zainstalowanie elastycznych paneli słonecznych. Jeśli chodzi o jego pomocniczy napęd mechaniczny, to jest to hybrydowy, spalinowo-elektryczny system napędowy, z możliwością odzysku energii. mp

OSTATNI KAMIEŃ WĘGIELNY POD ALCHEMIĄ

Biurowiec Neon to ostatni etap kompleksu biznesowego Alchemia powstającego w Gdańsku. Dostarczy na rynek ponad 35 tys. mkw. powierzchni najmu, w tym blisko 33,5 tys. mkw. z przeznaczeniem na biura. Pod inwestycję wmurowano właśnie kamień węgielny, a zakładany termin oddania go do użytku to przełom III i IV kwartału 2019 roku.

Neon będzie zwieńczeniem „alchemicznego" dzieła Torusa. Powierzchnia typowej kondygnacji biurowej wyniesie ponad 3 tys. mkw., jednak w ofercie będą też mniejsze moduły (od 300 mkw.). Inwestycja przewiduje powstanie 317 miejsc parkingowych. Ponadto znajdą się w nim 334 miejsca parkingowe dla rowerów i pełna infrastruktura sanitarna dla rowerzystów. Planowane jest rozszerzenie oferty usługowo-handlowej dostępnej w ramach kompleksu, w tym kolejne lokale gastronomiczne oraz przedszkole.

- Budynek o nazwie Neon, pod który położyliśmy kamień węgielny, będzie domknięciem niezwykłej inwestycji, jaką jest Alchemia. Tą uroczystość można traktować, jak uruchomienie źródła energii potrzebnej do budowy całego budynku. Jestem pewna, że tej energii nam nie zabraknie, bo wszyscy mamy mocne przekonanie, że tworzymy coś potrzebnego ludziom i naszemu miastu, a jednocześnie ładnego **- powiedziała Małgorzata Dobrowolska, właścicielka firmy Torus.**

Najemcami Alchemii są głównie międzynarodowe firmy, m.in. State Street Bank Polska, Lufthansa Systems Poland, Kemira, ale także dobrze znane polskie marki, m.in. Gdańskie Wydawnictwo Oświatowe, Grupa Wirtualna Polska, również Torus (deweloper obiektu).

S'portofino

PONAD 80 MAREK PREMIUM

GALERIA KLIF, GDYNIA

www.sportofino.com

PREMIERA W TIMELESS

Powstał w bliskiej współpracy z firmami Google i Intel. Pracuje pod kontrolą systemu Android Wear, jest wodoszczelny do 50 metrów, posiada wyświetlacz AMOLED i jest kompatybilny z telefonami wyposażonymi w system Android 4.4 albo iOS 9 i nowszy. TAG Heuer Connected Modular 41 to nowy, inteligentny zegarek tej znanej szwajcarskiej manufaktury. Jego premiera odbyła się w salonie Timeless w Gdyni.

Popularność tzw. Inteligentnych zegarków rośnie w lawinowym tempie. O ten atrakcyjny kawałek tortu coraz częściej zabiegają też tradycyjne, renomowane szwajcarskie manufaktury. Po niezwykle udanym debiucie Connected Modular 45, TAG Heuer powiększa swoją kolekcję o nowy smartwatch o średnicy 41 mm. Najnowsza wersja w różnorodnych wariantach kolorystycznych została zaprojektowana z myślą o mniejszych nadgarstkach tak, aby dać jak największą swobodę użytkowania.

Zegarek posiada GPS, czujnik NFC umożliwiający płatności zbliżeniowe za pomocą Androida PayTM, znakomity ekran AMOLED o bardzo wysokiej rozdzielczości i liczne, nieskończenie konfigurowalne tarcze TAG Heuer. Załączony w komplecie moduł można dodatkowo wymienić na moduł mechaniczny Calibre 5, dzięki czemu smartwatch staje się atrakcyjnym zegarkiem mechanicznym za pomocą zaledwie kilku kliknięć. Ceny zaczynają się od 4990 zł.

mp

Fot. Krzysztof Nowosielski

Info - info@liujopolska.pl - +48 22636 0916 SHOP AT LIUJO.COM
LIU·JO
MILANO
CH Klif, Gdynia, Poziom 0
Antonina Petkovic | Piazza San Fedele, Milano | #ExpressYourStyle

JUMPOFF ZA NAMI, TERAZ CZAS NA WKKW

Finałowe rozgrywki cyklicznych zawodów w skokach przez przeszkody JumpOFF Hipodrom były równocześnie zamknięciem bardzo intensywnego sezonu halowego na sopockim Hipodromie. Emocjonujące chwile przeżyli zarówno zawodnicy, jak i dopingująca ich publiczność.

JumpOFF Hipodrom to od kilku lat stały punkt kalendarza wydarzeń na Hipodromie. W ramach każdej edycji, która trwa od października do marca, rozgrywanych jest siedem imprez – podczas ostatniej wyłaniają się zwycięzcy poszczególnych rund, którzy za „ugrane" przez cały cykl punkty odbierają bardzo atrakcyjne nagrody finansowe. Jest o co walczyć, dlatego zawody rozgrywane w ramach tego cyklu co roku przynoszą rekordy frekwencyjne. Zdarzało się, że w ciągu jednego weekendu w zawodach brało udział prawie 300 koni.

Skoki przez przeszkody wymagają odpowiednich umiejętności zarówno od konia, jak i od jeźdźca. Mówi się, że w tym sporcie jest dwóch równorzędnych sportowców i jest to prawda. I ten duet musi umieć także współpracować ze sobą – bez wzajemnego zrozumienia i zaufania nie ma mowy o bezpiecznych przejazdach, zakończonych sukcesami.

Zawodnicy pokonują przeszkody według ustalonej kolejności (przeszkody są numerowane), a pomyłka lub pominięcie którejś powoduje eliminację, podobnie jak sytuacja, w której koń odmawia przeskoczenia przeszkody. Punkty liczone są za czas przejazdu, a odejmowane za zrzutki i przekroczenie ustalonej normy czasu.

Finał cyklu nie przyniósł dużych niespodzianek – w trzech najwyższych rundach: Diamentowej, Bursztynowej i Platynowej pierwsze miejsce zajął prowadzący z dużą przewagą w klasyfikacji generalnej Jacek Grzywacz startujący na kilku różnych koniach. Jest to dobrze znany sopockiej publiczności zawodnik startujący w barwach klubu jeździeckiego J.J.Darboven.

To nie koniec emocji na Hipodromie. Rywalizacja jeźdźców przenosi się na świeże powietrze. Nową tradycją w Sopocie jest bowiem wiosenny WKKW Tour. WKKW czyli Wszechstronny Konkurs Konia Wierzchowego to według wielu ekspertów jeden z najbardziej widowiskowych sportów o tematyce konnej. Podczas konkursu sprawdzana jest sprawność konia i jeźdźca.

WKKW to konkurencja mająca olbrzymie tradycje. Jest początek XX wieku, człowiek zaczyna romans z technologią, równocześnie zmienia się spojrzenie na strategię wojskową i sposób prowadzenia wojen, zaś koń, który do tej pory kroczył z żołnierzem krok w krok, powoli przestaje być nieodzownym towarzyszem broni. Świata jeszcze nie ogarnęła groza pierwszej wojny, jest więc czas na rozwój aktywności sportowej, która zaczyna być coraz popularniejsza wśród wyższych oficerów wojskowych. Tak rodzi się konkurencja nazywana dziś Wszechstronnym Konkursem Konia Wierzchowego.

Przyjmuje się, że pierwsze zawody WKKW odbyły się w Paryżu w 1902 roku, podczas Championnat du cheval d'armes, a już w 1912 roku zostały rozegrane jako konkurencja olimpijska. Na terenie sopockiego Hipodromu, którego historia również sięga początku XX wieku i treningów konnych organizowanych przez wojsko, zawody we Wszechstronnym Konkursie Konia Wierzchowego rozgrywane są od kilkudziesięciu lat, od zakończenia drugiej wojny. W tym roku zapraszamy na Hipodrom w dniach 27-29 kwietnia oraz 4-6 maja. Emocje gwarantowane. mp

PATRONUJE PRESTIŻ

Konkurs JumpOFF

Konkurs WKKW

Fot. Photo Monskoo

Konkurs WKKW

HIGASA
nieruchomości

higasa.pl

Higasa Nieruchomości Sp. z o. o. działa jako podmiot pośrednictwa w sprzedaży nieruchomości komercyjnych.

W naszej działalności koncentrujemy się na **pewnym zysku klienta** z umów najmu obowiązujących w sprzedawanych obiektach.

Odwracamy standardowy proces dystrybucji, przygotowując rozwiązanie rentierskie **„szyte na miarę”** dla najbardziej wymagających klientów.

GDAŃSK JEST EKO

Ponad 7 tysięcy osób odwiedziło targi kosmetyków naturalnych EKOCUDA. Na industrialnej przestrzeni Centrum Stocznia Gdańska rozstawiono kilkadziesiąt stoisk pełnych produktów inspirowanych naturą. Nie zabrakło wystawców z Trójmiasta.

Wśród wielu produktów prezentowanych na targach nie mogło zabraknąć oczywiście kosmetyków naturalnych. Nie były to wyłącznie kosmetyki służące do makijażu, ale przede wszystkim te do pielęgnacji ciała – kremy, balsamy, hydrolaty, ręcznie robione mydła, szampony i odżywki do włosów, sole i kule do kąpieli. Nie zabrakło również naturalnych świec czy ekologicznych kubków menstruacyjnych.

Na targach obecne były równie marki z Trójmiasta. Jedną z nich jest Laboratorium Femi, za którą stoi 25 lat twórczej odwagi, wiedzy i pasji Hanny Łopuchow – farmaceutki, technolog ekologicznych receptur, która jako pierwsza w Polsce stworzyła kosmetyki ekologiczne – wolne od sztucznych konserwantów i nienaturalnych składników. Zamiast zwykłej wody, bazowym składnikiem kosmetyków Laboratorium Femi jest drogocenna woda z róży damasceńskiej, a wszystkie surowce pochodzą z certyfikowanych, biologicznych upraw z całego świata.

Dużym zainteresowaniem festiwalowych gości cieszyły się aromatyczne mydełka gdańskiej marki Cherry Soap - w pełni naturalne, wolne od szkodliwych chemicznych związków, oraz pustych wypełniaczy. Na zmysł zapachu działają także ręcznie robione świece sojowe trójmiejskiej marki Bee Eco. Produkowane są one z wosku sojowego i naturalnych olejków eterycznych. Ekologiczne pościele, pledy, ręczniki i poduszki dekoracyjne zaprezentowała z kolei gdyńska firma Mijo Line. Wszystkie produkty uszyte są ze 100% zmiękczanego, ekologicznego lnu.

PRESTIŻ PATRONUJE

Fot. Judyta Giełczyk, Pixie Cosmetics

Uczestnicy Ekocudów mieli okazję wziąć udział również w warsztatach m.in. z makijażu wykonywanego mineralnymi kosmetykami kolorowymi, wykładach otwartych poruszających tematykę zdrowia i pielęgnacji oraz zasięgnąć porad od specjalistów na stoiskach poszczególnych marek. mp

CATWALK GDAŃSK FASHION

Pokazy mody, stoiska targowe, spotkania z projektantami – tak można podsumować pierwszą edycję targów mody Catwalk Gdańsk Fashion. Impreza odbyła się w Galerii Metropolia w Gdańsku, a przestrzeń targową wypełniły autorskie projekty wyselekcjonowanych polskich marek i rzemieślników branży modowej, będące wysokojakościową alternatywą dla towarów masowych.

Największą atrakcją targów były pokazy mody, a swoje projekty zaprezentowali Karolina Kalska, Patryk Wojciechowski i Michał Starost. Targi obfitowały w odzież, dodatki i biżuterię ponad czterdziestu marek i projektantów, tworzących wyjątkową modę o rozmaitych wzorach i krojach. Zachwycał szeroki wybór produktów, wśród których odnalazły się zarówno zwolenniczki elegancji czy casualu, jak i kobiety preferujące luźniejsze, streetwearowe formy.

Tuż przy wejściu uwagę przykuwały szyte w Gdańsku plecaki marki Lootbag i autorska biżuteria Filimoniuk Design. Dużym zainteresowaniem cieszyły się sukienki młodej projektantki szyjącej minimalistyczne, kobiece kroje pod marką ISTOTA, militarne kurtki i płaszcze autorstwa Katarzyny Bednarskiej, czy torebki Jumibag powstające na gdańskim Żabim Kruku. Na uwagę z pewnością zasługiwało stoisko Ecokraft, na którym można było znaleźć zegarki i biżuterię z materiałów naturalnych, głównie z drewna. mp

PRESTIŻ PATRONUJE

Pokaz mody

Fot. Izabela Gołaszewska/Food Brand

Od lewej: Patryk Wojciechowski, Michał Starost, Karolina Kalska

SALONY OPTYCZNE

OPTICAL CHRISTEX

NAJNOWSZE KOLEKCJE

NASZE SALONY OPTYCZNE

Gdynia Centrum Riviera
ul. Kazimierza Górskiego 2
tel. 734 406 511

Gdynia CH KLIF
Al. Zwycięstwa 256
tel. 58 350 85 01

Gdynia
ul. Starowiejska 21
tel. 58 620 74 69

Sopot
ul. Grunwaldzka 33
tel. 58 551 08 11

Sopot Dom Zdrojowy
ul. Powst. Warszawy 6
tel. 58 736 55 13

OPTICALCHRISTEX.PL

NADCIĄGA RUNMAGEDDON

Poznaj lepszą wersję samego siebie i zmierz się z ekstremalnym wyzwaniem. Około 6 tysięcy chętnych już czeka, żeby stanąć do walki z morderczymi przeszkodami i wystartować w ekstremalnym biegu. Pot, łzy, piasek, sól i satysfakcja, czyli Runmageddon już 21-22 kwietnia w Gdyni Orłowo.

Zapisy do Runmageddonu trwają do 19 kwietnia 2018 r. do godziny 16:00. Na bieg można zapisać się poprzez stronę www.runmageddon.pl. Do wyboru są dwie formuły: Intro - trasa 3 kilometrowa z ponad 15 przeszkodami oraz Rekrut o dystansie 6 kilometrów z co najmniej 30 przeszkodami. Zaplanowana została także trasa KIDS, gdzie dzieci w wieku 4-11 lat zmierzyć się mogą z jednokilometrową trasą z minimum 10 przeszkodami.

- Piękno otoczenia, zimna woda, wszechobecny piasek powoduje, że pokonywanie dystansu 3 czy 6 km z przeszkodami jest jeszcze trudniejsze, ale tym samym jeszcze bardziej satysfakcjonujące. Runmageddon - wariactwo? Niekoniecznie, to po prostu potrzeba ludzi na odreagowanie i przede wszystkim na przełamanie barier. Uczestnicy podejmują się walki ze swoimi ograniczeniami. Nie wiedzą, co ich spotka, a jednak prą do przodu, jak w życiu. Runmageddon pozwala nie uginać się przed nieznanym, przed wysiłkiem, pozwala bawić się przeszkodą i osiągać maksimum zadowolenia z własnej niezłomności i hartu ducha **– mówi Jaro Bieniecki, prezes Runmageddonu i... uczestnik biegów.**

Runmageddon wciąga, to pewne. W pierwszym roku imprezy liczba uczestników wynosiła 3 tys. W drugim roku było już 17,5 tysiąca startujących, po czterech latach blisko 60 tys. W Gdyni uczestnicy zmagać się będą z morskim, nieprzewidywalnym klimatem. Staną twarzą w twarz z zimną, słoną wodą. Będą pokonywać wykopane na plaży doły i biec przez utrudniające ruch piaski. Następnie, ich kroki skierowane zostaną do Parku Kolibki, gdzie napotkają katorżnicze przeszkody, a na samym końcu czekać na nich będzie upragniona meta. mp

PRESTIŻ PATRONUJE

Jaro Bieniecki, prezes Runmageddonu

Fot. Materiały prasowe

ŻEGLARSKA PRZYGODA NA ZATOCE GDAŃSKIEJ

Pod koniec maja, na wodach Zatoki Gdańskiej, do regat otwierających sezon żeglarski stanie prawie 80 jachtów i 500 żeglarzy. Tak duża liczba uczestników startujących w Żeglarskim Pucharze Trójmiasta jest możliwa dzięki wyjątkowej oprawie imprezy, trasie, która daje możliwość odwiedzenia Gdyni, Sopotu i Gdańska, oraz integracji środowisk żeglarskich, gdzie każdy znajdzie coś dla siebie.

Zobaczyć horyzont pełen żagli na Zatoce Gdańskiej to bezcenny widok i na dobre zapowiedź lata oraz sezonu żeglarskiego. Atrakcyjna formuła imprezy świetnie wpisała się w oczekiwania żeglarzy zarówno regatowych, jak i tych, którzy w cenią sobie nie tylko rywalizację, ale integrację i wspólną, aktywną zabawę.

W piątek 25 maja o godzinie 15:00 zostanie rozegrany wyścig próbny, który sprawdzi nie tylko zawodników i gotowość ich jachtów do trudów sezonu, ale również obsługę techniczną wydarzenia i sędziów. Sobota 26 maja to pierwszy dzień rywalizacji na wodzie. Zaplanowano trzy wyścigi z metą ostatniego biegu zlokalizowaną w pobliżu mariny w Sopocie. To właśnie tutaj, w restauracji Czarna Perła, odbędzie się wieczorna część integracyjna.

W niedzielę 27 maja, pierwsi zawodnicy rozpoczną zmagania na wodach Zatoki Gdańskiej o godzinie 10:00. Komisja sędziowska zaplanowała dwa wyścigi. Pierwszy bardzo widowiskowy w pobliżu sopockiego molo, będący idealną okazją dla mieszkańców i turystów do kibicowania załogom w trakcie porannego spaceru. Bieg drugi to wyścig o Puchar Portu Gdańsk, wyścig z metą w Gdańsku. Wyjątkowy, ponieważ ostatnie znaki zwrotne zlokalizowane będą na terenie przyszłego Portu Centralnego, w strefie, która już w niedalekiej przyszłości przestanie być wodą, a będzie lądem w ramach rozwoju portu.

Szczegóły na: www.zeglarskipuchartrojmaista.pl.

mp

PRESTIŻ PATRONUJE

Fot. Materiały prasowe

DASEA PEOPLE
Abrahama 29, Gdynia
fb.com/daseapeople
www.daseapeople.com

„Podróże, które organizuje teraz, nie są tak niebezpieczne jak dawniej. Wyprawy na biegun północny czy południowy były ekstremalnie niebezpieczne. Mój syn, który ma 10 lat powiedział mi, że mogę iść wszędzie, ale nie na Everest. Posłuchałem go. Marzę o tym, żeby z synem kiedyś pójść na biegun północny i południowy. Kto wie... może zostanie najmłodszym Polakiem, który zdobył oba. Jest po co żyć.

MAREK KAMIŃSKI

LEPSZY ŚWIAT WYMAGA ODWAGI

ROZMAWIAŁA: MALWINA TALAŚKA **/ FOTO:** KAROL KACPERSKI

Gdy myślę o tym chłopcu, który zbierał znaczki, maliny i truskawki, mył szyby na stacjach benzynowych, popłynął do Afryki i przeżył straszny sztorm na Biskajach, podróżował autostopem po Europie i ZSRR, spał na Akropolu, przejechał Jugosławię, która potem stanęła w ogniu, był na Svalbardzie, przeszedł Grenlandię, poszedł na oba bieguny ziemi, spotkał Kasię, stał się ojcem Poli i Kaya, a pomiędzy tym wszystkim dotknął jeszcze wiele innych wypraw i zdarzeń – zastanawiam się, jakie to wszystko ma znaczenie? Po co się zdarzyło? Takie pytania stawiał sobie Marek Kamiński w książce „Warto podążać za marzeniami. Moja podróż przez życie". I właśnie o życiu, które jest podróżą z wybitnym trójmiejskim podróżnikiem rozmawia Malwina Talaśka.

Poznałeś już odpowiedzi na te pytania?
Myślę, że w jakimś sensie znam odpowiedzi, ale nie do końca. Wszystko zdarza się po coś, nie ma przypadków. Nawet jeśli w danym momencie nie wiemy po co to się zdarza, to jakiś cel w tym jest. Wierzę, że coś się dzieje po to, aby stało się jakieś dobro. Więc mam nadzieję, że z tego też wyniknie coś dobrego.

Mówi się, że kto poznał tajemnicę biegunów, poznał tajemnicę świata... Tak jest w istocie?
W pewnym sensie tak. Dla mnie ta podróż na biegun północy i samotna na południowy są niczym studnie bez dna, z których cały czas mogę czerpać. Więc rzeczywiście, poznając tajemnice biegunów, lepiej rozumiem świat, w którym żyję. Wszystko co zrobiłem po zdobyciu biegunów wynika z tego doświadczenia. Kiedyś myślałem, że to tylko takie powiedzenie, obecnie uważam, że jest w tym dużo prawdy.

Na Twojej oficjalnej stronie przeczytałam, że podróżujesz już ponad 35 lat. Pierwszą samodzielną podróż do Łodzi odbyłeś w wieku 8 lat. Rodzice nie mieli nic przeciwko, biorąc pod uwagę, iż byłeś wtedy dzieckiem?
Było to możliwe, ponieważ w wieku 5 lat złamałem rękę i spędzałem wtedy dużo czasu bez rodziców, w sanatoriach. Musiałem przez ten rok nauczyć się samodzielności. Podczas pierwszej podróży rodzice odprowadzili mnie do pociągu, a w Łodzi odebrała mnie ciocia. W wieku 14 lat rzeczywiście popłynąłem bez rodziców do Danii. A rok później do Maroka. Rodzice dawali mi dość dużą swobodę.

Mija już prawie 40 lat od Twojej pierwszej, większej wyprawy, a Ciebie wciąż pociąga los podróżnika.
Tak, ale teraz podróże mają inny wymiar. Ostatnio brałem udział w rekolekcjach tischnerowskich w Włodzimierzu. Zdałem sobie sprawę jaką drogę przeszedłem, od podróżnika do przekraczania własnych granic. Podróżnik kojarzy się z kimś, kto porusza się po świecie zewnętrznym, przykładowo zwiedzając muzea czy miasta. Pielgrzym bardziej się porusza w rzeczywistości duchowej.

Czyli jesteś pielgrzymem?
Nie. Sądzę, że człowiek jest wielowymiarowy. Nigdy nie uważałem, że człowiek musi się ograniczać wyłącznie do jednego wymiaru, np. jeśli wyruszam na biegun, to teraz muszę być polarnikiem, jeśli udaję się do Santiago, to muszę być pielgrzymem. Wydaje mi się, że to tylko przymiotniki, które nigdy nie wyczerpują głębi możliwości człowieka. Moja najbliższa podroż do Japonii będzie podróżą turystyczną, ale także pielgrzymką. Będzie również cechowała się wymiarem ekologicznym. Doszliśmy do wniosku, z moim kolegą Przemkiem, że lepszy świat wymaga odwagi. Nawet w sensie ekologicznym. Trzeba pokazać, że nawet elektrycznym samochodem można przejechać Syberię. Skoro można to zrobić tam, to również można nim podróżować tutaj. W życiu poznajemy tyle wymiarów człowieczeństwa. Nie tylko biernie czytając książki, ale również aktywnie je tworząc.

MAREK KAMIŃSKI

podróżnik, polarnik, studiował filozofię i fizykę. Jako pierwszy na świecie, 20 lat temu, zdobył dwa bieguny Ziemi w ciągu roku bez pomocy z zewnątrz. W wyprawie na biegun północny towarzyszył mu Wojciech Moskal. W 2004 r. Marek Kamiński ponownie zdobył dwa bieguny w ciągu roku - tym razem towarzyszyli mu niepełnosprawny nastolatek Jan Mela, Wojciech Ostrowski i Wojciech Moskal (na biegunie północnym). Kamiński brał również udział w rejsie dookoła Atlantyku, dotarł do źródeł Amazonki i przeszedł pustynię Gibsona. Na Uniwersytecie Warszawskim studiował filozofię oraz fizykę. Jest autorem wielu książek o tematyce podróżniczej. Ma żonę i dwójkę dzieci - 12-letnią Polę i 10-letniego Kaya. Prowadzona przez niego Fundacja Marka Kamińskiego od 1996 roku pomaga chorym dzieciom i młodzieży w pokonywaniu barier i realizacji ich marzeń.

„Wierzę w cuda, choć nie do końca je rozumiem. Ich mechanizm polega na tym, że nie można powtarzać ich seryjnie, ale można je przeżywać. Cuda są śladem obecności Boga, a Boga nie da się ograniczyć naszym rozumem. Dlatego trzeba wyjść poza rozum. Rozum może nas tylko doprowadzić do jakiejś granicy. Później jest ściana, której bez wiary nie przeskoczymy.

Niedawno odwołałeś się na blogu do akcji poszukiwawczej na Nanga Parbat. Sam dużo podróżujesz, zaś wyprawy nie należą do bezpiecznych. Czy nie uważasz, że jest to nierozsądne, biorąc pod uwagę, że masz dzieci?
Podróże, które organizuje teraz, nie są tak niebezpieczne jak dawniej. Wyprawy na biegun północny czy południowy były ekstremalnie niebezpieczne. Porównywalne do Nanga Parbat, bądź K2. Natomiast czy niebezpieczeństwo powinno nas hamować? Myślę, że to zależy od predyspozycji. Na pewno bałbym się zostawić dzieci. Mój syn, który ma 10 lat powiedział mi, że mogę iść wszędzie, ale nie na Everest. Posłuchałem go. Niebezpieczeństwo jest wszędzie. Nie tylko podczas wyprawy do Japonii, czy na K2. Pytanie brzmi: co chcemy zrobić z tą sytuacją? Na ile jest dla nas ważne, aby wejść na K2, czy zdobyć biegun. Dzisiaj dzieci są dla mnie najważniejsze, dlatego wybieram mniej ekstremalne wyprawy. Ale to, że pozostajemy w domu, nie ochrania nas przed każdym niebezpieczeństwem. Kiedyś musimy umrzeć. Trzeba się z niebezpieczeństwem mierzyć na tyle, na ile nam starcza sił i możliwości.

Ile razy otarłeś się o śmierć? Jakie to były sytuacje?
Przechodziłem przez lodowe szczeliny, wpadałem do wody. Niebezpiecznie było na najwyższym szczycie Grenlandii, Gunnbjorn Fjeld. Tuż przed szczytem zaczęła się zamieć i mgła. Musieliśmy zawrócić i znaleźć drogę do bazy, ale śnieg zasypywał nasze ślady. Gdybyśmy nie zawrócili, zginęlibyśmy pewnie w zamieci. Myślę, że było dużo takich sytuacji, ale w tamtym momencie o tym nie myślałem. Zawsze się wtedy bałem. Strach to naturalny odruch, którego nie należy się wstydzić. Myślę, że człowiek rozumny i myślący musi odczuwać respekt przed naturą. Zawsze w sytuacjach zagrożenia szedłem do przodu i robiłem wszystko by niwelować wszelkie ryzyko.

Wspominałeś o swoim synu. Czego nauczyło Cię ojcostwo?
Ojcostwo nauczyło mnie przede wszystkim dystansu do siebie i swoich potrzeb. W dzieciach widzę siebie, swoich rodziców, dziadków, życie, które jest w drodze. Dzieci dają możliwość, aby kochać bezinteresownie. Kochamy kogoś, bo jest ładny, seksi, spodobał nam się jego charakter… Trudno nam kochać kogoś tylko dlatego, że jest. A tak jest właśnie z dziećmi. To rodzaj miłości, którego warto doświadczyć. Marzę o tym, żeby z synem kiedyś pójść na biegun północny i południowy. Kto wie... może zostanie najmłodszym Polakiem, który zdobył oba. Jest po co żyć.

Mówisz o miłości rodzicielskiej. A jaką masz definicję miłości do kobiety? Petrarka, Twój ulubiony poeta, pisząc „Sonety do Laury", przedstawia miłość jako doświadczenie egzystencjalne, metafizyczne… U Ciebie jest podobnie?
Wolę kochać niż zastanawiać się nad definicją tego słowa. Zdecydowane ważniejsze jest skupianie się na uczuciu. Jeśli jednak miałbym podać definicje: „Tak więc trwają wiara, nadzieja i miłość - te trzy: z nich zaś najważniejsza jest miłość". (1 kor 1 13).

Gdy rozmawialiśmy przez telefon wspomniałeś, że chętnie porozmawiałbyś o filozofii życia. Co miałeś na myśli?
Podróże są dla mnie scenografią do poznawania mechanizmów życia. Nie są celem same w sobie. Kiedyś chciałbym napisać książkę pt. „Podręcznik do życia". Fascynuje mnie plastyczność życia i jak wiele możemy osiągnąć, gdy człowiek nie zamyka się w ramach. Kiedyś jechałem samochodem i pomyślałem sobie, że dawniej moim największym marzeniem było, żeby mieszkać w willi. Aż trudno uwierzyć ile zmieniło się od tego czasu. Dziś mam taki dom, z drugiej strony ten dom jest gniazdem, z którego wylatuję w świat. Nie wiem jak będzie wyglądała dalsza cześć mojego życia. Może będę pisarzem, bądź będę dalej podróżował lub mieszkał w Japonii. Nie wiem czym będę się zajmować, ale bardziej wnętrzem człowieka niż zewnętrznym światem. W tym sensie filozofia życia jest mi bardzo bliska. Jak można pokonywać własne granice, jak dzieją się cuda i to co niemożliwe staje się możliwe…

Wierzysz w cuda?
Nie tyle wierzę, co je widziałem.

Kiedy?
Cudem było to, że z niepełnosprawnym Jaśkiem Melą dotarliśmy na biegun Ziemi. Wierzę w cuda, choć nie do końca je rozumiem. Ich mechanizm polega na tym, że nie można powtarzać ich seryjnie, ale można je przeżywać.

Cuda mają ścisły związek z wiarą? Kiedyś powiedziałeś, że to czego doświadczasz wymaga wyjścia ze strefy rozumu. Co dokładnie miałeś na myśli?
Cuda są śladem obecności Boga i żeby ich doświadczyć trzeba pozwolić działać Panu Bogu, a Boga nie da się ograniczyć naszym rozumem. Dlatego trzeba wyjść poza rozum. Rozum może nas tylko doprowadzić do jakiejś granicy. Później jest ściana, której bez wiary nie przeskoczymy.

Powiedziałeś, że chcesz napisać „Podręcznik do życia". Chcesz komuś narzucić jak ma żyć?
Narzucić? Nie. Pokazać. Nie jak ma żyć, a jak można żyć. Jakie życie daje możliwości. Chcę pokazać rzeczy, które są niedostrzegalne, czyli jak wyjść ze schematu, jak żyć w większej harmonii ze sobą i jak ważne jest poznanie siebie. Tego nie uczą w szkołach. A to kluczowa rzecz, żeby przeżyć życie z sensem i być szczęśliwym. Paradoksem jest to, że wywiady mogą wydawać się nudne, ponieważ jest to odpowiadanie na pytania, które często się powtarzają. Dla mnie jest to wspaniałe narzędzie do poznania samego siebie. Oczywiście, gdybym odpowiadał tak, aby zadowolić innych to pewnie wypadłoby to sztucznie. Ale bardzo mi się podoba to, co Einstein powiedział: „pytania pozostają takie same, ale prawidłowe odpowiedzi się zmieniają". Na pytanie: kim jestem? W ciągu roku odpowiedź może się zmienić.

A jaki jest Twój przepis na szczęście?
Poznanie samego siebie. Człowiek nie może być szczęśliwy, jeśli nie zna siebie.

Przyznałeś kiedyś w wywiadzie, że masz na koncie więcej porażek niż sukcesów i lubisz je. To nie jest pewnego rodzaju masochizm?
Nie (śmiech). Jeśli chodzi o porażki, to jest jak z zadaniami domowymi: jeśli robimy błędy, to czegoś się uczymy przez to. Podam taki przykład: spędziliśmy ferie zimowe, wraz z rodziną, w Izraelu. Będąc w Jerozolimie, byliśmy z dziećmi na Drodze Krzyżowej, zaś potem zobaczyliśmy Ścianę Płaczu. Powiedziałem dzieciom, że

jest to dla Żydów najważniejsze miejsce. One spytały mnie o to, co jest dla katolików najważniejsze. Uświadomiłem sobie, że odpowiedź nie jest prosta. Po długich przemyśleniach doszedłem do wniosku, że jest nią Droga Krzyżowa. A ta droga była drogą porażek. Ukrzyżowanie było największą porażką Chrystusa i człowieka, która stała się jednym z największych wydarzeń ludzkości. Dlatego patrzenie tylko i wyłącznie w danej chwili na to, że nie osiągnęliśmy celu jest krótkowzroczne. Dla mnie porażki były o wiele ważniejsze niż sukcesy, ponieważ przyniosły więcej owoców. Przyjemnie jest przeżywać sukces, stać w blasku jupiterów, ale na dłuższą metę uważam, że mogą sprowadzić na złą drogę.

Podczas ostatniej naszej ostatniej rozmowy wspominałeś, że rozpoczynasz projekt pod nazwą No Trace Expedition. Czym on będzie się charakteryzował?

To wyprawa do Japonii przez Syberię samochodem elektrycznym, Nissanem Leaf. Pomysł „no trace", czyli tak, żeby nie zostawiać za sobą śladów. Najwyżej pozytywne ślady świadomości ludzi spotkanych po drodze. „No trace" również dlatego, że przede mną nie ma takiego śladu. Nikt nie jechał samochodem elektrycznym przez Syberię do Japonii. Chcę stworzyć nowy model podróżowania, w którym ludzie podróżując będą zwracać uwagę na środowisko i wykorzystywać technologię tak, aby chronić naturę. Podczas mojej wyprawy na biegun północny jedynym śladem, który za sobą zostawiałem, był ślad nart na śniegu. Śladów jest bardzo dużo, ale staramy się zmieniać świat, np. poprzez samochody elektryczne, które redukują emisję spalin. Chodzi o przebycie trasy, zaś następnie przejście pewnego odcinka drogi jak najbardziej minimalistycznie.

Ile będzie trwała wyprawa?

Około 3-4 miesięcy. Może jeszcze wybiorę się w dłuższą drogę przez Indie, czy Irak, kto wie... Już znam datę startu i będzie to 13 maja. Moja podróż rozpocznie się konferencjami prasowymi w trzech polskich miastach.

No trace, czyli elektrycznym Nissanem Leaf do Japonii, przez Syberię, Mongolię, później promem i 1200 km bez pieniędzy…

…i karty kredytowej.

Czy to nie jest troszkę zabawa bogacza w biedaka, coś w rodzaju programu Azja Express?

Tak nie jest. Tu nie chodzi o udawanie biedaka, a bardziej na skupienie się na przeznaczeniu. To wynika również z tradycji na tym szlaku. Jasne, można znaleźć analogię do programu. Ale celem nie jest przeżycie bez karty. To jest przy okazji. Tak naprawdę chodzi o tę drogę.

Opowiadałeś również przez telefon o aplikacji, nad którą trwają badania – Walk4Life. Jak ona będzie działać?

Tę aplikację wymyśliłem podczas spotkań z ludźmi, którzy mówili, że moje książki pomogły im przezwyciężyć depresję, wypalenie zawodowe, itd. Dały motywację do życia. Pomyślałem sobie, że mało ludzi czyta książki, a telefon ma każdy w tej chwili. Sam dużo korzystam z aplikacji do nauki języków, treningowych, itp. Pragnę stworzyć aplikację, która będzie budować motywację, przekazywać doświadczenie z moich wypraw. W skrócie przekaże metodę Biegun w ramach ćwiczeń, zadań i rozwijania potencjału.

Oprócz tego chcesz również napisać komiks?

Tak, pracuję nad tym. Będzie się nazywał „Suma Nawigatore". Dla mnie język komiksu jest bardzo bliski, wiec marzę o tym, aby stworzyć, na podstawie moich wypraw, serię komiksów inspirowanych japońską mangą.

Lubisz japońskie komiksy?

Oczywiście! Czytam je nałogowo. Ostatnio przeczytałem trzy tomy komiksu „Do Adolfów". Naprawdę polecam. Jest wiele świetnych japońskich komiksów. Najchętniej czytałbym minimum jeden dziennie.

Masz bardzo dużo planów na ten rok. Czy po tylu latach nie czujesz zmęczenia ciągłym życiem w rozjazdach?

Nie… Myślę, że ruch ładuje człowieka. Generalnie nie jestem ciągle zajęty. Mam momenty, w których również nic nie robię. Ale spotkania z ludźmi dodają mi energii i nie powodują zmęczenia.

Dziękuję za wywiad.

To ja bardzo dziękuję za to, że dzięki Tobie mogłem znowu lepiej poznać siebie i porozmawiać ze sobą.

„No Trace Expedition to wyprawa do Japonii przez Syberię samochodem elektrycznym. Pomysł „no trace", czyli tak, żeby nie zostawiać za sobą śladów. Najwyżej pozytywne ślady świadomości ludzi spotkanych po drodze. „No trace" również dlatego, że przede mną nie ma takiego śladu. Chcę stworzyć nowy model podróżowania, w którym ludzie podróżując będą zwracać uwagę na środowisko i wykorzystywać technologię tak, aby chronić naturę.

ZAWODY Z DUSZĄ

OGRODOWICZ I SYN – STRAŻNICY CZASU

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

Zapraszamy do cyklu o „zawodach z duszą". Takich, które niegdyś powszechne, dzisiaj powoli odchodzą w zapomnienie. „Zawody z duszą" to artykuły o rzemieślnikach i artystach, których profesje są nośnikami historii. Bohaterami czwartego odcinka naszego nowego cyklu jest rodzina zegarmistrzów z Gdyni – Franciszek Ogrodowicz oraz jego syn Piotr z żoną Karoliną.

W rozbudowanym zakładzie przy ul. 10 lutego 25 w Gdyni pracuje dzisiaj troje członków rodziny Ogrodowicz. Wszyscy są kontynuatorami tradycji zapoczątkowanej przez jednego człowieka – ojca oraz dziadka – Stanisława Ogrodowicza.

OD WROCŁAWIA DO GDYNI

Ta historia ma swój początek w 1947 roku, a jej korzenie sięgają aż do Wrocławia. To właśnie tam, Stanisław Ogrodowicz założył zakład zegarmistrzowski. W 1949 przybył do Gdyni, do swoich braci, którzy osiedlili się tu już przed wojną. Nie dostał jednak zezwolenia od ówczesnych władz na prowadzenie zakładu w tym mieście, więc otworzył go w Gdańsku. Dopiero w 1988, jego syn Franciszek przeniósł zakład do Gdyni.

- Dziadek nigdy nie chciał być kupcem, jako jedyny z rodzeństwa został rzemieślnikiem. Od lat interesowały go zegary i miał w tym kierunku odpowiednie wykształcenie, więc postanowił otworzyć zakład zegarmistrzowski **– mówi Piotr Ogrodowicz, wnuk pana Stanisława.**

Z OJCA NA SYNA

To wielka rzadkość w dzisiejszych czasach i zawsze napawa zdumieniem, gdy młodzi, mimo postępu technologicznego i wielu możliwości pracy, jakie otwierają się na Pomorzu, wybierają rzemiosło i kontynuują rodzinną tradycję.

- Jako młody chłopak miałem wiele dziecięcych marzeń. Chciałem zostać strażakiem, albo piłkarzem. Nie myślałem wówczas, że będę zegarmistrzem. Zegary były jednak obecne w moim życiu od najmłodszych lat. Pamiętam, jak dziadek sadzał mnie na kolanach i razem rozmontowywaliśmy,

a później składaliśmy cały mechanizm. Bawiliśmy się w ten sposób długimi godzinami **– dodaje Piotr Ogrodowicz.**

Rodzinna tradycja przechodziła z ojca na syna w sposób naturalny. Gdy zakładem zarządzał Franciszek Ogrodowicz (dop. red. - syn pana Stanisława), postawił Piotrowi warunek – aby pracować w zakładzie, musi najpierw ukończyć studia, w wybranym przez siebie kierunku.

- Chciałem szybko rozpocząć pracę w zakładzie, najlepiej od razu po maturze. Zgodnie z poleceniem ojca, ukończyłem jednak studia. Jestem wykształcony w kierunku turystyki. Nawet przez chwilę praktykowałem w zawodzie, ale szybko wróciłem do rodzinnej tradycji. Dzisiaj turystykę traktuję czysto hobbystycznie **– dodaje Piotr Ogrodowicz.**

Można by pomyśleć, że praca wśród swoich to istna sielanka. Nic bardziej mylnego - rosną wówczas wymagania.

- Ojciec jest wymagającym nauczycielem. Łatwiej zrugać swego niż obcego (śmiech). Ale to dobrze, bo za wymaganiami stoi przecież jakość, którą od zawsze stawialiśmy na pierwszym miejscu **– mówi Piotr Ogrodowicz.**

NOWE ŻYCIE MASZYNY

Praca zegarmistrza ma w sobie coś z magii. To z resztą jeden z niewielu zawodów, który w swojej nazwie zawiera słowo „mistrz". Zegarmistrz to inaczej mistrz zegarów, który mówiąc metaforycznie – stoi na straży naszego czasu. I wskrzesza maszyny, które w ciągu swojego życia straciły swój rozpęd.

- Największą radość czuję wtedy, gdy na moich oczach, martwy wcześniej czasomierz zaczyna tykać, zaczyna żyć. Bo zegar jest mechanizmem żyjącym **– dodaje Franciszek Ogrodowicz.**

To zadziwiające, ale mimo popularyzacji zegarków i wciąż spadającej ich ceny, ludzie nadal chcą je naprawiać. Czasami do zakładu przychodzą klienci dwudziestoletni, innym razem tacy, którzy zbliżają się do dziewięćdziesiątki. Są to zarówno klienci nowi, jak i tacy, którzy zakład pamiętają jeszcze za czasów pana Stanisława. Mimo wielu różnic, łączy ich jedno – przynoszą przedmiot, który musi być dla nich bardzo cenny. I oddają go w ręce mistrzów.

- Trafiają do nas przeróżne zegary. Czasami są to słynne i ekskluzywne marki, jak chociażby Patek Philippe. Innym razem pracujemy przy niesamowitych antykach, nawet takich, które znajdują się w zasobach muzealnych. Ludzie przynoszą do nas stare zegary Schwarzwaldzkie. Może nie są szczególnie wartościowe, ale praca z takim mechanizmem jest inspirująca **– mówi Piotr Ogrodowicz.**

I chociaż większość klientów odbiera zegarki zgodnie z terminem, niektórzy po nie nigdy nie wracają.

- Rekordzista przyszedł odebrać zegarek po 16 latach. Wszedł i mówi, że 16 lat temu zostawił tu zegarek, nie będzie miał pretensji, jeżeli go nie mamy, ale postanowił spróbować. Zegarek mieliśmy, więc pan odebrał swój skarb, oczywiście naprawiony. Takich historii jest więcej. Zdarza się, że po zegarek wraca ktoś inny, bo np. znalazł kwit w marynarce zmarłego ojca **– mówi Franciszek Ogrodowicz.**

CZAS PŁYNIE, A TRADYCJA NIEZMIENNIE TRWA

Historia zegarmistrzostwa rodziny Ogrodowicz trwa nieprzerwanie już od ponad 70 lat. Mimo upływającego czasu, biznes wciąż utrzymuje się na rynku i właśnie przeżywa swój renesans. Siła tego miejsca najpewniej tkwi w usługach dobrej jakości, przekazywanych z dziadka na ojca, z ojca na syna.

- Jeden z moich kilkunastoletnich synów wykazuje zainteresowanie rodzinnym fachem, ale ciężko na tę chwilę być czegokolwiek pewnym. Synowie, podobnie do mnie, mają kontakt z zegarami. Często tutaj przychodzą, czasami pokażę im, jak wygląda mechanizm od środka, ale czy któryś z nich będzie kontynuować tradycję, czas pokaże **– dodaje Piotr Ogrodowicz.**

Zanim synowie będą gotowi wybrać swoją drogę, minie jeszcze co najmniej kilkanaście lat. Do tego czasu wszystko może się zmienić. Zegary mogą wyglądać przecież zupełnie inaczej. Póki co, rodzina Ogrodowicz skupia się na bieżącej pracy, zamiast rozmyślać nad przyszłością. Nie jest to proste, bo w tym zawodzie, upływający czas czuje się jakby mocniej.

- Cały czas coś u mnie tyka i dzwoni. Nie skupiam się nad tym, żeby nie zwariować (śmiech) **– podsumowuje Piotr Ogrodowicz.**

ALAIN I GRAŻYNA MOMPERT

MAŁŻEŃSTWO DYPLOMATYCZNE

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

Miłość ma wiele kolorów. Gdy spoglądają w lustro, widzą ludzi szczęśliwych. Spełnionych, uczciwych wobec siebie i wrażliwych na los potrzebujących pomocy dzieci. Są jak ogień i woda. Potężne żywioły, które w pasji i wierze nie wahają się mierzyć mocniej, po to, aby dać innym nadzieję. Przekonani, że ludzie potrafią się jednoczyć, Grażyna i Alain Mompert przez okna konsulatu Francji witają z radością nowy dzień. Kolejny, który mocniej upewnia ich, że to, co wspólnie robią, ma wielki sens.

Polskiego uczył się Pan pilnie?
Alain Mompert: Jestem zdania, że szacunek do obywateli danego kraju można wyrazić między innymi próbą nauczenia się ich języka. Gdy zapadła decyzja, że moje miejsce na ziemi to Polska, podjąłem wyzwanie. Mimo, że czas płynie, wciąż dostrzegam sporo błędów, które popełniam.
Grażyna Mompert: Mąż fantastycznie mówi po polsku. Zdarza się, że poprawia moje błędy (śmiech). Spogląda przez ramię na klawiaturę i wskazuje pomyłkę. Mówię brawo i rosnę z dumy! Zdradzę, że czyta wszystko, co wpadnie mu w ręce!

Polską literaturę też?
A.M: Jestem w stanie czytać wszystko, ale zupełnie nie wiem, jak do tego doszło! Pamiętam, kiedy przyjechałem do Polski miałem bardzo dużo czasu. W sopockim mieszkaniu dysponowałem trzema programami telewizyjnymi. Namiętnie przytrafiał mi się popularny „Czterdziestolatek" przeplatany Teatrem Telewizji. Ratowało mnie to, ponieważ aktorzy mówili bardzo wyraźnie. Jednocześnie wspierałem się gazetami, zaczynając prasówkę od podpisów pod zdjęciami. Potem przechodziłem do tytułu, a na końcu do zawartości.

Pomysł na Ecole Francais i przedszkole francuskie przyjechał wraz z Panem?
A.M: Byłem pewien, że obie formuły są potrzebne. Faktycznie, pomysł miałem od samego początku. Dynamicznie rozpocząłem poszukiwania odpowiedniej lokalizacji w Gdyni. Udało się.
G.M: Nas połączyła chęć pomagania. Oboje mocno skupiamy się na działalności charytatywnej. Daje nam to mnóstwo pozytywnej energii. Skupiliśmy się na dziecięcym hospicjum Bursztynowa Przystań w Gdyni. Działanie na rzecz innych mocno nas cementuje.

Dlaczego Bursztynowa Przystań?
G.M: Księdza prowadzącego hospicjum znam od ponad 30 lat. Poznaliśmy się jeszcze w Starogardzie, skąd pochodzę.

Można pomóc śmiertelnie chorym dzieciom?
A.M: Można. Pomagać zaczynałem dla Fundacji Marka Kamińskiego i Akogo. Uczyłem się, jak pomagać mądrze. Mam sporo szczęścia, na mojej drodze stają niesamowici ludzie. Mam zaszczyt przyjaźnić się z Czesławem Langiem, w moim pojęciu człowiekiem, który potrafi wymiernie i wprost do celu realizować zaplanowaną misję. Ta kooperacja doświadczenia i charakterów powoduje, że obaj możemy więcej od siebie dać.
G.M: Oboje bierzemy udział w Tour de Pologne! Alain jest opiekunem sędziego głównego wyścigu. Cieszy nas to, że wiele rzeczy możemy robić wspólnie. Jest to dla nas szalenie ważne.

Rowerowi wyczynowcy?
G.M: Tour de Pologne ma dwie formuły. Profesjonalną, dedykowaną zawodowcom i drugą, w której biorą udział amatorzy. Właśnie w trakcie ich zmagań zbierano pieniądze na fundację Akogo prowadzoną przez Ewę Błaszczyk.

W hospicjum można zachować zimną krew?
G.M: Była pani kiedyś? Ja trzy razy. Po raz pierwszy z uwagi na charytatywną Galę Polsko - Francuską, którą robimy właśnie dla Bursztynowej Przystani. Za trzecim razem powiedziałam: ksiądz, mogę robić wszystko. Być obsługiwaczem finansowym, pomagać marketingowo, ale inaczej nie dam rady, bo serce pęka. Maleństwa leżące bez mamy i taty. Ich obraz mam w sercu i pewnie dlatego tak mocno zaangażowaliśmy się w Galę.

Wspólna potrzeba pomagania?
A.M: Nie było nam trzeba inspiracji. Od dawna staram się pomagać. Początek miał miejsce w 1982 roku w Bejrucie. Potrzebę pomagania tak po prostu się ma.
G.M: To prawda. Możliwość robienia wartościowych rzeczy dla innych dodaje skrzydeł. Daje ogromną siłę, która pozwala nam realizować zamierzenia. Podczas charytatywnej Gali Polsko – Francuskiej skupiamy wiele osób, w polsko – francuskim zespole jest nas trzydzieścioro.
A.M: W 2013 roku, jako Prezes Związku Francuzów Zagranicą w Gdyni zorganizowałem Galę po raz pierwszy. Okazała się sukcesem, zebraliśmy sporo pieniędzy. Wznowiłem działania, widząc zainteresowanie, zaangażowanie i zapewnienia sponsorów, że wszystko co zaproponuję, będzie miało ich pełne poparcie. Pieniądze, które są zbierane podczas wydarzenia są wpłacane bezpośrednio na konto hospicjum. Mamy to szczęście, że sponsorzy pokrywają wszystkie wydatki, jakie związane są z Galą.
G.M: Wspólnie z Anią i Mariuszem Białek mamy ogromne szczęście do ludzi. Udało nam się skupić wokół tej szczytnej idei wyśmienitych sponsorów i partnerów, którzy swoją pracę świadczą pro-bono. Carrefour Polska, Hotel Mercure Gdynia Centrum wraz z całym zespołem fantastycznych ludzi i niezwykle profesjonalnych, Philippe Abraham z Petit Paris Sopot, wyjątkowe artystki – Polki, działające z sukcesem w Paryżu i w Polsce, Chris Schittulli z Bogdanem Hołownią, Stephanie Moser, Sylwie La Roche, artyści z Teatru Muzycznego w Gdyni, sprawiają, że nasze marzenia o pomocy nieuleczalnie chorym dzieciom urzeczywistniają się.
A.M: Nadaliśmy Gali akcent wyjątkowości. Na gości, którzy nas zaszczycą czekać będzie wyśmienita francuska kuchnia, wspaniałe wina i nasze otwarte serca. Nasi goście są na pierwszym miejscu.

Francuska gościnność, czy taki model biznesu?
A.M: Nie, nie powinniśmy generalizować. Galą pokazujemy, że są Polacy potrafiący robić doskonałe rzeczy u siebie w kraju i we Francji, podobnie, jak Francuzi, którzy tak samo funkcjonują w ojczyźnie i poza jej granicami. Piękny mariaż i jedność, dzięki którym umiejętnie realizujemy cel, jaki nam przyświeca.
G.M: Nie przygotowujemy Gali skupiając się na ilości. Przygotowaliśmy 150 miejsc, które sprzedały się w mgnieniu oka. Bez reklamy i namawiania. Gala stała się symbolem zjednoczenia w pomaganiu dzieciom. Nam o to chodziło.

Polacy przyjaźnią się z Francuzami?
A.M: Bardzo. Wiktor Hugo powiedział, że nasze kraje łączy wiele. Spójrzmy na historię, nie było między nami konfliktów, a jedynie nieporozumienia. Jesteśmy, muszę przyznać, jak stare dobre małżeństwo.

Francję ma Pani od dawna w sercu?
G.M: Uczyłam się w liceum z wykładowym francuskim. Zakochiwałam się w tym kraju podczas wymian, na które wyjeżdżaliśmy. Po latach odwiedziłam te miejsca wraz z mężem.

Dom polski, czy francuski?
A.M: Mówimy po polsku.
G.M: Patrząc na prowadzenie domu udało się nam pomieszać bez kolizji. Sporo serwowanych przeze mnie potraw to przepisy babci Alaina.

Trudna kuchnia?
G.M: Przystępna, ale wyrafinowana.
A.M: Najważniejsze jest serce, to najistotniejsza przyprawa, niezależnie od kuchni.

Serce dzieli Pan na pół?
A.M: Serce właśnie po to jest. Gala ma dla nas ogromne znaczenie, dlatego dbamy o wyjątkowość jej oprawy. Podczas Gali wręczana jest nagroda Bryła Bursztynu – dla osoby, która swoją życiową postawą stanowi przykład wrażliwości i otwarcia na drugiego człowieka. Jestem pewien, że za 10, 20 lat stanie się ona symbolem dobroczynności. W taki sposób staramy się doceniać tych, którym nie jest obojętny los innych. To najważniejszy warunek.

Zawsze razem ręka w rękę?
G.M: Staramy się. Jesteśmy dla siebie ważni, czasem nawet myślę, że prawie jak tlen. Łączą nas rowery, obydwoje uwielbiamy przejażdżki. Mamy swoje miejsca, w które wybieramy się z przyjaciółmi. Padają rekordy, bo proszę mi wierzyć, przykład przyjaciela wicemistrza olimpijskiego jest najlepszą motywacją do pokonania kolejnych kilometrów.

Padł dystans życia?
G.M: Pokonałam 80 kilometrów jadąc z mężem na Hel.

A.M: Jechaliśmy spokojnie, zamknęliśmy się w niespełna pięciu godzinach.
G.M: Hel zrobiłam dwa razy. Lubię rowerowe wyzwania, czego dowodem są mocne podjazdy w hiszpańskich górach.
A.M: Przyznaję, Grażyna jest niesamowita! Podjazd miał 23 procent. Żona śmignęła bez trudu.

Duch sportowca?
G.M: Sport w moim życiu zaczął się, gdy poznałam Elę i Czesia Lang. Zaszczepili w nas miłość do kolarstwa.
A.M: Jest trzech Polaków, których zna każdy Francuz: Jan Paweł II, Lech Wałęsa i Czesław Lang. Pewnie dlatego Tour de Pologne jest rzeczą ważną.
G.M: Ten wyścig to połączenie najwspanialszych rzeczy związanych ze sportem. Obłędna energia, która wydziela się przez 7 dni trwania zmagań. Pokazuje, jak jednoczymy się na metach i startach. Cudowna fiesta. Czesław z taką samą mocą zaangażował się w naszą Galę. Przekazuje na licytację rower. W tym roku wręczy go jego córka Agata, będąca jedyną kobietą na stanowisku wiceprezesa Europejskiej Federacji Kolarskiej.
A.M: W ubiegłym roku rower od Czesława Lang został wylicytowany za 12 tysięcy, które zasiliło konto hospicjum.

Małżeński dar przekonywania?
A.M: Uciekamy od negatywnych rzeczy. Koncentrujemy nasze starania na dobrej i jasnej stronie medalu. Wydaje mi się, że to klucz, który otwiera wiele drzwi.

Polskie narzekanie nie podcięło skrzydeł?
A.M: Francuzi są tacy sami. Otwierają oczy i zaczynają narzekać. Podobnie, jak Polacy na pogodę, podatki i wysokie ceny w sklepach (śmiech).
G.M: To prawda, ale nie zapominajmy, że są radośni.
A.M: Galę organizujemy przez cały rok. Uprzedzam zespół, że będą napięcia, stresy i wymiana zdań. To wpisane w takie działania. Najważniejsze, aby w trudnych momentach nie zboczyć z kursu, pamiętając, jaki przyświeca nam cel.

Tytuł konsula honorowego pomaga?
A.M: Zdecydowanie. Dlatego od chwili nominacji powróciłem do organizacji Gali.
Z honorami?
A.M: Z wiarą i honorem (śmiech). Konsul honorowy nie ma zatrudnienia. Otrzymuje honorarium, ale nie ma umowy o pracę. Ma za to przywileje dyplomatyczne. Staram się robić, co w mojej mocy, aby moje stanowisko pozwalało na realne działania wobec obywateli, którzy mnie potrzebują. Nie patrzę na zegarek, załatwiam szpital, gdy trzeba, samolot, ubezpieczenia. Nie skupiam się, co znajduje się w moim zakresie zadań, staram się otoczyć ludzi troską. Bez zastanawiania się, kim są.
G.M: Z Bogiem. Obydwoje bardzo wierzymy i modlimy się bardzo często. Wiele momentów zawdzięczamy wspólnie zanoszonym prośbom.

Szkoła to ukoronowanie wspólnego dzieła?
A.M: Zależy nam, aby żadne z dzieci nie zostawało w życiu bezradne. Stworzona przez nas placówka Ecole Francaise ma przede wszystkim dawać solidne podstawy, które zaprocentują w dorosłym życiu. Aktualnie uczy się w niej 85 procent Polaków.
G.M: Przedszkole i szkoła. Ta ciągłość pozwala na realizację zamierzeń dydaktycznych. Kontynuacja odbywa się w gdyńskiej „dwójce" z którą współpracujemy.
A.M: Nabierając doświadczenia przekonałem się, że najważniejsze jest spojrzenie nauczycieli na uczniów. Narzekanie, że dzieci są beznadziejne absolutnie mija się z prawdą. W grupie mamy indywidualności. Celem pedagoga jest uzmysłowienie sobie talentów i predyspozycji podopiecznego i przekonanie go do innych przedmiotów. Gdy się to uda, wygrywamy. Szalenie ważne jest poszanowanie dzieci, zrozumienie, że mały człowiek ma również swoje granice, których nie powinniśmy siłą forsować.
G.M: Maluchy zaczynają edukację w przedszkolu. Kolejnym etapem jest szkoła i równolegle Ecole Francaise. Dostają drugie świadectwo, a my jesteśmy oddziałem francuskiej szkoły, która swoją misję edukacyjną prowadzi na podstawie programu CNED dedykowanego Francuzom uczącym się poza granicami swojego kraju.
G.M: Od dziesięciu lat organizujemy w Teatrze Miejskim w Gdyni występy naszych podopiecznych, które dedykowane są Hospicjum w Gdyni. W tym roku z okazji 30–lecia placówki połączyliśmy siły z Operą Bałtycką i nasze dzieciaki mogły zaprezentować się na jej deskach w gradzie aplauzu i braw. Szkoła to nie tylko edukacja. To równie istotna nauka życia, zrozumienia, co jest ważne i zdolności wyciągania ręki do potrzebujących pomocy. Każdego dnia z dumą angażujemy się w ich kolejny dzień pewni, że po latach pójdą drogą, w której chęć pomagania przeważy nad konsumpcjonizmem i szarzyzną prozy życia.

SPOTKANIA BIZNESOWE
IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE
KLIMATYCZNA RESTAURACJA MAGIEL Z WIDOKIEM NA RZEKĘ
KOMFORTOWE POKOJE W WYSOKIM STANDARDZIE
STREFA SPA & WELLNESS Z BEZCHLOROWYM BASENEM

HOTEL ALMOND BUSINESS & SPA

TORUŃSKA 12, GDAŃSK +48 58 351 90 00 WWW.HOTELALMOND.PL

HOTEL
ALMOND
BUSINESS & SPA
★ ★ ★ ★

JORDANIA
KAWAŁEK RAJU

Pustynia Wadi Rum

AUTORKA: MARTA LEGIEĆ

Jeśli nie dotkniesz tu Morza Martwego, nie opowiadaj o tym nikomu. Nie potraktują cię poważnie. Zaraz potem stań przed czymś, co na pocztówkach wydaje się jakąś przedziwną komputerową symulacją. Bo Petra jest jakby nie z tego świata. Stwierdził to sam Indiana Jones.

Miejsc wpisywanych na listę "must-see" jest w Jordanii cała masa. Jest też święty spokój, o który w codziennej pogoni zabija się coraz większa grupa moich znajomych. Można tu zapomnieć o istnieniu całego świata, o e-mailach, portalach społecznościowych, telefonach. W zamian rozkoszować się widokiem bezkresnych pustyń i magicznych budowli.

DOBRE WIDOKI

Swą wędrówkę zaczynam od Akaby, która czaruje przyjezdnych swą własną magią okraszoną niezwykłą gościnnością. Porywa widokiem koralowców tańczących w cieple przenikliwego słońca. Poszukiwacz zaginionej rafy i mieszczański wczasowicz odnajdą się tu bez większego problemu. Ciekawostka jest taka, że można stąd dostrzec trzy inne kraje – Egipt, Arabię Saudyjską i Izrael.

Dawniej szlaki handlowe i pielgrzymkowe na lądzie i na morzu prowadziły tu z Egiptu, Arabii i północy. Dziś Akaba jest tętniącym życiem kurortem, krainą wiecznego słońca rozpieszczającą turystów spektakularnym krajobrazem i łagodną pogodą. Jest miło, ale po większe emocje trzeba się ruszyć z leżaka - na wielbłądzie albo autobusem.

Docieram do miejsca, w którym wręcz trzeba się zatrzymać, a przed zwiedzaniem wziąć głęboki oddech. W 1812 roku niespełna 30-letni Szwajcar Johann Ludwig Burckhardt, idąc tropem pogłosek o istnieniu opuszczonego starożytnego miasta, stanął naprzeciw jednego z największych dzieł sztuki Bliskiego Wschodu. Zobaczył Petrę.

CUD ŚWIATA

Magiczne miasto wyrzeźbione w skale kilka lat temu zostało uznane za jeden z nowych siedmiu cudów świata. I trudno się dziwić - jest jednym z największych i najważniejszych stanowisk archeologicznych na globie, ale też najcenniejszym skarbem Jordanii i największą tutejszą atrakcją turystyczną. Do miasta wchodzi się przez Sik, wąski wąwóz. Przejście między skałami o ciepłych kolorach raczej nie sprawia trudności, choć gdy wysokie na ponad sto metrów ściany schodzą się tak blisko, że zasłaniają niebo, można zapomnieć o oddychaniu.

Kiedy nie ma jeszcze ludzi, panuje tu swoista cisza. W jej towarzystwie drepcze się krok za krokiem, by u wylotu kanionu zobaczyć najsłynniejszy budynek Petry, skarbiec Al-Khaznah. Potężna 43-metrowa fasada przywodzi na myśl i Akropol, i budowle starożytnego Rzymu czy Egiptu równocześnie. Tyle tylko, że tu wszystko wykute jest w skale. Ten sam obrazek oglądali zadziwieni Harrison Ford i Sean Connery, poszukiwacze Świętego Graala w filmie "Indiana Jones i ostania krucjata".

800 SCHODÓW

Skarbiec to tylko jeden z wielu cudów znajdujących się w Petrze. Żeby dobrze zwiedzić całość, potrzeba czterech-pięciu dni. Wciąż widać setki ciętych w skale grobowców o misternych rzeźbieniach – w przeciwieństwie do domów zniszczonych przez trzęsienia ziemi, wyrzeźbiono je tak, by trwały przez wieki. Tak się stało - 500 z nich przetrwało do naszych czasów. Są puste, ale i tak oczarowują zwiedzających. Znajduje się tu także ogromny, zbudowany przez Nabatejczyków teatr rzymski na 3000 miejsc. Są świątynie, ołtarze ofiarne i ulice z kolumnadami.

NA KONIU LUB POWOZEM

Nad całością góruje robiący ogromne wrażenie klasztor Ad-Deir, do którego można dotrzeć pokonując 800 stopni schodów. U ich stóp kilku rzemieślników sprzedaje lokalne rękodzieła. Każdego dnia rozkładają swe kramy z fikuśnymi wyrobami garncarskimi, biżuterią i żłobionymi butelkami z wielobarwnego piasku pozyskiwanego z regionu.

Pojazdy silnikowe nie mają tu wjazdu, jednak kto nie ma ochoty na spacer, może wynająć konia lub powóz, który zabiera podróż-

ników do Sik. Wewnątrz można przesiąść się na osła lub – w przypadku poszukiwaczy większych przygód – wielbłąda, rzecz jasna towarzyszem wyprawy jest przewodnik.

JAK LAWRENCE Z ARABII

Nie ma nic piękniejszego niż ostry kontrast między lśniącymi błękitnymi wodami Akaby, a pustynnym krajobrazem Wadi Rum, bowiem Wadi Rum jest wszystkim, czego można oczekiwać od istoty pustyni. To zdumiewające miejsce, nietknięte niszczycielskim działaniem człowieka. Wieki temu czas zupełnie tu zapomniał o tym, że powinien gnać do przodu.

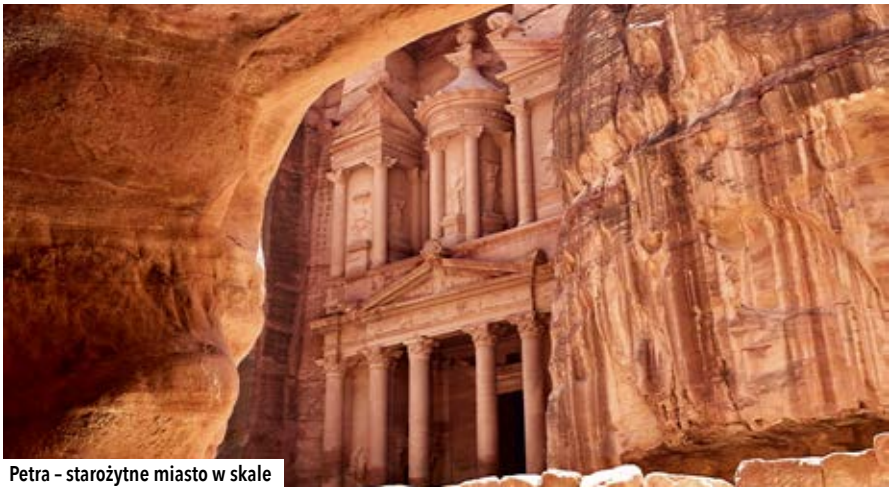
Pustynię Wadi Rum rozsławił Thomas Edward Lawrence, który tu trafił w okresie antytureckiego powstania arabskiego w latach 1917-18, a jeszcze bardziej film „Lawrence z Arabii", powstały na podstawie jego autobiograficznej powieści „Siedem filarów mądrości". Ci, którzy tu przybywają chcą poczuć, jak miejsce to przeistacza się bez przerwy wykorzystując formy terenu, gigantyczne piaskowe góry, płaskowyże, strome kaniony, grzybowe skały i wiecznie ruchome wydmy.

PRZEZ PUSTYNIĘ NA WIELBŁĄDZIE

Labirynt monolitycznego pejzażu skalnego tworzy naturalne wyzwanie dla miłośników górskich wypraw. Wyrastający wprost z piaszczystej pustyni labirynt skalnych gór, z których Dżabal Ramm (1754 m n.p.m.) jest najwyższym szczytem Jordanii, po prostu wymusza kosmiczne skojarzenia. Bez wątpienia to jedna z piękniejszych pustyni świata, na której można się cieszyć się spokojem niezmierzonych przestrzeni, jeździć na wielbłądzie przez wąskie kaniony i oazy, albo odkryć malowidła skalne liczące ponad 4000 lat.

Istnieje kilka możliwości zwiedzania Wadi Rum. Sporą dawkę emocji dostarcza jazda wynajętym samochodem z napędem na cztery koła. Kierowca, będący zwykle też przewodnikiem, z pewnością nie ominie najbardziej znanych miejsc Wadi. Można też wynająć wielbłąda (również z przewodnikiem). Istnieje także możliwość spędzenia nocy pod gwiazdami w namiocie Beduinów. Od wieków kultywują pół-koczowniczy styl życia. Nie jest jednak tajemnicą, iż romantyczni władcy pustyni na wielbłądy przesiadają się jedynie w godzinach pracy, a później można ich spotkać raczej w dobrej klasy autach.

Środek lokomocji nie ma jednak znaczenia. Dla przybywających dużo bardziej istotne jest to, że są ludem gościnnym i chętnie przyjmują gości, zapraszając ich często na kawę, nawet na posiłek. Dla turystów stawiają namioty wyposażone w ciepłą i zimną wodę oraz elektryczność. Zapewniają przy tym, że od ich pustynnego obejścia skorpiony i węże trzymają się z daleka. Trzeba w to wierzyć.


Petra - starożytne miasto w skale

Park archeologiczny w mieście Petra

Morze Martwe

ZDROWIE Z MORZA MARTWEGO

Morze Martwe ze wschodu ograniczają góry, a od zachodu wzgórza Jerozolimy, tworząc razem krajobraz nieziemskiej wręcz urody. Choć obecnie jest to rzadko zaludniony i spokojny teren, podobno kiedyś znajdowało się tu pięć biblijnych miast: Sodoma, Gomora, Adma, Zeboim i Zoar. Uznawany za jeden z najbardziej niezwykłych pejzaży na świecie, wschodni brzeg Morza Martwego w okolicach rzeki Jordan stał się ważnym ośrodkiem turystyki religijnej i zdrowotnej w regionie.

Najważniejszą atrakcją Morza Martwego jest sama woda – ciepła, kojąca, bardzo słona – dziesięciokrotnie bardziej słona niż zwykła woda morska – bogata w chlorki magnezu, sodu, potasu, bromu i kilka innych. W starożytności uwielbiali je król Herod Wielki i Kleopatra. Dziś kto może, korzysta z luksusu wymazania się ciemnym błotem Morza Martwego i unosili się bez wysiłku na falach, wdychając zdrowe minerały i wystawiając się na działanie łagodnych promieni jordańskiego słońca.

JAGUAR E-PACE

PIERWSZY KOMPAKTOWY SUV OD JAGUARA

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

Jaguar kojarzony jest zwykle z dostojnymi, ekskluzywnymi limuzynami w niepowtarzalnym, brytyjskim stylu, w których za kierownicą siedzą starsi wiekiem dżentelmeni w nienagannie skrojonym garniturze, cygarem w ręku i najnowszym wydaniu Financial Times spoczywającym na fotelu obok. Teraz producent postanowił odświeżyć swój wizerunek i zrobić ukłon w stronę młodszej klienteli. Oto pierwszy, kompaktowy i stosunkowo niedrogi SUV od Jaguara! Testujemy egzemplarz z silnikiem diesla i napędem na 4 koła od dealera British Automotive Gdańsk.

E-Pace to pierwszy SUV klasy kompakt w gamie Jaguara i zarazem dopiero drugi (po F-Pace), uterenowiony model w jego historii. Nie jest jednak tak, że to dopiero początek przygody Jaguara z tym segmentem. Po pierwsze, w opracowaniu E-Pace bardzo duży udział miała siostrzana firma Land Rover, która dostarczyła płytę podłogową od swoich modeli Discovery Sport i Range Rover Evoque – nie ma więc obaw o „choroby wieku dziecięcego. Po drugie, Jaguar już na początku tego tysiąclecia oferował samochód z napędem na 4 koła – notabene również pierwszy w swojej historii. X-Type dostępny był jako sedan i kombi, który bazował na ówczesnym Fordzie Mondeo i to właśnie on jako pierwszy wprowadził Jaguara do bardziej popularnego segmentu, niż klasa wyższa.

Stylistycznie E-Pace ma swój styl, ale mimo to zachowuje charakterystyczne elementy designu Jaguara. Warto też zauważyć, że poszczególne modele tego producenta, mocno różnią się od siebie – także projektem wnętrza. Nie ma tutaj więc problemu znanego z konkurencyjnych BMW czy Mercedesa, gdzie zza kierownicy (i nie tylko…) łatwo pomylić poszczególne modele.

Obsługa samochodu jest intuicyjna. Jaguar zapowiedział, że nie zamierza całkowicie wyeliminować z obsługi swoich samochodów tradycyjnych przełączników i przycisków i osobiście bardzo sobie to chwalę. Przesyt dotykowych klawiszy w niektórych samochodach może prowadzić do furii – tutaj ten problem nie występuje. Pochwały należą się również za dobre rozplanowanie konstrukcji, które zaowocowało jedną z najobszerniejszych kabin w klasie.

Podstawowym napędem E-Pace jest jednostka wysokoprężna o pojemności 2 litrów i mocy 150 KM, która bazowo łączona jest z napędem na przednie koła i tradycyjną, manualną skrzynią biegów. Mocniejszy wariant tego silnika, o mocy 180 KM, ma już seryjny napęd na 4 koła, a topowym silnikiem jest benzynowa jednostka 2.0 o mocy 249 KM lub 300 KM.

Testowany egzemplarz D180 ze 180-konnym dieslem i 9-biegową skrzynią to samochód do spokojnej jazdy, aczkolwiek potrafi pokazać temperament. Osiągi nie powalają z nóg, jak w przypadku sportowych modeli Jaguara, ale za to ekonomia jazdy już tak. Średnio w czasie naszego testu mały Jaguar potrzebował nieco ponad 7 litrów ON na 100 kilometrów… i to w ruchu miejskim! Na pochwałę zasługuje również dobre wyciszenie kabiny i komfortowo zestrojone zawieszenie. To ostatnie jednak objawia się podczas szybko pokonywanych zakrętów – E-Pace pewnie je pokonuje, ale przechyły są wyczuwalne i raczej nie jest to jego ulubiona forma podróży.

E-Pace konkurować będzie z takimi samochodami jak Audi Q3, BMW X1, Mercedes GLA i Infiniti QX30. Klientów przekonać chce do siebie oryginalną stylistyką i prestiżem, którego Jaguarowi nie można odmówić. Wnosi ogromny powiew świeżości do oferty dość konserwatywnej marki, jaką do tej pory był Jaguar.

Jeśli rozglądasz się za niedużym SUV-em o obszernej i wygodnej kabinie, na dodatek z dobrze skalkulowaną ceną, to to jest odpowiedź na Twoje poszukiwania. Podstawowa cena Jaguara E-Pace wynosi 145 900 zł, a testowany egzemplarz to wydatek 202 500 zł. Na tle konkurencji wydaje się to propozycją rozsądną i atrakcyjną.

WATKINS M001

KOSMICZNY MOTOCYKL

AUTOR: MAX RADKE **/ FOTO:** WATKINS.PL

Jest ze wszech miar wyjątkowy. Powiedzieć o nim, że wygląda niebanalnie, to w zasadzie szczyt banału. Określenie rozwiązań konstrukcyjnych jako innowacyjnych z pewnością jest zgodne z prawdą, ale słowo rewolucyjne pasuje o wiele bardziej. Mowa o motocyklu Watkins M001 zaprojektowanym przez Jacka Czyżewicza, naukowca i konstruktora z Gdańska.

Watkins M001 wygląda jak pojazd kosmiczny. Rozwiązania w nim zastosowane zaczerpnięto ze stosowanych w lotnictwie oraz ciężkim przemyśle maszynowym. Do zaprojektowania motocykla wykorzystano zaawansowane komputerowe narzędzia konstruktorskie i obliczeniowe oraz technikę skanowania 3D.

- Chciałem zbudować motocykl codziennego użytku. Taki, na który da się wsiąść i pojechać do pracy, nie narażając siebie przy tym ani na zbędą niewygodę, ani na nerwy związane z kłopotliwą obsługą czy prowadzeniem. Od początku czułem, że forma będzie odbiegać od typowych rozwiązań. Nie wiedziałem tylko jak bardzo **– mówi Jacek Czyżewicz.**

Czym różni się Watkins M001 od klasycznego motocykla? Jak przekonuje konstruktor, na papierze niczym. Masy, wymiary, długości, pojemności, użyte podzespoły spisane jeden pod drugim nie zwiastują nic szczególnego. Natomiast te same parametry odczytane po wcześniejszym zobaczeniu motocykla pozostawiają sporą dozę niedowierzania.

Rama wykonana została z dwóch dużych elementów blaszanych laserowo wycinanych i wielokrotnie giętych. Jest to niespotykane na co dzień rozwiązanie konstrukcyjne, które jednocześnie nadaje charakterystyczny wygląd. Zbiornika paliwa próżno szukać w typowym miejscu ponad silnikiem. W tym przypadku został przeniesiony pod siedzisko.

Motocykl nie posiada klasycznego widelca teleskopowego przedniego zawieszenia. Został on zastąpiony bardzo rzadkim rozwiązaniem z wykorzystaniem poziomego wahacza z dwoma stabilizatorami i poziomymi amortyzatorami. Na pierwszy rzut oka, zupełnie nie wiadomo jak skręca przednie koło i czy w ogóle skręca. Nie jest również jasne, jak sprzężona jest kierownica z kołem i co sprawia, że kierowca ma szansę kierować.

- Przednie zawieszenie zbudowane zostało wokół tzw. piasty zwrotnicowej. Idea rozwiązania polega na przeniesieniu mechanizmu skrętu koła z główki ramy do wnętrza piasty przedniego koła. Mamy tu do czynienia z aranżacją około 100 elementów, które tworzą współpracujące ze sobą podzespoły. Każdy z elementów został również przeanalizowany pod kątem bezpieczeństwa i spełnia bardzo jasno określone wymagania wytrzymałościowe **– tłumaczy Jacek Czyżewicz.**

Watkins M001 wykorzystuje standardowy silnik z BMW 1150 RT z 2002 roku. Katalogowo gwarantuje ok. 95 KM. Motocykl powstał z myślą o użytkowaniu w miejskim ruchu ulicznym. Pozycja za kierownica zapewnia dobrą widoczność, silnik dba o osiągi, zbiornik paliwa pozwala zapomnieć o lokalizacji najbliższej stacji benzynowej. Uruchomienie to kwestia naciśnięcia guzika. Potem już tylko sprzęgło, jedynka i tu nadciąga spore zaskoczenie, bo wszystko działa zupełnie normalnie. Watkins M001 różni się od typowego motocykla wszystkim, jednocześnie nie różniąc się od niego niczym.

WSTRZĄSAJĄCO DOBRY SKLEP

Gdynia, ul. Chwarznieńska 170C
tel: +48 570 444 470

Gdynia, ul. Nowodworcowa 21
tel. +48 535 669 990

e-mail: biuro@epicentrum.co
www.epicentrum.co

EPICENTRUM rowery serwis

KROSS SPECIALIZED cannondale uvex FOX OAKLEY

Dealer BMW
Bawaria Motors Gdańsk

Gdańsk
al. Grunwaldzka 195

tel.: 506 827 995
www.gdansk.bmw-bawariamotors.pl

BMW X1, X2, X3
ZWINNE, SZYBKIE I PRAKTYCZNE

Wszystko zaczęło się w 1999 roku, kiedy to BMW zaprezentowało światu model X5. Wielu motoryzacyjnych purystów uważa, że tak naprawdę to był pierwszy SUV z prawdziwego zdarzenia. I o ile można się z tym zgadzać lub nie, tak nie ulega wątpliwości, że model ten przetarł szlaki, a tropem bawarskiego producenta poszli inni. Moda na SUV-y nie słabnie, wręcz przeciwnie, również BMW systematycznie rozwija gamę modelową oznaczaną literką X. Dzisiaj rodzina ta liczy już 6 modeli, od kompaktowego X1 po potężne X6. Wybór jest więc ogromny, a my postanowiliśmy wziąć na warsztat trzy najmniejsze samochody w tej rodzinie. Z salonu Bawaria Motors Gdańsk odebraliśmy modele X1, X2, X3 i ruszyliśmy w trasę.

BMW X2

EKSTRAWAGANCJA W WYDANIU BMW

AUTOR: MICHAŁ STANKIEWICZ

Trudno jednoznacznie ocenić dla kogo ma być X2, nowy model w gamie samochodów BMW. Sylwetką i klimatem pasuje zarówno dla młodych par pędzących na kajta, poważnych businesswoman lubiących wyżej siedzieć, czy wygodniej wsiadać, a także dla szukających sportowych wrażeń panów po 40. Jedno jest pewne – nie jest to auto banalne, a w pewien sposób ekstrawaganckie.

O planowanym debiucie X2 mówiło się już od kilku lat. Gdy wypuszczony na rynek w 2009 roku X1, najmniejszy crossover zaczął stopniowo rosnąć do roli SUV-a, BMW zaczęło szukać nowej propozycji dla tego segmentu. Tą propozycją jest X2 określany przez BMW jako crossover coupe.

KOMFORT KONTRA SPORT

BMW X1 ma 4,36 m długości, czyli o 8 cm mniej od X1. Rozstaw osi z kolei wynosi 2,67 m, szerokość 1,82 m, a wysokość 1,52 m. Wymiary, a także wrażenia z jazdy nasuwają dwa wnioski. Zwarta sylwetka samochodu, stosunek szerokości do długości, odpowiednio sztywne zawieszenie – to wszystko sprawia, że auto dobrze trzyma się drogi, a ciasne zakręty nie są żadnym problemem.

Drugi wniosek – wysokie osoby nie powinny nastawiać się na komfort niczym z limuzyn. I nie nie chodzi tylko o kierowcę. Gdy przesunąłem fotel przedniego pasażera maksymalnie do tyłu to prawie udało mi się wyciągnąć nogi. Tak można podróżować. Niestety, tego samego nie mogła powiedzieć osoba siedząca za mną z tyłu. Po mieście możemy jeździć, ale w trasie może być trudniej – skomentowała.

Kolejna rzecz to kształt foteli. Świetnie trzymają przy sportowej jeździe i mocnych zakrętach. Taka jest ich rola. Minus – facet powyżej 180 cm wzrostu i o normalnej wadze, a do tego jeszcze zimą, czyli w grubej kurtce – może poczuć się mocno ściśnięty. Coś za coś.

SZYBKIE I WŚCIEKŁE

BMW na polski rynek przygotowało cztery standardy wyposażenia i trzy wersje silnikowe – o mocy od 190 do 231 KM. Do tego jeden silnik benzynowy (190 KM) i dwa diesle (193 i 231 KM). Wszystkie w automacie. Do naszych rąk trafiła najmocniejsza jednostka o mocy 231 KM oznaczona jako xDrive 2,5 D. No i tutaj nie było niespodzianki. Jeżeli chodzi o radość z jazdy to BMW tradycyjnie trzyma poziom.

Po przełączeniu 8 stopniowej skrzyni biegów w tryb sportowy uzyskujemy naprawdę dynamiczne auto. Wg producenta - X2 do setki przyśpiesza w 6,7 s. Pomiarów nie dokonaliśmy, ale wrażenia z jazdy wydają się potwierdzać te dane. 231 koni mechanicznych przy masie 1660 kg (to masa własna pojazdu bez obciążenia) robi swoje. Maksymalna prędkość w tej wersji to z kolei 237 km/h.

ODWAŻNA STYLISTYKA

Stylistyka auta jest bardzo nowoczesna. Zwarte nadwozie, ścięty tył, relatywnie krótka przednia maska. Można powiedzieć, że jak na BMW mocno odważna i wyraźnie dedykowana młodszym kierowcom. Nasz model ma kolor niebieski, do tego przednie wloty powietrza w kolorze czarnym (bez srebrnych akcentów), no i czarne felgi.

W kabinie znaleźć możemy wszystkie typowe udogodnienia: elektryczne regulacje, podgrzewane fotele, a nawet łopatki przy kierownicy do zmian biegów niczym w F1. Nasz model miał też wyświetlacz head up display, to niezwykle wygodne rozwiązanie, pozwala na kontrolę prędkości bez odrywania oczu od drogi.

EKRAN PONAD DESKĘ

Przyznam, że mam problem z ekranem nawigacji. We wcześniejszych modelach BMW ekrany były wbudowane w deski rozdzielcze, tworząc jednolitą całość. Dzisiaj w BMW obowiązuje inny trend. W X2 – podobnie jak innych nowych modelach – ekran wystaje ponad deskę, tak jakby ktoś go tymczasowo postawił.

Z punktu widzenia efektywności – zapewne to ruch przemyślany, obraz jest większy, bardziej na wysokości oczu i po prostu lepiej go widać. Stylistycznie tak umieszczony ekran zachęca nas czasem do wciśnięcia guzika „schowaj się". No, ale takiego guzika nie ma. Z ciekawością czekam w jakim kierunku pójdą następne generacje BMW i czy uda się ekran ponownie wpasować w deskę.

KOCHAJ ALBO RZUĆ

Sylwetka X2 – co jest przecież typowe dla BMW – jest nie tylko dynamiczna, ale agresywna. Poprzez zmienione proporcje, nie jest jednak klasyczną sylwetką BMW, jak „piątka" czy „siódemka". Te flagowe modele podobają się w zasadzie każdemu, są za to bardziej neutralne. X2 jest z kolei zero-jedynkowa – albo się bardzo podoba, albo wcale. Ciekawostką stylistyczną są znaczki BMW umieszczone słupkach C. Takiego rozwiązania nie ma żaden inny model.

Cena? Za nasz model xDrive 25 D w wersji M Sport z bogatym wyposażeniem trzeba zapłacić nieco powyżej 250 tys. zł. Można jednak wybrać tańsze wersje. Ceny zaczynają się od 164 tys. zł jeżeli chodzi o silniki benzynowe i 182 tys. zł jeżeli chodzi o diesle.

BMW X2 xDrive 2.0 D

Typ silnika: diesel
Pojemność: 1995 cm3
Moc: 231 KM przy 4400 obr/min
Maks. moment obr. 450 Nm przy 1500-3000 obr/min
Prędkość maks: 237 km/h
Przyśpieszenie 0-100 km/h: 6,7 sek
Emisja CO2: 133 g/km
Norma emisji spalin: Euro 6

BMW X1

MALUCH, KTÓRY ZMĘŻNIAŁ

AUTOR: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Szukasz rozwiązań kompromisowych? Wybierz BMW X1. To auto dla tych, którzy szukają kompaktu, ale czasem chcą wjechać do lasu. To dobra propozycja dla osób, które chcą sporej przestrzeni bagażowej, ale nie kręcą ich duże nadwozia typu kombi.

X1 to teoretycznie najmniejszy SUV w palecie BMW. Teoretycznie, bo X2 jest jednak minimalnie mniejsze. X1 daje jednak poczucie sporej przestrzeni, zarówno w pierwszym rzędzie, jak i na tylnej kanapie. W stosunku do poprzednich wersji zmężniał oraz nabrał słusznych kształtów. Pięciodrzwiowe nadwozie ma zgrabną, proporcjonalną sylwetkę o dynamicznym zacięciu, co może się podobać amatorom masywniejszych i wyżej osadzonych samochodów. Niemniej jest to typowe przednionapędowe auto miejskie i próżno szukać tu prawdziwych, terenowych rozwiązań.

Wnętrze, jak zwykle w BMW, szalenie dokładnie wykonane. Fani tej marki znajdą z zamkniętymi oczami wszystkie przełączniki intuicyjnie, pewnie w myśl zasady, że sprawdzonych rozwiązań się nie zmienia. W standardzie producent oferuje nam między innymi kierownicę wielofunkcyjną, dywaniki welurowe, listwy ozdobne oraz, co ważne z punktu widzenia bezpieczeństwa, inteligentne połączenie alarmowe i czujniki ciśnienia w oponach.

Opcjonalnie możemy otrzymać sporo przydatnych funkcji. Model przez nas testowany wyposażony był m.in. w 17-calowe obręcze kół ze stopu lekkiego Double Spoke 385, czujniki parkowania przód i tył, podgrzewane fotele przednie, klimatyzację automatyczną, adaptacyjne reflektory diodowe, powiększony bak paliwa, podparcie lędźwiowe w fotelach przednich i podgrzewanie foteli przednich.

Bagażnik liczy sobie 420 litrów, a jeśli złożymy tylną kanapę, powiększy się o dodatkowe 930 litrów. A co pod maską? Tutaj akurat znajduje się nowa jednostka BMW czyli 1,5-litrowy, 3-cylindrowy benzyniak, który rozwija 140 KM. Malkontenci powiedzą, że to niewiele, ale proszę mi wierzyć, że ten silnik „daje radę". Model X1, dzięki stosunkowo nisko, jak na crossovera zawieszonemu środkowi ciężkości i silnikowi wyraźnie przesuniętemu w stronę ściany grodziowej, świetnie prowadzi się na zakrętach.

Dobre właściwości jezdne, komfortowe wnętrze, nowoczesny wygląd i wyposażenie oraz spora przestrzeń ładunkowa korespondują z atrakcyjną ceną zaczynającą się od 130 000 zł brutto. Cena brutto prezentowanego modelu to 164 727 zł. Co ciekawe, teraz klienci indywidualni mogą korzystać z zalet leasingu dostępnych dotąd jedynie dla przedsiębiorców. Oferta łączy w sobie niższe miesięczne raty leasingowe w porównaniu do tradycyjnego leasingu lub kredytu, komfortowe i swobodne zakończenie umowy z możliwością przejęcia przez klienta samochodu na własność, wyboru nowego lub zwrotu. Po więcej informacji zapraszamy do Bawaria Motors Gdańsk.

BMW X1 sDrive 18i

Typ silnika: benzyna
Pojemność: 1499 cm3
Moc: 140 KM przy 4400 obr/min
Maks. moment obr. 220 Nm przy 1400-4300 obr/min
Prędkość maks: 204 km/h
Przyśpieszenie 0-100 km/h: 9,7 sek
Emisja CO2: 124 g/km
Norma emisji spalin: Euro 6

BMW X3

IDEALNY KOMPROMIS

AUTOR: JAKUB JAKUBOWSKI

W całej gamie crossoverów i SUV-ów marki BMW mój wybór to X3. Dlaczego? Idealnie wpasowuje się w moje potrzeby i stanowi po prostu zloty środek. Jest wystarczająco duży i praktyczny, by pełnić rolę pełnowartościowego auta rodzinnego, a jednocześnie jego wymiary nie powodują problemów w ruchu miejskim. Nie za duży, nie za mały, wystarczająco komfortowy i szybki. To jest to!

W moim przypadku samochód ma być wygodnym, praktycznym i w miarę ekonomicznym środkiem transportu. BMW X3 to samochód bardzo praktyczny. Kabina jest bardzo obszerna, co sprawia, że 4 osoby podróżują bardzo komfortowo. Duży i ustawny bagażnik pomieści sporo bagaży, mogę do niego spokojnie zapakować rower, nie brakuje w nim też schowków i uchwytów na bagaże.

Z salonu Bawaria Motors Gdańsk odebraliśmy dwulitrowego diesla z napędem xDrive. To najnowsza, trzecia już generacja modelu X3. Trzeba przyznać, że w porównaniu z poprzednią wersją auto urosło mocno, tym samym dystansując się od mniejszego X1. Można nawet zaryzykować stwierdzenie, że średni SUV bawarskiego producenta mocniej zbliżył się do swojego większego brata, czyli modelu X5.

W kabinie luksusowo i elegancko. Wygodne fotele w brązowej skórze, wyświetlacz head-up, duży ekran nowego systemu multimedialnego, system kamer 360, łączność ze smartfonami – klasa premium ma swoje wymagania i BMW wie, jak dopieścić kierowcę, a także jak zadbać o jego bezpieczeństwo. Na pokładzie testowanego modelu znalazł się m.in. adaptacyjny tempomat z funkcją Stop&Go, system ostrzegania o kolizji z funkcją wykrywania pieszych i awaryjnym hamowaniem, system monitorowania ruchu poprzecznego, asystent utrzymania pasa ruchu, system ostrzegania o pojazdach w martwym polu i wiele, wiele innych udogodnień.

Jak jeździ BMW X3? Piekielnie skutecznie! Szerokie nadwozie, precyzyjny układ kierowniczy oraz sztywne zawieszenie zapewniają mu pewne trzymanie się drogi, a prześwit jest doskonałym kompromisem pomiędzy możliwościami zjazdu z utartych szlaków, a szybką jazdą w zakrętach. Napęd xDrive sprawnie żongluje mocą pomiędzy przednią i tylną osią wyprowadzając samochód „na prostą", a kierowcy nie niepokoi nerwowym szarpaniem świadczącym o utracie trakcji.

Tuż obok dźwigni biegów BMW znajduje się jednak przycisk, który budzi w X3 inną osobowość. Ten przycisk ma napis "Sport". I dopiero wtedy czujemy, że jedziemy prawdziwym BMW, nawet jeśli pod jego maską pracuje dwulitrowy diesel. Układ kierowniczy stawia opór, resorowanie lekko sztywnieje, skrzynia bierze się do natychmiastowego działania, wrażenie robi błyskawiczna reakcja na gaz.

X3 imponuje znakomitymi właściwościami jezdnymi, przyjemnym brzmieniem silnika i niskim zużyciem paliwa. W trasie przy spokojnej jeździe bez problemu można uzyskać wynik na poziomie 6,0 l/100 km, przy jeździe autostradowej zużycie wzrasta do 9 l/100 km, a w ruchu miejskim nie przekracza 10 l/100 km. Ceny nowego BMW X3 startują od 178.800 zł. Wersja mocno doposażona, którą jeździliśmy wyceniona została przez Bawaria Motors na 270 tys. zł brutto.

BMW X3 xDrive 2.0 D

Typ silnika: diesel
Pojemność: 1995 cm3
Moc: 190 KM przy 4000 obr/min
Maks. moment obr: 400 Nm przy 1750-2500 obr/min
Prędkość maks: 213 km/h
Przyśpieszenie 0-100 km/h: 8,0 sek
Emisja CO2: 132 g/km
Norma emisji spalin: Euro 6

POJEDYNEK RYSOWNIKÓW:

ŻARTY, ŻARCIKI...

ANNA GAWRON vs PAULINA SZOŁOCH

NA POJEDYNEK WYZYWA: MICHALINA DOMOŃ

Mówi się, że śmiech to zdrowie, a siła żartów bywa nieoceniona. Przekonał się o tym Elon Musk, który zażartował w pierwszy dzień kwietnia, że jego firma zbankrutowała. Zdecydowanie jednak nie przewidział efektu tego żartu. Nie będę zatem mówić, że to ostatni odcinek Pojedynku rysowników. Powiem natomiast, że już od roku trójmiejscy ilustratorzy i rysownicy walczą zacięcie na łamach Prestiżu. I oby tak dalej.

ANNA GAWRON

Rysuję, bo...
chcę.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał...
pewnie nic, ewentualnie kota w skarpetkach.

Moją kreatywność pobudzają...
memy.

Artysta dojrzewa, kiedy...
nie wiem, kiedy „dojrzewa", ale na pewno nie powinien dorastać.

Największe wyzwanie to...
wstać rano, bo się chce, a nie musi.

Najczęściej żartuję z...
siebie!!!

Ten się śmieje, kto...
ma ochotę.

Śmieszą mnie...
ludzie, ewentualnie koty.

Nie śmieszy mnie...
jak się dobrze zastanowić, to wszystko może być śmieszne.

Dowcip, który sprawdza się przy każdej okazji...
nie ma takiego, najlepsze są sytuacyjne.

PAULINA SZOŁOCH

Rysuję bo...
tak czuję, bo mnie to relaksuje.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał...
bazgroły, byłam wtedy tak mała, że nawet nie chodziłam do szkoły.

Moją kreatywność pobudza...
Śmiech, najgorsza w życiu jest sztywność.

Artysta dojrzewa, kiedy...
dotknie go gleba.

Największe wyzwanie to...
niezwariowanie, choć czasem to naprawdę trudne zadanie.

Najczęściej żartuję z...
tego co widzę, bardzo rzadko, kiedy się wstydzę.

Ten się śmieje, kto...
odpina guzik, kto ma luzik.

Śmieszy mnie...
małpowanie.

Nie śmieszy mnie...
głupie gadanie, rasizm, homofobia, mizoginia, umyślne przykrości sprawianie.

Dowcip, który sprawdza się przy każdej okazji...
z siebie, bo nikogo nie drażni.

HOP HEADS
ALE BRO WAR
OF POLAND

2 URODZINY
ALEBROWAR

GDYNIA, 27-28 KWIETNIA

#STAROWIEJSKA40

/ ALEBROWARGDYNIA

/ ALEBROWARGDYNIA

Michał Jasiewicz, twórca Radia Wihajster

MIŁOŚĆ, SZALEŃSTWO I RADIO WIHAJSTER

AUTOR: MAX RADKE **/ FOTO:** WOJTEK ROJEK

Spotykamy się w Gdyni, w Akademii Kulinarnej K5. Nieprzypadkowo, ponieważ szefem tutaj jest Kamil Sadkowski. Jak mówi Jasiewicz „też" z Bandy Wihajstra. Wihajster to internetowe radio, które jeszcze nie nadaje, a o którym głośno już w całej Polsce. Jasiewicz to Michał – pomysłodawca radia, człowiek orkiestra, wulkan energii. Banda to ludzie, których skupił wokół tej radiowej idei.

Atmosfera w K5 jest gorąca, energia wręcz eksploduje. Na pierwszy rzut oka widać, że między tymi ludźmi jest chemia i tzw. flow. Kilkakrotnie zapraszam do stolika inicjatora tego zamieszania i kilkakrotnie jestem częstowany uśmiecham i słowami: „Jeszcze chwila, tu się ważne rzeczy dzieją". Entuzjazmu i pasji za nic w świecie odmówić się nie da.

AVENGERSI NA POKŁADZIE

Mam przed sobą czterdziestolatka, który zakochał się na nowo w życiu. Człowieka, który wierzy w to co robi, a co najważniejsze przekonał do swojego pomysłu masę ciekawych postaci. Nie tylko redaktorów, ale również osoby wspierające.

- Redaktorami nazywam wszystkich, którzy będą prowadzić audycje w Radiu Wihajster. To profesjonaliści w swoich dziedzinach. Ludzie z dystansem do świata, doskonali rozmówcy, bardzo ciekawe postaci. Proponując audycje swoim kolegom i nie tylko, nie kierowałem się medialnością, ani rozpoznawalnością. Od początku liczyła się wiedza i energia między nami. Żeby było zrozumienie, dostrzeżenie potencjału radia i wspólny cel. Na tym etapie uważam, że odniosłem jeden sukces. Udało mi się zaprosić do współtworzenia Radia Wihajster, grupę niepowtarzalnych zawodników. Avengersów, z którymi jestem w stanie dać ludziom nowy wymiar rozrywki radiowej **- Michał Jasiewicz płonie wypowiadając każde słowo dotyczące jego przedsięwzięcia.**

Z MIŁOŚCI DO SYNA

Gdybym nie przerywał pytaniami, opowieść nie miałaby końca. Na miejscu jest jego ośmioletni syn Jovan. Też będzie współgospodarzem audycji. W niedzielne poranki. Dla rodziców i ich dzieciaków.

- Uważam, że dzieci trzeba traktować jak ciekawego świata człowieka, a nie jak amebę.
Muzyka, filmy, teatr, świat. Nie uznaję poglądu, że na sztukę jest za wcześnie, że Forrest Gump nie jest potrzebny dzieciakom. Albo, że Guns'n'Roses, to zła muzyka dla ucha. Walczę ze stereotypami. Mojego syna pasę kinomatografią z całego świata. Wzruszamy się, słuchając Supermamuta od Fisz Emede Tworzywo. Kocham go ponad świat, Jovan jest moją inspiracją **– dodaje Michał Jasiewicz.**

W Akademii jeszcze pachnie spotkaniem, które miało miejsce godzinę temu. Kulinarnymi warsztatami. Wszyscy coś zagryzają. Wybuchy śmiechu zagłuszają naszą rozmowę, a Jasiewicz jest wniebowzięty – „Widzisz? Z taką Bandą trudno przegrać. Skoczyłbym za nimi w ogień".

SZUKAJĄC INSPIRACJI

Najdłużej słuchałem i nie ukrywam, że z zaciekawieniem dość dużym, o redaktorach. O tym, jak ważny był to etap. O tym, że każda osoba to „pierwszy strzał". Nie istniała lista z kilkoma nazwiskami do jednego tematu. Temat – typ. Każdy wypalił. Michał Jasiewicz tworzył redakcję radia, marketing, wizję przyszłości i cele przez piętnaście miesięcy. Czy to długo?

- Cały ten czas się uczyłem i uczyć będę przez następnych dziesięć lat. Poznałem fantastycznych ludzi. Inspirowały mnie rozmowy z Magdą Gacyk, zaprzyjaźniłem się z Pawłem Bobrowskim z Polskiego Radia. Połączyła mnie kosmiczna więź z Krzyśkiem Sado Sadowskim, który w radiu ma strategiczne miejsce. Od pierwszych minut samej idei był obecny

1/5 Bandy Radia Wihajster

Daniel Witek, przyjaciel, manager, muzyk. W końcowej i turbo ważnej fazie projektowania Wihajstra, w moim życiu pojawiła się cudowna Ola. Byłem przekonany, że moja energia jest na najwyższych obrotach, ale okazało się, że można więcej, mocniej i wyżej. Jest moją inspiracją, piątym biegiem i hamulcem bezpieczeństwa w jednym. Po prostu mamy to, a wiadomo, że tylko miłość chroni ten świat przed totalnym rozpierdolem **– emocjonuje się Jasiewicz.**

BANDA WIHAJSTRA

Radio, które jeszcze nie nadaje, ma w swojej ofercie 26 cyklicznych audycji, które mają swoich gospodarzy i gotowy materiał na start. Będą tworzone z Gdyni, Warszawy, Krakowa, Szczecina, Londynu, Berlina, Malediwów i Nowego Jorku. Na początek. Cały czas Jasiewicz rozmawia z ciekawymi ludźmi. Stałem się głodny informacji jakim radiem będzie Wihajster, skoro jest w nim tyle osobowości. Jasiewicz jednym tchem wymienia cechy, charakterystyczne dla radia z Gdyni.

- Nie jestem zainteresowany targetowaniem radia, swoją drogą co za obrzydliwe słowo. Będzie komedia, opary absurdu w wykonaniu Wojtka Tremiszewskiego, Gastrobanda z Kamilem Sadkowskim I Jakubem Milszewskim, sport i Michał Listkiewicz, kabaret z Joasią Kołaczkowską i członkami Kabaretu Potem, Ania Chlewicka i jej ulubione książki, autorska audycja z chłopakami z Pogodno i Hrabią Fochmannem. Piotr Zastróżny z Festusa w jazzowych brzmieniach, Radek RDW Wielewicki i Krzysiu Skierny Daczyński w temacie RAPu, Bogdan Rukształło – Kowalewski o komiksie, jest też Jakub Jakubowski, redaktor naczelny Prestiżu i mnóstwo innych. Odważnie uważam, że każdy znajdzie coś dla siebie. No i sprawa priorytetowa. W Radiu Wihajster nie będzie polityki, ani religii, czyli nuda **– śmieje się Michał Jasiewicz.**

WYCHODZĄC Z CIENIA

To co szczególnie mnie zainteresowało, to profil muzyczny Radia Wihajster. Jasiewicz zapewnia, że dźwięki, które usłyszymy po włączeniu aplikacji, będą starannie dobierane przez zespół redaktorów. Ciekawym wydaje się projekt „From the Shadow". To przede wszystkim audycja wspierająca początkujące kapele, świadomych i utalentowanych artystów, którzy nie mają możliwości zaprezentować się szerszej publiczności. To koncerty i przeglądy, które organizowane będą w Trójmieście. Może na początku bez większego rozmachu, ale przecież w muzyce nie chodzi o blichtr, tylko o energię. I tym Jasiewicz jest zainteresowany. Nie ma priorytetów wśród gatunków muzycznych.

Na pytanie, czy nie za wcześnie na takie plany, skoro radio nie ma jeszcze studia, odpowiedź pojawia się natychmiast, jakby Jasiewicz musiał odpowiadać na to pytanie dziesięć razy dziennie.

- Nic z tych rzeczy. Od pierwszego dnia, od pierwszego błysku w oku i zaangażowania się w powstawanie Wihajstra kolejnych osób, budujemy świadomą swoich celów stację. W każdym wymiarze. Dużo rozmawiamy, wymieniamy się poglądami i nad zwyczajniej w świecie się lubimy. I każdy z nas, aż rwie się do kontaktu ze słuchaczami. Czy nas zaakceptują? Czy polubią? Sam jestem ciekaw i czekam na moment oceny z niecierpliwością. Bez niepokoju. Teraz przed nami kolejny pracowity okres i tyle. Wszystko po to, żeby rozpocząć podróż życia. Dla wielu z nas – **mówi Michał Jasiewicz.**

OSTATNIA PROSTA

Przed Bandą Wihajstra ostatnia prosta. Obecnie na platformie PolakPotrafi.pl, trwa akcja zapoznawcza z Radiem Wihajster. Dostępny jest opis wszystkich osób związanych z radiem, osób wspierających z Tomaszem Raczkiem i Robertem Ziębińskim, red. naczelnym Playboy'a na czele oraz film, na którym przyjaciele Wihajstra zachęcają do wsparcia inicjatywy. Jest Vienio, Jerzy Limon, Mery Spolsky, Pogodno i Hrabia Fochmann oraz John Connor z Dog Eat Dog, co już jest hitem w internecie. Głosem Radia Wihajster jest Bartek Topa, który wraz z radiową bandą aktywnie wspiera projekt Legalna Kultura. 7 maja na PolakPotrafi.pl rusza akcja crowdfundingowa, której celem jest zebranie pieniędzy na profesjonalne wyposażenie studia.

Rozmowa dobiega końca. W K5 wybuchają kolejne śmiechy, rozpoczynają się kolejne tematy. Przyznaję szczerze, że dobrze się na to patrzy. Czy będzie się równie dobrze słuchać? Tego nie wiem. Jestem za to przekonany, że jest to inicjatywa godna uwagi. Jedna osoba z wizją zainteresowała swoim marzeniem ogrom przeciekawych ludzi gotowych zmieniać świat. Historia zna takie przypadki. W tym szaleństwie jest metoda. Niech trwa.

JAKUB URBAŃSKI

jakub1900

„Narkotyk podróży tłumi lęki. Robimy rzeczy, o jakie byśmy siebie nie podejrzewali, ryzykując dużo więcej. Przesuwamy granicę bezpieczeństwa i idziemy w miejsca, w których często nie powinniśmy być. Wyprawy podbijają nam też trochę bębenek ego – czujemy się bardziej odważni i tym samym lepsi.

Islandia

JAKUB URBAŃSKI
NA WIELKIEJ GÓRZE MIESZKA BÓG I JEST KOBIETĄ

Jakub Urbański

ROZMAWIAŁA: DAGMARA RYBICKA **/ FOTO:** ARCHIWUM JAKUBA URBAŃSKIEGO

Przełamał oblicze Instagrama. Zaproponował horyzont, który jest w zasięgu wzroku każdego, kto choć na chwilę skłoni się do refleksji. Pasją do podróży zobrazował swój świat, który mocno i dosadnie przedstawia w social mediach. Także w obiektywie aparatu, gdy wraz z grupą podnosi wzrok stojąc u podnóża Kilimandżaro. Dziennikarz, podróżnik, coach. Jakub Urbański – opiniotwórczy człowiek renesansu, któremu dystans i dojrzałość pozwalają zawsze iść swoją drogą. Nawet pod prąd.

Jest coś, czego nie robisz?
To wyłącznie pozory. Nie jestem osobą mocno wyróżniającą się z tłumu. Myślę, że działa to tak, że przychodzi czas, gdy masz ochotę posmakować życia bardziej. Oto cała tajemnica (śmiech).

Jaki jest Twój sposób na smakowanie życia bardziej?
Świadome podróżowanie. Podróże uzależniają, są rodzajem narkotyku. Stąd się bierze uzależnienie. Paradoks podróżowania polega też na tym, że podczas nawet ekstremalnych wypraw, człowiek czuje się bezpieczniej, niż tu w cywilizacji. Kiedyś miałem okazję samotnego żeglowania po Bałtyku, w czasach, gdy nie każdemu było wolno. Zrobiłem dwa rejsy i przekonałem się, że na morzu jestem dużo bezpieczniejszy niż wtedy, gdy jadę „siódemką" z Gdańska do Warszawy. Bezmiar wody dookoła mnie był jak mur oddzielający od wszelkich niebezpieczeństw.

Gdzie suma wszystkich strachów?
Wyłącznie w głowie.

Tylko? Raczej aż!
Inaczej. Narkotyk podróży tłumi lęki. Robimy rzeczy, o jakie byśmy siebie nie podejrzewali, ryzykując dużo więcej. Przesuwamy granicę bezpieczeństwa i idziemy w miejsca, w których często nie powinniśmy być. Wyprawy podbijają nam też trochę bębenek ego – czujemy się bardziej odważni i tym samym lepsi. Po powrocie z Kilimandżaro ludzie mówią: „Byłem, zdobyłem, wygrałem". Jakby uczestniczyli w czymś wyjątkowym, co nie każdemu jest dane. Czują coś, czego może nie doznają w codziennym życiu.

Komercja mocno przeszkadza w świadomym podróżowaniu?
Zauważyłem, że obecnie osoby, które zabieram np. na Mont Blanc są zupełnie inne, niż parę lat temu. Kiedyś góry były dla tych, którzy je kochali i chcieli przeżyć. Teraz idą wszyscy. Bez pojęcia, gdzie się wybierają, bez wglądu w siebie. W tym roku, we Francji na wysokości 4 tys. metrów, zostawiliśmy namioty i gdy wróciliśmy, rzeczy nie było. Dawniej nie miałoby to miejsca. Niestety, w tym tłumie, który dotarł w góry jest dużo niefajnych ludzi. Dlatego teraz szukam innych miejsc, do których trudniej się dostać. Mongolia, góry w Iranie, jakieś odległe zakątki Azji.

Dla pieniędzy lud się podli?
Pieniądze tylko przeszkadzają, albo raczej chęć ich posiadania. Życie udowodniło mi to nie raz. I choć często jestem w sytuacji, kiedy okazuje się, że pieniądze są niezbędne, to przypominam sobie te swoje podróże, które odbyły się bez wydawania jednej złotówki. Gościłem u obcych, ale wspaniałych ludzi w domach, jedząc niezwyczajne dla mnie – Europejczyka - potrawy, których nigdy bym pewnie nie przełknął w swoim domu. I żyłem. Nie planowałem i nie zabiegałem o to, po prostu ktoś się zainteresował, co tu robię

Góra siarkowa na Islandii

tak daleko od swojego domu i zaprosił mnie do siebie. Wyobraź sobie, że na Grunwaldzkiej we Wrzeszczu, ktoś podchodzi i pyta, czy zjadłabyś obiad z jego rodziną? Trochę teraz ironizuję, ale jest w tym jakieś wspólne dla nas uniwersum. To jest jedno z tych doznań, które mnie tak wciąga w podróż – spotkanie z ludźmi, którzy mi udowadniają, że takie wartości jak przyjaźń i pewien rodzaj dobroci istnieje i jest niezależny od narodowości, koloru skóry, czy religii.

Dziennikarstwo przestało już dostarczać Ci emocji?
Przeszedłem przez wszystkie mainstreamowe media. Od reportera po zarządzającego programem, pracowałem w tych najbardziej liczących się w Trójmieście. Wyborcza, Dziennik Bałtycki, Gazeta Gdańska, Radio Gdańsk i Trefl, byłem też publicystą we Wprost i dziennikarzem Polskiego Radia.

Rzuciłeś dla pieniędzy?
Rzuciłem, bo temat się wyczerpał. Dziennikarstwo, które uprawiałem polegało na wychodzeniu z redakcji i penetrowaniu przestrzeni. Teraz jest inaczej, jest internet. Jeśli czegoś tam nie ma, nie ma sensu o tym pisać. To wyłącznie dostarczanie contentu, a nie kreowanie świata. Dodatkowo, w tym zawodzie, nastąpiła płynna zmiana ról z dziennikarzy w polityków. To nie dla mnie.

Sex, pieniądze, władza?
Trochę tak, szczególnie u facetów. Jest nowy rodzaj informacji w przestrzeni publicznej. Sieć, która stworzyła zupełnie inny rodzaj społeczeństwa. Ludzie siedzą w komórkach, przestali rozmawiać. Młodzi nie patrzą nawet w telewizor, po prostu nie czują takiej potrzeby. Widzę tu sporą analogię do czasów młodości, gdy starsi oburzali się widząc długowłosych.

Człowiek subkultury?
Z tych dobrych punków. Jeździłem do Jarocina, do Żarnowca, do Kołobrzegu na „Rock nad Bałtykiem". Sporo też hipisowałem i pozostało mi to do dzisiaj. Oczywiście robię wszystko bardziej świadomie i dojrzale. To kim jesteśmy w dorosłości, jest tym, z czym wychodzimy z dzieciństwa. Rodzaj bagażu, do późniejszej podróży. Uważam, że w tej pokoleniowej potyczce trzeba więcej tolerancji i wyrozumiałości. Nie być skostniałym staruchem pouczającym rozbrykaną młodzież. Social media to nie przeszkoda do życia, ale jego część, tak jak dla mojego pokolenia był to trzepak. Dlatego to, co dzieje się z dzieciakami i młodzieżą przyjmuję spokojnie. Nie będę ich ganiał za nos w telefonie. Taki ten ich świat po prostu jest, trzeba go zaakceptować, nawet dla własnego wewnętrznego spokoju. Dlatego też sam w niego wręcz wsiąkłem.

Twarz w social mediach kalkulujesz?
Zdecydowałem, że to nie będą kotki, pieski, selfie i zdjęcia z hotelowego basenu. W pewnym momencie, kiedy zaczynałem przygodę z siecią, zorientowałem się, że większą wagę przykładamy do wyglądu, niż tego co chcemy powiedzieć. Padłem ofiarą tego, co jest teraz powszechne, czyli fałszywej autoprezentacji, pokazując więcej, niż zrobiłem, czy faktycznie potrafię. Jeśli człowiek był kilka razy w Alpach, to nie powinien od razu nazywać się alpinistą. Jeśli zjeżdżasz w Livorno na nartach, to nie jesteś już skitourowcem. Widzę często taki kierunek u niektórych instagramerów, którzy śpiąc kilka nocy w hotelu w Egipcie, czy na Zanzibarze, prezentują się jak autorytety podróżnicze, a tymczasem są mistrzami banału. Teraz sprawia mi przyjemność, to, że mogę się dzielić z innymi tym, kim naprawdę jestem i zarazem poddawać się publicznej krytyce, traktując dyskusje w sieci jak rodzaj zwierciadła, w którym możemy konfrontować to, kim jesteśmy. Fantastyczne doświadczenie. Ostatnio nurtuje mnie taka myśl, czy to nie jest czasem rodzaj jakiejś ekspiacji?

Co na to psycholog?
Mówi, że jeśli jesteś z tym szczęśliwy, rób to dalej. Inaczej, jeśli jesteś narcyzem?

Jesteś?
Każdy facet jest. Narcyzm nie jest wyłącznie

Tanzania

mitologicznym odbiciem w lustrze, to również rodzaj metafory, mężczyzna bowiem zakochuje się w jestestwie, jakie stworzył. Większość facetów widzi siebie w bardzo dobrym świetle. Jako kogoś wielkiego, wspaniałego, cudownego. Często obraz jest wyolbrzymiony. Ja też publikując na Instagramie, zastanawiam się, czy nie przekraczam jakieś granicy, za którą jest promocja i narcyzm.

Twój Instagram jest nie tylko do oglądania. Jest również, a może przede wszystkim do czytania? Po co?
Sieć jest wtedy fajna, gdy jest prawdziwa, czyli szczera. Marketingowa gra, która ma prowadzić tylko do zwiększenia popularności jest ścieżką donikąd. Ludzie przedstawiając się w nadmiarze prezentacji zapominają, że do świata trzeba wyjść z czymś inteligentnym i szczerym. To paradoks, od którego swego czasu zdołałem uciec. Mało publikuję spontanicznie. W sieci są moje przemyślenia, każdy wpis jest sumiennie przygotowany przed publikacją. Spontanem jest jedynie myśl, która się pojawia. Ona ze mną zostaje i rozwija się. Wstawiam, gdy czuję, że wszystko jest w pełni gotowe. Wiem, że to jest bardzo niszowe, ale moim celem nie jest ilość.

Co najbardziej cenisz?
Rodzinę. Jest ponad wszystko. Dla bliskich zrezygnowałbym z tego, co mam, poświęciłbym wszystko, co dla mnie najważniejsze. Nawet podróże, jeśli musiałbym ratować rodzinę. Na szczęście, nie muszę. Prowadzę takie życie, jakie chcę. Nie mam kredytu, ale mam mądrą żonę. Kiedyś ktoś ją zapytał, dlaczego „pozwala mi tak sobie jeździć?". W końcu znikam niekiedy na kilka tygodni z domu. Wiem, że odpowiedziała, iż człowiekowi nie można „tak sobie" zabraniać czegokolwiek. Szanuje moje pragnienia.

Jak to wygląda w skali roku?
Różnie. Najbardziej gorący okres był gdy, w styczniu byłem w Afryce, w Maroko w kwietniu, w czerwcu na Islandii, lipiec sierpień na Mont Blanc i Elbrusie, jesienią trekking wokół Annapurny, znowu Afryka pod koniec roku. To jednak była przesada. Wiem już, że trzeba „trochę" pomieszkać i popracować…

Jaki jest coaching?
Nie jest fałszywy. Pozostaje w sferze pewnych wartości, takich jak uczciwość. Jest fascynujący, bo jest trudny. Trzeba wyjść ze świata własnych przekonań i ograniczeń. Coaching jest po prostu podróżą. Coach pytaniami daje możliwość decydowania o wielu sprawach, otwiera pewne klapki. Nie daje jednak sposobu na życie, choć wielu klientów tego oczekuje. Chcą, aby ktoś im powiedział jak żyć, a tymczasem coach ich pyta: „Co teraz zrobisz?" Tacy trafiają później do wróżki, do kościoła, do miejsca, w którym ktoś poprowadzi ich za rękę. Da receptę na wszystkie kłopoty.

Drwina?
Nie, raczej próba umiejscowienia wszystkiego we właściwym kontekście. Religia jest fantastyczna. Jeśli ktoś jej potrzebuje i chce z nią żyć i jest mu tak lepiej, to niech z niej nie rezygnuje. Mam bliskiego przyjaciela, który jest bardzo wierzący. Często od niego słyszę, gdy pytam: „I co teraz?", odpowiada: „Bóg zdecyduje". Takie czyste zaufanie. To niesamowite.

Wierzysz?
Nie wierzę. Zauważam pewne ważne pozaziemskie sprawy. Trudno czasami wyjaśnić zdarzenia albo spotkania, przychodzące do nas w momencie, w którym bardzo ich potrzebujemy. Intuicja mi podpowiada, że to nie jest przypadkowe. Wierzę, że istnieje jakiś rodzaj wszechświata, którego nie jesteśmy w stanie zbadać. Albo wielowymiarowość, tak liczna, że funkcjonuje poza możliwością ogarnięcia tego rozumem. Nie wierzę w religię, taką jaką stworzyli ludzie. Dla mnie, to co prezentuje chrześcijaństwo czy islam jest tożsame z tym, co stworzyli członkowie plemion spod Kilimandżaro. Oni uważają, że na tej wielkiej górze miesz-

Iran

Elbrus

ka Bóg i jest kobietą. Dlaczego ich religia ma być gorsza? Moją religią jest spotkanie z własnymi słabościami, lękami, niekiedy ze strachem i rozprawienie się z nimi. Tylko człowiek, który jest w stanie oko w oko stanąć naprawdę z własnym demonem, jest w stanie poczuć życie tak naprawdę.

Od demonów uciekłeś w podróże?
Pytanie, czy podróż jest ucieczką, czy w ogóle można rozpatrywać ją w takim kontekście? Mnie gnała ciekawość i prestiż podróżowania. Podróżnik, to był zawsze taki ktoś nieodgadniony, awanturnik, uwielbiany przez kobiety, taki Indiana Jones. Trzeba było trochę doświadczeń, iluś tam przeczytanych książek, spotkań i przede wszystkim dojrzałości, aby zrozumieć, że to w ogóle nie o to chodzi. Gdy czytałem o „Przygodach Tomka na Czarnym Lądzie", to zastanawiałem się, czy istnieją faktycznie jeszcze handlarze niewolników w XX wieku. Dlaczego nie przekonać się o tym osobiście? Podróże traktuję jak metaforę życia, drogę do przemiany, o ile spełniasz pewne warunki w podróży. Przede wszystkim jeśli posiadasz dar patrzenia i autorefleksji, jeśli masz w sobie pokorę i dużo empatii potrzebnej do zrozumienia, że na świecie żyją ludzie, którzy wyznają inne wartości i mają inne zapatrywanie na swoje miejsce na ziemi.

Przemiana all inclusive w hotelu?
Oddzielmy podróżowanie od turystyki. Ja mówię o sztuce podróżowania, a nie praktyce odnajdywania tanich lotów w internecie. W księgarni większość książek mówi nam, gdzie podróżować, ale nie mówi jak. Co można z tych podróży wziąć. Opowiadają, jak dojechać, co zobaczyć. Tylko co z tego? Podróż możesz przeżyć, jeśli ją poczujesz.

Komu pisane jest Kilimandżaro?
Kilimandżaro jest mitem. Pięknym i rozbudzonym między innymi przez literaturę. I za to kocham Hemingwaya, który napisał „Śniegi Kilimandżaro" nigdy nie będąc na tej górze. Kiedy pierwszy raz wszedłem na szczyt zrozumiałem, dlaczego ona jest owiana taką legendą. Wyobraź sobie, że przyjeżdżasz do Afryki. Jest potworne gorąco, trzydzieści parę stopni, dookoła płaski świat, ze śniętymi z powodu wysokiej temperatury ludźmi i zwierzętami. W środku tego wszystkiego wyrasta wielka góra pokryta śniegiem, którą, przy dobrej pogodzie widać z kilku państw ją okalających. Piękna i przede wszystkim ogromna! Wielki czynny, choć przygasły wulkan. Idąc na jego szczyt przechodzisz przez wszystkie strefy klimatyczne. Widzisz roślinność, która nie rośnie nigdzie indziej na świecie. Jakbyś była na obcej planecie. Wchodzisz na krawędź powyżej 5 tys. metrów i jesteś nagle w przestrzeni zimna, mrozu i śniegu, a pamiętajmy, że jesteśmy w tej części globu, prawie przy równiku, w obszarze, który jest uważany za najcieplejszy na świecie. Ta góra jest jak jakiś rodzaj królowej Afryki.

Ile zajęło ci wejście?
Z pierwszego razu mało pamiętam. Niewiele kojarzyłem, emocjonując się każdą chwilą, i tym, że za chwilę będę na szczycie. Gdy dotarłem oczywiście się poryczałem. Jak wiele osób, które tam wprowadzam. Potem, wchodząc kolejny raz zrozumiałem, że ta góra jest dla każdego, kto ma w sobie pokorę. Przede wszystkim. Uważam, że wejście na szczyt to nie jest zdobywanie góry. Ona do siebie zaprasza, ale nie wszystkich. Potrafi być bardzo surowa. Odrzucić tych, którzy są zbyt pewni siebie. Takich, których ona po prostu nie polubi. To trochę brzmi jak filozofia, ale może tak właśnie powinno się podchodzić do podróży w ogóle.

Gdzie jeszcze nie dotarłeś?
Nie byłem jeszcze tam gdzie jest naprawdę zimno i pusto. Myślę o tym intensywnie. Bardzo sobie cenię samotność podróżnika. To rodzaj wyprawy, tylko ze sprawdzonymi przyjaciółmi, w miejsca, gdzie nie ma innych ludzi. Taki fragment świata, w którym jesteś zdany tylko na siebie. Trudno znaleźć takie miejsca. Ostatnio byłem w górach Pamiru w Iranie. Spotkałem tam więcej osób z Europy niż samych Irańczyków. Miało być tam pusto…

Ekspert Stilo Energy radzi

Twój dach może zmieniać świat. Ty decydujesz.

Nowoczesny lider to osoba, która inspiruje innych swym przykładem. Jak? Choćby inwestując w rozwiązania ograniczające emisję dwutlenku węgla i smog. System Stilo Energy produkujący energię elektryczną ze światła dziennego naszpikowany jest technologią, pozwalającą na efektywne wykorzystanie prądu w polskiej strefie klimatycznej. Do tego jest znakomitą inwestycją finansową. Pod Twoją pełną kontrolą.

Urządzenia z górnej półki i polska myśl techniczna

Oferowany przez Stilo Energy inteligentny system fotowoltaiczny składa się z wysokiej jakości paneli słonecznych i urządzenia, zamieniającego promienie światła dziennego na prąd elektryczny. Urządzenie to, nazywane falownikiem, zostało zaprojektowane i wyprodukowane w Polsce i jest dostosowane do naszej strefy klimatycznej.

Nasz system zaczyna pracę wcześniej niż przeciętny na rynku i kończy ją później – mówi Bartosz Iwicki, główny projektant Stilo Energy, firmy zajmującej się inteligentną fotowoltaiką - Został tak zaprojektowany właśnie z uwagi na polskie chłodne poranki i zmierzchy. Nie potrzebuje też dużego nasłonecznienia, by pracować i nie musi zajmować dużej powierzchni, aby działać efektywnie. Jest wyjątkowy na rynku, na którym rządzą chińskie zestawy, które – choć potrafią być niezłej jakości – nie mają tak szybkiej reakcji na pojawiające się pierwsze promienie dnia.

Właśnie z uwagi na dostosowanie do polskich warunków pogodowych można powiedzieć, że system Stilo Energy produkuje energię ze światła dziennego, a nie tylko „słoneczną" kojarzącą się z bezchmurnym niebem – dodaje ekspert.

Monitoruj i zarządzaj

Co więcej, instalacja została zaprojektowana w taki sposób, by domownik mógł zarządzać produkcją i zużyciem energii. Aby wiedział, ile energii wytwarza, czy i jaką ma nadwyżkę i ile zużywają sprzęty. Jest to monitorowane zdalnie, przez aplikację. Co więcej, instalacja jest kontrolowana także przez Stilo Energy, by w razie potrzeby zareagować jak najszybciej.

Dbamy o to, by nasi klienci mogli zarządzać swoją energią. Chodzi nie tylko o wydatki, ale też realny wpływ na otoczenie. – dodaje Bartosz Iwicki – *dlatego też na podstawie obserwacji, możemy przekazać klientom porady dotyczące jeszcze bardziej racjonalnego korzystania z energii elektrycznej. Czasem nawet prosta rzecz, jak wymiana zamrażarki, pozwoli zaoszczędzić spore pieniądze.*

Jak zwiększyć swój wpływ na rachunki i środowisko

Jeśli posiadacz zestawu fotowoltaicznego wyprodukuje więcej prądu niż zużywa, jego prąd wpłynie do sieci zasilając inne domy. On sam zaś odbierze aż 80 procent z ilości energii, jaką wcześniej oddał. Stanie się to w momencie, gdy będzie potrzebował zasilania z sieci, na przykład w nocy.

Oszczędzamy środowisko nie tylko, gdy instalacja pracuje, a właściciel instalacji zużywa prąd, ale też wtedy, gdy „wypracowała" więcej, niż było to potrzebne – mówi Bartosz Iwicki ze Stilo Energy - *Dzięki temu spada zapotrzebowanie na energię elektryczną pochodząca z węgla. Co więcej, ma to spory wpływ na rachunki za elektryczność. Zasilenie urządzeń domowych może być całkowicie ekologiczne.*

Rata lepsza niż rachunek. Zwrot z inwestycji lepszy niż lokata.

Systemy fotowoltaiczne pozwalają na ekologiczną produkcję energii ze światła dziennego już od momentu montażu. Od tej chwili rachunek za energię zaczyna się zmniejszać, pozwalając na całkowity zwrot inwestycji nawet po 6 latach.

Coraz więcej osób szuka rozsądnych, przyszłościowych inwestycji – mówi ekspert Stilo Energy - *Stopa zwrotu z inwestycji w fotowoltaikę jest o wiele atrakcyjniejsza niż oprocentowanie dostępnych na rynku lokat. Obserwując rosnące ceny energii, mamy przekonanie, że system fotowoltaiczny jest jednym z najkorzystniejszych rozwiązań.*

System może być sfinansowany kredytem, a rata ta jest bliska kwocie, jaką trzeba zapłacić za rachunek tradycyjnemu dostawcy za prąd. Być może warto zatem zamienić rachunki za energię na niską ratę kredytu.

Gwarancja na 25 lat, a instalacja zwraca się w 6 do 8 lat

Gwarancja jest jedną z kluczowych kwestii, które należy przeanalizować przed zakupem systemu. Oferta Stilo Energy to aż 25 lat gwarancji na wydajność paneli fotowoltaicznych. Według ekspertów, dzięki darmowemu prądowi instalacja zakupiona na kredyt zwraca się po 8 latach, a bez kredytu - po 6. Wydajność paneli to aż 30 lat, zatem przez 24 lata prąd staje się zyskiem. Czystym dla klienta i dla środowiska.

STILO ENERGY

ul. Świemirowska 3, 81-877 Sopot
Infolinia: 799 39 98 98
biuro@stiloenergy.pl
www.stiloenergy.pl

PREMIUM SOUND

www.premiumsound.pl

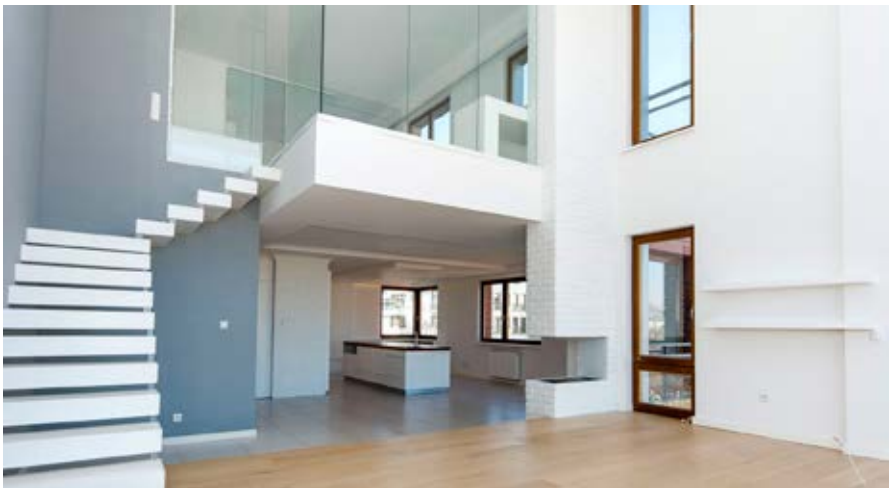
stereo • kino domowe • gramofony
płyty cd i winylowe • instalacje multimedialne • multiroom
ekrany • projektory • telewizory

Aleja Niepodległości 645 B, 81-855 Sopot
tel. 513-07-07-30, 537-07-07-30

LOFTY NIE TYLKO DLA AWANGARDY

AUTORKA: MATYLDA PROMIEŃ

Na Zachodzie cieszą się kilkudziesięcioletnią popularnością. W Polsce dopiero teraz przeżywają swój rozkwit. Lofty, czyli mieszkania o dużej, otwartej i wysokiej przestrzeni, zaaranżowane w dawnych pomieszczeniach przemysłowych i ich nowoczesne odpowiedniki soft lofty, budowane od podstaw w nowoczesnych budynkach. Dlaczego warto w nich zamieszkać?



Fot. Natalia Zwolińska

W loftach rozróżniane są wersje hard i soft. Hard lofty to kompleksy mieszkalne powstające w już istniejących poprzemysłowych budynkach (stare magazyny, fabryki, spichlerze, huty czy browary). Charakteryzują się dużymi otwartymi przestrzeniami, surowymi wnętrzami z przewagą szkła, stali i kamienia, wysokimi sufitami, wielkimi oknami, czy fabrycznym oświetleniem.

Soft lofty są budowane przez deweloperów od podstaw i łączą industrialną stylizację z modernistycznym klimatem, obszerną przestrzeń z wysokim standardem. Odzwierciedlają kompromis między surowością loftu, a oryginalnymi rozwiązaniami architektonicznymi czy cieplejszymi elementami. Obok wysokich kondygnacji oraz wydzielonych a przenikających się części mieszkalnych, sięgających podłogi okien, tarasów na dachu występują elementy przełamujące twardy charakter klasycznego loftu - drewno czy elewacja w ciepłym kolorze.

Lofty pozwalają wprowadzić do życia nutkę artystycznego stylu, kojarzą się z wyjątkowym komfortem, prestiżem, dają poczucie swobody i niczym nieskrępowanej wolności. Przewagą loftów i soft loftów nad tradycyjnymi apartamentami czy mieszkaniami jest duża, otwarta przestrzeń, bardzo wysokie stropy i dużo naturalnego światła. To wymarzone miejsce nie tylko dla artystów, ale i rodzin z dziećmi.

KOMENTARZ EKSPERTA

AGATA KAROLINA LASOTA

LASOTA BUSINESS CONSULTING

Lofty i soft lofty to awangarda, ale jakże atrakcyjna. Tego typu apartamenty kupowane są przez mieszkańców, którzy cenią oryginalny styl i nowatorskie rozwiązania. Wiele osób dokonuje także zakupów inwestycyjnych, ponieważ tak unikatowe apartamenty wykazują znacznie wyższą od przeciętnej stopę zwrotu.

Tak właśnie jest z loftem z naszej oferty. Soft loft o powierzchni 147 m2 usytuowany jest na piątym i szóstym piętrze nowoczesnego apartamentowca GARNIZON Lofty & Apartamenty. Przez okna o wysokości 6 metrów, podziwiać można przepiękną panoramę Gdańska i Zatoki Gdańskiej. Wrażenia potęguje 19 metrowy taras na najwyższej kondygnacji budynku, do którego prowadzą 2 wejścia: z antresoli i z gabinetu.

Loft o całkowicie otwartym układzie pomieszczeń z doskonałym podziałem funkcjonalnym. Na dole kuchnia z dużą jadalnią, salon, łazienka i hol. Nad salonem znajduje się wolna przestrzeń. Drewniane, półkowe schody prowadzą na antresolę, na której znajduje się otwarta sypialnia, gabinet i garderoba. Loft jest niesamowicie jasny ze względu na ogromne, szklane powierzchnie. Fantastyczna ekspozycja okien na 3 strony świata. O każdej porze dnia wnętrze jest inaczej oświetlone, co robi niesamowite wrażenie.

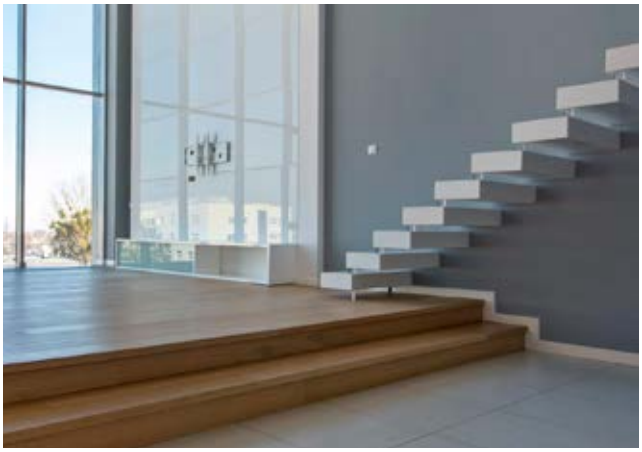
Apartament jest wyposażony w stałą zabudowę, gotowy do zamieszkania. Wymaga umeblowania. Istnieje możliwość współpracy z kancelarią Lasota Business Consulting w przypadku zakupu apartamentu w celach inwestycyjnych w ramach wynajmu korporacyjnego. Apartament wynajmowany był za kwotę 10.000 - 12.000 miesięcznie. Na życzenie również plan inwestycyjny. Zapraszam na prezentację, by poczuć niepowtarzalny klimat, przestrzeń oraz wyjątkowy charakter tego miejsca!

Luksusowe nieruchomości cieszą się bardzo dużym zainteresowaniem. Moja kancelaria współpracuje z inwestorami, którzy chcą kupić apartamenty z segmentu premium pod długoterminowy wynajem korporacyjny. Dla moich klientów szukam nieruchomości o wysokim standardzie i w prestiżowych lokalizacjach, takich jak: Kamienna Góra i nadmorska część Orłowa w Gdyni, w Sopocie jego centralnej części oraz w Sopocie Dolnym, w bezpośrednim sąsiedztwie plaży, a w Gdańsku najbardziej pożądane są apartamenty w pasie nadmorskim, od Jelitkowa do Przymorza, w takich inwestycjach jak Tre Mare, Nadmorski Dwór, czy Neptun Park. Klienci szukają też apartamentów na Ołowiance, Starym Mieście i Wyspie Spichrzów, na Garnizonie i w starej Oliwie. Zapraszam do współpracy.

LBC LASOTA BUSINESS CONSULTING

LASOTA BUSINESS CONSULTING REAL ESTATES

Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/13 (TRITUM BUSINESS PARK), tel. 793 730 792, www.lbconsulting.pl, info@lbconsulting.pl



Nieruchomość w ofercie kancelarii Lasota Business Consulting (pakiet LBC *Exclusive*) - więcej informacji pod numerem 793 730 792

Z WIDOKIEM NA ZATOKĘ

PROJEKT: MAGDALENA SZWEDOWSKA - MASZ DESIGN **/ FOTO:** ADAM BURDYŁO

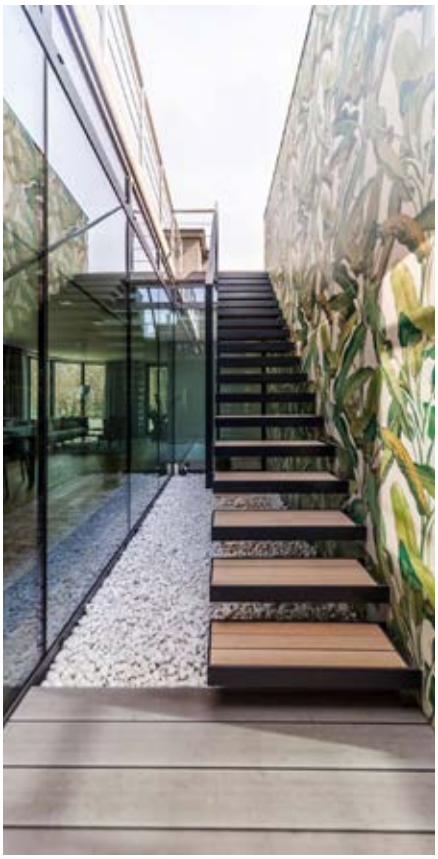
Dwie sypialnie z łazienkami, pokój dziecięcy, biuro, ogólnodostępna łazienka oraz salon z aneksem kuchennym – apartament o powierzchni 180 m2 znajduje się w kamienicy Baltiq Plaza w Gdyni, a jego niebagatelnym atutem jest spektakularny widok na Zatokę Gdańską rozpościerający się z ogromnych, wysokich okien.

W strefie dziennej ogromną rolę odgrywa patio prowadzące na taras. Stanowi ono główną dekorację, zastosowane kafle ze spieku kwarcowego z roślinnym wzorem wprowadzają do wnętrza kolor i stanowią pewnego rodzaju sztukę. Pełni ono również istotną funkcję, bowiem oddziela ono strefę dzienną od prywatnej.

Z racji tego, że właścicielka jest osobą gotującą, architekci postawili na dużą kuchnię. We wnęce znajduje się wysoka zabudowa. Na wyspie natomiast jest zlew, zmywarka i płyta o wymiarze 80 cm. Nad wyspą znajduje się również potężny okap, który przy takiej stylistyce mieszkania jest niewątpliwie ozdobą. Aby wprowadzić kontrasty wysoka zabudowa jest jasna, dopasowana do ścian, natomiast wyspa jest grafitowa, wykończona szczotkowanym blatem z konglomeratu kwarcytowego. Kontynuacją całej zabudowy jest stół jadalniany z krzesłami – dopasowane kolorystycznie do wyspy.

Ze strefy jadalnianej przechodzimy do strefy wypoczynkowej, a w niej trzymetrowa sofa, dwa ozdobne foteliki, stoliki kawowe i cała strefa medialna z wyśmienitym nagłośnieniem. W tym mieszkaniu niewątpliwym atutem jest jego wysokość - 3m. W strefie dziennej ten atut wykorzystano do rozprowadzenia instalacji rekuperacji i oświetlenia.

Apartament znajduje się w bardzo atrakcyjnej lokalizacji i posiada przepiękny widok na zatokę, doświetlony jest potężnymi oknami. Jego piękno podkreślone zostało przez meble i oświetlenie topowych producentów i projektantów. Aż chce się mieszkać...



Łóżko w głównej sypialni: Catellan Italia, Lukas **/ Stoliki kawowe:** Cattelan Italia, Billy **/ Krzesła:** Kristalia, LP **/ Stół:** Kristalia, Nori Alucompact **/ Lampa wisząca nad stołem:** Vibia, Skan **/ Lampa podłogowa:** Flos, Ktribe F2 **/ Pufa przedpokój:** BoConcept, Rico **/ Obraz:** BoConcept **/ Biurko:** Woodman, Sonnenblick **/ Krzesło przy biurku:** Moma Studio, Annandale Light Grey **/ Tkaniny:** Kamena Dekor **/ Sofa:** Moma Studio, Innovation Splitback

BoConcept®

LUKSUS W OGRODZIE

Wyobraź sobie wspaniałe towarzystwo, kieliszek ulubionego wina, komfortową sofę z widokiem i ciepłe słońce. To składniki idealnego letniego wypoczynku, którymi możesz się cieszyć nie tylko podczas pobytu w luksusowym hotelu. Przekształć swój taras, balkon lub ogród w prywatną oazę relaksu i ciesz się nią przez całe lato. BoConcept przedstawia nową kolekcję ogrodową Rome, w skład której wchodzi modułowa sofa i stolik kawowy.

W miarę jak spędzanie czasu na świeżym powietrzu staje się coraz bardziej popularne, granica pomiędzy domowymi wnętrzami, a ogrodowymi przestrzeniami coraz bardziej się zaciera. BoConcept we współpracy z projektantem Henrikiem Pedersenem odpowiadają potrzebom dzisiejszego klienta produktem, który łączy w sobie luksusową elegancję, zmysłowość domowego wnętrza i charakterystyczny minimalizm marki.

Koncept sofy Rome opiera się na trzech modułach: 1-osobowe siedzisko, narożnik z podłokietnikiem oraz moduł ze zintegrowanym stolikiem. Wszystkie trzy moduły można łączyć lub postawić osobno. Dzięki temu klient otrzymuje swobodę konfiguracji sofy pod kątem wielkości i kształtu, stosownie do jego potrzeb.

Duże komfortowe poduchy zapewniają niesamowitą wygodę. Pokrowce wykonane zostały z wysokiej jakości tkaniny odpornej na różne warunki atmosferyczne. Poduchy oparciowe zabezpieczone są przed ześlizgiwaniem się rzepami, a siedziskowe antypoślizgową podszewką. Wszystkie tkaniny uzyskały ocenę 9/10 odporności przed promieniowaniem UV, deszczem i utratą koloru.

W skład kolekcji Rome wchodzi również stolik kawowy, którego nogi i rama pokryte zostały pasującą do sofy proszkową powłoką. Dostępny jest w dwóch różnych rozmiarach, które pozwalają na wsunięcie mniejszego stolika pod większy lub korzystanie z nich osobno.

KATARZYNA JĘDRUSZCZAK
BoConcept Gdynia

Kiedy tylko pogoda na to pozwoli, nic nie potrafi przebić relaksu na świeżym powietrzu. Ciepłe i coraz dłuższe wieczory sprzyjają odpoczynkowi na zewnątrz. Ogrody, tarasy, loggie i często stanowią przedłużenie wnętrz, dlatego też BoConcept płynnie przenosi wystrój wnętrza na świeże powietrze. Idealnym tego przykładem były dwie poprzednie, świetnie przyjęte kolekcje mebli ogrodowych – Adelaide i Elba. Podobnie jest z kolekcją Rome zaprojektowaną przez słynnego Henrika Pedersena.

Do 22 kwietna 2018 r. meble ogrodowe dostępne w salonach BoConcept objęte są promocją wiosenną - 15% rabat na wszystkie modele. To doskonała okazja, aby jeszcze przed rozpoczęciem sezonu zamówić meble ogrodowe i cieszyć się nimi w ciepłe dni. W naszym salonie trwa także wyprzedaż mebli z ekspozycji, rabaty sięgają nawet 50 procent. Zapraszamy serdecznie po najlepszy, skandynawski design.

Takie otwarte zakończenie sofy to nie tylko interesujący element designu, ale także funkcjonalny schowek, dekoracja lub po prostu miejsce na kubek z kawą.

Klasyczny design i stylowa, wytrzymała szklana powierzchnia zapewnią praktyczną funkcjonalność.

Minimalistyczny design i wysokiej jakości materiały odporne na różne warunki atmosferyczne zapewnią długie lata użytkowania.

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

OSTATNIA SZANSA
na dwupoziomowy apartament w CENTRUM Gdyni
www.bmc.gda.pl
bmc
Budujemy Twoje Marzenia
CENTRUM

OUTDOOR
RELAKS W DOBRYM STYLU

Nadchodzące wielkimi krokami lato to ulubiona pora roku miłośników relaksu w zaciszu przydomowego tarasu i ogrodu. To ostatni moment, żeby odkurzyć zeszłoroczne meble, albo poszukać czegoś nowego. W tym sezonie stawiamy na komfort i nowoczesność.

▲ ADELAIDE

Kolekcja ogrodowa Adelaide znosi granicę pomiędzy meblami do użytku wewnątrz i na zewnątrz. Piękny kontrast między wysokociśnieniowym białym laminatem a ciepłym eukaliptusem nadaje tej serii prawdziwej oryginalności. Kolekcja Adelaide sprawi, że w swoim ogrodzie lub na tarasie poczujesz się jak we własnym domu.

BoConcept
Gdynia, Legionów 112
www.boconceptgdynia.pl

▲ ROME

Z nową modułową sofą ogrodową Rome, Twój taras, balkon lub ogród przemieni się w luksusową strefę relaksu. Rome zapewni komfort i elegancję w każdej ogrodowej przestrzeni. Zbuduj własną sofę, dzięki trzem różnym modułom: moduł 1-osobowy, narożnik z podłokietnikiem i moduł ze zintegrowanym stolikiem.

BoConcept
Gdynia, Legionów 112
www.boconceptgdynia.pl

HAMAK HÄSTENS ▲

100% bawełny w specjalnej promocyjnej cenie. W takim hamaku można się zabujać.

HÄSTENS
Sopot, Al. Niepodległości 940
www.lozkahastens.pl

ELBA ▲

Z kolekcją Elba stworzysz swój wymarzony kącik do wypicia porannej kawy lub po prostu do relaksu. Seria mebli ogrodowych Elba przeznaczona jest dla osób kochających miejski styl życia. Dzięki wysokiej jakości materiałów, z których wykonane zostały stoły, krzesła i fotele, pielęgnacja mebli z serii Elba jest wyjątkowo łatwa i niemal bezkosztowa.

BoConcept
Gdynia, Legionów 112
www.boconceptgdynia.pl

▲ SPA SOFTUB

Softub to kwintesencja wzornictwa, stylu i najwyższej jakości. To najbardziej przenośne spa na świecie, nie ma ograniczeń co do tego, gdzie można je zainstalować. Miękkie, ale jędrne wnętrze pianki Polybond zapewnia optymalny komfort i wsparcie w każdej pozycji i sprawia, że Softub jest tak wygodny jak skórzana sofa. Leathertex – materiał zewnętrzny, może wytrzymać każdą pogodę.

TARAS FACTORY KONTRAKTOR
Gdynia, al. Zwycięstwa 240/1
www.tarasfactory.pl

▲ GRAVITY

Podwieszana sofa włoskiej marki Roberti jest intymną przestrzenią w formie lekkiej huśtawki, która daję uczucie całkowitego relaksu. Spełnia ona jednocześnie funkcję komfortowej sofy, która może być świadomie używana przez dwie osoby. Wykonana jest ze stali nierdzewnej w kolorze CHAMPAGNE. Wszystkie materiały obiciowe przystosowane są do użytku zewnętrznego i odporne na promieniowanie UV.

TARAS FACTORY KONTRAKTOR
Gdynia, al. Zwycięstwa 240/1
www.tarasfactory.pl

▲ YORK ISLAND

Sofa outdoorowa włoskiej marki Villevenete. Model York Island wykonana z litego drewna iroko z systemem drenażu wody oraz siedziskami z tkaniny ochronnej, nieprzemakalnej.

FORMA COLLECTION
Gdynia, Al. Zwycięstwa 239
www.studioforma.com.pl

STÓŁ MAISON ▲

Piękny stół dębowy z ręcznie układanym blatem, lakierowany zabezpieczony przed wilgocią. Stół dostępny w dowolnym wybarwieniu i rozmiarze również rozkładany.

MARINA MAISON
Gdańsk, ul. Grunwaldzka 211
www.marina-maison.pl

FESTIWAL DESIGNU

Dwa dni pełne inspirujących wydarzeń poświęconych designowi, spotkania z architektami, warsztaty, prezentacje najnowszych kolekcji i cenowe promocje – tak w skrócie można podsumować Festiwal Designu Yellow Weekend zorganizowany z okazji pierwszych urodzin Galerii Wnętrz City Meble.

Fot. Krzysztof Nowosielski

Wykład prof. Tsutomu Nozaki

Gościem honorowym festiwalu był japoński architekt, prof. Tsutomu Nozaki. Opowiedział o wpływie architektury europejskiej na powojenną architekturę Japonii, przedstawił też najważniejszych twórców japońskiej architektury i designu.

- Wśród japońskiej architektury znaleźć można proste, minimalistyczne budowle, czy pełne przepychu pałace. Symetryczne świątynie buddyjskie i asymetryczne ogrody. Każda historyczna epoka wywarła określony wpływ na styl architektury **– mówi prof. Tsutomu Nozaki.**

Niewątpliwe jednak niezmienny jest fakt, że Japończycy tworzą budowle zgodnie z duchem natury. Czują się jej integralną częścią, więc ich architektura od wieków wzorowana była na tym, co spotkać można w naturze. Japońska architektura od wieków chwalona jest za wyjątkową wytrzymałość, co na tak aktywnym sejsmicznie terenie, jest wielkim skarbem.

Kolejną ważną, głęboko zakorzenioną w japońskiej tradycji, cechą architektury jest asymetria. Wprawdzie dziś w Japonii wiele znajdziemy budowli o typowo symetrycznych kształtach, ma to jednak związek z wpływem kultury Zachodu.

Dziś Japonia to swoista mieszanka nowoczesności i tradycji. Obok drewnianych, zdobionych świątyń sprzed kilku wieków, stoją oszklone drapacze chmur – jedne z najnowocześniejszych na świecie. Współczesna Japonia to także eklektyzm, który charakteryzuje się swobodą w mieszaniu stylów oraz metabolizm, czyli konstruowanie tylko zasadniczego układu architektonicznego, z możliwościami zmiany i dobudowywania.

Podczas festiwalu Yellow Weekend rozstrzygnięto też drugą edycję ogólnopolskiego konkursu dla projektantów, organizowanego przez gdańską Galerię Wnętrz City Meble. Zadaniem tegorocznej edycji było zaprojektowanie inspirującego produktu z drewna. Zwyciężyła Wioletta Mikołajczak pracą „Cukiernica-O-Sugar Bowl". Nagrodą za pierwsze miejsce jest wyjazd na prestiżowe, międzynarodowe targi mebli i designu w Mediolanie – Salone del Mobile Milano 2018. Ponadto, zwycięski projekt zostanie wyprodukowany przez współorganizatora konkursu, firmę TRE i włączony do kolekcji marki.

Drugi dzień festiwalu upłynął pod znakiem kreatywnych warsztatów i konsultacji z architektami wnętrz. Na gości czekały też wyjątkowe promocje i specjalne oferty na meble i inne elementy wyposażenia wnętrz.

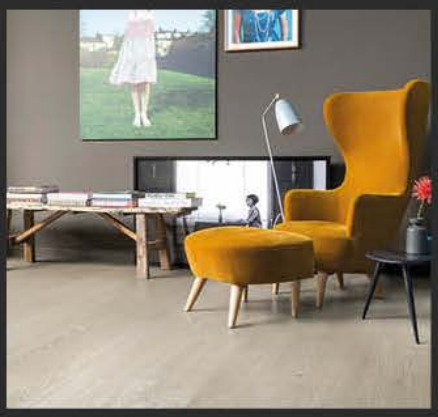
mp

Barek alkoholowy firmy Rad-Pol

Cukiernica-O-Sugar Bowl

Partnerem Yellow Weekend był salon Porsche Centrum Sopot

PODŁOGI DREWNIANE
PODŁOGI WINYLOWE
PANELE • DRZWI
TAPETY • SZTUKATERIA



GDAŃSK, al. Grunwaldzka 470
(przy hali Olivia)
tel.: 58 552 09 76 i 58 552 00 02
kom.: 600 804 747 i 728 214 616
gdansk01@ika-kolor.com.pl

RUMIA, ul. Grunwaldzka 6
(przy Lidlu)
tel.: 58 771 40 95
kom.: 608 317 699
rumia@ika-kolor.com.pl

GDAŃSK, al. Grunwaldzka 211
Galeria Wnętrz City Meble
(1 piętro przy strefie inspiracji)
tel.: 58 691 95 44
kom.: 602 460 180
gdansk02@ika-kolor.com.pl

JOANNA HORODYŃSKA I LIU JO

Stylistka Joanna Horodyńska była gościem specjalnym modowych warsztatów, które odbyły się w salonie Liu Jo w Galerii Klif w Gdyni. W kobiecym gronie panie odbyły podróż po najważniejszych trendach jakie będą obowiązywały w sezonie wiosennym. Projektanci Liu Jo od zawsze przykładali uwagę, aby podkreślić kobiece piękno. W najnowszej kolekcji postawili na odważne, bezkompromisowe stylizacje, podkreślające wyjątkowy charakter, siłę i kobiece piękno. W kolekcji na sezon wiosna-lato 2018 znajdziemy zarówno jeansowe propozycje, jak i lekkie kombinezony, skórzane kurtki, a wspólnym mianownikiem jest feria prawdziwie wiosennych barw.

mp

Fot. Karol Kacperski

CADENT

Gdynia
ul. Parkowa 6/1E
ul. Myśliwska 4U/1
ul. S. Filipkowskiego 3/U2

Tel: (58) 500 53 88
Tel: (58) 500 53 91
Tel: (58) 500 53 93

cadent@cadent.pl
cadent2@cadent.pl
cadent.cadent@wp.pl

www.cadent.pl

Doświadczona, w pełni profesjonalna kadra stomatologiczna- zdobywcy wielu prestiżowych ceryfikatów

Pełen wachlarz usług dentystycznych:

od wybielania zębów po chirurgie stomatologiczną

wysokiej jakości unit

pacjent może się zrelaksowac oglądając telewizję podczas zabiegu

AMBER LOOK TRENDS & STYLES

Gala Amber Look Trends & Styles to „creme de la creme" Międzynarodowych Targów Bursztynu, Biżuterii i Kamieni Jubilerskich AMBERIF. Swoje autorskie kolekcje „prosto spod igły" zaprezentowali uznani polscy projektanci mody i twórcy biżuterii z bursztynu oraz kamieni jubilerskich. Dyrektorem artystycznym i reżyserem gali był Michał Starost.

Tradycyjnie już najbardziej zaskoczyła kolekcja Joli Słomy i Mirka Trymbulaka. Gdyńscy projektanci zainspirowali się strojami... gdańskiej Lechii i stworzyli kolekcję nawiązującą do 35 rocznicy wywalczenia przez Lechię Pucharu Polski. Uzupełnieniem kolekcji była biżuteria autorstwa Danuty Kruczkowskiej - artystki słynącej z nowoczesnych korali z bursztynu.

Świetną kolekcję, w której przeważały kreacje wieczorowe i na oficjalne wyjścia, stworzyła Karolina Kalska, a walory stylizacji podkreślała biżuteria zaprojektowana przez Tomasza Dębowskiego i Macieja Szulimowicza z MTM Silver Studio. Magiczna wręcz okazała się kolekcja sukien ślubnych Agnieszki Światły zainspirowana Drogą Mleczną, której towarzyszyła biżuteria bursztynowa Ireneusza Glazy.

Fantastycznych pokazów było znacznie więcej. Zobaczcie najciekawsze stylizacje i projekty zaprezentowane w Gdańskim Teatrze Szekspirowskim.

mp

Fot. MTG S.A.

Kalska Fashion / MTM Silver Studio

Kalska Fashion / MTM Silver Studio

Kalska Fashion / MTM Silver Studio

Kalska Fashion / MTM Silver Studio

Kalska Fashion / MTM Silver Studio

Dorota Goldpoint / A2 Jewellery

Dorota Goldpoint / A2 Jewellery

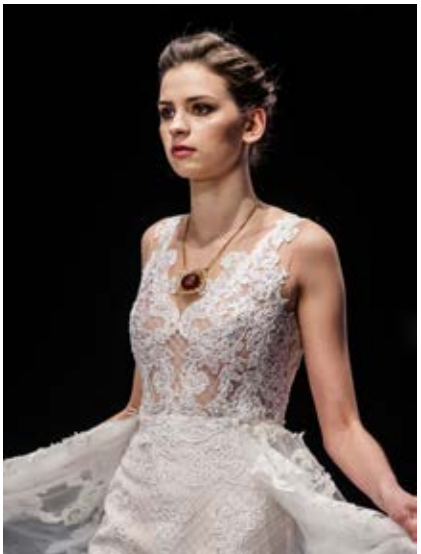
Dorota Goldpoint / A2 Jewellery

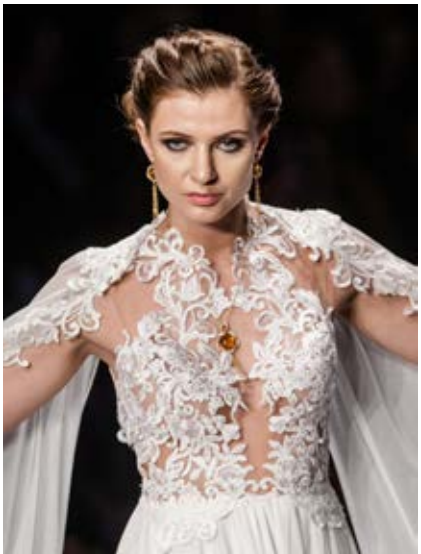
Fot. MTG S.A.

PUDU Joanna Weyna / Dorota Cenecka / Beata Miłogrodzka

Kamila Sachajko / Danka Czapnik

Agnieszka Światły / Chilli Ireneusz Glaza


Agnieszka Światły / Chilli Ireneusz Glaza


Agnieszka Światły / Chilli Ireneusz Glaza

Agnieszka Światły / Chilli Ireneusz Glaza

Fot. Krzysztof Nowosielski

Magdalena Arłukiewicz / Jolanta i Andrzej Kupniewscy

Magdalena Arłukiewicz / Jolanta i Andrzej Kupniewscy

Magdalena Arłukiewicz / Jolanta i Andrzej Kupniewscy

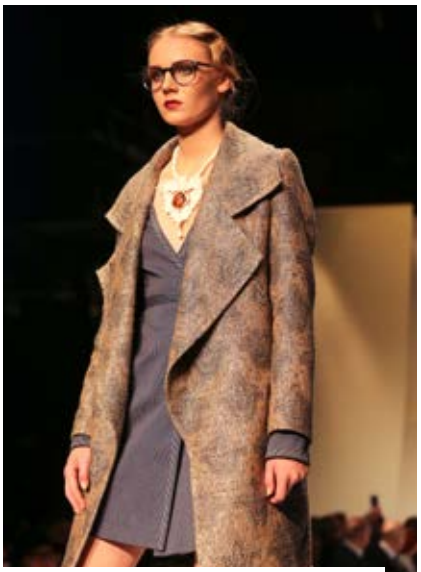
Magdalena Arłukiewicz / Jolanta i Andrzej Kupniewscy

Magdalena Arłukiewicz / Jolanta i Andrzej Kupniewscy

PHI Patryk Wojciechowski / Justyna Stasiewicz

PHI Patryk Wojciechowski / Justyna Stasiewicz

PHI Patryk Wojciechowski / Justyna Stasiewicz



PHI Patryk Wojciechowski / Justyna Stasiewicz

Fot. Krzysztof Nowosielski

Jola Słoma, Mirek Trymbulak / Danka Kruczkowska

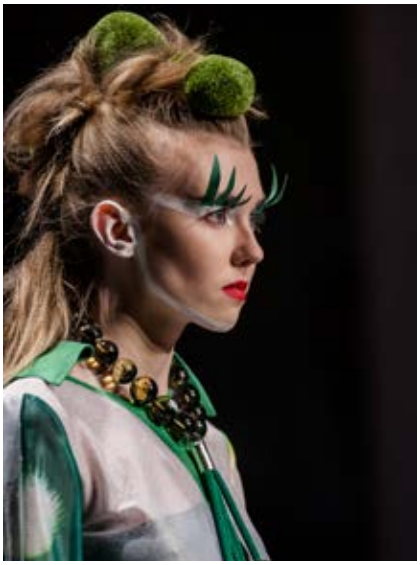
Fot. Krzysztof Nowosielski

Jola Słoma, Mirek Trymbulak / Danka Kruczkowska

Jola Słoma, Mirek Trymbulak / Danka Kruczkowska

Jola Słoma, Mirek Trymbulak / Danka Kruczkowska

Fot. MTG S.A.



Jola Słoma, Mirek Trymbulak / Danka Kruczkowska

Jola Słoma, Mirek Trymbulak / Danka Kruczkowska

Fot. Wojtek Hintzke

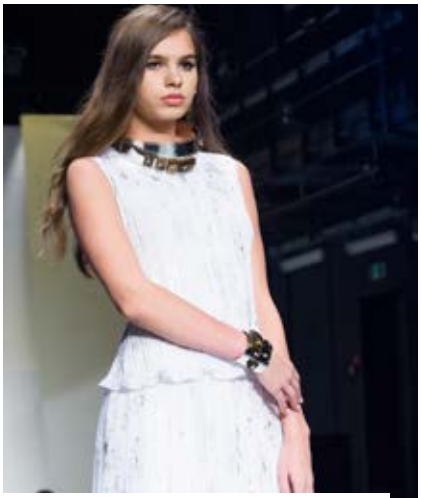
Michał Starost / Mariusz Gliwiński Ambermoda

Michał Starost / Mariusz Gliwiński Ambermoda

Michał Starost / Mariusz Gliwiński Ambermoda

Michał Starost / Mariusz Gliwiński Ambermoda

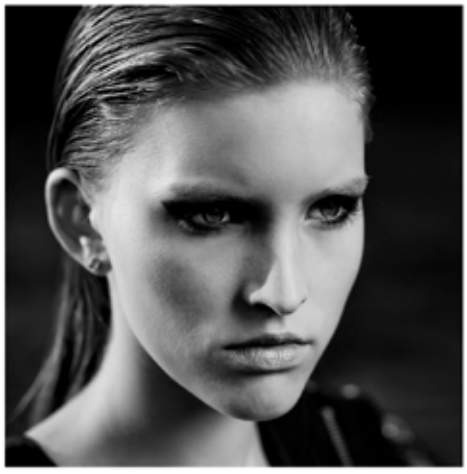
Michał Starost / Mariusz Gliwiński Ambermoda



Michał Starost / Mariusz Gliwiński Ambermoda

Michał Starost / Mariusz Gliwiński Ambermoda

studio 57



Studio 57 to KONCEPT obejmujący kompleksową produkcję fotograficznych KAMPANII REKLAMOWYCH i LOOKBOOKOWYCH

zobacz
www.studio57.eu

Anna Maria Zygmunt

PATRONUJE PRESTIŻ

MARKA WSPIERA MARKĘ

Łączenie marek o różnym doświadczeniu zawodowym oraz promocja młodych, zdolnych projektantów stawiających dopiero swoje pierwsze kroki na rynku mody to główne cele jakie stawiają przed sobą twórcy projektu Marka Wspiera Markę. Kolejna edycja imprezy odbyła się w gościnnych progach Muzeum Miasta Gdyni, a główną atrakcją imprezy były pokazy mody.

W pierwszej części swoje kolekcje dyplomowe zaprezentowały projektantki młodego pokolenia, absolwentki Szkoły Artystycznego Projektowania w Krakowie, Daria Grabowska i Anna Maria Zygmunt. Druga część imprezy należała do znanych projektantów, a na wybiegu zaprezentowano kolekcje marek: Hojnatzka, Maciej Piłat, Furelle, byCabo, Lallu Chic. Trzecia część to pokaz gwiazdy wieczoru, a była nią Natasha Pavluchenko.

mp

Fot. Krzysztof Nowosielski

Anna Maria Zygmunt

Anna Maria Zygmunt

Anna Maria Zygmunt

Daria Grabowska

Hojnatzka

Furelle i Lallu Chic

Furelle i Lallu Chic

Pilat

Pilat

byCabo

byCabo

byCabo

Natasha Pavluchenko

Natasha Pavluchenko

Natasha Pavluchenko

REVOLUTION BY PATRYK WOJCIECHOWSKI

Revolution to tytuł najnowszej kolekcji Patryka Wojciechowskiego. Nietypowa premiera kolekcji odbyła się w Centrum Sztuki Współczesnej Łaźnia w Gdańsku. Dlaczego nietypowa? Projektant zrezygnował z typowego pokazu, a gości zaprosił na bardzo ciekawy performance.

- Dzisiaj mamy okazję podejrzeć modeli i modelki przez dziurkę od klucza i zobaczyć ich jako prawdziwych ludzi. Chciałem pokazać, że moda nie musi być pompatyczna. Do przedstawienia swojej wizji nie trzeba wcale laserów, neonów i wielkich, złotych sukni. W tym pokazie postawiłem na naturalne otoczenie - powiedział Patryk Wojciechowski.

Modelki prezentowały ubrania podczas codziennych czynności, przechadzały się wśród gości, rozmawiały ze sobą, można było podpatrzeć pracę modelek podczas sesji zdjęciowej, jak i zajrzeć za kulisy sesji do królestwa fryzjerów i makijażystek.

Kolekcja Revolution charakteryzuje się stonowanymi kolorami i nowoczesnymi, miejskimi fasonami. Nie brakuje w niej oryginalnych płaszczy, szerokich bluz z kapturem, czy dzianinowych sukienek. Cechy charakterystyczne to liczne naszywki oraz widoczne szwy. Kolekcja do kupienia w butiku projektanta w sopockim Krzywym Domku.

PATRONUJE PRESTIŻ

Fot. Maurycy Śmierzchalski, Frames Studium Fotografii

Fot. Vivien Kaźmierczak, Frames Studium Fotografii

Fot. Vivien Kaźmierczak, Frames Studium Fotografii

Fot. Maurycy Śmierzchalski, Frames Studium Fotografii

Fot. Magda Korzewska, Frames Studium Fotografii

HOTEL
ELBLĄG

MAJÓWKA W KRAINIE ZALEWU WIŚLANEGO

Daj się porwać w niezwykły rejs.

PAKIET ZAWIERA:

- noclegi w pokoju Premium
- możliwość wczesnego zameldowania w miarę dostępności pokoi
- śniadania w formie bogatego bufetu z live cooking
- codzienne obiadokolacje w restauracji Dom Królów
- rejs statkiem ELWINGA na trasie Tolkmicko - Krynica Morska - Tolkmicko (8:45 - 9:30 Tolkmicko - Krynica Morska, 16:45 - 17:30 Krynica Morska - Tolkmicko)
- nielimitowany wstęp do strefy wellness: basen, jacuzzi, sauna fińska, łaźnia parowa, salka fitness
- możliwość bezpłatnego wypożyczenia rowerów (wcześniejsza rezerwacja)
- możliwość bezpłatnego wypożyczenia kijków do Nordic Walking (wcześniejsza rezerwacja)
- 15% rabatu na zabiegi z menu So Natural SPA

3-7 dni | **28.04** do **06.05** | od **410** zł /os.

www.hotelelblag.eu | 55 611 66 00

ELBLĄG – GDAŃSK

GDAŃSK – ELBLĄG

Elbląskie Biuro Atrakcji Turystycznych Ilfing zaprasza na wyjątkowy rejs statkiem wycieczkowym Elwinga.
Trasa z Elbląga przebiega rzeką Elbląg, poprzez Zalew Wiślany, Szkarpawą do Wisły Leniwki, następnie Martwą Wisłą, by na koniec osiągnąć cel rejsu – wody Motławy w Gdańsku.

Statek Elwinga, to wyjątkowej klasy oldtimer, zbudowany w Holandii ponad 90 lat temu i przygotowany do obsługi rejsów turystycznych.
Posiada dwa pokłady: dolny z barem restauracyjnym oraz górny służący jako doskonała platforma widokowa. Elwinga może swobodnie pomieścić do 110 pasażerów.

ELBLĄG – GDAŃSK lub GDAŃSK - ELBLĄG
długość trasy – około 85 km
czas trwania rejsu – około 8 godzin
przewodnik podczas rejsu
dwudaniowy posiłek w trakcie rejsu
transport powrotny autokarem

CENA BILETU

BILET NORMALNY **180 ZŁ**
BILET ULGOWY (DZIECI 3-14 LAT) **150 ZŁ**
Zniżki dla grup zorganizowanych.

W celu uzyskania informacji o kolejnych planowanych terminach – kontakt z biurem Ilfing.

19/05 Elbląg – Gdańsk
20/05 Gdańsk – Elbląg
17/06 Elbląg – Gdańsk
18/06 Gdańsk – Elbląg

ilfing

Elbląskie Biuro Atrakcji Turystycznych
Stary Rynek 54-59, 82-300 Elbląg
biuro@ilfing.pl, tel.: 55 611 66 99
www.ilfing.pl

HIGH FASHION W KLIFIE

Światowe marki, niedostępne dotąd w Trójmieście. Nowości wprost ze światowych wybiegów. Dla kobiet ceniących indywidualny styl, lubiących się wyróżniać w szarzyźnie polskich ulic. W Galerii Klif w Gdyni otwarto Bestbrandshop, multibrandowy salon z takimi markami, jak Casadei, Ava Adore, Forte Couture, La Reveche, Alexandre Vauthier Paris, LoveShackFancy, Kenzo, Les Hommes, czy For Love and Lemons.

W Bestbrandshop są dostępne ubrania światowych projektantów z segmentu tzw. High Fashion. Casadei to prawdziwa legenda świata mody, włoska marka produkująca od lat obuwie i dodatki. W butach Casadei na co dzień i na czerwonych dywanach błyszczą, m.in. Beyonce, Jennifer Lopez, Jessica Alba, Eva Mendes, Jessica Biel, Lucy Liu, Anne Hathaway, Christina Ricci czy Penelope Cruz, a więc kobiety znane z nienagannego stylu i wyczucia mody.

Nowością w ofercie jest marka La Reveche - to ręcznie wykonywane stroje kąpielowe we włoskiej Sardynii , oryginalne elementy są realizowane z najlepszych włoskich tkanin. Alexandre Vauthier Paris to z kolei jedna z najbardziej rozpoznawalnych marek modowych na świecie, założona przez byłego szefa designu kolekcji Couture marki Jean-Paul Gaultier. W ubraniach Alexandre Vauthier Paris chodzą największe gwiazdy, w tym Beyonce, Madonna oraz Rihanna. mp

Fot. Krzysztof Nowosielski

BESTBRANDSSHOP

BESTBRANDSSHOP

BESTBRANDS
GDYNIA

TRÓJMIEJSCA
FILIP BOBEK

AUTORKA: JUSTYNA MICHALKIEWICZ - WALOSZEK

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 śniadanie czy spacer z rodziną. 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 najlepiej lubi zjeść opowiada aktor Filip Bobek.

Urodziłem się **w Gdańsku**, niedaleko **Opery Bałtyckiej**. Wszystkie rejony, które uwielbiam znajdują się **pomiędzy Wrzeszczem a Starą Oliwą**. Dużo wspomnień mam związanych z rzeką Strzyżą... Lubię te miejsca, które nie są popularne turystycznie, gdzie bez problemu można się schować w tłumie i wypić kawę z przyjaciółmi. Taka jest właśnie **Stara Oliwa**... Pełna wąskich uliczek, w których można się zaszyć. Pamiętam **ul. Kwietną,** o której kiedyś było słuchowisko radiowe. Gdy biegam to zawsze po Starej Oliwie. Gdy jeżdżę na rowerze z przyjaciółmi, wybieramy Oliwę. Oliwę kochałem, kocham i będę kochać przez całe życie.

Chodziłem do **Szkoły Podstawowej nr 66** w Gdańsku, a następnie **do XIX Liceum Ogólnokształcącego im. Mariana Mokwy w Gdańsku.** Pamiętam, że zamiast tramwaju do szkoły, czasami zdarzało mi się wybrać tramwaj nad morze, przez co byłem zagrożony powtarzaniem klasy (śmiech).

Od mojego domu rodzinnego **do lasu** miałem pięć minut na piechotę. Chodziliśmy na spacery z rodzicami do miejsca, gdzie aktualnie przejeżdża kolej metropolitalna. Zimą lubiłem zjeżdżać tam na sankach. Jako mały brzdąc w podstawówce, często zwiedziałem koszary, na terenie dzisiejszego **Garnizonu Kultury**. To dziwne, że teraz wszystko wygląda inaczej. **Stary Maneż** to piękne miejsce, chociaż zupełnie inne od tego, które pamiętam.

Muszę się przyznać, że nie znam dobrze kulinarnej mapy Trójmiasta. Gdy tu wracam, najlepszą kuchnię zawsze serwuje moja mama. To kuchnia prawdziwa, od serca, jaką sobie tylko wymarzę. Uwielbiam ją, nawet gdy bilans kaloryczny się nie zgadza (śmiech). Gdy wracam do Trójmiasta, mam ten przywilej, że nie muszę robić zakupów. Pamiętam, że kiedyś chodziliśmy z mamą na **Targowisko Miejskie w Gdańsku – Wrzeszczu**. Ono chyba cały czas tam jest... Wiele się natomiast zmieniło na Zaspie, kiedyś można było kupić świeże warzywa na **pasie startowym** przy alei Jana Pawła II.

Gdy odwiedzam centrum Gdańska, lubię zjeść w restauracji **Dancing Anchor** na Wyspie Spichrzów. Na ulicy Szerokiej znajduje się włoska restauracja **La Cucina Ristorante**, którą bardzo lubię. Za owocami morza nie przepadam. Podobnie z sushi. Te ostatnie zjem, ale w wersji „udziwnionej", np. z grillowaną rybą albo... z mięsem. Lubię natomiast zjeść dorsza lub łososia, ale koniecznie muszą być wędzone na ciepło. Mam swoje tajemnicze miejsca w Trójmieście, gdzie można dostać świeżą rybkę. Kiedyś lubiłem odwiedzać kultowy **Bar Przystań**. Dawno tam nie byłem, ciekawe czy coś się zmieniło...

Jeżeli lody to tylko **w lodziarni Bajadera**. Pamiętam te gigantyczne kolejki przed świętami i... najlepsze paszteciki, jakie kiedykolwiek jadłem. Bajadera to kultowe miejsce. I chyba nie tylko dla mnie. Zawsze dziwi mnie, gdy ktoś z Warszawy mówi, że o nim słyszał...

Moje wspomnienia z Trójmiastem to również teatr. Przez wiele lat byłem związany z **Pałacem Młodzieży,** gdzie uczestniczyłem w zajęciach teatralnych. Później przeniosłem się do **Wybrzeżaka**, aby ostatecznie stanąć na deskach **Teatru Wybrzeże**. Dumny byłem, bo statystowałem wówczas w „Hamlecie" u boku Mirosława Baki. To niesamowite, że dzisiaj gramy razem w spektaklu „Selfie.com.pl". Moje dzieciństwo to również **Kino Neptun przy ul. Długiej**. Razem z kolegami z liceum robiliśmy tam pokaz przed premierą „Pocahontas". To były piękne czasy...

Fot. Materiały promocyjne TVN (serial Singielka)

FILIP BOBEK

aktor teatralny, serialowy i filmowy. Urodził się 9 października 1980 roku w Gdańsku. W 2005 r. ukończył studia w warszawskiej Państwowej Wyższej Szkole Teatralnej. Grał m.in. w serialach „Kryminalni", „Magda M", „Na Wspólnej", ale przełomem w jego karierze okazała się rola Marka Dobrzańskiego w serialu "BrzydUla" oraz rola Artura Sagowskiego w serialu "Prosto w serce". Grał również w serialach "Singielka" oraz "Przyjaciółki". Na dużym ekranie wcielił się m.in. w postać Władysława Frasyniuka w znakomitym filmie „80 milionów". Grał także w „Sali samobójców" i „Wkręceni 2". Grał na deskach Teatru Wybrzeże, Teatru Wielkiego, Teatru Polskiego w Poznaniu i Teatru WojArt. W 2010 roku zdobył Telekamerę 2010 w kategorii aktor.

MAGIEL TOWARZYSKI

ZJEDZ I WYPIJ

Zapraszamy na warsztaty kulinarne dla najmłodszych!

Podziękowania dla przedszkola KIDS!Only Gdynia Apartamenty na Polanie

Gdynia | ul. Strzelców 1 | tel. 58 526 46 71 | magiel.manager@gmail.com

ULICA ŚW. DUCHA ODZYSKUJE ŚWIETNOŚĆ

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

Ta jedna z czterech głównych ulic wyznaczających niegdyś dzielnicę Mariacką zwana jest potocznie „Ulicą Sławnych Ludzi". To właśnie tutaj swoje mieszkania mieli znani i podziwiani gdańszczanie, których sukcesy znane były na całym świecie. Przez lata ulica Św. Ducha w Gdańsku, bo o niej mowa, niszczała i popadała w zapomnienie. Blask historycznej ulicy postanowili przywrócić najpierw prywatni inwestorzy, właściciele grupy deweloperskiej Intuo, a później władze Gdańska, które przeprowadziły remont ulicy.

Cofnijmy się trochę w czasie. Jest lato 2013 roku. Wojciech Jaworski, trójmiejski przedsiębiorca, właściciel firmy Jaworscy Development, przechodzi obok zrujnowanych fundamentów przy ul. Św. Ducha w Gdańsku. Historyczne serce Gdańska, wokół architektoniczne perełki, kamienice, których ściany strzegą wielu tajemnic znamienitych rodów. W środku tego wszystkiego dziura wstydu.

- Pamiętam, że wtedy bardzo spieszyłem się na spotkanie. Zaintrygowany miejscem przystanąłem i obserwowałem okolicę. Od razu dostrzegłem jej potencjał inwestycyjny, a im mocniej o tym myślałem, tym bardziej zacząłem czuć klimat tego miejsca i jego piękną historię. Natychmiast przyprowadziłem tutaj mojego wspólnika **– opowiada Wojciech Jaworski, prezes Jaworscy Development i współwłaściciel Grupy Deweloperskiej Intuo.**

WSPÓŁPRACA Z KONSERWATOREM ZABYTKÓW

Wspólnicy uchwycili ogromny potencjał tego miejsca i tak powstał projekt kamienic na wzór tych istniejących w okresie przedwojennym. Ich odwzorowanie zostało poprzedzone żmudną i wymagającą pracą polegającą na poszukiwaniu dawnych zdjęć oraz informacji na temat tych nieruchomości. Przy współpracy z konserwatorem zabytków została oceniona wartość pochodzących z XVI wieku murów zastanych na terenie inwestycji. Te z nich, które udało się zachować w dobrym stanie, znalazły się w piwnicach i stanowią oryginalną ozdobę dla gości odwiedzających usytuowane tam lokale usługowe.

DOTKNIJ HISTORII

W efekcie starań Wojciecha Jaworskiego i Piotra Lelenia, przy ul. Św. Ducha, w miejscu zburzonych w marcu 1945 roku budynków, powstało 6 kamie-

nic, w których znalazło się 55 apartamentów. Jedna z kamienic przeznaczona została na funkcje hotelowe. Dwie z nich odtwarzają historyczny wygląd stojących tu niegdyś budynków, a pozostałe są stylizowane na historyczne. Wygląd historycznych kamienic odtworzony został na podstawie materiałów archiwum tzw. policji budowlanej, która działała w Gdańsku do końca II wojny światowej.

- W tym miejscu można nie tylko poczuć, ale i dotknąć historii. W ofercie mamy dostępne jeszcze trzy atrakcyjne mieszkania o powierzchni 40 m2. Są to lokale dwupokojowe, jeden z nich ma piękny taras. Mieszkania mają duże okna, są bardzo słoneczne. Do sprzedaży lub na wynajem jest również lokal usługowy o powierzchni 160 m2. Lokal ma dwa poziomy, parter i piwnicę, przystosowany jest do usług gastronomicznych, ale równie dobrze może być przeznaczony na działalność handlową, czy na galerię. Miejsce to zaczyna tętnić życiem, a powstające tutaj lokale gastronomiczne i inne miejsca kulturotwórcze tworzą atrakcyjny klimat i powodują, że ulica Św. Ducha staje się coraz modniejsza wśród mieszkańców i turystów **– mówi Wojciech Jaworski.**

REWITALIZACJA ULICY

Inwestorzy z Grupy Deweloperskiej Intuo mieli nosa. Ulica Św. Ducha zaczęła odzyskiwać dawny blask. Na rewitalizację zasłużonej ulicy zdecydowało się także miasto Gdańsk. W efekcie na odcinku 292 metrów od ul. Złotników do ul. Bosmańskiej pojawiła się nawiązująca do historycznego wyglądu płomieniowana kostka kamienna, a także odzyskany spod warstwy asfaltu bruk. Jezdnia została zrównana z poziomem chodnika. Pojawiły się także bardzo ładne elementy małej architektury, takie jak: stojaki dla rowerów, kosze, ławki, oświetlenie, słupki wygradzające oraz drzewa.

Przebudowa św. Ducha jest elementem szerszego programu rewaloryzacji ulic i ożywiania Starego i Głównego Miasta. Celem jest stworzenie siatki reprezentacyjnych miejsc, które przyciągną potencjalnych najemców lokali gastronomicznych i rozrywkowych. Program został już zrealizowany m.in. na ul. Stągiewnej, Straganiarskiej oraz Grobli IV.

SŁYNNI MIESZKAŃCY

Św. Ducha to ważna z punktu widzenia historycznego ulica. Najstarsze wzmianki o ulicy pochodzą z roku 1336. Nazwa wiąże się prawdopodobnie ze szpitalem Św. Ducha, który w roku 1357 został przeniesiony w pobliże Bramy Zamkowej. Na obu końcach ulicy posadowione były bramy, które ze względów bezpieczeństwa, jeszcze na początku XIX wieku były zamykane, a godziny ich otwarcia i zamknięcia oznajmiał dzwon znajdujący się na Wieży Więziennej.

To właśnie na tej wyjątkowej ulicy mieszkali gdańscy ludzie kultury, sztuki, architektury i filozofii. W kamienicy pod nr 47 22 lutego 1788 roku na świat przyszedł Artur Schopenhauer, przyszły wielki filozof i myśliciel. Narożny dom przy ulicy Św. Ducha 107 był niegdyś własnością słynnego gdańskiego budowniczego Hansa Strakowskiego. Był on twórcą między innymi Bramy Nizinnej i Żuławskiej.

ULICA ARTYSTÓW

Tutaj swój dom miał twórca zegara astronomicznego, Hans Duringer oraz grafik Daniel Chodowiecki. Tu tworzył pierwsze dzieła wielki rzeźbiarz europejskiego baroku Andrzej Schluter. W domu pod numerem 19 mieszkał aż do śmierci słynny żeglarz, Paweł Beneke. To dzięki jego staraniom największe dzieło Memlinga „Sąd Ostateczny" trafiło do Gdańska.

Obecnie miejsce to nadal cieszy się sławą ulicy artystów. Nie przez przypadek podczas corocznego Jarmarku Dominikańskiego właśnie tu Świętego Ducha rozstawiane są kramy artystów ręcznych, rzeźbiarzy, ludzi sztuki i grafiki. Po dziś dzień ulica ta cieszy się wyjątkową sławą wśród turystów i mieszkańców.

ZE ŚRÓDMIEŚCIA DO OLIWY

Św. Ducha nie jest jedyną, kameralną inwestycją Grupy Deweloperskiej Intuo. Podobny charakter ma również inwestycja Stara Oliwa. Przy ul. Jacka Rybińskiego powstaje kamienica wpisująca się w historyczną zabudowę Starej Oliwy. Znajdą się w niej apartamenty o powierzchni od 23 m2 do 115 m2, a z okien rozpościerał się będzie widok na Park Oliwski i Pałac Opatów. W kamienicy znajdzie się także atrakcyjny, dwupoziomowy lokal usługowy (parter i piwnica) o powierzchni 247 m2, który można również podzielić na dwa niezależne lokale.

- To idealne miejsce na lokal gastronomiczny. Stara Oliwa to dziś jedna z najbardziej prestiżowych dzielnic Gdańska, położona w tak zwanej „strefie prestiżu". Ulica Jacka Rybińskiego stała się ostatnio bardzo modna, tętni tutaj życie towarzyskie, powstało mnóstwo ciekawych restauracji i kawiarni. Lokal usługowy w inwestycji Stara Oliwa z pewnością daje możliwości poszerzenia oferty gastronomicznej w tej części miasta **– mówi Piotr Leleń, współwłaściciel Grupy Deweloperskiej Intuo.**

OGRODY DIANY
W OTOCZENIU NATURY I SZTUKI

Solidne wykonanie z dobrych materiałów oraz terminowość realizacji - to zalety osiedla Ogrody Diany w Gdańsku Osowej. Obecnie w sprzedaży są mieszkania w powstającym budynku Junony 25. Jego charakterystyczna elewacja i wnętrze ozdobione obrazami młodych malarzy to ukłon inwestora w stronę sztuki.

Od kilku lat RAI Przedsiębiorstwo Budowlane realizuje etapami osiedle Ogrody Diany w Osowej. W jego ramach powstają pięciokondygnacyjne budynki o ciekawej architekturze. W aktualnie powstającym, nowoczesnym i funkcjonalnym budynku Junony 25 znajdzie się 35 mieszkań – od jedno- do czteropokojowych, o wysokim standardzie wykończeń deweloperskich. Cichobieżna winda będzie przystosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych. Pod budynkiem znajduje się hala garażowa oraz 35 praktycznych komórek lokatorskich. Deweloper zadbał też o wysoką jakość części wspólnych.

- Elegancki wystrój klatek schodowych zapewniają obrazy młodych twórców, które zostały przez nas specjalnie dobrane do klimatu wnętrza. Z kolei geometryczne wzory na elewacji to ukłon w stronę twórczości holenderskiego malarza Pieta Mondriana - **mówi Iwona Rynkiewicz, współwłaścicielka firmy RAI PB.**

Deweloper znany jest też ze swojej terminowości, o co dzisiaj wcale nie jest łatwo. Co więcej, jak pokazują przykłady poprzednich budynków, potrafi wyprzedzić deklarowany wcześniej termin realizacji. Budynek Junony 25 będzie gotowy w maju 2019 roku i stanie się kolejnym elementem wielofunkcyjnego osiedla, w pobliżu którego znajdują się centrum handlowe, siłownia, przedszkola i żłobki, restauracje oraz rozbudowany skatepark i plac zabaw.

Jak sama nazwa wskazuje, Ogrody Diany to osiedle otoczone zielenią, pełne kwiatów i drzew. Na jego terenie znajduje się ciekawie zaaranżowana zieleń z elementami małej architektury, gdzie można się zrelaksować i odpocząć. Te wszystkie elementy pokazują, jak dużą wagę deweloper przykłada do sztuki budowania. To hasło przyświeca firmie RAI przy realizacji każdej inwestycji.

WAKACJE NAD JEZIOREM
NATURALNIE NA MAZURACH

Najlepszy hotel spośród cztero- i pięciogwiazdkowych obiektów w Polsce położonych nad jeziorem **BEST HOTEL AWARD**.

- Doskonała baza sportowo-rekreacyjna
- Bogaty program animacji dla dzieci i dorosłych
- Kuchnia z licznymi nagrodami
- Proekologiczna filozofia

+48 89 642 70 00, anders@hotelanders.pl
www.hotelanders.pl

GRUPA ANDERS
HOTELE I TURYSTYKA

POLISH PRESTIGE HOTELS

HOTEL PRZYJAZNY RODZINIE
Family Friendly Hotel

HOTEL ANDERS
★ ★ ★ ★
STARE JABŁONKI

SOPOT CENTRUM

NOWY DEPTAK SOPOTU

Jeżeli marzyłeś o miejscu, w którym możesz pracować, obcować z kulturą, zadbać o formę fizyczną i przy okazji dobrze zjeść – nie musisz daleko szukać. Sopot Centrum, chociaż formalnie i wizualnie wciąż jest galerią handlową, w kuluarach mówi się, że to przede wszystkim miejsce spotkań - towarzyskich, biznesowych i kulturalnych.

Sopot Centrum to nowoczesny kompleks handlowy, znajdujący się tuż przy peronie SKM, w samym centrum Sopotu. Według statystyk, prowadzonych przez zarządcę obiektu, każdego dnia przez Sopot Centrum przemieszcza się około 20 tys. ludzi. To bardzo dużo, zwłaszcza jeżeli weźmiemy pod uwagę, że w Sopocie mieszka około 37 tys. osób. Można więc śmiało powiedzieć, że wewnątrz Sopot Centrum skupia się energia całego miasta.

ZRÓŻNICOWANA KUCHNIA, Z RÓŻNYCH STRON ŚWIATA

Oferta gastronomiczna Sopot Centrum zasługuje na wyjątkową uwagę, bowiem na niej został zbudowany klimat tego miejsca. Kawiarnie, cukiernie i restauracje wyselekcjonowano w taki sposób, aby sprostać gustom wymagających klientów. Znajdziemy zarówno kuchnię autorską, jak i dobre lokale sieciowe.

- W większości centrów handlowych tworzone są tzw. food courty, gdzie sieciowe restauracje serwują niskiej jakości jedzenie. My postawiliśmy na stworzenie nowego deptaka, którego klimat budują autorskie restauracje i kawiarnie, serwujące dania wysokiej jakości. Możemy się pochwalić, że jedyna żydowska restauracja w Trójmieście znajduje się właśnie w Sopot Centrum. Mamy również włoskie delikatesy, restauracje serwujące potrawy organiczne, japońskie sushi, włoską pizzę oraz

francuską cukiernię. Jest w czym wybierać – mówi Krzysztof Król, rzecznik prasowy Sopot Centrum.

MIEJSCE IDEALNE DO PRACY

Smaczne jedzenie i dobra kawa to jednak nie wszystko. Sopot Centrum stwarza idealne warunki do pracy. Do dyspozycji biznesowej oddanych zostało 1500 mkw. powierzchni. Większość jest już zajęta lub zarezerwowana, ale zostało jeszcze kilka lokali do wynajęcia.

Obiekt jest doskonale skomunikowany. Zaledwie kilkaset metrów dalej znajduje się stacja PKP i SKM Sopot. Do środka można wejść wprost z peronów. Zmotoryzowani mogą skorzystać z całodobowego parkingu, posiadającego aż 240 miejsc. Na poziomie -2 znajduje się także ręczna myjnia samochodowa.

ZAKUPY, SIŁOWNIA I KULTURA

Poza 17 punktami gastronomicznymi, znajdziemy tutaj m.in.: delikatesy, salon z biżuterią autorską, sklep obuwniczy, aptekę, księgarnię, salonik prasowy, biuro podróży oraz drogerię. Po zakupowym szaleństwie można zadbać o formę fizyczną na siłowni, a także skorzystać z usług medycyny estetycznej.

- Udało nam się stworzyć obiekt, którego w Sopocie brakowało, który funkcjonuje jako przestrzeń do: pracy, relaksu i kultury. Do tej pory zorganizowaliśmy około 50 koncertów, a także wystawy sztuki, fotografii i rzeźb. Dzięki temu, deptak przy Sopot Centrum staje się modną ulicą, przy której warto się zatrzymać, aby spędzić miło czas i dobrze zjeść – podsumowuje Krzysztof Król.

W ubiegłym roku, zainicjowano w tym miejscu projekt „Pasaż Sztuki", do którego zaproszono muzyków, malarzy, twórców rękodzieła, sztukmistrzów i rzeźbiarzy. W efekcie, deptak wypełnił się sztuką plastyczną i muzyczną. W takim entourage'u, można relaksować się np. w przykawiarnianych ogródkach. Pomysł tak bardzo przypadł do gustu klientom, że w tym roku na pewno doczeka się drugiej edycji.

Nie można nie wspomnieć o Sopotece, którą dziennie odwiedza około 700 osób. Ta nowoczesna mediateka tętni życiem i stała się sercem Sopot Centrum. Wewnątrz znajduje się zaplecze multimedialne, gdzie można wypożyczyć książkę i posurfować w internecie. Dla dzieci przygotowano kącik zabaw, a dla dorosłych – komfortowe leżanki, które sprzyjają lekturze w bardzo odprężających warunkach.

DUŃSKI KLUCZ DO SZCZĘŚCIA, CZYLI JAK HYGGE OPISUJE ŚWIAT

Hygge jest prawie wszędzie. Określenie to często znajdziemy na blogach czy Instagramie, a książki o tematyce jednego z najpiękniejszych duńskich słów zapełniają półki księgarń. Termin ten stał się również popularny w naszym kraju.

Trudno jednoznacznie wyjaśnić, czym jest hygge. Oryginalne słowo z języka norweskiego oznacza „dobre samopoczucie", a pochodzi od hugge, czyli „obejmować się". Według słownika polsko – duńskiego rzeczownik hygge oznacza „przytulność", a czasownik „miło spędzać czas". Nazwa ta pomaga więc nie tylko określić uczucie przyjemności jakiego doznajemy, ale również może pomóc w sztuce jego osiągniecia.

NARODOWE DNA DUŃCZYKÓW

Dania od lat plasuje się w czołówce najszczęśliwszych krajów świata. Pomimo, iż pogoda w Danii pozostawia wiele do życzenia, a podatki należą do najwyższych na świecie, to według Europejskiego Sondażu Społecznego Duńczycy są jednymi z najszczęśliwszych mieszkańców Europy. Nic więc dziwnego, że zainteresowanie kulturą i życiem Duńczyków wzrasta, a ludzie z całego świata poszukują ich magicznego hygge.

W Danii hygge może być dosłownie wszystko. Jest najważniejszym kryterium oceny spotkań towarzyskich, wyboru miejsc, kawiarni, restauracji, ale nie tylko. Hygge można dodać praktycznie do każdego słowa i Duńczycy namiętnie to czynią. Słowo to podkreśla ich działania. Istnieje np. fredagshyggem, czyli hygge, którego Duńczycy doświadczają w piątki i niedziele: rodzinne oglądanie telewizji czy dzień na luzie.

Hyggesnak oznacza miłą, lekką rozmowę o mało ważnych sprawach, natomiast hyggekrok to kąt w domu, w którym można zaszyć się w spokoju. Podkreślanie, że coś jest hyggeligt, np. „Jaki hyggelig salon" czy „Mam nadzieję, że spędzisz czas hyggeligt", to zwroty powszechnie używane. Hygge jest pojęciem charakterystycznym dla kulturowej tożsamości Duńczyków, wręcz nieodłączną częścią ich narodowego DNA.

MANIFEST HYGGE

Jeśli zapytamy Duńczyków o to, z czym kojarzy im się hygge, osiemdziesiąt pięć procent z nich odpowie, że ze świeczkami. Nie ma hygge bez świec. Przeciętny Duńczyk spala około sześciu kilogramów wosku rocznie. Poza świecami liczy się też światło. Im bardziej przytłumione, tym jest bardziej hygge. Obsesja ta wynika z klimatu, zimy w Danii są długie i ciemne, a lato krótkie.

To, co się liczy, to atmosfera. Wystarczy wyłączyć światło, ale także być tu i teraz. Być razem. Osiemdziesiąt osiem procent Duńczyków spotyka się z rodziną czy przyjaciółmi co najmniej raz w tygodniu. Spędzanie czasu z innymi, w miłej i ciepłej atmosferze zapewnia poczucie bliskości i przytulności. Hygge jest również wtedy, gdy nikt nie zabiega o to żeby być w centrum uwagi. Nie tylko „ ja", ale „my".

Bycie z innymi jest kluczowym elementem hygge. Choć hygge w samotności jest również możliwe, jednak według Duńczyków spotkania z udziałem trzech lub czterech osób są najbardziej hygge. Tak, jak słodycze, kawa i ciasteczka, czyli kulinarne przyjemności. Według europejskiego raportu dotyczącego rynku słodyczy, Duńczycy spożywają rocznie 8,2 kg słodkości. Jeszcze bardziej hygge, niż łakocie, są gorące napoje - pierwsze skojarzenie większości Duńczyków. Gorąca herbata, czekolada czy grzane wino wygrywają nawet ze świeczkami.

Manifest hygge zamykają takie hasła jak atmosfera, harmonia i spokój. Ważne jest aby się odprężyć, poczuć się dobrze i bezpiecznie. Hygge to proste przyjemności życia, osiągalne niewielkim kosztem, ciepła czekolada w gronie przyjaciół, dżem porzeczkowy z owoców z własnego ogrodu, popołudnie z książką w parku.

VIALO, OSIEDLE W DUCHU FILOZOFII HYGGE

Spokój, Atmosfera i Harmonia to nie tylko elementy manifestu szczęścia, ale nazwy trzech budynków tworzących osiedle Vialo w Gdańsku Aniołkach. W każdym z nich znajdą się dwu- i trzy- i czteropokojowe mieszkania z przestronnymi balkonami lub ogródkami. Pod budynkami zaprojektowana została hala parkingowa, dzięki czemu osiedle wyłączone będzie z ruchu samochodów. Specjalnie zaprojektowana strefy wejścia oraz przestrzeń relaksu sprawią, że będzie to idealne miejsce zarówno dla osób szukających ciszy i spokoju z dala od miejskiego zgiełku, jak i tych, którzy cenią sobie życie w centrum miasta.

Vialo

Osiedle inspirowane szczęściem.
GDAŃSK ANIOŁKI

TPS | reapolis

www.vialo.tps.pl

UŚMIECH JAK U GWIAZDY FILMOWEJ

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

Jedną z głównych metod poprawiania wyglądu uzębienia w stomatologii estetycznej jest zakładanie licówek porcelanowych. To właśnie dzięki tej metodzie swój uśmiech zawdzięcza tak liczne grono gwiazd show biznesu. Licówki pozwalają na uzyskanie szybkiej i spektakularnej metamorfozy, przy minimalnej ingerencji w tkanki twarde zębów. O tym czym są licówki rozmawiamy z lek. stomatolog Anną Sarzyńską specjalistą protetyki prestiżowego Uniwersytetu SIENIE, właścicielką Anna Dental Clinic w Gdańsku.

Przed zabiegiem

Po zabiegu

Pani doktor, w gabinecie Anna Dental Clinic znajduje się laboratorium dentystyczne. W jaki sposób wpływa to na jakość leczenia?
Prace protetyczne, które wykonujemy, są indywidualnie dopasowane do wyglądu twarzy i potrzeb pacjenta. Każdy ma bowiem inny kształt twarzy, inny rodzaj uśmiechu, mimiki. Obecność technika w trakcie wizyty w gabinecie zapewnia możliwość idealnego doboru kształtu i koloru koron, mostów i protez już na etapie wizyty w gabinecie. Możliwe jest indywidualne malowanie prac protetycznych w ustach pacjenta. Wszelkie korekty są również wykonywane na miejscu, nie muszą być odsyłane do pracowni w tym celu. Gdy technik pracuje z pacjentem, nie wykonuje jedynie pracy na modelach, ale jest z nim w stałym kontakcie. Dla uzyskania najwyższego stopnia precyzji, każda korona i każdy most tworzone są z wykorzystaniem techniki CAD/CAM. Dzięki temu nie musisz godzić się na kompromisy w zakresie estetyki, funkcjonalności i trwałości.

Jedną z głównych metod poprawiania wyglądu uzębienia w stomatologii estetycznej jest zakładanie licówek. Czym są licówki?
Licówki są to cienkie płatki porcelany przyklejane do szkliwa zębów własnych, po ich minimalnym przygotowaniu lub nawet bez szlifowania. Każda licówka jest projektowana i wykonana indywidualnie tak, aby wyglądem nie odbiegała od naturalnego uzębienia. Stosowany w tej metodzie materiał ceramiczny (porcelana) jest niezwykle odporny na uszkodzenia mechaniczne, a barwą, przeziernością i stopniem odbijania światła doskonale imituje naturalne szkliwo.

Dla kogo są licówki?
Licówki możemy stosować od 18 roku życia. Za pomocą licówek można skorygować prawie każdy uśmiech. Stosując je, możemy zamykać nieestetyczne szpary między zębami, wydłużać starte zęby, pokrywać przebarwienia, a także korygować krzywo ustawione zęby, tak żeby uśmiech był równy i estetyczny. Stosuje się je także przy niedostatecznym efekcie wybielania, czy do pokrycia martwych, przebarwionych zębów. Gwiazdy show-biznesu obecnie projektują i korygują swój uśmiech właśnie w ten sposób. Tę metodę estetyczną zastosować można w przypadku pojedynczych zębów, jak i na wszystkie zęby widoczne w uśmiechu.

Jakie są rodzaje licówek i jakie są kryteria doboru?
W naszym gabinecie stosujemy tylko licówki porcelanowe ze względu na ich trwałość i estetykę. Nowoczesne licówki na zęby służą bardzo długo, nawet 15-20 lat.
Gdzieniegdzie wykonywane są kompozytowe licówki, one szybko się przebarwiają i nie można uzyskać tak dobrych efektów jak przy porcelanowych oraz często powodują stany zapalne dziąseł, ze względu na ich niedokładność i nasiąkliwość. Licówki porcelanowe nie zmieniają koloru. Porcelana jest przy tym odporna na przebarwienia oraz na rozwój próchnicy.

Najpopularniejsze są licówki porcelanowe, ale ponoć nie są one dla każdego? Jakie problemy z zębami dyskwalifikują licówki porcelanowe?
Przeciwskazaniem jest brak szkliwa lub znaczne zniszczenie zębów. Wtedy najpierw trzeba wykonać koronę. Jeżeli występują braki zębów tylnych, wtedy trzeba wykonać koronę zamiast licówki.

Jak przebiega leczenie?
W naszej klinice leczenie odbywa się na dwóch wizytach. Pierwsza wizyta polega na badaniu stomatologicznym uzębienia, delikatnym przygotowaniu zębów w znieczuleniu, po czym brany jest wycisk i zakładane są licówki tymczasowe. Na drugiej wizycie praca protetyczna jest mierzona i cementowana. Lekarz wspólnie z pacjentem i technikiem protetycznym, ocenia estetykę i konieczność ewentualnych poprawek. Dbamy o to, aby nasz pacjent czuł się dobrze ze swoim uśmiechem. Po zaakceptowaniu gotowe licówki porcelanowe są cementowane. Nowy uśmiech jest gotowy.

ANNA DENTAL CLINIC – Gdańsk, ul. Szeroka 119/120, tel: 58 300 01 94, 795 439 660
www.annadentalclinic.com

SECRET AVENUE

ESTD.2007

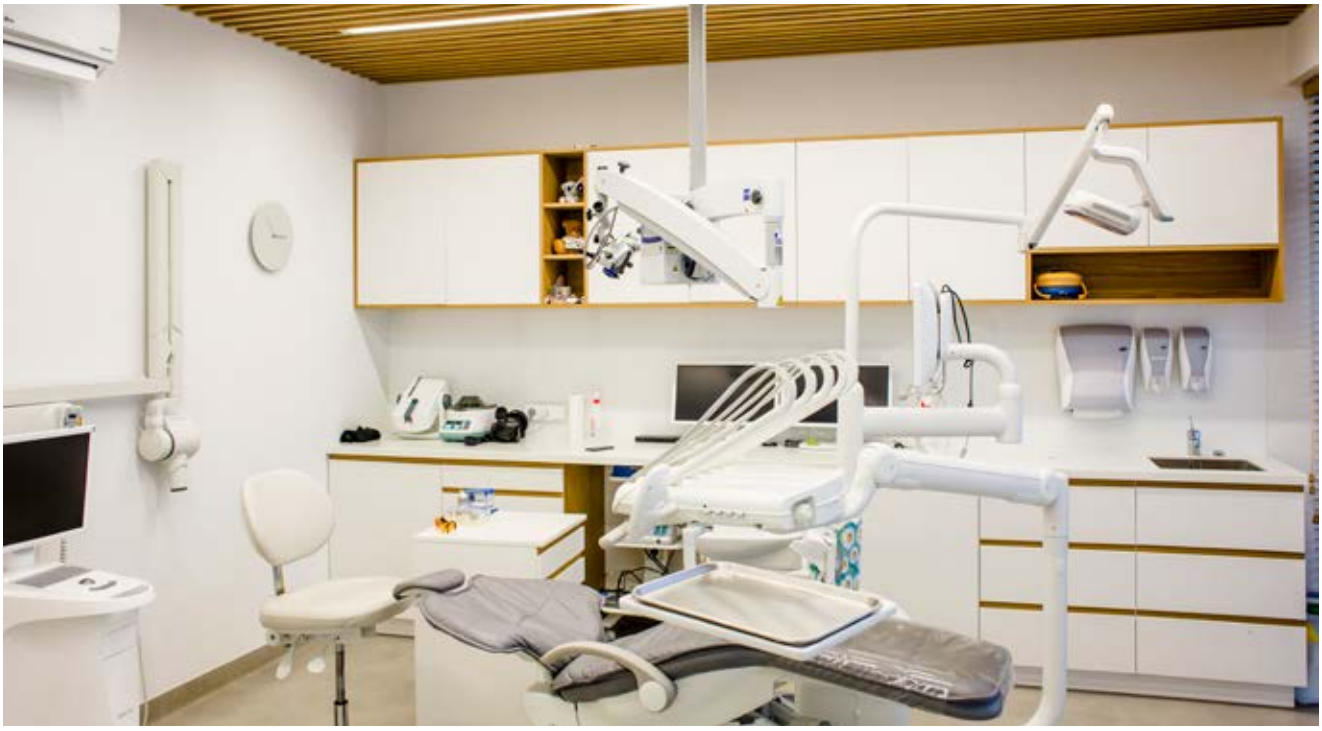
SALON URODY 2017

WEDŁUG PLEBISCYTU MISTRZOWIE URODY 2017

Secret Avenue the Beauty Institute
Gdańsk Wrzeszcz, ul. Partyzantów 3

tel. 58 341 90 90
kom. 797 909 399

kontakt@secretavenuesalon.pl
www.secretavenuesalon.pl



NAWROCKI CLINIC

PODARUJ SWOIM ZĘBOM DRUGIE ŻYCIE

AUTORKA: MATYDLA PROMIEŃ

Stomatologia estetyczna jest odpowiedzią na wzrastające zapotrzebowanie pacjentów na piękny, hollywoodzki uśmiech. Nowoczesna stomatologia daje możliwości poprawy wyglądu zębów poprzez zmianę ich koloru, kształtu i położenia, a także poprzez estetyczne uzupełnienie braków zębowych. Z problemami ubytków, przebarwień czy nietypowego kształtu zębów, które psują wygląd uśmiechu lub utrudniają spożywanie posiłków, zmaga się wiele osób. Można się jednak z nimi uporać, zakładając licówki lub korony pełnoceramiczne.

Korony oraz licówki ceramiczne są uzupełnieniem stałym stosowanym nie tylko ze względów estetycznych, gdy chcemy zmienić kształt czy kolor zębów, ale także w celu odbudowy utraconych tkanek własnych zęba. Wskazaniem do odbudowy zęba koroną jest najczęściej uprzednie leczenie endodontyczne, inaczej kanałowe. Wiąże się to z faktem, iż zazwyczaj leczenie endodontyczne jest konsekwencją dużych i głębokich ubytków próchnicowych. Bakterie niszczą tkanki zęba w drodze do miazgi, w konsekwencji znacznie osłabiając jego strukturę.

KORONY PEŁNOCERAMICZNE

Innymi wskazaniami jest rozległe próchnicowe zniszczenie zęba (nawet jeśli nie doprowadzi to do leczenia kanałowego), zęby pęknięte oraz po urazach mechanicznych jak również wymiana starych i nieszczelnych koron i mostów.

- Stosowane w Nawrocki Clinic pełnoceramiczne uzupełnienia są najdoskonalszą imitacją naturalnych tkanek zęba. Dawniej w stomatologii estetycznej stosowano korony na podbudowie metalowej. Chociaż w niektórych klinikach są one nadal stosowane, ustępują one pod wieloma względami stosowanym obecnie koronom pełnoceramicznym, jakie stosujemy w Nawrocki Clinic **– mówi lek.stom. Łukasz Dzieliński.**

W odróżnieniu od koron na podbudowie metalowej, korony pełnoceramiczne, szczególnie na podbudowie z tlenku cyrkonu, zmniejszają do minimum ryzyko wystąpienia stanów zapalnych dziąseł. Nie występuje tu również zjawisko tzw. korozji, które polega na migracji jonów metalu do otaczającego ząb dziąsła, skutkując jego podrażnieniem i przebarwieniem. Eliminujemy również ryzyko wystąpienia u pacjenta uczulenia na metale stosowane do podbudowy.

TLENEK CYRKONU

Jednym z rodzajów koron pełnoceramicznych są korony na podbudowie z tlenku cyrkonu. Tlenek cyrkonu, który jest również rodzajem ceramiki to jeden z najbardziej biozgodnych i obojętnych materiałów w odniesieniu do ludzkich tkanek.

- Ze względu na wysoką wytrzymałość mechaniczną tlenku cyrkonu można wykonać z niego podbudowę o bardzo małej grubości, co pozwala w połączeniu z bezstopniową preparacją na oszczędzenie maksymalnej ilości własnych tkanek zęba. Jest to szczególnie istotne przy leczeniu rozlegle zniszczonych, bądź złamanych zębów, gdzie wyjściowa objętość tkanek jest bardzo mała **– dodaje Łukasz Dzieliński.**

Dzięki wysokiej wytrzymałości cyrkonu zatrzymujemy zalety wytrzymałościowe

podbudów metalowych, jednocześnie eliminując towarzyszące im wady i znacząco zyskujemy na estetyce uzupełnień.

PROSTO Z LABORATORIUM

Wykonywane w Nawrocki Clinic frezowane korony w technologii CAD/CAM (komputerowo wspomagane projektowanie/komputerowo wspomagane wytwarzanie) charakteryzują się dużą dokładnością wykonania sięgającą kilkudziesięciu mikronów. Wyeliminowane zostają tu niedokładności związane z ręcznym modelowaniem podbudów i konwencjonalną techniką odlewniczą metalu.

- Dodatkowym atutem jest posiadanie przez naszą klinikę własnego laboratorium protetycznego. Pozwala to na doskonałą komunikację lekarza z technikiem, co wpływa na końcową jakość wykonywanych przez nas prac. Dodatkowo pozwala na zredukowanie czasu potrzebnego na wykonanie korony do niezbędnego minimum - nierzadko cały proces można zamknąć w trakcie jednego dnia **– przekonuje lek.stom. Łukasz Dzieliński.**

Zabieg wykonania korony jest zupełnie bezbolesny i sprowadza się do dwóch wizyt. Na pierwszej wizycie ząb jest przygotowywany poprzez nadanie mu odpowiedniego kształtu, dobierany jest również kolor przyszłej odbudowy tak aby pasował do reszty uzębienia, a następnie wykonywana jest korona tymczasowa. Na kolejnej wizycie gotowa pełnoceramiczna korona zostaje zamocowana na zębie na stałe.

MNIEJ ZNACZY WIĘCEJ

W przypadku dużych zniszczeń zęba, korona ceramiczna jest wypełnieniem dającym największą gwarancję trwałości i zachowania zęba w jamie ustnej. Pacjenci często zadają pytanie czy aby przygotowanie, czyli szlifowanie zęba go nie osłabia? Często mniej znaczy więcej. Zęby kwalifikowane pod odbudowę protetyczną często składają się w większej części ze starych wypełnień niż z tkanek własnych. Z punktu widzenia biomechaniki korzystniejsze jest zeszlifowanie wysokiej i cienkiej jak skorupka ścianki zęba i zastąpienie jej wytrzymałą ceramiką niż pozostawienie jej i tym samym zwiększenie ryzyka jej złamania, co z kolei znacznie utrudnia odbudowę takiego zęba i zmniejsza rokowania leczenia.

PRZED W TRAKCIE LECZENIA PO

lek.stom. Łukasz Dzieliński

Korona ceramiczna jest uzupełnieniem statystycznie najtrwalszym. Jej trwałość określa się na co najmniej 10 lat. Kluczowym jednak dla sukcesu leczenia jest współpraca lekarza z pacjentem.

- Niestety często spotykam się z przekonaniem wśród pacjentów, że korona jako nowy ząb jest całkowicie bezobsługowa. O ząb z koroną protetyczną musimy dbać jak o ząb własny. Nawet najdoskonalsza i najdokładniejsza odbudowa nie przetrwa otoczona bakteriami i kamieniem nazębnym **– przestrzega doktor Dzieliński.**

Kluczem do sukcesu i zachowania długiego okresu trwałości niezbędne jest zaangażowanie i regularne zabiegi higieniczne wykonywane przez pacjenta jak również regularne przeglądy i profesjonalna higienizacja w gabinecie stomatologicznym.

NAWROCKI CLINIC – Gdańsk, ul. Czarny Dwór 10/34. Tel: 58 52 66 004, 501 143 042
www.nawrockiclinic.com

Bali Spa

PRZENIEŚ SIĘ NA BALI BEZ BILETÓW LOTNICZYCH

Ile to razy wielu z nas z rozmarzeniem wyobrażało sobie, jak by to było odpocząć na Bali. Rajska wyspa kusi i wzywa obietnicą błogostanu w promieniach słońca, wyjątkowymi chwilami podczas których odpoczynek i relaks nabierają zupełnie nowego wymiaru. Okazuje się, że marzenia są na wyciągniecie ręki. Bez biletu na samolot, w jednej krótkiej chwili możemy znaleźć się w miejscu, jakie jest kwintesencją nadmorskiego raju. Pewni, że w Bali Spa w Gdańsku spełnią się wszystkie oczekiwania.

Otwierając drzwi niewidzialna siła przenosi nas o ponad 5 tysięcy kilometrów. Bez dolegliwości związanej ze zmianą czasu, bez kosztownego biletu na samolot lądujemy w miejscu, które już na pierwszy rzut oka jest gwarancją relaksu na najwyższym poziomie. Świadczy o tym wystrój wnętrza Bali Spa, jaki nie jest dziełem przypadku, a przemyślaną aranżacją.

- Wszystkie rzeczy pochodzą z Bali. Każda rzeźba, ozdoby, wygodne meble i stylowe umywalki pozwalają nam całkowicie znaleźć się w raju. Taki był nasz zamysł, aby to, co najlepsze przenieść do Trójmiasta, dając naszym klientom nie tylko namiastkę pięknej podróży, ale przede wszystkim wypoczynku, który jest zupełnie inny, niż ten kultywowany w Europie – zdradza kulisy powstania Tomasz Wójcikiewicz, właściciel Bali Spa.

Eleganckie i zaskakujące kojącą barwą wnętrza powodują niepowtarzalny klimat, ale przede wszystkim stwarzają atmosferę, która pozwala choć na chwilę odciąć się od problemów codzienności i uciec od gwaru i tempa miejskiego życia.

POWIEW EGZOTYKI

Mało znana nam egzotyka od pierwszej chwili staje się przyjemna i pożądana. Sam zapach przywodzi na myśl ciepło plażowego piasku i delikatny powiew wiatru. Te przemyślanie zostały zamknięte w dwóch oddzielnych pokojach z pojedynczymi łóżkami. Dodatkowo została zaaranżowana przestrzeń do refleksologii, w której znajdują się dwa specjalistyczne i wygodne fotele.

Ideą, która przyświecała pomysłodawcom Spa było stworzenie wyjątkowego miejsca, w którym klienci odnajdą niezbędną do prawidłowego funkcjonowania harmonię i równowagę.

- Relaks, bardzo często spychany na boczny tor jest najważniejszym elementem, dzięki któremu nasze życie przez cały czas ma blask – dodaje pan Tomasz.

„Świątynia spokoju, harmonii i relaksu"- tymi słowami witają gości wykwalifikowane masażystki. Pochodzące z Indonezji właśnie tam ukończyły szkołę masażu. Wiedza poparta rozległą praktyką w innych salonach powodują, że decydując się na zabiegi znajdziemy się w najbardziej kompetentnych rękach.

Zupełnie, jak na Bali, gdzie klient to najbardziej oczekiwany gość, który zawsze jest na pierwszym miejscu. Radość i otwartość od progu udzielają się korzystającym z oferty Spa. Już na samym początku wizyty klienci są częstowani gorącym napojem. Powitalny drink to najczęściej limonka, gorąca woda i miód, które oczywiście pochodzą z Wyspy. Po przełamaniu pierwszych lodów otrzymują klapki i są zapraszani do pokoju. Mogą się w nim swobodnie rozebrać lub o ile mają ochotę nałożyć kimono, które obsługa sugeruje w zależności od zabiegu, jaki będzie wykonywany. Gotowość zgłaszają dzwonkiem. Dopiero wtedy do wnętrza wchodzi masażystka i przy relaksującej, klimatycznej muzyce rozpoczyna się balijskie misterium ciała i ducha.

MAGIA MASAŻU

Bali Spa ucieka od klasyki w proponowanej ofercie. Obsługa faktycznie zna się na rzeczy, ponieważ tego typu zabiegi na wyspie wymagają kunsztu i umiejętności zdobywanych przez lata. Gwarancją wyjątkowości jest atmosfera – zgodnie z filozofią z Bali starannie utrzymywana jest cisza i spokojny nastrój, niczym w świątyni.

Do najbardziej popularnych zabiegów uwielbianych przez klientów z pewnością należy masaż balijski. Wyjątkowo relaksujący, podczas którego wykorzystywane są aromatyczne olejki, po to by wspierać połączenie delikatnego rozcierania, gładzenia skóry i uciskania punktów stymulujących krążenie krwi i przepływ energii, jakie stosuje masażystka. Śmiało można określić go tradycją z Wyspy Bogów proponowaną w dwóch wariantach czasowych.

Kolejnym punktem balijskiego programu jest Rytuał Delight. Przez ponad dwie godziny obsługa zadba o każdy skrawek naszego ciała. Zabieg rozpoczyna kąpiel stóp przy użyciu aromatycznych olejków wybranych przez klienta. Następnie masażysta wykonuje złuszczający masaż wykorzystując peeling ziołowy. Ostatnim etapem zabiegu jest odświeżająca aromaterapeutyczna kąpiel . Dzięki tym zabiegom zyskujemy witalność i promienny wygląd. Rytuał wyróżnia kąpiel w wannie z płatkami kwiatów, która prócz ogromnej przyjemności pozwala nam przenieść się w słoneczne zakamarki balijskiej wyspy.

Gwarancją odprężenia, które również leczy jest masaż tajski. Wykonywany bez wykorzystania olejków i jakichkolwiek innych substancji nawilżających. Podczas zabiegu klient pozostaje przez cały czas w luźnym ubraniu, a masażysta wykorzystuje swoje dłonie, nadgarstki, kciuki, kolana i stopy.

Dużym zainteresowaniem cieszy się refleksologia, czyli technika akupresury stóp połączona z masażem nóg. Tu pomocne są olejowe wyciągi, powodując, że uczucie ciężkich i zmęczonych nóg znika szybciej, niż moglibyśmy się spodziewać. Balijskie czary działają na zasadach refleksologii, polegającej na uciskaniu odpowiednich punktów energetycznych znajdujących się na stopach, dlatego masaż tak pozytywnie wpływa na całe ciało.

Podobnie leczniczo działa indyjski masaż głowy. Zabieg oparty jest na ajurwedyjskim systemie leczenia, praktykowany w Indiach od tysiącleci. Doskonały, aby uspokoić i zrównoważyć przepływ energii oraz pobudzić porost włosów. Cieszy się wielką popularnością zarówno u pań, jak i u panów odwiedzających Spa przy ulicy Szerokiej.

Kwintesencją odwiedzin bywa coraz częściej masaż gorącymi kamieniami. Ma nieoceniony wpływ na cały organizm, działając niczym gorąca, relaksująca kąpiel. Skóra po masażu jest lepiej ukrwiona, odżywiona i dotleniona. W mięśniach wyrównuje się napięcie. Zabieg poprawia pracę serca, zmniejsza stres i przywraca równowagę emocjonalną. Działa uspokajająco i przeciwbólowo.

Okazuje się, że to, co wydaje się poza zasięgiem jest bliżej, niż się spodziewamy. Zamiast wielkiego planowania, ciężkich walizek i biletu na samolot warto pokusić się o jeden telefon, by w mgnieniu oka trafić na Wyspę Bogów w samym centrum Gdańska.

Bali Spa – Gdańsk, ul. Szeroka 42/43, tel.: 517 088 808, salongdansk@balispa.pl
www.balispa.pl

PROTETYKA CZYNI CUDA

ROZMAWIAŁA: MATYLDA PROMIEŃ

Martwisz się nieestetycznym wyglądem swoich zębów, a może kompleksy wywołują u Ciebie widoczne braki zębowe? Rozwiązaniem Twoich problemów będzie wizyta u stomatologa świadczącego usługi z zakresu protetyki i dopasowanie przez niego odpowiedniego leczenia, dzięki któremu znów będziesz uśmiechać się z radością i pewnością siebie - mówi w rozmowie z Prestiżem lek. dent. Anita Suska z sopockiej kliniki AS Dent.

Pani doktor, kiedy i w jakich przypadkach warto skorzystać z leczenia protetycznego?
Jeśli pacjent utracił uzębienie w całości lub częściowo z powodu wypadku lub wcześniejszego zaniedbania, leczenie protetyczne jest w stanie przywrócić uśmiech. Z takiego leczenia warto tez skorzystać, kiedy chcemy poprawić kształt lub wygląd naszych zębów.

Na czym polega protetyka stomatologiczna?
Protetyka to dziedzina stomatologii, która pozwala na uzupełnienie braków zębowych, funkcji żucia oraz stworzenie pięknego uśmiechu.

W protetyce stomatologicznej wyróżniamy dwa podstawowe typy uzupełnień: uzupełnienia stałe i ruchome. Czym one się różnią od siebie?
Uzupełnienia stałe, jak sama nazwa wskazuje, to uzupełnienia, które są przymocowane do naszych zębów – zacementowania - na stałe. Daje to większy komfort ich użytkowania oraz pozwala na uzyskanie lepszej estetyki. Uzupełnienia ruchome to protezy częściowe lub całkowite - w zależności od rodzaju braków, szkieletowe lub akrylowe - w zależności od rodzaju materiału, z jakiego są wykonane. Są użytkowane przez pacjenta w ciągu dnia, a wyjmowane na noc.

Jakie są najpopularniejsze uzupełnienia protetyczne stałe i w jakich sytuacjach, problemach je stosujemy?
Najpopularniejsze to mosty, korony i licówki. Korony stosujemy przy częściowym braku twardych tkanek zęba, w celu jego wzmocnienia lub poprawienia estetyki. Korony protetyczne pozwalają odbudowywać również bardzo zniszczone zęby. Sprawdzają się w sytuacjach, gdy do odbudowy nie wystarcza już materiał kompozytowy, bo np. ząb jest zniszczony przez próchnicę lub złamanie. Wstawienie korony protetycznej odbudowuje i wzmacnia ząb. Most uzupełnia braki międzyzębowe i odtwarza czynności i kształt utraconego zęba lub zębów. Licówki stosujemy, aby poprawić kształt lub wygląd zębów przednich. Uzupełnieniem stałym jest również implant z koroną lub mostem protetycznym.

Jakie są wskazania do leczenia z zastosowaniem uzupełnień ruchomych?
Brak wszystkich zębów, gdy pacjent nie zdecyduje się na rekonstrukcje za pomocą implantów i mostów na nich oraz takie braki zębowe, których nie jesteśmy w stanie odtworzyć za pomocą uzupełnień stałych ze względu na ich umiejscowienie lub stan zębów filtrowych, czyli tych, na których miałoby być uzupełnienie.

Czy implant jest alternatywą dla koron i mostów protetycznych, czy implanty stosujemy w zupełnie innych przypadkach klinicznych?
Implant może być alternatywą dla mostu, jeżeli pozwala na to stan kości pacjenta. Implanty stosowane są również w miejscach, gdzie nie ma możliwości zastosowania mostu, a pacjent chce uniknąć uzupełnienia ruchomego.

Jaki jest przebieg leczenia protetycznego w AS Dent Clinic, od pierwszej wizyty do pełnego efektu ?
W naszej klinice pierwsza wizyta to konsultacja protetyczna, na której wykonujemy badanie kliniczne, oceniamy warunki zgryzowe, analizujemy rysy twarzy, wykonujemy na miejscu konieczne zdjęcie pantomograficzne i ewentualnie tomografię komputerową. Pobieramy wyciski pod modele orientacyjne, zazwyczaj proponujemy różne wersje planu leczenia, w zależności od oczekiwań i możliwości finansowych pacjenta. Czasem konieczne jest wstępne leczenie ortodontyczne, aby osiągnąć zadowalający efekt końcowy. Ostateczny plan leczenia przedstawiamy po zebraniu w/w informacji na drugiej wizycie konsultacyjnej.

Jak wyglądają kolejne wizyty?
Kolejne wizyty to, w zależności od planowanego uzupełnienia szlifowanie, czyli przygotowanie zębów pod uzupełnienie, następnie wyciski oraz przymiarki uzupełnienia, dobór koloru i kształtu, często przy współpracy technika, aż po finalne cementowanie uzupełnienia. W przypadku implantu procedura wygląda nieco inaczej. Po konsultacji, przy sprzyjających warunkach następuje wszczepienie implantu - jest to cześć chirurgiczna leczenia. Następnie po 3 do 6 miesiącach wykonuje się ostateczne uzupełnienie protetyczne.

AS Dent Clinica – Sopot, Ul. Polna 44/1. Tel: 58 551 46 59, tel. kom: 513 069 909
www.as-dent.pl

MEDISSIMA

PIĘKNO, SPRAWNOŚĆ I ZDROWIE

GABINET CHIRURGII PLASTYCZNEJ
I CHIRURGII ESTETYCZNEJ

GABINET CHIRURGII
RĘKI I ORTOPEDII

GABINET CHIRURGII
OGÓLNEJ I CHORÓB ŻYŁ

GABINET FIZJOTERAPII,
REHABILITACJI I MASAŻU

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

ReNew Institute

WIOSENNA METAMORFOZA W RENEW INSTITUTE

Wiosenna metamorfoza to hasło przewodnie Dnia Otwartego z medycyną estetyczną w ReNew Institute w Sopocie. Przez cały dzień do dyspozycji gości byli specjaliści – lekarze medycyny estetycznej, kosmetolodzy i dietetycy, którzy prezentowali specjalistyczne zabiegi, zarówno dla kobiet, jak i dla mężczyzn.

ReNew Institute słynie z tego, że w swojej ofercie ma wyjątkowe zabiegi i usługi, niedostępne nigdzie indziej w Trójmieście. To tutaj najszybciej trafiają światowe nowości i przełomowe technologie. Taką nowością jest SonoQueen – urządzenie do liftingu skóry twarzy i ciała wykorzystujące najnowszą technologię HIFU.

- Precyzyjna wiązka fali ultradźwiękowej pozwala dotrzeć do 3 warstw – skóry właściwej, tkanki tłuszczowej i powięzi mięśniowej, co rozpoczyna proces regeneracji zwiotczałych włókien kolagenowych i obkurczenia tkanek. SonoQueen to nowa era uzyskiwania efektu wielowymiarowego, trwałego napięcia i wygładzenia skóry, zarówno twarzy, jak i ciała. Bez skalpela, bez bólu i bez okresu rekonwalescencji – **mówi Dominika Bukowska, właścicielka ReNew Institute.**

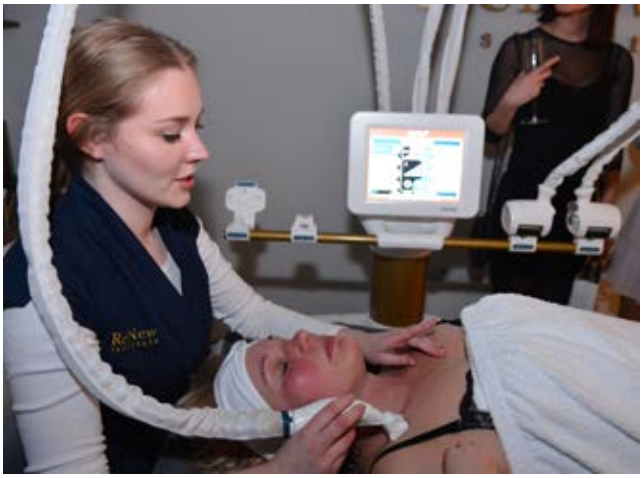
Kolejną nowością zaprezentowaną podczas Dni Otwartych jest RegenraActiva, innowacyjna metoda leczenia łysienia. Nowością są też testy genetyczne i dietetyczne konsultacje prowadzone przez ekspertów z firmy DF Medica. Dużym zainteresowaniem cieszyły się także zabiegi modelowania sylwetki, a kosmetolodzy ReNew Institute radzili jak rozsądnie łączyć poszczególne zabiegi, by uzyskać optymalne efekty.

Zbliżająca się wiosna to także dobry czas, aby zadbać o skórę twarzy. Tu sprawdzą się peelingi chemiczne i zabiegi frakcyjne. Efekty zabiegów mogą być jeszcze lepsze jeśli wzmocnimy je pielęgnacją domową – tutaj eksperci z ReNew Institute polecają topowe amerykańskie kosmetyki ZO Skin Health.

W świat głębokiego relaksu gości wprowadziły rytuały zabiegowe wykonywane na łóżku kwarcowym – MLX Quartz. Dzięki połączeniu terapii ciepłym piaskiem z innymi metodami zabiegowymi, np. ręcznym masażem, gorącymi kamieniami, ziołowymi stemplami, udaje się osiągnąć świetne efekty synergii, które równomiernie pobudzają nasze wszystkie zmysły.

mp

Fot. Kamil Żurek



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

szpital ETER-MED 1DayClinic

1DayClinic.pl - nowoczesny szpital powstały z myślą o pacjentach!

1DayClinic.pl to Szpital Chirurgii Jednego Dnia ETER-MED, który znajduje się w nowo wybudowanym obiekcie. Nowoczesny budynek umożliwił zastosowanie w Szpitalu najnowszych technologii, które w wielu placówkach jeszcze nie są dostępne. Szpital 1DayClinic.pl zapewnia pacjentom innowacyjne sale operacyjne wyposażone w specjalną technologię nawiewu laminarnego, która gwarantuje sterylne powietrze podczas zabiegu.

Wszystkie urządzenia medyczne, w tym aparaty monitorujące parametry życiowe są atestowane i na bieżąco serwisowane. Blok operacyjny szpitala posiada dodatkowe niezależne zasilanie w energię elektryczną, co zapewnia ciągłość w dostawie prądu, również w przypadku awarii sieci.

1DayClinic.pl to nie tylko szpital, ale także zespół najlepszych lekarzy specjalistów, którzy cieszą się niezwykle bogatym doświadczeniem oraz dorobkiem naukowym. Osoby przebywające w placówce docenią również zawsze serdeczne i pomocne pielęgniarki, dla których to pacjent jest najważniejszy.

Oferujemy Państwu zabiegi z zakresu:

Ortopedii	m.in. operacje stawów, operacje barków, korekcje halluksów, zabiegi uwalniające nerwy obwodowe ręki, artroskopie, zabiegi wykorzystujące komórki macierzyste i osocze bogatopłytkowe
Chirurgii ogólnej	m.in. operacje różnorodnych przepuklin, usuwanie znamion skórnych i guzków, operacje wodniaka jądra i torbieli najądrza, operacje zatoki włosowatej
Chirurgii naczyniowej	m.in. zabieg EVRF – operacja żylaków, skleroterapia
Chirurgii plastycznej	m.in lifting twarzy, rekonstrukcje, powiększanie i zmniejszanie piersi, liposukcje, korekcje uszu i nosa, zabiegi na udach i pośladkach, korekcje blizn
Laryngologii	m.in. operacje zatok, operacje przegrody nosa, usunięcie lub podcięcie migdałków, zmniejszenie małżowin nosowych, nacięcie błon bębenkowych
Okulistyki	m.in. laseroterapia siatkówki, zabiegi przeciwjaskrowe, iniekcje podspojówkowe, operacje zaćmy z wykorzystaniem najlepszych belgijskich soczewek klasy premium.

ul. Żabi Kruk 10, Gdańsk 58 320 26 00 szpital@etermed.pl www.1DayClinic.pl

DARIUSZ DEGOWSKI

ARTYSTA, RZEMIEŚLNIK I STYLISTA

ROZMAWIAŁA: MATYLDA PROMIEŃ

W zawodzie jest już od 20 lat. Był jednym z pionierów zmieniających oblicze fryzjerstwa, nadając mu nowoczesny styl i artystyczny sznyt. Od początku swojej zawodowej drogi miał wielkie ambicje, ale nie mogło być inaczej, skoro nosi się takie nazwisko. Fryzjerskiego fachu uczył się od swojego ojca, mistrza Tadeusza Degowskiego. Dziś, Dariusz Degowski - Mistrz Europy i Brązowy Medalista Mistrzostw Świata - to marka sama w sobie, za którą stoją dwie dekady doświadczenia, ciągły głód kształcenia i inspiracji.

Fot. Wojtek Figurski

Dariusz Degowski - fryzjer czy stylista fryzur? Artysta czy rzemieślnik? A może jedno idzie w parze z drugim?
Tak, jestem fryzjerem w najlepszym tego słowa znaczeniu, jak i również rzemieślnikiem znającym i ceniącym swój fach, który jest oparty na wiedzy, technice, doświadczeniu oraz ciągłym samodoskonaleniu. Precyzyjnym i dokładnym w tym co robię. W czasach, gdy dzięki mediom społecznościowym, tak na bieżąco jesteśmy z trendami, oceniamy efekty zapominając jak ważny jest warsztat. Stylista fryzur - to tylko określenie, które ma podnosić rangę fryzjera w dzisiejszym świecie i nie należy zapominać, iż nie można nazwać się tylko stylistą fryzur nie mając odpowiedniego warsztatu i kunsztu, który osiąga się jako fryzjer i rzemieślnik. Artysta, trudno mnie inaczej nazwać widząc moje dokonania i osiągnięcia.

Pochodzisz ze znanego, fryzjerskiego rodu. Od małego fascynowałeś się fryzjerstwem, czy przyszło to z czasem?
Moja fascynacja fryzjerstwem zaczęła się od najmłodszych lat. Mając 7 lat zacząłem spędzać bardzo dużo czasu w salonie fryzjerskim, w którym dobrze się czułem. Zaraz po zajęciach szkolnych do późnego wieczora spędzałem czas w otoczeniu zadowolonych i uśmiechniętych klientów oraz w miłej fryzjerskiej atmosferze panującej w salonie mojego ojca i jednocześnie mentora Tadeusza Degowskiego, którego nieustannie obserwowałem.

Jak się zaczęła Twoja przygoda z profesjonalnym fryzjerstwem?
Moja przygoda z profesjonalnym fryzjerstwem zaczęła się dość standardowo, od trzyletniej zawodowej szkoły fryzjerskiej. Na początku tej przygody nie sprawiało mi to dużej przyjemności, gdyż stanowiło to dla mnie codzienność. Od samego początku pragnąłem czegoś więcej od fryzjerstwa, niż przedstawiane wówczas standardy. Moja ambicja i potrzeby wykraczały poza nauczany w tamtym czasie kanon fryzjerstwa, dlatego zacząłem poszukiwać spełnienia i samorealizacji poza granicami naszego kraju, jednocześnie zaczynając profesjonalną karierę i przygotowując się do startów w zawodach fryzjerskich.

Twój salon jest dzisiaj silną marką na trójmiejskiej mapie. Jakie były kamienie milowe w Twojej zawodowej karierze?
Pierwszy przełomowy moment w budowaniu własnej marki nadszedł dość szybko, gdyż w wieku 25 lat otworzyłem pierwszy własny salon fryzjerski, który bardzo szybko stał się za mały w stosunku do ilości zainteresowanych osób moimi usługami. Po dwóch latach rozwinąłem działalność i otworzyłem kolejny, znacznie większy salon i nieustannie od dziesięciu lat jest on cenioną i prestiżową marką na trójmiejskiej mapie.

Jesteś w zawodzie kilkanaście lat. Jak zmieniło się przez ten czas fryzjerstwo?
Dokładnie dwie dekady. Przez ten okres czasu zmieniło się bardzo wiele, sam byłem autorem tych zmian nadając im rytm i kierunek. Począwszy od zmian nazewnictwa salonów fryzjerskich, wachlarzu i jakości proponowanych usług, wystroju wnętrza, używania oryginal-

nych produktów i sprzętów fryzjerskich, a także samego podejścia do klienta i współpracowników. Nadałem nowy trend i standard, który obowiązuje do dziś, z czego jestem dumny i napędza mnie to do dalszego kreowania nowoczesnego fryzjerstwa.

Jakie znaczenie mają dla Ciebie moda i styl? Czy trendy w modzie mają wpływ na trendy we fryzjerstwie?
Moda i styl to dwa różne określenia, które powinny iść ze sobą w parze, aczkolwiek moda przemija, a styl, jak wiadomo, albo się ma, albo nie.

Sam bardzo szybko znalazłem własny styl, którym wyrażam siebie. We fryzjerstwie najczęściej popełnianym błędem jest na siłę tworzenie aktualnie modnych fryzur u wszystkich osób szablonowo. W moim salonie pomagam odnaleźć indywidualny i unikatowy styl każdemu z klientów z osobna. Wiele osób spod mojej ręki uzyskało właściwy wizerunek. Efekty mojej pracy czy metamorfoz, które przeprowadzam, można zobaczyć na co dzień.

Jakimi cechami powinien odznaczać się dobry fryzjer?
Najważniejszy jest talent! Ale dobry fryzjer to przede wszystkim wybitny specjalista oraz psychostylista, a także ambitny wizjoner. Pasjonat, który posiada takie cechy jak asertywność, kreatywność, dokładność, precyzyjność oraz komunikatywność. Dobry fryzjer musi być również dyskretny.

Jakie pytanie powinien zadać fryzjer klientowi zanim zabierze się do pracy?
Przede wszystkim powinien zapytać się o samopoczucie danej osoby oraz co u niej słychać, a nie zabierać się od razu do strzyżenia lub farbowania. Ważny jest też odpowiedni wywiad, fryzjer musi wiedzieć, jaki jest stan włosów, co osobie na fotelu nie podoba się w swoich włosach, jakich używa kosmetyków do pielęgnacji, jak bardzo otwarta jest na zmiany, itp.

Co najbardziej cenisz w swojej pracy?
W mojej pracy najbardziej sobie cenię szeroką płaszczyznę możliwości rozwoju, samodoskonalenia i nieustannego dążenia do perfekcji.

Do czego przywiązujesz najważniejszą wagę w życiu? Co jest dla Ciebie priorytetem w Twoich wyborach, poczynaniach, decyzjach?
W życiu zawsze kieruję się własnymi zasadami, które są oparte na mocnych fundamentach prawdy, uczciwości oraz szacunku do drugiego człowieka. Wychodzę z założenia, że dobro zawsze wraca do ludzi. Równowaga stabilizacji i ryzyka jest nierozłącznym elementem mych poczynań i decyzji. Uważam, że kto nie ryzykuje nie pije szampana.

Czy można powiedzieć, że zawodowo jesteś spełnionym mężczyzną?
Po części tak. Niewielu jest fryzjerów, którzy mają takie osiągnięcia we fryzjerstwie jak ja. Pierwszy raz poczułem, że jestem spełniony uczestnicząc w moich pierwszych Mistrzostwach Świata w Berlinie. Z dumą reprezentowałem nasz kraj w barwach Polski z orłem na piersi. Ale to był dla mnie dopiero początek, gdyż pragnąłem więcej, więcej i więcej. W swoim dorobku mogę się pochwalić 20 medalami oraz ponad 40 pucharami zdobytymi na międzynarodowej arenie. Najważniejszymi dla mnie uzyskanymi tytułami są Mistrz Europy oraz Brązowy Medalista Mistrzostw Świata. Ale to nie koniec. Aktualnie pragnę spełniać się dalej...

Co jeszcze chciałbyś osiągnąć w tym zawodzie? Jak siebie widzisz za 10 lat?
Mając 36 lat posiadam wielki komfort oraz dojrzałość zawodową wypracowaną przez 20 letnią pracę, która pozwala mi świadomie i obiektywnie podejmować dalsze decyzje, w którym kierunku dalej podążać oraz rozwijać się zawodowo. Aktualnie jestem na dobrej drodze podjęcia współpracy i udziału w ogólnopolskim projekcie. Każda dekada w moim życiu jest dla mnie bardzo ważna. Jak do tej pory wszystkie były bardzo owocne. Przez kolejne 10 lat planuję zrewolucjonizować swoje życie zawodowe i prywatne.

I na koniec zapytam jak zadbać o włosy na wiosnę? Co będzie modne w sezonie wiosennym i letnim?
Przede wszystkim o włosy należy dbać przez cały rok, nie tylko wiosną. Wiosną głównie możemy skoncentrować się na profesjonalnej regeneracji, odbudowie i nawilżaniu włosów po zimie. Do tych działań należy użyć zindywidualizowanych i odpowiednio dobranych produktów do włosów oraz zabiegów pielęgnacyjnych wykonywanych w salonie. Dla osób pragnących zmiany, wiosna to dobry moment na metamorfozę. Żeby nosić modne włosy w nadchodzących sezonie trzeba wykazać się odwagą. Będą królować grzywki. Jeżeli chodzi o kolory, to miedź, burgund i purpura. Nowością będzie francuski brąz.

KUCHNIA SZEFA KUCHNI
TOMASZ KRÓL – GRAND CRU

ROZMAWIAŁA: MATYLDA PROMIEŃ

Jego zdaniem sezonowość w kuchni to sprawa elementarna. Uwielbia eksperymentować ze smakami, na dodatek smakuje mu wszystko, no może poza pewnymi skorupiakami. Ma głowę otwartą i pełną pomysłów, co doprowadziło go do stanowiska szefa kuchni w restauracji hotelu Grand Cru w Gdańsku. I choć kuchnia hotelowa zazwyczaj jest zachowawcza, to menu tworzone przez Tomasza Króla jest zawsze tak skomponowane, że kusi nie tylko hotelowych gości, ale i mieszkańców Trójmiasta.

Gdzie zdobywał Pan doświadczenie i skąd czerpie Pan inspiracje?
Doświadczenie zawodowe zdobywałem w hinduskiej restauracji w Londynie, gdzie zaczynałem pracę w gastronomii od najniższego stanowiska, następnie pracowałem we włoskiej restauracji na południu Niemiec. Bardzo lubię nietypowe i egzotyczne produkty, czerpię inspiracje z łączenia smaków różnych kuchni narodowych i miksowania technik kulinarnych.

Ulubione smaki z dzieciństwa i czy smaki te wprowadza Pan do menu restauracji?
Z dzieciństwa najbardziej pamiętam smak pieczonej gęsi owsianej, czy niedzielnego rosołu z domowym makaronem. Bardzo trudno teraz powrócić do takich smaków, trzeba by samemu uprawiać warzywa bez nawozów, kupować drób z małych hodowli przydomowych, itd.

Jakie dania najbardziej poruszają zmysły w waszej kuchni? Może ma Pan jakieś ulubione, a może macie w menu coś bardzo oryginalnego?
Kuchnia hotelowa rządzi się własnymi prawami, raczej musi być uniwersalna i klasyczna. W naszej restauracji można zjeść klasyczne dania kuchni europejskiej. Polecam szczególnie kaczkę sous vide. Podajemy ją w formie filetu z czerwoną kapustą z jabłkami i rodzynkami, a towarzyszą jej kluski śląskie i sos porto. Smakuje wybornie. Bardzo lubię też naszą zupę rybną, którą przygotowujemy na bazie ryb morskich, pomidorów i warzyw ogrodowych.

Dzisiaj modne jest łączenie z pozoru niepasujących do siebie smaków. Jakie oryginalne połączenia Pan poleca?
Jeśli chodzi o łączenie z pozoru nie pasujących smaków, to pewnie nie będę oryginalny. Bardzo lubię połączenia smaku gorzkiej czekolady z błękitnym serem lub z ziołami, np. z rozmarynem i bazylią i z kawą. Chętnie podałbym też bigos z czerwonej kapusty z rybami, ale nie starczyło mi jeszcze odwagi (śmiech).

Powoli wiosna zaczyna wypierać zimę, jedne produkty znikają z rynku, inne się pojawiają, zmieniają się potrawy na naszych talerzach.

Jakie zatem wiosenne potrawy, smaki by Pan polecił?
Sezonowość w kuchni to sprawa najwyższej wagi, przede wszystkim ze względu na nasze zdrowie. Zimą jadamy kiszonki, na wiosnę nowalijki, a latem owoce. Ja zawsze najbardziej czekam na szparagi, które już pojawiają się w naszej kuchni.

Ulubione dania, potrawy kuchni polskiej i tej ze świata?
Nie potrafię odpowiedzieć jakie jest moje ulubione danie. Jak każdy prawdziwy kucharz kocham jeść i lubię prawie wszystko. Mogę powiedzieć, czego nie lubię. Nie mogę się przekonać do ślimaków i zupy szczawiowej, poza tym w każdym smaku znajduję coś, co mi odpowiada.

Jakie danie by Pan przygotował, gdyby miał Pan na nie tylko 10 minut?
Gdy mam tylko 10 minut na przygotowanie dania, zawsze robię sałatki. Nawet najbardziej szalone połączenia produktów, które mamy pod ręką potrafią się dobrze sprawdzić i mile nas zaskoczyć.

Co by Pan zrobił gdyby do dyspozycji miał pan tylko 5 składników: np. grzyby, fasolę, krewetki, ryż i ser cheddar?
Z 5 wspomnianych składników zrobiłbym risotto. Mam małego bzika na punkcie risotto i bardzo często z nim eksperymentuję.

I na koniec proszę o pyszny przepis dla naszych czytelników.
Risotto oczywiście. Proponuję wariację na temat klasycznego risotto dyniowego, dostępnego w naszej wiosennej karcie w wersji ze szparagami i ziołami. Dla 2 osób potrzebujemy: 150g ryżu arborio, 100 g puree z dyni, 50 ml białego wytrawnego win, 150 ml bulionu drobiowego, 2 szalotek, 2 ząbków czosnku, 30 ml oliwy, 30 g parmezanu, 150g gotowanego mięsa z krabów lub szyjek rakowych. Drobno posiekane szalotki i czosnek podsmażamy na oliwie, dodajemy ryż. Kiedy się zeszklí podlewamy białym winem, czekamy aż ryż go wchłonie. Następnie dodajemy puree z dyni i dolewamy bulion pamiętając o tym żeby teraz nie mieszać już ryżu. Dusimy na wolnym ogniu, ewentualnie dolewamy jeszcze więcej bulionu jeśli ryż zrobi się zbyt gęsty, a będzie jeszcze zbyt twardy. Pod koniec duszenia dodajemy mięso z krabów i jeszcze chwilę dusimy. By danie było bardzo kremowe można dodać łyżkę serka mascarpone. Podajemy posypane płatkami parmezanu. Smacznego.

RESTAURACJA
GRAND CRU

AMERYKAŃSKIE

DŁUGIE WEEKENDY

skrzydełka • burgery • żeberka • steki • drinki

Spróbuj prawdziwych amerykańskich smaków!
Zapraszamy **co tydzień** od czwartku
do soboty do Restauracji Grand Cru!

Q HOTEL GRAND CRU GDAŃSK
80-882 Gdańsk, ul. Rycerska 11-12
restauracjagrandcru@qhotels.pl / +48 58 772 73 00

qhotels.pl

HOTEL ALMOND BUSINESS & SPA ★★★★

PARFAIT Z WĄTRÓBKI W OTOCZCE Z SYROPU BURACZANEGO ORAZ BLANSZOWANYMI WARZYWAMI

PRZEMYSŁAW LANGOWSKI
RESTAURACJA MAGIEL

Składniki:
100g wątróbki, 0,5g szarotki, 50ml śmietanki kremówki 30%, 50g masła, 50ml mleka 2%, 100ml koncentratu buraczanego, 0,5-1g żelatyny, 50g szparagów, 50g marchewki, 50g czarnej marchewki, kiełki (liście nasturcji, szczaw zajęczy, botwinka, mini groszek), puder ze skorupiaków

Przygotowanie:
Szalotkę kroimy drobno i wrzucamy na rozgrzaną łyżkę masła, krótko przesmażamy, aż się zeszkli. Przesypujemy całość do melaksera. Na patelni rozgrzewamy kolejną porcję masła, wrzucamy wątróbki, smażmy krótko by w środku pozostały różowe. Ostudzone wątróbki miksujemy na gładką masę z sól, pieprz, pozostałą ilością masła, mlekiem oraz śmietanką. Przekładamy do forem i wstawiamy do lodówki do zastygnięcia. Po ostygnięciu maczamy powstałe formy mas z wątróbki w koncentracie połączonym z żelatyną. Warzywa gotujemy kilka minut, po czym podsmażamy na maśle i soli. Wykładamy na talerz ze świeżymi kiełkami oraz pudrem ze skorupiaków.

Fot. Karol Kacperski

WHITE MARLIN
restaurant & lounge

HALIBUT ATLANTYCKI Z ZIELONYMI WARZYWAMI

ŁUKASZ DOMAGALSKI
WHITE MARLIN

Składniki:
200g halibuta atlantyckiego, 100g ośmiorniczek baby, 50g kasza bulgur, 60g zielone warzywa - fasolka, groszek, jasno zielone części pora, 100 ml białego wytrawnego wina, 1 cebula lub szalotka drobno pokrojona, 1 ząbek czosnku, 1/2 cytryna, 100g masła, miód, oliwa, olej, sól, pieprz, szafran

Przygotowanie:
Ośmiorniczki rozmrażamy do temperatury pokojowej i gotujemy je na wolnym ogniu od zimnej wody w bulionie z białymi warzywami, bulion lekko przyprawiamy solą i pieprzem. Gotujemy je do miękkiej konsystencji, około 2 h. Studzimy i smażymy na cienkiej warstwie oleju do momentu aż będą bardzo chrupiące.

Halibuta kroimy i smażymy od strony skóry do momentu aż ryba sie zetnie do 3/4 wysokości, odwracamy ją na drugą stronę, skrapiamy cytryną i dodajemy odrobinę masła na patelnię. Rybę wykańczamy otrzymanym sosem.

Zielone warzywa gotujemy we wrzątku, odcedzamy, po czym smażymy na oleju na średnim ogniu. Skrapiamy cytryną i dodajemy odrobinę miodu. Przyprawiamy solą i pieprzem. Z kolei kaszę dokładnie mieszamy z łyżeczką oliwy po czym zalewamy ją lekko osolonym wrzątkiem. Przykrywamy, po 10 minutach dokładnie mieszamy. Kaszę możemy lekko poddusić z czosnkiem i białą cebulą i wykończyć masłem.

Sos szafranowy: Do garnka wlewamy 100 ml białego wytrawnego wina, wsypujemy szczyptę szafranu, redukujemy płyn o połowę na średnim ogniu, po czym dodajemy 50g masła do momentu aż sos zemulguje. Przyprawiamy solą i pieprzem.

Fot. Karol Kacperski

BISTRO

Jak się masz?

ŚNIADANIA - LUNCH - KAWA - DESER

MICHA MAŁEGO ZIELARZA

AGNIESZKA NERKO
BISTRO JAK SIĘ MASZ

Składniki:
Jarmuż z chilli i żurawiną, marchewka marynowana w wodzie różanej, falafel z ciecierzycy z suszem z konopii, hummus z pieczonym burakiem, grillowane halloumi, dip z bakłażana i orzechów włoskich, gomasio z siemieniem lnianym i nasionami konopii, sok z kiszonej cytryny, olej konopny tłoczony na zimno

Lekka roślinna micha łącząca w sobie świeżość kiszonych cytryn i wody różanej z kremowym grillowanym Halloumi, Falafelem i Hummusem. Polskie zimowe warzywa użyte w nieoczywisty sposób. O dobry nastrój zadba w pełni spożywczy susz i olej z konopii.
Zdrowa energia – smacznego!

Fot. Karol Kacperski

BISTRO

Jak się masz?

ŚNIADANIA - LUNCH - KAWA - DESER

GDAŃSK OLIWA
ul. Opata Jacka Rybińskiego 24
+48/58 500 95 14

www.jaksiemasz.com.pl
bistro@jaksiemasz.com.pl
www.facebook.com/Jaksiemasz.Bistro/

ANNA WŁODARCZYK

RETRO KUCHNIA, CZYLI NOWE ŻYCIE DAWNYCH PRZEPISÓW

ROZMAWIAŁA: MILENA ŚMIŁEK

Wydawać by się mogło, że jarmuż, topinambur, soczewica czy tapioka dopiero niedawno pojawiły się w naszych kuchniach i na naszych stołach. Pozory jednak mylą, gdyż w wielu książkach kucharskich sprzed kilkudziesięciu lat, pojawiają się dania, w których pierwsze skrzypce grają właśnie te i inne obecnie popularne składniki. Anna Włodarczyk, założycielka bloga Strawberries From Poland i autorka niedawno wydanej książki "Retro Kuchnia", a prywatnie mieszkanka Gdańska, sprytnie i z pomysłem łączy dawne receptury z nowoczesnym gotowaniem, przywracając zapomnianym potrawom minioną świetność.

Skąd wzięło się u Ciebie zainteresowanie kuchnią sprzed lat? Co fascynuje Cię w dawnych recepturach i przepisach?
Zawsze lubiłam historię i gotowanie, a w pewnym momencie te dwa zainteresowania się zbiegły. Pierwszy raz ze starymi książkami kucharskimi zetknęłam się chyba w felietonach Piotra Adamczewskiego, który pisał dużo o retro smakach. Zainteresowałam się tym tematem i dość szybko udało mi się upolować na aukcji "Jak gotować" Marii Disslowej, książkę kucharską z 1935 roku. To grube tomiszcze mnie pochłonęło i szybko zakochałam się w starych recepturach.

Czym dawne książki kucharskie różnią się od tych, które współcześnie możemy znaleźć na księgarnianych półkach?
Przede wszystkim kompleksowym podejściem do tematu gotowania. Chyba każda stara książka kucharska zawiera wskazówki z zakresu wiedzy praktycznej - jak rozpoznać dobry produkt oraz jak z nim pracować, na przykład jak porcjować mięso czy kupić świeżą rybę. W pozycjach z dwudziestolecia międzywojennego znajdują się przepisy z każdej kategorii kulinariów - na sosy, zupy, dania zimne, mięsne, bezmięsne, mączne, desery, przetwory i napoje. Myślę że to dlatego, iż każda z książek z założenia tworzona była jako kompendium wiedzy dla gospodyń. Na kilkuset stronach znajdował się cały pakiet wiedzy kulinarnej, wszystkie dania, jakie mogły pojawić się na polskich stołach. Stare książki kulinarne mocno podkreślały sezonowość gotowania, co jest naturalne - w dobie braku lodówek i ograniczonego dostępu do składników, gospodynie musiały nauczyć się nimi gospodarować, umiejętnie planować gotowanie i przygotowywać zapasy na zimę. Lubię tę przezorność, oszczędność i rozsądek bijące ze stron tych książek.

Jak długo trwała i jak wyglądała praca nad Twoją najnowszą książką kucharską, "Retro Kuchnia"?
"Retro kuchnia" powstawała dwuetapowo - najpierw ją pisałam, potem gotowałam i fotografowałam. Zależało mi na tym, by nie była ona tylko zbiorem przepisów, ale wprowadziła czytelnika w świat ówczesnych kulinariów, dlatego każdy rozdział poprzedza lekki esej kulinarny. Układ książki wzorowałam na starych pozycjach, dlatego czytelnik znajdzie tu rozdziały poświęcone między innymi sosom, zupom, przystawkom, daniom mącznym, jajecznym, mięsnym. Po napisaniu esejów wytypowałam przepisy, które chciałabym w książce zawrzeć. Niektóre z nich już od dawna są obecne w naszej kuchni, inne były nowinkami, które mnie zaintrygowały. Potem przystąpiłam do gotowania i na tym etapie odpadło trochę potraw, bo te, które nie zdały testu smaku, ani nie dały się podrasować, nie wchodziły do książki. Po wyborze szczęśliwej setki (samych receptur jest chyba nawet więcej) zabrałam się za kolejne gotowanie, połączone z fotografowaniem. Zdjęcia robiłam z kilkumiesięcznym synkiem, więc nieoceniona tu była pomoc najbliższych, od męża Tomka po prababcię Anię.

Na jakie najdziwniejsze (lub może nawet kontrowersyjne) potrawy natrafiłaś, wertując strony dawnych książek kucharskich?
Oj, takich potraw jest wiele, a im starsza książka, tym jest bardziej intrygująco. Najciekawsze receptury znalazłam u Wincentyny Zawadzkiej, w jej książce z 1870 roku. Na porządku dziennym były różne sposoby przyrządzania główki cielęcej, dania z gołębi, popularna była receptura na zupę żółwiową czy móżdżki w różnej postaci. Pamiętam przepis na galaretkę rzeżuchową albo babę pieprzową - kosmos! No i oczywiście baby wielkanocne z kilkudziesięciu jajek...

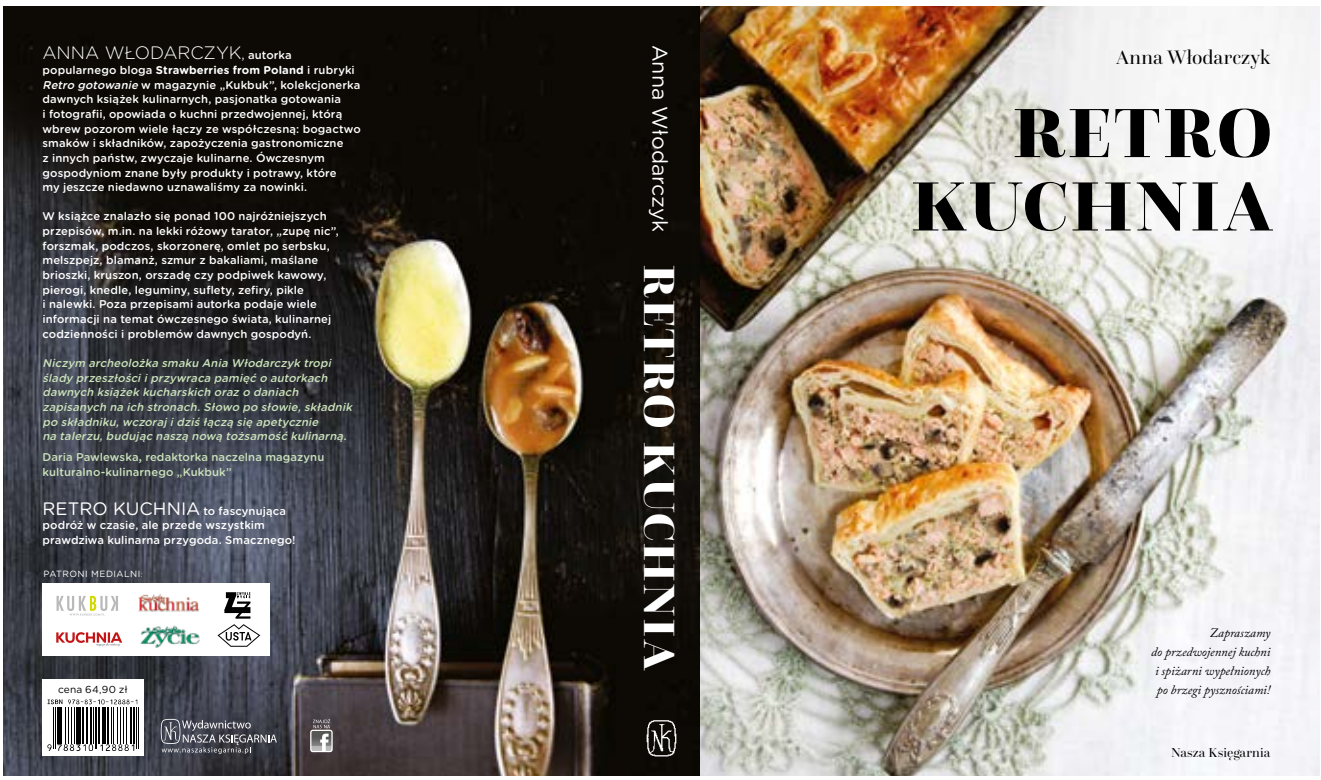
Jakie podobieństwa, a jakie różnice, zauważasz pomiędzy nowoczesną kuchnią, a tą z dawnych czasów?
Te dwie kuchnie łączy bogactwo składników i smaków. Wbrew pozorom, kuchnia retro była bardzo bogata, w książkach są przepisy na dania z soczewicy, mleko migdałowe, kotlety z kasz czy desery z tapioki. W pewnych aspektach kuchnia była bogatsza - obecnie nie mamy aż takiego wyboru ryb czy ptactwa, jak kiedyś. Nasza obecna kuchnia jest bardziej kontrastowa - dużo tu zarówno śmieci, jak i zdrowego jedzenia. Kiedyś wszystko było porządnej jakości, o ile portfel gospodyni był w miarę zasobny, a na kupującego nie czyhało chyba aż tyle pułapek, co obecnie. No i kiedyś jadano zdecydowanie mniej surowizny - jeszcze na przełomie XIX i XX wie-

ku surowe warzywa i owoce uważano za szkodliwe dla żołądka, a niektóre wręcz za trujące. Lucyna Ćwierczakiewicz, najsłynniejsza polska kucharka, która działała pod koniec XIX wieku, umieszczała w swych książkach nowatorskie receptury na sałaty "wzorem francuskich", z surowych liści sałaty i warzyw. Było to coś nowego, bo w tym czasie większość warzyw po prostu rozgotowywano i do tego "zawalano" ciężką okrasą, nierzadko mięsną. W książkach z dwudziestolecia międzywojennego pojawia się już więcej surowizny, ale nadal jest to nowinka kulinarna. Autorki wiedzą już jednak o istnieniu witamin (odkryto je na początku XX wieku) i zdrowotnej roli jedzenia, a więc kuchnia powoli "zdrowieje".

wania i brak zarozumiałości w tym temacie. Nie lubię wielkich kucharzy stroszących piórka i patrzących z góry na resztę gotujących. Dlatego też bardzo lubię Jamiego Olivera, jego przepisy zawsze do mnie trafiają i chyba najwięcej codziennych obiadków podglądam u niego. No i jest jeszcze cudowny Yotam Ottolenghi, mistrz dań bezmięsnych, a ostatnio także wypieków, oraz Nigel Slater - gotujący pisarz albo piszący kucharz, jak kto woli. Nikt tak pięknie nie pisze o jedzeniu i nie komponuje tak prostych, a zarazem bogatych dań.

Na co dzień prowadzisz bloga Strawberries From Poland, na którym publikujesz nie tylko retro przepisy, ale także te bardziej nowoczesne. Które z nich spotykają się z większym entuzjazmem czytelników?

herbatą w termosie. Natomiast jeśli chodzi o lokale, to oczywiście mam swoje ulubione miejsca, do których zaglądam regularnie. Na Morenie, gdzie mieszkam, odwiedzam Kawę Papier Nożyce - mają cudowną kawę i ładny wystrój. Do Retro w centrum Gdańska jeżdżę na cudowne jagielniki, matchę i kawę, w Dancing Anchor pokochałam boczek z arbuzem, w Izakaya Sushi Bar pyszny ramen, a w Avocado we Wrzeszczu jem krokiety z soczewicą. W Garnizonie bardzo lubię Ping-Pong, gdzie podają świetny padthai, matchę ze słonym karmelem i wiele innych rzeczy. Klasykiem, który nie zawodzi są Pobite Gary. Na słodkości koniecznie polecam wybrać się do UM AM - zjadłam tam chyba każde ciasto. Moje ostatnie odkrycie to kuchnia kaukaska w lokalu Zurna, który



Czy w retro przepisach pojawiają się składniki, które w dawnych czasach były bardzo popularne, ale z biegiem lat na owej popularności straciły, choć z powodzeniem moglibyśmy wykorzystywać je współcześnie?
Kiedyś bez wahania wymieniłabym jarmuż czy topinambur, ale jak wiadomo, te składniki powróciły już do łask. Ale wciąż jest jeszcze kilka niedocenianych rzeczy, takich jak na przykład brukiew, rzepa czy skorzonera. Nie wspomnę już o zapomnianych rybach i ptactwie - karasie, "okonki", gołębie, kuropatwy to tylko niektóre z nich.

Wincentynę Zawadzką wymieniasz jako swoją ulubioną autorkę książek kulinarnych sprzed lat. A kogo, ze współczesnych kulinarnych guru, cenisz najbardziej?
W tym temacie jestem nudna, bo uwielbiam Nigellę Lawson - za jej luz, miłość do goto-

Te, które mają jak najmniej tekstu. Niestety to znak czasów, do których nie do końca pasuję, bo ja lubię pisać, a większość czytelników nie lubi czytać. Ludzie najczęściej wpadają po przepisy, które są proste i nieskomplikowane, dlatego najpopularniejszy cykl na moim blogu to Przepisy Na Jedną Rękę, takie dla zabieganych i zapracowanych, albo dla mam z małymi dziećmi pod ręką.

Jako mieszkanki Trójmiasta nie mogę nie zapytać Cię o Twoje ulubione miejsca w Gdańsku, Sopocie oraz Gdyni. Jak i gdzie lubisz spędzać wolny czas oraz jakie są Twoje ulubione lokale na kulinarnej mapie Trójmiasta?
Wolny czas najbardziej lubię spędzać w lesie lub nad morzem, najchętniej w Sobieszewie lub na Stogach, gdyż jest tam najspokojniej. Zimą wyruszam tam na spacery z gorącą

znajduje się w Oliwie. Mają tam niesamowite, gęste zupy, które smakują tak jak te, które jadłam na Kaukazie. W Sopocie natomiast zachodzę na kawę do La Cremy, a w cukierni obok kupuję ulubioną drożdżówkę. Gorąco polecam także niewielką francuską knajpkę Cyrano et Roxane, której właściciel z pasją opowiada o kuchni francuskiej. Szkoda, że do Gdyni mam daleko, bo tam działają kawiarnia Cup and Cakes, z fantastyczną kawą i ciastami, Tapas Barcelona z hiszpańskim jedzeniem, czy Główna Osobowa. No i jeszcze Good Morning Vietnam z cudowną kaczką albo Mąka i Kawa z pizzą, chociaż akurat ten lokal powstał także w Gdańsku. Tak sobie myślę, że lista miejsc jest naprawdę długa i może w końcu spiszę ją na blogu, gdyż często jestem proszona o polecenia w tym temacie.

Forszmak Klasyczny

Wczoraj:

Alina Gniewkowska, Współczesna Kuchnia Domowa, 1929 rok

Śledzi – mleczaków wymoczonych, obranych z ości, wziąć dwie sztuki, jabłek dużych kwaśnych 2, jaj gotowanych 3, żółtek surowych 2, kartofli gotowanych 2, grzybów suszonych ugotowanych 3, cielęciny pieczonej 400 gr. (1 funt), śmietany kwaśnej łyżek 4, masła młodego 200 gr. (pół funta), bułeczki tartej z 1 kajzerki. Pieprzu dodać podług smaku. Wszystko usiekać bardzo miałko, przepuszczając najmniej 2 razy przez maszynkę, poczem wysmarować pokrywę od rondla masłem, wysypać bułeczką i masy tej włożyć grubo na jeden palec, co powinno ogółem wystarczyć na 3 takie porcje, które się pieką każda na oddzielnej pokrywie. Piec pod blachą aż do zarumienienia, podawać na gorąco razem z pokrywą.

Dzisiaj:

Składniki: 4 duże ziemniaki ugotowane w mundurkach, 1 duża cebula, 1 łyżka masła klarowanego, 1 łyżka masła (na wiórki), 4 solone płaty śledziowe, 4 łyżki kwaśnej śmietany, 4 łyżki bułki tartej, 2 jajka, pieprz, 2 łyżeczki posiekanego koperku

Przygotowanie: śledzie zalewamy wodą i moczymy co najmniej 1godzinę. Po tym czasie odlewamy wodę i drobno kroimy ryby (jak na tatara). Ziemniaki obieramy ze skórki i gnieciemy. Cebulę drobno kroimy, następnie rozgrzewamy na patelni łyżkę masła i podsmażamy. W dużej misce mieszamy ziemniaki, śledzie,cebulę,śmietanę,bułkętartą,koperekijajka.Doprawiamymasępieprzem (nie trzeba jej solić, śledzie są słone).

Przekładamy masę do nasmarowanej tłuszczem żaroodpornej foremki (albo kokilek). Na wierzchu kładziemy wiórki masła. Pieczemy 35–45 minut, do zazłocenia się wierzchu forszmaka, w temperaturze 180 stopni. Podajemy na ciepło i na zimno (najlepiej smakuje z ogórkiem kiszonym).

Zamiast śledzi można użyć wędzonego łososia.

Zefir truskawkowy z bezikami

Wczoraj:

Wincentyna Zawadzka, Kucharka Litewska, 1870 rok

Kwartę gęstej śmietanki ubić na lodzie na mocną pianę, włożyć pół funta cukru, parę kropel cedru lub trochę utłuczonej wanilji, pół kwarty świeżych poziemek, truskawek lub kwaterkę jakich czerwonych konfitur bez soku, wymieszać, włożyć do puszki, pokręcić ją przez kwadrans na lodzie, osypując solą, obłożyć lodem i zostawić tak na parę godzin. Na wydaniu umoczyć puszkę w ciepłej wodzie i wyrzucić na półmisek, oblawszy jakim sokiem lub karmelem.

Dzisiaj:

Składniki: 250 ml słodkiej śmietanki 30%, 1 łyżka cukru pudru, 1,5 szklanki pozbawionych szypułek truskawek + 4 truskawki do ozdoby, 2/3 szklanki małych bezików

Przygotowanie: Truskawki kroimy w ćwiartki. Śmietankę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem, wkruszamy beziki (4 pozostawiamy do ozdoby), delikatnie mieszamy. W szklankach układamy warstwami trochę truskawek, 2 łyżki śmietanki, 1 łyżkę truskawek, na koniec warstwę bitej śmietany. Ozdabiamy truskawką i małym bezikiem, serwujemy.

Casa Cubeddu

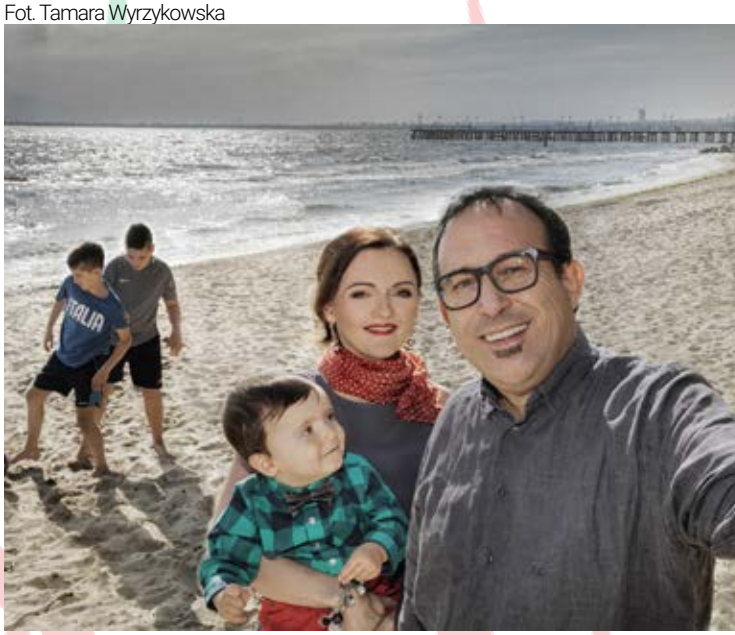
RISTORANTE DA DOMENICO

Z tęsknoty za słonecznymi Włochami zrodził się pomysł stworzenia Casa Cubeddu - Ristorante da Domenico. Szefem kuchni w naszej restauracji jest rodowity Włoch pochodzący z regionu Abruzji – Domenico. To dzięki jego rodzinnym przepisom możemy poczuć się jak w tradycyjnym, włoskim domu. W Casa Cubeddu mogą Państwo skosztować włoskich potraw skomponowanych z oryginalnych, najwyższej jakości produktów, a także znakomitych win z małych, rodzinnych winnic. W naszej restauracji serwujemy pizze na cienkim, delikatnym cieście z mnóstwem różnorodnych składników, przepyszne makarony, dania mięsne, rybne, świeże owoce morza, a także rozmaite sałatki. Natomiast nasi bariści dołożą wszelkich starań, aby mogli Państwo rozkoszować się pyszną, włoską kawą – pobudzającym espresso czy delikatnym cappuccino z pyszną pianką. Ukoronowaniem każdego posiłku jest deser rozpieszczający podniebienie i takie jest właśnie nasze tiramisu.

Rodzinna, włoska atmosfera sprzyja rozkoszowaniu się naszymi potrawami, a uśmiechnięta i przyjazna obsługa pomoże przenieść się Państwu do słonecznej Italii.

Z przyjemnością informujemy, iż zajmujemy się także organizacją wesel, chrzcin, komunii, jubileuszy, wigilii firmowychorazinnychimprezokolicznościowych.Posiadamy salę mieszczącą nawet 170 osób. Dogodna lokalizacja w samym centrum Trójmiasta sprawia, że Casa Cubeddu jest idealnym miejscem na organizację wielu uroczystości. Dołożymy wszelkich starań, aby Państwa przyjęcie było niezapomniane.

Fot. Tamara Wyrzykowska



Casa Cubeddu Ristorante da Domenico

...z pasją i miłością do kuchni włoskiej...

Gdynia, Spółdzielcza 1 (obok Centrum Handlowego Klif)

GOUT DE FRANCE W BIAŁYM KRÓLIKU

Na pięciu kontynentach trzy tysiące szefów kuchni oddało hołd kulinarnym dokonaniom Francji. Częścią imponującego projektu „Goût de France" była też gdyńska restauracja Biały Królik, która zaprosiła na francuską kolację przygotowaną przez szefa kuchni Marcina Popielarza.

Marcin Popielarz zadedykował menu wielkiej sławie francuskiej gastronomii, Bernardowi Loiseau. W tym roku przypada 15. rocznica śmierci tego słynnego szefa kuchni. Restauracja i Relais & Chateaux Hotel Bernard Loiseau były odznaczone 2 gwiazdkami Michelin. Dla Białego Królika Bernard Loiseau to symbol geniuszu, pasji i całkowitego oddania kuchni.

Loiseau i kilkunastu innych wielkich kucharzy są we Francji uważani za kapłanów chroniących największą świętość kraju - sztukę kulinarną. Artyści kuchni cieszą się tam sławą równą filmowym gwiazdom. Filozofia projektu Gout de France to oddanie hołdu dokonaniom wspaniałej sztuki kulinarnej Francji, jej odkryciom i wartościom, które propaguje, takim jak dzielenie doznań i docenienie dobrej, wartościowej żywności.

Podczas kolacji w Białym Królику podano m.in. kawior z bakłażana i chłodnik pomidorowy, gęś glazurowaną syropem klonowym z gruszką, zupę borowikową, żabie udka z czosnkiem i pietruszką, terrinę wieprzową w cieście z konfiturą z szalotki, a na deser tartę z cydru z zielonym jabłkiem w miodzie waniliowym. mp

Fot. Karol Kacperski

Marcin Popielarz, szef kuchni restauracji Biały Królik

Fot. Karol Kacperski

Żabie udka

Terrina wieprzowa w cieście

4 RAZY SMACZNIEJ

Restauracja Biały Królik zaprasza na kolejną edycję kolacji trójmiejskich Szefów Kuchni "4 razy Smaczniej", która odbędzie się 20 kwietnia o godzinie 18.00. To wspólna inicjatywa szefów kuchni na co dzień pracujących w różnych restauracjach - Sztuczka, Mercato, Eliksir oraz Biały Królik.

Każda edycja tego wydarzenia to prawdziwa kulinarna uczta, dostarczająca niesamowitych wrażeń smakowych. A wszystko to dzięki degustacyjnej formule rozbudowanego menu, w którym każdy szef ma swoje wyraźne miejsce, przygotowując własne propozycje kulinarne. O kubki smakowe gości zadbają Rafał Wałęsa (Sztuczka), Paweł Stawicki (Mercato), Paweł Wątor (Eliksir) i Marcin Popielarz (Biały Królik). W charakterze gościa specjalnego dołączy do nich Bartek Szymczak z restauracji Rozbrat 20 z Warszawy.

Menu kolacji 20 kwietnia właśnie powstaje, znamy już natomiast jego stały koszt: 199 zł/os.

W celu dokonania rezerwacji prosimy o kontakt z restauracją: restauracja@bialy-krolik.pl, 58 351 03 30. mp

WHITE MARLIN

restaurant & lounge

Odkryj nasze wiosenne smaki

Al. Wojska Polskiego 1
81-769 Sopot

+48 58 58 58 686
restauracja@whitemarlin.pl

MADE IN TRICITY

MAYONES – GITARY, KTÓRE POKOCHAŁ ŚWIAT

AUTORKA: JUSTYNA MICHALKIEWICZ - WALOSZEK

W roku 2017 obchodzili 35-lecie. Kiedy zaczynali w małym garażu, nie mogli się spodziewać, że trzy dekady później będą produkować gitary i basy elektryczne dla najsławniejszych muzyków z całego świata. Co słychać w rodzinnej firmie Mayones?

35 lat minęło jak jeden dzień… można by zanucić pod nosem, albo może raczej zagrać na gitarze. Bo wszystko co związane z tą gdańską firmą, odbywa się wsród dźwięków szarpanych strun. Nawet muzyczka, którą słyszymy w słuchawce telefonu, dzwoniąc do siedziby firmy została zagrana na jednej z gitar Mayones.

- Muzyka w naszej firmie jest wszechobecna, otacza nas nie tylko dźwiękami, bo 85 proc. zespołu to muzycy, a wielu z nich jest również aktywnych na tym polu. Mamy to szczęście, że w naszym zespole pracują ludzie, którzy czują instrumenty i przy ich tworzeniu dodają coś od siebie… pasję tworzenia i pasję do muzyki **– mówi Halina Dziewulska, właścicielka firmy Mayones.**

GÓRNICY W KOLEJCE PO GITARY

Historia Mayones'a tworzyła się przez wiele lat. Założycielami firmy jest małżeństwo - Halina i Zenon Dziewulscy. Wszystko zaczęło się w czasach „radosnego" PRL-u. Na świecie eksplodowała moda na rock and rolla, triumfy święciła muzyka rockowa. Moda przyszła do Polski, rockowe zespoły zaczęły powstawać jak grzyby po deszczu. Naturalną potrzebą było zatem dostarczenie muzykom gitar elektrycznych, które wtedy były w naszym kraju czymś tak egzotycznym, jak śnieg w Afryce.

- Gdy komuś udało się z zagranicy przywieźć jakiegoś Fendera, czy Gibsona to w środowisku był po prostu gościem **– wspomina właścicielka firmy Halina Dziewulska.** - Postanowiliśmy zatem, wraz z mężem i grupką zapaleńców robić to, co robiliśmy do tej pory, czyli produkować gitary, ale elektryczne i na szerszą niż dotychczas skalę. Można powiedzieć, że trafiliśmy w niszę, bo oprócz całej rzeszy muzyków rockowych, w gitary elektryczne zaopatrywały się orkiestry górnicze. Kopalnie były wtedy bardzo bogate, orkiestry uświetniały każde święto lub jubileusz. Nierzadko o 5 rano przed moim domem ustawiały się kolejki górników, którzy przyjeżdżali po odbiór zamówionych gitar **– dodaje Pani Halina.**

KOMPRESOR Z PRZYDZIAŁU

To były piękne, pionierskie czasy, pełne przeciwności losu, które dzisiaj wydają się banalne, ale wtedy mogące stanowić o być albo nie być firmy. Nie było wtedy biznesplanów, banków, kredytów, leasingu, strategii marketingowej, itp. Produkcja nie była łatwa, były olbrzymie problemy ze zdobyciem narzędzi, części. Taka po prostu była rzeczywistość, szarego, ponurego PRL-u.

- Na kompresor z przydziału czekaliśmy 8 miesięcy. Magnesy do przetworników wyciągaliśmy z zamków do szafek, bo przecież wtedy nie można było magnesów kupić w sklepie. Dzisiaj się z tego śmiejemy, ale wtedy ogołacaliśmy z zamków chyba każdy sklep metalowy w Trójmieście. To był taki pionierski okres, że nieważne było, czym to drewno się wyrąbywało, tylko cieszyliśmy się, że wióry lecą **– opowiada Halina Dziewulska.**

Początki nie były łatwe, ale wygrała pasja tworzenia i wiara, że to wszystko ma sens.

- Od tamtej pory zmieniło się niemal wszystko. Z podstawowych maszyn stolarskich (dop. red. niektóre z nich właściciele firmy stworzyli sami) przeszliśmy na nowoczesne, bardziej precyzyjne. Dzięki temu uzyskaliśmy poszukiwaną przez wiele lat powtarzalność. Mimo stosowania nowoczesnych technologii, to jednak cały czas końcowa praca ręczna definiuje ostateczną jakość, ergonomię, brzmienie i wygląd instrumentu. Jest to niejako praca autorska każdego z naszych zdolnych lutników **– dodaje Halina Dziewulska.**

SZTUKA MÓWIENIA „NIE"

Sławni muzycy to również wielkie osobowości. Często mają własne pomysły i oczekiwania dotyczące tak osobistego przedmiotu, jakim jest gitara. Biorąc pod uwagę setki opcji, które są dostępne, żeby spersonalizować gitarę i brak limitu kombinacji – są pewne standardy, których czasami nie warto przekraczać.

- Zdarza się nam powiedzieć nie, ale to raczej forma ochrony klientów przed dokonaniem niewłaściwego wyboru. Mimo, że to tak osobiste zagadnienia, muzycy zawsze to szanują. Przecież koniec końców produkt musi być ergonomiczny, wygodny i dobrze brzmiący. Gitara musi być jednak gitarą **– śmieje się Halina Dziewulska.**

Firma w swojej ofercie posiada piętnaście sprawdzonych modeli gitar i basów elektrycznych, których podstawowym wyróżnikiem jest m.in. kształt. Budowa gitar to zaawansowany i skomplikowany proces lutniczy, w którym wykorzystywane są dziesiątki, jeśli nie setki gatunków drewna. Każde z nich jest inne, różni się: twardością, ciężarem, gęstością, barwą oraz wzorem. Nie ma na świecie dwóch takich samych kawałków.

GWIAZDY Z MAYONESEM

Dzięki bogatemu doświadczeniu, firma Mayones podejmuje właściwe decyzje, proponując modele o pożądanym kształcie, zapewniającym dobre brzmienie oraz indywidualnym charakterze. Nie dziwi zatem ilość topowych artystów z całego świata, którzy wybierają tę polską markę. W swoich arsenałach Mayonesy mają m.in.: Wes Borland z Limp Bizkit, Paweł Mąciwoda-Jastrzębski z grupy Scorpions, Ruud Jolie z Within Temptation czy Nathan East - basista Erica Claptona, Phila Collinsa i wielu czołowych artystów. Lista jest oczywiście znacznie dłuższa i ciągle dołączają do niej kolejne nazwiska.

- Czuję wielką satysfakcję, że udało nam się zaistnieć w tak wymagającym i konkurencyjnym biznesie. Konkurencja na świecie jest ogromna. My jesteśmy tylko niewielką łódką, która cały czas wyznacza sobie nowe kierunki, nowe kursy. Cieszy natomiast to, że świat szuka, i mamy nadzieję, że nadal będzie szukał instrumentów tworzonych ręcznie przez ludzi z pasją, dla ludzi z pasją. Dlatego wciąż utrzymujemy się na tej fali **– dodaje Halina Dziewulska.**

KONTROLA JAKOŚCI

W siedzibie firmy znajduje się mały pokój, z którego często dobiegają dźwięki gitar. Pracownicy testują w nim instrumenty, które za chwilę trafią do swojego właściciela. Zanim gitara zostanie wysłana w świat, przechodzi szereg testów. Kontrola jakości musi być na najwyższym poziomie. Dzięki temu, procent reklamacji jest znikomy, praktycznie nie istnieje.

- Zdarza się, że muzycy spędzają ze swoją gitarą więcej czasu niż z rodziną. Musi więc być wyjątkowa, dopasowana, jak garnitur szyty na wymiar. Jesteśmy trochę jak taki krawiec, który zdejmuje miarę, potem tam coś zwęzi, tu coś doda, ale jednak garnitur musi nosić się nienagannie **– obrazowo przekonuje właścicielka.**

W tym biznesie determinantami, które pozwalają osiągnąć sukces są: rekomendacje i opinie zadowolonych klientów. Mayones daje się również poznać biorąc udział w największych na świecie imprezach targowych odbywających się w Los Angeles, w Londynie, czy też w Niemczech.

TRZEBA WIEDZIEĆ KIEDY ZE SCENY ZEJŚĆ

Pani Halina, razem z dwoma synami cały czas szukają nowych rozwiązań oraz technologii. W tym biznesie praktycznie codziennie pojawia się coś nowego, nie można zatem spocząć na laurach. Trzeba cały czas uczestniczyć w życiu szeroko pojętego rynku muzycznego, reagować na trendy lub być ich twórcą.

- Gdy zaczynaliśmy, nikt nie traktował mnie poważnie. To męski zawód, więc cały czas musiałam udowadniać, że wiem, czym jest gryf, znam budowę gitary i słyszę, czy gra dobrze czy nie (śmiech). Dzisiaj świat jest inny, mężczyźni mają świadomość, że kobiety potrafią doskonale prowadzić swoje biznesy. Mimo wszystko czuję, że nadchodzi czas, żeby przekazać firmę w męskie ręce. Jestem przekonana, że moi synowie, Dawid i Tomasz wyznaczą nowe, cudowne kursy i popłyną w dobrym kierunku. Dzisiaj myślę, że czterdzieści lat wystarczy, podążając za klasykiem „trzeba wiedzieć kiedy ze sceny zejść" **– uśmiecha się Halina Dziewulska.**

Prestiżowe IMPREZY

AUTOR: KATARZYNA OKOŃSKA

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ

RESTAURANT WEEK

Spędź radośnie wspólny czas z przy stole z bliskimi i znajomymi. Początek kalendarzowej wiosny to dokonały pretekst do rezerwacji stolika w najlepszych restauracjach! Trzydaniowe doświadczenie kulinarne, a także festiwalowa cena 49 zł – to wszystko czeka na miłośników kulinarnych doświadczeń podczas kolejnej edycji Restaurant Week. Najlepsi szefowie kuchni przygotowali dla Was popisowe dania. W ramach ceny każdej rezerwacji na wszystkich gości festiwalu czekać będzie niespodzianka od sponsorów wydarzenia. Rezerwuj już dziś miejsca na: www.RestaurantWeek.pl

Trójmiasto, trójmiejskie Restauracje,
18-30 kwietnia.

PRESTIŻ PATRONUJE

NEW TRENDS IN PROJECT MANAGEMENT

Startuje siódma edycja konferencji gdańskiego oddziału Project Management Institute (PMI). W trakcie dwudniowego wydarzenia prezentowane będą najnowsze światowe trendy w dziedzinie zarządzania projektami. Program konferencji zakłada ścieżki tematyczne: Think Big, Be Flexible, Provide Value, What's next? Tegoroczna konferencja pozostawi w pamięci każdego uczestnika niezapomniane wrażenia. Warto zatem przyjść i przekonać się samemu! Link do rejestracji: http://ntpm.pl/register

Gdańsk, Hotel Almond,
23-24 kwietnia

SCOTT BRADLEE'S POSTMODERN JUKEBOX

Wyobraź sobie hity Beyonce, Britney Spears, czy Bruno Marsa w aranżacji, jakiej nie powstydziliby się: Louis Armstrong, Ella Fitzgerald, Judy Garland czy Nina Simone, a całości towarzyszy akompaniament porywającego mini-big bandu, którego brzmienie przywodzi na myśl Benny'ego Goodmana. Brzmi nieźle? To właśnie Scott Bradlee's Postmodern Jukebox! Zespół po ogromnym sukcesie koncertowym przyjedzie do Starego Maneżu, gdzie przywiozą swój vintage'owy twist połączony ze współczesnymi piosenkami pop!

Gdańsk, Stary Maneż,
29 kwietnia godz. 19:00

ANIA DĄBROWSKA

Good Taste Production zaprasza na koncerty Ani Dąbrowskiej „The Best Of", podczas których zabrzmią największe przeboje artystki! Każdy z albumów studyjnych Anny Dąbrowskiej pokrył się platyną, potwierdzając jej niezwykłe wyczucie przebojowych melodii, trafiających do serc wymagających słuchaczy, które w tak niepodrabialny sposób ze szczyptą melancholii śpiewa swoim ciepłym, pastelowym głosem. „The Best Of" to kolejne, wyjątkowe wydawnictwo Ani Dąbrowskiej. Kompilacja największych przebojów zawiera 15 utworów, pokazujących pełen przekrój i ewolucję muzycznego stylu artystki.

Gdańsk, Stary Maneż,
13 maja, godz. 20:00

PRESTIŻ PATRONUJE

BAKALIE

Rusza kolejna odsłona największych trójmiejskich targów mody, designu i młodej sztuki. Tym razem Bakalie witają wiosnę! Nie zabraknie wystawców strojów kąpielowych, ubrań, zabawek czy dodatków do pokoików dla dzieci, kobiecych sukienek, tunik, bluzek z lekkich, przewiewnych tkanin, akurat na wiosnę i lato! Bakalie to oczywiście również warsztaty! Na tych organizowanych przez Flora Muzyka będziecie mogli stworzyć własny las w słoiku! Zapisy na warsztaty: na flora-muzyka@gmail.com. Więcej informacji na temat wydarzenia: www.targibakalie.pl

Gdańsk, Stary Maneż,
21 kwietnia

ANITA LIPNICKA & THE HATS

Klub Atlantic w Gdyni zaprasza na koncert Anity Lipnickiej & The Hats w ramach trasy "Miód i dym". Jak sugeruje tytuł nowego albumu, znajdują się na nim utwory o bardzo zróżnicowanej temperaturze, ładunku emocjonalnym. Jest tam kilka ballad, przesiąkniętych miodową słodyczą, ale także sporo bardziej łobuzerskich, męskich w klimacie kompozycji, opartych na rasowych brzmieniach i konkretnych riffach poszczególnych instrumentów - wyjaśnia Anita. Po raz pierwszy będzie można posłuchać na żywo nowych utworów jednak nie zabraknie starszych kompozycji, doskonale znanych fanom Anity Lipnickiej.

Gdynia, Klub Atlantic,
28 kwietnia, godz. 20:00

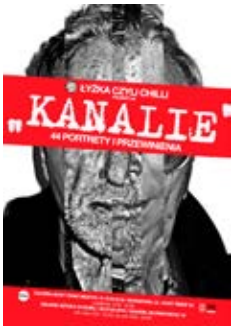
PRESTIŻ PATRONUJE

HANS ZIMMER TRIBUTE SHOW

Koncert poświęcony twórczości wielkiego Hansa Zimmera, jednego z najbardziej rozpoznawalnych twórców muzyki filmowej, inicjatora trendów, a także prawdziwego wizjonera ostatnich lat. Polska Orkiestra Radiowa oraz Chór Akademicki Politechniki Warszawskiej pod dyrekcją Macieja Sztora zaprezentują oryginalne suity orkiestrowe z kinowych hitów jak: „Gladiator", „Incepcja", „Batman", „Król lew" i „Piraci z Karaibów". Widowiskową oprawę koncertu zapewni świetlna iluminacja, a także projekcja na ekranie kinowym fragmentów filmów oraz najsłynniejszych filmowych kadrów.

Gdynia, Gdynia Arena,
12 maja godz. 19:30

PRESTIŻ PATRONUJE



KANALIE 44

Wystawa Kanalie to seria 44 portretów znanych i uznanych osobowości z dziedziny szeroko pojętej kultury, sztuki i nauki. Inspiracją do powstania fotografii stała się obecna sytuacja społeczna, w której doszło do przebiegunowania pojęć: dyskurs publiczny, autorytet, patriotyzm i uczciwość. Wśród sportretowanych „Kanalii" znaleźli się m.in.: Joanna Bator, Katarzyna Bonda, Magdalena Cielecka, czy Maciej Stuhr. Projekt „Kanalie" pokazuje, że jednostki wybitne, za którymi stoi wspaniały dorobek, mają do siebie dystans. Nie są to sztucznie stworzone autorytety, czy elity z nominacji, dlatego mogą sobie pozwolić na luksus autoironii.

Gdańsk, Sztuka Wyboru,
20-27 kwietnia

GENIALNI WIOLONCZELIŚCI Z 2CELLOS W ERGO ARENIE!

Po niesamowitym sukcesie listopadowego koncertu w Warszawie, 2Cellos ponownie zagrają w Polsce! Tym razem wystąpią także w gdańsko-sopockiej Ergo Arenie. Magiczny koncert wielkich wirtuozów wiolonczeli odbędzie się 18 maja.

Przystojni, młodzi, muzykalni, a do tego porywają tłumy! Mowa o słoweńsko - chorwackim duecie 2Cellos, który po ubiegłorocznym sukcesie koncertu w Polsce, po raz drugi przyjedzie do naszego kraju. Koncerty odbędą się w Gdańsku i Krakowie. To będą niezwykle energetyczne widowiska w towarzystwie największych hitów muzyki filmowej, rockowej, popowej, a nawet metalowej!

Luka Sulic i Stjepan Hauser w 2011 roku nagrali we własnej aranżacji przebój Michaela Jacksona „Smooth Criminal" i wrzucili go na YouTube. Dzisiaj słuchają ich wszyscy i to na całym świecie, a odsłony ich kolejnych wersji przebojów, liczone są w dziesiątkach milionów! Niemal wszystkie koncerty z udziałem 2Cellos odbywają się przy komplecie publiczności.

Obaj muzycy znakomicie się uzupełniają i doskonale udowadniają, że wiolonczele wcale nie muszą być nudnymi instrumentami. Do swojego repertuaru włączyli utwory takich wykonawców, jak: U2, Guns N' Roses, Sting, Rolling Stones, Coldplay, Nirvana, Muse, Kings of Leon, AC/DC, Prodigy czy Avicii. W ciągu sześciu lat 2Cellos nagrali cztery płyty z wielkimi utworami i udowodnili przy okazji, że kawałki, które dobrze znamy, mogą zabrzmieć inaczej, ale niezwykle ciekawie!

Duet wystąpi 18 maja w ERGO ARENIE na pograniczu Gdańska i Sopotu. Organizatorem wydarzenia jest agencja Prestige MJM. Bilety można nabywać poprzez strony www.bilety.imprezyprestige.com i eBilet oraz w salonach sieci Empik w całym kraju. mp

AN EVENING WITH

2CELLOS

THE SCORE TOUR

KONCERTY

18 MAJA 2018

ERGO ARENA
GDAŃSK/SOPOT

BILETY: PRESTIGEMJM.COM, EBILET.PL, EMPIK

SCORE
COMING SOON

2CELLOS.COM

UNITED TALENT AGENCY

Prestige MJM 10 lat · 15 Classic · Hilton GDANSK · Dziennik Bałtycki · wprost · Do Rzeczy · Gazeta Bankowa · Gitarzysta · Perkusista · pap · wp · cgm.pl · prestiż · trojmiasto.pl · Multikino · GOLD · empik · Press Service · Vixon · ams

PEJZAŻE CZERNIAWSKIEGO W PGS

Około 50 obrazów Józefa Czerniawskiego, profesora Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku, malującego w abstrakcyjny sposób pejzaże, można oglądać w Państwowej Galerii Sztuki w Sopocie. Wystawa potrwa do 6 maja.

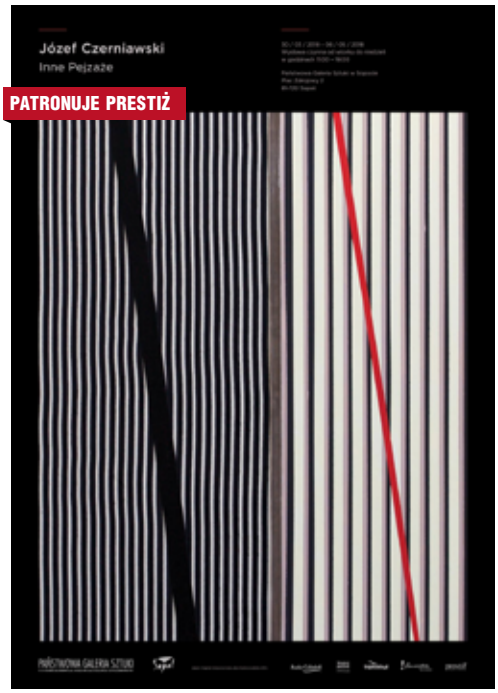
Józef Czerniawski w swojej twórczości inspiruje się głównie przyrodą i zachodzącymi w niej zjawiskami. Zrealizował wiele wystaw indywidualnych. Jego obrazy znajdują się w wielu kolekcjach państwowych w Polsce, oraz zbiorach prywatnych w kraju i za granicą. Zgromadzone na wystawie w PGS prace to w większości nowe dzieła Czerniawskiego z ostatnich kilku lat.

- Pejzaż można zobaczyć i namalować na nieskończenie wiele sposobów. Józef Czerniawski znalazł własny, niepodrabialny zapis pejzażowej rzeczywistości, balansując między odtworzeniem a stworzeniem go na nowo **– mówi Bogusław Deptuła, kurator wystawy.**

Nie są to konkretne przestrzenie, pola, drogi czy łąki. To ich idee zapisywane własnym malarskim alfabetem, który musiał stworzyć na potrzeby swoich obrazowych krajobrazów. Obrazy Czerniawskiego często są subtelną grą między tym co ujawnić, zaprezentować, przedstawić, a tym co ukryć, schować, by pozostały enigmatyczne i niejako nierozpoznane.

- Chodzi o kontemplację. Formy najprostsze, abstrakcyjne pozwalają się zatopić w niczym niezmąconej kontemplacji. W swoich pracach koncentruję się na poszukiwaniach strukturalnych i iluzyjnych, korzystam z wolności w doborze tematyki i środków wyrazu. Staram się "namalować" w sposób wymagający od odbiorcy dostrzeżenia pod zewnętrzną tkanką materii czegoś, co jest istotne **– mówi Józef Czerniawski.**

mp



POSKROMIENIE ZŁOŚNICY NA URODZINY SZEKSPIRA

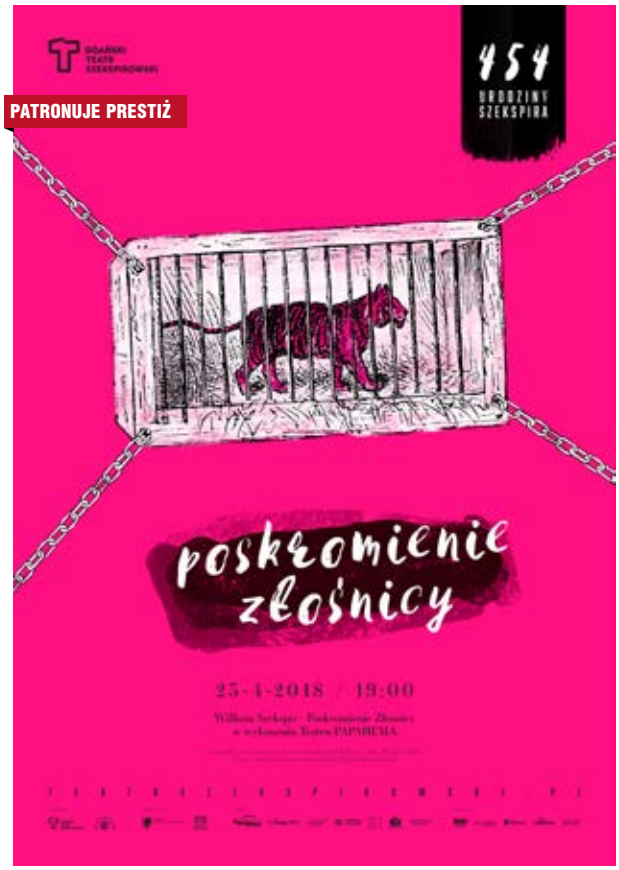
Gdański Teatr Szekspirowski zaprasza do wspólnego świętowania kolejnych, 454. Urodzin Williama Szekspira, tradycyjnie obchodzonych 23 kwietnia. Tym razem na deskach teatru zagości spektakl „Poskromienie złośnicy" w wykonaniu Teatru Papahema, zdobywcy Nagrody Publiczności oraz Nagrody Gazety „Shakespeare Daily" w Konkursie SzekspirOFF podczas 21. Festiwalu Szekspirowskiego w Gdańsku.

Nie spodziewajcie się klasycznego odczytania sztuki Szekspira, choć nie zabraknie w tej inscenizacji elementów rodem z teatru elżbietańskiego. Za prawdopodobnie najbardziej szowinistyczną sztukę Szekspira zabrało się bowiem dziewięcioro młodych aktorów - absolwentów Wydziału Sztuki Lalkarskiej Akademii Teatralnej im. Aleksandra Zelwerowicza w Białymstoku, by zmierzyć się z legendą autora ze Stratfordu nad Avonem.

Gorzka komedia o wyrabianiu w kobiecie nawyku uległości wobec swojego pana i małżonka, to w ich wykonaniu mieszanka konwencji teatru elżbietańskiego z teatrem współczesnym, aktorstwa dramatycznego z wykorzystaniem dowcipu i formy zabawy z widzem, dowcipu z refleksją na temat przypisywanych nam na co dzień ról i prób wymykania się im.

Pod klasycznym kostiumem trzymającym ciało w ryzach kryje się współczesna wrażliwość młodych twórców. Wyczulenie na zagadnienia partnerstwa, relacji i płci daje o sobie znać, demaskując sztywną konwencję. W interpretacji Teatru Papahema sztuka Szekspira nabiera nowych znaczeń, staje się migotliwa, stawia pytania zamiast udzielać odpowiedzi w patriarchalnym tonie, daje widzowi możliwość wyboru.

mp



HOŁD DLA MUZYKI FILMOWEJ

ROZMAWIAŁA: KATARZYNA OKOŃSKA

Koncert poświęcony twórczości Hansa Zimmera - jednego z najbardziej rozpoznawalnych twórców muzyki filmowej ostatnich lat, już 12 maja w hali Gdynia Arena. Polska Orkiestra Radiowa oraz Chór Akademicki Politechniki Warszawskiej i solistka Anna Lasota pod dyrekcją Macieja Sztora zaprezentują oryginalne suity orkiestrowe największych kinowych hitów. O twórczości wybitnego kompozytora muzyki filmowej, a także magii i przesłaniu muzyki filmowej rozmawiamy z Lizą Sherzai z Trinity Group, producenta Koncertu Muzyki Filmowej - Hans Zimmer Tribute Show.

Hans Zimmer to twórca wybitny, sprawił, że kompozytor muzyki filmowej przestał być postacią anonimową. Na czym polega jego wyjątkowość?

Hans Zimmer jest prawdziwym wizjonerem, który na zawsze zmienił oblicze muzyki filmowej. W barwny sposób miesza różne style i łamie konwencje. Śmiało łączy klasyczne brzmienia w wykonaniu orkiestr symfonicznych z elektroniką. Mistrzowsko ilustruje obraz za pomocą szerokiego spektrum muzycznych barw. Kreuje muzyczne ilustracje zarówno do kasowych superprodukcji, jak i projektów niszowych. Być może ta kompozytorska kreatywność i elastyczność to klucz jego popularności. Zimmer ciągle nas zaskakuje, to artysta pełen pasji i świeżych pomysłów. Z pewnością to aktualnie najjaśniejsza gwiazda i jedna z największych osobowości w historii muzyki filmowej.

Fot. M.Klimiuk

Hans Zimmer to autor najbardziej charakterystycznych ścieżek dźwiękowych ostatnich lat. Proszę przypomnieć naszym czytelnikom te najważniejsze, najbardziej spektakularne, i które z nich usłyszymy podczas koncertu?

Podczas koncertu w gdyńskiej Arenie usłyszymy, co istotne, oryginalne suity orkiestrowe m.in. z takich kinowych hitów jak: „Gladiator", „Incepcja", „Batman", „Król Lew", „Piraci z Karaibów", czy „Cienka czerwona linia" w wykonaniu Polskiej Orkiestry Radiowej, Chóru Politechniki Warszawskiej pod batutą Macieja Sztora. Partie solowe zaśpiewa Anna Lasota, solistka Teatru Muzycznego w Poznaniu, a narrację poprowadzi Magda Miśka – Jackowska znana wielbicielom muzyki filmowej z autorskich audycji w RMF Classic.

Jedni mówią, że dobra muzyka filmowa to taka, której nie słychać, a inni twierdzą, że jest wprost przeciwnie. Jaką więc rolę powinna odgrywać na ekranie? A może także poza nim? Na czym polega jej magia i jakie emocje wywołuje?

Muzyka filmowa buduje nastrój i sprawia, że filmy zapadają jeszcze głębiej w pamięć. To sztuka wzbudzania emocji - od wzruszenia poprzez grozę i radość. Monumentalna ścieżka dźwiękowa do „Gladiatora" wyniosła film na wyżyny popularności, a album soundtrackowy z tego filmu przez wiele miesięcy utrzymywał się na liście światowych bestsellerów kradnąc serca nawet najbardziej wymagających melomanów. Dobra muzyka filmowa nie jest jedynie bladym muzycznym tłem, wpływa na naszą percepcję, steruje emocjami i sprawia, że po wyjściu z kina wciąż mamy gęsią skórkę.

Zimmer skomponował muzykę do kilkudziesięciu filmów – muzykę, która często przekraczała granice popkultury, na stałe wbijając się w świadomość nie tylko fanów kina. Jest Pani w stanie spośród tak ogromnego dorobku wskazać jedną, która wywołuje w Pani największe emocje?

Trudne pytanie... Wzruszająca i piękna jest muzyka z disneyowskiej animacji „Król Lew". Przepiękne aranżacje zabarwione dźwiękami Afryki, energetyczne partie chóralne, intensywnie eksponowane instrumenty dęte, delikatne smyczki rysują dźwiękowe pejzaże sawanny. Historia małego Simby to uniwersalna, mądra i poruszająca opowieść o dorastaniu, sile przyjaźni i miłości. „Król Lew" jest podróżą do świata ideałów, takim „wehikułem czasu" przenoszącym nas do beztroskiego dzieciństwa.

Czego spektakularnego możemy się spodziewać na koncercie?

To nie będzie jedynie koncert z muzyką filmową w wykonaniu orkiestry symfonicznej. Koncert uzupełnia i wzbogaca projekcja fragmentów filmów na wielkim ekranie kinowym i świetlne iluminacje dopełniające odbiór wizualny. Kolejność utworów nie jest przypadkowa. Jest to przemyślana konstrukcja muzyczna, która stopniuje napięcie, wyzwala w słuchaczu wachlarz emocji i zabiera go w piękną muzyczno-filmową podróż.

Jakie są ceny biletów na koncert i gdzie możemy je kupić ?

Zakres cenowy wynosi 99-199 zł. Bilety można zakupić przez portal ebilet.pl i naszą stronę. Więcej informacji o wydarzeniu na stronie: www.KoncertFilmowy.pl, FB www.facebook.com/KoncertFilmowy/ oraz Instagramie: koncert.filmowy.

SIESTA W GDAŃSKU

4 dni, 10 koncertów, 7 wielkich gwiazd, 3 wykonawców po raz pierwszy w Polsce – tak w liczbach przedstawia się ósma edycja festiwalu Gdańsk Lotos Siesta Festival. Od 19 do 22 kwietnia w Gdańsku rozbrzmiewać będą magiczne dźwięki muzyki world, jazz, kultury luzofońskiej, boler, moir, samb i innych hipnotycznych rytmów.

Siesta Festival to fascynacja różnorodnością naszej planety, to wieczne przenikanie się kultur, ich wzajemne przeglądanie się w sobie nawzajem, to spotkania ludowej spuścizny z współczesną, europejską harmonią i jazzową swobodą. Ósmą edycję festiwalu otworzy koncert Sary Tavares (Stary Maneż, 19 kwietnia, godz. 19), posiadaczki jednego z najbardziej charakterystycznych głosów muzyki luzofońskiej.

Dzień później w Filharmonii Bałtyckiej (godz. 20) wystąpi Marta Gomez, wokalistka, która łączy w swej twórczości karaibskie rytmy, andyjskie melodie pełne wiatru i nostalgii, rodzime, kolumbijskie brzmienia i boliwijskie tańce z jazzem i popem w jedną, fenomenalną całość. Kolejną wielką gwiazdą festiwalu jest Tito Paris (Filharmonia Bałtycka, 21 kwietnia, godz. 17 i 20), pieśniarz, kompozytor, multiinstrumentalista.

22 kwietnia adresem obowiązkowym na siestowej mapie będzie Stary Maneż. To właśnie w tym klubie, po raz pierwszy w Polsce zaśpiewa Roberta Sa, najsłynniejszy obecnie głos rozśpiewanej Brazylii. Tegoroczną edycję Lotos Gdańsk Siesta Festival zamknie koncert Take 6 (22 kwietnia, godz. 19, Filharmonia Bałtycka). To kwintesencja najgłębszej czarnej muzyki, najwybitniejszy zespół wokalny w świecie gospel, R&B czy soulu.

Gdańsk Lotos Siesta Festival to tradycyjnie już niezwykle popularne, magiczne Noce Fado. W tym roku będą one należały do Fabii Rebordao (19, 20, 21 kwietnia, sala kameralna Filharmonii Bałtyckiej). Szczegółowy program festiwalu, a także wiele informacji o wszystkich artystach znajdziecie na stronie www.siestafestival.pl. Bilety do kupienia w kasie Filharmonii oraz na portalach biletowych.

mp

PATRONUJE PRESTIŻ

ZACZYTANE TRÓJMIASTO

Kilkanaście tysięcy osób odwiedziło pierwsze Gdańskie Targi Książki, które odbyły się marcu w Polskiej Filharmonii Bałtyckiej. Na wydarzeniu zaprezentowało się 70 wydawnictw, a podczas trzech dni targowych odbyło się ponad 30 spotkań autorskich, dyskusji i wydarzeń towarzyszących.

Gośćmi targów byli laureaci ważnych nagród literackich przyznanych w ostatnich miesiącach, m.in. Cezary Łazarewicz, Anna Cieplak, Salcia Hałas, Iwona Chmielewska, a także autorzy głośnych książek i najświeższych premier - Magdalena Grzebałkowska, Marcin Świetlicki, Klementyna Suchanow, Jacek Friedrich i Maciej Siembieda. Nie zabrakło niekwestionowanych gwiazd polskiej literatury, jak Mariusz Szczygieł i Katarzyna Bonda.

Targi cieszyły się sporym zainteresowaniem mieszkańców Trójmiasta i regionu. Najmłodsi czytelnicy licznie uczestniczyli w warsztatach z ilustratorkami Marią Dek i Agatą Królak oraz animatorami z fundacji Promkultura i z Muzeum Narodowego w Gdańsku. Odwiedzający opuszczali gmach Filharmonii z torbami pełnymi książek i upolowanymi autografami od swoich ulubionych autorów.

Wieczorny program targowy również obfitował w ciekawe wydarzenia. Mariusz Szczygieł wystąpił razem z zespołem Res Factum w Centrum św. Jana. Był to wyjątkowy koncert czytany zatytułowany „Projekt: prawda muzycznie" oparty na ostatniej książce reportażysty. W galerii Sztuka Wyboru we Wrzeszczu odbył się też wernisaż unikalnych prac Iwony Chmielewskiej (podwójnej laureatki nagrody Bolonia Ragazzi) do książek obrazowych (tzw. picturebooków).

PATRONUJE PRESTIŻ

Jacek Godek, tłumacz literatury islandzkiej

GDAŃSK
miasto wolności

Marcin Kydryński

19-22.04.2018

GDAŃSK LOTOS SIESTA FESTIVAL

www.siestafestival.pl

Sara TAVARES
Roberta SA
Raul MIDÓN
Marta GOMEZ
TAKE 6
Tito PARIS
NOCE FADO
Fabia REBORDAO

Partnerzy

Bilety: TICKETPRO, biletyna.pl, eBilet.pl, interticket.pl

Sponsor: LOTOS, JAGUAR

Organizator: MODERN LOOK

Współorganizator: Polska Filharmonia Bałtycka im. Fryderyka Chopina w Gdańsku, Mercure

Trójka Polskie Radio, Dziennik Bałtycki, Radio Gdańsk, trojmiasto.pl, Trójmiejski STYL, prestiż, empik, anywhere, LIVE&TRAVEL, WP, wolność kultury

OPTYMALNA FORMA INWESTYCJI KAPITAŁU

ROZMAWIAŁ: MAX RADKE

Szukasz ciekawych form inwestowania kapitału? Szerokie możliwości inwestycyjne, elastyczność w budowie portfela oraz akceptowalną korelację ryzyka do potencjalnej stopy zwrotu gwarantują Fundusze Inwestycyjne Zamknięte. Dają one możliwość swobodnego inwestowania w różne klasy aktywów. O tym, co wyróżnia tę formę inwestycji na tle innych opowiada Bartosz Nylec, Private Banker w oddziale Lion's Bank w Gdańsku.

Jedną z najpopularniejszych form inwestycji w Polsce jest lokowanie środków w obligacjach. Czy Lion's Bank oferuje produkty finansowe umożliwiające inwestycje w papiery wartościowe?
Większość klientów naszego banku to tzw. inwestorzy konserwatywni – interesują ich stopy zwrotu wyższe niż na depozytach bankowych, jednak rynki akcji stanowią dla nich zbyt duże ryzyko. Dlatego proponujemy im rozwiązania oparte na dłużnych papierach wartościowych. Lion's Bank oferuje kilka rozwiązań obligacyjnych, które różnią między sobą okresem trwania, poziomem ryzyka oraz konstrukcją prawną. Najpopularniejsze spośród nich są fundusze zamknięte z uwagi na bardzo niski stopień ryzyka i stosunkowo wysoką płynność kapitału.

Dlaczego fundusze zamknięte są optymalną formą inwestycji kapitału?
Fundusze zamknięte mają jedną zdecydowaną przewagę nad funduszami otwartymi. Dzięki temu, że jest to rozwiązanie skierowane do z góry określonej liczby inwestorów (w przeciwieństwie do funduszy otwartych, w których liczba certyfikatów uczestnictwa jest nieograniczona), zarządzający funduszem, wiedząc dokładnie ile ma gotówki w funduszu, może efektywnie lokować powierzone mu środki. Zdaje sobie sprawę ile z nich może zainwestować, a ile musi zostawić na utrzymanie płynności przedsięwzięcia. To bezpośrednio przekłada się na wynik odsetkowy oraz na bezpieczeństwo ulokowanych środków, co jest niezwykle istotne dla większości naszych klientów.

Jakie przywileje dla inwestora niosą za sobą fundusze zamknięte ?
Przede wszystkim oszczędność czasu. Chwile spędzone w rodzinnym gronie, czy przeznaczone na rozwijanie swojego hobby są bardzo cenne. Dlatego czasem warto zaufać specjalistom i zlecić im zadanie ułożenia portfela inwestycyjnego, niż poświęcać swój, i tak już ograniczony czas, na poszukiwanie odpowiednich rozwiązań. Warto także pamiętać, że obligacje, choć generalnie są bezpieczną formą inwestowania pieniędzy, nie są całkowicie wolne od ryzyka. Oferowane przez Lion's Bank fundusze zamknięte składają się z obligacji kilkudziesięciu emitentów, co znacznie zmniejsza ryzyko inwestycyjne. Taka dywersyfikacja emitentów jest praktycznie nieosiągalna, gdy samodzielnie inwestuje się środki.

Bartosz Nylec, Private Banker, Lion's Bank Oddział w Gdańsku

Czy inwestowanie w fundusze zamknięte jest bezpieczniejsze od samodzielnego zakupu obligacji?
Inwestując środki w fundusze zamknięte, powierzamy je osobie zarządzającej instrumentem, która zajmuje się tylko i wyłącznie nim. To znaczy, że odpowiednio dywersyfikuje ryzyko branżowe oraz starannie sprawdza i kontroluje każdego emitenta. Warto wspomnieć, że w funduszach zamkniętych bardzo często mamy dostęp do obligacji, które nie są nigdzie notowane (tzw. emisje prywatne), a co za tym idzie, są one niedostępne dla klienta detalicznego. Jeżeli jednak ktoś chce inwestować samodzielnie, musi pamiętać o jednej rzeczy - skupowanie obligacji bez uprzedniego sprawdzenia sytuacji finansowej emitenta może mieć nieprzyjemne konsekwencje.

Jaka jest potencjalna stopa zwrotu w funduszach zamkniętych, przy jakiej kwocie nasze możliwości inwestycyjne rosną? Jaki okres czasu będzie optymalny dla tego typu inwestycji?
Zanim porozmawiamy z inwestorem o ofercie, zawsze robimy wstępne badanie potrzeb, aby wiedzieć na czym najbardziej mu zależy, jakie ryzyko jest dla niego akceptowalne i jaki czas inwestycji go interesuje. Zysk może wahać się od 5% do 9% w skali roku, w zależności od rozwiązania, które wybierze klient. Produkt do 200 tys. zł daje potencjał 5-6% stopy zwrotu, ale produkt od miliona zł zwiększa ten potencjał do 8-9% stopy zwrotu. Czas trwania inwestycji często uzależniony jest od konkretnego rozwiązania, ale można powiedzieć, że zarówno średni, jak i optymalny czas to 2-3 lata.

LION'S BANK
Gdańsk, ul. Stągiewna 13/1, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241 (III p.). Tel: 58 765-96-50, 0 800-100-700 www.lionsbank.pl

IDEA

IDEA PEŁNA EKSPRESJI

APARTAMENTY | GDAŃSK OLIWA

EURO STYL

Deweloper z pasją

ELIZA ŁUCZKIEWICZ

PRZYGOTUJ SIĘ NA RODO

ROZMAWIAŁ: MAX RADKE

Już 25 maja 2018 r. wchodzi w życie RODO, czyli unijne rozporządzenie dotyczące ochrony danych osobowych. Nowe przepisy dotyczą każdego podmiotu działającego na terenie UE, począwszy od jednoosobowych działalności gospodarczych po duże międzynarodowe korporacje. Nowe przepisy wprowadzają szereg obowiązków, nowe rodzaje odpowiedzialności, ale też sankcje finansowe – mówi w rozmowie z Prestiżem Eliza Łuczkiewicz z Lex Educatio, firmy szkoleniowo - doradczej.

RODO – jest się czego bać?

RODO definiuje zasady przetwarzania, wykorzystywania i przechowywania danych osobowych w mocno odmienny sposób niż dotychczas. Nowe przepisy wprowadzają zarówno bardzo dużo zmian, jak i nowości, a co za tym idzie na przedsiębiorcę spadnie sporo nowych wymagań oraz obowiązków, o których bardzo duża liczba przedsiębiorców nie zdaje sobie na ten moment sprawy. Zatem jeśli Twoje przedsiębiorstwo choćby w minimalnym stopniu zbiera, przechowuje, przesyła dane osobowe, to rozporządzenie dotyczy również Twojej firmy. Dlaczego? To proste – RODO dotyczy absolutnie każdego podmiotu, który przetwarza dane osobowe w innym celu niż domowy, czy osobisty. Każdego, czyli zarówno wielkie korporacje, jak i mikro przedsiębiorstwa czy organizacje pozarządowe.

Co to są dane osobowe, co oznacza ich przetwarzanie?

Dane osobowe to wszelkie informacje dotyczące zidentyfikowanej lub możliwej do zidentyfikowania osoby fizycznej, czyli jej imię i nazwisko, imienny adres email, pesel, adres zamieszkania, czy dane biometryczne, które są nowością w RODO, ponieważ do tej pory takie dane nie były przez nas przetwarzane. Przykładem takich danych będzie nasz odcisk palca czy zdjęcie twarzy przy logowaniu się do komputera czy telefonu. Ponadto, danymi osobowymi będą również adresy IP, czy numer księgi wieczystej. Również danymi osobowymi będą nasze poglądy polityczne, pochodzenie rasowe, wiara, stan zdrowia, nałogi. One będą stanowiły katalog danych osobowych wrażliwych.

Jakie obowiązki ma przedsiębiorca w związku z wprowadzeniem RODO?

Nowe przepisy w całości przerzucają odpowiedzialność za wdrożenie procedur ochrony danych na przedsiębiorcę. Przedsiębiorca będzie musiał w momencie gromadzenia danych osobowych poinformować w sposób zrozumiały i zwięzły dla każdej osoby o miejscu przetwarzania danych, celu, podmiotach, którym nasze dane mogą zostać udostępnione oraz o prawach, jakie nam w związku z tym przetwarzaniem przysługują. Będzie on musiał w momencie gromadzenia danych osobowych poinformować w sposób zrozumiały i zwięzły dla każdej osoby o miejscu przetwarzania danych, celu, podmiotach, którym nasze dane mogą zostać udostępnione oraz o prawach, jakie nam w związku z tym przetwarzaniem przysługują. Przedsiębiorca zobowiązany będzie dopełnić obowiązku informacyjnego, jak i podawać podstawy prawne tego, na jakiej podstawie przetwarzać będzie nasze dane. Pamiętajmy, że po 25 maja osoba fizyczna uzyskuje cały pakiet praw, którymi może się posługiwać w celu zapewnienia ochrony i możliwości świadomej kontroli nad tymi danymi. RODO wprowadza również obowiązek ciążący na przedsiębiorcach, czyli Administratorach Bezpieczeństwa Informacji, związany ze zgłaszaniem w ciągu 72 godzin od wykrycia jakiegokolwiek przypadku naruszeń, które mogłyby w jakikolwiek sposób zagrozić swobodzie osób, których dane zostały naruszone.

Co RODO oznacza dla instytucji, która musi dokonać jego wdrożenia?

Przedsiębiorca będzie zmuszony zidentyfikować każdy proces zachodzący w jego firmie, w którym pojawiają się dane osobowe, a następnie znaleźć podstawę prawną potrzebną przy ich przetwarzaniu. Kolejno, istotnym działaniem jest opracowanie klauzul informacyjnych dla osób, których dane będą przez nas przetwarzane.

Co grozi przedsiębiorcom za niedostosowanie się do RODO?

Rozporządzenie przewiduje 2 pułapy kar, w zależności od poziomu naruszenia. W pierwszym pułapie wysokość kar dochodzi do 10.000.000 EUR, a w przypadku przedsiębiorstwa w wysokości do 2% jego całkowitego rocznego światowego obrotu z poprzedniego roku obrotowego. Drugi pułap jest znacznie wyższy, bo tam poziom kar to wysokość do 20.000.000 EUR, a w przypadku przedsiębiorstwa – w wysokości do 4% jego całkowitego rocznego światowego obrotu z poprzedniego roku obrotowego. Oczywiście poziom kar finansowych będzie zależał od poziomu przewinienia danej instytucji oraz od jej wielkości. Natomiast należy pamiętać jeszcze o jednym. Poza karami finansowymi, organ nadzorujący i kontrolujący może wydać postanowienie o wstrzymaniu przetwarzania danych osobowych w naszej firmie, co oznaczać będzie, że zbierane przez nas dane osobowe będą np. czasowo „ zamrożone".

Za co konkretnie może zostać przedsiębiorca ukarany?

Kary będą m.in. za wycieki danych, brak spełnienia obowiązku informacyjnego, bezprawne udostępnianie innym podmiotom danych.

Jak się przygotować do wprowadzenia w życie RODO?

Przede wszystkim wybierz odpowiedni sposób wdrożenia przepisów. Nowe przepisy można oczywiście wprowadzić przy pomocy własnych pracowników. Niemniej jednak alternatywną opcją jest wybór firmy zewnętrznej, posiadającej odpowiednie narzędzia, zasoby osobowe o odpowiednich kompetencjach. Ochrona danych osobowych wg RODO nie oznacza wykonania kilku ogólnie określonych czynności, a raczej zaprojektowanie pełnego systemu ochrony, zarówno pod względem formalno-prawnym, jak i teleinformatycznym.

LEX EDUCATIO – Skowarcz, ul. Jaśminowa 1, tel: 513 287 681
www.lexeducatio.pl

PARTNERSKIE RELACJE Z KLIENTEM, KLUCZEM DO SUKCESU W BIZNESIE

ROZMAWIAŁ: KAROL PISZCZ

Zamożnych Polaków jest coraz więcej. Wraz ze wzrostem wartości portfela i oszczędności rośnie świadomość oraz szacunek do własnego kapitału. Oprócz jakości i prestiżu, zamożni klienci oczekują od marek luksusowych wartości dodanych. Analogicznie jest na rynku produktów inwestycyjnych. Metropolitan Investment, rozwijając portfele inwestycyjne swoich klientów, wie jak budować nowe wartości. O partnerskich relacjach z klientami, budowaniu zaufania i przynależności do firmy rozmawiamy z Łukaszem Włodarczykiem, Prezesem Zarządu Metropolitan Investment S.A.

Co dla Metropolitan Investment oznacza budowanie partnerskich relacji w biznesie?
Na podstawie analizy oczekiwań, wymagań czy pytań naszych klientów, widzimy, że rynek się zmienia. Ewoluuje postrzeganie wartości produktu czy usługi premium przez klienta zamożnego. Oczekują oni wartości dodanej w postaci różnych przeżyć zakupowych, przy okazji korzystania z dóbr luksusowych. Podobnie jest z naszym klientem. Zwłaszcza w naszej branży warunkiem koniecznym do spełnienia jest zdobycie zaufania klienta do firmy.

Dlaczego zaufanie jest takie ważne dla Metropolitan Investment?
Metropolitan Investment jest pierwszym w Polsce zespołem prowadzącym projekty inwestycyjno–deweloperskie na rynku nieruchomości dochodowych dla klienta indywidualnego. Jako jedyna firma w Polsce tworzymy rozwiązania inwestycyjne oparte na nieruchomościach komercyjnych dla inwestorów indywidualnych. Można śmiało powiedzieć, że otworzyliśmy dla nich rynek inwestycji w nieruchomości komercyjne, cechujący się stabilnym najmem i wysoką rentownością. Do niedawna inwestycje te były dostępne jedynie dla największych funduszy i firm zagranicznych. W przypadku Metropolitan Investment klient-inwestor staje się więc naszym partnerem biznesowym. Z tego powodu zaufanie zawsze będzie istotnym elementem decydującym o współpracy.

W jaki sposób zdobywacie zaufanie inwestorów?
Podstawą naszego działania jest transparentność. Inwestorzy, którzy partycypują w naszych nieruchomościach, wiedzą na co przeznaczany jest ich kapitał. Mają wgląd w kwestie parametrów inwestycji, finansów czy kwestii podatkowych. Regularnie otrzymują informacje na każdym etapie inwestycji, a po jej sfinalizowaniu wiedzą wszystko o jej kondycji. Transparentność to raczej jeden z kluczy do sukcesu. Zaufanie zdobywamy także budując więź między klientem, a naszą firmą. Dla nas ważne jest by klient miał poczucie przynależności do firmy, w której inwestuje swoje oszczędności. Wszystko działa jak naczynia połączone.

Łukasz Włodarczyk,
Prezes Zarządu Metropolitan Investment S.A.

W jaki sposób budujecie więź z klientami?
Organizowane przez nas cykliczne spotkania pod nazwą Metropolitan Business Night to okazja do wymiany doświadczeń, zdobywania inspiracji czy ciekawych rozwiązań biznesowych. Wśród aktywności, których organizatorem jest Metropolitan Investment, są też m.in. śniadania biznesowe, wyjazdy narciarskie oraz regaty gwarantując wyjątkowe towarzystwo. W ten sposób budujemy klub inwestora, a klient Metropolitan Investment, oprócz zwrotu z inwestycji, otrzymuje wartość dodaną w postaci przynależność do zbudowanej przez nas społeczności. Wielokrotnie słyszeliśmy od naszych klientów, że przynależność do tej społeczności to duża wartość dodana.

Co wyróżnia Metropolitan Business Night na tle innych spotkań biznesowych?
Cykliczne spotkania Metropolitan Business Night odbywają się w nieformalnej atmosferze, stanowiąc element budujący wiarygodność i zaufanie do marki. Spotkania w wyjątkowym towarzystwie to doskonała przestrzeń networkingowa, która sprzyja nawiązywaniu relacji i kontaktów biznesowych pomiędzy naszymi klientami. Podczas cyklu wydarzeń dostarczana jest wiedza ekspertów z rynku, informacje o najnowszych trendach inwestycyjnych oraz perspektywy rozwoju przedsiębiorstw. Dzięki wszystkim przedsięwzięciom inwestorzy Metropolitan Investment mają okazję poznać znaczące postaci otoczenia biznesowego, podzielić się doświadczeniami i wspólnie kształtować nowe standardy rynkowe.

Jakaś bezcenna rada dla młodych przedsiębiorców?
Warto spojrzeć na biznes z szerszej perspektywy, nie tylko zysków, ale i możliwości, jakie idą za wartościami niematerialnymi. Wsłuchiwanie się w głos swoich klientów, analizowanie ich potrzeb oraz zmieniającego się rynku jest nieodłącznym elementem poszukiwania nowych perspektyw. Zaufanie i partnerskie relacje to coś, czego każdy z nas oczekuje w życiu prywatnym. Kierujmy się nimi także w biznesie.

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

Od lewej: Zbigniew Canowiecki, Prezydent Pracodawców Pomorza, Iwona Canowiecka, Bogdan Górski, prezes zarządu PB Górski, Iwona Górska, wiceprezes zarządu PB Górski

Od lewej: Grażyna Mompert, Ecole Maternelle, Martyna Górska, właścicielka hotelu Quadrille

Od lewej: Alain Mompert, Konsul Honorowy Francji, Anna Górska i Martyna Górska, właścicielki hotelu Quadrille

Fot. Karol Kacperski

Bartłomiej Jahn, PB Górski, Izabela Duda

GOÛT DE FRANCE W BIAŁYM KRÓLIKU

Pierwszy dzień wiosny to tradycyjnie już wielkie święto kuchni francuskiej „Goût de France". Na pięciu kontynentach odbyły się kolacje inspirowane przepisami tego kraju. Kolacja taka odbyła się także w restauracji Biały Królik w Gdyni, a francuskie menu przygotował Marcin Popielarz, szef kuchni Białego Królika. **mp**

Marek Stępa, wiceprezydent Gdyni

Profesor Janusz Zarębski, rektor Akademii Morskiej w Gdyni

Marcin Popielarz, szef kuchni restauracji Biały Królik

Przemysław Kisielewski, manager zespołu opiekunów klienta Citigold Bank Citi Handlowy

Od lewej: Michał Keński, właściciel restauracji Nowy Świat, Tomasz Andrzejczyk, sommelier restauracji Nowy Świat

Od lewej: Karolina Łukaszewska, marketing manager Porsche Cetrum Sopot z przyjaciółką

Piotr Wesołowski, Ambasador Remy Martin

Piotr Winczura, onkolog radioterapeuta, Karolina Winczura, lekarz stomatolog

NOWY ŚWIAT ŚWIĘTUJE URODZINY

Drugie urodziny obchodziła restauracja Nowy Świat w Sopocie. Na uroczystą kolację zaproszono najbliższych przyjaciół, którzy mieli okazję degustować dania z najnowszej, wiosennej karty. Menu skomponował szef kuchni Rafał Kopicki. **mp**

Radosław Krasowski, dyrektor HR Geoban SA, Anna Siemionek, Uniwersytet Gdański

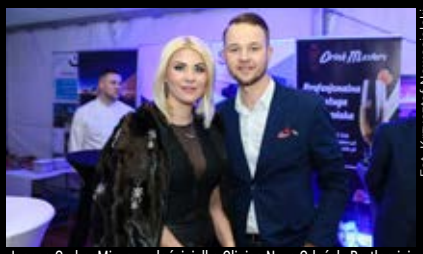
Marek Pobłocki, manager restauracji Nowy Świat

Krzysztof Drywa, właściciel Volvo Drywa

Kacper Kaźmierski, manager Nowy Świat

Grzegorz i Rafał Collins, Prestige Wrap & Custom. W środku: Damian Szczepański, Prestige Wrap & Custom 3 City

Mariusz Pudzianowski


Joanna Gruber Miazga, właścicielka Clinica Nova Gdańsk, Bartłomiej Miazga, właściciel Star Scrap

Fot. Krzysztof Nowosielski

Mariusz Lewandowski, były reprezentant Polski w piłce nożnej, z żoną Martą i dziećmi

ODJAZDOWE BRYKI BRACI COLLINS W RUMI

Bracia Collins, znani z programu TVN Turbo „Odjazdowe bryki braci Collins" otworzyli warsztat w Rumi. Ich marka Prestige Wrap to sieć warsztatów, w których przerabiane są i upiększane samochody. Wśród klientów polskich braci jest wiele gwiazd sportu i show-biznesu i sportu. Na otwarciu w Rumi pojawili się m.in. Mariusz Pudzianowski, Sławomir Peszko, Mariusz Lewandowski, Cleo. **mp**

Sławomir Peszko, piłkarz Lechii Gdańsk

Od lewej: Mateusz Wieczerzak, Maciej Puzowski, prezes zarządu Apartments Team, Adrian Rychter, członek zarządu Life Med. Sp. z o.o.

Rafał Collins Prestige Wrap & Custom i Cleo, piosenkarka

Od lewej: Pamela Grzechnik, Bayjonn Hotel, Kamila Karwacka, Joyce Fiore, Adrianna Olszówka, By Olszówka MakeUp

Sopot Wave

I BIZNES LIGA ŻEGLARSKA
25 MAJA 2018

NAJWIĘKSZY PROJEKT ŁĄCZĄCY **ŻEGLARSTWO** I **BIZNES** NA POLSKIM WYBRZEŻU.

SEZON WITAMY W SOPOT centrum
PRZY NOWYM SOPOCKIM DEPTAKU.

ZAPYTANIA W SPRAWIE PARTNERSTWA, WSPÓŁPRACY:
ALEKSANDRA STARUSZKIEWICZ
| 58 620 15 14 | STARUSZKIEWICZ@EPRESTIZ.PL |

Od lewej: Marek Bogacki, dyrektor City Meble, Magdalena Kupis – Bojakowska, architekt, Tsutomu Nozaki, architekt, Marek Bojakowski, architekt

Jakub Jakubowski, redaktor naczelny Magazynu Prestiż, Aleksandra Staruszkiewicz, Event Manager Prestiż Events

Fot. Krzysztof Nowosielski

Tomasz Rygalik, architekt

Marta Sulkowska, architekt Pracownia Polka, z mężem Mariuszem

FESTIWAL DESIGNU W CITY MEBLE

Dwa dni pełne inspirujących wydarzeń poświęconych designowi, spotkania z architektami, warsztaty, prezentacje najnowszych kolekcji i cenowe promocje – tak w skrócie można podsumować Festiwal Designu Yellow Weekend zorganizowany z okazji pierwszych urodzin Galerii Wnętrz City Meble. **mp**

Od lewej: Agnieszka Szwajczewska, Kinga Holm, Sylwia Klimkowska, Małgorzata Szyksznian – reprezentantki firmy RAD-POL

Ekipa This is Wood. Od lewej: Marta Karpisiak, projektantka, Adrian Banaszek, współwłaściciel, Aleksandra Szybalska, projektantka, Grzegorz Syldatk, współwłaściciel

Patrycja Bednarek, manager regionu Gala Collezione

Mariola Szoszorowska, właścicielka IKA-Kolor

Katerina Kakaris, GNNR Nieruchomości

Od lewej: Aleksandra „Jezus" Staruszkiewicz, Event Manager Prestiż Events, Marta Blendowska, Magazyn Prestiż, Michał Stankiewicz, prezes Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o.

Fot. Krzysztof Nowosielski

Od lewej: Bartłomiej Szumilas, Brand Manager TAG Heuer, Wiesław Kuncewicz, prezes zarządu Lactima Sp. Z o.o.

Urszula Puchała, Timeless, Andrzej Kowalik, Agencja Art. Kowalik

TAG HEUER W SALONIE TIMELESS

W salonie Timeless w Gdyni odbyła się uroczysta prezentacja zegarka TAG Heuer Connected Modular 41. To nowy, inteligentny zegarek tej znanej szwajcarskiej manufaktury, który powstał w bliskiej współpracy z firmami Google i Intel. Na prezentację przybyło wielu klientów salonów Timeless oraz miłośników marki tag Heuer. **mp**

Od lewej: Marek i Beata Sowa, właściciele M.M. Service Sp. z o.o., Marcin Kaczmarek, trener piłki nożnej

Od lewej: Adam Pałasz, Timeless, Bartłomiej Szumilas, Brand Manager TAG Heuer, Mirela Książczek, Trufey Sp. Z o.o.

Robert Kowalski, Timeless, Wojciech Nurowski

Jan Tałaj i Piotr Laskowski

Z prawej: Bożena Falkowska

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

Od lewej: Kinga Pozłutka, Magazyn Prestiż, Iwona Ziemiańska, Magazyn Prestiż, Elżbieta Barcewicz

Fot. Krzysztof Nowosielski

Od lewej: Mariola Wawrzyńska, stylistka, Alicja Lewandowska

JOANNA HORODYŃSKA W SALONIE LIU JO

Stylistka Joanna Horodyńska była gościem specjalnym modowych warsztatów, które odbyły się w salonie Liu Jo w Galerii Klif w Gdyni. W kobiecym gronie panie odbyły podróż po najważniejszych trendach jakie będą obowiązywały w sezonie wiosennym. Zaprezentowano też najnowszą kolekcję Liu Jo. **mp**

Od lewej: Urszula Wódkowska, Westmor Consulting, Renata Owieczka

Od lewej: Barbara Bryłka, Joanna Horodyńska, stylistka i modelka, Ewa Teske, Porsche Centrum Sopot

Od lewej: Katarzyna Bajraszewska, Karolina Bajraszewska, piłkarka ręczna, Anna Bajraszewska, kosmetolog

Od lewej: Kamila Kwiecińska, Anna Orlińska, Klaudia Tołłoczko, Klaudia Sadłowska, modelki

- TENNIS -

3CITY CUP

23 - 24 CZERWCA 2018

3CITY TENNIS CUP

NAJWIĘKSZY TURNIEJ TENISOWY
DLA AMATORÓW W TRÓJMIEŚCIE

ZGŁOŚ SIĘ JUŻ DZIŚ !

KOSZT UCZESTNICTWA 150 PLN

WSZELKIE PYTANIA PROSIMY KIEROWAĆ NA ADRES:
3CITYTENNISCUP@GMAIL.COM

OSOBY ZAINTERESOWANE PROSIMY O KONTAKT - 58 620 15 14

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 (Bałtiq 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; **Po Brzegi**, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/4; **Bresno**, Gdańsk, ul. Krasickiego 9B/1; **Tekstylia**, Gdańsk, ul. Szeroka 11; **Aioli Inspired by Gdańsk**, Gdańsk, ul. Partyzantów 6; **Majolika**, Gdańsk, ul. Uphagena 23; **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; **Taverna 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; **Pak Choi,** Sopot, ul. Morska 4; **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; **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; **Quiris**, Gdańsk, ul. Gałczyńskiego 12; **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; **Rocciali**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Rocciali**, 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 734/1; **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

Five Senses, Gdańsk, ul. Norwida 4; **Thao Thai,** Gdańsk, ul. Szeroka 86; **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

Skinlab, Gdańsk, ul. Hemara 2; **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

Hotel Impresja, Gdańsk, ul. Tuwima 12 **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 Hous**e, 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; **Centrum Joga i Pilates**, Gdynia, ul. Starowiejska 54/3; **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; **Opel Serwis Haller**, Gdańsk, ul. Odyseusza 20; **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; **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; **Honda**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 162; **Opel Serwis Haller**, Gdynia, ul. Morska 290A; **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; **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; **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; **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; **Optical Christex**, Gdynia, CH Klif; **S'portofino**, Gdynia CH Klif; **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; **Liu Jo**, Gdynia, CH Klif; **Max&Co**, 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; **Swarovski**, Gdynia CH Klif; **Kezard**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 197; **Optical Christex,** Gdynia, Centrum Riviera **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; **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; **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; **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. Zwycięst

DAGO

PŁYTKI CERAMICZNE

DIESEL®
LIVING

WITH

iris®
Ceramica

UL. LEGIONÓW 112/13
GDYNIA

*www.studio**dago.pl***

nadmotławie

ESTATE

Miara dobrej inwestycji

ROBYG

Grupa Deweloperska