prestiż

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 12 (2015 r.)

SYLWIA KUBRYŃSKA
MODA NA DOSKONAŁOŚĆ

STEFAN CHWIN
WŁADCA SŁÓW

RAFAŁ DADEJ
PAN OD MARZEŃ

MICHAŁ SAKS
PIWNY EWANGELISTA

KEV FOX

WSCHODZĄCA GWIAZDA Z SOPOTU

GLE 350 d 4MATIC Coupé – zużycie paliwa (średnio) – 7,1 l/100 km, emisja CO_2 (średnio) – 185 g/km.

Nowy GLE Coupé.

W najlepszej formie, w każdym terenie.

www.mercedes-benz.pl/suv

Mercedes-Benz
The best or nothing.

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

Znajdź nas na Facebook

Magiczny Smak Świąt

Świąteczne wypieki i tradycyjne dania na Twój Bożonarodzeniowy stół według receptur mistrzów kuchni Hotelu Sheraton w Sopocie nadadzą magicznego smaku rodzinnemu świętowaniu.

Zamówienia: sopot@sheraton.com I ciasta: 58 767 19 60 I Rotunda Cafe, Sopot | dania: 58 767 10 61
Sheraton Sopot Hotel, Powstańców Warszawy 10, Sopot | www.sheraon.com/sopot

Oferta na zamówienie
Wyborne ciasta świąteczne,
przystawki, zupy
i dania główne

Atrakcyjne ceny!

W poprzednim numerze Prestiżu nasz nowy felietonista Arkadiusz Hronowski wbił szpilkę w środowisko restauratorów, którzy formę przedkładają ponad treść oraz w blogerów i wszelkiej maści recenzentów, którzy potrafią przekreślić restaurację, bo na przykład pod tyłkiem było za twardo. Fajnie napisane, uśmiałem się jak to czytałem, mimo że nie ze wszystkim, co Arek napisał się zgadzałem.

I tak trochę na przekór zachęcam do was do lektury naszego tekstu o kolejnym polskim wydaniu kultowego na całym świecie przewodnika kulinarnego Gault&Millau. Żółty przewodnik jest trochę mniej znany niż słynny Michelin, który przyznaje kultowe gwiazdki, ale równie ceniony i chyba nawet bardziej opiniotwórczy. Uznanie recenzentów zdobyło 27 trójmiejskich restauracji, doceniono też naszych szefów kuchni, w tym Adriana Klonowskiego, szefa kuchni restauracji Metamorfoza w Gdańsku, któremu przyznano tytuł Młody Talent Gault&Millau.

O tym sukcesie brodatego, wytatuowanego i nieszczupłego (to ważne) kucharza poinformował także portal trojmiasto.pl. I się zaczęło. Mieszkanka Gdańska pisze, że „to porażka dla całego Trójmiasta... aż przykro czytać", anonim ubolewa, że „w Polsce nadal kupuje się nagrody", oliwy do ognia dorzuca Agnieszka Z: „Ja z takich sukcesów bym się nie cieszyła ... ale wiadomo jak to w życiu... każdy lubi co innego... jedni fikcję a drudzy prawdę".

Dostało się też osobiście nagrodzonemu kucharzowi. Zaczął anonim: „Zdjęcie kucharza z taką brodą jest troszkę strzałem w stopę...". Waldi dodaje, że „gdyby wcześniej widział jak wygląda szef kuchni to na pewno do Metamorfozy by nie poszedł". Dalej jest już coraz gorzej. „Ten wytatuowany z broda nie ma żółtaczki? - pyta pax X. I zaraz dodaje: Ciekawe, czy ma aktualną książeczkę zdrowia? Bałbym sie cokolwiek zjeść od takiego kucharza". Do pieca dowala Marych: „Może ten pan ma jeszcze ropiejący kolczyk w brodzie i w języku? Do tego z nauk psychologii wiem, że osoby, które mają tatuaże, są bardziej agresywne, a kucharz przecież dysponuje na bieżąco nożami..."

Dlaczego o tym wspominam? Po pierwsze, żal mi bogu ducha winnego człowieka, którego grzechem jest to, że ma talent. Żal mi też Arka Hronowskiego, od którego zacząłem ten felieton, a który hejtem obrywa codziennie, głównie za to, że mu się chce tchnąć nowego ducha w tereny postoczniowe. O tym też piszemy w tym numerze Prestiżu. Żal mi też Stefana Chwina, z którym niezwykle ciekawy wywiad przeczytacie w naszym dziale Kultura i Sztuka. Ten niezwykle mądry, dostojny człowiek w sile wieku został dotkliwie pobity w swoim ukochanym Gdańsku, tylko dlatego, że wyróżnia się z tłumu.

Zbigniew Hołdys powiedział niedawno, że hejt jest narkotykiem. Niszczy człowieka niezauważenie. Hejt rodzi agresję - wirtualną, werbalną i fizyczną, czego doświadczył właśnie Stefan Chwin. Jak sobie radzić z hejtem? Myślę, że puenta

płynie z naszego okładkowego wywiadu z Kevem Foxem, który z pełnym przekonaniem i świadomością własnej wartości mówi: „Fuck off, jestem muzykiem, robię muzykę i nic poza tym".

Zatem Adrianie z Metamorfozy - nie przechodź metamorfozy pod wpływem hejterów, nie zakrywaj tatuaży, nie pozbywaj się brody, nawet nie chudnij. Nie zamieniaj wykwintnej kaczki i ślimaków w śmietanie z grzybami na bigos z kiełbasą. Uśmiechnij się szeroko do tych, którzy anonimowo na Ciebie plują i powiedz im: „Fuck off, jestem kucharzem, gotuję, i nic poza tym!".

A tak poza tym, Wesołych Świąt i Wszystkiego Dobrego w Nowym Roku!

Jakub Jakubowski

prestiż magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY
Magazyn Prestiż,
ul. Pokorniewskiego 4, 81-860 Sopot
e-mail: redakcja.trojmiasto@eprestiz.pl
www.magazynprestiz.com.pl
Redaktor naczelny: Jakub Jakubowski
Z-ca Redaktora Naczelnego:
Aleksandra Staruszkiewicz,
tel.: 533 337 725
e-mail: staruszkiewicz@eprestiz.pl
Wydawca: Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o.
ul. Pokorniewskiego 4, 81-860 Sopot

Prezes: Michał Stankiewicz
Wiceprezes: Jakub Jakubowski

Redakcja: Max Radke, Małgorzata Rakowiec, Agata Rudnik, Matylda Promień, Marta Legieć, Paweł Rogalski, Marta Jaszczerska, Paulina Błaszkiewicz, Marcin Wiła, Michalina Domoń, Katarzyna Graj
Dział foto: Marek Stiller, Karol Kacperski, Krzysztof Nowosielski, Bartek Modelski
Sekretarz redakcji: Katarzyna Paduch
Skład gazety: Konrad Rószkowski
Dystrybucja: Paweł Bednarczyk

Dział sprzedaży i marketingu
Maria Bek (szef), tel.: 602 458 109, bek@eprestiz.pl
Krzysztof Nowosielski, tel.: 533 200 779
Karol Kacperski, tel.: 796 023 368
Małgorzata Budrys, tel.: 793 620 951
Eventy i PR
Aleksandra Staruszkiewicz (szef), tel.: 533 337 725

Redakcja nie odpowiada za treść reklam.

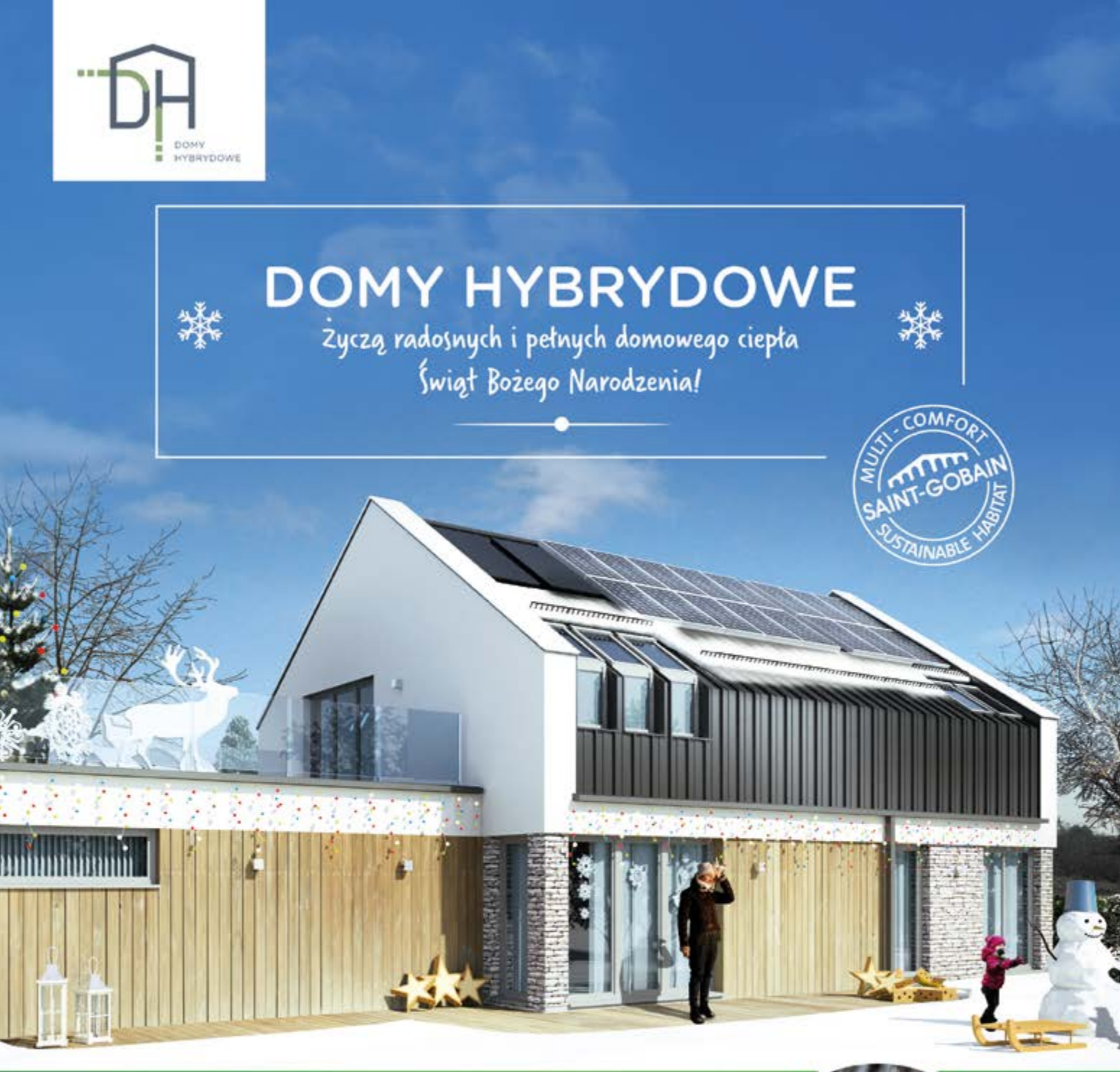
www.facebook.com/prestiz.trojmiasto
www.issuu.com/prestiz

DOMY HYBRYDOWE

DOMY HYBRYDOWE

Życzą radosnych i pełnych domowego ciepła
Świąt Bożego Narodzenia!

MULTI - COMFORT SAINT-GOBAIN SUSTAINABLE HABITAT



Szukasz oryginalnego pomysłu na prezent?

Chcesz przy tym pomagać innym? Zamiast kupować kolejne zbędne drobiazgi zaadoptuj dla najbliższych wilka, tygrysa, niedźwiedzia, morświna, słonia, fokę, nosorożca lub rysia!

szczegóły na www.wwf.pl

WWF

NASI PARTNERZY:

SAINT-GOBAIN · ISOVER · Tweber · Rigips · PAM · GLASSOLUTIONS · SHARP · SILIKATY
MPI · STIEBEL ELTRON · HÖRMANN · SOKÓŁKA OKNA I DRZWI · TFF · REWATEC · somfy · RUUKKI · EKOTRADE · BOŚ BANK

Na okładce: KEV FOX Foto: MIA DOCCI

nr. 12/2015 (63) www.prestiztrojmiasto.pl

FELIETON
6 Od Naczelnego
8 Zza szklanego ekranu: Humanitarne jedzenie - Małgorzata Rakowiec
10 Krzywym okiem - Michał Stankiewicz
12 Kto robi w kulturze, tego kultura nie obowiązuje - Arkadiusz Hronowski

WYDARZENIA
14 Wyścig gwiazd, Uśmiech kobiety, Przybytek i Kołodziński jadą do Rio
16 Ślubne inspiracje
18 Marketing sportowy ma potencjał, Orły Biznesu z Ewą Wachowicz
20 Fot. Kosycarz, Holender wygrywa w Gdańsku
22 Electric Party
24 Święto pomorskiej adwokatury, Muzycznie i charytatywnie
26 Uniatowski zaśpiewał w szczytnym celu, ECS z nagrodą Muzeum Roku

TEMAT Z OKŁADKI
28 Kev Fox - Fuck Off! Jestem muzykiem!

LUDZIE
34 Sylwia Kubryńska - Ała! Moja cipka!
36 Rafał Dadej - Marzenia się spełniają
38 Z Michałem wśród zwierząt - Wierny jak słoń

PODRÓŻE
40 Pewnej cichej nocy - Salzburg

MOTORYZACJA
42 Samochód pod choinkę
44 4Matic w praktyce
46 Nowe Porsche 911
47 Kieruj bez procentów
48 Sprawdzone i pewne Audi
50 Moto wieści

DESIGN
52 Prestiżowe wnętrze - Loft z widokiem na Zatokę
54 Design pod choinkę
56 Open House Gdynia
58 Drewno na podłodze

TECHNO TRENDY
60 Must Have
62 Pracownia AGD w Gdyni

MIEJSCA
66 Nowe Miejsca
68 Podążaj za białym królikiem
70 Relaks z nutką luksusu
72 Pół tony pierogów na święta kameralnie

STYL ŻYCIA
74 Michał Saks - Piwny ewangelista

ZDROWIE I URODA
76 Terapia światłem
78 Stop chrapaniu!
80 Harmonijna pielęgnacja ciała i duszy
82 Podaruj zabieg pod choinkę

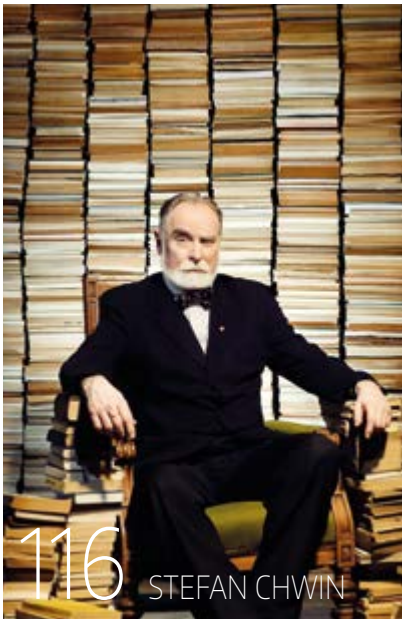
MODA
84 Jacy Kay - Haute Couture
92 Unique TopFashion
96 Malgrau i Vandis na FashionPhilosop

KULINARIA
98 Historie kuchenne: Claudia Filippi-Chodorowska i Kuba Maj
100 KAKU Fashion & Cook
102 Kuchnia szefa kuchni - Przemysław Woźny
104 Trójmiasto docenione przez Gault&Millau
106 Sto lat dla Szafarni 10, Wave z nowym menu
107 Villa Uphagena polską wizytówką na Expo

KULTURA I SZTUKA
108 Prestiżowe imprezy
110 Reinkarnacja stoczni
112 Malarstwo wciąż rządzi - Krzysztof Polkowski
114 Zbrojownia Sztuki na 70-lecie ASP
116 Nigdy nie czułem się wolnym człowiekiem - Stefan Chwin

BIZNES
120 Private Banking na fali wznoszącej
122 Zainwestuj w przyszłość
123 Partnerzy GPEC i komunikacja
124 Finanse dla marynarzy
126 Siła firm rodzinnych na Pomorzu

KRONIKA PRESTIŻU
130 70 lat pomorskiej adwokatury
131 Otwarcie Allure Institute, Lions Club pomaga
132 Kolacja z BMW, Electric Party
134 Uniatowski charytatywnie, Kammel o relacjach w biznesie
136 Trójmiasto na premierze Porsche 911



PINKO

BYDGOSZCZ GDYNIA KATOWICE
KRAKÓW ŁÓDŹ POZNAŃ
WARSZAWA WROCŁAW
T: 22 8243441

PINKO.IT

HUMANITARNE JEDZENIE

Małgorzata Rakowiec
Dziennikarka, prezenter Panoramy TVP Gdańsk. Wieloletnia korespondentka Polskiej Agencji Prasowej i Agencji Reuters. Laureatka Ostrego Pióra, nagrody przyznawanej przez Business Centre Club.

Już za chwilę Boże Narodzenie – święta, które obrazuje żłóbek w Betlejem, malutki Jezus, Maryja, Józef i zwierzęta, stojące w zagrodzie. Tak przyszedł na świat Bóg Zbawiciel i ciesząc się z tego - świętujemy (oczywiście dotyczy to tych, którzy świętują :) – nadmieniam tylko, aby przypomnieć o tym sobie w tym przedświątecznym zgiełku i zakupowym szaleństwie, żeby wiedzieć po co to wszystko i jaki ma sens.

Chciałabym jednak tym razem o tych gospodarskich zwierzętach wspomnieć, bo może w wigilijną noc, kiedy ponoć mówią ludzkim głosem, mieć szansę z nimi pewną tezę zweryfikować. Najpierw jednak muszę ją postawić.

Sobota była dniem trudnym. To wtedy jedna z cieszących się życiem kur szła na stracenie. Wiadomo, w niedzielę u babci na wsi musi być rosół. Mniam! Najlepszy na świecie. Bardzo nam, dzieciom, tej kury było żal. Oczywiście przez chwilę, bo dość szybko zajmowały nas nasze ważne, dziecięce sprawy. Ale ta myśl pozostała: jak to jest, że ktoś wkłada tyle serca i wysiłku, po tym jak co rano wstaje, szykuje jedzenie i dogląda tego swojego inwentarza – robi to wszystko, żeby na koniec zwierze znalazło się na talerzu. Drastyczne. Taki mi się długo wydawało.

Na półkach w sklepie szynka elegancko opakowana, a mięso przygotowane – nawet zmielone. Nie trzeba sobie brudzić rąk. Tyle, że od długiego już czasu dociera do nas za sprawą różnych dokumentów i zdjęć to, że te ładne, finalne produkty wieńczą tragiczny los zwierząt służących do masowej produkcji. Specjalizacja – powie ktoś. Fakt, po co wszyscy mamy hodować po 5 kur i prosiaka. Poza tym w mieście byłoby trudno…

Tyle że, o czym wszyscy wiemy, tylko podczas zakupów staramy się to wypierać – takie wyspecjalizowanie hodowli w rzeczywistości jest koszmarem dla tysięcy zwierząt. Nie widzą nieba, nie cieszą się zieloną trawą na łące, nie dłubią w piasku. To jest dopiero smutne. A do tego wszystkie te biznesowe metody skracania czasu dochodzenia przez zwierzęta do najbardziej opłacalnych parametrów, jak najbardziej ekonomiczną metodą. To dopiero jest drastyczne! A do tego szkodliwe, bo co raz więcej jest publikacji mówiących o tym, że takie mięso jest dla człowieka szkodliwe, a nawet trujące!

To jakiś absurd, tak hodować zwierzęta. Oglądałam ostatnio program o ludziach w Wielkiej Brytanii, którzy porzucili zatłoczony Londyn, by zamieszkać na wsi. I to tak naprawdę. Zaczęli hodować kury i świnki, kilka kaczek i kozę. Prowadzący program zajadał się kolacją przygotowaną przez gospodarzy. Muszę zaznaczyć, że mięsną. Na koniec padło pytanie: – czy tych zwierzaków nie żal, czy są do nich przywiązani? - Oczywiście! Codziennie o nie dbamy, kilka razy dziennie karmimy, doglądamy. I pewnie, że żal, ale taka kolej rzeczy – odpowiedzieli.

I choć w jednym i drugim przypadku na końcu jest rzeźnia, to myślę, że ważne jest jednak to, jak wygląda środek, czyli życie. Nie tylko zwierząt. Choć ich też. ■

MedicoDent

Klinika Stomatologiczno-Implantologiczna

Zapraszamy do odwiedzania naszej kliniki

Dr Iwona Dawlidowicz-Basir, Dr n.med. Aaron Basir

www.medicodent.pl

Gdynia, ul. Starowiejska 24

tel. +48 517 919 715

+48 58 661 60 50

KRZYWYM OKIEM

Michał Stankiewicz

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

Pięknie zrobiło się w Gdańsku. Uroczyście i podniośle. Europejsko. A wszystko na wieść, że premier Beata Szydło będzie organizować konferencje prasowe tylko na tle białoczerwonych barw, a nie unijnych jak było wcześniej. Szczególnie nie przejąłem się tą informacją, uznając ją za wydarzenie mało istotnej kategorii. Jakże się myliłem! Afera „Flagagate" wstrząsnęła krajem, a szczególnie gdańskimi politykami. Stowarzyszenie Lepszy Gdańsk, kierowane przez lewicową polityk Jolantę Balicką poprosiło magistrat, by wywiesił unijną flagę jako znak oporu.

„ Jesteśmy Polakami i Europejczykami. Tworzymy wspólnotę wolnych państw, bo pokój jest dobry, a wojna zła, zaś współpraca lepsza niż konfilkt. Wyrazem tych przekonań są europejskie symbole" - napisała Jolanta Balicka dramatyczny apel do prezydenta Gdańska. Odpowiedź prezydenta pojawiła sie bardzo szybko.

„Naszym obowiązkiem jest głośno powiedzieć Flaga Uni Europejskiej to nie szmata" - twardo odpowiedział Paweł Adamowicz. - „To symbol wartości o które walczyły pokolenia Polaków i Polek" - dodał dumnie prezydent Gdańska, a unijna flaga - niczy akt heroizmu - zawisła na budynku magistratu.

I właśnie wtedy, gdy już przez moment słychać było odgłos armat z Bitwy pod Oliwą, gdy woda poniosła kanonadę broniącego się Westerplatte, a w powietrzu czuć było zapach hortensji i nagietek z Sierpnia'80, właśnie wtedy, całą tę przepiękną i niezwykle wzruszającą historię skwitował na swoim fejsbukowym profilu wiceprezydent Gdyni, Michał Guć.

" (…) Flagi zostaną zawieszone, żeby zademonstrować, że gdański samorząd ma odmienne zdanie niż rząd. A czemu nie wisiały wcześniej? Nie były ważne? Nie byliśmy częścią Wspólnoty Europejskiej? Na Urzędzie Miasta Gdyni flaga UE wisi niezmiennie od kilkunastu lat."

Oj, nie ma wyczucia Michał Guć. Najwyraźniej nie rozumie tej walki o wolność. Bo trzeba wiedzieć kiedy i jak wieszać flagę.

Zresztą heroicznie i patetycznie zrobiło się też w Sejmie. Było darcie szat, wielkie gesty i wielkie słowa. Powiało Sejmem Czteroletnim, a ktoś z posłów podobno widział nawet ducha Piotra Skargi (niektórzy widzieli też Harry'ego Potera i Obi Wan Kenobi'ego z Gwiezdnych Wojen). A wszystko tradycyjnie za sprawą dwóch „ukochanych" przez naród partii - PiS i PO, które od miesięcy toczą rozgrywkę o Trybunał Konstytucyjny. Najpierw PO w czerwcu zrobiło skok na TK, a teraz tym samym odpowiedziało mu PiS. Sejmowy teatr gestów i emocji udzielił się części narodu. Szykowane są marsze i kontrmarsze, wiece, antywiece, wizyty domowe i poddomowe, a media i fejbsuk zalewa kolejna fala heroicznej walki dwóch grup fundamentalistów. Mam jednak wrażenie, że niewiele z nich coś z tego rozumie.

Dowód? Wszyscy fundamentaliści (prawicowi i lewicowi) bez mrugnięcia okiem przyjęli narrację narzuconą przez PO i PiS, które walcząc o obsadę TK chcą zamienić go w organ polityczny ds. wyrażania opinii zgodnych z linią partii. A przecież Trybunał Konstytucyjny to ciało z definicji apolityczne i niezawisłe, co oznacza, że nominująca większość sejmowa nie powinna mieć tutaj żadnego znaczenia. Oczywiście z definicji. Co dalej? Nie wykluczone, że PO i PiS przestaną uznawać wyroki trybunału traktując je wyłącznie jako opinie przedstawicieli przeciwnej partii. Co na to naród? Pewnie nic, wystarczą chleb i igrzyska.

Jakub Karnowski, prezes PKP zrezygnował ze stanowiska. Jak podał portal kulisy24 odprawa prezesa wyniesie 700 tys. zł, a drugie tyle dostanie za zakaz konkurencji. Należy się. Regularnie korzystam z usług PKP na trasie 3miasto - Szczecin i jest znacznie lepiej niż kiedyś. Od pół roku są już szyny na odcinku Koszalin - Sławno (nie trzeba jechać autobusem), a składy - wyglądem i konstrukcją nawiązują do niezwykle dzisiaj popularnej nostalgii za latami 80. PKP w tym „retroskładzie" dba o każdy detal wnętrza, są piękne zasłonki, stylowe fotele, a wszystko w niespotykanych kolorach. Zimą ogrzewanie działa albo na maksa albo w ogóle, a gniazdka z prądem nawet nie pasowałyby do wnętrza.

Długo by wymieniać atrakcje. Wzruszenie starszych pasażerów sięga jednak zenitu gdy w drzwiach przedziału pojawiają się wąsaci konduktorzy, jak z dawnej epoki. Z niejednego przedziału słychać wtedy płacz wzruszenia. Za takie podróże PKP powinno sobie słono życzyć. I reklamować w Europie! Nie wypominajmy więc prezesowi 1,5 mln na pożegnanie. Należy się i już. ■

HOTEL MARINA CLUB

★ ★ ★ ★ ★

Ferie w Środku Jeziora

First Minute już od 224 zł os/doba

Hotel Marina Club***

Siła 100, 11-036 Gietrzwałd

Tel. 89 523 87 97, recepcja@marinaclub.pl

www.hotelmarinaclub.pl

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 miłości.

Podsumowywać ?!!!

Koniec roku to zwykle podsumowania, nagrody, plebiscyty. Każda szanująca się redakcja ogłasza nominacje, potem są gale, werdykty, statuetki i mowy dziękczynne. Jako wielokrotnie nominowany, a raz nawet nagrodzony mogę już chyba spróbować stanąć po tej drugiej stronie mocy. Dlatego powołałem do życia DOKI – nagrodę muzyczną dla tych twórców, którzy na to zasłużyli bez względu na przynależność organizacyjną i kumoterię. Tak więc DOKI są niezależne, nie sponsorowane przez biznes, gala antygalą, a statuetki nie są zaprojektowane przez znanego rzeźbiarza, gdyż są zużytymi palnikami acetylenowymi. Mają symbolizować zapał, odwagę i zdolność przecinania oklepanych stereotypów.

Czy wiecie, że gdyby nie odważni eksperymentatorzy, w muzyce nigdy nie powstałoby tyle kultowych dziś stylów? Elvis Presley w początkach swej kariery uznany był za szarlatana a Marilyn Manson za chwilę pewnie będzie klasykiem gatunku bez straszenia nim, że zje nas na kolacje. Już widzę te grymasy na twarzach pań w drogich toaletach. Nie lękajcie się dziewczęta, jestem w Waszym wieku. Ubierzcie się tylko jak Patti Smith i wpadajcie 5 lutego do stoczni na antygalę.

Zamiast siedzieć i się kręcić, wypatrując kto jest, a kogo nie ma, poleżycie sobie wygodnie na leżakach, wysłuchacie nienagannej polszczyzny prowadzącego Jerzego Snakowskiego, a na koniec poznacie kwiat naszej muzycznej alternatywy. Ci utytułowani i zdolni trójmiejscy artyści zaprezentują własne interpretacje utworów nominowanych, młodych pomorskich muzyków. To będzie gest, na który stać niewielu gwiazdorów światowych scen. A co potem? Potem wasze życie stanie się fajniejsze i pełniejsze. Obiecuję.

A Magazyn Prestiż dlaczego nie wręcza prestiżowych nagród roku? Oj niełądnie. A może by tak pójść nieco pod prąd i powołać antyplebiscyt, nominując osoby, wydarzenia, miejsca w kilku kategoriach, pod jednym hasłem LIPY? I tak powstałyby kategorie: Lipny Gość, Lipne Miejsce, Lipne Wydarzenie i Największa Lipa Roku. Myślę że nominacji nie zabraknie, drżenie na mieście osiągnie 8,1 w skali Richtera, a dowcipne uzasadnienia doskonale zastąpią nam galę, której nawet nie warto organizować. Pozostaję w tej dyscyplinie do usług.

No i jeszcze trochę o histerii i rozczarowaniu przed i poplebistytowym. Każda nominacja na początku jest zaskoczeniem. Radość zwykle towarzyszy nam przez pierwszy tydzień i kompletnie nie myślimy o zwycięstwie. Potem ponosi nas chwilowa wizja tryumfu, ale rozsądek mówi nam zejdź na ziemię. Kiedy już udajemy się na galę pojawia się stres, bo jednak widzimy się już tylko na podium. I nagle werdykt, zwycięstwo konkurenta, rozczarowanie. Chyba tylko nieliczni szczerze cieszą się z samej nominacji, gdyż zdają sobie sprawę, że są lepsi a nigdy kumoterka nie była ich koronną dyscypliną.

Zawsze kiedy udaję się na galę jako nominowany, największą frajdę sprawia mi układanie sobie krótkich mów na wypadek zwycięstwa. Zawsze są zabawne i śmieję się sam do siebie, bo zwycięzca jest już tylko jeden. I raczej nie jestem nim ja. Ale! Jeśli sukces się pojawi, zwykle następuje odbicie palmy. W szczególności dopada to małolatkę. Znam wiele takich przypadków. I jak mawia mój dobry i doświadczony w międzynarodowe nagrody i wyróżnienia znajomy – odpoczynek nie przysługuje zwycięzcom. I tego się trzymajcie drodzy zwycięzcy.

No ale plebiscyty plebiscytami, a tu oto Sąd Najwyższy Islandii wydał wyrok wstrzymujący budowę drogi łączącej Rejkjawik z Hafnarfjordur, drugim największym portem Islandii. Powód? Budowa mogłaby zakłócić życie elfów. 80% Islandczyków wierzy w istnienie efiej społeczności, która w Islandii ma takie same prawa jak ludzie oraz prawo do veta. Tym samym życzę Wam wszystkiego dobrego w nadchodzącym 2016 elfim roku. ■

Quadrille
spa

Podaruj bliskim odrobinę relaksu - voucher do Quadrille Spa

Quadrille
spa

ul. Folwarczna 2
81-547 Gdynia
spa@quadrille.pl
tel. 48 58 351 03 20
www.quadrille.pl/spa

zaffiro MedContour medical LPG Vectus surgen

Wyścig Gwiazd

Świąteczny okres, to czas w którym częściej myśli się o innych i odczuwa chęć niesienia pomocy. Ośmiu byłych i aktualnych sportowców z Trójmiasta wzięło udział w wyjątkowym wyścigu elektrycznych gokartów. Areną zmagań był halowy tor zlokalizowany w Fun Arenie na terenie Stadionu Energa Gdańsk.

Do wyścigowych zmagań zaproszono Dariusza Michalczewskiego, Iwonę Guzowską, piłkarzy Lechii Gdańsk: Adama Chrzanowskiego, Juliusza Letniowskiego, Rafała Janickiego i Grzegorza Kuświka (nie brał udziału w wyścigu z racji kontuzji) oraz żużlowców z GKS Wybrzeże - Kamila Brzozowskiego i Dominika Kossakowskiego. Jak optymalnie i możliwie najszybciej pokonać tor gwiazdom doradzał 12 letni Alan Lalek z Gdańska, Mistrz Polski Młodzików 2012 - Easykart 60.

Fot. Marcin Wiła

Niespodzianki nie było. Na najwyższych stopniach podium stanęli żużlowcy. Wygrał Kamil Brzozowski, a drugie miejsce zajął Dominik Kossakowski. Na trzecim miejscu uplasował się piłkarz Rafał Janicki. Zwycięzcy zdecydowali się przekazać nagrodę dla Domu Dziecka Grupa Usamodzielnienia w Sopocie przy ulicy Tadeusza Kościuszki 52/3. Nagrodą jest na dzień pełen atrakcji w centrum rozrywki PitStop-Gdańsk. mw

Przybytek i Kołodziński z paszportami do Rio

Łukasz Przybytek i Paweł Kołodziński, czyli trójmiejska załoga w żeglarskiej klasie 49er, reprezentować będzie Polskę na Igrzyskach Olimpijskich w Rio de Janeiro. Reprezentanci AZS AWFiS Gdańsk olimpijskie paszporty zapewnili sobie dzięki czwartemu miejscu w mistrzostwa świata w Buenos Aires.

Łukasz Przybytek i Paweł Kołodziński

Fot. Archiwum

4 miejsce polskiej załogi w mistrzostwach świata to najlepszy wynik w imprezie tej rangi w historii klasy 49er w Polsce. Kilka miesięcy wcześniej Przybytek i Kołodziński zdobyli brązowe medale w mistrzostwach Europy i był to największy sukces Polaków w tej widowiskowej klasie od 1998 roku. Wtedy to srebrne medale europejskiego championatu zdobyli Paweł Kacprowski i Paweł Kuźmicki.

Przybytek i Kołodziński żeglują razem od pięciu lat. Z roku na rok robią coraz większe postępy, a ostatnie wyniki śmiało dowodzą, że są oni ścisłą światową czołówką. Czy na igrzyskach w Rio będą zaliczali się do faworytów? Oni sami studzą nieco emocje, ale nie da się ukryć, że apetyt rośnie w miarę jedzenia. Będą to już drugie igrzyska tej załogi. W Londynie Przybytek i Kołodziński zajęli 13 miejsce. mp

Uśmiech kobiety

Dorota Kolak była gościem specjalnym spotkania inicjatywy Uśmiech Kobiety, które odbyło się w hotelu Mercure Gdańsk Stare Miasto. Wybitna aktorka wygłosiła prelekcję pod tytułem „Dyscyplina jest matką wolności".

Na pierwsze w Trójmieście spotkanie inicjatywy Uśmiech Kobiety przybyło ponad 70 pań reprezentujących najwyższą kadrę zarządzającą firm dużych i średnich, polskich i międzynarodowych. Bo właśnie takim kobietom dedykowany jest ten projekt. Działalność inicjatywy skupia się na budowaniu eksperckości jej członkiń i promowaniu ich samych oraz firm, które reprezentują. To pole wymiany doświadczeń, inspiracji i wiedzy na płaszczyźnie biznesowej, towarzyskiej i kulturalnej.

Jednym ze źródeł inspiracji podczas spotkania w Gdańsku była Dorota Kolak. Aktorka Teatru Wybrzeże przekonywała, że umiejętne i świadome wdrożenie dyscypliny daje nam poczucie wolności oraz pomaga zapanować nad chaosem życia codziennego.

- Dla mnie dyscyplina jest ważna szczególnie w życiu zawodowym. Pozwala na spokój, skupienie, odpowiednie przygotowanie się do roli, które nie ogranicza się przecież tylko do nauczenia się tekstu, ale głównie na zbudowaniu postaci, wejścia w jej ciało, duszę i emocje. Muszę się jednak przyznać, że jeśli chodzi o życie pozazawodowe, to lubię spontaniczność. Mądre przysłowie mówi bowiem: „My tu planujemy a Pan Bóg się zaśmiewa". W związku z tym staram się nie wybiegać za daleko w przód - mówiła Dorota Kolak.

Ciekawym punktem programu był panel dyskusyjny dotyczący zarządzania poprzez motywację prowadzony przez Katarzynę Janas i Ewę Jochheim – założycielki Instytutu Durkalskiego Reiss Motivation Profile. Przekonywały one, że pracownik motywowany wewnętrznie lubi swoją pracę, dlatego daje z siebie wszystko na co go stać. Największym wyzwaniem dla przełożonego jest znalezienie miejsc, w których stykają się zaangażowanie pracownika i cele biznesowe firmy.

Marlena Skiba, organizatorka spotkania i Dorota Kolak

W tym przypadku sprawdza się system motywowania pracowników 3.0, który polega w wielkim skrócie na tym, że pracownicy powinni mieć poczucie autonomii, by stworzyć im możliwość osiągania mistrzostwa w danej dziedzinie i by wyznaczać im cele, ale takie, które przyjmą za swoje osobiste. mp

C.H. RIVIERA GDYNIA, UL. K.GÓRSKIEGO 2 SALON SWING STUDIO ALEJKA FRANCUSKA

Ślubne inspiracje

Panna młoda w roku 2016 to kobieta vintage i glamour, ceniąca szyk, elegancję i prostotę inspirowaną latami 20. i 30. - takie wnioski można wysnuć po Pomorskiej Gali Ślubnej, która odbyła się w hotelu Courtyard by Marriott w Gdyni. Impreza była doskonałą okazją by zapoznać się kompleksowo ze wszystkimi aspektami organizacji ślubu i wesela.

PRESTIŻ PATRONUJE

Oferty fotografów, wizażystek, zespołów muzycznych, najnowsze kolekcje zaproszeń ślubnych, biżuterii, stoiska z dekoracjami, samochody do ślubu, a przede wszystkim suknie ślubne - wszystko w jednym miejscu. Organizatorzy Pomorskiej Gali Ślubnej idą z duchem czasu i łączą ideę tradycyjnych targów ślubnych z wieloma panelami eksperckimi, na których Para Młoda może się dowiedzieć jak krok po kroku zorganizować ślub, czy jak odpowiednio dobrać menu weselne.

Największą atrakcją był z pewnością pokaz sukien ślubnych. Pronovias, Rosa Clara czy Cymbeline - te ekskluzywne marki sukien ślubnych zaprezentowano gościom. Wyznaczają one od lat trendy w światowej modzie ślubnej. Dało się zauważyć powrót do klasyki – sukien białych i w kolorze szampana, długich, delikatnie kloszowanych, uszytych z koronki i matowych materiałów. Do lamusa odeszły suknie krótkie i w długości przed kostkę.

Suknie na sezon 2016 są romantyczne i bardzo kobiece. W nowych fasonach zachwycają dekolty, koronki, tiule, szlachetne tkaniny, a także odkryte plecy, pół-prześwitujące materiały na ramionach i dekoltach, talia podkreślona za sprawą ozdobnych taśm i delikatne aplikacje. mp

Fot. Krzysztof Nowosielski

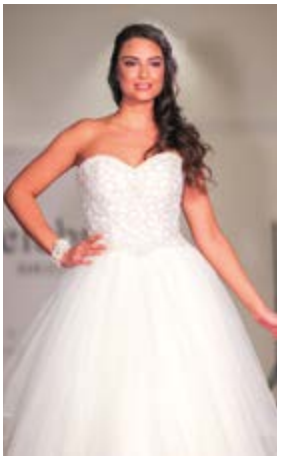
REKLAMA

Poczuj magię Świąt!

Kolorem 2015 roku w dekoracjach na Boże Narodzenie jest energetyczna miedź. Pięknie będą się prezentować na świątecznym stole dekoracje w biało-miedzianych barwach: stroiki i wianki dekorowane plasterkami pomarańczy, laskami cynamonu, gwiazdkami anyżu i gałązkami świeżej jodły.

Świąteczne inspiracje i zapachy znajdziecie w Pracowni Florystycznej NARCYZ.

Ul. Przebendowskich 49a, Gdynia
www.narcyz.com.pl



10% rabatu na vouchery świąteczne

Skomponuj doskonały prezent

relaksacyjno~upiększającą przygodę
w OXO SPA

OXO

LUXURY SPA

ERICSON LABORATOIRE
PARIS / FRANCE

SOPOT UL.GRUNWALDZKA 94-96 SPA@MALAANGLIA.PL
TEL: 58 351-05-21 WWW.MALAANGLIA.PL

Marketing sportowy ma potencjał

Rola kibiców we współczesnym sporcie, różne aspekty organizacji wydarzeń rangi mistrzowskiej, promocja sportu dziecięcego, wizerunek sportu i sportowców oraz sport w nowych mediach - o tym dyskutowano podczas trzeciego już Bałtyckiego Kongresu Marketingu Sportowego. Gospodarzem imprezy był Stadion Energa Gdańsk.

Uczestnicy wydarzenia mieli okazję, aby spotkać się i poradzić ekspertów z przeróżnych dziedzin. Po raz pierwszy mistrzem ceremonii był komentator sportowy Bożydar Iwanow. Wśród prelegentów i moderatorów znaleźli się m.in. Otylia Jędrzejczak, Adam Korol, Marcin Lijewski, Przemysław Miarczyński, Aleksandra Kobielak, Jan de Zeeuw oraz przedstawiciele świata biznesu i nauki.

- Zabrzmi to trywialnie, ale królową marketingu sportowego wciąż jest piłka nożna. Gra zespołowa, dostępna dla wszystkich pod każdą szerokością i długością geograficzną. W przeciwieństwie do tenisa, którego uprawianie wiąże się z relatywnie dużym kosztami, w piłkę nożną można grać wszędzie i w każdych warunkach. Powszechność uprawiania tego sportu przekłada się na jego oglądalność, a co za tym idzie, na potencjał marketingowy - przekonywała Grażyna Piotrowska - Oliwa, prezes zarządu Virgin Mobile Polska.

Piotrowska - Oliwa, wybitny praktyk marketingu sportowego, zasiadała wcześniej w zarządach wielu spółek, które na wielką skalę sponsorowały sport. Była również członkiem Rady Patronów Polskiego Komitetu Olimpijskiego.

-Marketing sportu i poprzez sport to działanie na rzecz społeczeństwa. To oczywiście także biznes, dlatego warto się profesjonalizować. Biznes i sport to naczynia połączone. Doskonale wspominam profesjonalizm menedżerów piłki ręcznej, potrafiących zrozumieć wymagania sponsora. Wielka klasa. Niestety, niejednokrotnie miałam też do czynienia z klasycznym przerostem formy nad treścią i niczym nie pokrytymi, ogromnymi oczekiwaniami w innych dyscyplinach - dodaje Grażyna Piotrowska - Oliwa.

W ciągu dwóch dni odbyły się liczne debaty i panele dyskusyjne dotyczące głównie zagadnień tzw. Sport Business Intelligence, czyli badań i analizy danych w ramach organizacji wydarzeń sportowych o różnej skali, które następnie wykorzystywane są do podejmowania skutecznych decyzji biznesowych. mp

Orły Biznesu z Ewą Wachowicz

Ewa Wachowicz była gościem specjalnym pierwszego w Trójmieście spotkania pod hasłem Orły Biznesu. Odbyło się ono w Olivia Sky Club z inicjatywy Studia HR. Miss Polonia 1992, a także była rzecznik prasowa rządu, producentka, dziennikarka i jurorka programu kulinarnego Top Chef opowiadała o swojej drodze do sukcesu.

Godzinny wykład gościa specjalnego był bardzo interesujący i inspirujący, a także pełen osobistych wspomnień, refleksji i życiowych anegdot. Ewa Wachowicz z rozbrajającą szczerością opowiadała o życiu na wsi, pierwszych zarobionych na targu pieniądzach, które przeznaczyła na kurtkę w Peweksie. Te doświadczenia sprawiły, że od „zawsze" starała się być niezależna finansowo i radzić sobie z przeciwnościami losu.

Uczestnicy pierwszego spotkania z cyklu Orły Biznesu poznali szczegóły wyborów Miss Polonia 1992, a także współpracy Ewy Wachowicz z premierem Waldemarem Pawlakiem, jak i dalszych zawodowych losów byłej Miss. Zaradność, pomysłowość, a także kobieca odwaga pozwoliły Wachowicz stawiać kolejne kroki z biznesie. Własna firma producencka, która była odpowiedzialna za programy kulinarne Roberta Makłowicza, a w późniejszych czasach również serii programów „Ewa gotuje", to kolejne sukcesy tej przedsiębiorczej kobiety.

Jak sama Wachowicz przyznaje upór, ciężka praca, ale także miłość rodziców sprawiły, że dzisiaj znajduje się na szczycie swojej kariery. Wydaje książki, prowadzi własny program w telewizji oraz jest jurorką w programie Top Chef. Nie ukrywa jednak, że pracuje także wyglądem. Uroda i fantastyczna forma są jej znakiem rozpoznawczym, dlatego prócz dzielenia pracy z pasją, Ewa Wachowicz… 6 razy w tygodniu poddaje się treningom. Biega, ćwiczy i uprawia jogę. I unika diet jak ognia! Dlaczego? Bo jak mówi nie lubi wyrzeczeń, a diety nierozerwalnie się z nimi łączą. kg

Ewa Wachowicz podpisuje książkę pt. „Ciasta"

Ewa Wachowicz i Małgorzata Mickiewicz, Studio HR

Fot. Marcin Wiła

SYSTEMY I DRZWI UKRYTE

Coraz większy nacisk na wykorzystanie każdego centymetra kwadratowego przestrzeni w architekturze spowodował rozwój systemów ukrycia drzwi, mebli, urządzeń etc.

Systemy Raso Parete umożliwiają koordynację elementów wnętrza mieszkania przy poszanowaniu ich funkcjonalności, a jednocześnie tworzą końcowy rezultat bardzo spójny, niebanalny i z charakterem.

Ukryte włazy i rewizje sufitowe to eleganckie i profesjonalne rozwiązania, dostępne nawet w dużych rozmiarach.

Systemy mocowania szkła nieograniczone kształtem to propozycja do dynamicznych, eleganckich i oryginalnych wnętrz.

Okładziny betonowe, gres oraz szkło w płaszczyźnie drzwi i ściany możliwe są tylko dzięki jedynemu spójnemu systemowi Raso Parete.

Drzwi ukryte zapewniają doskonałą estetykę i funkcjonalną integrację z każdym projektem architektonicznym.

Zastosowanie schowków ukrytych, pozwala uniknąć marnowania cennej przestrzeni używanej tylko kilka razy dziennie.

Niekończące się kombinacje systemów ukrytych, podobnie jak klocki Lego, mogą być używane i dostosowane do założeń każdego projektu.

Sistemi RasoParete®

FLADERART

TRITUM Business Park Gdynia Nowe Orłowo, Al.Zwycięstwa 241/8

www.galeriaflader.pl

Fot. Kosycarz

Na Podwalu Staromiejskim pasą się owce, po Długim Targu jeżdżą tramwaje, Warszawy M-20 i Żuki, agent J-23 przeprawia się promem przez Motławę, a z najsłynniejszej gdańskiej fontanny na przechodniów spogląda Lech Wałęsa trzymający w dłoni legendarny długopis XXL 21. Neptun zniknął. Tu musiało się coś stać. Wyjaśnienie przynosi album „Fot. Kosycarz. Niezwykłe zwykłe zdjęcia serca Gdańska".

Maciej Kosycarz

Fot. Krzysztof Nowosielski

Wędrujemy ze Zbigniewem i Maciejem Kosycarzami po Głównym Mieście. 70-letnią historię serca miasta tworzą opowieści zaklęte w 315 fotografiach ojca i syna. Ich Gdańsk jest zaskakiwany dźwiękiem opadającej migawki.

- *To jest 100 procent Gdańska w Gdańsku. W 1945 r., kiedy mój tata tutaj przyjechał, Główne Miasto było w 90 procentach zniszczone. Dziś ma ono swój wyjątkowy klimat. Tutaj chętnie spacerujemy, tutaj umawiamy się na randki i tu przyjmujemy* – co widać na zdjęciach – możnych tego świata – mówi Maciej Kosycarz.

Powojenne zdjęcia Zbigniewa i Macieja Kosycarzy to zarówno wielkie i małe wydarzenia, ruiny i odbudowa zniszczonego przez wojnę miasta, zmieniające się ulice, ale przede wszystkim to życie codzienne i ludzie, zarówno w okresie tuż po wojnie, w czasach szarego PRL, jak i w okresie rozkwitu gdańskiej metropolii. To także miejsca, które tak się zmieniły w ciągu lat, że gdyby nie podpisy pod zdjęciami, to trudno byłoby je rozpoznać.

Niezwykłe Zwykłe Zdjęcia serca Gdańska

Podczas uroczystej premiery i spotkania autorskiego w Gdańskim Centrum Handlowym Manhattan kolejka po albumy z dedykacją autora w kilka chwil urosła do rozmiarów przypominających czasy PRL (vide ogonek przed księgarnią „Bestseller" na ul. Szerokiej utrwalony w latach 80. na albumowym zdjęciu Zbigniewa Kosycarza).

Premiera wydawnictwa była tym razem wyjątkowo słodka. Oprócz albumów (i kalendarzy kolekcjonerskich „Gdańskie tramwaje 6x6" ze zdjęciami Zbigniewa Kosycarza z lata 50. i 60.) na miłośników gdańskich smaków czekały słodycze z legendarnej „Fabryki Czekolady" Bałtyk, a pośród nich - pralinki w opakowaniach zaprojektowanych przez gdańską artystkę Magdę Benedę.

Album „Fot. Kosycarz. Niezwykłe zwykłe zdjęcia serca Gdańska" jest już dostępny w trójmiejskich księgarniach. To już 11 wydawnictwo z zapoczątkowanej w 2006 roku serii „Niezwykłe zwykłe zdjęcia". Cała seria to ponad 60 lat historii na zdjęciach ojca i syna, historii związanej z Gdańskiem, Gdynią, Sopotem i Pomorzem. mp

Holender wygrywa w Gdańsku

Holender Piedro Schweertman wygrał turniej squasha PSA Euro Styl Open 2015. Turniej już po raz drugi odbył się na kortach Stangiel Tenis&Squash w Gdańsku. Do rywalizacji w międzynarodowym turnieju przystąpiło 16 kwalifikantów, w tym 5 Polaków.

Auguste Dussourd i Piedro Schweertman

Fot. Krzysztof Nowosielski

Żaden z Polaków nie zdołał jednak przejść do drugiej rundy kwalifikacji. W finale Piedro Schweertman spotkał się z Francuzem Auguste Dussourd'em. Holender nie dał cienia szansy 19-letniemu Francuzowi, wygrywając cały mecz 3:0, a decydującego seta 11:1. Za pierwsze miejsce w turnieju zwycięzca otrzymał 722 dolary.

Piedro Schweertman

– To *był mój pierwszy raz w Polsce, ale bardzo mi się podobało. Poziom turnieju był wysoki, a zawodnicy młodzi i bardzo ambitni. O wielu z nich zapewne za jakiś czas jeszcze usłyszymy. Zapewne przyjadę do Gdańska również za rok* – mówił zwycięzca.

Warto dodać, że w trakcie turnieju odbył się także klubowy Dzień Otwarty. W bezpłatnych lekcjach z trenerem udział wzięło ponad 50 osób.

- *Mieszkańcy Osiedla Cytrusowego, Nowego Horyzontu oraz pobliskich okolic to przede wszystkim ludzie młodzi, ceniący aktywność fizyczną. Postanowiliśmy więc oprócz bogatej infrastruktury handlowo - usługowej stworzyć również tę rekreacyjno - sportową. Na terenie wspomnianych osiedli oprócz profesjonalnych kortów do squasha znajdują się kryte korty do gry w tenisa, a także wielofunkcyjne boisko oraz klub fitness. Dodam, że jestem wielkim fanem squasha, dlatego tym bardziej cieszy mnie, że tak prestiżowy turniej ponownie zawitał do klubu Stangiel Tenis&Squash na terenie naszego osiedla i pod patronatem naszej firmy* - mówi Mikołaj Konopka, wiceprezes zarządu firmy Euro Styl.

Stangiel Tenis&Squash to autorski projekt Marcina Stanglewicza. Założyciel klubu w przeszłości trenował z między innymi z Agnieszką Radwańską, Martą Domachowską, Caroliną Woźniacki, Jerzym Janowiczem, Jo-Wilfriedem Tsongą. mr

GARNIZON
Lofty & Apartamenty
HOSSA
DEWELOPER NR 1
tel.: 58 785 12 12 www.garnizon.pl fb.com/gdansk.garnizon

Electric Party

Pomysłowe drinki, pokazy barmańskie, pokazy taneczne i mecz w squasha -w taki sposób zainaugurował działalność Elektryczny Żuraw, nowa przestrzeń eventowa w Trójmieście. Stworzyli ją wspólnie właściciele szkoły tańca So! Salsa i agencji barmańskiej Bar4You.

Fot. Agregat Foto Oprawca

Elektryczny Żuraw mieści się przy ul. Elektryków w Gdańsku na terenie stoczni. Tworzą go pomieszczenia użytkowane przez So! Salsa oraz sale przylegające do szkoły. Industrialny charakter, widok na żurawie i infrastrukturę stoczniową robią wrażenie oraz dają nieograniczone możliwości aranżacji wielu wydarzeń. Mogliśmy się o tym przekonać podczas imprezy Electric Party.

O warstwę taneczną wydarzenia zadbali właściciele i instruktorzy szkoły So! Salsa, Krzysztof Walkowiak, Klaudia Kopiec i Krzysztof Himkowski. Najpierw zaprezentowano niezwykle zmysłowy taniec zouk. To taniec prosto ze słonecznej Brazylii, charakteryzuje się płynnymi ruchami, zwolnieniami, prowadzeniem partnerek każdą częścią ciała, dużą ilością płynnych obrotów, ruchów głową i włosami partnerek, wygięciami i pochyleniami. Zouk to magia ruchu i głębokość relacji. Goście chętnie też wzięli udział w warsztatach salsowych.

O pozostałe atrakcje postarała się agencja barmańska Bar4You, która specjalnie na Electric Party przygotowała zupełnie nowe drinki, większość na bazie wysokoprocentowych „produktów prądowych" z Wytwórni Wódek Komers International.

- *Promujemy modę na rozsądne picie alkoholu i odkrywanie nowych smaków. Bo właśnie o to chodzi w alkoholu, wcale nie o to by za bardzo uderzył nam do głowy - mówi Mariusz Brożyński z Bar4You.* - Dlatego też dbamy nie tylko o jakość, receptury, ale też o właściwe serwowanie. Dzisiaj na przykład witamy gości welcome drinkiem w torebkach foliowych używanych do kroplówki. Serwujemy też drinki typu sour na bazie własnej roboty marmolad, bittersów i syropów. Bar degustacyjny proponuje dzisiaj infuzowane wódki, wędzoną whisky, absynt palony z cynamonem, coctaile molekularne, wódki smakowe i nalewki, czy sambucę paloną kawą - dodaje Mariusz Brożyński.

W użyciu była także podręczna maszynka o nazwie smoking gun, dzięki której drinkom i napojom można nadać dymny aromat, który podkreśla smak drinka. Aromaty mogą być różnorodne, od drewna, przez tytoń, po owoce cytrusowe. Dopełnieniem imprezy był show barmański w klimatach jak z horroru, któremu w tle towarzyszyły dźwięki piły mechanicznej. mp

Fot. Krzysztof Nowosielski

PENNYBLACK
PENNYBLACK.COM
Salon PENNYBLACK C.H. Klif Gdynia,
I Piętro ,Al.Zwycięstwa 256, Gdynia
+48 510 845 596

Święto pomorskiej adwokatury

Koncert Leszka Możdżera w Filharmonii Bałtyckiej uświetnił obchody 70-lecia Pomorskiej Izby Adwokackiej. Aktualnie izba zrzesza 800 czynnych zawodowo adwokatów i 300 aplikantów adwokackich.

PRESTIŻ PATRONUJE

Fot. Karol Kacperski

Leszek Możdzer

Zwieńczeniem obchodów i jubileuszowych wydarzeń była uroczystość w Filharmonii Bałtyckiej, podczas której laudację wygłosi prof. dr hab. Jerzy Młynarczyk, a adw. Dariusz Strzelecki, dziekan ORA w Gdańsku, wręczył zasłużonym adwokatom izby pomorskiej ordery i odznaczenia.

Historia adwokatury na Pomorzu rozpoczęła się 17 października 1945 r. Wtedy to została powołana Tymczasowa Rada Adwokacka w Gdańsku. Była pierwszą Radą na Ziemiach Odzyskanych i swoim zasięgiem terytorialnym obejmowała obszar Pomorza od Elbląga do Szczecina, czyli ówczesne województwa gdańskie, koszalińskie i szczecińskie.

Pierwsza jej siedziba znajdowała się w kancelarii wicedziekana Edmunda Szabłowskiego w Sopocie przy ul. Żeromskiego 7. Niemal natychmiast po powołaniu Rada przystąpiła do tworzenia list adwokatów mogących na terenie Izby prowadzić stałą praktykę oraz listy aplikantów adwokackich. Adwokaci udzielali się też społecznie.

Pod koniec 1955 roku Rada Adwokacka w Gdańsku otrzymała od Prezydium Miejskiej Rady Narodowej w Gdańsku uszkodzone w wyniku działań wojennych kamieniczki przy ul. Chlebnickiej 48/51. W tym miejscu rozpoczęto budowę Domu Adwokata, który oddano do użytku w 1972 r. Do dziś znajduje się tam siedziba Okręgowej Rady Adwokackiej.

Na początku lat 80. XX wieku wzrosło zapotrzebowanie na obronę osób oskarżonych o działalność opozycyjną, sądzonych w procesach politycznych. Na kartach historii Izby Gdańskiej zapisał się udział adwokatów m.in. w takich postępowaniach jak proces Komitetu Strajkowego Stoczni Gdańskiej z roku 1982, czy tzw. proces gdański z roku 1985, gdzie oskarżonymi byli związani z Solidarnością działacze antyrządowego podziemia.

Po roku 1989 adwokaci uzyskali prawo do wykonywania zawodu w formie indywidualnych kancelarii adwokackich, która obecnie stanowi przeważającą formę prowadzenia praktyki adwokackiej. Od roku 2008 Izba Adwokacka w Gdańsku przyjęła oficjalną nazwę Pomorska Izba Adwokacka w Gdańsku. W roku 2010 Krajowy Zjazd Adwokatury, który odbywał się w Gdańsku, wybrał na stanowisko prezesa Naczelnej Rady Adwokackiej członka Pomorskiej Izby Adwokackiej Andrzeja Zwarę. mp

Dariusz Strzelecki, Dziekan Okręgowej Rady Adwokackiej w Gdańsku

Muzycznie i charytatywnie

Organizacja obozów „Cieciorka" dla dzieci niepełnosprawnych, pomoc gdańskim Sybirakom, a także statutowe wsparcie innych potrzebujących - na te cele zbierano pieniądze podczas 25 już Charytatywnego Uroczystego Wieczoru Koncertowego zorganizowanego przez Lions Club Gdańsk Neptun.

PRESTIŻ PATRONUJE

Fot. Krzysztof Nowosielski

Wiesław Ochman

W Sali koncertowej Polskiej Filharmonii Bałtyckiej w Gdańsku maestro Wiesław Ochman przedstawił galę pieśni operowych, w drugiej części aranżacje utworów orkiestrowych wykonał zespół akordeonistów Motion Trio. W skupieniu muzycznej części imprezy przysłuchiwało się ponad 500 gości.

Tradycją wieczorów koncertowych są liczne atrakcje przygotowane w foyer. Wiesław Ochamn, znakomity tenor, nie tylko poprowadził część muzyczną, ale też miał swój udział w licytacji charytatywnej, na którą przekazał namalowany przez siebie obraz „Teneryfa - Skały". Swoje książki z cyklu „Niezwykłe zwykłe zdjęcia" podpisywał też znakomity trójmiejski fotoreporter Maciej Kosycarz. mp

HOLISTIC CLINIC

MEDICAL REJUVENATION & LASER AESTHETICS

Założycielem HOLISTIC CLINIC jest **dr n. med. Krzysztof Gojdź**, jedyny w Polsce certyfikowany lekarz, wykładowca oraz ekspert **American Academy of Aesthetic Medicine**, której dyplom obronił z pierwszą lokatą (Miami, Floryda, USA).

Ukończył także American Academy of Anti-Aging Medicine. Jeden z bohaterów programu **„Sekrety lekarzy" w TVN**.

- MEDYCYNA ESTETYCZNA I REGENERACYJNA
- LASEROTERAPIA
- USUWANIE PRZEBARWIEŃ
- KOMÓRKI MACIERZYSTE
- REWITALIZACJA MIEJSC INTYMNYCH
- NIEINWAZYJNA LIPOSUKCJA VASER
- KOSMETOLOGIA

NAJLEPSZE MIEJSCE BEAUTY 2015

Gala BEAUTY STARS

HOLISTIC CLINIC GDYNIA

Al. Zwycięstwa 241/6
81-521 Gdynia
tel. 796 771 170
www.holisticclinic.pl/gdynia

HOLISTIC CLINIC WARSZAWA

ul. Biały Kamień 3/U4
02-593 Warszawa
tel. 22 100 62 26, 603 482 484
www.holisticclinic.pl

HOLISTIC CLINIC KRAKÓW

ul. Zabłocie 25 lok. 3
30-701 Kraków
tel. 669 116 114
www.holisticclinic.krakow.pl

Znajdź nas: Dr Krzysztof Gojdź holisticclinic

www.holisticclinic.pl

Uniatowski zaśpiewał w szczytnym celu

Niezwykle refleksyjny koncert Sławka Uniatowskiego uświetnił aukcję charytatywną na rzecz Tomka Szymańskiego, męża i ojca dwójki dzieci, sparaliżowanego po niefortunnym skoku do wody. Podczas aukcji, która odbyła się w Olivia Sky Club zebrano około 7 tys. zł.

Sławek Uniatowski

Fot. Krzysztof Nowosielski

To historia jakich wiele. Rodzinny wypad nad jezioro, skok na główkę i... całe życie na wózku. W przypadku Tomka Szymańskiego nie była to jednak lekkomyślność. Znak na pomoście pokazywał bezpieczną, dwumetrową głębokość. Jak się jednak okazało, znakom nie można ufać.

Tomasz był jednym żywicielem rodziny. Teraz jego rodzina pozbawiona jest środków do życia, a cały ciężar opieki spoczywa na żonie. Bieżące potrzeby, dzieci, szkoła, jedzenie, mieszkanie - wszystko to trzeba opłacać. Nie mówiąc już o rehabilitacji.

Edmund Jabłoński, prowadzący aukcję i Anna Rogowska

Na aukcję trafiły też dzieła sztuki

- Któregoś dnia dostałem na skrzynkę list z prośbą o pomoc. Mnóstwo takich zawsze przychodzi, w tym było jednak coś, co nie pozwalało mi przestać myśleć o tym człowieku - mówi Tomasz Gałązka, szef firmy AutoComfort, który zaangażował się w pomoc dla rodziny Szymańskich. - Pojechałem, poznałem rodzinę i wiedziałem, że nie mogę ich tak zostawić. Zobaczyłem tam po prostu miłość, poświęcenie, heroizm, dobro i chęć walki o lepsze jutro. Takim ludziom warto i trzeba pomagać - dodaje Tomasz Gałązka.

Jedną z form pomocy była właśnie aukcja w Olivia Sky Club. Licytowano m.in. zdjęcia znakomitego fotoreportera Macieja Moskwy, koszulki z autografami polskich siatkarzy i piłkarzy, książki, obrazy, a nawet kolce tyczkarki Anny Rogowskiej. Aukcji towarzyszyły recitale Sławka Uniatowskiego i solistki Teatru Muzycznego Agnieszki Kaczor.

Licytowano m.in. koszulkę z autografami polskich piłkarzy

Oboje notabene również licytowali i wsparli szczytny cel.

Pieniądze przekazano bezpośrednio na konto Tomasza Szymańskiego i pozwolą mu na sfinansowanie turnusu rehabilitacyjnego. Oprócz pieniędzy rodzina otrzymała także pomoc bezpośrednią od firmy Tan-Viet, a cała rodzina skorzystała niedawno również z zaproszenia hotelu Haffner, gdzie w oderwaniu od problemów spędziła cały weekend. Z historią Tomasza Szymańskiego można zapoznać się na stronie www.skokdowody.pl mp

ECS Muzeum Roku 2016!

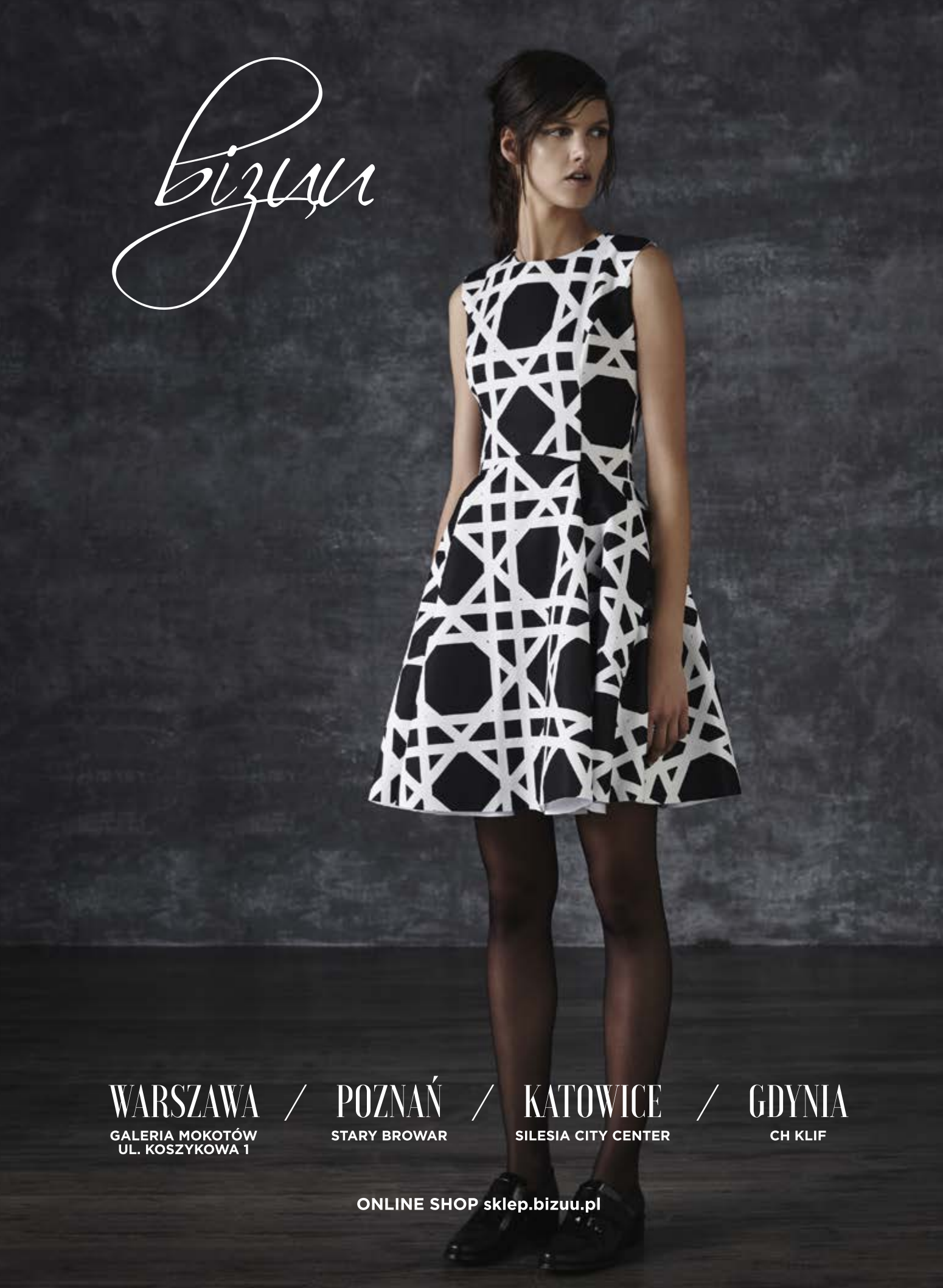
Europejskie Centrum Solidarności wyróżnione nagrodą Muzeum Roku 2016! Nagrodę przyznaje komisja kultury Zgromadzenia Parlamentarnego Rady Europy. Uroczyste wręczenie nagrody odbędzie się w kwietniu 2016 roku, podczas sesji plenarnej Zgromadzenia Parlamentarnego.

Nagroda jest przyznawana placówkom wnoszącym znaczący wkład w objaśnianie i promowanie europejskiego dziedzictwa kulturowego. Jurorzy docenili sposób, w jaki przedstawiona została historia Solidarności i jej wkład w zmianę na geopolitycznej mapie świata. Organizowane przez gdańskie centrum wydarzenia i jego program czynią z ECS-u forum współczesnej Europy i centrum dialogu o współczesnym świecie. ECS łączy historię z życiem teraźniejszym i stanowi bezpośredni łącznik pomiędzy kulturą i demokracją.

Fot. Karol Kacperski

- 25 lat po upadku muru berlińskiego Europa zaczyna znowu myśleć o budowie nowych murów. W tej rzeczywistości Europejskie Centrum Solidarności tworzy silne zaplecze dla organizacji działających na rzecz dobra wspólnego, wolności i praw człowieka - podkreśliła w uzasadnieniu przyznania nagrody sprawozdawczyni, serbska posłanka Vesna Marjanović.

Europejskie Centrum Solidarności otworzyło swoją obecną siedzibę 31 sierpnia 2014 roku. mp


Bizuu
WARSZAWA / POZNAŃ / KATOWICE / GDYNIA
GALERIA MOKOTÓW
UL. KOSZYKOWA 1
STARY BROWAR
SILESIA CITY CENTER
CH KLIF
ONLINE SHOP sklep.bizuu.pl

KEV FOX

FUCK OFF! JESTEM MUZYKIEM, ROBIĘ MUZYKĘ I NIC POZA TYM!

AUTOR: MICHAŁ STANKIEWICZ, KLAUDIA KRAUSE / FOTO: MIA DOCCI

Choć gra i tworzy już od dawna, wystąpił na niejednym koncercie, to tak naprawdę głośno zrobiło się o nim dopiero po tym jak wydał wspólnie ze Smolikiem płytę. Charyzmatyczny wokal, nieco ,,chropowate'', ,,brudne'' utwory, mocny sceniczny wizerunek – oto Kev Fox. Rodowity Anglik, a obecnie sopocianin. Jeszcze meteor na polskiej scenie muzycznej, ale który wkrótce może zamienić się w prawdziwą gwiazdę. O swojej (i nie tylko swojej) muzyce, o występach, tremie, o Polsce i Sopocie w rozmowie z Prestiżem.

Zostawiłem swoją pracę i kolejne dwa lata spędziłem grając na ulicach Wielkiej Brytanii. Wraz z kilkoma przyjaciółmi dużo podróżowaliśmy, nie robiliśmy nic szczególnego, ale była to swego rodzaju wolność, żyliśmy z dnia na dzień, dobrze się bawiliśmy robiąc to, co najbardziej nas uszczęśliwiało.

Kev, przepraszam za pytanie, ale skąd się wziąłeś? Dwa miesiące temu mało kto w Polsce znał Keva Foxa. Dzisiaj mamy świetnie przyjętą płytę, nagraną ze Smolikiem, wyprzedawane na pniu koncerty, świetne recenzje, zachwyt fanów i akcję promocyjną.

Kim jestem? (śmiech). Zacznijmy od początku... Kiedy miałem 7 lat rodzice wysłali mnie na lekcje gry na pianinie, jak na chłopca w tym wieku byłem bardzo zainteresowany muzyką. Gdy trochę podrosłem, z gry na pianinie przerzuciłem się na gitarę, już wtedy każdą wolną chwilę zacząłem poświęcać muzyce. Zacząłem też słuchać różnego rodzaju muzyki, w Anglii pojawiły się wtedy takie zespoły jak Radiohead czy Blur, które wówczas bardzo mnie inspirowały. To wszystko popchnęło mnie w tym kierunku, to było to czego szukałem i to, co właściwie chciałem robić w swoim życiu.

Kiedy ta pasja stała się sposobem na życie?

Urodziłem się w małym miasteczku we wschodniej części Anglii niedaleko Middlesbrough. Kiedy miałem 17 lat przeprowadziłem się do Manchesteru, bo tam pod względem kariery muzycznej nie miałem zbyt wielu możliwości. W Manchesterze znalazłem pracę w sklepie muzycznym i tutaj właściwie zacząłem obracać się w muzycznym środowisku. Poznałem wtedy niezwykłych ludzi, których uważałem za swego rodzaju idoli – kolesi z The Smiths, czy The Stone Roses – to były osoby, które w zasadzie chciałem naśladować, chciałem żyć jak oni. To był właśnie ten moment w moim życiu kiedy powiedziałem sobie: „tak, chcę to robić i mogę to zrobić!". Zostawiłem więc swoją pracę i kolejne dwa lata spędziłem grając na ulicach Wielkiej Brytanii. Wraz z kilkoma przyjaciółmi dużo podróżowaliśmy, nie robiliśmy nic szczególnego (śmiech), ale była to swego rodzaju wolność, żyliśmy z dnia na dzień, dobrze się bawiliśmy robiąc to, co najbardziej nas uszczęśliwiało.

Aż w końcu przyszedł czas na coś poważniejszego.

Kiedy miałem 26 lat przeprowadziłem się do Walii i zacząłem grać solo, wtedy moja kariera nabrała tempa. Zacząłem dawać koncerty w Niemczech, Francji, Holandii, nagrałem EPkę, a dwa lata później pojawił się „King For A Day" – mój debiutancki album. Miałem coś swojego, zaistniałem! Z początkiem 2012 roku wraz ze swoim zespołem ruszyłem w europejską trasę koncertową obejmującą m.in. Niemcy, Holandię, Belgię, Wielką Brytanię, Francję, Portugalię, Hiszpanię, Włochy i Polskę.

Płyta z Andrzejem Smolikiem to twój debiut w Polsce?

Zdecydowanie nie. Do Polski przyjechałem 5 lat temu przy okazji mojego koncertu w Warszawie. Andrzej pojawił się na koncercie, po nim spotkaliśmy się i w zasadzie w ciągu chwili zdecydowaliśmy, że zrobimy coś wspólnego. Następnego dnia miałem wyjeżdżać, ale akurat wtedy nastąpiła katastrofa w Smoleńsku, a mój wyjazd opóźnił się. Kolejne dwa dni pracowałem więc z Andrzejem nad wspólnym kawałkiem. Potem zaprosił mnie ponownie, przystopowałem troszeczkę z karierą solową i zacząłem z nim grać.

Gatunkowo wasza płyta to indie rock, słychać tam wiele inspiracji. Trochę Kings of Leon, Florence and The Machine, a w pewnym momencie czuć nawet Nicka Cave'a and The Bad Seeds. Trafiliśmy choć trochę?

Można powiedzieć, że jest to podobny rodzaj muzyki, zawsze nasuwają się jakieś skojarzenia, rozumiem to porównanie, ale jeśli mam być szczery to przyznam, że nie słucham ani Kings of Leon, ani Florence and The Machine.

A kogo?

Jednym z najbardziej inspirujących zespołów, z którym emocjonalnie jestem związany od zawsze jest Radiohead. Wybór na nich padł dlatego, że zawsze próbują iść inną ścieżką, zawsze jest to ukryte przesłanie, coś nietuzinkowego… Przyznam, że sam zapomniałem o tym kiedy grałem solo, bo to przecież nic trudnego zwyczajnie usiąść zacząć śpiewać i grać na gitarze, ktoś zawsze kupi twoją płytę i dalej możesz istnieć, jednak przecież nie o to w tym wszystkim chodzi. To właśnie Andrzej przypomniał mi co w zasadzie powinienem robić.

Ostatnio dałeś koncert w Teatrze Szekspirowskim. Surowa, wręcz ascetyczna scenografia, białe światło, żadnych fajerwerków. Totalny minimalizm. No i wszystkie oczy skupione na tobie. Lubisz ten stan?

Tak, to jest to! Dla mnie i dla Andrzeja muzyka ma najpotężniejszą moc. Wszystkie efekty specjalne są ok, ale gdy jest ich zbyt wiele człowiek może być zwyczajnie zdezorientowany, muzyka ginie w tej całej artystycznej oprawie. Największe koncerty popowe, np. Madonny, czy Kylie Minogue to właściwie tylko show, my staramy się iść całkowicie odwrotną drogą, muzyka jest dla nas najważniejsza.

Na scenie jesteś swobodny, można odnieść wrażenie, że to twoje naturalne miejsce. Zero stresu.

Gdy wchodzę na scenę to jest jak latanie. Jeśli znasz piosenkę wiesz co się dzieje, nie myślisz o niczym. Nie myślisz o tym gdzie stoisz, jak się poruszasz, jaki akord masz zagrać, jakie słowa śpiewasz, twój mózg jest totalnie pusty. Dla mnie to właśnie jest magia i to odnajduję w każdym koncercie, który daje. Czasami sprawy techniczne mogą wytrącić trochę z równowagi, ale jeśli zna się materiał, wie się

Muzyka ma najpotężniejszą moc. Wszystkie efekty specjalne są ok, ale gdy jest ich zbyt wiele muzyka ginie w tej całej artystycznej oprawie. Największe koncerty popowe to właściwie tylko show, my staramy się iść całkowicie odwrotną drogą, muzyka jest dla nas najważniejsza.

Pierwszy moment kiedy zetkniesz się z sukcesem to nie czas na świętowanie, ale czas na przygotowanie do tego, co zamierzasz robić w przyszłości. To czas kiedy w końcu jesteś artystą i masz okazję sam dyktować sobie warunki, to czas kiedy możesz powiedzieć: fuck off, jestem muzykiem, robię muzykę i nic poza tym!

co robić, wystarczy się skupić, a reszta nie ma znaczenia.

Jak myślisz, co zdecydowało, że znalazłeś się akurat w tym miejscu kariery? Przecież dalej mogłeś włóczyć się z kolegami po Wielkiej Brytanii.

Myślę, że to 90% determinacji i 10% głupoty, albo 90% głupoty i 10% determinacji (śmiech). A tak na poważnie to ciężko to określić. Jedno jest pewne, nigdy nie pomyślałem, że zaprzestanę to robić, nigdy się nie poddałem, taka myśl nawet nie przeszła mi przez głowę. Wydarzyło się bardzo dużo rzeczy, które sprawdzały moją wytrzymałość, chociażby sytuacja finansowa… to była bardzo trudna droga, ale wiedziałem, że mam na to swój pomysł i, że to się uda. To nie jest aroganckie, po prostu nie wiem dlaczego od zawsze byłem przekonany, że pewnego dnia będzie dobrze, teraz wiem, że ten dzień właśnie nadszedł.

Trzeba też mieć trochę szczęścia.

Szczęście odgrywa rolę wszędzie, w każdej karierze ma swój większy lub mniejszy udział. Pozwolę sobie przywołać słowa gościa z Motorhead, według którego w przemyśle muzycznym chodzi głównie o to, aby być w odpowiednim miejscu w odpowiednim czasie. Mi się udało. Jednak trzeba pamiętać, że nic samo nie przyjdzie, trzeba włożyć w to dużo serca i odwagi, podróżować, śpiewać, rozwijać się – wszystko to przybliża cię do sukcesu, przygotowuje mentalnie i psychicznie na czas kiedy się z nim zmierzysz. A jeśli zorientujesz się, że ten czas właśnie nadszedł zaczniesz brać wszystko na poważnie.

Co w ogóle Anglik robi w Polsce? To przecież Wyspy są centrum muzycznym Europy, a nie Polska. Nagrać płytę to jedno, ale mieszkać to już coś innego.

W zasadzie to nie był konkretny wybór, wiedziałem tylko, że nie chcę żyć już dłużej w Anglii. Miałem dość. Myślałem o Berlinie, Hiszpanii, czy Portugalii, ale ta

sytuacja, o której mówiłem wcześniej sprawiła, że poczułem jakby coś pchnęło mnie żebym tu był. W Polsce spędzałem wtedy więcej czasu niż w domu i pomyślałem, że w zasadzie nie mam nic do stracenia, bo jak będzie źle to zawszę mogę zrezygnować i wrócić, to przecież w końcu żadna cela więzienna (śmiech).

Od roku mieszkasz w Sopocie.

Zanim zamieszkałem w Sopocie, mieszkałem w Poznaniu, Warszawie, w małej wiosce pod Poznaniem – Tucznie i w Gdańsku i w zasadzie nie robiłem nic za wyjątkiem śpiewania. Tak jak mówiłem, to całe moje życie. W Sopocie mieszkam niedaleko plaży. To bardzo urokliwe miasto, lubię je. Mam też ulubione miejsca: Tapas, czasami odwiedzam także Dwie Zmiany, no i oczywiście Spatif.

Czujesz sukces po wydaniu płyty?

Chyba po raz pierwszy w życiu czuje się spełniony. Myślę, że nie ma niczego co moglibyśmy zmienić, nie słucham tego i nie myślę, że coś mogłoby być lepsze. Jestem dumny z efektu naszej pracy i jestem pewien, że to najlepsze co mogliśmy stworzyć w tym czasie. Naprawdę nie mogę narzekać.

A co jest najlepsze w tym sukcesie?

Najważniejszą rzeczą jest to, że jest on zazwyczaj początkiem wspaniałej kariery. Trzeba pamiętać, że pierwszy moment kiedy zetkniesz się z sukcesem to nie czas na świętowanie, ale czas na przygotowanie do tego, co zamierzasz robić w przyszłości, jaką drogę wybierzesz. To czas kiedy w końcu jesteś artystą i masz okazję sam dyktować sobie warunki, to czas kiedy możesz powiedzieć: „fuck off, jestem muzykiem, robię muzykę i nic poza tym". To właśnie dla mnie sukces na ten moment.

Na ile do przodu masz zaplanowane koncerty?

Ta trasa koncertowa kończy się w połowie grudnia. Jak widać ludzie przyjęli ją bardzo pozytywnie, bilety sprzedały się w błyskawicznym tempie, widać zainteresowanie, to bardzo dobry początek i mam nadzieję, że tak zostanie.

A potem wakacje?

Nie, raczej nie, może za 6 lat pojadę na jakieś wakacje (śmiech).

To co dalej? Kolejna płyta ze Smolikiem, czy też posypały się inne propozycje?

Mam dwie opcje do wyboru: tworzyć muzykę sam albo kontynuować współpracę ze Smolikiem. Póki co wszystko wydaje się być na najlepszej drodze, więc myślę, że następną płytę prawdopodobnie nagramy w tym samym składzie.

Planujesz koncerty w rodzinnej Anglii?

Oczywiście mamy plan żeby nagrać utwór w UK, ale póki co staramy się załatwić to wszystko logistycznie, trwają rozmowy z pewnymi wydawcami. Mój kolega z Manchesteru, który od wielu lat pracuje w przemyśle muzycznym stara się o wszelką organizację. Oczywiście póki co, musimy skoncentrować się na tym, co robimy tu. Być może w przyszłym roku będzie wiadomo coś konkretnego, zobaczymy.

No to życzymy powodzenia! ■

Dziękujemy POPin Studio w Sopocie za pomoc w realizacji sesji zdjęciowej.
www.facebook.com/popinstudio

SYLWIA KUBRYŃSKA

„AŁA, MOJA CIPKA!”

AUTOR: MARTA JASZCZERSKA

Facetów, którzy nie przepuszczają kobiet w drzwiach ma „w dupie”. Twierdzi, że feminizmu powinno uczyć się w szkołach. Sylwia Kubryńska, autorka bestsellera „Kobieta dość doskonała” - o kobietach, mężczyznach, swoich słabościach, stereotypach, depresji i strachu przed niebyciem najlepszą, w rozmowie z Martą Jaszczerską.

Jesteś kobietą dość doskonałą? To, co myślą o nas inni, nie jest ważne?

Bardzo bym chciała być dość doskonała. Niestety, podobnie jak wiele kobiet w Polsce, wciąż zmagam się ze swoim perfekcjonizmem i okropnie trudno mi nauczyć się odpuszczać sobie. To co myślą o nas inni jest pewną wypadkową tego, co sami o sobie myślimy. Dla mnie najważniejsze jest to, co myślą o mnie najbliżsi. A najbliższa sobie jestem ja. Jeśli ja będę dla siebie łaskawa, jakoś tak się dzieje, że inni też patrzą na mnie przychylnie. Jeśli z kolei ciągle się za coś krytykuję, obwiniam, próbuję coś „nadrobić” swoim zachowaniem, coś zbuforować, wejść w czyjś świat, żeby zasłużyć na jego łaskawe traktowanie – tylko pogarszam sprawę.

Feminizm wielu kobietom kojarzy się źle. Z rozwrzeszczanymi babochłopami z nieogolonymi nogami, palącymi staniki na stosie. Czym dla ciebie jest feminizm?

Sprawiedliwością. Feminizm to sprawiedliwe traktowanie ludzi bez względu na płeć. Tylko tyle i aż tyle. Nie wiem, jak można się odcinać od tego, zwłaszcza jeśli jest się kobietą. Tłumaczę to brakiem wiedzy. To bardzo prosta sprawa, która nie polega na nie goleniu nóg ani na paleniu staników. Polega na prawach człowieka. Odżegnujące się od feminizmu kobiety tak naprawdę odżegnują się od swojego „Ja”, od człowieczeństwa, od kobiecości. Problem polega na edukacji. Feminizmu powinno uczyć się w szkołach, powinien być zapisany w konstytucji, a nie zalegać w nagłówkach sensacyjnych prawicowych portali, jako niebezpieczne dziwactwo.

Mężczyźni mają przyzwolenie na bycie niedoskonałymi?

Dziewczynki wychowuje się w poczuciu winy i obowiązku. Wina rodzi wstyd, który jest ciężarem na całe życie. Jeśli traktujemy kobiece ciało jako powód do wstydu, to już piętnujemy te dzieci od najmłodszych lat. Podałam przykład. Chłopcy podczas gry w piłkę trąbią na całe podwórko przy byle trafieniu piłką w okolice krocza: „Ała, moje jaja!”. Dziewczynka jednak nie ma prawa poskarżyć się publicznie: „Ała, moja cipka”. Realizator programu wygłuszył słowo „cipka”, jaja zostawił. Albo menstruacja. Jakiś czas temu Instagram usunął zdjęcie kobiety, która miała plamę krwi na pościeli. Ta krew jest powodem wstydu, ale każda inna krew krąży w mediach z wielkim powodzeniem. Wojny, morderstwa, abortowane płody - luz. Tylko nie okres.

Co myślisz, gdy słyszysz, że czegoś ci nie wypada?

Robię swoje. Ostatnio usłyszałam, że nie powinnam się wypowiadać na temat polityki. Kobiecie nie wypada zajmować się tak twardymi sprawami, no chyba że się ma taki obojnaczy styl jak Ewa Kopacz albo Beata Szydło. Zwróć uwagę, jak one mówią, jak się zachowują. To takie sztywne manekiny z aparatem głosowym. Ten głos jest jednostajny, w każdych warunkach taki sam – płaski, znudzony, bez emocji. Jeśli bowiem chcesz zajmować się sprawami tego świata, musisz wyzbyć się kobiecości, bo przecież kobieta to bukiecik fiołków. A bukiecik fiołków nie ma mózgu, prawda?

Twoja pierwsza książka „Last Minute” spotkała się z dużym zainteresowaniem. Temat był kontrowersyjny, choć prawdziwy - seksturystyka. Przy drugiej książce „Kobieta dość doskonała” jest podobnie. Bohaterką książki jest małomiasteczkowa dziewczyna, która nie jest wystarczająco doskonała. W Kasi odnalazło siebie wiele kobiet. A co autorka miała na myśli?

Wszystko to, co napisała. I wiele jeszcze innych rzeczy, których nie napisała, albo które wykasowała. Historia zakompleksionej Kasi to temat rzeka. Każda kobieta zna dobrze przynajmniej jedną z opisanych w książce

sytuacji. Dlaczego? Może dlatego, że wszystkie byłyśmy podobnie wychowane, według patriarchalnego schematu. Jakaś kobieta zapytała mnie ostatnio, czy naprawdę jest dalej sens, żeby dziś o tym pisać? W takich sytuacjach zastanawiam się, jak bardzo jesteśmy zakręceni w tym naszym kołowrotku. Chomik biegnie w kołowrotku i strasznie się spieszy. Nie wie, że kręci się w jednym miejscu. Podobnie jest z ludźmi. Często się spieszymy, pędzimy, nie mamy czasu, ale tak naprawdę stoimy w miejscu. I dopóki nie opuścimy kołowrotka, dopóki się nie zatrzymamy – nigdy nie damy kroku naprzód. Jeśli jakaś kobieta uważa, że dziś nie ma sensu mówić o potrzebach, o kompleksach, o dążeniu do perfekcji, o nierównym traktowaniu ludzi w ogóle – to znaczy że wbiła się w kołowrotek i nic nie widzi.

Co jest powodem tego pewnego rodzaju manifestu zawartego w twojej książce? Złość, że bycie doskonałym wpajane i wymagane jest tylko płci pięknej? A gdyby mężczyźni też musieli być doskonali, byłoby ok? Czy oni w ogóle mają jakiś związek z naszym poczuciem doskonałości?

Jestem przekonana, że są faceci zmagający się z perfekcjonizmem. Jednak społeczeństwo jest dla nich łaskawsze. Przyjrzyjmy się na przykład mediom, prasie. Jak wyglądają pisma kobiece? Ile w nich jest miejsca na porady, jak być piękną? Co z włosami? Jaka maseczka? Serum? Operacje plastyczne? Botoks, silikon, skalpel? Dalej jest jeszcze gorzej. Jak zadbać o faceta? Jak go uszczęśliwić? Co on lubi w łóżku? Przepisy, czyli kuchnia. Porządki. Pranie, proszki do prania. Albo jak wyglądają reklamy? Co kupić, żeby dom, dzieci, męża, psa, własną twarz i kibel idealnie odpicować? To jest natrętne przypominanie o obowiązkach. A jak wyglądają pisma dla mężczyzn? To jest pasja. Hobby. Szybkie samochody, najnowsze gadżety. Ciekawostki i gołe baby. Zabawa.

Co myślisz o mężczyznach, którzy nie przepuszczają kobiet w drzwiach, nie pomagają nosić ciężkich zakupów, nie pomagają w codziennych sprawunkach, tłumacząc „chciałyście równouprawnienia, to macie."?

Pomagają? Razi mnie to słowo, bo sugeruje, że sprawunki i ciężkie zakupy to nasza sprawa. Wiesz, gdybym kupiła sobie całą torbę kosmetyków i perfum, ta torba ważyłaby dwadzieścia kilo i nie chciałabym tego taszczyć do domu, tylko wrzuciła facetowi na plecy, to myślę, że jest to jakiś temat. Ale rozumiem, że sprawunki to chleb, mleko, jajka, kiełbasa, piwo itd.? Nie widzę więc tu żadnego pomagania, tylko ogarnianie wspólnej sprawy. Jeśli zaś chodzi o to, co ja myślę o takich facetach, to nic nie myślę. Po prostu mam ich w dupie.

Podobno książkę tę przypłaciłaś depresją?

Kiedy kobieta zatrzyma się w pewnym momencie w tym kołowrotku, to jest bardzo trudny moment. Porównuję to do takiego zdejmowania gipsowych masek. W życiu leci się na oślep, aby było dobrze, aby było super, żeby wszyscy nas kochali, żebyśmy się podobały, żebyśmy sprostały oczekiwaniom, wypadły w danej roli jak najlepiej. I zakładamy maski. Maska laski w mini i na obcasach. Maska mądrej i oczytanej intelektualistki. Maska super córki. Maska najlepszej matki na świecie. Maska bizneswoman. Maska nie – kobiety, czyli kobiety wyzbytej z fizjologii, bez cellulitu, bez okresów, bez zmarszczek, bez ciała. W pewnym momencie okazuje się, że jesteśmy całe w gipsie. Ale już nie pamiętamy, kim naprawdę jesteśmy. A gips uwiera. I wtedy zaczyna się bolesny proces zdejmowania masek. Kiedy ten cały gips odpada, człowiek się przewraca, bo nie ma w środku tego trzpienia, kręgosłupa, własnej siły, osobowości. Ten moment jest bardzo trudny. To taka czarcia zapadka, która prowadzi przez labirynt wspomnień, do lochów w psychice, do zamkniętych komnat Sinobrodego. Dziwne by było, gdybym się tej depresji wywinęła. Ale traktuję ją jak katharsis. Wszystko widocznie ma jakiś sens.

Z jednej strony ciągłe kontrolowanie się, podnoszenie sobie poprzeczki i niespełnianie oczekiwań, może być deprymujące i prowadzić do depresji. Z drugiej strony, czy nie jest też rozwijające, wykształcające samodyscyplinę? No bo kto potrafi tyle znieść, co kobieta? Kto potrafi ogarnąć tak wiele rzeczy jednocześnie?

No i co z tego, że to potrafimy? Dostaniemy za to order? Chyba z ziemniaka. O tym też piszę w książce. Podczas uroczystości powstańczych, rocznicowych, medale odbierają kombatanci, ludzie, którzy biegali z karabinem. Matki rodzące w schronach, kobiety karmiące żołnierzy, te dbające o przetrwanie gatunki nie dostają żadnych odznaczeń. Nasze cierpienie nie jest żadnym powodem do dumy, bo ani nikt tego specjalnie nie szanuje, ani nam nie dziękuje. Ostatnio głośno było na temat refundowania znieczulenia zewnątrzoponowego dla rodzących. Pojawiła się dyskusja, czy to potrzebne, bo przecież kobiety znoszą ten ból. To męczeństwo ciągnie się od dwóch tysięcy lat, od Matki Boskiej. Ona jest takim wzorem kobiety doskonałej. To taki paradoksalny eteryczny wzór dla kobiet, które mają być i nie być jednocześnie, zachodzić w ciążę bez seksu, rodzić i nadal być dziewicami, milczeć i w milczeniu cierpieć, mieć ciało i go nie mieć. Może w nagrodę nas wezmą za to do Nieba. Tylko że nikt tego Nieba nie widział i w ogóle nie ma żadnych podstaw do tego, żeby twierdzić, że cierpienie uszlachetnia. Robią nas w balona, a my to łykamy, wierząc, że jak będziemy się męczyć, to ktoś nas wreszcie doceni. Gówno prawda, drogie panie.

Czy gdybyśmy od początku sobie odpuściły, robiły co nie wypada, były niedoskonałe, byłybyśmy szczęśliwe? Czy stereotypy, którymi byłyśmy karmione od dzieciństwa uczyniły z nas męczennice?

Gdybyśmy nie dostały tego całego bagażu na wejściu, nie musiałybyśmy go dźwigać. Z pewnością są kobiety od tego wolne, które dostały od rodziców pakiet miłości i akceptacji, a w gorszych momentach pomoc zamiast nagany. Mam nadzieję, że będzie takich kobiet coraz więcej, może nawet troszkę przyczyni się do tego „Kobieta dość doskonała". Ale to od nas zależy, jak wychowamy córki. Czy będziemy je kochać za to jakie są, czy za odznakę „wzorowy uczeń". Na marginesie, ja miałam takich odznak osiem. Do niczego mi się nie przydały. Komuś jednak zależało, żeby dziewczynka była wzorowo grzeczna, to byłam.

Czytelniczki listy piszą?

Piszą mnóstwo pięknych słów. Mogłabym z tego złożyć zbiór niezwykle wzruszających historii. Jestem poruszona tym, jaką rewolucję robi moja książka. Ile w tym dobra! Kobiety piszą, że płaczą i się śmieją. Ja zawsze wtedy zastanawiam się, w którym momencie płaczą, a kiedy się śmieją. To niezwykłe uczucie, kiedy twoje najgłębiej skrywane emocje, uwolnione na papierze, przekładają się na emocje innych. Ale kiedy kobieta pisze, że zmieniła swoje podejście do dziecka, że dostrzega swój wpływ na swoje życie, że się częściej uśmiecha – myślę, pal sześć tę depresję, warto było. ■

RAFAŁ DADEJ

MARZENIA SIĘ SPEŁNIAJĄ

AUTOR: KATARZYNA GRAJ

Kiedyś Majka Jeżowska w swojej piosence śpiewała, że marzenia się spełniają, tylko stale musimy o nich myśleć. Fundacja Trzeba Marzyć realizuje m.in. marzenia pacjentów oddziału onkologii i hematologii Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego w Gdańsku. O trudach, ale także bezcennej radości rozmawiam z Rafałem Dadejem, prezesem Fundacji.

Dlaczego właśnie spełnianie marzeń?

Jest wiele Fundacji i stowarzyszeń, które pomagają osobom chorym, starszym czy biednym. My wybraliśmy w pewnym sensie niszę. Coś na pograniczu realnego świata i świata magii. Najczęściej są to nowotworowi pacjenci oddziału onkologii i hematologii Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego w Gdańsku. Oczywiście, ktoś powie: dlaczego marzenia, a nie leczenie? My wybraliśmy sferę, która pozwala oddziaływać na psychikę. Stan psychiczny jest równie ważny jak terapia. Oczekiwanie na spełnienia marzenia pozwala oderwać się od choroby, żyć nadzieją i napędza do walki.

Jakie spełnione marzenia dzieci najbardziej zapadły panu w pamięć?

Dziewczynka z małego kaszubskiego miasteczka marzyła o peruce Hannah Montana. Nie odwiedziła nigdy ani Trójmiasta, ani galerii handlowych. Jej podróże ograniczały się do wycieczek do kliniki. Zastanawiałem się czy nie będzie to coś jedynego na świecie, trudnego do zdobycia. Okazało się, że to peruka z H&M za 17 złotych. Nasza podopieczna została zaproszona na zakupy, takie z prawdziwego zdarzenia, a także do kina, gdyż właśnie w tym czasie Hannah Montana wchodziła na ekrany polskich kin. To marzenie pokazało, że często nie zdajemy sobie sprawy, co dla innych ludzi jest ważne i jak łatwo można sprawić komuś radość. Kolejnym marzeniem, które spełnialiśmy było spotkanie… z kotem. Rodzice naszej podopiecznej mieli hodowlę kotów. Jedno z kociąt bardzo przylgnęło do dziewczynki, ale absolutnie nikt nie wiedział o tej przyjaźni. Kociak został sprzedany do Niemiec. Dotarliśmy do nowych właścicieli kota, a nasza podopieczna pojechała do Niemiec na swoje wymarzone spotkanie i spędziła ze swoim ukochanym kotem dwa dni.

Co było najtrudniejszym marzeniem do spełnienia?

To chyba takie marzenia, które wymagają od nas dużego zaangażowania, ale przede wszystkim organizacji. Jednym z takich projektów był bal dla księżniczki. Musieliśmy wynająć salę, zorganizowaliśmy stroje, rycerzy, a także karocę. Do trudnych projektów należą także takie, które już w czasie realizacji napotykają na komplikacje. Pamiętam dziewczynkę cierpiącą na łamliwość kości. Jej schorzenie było bardzo niebezpieczne, bo nawet zwykłe kichnięcie mogło doprowadzić do złamania. Ta podopieczna marzyła o wycieczce do Lourdes. Polecieliśmy tam samolotem przez Paryż. Niestety, w drodze powrotnej nie zdążyliśmy na samolot i do Polski wracaliśmy pociągiem, z pięcioma przesiadkami, przez 3 dni. Okazało się, że ta powrotna droga była wspaniałą przygodą. Może nawet ciekawszą niż podróż samolotem?

Wyjazdy, rzeczy materialne, ale wśród państwa zrealizowanych marzeń są także spotkania ze znanymi ludźmi.

Spotkania z osobami znanymi są częstymi marzeniami. Jeden z naszych marzycieli chciał spotkać się z Dodą. Artystka oczywiście odwiedziła go w szpitalu, ale co było niezwykle ważne i wyjątkowe to fakt, ze Dodzie ta wizyta dała dużo radości. Miała fantastyczne podejście do dzieci. Poświęciła czas także innym pacjentom, rozmawiała z nimi, pozowała do zdjęć i pospisywała płyty. Pamiętam także sytuację, kiedy nasz podopieczny chciał spotkać się z Kubą Błaszczykowskim i uczestniczyć w wyprowadzeniu naszej reprezentacji na boisko przed meczem. Ten chłopiec potwornie się stresował. Kuba mocno go przytulił, uspokoił i to okazało się kojące. Mały marzyciel był bardzo szczęśliwy i wyszedł ze swoim idolem na boisko. Takie sytuacje przywracają wiarę w człowieka i utwierdzają, że warto pomagać.

W jaki sposób można wspomagać fundację Trzeba Marzyć?

Oczywiście można zostać wolontariuszem i wspierać nas bezpośrednio. Jednakże zdajemy sobie sprawę, że nie każdy może sobie na to pozwolić. Można nas wspierać poprzez dotacje, bo nie oszukujmy się, większość marzeń to marzenia materialne. Aktualny projekt, który realizujemy to akwarium z rybkami słonowodnymi, a także wielkie przedsięwzięcie czyli bal w Hotelu Sheraton dla dzieci. Na to wszystko potrzebne są pieniądze.

Panie Rafale, na sam koniec chciałabym spytać, czy umie pan wyłączyć emocje myśląc o Fundacji?

Nie. Gdybym „znieczulił" się, moja praca nie miałaby sensu. Naszą siłą jest to, że działamy z potrzeby serca. Kierują nami ludzkie uczucia oraz szczerość i właśnie to nas napędza do działania. Emocje są wskazane. ■

Salony Firmowe ITAKA

Pięknych Świąt Bożego Narodzenia,
udanego Sylwestra, spełnienia marzeń
i wspaniałego roku 2016 z Itaką.

Życzy Załoga Salonów Firmowych
Gdańsk - Szadółki i Rumia

CH Rental Park (vis a vis Fashion House)
ul. Przywidzka 7, Gdańsk - Szadółki,
mail: szadolki@itakagdansk.pl;
tel. 58 325 25 97, 533 196 790

CH Auchan (Port Rumia)
ul. Grunwaldzka 108, Rumia,
mail: auchan@itakarumia.pl
tel. 58 573 73 73; 511 978 467

Zapraszamy przez 7 dni w tygodniu !

Z MICHAŁEM WŚRÓD ZWIERZĄT

WIERNY JAK... SŁOŃ

Fot. Tadeusz Dobrzyński

Michał Targowski

AUTOR: AGATA RUDNIK

W zeszłym miesiącu pisaliśmy o tym jak bardzo emocjonalne potrafią być szympansy. Tymczasem słonie wiodą prym nie tylko w kwestii doskonałej pamięci, ale także wierności. O uczuciach słoni i innych zwierząt opowiada dyrektor oliwskiego Zoo Michał Targowski.

Teraz w zoo panuje klimat nostalgiczny. Część zwierząt wygrzewa się w pawilonach, reszta, bardziej odporna na niskie temperatury grzeje się, przytulając się do siebie. Panie dyrektorze, ostatnio rozmawialiśmy o szympansach, ale słonie również wydają się być bardzo ze sobą związane.

Kiedy w latach 90. dotarły do nas słonie indyjskie i jedna z samic szybko odeszła, to druga ogromnie to przeżyła i jeszcze przez długie miesiące przeżywała tę sytuację. Do tego stopnia, że bardzo się o nią martwiliśmy. Zresztą szybko też odeszła, jakieś pół roku później. Słonie miewają zawały serca i bardzo prawdopodobne, że to było przyczyną śmierci.

A jak jest teraz?

Słonice, które obecnie u nas mieszkają również bardzo się przyjaźnią. I choć jedna z nich ma opinię agresywnej – na sumieniu ma jedną stratowaną samicę we Francji - wszędzie chodzą razem. Obie są już dość stare, a każdy rok jest darowany, bo mają już przeszło 50 lat.

A czy mógłby pan opowiedzieć historię słonicy Katki i jej opiekuna, bo to bardzo wzruszające...

Katka wychowywała się w czeskim ogrodzie przy granicy polskiej. Mieszkała tam kilkanaście lat, a później została przeniesiona do Francji. Kiedy kilka lat temu budowaliśmy żyrafiarnię i sprowadziliśmy żyrafy, przywiózł je nam Zdenek Wagner, pracownik czeskiego ogrodu. Zapytał czy może zobaczyć Katkę, bo nie widział jej 15 lat. Zdenek płakał ze wzruszenia, a Katka niemal wyszła z siebie. W kartotece słonica ma opis, że jest niebezpieczna, agresywna. To, jak ona tuliła byłego opiekuna jest zupełnym tego zaprzeczeniem. Teraz Zdenek przyjeżdża do nas przynajmniej raz w roku. Kto wie, może to właśnie podtrzymuje Katkę na duchu, czeka na spotkanie i dzięki temu już tak długo nam żyje.

A czy obecnie opiekunowie nadal tak bardzo przywiązują się do zwierząt?

W tej chwili naszą filozofią jest to, by ograniczyć to przywiązanie. Trzeba mieć bowiem dużo szacunku do uczuć naszych mieszkańców. Koty drapieżne na przykład, gdy jadą do innego ogrodu, to przez pewien czas nie akceptują nowego miejsca, są nawet w depresji. Stąd lepiej, by jechały jako młode, już samodzielne, ale jeszcze nie do końca dojrzałe. Wydaje się, że jest to takie cudowne, że tulimy małe lewki. Ale to wcale nie jest takie proste. Oswojenie lwa to żaden problem, wyzwaniem jest tak go wychować, by mógł trafić do nowego miejsca i by tam sobie poradził. Ja sam pamiętam, kiedy głaskałem pumy, gdy zacząłem pracę w zoo. Wchodziłem nawet do klatki, miziałem je, bawiliśmy się razem. Były oswojone, karmione przez pracowników mlekiem. Teraz, gdy sobie przypomnę te wszystkie sytuacje, to wydaje mi się to nieprawdopodobne, wyleciałbym z wielkim hukiem. Wtedy za to skupiano się na tym, by oswajać maluchy.

Pamięta pan jakieś zabawne sytuacje z tym związane?

Byłem bardzo dumny, gdy np. przywoziłem lamparta do domu, ale już za przyzwoleniem kierownictwa (śmiech). Jechałem tramwajem i wzbudzałem sensację. Teraz widzimy jednak wiele złych stron tego podejścia. Najlepszym przykładem jest kangurzyca Tosia, która odrzucona przez matkę, wychowywana była przez naszych pracowników. Teraz Tosia siedzi głównie na uboczu. Choć stado ją zaakceptowało, ona sama nie jest zainteresowana ich towarzystwem. Rosną więc takie „odmieńce". Nie możemy tak bardzo przywiązywać się do zwierząt i musimy robić wszystko, by ograniczyć czynnik ludzki tak bardzo, jak to tylko możliwe.

Panie dyrektorze, na koniec zapytam jeszcze o święta w zoo. Czy już na podopiecznych czekają prezenty?

Tradycyjnie już wszyscy nasi mieszkańcy dostaną pięknie zapakowane paczki. Znajdą się w nich największe przysmaki, ale, jak to często bywa, to właśnie opakowanie wzbudza najwięcej emocji. Tarmoszenie, gryzienie i próby dostania się do tego co najpyszniejsze, to największe wyzwanie. Jestem też pewny, że gdyby rzeczywiście nasze zwierzęta przemówiły w Wigilię, to powiedziałyby nam, że jest im tu dobrze. Zresztą ich wdzięczność i pozytywne emocje czujemy każdego roku. ■

POBIEGNIJ DOBRZE, POBIEGNIJ DLA WILKA

Cieszy Cię pokonywanie kolejnych kilometrów, wyszukiwanie i realizowanie kolejnych biegowych wyzwań? Bieganiu zawdzięczasz zdrowie, świetną formę, dreszcz emocji podczas rywalizacji i radość z rekreacji w dobrym towarzystwie? Jeśli tak, teraz dzięki bieganiu możesz pomóc również podopiecznym Fundacji WWF Polska!

Akcja „Biegnij dobrze" to nowy model aktywności charytatywnej sprawdzony i z powodzeniem stosowany na największych światowych imprezach, gdzie sami biegacze angażują się w zbieranie środków na ważne cele dobroczynne. Tylko od Ciebie będzie zależeć jak wiele osób zachęcisz do wsparcia wybranego przez Ciebie celu dobroczynnego i jaki osiągniesz efekt.

BIEGANIE CHARYTATYWNE NA ŚWIECIE

Bieganie charytatywne jest bardzo popularnym sposobem pomagania, a biegacze zbierający środki finansowe na wybrane cele zaczęli dominować liczebnie na najbardziej prestiżowych imprezach takich jak Maraton w Londynie czy Nowym Jorku. Największym wydarzeniem dobroczynnym na świecie jest Maraton Londyński – dzięki jego uczestnikom od 1981 r. zebrano na cele charytatywne ponad 600 mln funtów!

JAK TO DZIAŁA?

1. Zarejestruj się do biegu wybierając jedną z dwóch ścieżek udziału. Możesz wystartować tak jak zawsze – wnosząc regulaminową opłatę startową i po prostu szykując się do startu w biegu. Ale możesz też zrobić o wiele więcej – zaangażować się w zbieranie środków na wybrany przez siebie cel i wspierać działania prowadzone przez Fundację WWF Polska.

2. Wybierając tę drugą ścieżkę – charytatywną – podczas rejestracji założysz profil swojej zbiórki, za pośrednictwem którego Twoi znajomi, rodzina, sąsiedzi czy inni biegacze będą mogli wpłacać środki i wspierać Twój udział w półmaratonie. Otrzymasz poradnik biegacza charytatywnego, dzięki któremu dowiesz się w jaki sposób możesz zbierać fundusze i przekonasz się, że to nie musi być trudne, za to daje wiele radości z niesienia pomocy innym.

3. Kiedy licznik na Twojej stronie przekroczy 300 zł fundusze zasilą konto wybranej organizacji, a Ty otrzymasz od niej numer startowy. Na zebranie środków i zagwarantowanie sobie startu w półmaratonie masz czas do 15 lutego, jednak swoją zbiórkę możesz prowadzić dalej – aż do 13 kwietnia.

4. Ale to nie wszystko. Możesz ustawić swój własny cel – postaw przed sobą wyzwanie, które podejmiesz, jeżeli licznik Twojej zbiórki przekroczy określoną przez Ciebie kwotę. Wprowadź do swojej akcji element zabawy i wciągnij w nią znajomych.

5. W biurze zawodów odbierzesz pakiet startowy na 11. PZU Półmaraton Warszawski z unikalnym numerem startowym i koszulką techniczną adidas, a Twoja organizacja dołoży starań, abyś od startu do mety czuł, że Twój bieg to znacznie więcej niż tylko udział w zawodach.

A JEŚLI SIĘ NIE UDA?

Nie ma takiej opcji! Jeśli do wyznaczonego terminu nie uzbierasz minimalnej kwoty – zebrane do tej pory środki zostaną przekazane na wskazany przez Ciebie cel charytatywny, a Ty będziesz miał jeszcze czas na zgłoszenie się do biegu „tradycyjną ścieżką", wniesienie opłaty startowej i udział w zawodach.

Biegaj dobrze! Podejmij wyjątkowe wyzwanie i wykorzystaj swój start dla wsparcia ważnego dla Ciebie celu. Ciesz się podwójnym zwycięstwem na mecie 11. PZU Półmaratonu Warszawskiego! ■

Więcej na stronie: **www.wwf.pl/biegamdobrze**

Działania wspierają Domy Hybrydowe

PEWNEJ CICHEJ NOCY

TEKST: MARTA LEGIEĆ

Dookoła wirują delikatne płatki śniegu. W powietrzu unosi się zapach grzanego wina, korzennych przypraw i pieczonych pierników. Otulony zimową pierzyną Salzburg wyglądem przywodzi mi na myśl magiczny świat bajek i baśni. To idealne remedium na stres i zgiełk dnia codziennego.

Magiczna kraina światełek, drewnianych chatek i karuzeli, zalicza się do najsłynniejszych miast kultury na świecie. Nie mam jednak wątpliwości, że nie tylko dlatego warto tu przyjechać. Powodów ku temu, by odwiedzić Salzburg jest bez liku. Może to być choćby eksponowany na każdym kroku, bo urodzony właśnie tu, Wolfgang Amadeusz Mozart. Podążanie jego śladem jest niezwykłą przygodą. Setki tysięcy ludzi przyjeżdża tu, by zobaczyć, gdzie genialny, ale też nieco zwariowany kompozytor się urodził, gdzie został ochrzczony, albo gdzie chadzał na kufel ulubionego piwa

WIGILIJNA OPOWIEŚĆ

W grudniu, kiedy Salzburg ubiera się w zimowy strój, nie zapomina o swoim mistrzu. Gościom daje dużo więcej - świąteczną atmosferę. W tym miejscu i o tej porze roku nawet osoby odporne na nastroje odkrywają w sobie duszę romantyka. Gdy delikatne płatki śniegu wirują na wietrze, w oddali rozbrzmiewa w języku niemieckim „Cicha Noc". Nie ma w tym odrobiny przypadku. Właśnie z tym regionem kojarzona jest znana na całym świecie i najbardziej charakterystyczna pieśń bożonarodzeniowa. Po raz pierwszy wykonano ją podczas pasterki w 1818 roku, w kościele św. Mikołaja w Oberndorfie pod Salzburgiem. Pieśń skomponował organista Franz Xaver Gruber.
Pieśń zaczęto grać na królewskich dworach i w kameralnych kościółkach. Trafiła do wszystkich ważniejszych śpiewników świata w najbardziej egzotycznych miejscach naszego globu. Do dziś przetłumaczono ją na ponad 300 języków. W 1937 roku, dla upamiętnienia dzieła „Cichej nocy", w miejscu dawnego kościoła w Obendorfie wystawiono kaplicę. W Wigilię każdego roku dla przyjezdnych z całego świata, kolęda wykonywana jest tu w kilkunastu językach. Natomiast w obwiązanym wąskimi uliczkami, kameralnym i niedalekim Hallein znajdziemy muzeum „Cichej nocy". Stoi na rynku, nieopodal ratusza i kościoła parafialnego, w którym Gruber w 1835 roku został organistą i kierownikiem chóru. Grób twórcy kolędy znajduje się nieopodal domu zamienionego na muzeum.

NAJWAŻNIEJSZY OBYWATEL

Rynek Starego Miasta wypełniony jest ludźmi i świąteczną atmosferą. Wszędzie rękodzieła z ceramiki, drewna, szkła. Są lokalne specjały, słodkie dekorowane lukrem pierniczki i strucle z jabłkami. Wieczorami na ulicę wysypuje się tłum. Zmarznięci goście spacerują z kubkami parującymi od glühwein, czyli grzanego wina. Przechadzając się między kolorowymi straganami trudno nie zadawać sobie pytania: czym byłby Salzburg bez muzyki? A może inaczej: czym byłby Salzburg bez Mozarta? Bowiem mimo że zbliża się czas świąt, jego twarz w białej peruce jest tu wszędzie - na kubkach, koszulkach, pocztówkach, folderach i reklamach.

Czy można mieć o to do kogoś pretensje? W żadnym wypadku. Przecież właśnie on rozsławił miasto na całym globie i wciąż pozostaje jego najważniejszym obywatelem. Tłumy turystów odwiedzają dom przy Getreidegasse 9, w którym się urodził w 1756 roku, a potem skomponował blisko 350 słynnych dzieł. Żółta kamienica to podobno najczęściej fotografowany obiekt w całej Austrii. W 1842 roku naprzeciwko domu, w którym mieszkała Konstancja, żona Mozarta, mieszkańcy Salzburga postawili swojemu krajanowi pomnik, a plac, na którym on się znajduje, nazwali… Placem Mozarta.

SŁODKIE ŻYCIE

Nie da się zwiedzać Salzburga bez spróbowania tutejszych słodyczy. Wypieków jest tu mnóstwo, jednak dwa rozsławione są na cały świat. Zacznijmy od czekoladek

w kształcie kuli, opakowanych w złotko z wizerunkiem (a jakże) słynnego kompozytora. Wprawdzie można je kupić niemal wszędzie, nawet w naszych popularnych supermarketach, jednak nigdy nie będą smakowały jak oryginalne Mozartkugel. Bowiem te można dostać wyłącznie w Salzburgu i to jedynie w czterech cukierniach należących dziś do przodków wynalazcy tych wyjątkowych pralinek. Jeszcze w XIX wieku wymyślił je Paul Fürst i do dziś robione są ręcznie wedle jego przepisu, w jego domu przy Brodgasse 13.

Turystów na wiecznej diecie nie pocieszy pewnie fakt, iż absolutnie nie mogą tu pominąć kolejnego smakołyku - tortu Sachera. Chyba nie trzeba przypominać nikomu, że to jeden z najsłynniejszych deserów nie tylko w Austrii, ale i na świecie. Na oryginalny należy wybrać się do Café Sacher Salzburg. Jeśli dodam do tego jeszcze, że właśnie tu założona została w 1703 roku najstarsza istniejąca kawiarnia w Austrii i Europie Zachodniej, wielbiciele słodyczy będą zmuszeni wyznaczyć sobie Salzburg na cel podróży. W Café Tomaselli dawniej przesiadywał Mozart, później Haydn, Herbert von Karajan i Niki Lauda. Pierwszy z wymienionych bohaterów podobno uwielbiał grać tu w bilard.

BIAŁE ZŁOTO

Opakowane w urokliwe uliczki miasto zwraca uwagę zawieszoną nad nim górą z monumentalną twierdzą Hohensalzburg. Stoi niemal w samym centrum miasta, a widać ją już z rogatek. Wybudowane w 1077 r. zamczysko jest największym zachowanym w całości w Europie i nigdy nie zostało zdobyte. Wdrapanie się w to miejsce nie jest proste. Na szczęście leniwych w kilka minut na sam szczyt dowozi specjalna kolejka. Nagrodą za trud jest oszałamiający

Twierdza Hohensalzburg

widok na Alpy i panorama Salzburga. Jak na dłoni widać starówkę, dzięki której miasto nazywane jest „Rzymem północy".

Imponujący obrazek jest dowodem na to, jak wielkim bogactwem była niegdyś sól - tutejsze „białe złoto", dzięki któremu rozkwitało miasto. Nikogo nie dziwi też fakt, że figuruje na liście Światowego Dziedzictwa Kultury UNESCO. W 1997 r. znalazło się tam całe salzburskie Starego Miasto, jako miejsca zasługującego na specjalną ochronę. Według wielu opinii, jest jednym z najpiękniejszych miejsc w Europie i na świecie. W końcu nie bez powodu przybywa tu rocznie 6,5 miliona turystów.

EKSTREMALNY ŚWIAT

Będąc tutaj warto sprawdzić, co wspólnego z Solnogrodem ma Austriak, który przekroczył barierę dźwięku podczas skoku spadochronowego ze stratosfery. Wieść o tym, co zrobił Felix Baumgartner obiegła przecież cały świat. No więc co ma wspólnego z tym miejscem? Odpowiedź jest prosta - skoczek urodził się w Salzburgu. Zainteresowani jego dokonaniami powinni odwiedzić szklany budynek ustawiony na terenie lotniska w Salzburgu, w którym mieści się muzeum pod szyldem Red Bulla. To prawdziwa świątynia dla fanów lotnictwa. Właśnie tu oglądać można kapsułę Felixa Baumgartnera, w której wznosił się w powietrze, a potem wykonał skok. Jest też kombinezon, w który ubrany był podczas przekraczania bariery dźwięku.

Poza tym można zobaczyć skonstruowane specjalnie dla niego skrzydło z włókna węglowego, na którym w 2003 roku, jako pierwszy człowiek, przeleciał nad kanałem La Manche. W Hangarze-7 zgromadzono zresztą wiele ciekawych eksponatów, nie tylko samoloty, symulatory lotu i śmigłowce. Są też motocykle, które brały udział w rajdzie Dakar i bolidy Formuły 1, wykorzystywane w ekstremalnych wyścigach. Jest też najszybszy samochód wyścigowy świata, zaprojektowany na potrzeby gry komputerowej Gran Turismo 5 - Red Bull X2010. Co więcej - wszystkie „eksponaty" to sprawne i wciąż używane maszyny, biorące udział w wielu imprezach sportowych. Jestem pewna, że to miejsce zachwyci nie tylko małych chłopców czekających na wymarzony prezent pod choinką. ■

Red Bull Hangar

Świąteczna atmosfera Starego Miasta

SAMOCHÓD POD CHOINKĘ

AUTOR: MARCIN WIŁA

To zdecydowanie jeden z największych, najtrudniejszych do zapakowania i ulokowania pod choinką prezentów. Ale ileż radości może sprawić małe pudełko z kluczykami od wymarzonego samochodu pod świątecznym drzewkiem! Skoro gwiazdor przychodzi raz w roku, to można zaszaleć i bliskiej osobie sprawić taki wartościowy prezent. Ale jaki wybrać? Skoro ma to być prezent to musi wywołać radość. Niekoniecznie więc musi być praktyczny i nie koniecznie użyteczny. Ma być po prostu ładny i wywołujący uśmiech!

FIAT ABARTH 500

Wiele marek, szczególnie tych klasy Premium, ma w swojej ofercie fabrycznie podrasowane modele. Sygnowane są logami np. AMG, M GmbH, RS oraz Abarth. W Polsce wciąż niezbyt popularne, ale ta ostatnia nazwa w motoryzacji znaczy bardzo wiele. Dzisiaj sygnowane są nią wyjątkowe modele Fiata. Niezwykle modna w Europie i na świecie „pięćsetka" występuje jako Abarth w kilku wersjach. Małe, ale niezwykle zadziorne samochody mają mocne silniki, głośny wydech, poprawione właściwości jezdne i mocno zaakcentowane stylistyką, sportowe aspiracje. Dostępny jest zarówno z otwartym, jak i zamkniętym nadwoziem. Świetna zabawka dla kogoś, kto szuka oryginalnego i szybkiego samochodu do miasta.

Moc: 135 KM
Cena: od 72 900 zł
Gdzie kupić: Auto-Mobil, Wejherowo

AUDI Q7

Nowy duży SUV z Ingolstadt. Większy i lżejszy od poprzednika, zdolny pomieścić do 7 pasażerów. Pod karoserią najnowocześniejsza technologia i zaawansowane bezpieczeństwo.

Moc: od 218 do 333 KM
Cena: od 269 500 zł
Gdzie kupić: Audi Centrum Gdańsk

BMW X1

Najnowsza odsłona popularnego również w Polsce SAV'a (Sport Activity Vehicle) z Bawarii. Dynamiczny i dzielny, coraz bardziej podobny do swoich większych braci z rodziny X.

Moc: od 150 do 231 KM
Cena: od 125 700 zł
Gdzie kupić: Bawaria Motors, Gdańsk, BMW Zdunek, Gdynia

FORD VIGNALE

Vignale to nowy, luksusowy trend w Fordzie. Bazuje na Mondeo, ale jest od niego lepiej wykończony i wyposażony. Sprzedawany tylko w wyselekcjonowanych salonach w Europie.

Moc: od 180 do 203 KM
Cena: od 149 000 zł
Gdzie kupić: Ford Euro-Car, Gdynia

MERCEDES GLC

Najmniejszy SUV Mercedesa, ale większy niż pierwsza generacja modelu ML. Dzięki pneumatycznemu zawieszeniu jest bardzo stabilny na drodze i świetnie radzi sobie w terenie.

Moc: od 170 do 210 KM
Cena: od 173 500 zł
Gdzie kupić: BMG Goworowski, Gdynia i Gdańsk

MINI CLUBMAN

Najnowszy Clubman już wcale nie jest taki „mini". 5-drzwiowe kombi z oryginalnie otwieraną tylną klapą oferuje więcej przestrzeni, ale wciąż tyle samo stylu i oryginalności.

Moc: od 102 do 192 KM
Cena: od 89 900 zł
Gdzie kupić: BMW MINI Zdunek

PORSCHE MACAN

Bestseller Porsche. Średni SUV łączy typowe dla Porsche właściwości jezdne i mocne silniki z codzienną praktycznością. 911-tkę zostaw na lato, a zimą korzystaj z Macan'a!

Moc: od 258 do 400 KM
Cena: od 256 000 zł
Gdzie kupić: Porsche Centrum Sopot

MASERATI GHIBLI

Doskonałe wykończenie i piękny styl i trójząb. Luksusowa limuzyna ze sportowym pazurem kipi emocjami. Prowadzenie tego niezwykłego Włocha to cudowne przeżycie.

Moc: od 275 do 410 KM
Cena: od 83 890 €
Gdzie kupić: Maserati Chodzeń, Piaseczno k. Warszawy

JAGUAR XE

Najmniejszy „kociak" w rodzinie. Reprezentant klasy średniej dzielnie konkuruje z niemiecką konkurencją i wygrywa z nimi w kwestii stylu. Dynamika, elegancja i prestiż.

Moc: od 163 do 340 KM
Cena: od 159 500 zł
Gdzie kupić: PJLR, Gdańsk

4MATIC W PRAKTYCE

AUTOR: MARCIN WIŁA / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Napęd na 4 koła nie jest już domeną jedynie samochodów terenowych i rekreacyjnych typu SUV. Od dłuższego już czasu stosowany jest z powodzeniem w luksusowych limuzynach oraz popularnych autach klasy kompakt. O jego zaletach mieli okazję przekonać się klienci firmy BMG Goworowski, podczas testów na torze Autodrom Pomorze w Pszczółkach.

CLA250, C200, E220 Bluetec oraz CLS350 Bluetec – to właśnie te modele mogliśmy przetestować. Wszystkie wyposażone w napęd na 4 koła, w Mercedesach zwany 4Matic. Do naszej dyspozycji były trzy strefy toru w Pszczółkach - pierścień poślizgowy o średnicy 68 metrów, na których można doświadczyć w praktyce podsterowności, płyta poślizgowa o wymiarach 150x50 metrów, pozorująca poślizg prowadzący do nadsterowności oraz jazdę szosową na torze o długości 1047 metrów.

- Podstawą jest wypracowanie w sobie odpowiednich nawyków, bowiem wielu kierowców popełnia podstawowe błędy w przypadku poślizgów. W przypadku podsterowności, czyli braku przyczepności przedniej osi, kiedy mimo mocnego skrętu kierownicy samochód wciąż jedzie prosto nie należy bardziej „dokręcać" kierownicy. Wówczas trzeba postąpić dokładnie odwrotnie, czyli delikatnie odpuścić skręt i pozwolić odzyskać przyczepność oponom -mówi jeden z instruktorów ODTJ Autodrom Pomorze.

W przypadku jazdy torowej dużą uwagę zwracano na płynność przejazdu i siłę odśrodkową, która „wypychałaby" samochód z łuku zakrętu. Płyta poślizgowa z tzw. szarpakiem, wywoływała natomiast uślizg tylnej osi, a więc nadsterowność. Tutaj zadaniem kierowców było szybkie operowania kierownicą, czyli tak zwane „kontry" oraz praca pedałem gazu, który odpowiednio dociążał tył samochodu pozwalając opanować poślizg.

Jazdy Mercedesami od BMG Goworowski po torze ujawniły także „asa" w rękawie każdego kierowcy nowoczesnego samochodu, czyli działanie systemów bezpieczeństwa. Kontrola trakcji, kontrola stabilności oraz system zapobiegający blokowaniu kół podczas hamowania - ABS jest już standardem w każdym nowym modelu z gwiazdą w logo. Ale dopiero wyłączenie tych systemów pozwala sobie uzmysłowić, jak bardzo, w krytycznej sytuacji – pomagają one zapanować nad samochodem.

W przypadku jazd testowych na torze w Pszczółkach poznaliśmy jeszcze jedną zaletę prezentowanych samochodów. Napęd na 4 koła, poprzez znacznie lepszą trakcję niż ma to miejsce w przypadku konwencjonalnego napędu, pomaga łatwiej zachować kontrolę nad samochodem. W sytuacji gdy przednio lub tylno-napędowe samochody „tracą grunt pod kołami", Mercedesy z napędem 4Matic dzielnie brną do przodu.

Aktualnie większość z modeli oferowanych przez markę Mercedes-Benz dostępna jest z tego typu napędem. Dopłata, w zależności od klasy pojazdu, wynosi od kilku do kilkunastu tysięcy złotych. Jeżeli z samochodu często korzysta się na mokrej lub oblodzonej nawierzchni, na pewno warto rozważyć taką opcję. ■

VILLA ★★★★ POLANICA
PENSJONAT

W samym sercu Ziemi Kłodzkiej!

Villa Polanica, ul. Matuszewskiego 8, 57-320 Polanica-Zdrój

tel. +48 606 79 79 79, tel/fax +48 74 813 69 20

recepcja@villapolanica.pl

www.villapolanica.pl

REWOLUCJA POD MASKĄ NOWEGO PORSCHE 911

AUTOR: MARCIN WIŁA / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

911 zaproszonych klientów miało przyjemność zobaczyć dokładnie o 9:11 (21:11) pierwsze publiczne odsłonięcie najnowszej odmiany Porsche 911. Polska premiera nowego modelu odbyła się w Hali Wysokich Napięć Instytutu Energetyki w Morach pod Warszawą. Kultowy sportowy model producenta z Zuffenhausen przeszedł wizualny lifting i prawdziwą rewolucję pod maską.

O jaką zmianę chodzi? W najnowszej odsłonie 911'tki zastosowano nowy, sześciocylindrowy silnik biturbo o pojemności 3 litrów. Współpracuje on z turbosprężarkami i rozwija w podstawowej odmianie Carrera 370 KM i 450 Nm momentu obrotowego. W mocniejszej wersji Carrera S jest to odpowiednio 420 KM i 500 Nm.

„Spornym" elementem jest tutaj właśnie turbosprężarka, która dotychczas była domeną wersji Turbo i Turbo S. Nowe regulacje dotyczące emisji spalin sprawiły, że Porsche, jak zresztą niemal wszyscy producenci, postanowiło zwiększyć wydajność silników przy równoczesnym zmniejszeniu ich pojemności przez zastosowanie doładowania.

Na papierze wygląda to jednak bardzo obiecująco. Przyspieszenie od 0 do 100 km/h w przypadku 911 Carrera zajmuje 4.2 sekundy, a w wersji S 3.9 sekundy. Prędkość maksymalna wynosi 293 km/h (308 km/h w Carrera S). Zmiany stylistyczne jakie poczyniono w odświeżonej 911'tce to przede wszystkim inne światła. W przednich pojawiły się, znane dotychczas z modeli GTS, czteropunktowe reflektory do jazdy dziennej w technologii LED, a tylne przybrały trójwymiarowy kształt.

Na konsoli centralnej pojawił się wyświetlacz nowego systemu Porsche Communication Management z 7-calowym ekranem dotykowym. A na kierownicy zainstalowano pokrętło służące do wyboru trybu jazdy, znane z topowego modelu 918 Spyder. Nowe systemy bezpieczeństwa to między innymi asystent zmiany pasa, system automatycznego hamowania po kolizji, aktywny tempomat Adaptive Cruise Control oraz skuteczniejszy układ hamulcowy.

Wyraźnie zauważalną nowością jest też sportowy układ wydechowy, którego rury umieszczono centralnie z tyłu, na wzór znany np. z modeli GT3 obecnej generacji. Standardem wszystkich wersji jest również adaptacyjne zawieszenie z możliwością zwiększenia prześwitu.

Ceny nowego Porsche 911 rozpoczynają się od 481 993 zł za wersję Carrera z zamkniętym nadwoziem (wersja Cabrio 546 096 zł), do 551 692 zł za Carrerę S Coupe (Cabrio 615 795 zł). Nowe 911'tki oficjalnie pojawią się w polskich centrach marki Porsche 12 grudnia. Na pierwsze egzemplarze testowe trzeba będzie zapewne poczekać do stycznia 2016 roku. ■

KIERUJ BEZ PROCENTÓW

Do tegorocznej edycji kampanii społecznej ,,Kieruj bez procentów'', zorganizowanej przez Miasto Gdańsk przy dofinansowaniu rządowego programu ,,Razem bezpieczniej'', przyłączyła się między innymi firma Lellek Group, będąca właścicielem salonu Porsche Centrum Sopot. Na temat inicjatywy rozmawiam z Radosławem Nowakiem, koordynatorem akcji z Gdańskiego Centrum Profilaktyki Uzależnień oraz Pawłem Chałupka, Dyrektorem Zarządzającym Porsche Centrum Sopot.

Panie Radosławie, jakie cele przyświecają Państwu organizując takie przedsięwzięcia? Skąd wziął się pomysł?

Radek Nowak: Projekt ten realizujemy od 10 lat i wzorem lat ubiegłych, zakłada on szerokie współdziałanie jednostek samorządu lokalnego, służb mundurowych oraz NGO'S na rzecz poprawy bezpieczeństwa na drogach, ze szczególnym uwzględnieniem działań zmierzających do zmniejszenia liczby kierowców prowadzących pojazdy pod wpływem alkoholu i innych substancji psychoaktywnych - w oparciu o budowanie lub wsparcie koalicji w miastach partnerskich. W każdym roku w projekcie kładziemy nacisk na konkretne elementy. W tym roku jest to edukacja młodzieży oraz przygotowanie filmu, który stanie się instrukcją dla nauczycieli w szkołach do prowadzenia zajęć z nauki pierwszej pomocy przedmedycznej. Film ten realizowany jest wspólnie z Fundacją Citizen Project, Fundacją EZZEV oraz firmą Reaguj Ratuj. Produkcja ma na celu podniesienie wiedzy młodych ludzi oraz zwiększenie bezpieczeństwa w szkołach i w naszym najbliższym otoczeniu - poprzez nabycie przez młodych ludzi umiejętności ratowania życia i odwagi do wykorzystywania swojej wiedzy w praktyce. Film był możliwy do zrealizowania dzięki wsparciu rządowego programu Razem bezpieczniej, Pomorskiej Rady Bezpieczeństwa Ruchu Drogowego, Miasta Gdańsk oraz partnera biznesowego Lellek Group.

Radosław Nowak

LELLEK Group

Jednym z partnerów akcji jest Porsche Centrum Sopot. Co skłoniło firmę Lellek Group, którą Pan reprezentuje, do włączenia się w akcję „Kieruj bez procentów"?

Paweł Chałupka: Jako dystrybutor markowych samochodów LELLEK GROUP świadomy jest zobowiązań etycznych, jakie wiążą się z branżą samochodową. To właśnie troska o bezpieczeństwo na polskich drogach skłoniła Porsche Centrum Sopot do wzięcia udziału w kampanii społecznej Miasta Gdańska „Kieruj bez procentów" prowadzonej przez GCPU. Porsche promuje wizerunek kierowcy kompetentnego i odpowiedzialnego. Trzeźwość umysłu za kierownicą to gwarancja udanej jazdy.

Czy w takim razie włączenie się w kampanię wpłynęło na wizerunek firmy, którą Pan reprezentuje?

P.C.: Włączenie się w projekt podkreśla zaangażowanie firmy w rozwiązywanie problemów społecznych, m.in. takich jak bezpieczeństwo na drogach. Społeczna odpowiedzialność biznesu zobowiązuje nas jako dystrybutora markowych samochodów do myślenia w szerokim kontekście o bezpieczeństwie naszych Klientów.

Czy problem alkoholowy kierowców, na przestrzeni ostatnich lat się nasila czy maleje?

R.N.: Ze statystyk policyjnych wynika, że na przestrzeni dziesięciu lat spada liczba nietrzeźwych kierowców. Te wyniki nie muszą być oczywiście bezpośrednim skutkiem kampanii, nie zmienia to jednak faktu, że policja pomorska widzi zmianę. Biorąc pod uwagę to, że młodych osób w tych statystykach jest mniej, możemy przypuszczać, że jest to także efekt działań edukacyjnych. Przez te lata, w których systematycznie - wspólnie z Policją, PRBRD i innymi partnerami - pracujemy z młodzieżą , uczymy pierwszej pomocy i refleksji nad swoimi zachowaniami - można przypuszczać, że te tysiące przeszkolonych młodych ludzi są teraz kierowcami i mają zdrowszy stosunek do spożywania alkoholu.

W takim razie jak we własnym zakresie możemy walczyć z tym problemem?

P.C.: Nasze zdanie na ten temat pokrywa się z opinią specjalistów z GCPU. Możemy mówić o kreowaniu mody na zachowania bezpieczne - społecznie pożądane. Naszym zdaniem należy stawiać na wspólną odpowiedzialności, nazywanie rzeczy po imieniu, modelowanie od najmłodszych lat zachowań i postaw wykluczających prowadzenie pojazdów po spożyciu alkoholu. W rozwoju społecznym młodego człowieka dorośli odgrywają bardzo istotną rolę i to się nie zmieni. Jeżeli staniemy się autorytetem, mamy potężny wpływ na kształtowanie się odpowiedzialności społecznej młodego człowieka.

Paweł Chałupka

PORSCHE Porsche Centrum Sopot

Czy uważa Pan, że problem pijanych kierowców uda się kiedykolwiek wyeliminować całkowicie?

R.N.: Całkowicie raczej nie, ale jesteśmy przekonani, że można próbować dotrzeć z działaniami profilaktycznymi do wszystkich kierowców. Włączyć ich w edukację z zakresu bezpieczeństwa i odpowiedzialności za siebie oraz innych na drogach - poprzez działania z zakresu profilaktyki szkolnej oraz akcje kampanijne. W ostatnim czasie zauważamy zmiany w kampaniach społecznych, poruszających tematykę bezpieczeństwa na drogach, polegające na zmianie odbiorców w postaci zmiany bezpośrednich kampanii. Są one coraz częściej kierowane do całego społeczeństwa, a nie tylko kierowców. Jest to konkretny komunikat o tym, że odpowiedzialność za ryzykowane zachowania nie leży tylko po stronie kierowcy. ■

Więcej informacji o akcjach znaleźć można na dedykowanych stronach na Facebooku:
www.facebook.com/Porsche-Centrum-Sopot-345424222211294
www.facebook.com/KierujBezProcentow

SPRAWDZONE I PEWNE AUDI

Aż 117 punktów jest kompleksowo sprawdzanych w każdym samochodzie w ramach programu Audi Select :plus, zanim ten trafi do oferty sprzedażowej. Audi Select :plus to wyjątkowa oferta starannie wyselekcjonowanych samochodów używanych dostępna u autoryzowanego dealera marki Audi Centrum Gdańsk.

W Programie Audi Select :plus dostępne są wyłącznie pojazdy pochodzące z organizacji sprzedaży Audi: bezpośrednio z Audi AG lub z parku stacji dealerskiej, a także samochody pozostawione w rozliczeniu przez klientów punktów dealerskich, które w okresie ich użytkowania przez poprzednich właścicieli pozostawały pod opieką autoryzowanych stacji serwisowych. Do programu kwalifikują się pojazdy, których wiek nie przekracza 5 lat i których przebieg nie przekracza 150 tys. km.

:plus PEWNY PRZEBIEG I STAN TECHNICZNY

Samochody przechodzą szczegółową inspekcję. W razie stwierdzenia jakichkolwiek wad lub usterek, samochody poddawane są wszelkim niezbędnym usprawnieniom, wykonywanym wyłącznie w autoryzowanych stacjach serwisowych, przez wykwalifikowanych mechaników. Wynik badania technicznego jest zawsze dołączany do dokumentacji pojazdu.

Wszystkie samochody oferowane w ramach programu Audi Select *:plus* posiadają w 100% autentyczny przebieg, zostają też szczegółowo sprawdzone pod względem pochodzenia.

Stacje dealerskie uczestniczące w programie znają historię serwisową pojazdów, oraz historię zdarzeń blacharsko - lakierniczych.

:plus GWARANCJA

Tak gruntowna ocena techniczna samochodu gwarantuje klientom programu Audi Select *:plus* jakże oczekiwane przez nabywców samochodów używanych spokój i pewność co do stanu technicznego pojazdu. Z racji tego, że samochody poddawane są tak szczegółowej weryfikacji technicznej bez żadnych obaw Audi Centrum Gdańsk obejmuje je aż 3 dodatkowymi latami gwarancji fabrycznej.

W ten sposób klienci nabywający w Programie np. roczny samochód mogą spać naprawdę spokojnie, bowiem jeszcze przez 4 lata ich samochód będzie objęty gwarancją producenta.

Z kolei starsze samochody, np. te pozostawione w rozliczeniu przez klientów, otrzymują minimum 1 rok dodatkowej gwarancji na bazie ubezpieczenia kosztów naprawy.

:plus SAMOCHÓD W ROZLICZENIU

Kupując samochód używany w programie Audi Select *:plus* klienci mają możliwość pozostawienia dotychczas posiadanego samochodu w rozliczeniu. Partnerzy programu dokonają profesjonalnej oceny stanu technicznego i wyceny, przejmą też całość obowiązków, które normalnie klient zmuszony byłby realizować we własnym zakresie (poszukiwanie i przyjmowanie potencjalnych kupców, przygotowanie oferty, przygotowanie umowy, etc.). Przejmą również odpowiedzialność z tytułu rękojmi, która w innym przypadku spoczęłaby w całości na sprzedającym.

:plus FINANSOWANIE

Audi Centrum Gdańsk oferuje także preferencyjne warunki finansowania zakupu samochodu w programie Audi Select *:plus*. To dedykowane produkty finansowe, Audi Kredyt bądź Audi Leasing, których atrakcyjność porównywalna jest z ofertą dla samochodów nowych. Ogół formalności związanych z uzyskaniem finansowania załatwić można na miejscu w salonie, korzystając z fachowego doradztwa wykwalifikowanych handlowców.

:plus UBEZPIECZENIE

Specjalnie dla klientów Audi Select *:plus* stworzone zostały rozbudowane pakiety ubezpieczeń komunikacyjnych, z licznymi opcjami dodatkowymi, które dobierać można według indywidualnych wymagań w ramach oferty Audi Serwis Ubezpieczeniowy. Ubezpieczenia zapewniają bardzo szeroki zakres assistance (wraz z bezpłatnym samochodem zastępczym aż do 7 dni), a w przypadku szkody gwarantują wymianę części na nowe, oryginalne. Pakiety ubezpieczeniowe nie zawierają udziałów własnych. Honorowane są zniżki z poprzednich towarzystw ubezpieczeniowych. Ponadto, klienci programu Audi Select *:plus* otrzymują poza innymi zniżkami, dodatkowy, specjalny rabat na ubezpieczenie w wysokości 10%.

:plus JAZDA TESTOWA

Samochody oferowane w Programie Audi Select *:plus* są gotowe do jazdy testowej, do której gorąco zachęcamy naszych klientów. Nic tak nie pomaga w podjęciu właściwej decyzji zakupowej jak osobiste doświadczenie z produktem – w tym przypadku przetestowanie upatrzonego samochodu. Zapraszamy do Audi Centrum Gdańsk. ■

Audi Select
:plus

:plus 117 punktów kontrolnych
:plus Pewny przebieg
:plus Sprawdzone pochodzenie
:plus Gwarancja
:plus Samochód w rozliczeniu
:plus Kredyt
:plus Leasing
:plus Jazda testowa
:plus Serwis ubezpieczeniowy

Największy wybór używanych Audi na Pomorzu

Audi Select *:plus* to producencki Program samochodów używanych, który stanowi zupełnie nową jakość na rynku samochodów używanych w Polsce.

Audi Select *:plus* to wyjątkowa oferta starannie wyselekcjonowanych samochodów używanych dostępna wyłącznie u autoryzowanych Dealerów marki.

W ramach Programu **Audi** Select *:plus* Klienci mają możliwość zakupu samochodu używanego, który został kompleksowo sprawdzony (przebieg, pochodzenie) oraz poddany szczegółowej ocenie technicznej. Wszystkie samochody w Programie **Audi** Select *:plus* objęte są ponadto dodatkową gwarancją.

Dzięki Programowi **Audi** Select *:plus* prestiż marki Audi jest na wyciągnięcie ręki.

Audi Centrum Gdańsk

ul. Lubowidzka 44, Gdańsk
tel. 58/506 63 00, info@audicentrumgdansk.pl

Audi Select
:plus
Samochody używane

MOTO WIEŚCI

PREZENTACJA BMW 7 ▶

Prawie 50 klientów wzięło udział w hotelu Courtyard by Marriott w zamkniętej prezentacji najnowszego BMW 7. Imprezę połączoną z kolacją, recitalem znakomitego pianisty Artura Sychowskiego, koncertem Pauliny Czapli i jazdami próbnymi zorganizował autoryzowany dealer BMW Zdunek.

Do dyspozycji klientów były modele 730d, 730Ld oraz 750i. Wszystkie z napędem na cztery koła xDrive. BMW 750i xDrive to topowa wersja wyposażona w silnik benzynowy V8 o pojemności 4395 cm3 z technologią BMW TwinPower Turbo. Moc 450 KM przy 5500-6000 obr./min., przyspieszenie 0-100 km/h w 4,4 sek. robią wrażenie. Prawie 200 KM mniej ma wersja 730d - 3 litrowy turbodiesel jest jednak bardzo dynamiczny, a setkę osiąga w niewiele ponad 6 sekund.

Klienci korzystali z jazd testowych nie tylko jako kierowca, ale też jako pasażer, oczywiście na tylnym siedzeniu. Bo BMW 7, szczególnie w przedłużanej wersji L to samochód dla prezesa, zarówno tego bardziej statecznego, który lubi sobie po prostu wygodnie wyciągnąć nogi, jak i tego nieco młodszego, który lubi korzystać z zaawansowanych możliwości technicznych samochodu.

I właśnie technologia najbardziej zachwyciła gości. System iDrive umożliwiający obsługę systemu multimedialnego przy pomocy dotyku i gestów, elektroniczny kluczyk umożliwiający zdalne parkowanie, multimedia - o tym jeszcze długo rozmawiano w kuluarach i podczas kolacji. ●

POWRÓT LEGENDY ▶

Legendarny Fiat 124 Spider powraca odnowiony po prawie 50 latach. Zaawansowane systemy bezpieczeństwa i najnowsze technologie to tylko niektóre jego atuty. Samochód to stylowy roadster utrzymany w klasycznej formie - jest dwuosobowy, ma miękki dach, a moc silnika trafia na tylną oś. W salonie Auto-Mobil pojawi się latem 2016 r. ●

▲ DZIECKO W BMW Z4

Bawaria Motors w Gdańsku poleca kolekcję BMW Lifestyle przeznaczoną dla wszystkich miłośników bawarskiej marki, zarówno tych młodszych, jak i starszych. Nie od dziś wiadomo, że czym skorupka za młodu nasiąknie... Dlaczego więc nie miałaby nasiąknąć miłością do BMW? Twoje dziecko z pewnością się ucieszy, gdy pod choinką zaparkuje nowoczesne BMW Z4 RideOn z wbudowanym głośnikiem, klaksonem, światłem oraz kierunkowskazami i poruszającym brzmieniem silnika. Dla dzieci od 3 do 5 lat. Prędkość maksymalna: ok. 4 km/h. ●

◀ 70 TYS. RABATU NA AUDI

Audi Perfect Sale to specjalna oferta na zakup samochodów ze specjalnym rabatem od Audi Centrum Gdańsk. 25 tysięcy złotych można na przykład zaoszczędzić na modelu Q3 z silnikiem 1.4 TFSI. Z kolei aż 70 tysięcy złotych wynosi rabat na Audi Q7 z silnikiem 3.0 TFSI quattro o mocy 333 KM. Po rabacie ten samochód kosztuje 432 tys. zł. A co powiecie na Audi A6 Allroad Quattro? Cena za trzylitrowego TDI o mocy 320 KM i skrzynią tiptronic wynosi niewiele ponad 380 tys. zł... o 68 tys. mniej niż jeszcze niedawno mówił cennik. ●

BMW
Oferta specjalna

www.bmw-bawariamotors.pl

Radość z jazdy

OKAZJA DO RADOŚCI.

OSTATNIE MODELE BMW Z ROCZNIKA 2015 W ATRAKCYJNEJ OFERCIE.

Każda okazja do radości jest dobra, ale najcenniejsza jest wtedy, gdy oferuje także racjonalne uczucie satysfakcji. Teraz możesz nie tylko stać się właścicielem wymarzonego BMW, ale i osiągnąć to na bardzo korzystnych warunkach dzięki wyjątkowej ofercie na modele BMW z rocznika 2015. Przyjdź do Dealera BMW Bawaria Motors i ciesz się radością z jazdy Twoim nowym BMW.

BMW X1 JUŻ ZA 159.000 PLN

BMW X3 JUŻ ZA 195.000 PLN

BMW X5 JUŻ ZA 269.000 PLN

Dealer BMW Bawaria Motors
al. Grunwaldzka 195
80-266 Gdańsk
Tel.: +48 58 766 65 00
www.bmw-bawariamotors.pl

Informacje dotyczące zużycia paliwa oraz emisji CO_2 znajdują się na stronie www.bmw-bawariamotors.pl

LOFT Z WIDOKIEM NA ZATOKĘ

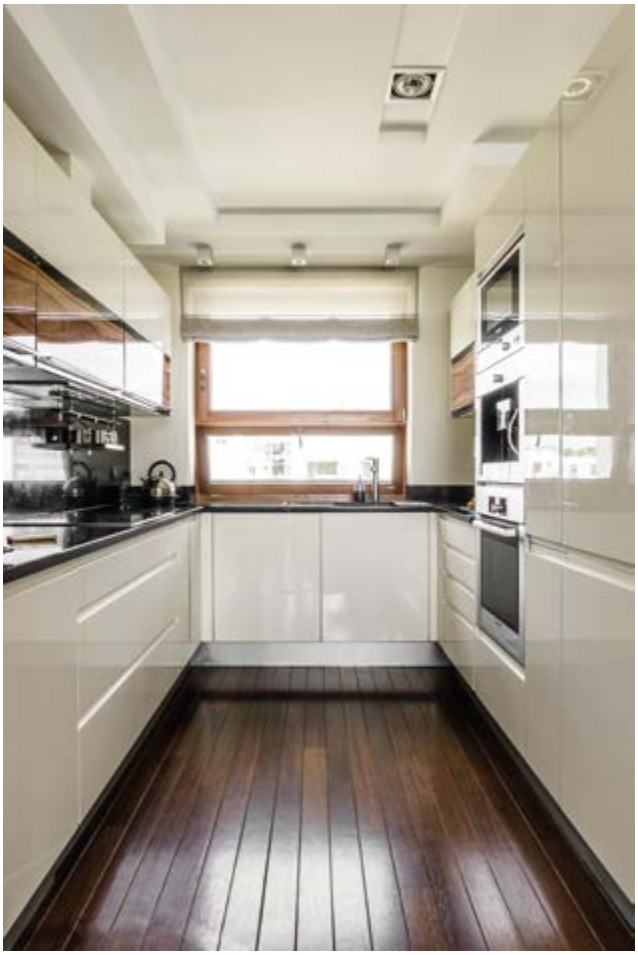
PROJEKT: ANNA SERAFIN / ZDJĘCIA: FOTO & MOHITO

Nowoczesny projekt wnętrz w klasycznej kolorystyce – tak najtrafniej można opisać dwupoziomowy loft o powierzchni 120 m² zlokalizowany na jednym z prestiżowych osiedli w Gdyni.

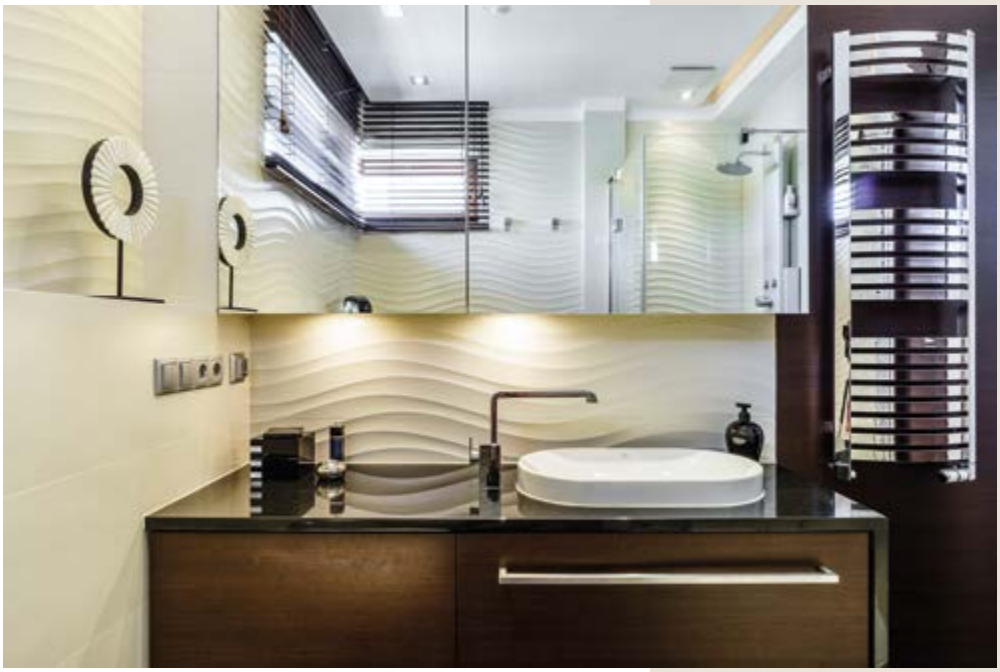
Na parterze apartamentu zostały wydzielone dwie strefy: część dzienna z przestronnym salonem wysokim na dwie kondygnacje, jadalnią, otwartą kuchnią oraz częściowo przeszklonym WC. Część prywatna to gabinet, sypialnia córki oraz łazienka. Długi wąski korytarz został optycznie poszerzony przez zastosowanie ogromnych luster i ścian wyłożonych płytami MDF-u polakierowanymi na wysoki połysk. W zabudowie MDF została ukryta szafa na okrycia wierzchnie oraz wejście do obszernej garderoby.

W podbudowie schodów wyeksponowano biokominek i ukryto wiele schowków. Do estetyki loftu aranżacja wnętrz nawiązuje detalem balustrady i betonową ściana. Większość mebli we wnętrzu została zaprojektowana przez architekt Annę Serafin. Zastosowano oszczędną kolorystykę - ciepłą biel, wiele odcieni szarości oraz czerń połączoną z jednym gatunkiem drewna wenge.

Wykorzystano wiele rodzajów okładzin ściennych i podłogowych: drewno wenge, czarny błyszczący granit Star Galaxy oraz szary matowy strukturalny Asterix, tynki strukturalne, płyty betonowe oraz imitujące boniowanie, używane na co dzień na elewacjach budynków. Na piętrze znajduje się sypialnia gospodarzy, otwarta biblioteka oraz ogromny taras, z którego rozpościera się przepiękny widok na Zatokę Gdańską.



Krzesła w jadalni – Vitra Eames DSR
Sofa – BoConcept
Stolik kawowy - BoConcept
Lampy techniczne – Chors
Dodatki – BoConcept
Meble kuchenne – Nobilia
Ceramika łazienkowa – Duravit Starck 1, Nokken
Kafle – Porcelanosa, Marazzi



DESIGN POD CHOINKĘ

8

1

2

3

7

6

5

4

1. LAMPA STOŁOWA OWALO - Producent: Secto Design, cena: 3230 zł, do kupienia: Tila.pl Showroom Lifestyle Design, Gdańsk **2.** LAMPA STOŁOWA T-SERIES - Producent: Bolia, cena: 1271 zł, do kupienia: Tila.pl Showroom Lifestyle Design, Gdańsk **3.** RZEŹBA SCREAMING MAN - Producent: BoConcept, cena: 215 zł, do kupienia: BoConcept, Gdynia **4.** REGAŁ CUD MIÓD - Producent: Divadlo, cena: 360 zł/moduł, do kupienia: Luman, Gdańsk **5.** PUFA CORAL - Producent: Meesh, cena: 565 zł, do kupienia: Lumann, Gdańsk **6.** WAZON EDEL - Producent: BoConcept, cena: 151 zł, do kupienia: BoConcept, Gdynia **7.** KINKIET MOLEKUŁA - Producent: House Doctor, cena: 720 zł, do kupienia: Amazing Decor, Gdynia **8.** ŚWIECZNIK DIAMOND COPPER - Producent: Bolia, cena: 123 zł, do kupienia: Tila.pl Showroom Lifestyle Design, Gdańsk

LUMANN

można siadać, można dotykać!

sklep i galeria: Al. Grunwaldzka 14, Gdańsk | +48 791 011 323 | info@lumann.pl
sklep internetowy: LUMANNdesign.com

1. Lampa Avocado / T.A. Rudkiewicz, TAR, 2. Lampa Papoula / SEAN, 3. Talerz / Marcin Młoczkowski dla VOLA art of deco, 4. Stołek Zip / Malafor, 5. Poduszki Hayaśki / Dizeno, 6. Choinka FiDU / Zieta Prozessdesign, 7. Kubek Mobius / Natalia Gruszecka, Ende, 8. Krzesło Bolko / Wo Mierzwa, Metafor Studio, 9. Wieszak KAMM / Zieta Prozessdesign, 10. Stopki / Agnieszka Bar, 11. Filiżanka Nathalie&George / Maria Jeglińska dla Kristoff, 12. Talerze Mikrostruktura / Magdalena Łysiak MLY Studio, 13. Filiżanka Doll Head / Natalia Gruszecka, Ende, 14. Poduszki Level i Trix / Moodi, 15. Misy Mikrostruktura / Magdalena Łysiak MLY Studio.

OTWARTE DRZWI W GDYNI

AUTOR: MAX RADKE

17 obiektów - mieszkań prywatnych i budynków publicznych - otworzyło swoje drzwi przed zwiedzającymi w ramach festiwalu Open House Gdynia. Uczestnicy festiwalu mieli okazję zobaczyć najpiękniejsze, najbardziej funkcjonalne i stylowo urządzone wnętrza, w tym wiele klasyków gdyńskiego modernizmu.

Open House Gdynia jest częścią projektu Open House Worldwide, który powstał 20 lat temu z inicjatywy londyńskiej architekt - Victorii Thornton. W tym czasie organizatorzy udostępnili ponad milionowi miłośników architektury niedostępne na co dzień wnętrza w 30 miastach na całym świecie, m.in. w Londynie, Nowym Jorku, Melbourne i Barcelonie. Gdynia jest pierwszym polskim miastem, które dołączyło do światowej rodziny Open House.

Apartament w Silver House

Podczas pierwszej edycji festiwalu można było zwiedzić takie obiekty, jak: Urząd Miejski, kawiarnia Mikroklimat, Cafe Cyganeria, Bankowiec, kamienica Hundsdorffów, apartament pokazowy w inwestycji Silver House, Dom Czynszowy Konopków z mieszkaniami, biurowiec Akwarium, Park Konstruktorów Pentagon, Rol-Ryż, Dworzec Morski, Zespół Szkół Chłodniczych i Elektronicznych, Galeria Od Czasu Do Czasu, Atelier Smaku, dom na Wzgórzu Bernadowo i mieszkanie przy Świętojańskiej 56.

- Jest to festiwal nie tylko modernizmu gdyńskiego, ale też wnętrz prywatnych, miejsc na co dzień niedostępnych, pięknych, funkcjonalnych, zaprojektowanych ze smakiem. Ale architektura jest tutaj tylko pretekstem. Chodzi nam o otwarcie umysłów, serc ludzi, uświadomienie im, że architektura i dobry design, to nie tylko coś, co ma cieszyć oko, ale również ma duże znaczenie z punktu widzenia funkcjonalnego - mówi Diana Lenart, współorganizatorka festiwalu Open House Gdynia.

Wśród obiektów, które można było zwiedzać była gdyńska galeria „Od czasu do czasu" mieszcząca się w Orłowie przy ul. Armatorów na osiedlu zwanym Zegarkowem. Osiedle powstało w latach 50. w ramach działalności spółdzielni mieszkaniowej, która zawiązała się przy przedsiębiorstwie Polskie Linie Oceaniczne. W prototypowej technologii będącej alternatywą dla powszechnej wtedy cegły ceramicznej, zbudowano 150 identycznych domów jednorodzinnych, w których zamieszkali głównie marynarze. Dzisiaj tylko kilka z nich zachowało pierwotną formę.

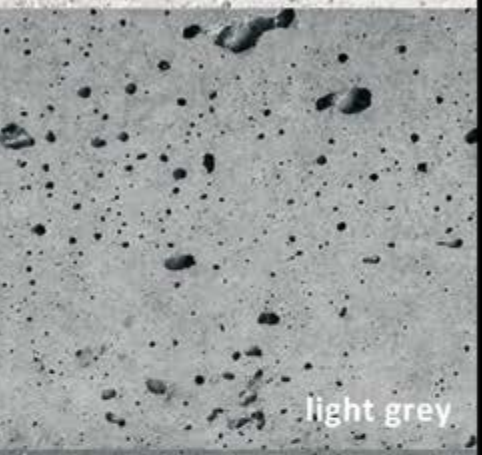
Miejscem z historią, duszą i emanującym pięknem jest kamienica Hundsdorffów mieszcząca się u zbiegu ulic Abrahama i Starowiejskiej. Narożna kamienica zaprojektowana przez Mariana Maślińskiego w stylu wczesnego funkcjonalizmu o formach opływowych, budowana w latach 1932-35. Ekspresyjnie zaokrąglony narożnik, który okalają długie i również obłe balkony, imituje sylwetkę statku pasażerskiego. Na parterze, w części narożnikowej budynku, mieści się zakład fotograficzny Foto Elite, kontynuujący tradycję przedwojennego zakładu fotograficznego o tej samej nazwie i lokalizacji.

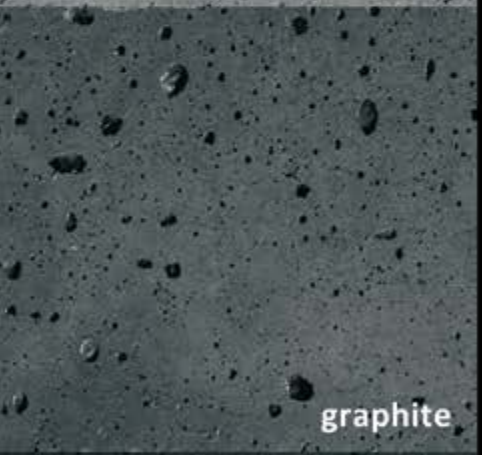
Zachwyt wśród zwiedzających wzbudziła też Cyganeria, najstarsza kawiarnia w Trójmieście, której początki datowane są na rok 1946. Niedawno została otwarta po remoncie i teraz przypomina wnętrza lokalu z jego najlepszych czasów, które przypadają na lata 50, 60 i 70 XX wieku. Na ścianach odkryto m.in. cegłę i odsłonięto charakterystyczną dla gdyńskich kamienic z lat 30. żelbetową konstrukcję szkieletową. Designerskie meble, dębowe panele, ciemna podłoga dopełniają niepowtarzalnego klimatu i szczególnie wśród starszych gdynian przywołują wspomnienia o artystycznej bohemie, dla której w tamtych czasach Cyganeria była drugim domem.

Kamienica Hundsdorffów

Cyganeria

Fot. P. Jóźwiak





B-loft

-decorative concrete-

PŁYTY Z BETONU ARCHITEKTONICZNEGO

B-loft Sp. z o.o.
ul. Mariacka 2/1
81-383 Gdynia
tel. + 48 507 313 807
www.b-loft.pl e-mail: biuro@b-loft.pl

DREWNO NA PODŁODZE

AUTOR: MATYLDA PROMIEŃ

Ociepli każde wnętrze, ma świetne właściwości akustyczne, antyalergiczne, odznacza się najwyższą estetyką, jest naturalna i ponadczasowa - podłoga drewniana. Dzięki temu, że jest to podłoga całkowicie naturalna, komfort jej użytkowania jest bardzo wysoki, a inwestycja cieszy oko przez wiele lat. Wybór koloru, formy zależy od gustu klienta, a zastosowanie ograniczone jest tylko i wyłącznie wyobraźnią. Poniżej przedstawiamy rozwiązania dostępne w trójmiejskich, renomowanych salonach.

PODŁOGA ZMIENIAJĄCA BARWY

Kolekcja Gold Planks firmy Cadorin to nowa koncepcja podłogi drewnianej. Zastosowanie złotego pyłu oraz postarzania daje efekt ciągle zmieniających się barw i odcieni, w zależności od punktu obserwacji. Niesamowite doznania estetyczne w połączeniu z opatentowaną, zaawansowaną technologią strukturyzowania podłóg Cadorin pozwalają mieć pewność, że mamy do czynienia z produktem ekskluzywnym i wyjątkowym.

Do kupienia: Flader Art, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/8

POWRÓT DO KLASYKI

Drewniane podłogi kwadratowe z serii PQ niemieckiej firmy Meister nawiązujące do klasycznych parkietów. Kiedyś, obok jodełki, układ kwadratowy był najbardziej popularnym sposobem układania podłogi. Obecnie powraca w nowoczesnych wzorach i w wyniku ekologicznego procesu produkcji. Meister wykorzystuje złożony szereg procesów w celu wykończenia drewna. Klon, buk, specjalne gatunki drzew takie jak daglezja, czy wiąz oraz różne dęby tworzą inspirujące i wyraziste powierzchnie desek, na których dodatkowo można zastosować efekt cięcia piłą, kornik lub efekt zużytego drewna. W ofercie występują powierzchnie lakierowane, matowe jak i na wysoki połysk, olejowane i olejowane UV.

Do kupienia: Ika-Kolor Gdańsk, al. Grunwaldzka 470
Rumia, ul. Grunwaldzka 6

DĄB Z BETONEM

Podłoga dębowa o bardzo naturalnym charakterze. Ciemny odcień jest efektem procesu wędzenia drewna. Poza zmianą koloru, drewno to zwiększa również swoją twardość. Wykończenie olejowoskiem sprawia, że faktura desek jest zbliżona do surowego drewna (jest ciepła i przyjemna w dotyku), a zarazem bardzo dobrze chroni deski przed plamami i uszkodzeniami. Idealnie komponuje się z betonem architektonicznym, który także znajduje się w ofercie Deska Design.

Do kupienia: Deska Design, Gdynia, ul. Legionów 112 D/U6 (Altus), Gdynia, ul. Wielkopolska 268

INNOWACJE NA PODŁODZE

Najnowsza kolekcja podłóg drewnianych MAFI to zaproszenie do obejrzenia prawdziwie artystycznych i zjawiskowych projektów. Naturalne podłogi drewniane wyróżniają się nie tylko ze względu na swoją trwałość i solidność wykonania. Estetyka podłóg MAFI to zastosowanie różnych innowacji, np. negowane przez klientów pęknięcia wypełniane są za pomocą koloru. Ręcznie heblowane studnie lub specjalne wzory to tylko nieliczne przykłady nietypowych rozwiązań MAFI. Można powiedzieć, że każda podłoga tego producenta to awangardowe dzieło sztuki użytkowej.
Wyjątkowość podłóg MAFI to przede wszystkim prawie stuletnia tradycja firmy, doświadczenie i szacunek do naturalnego drewna. To pionierzy w branży podłóg, które pozbawione są lakieru i chemicznych dodatków, tylko naturalnie olejowane. Dzięki temu powierzchnia podłogi jest oddychająca, łatwa do czyszczenia, samoistnie regulująca wilgotność. MAFI to również prekursor trzywarstwowej budowy desek dla zwiększenia ich stabilności, a w ofercie handlowej można znaleźć deski o ekstremalnych rozmiarach nawet do 5 m długości i 30 cm szerokości.

Do kupienia: Studio Dago, Gdynia, ul. Legionów 112/13 (Altus)

IKA kolor
www.ika-kolor.com.pl

PODŁOGI, DRZWI
TAPETY, SZTUKATERIA

MEISTER
PODŁOGI Z CHARAKTEREM
AUTORYZOWANY PUNKT SPRZEDAŻY

Wesołych i Spokojnych Świąt Bożego Narodzenia życzy zespół Ika-kolor

Starogard Gdański, ul. Armii Krajowej 8
(58) 530 07 77, 728 971 928
starogard10@ika-kolor.com.pl

Gdańsk, ul. Grunwaldzka 470 (przy hali Olivia)
(58) 552 09 76, (58) 552 00 02, 600 804 747
gdańsk01@ika-kolor.com.pl

Rumia, ul. Grunwaldzka 6 (w bundynku AluColor)
(58) 771 40 95, 608 317 699
rumia@ika-kolor.com.pl

Kościerzyna, ul. Dworcowa 10
604 450 297
koscierzyna@ika-kolor.com.pl

REKLAMA

Rok założenia 1938
EKPOL
meble kuchenne

Tworzymy kuchnie z pasją..

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

MUST HAVE

SŁUCHAWKI HIFIMAN HE-1000 ▶

Słuchawki planarne HiFiMAN HE-1000 to najprawdopodobniej najlepiej brzmiące audiofilskie słuchawki na świecie. To pierwsze w historii słuchawki wykonane z wykorzystaniem nanotechnologii! Membrana ma grubość jednego nanometra i jest praktycznie niewidoczna gołym okiem. Gwarantuje to niespotykane w innych słuchawkach szerokie pasmo przenoszenia oraz niezwykłą energię brzmienia i siłę membran.

Cechy wyróżniające: Wyjątkowy design, perforowane nausznice z hybrydowego materiału łączącego welur z naturalną skórą.

Do kupienia: Premium Sound, Gdańsk, ul. Rakoczego 31. Cena: 13595 zł

WZMACNIACZ CABASSE STREAM AMP ▼ I KOLUMNY CABASSE SURF

Bardzo nowoczesny i funkcjonalny zestaw stereo, doskonale pasujący do nowoczesnych, eleganckich pomieszczeń, w których najważniejsza jest nie tylko jakość brzmienia, ale też estetyka i funkcjonalność systemu stereo. Wzmacniacz sieciowy Cabasse Stream AMP może jednocześnie napędzać dwie pary kolumn Cabasse Surf, dzięki czemu możemy się cieszyć perfekcyjnym i równomiernie rozłożonym dźwiękiem w całym pomieszczeniu.

Cechy wyróżniające: intuicyjna obsługa, darmowa aplikacja sterująca na, wejście sieciowe LAN, wejście cyfrowe optyczne, WiFi.

Do kupienia: Premium Sound, Gdańsk, ul. Rakoczego 31. Cena: 3999 zł

TELEWIZOR BANG&OLUFSEN ▼BEOVISION AVANT 60

Pierwszy telewizor 4K firmy Bang&Olufsen to stylistyczny majstersztyk i dzieło sztuki. Świetny obraz, perfekcyjny dźwięk i rozwiązania pozwalające ustawiać telewizor w różnych pozycjach to największe jego zalety. Warto zwrócić uwagę na technologię Chromatic Room Adaptation, która analizuje oświetlenie otoczenia i kompensuje nasycenie barw ekranu odpowiednio do tonacji kolorystycznej w pomieszczeniu.

Cechy wyróżniające: 55 cali, wbudowany soundbar, możliwość bezprzewodowego podłączenia głośników B&O.

Do kupienia: Showroom Pracownia AGD, Gdynia, ul. Legionów 112/8

SMARTWATCH ▲ SAMSUNG GEAR S2 CLASSIC

Unikalny obracany pierścień wraz z przyciskami Home i Back pozwala na precyzyjną obsługę i ułatwia dostęp do powiadomień i aplikacji. Samsung współpracuje z twórcami aplikacji w zakresie szybkiego sprawdzania wiadomości, wyników sportowych, notowań akcji, przeglądania popularnych tweetów czy wyszukiwania lokali gastronomicznych. Nowe funkcje fitness zachęcają do zdrowego i aktywnego trybu życia.

Cechy wyróżniające: obrotowa tarcza, intuicyjny interfejs, wyświetlacz Super AMOLED, bezprzewodowe ładownie.

Do kupienia: Samsung Brand Store, Gdańsk, Galeria Bałtycka. Cena: 1599 zł

◀ SMARTFON SAMSUNG GALAXY S6 EDGE+

Wyświetlacz Quad HD Super AMOLED o podwójnych krawędziach i przekątnej 5,7 cala. Przestrzeń na bokach ekranu stwarza możliwości dla nowych funkcjonalności, tj. przypisanie kolorów do wybranych kontaktów i kontakt z poziomu zakrzywionego wyświetlacza. Ponadto: dźwięk Ultra High Quality Audio, 4K Video, bezprzewodowe ładowanie, niezwykle wydajny procesor, strumieniowe przesyłanie wideo Full HD.

Cechy wyróżniające: niepowtarzalne wzornictwo, wyświetlacz 5,7 cala o podwójnych krawędziach, niezwykłe wrażenia multimedialne.

Samsung Brand Store, Gdańsk, Galeria Bałtycka.
Cena: 3199 zl/32 GB
3399 zł/64 GB

PREMIUM SOUND

Salon HiFi Gdańsk

NOWY ADRES SALONU

Ul. Rakoczego 31, 80-169 Gdańsk

tel. +48 513 07 07 30, 537 07 07 30

e-mail: kontakt@premiumsound.pl

KINO DOMOWE GRAMOFONY PŁYTY STEREO SŁUCHAWKI

www.premiumsound.pl

Każdy z salonów tworzonych przez Pracownię AGD zaskakuje i zachwyca. Wnętrza łączą funkcje pokazowe i użytkowe – innymi słowy mają służyć zarówno do pracy, jak i inspiracji. Takie założenia przyświecały nam również podczas projektowania nowego showroomu w Gdyni. Efekt przerósł nasze najśmielsze oczekiwania. Zwłaszcza że projekt rozwijał się na bieżąco w czasie jego realizacji.

TAKIEGO SHOWROOMU JESZCZE NIE BYŁO!

Trójmiejski salon Pracowni AGD to dwupoziomowe, minimalistycznie wykończone wnętrze w loftowym stylu wyposażone w reprezentatywne sprzęty marek premium. To także centrum szkoleniowe, w którym – jak planujemy – będzie się wiele działo.

To, co wyróżnia showroom w Gdyni od naszych pozostałych, to obecność telewizorów i sprzętu nagłośnieniowego prestiżowej marki Bang&Olufsen, której zostaliśmy dystrybutorem w regionie pomorskim oraz akwariów panoramicznych Aqua Case. Poza tym można u nas zobaczyć systemy do mebli kuchennych marki Peka, sprzęt AGD marek: Wolf, Sub Zero, Gaggenau, Miele, Liebherr, Siemens, De Dietrich, Falmec, Sirius, Faber, Smeg, Fulgor, AEG, odkurzacze Dyson, ekspresy do kawy Nivona, zlewozmywaki Schock i Villeroy & Boch oraz baterie kuchenne Nivito i Blanco. Generalnie w showroomie znajduje się ponad 150 urządzeń AGD, w tym około 30 okapów, 30 lodówek, 6 ekskluzywnych kuchni wolnostojących, 20 zlewozmywaków, 20 baterii oraz 15 piekarników i płyt kuchennych.

To, co się nie zmieniło, to wysoki poziom obsługi. Przychodząc do nas, klient nie musi znać się na sprzęcie. Uzyska profesjonalną poradę, a sprzęt zostanie dobrany do jego potrzeb i możliwości. Serdecznie zapraszamy. I cała przyjemność po naszej stronie. ■

oprac. PB, zdj. serwis prasowy

Sebastian Królak
Pracownia AGD

PRZYJDŹ Z WIZYTĄ
W gdyńskim showroomie jest przytulnie, choć industrialnie. Czuje się domowy klimat. A w czasie jednej, sąsiedzkiej wizyty można obejrzeć ponad 150 urządzeń AGD, w tym około 30 okapów, 30 lodówek, 6 ekskluzywnych kuchni wolnostojących, 20 zlewozmywaków, 20 baterii oraz 15 piekarników i płyt kuchennych.

TU NAS ZNAJDZIESZ:

GDYNIA: Budynek Altus, ul. Legionów 112 lok. 8
WARSZAWA: C.H. Panorama, Al. Witosa 31 lok. 49

www.pracowniaagd.pl

Klif
INSPIRUJE

Zmysł Prezentów

Zapraszamy do zakupu
kart podarunkowych
Klif Centrum Handlowego
w Punkcie Informacyjnym
i na stronie klif.pl

tylko w Klifie:

Bohoboco Warsaw · Calvin Klein Jeans · COS · Emanuel Berg Superfine Shirting · LA MANIA · Lidia Kalita · Marciano Guess · New Look · Patrizia Pepe Firenze · Pennyblack · Petit Bateau · Pinko · QTW · Stefanel · Tommy Hilfiger Tailored

Klif Centrum Handlowe, al. Zwycięstwa 256, Gdynia, tel.: +48 58 664 93 45
klif.pl, facebook.com/CHKlifGdynia, instagram.com/klifgdynia, blog: inspiredbyfashion.pl

NOWE MIEJSCA

SHOWROOM TILA.PL

Gdańsk, ul. Kaprów 19 B

Tila.pl to nowy showroom prezentujący meble, wyposażenie wnętrz, akcesoria i oświetlenie otwarty w Gdańsku. Stylistyka to prosty, głównie skandynawski design i wzornictwo najlepszych europejskich projektantów. Znajdziecie tu produkty nieobecnych do tej pory w Trójmieście producentów takich jak: Ercol - angielska klasyka produkowana od 95 lat, Bolia.com - duński producent mebli i oświetlenia, Gejst - duński minimalistyczny design, Innolux - fińskie oświetlenie ze znakomitymi projektami z lat 60-ch, 70-ch i współczesnych, Felis - włoskie łóżka w pięknych projektach oraz uznane wzornictwo takich firm, jak niemiecki Zeitraum, chorwacka Prostoria, duński Woud, niemiecka Nyta i wielu innych. ■

ALLURE INSTITUTE

Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/7

Odmładzanie skóry i spowolnienie procesów związanych z jej starzeniem - takie są główne założenia instytut kosmetologii estetycznej Allure Institute. Zabiegi anti-aging wykonywane są na najnowocześniejszych urządzeniach światowej klasy. Allure Institute jako jedyne w Trójmieście pracuje na urządzeniu Venus Viva, które ma bardzo szerokie zastosowania. W urządzeniu tym wykorzystywana jest technologia radiofrekwencji mikroigłowej. W ofercie również zabiegi z wykorzystaniem kosmetyków Thalgo, które bazują na minerałach obecnych w algach oraz substancjach pochodzących z dna morskiego. Dzięki temu posiadają wyjątkowe właściwości odżywcze i regenerujące. ■

PRACOWNIA AGD

Gdynia, ul. Legionów 112/8 (Altus)

W Pracowni AGD kupisz wysokiej klasy sprzęt gospodarstwa domowego renomowanych producentów. Oprócz sprzętu otrzymasz coś więcej – rzetelną wiedzę i profesjonalną obsługę. Kupisz tu zarówno modele ze standardowej oferty, jak i trudno dostępne na polskim rynku. Dostępne są tutaj urządzenia, których próżno szukać w marketach, jak choćby chłodziarki do wina, chłodziarki na cygara, luksusowe kuchnie wolnostojące, okapy oczyszczające powietrze, baterie ozonujące wodę. Gaggenau, Smeg, Miele, Faber, Bertazzoni - te marki mówią same za siebie. Pracownia AGD to także jedyne miejsce w Trójmieście, gdzie kupicie sprzęt audio - video legendarnej marki Bang & Olufsen. ■

OXO LUXURY SPA

Sopot, ul. Grunwaldzka 94-96

Z pewnością jedno z najpiękniejszych i najbardziej klimatycznych Spa w Trójmieście. Znajduje się w butikowym kompleksie apartamentowym Mała Anglia w Sopocie. Oxo Luxury Spa daje unikalną możliwość zrelaksowania się, upiększenia, odnowienia wewnętrznej energii i zanurzenia się w atmosferze luksusu. Specjalnie przygotowane pakiety składające się z kompleksu zabiegów dla całkowitego relaksu w ramach day spa, czy też pakiety pobytowe zadowolą najbardziej wymagających gości. Warto skorzystać z kosmetycznych rytuałów opracowanych przez markę Organique oraz specjalnych zabiegów na twarz opracowanych przez Ericson Laboratoire. Możesz też wynająć obiekt na Spa Party. ■

COS

Gdynia, CH Klif

Szwedzka marka COS to siostra niezwykle popularnej sieciówki H&M. W COS znajdziemy jednak projekty lepszej jakości i odpowiednio do niej, droższe. Kolekcje design'erów COS skupiają się na reinterpretacji trendów i wyrafinowanej klasyce. Ogromną wagę przykłada się do produkcji i jakości projektów, wszystko wedle zasady slow fashion. Większość tworzona jest przez niezależne fabryki w Europie, 40% na rynku azjatyckim. Ma to realne przełożenie na wygląd ubrań i akcesoriów. Nic się nie strzępi, nie pruje, a tkaniny są naprawdę dobrej jakości. Asortyment znajdzie tu każdy, niezależnie od płci i wieku, marka ma bowiem w ofercie wiodącą linię damską, nieco skromniejszą linię męską. ■

CAPPUCINO CAFE

Sopot, ul. Zamkowa Góra 25

Podobno najlepsze dania to te ze szczyptą miłości i dodatkiem pasji. Oba sekretne składniki można znaleźć w propozycjach Capuccino Cafe. Swoją pierwszą kawiarnię właściciele, Grażyna Pawlak - specjalistka od ciast i lodów oraz Dominik Pawlak – ekspert od kawy, otworzyli w 2006 roku w Jastarni. Od niedawna kuszą słodkościami również mieszkańców Trójmiasta w nowym, sopockim lokalu. Właściciele szkolili się u mistrzów baristów i latte art w kraju i zagranicą. W karcie każdy łasuch z pewnością znajdzie coś dla siebie – lody naturalne, kawy, gorące czekolady i szeroki wachlarz deserów, z których na szczególną uwagę zasługuje tort bezowy, specjalność Capuccino Cafe. ■

Tila·pl

Bolia·com new scandinavian design · ercol · gejst · graypants · CUREM

ZEITRAUM · NYTA · prostoria · ST FURNITURE · WOUD

TILA.PL | UL. KAPRÓW 19B, GDAŃSK-OLIWA | TEL. 58 354 02 67

FACEBOOK.COM/TILAPL

PODĄŻAJ ZA BIAŁYM KRÓLIKIEM

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOTO: SYLWIA MAKRIS

Anna i Martyna Górskie. Siostry. Anna ukończyła zarządzanie, Martyna jest psychologiem i dietetykiem. Co je łączy oprócz siostrzanej miłości? Biznes. Biznes absolutnie wyjątkowy i potwierdzi to niemal każdy, kto przekroczył progi Quadrille Conference & SPA. Bo to właśnie o tym miejscu mowa. Miejscu baśniowym, gdzie unosi się aura rodem z Alicji w Krainie Czarów, gdzie każdy dopracowany do perfekcji detal to wynik siostrzanej burzy mózgów i wyobraźni.

Pięknie tu... Rzeczywiście czuję, jakbym przeniosła się w zupełnie inną rzeczywistość.

Martyna Górska: Na takim efekcie właśnie nam zależało. Inspiracją do stworzenia Quadrille była oczywiście słynna powieść Lewisa Carolla, którą w dzieciństwie z siostrą czytałyśmy niemal codziennie. Te czary chciałyśmy przenieść do życia codziennego i sprawić by nasi goście czuli się wyjątkowo, aczkolwiek pierwotne projekty były zupełnie inne. Brakowało w nich wyjątkowości, czegoś spektakularnego. Dopiero, gdy zobaczyłyśmy efekty sesji zdjęciowej nawiązującej do Alicji w Krainie Czarów, która odbyła się w Pałacu będącym wtedy jeszcze w ruinie, wiedziałyśmy, że to jest to! Zdecydowałyśmy, że każdy apartament będzie miał własny styl i charakter, tak aby każdy gość miał szansę podróżować razem z główną bohaterką powieści.

Anna Górska: To obiekt butikowy, w którego tworzeniu inspirowały nas podróże po świecie. Stąd np. jeden apartament nawiązuje do stylu współczesnej Japonii, inny do kolorowych pałaców Marakeszu, a kolejne łączą w sobie m.in. wpływy prosto z Portugalii i Francji.

Ale Quadrille wyróżnia nie tylko design. Znajduje się tu również restauracja Biały Królik, która właśnie otrzymała wyróżnienie w przewodniku Gault&MIllau.

Anna Górska: Jestem pasjonatką kulinariów i restauracja to mój absolutny konik. Smaki z różnych stron świata poznawałam podczas podróży, ale tutaj zależy mi, aby promować polską kuchnię z tradycjami. A są one bardzo bogate, polskie tradycje kulinarne to nie tylko pierogi, bigos i schabowy. Serwujemy przede wszystkim dania kuchni polskiej, ale tej nieco zapomnianej, którą znam z dzieciństwa. Opieramy się na regionalnych produktach i na wiedzy i kreatywności naszego szefa kuchni Marcina Popielarza, który już dzisiaj zaliczany jest do ścisłej czołówki najlepszych polskich szefów kuchni. Zachęcam do tego by skorzystać z naszej oferty świąteczno - noworocznej, zapraszam też na kolację wigilijną 24 grudnia, brunch 25 i 26 grudnia oraz kolację sylwestrową 31 grudnia i brunch noworoczny 1 stycznia. Będzie pysznie!

Co jeszcze czeka na gości Pałacu?

Martyna Górska: Przede wszystkim przyjazna atmosfera. Wiem, że to w hotelarstwie oklepany slogan, ale my staramy się stworzyć miejsce bez tzw. nadęcia, w którym każdy będzie czuł się swobodnie – jak w domu, a z drugiej strony wyjątkowo za sprawą usług, które oferujemy. Dla mnie i siostry to debiut w biznesie hotelarskim i oczywiście nauka, a spotkanie z każdym gościem to kolejne doświadczenie, ale też myślę, że w kontekście naszej idei i pomysłu na to miejsce, jest to atut. Wiele rzeczy robimy intuicyjnie, tak jak czujemy to w sercach. Piękne otoczenie gwarantuje spokój, wyjątkowe wnętrza inspirują, wykwintna kuchnia Białego Królika pobudza zmysły, zaś bogata oferta nowoczesnych zabiegów w Spa gwarantuje, że każdy wyjedzie z Quadrille odmieniony – zupełnie jak Alicja.

Na koniec chciałam zapytać, jakie są wasze plany na święta Bożego Narodzenia?

Anna Górska: Święta to dla nas wyjątkowy czas i zawsze spędzamy je z rodziną. Raczej tradycyjnie. Pomagamy w kuchni, ubieramy razem ogromną choinkę pachnącą lasem. Jako, ze jesteśmy rodziną z tradycjami, zawsze kończymy wieczór wigilijny wspólną pasterką, a potem rodzinną „sprzeczką" przy grze w Scrabble.

Martyna Górska: Chciałybyśmy tę samą rodzinną atmosferę przenieść do Pałacu, który będzie udekorowany tradycyjnie świątecznie, choć nie zabraknie też akcentów z Alicji. Chciałabym z okazji nadchodzących Świąt życzyć czytelnikom „Prestiżu" dużo zdrowia oraz magicznych chwil spędzonych w gronie najbliższych. Niech ten czas napełni państwa serca spokojem i radością. Życzymy sukcesów w każdej dziedzinie życia i zapraszam do celebrowania ich w Quadrille! ■

WIELOCHA

JEWELLERY CONCEPT STORE

BREUNING

GIOVANNI RASPINI

ANNAMARIA CAMMILLI FIRENZE

ERWIN REICH Fine Jewellery

DARIO & PETER MILANO

LUKSUSOWE MARKI

UNIKATOWA BIŻUTERIA WYJĄTKOWE KOLEKCJE

NOWY SALON W GDYNI: WŁADYSŁAWA IV 47 /WEJŚCIE OD ULICY TRAUGUTTA/

RELAKS Z NUTKĄ LUKSUSU

AUTOR: ANNA KUC

Są takie miejsca, które hipnotyzują i przenoszą nas w inny wymiar. Otaczają luksusem i spokojem. Wyjątkowe i dedykowane każdemu, kto chce oderwać się od rzeczywistości i przenieść się w świat, gdzie wypoczynek i relaks jest postrzegany nie tylko przez wymiar odnowy ciała, ale jako doświadczenie dla wszystkich zmysłów.

Sopot, ul. Grunwaldzka 96
tel.: 58 351-05-21

OXO LUXURY SPA

spa@malaanglia.pl
www.malaanglia.pl

Tylko kilka kroków dzieli zgiełk tętniącego życiem Sopotu od krainy spokoju i odprężenia. Zielona naturalna ściana, unoszący się delikatny zapach olejków i odprężająca muzyka... Chociaż brzmi jak bajka, to istnieje naprawdę – Mała Anglia Boutique Apartments ze strefą OXO Luxury SPA zaprasza w swoje progi nawet na chwilę, nawet tylko po to by zwiedzić wnętrze... w którym nie sposób się nie zakochać.

WYJĄTKOWE MIEJSCE

Na każdym kroku OXO Spa udowadnia, że nie traktuje przymiotnika luxury w swojej nazwie lekko i stara się zapewnić swoim gościom relaks w ekskluzywnej przestrzeni. Idealnym tego przykładem jest gabinet przeznaczony do manicure i pedicure, gdzie klientki podczas zabiegów siedzą na podwójnych stanowiskach wykonanych z oryginalnych siedzisk od Bentleya (z opcją masażu, nawiewu, podgrzewania i regulacji) oraz gabinet masażu, w którym znajdują się podgrzewane łóżka.

Zabiegi masażu stanowią ważny punkt w ofercie OXO Spa. W jednej z dwóch sal przeznaczonych na zabiegi, doświadczeni terapeuci dopasowują odpowiedni rodzaj zabiegu do indywidualnych potrzeb klienta W jednej z nich znajduje się również stanowisko do jednoczesnego masażu dwóch osób.

Manager MA, Karolina Ambarcumian podkreśla - Pobyt w OXO Spa wyróżnia się możliwością jednoczesnego upiększenia swojego ciała, zrelaksowania się, i odnowienia wewnętrznej energii w atmosferze nutki luksusu, na którą każdy zasługuje.

CHWILA ODPRĘŻENIA

Do skorzystania z oferty OXO Spa manager MA, Karolina Ambarcumian zachęca mieszkańców Trójmiasta, podkreślając, że hotele i strefy spa to doskonały pomysł na wypoczynek i spędzenie przyjemnie czasu, nawet, jeśli nie zostaje się w nim na noc. Restauracje, spa, basen – wszystko w jednym. Często nawet krótki weekendowy wypad do spa wystarczy by naładować akumulatory i poczuć przypływ nowej energii.

W naszym przypadku doskonale sprawdził się pomysł z udostępnieniem oferty wynajmu na wyłączność naszej strefy wellness po godz 21:00. Jest to doskonały pomysł na zaręczyny lub niecodzienną randkę – na takie okazje przygotowujemy romantycznie oświetlony basen, muzykę a do tego schłodzone prosecco i owoce. Jesteśmy elastyczni, łatwo i dynamicznie dopasowujemy się do oczekiwań i wymagań klientów, nawet podczas pobytu gości – podkreśla Karolina Ambarcumian

CODZIENNA NIECODZIENNOŚĆ

Powodzeniem w OXO Spa cieszą się również indywidualnie skomponowane oferty Day Spa, czyli pakiety zabiegów upiększająco-relaksacyjnych stworzone z myślą o spotkaniu dla kilku osób, dla par oraz indywidualne. Idealnym sposobem na spędzenie niestandardowego wieczoru panieńskiego np. pakiet Spa Party, gdzie dodatkiem do zabiegów jest sushi lunch.

Dla par przeznaczono relaksacyjną sesję Dla Niej & Dla Niego, jeśli natomiast szukasz chwili wyłącznie dla siebie – oferta Tylko Ty skomponowana przez zespół OXO Spa będzie idealnym wyborem.

RELAKS NA NAJWYŻSZYM POZIOMIE

Zabiegi i rytuały w OXO Spa przeprowadzane są z wykorzystaniem kosmetyków z najwyższej półki – tak by sprostać wymaganiom nawet najbardziej wymagających klientów, oczekujących skuteczności i natychmiastowego efektu. W OXO Spa zagościły więc kosmetyki takich marek jak Ericson Laboratoire i ORGANIQUE.

Manager OXO Luxury Spa, Jagoda Kitowska, zapytana o zabiegi najchętniej wybierane przez klientów wymienia - Luksusowa pielęgnacja organicznym kawiorem w zabiegu FRESH CAVIAR, regeneracyjno-ochronny zabieg MesoVit, który jest rewelacyjną alternatywą dla mezoterapii i nasz bestseller jeśli chodzi o kosmetyki firmy Ericson Laboratoire - zabieg na głębokie zmarszczki mimiczne, idealny przed ważnym wyjściem #BOTUVIP czyli alternatywa dla botoksu. Manager MA, Karolina Ambarcumian dodaje - Pomimo krótkiego istnienia naszego Spa, zostaliśmy wyróżnieni przez markę Ericson Laboratoire i wybrani do europejskiej edycji VIP BOOK opisującej najlepsze salony w Europie używające tej marki, co jest dla nas dużym wyróżnieniem.

Korzyści osiągnięte podczas zabiegów można przedłużyć w domowym zaciszu, dzięki możliwości zakupu W OXO Spa szerokiej gamy kosmetyków, które są stosowane podczas zabiegów. ■

morska

ZAPRASZAMY CODZIENNIE OD 12:00

Największy wybór ryb i owoców morza
Bogata oferta win i najlepszych alkoholi z całego świata
Stylowe, eleganckie i nowoczesne wnętrze
Zapraszamy na premierę nowej karty.

Restauracja Morska
Morska 9, Sopot
rezerwacje 58 3513555
www.morska.com.pl
/morskasopot

sprawdź co o nas piszą na tripadvisor®

PÓŁ TONY PIEROGÓW NA ŚWIĘTA

AUTOR: MATYLDA PROMIEŃ

Sprzątanie, bieganie po sklepach, gotowanie... Święta Bożego Narodzenia to cała masa przygotowań, które nie pozwalają nam w pełni cieszyć się czasem spędzonym z rodziną. A może w tym roku zrobić TO inaczej? Z pomocą przychodzi Hotel Haffner w Sopocie ze swoją świąteczną ofertą.

Żyjemy w ciągłym pędzie, pracujemy od świtu do nocy, nie mając czasu na odpoczynek w towarzystwie najbliższych. Wyobraź sobie jednak, że zamiast całych dni nerwowych przygotowań, gotowania, biegania po sklepach, spędzicie świąteczny czas w pełni zrelaksowani, poświęcając go tylko sobie nawzajem. Tak, jest to możliwe !!!

Hotel Haffner w Sopocie z pewnością zapewni Wam wyjątkowe Święta. Od samego progu czuć tu świąteczną i rodzinną atmosferę, a wyjątkowa i co rok oryginalna dekoracja przed recepcją główną przyciąga uwagę nie tylko małych dzieci (duże dzieci też się świetnie bawią !)

- *W naszej kuchni panuje już świąteczny gwar. W centrum konferencyjnym hotelu prawie codziennie odbywają się wigilijne spotkania firm z Trójmiasta, ale nie tylko. Hotelowa kuchnia słynie z tradycyjnych świątecznych potraw i staropolskich przepisów. Jak co roku przygotowujemy ponad pół tony naszych słynnych pierogów, w przeliczeniu na sztuki to ponad 15 tysięcy. Wszystkie ręcznie lepione* - mówi Karol Brzoskowski, Marketing i PR Manager Hotelu Haffner. Szef Kuchni, Łukasz Szczepaniak, zdradza nam natomiast tajemniczy przepis na pierogi: mąka, woda i … po co się męczyć, najlepiej zamówić w Hotelu Haffner !

Tuż przed świętami pełną parą rusza własna hotelowa cukiernia. Strucle, makowce, serniki, pierniczki i ciasteczka cynamonowe – bez tego goście nie mogą się obejść podczas świąt. Nad wybornym smakiem słodkości czuwa Szef Cukierni, Michał Wiśniewski, aktualny Mistrz Polski Cukierników.

Tradycyjnie hotel proponuje też zakup świątecznych podarunków, które można również wygodnie zamówić online na stronie hotelu (www.hotelhaffner.pl).

Wszystko wskazuje na to, że w tym roku Hotel Haffner całkowicie wypełni się gośćmi korzystającymi z oferty bożonarodzeniowej. Czekać na nich będą liczne atrakcje, w tym wizyta świętego Mikołaja, zdobienie choinki przez najmłodszych, bogaty program animacji dla dzieci, zajęcia w basenie pod okiem profesjonalnych trenerów, czy sobotni wspólny spacer plażą.

Święta Bożego Narodzenia to czas pełen magii, czarów, radości i piękna. Czas spełniania marzeń i okazywania sobie wzajemnie troski i miłości. To w te dni, zapatrzeni w roziskrzoną choinkę, w uśmiechnięte twarze naszych bliskich odkrywamy sens życia. Hotel Haffner wychodzi temu naprzeciw. ■

SYLWESTER

w MONO KITCHEN

ZAPRASZAMY NA IMPREZĘ SYLWESTROWĄ
W SAMYM SERCU GDAŃSKIEGO STAREGO MIASTA!

NIEPOWTARZALNY KLIMAT,
PYSZNE JEDZENIE,
MUZYKA NA ŻYWO,
A DO TEGO DJ
DO BIAŁEGO RANA.

O TANECZNY KLIMAT ZADBA ZESPÓŁ NOWHERE
(UCZESTNICY PROGRAMU MUST BE THE MUSIC)

CZTERODANIOWA KOLACJA
PRZEKĄSKI DOSTĘPNE CAŁĄ NOC
0,5 LITRA WÓDKI NA PARĘ

MONO KITCHEN PIWNA28/31, GDAŃSK TEL. +48 508 460 668 MONOKITCHEN.PL

MICHAŁ SAKS

PIWNY EWANGELISTA!

AUTOR: PAWEŁ ROGALSKI / FOTO: TOMEK SAGAN

Jest piwo i piwo. Jedno przemysłowe, drugie rzemieślnicze. To pierwsze czasami dobre, czasami niedobre. Z drugim jest tak samo, z tym że w piwie rzemieślniczym odnajdziemy fantazję i smaki, o które złocistego napoju w ogóle byśmy nie podejrzewali. Za tymi smakami stoją tacy ludzie jak Michał Saks, jeden z liderów rewolucji piwnej i browarnictwa rzemieślniczego w Polsce, znany na Pomorzu piwowar, współtwórca sklasyfikowanego przez prestiżowy amerykański portal ratebeer w „100" najlepszych browarów świata browaru kontraktowego AleBrowar.

Jak dochodzi się do idealnej receptury konkretnego stylu piwa?

Żeby uwarzyć perfekcyjną warkę (porcja piwa, uzyskana z jednego warzenia – przyp. red.), trzeba trochę zgłębić temat, poznać technologię regionu, z którego dany styl się wywodzi, poczynić w tym zakresie solidne rozeznanie, następnie dołożyć odrobinę własnej wizji, położyć na warce swój odcisk – tak to w praktyce wygląda. Dużo podróżuję, inspiruję się zagranicznymi piwami, a jeśli któreś zasmakuje, to zaczyna się research: jaka tradycja, technologia i wreszcie weryfikacja, czy można uwarzyć coś podobnego, nadając mu specyficzny, wyjątkowy charakter.

Gdzie są granice eksperymentowania w browarnictwie rzemieślniczym?

Teraz dla rozwoju piwowarstwa nastały takie złote czasy, że nie ma rzeczy niemożliwych. Można produkować piwa na bardzo małą skalę z unikatowych składników, z różnych technologii. Media społecznościowe i marketing szeptany sprawiają, że szybko można zyskać uznanie w oczach amatorów tego trunku, a nowych zjawisk nie da się długo utrzymać w tajemnicy.

Reinheitsgebot, czyli Bawarskie Prawo Czystości z 1516 roku stanowi, że piwo powinno zawierać wyłącznie trzy składniki: wodę, słód i chmiel. W takim razie dodawanie do niego wszelkiego rodzaju surowców niesłodowanych zakrawa chyba na herezję…?

Niemcy bardzo konsekwentnie bronią tych zasad. Jeden z naszych przyjaciół, z którym wspólnie w tym roku uwarzyliśmy piwo, warzy w lesie w Michelstadt w Hesji według nowofalowych trendów mocno chmielone trunki, ale jednocześnie bezwzględnie przestrzega bawarskiego prawa czystości. W związku z tym bierze udział, jako jedna ze stron sporu, w toczącej się tam debacie na temat możliwości odstępstwa od tych reguł.

Zdarzało ci się wylać całą warkę, bo uznałeś, że nie wyszła tak, jak sobie wyobrażałeś?

Oczywiście. Najlepszym przykładem jest tegoroczne B-Day 3.0, które co roku warzymy z Browarem Pinta w rocznicę urodzin ich i naszą. Tym razem efekt końcowy nie spełnił naszych oczekiwań, doszło do utylizacji, a my zaliczyliśmy wpadkę. Ale wydaje mi się, że tak wysoko sobie stawiamy poprzeczkę, że czasem takie incydenty są nieuniknione. Zamierzaliśmy stworzyć na tę okoliczność piwo wyjątkowe, żeby nie zawieść naszych fanów, więc jeśli rozmijało się z pierwotnymi wyobrażeniami, po prostu sobie odpuściliśmy.

Chmielenie piwa chmielami amerykańskimi, nowozelandzkimi to moda, która za chwilę przeminie czy trwała tendencja w piwowarstwie rzemieślniczym?

Pierwszy raz z piwem nachmielonym amerykańskim chmielem zetknąłem się w piątym roku pracy w zawodzie. Przyznam, że przewróciło to mój światopogląd zawodowy do góry nogami. Zacząłem czytać o tym fenomenie, też tak chciałem warzyć piwo, zwyczajnie zakochałem się w amerykańskim sposobie chmielenia. Jak jeżdżę do Norwegii na festiwale, gdzie pojawiają się najlepsze browary na świecie, serwują tam bardzo dziwne piwa – z solą, z owocami, kwaśne, spontanicznej fermentacji, leżakowane w beczkach i jeśli trafi się browar, podający pachnące dość silną, ale nienachalną goryczką chmielową, świeże, klasyczne piwo w stylu pale ale, to ustawiają się do nich długie kolejki. Takie piwa po prostu ludzie chcą pić.

Mało kto, poza wąskim gronem miłośników piwowarstwa, zdaje sobie sprawę z wkładu właśnie Amerykanów w browarnictwo rzemieślnicze.

Wielokrotnie spotykam się z takim nastawieniem: co Amerykanie wiedzą o dobrym piwie? Ano okazuje się, że wiedzą sporo. Zawsze powtarzam, że w USA produkuje się 95 proc. najgorszego piwa na świecie i 5 proc. najlepszego. Nieprawdopodobnie rozwinęli uprawy chmielu. Jego różnorodność pozwala tworzyć piwa o kapitalnym aromacie, takie, które mi jako hop headowi przysparzają mnóstwo przyjemności. Funkcjonuje tam cała masa browarów, które specjalizują się w warzeniu konkretnych gatunków piw, na przykład tradycyjnych piw belgijskich. Więcej! W konkursach wypadają one lepiej niż produkty rdzennie belgijskie. Jestem święcie przekonany, że każdy, kto złapie bakcyla, prędzej czy później wejdzie na drogę, która zaprowadzi go na kontynent północnoamerykański, znajdzie przysłowiowego świętego Graala i trafi do piwnego raju.

„Hop headem jest każdy, kto szuka w piwie mocniejszych doznań. I nie mówimy o zawartości alkoholu, ale aromacie i smaku, które wprowadzają nas do innego świata" - głosicie na stronie internetowej alebrowar.pl. Prawdziwi misjonarze - krzewiciele kultury piwnej?

Głosimy piwną ewangelię, staramy się prowadzić piwne dusze do zbawienia, dbać o to, by nie piły złego piwa (śmiech – red.). Poważnie mówiąc – coś w tym jest. Jeżeli się kogoś przekona do piwa rzemieślniczego i ten ktoś znajdzie w tym odrobinę frajdy i przyjemności, to i jego życie staje się ciut lepsze. Już na początku naszej piwnej rewolucji, postawiłem sobie za punkt honoru wykształcenie umiejętności snucia barwnych opowiadania o piwie: o jego smaku, z czego powstaje, w jaki sposób, jak wygląda tradycja.

Jak postrzegasz to, jaką ewolucję przeszło browarnictwo craftowe w ciągu ostatnich 5-6 lat. Jeszcze raptem pół dekady temu Pomorze było przecież białą plamą na piwowarskiej mapie kraju.

Wówczas cały kraj był białą plamą, nic się nie działo. Pinta powstała w 2011 roku, AleBrowar w maju 2012 roku wystartował jako drugi w Polsce browar rzemieślniczy, a to co nastąpiło później to już prawdziwa lawina. Sam nie nadążam z identyfikowaniem tych browarów, które powstają i inicjatyw kontraktowych, tworzonych tylko w skali miesiąca.

Jak w europejskiej hierarchii plasuje się rodzime browarnictwo rzemieślnicze?

My zaczynamy z zupełnie innego pułapu niż np. Niemcy, gdzie tradycja warzenia była przekazywana z pokolenia na pokolenie. Za naszą zachodnią granicą każdy kosztuje piwa robionego przez siebie albo w sąsiedztwie od dziesiątek lat. U nas różne dziejowe zawieruchy sprawiły, że produkcja piwa była znacjolizowana, a potem u progu kapitalizmu następowała konsolidacja koncernów piwowarskich. Należy pamiętać, że jeszcze raptem siedem lat temu ponad 90 procent piwa powstawało w kilku wielkich fabrykach – jako konsumenci nie mieliśmy specjalnie wyboru. Ta sytuacja zrodziła głód, potrzebę zasmakowania w nowych gatunkach piwa.

AleBrowar funkcjonuje w formule browaru kontraktowego. W swoich planach na przyszłość kreślisz scenariusz w pełni własnego browaru, z własną linią technologiczną?

Pewnie, że chciałoby się posiadać pełnię możliwości i warzyć piwo na własnym sprzęcie. Idealnie byłoby móc zaprojektować sobie browar według własnej idei, by osiągać wymarzone cele. Wziąć kredyt na inwestycję byłoby najłatwiej. My jednak postanowiliśmy obrać inną strategię, tzn. najpierw wykreować markę, zbudować sobie kanały dystrybucji, a dopiero na dalszym etapie myśleć o takim przedsięwzięciu jak stworzenie od podstaw browaru. Kolejnym krokiem w naszym rozwoju jest stworzenie własnych lokali. Chcemy serwować nasze piwo po swojemu, serwować je w odpowiedniej temperaturze, we właściwym szkle, z zachowaniem wszelkich procedur i standardów jakościowych i generalnie wykreować przestrzeń, w której miłośnicy dobrego piwa będą mieli okazję o nim podyskutować między sobą czy nawet z obsługą, oraz regularnie z piwowarami tworzącymi piwo. Uznaliśmy, że skoro premiery nowych naszych piw i inne wydarzenia przyciągają tłumy ludzi złaknionych odmiany, liczne naszych fanów, powinniśmy stworzyć miejsca, w których to my ustanowimy piwną „etykietę", atmosferę, gdzie pokażemy jeszcze kilka rzeczy, jakie można zrobić z piwem.

Zdradzisz, gdzie zostaną otwarte pierwsze lokale, działające pod szyldem AleBrowaru?

Mamy już wynajęte dwie lokalizacje: Wrocław i Gdynię. W drugim przypadku lokal powstanie przy ulicy Starowiejskiej – inaugurację obu planujemy do końca pierwszego kwartału 2016 roku. Na pewno w sprzedaży nie zabraknie naszych okrętów flagowych – Rowing Jacka, Smoky Joe, Crazy Mike czy Sweet Cow. Poza tym mamy idee fixe, żeby zapraszać piwowarów z zagranicy – naszych przyjaciół, najlepszych w swoim fachu, którzy podzielą się własnymi doświadczeniami, a być może przy okazji zainspirują i razem będziemy warzyć kooperacyjne piwa, które następnie goście naszych lokali będą mieli sposobność skosztować jako pierwsi.

Krótka, ale burzliwa jak fermentacja w pierwszej fazie jest historia AleBrowaru - już możecie się pochwalić znaczącymi osiągnięciami.

Według największego portalu, oceniającego browary rzemieślnicze na całym świecie ratebeer.com, za rok 2014 otrzymaliśmy wyróżnienie dla najlepszego browaru z Polski oraz znaleźliśmy się w bardzo prestiżowym gronie „100" najlepszych browarów na Świecie. Otrzymaliśmy zaproszenie na RateBeer Best Awards do Santa Rosa w Kalifornii, gdzie w ostatni weekend stycznia przyszłego roku 30 czołowych browarów globu, w tym – co przyznaję z dumą – AleBrowar, będzie serwowało swoje piwa.

I na koniec zapytam o waszą ostatnią premierę, czyli o portera bałtyckiego Baltic Freak. Jaką niespodziankę przygotowaliście?

Baltic Freaka uwarzyliśmy wespół z włoskim browarem BrewFist i tym, co będzie go odróżniało od innych piw tego stylu będzie śliwka. Z Pietro, tamtejszym piwowarem, ustaliliśmy, że zrobimy razem rdzennie polski gatunek, ale żeby trochę odejść od klasyki, postanowiliśmy nadać mu kolorytu. A że nuty czekoladowe dobrze komponują się z owocami, wybór padł właśnie na śliwkę. Pierwsza warka tego piwa trafi wyłącznie do kegów. ■

TERAPIA ŚWIATŁEM

AUTOR: ANNA KUC

Już dawno minęły czasy, gdy chcąc poprawić swój wygląd, jedynym wyjściem był skalpel, bolesna i długotrwała rehabilitacja oraz niepewny efekt. Obecnie świat medycyny estetycznej wkroczył w erę nowinek technologicznych oraz zabiegów zarówno skutecznych, jak i przyjemnych.

Skalpel w większości przypadków zastąpiły wysoko wyspecjalizowane maszyny, które nie tylko dbają o nasz wygląd, ale i samopoczucie zarówno przed, jak i po zabiegu. Wiele tych z nowoczesnych urządzeń odczucie dyskomfortu związane z przebiegiem zabiegu sprowadza do minimum. Są również takie, które przeprowadzając dobroczynną rewolucję w naszej skórze jednocześnie pozwalają pacjentowi na pełen relaks.

ŚWIATŁO, KTÓRE LECZY

Fotomodulacja, fototerapia oraz fotostymulacja to nieinwazyjne metody, w których wykorzystywane jest światło w celach leczniczych. Fotomodulacja polega na stymulowaniu komórek skóry światłem pochodzącym z laserowych diod. Metodę tą w medycynie estetycznej stosuje się w celu odmłodzenia i detoksykacji skóry, biostymulacji, relaksacji oraz leczeniu blizn i oparzeń, również w leczeniu miejscowym cellulitu, przy przebarwieniach oraz trądziku.

Ważnym przystankiem na tropie technologii nowej generacji w terapii światłem jest lampa LED TriWings, która jest wykorzystywana w leczeniu fotomodulacją LED. Spektrum zastosowania lampy jest bardzo szerokie – od odmładzania skóry i zabiegów przeciw jej starzeniu, przez leczenie rozstępów, blizn i terapii bólu, po stymulację gojenia ran oraz stymulację skóry głowy i mieszków włosowych w celu wzmocnienia porostu włosów.

SKUTECZNOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO

Zabieg lampą może trwać od kilku do kilkunastu minut – w zależności od obszaru zastosowania. W pierwszej kolejności wybierany jest odpowiedni dla danego pacjenta program terapii światłem TriWings. Następnie światło diod jest absorbowane przez komórki skóry. Urządzenie emituje światło atermiczne, czyli nienagrzewające tkanek, dzięki czemu zabieg jest bezpieczny i całkowicie bezbolesny.

- Wybraliśmy lampę LED TriWings w trosce o dobro naszych klientów, ponieważ to jedyne urządzenie na rynku, dzięki któremu leczenie defektów skóry jest bezpieczne, skuteczne i naprawdę przyjemne: bez nagrzania tkanki i ryzyka poparzenia. Leczenie światłem pozwala uzyskać spektakularne wyniki w bardzo krótkim czasie - mówi dr Paweł Kubik, specjalista medycyny estetycznej w gdyńskim Centrum Medycznym dr Kubik.

REGENERACJA KOMÓREK

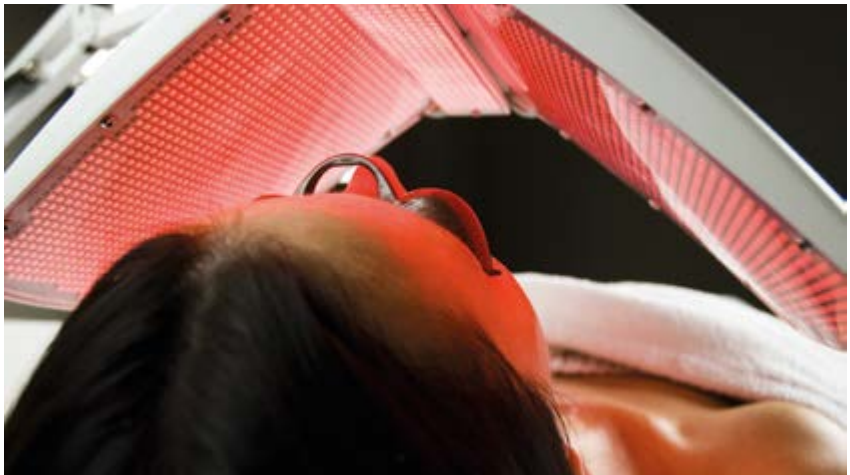
Kolejnym zabiegiem wykorzystującym leczniczą moc światła jest fototerapia urządzeniem Forever Young BBL BroadBand Light wykonywana w gdyńskiej Holistic Clinic. BBL to innowacyjna technologia wyznaczająca nowe standardy radzenia sobie z dolegliwościami skóry spowodowanymi starzeniem się, aktywnym stylem życia i nadmierną ekspozycją na promienie słoneczne. Energia BBL pozwala lekarzowi na precyzyjne przeprowadzenie zabiegu w przypadku przebarwień, plam starczych, czy słonecznych, małych naczynek na twarzy oraz wielu innych dolegliwości.

Zabieg fototerapii polega na wykorzystywaniu energii świetlnej, która rozgrzewa górne warstwy skóry i stymuluje jej komórki do regeneracji nowego kolagenu. Ten proces przywróci skórze naturalne piękno, wyrównując naturalny koloryt i nadając jej gładkość, promienność i młodszy wygląd. Dodatkowo, energia fototermiczna wyeliminuje drobne naczynka powodujące zaczerwienienia i zredukuje zbędną melaninę, przyczyniającą się do powstawania zmian pigmentacyjnych i przebarwień. Zabiegowi mogą zostać poddane wszystkie okolice ciała.

KOLOR MA ZNACZENIE

W zależności od celu zabiegu, stosowana jest inna długość fali światła lub ich połączenia. Światło fioletowe, niebieskie i żółte działają na poziomie naskórka, światło czerwone, pomarańczowe i podczerwień – IR działają zarówno na poziomie naskórka, jak i skóry właściwej. Urządzeniem wykorzystującym technologię podczerwieni jest np. Zaffiro, wykorzystywane w centrum Quadrille SPA w Gdyni. Zabieg termoliftingu jest bezbolesny i bardzo skuteczny - efekty widać już po pierwszym zabiegu. Stosowany jest w celu odmłodzenia, ściągnięcia i poprawienia napięcia skóry twarzy i ciała.

Kolejnym docenianym przez klientów urządzeniem wykorzystującym miedzy innymi technologię fotostymulacji światłem LED (w połączeniu z mikroprądami) jest grzebień LED urządzenia CACI ULTIMATE używany w gdańskim salonie Petite Perle. Stosowany jest w zabiegach anti-aging. Synergia fotostymulacji i mikroprądów wypełnia od wewnątrz zmarszczki i wygładza skórę. Jest to bezinwazyjna i bezigłowa alternatywa dla zabiegów medycyny estetycznej polegających na iniekcji kolagenu i innych dermo-wypełniaczy. ■



DR KUBIK

— CENTRUM MEDYCZNE —

MEDYCYNA ESTETYCZNA	GINEKOLOGIA ESTETYCZNA	CHIRURGIA	LARYNGOLOGIA	KOSMETOLOGIA PROFESJONALNA

81-340 Gdynia / ul. Hryniewickiego 6c/9
Sea Towers / część medyczna / II piętro

www.drkubik.pl / info@drkubik.pl

STOP CHRAPANIU !

AUTOR: AGATA RUDNIK

Charakterystyczne chrrrrrrr potrafi skutecznie utrudnić sen innym, a i samemu chrapiącemu uprzykrza życie. Chrapanie nie tylko powoduje dyskomfort, ale też może być oznaką poważnych kłopotów zdrowotnych. To dolegliwość, którą należy leczyć. Czy jednak istnieje sposób, by pozbyć się go na dobre?

Chrapie ponad 80% mężczyzn po 40. roku życia i 20% kobiet. Skuteczną metodą radzenia sobie z chrapaniem jest innowacyjny zabieg z użyciem lasera frakcyjnego CO2. Polega on na wykonaniu tysięcy mikroskopijnych punktów w podniebieniu miękkim. W tych miejscach skóra zostaje odparowana tworząc malutkie ranki, których szybkie gojenie wspierają otaczające zdrowe komórki. Dzięki temu procesowi następuje wzrost napięcia tkanek poprzez obkurczenie włókien kolagenowych.

- Zabieg jest bezbolesny, nie wymaga znieczulenia i trwa około 2-3 minut. Dodatkowe atuty to brak efektów ubocznych i czasu potrzebnego na rekonwalescencje. Jedynie przez kilka dni po zabiegu może być odczuwalny niewielki dyskomfort w zakresie przełykania. W zależności od nasilenia problemu konieczne jest wykonanie od 1 do 3 zabiegów w odstępach około 4 tygodni - podkreśla dr Paweł Kubik z Centrum Medycznego dr Kubik w Gdyni.

Przeciwwskazaniami do wykonania zabiegu przy użyciu lasera frakcyjnego są czynne choroby autoimmunologiczne, padaczka, otwarte rany, choroby nowotworowe i choroby wirusowe oraz ciąża. Inną metodą, pozwalającą cieszyć się snem „bez zakłóceń" jest zabieg radiochirurgii, wykorzystujący fale radiowe o wysokiej częstotliwości i niskiej temperaturze.

- Na zabieg likwidujący chrapanie składa się kilka procedur w zależności od przyczyn. Są to: napięcie - utwardzenie podniebienia, udrożnienie nosa poprzez zmniejszenie małżowin, przycięcie języczka, obkurczenie migdałków. Nie każdy pacjent wymaga wykonania wszystkich, czasami już samo zadziałanie na podniebienie może przynieść efekty - tłumaczy Marta Konopka, kierownik Centrum Derm-Al w Sopocie. *- W diagnostyce może pomóc badanie endoskopem laryngologicznym. Dobrze byłoby, aby wykonaniu zabiegów towarzyszyła zmiana trybu życia: niepalenie tytoniu, unikanie alkoholu i zdrowa dieta* - dodaje Marta Konopka.

Zabieg radiochirurgii przeprowadza lekarz laryngolog w znieczuleniu miejscowym. Lekarz przy pomocy odpowiedniej elektrody nakłuwa miejsce odpowiedzialne za występowanie chrapania. Dzięki tej metodzie uzyskuje się usztywnienie tkanek miękkich w obrębie gardła tak, aby nie drgały podczas oddychania, a także prawidłową drożność nosa.

- Niestety nie ma uniwersalnej metody na chrapanie i bezdech senny. Wybór metody zależy od przyczyny chrapania, stopnia zaawansowania, chorób towarzyszących oraz wielu innych czynników klinicznych, dlatego w trakcie kwalifikacji do leczenia w naszym centrum korzystamy nierzadko z konsultacji interdyscyplinarnych - laryngologa, pulmonologa, kardiologa i dietetyka - mówi lek. med. Dmitry Tretiakow z Centrum Zdrowia Lifemedica w Gdańsku.

W gdańskim Centrum Zdrowia Lifemedica wykonywana jest m.in. snoroplastyka injekcyjna, plastyka podniebienia miękkiego, łuków podniebiennych, nasady języka oraz małżowin nosowych dolnych nosa za pomocą diatermii radiofalowej, kriochirurgii i lasera CO^2. ■

REKLAMA

Derm-Al
Armii Krajowej 116/5
81-824 Sopot
58 551 62 45
www.derm-al.pl

DERM-AL

LECZENIE CHRAPANIA, BEZDECHU I NIEŻYTÓW NOSA METODĄ REDIOCHIRURGICZNĄ

- Nowoczesny zabieg, mało inwazyjny
- Mniejszy ból i szybsze gojenie
- Znieczulenie miejscowe
- Nie wymaga pobytu w szpitalu

CLINICA
COSMETOLOGICA
DR IGOR MICHAJŁOWSKI

DERMATOLOGIA

MEDYCYNA ESTETYCZNA

PROFESJONALNA KOSMETOLOGIA

MODELOWANIE SYLWETKI

TRICHOLOGIA

www.clinicacosmetologica.pl

HARMONIJNA PIELĘGNACJA CIAŁA I DUSZY

Kiedy tak naprawdę czuliśmy jak ciężki jest kamień, który trzymamy w dłoni, jaką strukturę ma kawałek drewna, jak smakuje letni deszcz, jakie odczucia wywołuje przesypujący się między palcami ciepły piasek, jak pachną świeżo zerwane zioła? Czy wsłuchaliśmy się w szelest suchych liści na wietrze albo przyglądaliśmy się kropli deszczu połyskującej w słońcu. Czy świadomie wykorzystujemy nasze zmysły? Czy zdajemy sobie sprawę z tego co możemy jeszcze zobaczyć, usłyszeć, posmakować, powąchać i poczuć?

Pod wpływem codziennego stresu i monotonii życia nasze zmysły stają się otępiałe, co powoduje, że reagujemy tylko na ekstremalne bodźce: jaskrawe kolory, bardzo głośne dźwięki, ostre przyprawy. Właśnie dlatego zabieram klienta lub klientkę w podróż po urokliwej, liczącej sobie miliony lat krainie Eifel. W tym chyba najmłodszym regionie wulkanicznym Środkowej Europy leżącym u stóp Akwizgranu, znajduje się źródło pochodzenia składników linii BABOR.

Marka BABOR słynie z produktów z wyszukanymi naturalnymi składnikami tworząc najnowszą linię kosmetyków do pielęgnacji ciała. Dzięki temu mogę zaoferować swoim klientom produkty o innowacyjnych, bezcennych recepturach. Cała, zdobyta w ciągu 60 lat istnienia firmy, wiedza wykorzystywana jest na bieżąco w opracowaniu koncepcji nowych programów pielęgnacyjnych, które systematycznie są modyfikowane oraz poszerzane na bazie najnowszych osiągnięć nauki.

Upiększająca moc natury, harmonijna pielęgnacja ciała i duszy, zmysłowa pielęgnacja piękna, piękno z głębi oceanu - takie są zabiegi na bazie kosmetyków BABOR. Zabieram klienta w podróż po przeróżnych krainach piękna, uchylam rąbka niezmierzonych tajemnic głębi oceanu i pokazuję świat tradycyjnych, azjatyckich metod pielęgnacji. Sprawiam by upajał się przyjemnymi aromatami i całkowicie się odprężył. Zapoznaję go również z niezwykłą mocą błota i kamieni pochodzenia wulkanicznego, ziół i wyszukanych owoców.

BABOR to program oferujący połączenie dobroczynnego oddziaływania filozofii Wellness ze skutecznymi zabiegami poprawiającymi kondycję i wygląd skóry oraz kontur całego ciała. Pomagam wybrać swojemu klientowi odpowiednią krainę piękna i program zabiegów w zależności od jego wewnętrznych potrzeb i efektów jakie chciałby osiągnąć.

Właśnie dlatego skupiam się na tym, aby mój klient mógł oderwać się od codzienności, pozwalam mu wyciszyć się przed zabiegiem i jednocześnie na nowo rozbudzić oraz odpowiednio ukierunkować jego zmysły tak, aby w pełni mógł z ich pomocą odczuwać zabieg i cieszyć się z jego efektów. Przywracam mu harmonię ciała, duszy i umysłu. Tylko wtedy, kiedy na nowo „otworzy" się wszystkie zmysły na aktywny odbiór otaczającego świata, człowiek jest w stanie w pełni docenić wszystkie walory zabiegu. Osiągnie spokój oraz wewnętrzną i zewnętrzną równowagę.

W moim studio pracuję tak by działać na wszystkie zmysły klienta:

- Aranżacja kabiny – wzrok
- Muzyka – słuch
- Aromaty – węch
- Masaż – dotyk
- Delektowanie się - smak

Studio Stenia
Adres: Gdynia, ul. Starowiejska 41/ 43
tel. 58/ 661 77 81
e-mail: kosmetyka-stenia@wp.pl

Petite Perle

ZADZWOŃ I UMÓW SIĘ NA ZABIEG W PETITE PERLE:

TEL. 58 355 22 11

NOWA ERA ZABIEGÓW ANTI-AGING

WYGŁADZANIE CELLULITU

MODELOWANIE SYLWETKI

NIECHIRURGICZNY LIFTING TWARZY

SALON KOSMETYCZNY PETITE PERLE

Gdańsk Oliwa, ul. Maurycego Beniowskiego 51

tel. +48 58 355 22 11

Godziny otwarcia:

Poniedziałek - piątek: 9-21

Sobota: 9-15

www.petiteperle.pl

facebook.com/SalonPetitePerle

ZABIEGI POD CHOINKĘ

POLLOGEN LEGEND

Opis: ollogen LEGEND ™ jest zaawansowanym urządzeniem najnowszej generacji, które łączy w sobie wiele technologii wpływających na naskórek, skórę właściwą, tkankę tłuszczową oraz mięśnie. Zabieg wykonywany jest na określonej partii ciała. Stosowany do modelowania sylwetki, redukcji cellulitu i zmniejszenia tkanki tłuszczowej. Zabieg jest bezbolesny i nieinwazyjny. Efekty można zauważyć już po pierwszej sesji.

Przeznaczenie: Pollogen Legend to połączenie urządzeń Maximus oraz Surgen w jednym urządzeniu. Doskonale sprawdza się w modelowaniu sylwetki, redukcji cellulitu i nadmiaru tkanki tłuszczowej oraz idealnie nadaje się do liftingu twarzy. Z zabiegu mogą skorzystać pacjenci o każdym typie skóry, a pomiędzy sesjami nie trzeba robić długich przerw. Pollogen LEGEND ™ to efektywny i skuteczny sposób na widoczną poprawę kondycji skóry.

Gdzie: Clinica Cosmetologica
dr Igor Michajłowski, Gdańsk ul. Skłodowskiej-Curie 3,
www.clinicacosmetologica.pl | tel. +48 791 604 604

MATRIX RF

Opis zabiegu: Matrix RF to niezwykle efektywna technologia wygładzania naskórka. Już po jednym zabiegu cera staje się młodsza, bardziej elastyczna. Zmarszczki zostają spłycone, a wygląd gruntownie odświeżony. Skuteczność procedury frakcyjnej Matrix zapewnia bipolarny prąd RF, który stymulacje procesy produkcji kolagenu. Pozwala dotrzeć do głębokich warstw skóry, przy jednoczesnym zapewnieniu wysokiego bezpieczeństwa i długotrwałego efektu.

Przeznaczenie: Metoda Matrix RF sprawia, że skóra staje się bardziej gęsta i widocznie jędrniejsza. Obkurczeniu ulegają nadmiernie poszerzone pory, zniwelowane zostają blizny potrądzikowe, przebarwienia, zmarszczki oraz rozstępy. Kuracja stosowana jest w celu odnowy skóry jak również w celach profilaktycznych aby spowolnić proces starzenia się. Pozwala na uzyskanie spektakularnego efektu odmłodzenia bez skalpela przy minimalnym okresie rekonwalescencji.

Gdzie: Instytut Kosmetologii Babiana,
Gdańsk ul. Hynka 6/9
tel: 600 086 240 | www.babiana.pl

IMPLANTOLOGIA I ZABIEGI REKONSTRUKCYJNE

Opis zabiegu: Implanty to niewielkie tytanowe śruby, które implantolog wszczepia do kości szczęki lub żuchwy w miejscu brakującego zęba. Następnie po odpowiednio długim okresie, w czasie którego następuje zrost implantu z kością (od 4 do 6 miesięcy) przystępuje się do etapu protetycznego, który polega na założeniu porcelanowej korony na implancie. Celem zabiegu jest uzyskanie wyglądu naturalnego zęba.

Przeznaczenie: Uzupełnienia protetyczne oraz zabiegi związane z odbudową kości wymagają specjalistycznej wiedzy, doświadczenia oraz przygotowania kompleksowego planu leczenia. Z implantologią ściśle związane są zabiegi rekonstrukcyjne - grają one kluczową rolę w całym procesie leczenia. Polegają na odtworzeniu podłoża kostnego, co pozwala na wszczepienie implantów. Dobranie odpowiedniego planu leczenia: zabiegu oraz implantu jest gwarancją pięknego uśmiechu.

Gdzie: Klinika Stomatologiczna MedicoDent,
Gdynia ul. Starowiejska 24,
klinika@medicodent.pl | 517 919 715
58 661-60-50 | 665 388 955 | www.medicodent.pl

VENUS VIVA

Opis zabiegu: Zabieg wykonywany urządzeniem Venus Viva wykorzystuje technologię radiofrekwencji mikroigłowej w celu pobudzenia do odnowy i przeprogramowania kolagenu w głębokich warstwach skóry. Podczas zabiegu do skóry przykładana jest głowica wyposażona w 160 mikroigiełek, przez które emitowane są fale radiowe do skóry właściwej. Tuż przed zabiegiem skóra klientki zostaje znieczulona specjalnym preparatem, który znacznie zmniejsza dyskomfort. Podczas zabiegu klientka odczuwa delikatne wibracje spowodowane przez fale radiowe.

Przeznaczenie: Zabieg polecany jest osobom, które chcą widoczne spłycić zmarszczki, zwiększyć sprężystość i zagęszczenie skóry oraz poprawić owal twarzy. Polecany jest również w celu spłycenia blizn potrądzikowych i rozstępów oraz zmniejszenia widoczności porów. Dzięki niemu możemy także zniwelować objawy trądziku różowatego i rozjaśnić przebarwienia.

Gdzie: Allure Institute,
Al. Zwycięstwa 2417, Gdynia
tel. 507 507 490 | www.allureinstitute.com.pl

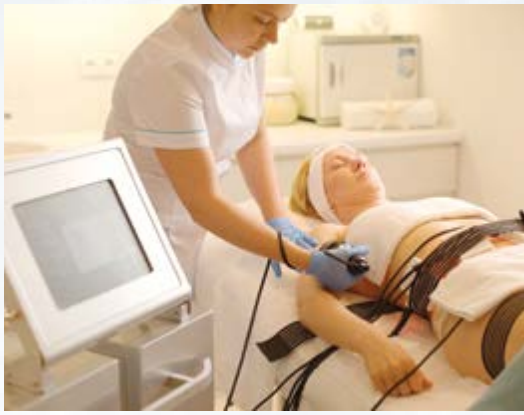
MANICURE HYBRYDOWY

Opis zabiegu: Wykonanie manicure hybrydowego, od normalnego różni się tym, że jest on utwardzany w lampie. Nie można go również zmyć za pomocą normalnego zmywacza do paznokci. Najpierw przygotowujemy płytkę paznokcia, poprzez wycięcie lub odsunięcie skórek, opiłowanie właściwego kształtu oraz zmatowienie powierzchni paznokcia i jej odtłuszczenie. Na tak przygotowany paznokieć nakładamy primer i odczekujemy chwilę aż odparuje. Następnie nakładamy bazę, którą utwierdzamy w lampie. Na bazę nakładamy 1 warstwę koloru również utwardzając ją w lampie, po czym jeśli kolor nie jest wystarczająco wyraźny czynność powtarzamy. Na życzenie klienta, w tym momencie można wykonać zdobienie, lub przykleić np. cyrkonie. Na koniec kładziemy TopCoat, który nabłyszcza i utwardza powierzchnię, tworząc efekt „mokrego paznokcia". Ostatnią warstwę przemywamy Cleanerem i manicure jest gotowy. Możemy jeszcze nałożyć oliwkę na wysuszone skórki wokół paznokci i krem nawilżający na dłonie.

Przeznaczenie: Manicure hybrydowy jest idealny dla wszystkich kobiet, pragnących cieszyć się zadbanymi paznokciami przez długi czas. Jest też alternatywą dla osób posiadających słabe i łamliwe paznokcie, aby je wzmocnić i uchronić przez dalszym łamaniem.

Gdzie: Allegoria, ul. Wartka 4/2 80-841 Gdańsk
tel. 735 666 680 | www.facebook.com/allegoria4

MED BEAUTY



Opis zabiegu: To jedno z bardziej zaawansowanych technologicznie urządzeń do redukcji nadmiernej tkanki tłuszczowej i modelowania sylwetki. Zabieg składa się z czterech etapów: Zimny laser działa tylko w stosunku do komórek tkanki tłuszczowej (adipocytów), omijając naczynia krwionośne i nerwy, dzięki czemu proces jest bardzo bezpieczny i całkowicie bezbolesny. Kawitacja ultradźwiękowa polega na rozerwaniu błon komórkowych adipocytów, co powoduje ich trwałe zniszczenie. Radiofrekfencja wspomaga walkę z nadmiarem wiotkiej i obwisłej skóry. Skutecznie redukuje tkankę tłuszczową i cellulit. Endomasaż próżniowy umożliwia sprawniejsze odprowadzenie uwolnionych trójglicerydów z miejsca zabiegu i przyspiesza osiągnięcie pożądanego efektu.

Przeznaczenie: Dzięki połączeniu tych czterech metod można skutecznie pozbyć się kilku zbędnych centymetrów , bez obawy utraty jędrności skóry. Dzięki działaniu RF na wółkna kolagenowe napina i wygładza się skórę ramion, brzucha, ud i pośladków. Niweluje się cellulit oraz modeluje sylwetka, a dzięki masażowi próżniowemu zmniejszają się obrzęki.

Gdzie: Kokopi MEDSPA,
ul. Powstania Styczniowego 22/2 Gdynia,
tel. 530 290 460 | www.kokopi.pl

REKLAMA

JACY KAY

HAUTE COUTURE

Średnio 15 tysięcy dolarów kosztuje suknia wieczorowa lub ślubna szyta na miarę w Domu Mody Jacy Kay Dubai Couture Fashion House. Cena przestaje dziwić, gdy dowiemy się, że klientkami Domu Mody są najzamożniejsze dubajskie rodziny, a także takie gwiazdy, jak Lady Gaga, Beyoncé, Sofia Vergara, Britney Spears, czy Jennifer Lopez. Projektantka ma także stałe klientki z Polski. Projekty Jacy Kay to światowy high fashion, najwyższy kunszt krawiectwa spod znaku haute couture. Przedstawiamy wam sesję zdjęciową najnowszej kolekcji Domu Mody Jacy Kay, którą wykonał współpracujący z Prestiżem fotograf Rafał Makieła.

Brand: Jacy Kay Dubai Couture Fashion House
Designer: Francis „Izhcka" Zeta
Head production: Ally Khalil FriskyDubai www.friskydubai.com
Retouch: Krysia Makieła www.makiela.com
Photo: Rafal Makieła www.makiela.com
Localization resort: Jumeirah Zabeel Saray

Salony firmowe
Galeria Bałtycka Gdańsk
Fashion House Gdańsk
Park Handlowy Matarnia
C.H. Madison Gdańsk
C.H. Klif Gdynia

Valentini

UNIQUE TOP FASHION

Fracomina, Joseph Ribkoff, Aeronautica Miltare i Laura Lingerie - te marki zaprezentowały się podczas kolejnej już imprezy z cyklu Unique Top Fashion Night. Impreza odbyła się w klubie Unique w Sopocie i przyciągnęła spore grono miłośników mody. Na wybiegu można było zobaczyć stylizacje głównie casualowe, nie zabrakło futrzanych akcentów, kolorowych sukienek, niemniej we wszystkich kolekcjach przeważała stonowana kolorystyka. Zobaczcie najciekawsze naszym zdaniem stylizacje. ■

Aeronautica Militare

Laura Lingerie

Aeronautica Militare

Fracomina

Joseph Ribkoff

Joseph Ribkoff

Joseph Ribkoff

Joseph Ribkoff

Aeronautica Militare

Laura Lingerie

Fot. Krzysztof Nowosielski

Total Look

by

BUNNY THE STAR

BUNNY THE STAR TO MARKA DEDYKOWANA TYM, KTÓRZY POSZUKUJĄ NIEFORMALNEJ ELEGANCJI, WYGODY I TKANIN NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI.

ANTYTEZA NUDY I RUTYNY, UNIWERSALNOŚĆ, KLASA I POZYTYWNA ENERGIA SPRAWIAJĄ, ŻE KAŻDY ZNAJDZIE TU IDEALNE ROZWIĄZANIE DLA SIEBIE.

I CHOĆ BUTIK DEDYKOWANY JEST PANIOM, NIC TAK PRZECIEŻ NIE CIESZY MĘŻCZYZNY JAK PERFEKCYJNY UPOMINEK DLA UKOCHANEJ.

UPOMINKOWY VOUCHER ROZWIĄŻE PROBLEM WYBORU… A PANIE Z PEWNOŚCIĄ TO DOCENIĄ.

ULICA ŚWIĘTOJAŃSKA DZIĘKI BUTIKOWI ZNÓW NADAJE SZYKU. TYM RAZEM W ODSŁONIE PIĘKNYCH STYLIZACJI, WYGODY I PROSTOTY NA KAŻDĄ OKAZJĘ.

CIEPŁE, PASTELOWE KOLORY, ROMANTYCZNE KOBIECE KROJE, BEZPRETENSJONALNOŚĆ SPRAWIAJĄ, ŻE GDYNIANKI KOCHAJĄ TOTAL LOOK BY BUNNY THE STAR.

ZAPRASZAMY PO WYJĄTKOWY ŚWIĄTECZNY PREZENT- VOUCHER UPOMINKOWY

C.H. RIVIERA GDYNIA, UL. K.GÓRSKIEGO 2 SALON SWING STUDIO ALEJKA FRANCUSKA

C.H. RIVIERA GDYNIA, UL. K.GÓRSKIEGO 2 SALON SWING STUDIO ALEJKA FRANCUSKA

MALGRAU I VANDIS NA FASHIONPHILOSOPHY

Malgrau i Vandis - te dwie trójmiejskie marki zaprezentowały się podczas trzynastej edycji Fashion Week Fashionphilosophy Poland w Łodzi. Obie zaprezentowały kolekcje wiosna/lato 2016 i zostały ciepło przyjęte zarówno przez publiczność, jak i ekspertów.

Za marką Malgrau kryje się projektantka Iga Szuchiewicz. Kolekcja bazuje na naturalnych tkaninach: bawełnie, jedwabiu i wełnie. Dominują proste formy z nutą ekstrawagancji, stonowane odcienie niebieskiego, szarości, czerń i mocny akcent w kolorze musztardowym. Vandis to marka stworzona przez Michała Zielińskiego, zwycięzcę programu Project Runway. Futurystyczna wizja przejawiała się w geometrycznych wzorach i nowoczesnych materiałach, m.in. folii PCV. Kolekcja balansuje na granicy mody awangardowej oraz komercyjnej.

W Łodzi odbyły się 33 pokazy. My, oprócz trójmiejskich akcentów, prezentujemy projekty, które po prostu wpadły nam w oko. Fashion Week Fashionphilosoph, mimo wzniosłego tytułu mocno różni się od zagranicznych weekendów modowych organizowanych w stolicach tej branży. Nie zrzesza czołowych polskich projektantów, nie przyjeżdżają tu celebryci. Nie stoi się w kolejce na ściankę i nie próbuje przepchnąć się do toalety między tłumem paparazzich.

W Łodzi możesz kupić bilet i jak każdy nie-VIP poznać trochę młodej, wschodzącej, aspirującej polskiej mody. Możesz zobaczyć ambitnych ludzi żyjących z pasją, z których ktoś stanie się przyszłą Baczyńską, czy Jemiołem. Możesz też kupić w strefie showroom oryginalny designerski sweter za rozsądną cenę. Złośliwi mówią, że jaki kraj taki fashion week. Ale czy nie lepiej dążyć do doskonałości niż trwać biernie nic nie robiąc? ■

Malgrau

Vandis

Malgrau

Vandis

Malgrau

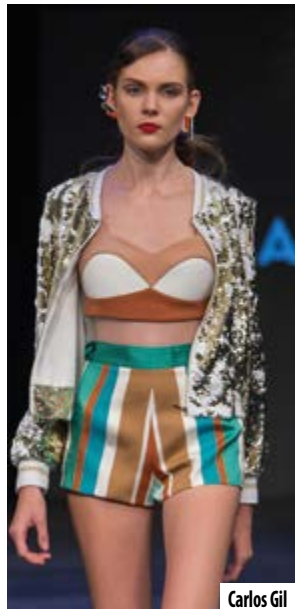
Vandis

Malgrau

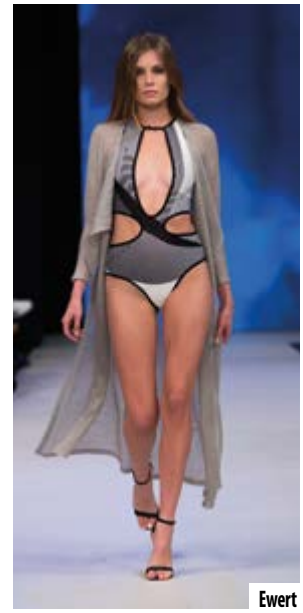
Malgrau

Fot. Bartosz Modelski

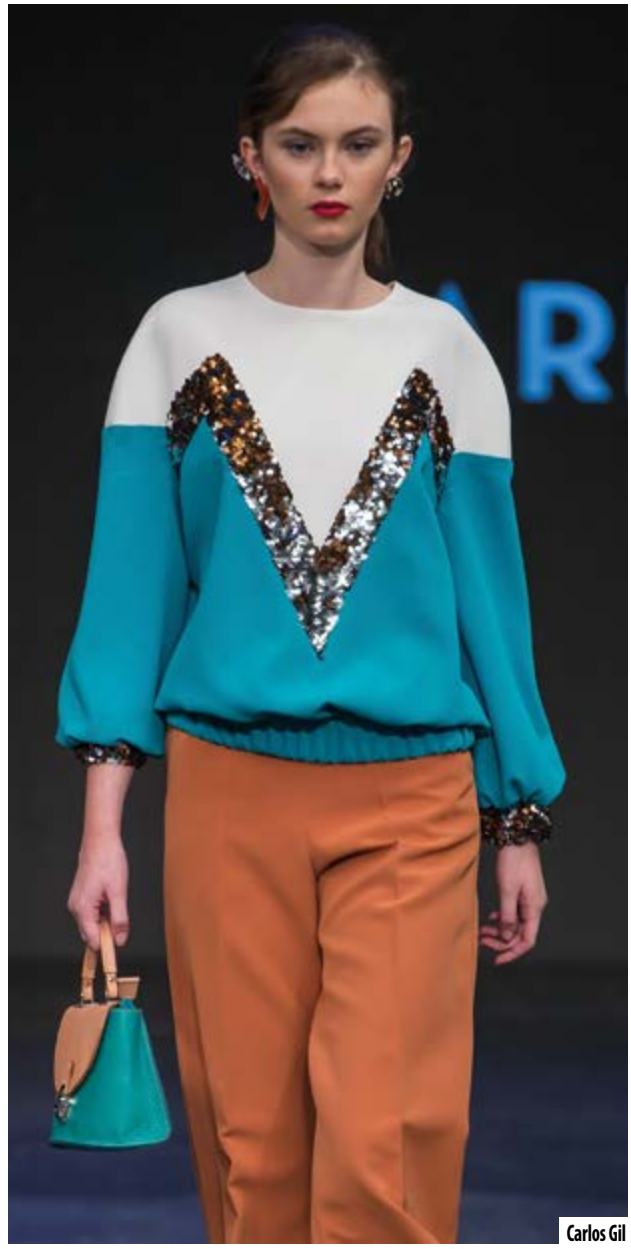
La Metamorphose


Carlos Gil

Ebby Port


Ewert

Kędziorek


Carlos Gil

Natalia Jaroszewska

Viola Piekut

Viola Śpiechowicz

Fot. Mike Pasarella

HISTORIE KUCHENNE

Fot. Karol Kacperski

Fot. Karol Kacperski

CLAUDIA FILIPPI - CHODOROWSKA
Z ziemi włoskiej do Polski w jej wykonaniu nabiera podwójnego znaczenia. Konsul Honorowy Republiki Włoskiej w drugim pokoleniu. Wybitny ekspert kuchni włoskiej, znawczyni kuchni świata. W prosty sposób zdradza największe kulinarne tajemnice Italii. Przez ponad 10 lat współwłaścicielka restauracji Rozmaryn w Sopocie, stoi również za sukcesem Toscana w Sopocie. Oddana całkowicie pasji gotowania. Jest członkiem zrzeszenia włoskich restauratorów na świecie „Ciao Italia" w Rzymie.

KUBA MAJ
Współwłaściciel restauracji Rucola, Tapas de Rucola, Grono di Rucola, Vinegre di Rucola, Tandoori Love. Słusznie nazywany „artystyczną duszą trójmiejskich kulinariów". Pasjonat dobrych wnętrz, fotografii, jedzenia, kuchni świata i podróży, z których przywozi całe mnóstwo kulinarnych inspiracji. Lubi jadać nie tylko w swoich restauracjach, bo – jak twierdzi – uwielbia miejsca stworzone dla smakoszy, w których można cieszyć się życiem i kulturą jedzenia.

WESOŁYCH ŚWIĄT VS BUON NATALE

AUTOR: AGATA RUDNIK

Za względu na podróże Kuby Maja, o świątecznych smakach rozmawialiśmy już pod koniec listopada. Sprzyjała nam jednak nawet pogoda, bo za oknem pojawił się pierwszy śnieg. O włoskich bożonarodzeniowych smakach i ciekawych zwyczajach na świecie rozmawiamy z Claudią Filippi - Chodorowską, Honorowym Konsulem Republiki Włoskiej, znawczynią kuchni śródziemnomorskiej oraz Kubą Majem, pasjonatem kuchni świata.

Kuba Maj: Wszędzie wokół słyszysz „Wesołych Świąt!", ale ja jakoś tych świąt nie czuję… W Indiach obchodzi się np. święto wiosny i to jest prawdziwe fetowanie! Trudno nawet opisać, co się tam wtedy dzieje. Wszyscy wokół malują się, więc bezpieczniej jest mieć na sobie rzeczy, które potem można wyrzucić. Czyste, a w zasadzie brudzące szaleństwo! Całość trwa 3 dni, ale czasem przeciąga się nawet do tygodnia. Do udziału we wspólnej zabawie zapraszani są wszyscy, w tym chrześcijanie. Panuje pozytywna atmosfera i czuć niesamowitą energię. Tu, w Polsce podczas Bożego Narodzenia nie zawsze tak jest. Życzymy sobie tego, co najwspanialsze, a jednak niekoniecznie szczerze. Co ciekawe, nierzadko cały rok czekamy, by spotkać się z rodziną, a tymczasem we Włoszech święta są co tydzień (śmiech).

Claudia Filippi Chodorowska: To prawda. Włosi uwielbiają spotykać się w dużym gronie.

Agata Rudnik: A jak wygląda prawdziwe włoskie Boże Narodzenie? Czy jest opłatek, choinka?

CFC: O ile w Polsce tradycja świąt kojarzy się z choinką, tak we Włoszech ona w ogóle nie występuje. Jest za to żłobek składający się z rozłożonych na mchu figurek. Dzisiaj choinka również się pojawia i to pod nią układa się wszystkie postaci. Kolacja wigilijna jest również bezmięsna, a podawane są ryby i owoce morza, choć zamiast karpia, króluje tam samica węgorza morskiego – capitone. Co ciekawe, Włosi nie dzielą się też opłatkiem.

KM: A co króluje na twoim stole wigilijnym?

CFC: U mnie w domu jemy m.in. baccalau – suszonego solonego dorsza, którego najpierw moczy się w wodzie, a potem w mleku. Usmażonego marynuje się w zalewie octowej z octu winnego z orzeszkami pinii, rodzynkami, świeżymi liśćmi szałwii i ząbkami czosnku. Jeśli nie uda mi się dostać baccalau, wówczas zastępuję go po prostu filetem z dorsza bałtyckiego i też smakuje bardzo dobrze.

KM: Karp zdecydowanie nie należy do moich ulubionych ryb…

CFC: Ale taki karpik po żydowsku, bez ości… Pieprzna galareta z karmelem, duża ilość cebuli. Poza tym jest patent by nie moczyć w mleku – dzwonek obsypujemy rano pokrojoną cebulą, która wyciąga cały ten nieprzyjemny posmak. Wieczorem oddzielamy cebulę, panierujemy i smażymy.

Agata Rudnik: A co najchętniej jedzą włosi podczas drugiego dnia świąt?

CFC: Przede wszystkim rosoły z kapłonów z małymi tortellini z mięsem, suto posypane parmezanem. Ciekawostką jest też przyrządzanie części nogi wieprzowej aż do golonki, bez kości, w miejsce której wkłada się farsz. Całość podawana jest z soczewicą, która jest zwiastunem szczęścia w nadchodzącym roku.

AR: A słodkości?

CFC: Jeśli chodzi o słodkości to królują przede wszystkim panetone i pandoro, a więc słynne baby drożdżowe, które przekłada się również najprzeróżniejszymi kremami i oblewa czekoladą. Wspaniały jest też keks sieneński, który w zasadzie składa się z samych bakalii i kandyzowanych cytrusów zamkniętych w dwóch cienkich opłatkach. Ja uwielbiam też białe migdałowe ciasteczka ricciarelli posypane cukrem pudrem i moje ukochane kandyzowane kasztany, które w drogich cukierniach przesypywane są kandyzowanymi leśnymi fiołkami.

KM: A przyrządzasz kompot z suszu? Masz na niego jakiś dobry patent?

CFC: Kompot z suszu robię z samych śliwek i fig. Moczymy je osobno przez całą noc. Figi ze skórką z cytryny, a śliwki z laską cynamonu. Następnie łączymy je i gotujemy, a potem chłodzimy. A na koniec chciałam jeszcze przypomnieć o jednej ważnej włoskiej tradycji. Pamiętajmy, by na Sylwestra koniecznie założyć czerwoną bieliznę. To ona ma nam zagwarantować powodzenie w nowym roku. ■

ROLADA NA ŚWIĘTA

Znane nam wszystkim rolady bardzo często goszczą na naszych stołach. Kuszą wszystkich swoim wyglądem, smakiem i aromatem. Szczególnie popularne są na świątecznych stołach. Proponujemy wam dwa przepisy. Danie mięsne to faszerowana rolada z indyka w cieście, na słodko zaś Bûche de Noël - biszkoptowa francuska rolada świąteczna przełożona czekoladowym kremem przypominająca pień drzewa.

FASZEROWANA ROLADA Z INDYKA W CIEŚCIE

SKŁADNIKI:

Mięso i ciasto:
- pierś z indyka (ok. 1 kg),
- 1 op. ciasta francuskiego

Farsz:
- 450 g szpinaku rozdrobnionego,
- 1 jajko,
- 2 ząbki czosnku,
- cukier, sól, pieprz, gałka muszkatołowa

Marynata do mięsa:
- 200 g jogurtu naturalnego,
- 3 ząbki czosnku, s
- ól, pieprz, papryka słodka

PRZYGOTOWANIE:

Mięso zamarynować w jogurcie naturalnym wymieszanym z 3 przeciśniętymi ząbkami czosnku oraz 1 łyżeczką pieprzu, soli i papryki słodkiej. Pozostawić w lodówce na min 1 godzinę, a najlepiej na całą noc. Przygotować farsz. Szpinak włożyć do garnka i podgrzać. Dodać szczyptę cukru, a następnie przeciśnięty przez praskę czosnek, 1 łyżeczkę soli, ½ łyżeczki pieprzu i gałki muszkatołowej. Dokładnie wymieszać, odstawić do wystygnięcia. Gdy farsz nie będzie już gorący, dodać 1 jajko i ponownie wymieszać.

Gdy mięso się zamarynuje, wyjąć je na deskę i rozciąć tak, aby nie było zbyt grube i stanowiło jeden płat zbliżony do prostokąta. Następnie delikatnie ubić tłuczkiem. Na przygotowane mięso nałożyć farsz (mniej więcej na środku) i zawinąć roladę. Jeśli całość nie będzie chciała się dobrze zawinąć, użyć sznurka naturalnego i związać roladę. Zawiniętą roladę obsmażyć 3 minuty z każdej strony na patelni (bez tłuszczu). Poczekać, aż lekko przestygnie, zdjąć sznurek i zawinąć w ciasto francuskie. Położyć na blaszce na papierze do pieczenia. Piec w temperaturze 200°C przez około 40 minut.

Bon appétit!

BÛCHE DE NOËL

SKŁADNIKI:

Biszkopt:
- 4 jajka,
- 3/4 szklanki cukru,
- 1/2 szklanki mąki pszennej,
- 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1 łyżka octu spirytusowego,
- cukier puder

Masa:
- 200 ml śmietanki 30%,
- 250 g serka mascarpone,
- 90 g gorzkiej czekolady

Polewa:
- 8 łyżek kakao,
- 8 łyżek cukru pudru,
- 4 łyżki wody,
- 4 płaskie łyżki miękkiego masła,
- 2 łyżki spirytusu

PRZYGOTOWANIE:

Jajka ubijać z cukrem aż masa będzie puszysta, jasna i po wyjęciu z niej łopatki miksera przez kilka sekund pozostanie wgłębienie. Mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia, połączyć z masą jajeczną, dodać ocet. Dużą blachę wyłożyć papierem do pieczenia, wlać ciasto i piec w temp. 180°C ok. 20 minut. Po tym czasie wyjąć z piekarnika i przełożyć na arkusz pergaminu obsypanego cukrem pudrem. Z wierzchu zdjąć papier, na którym piekł się biszkopt i wyrównać brzegi. Zwinąć roladę, pomagając sobie papierem. W takiej formie zostawić do ostygnięcia.

Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej, odstawić. Mikserem ubić śmietankę, dodać serek mascarpone i roztopioną, przestudzoną czekoladę. Biszkopt rozwinąć, posmarować masą i zawinąć ponownie. Z jednej strony odciąć kawałek pod ukosem. Przyłożyć z boku, tworząc rozgałęzienie. W rondelku rozpuścić masło, dodać kakao, cukier puder i wodę. Dobrze rozmieszać. Po przestygnięciu dodać spirytus. Dekorować roladę, gdy polewa delikatnie zgęstnieje. Udekorowaną roladę można przechowywać w lodówce, ale dopiero po całkowitym wystudzeniu polewy.

Blog KAKU fashion & cook powstał w 2012 roku. Dużą uwagę poświęcamy kuchni oraz modzie, a dodatkowo powoli wprowadzamy na bloga tematykę zdrowego odżywiania, lifestyle'u i podróży. Co nas wyróżnia? Jesteśmy dwie! Na dodatek siostry. Monika i Martyna. Zapraszamy!

KAKU FASHION & COOK

KUCHNIA SZEFA KUCHNI
PRZEMYSŁAW WOŹNY

AUTOR: MATYLDA PROMIEŃ / FOTO: KAROL KACPERSKI

Każdy, kto myśli, że kuchnia skandynawska jest pozbawiona finezji, zmieni zdanie po degustacji dań przygotowanych przez Przemysława Woźnego, szefa kuchni GåRD Nordic Kitchen w hotelu Courtyard by Marriott w Gdyni. Kuchnia skandynawska oparta jest na wielowiekowej tradycji, nie należy do skomplikowanych, a gdy dodamy do niej odrobinę finezji szefa kuchni, to możemy się spodziewać spektakularnego efektu.

Skąd w panu pasja do gotowania i jaką ma pan filozofię, zasady gotowania?

Już w dzieciństwie chciałem być kucharzem. Jako mały chłopiec gotowałem w domu dla starszych braci. To był początek przygody. Gotowanie to dla mnie coś więcej niż praca. To pasja, sposób na życie… Filozofią gotowania jest dla mnie smak i zapach.

Gdzie zdobywał pan doświadczenie?

Doświadczenie zdobywałem w najlepszych Trójmiejskich Hotelach 4* i 5*. Miałem okazję również współpracować między innymi z Olivierem Nasti Szefem Kuchni odznaczonym ** Michelin. Obecnie jestem Szefem Kuchni Hotelu Courtyard by Marriott Gdynia Waterfront oraz mieszczącej się w hotelu restauracji GåRD- Nordic Kichen.

Ulubione smaki z dzieciństwa i czy smaki te wprowadza pan do menu restauracji GåRD?

W dzieciństwie nie byłem wybredny. Jadłem wszystko, co ugotowała mama. No może oprócz czerniny (śmiech). Nie były to łatwe czasy. Mama wykazywała się nie lada kunsztem kulinarnym - z kilku dostępnych produktów gotowała codziennie inny posiłek dla trzech dorastających chłopców. Pamiętam, że mieliśmy kury, wiejskie jaja a po warzywa i owoce chodziliśmy do ogródka za domem. To były czasy… Nawet zwykła papierówka była przepyszna. Smaki z dzieciństwa staram się wykorzystywać w gotowaniu. Jestem zwolennikiem kuchni prostej, smacznej nieprzekombinowanej.

Dzisiaj bardzo modne jest łączenie smaków i produktów, które pozornie do siebie nie pasują. Wymaga to kulinarnej wyobraźni, otwartego umysłu i odwagi. Jak pan się zapatruje na takie oryginalne połączenia smaków i czy takie kulinarne eksperymenty odnajdziemy w karcie GåRD?

Tak to prawda, gotowanie bardzo się zmieniło i nadal zmienia. Szefowie Kuchni szukają inspiracji w łączeniu smaków i produktów tak, aby końcowy efekt był zaskakujący. Podczas komponowania nowych dań trzeba być kreatywnym i odważnym. Kuchnia skandynawska mimo powiązania z lokalnymi, naturalnymi składnikami, czerpie inspirację z kuchni światowych. W naszym menu mamy zupę grzybową, do której wykorzystujemy topinambur, składnik pochodzący z Ameryki Północnej.

Czym charakteryzuje się kuchnia skandynawska?

Kuchnia Skandynawska to ogólne pojęcie dla głównych kuchni północnej Europy, czyli kuchni szwedzkiej, duńskiej oraz norweskiej. Cechą wspólną jest umiejętność wykorzystania i tworzenia potraw ze składników naturalnych, dostępnych w tychże krajach. Skandynawowie są wielbicielami ryb, owoców morza, dziczyzny oraz mięs zwierząt hodowlanych - najczęściej wieprzowiny. Nieodzownym składnikiem wielu dań są jagody, borówki i jeżyny. Tak jak w polskiej kuchni często podawane są ziemniaki.

Jakie są tradycyjne potrawy skandynawskie i czy odnajdziemy je w karcie restauracji GåRD?

Do tradycyjnych dań skandynawskich możemy zaliczyć śledzie marynowane w słodkiej zalewie lub z dodatkiem kwaśnej śmietany i koperku, mięsne pulpeciki frikadeller, łosoś gravlax czy też sałatka Toast Skagen. Wszystkie te dania można odnaleźć w naszej karcie.

Nadchodzi zima, jedne produkty znikają z rynku, inne się pojawiają, zmieniają się potrawy na naszych talerzach. Jakie zatem jesienno - zimowe potrawy, smaki by pan polecił?

Oczywiście sezonowość w kuchni jest bardzo ważna. Dania w głównej karcie Restauracji GåRD są skomponowane z produktów w dużym stopniu dostępnych przez cały rok. Nasze dodatkowe menu, bazuje na produktach sezonowych. Jesienno-zimowe smaki potraw to dziczyzna, śliwki, cukinia, dynia i grzyby.

Co by Pan zrobił gdyby do dyspozycji miał Pan tylko 5 składników: np. przegrzebki, kapustę, oliwki, mleko kokosowe i borówki?

Smażone przegrzebki, mus z kapusty i oliwek, redukcja mleka kokosowego i borówki.

Poleciłby pan naszym czytelnikom jakiś przepis na danie, które poruszy ich zmysły?

Tak, z przyjemnością. Polędwica z dorsza, jajko, krewetki grenlandzkie, chrzan, sos maślano – cytrynowy. ■

Składniki:

- Polędwica z dorsza (ugotować na parze)
- Jajko gotowane
- Krewetki grenlandzkie (marynowane w solance)
- Chrzan korzeń
- Masło
- Cytryna
- Koperek

GåRD

NORDIC KITCHEN

JEDYNA SKANDYNAWSKA RESTAURACJA W GDYNI

ORYGINALNA KUCHNIA
PRZEPIĘKNY WIDOK NA MORZE
NIEPOWTARZALNA ATMOSFERA
CZWARTKOWE WIECZORY Z MUZYKĄ NA ŻYWO

J.Waszyngtona 19, Gdynia — tel. +48 58 743 07 15 — www.gard-nordickitchen.com

TRÓJMIASTO DOCENIONE PRZEZ GAULT&MILLAU

AUTOR: MATYLDA PROMIEŃ

Adrian Klonowski, szef kuchni restauracji Metamorfoza w Gdańsku, wyróżniony tytułem Młody Talent przez Gault&Millau Polska, wydawcę polskiej edycji jednego z dwóch najbardziej znanych przewodników kulinarnych na świecie. Premiera II edycji Żółtego Przewodnika Gault&Millau Polska odbyła się na warszawskim Służewcu, a trójmiejskich akcentów było znacznie więcej.

Adrian Klonowski jest jedynym szefem kuchni z Pomorza, który zdobył główną nagrodę, ale nominowanych reprezentantów naszego regionu było więcej. W kategorii Młody Talent nominację uzyskał także Marcin Popielarz, który czaruje smaki w restauracji Biały Królik w Gdyni. W kategorii Szef Kuchni Tradycyjnej o wyróżnienie rywalizował Bogdan Gałązka, szef kuchni Gothic Cafe & Restaurant na zamku w Malborku. Zwycięzcą kategorii został Michał Kuter, właściciel i szef kuchni w poznańskiej restauracji A Nóż Widelec.

Z kolei Paweł Dołżonek, szef kuchni 1906 Gourmet Restaurant w Pałacu Ciekocinko nominowany został do nagrody Szef Jutra. Ta trafiła jednak w ręce Michała Brysia, szefa kuchni stołecznego L'Enfant Terrible. Najbardziej oczekiwanymi postaciami tego wieczoru byli nominowani w kategorii Szef Roku. To 5 najmocniejszych nazwisk ostatniego roku: Andrea Camastra (restauracja Senses, Warszawa), Darek Barański (restauracja Concept 13, Warszawa, Marcin Filipkiewicz (Restauracja Copernicus, Kraków), Adam Woźniak (Restauracja Mercato, Gdańsk) i Paweł Oszczyk (Restauracja La Rotisserie, Warszawa). I właśnie ten ostatni okazał się zwycięzcą.

W tym roku anonimowi inspektorzy przewodnika odwiedzili ponad 800 miejsc w Polsce,

Na gali w Warszawie stawiła się silna reprezentacja trójmiejskich szefów kuchni

Adrian Klonowski, Młody Talent Gault&Millau Polska

by finalnie do książki trafiło 390 - absolutny crème de la crème rodzimych restauracji. Wśród nich jest 27 restauracji z Trójmiasta. Najwyższe oceny - trzy czapki kucharskie - otrzymały gdańskie restauracje Metamorfoza i Mercato. Tuż za nimi, z dwiema czapkami, Sztuczka i Biały Królik z Gdyni.

Na jedną czapkę wg inspektorów zasłużyły m.in. takie restauracje, jak: Malika, Tłusta Kaczka, Pieterwas Krew i Woda, Britannica Steakhouse, Moon (wszystkie w Gdyni), Thai Thai, Bocian Morski, Grono di Rucola, Morska, Bulaj, Tupot Mew, Petit Paris, Cyrano & Roxane (wszystkie Sopot) oraz gdańskie restauracje: La Cucina, Kubicki, Filharmonia, Bellevue, Neighbours Kitchen, Pobite Gary, Szafarnia 10, Fishmarkt, A la française, Tratoria La Cantina.

Równie duże emocje, jak wręczanie poszczególnych nagród wzbudziła 6-cio daniowa kolacja. Amuse bouche przygotowywał Adam Woźniak. Na talerzach sum wędzony z kwaszonym jabłkiem konkurował z bezą grzybową i ze smażonymi uszami wieprzowymi . Do dania podano drinka na koniaku i szampanie. Twórcą przystawki był Szef Roku 2016 Paweł Oszczyk. Wędzony pstrąg połączony z mirabelką i pietruszką podano wraz z francuskim rieslingiem. Za zupę odpowiadał Szef Kuchni Tradycyjnej 2016 Michał Kuter. Podał tradycyjny polski barszcz biały z krokietem z wędzonych żeber i jajkiem przepiórczym. Do zupy serwowano drink na jednej z najlepszych polskich wódek.

Główne danie rybne przygotowywał nominowany w kategorii Szef Jutra Paweł Dołżonek. Tuż przed daniem na stołach pojawiły się aromatyczne kompozycje – małe ogniska z kawałków drewna wyrzuconych przez morze zostały zalane gorącą wodą morską. Zapach dymu wzmocnił smak dorsza w popiele podanego z soubise i kalafiorem. Z kolei Młody Talent 2016 Adrian Klonowski, zaserwował gościom na drewnianych, ręcznie robionych talerzach grillowaną kaczkę z jedną z dawnych gatunków pszenicy – płaskurką i śmietaną. Całość dopełniał Medoc z 2012 roku.

Na deser na talerzach pojawiły się czekoladowo - kawowe gateaux, ręcznie robione czekoladowo-makowe lody, czarny ryż i czarna sól – było to dzieło Szefa Jutra 2016 Michała Brysia. Uwieńczeniem był drink na bazie koniaku i kawy. Kulinarnie wieczór zakończyły delikatne petit fours przygotowane z jednej z najlepszych czekolad na świecie. Zgodnie z mottem z ostatniej strony Żółtego Przewodnika - nikogo nie zostawili głodnym. ■

SZAFRAN i MIÓD

CATERING EVENT SERVICE

PROFESJONALNY CATERING NA KAŻDĄ OKAZJĘ

ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY

Zapraszając do współpracy
na najwyższym poziomie
Życzymy Państwu wyjątkowych, pachnących
domem rodzinnym Świąt Bożego Narodzenia
oraz spokojnego 2016 Roku

życzy
Zespół Firmy Szafran i Miód

e-mail: catering@szafranimiod.pl www.sazafranimiod.pl tel. 577 385 005 Gdańsk, Strzelecka 7b /szafran i miod catering event service

100 LAT DLA SZAFARNI 10!

Śledź bałtycki, halibut, jagnięcina i słodkości królowały na stołach podczas kolacji uświetniającej pierwsze urodziny restauracji Szafarnia 10 w Gdańsku. Choć pogoda za oknem była typowo jesienna, to jedynym elementem charakterystycznym dla tej pory roku było menu. Nastrój dopisujący gościom był za to zdecydowanie letnio - wakacyjny.

Pierwszą odsłonę autorskiego jesiennego menu stanowiły przystawki w postaci śledzia bałtyckiego podanego z sałatką z jabłek, ziemniaków i cebuli oraz sosem musztardowym, a także wybitnych wręcz pierogów razowych wypełnionych po brzegi kaszubską jagnięciną. Towarzyszyło im puree z zielonego groszku i sos tymiankowy, a smak całości dopełniało wino czerwone Mauro Primitivo lub białe Mare Magnum.

Prawdziwą sensacją był tłoczony sok warzywny, przyrządzony na bazie z jabłek, kopru włoskiego i pietruszki z nutą mięty. Wyrazisty i orzeźwiający smak tego napoju był pozytywną niespodzianką. Okazał się on także doskonałym wstępem do dnia głównego. Rolę główną tego wieczoru odegrał halibut błękitny podany z sałatką z białej fasoli, pomidorów oraz z sosem z czerwonego wina. Sam szef kuchni podkreślił, że ryba przed przygotowaniem ważyła aż 12 kilogramów!

Drugie danie główne stanowił karczek jagnięcy z pieczonymi buraczkami, krokietem ziemniaczanymi i aromatycznym sosem w postacie żelowych kostek. Wieczór zwieńczyły słodkości – pierożki francuskie z dodatkiem trufli, białej czekolady i odrobiną cynamonu, okraszone pieczonym orzechem włoskim i prażonymi migdałami. Wszystkie serwowane gościom dania dostępne są na co dzień w restauracji Szafarnia 10.

Fot. Karol Kacperski

- Starałem się przenieść do menu wszystkie znane mi sezonowe i regionalne, kaszubskie smaki. Stąd w menu nie zabrakło także klasycznej czerniny, zupy ogonowej, czy troci bałtyckiej – podkreśla szef kuchni Grzegorz Labuda. ar

WAVE Z NOWYM MENU

Fot. Karol Kacperski

Marynowany śledź bałtycki w czerwonym winie, carpaccio podwędzane na zimno z piersi gęsi z dziką różą i mirabelkami, krem z dyni z pomarańczami, imbirem i smażonymi przegrzebkami, gicz jagnięca - to tylko niektóre z pozycji w nowym menu restauracji Wave w hotelu Sheraton.

W menu znajdziemy specjały kuchni polskiej oraz międzynarodowej, tradycyjne bałtyckie ryby, drób oraz wyborne desery bazujące na produktach regionalnych. Wszystkie proponowane dania w menu są autorstwa Krystiana Szidla, szefa kuchni hotelu. Sztuka kulinarna, którą komponuje Krystian Szidel oparta jest mocno na produktach lokalnych i tradycyjnych recepturach. mp

Restauracja „Villa Uphagena" z Gdańska polską wizytówką na EXPO 2015 w Mediolanie

Restauracja VILLA UPHAGENA w X rocznicę swojej działalności może poszczycić się spektakularnym sukcesem . I nie chodzi tylko o samą obecność na światowej imprezie w Mediolanie. Restauracja wśród 148 innych cieszyła się ogromnym powodzeniem zbierając wiele pochlebnych ocen we włoskiej prasie. W rankingu popularności wśród ponad 20 milionowego tłumu odwiedzających EXPO 2015 zajęła 7 miejsce. Pomimo swoich skromnych rozmiarów przez 6 miesięcy nieustannie starała się sprostać oczekiwaniom odwiedzających. Dania serwowane codziennie w gdańskiej restauracji, również cieszyły się powodzeniem mierzynarodowej klienteli. „Placuszki z wędzonym łososiem", „Kaczka pieczona z modrą kapustką" oraz „Pierogi" to hit EXPO 2015.

Przekonać się osobiście jak smakuje w Restauracji Villa Uphagena to jeden z powodów aby wybrać się do Gdańska. Restauracja mieści się w XIX wiecznej willi w reprezentacyjnej części gdańskiego Wrzeszcza. Należy do najbardziej atrakcyjnych miejsc na mapie trójmiejskiej gastronomii. Odwiedzenie restauracji wiąże się z całą gamą niecodziennych wrażeń. Kombinacja polskich smaków w najlepszym wydaniu w połączeniu z lekkością kuchni włoskiej jest podstawą cudownej przygody kulinarnej. Wystrój restauracji stanowi niecodzienną oprawę z powodu oryginalnych wnętrz oraz mebli i dodatków. To niezwykłe miejsce odwiedzają osoby, dla których wrażenia estetyczne, smakowe oraz atmosfera stanowią warunek udanego spotkania w gronie rodzinnym lub towarzysko-biznesowym. Panującą w restauracji atmosferę, wbrew pozorom, można nazwać swobodną. Na gości czeka kilka saloników i salonów a każdy z nich ma swój styl i nazwę. Dyskretna Sala Orientalna, Sala Kominkowa, Biblioteka oraz słoneczna Weranda. Restauracja specjalizuje się w organizacji uroczystości kameralnych, rodzinnych, biznesowo-szkoleniowych, balów karnawałowych czy przyjęć weselnych. Mile widziane są również grupy turystyczne, zakochane pary oraz panie na koleżeńską herbatkę. Wstępem do czekających atrakcji smakowych jest słodki aromat wspaniałych deserów kuszących już od wejścia. Dania z karty , te tradycyjne oraz te sezonowe jak są gwarancją najlepiej spędzonego czasu. Ze względu na ten świąteczny czas restauracja jak co roku przygotowała wyselekcjonowane dania wigilijne, które można zamawiać już teraz lub nabywać w sklepach „Smaki Kuchni Uphagena". Grudzień to dla Villi Uphagena czas wyjątkowy, ponieważ organizują wiele spotkań świątecznych dla firm, uświetniają stoły wigilijne trójmiejskich mieszkańców a także zachęcają do wspólnego powitania Nowego Roku 2016 podczas zabawy sylwestrowej.

Aktualna oferta świąteczna na stronie *www.villauphagena.pl*

Restauracja „Villa Uphagena" :
Gdańsk-Wrzeszcz, ul.Uphagena 23

Sklepy „Smaki Kuchni Uphagena":
Gdańsk, hala kupców
Dominikańskich Pawilon 28
Gdynia, Plac Górnośląski Pawilon 29

PrestiżoweIMPREZY

AUTOR: AGATA RUDNIK

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ

DO SŁUCHANIA

KUBA BADACH. TRIBUTE TO ANDRZEJ ZAUCHA

Kuba Badach, wokalista i kompozytor, dwukrotny zdobywca Fryderyka w kat. Wokalista Roku, zaprezentuje w Starym Maneżu najpiękniejsze utwory legendy polskiej sceny muzycznej - Andrzeja Zauchy. Zabrzmią one w nowych, autorskich aranżacjach powstałych przy współpracy z Jackiem Piskorzem. W programie znane przeboje, m.in. „Byłaś serca biciem", „Bądź moim natchnieniem", „C'est la vie", czy „Siódmy rok". Repertuar obejmie materiał, który został wydany na płycie Kuby Badacha „Tribute to Andrzej Zaucha. Obecny".

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

STRAUSS FESTIVAL ORCHESTRA

PRESTIŻ PATRONUJE

Dźwięki „Walca Cesarskiego" przeniosą nas do sal balowych Wiednia czasów cesarza Franciszka Józefa i cesarzowej Elżbiety - „Sisi". „Opowieści Lasku Wiedeńskiego" wprowadzą publiczność w beztroski klimat zabaw i flirtów dam dworu i eleganckich oficerów. „Marsz Radetzkyego" obudzi ducha zwycięstwa, a liczne polki porwą do tańca. W XXI wieku to właśnie Straussowskie melodie przywołują atmosferę wiedeńskiego dworu z całą jego elegancją, specyficznym humorem i dozą delikatnej frywolności.

Gdańsk, Filharmonia Bałtycka,
12 stycznia, godz. 19:00

WAGLEWSKI FISZ EMADE

PRESTIŻ PATRONUJE

Waglewski Fisz Emade, czyli rodzinna alternatywa zabrzmi w Klubie Muzycznym Parlament w Gdańsku! Na koncercie usłyszymy materiał z najbardziej osobistej w dorobku trio płyty „Matka, Syn, Bóg", nie zabraknie również utworów z innych etapów bogatej działalności artystycznej Waglewskich. Matka, Syn, Bóg" to płyta wydana 5 lat po sukcesie platynowej „Męskiej muzyki". Promujący album singiel „Ojciec" już w kilka dni po premierze znalazł się na szczycie listy przebojów Programu Trzeciego Polskiego Radia.

Gdańsk, Klub Parlament,
20 grudnia, godz. 19:00

KAYAH

Koncert z okazji 20-lecia płyty Kamień, pierwszej, autorskiej płyty wokalistki. Płyta zawiera tak znane utwory jak „Fleciki", „Nawet deszcz", „Santana", „Jestem kamieniem", czy „Jak liść". Teraz nadszedł czas na ponowne zinterpretowanie utworów napisanych na początku kariery i odświeżenie brzmień. Na koncercie nie zabraknie także późniejszych jej przebojów w nowych, zaskakujących aranżacjach. Do projektu Kayah zaprosiła wybitnych muzyków, którzy towarzyszyć jej będą również podczas koncertu w Starym Maneżu.

Gdańsk, Stary Maneż,
16 stycznia, godz. 20:00

DO OGLĄDANIA

METRO

To już 25 Lat jak Metro jedzie przez świat. W tym kultowym spektaklu grupa młodych wykonawców opowiada o swoich marzeniach, a każda wyśpiewana nuta, każdy wytańczony takt jest tych marzeń spełnieniem. Widzimy na scenie pasję i entuzjazm, taniec i śpiew. Jest tam miłość, szaleństwo i młodość. I to wszystko sprawia, że granica między teatrem a rzeczywistością staje się płynna, akcja spektaklu zdaje się wykraczać daleko poza teatralne foyer, a czas staje się wyłącznie funkcją wyobraźni.

Gdańsk/Sopot, Ergo Arena,
6 lutego, godz. 19:00

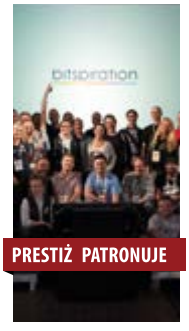
TYDZIEŃ Z TEATREM NOWYM

Spektakl jednego z najciekawszych reżyserów młodego pokolenia, tekst Doroty Masłowskiej, sztuka słynnego austriackiego dramatopisarza i adaptacja książki poświęconej przemocy seksualnej. Planowany na styczeń przegląd spektakli Teatru Nowego w Poznaniu w ramach cyklu „Teatry Polskie" w Gdańskim Teatrze Szekspirowskim zapowiada się bardzo ciekawie. Tym razem zobaczymy 4 spektakle. Będą to: 12 gniewnych ludzi, Kochanie zabiłam nasze koty, Prezydentki i Mokradełko.

Gdańsk, Gdański Teatr Szekspirowski,
17-23 stycznia

DO SPOTKANIA

INFOSHARE X BITSPIRATION FOR CHARITY



PRESTIŻ PATRONUJE

Bitspiration4Charity łączy ideę edukacji ze wspieraniem polskich szpitali i centrów onkologicznych. Jego cel to zgromadzenie polskiej społeczności startupowej, inwestorów i pasjonatów nowych technologii, by pokazać ich siłę i pomóc dzieciom walczącym z rakiem. Dochód ze sprzedaży biletów na wydarzenie zostanie w całości przekazany na potrzeby małych pacjentów z Kliniki Pediatrii, Hematologii i Onkologii Dziecięcej Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego w Gdańsku. Odbędą się merytoryczne wykłady i inspirujące warsztaty.

Gdańsk, Gdański Park Naukowo-Technologiczny,
16 grudnia

SOPOCKI JARMARK ŚWIĄTECZNY

PRESTIŻ PATRONUJE

Sopocki Jarmark Świąteczny to już tradycja. Jak co roku zaplanowane są warsztaty: szycia świątecznych skarpet, szycia wieńców świątecznych, zdobienia bombek metoda decupage, wykonywania ozdób na choinkę z filcu. W niedzielę, 20 grudnia, zaplanowana jest Wigilia dla mieszkańców na tarasach przy fontannie. W programie artystycznym w muszli koncertowej: koncerty, teatrzyk dla dzieci, Teatr Plama i artyści na szczudłach, Grace gospel i Mikołaj z prezentami dla dzieci.

Sopot, Skwer Kuracyjny,
19-23 grudnia

Tu'gether!

autorska kuchnia w Sopocie

„Tu'gether! jest treścią samą w sobie, docenicie tę kuchnię przy najbliższym poznaniu i nie przestaniecie się zachwycać"
- TestSmaku.pl

Sopot, Grunwaldzka 65
Rezerwacja stolików: 506 209 765

tugethersopot @tugether.pl

REINKARNACJA STOCZNI

AUTOR: ULA KORĄKIEWICZ

Stocznia Gdańska przechodzi drugą młodość. I młodość ta nosi imię kultura. Bo przede wszystkim dla jej celów wykorzystywane są kolejne poprzemysłowe pomieszczenia. I można ubolewać, że kiedyś prężnie działający zakład, gospodarcza duma Pomorza, dzisiaj z budową statków ma coraz mniej wspólnego, ale czasu i pewnych decyzji się nie cofnie. Koniec jednego, zawsze jednak jest początkiem drugiego. Dziś stocznia ożywa i śmiało można stwierdzić, że reinkarnacja idzie w dobrym kierunku.

Zagospodarowanie terenów portowych, czy stoczniowych na cele inne niż przemysłowe to sprawdzony patent w wielu portowych aglomeracjach na świecie. I choć w Gdańsku na terenie stoczni wciąż dominuje przemysł ciężki, to jednak jest miejsce na nowe formy działalności, które z tym przemysłem i historią współpracują w totalnej symbiozie.

KULTURA JUŻ BYŁA

Wydarzenia kulturalne w stoczni w gruncie rzeczy nie są czymś zaskakująco nowym. Zanim zaczęła tętnić artystycznym życiem na taką skalę jak teraz, były tu miejsca godne odwiedzenia. Wszak to tu, w hali 89A, od 11 lat działa Centrum Stocznia Gdańska, jedno z największych miejscem spotkań i masowych wydarzeń kulturalnych. CSG odwiedzali znakomici artyści – Jean Michelle Jarre zrealizował tam swoje widowisko „Przestrzeń Wolności". I choć dziś koncerty odbywają się tu raczej sporadycznie, a CSG kojarzy się raczej z centrum konferencyjnym, to jednak jest jednym z bardziej rozpoznawalnych miejsc w Stoczni.

Wyjątkowym, pod względem historycznym i kulturalnym miejscem, jest Instytut Sztuki Wyspa. Instytucja dowodzona przez Fundację Wyspa Progress łączy działalność artystyczną z edukacją i angażowaniem się w sprawy społeczności lokalnej. ISW to więc nie tylko miejsce kulturalnych wydarzeń, ale także debat wiążących się z przestrzenią i rzeczywistością postoczniową. Dumą ISW jest Festiwal Sztuk Audiowizualnych Alternativa, łączący sztukę z lokalnym kontekstem i problemami współczesnego świata.

STOCZNIA KONCERTOWA

W 2010 roku Instytut rozrósł się o Klub Buffet, który szybko stał się miejscem modnym wśród fanów klubowych brzmień i kameralnych koncertów. Na miejsce dla miłośników tzw. ciężkiego grania nie trzeba było długo czekać. W niewielkim lokalu tuż przy historycznej bramie Stoczni w 2012 roku pojawił się Klub Wydział Remontowy, który non stop tętni życiem.

Fot. Renata Jaździewska www.cudo.pl

Oprócz cyklicznych imprez tematycznych, czy charakterystycznych dla tego miejsca imprez poświęconych gwiazdom rocka, których przeboje grają trójmiejscy muzycy, klub oferuje dużą ilość koncertowych propozycji. Od mało znanych, początkujących zespołów, grupy polskie i zagraniczne, przez trójmiejskie dumy, jak Lipali, po legendy szeroko pojętego rocka, jak Turbo i Closterkeller.

HISTORYCZNE DZIEDZICTWO

W sąsiedztwie Wydziału Remontowego powstał budynek, który wywołał gorącą dyskusję. Bryła nowej siedziby Europejskiego Centrum Solidarności podzieliła mieszkańców Trójmiasta na entuzjastów i tych, którzy twierdzą, że kolos oszpecił stoczniowy krajobraz. Niemniej, przypominające z zewnątrz zardzewiały statek ECS robi spore wrażenie. Związane z Solidarnością wystawy stałe są niemałą atrakcją dla turystów, a odbywający się w nowej przestrzeni festiwal All About Freedom – coroczną pozycją obowiązkową dla miłośników sztuki zaangażowanej.

ELEKTRYZUJĄCE CENTRUM STOCZNI

I w końcu pojawiło się coś, co odmieniło koncertowe oblicze Gdańska. Mowa oczywiście o klubie B90, który w krótkim czasie wyrósł na jeden z najlepszych klubów koncertowych w Polsce. Dwie sale, jedna kameralna, druga stworzona wręcz do dużych koncertów nawet na 1500 osób, świetne, legendarne już nagłośnienie i profesjonalna obsługa – to elementy chwalone najczęściej.

B90 przyciąga zróżnicowanych słuchaczy – od tych, którzy poszukują nowości w muzyce niezależnej – i tu prym wiedzie festiwal Soundrive zrzeszający młodych, obiecujących twórców, po fanów szeroko pojętego rocka i metalu, a także elektroniki. Mało który klub w tak krótkim czasie działalności może pochwalić się odwiedzinami takich wykonawców, jak: Machine Head, Soulfly, Moonspell, The Damned, The Swans, Black Label Society, HIM, Paradise Lost, Gogol Bordello czy Tricky.

OŻYWIENIE ULICY

Wakacyjnym strzałem w dziesiątkę okazała się Ulica Elektryków, która przyciągnęła tłumy tak mieszkańców, jak i turystów. Lokalni DJ-e prezentowali swoje sety na scenie zaaranżowanej z kontenerów, na głodnych nie tylko artystycznych doznań czekały konwoje foodtrucków, a zrelaksować się można było na plastikowych siedzeniach wyjętych wprost z SKM-ki, co znakomicie wpisało się w poprzemysłowy klimat miejsca.

Na tym nie koniec. W zimowo - jesiennym okresie także można spojrzeć na B90 inaczej. A to za sprawą inicjatywy „Stoczniuj, Dokuj, Leżakuj", podczas której muzyki w klubie można słuchać... leżąc na leżaku, oddając się relaksowi, poddając refleksyjnym myślom. Podczas pierwszej edycji imprezy zagrał jeden z najzdolniejszych polskich pianistów młodego pokolenia Artur Sychowski, w lutym zaś piękną muzyką Grzegorza Ciechowskiego w klasycznym wydaniu uraczy nas uroczy duet Hanna Rani (fortepian) i Dobrawa Czocher (wiolonczela).

ROZRYWKA I PRZEMYSŁ

Ulica Elektryków rozrasta się w zawrotnym tempie. Jednym z nowych jej punktów będzie sąsiadujący z B90 klub W4, którego pomysłodawcą jest również Hronowski. Zajmujący około 300 m2 lokal będzie dzielił przestrzeń z prywatną firmą przemysłową. Przez przeszkloną ścianę będzie można więc obserwować prace tokarek, wiertarek i spawarek, co jest niewątpliwą atrakcją. Miejsce ma być otwarte 7 dni w tygodniu i służyć nie tylko jako miejsce na bifor lub afterparty koncertów w B90.

- Przechodzić do W4 będzie się przez specjalnie zabezpieczoną część hali, widząc ogrom tego miejsca. Przestrzeń przemysłową będziemy wykorzystywać natomiast na wszelkiego rodzaju działania happeningowe. Chcemy by wnętrze było artystyczne, z zachowaniem charakteru miejsca. Mamy w planach w czerwcu pokaz mody, który odbędzie się na platformach, na których na co dzień się spawa, będą też koncerty i wernisaże - opowiada Arkadiusz Hronowski.

MUZYCZNA ALTERNATYWA

Zanim jednak wiosenne działania wejdą w życie, odbędzie się gala rozdania Pomorskich Nagród Muzycznych DOKI. Inicjatywa ta w pewnym sensie jest pastiszem wielkich gal i plebiscytów, w których bardziej niż przekaz i wartość artystyczna liczą się kumoterstwo i złudna popularność. DOKI dedykowane są tutejszej scenie muzycznej, głosować można na album, artystę, okładkę płyty, wideo, utwór, zespół koncertowy, nową twarz, ale także, co ciekawe, bohatera drugiego planu, czyli postacie charakterystyczne dla wszelkich wydarzeń muzycznych i zespół, który ma najwięcej znajomych. Gala i rozdanie nagród już w lutym.

Innym, intrygującym miejscem na terenie Stoczni Gdańskiej jest klub Protokultura, promujący zazwyczaj muzykę alternatywną, niszową. 3 niezależne sceny, pokazy mody, warsztaty artystyczne – oto, czym zachęcają właściciele lokalu. I to działa, bo działający od niespełna roku klub cieszy się już sporym zainteresowaniem undergroundu. Związani z niezależną sztuką właściciele snują już kolejne plany.

- Brakuje w Trójmieście przestrzeni dla artystów i muzyków, którzy funkcjonują poza mainstreamem. Chcemy stworzyć miejsce dla pomorskiego undergroundu, w którym tacy artyści będą mogli się rozwijać. Taką inicjatywą będzie Pomorska Fundacja Kolektywów Artystycznych – mówi Aleksandra Wójcik z Protokultury.

SZTUKA WCHODZI DO STOCZNI

Do Stoczni od zawsze ciągnęło artystów. Teraz jednak mają własną przystań. Wyjątkowym przedsięwzięciem jest WL4. W budynku przy ul. Wiosny Ludów 4 powstał dom kultury z prawdziwego zdarzenia. Swoista gra słów zdradza już przeznaczenie budynku. Artyści będą w nim nie tylko tworzyć, ale dosłownie mieszkać. Stara piekarnia zmieniła się w „rezydencję" z 35 pracowniami, za które najemcy zapłacą jedynie bieżące rachunki. Na prośbę Czesława Podleśnego i Adriany Majdzińskiej oraz Fundacji Wspólnota Gdańska, miasto przekazało budynek artystom.

Malarze, rzeźbiarze, performerzy, ludzie teatru, zespoły trafiły pod skrzydła WL4. Jest to więc miejsce, w którym nie tylko młodzi artyści będą mogli się zaprezentować, ale i odwiedzający tę nietypową galerię sztuki będą mogli się spotkać z twórczością prezentowaną inaczej – dla artystów – w warunkach właśnie domowych.

TANECZNYM KROKIEM

W stoczni można nie tylko oglądać czy słuchać, można też spróbować własnych sił. Choćby w tańcu. Przy ul. Elektryków, z inicjatywy tancerzy Klaudii Kopiec, Krzysztofa Himkowskiego oraz Krzysztofa Walkowiaka, powstała szkoła tańca So!Salsa. Niezwykłe wnętrza z widokiem na stoczniowe żurawie zachęcają do ćwiczeń. Są tutaj 2 zmodernizowane sale oraz kilka mniejszych pomieszczeń – w tym antresole o łącznej powierzchni prawie 450m2, sale z lustrami na całej długości ściany, profesjonalne nagłośnienie, bogate i różnorodne oświetlenie. Szkole So!Salsa ma towarzyszyć Elektryczny Żuraw, czyli nowa przestrzeń eventowa, której inicjatorem jest m.in. Mariusz Brożyński z agencji barmańskiej Bar4You.

STUDIO STOCZNIA

Pasjonaci fotografii znajdą też coś dla siebie. Trudno w Gdańsku o wdzięczniejszy teren do fotografowania niż stoczniowe tereny. I to właśnie tutaj, w urokliwym otoczeniu budynków, które czasy świetności mają za sobą, ozdobionych za to mniej lub bardziej efektownymi dziełami gdańskiego street artu, przy ulicy Niterów działa największe w Trójmieście studio fotograficzne, Studio Stocznia. To miejsce nie tylko profesjonalnych sesji, ale i warsztatów artystycznych, czy wykładów o fotografii, a także galeria sztuki.

Ale to nie koniec. Już niedługo na terenach stoczniowych będzie się działo jeszcze więcej. Szykuje się projekt spektakularny i nie będzie to wcale rozpoczęcie inwestycji Młode Miasto, którą władze miasta planują od wielu lat, a która jakoś nie może ruszyć. Ludzie przedsiębiorczy, kreatywni dostrzegli w stoczni potencjał, dzięki nim stocznia się zmienia, przeżywa drugą młodość. I być może to jest właśnie sposób by utrzymać ją przy życiu. Tchnąć w nią młodego ducha, przy jednoczesnym zachowaniu pamięci o jej historii. ■

KRZYSZTOF POLKOWSKI

MALARSTWO WCIĄŻ RZĄDZI!

AUTOR: MICHALINA DOMOŃ

Modna dziś sztuka nawiązująca do kontekstów społecznych czy politycznych może okazać się nieczytelna za kilkaset lat. Ten rodzaj sztuki zazwyczaj potrzebuje po czasie objaśnienia w postaci tekstu. Malarstwo tego nie wymaga – uważa Krzysztof Polkowski, artysta, dziekan wydziału malarstwa gdańskiej Akademii Sztuk Pięknych.

Trudno znaleźć pana w internecie.

Nie jest to żadna strategia, choć wśród niektórych artystów krąży opinia, że dobrze jest nie mieć strony internetowej. Druga teoria mówi, że jeśli artysta nie ma strony w internecie, to tak jakby nie istniał. U mnie wynika to przede wszystkim z braku czasu na promocję własnej osoby. Poza tym nie należę do artystów, którym zależy za wszelką cenę na rozgłosie i mam ten luksus, że nie muszę się utrzymywać z pracy twórczej.

Co skłoniło pana ku sztuce? Dlaczego został pan artystą?

Sam się często nad tym zastanawiam. W szkole podstawowej miałem bardzo mobilizującą nauczycielkę plastyki, która stwierdziła, że przejawiam w tym kierunku zdolności. Mam też starszą siostrę, która poszła do liceum plastycznego w Orłowie. Moje zainteresowania i rozmowy między nami sprawiły, że zdecydowałem się zdawać konkursowy egzamin do tej szkoły. Wybrałem profil fotografii artystycznej. Wtedy jeszcze nie fotografowałem, dopiero w wakacje rodzice kupili mi aparat – radzieckiego Kijewa. Przeżywałem w tym okresie różne kryzysy. Interesowało mnie wiele rzeczy, szczególnie literatura. Zamiast chodzić na lekcje, nieraz cały dzień jeździłem kolejką z Gdańska do Wejherowa i czytałem. Byłem bardzo niepokornym uczniem. Potrafiłem powiedzieć, że nie mam ochoty dzisiaj odpowiadać i mam do tego prawo, na co nauczyciele odsyłali mnie do dyrektora. Uważałem, że chodzenie do szkoły, tylko po to, żeby otrzymać świadectwo nie ma sensu. Myślę, że to wszystko wynikało z mojej chyba wrodzonej przekory.

Wybór studiów był naturalną konsekwencją?

Nie do końca był on dla mnie tak oczywisty, bo jak mówiłem, interesowało mnie wiele rzeczy: psychologia, psychiatria. Fascynowała mnie też genetyka. Miałem jednak towarzystwo kolegów związanych ze środowiskiem artystycznym i ostatecznie zdecydowałem się na uczelnię artystyczną. Fotografia jednak okazała się pomyłką. Przebywanie w ciemni powodowało u mnie bóle głowy, a reżim fotografii analogowej był dla mnie dolegliwy. Lubiłem często wprowadzać zmiany i poprawki i wyżywałem się w malarstwie, dlatego zdecydowałem się na ten kierunek.

Czego poszukiwał pan w sztuce na początku swojej twórczej drogi?

Muszę przyznać, że pierwsze trzy lata studiów traktowałem bardzo „lajtowo". To były przede wszystkim imprezy i życie studenckie. Dopiero potem zacząłem poważnie myśleć o malarstwie i postanowiłem, że chcę być dobrym malarzem, chcę mieć coś do powiedzenia. Zaraz po studiach pojawiły się w moim życiu dość traumatyczne historie: wypadek bliskiej mi osoby, śmierć innych bliskich osób. Funkcjonowałem wtedy pomiędzy pracą, a szpitalami, kostnicami i cmentarzami. I to bez wątpienia wpłynęło na moją twórczość po dyplomie. Na studiach była ona zdecydowanie estetyzująca, afirmująca kolor. Po tych przeżyciach w moich pracach pojawił się duży ładunek emocjonalny i malarstwo stało się bardzo ekspresyjne. Zafascynowało mnie malarstwo Matthiasa Grünewalda. Zawsze stawiałem na indywidualizm, dystansowanie się, byłem trochę outsiderem.

Dziś sięga pan nie tylko po malarstwo.

Zajmuję się też działaniami postkonceptualnymi. Wracam do fotografii, robię instalacje czy działania site specific. Jest dla mnie ważne, żeby twórczość przekazywała coś więcej, poza idealną formą. Punktem wyjścia są zawsze pewne przemyślenia, idea, dla której szukam odpowiedniego medium. Te poszukiwania w innych mediach wynikają też pewnie trochę z tej mojej przekory. Kiedy już w czymś jestem dobry, czuję, że te działania zaczynają mnie nudzić. Przychodzi niebezpieczeństwo manierycznośći i cytowania samego siebie. Malarstwo pozostaje jednak moim ukochanym medium.

Krzysztof Polkowski

Fot. Bartłomiej Żukowski

W środowiskach artystycznych od czasu do czasu wybuchają dyskusje na temat granic sztuki. Pan zabiera głos w takich rozmowach?

Tak i nie boję się tego. Jako dziekan wydziału miałem okazję nieraz inicjować listy otwarte w sprawie cenzury. Jeden z nich dotyczył wystawy aktów Władysława Jackiewicza, która miała być pokazania w okresie Wielkiego Tygodnia w Filharmonii Bałtyckiej i w związku z tym nie doszła do skutku. Druga sytuacja odnosiła się do głośnej rzeźby Jurka Szymczyka, którą artysta umieścił nielegalnie przy czołgu na Alei Zwycięstwa w Gdańsku. Uważam, że była to interesująca interwencja, a artysta mógł w związku z kontekstem przekroczyć prawo. Niektórzy twórcy świadomie dokonują takiego wyboru i jest w to wpisane w niektóre działania artystyczne. W naszym społeczeństwie jest mnóstwo tematów tabu. Artysta może podejmować decyzje o ich przekraczaniu i badaniu, mając jednak świadomość, że może zostać ukarany. Warunkiem jest jednak to, że ma coś ważnego do przekazania, a nie chce się szybko i za wszelką cenę wypromować, korzystając ze skandalu. Jestem zdecydowanym przeciwnikiem jakiejkolwiek cenzury. Wolność wypowiedzi jest istotą demokracji.

Co jest dziś największym tabu w naszym społeczeństwie?

Dziś nie jest to już seksualność, ale myślę, że drażliwym obszarem jest tzw. „obrażanie uczuć religijnych", co jest częstokroć wynikiem pewnej manipulacji, zarówno artystów jak i radykalnych środowisk wyznaniowych. Potwierdzają to wciąż powracające czkawką historie, związane z takimi realizacjami jak „Pasja" Doroty Nieznalskiej, czy „Adoracja" Jacka Markiewicza.

Kiedy pojawiła się moda na nowe media, niektórzy jej zwolennicy głosili, że nadchodzi koniec malarstwa. Wykładowcy narzekali, że studenci coraz mniej interesują się tym medium, czasem wstydzą się malować. Jak pana zdaniem wygląda ta sytuacja na dzień dzisiejszy?

Obserwując to, co się dzieje na uczelni odważyłbym się powiedzieć, że ostatnio przeżywamy renesans malarstwa. Myślę, że przyczynił się do tego między innymi spektakularny sukces Sasnala. Jeśli potraktujemy karierę artystyczną merkantylnie, wciąż okazuje się, że najdroższe dzieła sztuki na aukcjach to właśnie malarstwo. Przykładem mogą być prace Wojciecha Fangora, które kilka lat temu osiągały na rynku ceny około pół miliona złotych, a w tym roku, dzień po nadaniu artyście przez naszą uczelnię tytułu doctora honoris causa, skoczyły do prawie miliona złotych, choć nie ma powodów, żeby uważać to za koincydencję. Pomimo, iż rynek sztuki jest częstokroć elementem pewnej gry interesów czy lobbowania, malarstwo cały czas jest bardzo pożądane. Zawrotne kariery kolejnych artystów pokazują, że malarstwo wciąż rządzi. ■

Instalacja eXPerience Amen

Kompozycja - Zdjęcie z krzyża

REKLAMA

Dworek Admirał

ul. Powstańców Warszawy 80, Sopot
+48 58 550 37 78, +48 697 012 222
www.dworek-sopot.pl

restauracja | pokoje
konferencje
bankiety | wesela

ZBROJOWNIA SZTUKI NA 70-LECIE ASP

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: KAROL KACPERSKI

Po trzech latach prac renowacyjnych i adaptacyjnych Akademia Sztuk Pięknych w Gdańsku otworzyła zabytkowy parter Wielkiej Zbrojowni, gdzie będzie prowadzić swoją działalność Zbrojownia Sztuki. Uroczyste otwarcie było jednocześnie zwieńczeniem obchodów 70. rocznicy powstania ASP.

15 października 1945 roku to pierwszy z kamieni milowych w historii Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku. Tego dnia rozpoczął się pierwszy w historii rok akademicki Państwowego Instytutu Sztuk Plastycznych w Sopocie. Powołali go do życia zaprzyjaźnieni artyści. Były to małżeństwa Krystyna i Juliusz Studniccy, Hanna i Jacek Żuławscy, Józefa i Marian Wnukowie oraz Janusz Strzałecki. Ten ostatni został pierwszym rektorem uczelni.

Instytut z końcem roku przemianowany został na Państwową Wyższą Szkołę Sztuk Pięknych. Zajęcia odbywały się w willi przy ulicy Obrońców Westerplatte 24 w Sopocie, zwaną Willą

Bergera. Na pierwszy rok studiów zgłosiły się 22 osoby. Instytut posiadał dwie pracownie malarskie pracownię rysunku wieczorowego, pracownię kompozycji płaskiej i przestrzennej.

Pierwsza połowa lat 50-tych to okres sukcesów tzw. szkoły sopockiej, a także pracy artystów przy renowacji Drogi Królewskiej w Gdańsku, zwieńczony w maju 1954 roku przeniesieniem uczelni do Wielkiej Zbrojowni przy Targu Węglowym w Gdańsku. W 1969 roku rektorem został znakomity malarz profesor Władysław Jackiewicz. Swoją funkcję pełnił przez 12 lat, najdłużej ze wszystkich rektorów w historii uczelni. W 1971 roku rozpoczął on reorganizację, w której wyniku uczelnię tworzyły 2 wydziały: Malarstwa i Rzeźby oraz Projektowania Plastycznego.

W latach 80. pojawiło się w gdańskiej uczelni nowe pokolenie artystów. Do najbardziej znanych należą: Janusz Akermann, Jarosław Bauć, Wiesław Zaremba, Roman Gajewski. Ich ekspresyjne prace wyznaczają nowy etap w rozwoju malarstwa gdańskiej szkoły. Nadal w tym okresie dyscypliną dominującą w szkole jest malarstwo, zaraz po nim dużą popularnością cieszy się grafika. Do najsłynniejszych dzieł tego czasu należy logo „Solidarności" zaprojektowane przez Jerzego Janiszewskiego, absolwenta gdańskiej uczelni.

W 1981 roku następuje zmiana rektora. Władysława Jackiewicza zastępuje profesor Franciszek Duszeńko, znakomity rzeźbiarz, współautor pomnika Obrońców Wybrzeża na Westerplatte. W początku lat 80-tych środowisko artystyczne, w tym te związane z uczelnią, włączyło się w ruch demokratyzacji. Stan Wojenny, rozwiązanie Związku Polskich Artystów Plastyków i powołanie Związku Polskich Artystów Malarzy i Grafików spolaryzowało twórczość na sferę oficjalną i nurt kultury niezależnej.

W drugiej połowie lat 80-tych wielu artystów uczelni uczestniczyło w ruchu młodej sztuki, tzw. ekspresji lat 80-tych. Mowa ty głównie o takich artystach, jak Grzegorz Klaman, Janusz Akermann, Sławomir Witkowski, Marek Model i inni. Lata 90. przyniosły kolejne zmiany. Dominującym nurtem stała się tzw. sztuka krytyczna. W związku z tym pojawiły się nowe pracownie dyplomowe nowych mediów. W 1996 roku rektorem zostaje malarz i grafik, profesor Jerzy Krechowicz. W tym roku uczelnia uzyskała też status Akademii Sztuk Pięknych.

W lutym 2007 roku Senat Akademii Sztuk Pięknych uchwałą powołał do życia odrębny Wydział Grafiki. Rok później obowiązki rektora przejmuje profesor Ludmiła Ostrogórska, absolwentka gdańskiej uczelni, która dyplom

uzyskała w 1974 r. w pracowni profesora Franciszka Duszeńki. Wcześniej, w latach 99-2005 była dziekanem Wydziału Rzeźby. Za jej kadencji rozpoczął się remont Wielkiej Zbrojowni, która swoją nową działalność rozpoczyna właśnie jako Zbrojownia Sztuki.

- To jest nowy rozdział w dziejach uczelni, jeszcze nieopisany. Zbrojownia Sztuki jest realizacją idei Akademii Otwartej. Zamiarem ASP było stworzenie przestrzeni artystycznej i kulturotwórczej, gdzie będzie można uczestniczyć w różnych projektach, w których edukacja, kultura i sztuka łączą się ze sobą - mówiła profesor Ludmiła Ostrogórska.

Władze uczelni chcą, aby Zbrojownia Sztuki, oprócz miejsca wystaw czasowych i debat, służyła różnego rodzaju warsztatom edukacyjnym, adresowanym dla osób spoza ASP. Z okazji obchodów 70-lecia powstania gdańskiej ASP otwarta została także w sobotę przekrojowa wystawa pt. „Metafora i rzeczywistość" prezentująca prace ok. 130 pracowników naukowych uczelni ze wszystkich wydziałów.

Dziś na ASP w Gdańsku uczy się ok. tysiąca studentów na poziomie licencjackim i magisterskim, na czterech wydziałach: Architektury i Wzornictwa, Grafiki, Malarstwa oraz Rzeźby i Intermediów. Na uczelni działa Międzywydziałowy Instytut Nauk o Sztuce, który kształci w ramach kierunku edukacja artystyczna. Kadra akademicka liczy ok. 145 osób. Co roku mury uczelni opuszcza ok. 270 absolwentów. ■

aleja 40

życzy wesołych
Świąt Bożego Narodzenia

Zapraszamy na świąteczne spotkania firmowe
i do składania zamówień na dania wigilijne

aleja 40 | ul. piłsudskiego 40 gdynia | tel. 58 526 07 22 | e-mail: restauracja@aleja40.pl

STEFAN CHWIN

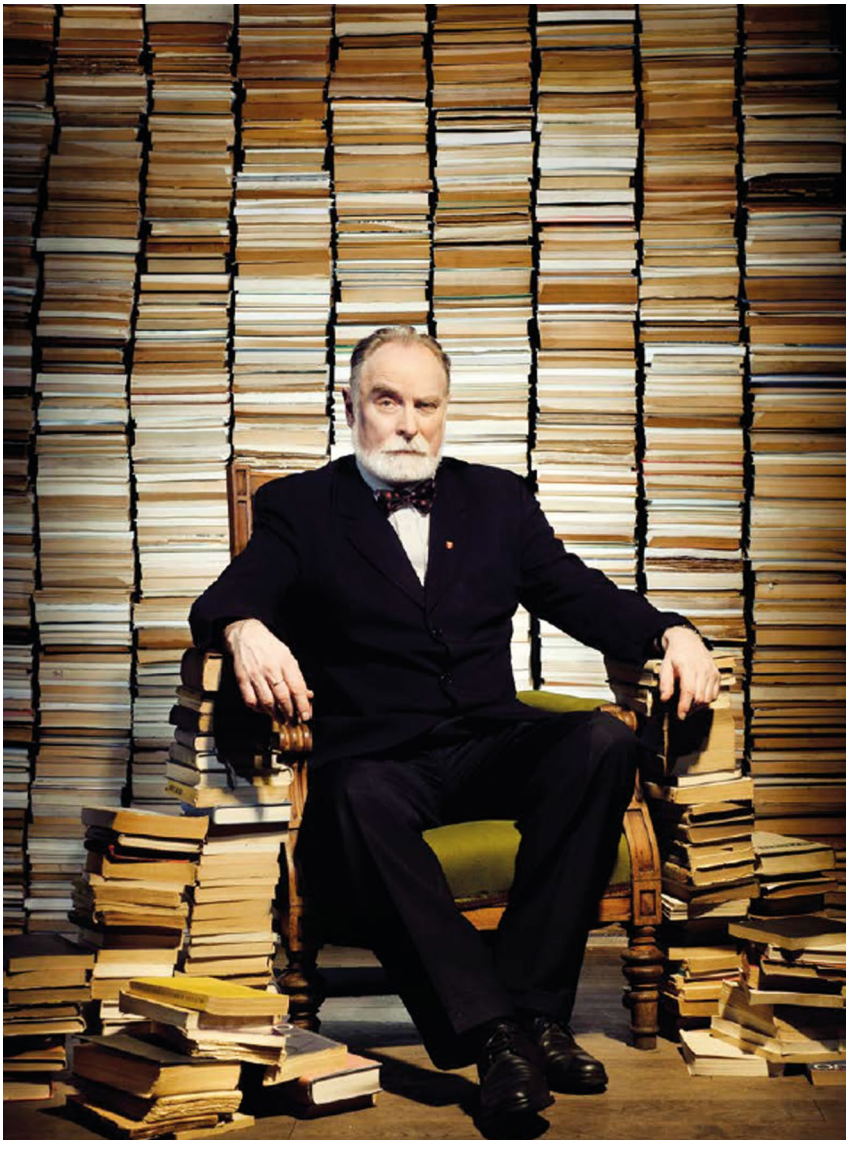
NIGDY NIE CZUŁEM SIĘ WOLNYM CZŁOWIEKIEM

AUTOR: PAULINA BŁASZKIEWICZ / FOTO: ARTUR HUTNIK

Miłość kończy się wtedy, gdy mężczyzna nie chce dotykać kobiety, a kobieta nie chce być dotykana przez mężczyznę - mówi Stefan Chwin w rozmowie z Prestiżem. Jeden z najciekawszych polskich pisarzy twierdzi, że miłość to także przywilej, który nie przytrafia się wszystkim. Ale nasza rozmowa nie dotyczy tylko uczuć. Stefan Chwin to bardzo uważny obserwator życia społecznego z rockandrollową duszą. To również mężczyzna, który lubi dobrze wyglądać i wyróżniać się z tłumu. Dlaczego woli płaszcz od kurtki? Przeczytajcie sami.

Żyjemy w ciekawych czasach?

Z punktu widzenia pisarza nie ma czasów nieciekawych, ale w pani pytaniu wyczuwam intencję, żeby podkreślić niezwykłość chwili, w której się znajdujemy. Otóż ja nie mam wrażenia, że chwila jest niezwykła. Np. nie poddaję się zupełnie opinii, że właśnie wybuchła jakaś III wojna światowa. Nie przekonują mnie też wypowiedzi prezydenta Hollande'a, że zamachy w Paryżu z listopada 2015 roku to dowód, że oto wojnę wypowiedziano Francji. To, z czym teraz mamy do czynienia, to są sprawy, które się ciągną już od kilkudziesięciu lat. Mam tu na myśli I wojnę iracką, Afganistan, Libię, teraz Syrię. To się ciągnie od półwiecza...



I teraz to wszystko wraca?

Wie pani, ludzie reagują zwykle tylko na to, co widzą w telewizji. Jak coś w telewizji zostanie wysunięte na plan pierwszy to uważają, że to jest najważniejsze. Tymczasem w telewizji ktoś najzupełniej konkretny decyduje, że o tym czy o tamtym mamy myśleć jako o rzeczy najważniejszej i chyba nie mamy wyjścia. Można oczywiście apelować o samodzielność myślenia, ale jest to trudne, bo większość z nas nie szuka poza telewizorem innych źródeł wiedzy. Trzeba by uważnie wędrować po Internecie, żeby zapoznać się z różnymi ujęciami tej samej sprawy, nie wszyscy jednak mają na to ochotę i cierpliwość. Uczciwa telewizja pokazałaby na przykład w tym samym wydaniu wieczornym dziennika telewizyjnego obok zdjęć 300 zakrwawionych ofiar zamachów terrorystycznych w Paryżu zdjęcia 250 000 zakrwawionych ofiar bombardowań Syrii przez wojska Asada, Putina, Camero-

na, Hollande'a i Obamy. Czy zna Pani europejską i amerykańską telewizję, która by chociaż raz zdobyła się na coś takiego?

Mówimy o tym, co wydarzyło się we Francji, a jak jest w Polsce?
W Polsce w tej chwili następuje ważna zmiana, która jest zaskoczeniem dla inteligencji nawiązującej do tradycji europejskiego Oświecenia. Sądziliśmy, że tradycja oświeceniowa mocno się zakorzeniła w świadomości polskiej. Że ta świadomość jest świadomością nowoczesną. Tymczasem okazuje się, że tradycja oświeceniowa jest obca znacznej części polskiego społeczeństwa. Mam tu na myśli tradycję racjonalnego myślenia i praw człowieka. Duża część polskiego społeczeństwa uważa, że w Polsce nie ma miejsca dla tych, którzy chcą żyć inaczej niż my, polscy katolicy. To nie dotyczy tylko stosunku do imigrantów islamskich, ale do wielu form obyczajowej czy światopoglądowej odmienności. Zmiana polega na tym, że właśnie ten odłam polskiego społeczeństwa objął władzę. I to on będzie chciał kształtować, albo wymuszać drogą prawną, pewien obowiązujący styl życia i myślenia, niechętny tradycji Oświecenia. Trudno powiedzieć, jak daleko to pójdzie.

Próbkę mieliśmy jakiś czas temu przy okazji premiery wrocławskiego spektaklu „Śmierć i dziewczyna".
Tak, ale mogą nastąpić zmiany w prawie i wtedy minister nie będzie musiał się zwracać do dyrektora teatru z jakimiś upomnieniami, tylko sięgnie po instrumenty prawne i z dnia na dzień bez żadnej dyskusji pozbawi go stanowiska. Być może jesteśmy na początku takich przekształceń w naszej kulturze. Najciekawsze jest jednak to, jak zachowa się wobec takich faktów reszta społeczeństwa polskiego, bo mówimy tylko o pewnej części Polaków lekceważących znaczenie praw człowieka w naszym kraju.

Pan się czuje wolnym człowiekiem?
Nigdy się nie czułem wolnym człowiekiem. A ci co dumnie głoszą, że są wolnymi ptakami, plotą głupstwa.

Dlaczego?
Dlatego, że życie społeczne polega na tym, że nieustanie znajdujemy się w rozmaitych sytuacjach przymusowych. Każdy nasz ruch pociąga za sobą rozmaite konsekwencje, które mogą uderzać np. w naszą rodzinę, bliskich, przyjaciół. Mamy tutaj do czynienia z ważnymi ograniczeniami wolności. Pani też nie może zrobić wielu rzeczy, chociaż pewnie chętnie uważa się za osobę całkowicie wolną.

Ale chyba dla pisarza wolność ma już zupełnie inne znaczenie?
O, tak. Wolność jest warunkiem twórczości. Dodam jednak: może nie tyle wolność, co złudzenie wolności. Żeby coś stworzyć, trzeba je mieć. Ktoś, kto nie jest zdolny do wyobraźniowego „odlotu", nie napisze niczego istotnego.

Pamięta pan, jakim pisarzem był na początku i jakim jest dziś?
Piękne to były czasy, kiedy jako zupełnie nieznany, młody pisarz pisałem po omacku, jak ktoś, kto porusza się w ciemnym pokoju, wyciąga przed siebie ręce i poszukuje punktów oparcia. Nikt na mnie nie patrzył jak teraz, kiedy jestem człowiekiem publicznym. Ale od początku zachowywałem dystans wobec rozmaitych awangardowych dziwactw. Chciałem opowiadać historie o ważnych sprawach, to było najistotniejsze. Lubiłem dawną literaturę bardziej od nowoczesnej. Ale dzisiaj wcale nie czuję się człowiekiem zakonserwowanym w jakiejś dawności. Przeciwnie: bardzo żywo reaguję na to, co się dzieje wokół mnie. W tym sensie uważam siebie za pisarza nowoczesnego, nie lubię tylko takiej nowoczesności, która polega na mnożenia trudności przed czytelnikiem. Dobrze to powiedział Czesław Miłosza: pisać tak, by „Nie skazywać czytelnika na męki wyższego rzędu".

Czyli co trzeba robić?
Brać pod uwagę to, że mnożenie komplikacji formalnych i dziwactw kompozycyjnych, które bardzo podobają się na seminariach uniwersyteckich, bywa męką dla normalnego czytelnika. Pisanie jest mówieniem do ludzi, a część z pisarzy – często zresztą bardzo dobrych - niby mówi do innych, a tak naprawdę mówi do siebie.

Narcyzm w czystej postaci?
Coś, co powoduje, że tworzymy, nie zawsze jest rzeczą ładną, miłą i poczciwą. Element pychy i narcyzmu jest w sztuce konieczny. Powiedziałbym nawet, że warunkiem twórczego życia jest przecenianie samego siebie. Wielkie osiągnięcia naszej cywilizacji, biorą się stąd, że ludzie nie stosują się do rozsądnej zasady „nie pchaj się na afisz jak nie potrafisz". Trzeba trochę zawyżyć poczucie własnej wartości, żeby zrobić coś wyjątkowego. Twórczość ma źródła nie tylko dobre. Ona wyrasta także z tego, co w człowieku ciemne, złe, nieprzewidywalne, niepokojące. Wszystko sprowadza się do tego, w jak niepojęty sposób to ciemne źródło budzi tajemniczą energię, która popycha nas do tworzenia i czasem bywa jasna. Jeśli ktoś wyobraża sobie pisarza jako urzędnika literackiego, który przychodzi do biura, bierze pióro i pisze od ósmej do trzeciej, to się mocno myli. Momenty twórcze pojawiają się w sposób zupełnie niespodziewany, powodowane trudnymi do rozpoznania bodźcami. Nagle bardzo tajemnicza siła umysłu, nad którą nie zawsze panujemy, wyzwala w nas ruch stwarzającej wyobraźni.

Pana wszystkie książki redaguje żona. Jak to się stało?
Kiedyś spotkały się trzy kobiety: żona Andrzeja Stasiuka, Olga Tokarczuk i moja żona. Usiadły przy stole, piły wino i wpadły na pomysł, że po co mają dawać się zdzierać wydawcom, skoro książki swoich facetów mogą wydawać same. Monika Sznajderman wydaje książki Stasiuka do dziś. Nam też wydało się to korzystne.

Liczy się pan z opinią żony?
Jak najbardziej. Słucham uważnie tego, co mówi. Jest bardzo inteligentna i przede wszystkim szczera. Poza tym w kontakcie z obcym wydawnictwem zawsze pojawia się moment autocenzury. We współpracy z moją żoną mam pełną swobodę pisania. Kiedyś usłyszałem taką anegdotę o Grassie. W gabinecie wydawnictwa pięciu redaktorów omawiało z nim maszynopis jego najnowszej powieści. Zza drzwi było słychać: „Panie Grass, tutaj skrócić trzeba, tu moglibyśmy poprzestawiać te fragmenty, tu trzeba by wykreślić ten przymiotnik", a potem zza drzwi dobiegały jakieś… ryki. To Grass ryczał jak zraniony lew.

To już rozumiem dlaczego woli pan, by to żona pana reprezentowała.
Czasem mam wyrzuty sumienia, bo żona prowadzi wydawnictwo, księgowość, dystrybucję, negocjuje umowy zagraniczne, organizuje spotkania, podróże, hotele, bilety, prowadzi korespondencję, redaguje moje książki, kontaktuje się z plastykami, drukarzami, hurtownikami, telewizją, prasą, radiem, bibliotekami, instytucjami kultury... Myślę, że może to wszystko powinienem robić sam, ale chyba nie dałbym rady.

A jak pan poznał swoją żonę?
My jesteśmy szkolne małżeństwo, z jednej uniwersyteckiej ławki. Kiedy zaczęliśmy ze sobą być, miałem 19 lat, a moja żona 18. Bardzo szybko się pobraliśmy. Musiałem pisać specjalne podanie do władz, by dały mi zgodę na ślub, bo w świetle prawa byłem nieletnim - nie miałem 21 lat.

W wieku 19 lat miał pan pewność, że to ta jedyna?
Tak się to jakoś ułożyło. Bardzo szybko wiedzieliśmy, że chcemy być ze sobą na długo.

Powiedział pan kiedyś, że miłość to kwestia dotyku. Nadal tak pan uważa?
Wie pani, kiedy kończy się miłość? Kiedy mężczyzna nie chce dotykać kobiety i kobieta nie chce być dotykana przez męż-

czyznę. Tak zaczyna się prawdziwy dramat. Wszystko inne jest sprawą drugorzędną.

Ale ludzie często walczą o związek. Idąc na przykład na terapię.
Nie wierzę w żadne terapie. Miłość jest kompletnie niezasłużonym darem, spada na nas z nieba nie wiadomo dlaczego i nie wiadomo za jakie zasługi, nie można jej sobie wymodlić ani wyprosić. To okropnie niesprawiedliwe, ale taki przywilej przytrafia się bardzo niewielu ludziom. Większość ludzi nie śpi z osobą, z którą by chciała. Większość liże miłość przez szybę jak cukierek na wystawie cukierni. Dowodem na to jest niesłychana popularność seriali i romansów powieściowych, które mówią o poszukiwaniu partnera erotycznego, bo ta sprawa – najważniejsza w życiu – rzadko się ludziom udaje, dlatego chętnie utożsamiają się ze światem miłości urojonej czyli zastępczej, której obrazy oferuje im sztuka. Nigdy nie wiemy też dlaczego w miłości coś się psuje i ludzie w jakiejś chwili odkrywają, że do siebie nie pasują, chociaż wszystko dotąd szło jak najlepiej.

Mam wrażenie, że rozmawiam z bardzo szczęśliwym człowiekiem?
Pod wieloma względami mam jasne i dobre życie. Na przykład moja kariera zawodowa przebiegała bez żadnych trudności. Mam także dobry kontakt z moimi dziećmi. Ale jest też sporo rzeczy, które mnie ranią.

Co na przykład?
Nie będę tego zdradzał.

Czego pan nie znosi?
Nie znoszę tego, co mi się przytrafiło jakiś czas temu: zostałem na ulicy napadnięty i poturbowany.

To się wydarzyło w Gdańsku?
Tak, w środku miasta. Nie napadł mnie żaden islamski imigrant czy terrorysta-jihadysta tylko stuprocentowy Polak, prawdopodobnie katolik, bo u nas 90 procent społeczeństwa to katolicy. Ten człowiek napadł na moją żonę, chciał jej wyrwać torebkę i przy okazji mnie poturbował. Miałem potem bezwładne palce u prawej dłoni, nie mogłem wziąć pióra do ręki. Idziesz sobie ulicą rodzinnego miasta, a tu ci się przydarza coś takiego. Parę razy też słyszałem, jak to w kolejce podmiejskiej w Gdańsku młodzi ludzie wyrzucili człowieka z pociągu. Takie zdarzenia sprawiają, że na nowo uświadamiam sobie, na jakim świecie naprawdę żyję. Poza tym nie podoba mi się to, że w Polsce wszyscy się boją ubrać trochę inaczej...

Czyli jak?
Na przykład kiedy chodzę po Gdańsku, czasem jestem na ulicy jedyną osobą, która nosi płaszcz.

STEFAN CHWIN
Urodził się w 1949 roku w Gdańsku i jest jednym z najbardziej znanych gdańskich powieściopisarzy. Jest również krytykiem literackim, eseistą, historykiem literatury a także grafikiem. Jest absolwentem Państwowego Liceum Technik Plastycznych w Gdyni oraz Uniwersytetu Gdańskiego. Jako naukowiec zajmuje się romantyzmem i romantycznymi inspiracjami w literaturze nowoczesnej. Wykłada na Uniwersytecie Gdańskim na wydziale Filologii Polskiej. Pisze również beletrystykę pod pseudonimem Max Lars i pod tym nazwiskiem zadebiutował dwoma powieściami fantastyczno-przygodowymi dla młodzieży: Ludzie-skorpiony i Człowiek-Litera. Również w tym czasie ukazał się jego autobiograficzny esej Krótka historia pewnego żartu, w którym autor dokonał osobistego rozrachunku z historią Gdańska z lat pięćdziesiątych XX wieku. Przełomem w karierze pisarskiej było ukazanie się powieści Hanemann, przetłumaczonej na kilkanaście języków i nagrodzonej Paszportem Polityki. Hanemann to fikcyjna opowieść o losach niemieckiego lekarza, który po zakończeniu II Wojny Światowej pozostaje w Gdańsku i próbuje odnaleźć się w nowej rzeczywistości. Stefan Chwin jest również członkiem Stowarzyszenia Pisarzy Polskich, Societas Scientiarum Gedanensis oraz PEN-Clubu, był jurorem Literackiej Nagrody Nike.

A wszyscy chodzą w kurtkach?
Wszyscy mają kurtki. Cały naród w kurtkach! Kobiety i mężczyźni. Znaleźć kogoś w płaszczu i kapeluszu to prawdziwy wyczyn. Nasz naród kapeluszników raczej mocno nie lubi.

A pan się wyróżnia!
Różnie się ubieram. Czasem jak dzieci-kwiaty z lat 70. Luźna koszula, jasny kapelusz, białe spodnie, białe, płócienne buty… Ja byłem rockowym gitarzystą jako młody człowiek.

Słucham?
Grałem w studenckim zespole big-bitowym na gitarze elektrycznej.

Gdzie pan grywał?
W klubie „Wysepka" obok akademików przy ulicy Polanki w Gdańsku. W podziemiach była duża sala i tam grałem. Ale wróćmy do strojów. Moja żona ma piękne pomysły na ubieranie się. Bardzo to w niej lubię. Ona jest wielbicielką kapeluszy. Ma ich całą kolekcję i kiedy idziemy ulicą Gdańska, Krakowa czy Warszawy, to często tylko ona jedna ma na głowie kapelusz. **Oryginalna kobieta**.
Ale za tę oryginalność można oberwać. Chociaż niedawno w Wiedniu ludzie podchodzili do mojej żony, mówiąc z sympatią: „Ach, jak ładnie pani wygląda!". Bardzo to było miłe.

Brak tolerancji widoczny już na poziomie stroju?
W Polsce ludzie się boją siebie wzajemnie chyba bardziej niż w innych krajach. Boją się przede wszystkim ośmieszenia przez innych. To jest chyba dziedzictwo tego, że kiedyś byliśmy kulturą wiejsko-rolniczą. Pamiętam, jak dziewczyny na filologii polskiej bały się, że zostaną wyśmiane przez koleżanki. Zastanawiając się, jaką szminką pomalować sobie usta czy jakie włożyć buty, cały czas się denerwowały, jak one to przyjmą. Wzajemna kontrola obyczajowa jest w Polsce bardzo silna. Nie wolno mówić inaczej, wierzyć w coś innego i inaczej wyglądać. Dzisiaj na przykład ludzie zachwycają się strojami celebrytów, ale sami boją się ubrać bardziej kolorowo. Większość trzyma się ciemnych barw, czerni albo różnych szarości. Wystarczy spojrzeć, jak to wygląda na tramwajowych przystankach. Nawet na balach widywaliśmy prawdziwe zloty wdów: prawie wszystkie kobiety były w czarnych, wieczorowych sukniach, jakby zawarły niepisany pakt, że się ubiorą tak samo.

A właściwie dlaczego pan chodzi w płaszczu?
Bo płaszcz jest ciepły i sięga mi do kostek. Jak wieje, to można się w niego owinąć, a gdy tak stoję na przystanku, to mam niezwykłą satysfakcję z wyższości nad tymi w kurtkach, bo im wieje po dolnych kondygnacjach (śmiech).

Jak pan spędzi Święta Bożego Narodzenia?
Mam nadzieję, że razem z synami.

Czyli rodzinnie.
Moja żona jest niezwykłą kobietą - ma prawdziwy talent rodzinny. Ja ją z podziwem nazywam czasem Wielką Tkaczką. Bo ona umie wspaniale tkać pajęczynę więzi rodzinnych, znacznie lepiej niż ja. Pięknie też przygotowuje wigilijny stół, stawiając na nim potrawy ogólnopolskie i dawne wileńskie, które sama umie sporządzić.

To chyba świadczy o tym, że się państwo dobrze dobrali?

Możliwe. Ale ja nie jestem łatwym człowiekiem.

Przyznaje się pan do tego, tak publicznie?
A dlaczego nie? Twórczość literacka skłania do tego, by wychodzić poza rozmaite ograniczenia, ale trzeba też pamiętać, że ona odgradza człowieka od rodziny. Moi synowie od dziecka słyszeli ciągle: „Cicho, tata pracuje". To nie było dobre, ale inaczej się nie dało. Ale wolałbym o tym mówić, bo...

Prywatność jest prywatna?
Lubię banalną zasadę, że nie wszystko jest na sprzedaż. Nawet pisząc moje dzienniki ukrywam to, co jest naprawdę tylko moje własne. ■

Winers sp. z o.o. sp.k.
ul. Miałki Szlak 52, 80-717 Gdańsk
www.winers.pl office@winers.pl
Tel. 58 580 09 48

PRIVATE BANKING NA FALI WZNOSZĄCEJ

AUTOR: JAKUB JAKUBOWSKI / FOTO: KAROL KACPERSKI

Sektor private banking dynamicznie się rozwija. Kompleksowe partnerstwo dla najzamożniejszych klientów to nie tylko dobre produkty inwestycyjne, ale przede wszystkim usługi zapewniające bezpieczeństwo kapitału. O tym jaki był mijający rok w Noble Banku opowiada Piotr Nitka, dyrektor oddziałów Noble Bank w Gdańsku i Gdyni.

Kończy się rok 2015. Jaki to był rok dla Noble Banku i sektora private banking?

Dla całego sektora bankowego nie był to łatwy rok. Wpływ na to miało wiele wydarzeń, m.in. wybory, sytuacja frankowiczów, czy zamieszanie wokół podatku bankowego. Nie dawało to impulsu do mocnego rozwoju. W sektorze private bankingu położyliśmy nacisk na perfekcyjną obsługę klienta, której efektem jest nie tylko pomnażanie jego majątku, ale też, a może przede wszystkim, zabezpieczenie tego majątku i jego sukcesja.

Private Banking to sektor w Polsce wciąż rozwijający się. Czy w mijającym roku objawiły się jakieś produkty bądź usługi, które można uznać w tym segmencie za wyróżniające się?

Noble Bank jest kompleksowym partnerem dla najzamożniejszych Polaków. To oznacza, że cały czas rozwijamy ofertę inwestycyjną, pomagamy pomnażać majątki naszych klientów, ale z drugiej też strony, współdziałając z naszymi partnerami, szczególnie z kancelarią Domański Zakrzewski Palinka, podejmujemy starania aby zapewnić bezpieczeństwo tego kapitału w ramach usługi Wealth Guard. Na rynku stricte inwestycyjnym pojawiło się sporo nowości w wyniku rozszerzenia palety produktowej o nowe sektory (np. usług medycznych) oraz zasięg geograficzny (np. obligacje z Europy Środkowej i Wschodniej). Szukamy nisz o dużym potencjale jeśli chodzi o stopę zwrotu i odpowiednio skorelowanym ryzyku. Nasi klienci ciągle dużo inwestują w nieruchomości. Dzięki współpracy Noble Banku z Poland Sotheby's International Realty dajemy naszym klientom dostęp do absolutnie wyjątkowych nieruchomości w Polsce, a także na całym świecie.

Z jednej strony pracujecie nad ofertą dopasowaną do oczekiwań najzamożniejszych Polaków, z drugiej strony to cały czas praca nad świadomością klientów.

Tak, można tutaj zaobserwować dwa zjawiska. Z jednej strony wydarzenia wpływające na wahania na rynkach finansowych powodują, że niektórzy klienci zamykają się na inwestowanie, wolą przeczekać i nie ryzykować. Z drugiej zaś jest spora grupa ludzi, dla których taka sytuacja jest sprzyjająca do szukania inwestycyjnych okazji. Dla nas jest to wyzwanie, szczególnie gdy stajemy się powiernikami milionów złotych należących do naszych klientów. To jednak nasza praca, klienci widzą efekty, ufają nam, zwiększają swoje zaangażowanie finansowe. Trzeba też pamiętać, że zamożni Polacy największe pieniądze zarabiają głównie na swoich biznesach, a my mamy zadanie sprawić, by zgromadzony kapitał efektywnie pracował, nie tracił na wartości, zyskiwał, ale przede wszystkim by był bezpieczny. Takie są priorytety klientów w czasach trudnych dla rynku finansowego. No i oczywiście konieczne jest budowanie świadomości Klientów że jeżeli oczekują wyższych stóp zwrotu to zwiększają też akceptowany poziom ryzyka.

A jak się ma sprawa z dedykowanymi inwestycjami dla wymagającego grona Klientów poszukujących niestandardowych inwestycji? Jakie w perspektywie mijającego roku okazały się mocnym atutem Noble Banku ?

Hitem inwestycyjnym są fundusze zamknięte. Mówię na przykład o funduszach Long-Short, które w dużym stopniu odporne są na bieżącą sytuację na giełdach. Polega to na inwestycji w akcje spółek mając jednocześnie otwarte pozycje na wzrosty i na spadki. Kluczem do wygenerowania dodatniej stopy zwrotu jest odpowiedni dobór par spółek, najlepiej działających w tym samym sektorze. Akcje spółki mocniejszej kupujemy, a akcje spółki słabszej sprzedajemy. Taki mechanizm powoduje, że za bardzo nie martwimy się czy na rynku jest hossa czy bessa, bo na każdym scenariuszu można zarabiać. Z kolei fundusze typu Distressed Assets pomagają spółkom w zdobyciu finansowania, w sytuacji gdy spółka ma duży potencjał, ale jakieś czynniki ją blokują i z różnych względów nie może korzystać z kredytu bankowego, a często także obligacyjnego. Tego typu fundusz jest w stanie zainwestować w taką spółkę, oczywiście odpowiednio się zabezpieczając i wygenerować wysoką stopę zwrotu.

Jakie perspektywy przed rynkiem usług Private Banking w 2016 roku?

Mamy bardzo dużo pomysłów i jeszcze więcej zapału do działania. Ciężkie otoczenie rynkowe sprawia że osób potrzebujących wsparcia przy lokowaniu środków jest coraz więcej, a my musimy dać im coraz wyższy poziom świadczonych usług. Wyzwań będzie dużo, a my jesteśmy gotowi je podjąć. Od stycznia robimy nową odsłonę Private Bankingu w Noble Banku, ale o tym niebawem…. ■

NOBLE BANK
Noble Bank SA
Gdańsk, Al. Grunwaldzka 472, tel. 32 745 91 70
Gdynia, Al. Zwycięstwa 267, tel: 22 39 01 840
www.noblebank.pl www.privatebankingpogodzinach.pl

Radisson BLU
HOTEL, GDAŃSK
WESELE
JEDYNE W SWOIM RODZAJU
ELEGANCKIE I STYLOWE
PRZEMYŚLANE W KAŻDYM SZCZEGÓLE
UNIKALNA LOKALIZACJA
NA DŁUGIM TARGU
PROMOCYJNE CENY MENU
W WYBRANYCH MIESIĄCACH
RADISSON BLU HOTEL
Długi Targ 19 / Powroźnicza, 80-828 Gdańsk, Poland
T: +48 58 325 44 05 weddings.gdansk@radissonblu.com radissonblu.com/hotel-gdansk

ZAINWESTUJ W PRZYSZŁOŚĆ

AUTOR: MAX RADKE

70% Polaków nie ma alternatywnego planu zabezpieczenia finansowego, ani pomysłu na emeryturę - wynika z badań firmy Aegon. Polacy nie oszczędzają pieniędzy, nie wiedzą czym jest edukacja finansowa, nie myślą o przyszłości, nie planują emerytury. O tym dlaczego warto to zmienić mówi Jacek Darmorost, dyrektor Biura Regionalnego Aegon Premium w Gdańsku.

Z czego powinien składać się dobry plan emerytalny?

Dobry plan emerytalny powinien przede wszystkim odzwierciedlać nasze oczekiwania co do przyszłości. Jeżeli obecnie jesteśmy na jakimś poziomie życia i ten poziom chcemy utrzymać to musimy mieć na to jakiś konkretny plan. Skoro mamy plan to musimy przewidzieć jaka kwota pozwoli nam ten plan zrealizować. I właśnie tym się na co dzień zajmujemy.

Jak zatem wygląda to planowanie, jeśli chodzi stricte o produkty emerytalne Aegon?

Są to głównie rozwiązania polegające na systematycznym odkładaniu pieniędzy na przyszłość. Mamy różne produkty, zarówno produkty gwarantowane, które są jednocześnie produktami ochronnymi, jak i produkty inwestycyjne pozwalające na osiągnięcie zysków na poziomie wyższym niż to, co oferują lokaty depozytowe. Głównym produktem jest „Program na Życie", który składa się z trzech modułów. Pierwszy z nich jest modułem ochronnym, które ma za zadanie zabezpieczać klienta i jego bliskich na wypadek nieprzewidzianych zdarzeń losowych, w tym: poważnych zachorowań, operacji medycznych, trwałego inwalidztwa czy pobytu w szpitalu. W drugim module mamy gwarantowaną kwotę, którą odkładamy na określony przez nas cel i po tym terminie możemy go zrealizować. W trzeciej części możemy inwestować nadwyżki finansowe w produkty inwestycyjne i może to spowodować, że klient potencjalnie będzie miał zyski wyższe niż te na standardowych lokatach depozytowych. Klient ma też jasny przekaz, na jaki okres zawiera umowę, jaką kwotę systematycznie może odkładać i jaką kwotę dostanie na końcu oszczędzania. Należy też pamiętać o korzyściach podatkowych w przypadku takich rozwiązań.

Typowym programem oszczędnościowym jest „Aegon Program Finansowanie Studiów"

Nasz program przeznaczony jest dla każdego rodzica czy opiekuna chcącego zapewnić dziecku pieniądze na studia na wymarzonej uczelni. Jak pokazuje raport kosztów studiowania w Polsce i za granicą dobre wykształcenie kosztuje, ale dzięki odpowiedzialności za przyszłość dziecka oraz naszej ofercie jest to osiągalne bez rujnowania domowego budżetu. Dzięki ochronie ubezpieczeniowej rodzica mamy gwarancję, że nawet w razie nieprzewidzianych zdarzeń losowych dziecko otrzyma pieniądze na studia. Aegon gwarantuje również, że suma ubezpieczenia zostanie wypłacona niezależnie od sytuacji na rynkach finansowych. Nie musimy więc martwić się bieżącą sytuacją na światowych giełdach.

Z raportu „Badanie gotowości emerytalnej Polaków 2013" wynika, że 70% Polaków nie ma alternatywnego planu zabezpieczenia finansowego, ani pomysłu na emeryturę. To zatrważające dane.

Na pewno mnie to martwi. Niestety, Polacy nie zostali nauczeni oszczędzania, w szkołach nie prowadzi się jakże potrzebnej edukacji finansowej. Obecna sytuacja jest bardzo dynamiczna i na pewno osoby mające 30 kilka lat zostaną dotknięte różnymi kolejnymi reformami emerytalnymi, pomysłami na skorzystanie z pieniędzy OFE czy nowym poziomem minimalnym świadczeń. Swego czasu na jednego emeryta pracowały mniej więcej cztery osoby. W granicach roku 2050 będziemy mieli sytuację 1:2, czyli na dwie osoby pracujące będzie przypadał jeden emeryt, co powoduje, że emerytury proporcjonalnie będą dwukrotnie mniejsze. Założenie na dziś jest takie, że osoba przechodząca na emeryturę powinna dostać w granicach 60% ostatniego wynagrodzenia. Każdy musi sobie przemyśleć, w którym miejscu jest obecnie, czy ta kwota będzie mu wystarczała na życie. Mówimy nie o przeżyciu, a o życiu.

Dlaczego warto zadbać o swoją emeryturę właśnie z firmą Aegon?

Po pierwsze dlatego że na rynku funkcjonujemy od 150 lat, jesteśmy korporacją światową. Aegon N.V. to jedno z największych i najważniejszych giełdowych towarzystw ubezpieczeniowych na świecie. Mamy na świecie ok 40 milionów klientów, z tego ok. 1 mln w Polsce. Jesteśmy ekspertem od kompleksowego zabezpieczenia finansowego przyszłości. Dlatego też specjalizujemy się w produktach które pomagają uczynić ją bezpieczniejszą, pewniejszą i bardziej dostatnią. Działalność Aegon skupia się na ubezpieczeniach na życie oraz produktach emerytalnych, oszczędnościowych i inwestycyjnych. Grupa działa również w segmencie ubezpieczeń wypadkowych, uzupełniających ubezpieczeń zdrowotnych oraz ubezpieczeń majątkowych. Ale przede wszystkim dlatego że współpracujemy ze świetnymi fachowcami w branży i oferujemy nowoczesne produkty! ■

PARTNERZY GRUPY GPEC WIEDZĄ JAK SIĘ KOMUNIKOWAĆ

Jak skutecznie się komunikować w biznesie? Dlaczego odbiorcy naszych komunikatów często odbierają nasz przekaz zupełnie odwrotnie do zamierzeń? Odpowiedzi na te i wiele innych pytań udzielił Tomasz Kammel podczas drugiej edycji spotkania „Biznes to Relacje".

Imprezę w hotelu Radisson zorganizowała Grupa GPEC. Odbyła się ona pod hasłem „Komunikacja w biznesie. Biznes w komunikacji".

Fot. Krzysztof Nowosielski

- Spotkania Biznes to relacje mają pewną ideę. Poza standardowym spotkaniem biznesowym oraz wymianą informacji mamy okazję wspólnie nauczyć się nowych rzeczy - mówił Mateusz Radecki, dyrektor ds. handlu w Grupie GPEC.

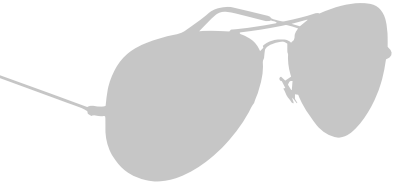
Wykład Tomasza Kammela był strzałem w dziesiątkę. Prezenter telewizyjny w swobodny, efektowny i często dowcipny sposób opowiadał o trudnej sztuce komunikacji i jeszcze trudniejszej sztuce budowania relacji.

- Przy tak konkurencyjnym rynku i możliwościach dotarcia do klienta komunikacja jest kluczowa. Nawet przy zakupie koparek do kopalni odkrywkowej potrzebne są emocje, a one nie powstają bez komunikacji - mówił Tomasz Kammel.

Jednak komunikacja to nie tylko słowa. Warto zapamiętać, że pierwsze wrażenie najlepiej formuje się mową niewerbalną.

- Ważne jest, co się mówi, ale podczas pierwszego wrażenia ważniejsze jest, co się robi. Najskuteczniejszym działaniem w pozytywnym kształtowaniu wizerunku jest po prostu szczery uśmiech - dodał Tomasz Kammel. mr

REKLAMA



OPTYK STUDIO 1242

Ray-Ban OAKLEY PRADA Persol

Galeria Bałtycka // POZIOM -1

Baltycka@1242.eu // tel. 505 275 305

FINANSE DLA MARYNARZY

Marynarze to wyjątkowa grupa zawodowa, szczególnie jeśli chodzi o traktowanie ze strony instytucji finansowych, podatkowych, czy ubezpieczeniowych. Z jednej strony ludzie zamożni, z ponad przeciętnymi dochodami, z drugiej zaś strony mający problemy z dostępem do kredytów, czy rozliczeń podatkowych. O tym jak te problemy rozwiązać rozmiawiamy z zespołem z kancelarii finansowo-prawnej dla marnarzy Easy Ocean.

Fot. Tomasz Jurgielewicz

Od Lewej Ryszard Oczoś, Anna Oczoś, Przemysław Rakowski, Kuba Lewandowski, Katarzyna Zubel-Piekarska, Krzysztof Piekarski

Easy Ocean to kancelaria finansowo - prawna dla marynarzy - skąd pomysł na taką firmę?

Wszyscy wychowywaliśmy się w rodzinach marynarskich w związku z czym w naturalny sposób dostrzegaliśmy specyfikę i potrzeby marynarzy i ich rodzin. Każdy z nas specjalizował się w życiu zawodowym w różnych obszarach: prawa, podatków, ubezpieczeń i finansów i w tym zakresie obsługiwał marynarzy. Naturalnym było połączenie naszej wiedzy i doświadczenia i stworzenie miejsca, w którym marynarz i jego najbliżsi znajdą kompleksową obsługę. Jesteśmy prekursorami pomysłu na firmę, która łączy usługi w zakresie prawa, podatków, finansów i ubezpieczeń.

Z jakimi problemami najczęściej spotykają się marynarze jeśli chodzi o swoje finanse i jak pomaga im rozwiązać te problemy Easy Ocean?

Marynarze dla wielu instytucji, urzędów, czy banków to „trudny orzech do zgryzienia". Sami zainteresowani borykają się z brakiem czytelnej informacji podatkowej, niepewnością co do możliwości pozyskania kredytu lub są już obarczeni dużą ilością drogich kredytów. W takim wypadku, przy współudziale specjalistów z poszczególnych dziedzin przekazujemy wiedzę i wspólnie wypracowujemy najlepsze rozwiązania nie tylko dla marynarzy, ale także ich rodzin.

Co powinni brać pod uwagę marynarze i ich rodziny w przypadku wyboru ubezpieczenia? Czy są jakieś konkretne produkty ubezpieczeniowe dla tej grupy zawodowej?

Istotne jest by produkty były tak dobrane, aby zapewniały pełną ochronę w każdej sytuacji i w każdym miejscu na świecie – by w polisie nie było wyłączeń odpowiedzialności w związku ze świadczeniem pracy na morzu. Jako kancelaria EO przyczyniliśmy się do stworzenia przez firmy ubezpieczeniowe produktu dedykowanego tej grupie zawodowej. Jedną z nowości jaką posiadamy w ofercie jest ubezpieczenie od utraty pracy, stanowiące przełom na rynku ubezpieczeń marynarskich.

Marynarz z reguły ma wysokie dochody, a co za tym idzie ma zdolność kredytową. Dla wielu banków kontrakty nie są jednak wystarczającą gwarancją stabilności zatrudnienia, co jest przeszkodą w uzyskaniu wysokich kredytów. Jak z tym problemem radzi sobie EO?

Rzeczywiście banki niechętnie biorą na siebie ryzyko wynikające z formy zatrudnienia naszych klientów oraz waluty w jakiej otrzymują wynagrodzenie.
Jedną z przyczyn jest wprowadzenie rekomendacji S6, która to ograniczyła możliwość udzielania kredytu hipotecznego w walucie innej niż waluta dochodu kredytobiorcy. Dodatkowo wiele banków wycofało ze swojej oferty kredyty walutowe. Monitorując na bieżąco rynek finansowy dobieramy takie rozwiązania, które w danej sytuacji są najlepsze, dzięki czemu potrafimy obsłużyć klientów osiągających dochody nie tylko w walutach : USD, EURO, GBP, ale również w walutach: NOK i SEK.

Marynarze mają często kontrakty z armatorami zagranicznymi i jak to wpływa na proces rozliczeń podatkowych z polskim Urzędem Skarbowym?

Jest to jeden z tych obszarów, gdzie pojawia się najwięcej komplikacji dla naszych klientów, a naszą rolą jest je skutecznie przezwyciężać. Wynikają one z nieprzejrzystości polskiego prawa podatkowego oraz niejednolitej interpretacji przepisów dokonywanej przez urzędy skarbowe. Do każdego przypadku podchodzimy indywidualnie. Wymaga to specjalistycznej wiedzy zarówno o polskim, jak i międzynarodowym systemie podatkowym.

Na czym polega pomoc Easy Ocean w kwestiach podatkowych i jakie korzyści płyną z takiej pomocy?

W tym zakresie zapewniamy marynarzom, pełną analizę prawną i podatkową ich statusu zatrudnienia. W zależności od sytuacji prawnej dajemy marynarzom możliwość reprezentowania przed organami skarbowymi. Korzyścią dla klienta jest to co zostało wspomniane wcześniej, a mianowicie pewność co do obowiązku lub braku obowiązku rozliczania się z Urzędem Skarbowym oraz informacja o ewentualnej wysokości należnego podatku.

Jakie macie plany na rozwój?

Marynarze jako grupa zawodowa funkcjonująca w rozproszeniu są pomijani w jakichkolwiek przywilejach. Naszym celem jest również promowanie ich w sposób podobny jak dzieje się to w przypadku wolnych zawodów, nie tylko w instytucjach finansowych, ale również u innych przedsiębiorców, celem pozyskania dla nich przywilejów, rabatów, czy specjalnych produktów. Jako Kancelaria chcemy zwrócić uwagę na potrzeby i potencjał jaki jest w tej grupie zawodowej. Chcemy być kojarzeni jako firma pierwszego wyboru i pierwszego kontaktu dla marynarzy. ■

Easy Ocean Kancelaria Finansowo-Prawna dla Marynarzy
ul. Batorego 23/3, 81-365 Gdynia
www.easyocean.pl | kancelaria@easyocean.pl

Zamieszkaj po królewsku... Zamieszkaj w Sopocie

Królewskie
Kamieniczki

bmc
Budujemy Twoje Marzenia

www.bmc.gda.pl

Biuro Sprzedaży
Centrum Kwiatkowskiego
ul. 10 Lutego 16, Gdynia
tel. 58 783 17 70

SIŁA FIRM RODZINNYCH NA POMORZU

AUTOR: MAX RADKE

Firmy rodzinne stanowią znaczną część wszystkich firm na Pomorzu. O tym jakie mają problemy, w czym tkwi ich siła i czy dzieci przejmują biznes rodziców, rozmawiamy z Mikołajem Lipińskim z firmy Blackpartners, która przebadała ponad 2000 firm rodzinnych, z tego ponad 500 w województwie pomorskim.

Czym właściwie jest firma rodzinna?

Trudne pytanie, bo definicje są niejednoznaczne i zapewne każdy będzie trochę inaczej to rozumiał. Z całą pewnością jednak jest to przedsiębiorstwo, w którym członkowie rodziny mają kluczowe znaczenie przy podejmowaniu decyzji. Nie ograniczam się tu tylko do zarządzania firmą. Bardzo często rodzina jest właścicielem firmy, a zarządza nią ktoś z zewnątrz. To również firma rodzinna. Decydującym elementem jest także „pierwiastek rodzinny" wewnątrz samej firmy. Mowa tu o stosunkach pomiędzy pracownikami, czy relacjach rodzina - pracownicy. To jest właśnie to „coś" co dodatkowo definiuje firmy rodzinne – rodzinna atmosfera i poczucie wspólnej misji.

Czy firm rodzinnych jest dużo na Pomorzu? Czy są jakieś znane firmy?

Firmy rodzinne są wszędzie wokół nas, chociaż bardzo często tego nie zauważamy. To zarówno duże korporacje o przychodach wyrażanych w setkach milionów, jak i małe zakłady rzemieślnicze prowadzone od pokoleń przez jedną rodzinę. To firmy produkcyjne, budowlane, usługowe, handlowe, informatyczne, czy tak jak nasza - doradcze. Jest nas w Polsce kilkaset tysięcy, dzięki czemu dajemy pracę ogromnej liczbie ludzi. Wszystkich nas łączą wspólne cechy, takie jak długofalowe podejście do prowadzonego biznesu, odpowiedzialność, indywidualizm, czy silne więzy wewnątrz firmy. Popularne firmy rodzinne to znany wszystkim producent kosmetyków Ziaja, producent szkieł kontaktowych Szajna, Zakłady Mięsne Nowak, czy odzieżowy Aryton. Takie przykłady są właściwie w każdej branży i przy każdej wielkości.

Każdej wielkości? Międzynarodowe korporacje też mogą być firmami rodzinnymi?

Oczywiście! Takie firmy jak BMW, Mars, Walmart, czy Samsung to również biznesy rodzinne. Wspaniałe firmy znajdziemy też na polskim podwórku – Grycan, Mokate, Ania Kruk, Solaris, VOX, czy Kulczyk Investments. To również przykłady, gdzie z powodzeniem młodsze pokolenie wchodzi w biznes stworzony przez rodziców. Sukcesja to niezwykle ważny problem dla „rodzinnych".

No właśnie – sukcesja. A jak to wygląda w pomorskich firmach?

Te firmy, które wspomniałem wcześniej radzą sobie z tym znakomicie. Młodsze pokolenie od lat pracuje już w firmach rodziców, a w niektórych przypadkach przejęły zarządzanie całością. Są jednak wdrażani systematycznie, a proces sukcesji jest zaplanowany. Firmy, które nie myślą o sukcesji mogą mieć za kilka lat problem. Co stanie się z biznesem, kiedy założyciele nie będą już w stanie prowadzić firmy? Te przedsiębiorstwa, które nie zmierzą się z przekazaniem biznesu młodszemu pokoleniu, albo upadną, albo będą musiały zostać sprzedane.

Dlaczego? Dzieci nie chcą przejmować rodzinnych firm?

Bardzo często nie chcą, bo już poszły swoimi ścieżkami. Zdarza się również, że dzieci zwyczajnie nie nadają się do prowadzenia biznesu. Innym razem to rodzice nie potrafią przekazać zarządzania i bywa, że jest już za późno. Szkoda, bo firmy rodzinne budują lokalne społeczności i w dłuższej perspektywie wpływają na rozwój całego kraju. Zwłaszcza, że młodsze pokolenie dużo nowocześniej i profesjonalnie patrzy na prowadzenie biznesu. Częściej zatrudniają fachowców od zarządzania, chcą się rozwijać na nowych rynkach i szukają nowinek technologicznych.

Czy państwa raport „Strategia czy intuicja" to potwierdza?

Zdecydowanie! Starsze pokolenie kieruje się bardziej intuicją. Młodsze większy nacisk kładzie na strategię i szczegółowe analizy swoich działań. Oczywiście nie jest to diametralna różnica, ale widać wyraźną tendencję. Firmy z Pomorza idealnie się tutaj wpisują w ten trend. I to cieszy.

Państwa firma też jest rodzinna. Macie te same problemy co inni „rodzinni"?

Naturalnie. Pomimo, iż doradzamy innym „rodzinnym" w kwestiach finansów, czy strategii lub pomagamy w sprzedaży biznesu, to mamy takie same problemy. W firmie mówi się o sprawach rodziny i odwrotnie. Póki co nie ma problemu sukcesji, ale wiemy, że za jakiś czas pojawi się i musimy się do niej dobrze przygotować.

Czyli planuje pan przekazanie biznesu dzieciom?

O ile będą chciały to oczywiście. Chociaż blisko mi do modelu niemieckiego, całkowicie niepopularnego u nas, czyli sprzedaży firmy dzieciom. Oczywiście na preferencyjnych warunkach, ale dzięki temu bardziej odpowiedzialnie będą nim zarządzać, a po drugie łatwiej jest oddać i przejąć władzę w firmie. ■

BLACKPARTNERS

TO SEE THE INVISIBLE. TO DO THE IMPOSSIBLE.

FUZJE I PRZEJĘCIA RESTRUKTURYZACJE PRIVATE EQUITY

STRATEGIE ROZWOJU WYCENY PRZEDSIĘBIORSTW

WWW.BLACKPARTNERS.PL

WIGILIA

dla firm
od 79zł

SYLWESTER 2015!

199zł/os

BILETY GWIAZDKOWE

w sprzedaży
od 7 listopada

AQUA PARK SPOT

WWW.AQUAPARKSOPOT.PL

KONTAKT: 58 555 85 23 bok@aquaparksopot.pl

stangiel
TENIS/
SQUASH
NOWA JAKOŚĆ
SQUASHA
W TRÓJMIEŚCIE
ZAPRASZAMY
ul. Zeusa 84, Gdańsk-Kowale
tel. 519 119 159, 512397897 | e-mail: squash@stangiel.pl
facebook.com/StangielTenisSquash

PRESTIŻ PATRONUJE

Katarzyna Szoda - Wolska, adwokat, Andrzej Zwara, adwokat, prezes Naczelnej Rady Adwokackiej

Armanda Pietraś, adwokat, Bożena Niemczyk - Drania, adwokat, Jerzy Mosek - dziekan Okręgowej Izby Radców Prawnych

Od lewej: Adwokat Maciej Barczewski, Andrzej Zwara, adwokat i prezes Naczelnej Rady Adwokackiej, Sebastian Sykuna, adwokat

Bożena Niemczyk - Drania, adwokat, Tomasz Posadzki, adwokat, Armanda Pietraś, adwokat

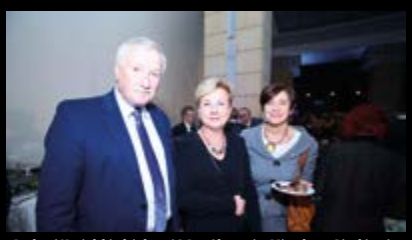
70 lat pomorskiej adwokatury

17 października 1945 r. rozpoczęła się historia adwokatury na Pomorzu. Dzisiaj, 70 lat później, pomorski samorząd adwokacki to 800 czynnych zawodowo adwokatów i 300 aplikantów adwokackich. Obchody jubileuszu 70-lecia odbyły się w Filharmonii Bałtyckiej. Uświetnił je koncert Leszka Możdżera. **mr**

Fot. Karol Kacperski

Maciej Łobodziński, adwokat

Janusz Masiak, adwokat, Magdalena Sykulska - Przybysz, adwokat



Andrzej Kozielski, dziekan ORA w Olsztynie, Mirosława Pietkiewicz, skarbnik Naczelnej Rady Adwokackiej, Anna Kotowska, adwokat

Od lewej. Adwokaci: Wioletta Kazimierczak, Magdalena Szewczyk - Szotyńska, Jan Ozolin, Anna Reut - Ozolin

Od lewej: Adwokat Andrzej Koziołkiewicz, adwokat Marek Karczmarzyk

Jacek Rochowicz, adwokat

Adwokat Włodzimierz Łyczywek, dziekan ORA w Szczecinie z żoną Weroniką

Od lewej: Adwokat Jerzy Glanc, wiceprezes NRA, adwokat Jacek Trela, wiceprezes NRA, prof. dr .hab. Jerzy Młynarczyk, ektor WSAiB w Gdyni, prezydent Gdańska Paweł Adamowicz

Sędzia Anna Skupna, prezes Sądu Apelacyjnego w Gdańsku

Od lewej: Adwokat Dariusz Strzelecki, dziekan ORA w Gdańsku, Michał Stankiewicz, prezes Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o.

Marta Kaczyńska, adwokat

Wojciech Szczurek, prezydent Gdyni

Ireneusz Tomaszewski, prokurator Prokuratury Apelacyjnej

Od lewej: Beata Budnik Rataj, dyrektor Beauty Institut Wupertal, Dariusz Michalczewski, Agnieszka Weber, dyrektor Allure Institute

Marcin Kulas, salon fryzjerski Dorota, Anetta Szulta, Marcin Greinke, właściciel Ogrody Greinke

Wioletta Szulist, MEGA S.A.

Anna Lipska Bucholc, kosmetolog Allure Institute

Otwarcie Allure Institute

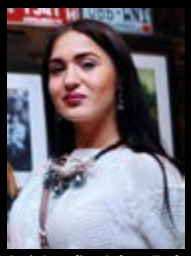
Allure Institute to nowe miejsce na urodowej mapie Trójmiasta. Huczne otwarcie było okazją do zapoznania się z ofertą zabiegów skoncentrowanych na spowolnienie procesów starzenia się skóry. To m.in. zabiegi anti-aging wykonywane na najnowocześniejszych urządzeniach, jak np. Venus Viva. **mp**

Fot. Karol Kacperski

Marek Ciszewski, dyrektor Centrum Riviera, Paulina Golubska

Od lewej: Marcin Żebrowski, TVN 24, Barbara Michalczewska, Dariusz Michalczewski

Kamil Kirschen, członek zarządu Visline Express



Daria Lomalina, Polagro Trade

Anna Dębicka, dyrektor CH Klif

Danuta Wałęsa, Alojzy Bończa - Tomaszewski, Past-Gubernator Lions Polska, Lions Club Gdańsk Neptun

Od lewej: Joanna Wasiluk, Lions Club Gdańsk Amber, Michał Wasiluk, przedsiębiorca, Małgorzata Kolesińska, architekt

Goetz Linzenmeier, prezes Alushіp Technology Gdańsk, Ewa Barczewska , dyrektor Alushіp Technology Gdańsk

Anna Benesz, Koka Sandwich, Kazimierz Wierzbicki, właściciel Grupy Trefl

Lions Club pomaga

Ponad 500 gości wzięło udział w Charytatywnym Uroczystym Wieczorze Koncertowym zorganizowanym przez Lions Club Gdańsk Neptun w Filharmonii Bałtyckiej. Ze sceny rozbrzmiewała muzyka klasyczna i operowa, a po koncercie odbyła się aukcja charytatywna, z której dochód przeznaczony zostanie na organizację obozów „Cieciorka" dla dzieci niepełnosprawnych i pomoc gdańskim Sybirakom. **mp**

Fot. Krzysztof Nowosielski

PRESTIŻ PATRONUJE

Prof. Cezary Orłowski, Politechnika Gdańska i Wyższa Szkoła Bankowa, Lions Club Gdańsk Neptun

Rafał Zimmermann, radca prawny, Lions Club Gdańsk Neptun, Gabriel Greinke, Lions Club Gdańsk Kościerzyna, Łukasz Greinke, radca prawny, Lions Club Gdańsk Neptun

Od lewej: Krzysztof Banaszak, prezydent Lions Club Gdańsk Neptun, Maria Banaszak, prezes LEC Centre Sp. z o.o, Paweł Banaszak, partner zarządzający WORD & CO. Sp. C

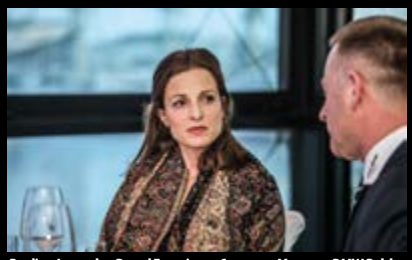
Agnieszka Zembrzuska, Navimor Inwestycje Sp. z o.o., wraz z partnerem

Bogdan Twardowski, właściciel firmy Twardowski Opony

Tadeusz Zdunek, prezes BMW Zdunek

Wiesław Orzechowski, właściciel firmy Valentini

Michał Jankowski, kierownik salonu BMW Zdunek w Gdyni



Paulina Jaworska, Brand Experience Customer Manager BMW Polska

Kolacja z BMW

Kolacja, recital Artura Sychowskiego i Pauliny Czapli i przede wszystkim jazdy testowe najnowszym BMW 7 - tak wyglądała kameralna impreza dla klientów BMW Zdunek. Do dyspozycji klientów były modele 730d, 730Ld oraz 750i, również z napędem na 4 koła. **mp**

Fot. Krzysztof Nowosielski

Krzysztof Stepokura, prezes zarządu Eurotel S.A.

PRESTIŻ PATRONUJE

Od lewej: Mariusz Brożyński, właściciel Bar4You, Marciej Siedlar, Pracuj.pl, Piotr Jezierski, dyrektor zarządzający Limet sp. z o.o., Piotr Dembowski

Filip Konieczny, event manager Spider Games, Karina Ziembińska

Karina Kowalewska, członek zarządu Integra Plus Sp. z o.o., Mariusz Wojdowski

Steve Baker, dyrektor sprzedaży Maxform z narzeczoną Barbarą Gajek, Diamondbrite Polska

Grzegorz Marszałkowicz, współwłaściciel Promulti Architektura Krajobrazu, Małgorzata Harmacińska, Promulti

Po lewej: Arkadiusz Bolda, kierownik regionalny Komers International, po prawej: Rafał Gruszko, dyrektor handlowy Komers International

Electric Party

Sport, taniec i coctaile, czyli Electric Coctail na inaugurację Elektrycznego Żurawia, nowego miejsca na eventowej mapie Trójmiasta. Impreza odbyła się w industrialnej przestrzeni terenów postoczniowych. Klimat miejsca idealnie wkomponował się w program wydarzenia. Efektowny pokaz barmański, prezentacja przez szkołę So! Salsa seksownego i znanego na całym świecie tańca latyno amerykańskiego, a do tego squash. **mp**

Fot. Krzysztof Nowosielski

Od lewej: Beata Fryz, właściciel w firmie Makeup Beti, Hanna Raduńska, fotogrupa.pl, Joanna Jażdżewska, Gustowne Wesele

Od lewej: Jerzy Brożyński, Krzysztof Kozioł, Klinika Dr Kubik, Krystyna Brożyńska, Mariusz Brożyński, właściciel Bar4You, Sebastian Wdowiak

Od lewej: Aneta Szulc, dyrektor sprzedaży Solid Logistics, Aleksandra Staruszkiewicz, magazyn Prestiż

Klaudia Kopiec, współwłaścicielka szkoły tańca So! Salsa, Maciej Bielecki, właściciel firmy Eventech

Riviera

CZAS BY NIECO POGWIAZDORZYĆ

NAJWIĘCEJ ŚWIĄTECZNYCH OKAZJI W TRÓJMIEŚCIE

250 SKLEPÓW | **6** SAL KINOWYCH | **7** PLACÓW ZABAW | **2500** MIEJSC NA PARKINGU

Od 18 do 23 grudnia Centrum Riviera czynne godzinę dłużej. 24 grudnia od 10.00 do 15.00.

GDYNIA, UL. K. GÓRSKIEGO 2

WWW.CENTRUM RIVIERA.PL

PRESTIŻ PATRONUJE

Od lewej: Maciej Mizik, Sławek Uniatowski, Wiktor Myśliwiec

Od lewej: Anna Rogowska, Marta Dulkiewicz, hotel Haffner, Anna Dyksińska, Urząd Miasta Sopotu

Od lewej: Aleksandra Włodkowska, Lena Włodkowska, Agnieszka Kaczmarska

Od lewej: Marta Laskowska, 140Media Agency, Dorota Florek, stylistka DF Fashion Styling

Uniatowski charytatywnie

Około 7 tysięcy złotych udało się zebrać podczas aukcji charytatywnej na rzecz sparaliżowanego Tomka Szymańskiego. Historię Tomka poznacie na stronie skokdowody.pl. Aukcję w Olivia Sky Club zorganizowała grupa ludzi wrażliwych na ludzkie nieszczęście. Imprezę uświetnił koncert Sławka Uniatowskiego oraz recital Agnieszki Kaczor, aktorki Teatru Muzycznego w Gdyni. **mp**

Fot. Krzysztof Nowosielski

Karolina Lasota, Maciej Kędzierski, agencja Live

Fot. Basia Krawczyńska

Monika Tarnowska, Konsul Honorowy Francji

Od lewej: Bogdan Gasik, z-ca dyrektora Teatru Muzycznego, Agnieszka Kaczor, aktorka, Igor Michalski, dyrektor Teatru Muzycznego w Gdyni

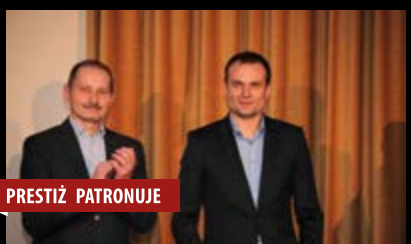
Maciej Moskwa, fotograf i fotoreporter, Testigo Documentary

W środku: Fatima Zblewska, właścicielka firmy VIP Event

Fot. Basia Krawczyńska

Od lewej: Anita Szymichowska, Auto Comfort, Tomasz Gałązka, właściciel Auto Comfort, Katarzyna Paduch, magazyn Prestiż, organizatorzy aukcji

Edmund Jabłoński, Instytut Edmunda, Anna Rogowska



PRESTIŻ PATRONUJE

Od lewej: Igor Wasilewski, Marcin Lewandowski, członkowie zarządu GPEC

Kammel o relacjach w biznesie

Biznes to relacje - o tym nikogo nie trzeba przekonywać. Ale jak te relacje nawiązywać i jak je później odpowiednio wykorzystać? O tym przekonywał Tomasz Kammel podczas drugiej edycji spotkania „Biznes to Relacje". Imprezę w hotelu Radisson zorganizowała Grupa GPEC. Odbyła się ona pod hasłem „Komunikacja w biznesie. Biznes w komunikacji" **mp**

Fot. Krzysztof Nowosielski

Tomasz Kammel

Od lewej: Andrzej Malewski, koordynator inwestycji GPEC, Monika Żukian i Paulina Kinal, managerowie ds. klientów

Mateusz Radecki, dyrektor ds. handlu w Grupie GPEC

Wiesława Kuczkowska, Invest Komfort

Tomasz Galiński, Radio Gdańsk i ładna Pani Martyna w ładnej sukience

DOBRY HOTEL

Dziękujemy Wam za ten rok!

Z okazji zbliżających się Świąt najlepsze życzenia i samych sukcesów!

Wyślij zapytanie i dowiedz się więcej: ✉ sales@dobryhotel.com

WWW.DOBRYHOTEL.COM

Od lewej: Patrycja Skopińska, Porsche Polska, Paweł Chałupka, dyrektor Porsche Centrum Sopot, Agnieszka Czajka, dyrektor Porsche Polska, Daniel Komisarczyk, dyrektor działu sprzedaży Porsche Centrum Sopot

Od lewej: Piotr Gańko, dyrektor Porsche Centrum Warszawa, Wojciech Modest Amaro z żoną

Od lewej: Mariusz Piotrowski, Karolina Łukaszewska, marketing manager Porsche Centrum Sopot, Janusz Fitał

Andrzej Lellek, właściciel Lellek Group

Trójmiasto na premierze Porsche 911

W Instytucie Wysokich Napięć pod Warszawą odbyła się najbardziej oczekiwana premiera motoryzacyjna tego roku. 911 gości miało zaszczyt i przyjemność zobaczyć najnowsze Porsche 911. W Warszawie zameldowała się silna reprezentacja miłośników tej marki z Trójmiasta, wśród nich oczywiście przedstawiciele Prestiżu. **mr**

Fot. Krzysztof Nowosielski

Od lewej: Piotr Gańko, dyrektor Porsche Centrum Warszawa, Tomasz Iwan

Od lewej: Przemysław Górecki, właściciel firmy Hair Shop, Sebastian Gorgol, prezes firmy Studio S

Dr Marcus Gerlee, chirurg, Katarzyna Kohnke

Olivier Janiak

Marcin Kołoda, Mateusz Tabaczka, Timeless Gallery, Marzena Mioskowska, firma Trans-EX Gdynia, Marcin Grot

Od lewej: Mirosław Greń, prezes MG Consultancy, Marcin Laskowski, Daniel Komisarczyk, Edmund Kwidziński, właściciel firmy Ekod, Michał Michałowski, Porsche Centrum Sopot

Od lewej: Paweł Jakubisiak, Porsche Centrum Wrocław, Agnieszka Czajka, dyrektor Porsche Polska, Daniel Komisarczyk, dyrektor działu sprzedaży Porsche Centrum Sopot

Katarzyna Graj i Marcin Wiła, dziennikarze, magazyn Prestiż i moto3m.pl

Marcin Zachowicz, rzecznik prasowy Grupy Lotos

Natalia Nikiel, piosenkarka

Od lewej: Marek Sworowski, Porsche Polska, Daniel Komisarczyk, dyrektor działu sprzedaży Porsche Centrum Sopot

SURF BURGER

#JEM TYLKO SURFA I NIE TYJĘ

CHEŁM
CIESZYŃSKIEGO 1C
537470470

ŚRÓDMIEŚCIE
GARNCARSKA 30
58 5260606

MORENA
JAŚKOWA DOLINA 101
536700662

SZUKAJCIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

Cafe Ferber, Gdańsk ul. Długa 77/78
Umam, Gdańsk, ul. Hemara 1
Cafe Bar Mon Balzac, Gdańsk ul. Piwna 36/39
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)
Czekoladowy Młyn, Gdańsk, Na Piaskach 1
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
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
La Crema Cafe, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14
Cukiernia T.Deker, Sopot, Hotel Rezydent
Kava, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 61
So! Coffe, Sopot, Krzywy Domek
Gunga House, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6
Capuccino Cafe, Sopot, ul. Zamkowa Góra 25
Rotunda Cafe, Sopot, Hotel Sheraton

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

Amber Side, Gdańsk, ul. Żaglowa 11
Amber Side, Gdańsk, Plac Solidarności 1 (Europejskie Centrum Solidarności)
Fishmarkt, Gdańsk, Targ Rybny 6 C
Fellini, Gdańsk, Targ Rybny 6
San Marco, Gdańsk, ul. Długa 4
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)
KOKU Sushi, Gdańsk, Olivia Business Centre
Restauracja SET, Gdańsk, Grunwaldzka 309
Otwarta, Gdańsk, ul. Słonimskiego 6 (Garnizon)
Lula, Gdańsk, ul. Norwida 4 (Garnizon)
Lobster, Gdańsk, Olivia Business Centre
VNS, Gdańsk, C.H. Manhattan
Metamorfoza, Gdańsk, ul. Szeroka 22/23
Piano Club Barbados, Gdańsk, ul. Karmelicka 1
Taverna, Gdańsk, ul. Powroźnicza 19/20
Brovarnia, Gdańsk, ul. Szafarnia 9
Gdański Bowke, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 11
Piwnica Rajców, Gdańsk, ul. Długi Targ 44
Elephant Club, Gdańsk, ul. Długi Targ 41
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
Shanghai Restauracja Chińska, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 51/53
Surf Burger, Gdańsk, ul. Garncarska 30
Big Apple, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 578
Winne Grono, Gdańsk, ul. Kopernika 17
Stacja de Luxe, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 22
Mercado Tapas Bar, Gdańsk, ul. Partyzantów 8/4
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
Vinegre di Rucola, Gdynia, Bulwar Nadmorski
Aleja 40, Gdynia, ul. Piłsudskiego 40
Tako Bar, Gdynia, ul. Świętojańska 21
Panorama, Gdynia, ul. Mickiewicza 1/3
Malika, Gdynia, ul. Świętojańska 69
Atlantic, Gdynia, ul. 3 Maja 28
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
Santorini, Gdynia, ul. Świętojańska 61
Biały Królik, Gdynia, ul. Folwarczna 2
Gard Nordic Kitchen, ul. Waszyngtona 10 (Hotel Courtyard)
Neighbours Kitchen, Gdynia, ul. Hryniewieckiego 6 (Sea Towers)
Mondo di Vinegre, Gdynia, ul. Polska 1
Pieterwas Krew i Woda, Gdynia, ul. Abrahama 41
Śródmieście, Gdynia, ul. Mściwoja 9
Blizej, Gdynia, Plac Kaszubski 1A
Cozzi, Gdynia, ul. Władysława IV 49
Jack's Bar, Gdynia, al. Zwycięstwa 245
Taverna Orłowska, Gdynia, ul. Orłowska 1
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
Galeria 63, Sopot, Centrum Haffnera
Monte Vino, Sopot, Centrum Haffnera
Thai Thai, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 17
Błękitny Pudel, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 44
Toscana, Sopot, ul. Grunwaldzka 27
Gianni, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 63
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
Chevi American Steakhouse, Sopot, ul. Kościuszki 10
Cyrano-Roxane, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 11
Sanatorium, Sopot, ul. Grunwaldzka 8
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
Barocco, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 15
Pieprz, Sopot, ul. Haffnera 7
Toko Sushi, Reda, ul. Młyńska 2/5
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)
Steak House 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
Tupot Mew, Sopot, ul. Jagiełły 6
Panaya Thai Restaurant, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 31
A Modo Mio, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14-16
Fidel, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6
U Przyjaciół, Sopot, ul. Polna 55
Tesoro, Sopot, ul. Polna 70
Tu'gether, Sopot, ul. Grunwaldzka 65
Monte Carlo, Sopot, ul. Podjazd 2

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE

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. Heweliusza 19
Salon Fryzjerstwa Artystycznego Degowski, Gdańsk, ul. Heweliusza 31
Paula Rocciali, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Studio Marina, Gdańsk, ul. Jelitkowska 20 Hotel Marina
Prive Club Fryzjerski, Gdańsk, ul. Rajska 1/5 FG
Camile Albane, Gdańsk, CH Madison
Welkom Józef Świniarski, Gdańsk, CH Manhattan
Salon Fryzjerski Dorota, Gdańsk, Alfa Centrum
Obsessive Studio, Gdynia, ul. Batorego 4
Studio No 7, Gdynia, ul. Bema 10
Guerlain, Gdynia, ul. Abrahama 24
Nayla, Gdynia, ul. Parkowa 6
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
Salon Ideale, Gdynia, Al. Zwycięstwa 244/1
Studio Effect, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43 (Atrium)
Brański Salon, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/14 (Nowe Orłowo)
Laser Center, Sopot, Krzywy Domek
Jacques Andre, Gdynia, Centrum Riviera
Centrum Pięknego Ciała, Sopot, ul. Jagiełły 4
Styl, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46
Instytut Dr Irena Eris, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16
Salon urody Drausal, Sopot, al. Niepodległości 739/1
Beauty Box, Sopot, ul. Sobieskiego 2/1
Salon Modnej Fryzury Mago, Sopot, AL. Niepodległości 688
Włoski Salon Fryzur, Sopot, Al. Niepodległości 648/1

SPA&WELLNESS

City-Med - Clinic & SPA, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 22
Marina Wellness Centre, Gdańsk, ul. Jelitkowska 20 Hotel Marina
Beauty Derm Instytut-Medical Day SPA, Gdańsk, ul. Kapliczna 30 Hotel Posejdon
Centrum Dietetyczne Natur House, Gdańsk, CH Madison
Petite Perle, Gdańsk, ul. Beniowskiego 51
Instytut SPA w Hotelu Dwór Oliwski, Gdańsk, ul. Bytowska 4
Spaarneed, Gdańsk, ul. Wały Piastowskie 1
OTC On Line, Gdynia, ul. Batalionów Chłopskich 12
Mana Day Spa, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 2A
SPA w Hotelu Kuracyjnym, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255
Quadrille Spa, Gdynia, ul. Folwarczna 2
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

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
Klinika Dobosz, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok. 102
Klinika Zdrowia i Piękna H&Bmed, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 8
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
Derm Estetyka, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/12
Allure Institute, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/7 Nowe Orłowo
Holistic Clinic, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/6 Nowe Orłowo
Klinika Urody Mediderm, Gdynia, ul. Abrahama 36-44
Gabinet Chirurgii Plastycznej DD, Gdynia, ul. Bema 18/1
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

HOTELE

Hilton Gdańsk, Gdańsk, Targ Rybny 1
Radisson Blu, Gdańsk, ul. Długi Targ 19
Dwór Oliwski, Gdańsk, ul. Bytowska 4
Hotel Gdańsk, Gdańsk, ul. Szafarnia 9
Golden Tulip, Gdańsk, ul. Piastowska 160
Celestin Residence, Gdańsk, ul. Straganiarska 19
Hanza Hotel, Gdańsk, ul. Tokarska 6
Królewski, Gdańsk, ul. Ołowianka 1
Wolne Miasto, Gdańsk, ul. Św. Ducha 2
Amber Tower, Gdańsk, ul. Szafarnia 10
Holland House, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Fahrenheit, Gdańsk, ul. Grodzka 19
Grand Cru, Gdańsk, ul. Rycerska 11-12
Puro Hotel, Gdańsk, ul. Stągiewna 26
Dwór Prawdzica, Gdańsk, ul. Piastowska 198
Kuracyjny, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255
Różany Gaj, Gdynia, ul. Korzeniowskiego 19 D
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
Villa Sentoza, Sopot, ul. Grunwaldzka 89
Hotel Haffner, Sopot, ul. Haffnera 59
Villa Aqua, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35
Kozi Gród, Pomlewo, ul. Leśników 3
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
Fitstacja – Aquastacja, Gdańsk, Grunwaldzka 411
Marina Wellness Centre, Gdańsk, Hotel Marina
30'Personal Training Studio, Gdańsk, Grunwaldzka 569
Centrum Joga i Pilates, Gdynia, ul. Starowiejska 54/3
Lady Fitness, Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego
Calypso Fitness, Sopot, AL. Niepodległości 697-701 (Sopocki Skwer)
Sheraton Fitness, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10
CrossFit Trójmiasto, Sopot, 3 Maja 69C

SALONY SAMOCHODOWE

BMW Zdunek, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45
Bawaria Motors, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 195
Renault Zdunek, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45
Motor Centrum, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 4/8
KMJ Kaszubowscy, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 295
Subaru Zdanowicz, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 256 A
Citroen Auto Postek, Gdańsk, ul. Zawodników 2
JLR Jaguar, Gdańsk, ul. Abrahama 5
Volvo Drywa, Gdańsk, ul. Kartuska 410
BMG Goworowski, Gdańsk, ul. Elbląska 81
Auto House, Gdańsk, Grunwaldzka 355
Carter Toyota, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260
Witman Mercedes, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 493
BMW Zdunek, Gdynia, ul. Druskiennicka 1
Lexus Trójmiasto, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/3
Auto Mobil, Gdynia, ul. Wielkopolska 241
Volvo Drywa, Gdynia, ul. Parkowa 2
Mercedes BMG Goworowski, Gdynia, ul. Łużycka 9
Auto Fit, Gdynia, ul. Chwarznieńska 170 D
Benepol, Sopot, ul. Kasztanowa 4
Porsche Centrum Sopot, Sopot, Al. Niepodległości 956
Prestige, Sopot, Al. Niepodległości 663
Unique Cars, Reda, ul. Wejherowska 56

KLINIKI I GABINETY LEKARSKIE

Smile Clinic, Gdańsk, ul. Szymanowskiego 2
Vivadental, Gdańsk, Al. Zwycięstwa 48
Miladent, Gdańsk, ul. Rajska 1/5 CD
Impladent, Gdańsk, ul. Kartuska 313
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
Swissmed, Gdańsk, ul. Wileńska 44
Dental Art. Clinic, Gdańsk, ul. Szeroka 119/120
Lux Med., Gdańsk, Al. Zwycięstwa 49
Kryspin Dent, Gdańsk, ul. Partyzantów 9
Dental Spa, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 164
Prodent, Gdańsk, CH Madison
Mała Klinika, Gdańsk, ul. Małczewskiego 51
Art Life, Gdańsk, Obr. Wybrzeża 23
Clinica Del Mare, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/1
Dental Clinic, Gdynia, ul. Starowiejska 25
Medico Dent, Gdynia, ul. Starowiejska 24
Gabinet Chirurgii Kosmetycznej, Gdynia, ul. Abrahama 24
Centrum Optyczne – Okulistyczne, Gdynia, ul. Świętojańska 73
Nowy Wzrok, Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego
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
Centrum Medyczne Durys Guzowski, Gdynia, ul. Bema 16/2
Evi-Med., Gdynia, ul. Bp. Dominika 8-14
Poradnia Trójmiasto Dietetyk, Gdynia, ul. I Armii WP 13
Artdent Beauty&Care Dentistry, Sopot, ul.Jagiełły 4/2
Den Arte, Sopot, ul. Armii Krajowej 122
Medycyna Specjalistyczna, Sopot, ul. Grunwaldzka 36A
iDentical, Sopot, ul. 1 Maja 5
Grand Dental, Sopot, ul. Haffnera 25
Med Oral, Rumia, I Dywizji Wojska Polskiego 29A

SKLEPY I BUTIKI

InFashion, Gdańsk, ul. Pańska 3
Simple, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Max Mara, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Marella, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Time Trend, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Intersport, Gdańsk, Galeria Bałtycka
TUI Centrum Podróży, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Body Shop, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Taranko, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Strellson, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Lanoro, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Clarks, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Tru Trusardi, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Napapijri, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Aryton, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Betty Barday, 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
Centrum Wina, Gdańsk, CH Manhattan
Dolio Wini, Gdańsk, ul. Szymanowskiego 9 (Garnizon)
Interior Park, Gdańsk, Grunwaldzka 223
Tila.pl, Gdańsk, ul. Kaprów 19 B
World Box, Gdańsk, CH Manhattan
Sandwich-mac, Gdańsk, CH Madison
UFUFU Concept Store, Gdańsk, 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
Galeria Drzwi Prestige, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 481
IKA-Kolor, Gdańsk, Grunwaldzka 470
Persona, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 569
FlowArt, Gdańsk, ul. Tandeta 1/82
Rubber Shop, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 8 A
Amazing Decor, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 8
Deco Home Art., Gdynia, al. Zwycięstwa 234
Bo Concept, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
AD Loving Home, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
Studio Dago , Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
Pracownia AGD, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
NAP, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
Hypnos Beds, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239
Bath Room, Gdynia, ul. Necla 15/17
REMEB, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/1 (Nowe Orłowo)
Flader Art, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/8 (Nowe Orłowo)
InFashion, Gdynia, ul. Świętojańska 91
Epicentrum, Gdynia, ul. Nowodworcowa 21
Christelle, Gdynia, ul. Świętojańska 66
Butik Baldinini, Gdynia, ul. Świętojańska
Butik By O la la, Gdynia, ul. Świętojańska 61
Butik New Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 44
Butik MarcCain, Gdynia, ul. Świętojańska 44
Butik Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 33
Men Boutique, Gdynia, ul. Armii Krajowej 9
Patrizia Pepe, Gdynia, CH Klif
Lidia Kalita, Gdynia, CH Klif
Marella, Gdynia, CH Klif
Calvin Klein, Gdynia, CH Klif
Betty Barclay, Gdynia, CH Klif
Max Mara, Gdynia, CH Klif
Hexeline, Gdynia, CH Klif
Grey Wolf, Gdynia, CH Klif
Gerry Weber, Gdynia, CH Klif
Penny Black, Gdynia, CH Klif
MM Fashion, Gdynia, CH Klif
La Mania, Gdynia, CH Klif
Pinko, Gdynia, CH Klif
Piaza di Moda, Gdynia, CH Klif
Camel Active, Gdynia, CH Klif
Rosenthal, 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
Karen Millen, 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
Kezard, Gdynia, Al. Zwycięstwa 197
Geox, Gdynia, Centrum Riviera
Guess. Gdynia, Centrum Riviera
By o la la, Gdynia, Centrum Riviera
Airfield. Gdynia, Centrum Riviera
SunLoox. Gdynia, Centrum Riviera
Felina, Gdynia, Centrum Riviera
Pierre Cardin, Gdynia, Centrum Riviera
Imperial Fashion, Gdynia, Centrum Riviera
Elska, Gdynia, Centrum Riviera
Pako Lorente, Gdynia, Centrum Riviera
Interior Park, Gdynia, ul. Wielkopolska 251
Royal Decor, Gdynia, ul. Starowiejska 51
Total Look by Bunny The Star, Gdynia, ul. Świętojańska 61
Optical Christex, Gdynia, DH Batory
Forma Collection, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239
Mesmetric, Gdynia, Al. Zwycięstwa 187
Lingeria, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 8
Celebrity BRIDAL, Gdynia, ul. Wielkopolska 21
Celebrity Bridal Exclusive, Gdynia, ul. Wielkopolska 31
Telem Play, Gdynia, ul. Legionów 119A
Centrum Wina, Gdynia, ul. Świętojańska 13
Smak Wina, Gdynia, ul. Kasztanowa 13a
Interno Design, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/12 (Nowe Orłowo)
Aranżer, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245 (Nowe Orłowo)
Digital 1, Sopot, Krzywy Domek
In Fashion, Sopot, Krzywy Domek
Manitic, Sopot, ul. Królowej Jadwigi 7/1
Millesime Wino i Spirytualia, Sopot, ul. Haffnera 7
Ser Lanselot, Sopot, Krzywy Domek
Top Hi-Fi, Sopot, Al. Niepodległości 725
OOG Eyewear Concept Store, Sopot, ul. Grunwaldzka 22/3
Designzoo, Sopot, Al.. Niepodległości 606-610
Camerino, Sopot, Dom Zdrojowy
Optical Christex, Sopot, Dom Zdrojowy
Fabryka Sukienek, Sopot, ul. Grunwaldzka 60
Simply Divine, Sopot, ul. 3 Maja 56
Lux Interiors, Sopot, Al. Niepodległości 665
Nonconform, Sopot, Al. Niepodległości 642-644

INNE

Galeria sztuki Lindenau, Gdańsk, ul. Ogarna 119
Galeria Triada, Gdańsk, ul. Piwna 12/11
Galeria Glaza Expo, Gdańsk, ul. Długi targ 20/21
Business Link Trójmiasto, Gdańsk, Grunwaldzka 472 (Olivia Gate)
Olivia Business Centre, Gdańsk, Grunwaldzka 472
Metrohouse, Gdańsk, ul. Podwale Staromiejskie 90
Urząd Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Nowe Ogrody 8/12
Rada Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Wały Jagiellońskie 1
Centrum Adwokackie, Gdańsk, ul. Chlebnicka 48
Polska Filharmonia Bałtycka, Gdańsk, ul. Ołowianka 1
Urząd Wojewódzki, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27
Urząd Marszałkowski, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27
Gdański Klub Biznesu, Gdańsk, ul. Uphagena 23
Kancelaria Notarialna Katarzyna Nagórska – Prota-siuk, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 6/2
Alior Bank, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 163
Noble Bank, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 472 (Olivia Business Centre)
Noble Bank, Gdynia, Al. Zwycięstwa 267
Lions Bank, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245
Kancelaria Radców Prawnych Leśniewski, Dobrzański, Gdynia, ul. Abrahama 41/16
Klub Tenisowy Arka, Gdynia, ul. Ejsmonda 3
Urząd Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Piłsudskiego 52/54
Kancelaria Finansowa Tritum, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo)
dreamHOMES.pl, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo)
Timeless Gallery, Gdynia, Plac Kaszubski 17 lok.11
Grupa Inwestycyjna Hossa, Gdynia, ul. Władysława IV 43
Urząd Miasta Sopotu, Sopot, ul. Kościuszki 25/27
Rada Miasta Sopotu, Sopot, ul. Kościuszki 25/27
Bałtycka Agencja Artystyczna, Sopot, ul. Kościuszki 61
Galeria Muzyczna BMC2, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 2
Sopocki Klub Tenisowy, Sopot, ul. Ceynowy 5
Sierra Golf Club, Pętkowice
Sand Valley Golf&Country Club, Paślęk
Europejskie Centrum Solidarności, Gdańsk, Plac Solidarności 1

DAGO
JEDNA PŁYTA WIELE MOŻLIWOŚCI
PŁYTA CERAMICZNA
300 x 150

DAGO
710
Ul. Legionów 112/13
81-472 Gdynia
tel. 58 58 58 58 3
www.studiodago.pl

JEEP® GRAND CHEROKEE®

TERAZ DLA PRZEDSIĘBIORCÓW W LEASINGU 100%

+ 5 LAT GWARANCJI MAXIMUM CARE

Jeep, jest zastrzeżonym znakiem handlowym firmy FCA US LLC. Leasingodawca: FCA Leasing Polska Sp. z o.o. „Jeep Leasing" – kalkulacja dla modelu Grand Cherokee Limited V6 3.0 CRD w cenie brutto 249 500 zł dla warunków: okres leasingu 24 miesiące, czynsz inicjalny netto 91 280,49 zł, rata netto 3 175 zł, wykup netto 38 541,65 zł. Usługa leasingu skierowana jest wyłącznie do przedsiębiorców, a podane warunki obowiązują przy skorzystaniu z ubezpieczenia GAP Faktura lub GAP Index, oferowanego przez FCA Leasing Polska Sp. z o.o. Wydłużona gwarancja „Maximum Care 5 lat 150 000 km" obejmuje 2 lata gwarancji kontraktowej i 3 lata gwarancji dodatkowej z limitem przebiegu całkowitego 150 000 km. Szczegóły u dealerów oraz na www.jeep.pl. Jeep, Grand Cherokee – emisja CO_2 od 198 do 324 g/km, zużycie paliwa w cyklu mieszanym od 7,5 do 14,0 l/100 km. Niniejszy materiał nie stanowi oferty w rozumieniu przepisów Kodeksu cywilnego i ma charakter wyłącznie informacyjny. Szczegółowe warunki leasingu są określone w umowie. Jeep, Grand Cherokee – najczęściej nagradzany SUV. Informacje o odzysku i recyklingu samochodów wycofanych z eksploatacji na stronie www.jeep.pl/service/recycling/index.html.

Znajdź nas na: YouTube

Jeep®

Auto-Mobil
Autoryzowany dealer marki Jeep®
ul. Wielkopolska 241, tel. 725 575 006, 534 991 188
Gdynia, auto-mobil.pl

AutoMobil®
AUTO Z DOBREJ RĘKI