

prestiz

magazyn trójmiejski

**BERNARD
SZYC**

Swój chłop!

KRZYSZTOF
PODNIESIŃSKI

Warto pomagać!

IWONA
GUZOWSKA

Kobieta z żelaza

TAPINDER
SHARMA

Sukces ma smak curry

PODRÓŻUJ BEZ OGRANICZEŃ. TAK JAK CHCESZ,
DOKĄD CHCESZ... NOWY OUTBACK DIESEL
ZE SKRZYNIĄ AUTOMATYCZNĄ DOWIEZIE CIĘ
NAWET TAM, GDZIE INNI DOJECHAĆ NIE MOGĄ.



SUBARU

Confidence in Motion

P.H.U. Zdanowicz Sp. z o. o.
Al. Grunwaldzka 256A
80-314 Gdańsk
www.gdansk.subaru.pl



SUBARU ZALECA PRODUKTY:



warta.





Sheraton
Sopot
HOTEL
CONFERENCE CENTER & SPA



Wyjątkowy Wieczór Sylwestrowy w Sheraton Sopot Hotel, Conference Center & Spa

Bal Sylwestrowy w spektakularnej Sali Balowej
bogaty bufet we foyer inspirowany smakami z różnych stron świata
wybór alkoholi

Bal Sylwestrowy w Restauracji InAzia
czterodaniowe menu serwowane oraz butelka wina na parę
bogaty bufet we foyer
parkiet dla gości przygotowany w Sali Balowej

Przywitaj kolejny rok w Sheraton Sopot Hotel i baw się z nami do białego rana

Więcej informacji: 58 767 1777, sylwester.sopot@sheraton.com

460 PLN
od osoby
*cena zawiera podatek VAT

440 PLN
od osoby
*cena zawiera podatek VAT





N

ie chcę, ale muszę to napisać! 4 października na ekrany kin wszedł film Wałęsa. Człowiek z nadziei. Podekscytowany tym faktem wrzuciłem na swojego facebooka info o premierze z dodatkiem, że każdy ten film powinien zobaczyć. No i wywołałem burzę - „lajki”, komentarze,

wiadomości prywatne, ktoś mnie nawet usunął ze znajomych...

Cóż. Burzliwe reakcje na ten niewinny wpis idealnie odzwierciedlają to, co dzieje się wokół Lecha Wałęsy w ostatnich latach. Nie zastanawiamy się nad intencjami, oceniamy przez pryzmat pozorów, plotek, wiadomości zasłyszanych, pod wpływem silnych emocji i strzelamy z armaty w komara. Nikt nie zastanowił się dlaczego napisałem, że ten film trzeba obejrzeć. Przez jednych od razu zostałem wsadzony do tego samego wora pomyj, w którym od lat tapla się były prezydent, przez innych zostałem namaszczonej na ostatniego sprawiedliwego, głosiciela prawdy i obrońcę potępionych.

A ja nie chcę być ostatnim sprawiedliwym, nie chcę się też tarzać w g... Za moim „apelem” o pójście do kina na Wałęsę nie stoi polityka, światopogląd, wiara, religia smoleńska, religia rydzikowa, nie stoi IPN, nie stoi wreszcie sam Lech Wałęsa. Sprawa jest o wiele prostsza - film trzeba zobaczyć, bo jako Polacy, obojętnie jakie mamy poglądy, sympatie polityczne, powinniśmy tego typu produkcje oglądać. Zachęcać do tego nasze dzieci. Po to, by krzewić pamięć, pielęgnować tradycję, wychowywać naród. Bo naród bez tradycji, bez historycznej świadomości zginie.

Wszyscy mamy rozum, nasze dzieci staramy się wychowywać mądrze, uczymy je samodzielności, również w myśleniu, dokonywaniu wyborów - to powinno się dotyczyć także polityki, historii. Coraz częściej o tym zapominamy, skupiamy się na mało istotnych szczegółach, krzykiem próbujemy zagłuszyć to, co istotne. Lech Wałęsa wielkim Polakiem jest, i basta! Dokonał rzeczy wielkich, i basta!

Czy w młodości podpisał papier o współpracy z SB? To wie tylko Lech Wałęsa. Twierdzenie, że podpisał, jest obarczone takim samym stopniem prawdopodobieństwa, jak że nie podpisał. I wokół tego budowana jest afera, pisane są książki, wydawane są na to miliony złotych, dzieją się tragedie ludzkie. Nikt się nie zastanawia, czy nawet, jeśli podpisał, to jakimi informacjami karmił SB, czy w ogóle karmił, czy ktoś przez niego ucierpiał, itp.? Zaciera się meritum sprawy, zaciera się fakt, że Lech Wałęsa poprowadził naród ku wolno-

ści, dał impuls do wielkich przemian ustrojowych na całym świecie. Czyż nie powinno być mu wybaczone, o ile oczywiście jest co wybaczać? Czyż nie odpokutował, o ile miał za co pokutować? Czyż nie zasłużył na szacunek narodu, któremu dał wolność?

Okazuje się, że nie zasłużył. Bo jest megalomanem. Bo jest uparty. Bo, być może nie potrafi przyznać się do błędu. Bo sam zdyskontował cały sukces ówczesnej Solidarności. Bo nie potrafił odnaleźć się w politycznej rzeczywistości wolnej Polski. Bo palnie czasami jakąś głupotę. Ale czy to wystarczające powody, by na niego pluć? By czynić z niego wroga publicznego nr 1?

Zanim oplujemy po raz kolejny tego człowieka, zastanówmy się, czy nie plujemy na siebie. Lech Wałęsa jest lustrzanym odbiciem polskiego społeczeństwa - podatnego na wpływy, dającego się sterować, upartego jak diabli, pełnego sprzeczności i paradoksów. I dlatego nie powinno się go oceniać jednoznacznie, a na pewno nie powinno się jednoznacznie oceniać historii przez lata pisanej fałszywym atramentem, który mimo że w większości już wysechł, to do dzisiaj wylewa się z nowo odkrywanych kart. I nie zmienia tego obrzydliwe paszkwile Cenckiewiczów, Gontarczyków, itp., ani też słodkie laurki Wajdy. Opamiętajmy się zatem, zanim zabijemy człowieka. Człowieka, którego kocha i szanuje cały świat, a własny naród wbija mu nóż w serce i w plecy.

Rozmawiałem ostatnio z kolegą. Maciej pracował na kontrakcie w Chinach. Była to prowincja w północno - wschodniej części kraju, cywilizacja mocno opóźniona, zapyziała dziura, enklawa komunizmu. Chińskie dzieci traktowały go jak przybysza z kosmosu, przychodziły, dotykały, przyglądały się, wytykały palcami. Pewnego dnia, przy kolacji biznesowej, jeden z miejscowych Chińczyków, gdy usłyszał, że Maciek jest z Polski, powiedział tylko dwa słowa: Lech Wałęsa.

Tak jest na całym świecie. I wiecie, co? Mam takie nieodparte przecucie, że dopiero po śmierci Lecha Wałęsy doczekamy się sprawiedliwej, wyważonej opinii na jego temat i oceny jego roli i zasług dla wolnej Polski. To także przecieć jest bardzo typowe dla polskiego społeczeństwa. Zatem Panie i Panowie, apeluję, pozabądźcie się jadu, mowy nienawiści, przekażcie sobie znak pokoju i Lecha Wałęsę oceniacie z dużym dystansem i z perspektywy tego, że w tamtych czasach nic nie było czarne albo białe. Ja jestem za, a nawet przeciw. A wy?

Jakub Jakubowski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY

Magazyn Prestiż,
Al. Niepodległości 752/1A, 81 - 868, 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. Dmowskiego 15/9, 80-243 Gdańsk

Redakcja: Max Radke, Małgorzata Rakowicz,
Anna Kołęda, Agata Rudnik, Magdalena Majchrzak,
Matylda Promień, Marta Legieć,
Agnieszka Polkowska, Ola Grądzka
Dział foto: Marek Stiller, Paweł Kleineder,
Krzysztof Nowosielski, Choudhury Safwat Gani,
Karol Kacperski

Sekretarz redakcji: Sylwia Widzińska
Skład gazety: Maciej Jurkiewicz
www.produktart.com.pl

Dystrybucja: Paweł Bednarczyk

Reklama i Marketing:
Aleksandra Staruszkiewicz (szef), tel.: 533 337 725
Anna Irsa, tel.: 503 956 817
Krzysztof Nowosielski, tel.: 533 200 779
Karol Kacperski, tel.: 733 002 938
Małgorzata Budrys, tel.: 733 002 932

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



Nieograniczony RELAKS

w Strefie
Basenów i Saun
w cenie masażu,
rytuału albo zabiegu na twarz
lub ciało...



MERA
SPA HOTEL





Na okładce:
Tapinder Sharma
Fot. Krzysztof Nowosielski



Iwona Guzowska - Żelazna Dama

24

nr. 09 (2013 r.)

www.magazynprestiz.com.pl

FELIETON

8 Z za szklanego ekranu: Przeprowadź sobie celebrytę

WYDARZENIA

- 10** Winne podróże w czasie, Giełdowe ożywienie, Sierra nie zwalnia tempa
- 11** O przyszłości Europy, Jeśli nie w Monachium... to w gdańskiej Brovarni
- 12** Pożegnanie mistrzów, O giełdzie z Alior Bankiem
- 14** Mistrzowie pomagają
- 15** Marka i jej wizerunek, Urodziny Klifu
- 16** Niech żyje Roll&Rock, Nowe miejsca

TEMAT Z OKŁADKI

18 Tapinder Sharma - sukces ma smak curry

LUDDZIE

- 24** Iwona Guzowska - Żelazna Dama
- 28** Sylwia Zarzycka - między niebem a ziemią
- 30** Krzysztof Podnieśniński - Nie lubię przegrywać

PODRÓŻE

- 32** U stóp lodowej piramidy
- 34** Młyn Klekotki - tu czas płynie wolniej

MOTORYZACJA

- 36** Moto wieści
- 37** Targi moto w Ergo Arenie
- 38** Amerykańska dusza we włoskiej skórze
- 40** Sprinter pełen możliwości

ŻEGLARSTWO

- 42** SUN & FAST - píše dla Prestiżu
Mateusz Kusznierevic
- 44** Bitwa o Gotland, Gutek znowu na Atlantyku

DESIGN

- 46** Na dobrą noc
- 48** Ikony designu: Tomasz Rygalik
- 50** Dobry design bez tabu
- 52** Wyspa w kuchni
- 54** Brand: Malafor
- 55** Must Have: Sofa Zulu

TECHNO TRENDY

56 Cyfrowy Audio - Świat

ZDROWIE I URODA

- 58** Aby poszło gładko
- 59** Rola drenażu limfatycznego
- 60** Bądź piękna z NYX, Młyn Klekotki nagrodzony
- 61** Jak poprawić swój uśmiech?
- 62** Atomowa radiofrekwencja

MODA

- 64** Jesienne trendy
- 66** Luksusowo i zmysłowo
- 67** Jesień wg Taranko

KULINARIA

- 68** Sukces Tłustej Kaczki, Szeff kuchni poleca
- 70** Kuchnia szefa kuchni: Łukasz Toczek
- 72** Z gospodarstwa wprost na stół

KULTURA

- 74** Prestiżowe imprezy, czyli subiektywny przegląd wydarzeń
- 75** Jazzowy wirtuoz - Adam Pierończyk
- 76** Chcę służyć publiczności - Bernard Szyc

BIZNES

- 78** Kwestionariusz biznesowy - Zbigniew Canowiecki
- 80** Pomorze przed szansą

KRONIKA PRESTIŻU

- 82** Filmowe Gwiazdy w Gdyni
- 83** Oktoberfest w Brovarni
- 84** Pękł milion w Ergo Arenie, Na śniadanko do Mitte, Człowiek z nadziei
- 85** Wine Time w BoConcept, Fahrenheit i moda
- 86** Kobiety biznesu w hotelu Haffner, Nagroda dla Lecha Wałęsy
- 87** Jubileusz Sierry, Moto Arena, Mistrzowie skończyli
- 88** Taranko i Toyota łączą siły.



Tapinder Sharma - sukces ma smak curry

18



SUN & FAST - píše Mateusz Kusznierevic

42



Chcę służyć publiczności - Bernard Szyc

76



„W naszej klinice wykonacie Państwo wszystkie zabiegi związane ze zdrowiem jamy ustnej, estetyką uzębienia i pełnym przywróceniem funkcji żucia. Zespół specjalistów poprowadzi Państwa przez proces leczenia, dający w efekcie pełną satysfakcję i piękny uśmiech na co dzień.”



- Implantologia
- Planowanie leczenia 3D (tomografia)
- Stomatologia estetyczna
- Pełna rekonstrukcja zgryzu
- Chirurgia szczękowa

- Protetyka
- Ortodoncja
- Periodontologia
- Medycyna estetyczna
- Chirurgia plastyczna



Jesteśmy certyfikowanym ośrodkiem implantologicznym DENTSPLY Implants



Przeprowadź sobie celebrytę

Małgorzata Rakowicz

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

Byc najlepszym - to myśl, która przyświeca nie tylko ambitnym osobnikom, ale także ambitnym miastom. Pomyśłów na kampanie promocyjne jest wiele. Był abstrakcyjny klip promujący Gdańsk, gdzie m.in. po wpadnięciu do snopowiązałki (chyba) mężczyzna ucieka w beli słomy. Jaki to ma związek z Gdańskiem? Zabytkami? Historią? Kościołem Mariackim? Luźny - nawet bardzo luźny, choć fakt jest taki, że trochę czasu minęło, a ten filmik został w pamięci. Czy to się przełożyło na postrzeganie miasta? To już inne pytanie - do urzędników, którzy taką kampanię promocyjną zaakceptowali i pewnie podsumowali, odpowiadając jasno, czy zakładany cel został osiągnięty.

Często do kampanii zatrudniani są znani aktorzy, muzycy, sportowcy - jednym słowem: celebryci. Są cenni dla miast, którym zależy na opinii tego najfajniejszego. Głośna była historia, kiedy władze Gdańska liczyły na to, że w jednym z lokali na „starym” (no nie do końca starym, bo przecież właściwie postawionym na nowo po wojennych i tuż powojennych zniszczeniach) mieście miał się ulokować Marek Kondrat ze swoim winnym sklepem. Żeby ułatwić mu życie władze miasta chciały uciec się do fortelu - lokal przekazać Fundacji Gdańskiej, co pozwoliłoby na wynajęcie go bez przetargu.

Ta akcja nie wyszła - wychodzi za to akcja „Gdańsk wg”. Jej owoce to m.in. cztery książki: „Gdańsk wg Pawła Huelle”, „Gdańsk wg Güntera Grassa”, „Gdańsk wg Stefana Chwina” i „Gdańsk wg Wałęsy”.

Nie, nie - książki to nie wszystko. Jest też jego wersja muzyczna. Utwór inspirowany Gdańskiem skomponował już Smolik. Teraz czas na Wojtkę Mazolewskiego.

„Punk-t” jest już gotowy, a do tego kawałka powstaje teledysk. Na wybór tego muzyka, jak podkreślają w mediach przedstawiciele Gdańska, złożyło się kilka czynników. Tu cytat: „Przed wszystkim dlatego, że artysta zawsze mocno podkreśla, że jest z Gdańska. Chętnie też mówi o tym, jaki wpływ ma na niego to miasto. Istotne jest dla nas również to, że Wojtek wpisuje się w tak silnie zakorzeniony w Gdańsku nurt yassowy. Nie bez znaczenia jest, że artysta jest w tej chwili bardzo rozpoznawalny.” I to ostatnie zdanie mnie zastanowiło. O co chodzi z tą rozpoznawalnością? Czyżby o to, że Wojtek Mazolewski jest obecny w „kolorówkach” za sprawą swojego związku z Mają Sablewską, była menedżerką gwiazd, która sama stała się gwiazdą? Nie wystarczy talent muzyczny, determinacja i upór w tworzeniu czegoś swojego? No tak, przecież Wojtek Mazolewski to chłopak Sablewskiej. Dla wielu.

Trzeba, żeby było głośno - myślą więc miasta nad coraz to atrakcyjniejszym promocyjnym projektem. Bo nie każdy ma takie szczęście, jak Gdynia. Taka Katarzyna Figura przeniosła się tam z Warszawy. I jeszcze opowiada o tym w mediach. Taka reklama to dopiero marzenie. Kogo by tu do nas przenieść... Pewnie spece od promocji z różnych miast o tym teraz myślą. Migracja gwiazd - to może być hit tego sezonu.

Małgorzata Rakowicz

InterStyle

HOME



Najlepsze marki w jednym miejscu

B&B
ITALIA

MAXALTO GIORGETTI CECCOTTI MOROSO Poliform

Cassina

Sopot, ul. Armii Krajowej 120, tel. 58 555 71 29; www.interstyle.pl

Winne podróże w czasie

W czasach, którymi władza pośpiech, warto na chwilę przystopować i odpocząć w gronie przyjaciół, w niebanalnym otoczeniu. Sposobem na oryginalne spędzenie piątkowego wieczoru jest degustacja win z cyklu Wine Time, którego pierwsza edycja odbyła się w gdyńskim salonie BoConcept.



Fot. Party Designer

Goście, którzy wzięli udział w pierwszej organizowanej przez Party Designer degustacji, mieli okazję spróbować win z Francji, Włoch, Portugalii i Hiszpanii. Smakowaniu towarzyszyły opowiadania sommelier'a, który podpowiadał, na co należy zwracać szczególną uwagę przy wyborze alkoholu.

- Dobre wino powinno być jak najdłużej wyczuwalne w ustach po jego wypiciu. Powinno również odkrywać przed degustatorem swoje wszystkie aromaty i nuty smakowe - mówi Jakub Walentowski z firmy Skarbnica-Win.pl.

Doskonałym dodatkiem do lampki alkoholu był specjalnie skomponowany catering, pieczywo prosto z pieca oraz polskie sery zagrodowe. Każdy, kto ma ochotę choć na chwilę rozpieścić swe zmysły smakiem i aromatem wina, może wziąć udział w kolejnych edycjach spotkań z cyklu Wine Time.

gk

REKLAMA

JESIEŃ TO NIE ZIMA!



Nie czekaj do wiosny i skorzystaj z bezpłatnej jazdy próbnej już dzisiaj.

ZDANOWICZ HARLEY-DAVIDSON®
GDAŃSK AL. GRUNWALDZKA 256A
TEL.: 58 554 33 52



UNITED BY INDEPENDENTS

WWW.HARLEY-DAVIDSON.GDA.PL

© H-D 2013. Harley, Harley-Davidson i logo Bar & Shield są znakami towarowymi H-D U.S.A., LLC.

Giełdowe ożywienie

Na warszawskiej Giełdzie Papierów Wartościowych wzrosły, a najszybciej rosną indeksy grupujące małe i średnie spółki. Jest to dowód na ożywienie w tym sektorze, bo właśnie małe i średnie spółki najszybciej odczuwają poprawę koniunktury gospodarczej - mówił dr Mariusz Staniszewski, prezes Noble Funds TFI, podczas spotkania dla pomorskich przedsiębiorców w sopockiej Zatoce Sztuki zorganizowanego przez Noble Bank.



Fot. Krzysztof Nowosielski

Otym, że polski rynek kapitałowy się rozwija świadczy także wprowadzenie przez GPW nowego wskaźnika WIG 30, który z końcem roku 2015 zastąpi WIG20. Do tego czasu oba indeksy będą funkcjonować równolegle.

- Stworzenie WIG30 to bardzo dobry krok, ponieważ po pierwsze taki indeks lepiej odzwierciedla polską gospodarkę, a po drugie pozwoli umiędzynarodowić naszą giełdę przyciągając zagranicznych inwestorów - dodał szef Noble Funds TFI.

Ożywienie gospodarcze obserwowane jest już od dłuższego czasu, a indeksy rosną od samego początku trzeciego kwartału. Co prawda, jak twierdzi dr Staniszewski, październik i listopad nie będą tak optymistyczne, a ma to związek z patem budżetowym w USA, w naturalny sposób rzutującym na rynki światowe.

Podczas spotkania podkreślano, że w okresie dużych wahań w gospodarce, warto postawić na tzw. inwestycyjne pewniaki. Zdaniem Michała Borowskiego, prezesa Tacit Development Polska, inwestora ekskluzywnego apartamentowca w Warszawie przy ul. Twardej 2/4, takim pewniakiem są apartamenty „prime location” - to długoterminowa i pewna inwestycja. W Polsce rynek ten dopiero się rozwija, za granicą zaś skutecznie opiera się kryzysowi.

mr

Sierra nie zwalnia tempa

Lato się skończyło, ale w Sierra Golf Club tętni golfowe życie. Turniej za turniejem, setki zawodników i jeszcze więcej gości. W ostatnim czasie odbył się między innymi Turniej Jubileuszowy, rywalizowano też o Puchar Prezesa Pracodawców Pomorza.

W turnieju z okazji XI Jubileuszu Sierra Golf Club wzięło udział 73 zawodników i zawodniczek. Gracze rywalizowali ze sobą w kategoriach brutto, netto oraz Texas, tradycyjnie nie zabrakło ducha sportowej walki oraz rywalizacji. Triumfatorami zostali: Bogdan Szpilman i Oksana Wojtkiewicz - oboje w kat. strokeplay brutto, Kim Christiansen i Daniel Gniadecki - oboje w kat. stableford netto, oraz Edward Lipski i Lech Sokołowski w kat. Texas scramble. Po golfowych zmaganiach na gości czekał uroczysty lunch oraz ceremonia przyjęcia nowych Członków. Do grona klubowiczów dołączyli Anna, Jacek Foltarz oraz Oskar Foltarz.

Z kolei do rywalizacji w Turnieju o Puchar Pracodawców Pomorza przystąpiło 60 zawodników, w tym 14 kobiet. Najlepszym okazał się Jan Łabas, prezes zarządu firmy ALU International, który wyprzedził Jana Czachowicza i Bogdana Kisielewskiego.

mr



Anna Rydzkowska zajęła 3 miejsce w turnieju jubileuszowym

Fot. Sierra Golf Club

0 przyszłości Europy

Ponad tysiąc osób z kilkunastu krajów świata, w tym wybitni ekonomiści, liderzy biznesu i naukowcy, zastanawiało się w Sopocie podczas Europejskiego Forum Nowych Inicjatyw, co zrobić żeby przezwyciężyć kryzys w Europie. Uczestnicy Forum przyjęli też Deklarację Sopotką.

„R ekonstrukcja europejskiego modelu gospodarczego i społeczno-gospodarczego, sprostanie wyzwaniom demograficznym i powtórne wejście na ścieżkę wzrostu konkurencyjności i innowacyjności gospodarki europejskiej, wymaga żmudnej pracy. Przyszłość kolejnych pokoleń Europejczyków musi być oparta na wartościach budujących europejską tożsamość – otwartości, tolerancji, szacunku, pracy, solidarności, współpracy i dialogu” – czytamy w Deklaracji Sopotkiej.

– Twórcze debaty, różnorodne w formie, pomiędzy ludźmi o różnych poglądach, z różnych środowisk i kontynentów – to jest to, o co nam chodziło. Z naszych dyskusji wynika, że z obecnym kryzysem trzeba sobie radzić stosując zarówno metody radykalne, jak i subtelne. I nie zaprzestając dyskusji, zabrać się do pracy. Jak najprędzej – mówi Henryka Bochniarz, prezes Konfederacji Lewiatan.

Do odważnego działania wezwał też Jacek Krawiec, prezes zarządu PKN Orlen SA, który twierdzi, że europejski biznes skrupowany jest przez nadmierne regulacje, co obniża konkurencyjność firm na Starym Kontynencie.

– Receptą na stagnację powinno stać się przede wszystkim poszukiwanie innowacji i odblokowanie potencjału, szczególnie młodego pokolenia – stwierdził Jacek Krawiec.

Ważnym wydarzeniem EFNI było też wręczenie nagrody specjalnej Lechowi Wałęsie i debata z okazji 30-lecia przyznania Pokojowej Nagrody Nobla byłemu prezydentowi RP. Kapituła Nagrody EFNI



Lech Wałęsa

Fot. Krzysztof Nowosielski

w uzasadnieniu wyróżnienia napisała, że Lech Wałęsa ma szczególne zasługi dla przemian, które zmieniły Europę, obalily „żelazną kurtynę” i nadały nowe znaczenie słowu „solidarność.”

– W naszej historii mało mieliśmy bohaterów zwycięskich, a już bardzo niewielu takich, na których świat zwrócił uwagę. Prosty chłop spod Lipna, który pokazał, że świat można zmieniać, nie tylko dlatego, że wierzył w utopię, a może przede wszystkim dlatego, że miał w sobie tę wielką odwagę powiedzieć okrutnej utopii takie bardzo stanowcze nie – mówił w laudacji premier Donald Tusk. **mr**

Jeśli nie w Monachium to... w gdańskiej Brovarni!

Już po raz piąty dzięki Brovarni Hotelu Gdańsk możemy poczuć prawdziwy klimat Oktoberfestu. Tegoroczne otwarcie gdańskiej edycji festiwalu piwa uroczyście otworzył satyryk Szymon Majewski, a goście wspólnie bawili się w iście biesiadnej atmosferze.

Oktoberfest (z niem. święto październikowe) to dożynki chmielne odbywające się w niemieckiej Bawarii corocznie od 1810 roku. Uznawany jest za jeden z największych festynów ludowych na świecie, a każdego roku tradycyjne namioty z piwem odwiedza kilka milionów gości. Organizatorzy Oktoberfest'u w Brovarni Hotelu Gdańsk, choć nawiązują do piwnego święta w Monachium, to jednak za główny cel stawiają sobie kultywowanie rodzimych tradycji piwnych. Ten złocisty napój warzony jest bowiem nad Motławą od XV wieku, a w Brovarni sporządzany jest zgodnie z najstarszym na świecie bawarskim prawem czystości, tzw. Reinheitsgebot, mającym swój początek w 1516 roku.

Na inauguracji święta w gdańskiej Brovarni pojawiło się przeszło 200 gości. Śpiewom, opowieściom i tańcom nie było końca. Warto wspomnieć, że większość zdecydowała się z tej okazji przywdziać tradycyjne bawarskie stroje. I tak panie paradowały w bufiastych bluzkach, kraciatych sukienkach i kuszych fartuszkach, a panowie z dumą założyli charakterystycznymi spodnie na szelkach. Do cha-



Szymon Majewski

Fot. Krzysztof Nowosielski

rakteru święta dopasowała się także obsługa.

Prawdziwym bohaterem wieczoru było jednak oczywiście piwo. Tegoroczny, limitowany gatunek podawany podczas Oktoberfestu, to uwarzone w stylu amber lager piwo o karmelowym posmaku i pięknej bursztynowej barwie. Tego wieczoru pierwszą jego beczkę odbijał satyryk Szymon Majewski, który też jako pierwszy mógł skosztować i ocenić efekt tego warzenia. Na bufetach królowały zaś bawarskie specjały sprowadzone na tę okazję z południa Niemiec.

To już piąta gdańska edycja festiwalu Oktoberfest. Z roku na rok przyciąga coraz więcej gości, zarówno gdańszczan, jak i turystów z Polski i z całego świata. Sami Niemcy zresztą z przyjemnością biorą udział w tym wydarzeniu. Warto więc na własnym podniebieniu przekonać się jak smakuje piwo w tym niezwykłym czasie. Piwny festyn w Brovarni potrwia do 27 października. **ar**



Załoga Brovarni Hotelu Gdańsk w bawarskich strojach

Pożegnanie mistrzów

Dwaj mistrzowie olimpijscy, wioślarz Adam Korol i żeglarz Mateusz Kusznierewicz oficjalnie zakończyli kariery olimpijskie podczas Energa Gdańskiego Weekendu Mistrzów. W okolicach gdańskiego Targu Rybnego licznie zgromadzona publiczność miała okazję na własne oczy zobaczyć w akcji ikony polskiego sportu w swoich koronnych konkurencjach.

Jedną z atrakcji towarzyszących imprezie była rywalizacja smoczyczych łodzi, w której wzięli udział główni bohaterowie widowiska, czyli Mateusz Kusznierewicz, Adam Korol oraz ich goście. Ponadto mistrz olimpijski z Atlanty (1996 r.) po raz pierwszy od dziewięciu lat zaprezentował się publiczności na łódce klasy Finn. Zawody wygrał jednak godny następcą mistrza - Piotr Kula, który finiszował przed Mateuszem Kusznierewiczem, Rafałem Szukielem i Dominikiem Życkim.

Dla nas wszystkich była to znakomita okazja, aby ponownie poczuć smak rywalizacji. Poza tym mogliśmy oficjalnie podziękować trójmiejskiej publiczności za wiele lat wsparcia podczas olimpijskich startów. Zależało nam przede wszystkim na tym, aby zachęcać do aktywnego spędzania wolnego czasu oraz popularyzować tak



Mateusz Kusznierewicz

Fot. Materiały prasowe

wspianiałe dyscypliny sportu, jakimi bez wątpienia są żeglarstwo i wioślarstwo - stwierdził Mateusz Kusznierewicz.

Adam Korol zaprosił na imprezę swoich przyjaciół ze złotej czwórki podwójnej z Pekinu (2008 r.), Marka Kolbowicza, Konrada Wasielewskiego i Michała Jelińskiego, którzy w pełnym składzie po raz ostatni zaprezentowali się fanom wioślarstwa.

- Dla mnie to nie tylko koniec kariery olimpijskiej, ale również definitywny koniec kariery sportowej. Wciąż będę jednak aktywnie działał na rzecz wioślarstwa. Jestem trenerem klas wioślarskich i nie zamierzam odsunąć się od dyscypliny - powiedział Adam Korol.

Na zakończenie Energa Gdańskiego Weekendu Mistrzów Adam Korol i Mateusz Kusznierewicz złożyli na ręce dyrektora Biura Prezydenta Miasta Gdańsk ds. Sportu Andrzeja Trojanowskiego wiośło oraz kompas, równocześnie dziękując miastu za wieloletnie wsparcie.

mr

PRESTIŻ
PATRONUJE



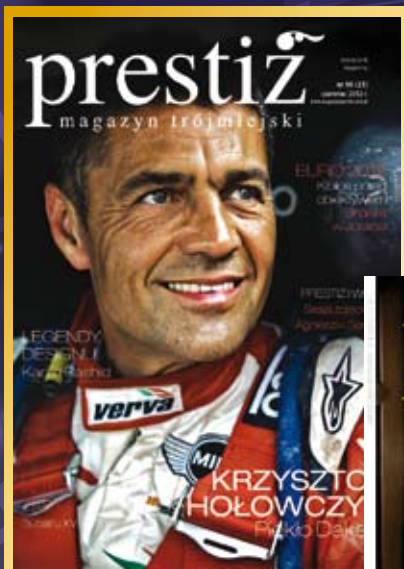
Adam Korol

| R E K L A M A |

prestiz
magazyn

ZNAJDŹ NAS NA

www.magazynprestiz.com.pl





Oferta wigilijna
- spotkania
firmowe
w Hotelu
Haffner****

od **72** zł/osoba

TRADYCYJNE MENU, WSPÓLNE KOLĘDOWANIE

Święta Bożego Narodzenia to wyjątkowy czas spędzany z rodziną, ale warto też znaleźć moment na świętowanie w gronie współpracowników. Wigilia firmowa w Hotelu Haffner**** to tradycyjne polskie potrawy, profesjonalna obsługa, świąteczne dekoracje i wyjątkowa atmosfera. W eleganckich wnętrzach, w przyjemnej atmosferze będą Państwo mieli okazję czerpać radość z chwil spędzonych ze swoimi współpracownikami.

Proponujemy różne warianty menu, a każda z opcji może być modyfikowana, tak by w pełni spełnić Państwa oczekiwania.

W naszej ofercie znajdziecie Państwo również możliwość organizacji spotkań wigilijnych poza Hotelem Haffner****. Nasz zespół profesjonalistów przygotowuje catering w dowolnym, wybranym przez Państwa, miejscu.

W ramach oferty:

- tradycyjne wigilijne menu,
- napoje bezalkoholowe (bez limitu - kawa, herbata, soki, woda),
- profesjonalna obsługa kelnerska,
- sprzęt cateringowy:
 - stoły okrągłe,
 - stoły bufetowe,
 - krzesła z pokrowcami,
 - obrusy białe,
 - serwetki bankietowe,
 - zastawa,
- drobne dekoracje świąteczne,
- koszty transportu na terenie Trójmiasta (w przypadku imprezy poza Hotelem Haffner****).

Kontakt

Hotel Haffner****

Tel.: +48 58 550 98 64
Tel.: +48 58 550 98 02
Tel.: +48 58 550 98 66
wigilie@hotelhaffner.pl

Szczegóły oferty

www.hotelhaffner.pl



Mistrzowie pomagają

Robienie czegoś dobrego dla drugiego człowieka ma w sobie coś egoistycznego, bo dzięki temu my zdecydowanie lepiej się czujemy – tak powiedziała aktorka Grażyna Wolszczak o swoim udziale w sesji fotograficznej do kalendarza „Projektu Mistrzowie”. Dochód z jego sprzedaży wesprze podopiecznych z rodzinnych domów dziecka w Gdańsku. To druga edycja projektu, który zaangażował sztab twórców, a przede wszystkim 12 osobistości, których wizerunki opatrzą kolejne kartki kalendarza.

PRESTIZJ
PATRONUJE



Łukasz Gawroński i Sławek Jaskułke

Fot. Karol Kacperski

Połączona z wernisażem fotografii, gala Projektu Mistrzowie odbyła się w sopockim Hotelu Haffner. Przyciągnęła zarówno ludzi kultury, nauki, biznesu, jak i mediów z chęcią angażujących się w akcje charytatywne. Tym bardziej, że bohaterami wieczoru było osoby znane, lubiane i podziwiane, czy to za swoją twórczość, czy też za aktywną działalność na różnych polach.

– Projekt Mistrzowie to działania artystyczno – charytatywne osadzone w trójmiejskiej przestrzeni. Jego jedyną stałą jest zmienność, bo akcja co roku obiera inny cel pomocowy. Tym samym podnosi kolejny trudny temat społeczny. Projekt Mistrzowie współtworzony jest przez lokalne autorytety, które goszczą na kartach kalendarza i swoją postawą motywują do działania – podkreśla Marta Koziarz z gdyńskiego Studia 102 – organizatora akcji.

Zdjęcia do kalendarza wykonał Łukasz Gawroński. Jego fotografie w ujmujący, a wręcz magiczny sposób pokazały oblicza „znanych i lubianych”. Mistrzowie ci przecież nierzadko pojawiają się w mediach, wiedzą, jak pozować przed aparatem, tym bardziej uchwycenie oryginalnych ujęć stanowiło ogromne wyzwanie. Jedno jest pewne – Łukasz Gawroński sprostał temu zadaniu, a można, a nawet trzeba się o tym przekonać kupując kalendarz.

– Dla mnie było to bardzo fajne, ale też dziwne doświadczenie. Po raz pierwszy w życiu stanąłem po drugiej stronie obiektywu – mówił Maciej Kosycarz, znakomity gdański fotograf, jeden z Mistrzów uwiecznionych w kalendarzu. – Łukasza znam jednak nie od dziś,

wiedziałem, że będzie dobrze. Sesja była niesamowita, bo na dachu jednego z budynków na Oruni. Dzięki temu udało mi się także zrobić kilka ciekawych ujęć. Mam nadzieję, że niedługo będę mógł pokazać tego efekty – dodaje fotograf.

Nieprzypadkowo to Orunia stała się przestrzenią dla sesji zdjęciowych do tegorocznego kalendarza. Środki uzyskane z jego sprzedaży wesprą bowiem Gdańską Fundację Innowacji Społecznych i jej podopiecznych w domach dla dzieci. Domy te mieszczą się w tzw. zapomnianych dzielnicach Gdańska, w tym na Oruni, co niestety nie ułatwia dzieciom startu w dorosłe życie. Ale to właśnie te miejsca mają swój niesamowity urok. Są też bliskie tegorocznym Mistrzom.

– Jako dziecko mieszkałam na Oruni, dopiero potem przeprowadziłam się do Wrzeszcza – wspomina Grażyna Wolszczak. – Gdy znowu tam się znalazłam, myślałam o sobie jako o małej dziewczynce, gdy wszystko wydawało się takie wielkie. Wspomnienia wróciły – dodaje aktorka.

Miejsce to bliskie jest także malarzowi i rysownikowi Henrykowi Cześnikowi. Co więcej podczas sesji na jednym z domów domalował pewien element. Jaki wyszedł tego efekt? Przekonać się można na lipcowej kartce kalendarza.

Kalendarz Projektu Mistrzowie zakupić można na stronie www.projekt-mistrzowie.pl oraz za pośrednictwem partnerów, wśród których są między innymi cukiernie T.Deker, czy salon fryzjerski Alternative w Gdańsku.

ar



Maciej Kosycarz i Grażyna Wolszczak

W gronie tegorocznych trójmiejskich „mistrzów” znaleźli się:

Styczeń: aktorka Grażyna Wolszczak

Luty: fotograf Maciej Kosycarz

Marzec: tancerz i choreograf Leszek Bzdyl

Kwiecień: żeglarz Mateusz Kusznierewicz

Maj: pianista Sławek Jaskułke

Czerwiec: dziennikarka Małgorzata Żerwe

Lipiec: malarz i rysownik Henryk Cześnik

Sierpień: wioślarz Adam Korol

Wrzesień: aktor Mirosław Baka

Październik: aktorka Krystyna Łubieńska

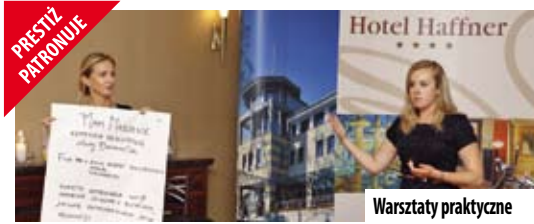
Listopad: pełnomocnik prezydenta Gdyni ds. osób

niepełnosprawnych, Beata Wachowiak - Żwara

Grudzień: pisarz i nauczyciel Andrzej Kasperek

Marka i jej wizerunek

Czy sojusznicy Twojej marki mogą przyczynić się do jej rozwoju? Do jej pozytywnego postrzegania? Jak zbudować sieć takich sojuszników? Na te pytania próbowały odpowiedzieć uczestniczki spotkania zorganizowanego w hotelu Haffner przez Lady Business Club.



Warsztaty praktyczne

Fot. Krzysztof Nowosielski

Prowadzące spotkanie Emilia Bartosiewicz, ekspert w dziedzinie osobistego marketingu, oraz Ewa Czertak, ekspert w budowaniu osobistej marki, mówiły jak ważną rolę odgrywa wizerunek firmy w sieci. W dzisiejszych czasach dobra, przemyślana strategia budowania pozytywnej marki w sieci to podstawa, obojętnie, czy ktoś prowadzi jednoosobową działalność gospodarczą, czy zarządza dużym przedsiębiorstwem. To co publikujemy w internecie, świadczy o naszej firmie i o nas samych. Warto zatem do tych spraw podchodzić rozsądnie.

O tym, że wizerunek w sieci to skuteczny system zarządzania reputacją przekonywała Małgorzata Winiarska, prezes zarządu hotelu Haffner w Sopocie. Niewątpliwie, by być twórczym i kreować wizerunek potrzebna jest pasja. O tym, jak z niej stworzyć biznes i być ambasadorką swojej marki opowiadała kobieta sukcesu, Alicja Studzińska, właścicielka firmy Motorhouse. Całość spotkania uwieńczyła wspólna praca warsztatowa, która wspierała integrację uczestniczek.

as

| R E K L A M A |

Urodzinowa metamorfoza Klifu

Radosna zabawa z uwielbianym przez dzieci SpongeBobem, spotkania z Maciejem Dowborem, zdumiewające pokazy artystyczne łączące sztukę cyrkową i iluzję oraz energiczny koncert Patrycji Markowskiej - Klif Gdynia obchodził swoje 17. urodziny. Centrum zaprosiło do wspólnej zabawy w nowej, perłowej odstonie.



Patrycja Markowska

Fot. Materiały prasowe

Różnorodna oferta światowych i prestiżowych lokalnych marek podkreśla nowe otoczenie, którego motywem przewodnim są elementy morskie: perła - symbol elegancji i piękna oraz otaczająca ją muszla. Ukończona modernizacja starszej części centrum jest kontynuacją przeprowadzonej cztery lata temu rozbudowy. Pozwoliła ona nie tylko ujednoczyć wystrój całego obiektu, ale również nadać mu nowy, jeszcze bardziej elegancki charakter.

- Efektem prac są nawiązujące do tych kształtów jasne, nowoczesne przestrzenie, stanowiące odpowiednią oprawę dla światowych marek dostępnych w Klifie. Dzięki rewitalizacji Klif umocnił swoją prestiżową pozycję wśród polskich centrów handlowych i dostosował do potrzeb wymagających, ale lojalnych klientów - powiedziała Agnieszka Sawicka, Senior Asset Manager Polska, AEW Europe. **mr**

Szafir hotel



Hotel Szafir zlokalizowany w centrum Jastrzębiej Góry, tylko 100 m od morza. To idealne miejsce do organizacji szkoleń, konferencji, eventów oraz różnego rodzaju spotkań biznesowych.

Hotel udostępnia trzy klimatyzowane sale konferencyjne zróżnicowane powierzchniowo, wyposażone w nowoczesny sprzęt audiowizualny. Zapewnia komfortowe warunki do pracy i nauki oraz pomoc techniczną.

Dla wszystkich uczestników konferencji i spotkań biznesowych Hotel Szafir oferuje znakomite zaplecze gastronomiczne. Wieczorne spotkania przy muzyce w Restauracji Lazurowej i Lobby Barze zapewniają skuteczną integrację.

Dodatkowo w Hotelu nieograniczony dostęp do strefy SPA gdzie można naprawdę odpocząć. Do dyspozycji Gości basen, sauny, jacuzzi oraz szeroka oferta zabiegów i masaży w Beauty Studio Spa.

Pobyt w Hotelu Szafir pozwala łączyć pracę z relaksującym wypoczynkiem.

■ Niech żyje Roll&Rock!

Roztańczona Opera Leśna przy muzyce Czerwonych Gitar, znakomity koncert TSA, nastrojowe piosenki Żuków i chałtura w wykonaniu grupy IRA – tak zapamiętamy koncert Roll&Rock zorganizowany z okazji finału konkursu „Wspomnienia Miłośników Rock&Rolla”.

Konkurs od 5 lat organizuje fundacja „Sopockie Korzenie”. Był on doskonałym podsumowaniem dotychczasowych działań fundacji na rzecz ocalenia od zapomnienia wszystkiego co rozpoczęło się 24 marca 1959 w Gdańsku w Rudym Kocie z inicjatywy Franciszka Walickiego – ojca chrzestnego polskiego rocka.

– To właśnie Franciszek Walicki spowodował, że całe Trójmiasto opanował duch rock&rolla, zaczęły powstawać zespoły i pierwsze gwiazdy rocka, które w krótkim czasie opanowały estrady i media całego kraju. Tak, jesteśmy stolicą polskiego rocka jako Trójmiasto i trzeba o tym przy każdej okazji przypominać – mówi Wojciech Kozieniewski, prezes Fundacji.

Fundacja Sopockie Korzenie swoimi działaniami doprowadziła do tego, że w swoich zbiorach posiada tysiące wspomnień, archiwalnych zdjęć, negatywów, nagrań audio, video, dokumentów, wydawnictw, książek, płyt winylowych, elementów scenograficznych, sprzętu muzycznego. Brakuje tylko miejsca na ich ekspozycje. Koncert w Operze Leśnej to nie tylko przeżycia artystyczne, ale też kolejny przyrwył nowych eksponatów i archiwaliów.

Sam koncert był imprezą nadzwyczaj udaną. Żuki zaprezentowały największe przeboje zespołu The Beatles i wprowadziły nas w klimat lat 60. Po nich wkroczyły Czerwone Gitary i opanowały swoimi hitami cały amfiteatr, który tańczył i śpiewał razem z nimi pod dyktando wiecznie uśmiechniętego Jerzego Skrzypczyka.

Gwoździem programu był jednak koncert TSA z Markiem Piekarczykiem w formie, jak z czasów radosnej młodości. Zespół rozpoczął występ w kwartecie. Gitarzysta Andrzej Nowak wszedł na scenę



Marek Piekarczyk i Andrzej Nowak

Fot. Karol Kacperski

po kilkunastu minutach, wprost z karetki pogotowia, która przywiozła go ze szpitala po przetoczeniu 5 litrów krwi. Dźwięki jego gitary zrobiły swoje. Z posępną miną i bladą ze zmęczenia twarzą włączył 5 bieg kapeli i spowodował, że publiczność miała ciarki na plecach i trwała w ekstazie do końca występu. To było TSA w swoim kultowym składzie. Tu zaczęli swoją karierę po raz pierwszy w Operze Leśnej w lipcu 1981. Teraz był ich wielki come back!

Nad kończącym imprezę koncertem grupy IRA spuścimy kurtynę milczenia. Artur Gadowski i spółka nie wyczuli klimatu imprezy i swój występ po prostu odbębnił. Nawet najzagorzalsi fani byli zde gustowani. Na szczęście jedna śliwka robaczywka nie popsuła całego zbioru. Oby więcej takich imprez.

mr

NOWE MIEJSCA

Rituals Spa

Gdynia, ul. Świerkowa 32/3 (wejście od ulicy Orłowskiej)

Aby zadbać o swoje dłonie i stopy oraz dopasować i stworzyć odpowiednią dla siebie fryzurę konieczne trzeba odwiedzić nowo otwarty salon Rituals Spa, mieszczący się w Gdyni Orłowie. Gabinet jest autoryzowany przez OPI, a w elegancko urządzonej sali pracują znakomite kosmetyczki, co zapewnia gwarancję jakości produktów oraz usług.



Hotel Szafir

Jastrzębia Góra, ul. Droga Rybacka 54

Hotel Szafir to wyjątkowy hotel nad morzem, stworzony z myślą o wszystkich szukających odpoczynku i relaksu. Jest to nowoczesny obiekt w standardzie trzygwiazdkowym, **oferujący komfortowe noclegi**. Hotel Szafir położony jest w samym centrum Jastrzębiej Góry, tylko 150 m od zejścia na plażę. Spacer do głównego deptaku zajmuje tylko 5 min. W ofercie znajdują się również trzy nowoczesne i profesjonalnie wyposażone sale konferencyjne.



Brański Salon

Gdynia (Nowe Orłowo), Al. Zwycięstwa 245/14

„Jeśli tworzyć piękno, to z pasją” - to maksyma, którą kieruje się wykwalfikowana kadra nowo otwartego salonu fryzjerskiego. Unikalne położenie w nowoczesnym kompleksie biurowo-usługowym oraz wyjątkowa atmosfera wnętrza salonu, stwarzają idealny klimat do pracy nad własnym wizerunkiem. Salon prowadzony jest przez znakomitego stylistę fryzur Radka Brańskiego, który zbudował zdolny i kreatywny zespół. Bez obaw możecie oddać się w ich ręce.



ZOBACZ

LUKSUSOWE APARTAMENTY TYPU PENTHOUSE



EUROSTYL
Deweloper z pasją

tel. 58 770 14 70
www.eurostyl.com.pl


OLIWA PARK
PRESTIŻOWE OSIEDLE
W CENTRUM TRÓJMIASTA

TAPINDER SHARMA

SUKCES MA SMAK CURRY

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOT. KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Tapinder Sharma do Polski przyjechał z Delhi 18 lat temu, jak to zwykle bywa - za wielką miłością. Nigdy nie jadł mięsa, a wegetariańskie dania dostępne w naszym kraju, zaczęły mu się po prostu nudzić. Tęsknił też za rodzimymi smakami. Postanowił więc otworzyć własną restaurację. Plan trochę szalony, bo z gastronomią nie miał wcześniej nic wspólnego, ale jak się okazało w tym szaleństwie jest metoda. Dzisiaj pod doskonale znaną nazwą Ganesh działa już 9 restauracji indyjskich, jedna z nich w Kowalach koło Gdańska. Tam też spotkałam się z Tapinderem, który z niezwykłą wnikliwością i zmysłem obserwacji opowiedział mi o Polsce, Polakach, Indiach i Hindusach oczywiście, a także o tym... jak ważne są dla niego znaki zodiaku!







ak tu jasno! Nie wiem, czy powinno mnie to dziwić, ale w zasadzie restauracje indyjskie kojarzą mi się z półmrokiem, blaskiem świec, mnóstwem mebli, bibelotów i kolorowych tkanin na ścianach.

To prawda. Większość orientalnych restauracji w naszym kraju jest do siebie podobnych. Przy czym mi zależało, by przenieść tu klimat i mentalność mojego rodzinnego miasta - Delhi. Zależy mi, by panowała tu tamtejsza klasa. Dlatego tak dbam o stylizację.

A to tylko wstęp do doskonałej kuchni. W menu widzę kurczaka marynowanego w jogurtowej paście z imbiru, czosnku i mięty, baraninę w sosie curry z ryżem basmati, czy chałwę z marchewki...

W naszej kuchni ważne jest to, że nie oszukujemy. Nie korzystamy z żadnych polepszczy, czy nawet z kuchenek mikrofalowych. Dla nas ważne są składniki, które muszą być świeże i dobrej jakości. Przykładem jest chociażby to, że mleko kupujemy w mleczarni i to z niego przyrządzamy nasz serek indyjski, bo nie jest on dostępny w Polsce. Liczy się produkt początkowy, żeby efekt końcowy był jak najlepszy.

Świetnie powiedziane! Ale zaznajmy może od początku. Przyjechał pan z kraju, którego kultura jest tak różna od naszej, chyba nie łatwo było się tu odnaleźć?

O dziwo tych różnic jest mniej, niż mogłoby się wydawać. Moją przyszłą żonę poznałem w Delhi, do którego przyjechała jako studentka indologii na stypendium. Po powrocie do Warszawy zaczęła chorować i lekarz powiedział, że musimy zdecydować, czy zamieszkamy na stałe w Indiach, czy tutaj, bo organizm musi się przyzwyczaić i ustabilizować. Wybraliśmy Polskę, a ja wkrótce do niej dołączyłem. Przyjechałem z kilkoma groszami i 2. tygodniową wizą w kieszeni. Oczywiście przeszkodą był też język, co nieraz prowadziło do całkiem zabawnych sytuacji. Pamiętam na przykład, jak raz idąc z kolegą przez miasto natknąłem się na znak „Uwaga piesi”. Stałem więc i czekam. Mija czerwone światło, mija zielone, a ja nadal stoję. W końcu zaintrygowany kolega pyta mnie, dlaczego nie idziemy. Odpowiedziałem więc, zgodnie z prawdą, że czekam aż w końcu te psy przejdą... A wracając do pani pytania - owszem, nie było łatwo się odnaleźć, ale miłość do żony pomagała przetrwać.

Ja dalej będę jednak szukać tych różnic. Co różni Polki od Hindusek?

Tutaj znowu panią zawiodę, bo tak naprawdę te różnice nie są wcale tak spektakularne. Polki są bardzo czułe wobec dzieci i lojalne w stosunku do męża. Podobnie jest w Indiach. Nie uznajemy rozwodów. Wspomnę jednak o weselu, bo to hinduskie wygląda troszkę inaczej. W Indiach wesele jest bardziej huczne, bo zaprasza się też sąsiadów z całej ulicy, na której się mieszka. Zaproszonych jest więc z reguły od 500 do 1000 gości, w zależności od tego, na jakiej ulicy się mieszka. No i zdecydowanie większą wagę przywiązujemy do dopasowania w zależności od znaku zodiaku.

Pracownicy też dobierani są zgodnie z horoskopem?

Dokładnie tak!

Ale ja żartowałam...

Ja również (śmiech). Oczywiście nie jest tak, że w trakcie rekrutacji pracowników patrzymy na ich znaki zodiaku... Choć coś w tym jest, że np. ja jako Waga najlepiej dogaduję się z Wodnikami.

Oj, a ja jestem spod znaku Bliźniąt.

Trudny charakter. Nigdy nie mówią, co im leży na sercu i udają, że wszystko jest ok. Mają silną osobowość i trudno im się dopasować z drugą osobą charakterologicznie.

Coś w tym chyba jest. Mówił pan o dopasowaniu, więc z żoną, ale też z jej ojczyzną wydaje się, że dopasował się pan wręcz idealnie.

Jesteśmy z żoną razem od 19 lat. Mamy dwójkę dzieci i jest nam po prostu dobrze. W Polsce mieszkam już 18 lat. To teraz mój kraj. Polska dała mi nie tylko karierę zawodową, ale też wszystko to, co w życiu najważniejsze. Dla mnie to duże osiągnięcie, że dokonałem tyle rzeczy w kraju, do którego przyjechałem jako 24. latek, bez niczego. Mieszkałem na Pradze Północ. To taki trochę polski Brooklyn, ale to tam właśnie najwięcej się nauczyłem i jestem z tego dumny. Paradoksalnie, choć wówczas było mi trudno, to tak naprawdę z perspektywy czasu było mi łatwiej. Nikt nie mówił wtedy w innym języku niż polski, nie miałem więc wyboru - musiałem nauczyć się polskiego. Poza tym nie miałem wygórowanych oczekiwań. Gdy

człowiek jest biedny i głodny, to stara się bardziej. Zarabianie jest łatwiejsze, gdy niczego się nie ma.

Co zmieniło się według pana w naszym kraju przez te ostatnie 18 lat?

Kiedy tu przyjechałem ludzie byli otwarci i sympatyczni. Teraz życie stało się szybkie i nierzadko panuje tzw. cwaniactwo i bezczelność. Czasem mam wrażenie, że im bardziej jest ktoś bezczelny, tym bardziej staje się „modny” i tym wyżej zajdzie. Nie jestem Polakiem, choć mam polskie obywatelstwo. Nie mówię też doskonale po polsku, jednak, gdy z kimś rozmawiam, staram się mówić jak najlepiej, gramatycznie, w sposób literacki, i tak, by inni dobrze mnie rozumieli.

Przywiązywanie wagi do sposobu mowy też niestety w Polsce zanika. Zmieniła się też sytuacja ekonomiczna i polityczna. Dla mnie prawdziwą legendą był Lech Wałęsa. Miał charyzmę i odwagę, by doprowadzić do wolności, którą Polacy cenili przez pierwsze cztery lata. Boli mnie więc to, gdy rodacy nie szanują tego człowieka. W Indiach w czasie tych 18 lat także wiele się zmieniło. Moja ojczyzna goni Zachód, jednak w bardzo chaotyczny sposób, przez co jest u nas jeszcze gorzej, nie ma praktycznie żadnych zasad. Życie w Delhi staje się jeszcze szybsze niż w Nowym Jorku, a ludzie przez 24 godziny na dobę szukają adrenaliny, pieniędzy i kariery. W Polsce wspaniałe jest to, że na szczęście nadal jest czas na sen i rodzinę.

Wspomniał pan o Lechu Wałęsie. Jak w Indiach traktuje się bohaterów narodowych?

Przede wszystkim z ogromnym szacunkiem. Bez względu na to, czy dana osoba jeszcze żyje czy już nie, traktujemy kogoś takiego jak bohatera. Tacy ludzie są w końcu dumą danego kraju i właśnie w ten sposób powinni być przez rodaków traktowani.

Wróćmy do biznesu. Skąd pomysł na indyjską restaurację, a nawet całą ich sieć w Polsce?

Nigdy nie miałem nic wspólnego z gastronomią. Na początku pracowałem dosłownie wszędzie, jak to zwykle bywa po przyjeździe do obcego kraju. Skończyło się na tym, że zajmowałem się tekstyliami i otworzyłem swoją firmę. W 2006 roku pojawił się



pierwszy pomysł na otwarcie swojej restauracji. Nie jem mięsa od urodzenia i brakowało mi miejsca, gdzie mógłbym zjeść coś smacznego. Kiedy założyłem pierwszą restaurację, to choć nie przynosiła początkowo wielkich zysków, podobało mi się, że tak wielu ludzi spotykam na swojej drodze. Uwielbiam kontakt z innymi. Chcę też zrobić coś, aby ludzie poznawali i w jak najlepszy sposób kojarzyli mój kraj i jego kulturę. Mój tata był biednym człowiekiem, ale zawsze żył zgodnie z zasadami, które jasno określał. Wszyscy go znali, lubili i szanowali. Ja chciałbym być taki sam. Moi rodzice już nie żyją. Ich wspólne zdjęcie wisi w każdej mojej restauracji. To oni się tym wszystkim opiekują.

Dla pana ojca ważne były zasady. Jakimi zasadami zatem kieruje się pan? Zarówno w życiu, jak i w biznesie?

Staram się zawsze postępować podobnie jak mój ojciec, który był dla mnie ogromnym autorytetem. Najważniejsza jest więc dla mnie uczciwość, ciężka praca oraz to, by nie wzbogacać się kosztem drugiego człowieka. Zawsze mam również szacunek do drugiego człowieka, bez względu na jego status materialny. Istotna jest dla mnie również wiara w Boga, bo cokolwiek by się nie działo na Ziemi, to i tak ostatecznie los człowieka jest zawsze w Jego rękach - niezależnie od wyznawanej wiary.

Prowadzenie sieci restauracji to zapewne bardzo absorbujące zajęcie. Czy zatem znajduje pan czas na pasje, realizacje marzeń? Jak to są pasje i jakie ma pan marzenia?

Moją największą pasją jest praca i to właśnie jej poświęcam większość czasu. W wolnych chwilach lubię wyjechać gdzieś z rodziną i zwiedzać nieznanne mi miejsca na świecie. Lubię przypatrywać się ludziom, ich twarzom i zachowaniom. Pasjonuje mnie drugi człowiek.

Marzenie? W zasadzie mam chyba tylko jedno... Chciałbym przez całe życie postępować tak, żeby ludzie, z którymi mam do czynienia, zapamiętali mnie jako dobrego człowieka.

Skoro już mówimy o jedzeniu, to jakie dania polskiej kuchni smakuje panu najbardziej?

W Polskiej kuchni uwielbiam wszystko, a przede wszystkim zupy, sałatki no i oczywiście chleb. Na całym świecie takiego nie ma! Ale jeść lubię tylko w domu. Polskie restauracje niestety rzadko kiedy podają takie prawdziwie tradycyjne dania.

Myślę, że chyba najważniejsze są produkty. Na szczęście to się zmienia i coraz więcej miejsc przywiązuje ogromną wagę do tego, by wszystko było świeże i dobrej jakości. Klienci też stają się co raz bardziej wymagający.

To praca przede wszystkim nad świadomością. Ganesh jest popularny, bo nie oszukujemy, wszystko jest przyrządzane zgodnie z tradycją. Nie dostosowujemy swoich potraw pod gusta Europejczyków, jak ma to miejsce w przypadku wielu innych restauracji. W ten sposób dania, które w Indiach podaje się na ostro, nagle w menu mają swoje łagodne odpowiedniki i na odwrót. Tak nie może być! Zadziwiają mnie także restauracje indyjskie w Polsce, które podają wieprzowinę i wołowinę. Przecież jestem Hindusem, pracuję u mnie Hindusi, my nie możemy dotykać mięsa wołowego, bo krowy są święte. Nie można u nas również zjeść wieprzowiny, co z kolei ma związek z tym, że w Indiach mieszka dużo muzułmanów, dla których jest to mięso „brudne”. Chcemy być więc w zgodzie z różnymi religiami wyznawanymi w moim ojczystym kraju. W naszym menu mamy kurczaka, jagnięcinę, baraninę i dania wegetariańskie oraz to, z czego kuchnia indyjska słynie - całą gamę oryginalnych indyjskich przypraw, jak masala, kardamon, imbir, kurkuma, cynamon,

kmin, chili, gorczyca, kolendra i wiele innych, mniej znanych, ale nadających potrawom niezapomniany smak. Wszystko jest tradycyjnie przyprawione, bo sposób dodawania przypraw mamy niemalże wyspany z mlekiem matki.

- A czy kuchnia polska i indyjska mają jakieś cechy wspólne?

- Jeśli chodzi o smaki to tych podobieństw jest niedużo. Pamiętam jednak, że po przyjeździe do Polski zaskoczyło mnie to, że nie było praktycznie zwyczaju jadać na mieście. Ludzie gotowali w domu, w domu jedli i do domu zapraszali na obiad, czy kolację znajomych. W Indiach było podobnie. Z czasem jednak wszystko zaczęło się zmieniać, jadać w restauracjach stało się modne, potrzebne i przede wszystkim wygodne. Kolejne podobieństwo to wspólne spożywanie posiłków. W Indiach jadamy razem - czy to śniadanie, czy obiad. Hindusi wierzą, że gdy razem jedzą, to jedzą lepiej i więcej oraz dobrze trawią.

Muszę zapytać o coś, co nurtuje mnie od początku naszej rozmowy. Widzę, że ma pan na palcu złoty pierścionek. Czy on coś symbolizuje?

To szafir. W 2002 roku sporo chorowałem. Spotkałem się z pewnym Hindusem, który poradził mi, że ten kamień może mi pomóc. I rzeczywiście, odkąd go noszę, lepiej mi się wiedzie, zarówno w życiu zawodowym, jak i prywatnym. Ważne jest to, by kamień od wewnętrznej strony stykał się ze skórą, tylko wtedy może na nas oddziaływać.

Zwróciłam też uwagę na wystrój i szklanki. Widzę, że logotyp i nazwa są dopracowane w każdym szczególe. Skąd pomysł na nadanie restauracji imienia hinduskiego boga słodczy i szczęścia?

„Sz” jest sylabą charakterystyczną dla języka polskiego, stąd nazwa wydała mi się dość łatwa do zapamiętania przez Polaków. Udało mi się ją zresztą opatentować, choć w Indiach troszkę się z tego naśmiewano, ale wytłumaczyłem, że aby wszystko było zgodne z prawem, nazwa musi być zarejestrowana. Jestem jednak bogobojny, dlatego też nazwa „Ganesh” nie pojawia się na szklankach do alkoholu, na menu z drinkami, na serwetkach czy na ziemi, a więc w tych miejscach,

które nie byłyby godne boskiego wizerunku.

Widzę, że pielęgnowanie więzi emocjonalnej, kulturowej i duchowej z krajem, z którego pan pochodzi jest dla pana bardzo ważne...

Oczywiście, że tak! Myślę, że każdy człowiek, który opuszcza swój kraj, pozostaje emocjonalnie związany z ojczyzną i bardziej ją wtedy docenia.

To pielęgnowanie tradycji Hindusi mają chyba we krwi i w mentalności? Jest to godne uznania, i tym się różnicie od Polaków, szczególnie młodych, którzy na emigracji często odcinają się od Polski, polskości...

Myślę, że to jest akurat kwestia zupełnie indywidualna i dotyczy bardziej naszych uczuć, tego co mamy w sobie. Jeśli ktoś na zewnątrz pokazuje, jak bardzo odcina się od swojego kraju, to jestem pewien, że ktoś taki tak naprawdę wewnątrz tęskni za swoją ojczyzną.

Do życia w Polsce już się pan przyzwyczaił, a czy jest coś, co pana zaskoczyło w Trójmieście?

Na pewno ludzie, niezwykle mili i gościnni. Nie wiem na czym to polega, ale tak ciepłych i pomocnych ludzi jak tutaj, nie spotkałem chyba nigdzie indziej. Dobrze się tu czuję, bo bardzo blisko jest do morza, które mnie wewnętrznie uspokaja i wycisza. ■

Dla mnie prawdziwą legendą był Lech Wałęsa. Miał charyzmę i odwagę, by doprowadzić do wolności, którą Polacy cenili przez pierwsze cztery lata. Boli mnie więc to, gdy rodacy nie szanują tego człowieka. W Indiach taki człowiek byłby bohaterem. Tacy ludzie są w końcu dumą danego kraju i właśnie w ten sposób powinni być przez rodaków traktowani



IWONA GUZOWSKA ŻELAZNA DAMA

AUTOR: MARTA LEGIEĆ



Fot. materiały akcji „Pięściarze bokserom i nie tylko”

Iwona Guzowska podczas akcji „Pięściarze bokserom i nie tylko”

Gdy zaczyna mówić o ciuchach i butach, wyraźnie się rozpromienia, zaznaczając, że największą uwagę skupia nie na markach znanych fanom mody, a na... strojach sportowych. Świetnie gotuje, interesuje się fotografią, a w jej domu na ścianie wiszą namalowane przez nią obrazy. O Iwone Guzowskiej znów zaczyna być głośno. Znów za sprawą sportu. Wielokrotna mistrzyni świata i Europy w boksie i kick-boxingu, a obecnie posłanka Platformy Obywatelskiej, ostatnio ukończyła mordercze zawody Ironman i podpisała kontrakt z Federacją KSW na walki w formule MMA.

C

zy to prawda, że potrafisz biegać na 13. centymetrowych obcasach?

Potrafię i jak trzeba gdzieś podbiec, to podbiegam. Nie robię tego jednak bez przerwy, bo to zwyczajnie grozi kontuzją. Zresztą wszędzie staram się docierać odpowiednio wcześniej, bez pośpiechu.

Ale po sejmie trzeba czasami pobiegać.

To prawda. Zdarzają się przebieżki po sejmowych korytarzach i schodach. Ale nie narzekam. Po wielogodzinnych posiedzeniach komisji to mi naprawdę dobrze robi.

Biegasz teraz po sejmowych korytarzach, ale tak naprawdę ze sportem nigdy się nie rozstałaś. Podobno nawet urywasz się z sejmu, by móc ćwiczyć. Chodziło o przygotowania do triathlonowych mistrzostw Europy Ironman?

To fakt, że przez ostatnie półtora roku ćwiczyłam intensywnie do zawodów Ironman we Frankfurcie nad Menem, jednak nigdy z tego powodu nie zaniedbywałam swoich obowiązków zawodowych. To bzdura, którą wymyślił jeden z brukowców.

Ironman to nie lada wyczyn - 3,8 km pływania, 180 km jazdy rowerem i 42 km biegu.

Pierwszy raz o triathlonie usłyszałam jakieś siedemnaście lat temu. Pomyślałam sobie wtedy, że to musi być czadowy sport. Marzyłam, żeby spróbować, jednak nie wierzyłam, że mi się uda. Nie potrafiłam pływać kraulem, co jest niezbędne, by oszczędzać nogi do biegania i przejechania trasy rowerem. Jednak moje życie jest dowodem na to, że marzenia się spełniają i to niejednokrotnie. 28 kwietnia ubiegłego roku zaczęłam intensywnie treningi pod okiem Marcina Florka. Wkręcałam się w ten sport bez reszty.

Wiele osób mówi, że triathlon to nie sport, a styl życia.

Rzeczywiście tak jest. Oczywiście dla kogoś, kto zaczyna uprawiać triathlon, celem stają się zawody Ironman.

We Frankfurcie na zawodach wystąpiłaś jako jedyna Polka, prawda?

Tak się stało zapewne z kilku powodów. Po pierwsze bardzo trudno zapisać się na te zawody. Jest wielu chętnych i dość szybko jest zamykana lista zawodników. Kolejnym problemem jest kalendarz startowy, który należy dopasować do innych wydarzeń, w których bierze się udział. Trzeba też ponieść spore koszty. Ale warto, bo to impreza na najwyższym poziomie. Uczestniczenie w niej było dla mnie wielkim zaszczytem.

W kim miałaś oparcie?

W Wojtku, moim synu. Pojechał ze mną on i Marta, jego dziewczyna. Wiele emocji towarzyszyło temu wyjazdowi - i wzruszenie, i strach. W tym wszystkim ich obecność była dla mnie bezcenna. Cudownie się czułam, gdy widziałam ich na trasie biegowej, albo kiedy bardzo chciałam napić się kawy i oni mi ją przygotowali. Ktoś najważniejszy dla mnie na świecie czekał na mnie na mecie - tego uczucia nie da się opisać.

„Posłanka PO Iwona Guzowska będzie walczyć w MMA” - grzmiała ostatnio media. Rozszyfrujmy ten tajemniczy skrót.

Z angielskiego to Mixed Martial Arts, a mówiąc bardziej zrozumiale, to mieszane sztuki walki. Znowu byłam długo namawiana na wzięcie udziału w tego typu zawodach. W sumie ostateczny głos miał mój syn, który bardzo chciał, żebym startowała. Dałam się więc przekonać.

Rozważałaś za i przeciw tej decyzji? Na przykład, czy wypada się bić politykowi?

Politykiem się bywa, obecnie to jest moja praca, jednak wchodząc do parlamentu byłam bokserem. Można więc zadać sobie pytanie - czy bokserowi wypada być parlamentarzystą? W tej sytuacji nie wiem właściwie, czemu mój start w MMA miałby uwłaczać. Bo jeśli wypada mi startować w triathlonie, to dlaczego nie miałabym brać udziału w innych przedsięwzięciach?

A co na do koledzy z sejmu?



Fot. Materiały prasowe firmy Torus

Bieg to zdrowie

Nie wiem. Nikt mi nic nie powiedział, a nawet jeśli sobie pomyślał, to może nie miał odwagi mi tego przekazać. Z drugiej jednak strony nie mogę brać do siebie wszelkich opinii. Tu chodzi o moje życie, a ja nie robię niczego złego.

Tak naprawdę skąd ten pomysł? Żeby dorobić sobie do poselskiej pensji? Podobno najbardziej znani zawodnicy MMA w Polsce zgarniają za walkę nawet 350 tys. zł. Jest się o co bić.

Nie można być hipokrytą, przecież charytatywnie nie wchodzi do ringu. Choć tak naprawdę zarobek to rzecz wtórna.

Chodzi więc o to, żeby przetrwać?

Absolutnie nie. Chodzi o to, żeby wygrać. Przetrawanie mnie nie interesuje.

Można powiedzieć, że gdybyś nie zainteresowała się sportem, nie byłoby na świecie Wojtka. Jak to jest być młodą mamą?

Rzeczywiście można tak powiedzieć. Nie lubię wracać do tamtego czasu, bo nie było mi łatwo. Miałam osiemnaście lat. Byłam przerażona i zagubiona. Pewnie nie byłam taką mamą, jaką mogłabym być dzisiaj. Na szczęście mi, samotnej mamie, w tamtym czasie bardzo pomogli rodzice. No i przede wszystkim mam Wojtka, najważniejszego człowieka w moim życiu. Jego pojawienie się na świecie to najpiękniejsze, co mogło mi się zdarzyć.

Skąd się wzięła Iwona Guzowska w polityce?

Jak w wielu innych sytuacjach, i w tym przypadku dostałam taką propozycję. Wiedziałam jednak, że jeśli mam się zgodzić, to musiałabym wiedzieć, czym miałabym się zająć. Tym bardziej, że był to dla mnie świat kompletnie obcy. Pochodzę z domu solidarnościowego, więc odkąd skończyłam osiemnaście lat, chodziłam na wybory i miałam poczucie obywatelskiego obowiązku, jednak polityka tak do końca nie była mi bliska. Pomyślałam sobie, że jeśli mam wejść w ten świat, to chciałabym zajmować się sprawami społecznymi. Nie było jednak ryzyka, że wejdę do parlamentu. Zajmowałam dwudzieste ósme miejsce na liście. Nie wykorzystywałam nawet limitu pięciu tysięcy złotych na kampanię wyborczą. Na nic nie liczyłam, więc kiedy podczas jednego z treningów zadzwonił do mnie telefon z gratulacjami i informacją, że dostałam się do sejmu, niemal spadłam z bieżni.

Co w tej pracy jest najcięższe?

Myszę, że czasami przebicie się z własnymi pomysłami. Nie zawsze wszystkim jest po drodze.

W tematyce społecznej, którą się zajęłaś, co cię zaskoczyło?

Raczej nic. No może nonszalancja, z jaką ustala się prawo, które potem decyduje o życiu konkretnych ludzi. Mam na myśli rodziny zastępcze, czy adopcyjne.

Mówisz dzieciom, że zostałam adoptowana?

Jeżdżenie do domów dziecka uważam za pewnego rodzaju misję. Rozmawiając z dziećmi mówię im: „to że tu jesteście, nie dyskwalifikuje was w niczym, świat należy do was”. To działa. Te dzieci są fantastyczne, bez względu na wiek. Nawet nastolatki potrafią się rozbeczeć i przytulić. Na początku zwykle jest dystans, coś na zasadzie „przyjechała jakaś baba, która boksowała, ale co ona może wiedzieć o życiu”. Zwykle proszę wychowawców, żeby wyszli i wtedy rozmawiam z dziećmi. Kiedy opowiadam, że sama byłam adoptowana, otwierają oczy ze zdziwienia. Nabierają zaufania. Te spotkania są niezwykle.

O tym, że zostałam adoptowana dowiedziałaś się od dzieci na podwórku?

Tak. Miałam pięć lat, kiedy w niewybredny sposób poinformowały mnie o tym szczerze do bólu dzieciaki. Przybiegłam zasmarkana i spłakana do mamy, która wzięła mnie na kolana i przyznała, że to prawda. Myszę, że zrobiła najmdirzejszą rzecz, jaką w tej sytuacji mogła zrobić. Później, kiedy byłam nastolatką, pytałam ją o różne rzeczy. Zawsze była ze mną szczerą. Powiedziała mi po latach, że zawsze się bała, że ktoś mnie jej ukradnie i że będę chciała odnaleźć biologiczną rodzinę. Ja jednak nie miałam takiej potrzeby. Miałam rodzinę i innej nie potrzebowałam.

Mimo, że dzieciństwo nie należało do najłatwiejszych?

Tato zabierał mnie na wrotki, na rower, na narty, wycieczki po Trójmiejskim Parku Krajobrazowym. To on zaszczepił we mnie sport. Zawsze byłam jego oczkiem w głowie. Z drugiej strony przez swoją chorobę alkoholową bardzo nas krzywdził. Głośno o tym mówię, bo wiem, że mnóstwo ludzi zmaga się z tym problemem, a ich najbliżsi noszą w sobie wielkie brzemię. Mają poczucie wstydu i winy. A przecież tak jak ja nie byłam winna temu, że ojciec pił, tak samo

nie jest winą innych, że mają w rodzinie alkoholika. Dlatego głośno mówię, że jest to choroba, z którą trzeba walczyć. Nie wolno się jej poddawać.

Na jakie największe szaleństwo pozwala sobie dorosła Iwona Guzowska?

Wydaje mi się, że wszystko co robię jest szalone, więc szaleństwo stało się normą. No może prawdziwym szaleństwem był skok Tandem Backflip, czyli salto w tył na motorze crossowym w Ergo Arenie. To bardzo niebezpieczna ewolucja i dziś śmiało mogę sklasyfikować ją w kategorii szaleństwa. Najprawdopodobniej w Europie, o ile nie na świecie, jestem jedyną kobietą, która to zrobiła. Poza tym zarobiłam dzięki temu skokowi pieniądze dla dzieciaków.

A słabości się pojawiają? Buty?

Buty kupuję, kiedy mi się zniszczą te, w których chodzę. Owszem, lubię ładne buty, ale ile ich można mieć? Poza tym lubię perfumy. Co do prawdziwych słabości... moją największą jest sprzęt sportowy. Wojtek mówi, że jak wchodzę do sklepu sportowego, to świat przestaje dla mnie istnieć. Buty do biegania, ciuchy do biegania, buty na rower, okulary na rower, albo rower... to zwraca moją uwagę.

W kolejnych wyborach będziesz startowała do parlamentu?

Nie. Przynajmniej dziś w ten sposób odpowiadam na to pytanie.

Co po polityce?

Mam bardzo konkretne plany, ale na razie o nich nie chcę mówić. Zdradzę tylko tyle, że w dużym mierze będzie to związane ze sportem, i w jakimś stopniu z polityką społeczną.

Jeszcze a propos polityki społecznej. Często angażujesz się w różnego rodzaju akcje, przedsięwzięcia charytatywne.

To prawda, wynika to z potrzeby serca i z głębokiego przeświadczenia, że to ma sens. Osoby publiczne mają większą moc przekazu i jeśli sprawa jest słuszna, to chętnie się angażuję. Ostatnio wzięłam udział w akcji „Pięściarze bokserom i nie tylko”. To kampania społeczna mająca zwrócić uwagę na niehumanitarne traktowanie psów. Zwieńczeniem akcji ma być wydanie kalendarza ze zdjęciami, na których znakomici polscy pięściarze znajdują się w scenach obrazujących tragiczny los psów. Oprócz mnie udział w akcji biorą m.in. Darek Michalczewski, Izu Ugonoh, Przemek Saleta, czy Krzysztof Włodarczyk. ■



Iwona Guzowska



rodzinne Święta

atrakcje dla dzieci i dorosłych

HOTEL ASTOR

★ ★ ★

Jastrzębia Góra

Hotel Astor *** położony jest w najpiękniejszym miejscu polskiego Wybrzeża, w Jastrzębiej Górze - zaledwie 100 m od brzegu Bałtyku.

www.astorhotel.pl / astor@astorhotel.pl / +48 58 771 55 55



sylwester 2013

Karaibska Noc

gorąca atmosfera, gra kolorów i świateł oraz szampańska zabawa do białego rana czekają właśnie na Ciebie

widowiskowe pokazy
open bar bez limitu
kinder bal



MIĘDZY NIEBEM, A ZIEMIĄ

AUTOR: OLA GRĄDZKA

Sylwia Zarzycka - radca prawny, współnik w kancelarii „Casus Zarzycka & Wspólnicy Kancelaria Prawna”, a przede wszystkim założycielka fundacji „Między Niebem a Ziemią”. To właśnie ona, wraz z gronem współpracowników o równie wielkich sercach, poruszyła środowisko prawnicze w całej Polsce, dzięki czemu życie dzieci nieuleczalnie i śmiertelnie chorych oraz ich rodzin jest łatwiejsze. Magazynowi Prestiż opowiada o tym dlaczego warto pomagać i dlaczego warto przyjść 18 października do hotelu Dwór Oliwski na finał akcji „Prawnicy czytają dzieciom”.

P

omaganie w dzisiejszych czasach jest trendy, ale pani zdaje się, że pomaga z zupełnie innych pobudek. Fundacja była pani marzeniem przez wiele lat.

Tak, to prawda. Od zawsze miałam potrzebę robienia czegoś społecznie. Najpierw, przez kilka lat działałam w fundacji „Mam Marzenie”. Z zawodu jestem radcą prawnym, więc udzielałam pomocy prawnej pro bono. Z uwagi jednak na to, że zawsze lubiłam mieć coś tylko mojego, coś co stworzę sama od podstaw, marzyłam o własnej fundacji. Początkowo nie miałam jednak pomysłu komu mogłabym pomagać. Potrzebujących jest tak wielu... W końcu jednak znalazłam inspirację. Była nią koleżanka, która od lat zmagала się z bardzo ciężką chorobą dziecka. Gdy już poznałam jej córeczkę Alę, nie miałam wątpliwości co do tego, komu chcę pomagać i jakie będą cele statutowe mojej fundacji.

Do kogo zatem skierowana jest pomoc fundacji?

Pomagamy rodzinom, w których znajdują się śmiertelnie chore dzieci. Obejmujemy opieką nie tylko te dzieci, ale ich rodziców, rodzeństwo. Świadczymy pomoc kompleksową: rehabilitacja, leczenie, środki medyczne dla chorego dziecka, ale także wsparcie psychiczne i pomoc psychologiczna dla rodziców. Fundujemy wakacje dla zdrowego rodzeństwa, kupujemy książki do szkoły, remontujemy mieszkania. Czasami takim rodzinom brakuje nawet opatu i żywności.

W tym roku fundacja zorganizowała akcję „Prawnicy czytają dzieciom”. Na czym ona polega?

39 cenionych prawników nagrało w studiu Polskiego Radia w Warszawie audiobooki z bajkami dla dzieci - „Zaczarowane Historie” autorstwa Marii Ewy Letki i „Czy znacie Wróżkę - Czarownicę” autorstwa Elżbiety Pałasz. Muzykę do naszych bajek napisał Piotr Rubik, zaś wstępny czyta Marzena Rogalska. W ramach tej akcji organizujemy aukcje charytatywne w 6 miastach Polski - w Zielonej Górze, Gdańsku, Poznaniu, Krakowie, Wrocławiu i Warszawie, na któ-

rych będziemy licytować min. przedmioty, które otrzymaliśmy od znanych osób. Najbliższa aukcja już 18 października w Hotelu Dwór Oliwski. Podczas tych uroczystości będziemy również sprzedawać nasze bajki. Dochód z aukcji oraz ze sprzedaży audiobooków przeznaczymy na pomoc naszym podopiecznym.

Fundacja aktualnie obejmuje pomocą 25 chorych dzieci i ich rodziny. Ciężko jest pomagać osobom śmiertelnie chorym?

Czy ciężko? Nie. Myślę, że jest to kwestia wrażliwości, ale też odporności psychicznej. To wielka przyjemność i ogromna satysfakcja, nieporównywalna dla mnie z niczym innym. Pomaganie innym daje tak wiele radości i satysfakcji, ale również mądrości i bogactwa wewnętrznego. Pomaganie działa jak narkotyk. Jeśli zaczniesz - nie

będziesz mógł przestać. Ja to tak właśnie czuję. Na pewno na początku, gdy spotykałam te dzieci, bardzo poruszały mnie ich historie i bardzo głęboko je przeżywałam. Do dziś zresztą przeżywam... Czasami nie mogę spać po nocach i rozmyślam o ich losach. To niesprawiedliwe, że te dzieci muszą tak cierpieć, że nie ma dla nich ratunku, że odchodzą... Ale swojej pracy w fundacji nie zamieniłabym na nic innego.



Sylwia Zarzycka

Czego się pani nauczyła poprzez pomaganie innym?

Nauczyłam się doceniać to co mam. Nauczyłam się cieszyć każdym dniem i drobnymi chwilami. Nauczyłam się uważności na drugiego człowieka. Spojrzałam na świat dalej niż na czubek własnego nosa. Jest takie piękne, buddyjskie powiedzenie: „Kto myśli o sobie, ma problemy, kto myśli o innych ma zadania do wykonania”. Nauczyłam się myśleć o innych.

Między niebem, a ziemią. Co to za przestrzeń? Jakie to miejsce? Jaki czas?

Między niebem, a ziemią to przestrzeń, w której - wydaje mi się - że żyją nasze fundacyjne dzieci. One nie są do końca tutaj na ziemi, ale jeszcze nie tam - w niebie. Żyją tak, jakby pomiędzy. Balansują pomiędzy niebem, a ziemią, pomiędzy życiem, a śmiercią. Są w połowie drogi. Między niebem, a ziemią to przestrzeń, którą znają tylko te dzieci, dla nas nieznaną...

- Usługi księgowe
- Usługi kadrowe, usługi płacowe
- Opracowanie obiegu dokumentów
- Obsługa rachunku bankowego
- Przygotowanie i wydruk przelewów
- Sporządzanie dokumentów rejestracyjnych firm (urząd skarbowy, ZUS, GUS)
- Indywidualne konsultacje z zakresu Prawa Pracy, ZUS
- Indywidualne konsultacje w zakresie zakładania firmy, wyboru sposobu opodatkowania itp.



ul. Matejki 6, 80-232 Gdańsk, tel. (058) 344 - 76 - 77, kom. 0694 - 448 - 058
www.atut-biurorachunkowe.pl



Świąteczna oferta win

"Wina wyselekcjonowane przez francuskich sommelierów, specjalnie dla naszych klientów"

Nicolas Lapp

Firmy (ceny hurtowe)
HoReCa (ceny hurtowe)
Klienci indywidualni

Kup wino online:

-10%
kod: gwiazdka

www.smak-wina.pl

KRZYSZTOF PODNIESIŃSKI NIE LUBIĘ PRZEGRYWAĆ

AUTOR: SYLWIA ZARZYCKA, PAULA RETTINGER - WIETOSZKO / FOT. PAULA RETTINGER - WIETOSZKO



W ludziach imponuje mu pasja. Również jeśli chodzi o pomaganie innym. Obecność, rozmowa. Twierdzi, że dużo łatwiej jest pomóc i doradzać innym niż sobie. Dlatego, mimo że czas to dla niego dobro najbardziej deficytowe, nie zastanawiał się ani chwili, gdy zaproszono go do udziału w akcji „Prawnicy czytają dzieciom” organizowanej przez fundację „Między Niebem a Ziemią”. Mecenas Krzysztof Podniesiński.

C

zy dużo pracując uciekamy od kłopotów?

To paradoks: praca w zwiększonym wymiarze stwarza problemy, ale pracując też uciekamy od nich. Również od kłopotów życiowych.

Praca jest pana pasją?

Jedną z kilku. Poświęcam jej wiele energii i czasu. Najbardziej lubię w niej rozwiązywanie problemów. Dla mnie zawsze celem jest rozwiązanie jakiejś kwestii, a nie prowadzenie sprawy.

Prawnicy nie są pozytywnie postrzeganą grupą zawodową.

W pewnym stopniu sami do tego prowadzimy. Część z nas jest przekonana o swojej wyższości i przewadze swojej wiedzy nad wiedzą klientów, czy osób, z którymi się spotykamy. Najgorsze, że niektórzy okazują to. Myślę, że to jeden z powodów. Poza tym świadczymy usługi niematerialne. Niekiedy ich odbiorcy sądzą, że taka praca nie zasługuje na wysokie wynagrodzenie.

Podziwia pan innych? Ktoś panu imponuje?

Zawsze imponują mi ludzie, którzy mają pasję i odnoszą sukcesy w tym, czym się zajmują. Również sukcesy zawodowe. Osoby dążące do celu, którego osiągnięcie jest bardzo trudne. Również w pomaganiu najbardziej imponuje mi pasja osoby, która angażuje się w pomoc. I oczywiście efekty tej pomocy.

To dlatego zaangażował się pan w akcję w akcję fundacji „Między Niebem a Ziemią”?

Sylwia Zarzycka, prezes fundacji, zadzwoniła do mnie tej sprawie. Akurat jechałem na ważne spotkanie i układałem w myślach strategię negocjacji. Zaskoczony propozycją od razu się zgodziłem. Refleksja przyszła później. Miałem wątpliwości, czy chciałbym w taki sposób uczestniczyć w tej akcji. To oznaczało pewne naruszenie prywatności. Nie udzielam się w żadnych portalach społecznościowych i nie szukam podobnego rozgłosu. Wtedy znałem już jednak dziewczyny działające w fundacji - Sylwię, Paulę oraz Durgę, a przede wszystkim Elżę Kugler i jej córkę Alicję. Nie mógłbym odmówić.

Finał tej akcji, połączony z aukcją charytatywną już 18 października w Dworze Oliwskim. Jakby Pan zachęcił środowisko prawnicze i biznesowe do przyścia na aukcję?

To pierwsza taka akcja adresowana do całego środowiska prawniczego. Nasza zawód uważany jest za prestiżowy, ale rzadko kojarzy się z filantropią. Znajdując czas w nawale obowiązków i zajęć możemy to zmienić. Dać z siebie więcej, zrobić coś dobrego. Jeżeli nie możemy pomóc w inny sposób, warto wesprzeć akcję finansowo. Chore dzieci są tego warte.

Fundacja ma pod swoją opieką dzieci śmiertelnie i nieuleczalnie chore. Jakie wrażenia wywarły na panu spotkania z tymi dziećmi, ich rodzicami? Jakie emocje wywołały?

Pojechałem na spotkanie z moimi dziećmi do małej wioski koło Gdyni. To było wstrząsające przeżycie. Mam wrażenie, że moje dzieci reagowały spokojniej, niż ja. W odwiedzanej rodzinie dwoje

kilkunastoletnich dzieci było nieuleczalnie chorych, a trzecie - najmłodsze - zagrożone chorobą. Młodsza dziewczynka była bardzo nerwowa obserwując swojego brata, który ledwie się poruszał. Jej choroba nie była jeszcze tak zaawansowana, lecz doskonale zdawała sobie sprawę co ją czeka. To przyszło nagle, wcześniej rozwijała się normalnie, była radosnym dzieckiem. Rodzice reagowali różnie. Mama z troską, a tata najwyraźniej nie chciał się z taką sytuacją pogodzić. Nie sposób takiego spotkania zatrzeć w pamięci.

Podchodzi pan twardo do problemów innych, czy okazuje Pan współczucie?

Mężczyźni generalnie są nastawieni na czyn, na efekt niż na okazywanie uczuć. Uważam, że lepiej można komuś się przysłużyć realną pomocą, rozmową niż wylanymi łzami.

Placze pan czasami?

Nie. Ostatni raz płakałem w szóstej klasie podstawówki.

Jest Pan typem twardego faceta?

Tak o mnie mówią

Ma pan jakieś nieprzyjemne sytuacje związane z pomaganiem?

Tak. Kiedyś za namową mojego współnika Sławka Łobody dokonywałem restrukturyzacji zadłużenia Hospicjum Pallotinum w Gdańsku. Była to pomoc bezpłatna i bezinteresowna, wymagająca dużego zaangażowania. Doszedłem do porozumienia z większością wierzycieli. Wyłapałem wiele nieuczciwych działań. Jeszcze 2 lata później otrzymałem anonimowe telefony - bardzo nieprzyjemne - z pytaniami, jakie nasza kancelaria otrzymała wynagrodzenie za tę akcję i co na tym zyskałem. Niektóre osoby rozpoznałem. Byli to ludzie, którzy na skutek tej restrukturyzacji mogli stracić. Ich interesy nie zasługiwały jednak na ochronę. My włożyliśmy w to bardzo dużo serca. Byłem mocno rozczarowany.

Mimo to pomagacie dalej?

Pomagamy temu, w co wierzymy. Głównie domom dziecka. Kiedyś odwiedziliśmy jeden z takich domów. Do dziś pamiętam sytuację, która zgasiła mi światło na całe święta i tkwi we mnie do dziś. Te wszystkie dzieci w wieku około 4 lat podbiegły do mnie żebym wziął je na ręce. Jedno było niepełnosprawne i czołgało się w moim kierunku. Byliśmy we trójkę - mój współnik i koleżanka. Myślałem, że rozplacę się zanim ona to zrobi. Każde dziecko chciało mi coś pokazać, powiedzieć. Trudno mi było zapanować nad sobą. Pamiętam łazienkę składającą się z długiej deski, w której były wyłobione miejsca do sadzania tych dzieci. Długo nie mogłem dojść do siebie. Pamiętałem wciąż te dzieci. To był we mnie jakiś przełom. Wtedy zacząłem myśleć o adopcji. Nie miałem jeszcze swoich dzieci.

Adoptowałby pan dziecko?

Tak. Gdybym nie miał własnych, to na pewno. Teraz czasami mam wątpliwości, czy potrafiłbym dzielić miłość między dzieci własne a adoptowane. Dzieci to największa wartość. Nadały mojemu życiu inny sens. Do chwili, gdy ich nie miałem, nie wiedziałem, co tracę. Teraz istotna część życia jest im podporządkowana i... dobrze mi z tym.

Rozmawia pan z dziećmi na trudne tematy - adopcji, choroby?

Tak, często. Podchodzą do tych tematów naturalnie. Staram się wiele z nimi rozmawiać, pomagać im w problemach, wpajając pewne zasady i wskazywać drogę w życiu. Najważniejsze co mogę im dać, to miłość. Staram się też zarazić je pasją. Często z nimi podróżuję. To moja największa pasja. Spakować się w parę minut i w drogę. Najlepiej gdzieś daleko. Nowe miejsca, możliwość zdobycia kolejnej góry, wulkanu, jaskini... To duża satysfakcja. Fotografuję, które stamtąd przywożę. No i czas poza mailem i zasięgiem komórki.

Co pana inspiruje do podróży?

Czyjaś opowieść, książki, czasem jakieś zdjęcie, pocztówka. Proszę spojrzeć, mam tu w komórce zdjęcie - fragment jakiejś reklamy, na której była kapitalna fotografia jakiegoś miejsca. Na szczęście podpisano gdzie to jest. Pstryknąłem telefonem żeby zapamiętać nazwę. To punkt wyjścia. Kolejny krok to szukanie informacji i planowanie. Lubię wcześniej dowiedzieć się jak najwięcej o miejscu, które zdobędę.

Zdobędę?

Lubię być gdzieś przed innymi. Pierwszy na szczycie. Nie po to, żeby coś komuś udowodnić. Po prostu, daje mi to frajdę. Trochę

tak było na Kilimandżaro. Szliśmy bardzo powoli. Wysokość robiła swoje. Wszystkim nam dała w kość. Ale dla mnie było nudno, zbyt wolno. Poszedłem na szczyt sam, przed innymi. Schodziłem też sam, dużo szybciej. Zostawiłem towarzyszącej wędrowni wodę. Parę godzin, dam radę - pomyślałem. Dałem, ale wróciłem bardzo wyczerpany. Już na dole byłem blisko wypicia wody z jakiegoś zagłębienia w skale.

A co pana ekscytuje w sporcie?

Rywalizacja. Byłem kiedyś na Sri Lance i przy plaży było kilka boisk do siatkówki. Miejscowi zaproponowali nam turniej siatkówki. Nasi przeciwnicy grywali przez całe dni, ale byli mniejsi. Siatka była nisko. My mieliśmy jednego zawodnika szczególnie wysokiego i dobrze zbudowanego. Mimo, że przeciwnicy byli dużo niżsi od nas, zaczęliśmy przegrywać. Wydawało mi się to jakieś takie zupełnie irracjonalnie, że przegrywamy z facetami sięgającymi nam do ramienia. Zrobiłem przerwę, zebrałem chłopaków i powiedziałem do tego najwyższego, który zupełnie nie miał pasji do tej gry: „Mirek, słuchaj, to jest turniej, ja tu nie przyszedłem sobie poodbijać. Przyszliśmy tutaj, żeby zwyciężyć. To nie jest tak, że ty stoisz pod siatką i ktoś przybija obok ciebie, a ty tylko wrzeszczasz ramionami i się uśmiechasz. Ty masz tam iść i zablokować, a jak ci ktoś wystawi to masz zbić nad ich głowami tak, żeby piłka weszła w boisko. Zostało nam kilka piłek i po prostu załatwiamy sprawę.” Po tej rozmowie gość wziął się w garść. Po meczu podeszła do mnie jego żona i powiedziała z uśmiechem, że on jest prezesem dużego przedsiębiorstwa, zarządza grupą kilkuset osób i nikt go tak jeszcze nigdy nie potraktował. Za to „doładowanie” Mirek dziękował mi później przy piwie. Poza tym zwyciężyliśmy...

Jest pan nieźle zdeterminowany.

Po prostu bardzo nie lubię przegrywać. W życiowych sytuacjach równie



Krzysztof Podnieński: radca prawny, współnik w największej na Pomorzu kancelarii prawnej Krzyżagórska, Podnieński, Łoboda i Wspólnicy Adwokaci i Radcowie Prawni. Specjalizuje się w prawie cywilnym, energetycznym i handlowym: aktywa finansowe i leasing, inwestycje budowlane. Praca jest jedną z jego pasji, choć jako największą wymienia podróż.

U STÓP LODOWEJ PIRAMIDY

AUTOR: MARTA LEGIEĆ / FOT. SWITZERLAND TOURISM



Zermatt

Leży u stóp Matterhornu, owianej nutą tajemniczości wielkiej majestatycznej piramidy i najczęściej fotografowanej góry świata. Dzięki niej Zermatt, niewielka szwajcarska wieś, znana jest nie tylko miłośnikom górskich wspinaczek i białego szaleństwa. To jedna z najmodniejszych miejscowości w Europie, a może nawet na całym globie.

Wniewielkim, liczącym niewiele ponad 5 tys. mieszkańców Zermatt, gwaro jest bez przerwy. Każdego dnia, miesiąca, roku, przez wieś przetacza się fala turystów. Czasami jest ich pięć, sześć razy więcej niż mieszkających tu na stałe osób.

ZERMATT TĘTNĄ ŻYCIEM

W co drugim domu znajdują się pensjonaty, restauracje i kawiarnie. Widać, jak w górę pną się kolejne wielogwiazdkowe hotele. Życie płynie tu w otoczeniu ekskluzywnych sklepów, w których kupić można coś od Chanel czy Dolce & Gabbana, albo najmodniejsze stroje na narty w cenach, które przyprawiają o zawrót głowy. Asortyment podobny jest do tego w Paryżu, czy w Mediolanie. Po ulicach Zermatt najczęściej spacerują Rosjanie, Amerykanie, Brytyjczycy i Japończycy. Ich karty kredytowe zdają się nie mieć limitów.

Zermatt przycupnęło u stóp Matterhornu, w kantonie Wallis,

w zachodniej Szwajcarii. To dla tego, jednego z najbardziej niesamowitych szczytów świata, przyjeżdżają tu tysiące ludzi. Mówią o nim, że jest piękny, niesamowity, powalający... Zakochują się w jego widoku i po roku, dwóch przyjeżdżają zobaczyć go po raz kolejny. Charakterystyczna sylwetka lodowej piramidy teraz, tak jak setki lat temu, fascynuje ludzi. Samotny alpejski gigant mierzy 4478 metrów - jest to więc jeden z najwyższych czterotysięczników w Alpach. I choć wysokość góry (szczególnie alpinistów) nie powala, ona sama przez wiele lat miała opinię góry nie do zdobycia, nawet w środowisku doświadczonych przewodników.

DRAMATY NA SZLAKU

Pierwsi śmiałkowie na szczyt Matterhornu weszli dopiero w 1865 roku, przez co stał się on jednym z ostatnich zdobytych wielkich szczytów w Alpach. Zdobywcą był 25. letni Brytyjczyk Edward Whymper. Podczas pamiętnej wyprawy, w trakcie zejścia ze szczytu zginęło czterech wspinaczy.

Nie mniej ambitne były kobiety. W 1871 roku na szczycie Matterhornu stanęła rodaczka Whympera, Lucy Walker. Ubrana w długą, flanelową spódnicę, nawet na czubku lodowej piramidy pozostała wiktoriańską damą. Kilka lat później, w 1894 roku na alpejskim szczycie stanął pierwszy Polak, Marian Smoluchowski. Dziś, szczególnie latem, w bezchmurne dni na podbój Matterhornu wyrusza średnio ok. 100 osób. Niespodziewanie spadające kamienie często ranią alpinistów.

Trudne, pozbawione śniegu szlaki i właśnie spadające skały sprawiają, że góra nawet w opinii fachowców jest bardzo trudna i wymagająca, jedna z najbardziej zdradliwych na świecie. Jak bardzo, zobaczyć można na położonym za kościołem w Zermatt cmentarzu wspinaczy, ofiar okolicznych gór. Większość pochowanych tam alpinistów uśmiercił górujący nad miastem Matterhorn. W tym miejscu znajdziemy też polskie nazwiska.

OD PASTERZY DO BIZNESMENÓW

Dramaty, których udziałem był Matterhorn sprawiły, że do kameralnej wioski zaczęło zjeżdżać coraz więcej wspinaczy, a za nimi pojawili się zwykli turyści. To dla nich powstawały tu kolejne hotele, schroniska i restauracje. I to oni sprawili, że niemal wszyscy żyją tu dziś z turystyki. Zermatt nie zawsze był modnym kurortem. Jeszcze



Matterhorn

150 lat temu niewielu o nim słyszało, a mieszkańcy wiedli spokojne życie, utrzymując się głównie z wypasu owiec.

Spacerując po mieście wystarczy zejść na chwilę z głównego szlaku, by w bocznych uliczkach natknąć się na małe, pochodzące nawet z XV stulecia drewniane chałupy, osadzone na filarach z górskich kamieni. Zakamarki ze starymi, ale idealnie utrzymanymi domami, stanowią ogromny kontrast dla kolorowych witryn z głównego deptaku. Pełno tu sklepów, restauracji i stoisk z pamiątkami, z których uśmiechają się pluszowe psy bernardyny, świstaki i inne pamiątki.

Wszędzie czuć powiew luksusu. Kogo stać, może zatrzymać się w znajdującym się w centralnym punkcie wioski Grand Hotel Zermatterhof, który od 1879 roku przyciąga swoją ciepłą i przyjazną atmosferą. Za klasyczną elegancją oraz nowoczesne udogodnienia trzeba jednak zapłacić. W tym przypadku od ok. 1 500 do 5 500 zł za dobę.

ŚWIAT BEZ AUT

Plac przy dworcu to bez wątpienia centralny punkt miasta. Trudno w to miejsce nie trafić. Stąd odjeżdżają taksówki elektryczne, zbudowane na bazie wózków akumulatorowych i bryczki konne, bowiem mieszkańcom na co dzień, a turystom podczas wolnych dni, życie upływa tu bez zapachu samochodowych spalin. Ta górską miejscowość już w 1947 r. postawiła na ekologiczny transport. Mieszkańcy nie wyobrażali sobie samochodów mknących po wąskich uliczkach i nie mieli ochoty żyć pod chmurą czarnego dymu.

Na początku transport ludzi i towarów po Zermatt odbywał się więc za pomocą dorożek konnych, potem pojawiły się elektryczne

busy. Prawo sprzed lat obowiązuje do dziś i miejscowym pozwala szczyścić się powietrzem „ani razu w historii nie skażonym spalinami”.

Nie ma więc rady, wszyscy turyści muszą zostawić auta na jednym z wielkich parkingów w oddalonym o kilkanaście kilometrów Täsch, skąd do miasteczka w kwadrans można dojechać pociągiem.

Auta na obrzeżach Zermatt muszą zostawiać nawet jego mieszkańcy. Wyjątek robi się jedynie dla lekarzy i policji, która w większości i tak porusza się elektrycznymi busikami. W sumie nie wiadomo, czy mają tu co robić, bowiem rejestrowane pojazdy mogą poruszać się z prędkością do 20 km/h.

GORNERGRAT - PUNKT OBOWIĄZKOWY

Na plac przed dworcem dojeżdża transport z Täsch i pociągi dalekobieżne. Tutaj też startuje słynna kolejka zębata na Gornergrat. Powstała z inicjatywy miejscowej ludności. Już gdy ją budowano, w 1898 roku, była cudem techniki - i jako pierwsza w Szwajcarii kolej elektryczna, i z powodu wysokości, na którą dociera - 3089 m n.p.m. To punkt obowiązkowy dla każdego, kto dotarł do Zermatt. Główną atrakcją jest tu zapierająca dech w piersiach panorama Matterhornu i okolicznych szczytów. Ta, najwyższa w Europie poprowadzona na wolnym powietrzu kolejka zębata, wyrusza w podróż kilka razy dziennie, mijając imponująco poprowadzone mosty, tu-



Lodowy Ekspres

nele i galerie, pośrodku idyllicznych lasów i alpejskich łąk, w pobliżu głębokich wąwozów i górskich jezior.

Oczywiście Zermatt przyciąga nie tylko alpinistów, ale też narciarzy, którzy mogą wyszaleć się po szwajcarskiej i włoskiej stronie gór. Do dyspozycji mają ponad 200 km tras narciarskich o różnym stopniu trudności. Sposobów, by dostać się na stoki jest tu co najmniej kilka - gondole, krzeselka, wielkie wagony na sto osób. Wszystko elektryczne. Sam teren narciarski jest najwyższym położonym w Europie - dochodzi do wysokości 3989 m n.p.m.

EKSPRESEM W LUKSUSOWYM STYLU

Do Zermatt najlepiej dostać się pociągiem. Tym transportem dostaniemy się z niemal każdego punktu Szwajcarii. Swoją drogą kolej w tym kraju stoi na zadziwiająco wysokim poziomie. Wygodne, często panoramiczne pociągi oferują możliwość dotarcia do każdego celu.

Mając wciąż przed oczami obraz górującego nad Zermatt Matterhornu, warto wsiąść do rozstawionego na cały świat Ekspresu Lodowcowego, by przez panoramiczne okna oglądać osnieżone szczyty górskie i krystaliczne jeziora, największe alpejskie lodowce, pluskające potoki i szumiące wodospady.

Słynny pociąg, porównywany z Orient Ekspresem, który rozstała Agatha Christie i z Blue Train, afrykańskim 5. gwiazdkowym hotelem na kółkach, nazywany jest najwolniejszym ekspresem na świecie. Niespełna 300. kilometrową trasę pokonuje w niecałe 8 godzin, docierając na koniec do St. Moritz, kolejnego słynnego kurortu, mekki bogaczy z całego świata. Bez wątpienia to kolejna szwajcarska atrakcja dla wszystkich miłośników podróży. ■



TU CZAS PŁYNIJE WOLNIEJ...



Niepowtarzalność tego miejsca to:

*Kameralność
Jakość*

*Natura
Slow Food*

*Sento Spa
Luksus*

Hotel Młyn Klekotki to jeden z najbardziej unikatowych Resort & Spa w Polsce. Miejsce niezwykle, położone w zachodniej części Mazur, pośród licznych lasów i jezior. To odrestaurowany XVII-wieczny młyn wodny, usytuowany pomiędzy Morągiem, Pasłękiem i Ornetą.

Do młyńskiej posiadłości nie trafiają przypadkowi podróżni. Goście hotelu to przede wszystkim wymagające osoby, liczni ludzie biznesu oraz show biznesu, skuszeni rekomendacją, szukający odskoczni od zgiełku i pędu życia codziennego. Gwarantuje to im unikalne położenie hotelu.

To prawdziwa enklawa ciszy i spokoju - malowniczy krajobraz, prawie 120 ha ziemi, urokliwe, ogromne jezioro z pięknymi liliami wodnymi, różnorodność flory i fauny, aż 25 odmian rododendronów oraz wiele gatunków niespotykanych roślin. Szum wodospadu podczas lunchu, czy kąpeli w jacuzzi zewnętrznym sprawia, że jest to miejsce, gdzie poczuć można sielski klimat Klekotek.

Rustykalne wnętrza hotelowych obiektów, w których nie brakuje dalekowschodnich inspiracji, wyraźnie zdradzają jego charakter - tutaj przyjeżdża się, by zaznać głębokiego relaksu, poszukać wyciszenia i zadbać o harmonię ducha i ciała. Polecamy zwłaszcza luksusowy apartament SPA, który oferuje własną saunę i 4 osobowe jacuzzi. Idealne miejsce dla nowożeńców.

Hotel Młyn Klekotki to również jedyne w Europie SPA inspirowane japońskimi tradycjami łaźniowymi. Japońskie tradycyjne łaźnie zwane Sento były budowane w świątyniach przez mnichów buddyjskich w VIII wieku naszej ery. Sento SPA w Młynie Klekotki to nie tylko miejsce relaksu, ale też perełka współczesnej architektury. Konstrukcja jest niezwykle nowoczesna, stworzona do celebrowania



wania japońskich rytuałów. Aby nadal było swojsko i przytulnie, całość umieszczono w starej stodole pozyskanej z pobliskiej wsi. Efekt piorunujący!

W jednym obiekcie została połączona dalekowschodnia tradycja i nowoczesna idea SPA dla aktywnych, świadomych i wymagających klientów. A wszystko w naturalnym otoczeniu pięknych ogrodów, rzeczki, lasów i jezior. Całe otoczenie świetnie nawiązuje do koncepcji japońskiego Sento. Liczne rytuały, takie jak np. „Mądrość Fukurou”, wprowadzą każdego w stan relaksacji ciała i umysłu.

Kolejnym wyznacznikiem jakości w Młynie Klekotki jest kuchnia. Klekotkowska kuchnia pachnie ziołami z własnego zielnika, które doskonale zwieńczają smak grzybów, dziczyzny i ryb z własnego jeziora. Wśród dań cieszących się ogromną popularnością prym wiodą między innymi szynka marynowana w piwie pieczona w piecu chlebowym oraz kulebiak nadziewany złocistymi kurkami. Nie trzeba dodawać, iż pieczywo jest z tradycyjnego wypieku. Klekotkowska kuchnia konsekwentnie zmierza w kierunku nurtu slow food. Restauracje uzupełnia winiarnia, w której oprócz wykwiintnej atmosfery znajdują się dobrze wyselekcjonowane wina.



HOTEL MŁYN KLEKOTKI RESORT & SPA

14-407 Godkowo

tel. 055 249 00 00

repcja@hotelmlynklekotki.pl



Miejsce pełne sielanki, rozkoszy i relaksu. Luksus na łonie natury.
Idealnie miejsce
na zregenerowanie swoich sił i naładowanie
akumulatorów przed powrotem do rzeczywistości.

www.hotelmlynklekotki.pl & www.klekotkisentospa.pl



Lekko i pojemnie



Fot. Materiały prasowe

Nowory Golf Variant jest wzorem kombi. To bardziej wszechstronna i użyteczna propozycja od hatchbacka. W porównaniu z poprzednią generacją, nowa wersja kombi popularnego kompaktu jest lżejsza nawet o 105 kg. Pod maską nowego Golfa Varianta znajdują się znane z hatchbacka jednostki silnikowe: benzynowe (o mocach: 85 KM, 105 KM, 122 KM i 140 KM) oraz wysokoprężne (o mocach: 90 KM, 105 KM i 150 KM). W zależności od wersji silnika stosowana jest 5 - lub 6 - biegowa manualna skrzynia biegów. Pojemność bagażnika wzrosła w porównaniu z poprzednikiem z 505 litrów do 605 litrów. W przypadku złożenia tylnej kanapy, nowy Golf Variant może pomieścić aż 1620 litrów (poprzednik: 1495 litrów).

Bezpiecznie w podróży



Fot. Materiały prasowe

Citroën C4 Aircross stworzony został z myślą o komfortowych i bezpiecznych podróżach. Posiada wygodne wnętrze, intuicyjną obsługę wszystkich funkcji samochodu od klimatyzacji automatycznej, po system audio i zestaw głośno mówiący. Do tego fotele dostosowujące się do ciała i siedem poduszek powietrznych. Auto ma 4340 mm długości, 1800 mm szerokości i 1630 mm wysokości. Kabina pomieści pięć osób na pokładzie, a kufer jest w stanie pochłonąć 442 litry bagażu. W ofercie pojawiają się tylko dwa silniki i napęd na przód 4x2. Jednostka benzynowa to wolnossący 1.6 o mocy 115 KM, z 5-przełożeniową manualną skrzynią biegów. Silnikiem wysokoprężnym będzie turbodoładowany 1.6 HDI generujący 115 KM, współpracujący z 6-biegową przekładnią manualną.

Rewolucja pod maską



Fot. Materiały prasowe

Do salonów Toyoty wraca kombi Auris Touring Sports. Auto jest przestronne, z olbrzymim bagażnikiem oraz nowoczesną technologią. Prawdziwa rewolucja zaszła pod maską. Auris Touring Sports jest jedynym na świecie kombi, które daje do wyboru aż trzy rodzaje napędów - benzynowy, diesla oraz system hybrydowy. Jednostki benzynowe to ekonomiczny silnik 1.33 Dual VVT-i o mocy 99 KM oraz bardziej dynamiczny 1.6 Valvematic o mocy 132 KM. Samochód z systemem hybrydowym bezgłośnie rusza, wykorzystuje do tego silnik elektryczny. Po chwili dołącza do niego jednostka benzynowa, dając dodatkową moc i przyspieszenie. Przy pełnym wciśnięciu pedału gazu, obydwa silniki pracują pełną mocą. Później, przy dodaniu gazu lub hamowaniu system odzyskuje energię, aby później wykorzystać ją w pracy silnika elektrycznego.

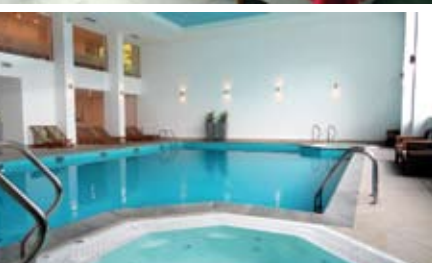
Elegancko po mieście



Fot. Materiały prasowe

Nowory Peugeot 2008 to miejski crossover, wygodny, elegancki i nowoczesny. Kompaktowy wymiar auta i zawieszenie o zwiększonym prześwicie potęgują przyjemność poruszania się nim po mieście. Zegary powyżej kierownicy pozwalają zachować dostęp do wszystkich niezbędnych informacji bez odrywania wzroku od drogi, co znacząco wpływa na bezpieczeństwo. Głównym punktem programu jest deska rozdzielcza z dużym i nowoczesnym wyglądającym ekranem systemu multimedialnego oraz panelem wskaźników. Metalowe wstawki, ciekawe wzory tapicerki czy diodowe podświetlenie dodają elegancji.

| R E K L A M A |



BALTIC STAR
APARTMENT HOUSE

**OFERTA DLA
INWESTORA
SPRZEDAŻ
LUB WYNAJEM**

ul. Pogodna 6, Unieście, tel./fax +48 94 316 61 29, tel.601 582 243 www.balticstar.pl

impresy okolicznościowe, bankiety, szkolenia, konferencje, turnusy zdrowotne
• basen kryty, odkryty • fitness • sauna • jacuzzi • lobby bar • garaże • parking strzeżony •

AUTO NOWOŚCI W ERGO ARENIE

Krajowa premiera nowego Opla Insigni była najważniejszym wydarzeniem piątej edycji Trójmiejskich Targów Motoryzacyjnych. Ergo Arenę odwiedziło ponad 12 tysięcy gości spragnionych motoryzacyjnymi nowinkami i chcących porównać ofertę trójmiejskich auto dilerów.

Krajowy debiut flagowej limuzyny Opla odbył się zaledwie dwa dni po jego światowej premierze na Międzynarodowych Targach Motoryzacyjnych we Frankfurcie. Nic zatem dziwnego, że samochód budził zainteresowanie. Trzeba przyznać, że designerzy pracujący przy tym samochodzie mocno się postarali – ulubiony samochód przedstawicieli handlowych, równie dobrze prezentować się może jako auto służbowe dyrektora.

Jednym z ciekawszych samochodów, pokazanych na targach przez firmę KMJ Kaszubowscy, był całkowicie elektryczny Nissan Leaf. To druga generacja tego modelu. Najważniejszą zmianą jest zwiększony zasięg na pełnym ładowaniu. Dotychczas wynosił on



Audi A3 Limousine



Opel Insignia

Fot. Krzysztof Nowosielski

175 km, teraz będzie to 200 km. Ładowanie ze standardowego gniazdka trwa około ośmiu godzin, jednakże dzięki opcjonalnej ładowarce można ten czas skrócić o połowę.

Uwagę skupiało też Audi A3 w wersji limousine, nowy Mercedes klasy S, Opel Tuareg serii R, Opel Adam – mały, miejski samochód, który może być spersonalizowany na setki sposobów, oraz nowy VW Golf w wersji Variant. Całą gamę nowości zaprezentował też Carter, diler Toyoty – od flagowej limuzyny, czyli modelu Avensis po liftingu, przez terenówkę RAV4, po hybrydową Toyotę Auris w wersji Sport.

Na targach można było się zapoznać także z całą gamą motocykli, skuterów i quadów. Odbył się także finał akcji charytatywnej Motoserce, atrakcją był również pokaz tzw. gymkhany motocyklowej, czyli dyscypliny sportów motocyklowych polegającej na precyzyjnym pokonaniu toru sprawnościowego.

mr

| R E K L A M A |



ZADZIÓR W BIZNESIE.



MINI CLUBVAN.

Wśród dostawczaków pojawiła się prawdziwa gruba ryba, zachwycająca linią swojej sylwetki. Stylowy MINI Clubvan jest nie tylko wszechstronnym partnerem biznesowym, który z łatwością przewiezie Twoje produkty, ale nada on Twojej firmie wyjątkowy i dynamiczny wizerunek. MINI Clubvan posiada homologację N1, upoważniającą do odliczenia podatku VAT. Dowiedz się więcej na MINI-ZDUNEK.pl

PRACA POŁĄCZONA Z FRAJDĄ.

AMERYKAŃSKA DUSZA WE WŁOSKIEJ SKÓRZE

AUTOR: JAKUB JAKUBOWSKI / FOT. KRZYSZTOF NOWOSIELSKI



Przyznam szczerze, że wsiadając do Lancii Thema miałem spore obawy. Jestem wielbicielem amerykańskiej motoryzacji, od kilku lat jeżdżę niezawodnym Chryslerem 300 C, a teraz miałem testować auto, które jest bezpośrednim kontynuatorem tradycji mojego ukochanego „muscle-car’a”. Moje obawy minęły jednak tak szybko, jak szybko pokonywałem kolejne kilometry.

G

dy koncern Fiata przejmował pogrążonego w kryzysie Chryslera wiadomo było, że niedługo na naszych drogach kultowe „amerykańce” jeździć będą pod markami Fiata i Lancii.

CHARAKTER I ESTETYKA

Zastanawiano się, czy Włosi nie zabiją duszy, jaką mają amerykańskie samochody. Nie ukrywam, że także i ja miałem takie wątpliwości. Na szczęście nic takiego nie nastąpiło. Co prawda wygląd zewnętrzny Lancii Thema został nieco złagodzony w porównaniu

z Chryslerem 300 C, auto nie wygląda już tak monumentalnie, ale z drugiej strony zyskało bardzo nowoczesne oblicze. I co najważniejsze, nadal mocno wyróżnia się na tle konkurencji, zwłaszcza niemieckiej.

W środku natomiast dużo zmian. Zmian radykalnych. W Chryslerze było dość ascetycznie, żeby nie powiedzieć surowo, bez fajwerków. W Lancii widać włoską dbałość o szczegóły i ponadprzeciętny zmysł estetyczny. Wnętrze jest luksusowe, przyjemne dla oka, kolory idealnie się uzupełniają, wysokiej jakości skóra i znakomite drewno powodują, że w środku czujemy się komfortowo i luksusowo – skórzana kierownica, podgrzewane, wentylowane i regulowane w kilku płaszczyznach fotele, klimatyzacja strefowa, znakomity

system audio, bardzo duży (8,4-calowy) dotykowy ekran komputera, podświetlone klamki i schowki, czy uchwyty na kubki z przodu i z tyłu z możliwością podgrzewania (do 70 st. C) i schładzania napoi (do 5 st. C).

PŁYNAĆ PO DRODZE

Testowany egzemplarz to trzylitrowy diesel o mocy 239 KM. Silnik, na rozpędzenie do „setki” prawie 2-tonowej limuzyny, potrzebuje 7,8 s. W sam raz by z jednej strony poczuć dynamikę i radość z efektu wciskania w fotel, z drugiej zaś by cieszyć się dynamiczną, ale też dostojną jazdą. Automatyczna skrzynia biegów, będąca pozostałością po współpracy Chylera z Mercedesem, zapewnia



chodzi z nich stabilnie, nawet przy większych prędkościach. Także w ruchu miejskim Thema sprawuje się bez zarzutu, jak na tak duży samochód. Parkowanie nie stanowi problemu - czujniki i kamera cofania są cennym ułatwieniem. W porównaniu z Chylerem Lancia jest samochodem ekonomicznym. W czasie testu średnie spalanie wyniosło 10 litrów, co jest wynikiem bardzo dobrym.

BEZ KOMPROMISÓW

Na pokładzie Themy znalazł się również szereg systemów podnoszących komfort i bezpieczeństwo jazdy, np.: adaptacyjny tempomat automatycznie regulujący odległość od poprzedzającego pojazdu, system FCW ostrzegający o zagrożeniu najechania na poprzedzający pojazd, system detekcji martwych pól wykrywający pojazdy poruszające się na sąsiednich pasach ruchu, system wykrywania ruchu przecinającego drogę cofania zapobiegający kolizjom przy niskich prędkościach, system osuszania hamulców powodujący przejście hamulców w stan gotowości w momencie zdjęcia nogi z pedału gazu lub system aktywnej ochrony pieszego podnoszący w momencie zderzenia maskę od tyłu w celu maksymalnego ograniczenia obrażeń uderzonej osoby.

Lancia Thema dostępna jest na polskim rynku od października 2011 roku. W ofercie włoskiego producenta znajdziemy silnik benzynowy o pojemności 3,6 litra oraz trzylitrową jednostkę wysokoprężną. Do wyboru są dwie komplekacje wyposażenia: Platinum lub Executive - obie zawierające praktycznie pełny zestaw elementów z zakresu bezpieczeństwa oraz komfortu. Podstawowa wersja amerykańsko - włoskiej Themy to wydatek niespełna 200 tys. zł, za topową odmianę Executive producent żąda 226 tys. zł. Na tle konkurencji taka oferta może być ciekawą alternatywą dla klientów szukających prestiżowego pojazdu. ■

Lancia Thema 3.0 CRDi Executive:

Wymiary (długość/szerokość/wysokość):

5066/1902/1488 mm

Silnik: **3.0, wysokoprężny z turbodoładowaniem**

Moc maksymalna: **239 KM przy 4000 obr./min**

Maksymalny moment obrotowy: **550 Nm przy**

1600-2800 obr./min

Napęd: **automatyczna, 5-biegowa skrzynia, napęd na tył**

Masa: **1963 kg**

Osiągi (0-100 km/h): **7,8 s.**

Prędkość maksymalna: **230 km/h**

Zużycie paliwa (miasto/trasa/średnie): **10/7,5/7,1 l/100 km**

Pojemność bagażnika: **462 l**

Pojemność zbiornika paliwa: **72 l**

komfort i bardzo płynnie zmienia biegi. Ale to, co najlepsze ma na dziej wkrótce - Lancia zamierza wyposażyć swoją flagową limuzynę w bardzo szybką, ośmiobiegową przekładnię.

Prowadzenie Lancii to czysta przyjemność, komfort i relaks. Tym samochodem się po prostu płynie. Wszelkie nierówności tłumione są niezwykle skutecznie, a atmosferę komfortu wspomaga znakomite wyciszenie kabiny. W zakręty samochód wchodzi płynnie i wy-



Samochód użyczony do testu przez firmę Auto-Mobil, autoryzowanego dilerę marek: Fiat, Lancia, Alfa Romeo, Jeep, Hyundai.

www.auto-mobil.pl

SPRINTER PEŁEN NOWOŚCI



Fot. Krzysztof Nowosielski

Występy taneczne i akrobatyczne, animacje dla dzieci, pieczony dzik - w takiej rodzinnej atmosferze trójmiejski diler Mercedesa, firma BMG Goworowski, zaprezentowała swoim klientom najnowszy model Sprintera, flagowego „dostawczaka” tej niemieckiej marki. Impreza odbyła się w sopockim klubie Pick & Roll.

AUTOR: MAX RADKE

8

milionów kilometrów - tyle trwały jazdy testowe zanim pierwszy egzemplarz nowego Sprintera zjechał z linii montażowej w Dusseldorfie. Model ten jest jednym z najczęściej wybieranych pojazdów dostawczych na rynku, a rok temu niemieckie stowarzyszenie rzeczoznawców uznało go za

najbardziej niezawodny samochód użytkowy na świecie. Nic zatem dziwnego, że takie opinie zobowiązują.

Nowy Mercedes-Benz Sprinter ma wyznaczać standardy w swojej klasie, zarówno jeśli chodzi o funkcjonalność, przez bezpieczeństwo, po ekonomię jazdy. Jedną z wizytówek nowego Sprintera jest układ napędowy: to pierwszy samochód dostawczy dostępny z kompletną gamą silników spełniających normę emisji spalin Euro VI. Normy zostały spełnione m. in. dzięki technologii SCR (wtrysku czynnika AdBlue do spalin). Wydajność jednostek wysokoprężnych pozostaje bez zmian - ich gama obejmuje wersje 4 i 6-cylindrowe o mocy od 95 do 140 KM.

Alternatywą dla silników wysokoprężnych jest doładowany mechanicznie, 4-cylindrowy motor benzynowy z bezpośrednim wtryskiem paliwa. Generuje on moc 115 kW (156 KM) z pojemności 1,8 litra i jest także dostępny w wersji zasilanej gazem ziemnym. Za przeniesienie siły napędowej odpowiada 6-stopniowa skrzynia manualna ECO-Gear lub 7-biegowa przekładnia automatyczna 7G-



TRONIC PLUS ze sprzęgłem lock-up - niespotykana w segmencie aut dostawczych.

Sprinter bardziej niż kiedykolwiek wyróżnia się pod względem niewielkiego zapotrzebowania na paliwo. Wybitnym tego przykładem jest średnie zużycie oleju napędowego na poziomie 6,3 l/100 km. Skromny apetyt nowego Sprintera może być jeszcze mniejszy, a to za sprawą opcjonalnego pakietu BlueEFFICIENCY, który ogranicza zużycie paliwa nawet o 0,5 l/100 km. Pakiet ten dostępny jest dla wszystkich kategorii wagowych i wersji Sprintera.

Kluczowym elementem podczas projektowania nowego Sprintera był szereg nowych systemów wspomagających - w tym montowanych po raz pierwszy w aucie dostawczym. Lista nowości, które debiutują wraz ze Sprinterem, obejmuje układy: Asystenta Boczne Wiatru, Collision Prevention Assist, Asystenta Martwego Pola, Asystenta Światła Drogowych oraz Asystenta Pasa Ruchu.

Klienci będą także mogli zamówić inne systemy jako osobne opcje lub jako elementy łączone w pakiety wyposażenia. Pozwala to dostosować Sprintera do konkretnych potrzeb. Dodatkowo, Mercedes-Benz usprawnił prowadzenie Sprintera. Obniżenie podwozia pozwoliło na ograniczenie współczynnika oporu powietrza i zużycia paliwa, a przy okazji - na ułatwienie załadunku i rozładunku.

Sprinter to najpopularniejszy model wśród aut dostawczych Mercedesa - model, który nadał imię całej klasie pojazdów dostawczych. Obecnie powstaje w liczbie około 150 tys. egzemplarzy rocznie i jest rynkowym liderem w klasie średnich i dużych aut dostawczych w Europie, z udziałem rynkowym na poziomie 18,1 proc. (dane za 2012 rok).



Naszego przywiązania do jakości nie można nie zauważyć.

Nowy Sprinter z 3-stopniową ochroną antykorozyjną przy projekcie Linthal 2015.

Najlepszy w historii Sprinter ma prawdziwą moc. Innowacyjny, wydajny silnik, 17 000 kontroli jakości i 3-stopniowa ochrona antykorozyjna sprawiają, że nie ma lepszej długoterminowej inwestycji dla codziennych zadań i pionierskich projektów – takich jak elektrownia szczytowo-pompowa Linthal 2015.

www.nowysprinter.pl

BLUE EFFICIENCY



WYPRÓBUJ NOWEGO SPRINTERA
PIERWSZY DO PRACY
WWW.NOWYSPRINTER.PL



A Daimler Brand



Mercedes-Benz
Vans. Born to run.

Zużycie paliwa w mieście/poza miastem/średnie: 13,5-7,1/8,2-5,5/9,9-6,3 l/100 km; średnia emisja CO₂: 258-165 g/km. Klasa wydajności: D-A*.

* Podane liczby nie określają dokładnego zużycia paliwa lub emisji CO₂ dla konkretnego egzemplarza samochodu, nie są częścią oferty handlowej i służą wyłącznie do podkreślenia różnic pomiędzy różnymi typami pojazdów.

BMG Bogdan Goworowski

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

 Dołącz do nas
na Facebooku



SUN & FAST

Na fali pięknej wrześniowej pogody postanowiłem zaprosić kilkoro znajomych na wspólne żeglowanie. Rozesłałem krótkie zaproszenie na niedzielę. Spotkaliśmy się w sopockiej marinie o 10:00. Zaczęliśmy od miłej kawy. Niektórzy z moich gości nie poznali się wcześniej. Szybko zintegrowałem towarzystwo tłumacząc przy okazji na czym będzie polegała główna atrakcja tego dnia. A pomysł był prosty - ***pisze dla Prestiżu Mateusz Kusznierewicz***



M

ając do dyspozycji dwa komfortowe, bezpieczne i identyczne jachty postanowiłem zorganizować dla znajomych żeglarskie wyścigi. Było nas 20 osób. Pogoda tego dnia była wspaniała. Błękitne niebo, 23 stopnie i 3 Beauforta z kierunku od morza.

Po krótkiej odprawie podzieliłem towarzystwo na dwie załogi i wypłynęliśmy z mariny na Zatokę.

Krótki trening trwał tylko pół godziny. Następnie obie załogi

spotkały się na linii startu. Emocji było co niemiara. Krótka trasa. Mnóstwo akcji. Pierwsze dwa wyścigi żeglowałem na Atlantcie, kolejne dwa na Atenie. Każdy w załodze miał swoje zadanie. Nawet na chwilę nie dotykałem steru. Jedynie podpowiadałem co robić, na co zwrócić uwagę przy starcie, na zwrotach i mijaniu z drugim jachtem. Zabawa pierwsza klasa.

Całość zajęła nam cztery godziny. Około godziny czternastej byliśmy na brzegu. Uśmiechnięci, szczęśliwi, zmęczeni i pełni pozytywnych emocji. Krótko podsumowałem regaty, zwycięzcy otworzyli



szampana. W tym samym momencie zrozumiałem, że ten spontaniczny pomysł był jednym z lepszych, na jakie wpadłem w tym roku. W drodze z mariny do restauracji, gdzie czekali na nas najbliżsi i dzieci, usłyszałem zapytania, żeby zorganizować takie niedzielne żeglowanie co miesiąc. Długo nie trzeba było mnie namawiać. Zacząłem myśleć o podobnej formule na przyszły rok...

Świetnie się składa, ponieważ francuska stocznia Jeanneau, której jachty sprzedajemy wypuściła na rynek nowy model przeznaczony do startu w regatach. Jeanneau Sun Fast 3600, który możecie zobaczyć na zdjęciach jest jachtem morskim, turystyczno - regato-

wym. Zamierzamy stworzyć flotę kilku takich jachtów, które będą stacjonowały nad Zatoką Gdańską. Identyczne jednostki pozwolą na wyrównaną rywalizację. Dwie osoby zamówiły już takie jachty. Trzeci będzie nasz firmowy.

To dobry początek ciekawego projektu, który moim zdaniem bardzo szybko się rozwinie w dobrym kierunku. Trzy, pięć, a może w przyszłości większa liczba identycznych jachtów w jednym miejscu będzie idealnym sposobem na dobrą zabawę i organizację treningów dla wszystkich zainteresowanych żeglarską przygodą w dobrym towarzystwie i na wysokim poziomie. ■



D O B R E
JACHTY

Wyłączny przedstawiciel marek Jeanneau,
 Lagoon oraz Prestige w Polsce
www.dobrejachty.pl

Partnerami cyklu są:

Premium
 YACHTING

Ekskluzywne jachty na Zatoce Gdańskiej.
 Imprezy firmowe, kameralne spotkania biznesowe
www.premiumyachting.pl

„GUTEK” ZNOWU NA ATLANTYKU

Zbigniew „Gutek” Gutkowski, jedyny polski żeglarz w okołoziemskich regatach samotników Vendee Globe, szykuje się do kolejnego wyzwania. Już 3 listopada Gutek stanie na starcie transatlantyckiego wyścigu Transat Jacques Vabre. Polski żeglarz dowodził będzie jachtem Energa.

Regaty odbywają się na trasie łączącej od wieków Francję i Amerykę Południową. Od roku 1993, co dwa lata, pomiędzy Hawrem i jednym z południowoamerykańskich portów, najlepsi z najlepszych sprawdzają siebie i swoje jachty wypływając jesienią na „szlak kawy”, ten sam, który dawno temu pokonywały żaglowce wożące kawę z Brazylii do Francji. W tym roku regaty odbędą się po raz 11. Trasa liczy 5450 mil morskich (Le Havre - Itajai), a prestiżowy wyścig obchodzi dwudziestolecie istnienia.

Od 26 października w porcie w Hawrze będzie można oglądać jachty przygotowujące się do startu w Transat Jacques Vabre. Będzie to największa flota wyruszająca na „szlak kawy” w trakcie 20-letniej historii tych zawodów - na starcie stawi się 88 zawodników na 44 jachtach. Na jachcie Energa z „Gutkiem” żeglować będzie Maciek Marczewski, pełniący dotychczas rolę kapitana technicznego. Teraz zadebiutuje jako współprowadzący łódkę.

- Po raz pierwszy popłynę z Maćkiem w trybie regatowym chociaż przepłynęliśmy już razem tysiące mil w prawie każdych warunkach. Zdecydowałem się płynąć z nim ponieważ znam go bardzo dobrze, rewelacyjnie dogadujemy się na pokładzie i przede wszystkim chciałem wspólnie z Maćkiem reprezentować barwy naszego kraju - mówi Gutkowski.

Jacht Energa przechodzi teraz ostatnie prace przygotowawcze, które powinny kończyć się w momencie, gdy oddajemy do druku niniejszy numer magazynu Prestiż. Później żeglarzy czekają próby morskie i wypłynięcie do Francji.

- Łódka będzie świetnie przygotowana. Znajdzie się na niej także trochę nowinek, jak np. technologia znana do tej pory jedynie z samolotów. Na maszcie pojawią się specjalne „antenki”, neutralizujące ładunki elektryczne - wyjaśnia Zbigniew Gutkowski. - Te ładunki mogą wpływać na pracę urządzeń elektronicznych i kompasu, bo powstaje pole magnetyczne i elektromagnetyczne, mające wpływ



Fot. OnEdition

na sygnał elektroniczny. Nie ma to znaczenia na jachcie, który ma np. metalowy kil, ale w przypadku całkowicie węglowej jednostki, jaką jest jacht Energa, trzeba to brać pod uwagę - dodaje „Gutek”.

Na wodach Atlantyku rywalizować będzie czołówka światowego żeglarstwa znana chociażby z regat Vendée Globe. Do tej pory udział w wyścigu zapowiedziało 11 najlepszych załóg dwuosobowych klasy IMOCA Open 60. Oprócz „sześćdziesiątek” w kategorii jachtów jednokadłubowych wystartują także jednostki Open 40 (zgłoszonych 25 załóg) oraz jednostki wielokadłubowe: trimarany MOD 70 oraz Multi 50.

mr

„BITWA O GOTLAND” ROZSTRZYGNIĘTA

„Bitwa o Gotland”, najtrudniejszy bałtycki wyścig żeglarzy samotników, nazwany w tym roku Memoriałem im. Edwarda „Gale” Zająca, zakończony. Pierwszy na mecie w Gdańsku zameldował się Krystian Szyпка na jachcie Delphia 40 „Polska Miedź”. Jacek Zieliński na jachcie Sigma 362 „Quick Livener” dopłynął do mety trzy godziny po zwycięzcy.

Oficjalne powitanie żeglarzy odbyło się w Marinie Gdańsk. Krystyna Chojnowska - Liskiewicz, honorowy sędzia regat, wręczyła triumfatorowi puchar przechodni „Bitwy o Gotland”, którym będzie się cieszył do przyszłorocznej edycji regat.

- Te regaty to wyzwanie. Bałtyk jest bardzo trudnym akwenem i niebezpiecznym dla samotnego żeglarstwa - jest duży ruch statków, nie można sobie pozwolić na chociaż chwilę dekoncentracji - tak podsumowała regaty kapitan Chojnowska - Liskiewicz.

Rywalizacja na trasie była bardzo zacięta, ale jak przyznał Krystian Szyпка, kluczem do zwycięstwa była umiejętność wykorzystania trudnych warunków pogodowych.

- Bardzo mocny wiatr dochodzący nawet do 40 B i olbrzymie zafalowanie sprzyjały mojej łódce. Delphia 40 „Polska Miedź” jest jachtem ciężkim, przygotowanym do żeglugi oceanicznej, a to spowodowało, że dużo łatwiej płynęło mi się w takich warunkach. Różnica na mecie między mną i Jackiem była niewielka - 3 godziny z minutami - to na 3-dniową żeglugę i pokonanie ponad 500 mil jest naprawdę drobnostką - powiedział kpt. Szyпка.



Fot. Materiały prasowe

Udział w regatach Krystiana Szyпки możliwy był dzięki uprzejmości Delphia Yachts, która udostępniła mu jacht Delphia 40 „Polska Miedź”. Tracking jachtów zapewnił Pomorski Okręgowy Związek Żeglarski. Organizatorem regat jest OceanTeam oraz SailBook.pl, a regaty odbywają się pod honorowym patronatem i przy współorganizacji Klubu Żeglarzy Samotników i Pomorskiego Okręgowego Związku Żeglarskiego. Regaty dają możliwość uzyskania kwalifikacji do samotnych regat oceanicznych oraz wliczają się do klasyfikacji Pucharu Bałtyku Południowego.

mr

DA VINCI

— *Tailoring* —



ATELIER SZYCIA NA MIARĘ

tel. 662 232 903

SOPOT, ul. Grunwaldzka 23 lokal 1

www.davinci.pl

NA DOBRĄ NOC

Jak sobie pościelisz tak... No właśnie. Jakość naszego snu w ogromnej mierze zależy od tego jaki mamy materac. Nie bez znaczenia jest też łóżko samo w sobie. Często jednak nie przywiązujemy do tego tak wielkiej wagi, co niestety skutkuje zmęczeniem, bólami kręgosłupa, a nierzadko poważnymi schorzeniami. Jak więc zadbać o zdrowy sen?

AUTOR: AGATA RUDNIK

W

W łóżku spędzamy nawet 1/3 naszego życia. Żaden inny mebel nie jest dla nas tak ważny. Jak jednak wybrać rozwiązanie dla nas najlepsze?

PO PIERWSZE MATERAC

- Pierwszą decyzją jest wybór typu materaca. Możemy kupić taki, który umieszczony zostanie w ramie łóżka lub też zdecydować się na tzw. łóżko kontynentalne, składające się z 3 warstw materacy - głównego, środkowego i nawierzchniowego, położonych na ramie z nóżkami - tłumaczy Tomasz Czerwiński, prezes firmy NAP Concept, przedstawiciel firmy Jensen w Polsce. - Wybierając materac dla dwóch osób, wybierajmy modele, które po dwóch stronach mają różną twardość: po jednej stronie są bardziej miękkie - przeznaczone dla lżejszej osoby, po drugiej zaś twardsze, dostosowane do cięższej osoby - dodaje Tomasz Czerwiński.

Wybierając materac warto zwrócić uwagę nie tylko na jego miękkość (zbyt miękki sprawia, że się w niego zapadamy, za to śpiąc na twardym podłożu budzimy się zmęczeni i obolali), ale także na fakturę. Te gęsto pikowane i chropowate zapewnią naszej skórze potrzebny masaż. Z drugiej strony zbyt chropowata powierzchnia uniemożliwia spokojny sen. Dlatego idealny wybór to materac umiarkowanie miękki, wykonany z naturalnych materiałów i średnio pikowany.

PODPÓRKA DLA KRĘGOSŁUPA

Materac musi oferować komfortowe podparcie całego ciała i utrzymywać kręgosłup w możliwie najbardziej prostej pozycji. Dobry materac powinien dopasowywać się i oferować ciału podparcie, a jednocześnie stawiać opór, by mogło ono odpocząć. Złe ułożenie podczas snu może prowadzić do bólu i ucisku kręgosłupa oraz do zaburzeń krążenia krwi: najlepszy materac to taki, który zapewni śpiącej osobie właściwe podparcie kręgosłupa bez względu na pozycję, w której się ona znajduje (na boku, plecach lub brzuchu) i ochroni ją przed dyskomfortem ciągłej zmiany ułożenia ciała.

W mieszczącym się w Sopotcie salonie NAP Concept znaleźć możemy wysokiej jakości materace norweskiej marki Jensen. Jej flagowym produktem jest tzw. system strefowy, zapewniający podparcie kręgosłupa, przy wysokiej jakości wypełnieniu. W NAP Concept dostępna jest także ciekawa kolekcja łóżek tapicerowanych i kontynentalnych o prostej linii i funkcjonalnym designie.

NIE TYLKO MATERAC

Niezwykle istotnym elementem wpływającym na nasz sen jest stelaż łóżka, który przejmuje część pracy, jaką wykonuje materac. Ma to szczególne znaczenie w przypadku osób bardzo ciężkich oraz stosujących materace o wysokiej elastyczności punktowej (kieszeniowe, lateksowe i z tworzywa termoplastycznego). Dobre stelaże posiadają strefy twardości, które wspomagają zdrowotną funkcję materaca.

Szukając łóżek gwarantujących zdrowy sen warto skierować swoje kroki do dwóch salonów - Hypnos Beds i Hastens. Oba mieszczą



Łóżko firmy Jensen

się tuż obok siebie, mają też podobną filozofię.

- Nasze łóżka są produkowane ręcznie, dzięki temu są też całkowicie dostosowane do osobistych potrzeb klienta - mówi Bartłomiej Świątkowski, współwłaściciel Hypnos Beds. - To bardzo ważne, gdyż inny materac potrzebuje osoba lubiąca spać na plecach, a inny ta śpiąca na brzuchu. Istotna jest także temperatura, bo podczas snu nasz organizm powinien się wychładzać, a taki efekt osiągniemy korzystając jedynie z naturalnych materiałów - dodaje Bartosz Świątkowski.

KRÓLEWSKA PIECZĘĆ

Hypnos Beds pochwalić się może akredytacją angielskiej królowej Elżbiety II, a jego produkty sygnowane są brytyjskim herbem. Wszystko to stanowić ma o ich jakości. W ofercie firmy znajdziemy (dosłownie) szyte na miarę materace oraz ręcznie robione ramy łóżka. Całość dopasować możemy do wystroju naszej sypialni, wybierając różnego rodzaju nogi (od wysokich drewnianych lub chromowanych, poprzez kółka, aż do klasycznych niskich) i tapicerowane wezglowia.

Im lepsza noc, tym lepszy dzień - to z kolei dewiza marki Hästens, która również ceni sobie najwyższej jakości naturalne materiały, w tym końskie włosie, puch, len, bawełna. Ramy i opatentowane systemy sprężyn są tu opatrzone 25-letnią gwarancją. Oferta firmy obejmuje m.in. nogi łóżka, oparcia pod głowę, pościel, poduszki, kołdry, akcesoria różnego rodzaju (np. ochraniacze i pokrowce do materaca) oraz oczywiście materace.

Jakość snu wpływa na nasze funkcjonowanie w ciągu dnia. Pamiętajmy, że w nocy nasz organizm musi dobrze się zregenerować, abyśmy w pełni sił rozpoczęli kolejny poranek. ■



Designed for Sleep Comfort



NAJWYŻSZY KOMFORT SNU

Jensen opracował technologię zapewniającą najdoskonalszy komfort snu. W wyniku 65 lat badań i pracy nad poprawą jakości snu Jensen połączył nowoczesną technologię i tradycyjny skandynawski design. Odkryj nową jakość snu! Odwiedź salony NAP i sprawdź jak działa łóżko Jensen.

NAP Concept

Sopot
Al. Niepodległości 658
tel: 502 264 378

NAP Concept

Warszawa
ul. Mysia 3
tel. 797 909 887

NAP

Warszawa
ul. Jagielska 73
tel: 502 264 113

NAP

Warszawa
ul. Malborska 41
tel: 695 146 855

NAP
www.nap.com.pl



Shop online





IKONY DESIGNU: TOMASZ RYGALIK



Siedzisko Tennis dla Moroso

Fot. Studio Rygalik

Łodzianin – kosmopolita, wielokrotny reprezentant polskiego designu podczas branżowych wystaw w Mediolanie, Berlinie, Londynie, Tokyo, Wiedniu czy Monachium. Projektant mebli i oświetlenia, które pojawiły się w salach spotkań polityków i urzędników w trakcie wydarzeń związanych z polską prezydencją w Unii Europejskiej. Prowadzący pracownię PG13 na warszawskiej ASP, a przede wszystkim jeden z niewielu polskich designerów, których można nazwać ikoną, mimo że w tym roku świętuje dopiero 37 urodziny. Tomasz Rygalik.

W

zronictwo przemysłowe zainteresowało poważnie Tomka podczas studiów na Pratt Institute w Nowym Jorku. Chcąc mieć jak najlepsze portfolio designer zaangażował się w liczne uczelniane projekty, które po ukończeniu szkoły ułatwiły mu znalezienie pracy w zawodzie.

IMPONUJĄCY DOROBEK

Pierwsze zatrudnienie Rygalik otrzymał na stanowisku junior designera w Kodaku, a niedługo później realizował zlecenia dla cyfrowego Polaroida. Design komercyjny szybko mu się znudził. Fascynacja postrzeganiem projektowania jako sztuki zaowocowała przeprowadzką do Londynu i ukończeniem prestiżowej Royal College of Art. Tam również, jako pierwszy polski projektant form przemysłowych, Rygalik został pracownikiem naukowym jako Research Associate, czyli prowadzący projekty badawczo – rozwojowe.

Nie bez powodu projektant wielokrotnie reprezentował nasz kraj zagranicą. Jego dorobek wyróżnia się nie tylko świetnym stylingiem formy, ale również dopracowaną kwestią ergonomii. Designer projektuje przede wszystkim meble dla takich firm, jak włoskie Moroso, fiński Artek i polskie firmy Iker oraz Noti. Dwa lata spędził jako dyrektor artystyczny firmy produkującej wyposażenie wnętrz – Comforty.

BILET DO SUKCESU

Aktywność zawodowa przyniosła designerowi wiele prestiżowych, światowych nagród. W portfolio Rygalika znajdziemy również lampy, sprzęt grający, mikroskopy i naczynia. Nie są mu również obce realizacje przestrzenne. Wiele projektów – ikon powstałych w pracowni Rygalika zostało zaprojektowanych dla włoskiej marki MOROSO.

– Realizacje Tomka Rygalika dla tego brandu stały się jego przepustką do świata naprawdę wielkiego designu. Dzięki realizacjom dla Moroso o projektancie dowiedział się cały świat, między innymi dzięki artykułowi w "New York Times", który ukazał się już na samym

początku tej współpracy – mówi Artur Biegalski z salonu InterStyle HOME, który ma w swojej ofercie projekty polskiego designera.

EKSPERYMENT Z FORMĄ

Do współpracy z tą firmą został zaproszony podczas swojego pobytu w Londynie. Wśród zaprojektowanych mebli należy wymienić bardzo nowoczesne siedzisko TENNIS oraz wizytówkę Rygalika: fotel RAW w całości zrobiony ze skóry. Dzięki swojemu minimalistycznemu wyglądowi świetnie sprawdzi się zarówno w klasycznych, jak i w nowoczesnych wnętrzach. Kolejnymi produktami dla Moroso są: bardzo ekspresyjne krzesło DUMBO oraz hoker BULL, wyróżniający się zarówno ciekawą formą, jak i użyciem intensywnego koloru. Co klienci cenią sobie najbardziej w tych projektach?

– Jego design jest awangardowy i trudno wpisać go w nurt mebli ponadczasowych. Wybierają je klienci szukający nieszablonowych rozwiązań, klienci bardzo odważni i lubiący eksperymentować nie tylko z formą, ale również z materiałem i kolorem. Jedno jest pewne: ten projektant zdecydowanie na pierwszym miejscu stawia ergonomię – dodaje Artur Biegalski.

SPRAWA POLSKA

W Warszawie od kilku lat działa Studio Rygalik, pod którego szyldem designer wraz z żoną realizuje swoje zawodowe projekty. Tomek może się również pochwalić bardzo owocną współpracą z polską marką NOTI, dla której powstało siedzisko Termo. Jest to produkt przeznaczony do miejsc publicznych i biur, którego modularność pozwala na dowolne aranżowanie przestrzeni poprzez dodawanie i odejmowanie elementów oraz zmianę ich konfiguracji. W Trójmieście dostaniemy go w salonie Rubio – art w Gdańsku, który jest regionalnym przedstawicielem kolekcji NOTI.

Aktywność designera również ma swoje odzwierciedlenie w pracy naukowej, której dzieckiem jest owiana legendą pracownia PG13 na warszawskiej ASP. Limit przyjęć jest zawsze za mały w stosunku do liczby chętnych.

Intelligence in our hands.

True beauty is more than skin deep. This is what we think at Poltrona Frau, which is why we have always placed our trust in the skilful hands of our craftsmen, who lead every single step of the manufacturing process and choose the very finest raw materials. This is our way of offering you the best Italian quality.



John John,
designed by Jean-Marie Massaud



DOBRY DESIGN BEZ TABU

AUTOR: AGNIESZKA POLKOWSKA / FOT. MATERIAŁY PRASOWE



Nagrobek Dark Star

Trójmiejskie konkursy służące rozwojowi przedsiębiorczości to wylęgarnia młodych talentów. Bohaterzy tego tekstu, dzięki swojemu nietuzinkowemu pomysłowi i świetnemu zapleczu zarówno warsztatowemu, jak i biznesowemu wspięli się na podium Gdyńskiego Biznesplanu i wygrali konkurs „GoCreative.Biznes na start”. Aeon Form to nowa jakość w branży funeralnej - firma, która produkuje designerskie... trumny, urny i nagrobki.

T

en dość oryginalny pomysł zrodził się w głowach trójki architektów: Aleksandra Bielawskiego, Roberta Kowalczyka i Dominika Sędzickiego. Skąd wzięło się zainteresowanie tej trójki branżą funeralną?

POMYSŁ - POŁOWA SUKCESU

- Dominik pracował w austriackim biurze architektonicznym Delugan Meissl Associated Architects. Jednym z projektów, za które był odpowiedzialny, stało się zaprojektowanie nagrobka. To była pierwsza iskra, która nas zainspirowała do przeanalizowania desingu na rynku pogrzebowym - wyjaśnia Robert Kowalczyk.

Pomysł okazał się strzałem w dziesiątkę, choćby z tego powodu, że na obecną chwilę w Polsce nie ma żadnego biura projektowego, które specjalizuje się w projektowaniu małej architektury funeralnej. To samo dotyczy produktów jakimi są trumny i urny - na świecie jest kilka firm trudniących się ich wytwarzaniem, lecz żadna z nich nie ma w ofercie pełnego wachlarza produktów i usług. Zespół z braku silnej konkurencji poprzestaje na inspiracji najlepszymi w branży.

- Największy wpływ na nas ma amerykańska firma Capsule Urn. Przede wszystkim imponuje nam jakość wykonania ich produktów oraz dbałość o szczegóły, jednak brakuje w nich jakiejś historii, która stoi za formą. To właśnie odróżnia nasze produkty od tej markododaje projektant.

BRAND PERSONA

Produkty AeonForm są skierowane do konkretnego klienta, którego wymagania estetyczne nie pokrywają się z ofertą dostępną na rynku. Dla architektów jest bardzo istotne żeby forma odróżniała się wizualnie od dość powszechnych, sztamowych realizacji. Ponadto każdy z projektów posiada wartość dodaną, której próżno szukać w przyzwoitych punktach rzemieślniczych i tych przemysłowych.

- My nie sprzedajemy jedynie ładnej formy. Staramy się, aby każdy projekt był zainspirowany jakąś historią związaną z klientem. Natomiast jeżeli chodzi o trumny i urny kremacyjne, to chcemy, aby nasze produkty były minimalistyczne, żeby ich forma także została zainspirowana pewną symboliką. Tak np. urna

Tear Drop nawiązuje do łzy - symbolu silnego uczucia - tłumaczy Robert.

SYMBOLIKA I EMOCJE

Symbolika w branży funeralnej odgrywa niezwykle istotną rolę. Projektanci AeonForm zdają sobie z tego sprawą i śmiało grają na emocjach, wywołując jednocześnie zainteresowanie. Bo jak przejść obojętnie obok nagrobka Menisk Cross - jakże innego, od powszechnie stosowanych, masywnych nagrobków, bez ani jednej linii łamiącej klasyczną formę? Płyta nagrobna w swojej tradycyjnej formie ma powierzchnię płaską, poziomą - to często zachodzące na siebie bloki granitu, połączone w taki sposób, aby żadna szczelina, żaden przesmyk nie pozwolił dojść do głosu tym, którzy na zawsze pod nią spoczęli.

Tymczasem młodzi projektanci otwarcie pytają, czy miejsce pochówku nie może dawać szansy na głos dobiegający stamtąd? Ileż osób powraca na cmentarze, aby usłyszeć radę, choć słowo od



Trumna Cristal



Nagrobek Menisk Cross

tym, którzy odeszli, ale przecież są o kilka stóp niżej. Duch nie potrzebuje co prawda otwartych drzwi, aby dotrzeć do żyjących, ale nie ma powodu, aby mu to utrudniać - stąd też w nagrobku Menisk Cross wyraźnie zaznaczone są szczeliny nadające płycie unikatowego wyglądu i łamiące prostą formę.

TRWAŁY BUDULEC

Odniesienia do pozaziemskich mocy odnajdziemy też w projekcie trumny Cristal, której forma została zainspirowana kryształem, będącym symbolem czystości, pokoju i potężnej mocy Słońca. Projektanci odważnie podchodzą nie tylko do formy, ale i budulca.

- Jeżeli chodzi o nagrobki, to głównym surowcem jest kamień. Wprowadzamy także możliwość użycia stali kortenowej, corianu, stali nierdzewnej, czy betonu transparentnego. Wykorzystany materiał zależy od odwagi klienta. Wiele osób boi się nowoczesnych rozwiązań, ale uświadamiam, że te materiały są używane w budow-

nictwie - ich trwałość jest wystarczająco duża aby bez obaw stosować ją w naszych projektach. Co się tyczy urn, to na chwilę obecną wykorzystujemy aluminium, co zdeterminowane jest technologią produkcji. Jesteśmy ciągle na etapie eksploracji nowych materiałów - opowiada Robert Kowalczyk.

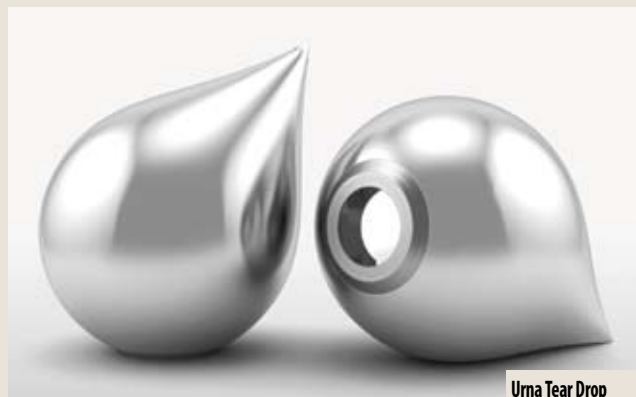
Architekci wkraczając w branżę funeralną, oprócz wiedzy z zakresu projektowania i produkcji muszą być odpowiednio przygotowani psychologicznie. Wyjątkowy stosunek emocjonalny klienta do funkcji produktu sprawia, że na barkach brandu spoczywa ogromna odpowiedzialność.

APETYT NA WIĘCEJ

W związku z wygraną Creative Business Cup, Aeon Form będzie reprezentować nasz kraj w listopadzie podczas prezentacji finałowych w Duńskim Centrum Designu. Mijemy nadzieję, że Kopenhaga ze swoim designerskim DNA przyjmie ciepło ten niecodzienny biznesplan rodem z Polski.



Urna Ignito



Urna Tear Drop

Tymczasem w głowach trójmiejskich projektantów kiełkują kolejne pomysły, w wykonaniu których może okazać się bardzo pomocne architektoniczne wykształcenie. Jednym z nich jest kompleksowe podejście do tematu cmentarzy.

- Jeżeli chodzi o projektowanie całych nekropoli to planujemy eksplorować takie możliwości. Nie ukrywam, że taki pomysł padł bezpośrednio od jednego z trójmiejskich miast - przyznaje projektant.

W dziedzinie, w której postanowili zrobić rewolucję pozostało jeszcze wiele tematów do zbadania. Na pewno należy do nich także kwestia pochówku zwierząt - na ich grzebiska miasta coraz częściej wydzielają specjalne obszary. Na ten obszar działalności Aeon Form też ma swój własny pomysł.

Kibicujemy twórcemu zapałowi Aeon Form, mając nadzieję, że zaniedbany rynek pogrzebowy przeżyje z pomocą tej trójki swój wizualny renesans, przyczyniając się jednocześnie do edukacji społeczeństwa, które przywykłe do brzydoty nieświadomie powiela złe wzorce, nie widząc potrzeby zmiany.

WYSPA W KUCHNI

Wyspa w kuchni, czyli dodatkowy blat roboczy z szafkami ustawiony poza ciągiem mebli to ostatnimi czasy jedno z najpopularniejszych rozwiązań wnętrzarskich, doceniane nie tylko z uwagi na swój wyjątkowy efekt wizualny, ale również ze względu na funkcjonalność. Na rynku oferowanych jest mnóstwo koncepcji z wyspą, warto jednak najpierw się zastanowić, czy to najlepsze rozwiązanie dla nas.

AUTOR: AGNIESZKA POLKOWSKA

A

by podjąć decyzję o instalacji wyspy kuchennej należy przyjrzeć się różnym funkcjom jakie to udogodnienie może pełnić.

PRAKTYCZNE ROZWIĄZANIE

- Kiedy kuchnia stanowi integralną część z innymi pomieszczeniami można wykorzystać wyspę do stworzenia umownej granicy. Jej umieszczenie wskazuje podział przestrzeni na część kuchenną i salonową - mówi Mirella Kobylarska, właścicielka studia projektowego Estima w Sopocie.

Wśród wielu zastosowań możemy wymienić najbardziej popularny blat, pełniący po prostu funkcję dodatkowej przestrzeni roboczej, którą można podzielić na część barową i użytkową. Często występującą jest wyspa - bar, węższa i wyższa od standardowej, nad którą można zamocować stelaże i suszarkę do szkła. Ponadto coraz bardziej popularne, zwłaszcza w większych przestrzeniach są wyspy z funkcją gotowania lub zmywania.

- Umieszczenie na wyspie ciągu roboczego wymaga podłączenia w tym miejscu instalacji elektrycznej i wodno - kanalizacyjnej. O ile zapewnienie pierwszej nie stwarza najmniejszego problemu, o tyle druga w niektórych warunkach jest nierealna. Problem dotyczy technicznych możliwości wstawienia instalacji w stropie budynku wielorodzinnego - wyjaśnia ekspert z Estima Studio.

OTWARTA PRZESTRZEŃ

Na szczęście w takim wypadku zawsze nam pozostaje opcja postawienia samego blatu roboczego. Urozmaiceniem tej propozycji może stać się samo dostawienie hokerów, poprzez które zmienimy oblicze naszego mebla.

- To bardzo praktyczne rozwiązanie ponieważ od strony jadalni lub salonu można zastosować przy wyspie miejsca siedzące, a tym samym w trakcie przygotowywania potraw można prowadzić rozmowy z gośćmi lub rodziną - dodaje Joanna Klofczyńska z gdańskiego salonu Tall Studio.

Jedną z podstawowych zalet wyspy kuchennej jest praca przy blacie bez spoglądania na ścianę, o efekcie wizualnym nie wspominając. Bazę dla przestrzeni roboczej stanowią dodatkowe szafki



i szuflady pozwalające na uzyskanie dodatkowego miejsca, którego zawsze jest w kuchni za mało.

WYSPA NIE DLA KAŻDEGO

Na wyspę mogą pozwolić sobie posiadacze większych przestrzeni, a zwłaszcza szerokich ciągów komunikacyjnych pomiędzy kuchnią a częścią dzienną, zapewniających wygodne obejście mebla z każdej strony.

- Rozwiązania wyspowe wymagają większej przestrzeni i niewątpliwie zastosowania materiałów wysokiej jakości. To, co dla jednych jest zaletą, dla innych może okazać się wadą, np. fakt wyspy stojącej na środku pomieszczenia wymusza pracę na widoku, która jednym będzie odpowiadać, a dla innych może stać się problemem - tłumaczy Monika Łutowicz - Pilarczyk z showroom'u Interior Park w Gdyni.

Można zaryzykować stwierdzenie, że ostatnimi czasy tematy wysp kuchennych jest bardzo modny i wiele osób decyduje się na to rozwiązanie. Czy tak jak w projektowaniu wnętrz w tej dziedzinie również obowiązują konkretne trendy, za którymi podążają projektanci?

- Od dłuższego czasu przestrzeń salonu łączona jest z przestrzenią kuchenną. W dzisiejszym nowoczesnym świecie wyspa staje się bardzo ważną częścią mieszkania, przy której nie tylko przyrządza się posiłki, ale również spędza czas z najbliższymi. Jej styl często nawiązuje do charakteru pozostałych mebli w salonie. Dąży się do tego, aby elementy wykończeniowe występujące w wyspie, takie jak: fronty, blaty i panele współgrały z pozostałym wyposażeniem - opowiada Monika Łutowicz - Pilarczyk z Interior Park.

KONTRASTY NA WYSPIE

W salonie meblowym Tall Studio architektki proponują również rozwiązanie bazujące na kontraście jednego z atrybutów wyspy względem reszty pomieszczenia.

- Wyspa to bardzo ciekawe rozwiązanie architektoniczne, które może być inne niż powstała część mebli kuchennych, czyli wykonana z zimnego materiału lub różniąca się kolorystyką, stylem od całości wnętrza - wyjaśnia Joanna Klofczyńska.

Należy pamiętać, aby dokładnie przemyśleć kwestię tego jak sobie wyobrażamy funkcję naszej wymarzonej wyspy. Jest to mebel, którego zadaniem jest służyć nam przez długie lata. Tym również powinniśmy się kierować przy doborze materiałów - powinny być trwałe. ■



Fot. Materiały prasowe



R RUBIO *art*

BRAND: MALAFOR



Sofy i fotele z serii Recykling



Siedzisko Pieniek

Fot. Malafor

„Małe laboratorium formy” - to rozwinięcie skrótu, pod którego szyldem działa para projektantów: Agata Kulik - Pomorska i Paweł Pomorski. MALAFOR należy do czołówki polskich brandów designerskich, czego potwierdzeniem są liczne, prestiżowe nagrody, takie jak: Red Dot Award 2012, czy IF Design Award 2012.

M

alżeństwo poznało się podczas studiów na gdańskiej ASP i od tego czasu wspólnie stawiają czoła wyzwaniom projektowym. Ich produkty od początku wyróżniały się na tle innych, dostępnych na polskim rynku. Dla projektantów nie-

zwykle istotnym czynnikiem jest funkcjonalność, ale za najbardziej wartościową część swojej pracy uważają koncepcję.

RYNEK NA DESIGN

W poszukiwaniu nowych rozwiązań często starają się znajdować nowe zastosowanie dla powszechnie znanych materiałów. Jak konserwatywna publiczność przyjęła to conceptualne podejście do tradycyjnie zakorzenionego w naszej kulturze mebla?

- Polski rynek jest jeszcze bardzo konserwatywny i muszę przyznać, że niewiele zmieniło się od czasu, kiedy zaczynaliśmy, choć atmosfera wokół designu w Polsce daje dosyć złudne wrażenie, że tak nie jest - mówi Agata Kulik - Pomorska. - Są festiwale, wystawy, klient jednak jest nadal mało otwarty na oryginalne rozwiązania. Na rynku krajowym dobrze sprzedaje się nasz produkt Pieniek - klasyczne, dębowe siedzisko w stalowej otulinie, zaliczające się do tych projektów „bezpiecznych”. Może to kwestia czasu, ponieważ pochodzi on z 2005 roku. Nadal większość produktów sprzedajemy jednak za granicą - opowiada Agata.

Produkty eksportowane zagranicę trafiają do licznych sklepów internetowych, showroomów, biur architektonicznych oraz magazynów ze wzornictwem.

SOFA Z RECYCLINGU

Oprócz wspomnianego Pienka do sztandarowych projektów studia MALAFOR należy również kolekcja mebli Recykling zrealizowanych na bazie dmuchanych worków papierowych. To właśnie z nich powstał jeden z najsłynniejszych projektów tej marki, Blow Sofa. Drugie życie projektanci przywrócili również tekstyliom używanym dotychczas do szycia żagli.

- Uważamy, że związek z miejscem, w którym tworzymy wnosi do naszych projektów jakość i wiarygodność. Obecnie pracujemy z materiałami charakterystycznymi dla regionu nadbałtyckiego. W projektach rzemiosło połączyliśmy z najnowszą technologią tekstyliów wykorzystywanych do szycia żagli - zaczynając od podstawowych takich jak dakron, a kończąc na zaawansowanych laminatach z włóknem węglowym - wyjaśnia Paweł Pomorski.

AUTOR: AGNIESZKA POLKOWSKA

Warto też zwrócić uwagę na stolik do kawy z serii Pipe Line wykonany z czarnych rur PCV, które są niewidoczną konstrukcją ukrytą pod przykryciem z MDF-u. Stolik może być monochromatyczny błyszczący lub matowy, albo w różnych kolorach i kontrastowych zestawieniach.

DESIGN PRZEMYSŁOWY

Produkty MALAFORU są zaprojektowane tak, aby spełniały potrzeby współczesnego nomady. Według projektantów jest nim człowiek, któremu dobra materialne nie przeszkadzają w zmianie miejsca zamieszkania.

- Nasze projekty mebli dmuchanych, które składają się w płaską paczkę są produktami, które łatwo „wchodzą” w życie swoich właścicieli, ale i łatwo z niego „wychodzą”, czyli nie są składane tylko raz, dają się również złożyć - wyjaśnia Paweł.

Agata i Paweł, jako wykształceni projektanci nie uciekają przed wzornictwem przemysłowym, produkowanym w dużych seriach. Przykładem takiego produktu jest koszyk na zakupy dla osób poruszających się na wózku inwalidzkim, za który MALAFOR otrzymał nagrodę IF Product Design.

DESIGN W STOLICY MODY

Kilka następnych miesięcy MALAFOR poświęci konceptowi nowego produktu dla producenta grzejników. Następnie Agatę i Pawła czeka praca nad nowymi elementami kolekcji YACHT, która zostanie wdrożona na sezon wiosna/lato 2014. W planach brandu jest również zaprezentowanie marki szerszemu gronu odbiorców podczas targów Maison & Objet w 2014 roku w Paryżu. ■



Stolik kawowy z serii Pipe Line

MUST HAVE SOFA ZULU

Sofa stworzona przez Tomasza Rygalika dla marki Comforty. Zulu to rodzina miękkich, lek- kich, wyjątkowo wygodnych siedzisk i puf, które pozwalają na tworzenie wszechstronnych i kompletnych aranżacji.

S

truktura zulu została uzyskana poprzez zasto- sowanie innowacyjnej techniki łączenia pianek o różnych właściwościach i gęstości. Oparcie za- pewnia wyrafinowaną elastyczność, dynamicznie dopasowując się do pozycji ciała użytkownika.

Miękkie łuki i powierzchnie siedziska zulu za- praszą do swobodnego wypoczynku. Poszczególne elementy można zestawiać ze sobą, można też je rozstawić w różnych czę- ściach salonu lub gabinetu. Bo zulu to mebel uniwersalny, o szerokiej gamie zastosowań

Konstrukcja: w części siedziska element z płyty sklejkowej do mocowania podstawy stabilizującej

Siedzisko/oparcie: kombinacja pianek o różnej gęstości: pianka poliuretanowa, pianka wysokosprężysta.

Podstawa: profilowana, stalowa rama o przekroju okrągłym, wy- suwana z siedziska, pełniąca funkcję stabilizującą mebel, w kolo- rach według wzornika RAL



Fot. Materiały prasowe

| R E K L A M A |

WYNAJEM APARTAMENTÓW W SOPOCIE

TA Top
Apartamenty



www.topapartamenty.com.pl

tel. +48 506 070 882

CYFROWY AUDIO - ŚWIAT

Pamiętacie pierwsze odtwarzacze CD? To właśnie one zwiastowały cyfrową erę w muzycznym świecie spychając w otchłań zapomnienia takie nośniki, jak winyl, czy taśma. Po latach cyfrowa rewolucja zjadła swoje własne dziecko. Dzisiaj CD staje się kolekcjonerskim gadżetem, a do głosu dochodzą wysokiej jakości pliki audio, streamowane lub ściągane za pomocą różnego rodzaju serwisów dystrybucyjnych.

Dzięki stale rosnącej przepustowości łącz internetowych i łatwemu dostępowi do plików, po wielu latach krzywdy, jaką zrobił ludziom format mp3, wreszcie zaczynamy przywiązywać wagę do jakości muzyki.

IDEALNY FLAC

Przełomem w edycji i odtwarzaniu dźwięku jest format FLAC oferujący bezstratną kompresję. W przeciwieństwie do stratnych kodeków dźwięku, takich jak MP3 i AAC, kodek FLAC nie usuwa żadnych danych ze strumienia audio, dzięki czemu po dekompresji otrzymujemy dźwięk identyczny z pierwowzorem.

Format FLAC jest obsługiwany przez wiele programów na dowolny system operacyjny, rozmaite przenośne odtwarzacze audio/video i jego popularność nadal rośnie. Muzykę z plików FLAC można słuchać choćby poprzez różnego rodzaju odtwarzacze przenośne, jak choćby hi-endowy Astell & Kern AK100, a także poprzez odtwarzacze sieciowe.

Czym są odtwarzacze sieciowe? To urządzenia pobierające pliki audio, a następnie dekodujące je do formatu obsługiwanego przez przetwornik cyfrowo/analogowy. Pliki przesyłane są tzw. strumieniem danych z urządzeń korzystających z protokołu UPnP (Universal Plug and Play) - to zazwyczaj media serwery, dyski sieciowe, a nawet zwykłe komputery.

BEZKONKURENCYJNY LUMIN

Na najlepszy obecnie na rynku odtwarzacz uchodzi Lumin - głównym źródłem sygnału audio jest dla niego sieć LAN. Dzięki temu odtwarzacz Lumin korzysta z wszelkich dobrodziejstw interfejsu sieciowego i odbiera najwyższej jakości sygnał z serwera NAS, względnie komputera wyposażonego w odpowiednie oprogramowanie. Lumin bez problemu radzi sobie z wszelkiej maści plikami. Także tak piętnowany w wielu streamerach gapless (odtworzenie muzyki bez przerw między utworami) nie stanowi dla niego problemu. Bez obaw można zrzucić na jego barki odtwarzanie plików Hi-res, czy DSD.

- Lumin to muzyczny Mount Everest. Światowi recenzenci nie napotkali na żadne problemy ze stabilnością, szybkością działania odtwarzacza. Jeśli chodzi o brzmienie, to Lumin jest doskonałym

wyboorem dla tych, którzy wielbią za możliwości dźwiękowe płyty winylowe, ale chcieliby urządzenia wygodniejszego w obsłudze. Lumin potrafi przybliżyć świat czarnej płyty w cyfrowej formie - mówi Marcin Chrzęszcz z salonu Premium Sound w Gdańsku, który jest dystrybutorem marki Lumin.

AMPLITUNER I STREAMING

Odtwarzanie wysokiej jakości plików audio, dostarczonych bezprzewodowo, jest dzisiaj możliwe również poprzez amplitunery kina domowego. W tym segmencie wyróżnia się amplituner Onkyo TX-NR828. Jego niewątpliwie zalety to potężna moc wyjściowa, Wi-Fi oraz Bluetooth, a także umiejętność perfekcyjnego wzmocnienia sygnału w każdym, najdrobniejszym nawet fragmencie ścieżki dźwiękowej.

Amplituner umożliwia streaming audio z serwisów umieszczonych w internecie (TuneIn Radio, Last.fm, Spotify, AUPEO! i Simfy) oraz odtwarzanie plików audio dostarczonych bezprzewodowo (MP3, WMA, WMA Lossless, FLAC, WAV, Ogg Vorbis, AAC, Apple Lossless, DSD, LPCM*2 i Dolby® TrueHD).

Amplituner umożliwia streaming audio z serwisów umieszczonych w internecie (TuneIn Radio, Last.fm, Spotify, AUPEO! i Simfy) oraz odtwarzanie plików audio dostarczonych bezprzewodowo (MP3, WMA, WMA Lossless, FLAC, WAV, Ogg Vorbis, AAC, Apple Lossless, DSD, LPCM*2 i Dolby® TrueHD).



Lumin Network Music Player

Fot. Materiały prasowe

ALL IN ONE

Warto zwrócić uwagę na jeszcze jeden typ urządzeń. To audiofilskie odtwarzacze all in one, które oprócz odtwarzacza CD, tunera FM/DAB i wzmacniacza stereo, umożliwiają odtwarzanie plików muzycznych bezprzewodowo (WiFi), z zewnętrznych dysków (np. NAS), albo przez port USB z dysków twardych. Urządzenia takie mają odtwarzać płyty CD, CD-R/RW, a także CD-Text, obsługują też pliki: FLAC, WAV, AAC, MP3, WMA.

W gdańskim salonie Hi-Fi Albatros dostaniemy m.in. odtwarzacz Arcam Solo Neo Music. Sekcja internetowo-sieciowa pozwala na odsłuch plików zlokalizowanych w komputerze, dyskach sieciowych oraz tysięcy stacji internetowego radia. Dodatkowy port USB pozwala na odczyt wszelkich plików muzycznych wgrane na pamięć przenośną lub dysk twardy. Port RS 232 oferuje wygodne sterowanie iPodem poprzez podłączenie irDocka.

Wspólnym mianownikiem tych wszystkich urządzeń jest wygoda użytkownika. Nie trzeba już sięgać po płyty, całą swoją bibliotekę muzyczną mamy pod ręką, w jednym miejscu, dostępną niemal na zawołanie, obsługiwaną także za pomocą dedykowanych aplikacji na smartfony i tablety. Nic, tylko cieszyć się muzyką!

AUTOR: MAX RADKE

PREMIUM SOUND

Zapraszamy na prezentację kolumn
AudioSolutions i wzmacniaczy Nagra



Salon HiFi – Premium Sound

Gdańsk, ul. Trawki 7 (przy starej Słowackiego)

www.premiumsound.pl

tel: 513 070 730

ABY POSZŁO GŁADKO

To jeden z najbardziej popularnych zabiegów medycyny estetycznej. Jego długotrwałe efekty pozwalają zaoszczędzić czas i cieszyć się dłużej gładką skórą. Mowa oczywiście o depilacji.

Depilację laserową, bo o niej głównie mowa, najczęściej stosuje się w przypadku wrastania włosów, które źle znoszą golenie, woskowanie, czy depilację chemiczną.

NIE TYLKO DLA KOBIEC

Świetnie sprawdza się ona też u mężczyzn, którzy cierpią na nadwrażliwość skóry po goleniu. Gładka skóra obecnie stanowi o atrakcyjności. Jest też świadectwem tego, że dana osoba po prostu o siebie dba. Jeszcze jakiś czas temu na depilację laserową pozwolić mogli sobie jednak tylko nieliczni, teraz zabieg ten staje się coraz bardziej przystępny. Na czym on polega?

- Depilacja laserowa oparta jest na podgrzaniu mieszk włosowego i odcięciu od niego substancji odżywczych specjalnie skondensowaną wiązką światła, emitowaną przez laser - tłumaczy kosmetolog Katarzyna Rokita - Ładwikowska z gdańskiego salonu Jacques Andre. - Wiązka ta wychwytuje melaninę zawartą we włosie, dzięki czemu zabieg jest bezpieczny, a przy tym niezwykle skuteczny. W wyniku takiego działania sam mieszek zostaje uszkodzony i przestaje produkować włosy. Często klienci postrzegają laseroterapię jako nieprzyjemny zabieg, jednak wykonywany na naszym sprzęcie, dzięki potrójnemu, nowoczesnemu systemowi chłodzenia jest minimalnie odczuwalny, a efekty widoczne są już po pierwszym zabiegu - dodaje Katarzyna Rokita - Ładwikowska z Jacques Andre.

KTÓRY GABINET WYBRAĆ?

W Trójmieście znajdziemy sporo gabinetów mających w swojej ofercie depilację. Zanim zdecydujemy się z którejkolwiek z nich skorzystać, warto najpierw zapoznać się z opiniami na temat danego miejsca. Zwróćmy też uwagę na doświadczenie specjalisty, który będzie wykonywał zabieg. Może go wykonywać wykwalifikowany kosmetolog lub lekarz. Zazwyczaj trwały efekt osiągnięty jest po sesji 3-5 zabiegów. Po każdej kolejnej serii naświetlania laserem do depilacji, odrastające włosy stają się cieńsze i słabsze. Okres czasu, w którym osiągniemy upragniony efekt, w dużej mierze zależy też od sprzętu, jaki wykorzystywany jest do zabiegu.

- Najlepsze lasery to alexandrytowe i diodowe, dzięki którym zbędnych włosków pozbyć się możemy szybko i praktycznie na zawsze. Lasery alexandrytowe to obecnie najczęściej spotykane lasery do usuwania włosów na świecie, dobrze sobie radzą rów-

no z włosami jasnymi, jak i ciemnymi - mówi lekarz dermatolog Izabela Kobylińska z kliniki medycyny estetycznej Belladerm MedSpa w Gdańsku.

LASERY W DEPIACJI

Zabieg daje gwarancję skuteczności oraz oczekiwany efekt, oszczędza ból, nieprzyjemnych i czasochłonnych zabiegów pielęgnacyjnych, jest idealny dla osób, którym zależy na zadbanym wyglądzie, a jednocześnie na komforcie w postaci starannej i skutecznej metody usuwania zbędnego owłosienia. Najnowsze technologie sprawiają, że zabieg jest całkowicie bezpieczny.

- Depilacja laserowa to zabieg natury medycznej i tak też powinien być traktowany. Konsultacja lekarska przy każdym zabiegu oraz nadzór lekarza specjalisty minimalizuje ryzyko jakichkolwiek powikłań. W naszej klinice wszystkie zabiegi usuwania włosów odbywają się pod nadzorem lekarza specjalisty, który przeprowadza analizę skóry i planuje parametry zabiegu - mówi Izabela Kobylińska. Na laseroterapię najlepiej reagują włosy czarne, a więc takie,

które zawierają dużą ilość barwnika. Ważny jest również kolor skóry. Im jaśniejsza jest skóra i ciemniejsze włosy tym lepsze efekty.

CZY TO BOLI?

Do depilacji należy też się odpowiednio przygotować.

- Ważne jest, aby pamiętać o ogoleniu włosków przed zabiegiem, a nie ich wyrwaniu przy pomocy wosku, czy depilatora. Skóra poddawana zabiegowi nie powinna być opalona, gdyż jasna skóra zmniejsza nam ryzyko poparzeń - radzi kosmetolog Dagmara Rembiszewska z gabinetu kosmetycznego New Skin Clinic w Gdyni. Zabieg depilacji np.: laserowej nie jest bezbolesny. Podczas naświetlania możemy odczuwać niewielki dyskomfort w postaci szczypania lub pieczenia. Odczucia te są jednak uzależnione od indywidualnej wrażliwości na ból. Po samym zabiegu skóra może być zaczerwieniona i lekko podrażniona, zwykle jednak objawy te ustępują po upływie kilkunastu godzin. Przez kolejne 4 tygodnie od czasu przeprowadzenia depilacji laserowej nie wolno się opalać. W tym czasie należy też smarować naświetlane miejsca kremami z wysokim filtrem (SPF 30-60) oraz intensywnie nawilżać skórę 2-3 razy dziennie. Do tygodnia po depilacji nie powinno się stosować kosmetyków na bazie alkoholu oraz peelingów. Należy też pamiętać, by po kąpielach nie pocierać skóry zbyt mocno ręcznikiem. ■



Fot. materiały prasowe

ROLA DRENAŻU LIMFATYCZNEGO.

Kilka lat temu wprowadziłam do oferty mojego salonu zabiegi oparte na pulsacji pneumatycznej. Metodę można zastosować do pielęgnacji skóry twarzy oraz całego ciała.

Dzięki niej możemy przedostawać się do głębszych warstw skóry -specjalnie dobrane substancje aktywne, nie powodują uszkodzeń tkanki ani krwawych wybroczyn. Polecam terapię do ujędrnienia skóry twarzy, przed samym oczyszczaniem twarzy, bez używania wapozonu. Drenaż powoduje oddzielanie się obumarłych komórek naskórka, które osadzają się w szklanej pompce. Następnie można łatwo usunąć ewentualne zaskórniki. Na początku zostaje udrożniony kanał limfatyczny lewy i prawy kąt żyły. Później przystawiam pompki pod płatek małżowiny usznej, gdzie pulsują przez około trzy sekundy i przeciągam je po skórze zgodnie z kierunkiem naczyń limfatycznych. Rozpoczynając na środku podbródka przesuwam pompki na zewnątrz w kierunku czoła i znów ku odplywowi

limfy. Zastosowanie tej terapii pozwala nie tylko na poprawę ukrwienia i lepsze wchłaniania substancji pielęgnujących przez skórę, ale także na przyspieszenie przemiany materii w tkankach. Wyjątkowo dobre i szybkie rezultaty można osiągnąć dzięki temu zabiegowi w przypadku worków pod oczami i zmarszczek wokół oczu.

Wskazania do drenażu limfatycznego:

- ułatwienie procesu cyrkulacji limfy, a co za tym idzie zniwelowanie stanów zapalnych, obrzęków i leczenie już powstałych;
- polecany w przypadku stanów zapalnych pochodzenia reumatycznego, leczenie naczyń chłonnych, obrzęków pooperacyjnych czy pourazowych (poparzenia, zwichnięcia), dolegliwości kończyn górnych.

Dzięki swoim właściwościom odżywczym drenaż sprawdza się w kosmetyce. Tak więc wskazania do drenażu limfatycznego są zróżnicowane. Na koniec drobna uwaga: tego typu zabiegi pulsacyjne mogą przeprowadzać osoby dysponujące wiedzą w zakresie anatomii, zwłaszcza znajomością umiejscowienia i przebiegu naczyń limfatycznych

Studio Piękności i Odnowy Biologicznej „Stenia”
ul. Starowiejska 41/43 (III piętro-biurowiec), tel. 58 661 77 81



| R E K L A M A |

Jacques Andre
HAIR & SPA

ZAPRASZAMY DO NOWEGO SALONU W GDYNI



masaż



studio paznokcia



kosmetyka



fryzjer

Gdańsk Centrum
ul. Elżbietańska 9/10
tel. 58 / 682 06 63

Galeria Bałtycka +1
tel. 58 / 346 00 08

CH Morena, Carrefour
tel. 58 / 301 50 88

CH Riviera Gdynia
ul. K.Górskiego 2
tel. 58 / 779 07 07
tel. 533 590 313

www.jandre.pl

BĄDŹ PIĘKNA Z NYX

Są odpowiednie dla wszystkich typów skóry, mają bogatą paletę kolorystyczną, pozwalającą dopasować odpowiedni odcień dla każdej kobiety - profesjonalne kosmetyki do makijażu marki NYX, które podbiły niemal cały świat, są już dostępne w Polsce.

Z okazji wprowadzenia ich do sprzedaży w sieci Douglas, w gdyńskim sklepie tej perfumeryjnej marki zorganizowano prezentację dla trójmiejskich blogerek i fashionistek. Mogły one się zapoznać z całą gamą kosmetyków NYX Professional Make-up, od cieni do powiek, przez błyszczki do ust i podkłady, aż do profesjonalnych akcesoriów, które pozwalają wykonać perfekcyjny makijaż.

Kosmetyki marki NYX oferują możliwość łączenia i różnorodnego wykorzystania produktów, co pozwala bawić się kolorami i fakturami, a także kreować dowolne makijaże - od najbardziej naturalnych, po te niezwykle widowiskowe, na bardzo specjalne okazje.

- Bogata paleta kolorystyczna pozwala dopasować odpowiedni odcień dla każdej kobiety, a marka NYX nieustannie wzbogaca swoją ofertę o innowacyjne produkty, inspirowane najnowszymi trendami - mówiła podczas prezentacji Katarzyna Krzymowska, przedstawicielka marki.

Marka NYX Cosmetics powstała w Los Angeles. To właśnie tam Toni Ko stworzyła w 1999 r. swoją pierwszą linię kosmetyków do makijażu, o której marzyła już jako nastolatka. Założycielka marki, posiadająca długoletnie doświadczenie w branży kosmetyków kolorowych, po dziś dzień tworzy wysokiej jakości produkty w przystępnych cenach.

as



Fot. www.fashionable.com.pl

MŁYN KLEKOTKI NAGRODZONY

wSPANiałe miejsce na mapie urody - tak nazywa się konkurs rozstrzygany co roku na warszawskich targach Beauty Forum & SPA w Warszawie. W tym roku bezapelacyjne zwycięstwo odniósł Hotel Młyn Klekotki Sento SPA.

Klekotki Sento SPA to jedyne w swoim rodzaju, niepowtarzalne miejsce na urodowej mapie Polski. I takich właśnie miejsc szukają jurorzy konkursu - wyróżniających się nie tylko profesjonalnym podejściem do klienta, dbałością o jego bezpieczeństwo, kwalifikacją personelu, ale też wnoszących do tych podstawowych przecież usług swoistą wartość dodaną, jak niepowtarzalny klimat, historia miejsca, czy niebanalny, innowacyjny pomysł.

Wszystko to jurorzy dostrzegli w resorcie Młyn Klekotki. To właśnie tutaj znajduje się wyjątkowe Senso SPA oparte na holistycznych, japońskich rytuałach, zachwycające rustykalną architekturą, położone w miejscu, którego historia sięga początków XV w.

as



Klekotki Sento SPA

Fot. Materiały prasowe

JAK POPRAWIĆ SWÓJ UŚMIECH?

Rolą współczesnej stomatologii jest nie tylko pomoc pacjentowi w bólowej sytuacji, leczeniu próchnicy czy wad zgryzu, ale również estetyczna odbudowa zębów i poprawa ich kształtu.



W zależności od sytuacji klinicznej i oczekiwań pacjenta proponujemy licówki lub korony pełnoceramiczne, uzupełnienia protetyczne typu Inlay-Onlay, bądź implanty.

Licówki porcelanowe

To precyzyjne uzupełnienie estetyczne w postaci bardzo cienkich płatek porcelanowych o grubości ok. 0,5-1mm, mocowane na powierzchniach wargowych zębów przednich. Dzięki licówkom eliminujemy estetyczne niedoskonałości zębów (kolor, kształt, długość, uzupełnienie brakujących fragmentów).

Korony pełnoceramiczne

Stosujemy w przypadku bardzo zniszczonych zębów, z dużą ilością wypełnień. Korona pełnoceramiczna nie ma podbudowy metalowej, jest precyzyjna, wytrzymała i bezpieczna, ponieważ nie powoduje uczuleń. Tlenek cyrkonu jest dobrze tolerowany przez żywy organizm, o czym świadczy jego zastosowanie w endoprotezach stawu biodrowego od ponad 30-tu lat.

Uzupełnienia typu: Inlay-Onlay (wkład-nakład)

To stałe wypełnienia porcelanowe, stosowane w rozległych ubytkach zębów bocznych. Umożliwiają one rekonstrukcję kształtu anatomicznego (guzków, bruzd i punktów styčných między zębami), są estetyczne, stanowią alternatywę dla wypełnień światłoutwardzalnych. „Inlay -Onlay” wykonuje się w laboratorium protetycz-



nym, po uprzedniej preparacji zęba, a podczas kolejnej wizyty cementuje się w ubytku koron zębów.

Implanty

Tytanowy implant, który stanowi odpowiednik utraconego korzenia, wszczepia się w miejsce ubytku, następnie integruje się, czyli „zrasta” z kością i pozostaje w niej na zawsze.

Dlatego mając świadomość, jak istotny jest piękny, kompletny uśmiech powinniśmy inwestować w rozwiązania trwałe, bezpieczne i estetyczne, które pozwolą osiągnąć nasz cel.

Lek. dent. Anna Magdoń

kierownik Centrum Stomatologicznego „Dentus plus”
Gdańsk-Zaspa, ul. Drzewieckiego 9 lok 8
Gdynia-Dąbrowa, ul. Sojowa 1

| R E K L A M A |



Dentus Plus to nowoczesne i prężnie rozwijające się kliniki stomatologiczne w Gdańsku i Gdyni.

OFERUJEMY PEŁEN ZAKRES USŁUG:

PROTETYKA
ORTODONCJA
STOMATOLOGIA ESTETYCZNA
LECZENIE KANAŁOWE
IMPLANTY
ZABIEGI PRZEDIMPLANTACYJNE
CHIRURGIA STOMATOLOGICZNA
STOMATOLOGIA DZIECIĘCA
PROFILAKTYKA - HIGIENA
WYBIELANIE ZĘBÓW



Świadczymy pełen zakres usług dla pacjentów prywatnych oraz świadczenia dla pacjentów ubezpieczonych w NFZ.

Gdańsk - Zaspa, ul. Drzewieckiego 9 lok. 8
tel. 58 380 03 40
e-mail: dentusplus@dentusplus.pl

Gdynia - Dąbrowa, ul. Sojowa 1 lok.01
tel. 58 629 77 55
e-mail: sojowa@dentusplus.pl

www.dentusplus.pl



ATOMOWA RADIOFREKWENCJA



Siatkarki Atomu Trefl Sopot, aktualne mistrzynie Polski, mają na swoim koncie wiele sukcesów, na które zapracowały ciężką pracą. Ciężkie treningi, wyczerpujące mecze, długie podróże to ich chleb powszedni. Nic zatem dziwnego, że odnowa biologiczna to w ich przypadku nie tylko przyjemność, ale i konieczność. Reporterzy magazynu Prestiz towarzyszyli Natalii Gajewskiej, rozgrywająca sopockiej drużyny, podczas zabiegu radiofrekwencji w gabinecie New Skin w Gdyni.

AUTOR: SYLWIA WIDZIŃSKA

Działanie przeciwstarzeniowe i wysoka skuteczność - to najważniejsze cechy radiofrekwencji. Jej efektami są ujędrniona skóra i wyraźnie spłycone zmarszczki. Zabieg jest ponadto rewelacyjnym sposobem na usunięcie cieni pod oczami i korektę owalu twarzy. Radiofrekwencja ujędrnia skórę poprzez obkurczanie budujących ją włókien kolagenowych. Mówiąc obrazowo, każde z nich przypomina sprężynkę, która z czasem traci swoją elastyczność - zabieg może ją przywrócić, ponownie skręcając włókno.

- Dzięki masażowi skóry specjalną głowicą emitującą fale radio- we, wewnętrzne warstwy skóry rozgrzewają się, przy czym mocniej od mięśni rozgrzewa się tkanka tłuszczowa. W rezultacie jej komórki obkurczają się, poprawia się też przepływ krwi, co poprawia dotlenienie i odżywienie skóry - mówi Dagmara Rembiszewska, z gabinetu New Skin w Gdyni.

Zabieg ten jest idealny zarówno dla osób młodych, jak i dojrzałych, które mają zamiar poprawić wygląd swojej twarzy i ciała. Można dzięki nim nawet poprawić kształt pośladków, wysmuklić talię, czy odmłodzić skórę rąk i stóp.

- Zabieg jest bezbolesny i bardzo relaksujący. Przez cały czas czułam przyjemne ciepło, które niesamowicie mnie odprężyło. Widzę też efekty zabiegu, moja skóra jest bardziej elastyczna, jaśniejsza.



Dbanie o ciało jest dla mnie równie ważne, jak utrzymywanie wysokiej formy sportowej. To ważne również z tego powodu, że przecież na boisku występujemy w obcisłych, krótkich spodenkach, zatem wygląd ma znaczenie. Polecam zabieg radiofrekwencji wszystkim kobietom, które lubią o siebie zadbać - powiedziała Natalia Gajewska.

Radiofrekwencja polecana jest także kobietom po ciąży, które z reguły potrzebują skutecznego ujędrnienia skóry w okolicach brzucha i na wewnętrznej stronie ud. Zabieg pomaga również zniwelować rozstępy, jest też skuteczną bronią na cellulit.



Fot. Karol Kacperski



Dagmara Rembiszewska mgr kosmetolog, właścicielka New Skin Clinic

WSKAZANIA DO RADIOFREKWENCJI

- ujędrnianie twarzy: czoła, okolic wokół oczu i ust, policzków, linii żuchwy, podbródka
- ujędrnianie ciała: brzucha, talii, ramion, pleców, pośladków
- leczenie trądziku, spłykanie blizn i rozstępów
- redukcja i spłykanie zmarszczek
- likwidacji cellulitu i zwiótczeń skóry
- odmłodzenie skóry rąk i stóp
- podniesienie pośladków i wysmuklenie talii
- podniesienie owalu twarzy i podbródka



Belladerm
MedSpa

Kilkanaście lat doświadczenia w medycynie estetycznej

Absolwentka Podyplomowej Szkoły Medycyny Estetycznej dla Lekarzy przy Polskim Towarzystwie Lekarskim. Absolwentka licznych szkoleń z zakresu medycyny estetycznej (USA, Hiszpania, Włochy, Szwajcaria, Niemcy, Francja). Prelegent na kongresach Medycyny Estetycznej. Prowadzi liczne szkolenia praktyczne i teoretyczne dla lekarzy, m.in. w zakresie mezoterapii, zastosowania toksyny botulinowej (Botoxu), wypełniaczy oraz laseroterapii. Jako pierwsza w Polsce wprowadziła nowy, innowacyjny amerykański zabieg VIPEEL. Jest konsultantem firm farmaceutycznych produkujących dermokosmetyki. Medycyną estetyczną zajmuje się od kilkunastu lat, zdobywając doświadczenie kolejno w USA, Europie Zachodniej i w Polsce. W USA odbyła kilkuletnią praktykę w Klinice Chirurgii Plastycznej w San Francisco, California.



Dr Izabela Kobylińska,
specjalista dermatolog,
certyfikowany lekarz medycyny estetycznej

ul. Czarny Dwór 14/7, 80-365 Gdańsk, tel. 58 346 66 58, Tel. 607 170 357, email: pacjent@medspa.pl

www.medspa.pl

DNI OTWARTE 19.10 GODZ. 17.00 ZAPRASZAMY!!



BRANSKI
SALON



Brański, salon fryzjerski znajdujący się w Orłowie, prestiżowej dzielnicy Gdyni - miejsce nieustannie podążające za modą i wyznaczające nowe trendy. Do Państwa dyspozycji jest grono stylistów - fryzjerów, którzy ciągle pragną się rozwijać i poznawać tajniki sztuki fryzjerskiej. Specjalnie dla klientów naszego salonu wyselekcjonowaliśmy najlepsze kosmetyki do pielęgnacji, stylizacji oraz koloryzacji włosów. Zapraszamy na darmową konsultację, podczas której nasi styliści przeprowadzą szczegółową analizę włosów dobierając strzyżenie, uczesanie oraz profesjonalne kosmetyki. Dołącz do grona naszych usatysfakcjonowanych klientów. Spraw radość bliskiej osobie i podaruj jej Voucher Upominkowy do naszego salonu.

Al. Zwyciestwa 245/14
81-521 Gdynia

www.branskisalon.pl
T:586704030

Pon-pt 09:00-21:00
Sob 09:00-18:00

JESIENNE TRENDY

NA WIECZÓR

NA CO DZIĘ



Bluza, Butik Bea Concept
Sopot Dom Zdrojowy / Sheraton
Betty Blue 650 zł



Budrysówka z kapturem i futrem
ZARA CH Klif Gdynia
769 zł



Spódniczka, Butik Bea Concept
Sopot Dom Zdrojowy / Sheraton
Elisabetta Franchi 1480 zł

Torebka
MAKO BAGS makobags.pl
590 zł



Buty, Butik Bea Concept
Sopot Dom Zdrojowy / Sheraton
Elisabetta Franchi 1750 zł



Botki
Apia CH Klif Gdynia
NANDO MUZI 1299 zł

Rituals

• SPA

Gabinet
autoryzowany
przez **O·P·I**

ul. Świerkowa 32/3 Gdynia
(wejście jest od ulicy Orłowskiej)

☎ **790 433 233**

www.rituals-spa.eu



Rozsmakuj się
w Radissonie



brasserie de
VERRES EN VERS

Długi Targ 19/Powroźnicza
80-828 Gdańsk

**Weekendowe
Bufety**

w jednym z najciekawszych
zakątków Gdańska za jedyne

79 PLN/osoba

W cenie szeroki asortyment
dań dostępnych na bufecie,
wybrane napoje (w tym karafka wina),
gotowanie i muzyka na żywo.

Zapraszamy w soboty i niedziele
od 12.30 do 17.00

Październik: **bufet francuski**
Listopad: **bufet tajski**

Rezerwacja:
tel. 58 325 4449

* 50% rabatu dla dzieci

LUKSUSOWO I ZMYSŁOWO

Mocne, masywne, przerysowane formy, a także barokowe bogactwo kolorów i rzeźby - takie są biżuteryjne trendy na jesień i zimę proponowane przez markę Kate&Kate i promowanych przez nią projektantów biżuterii modowej. Pokaz najnowszych kolekcji takich projektantów, jak Rada, Dori Csengeri, LaHOLA, czy Marek Wójcicki, odbył się w gdańskim hotelu Fahrenheit.



N

a pokazie królowały duże naszyjniki, znacznej wielkości bogate kolczyki a także masywne bransolety. Biżuteria okazuje się być wyraźnym akcentem w stylizacji, który ma być nie tylko dodatkiem do stroju, ale także podkreślać naszą osobowość. Kolorystyka biżuterii

Kate&Kate na jesień/zimę 2013 to głównie metaliczna czern, srebrzystości, barokowe złoto oraz bardzo modne różowe złoto, szarości i beże w formie kryształów, łańcuchów, skóry i rzemieni.

Biżuteria idealnie komponowała się z sukienkami przygotowanymi przez młodą projektantkę Patrycję Kowalczyk. Jej kreacje to propozycje dla kobiet eleganckich, lubiących i mogących eksponować swoje wdzięki, podkreślać nienaganną figurę oraz kusić zmysłowością i naturalnym seksapilem.

mp



JESIEŃ WG TARANKO

Miękkie i ciepłe tkaniny, modne wzory i wyraziste kolory, dzięki którym jesień nie będzie nudna - taka jest najnowsza, jesiennie - zimowa kolekcja Taranko. Uroczysty, premierowy pokaz odbył się w salonie Toyota Chwaszczyno i połączony był z prezentacją najnowszych samochodów tej japońskiej marki.



Motywnym przewodnikiem kolekcji są wariacje na temat pepitki. Ponadto w kolekcji jesień - zima znalazły się ponadczasowe motywy zwierzęce w ciepłych odcieniach brązu i szarości, a także bardziej dyskretne wzory geometryczne. W najbardziej eleganckich stylizacjach przewijają się ozdobne zakardowe tkaniny.

W kolekcji znalazły się zarówno stylowe propozycje do biura, jak i wygodne ubrania na weekend. Kluczowym elementem są sukienki, dopasowane do różnych typów figury - klasyczne i proste, taliowane i rozkloszowane. Alternatywą mogą być zgrabnie skrojone garniturowe spodnie i zmysłowe spódnice o fasonie ołówka, urozmaicone geometrycznymi cięciami czy kontrastującymi la-

mówkami. Nie zabrakło również modnego fasonu rozkloszowanej midi.

Luksusowy charakter kolekcji podkreślało eleganckie obuwie dostarczone przez firmę Apia oraz ekskluzywna biżuteria marki Maramba. Zawarte w niej kamienie, kryształy i perły powodowały, że od całości nie można było oderwać oczu. W ślad za największymi projektantami Maramba proponuje duże pierścionki, etniczne akcenty (Dolce & Gabbana), czy ponadczasowe perły niczym w kolekcji Chanel. Powraca również złoto w postaci bransolet o masywnym splocie, kolczyków oraz naszyjników, stanowiących doskonałą oprawę dla dużych pereł czy kamieni. Dla zwolenniczek bardziej minimalistycznego stylu MARAMBA proponuje subtelne, błyszczące złotem pierścionki, naszyjniki oraz bransolety z ponadczasowymi i wciąż modnymi perłami.





Fot. Karol Kasperki

Jesienny makaron własnego wyrobu z dynią i szynką parmeńską

SKŁADNIKI

1. 120 g Makaronu tagliatelle własnego wyrobu, według włoskiej receptury
2. 120 gr świeżej dyni
3. 30 g (2 plastry) oryginalnej szynki parmeńskiej
4. 70 ml oliwy extra vergine
5. 70 ml białego wina wytrawnego (polecamy Wino domu Gianni)
6. 3 szt pomidorków cherry
7. natka pietruszki do dekoracji
8. 1 ząbek czosnku
9. 0,5 małej cebuli
10. sól, pieprz



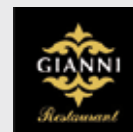
PRZYGOTOWANIE

Posiekać czosnek na cienkie plastry, cebulę posiekać w kostkę. Dynię pokroić w kostkę następnie podsmażyć ją na maśle z oliwą, cebulą i czosnkiem. Całość podlać winem i delikatnie poddusić. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Przygotowaną wcześniej dynię z cebulą i czosnkiem połączyć na patelni z ugotowanym makaronem. Dorzucić pokrojone pomidorki cherry. Całość pozostawić przez 1 minutę na ogniu. Następnie wszystko wykładamy na talerz. Obsypujemy posiekaną natką pietruszki i dokładamy szynkę parmeńską. Całość gotowa do podania.

Bon appetit!



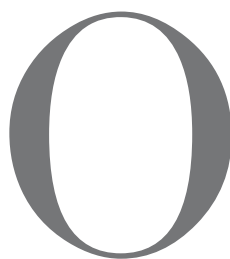
Radosław Hnatyszyn



Restauracja Gianni, Sopot
ul. Bohaterów Monte Casino 63,
www.giannisopot.pl

Sukces Tłustej Kaczki

Wielki sukces restauracji Tłusta Kaczka w najbardziej prestiżowym konkursie kulinarnym w Polsce, Wine&Food Noble Night. Potrawy przygotowane przez szefa kuchni Tomasza Mrozika i jego zespół zdobyły drugie miejsca w kategorii danie główne i deser oraz trzecie miejsce w kategorii przystawka.



Odbuwający się na warszawskim Torze Wyścigów Konnych, jeden z najbardziej imponujących festiwali kulinarnych w Polsce, to nie tylko doskonała kolacja, serwowana przez 12 różnych restauracji, ale nade wszystko rywalizacja ich szefów kuchni. O tym, kto

wygra, decyduje ponad 1000 gości, którzy degustują przyrządzone potrawy i je oceniają.

Propozycje Tomasza Mrozika zachwyciły publiczność i jurorów. Na przystawkę, szef kuchni Tłustej Kaczki zaproponował zdekonstruowany cesar z pierśią przepiórczą i rokiętą, natomiast daniem głównym była pierś z kaczki sous-vide, do tego puree ze skorzonery i sos wiśniowy z miodem akacjowym. Na deser Tomasz Mroziak zaserwował gościom czekoladowy fondant, knel śmietankowo-waniliowy i świeże jagody.

Zwycięzcą konkursu Wine & Food Noble Night został Witek Iwarski, szef kuchni restauracji Aruana z Serocka, który zdobył pierwsze miejsca w każdej z kategorii, a także wyróżnienie jury profesjonalnego. Przygotował on trzy dania, które zachwyciły wszystkich: wędzone jajko z sosem z kurczaka, chrupiącą skórą, grasicą cielęcą i okruskami chleba z czarnuszką (przystawka), policzki wieprzowe z ruskimi pierogami, paloną kapustą, suszoną morelą i pudrem



Fot. Marek Stiller

z chałwy (danie główne) oraz lody z palonego masła z orzechowym crumble, gorzką czekoladą i płatkami soli (deser).

Warto podkreślić, że w tegorocznej edycji konkursu udział wzięła także sopocka restauracja White House, z szefem kuchni Mariuszem Pieterwasem na czele. Trójmiejskim akcentem była również firma thefood.pl - trio magików kuchni molekularnej przez całą imprezę serwowało gościom drinki i koktajle molekularne. Z kolei poczęstunek na sam początek kolacji przygotował Adam Woźniak, ubiegłoroczny laureat Wine & Food Noble Night i jednocześnie członek jury profesjonalnego, który zaserwował gościom foie gras z porzeczką i brioche w postaci jadalnego piasku w towarzystwie kiełków groszku.

mr



W Ganeshu się dzieje

Można otworzyć lokal i czekać, aż sam zamieni się w przysłowiową kurę znoszącą złote jaja. Można nie robić nic, licząc na to, że nasza oferta jest na tyle atrakcyjna, że od razu przyciągnie kolejkę wiernych klientów. Tapinder Sharma, właściciel otwartej kilka miesięcy temu w Kowalach indyjskiej restauracji Ganesh, jest jednak innego zdania i cały czas stara się zaskakiwać gości nowymi pomysłami.

Choć już sama restauracja przyciągająca gości eleganckim wnętrzem i oryginalną indyjską kuchnią jest w tej części Pomorza zdecydowanym powiewem świeżości, to z każdą kolejną wizytą możemy spodziewać się tutaj nowych niespodzianek. W poprzednich numerach pisaliśmy o świeżej polskiej rybie serwowanej po indyjsku w każdy piątek oraz o licznych udogodnieniach dla najmłodszych, a dziś przedstawiamy kolejne atrakcje czekające na odwiedzających to miejsce.

Dla miłośników kawy i piwa

Choć od poprzedniego numeru „Prestżu” minął zaledwie miesiąc, to w tym czasie pojawiło się w Ganeshu kilka nowych promocji, które mogą zainteresować różnych klientów, i o których warto wspomnieć. Pierwsza z nich z pewnością ucieszy tych, którzy nie wyobrażają sobie dnia bez filiżanki kawy. Jeśli zaliczacie się do tej grupy ludzi, na wizytę w Ganeshu w Centrum



Kowale powinniście zarezerwować sobie wtorek. Tego dnia do każdego zamówionego dania głównego dostaniemy tutaj darmową czarną lub białą kawę. W sam raz na rozbudzenie w długie, sennie popołudnia.

Warto przyjść tutaj również wtedy, kiedy planujemy wspólny

wypad w gronie przyjaciół. Na grupy co najmniej sześciuosobowe czeka miła niespodzianka – druga kolejka piwa gratis. W gronie najbliższych, przy pysznym jedzeniu i darmowym piwie jesienne depresja z pewnością nam nie grozi!

Rozgrzewające propozycje

W październiku restauracja przygotowała dla swoich gości jeszcze jedną atrakcję w postaci specjalnych propozycji rozgrzewających drinków. Oczywiście wszystkie z nietypowymi indyjskimi akcentami. Spróbować można między innymi grzańca



(oprócz czerwonego, także z wina białego), jak i koktajli o intrygujących nazwach, jak np. Phal Jim (drink na bazie Jim Beama), Sahad Jack (załany wrzątkiem drink na bazie Jacka Danielsa) czy Makhan Rum, czyli drink na bazie rumu z dodatkiem... masła! Znajdzie się również coś dla tych, którzy preferują rozgrzewanie bez dodatku alkoholu – Rubani Drink, czyli gorący napój z imbirem, miodem i trawą cytrynową. Niecodzienne i niezapomniane wrażenia smakowe gwarantowane!

Tapinder Sharma zapewnia, że to nie koniec atrakcji, jakie jego restauracja ma w planach na jesienno-zimowy czas. Już wkrótce napiszemy o tym, co jeszcze szykuje Ganesh dla swoich gości w najbliższych miesiącach!

KUCHNIA SZEFA KUCHNI Łukasz Toczek

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOT. MATERIAŁY PRASOWE

Jeszcze nie tak dawno gdańska restauracja Metamorfoza kojarzyła się z kuchnią molekularną i nadzwyczajnymi wynalazkami na talerzu. Teraz panuje to prostota, zarówno we wnętrzach, jak i w karcie dań. Wszystko za sprawą Łukasza Toczka, szefa kuchni, który konsekwentnie hołduje temu, co rodzime, świeże i naturalne.

Regionalne produkty, dania sezonowe - wszystko to wpisuje się w tak modną ideę slow food. Czy to po prostu podążanie za trendami?

Mnóstwo jest kucharzy, którzy mniej lub bardziej wpisują się w zasady slow food. Dla mnie to jednak coś normalnego, oczywistego. Ważne jest, by gotować w zgodzie ze sobą i nie potrzeba do tego specjalnych etykiet, czy trendów. Wykorzystuję to, co jest dostępne w naszym regionie, w danej porze roku. Zakupy robię na lokalnych targowiskach i od tzw. babć rynkowych. Często potrafią lepiej doradzić niż niejeden tzw. znawca. Kiedyś przecież nie kupowało się do ciasta maku, ale najlepsze i najładniejsze owoce, dostępne w sadach. Poza tym korzystamy z dobrodziejstw gospodarstwa ekologicznego, które należy do właścicieli restauracji. Stąd mamy między innymi prawdziwy rarytas kuchni staropolskiej, czyli kapłony.

Udaje ci się tę filozofię całkowicie przenosić na grunt Metamorfozy?

Bez problemu! Pracuję tu od sierpnia 2012 roku i od tego czasu niezmiennie dbam o to, by podawane były u nas dania przyrządzone z tego, co w danym momencie rzeczywiście jest dostępne. Najlepszym tego dowodem jest to, że w tym roku nasze menu wiosenne powstało dopiero wtedy, gdy nastąpiła prawdziwa wiosna, a więc w... czerwcu. W maju były jeszcze przymrozki, trudno więc podawać warzywa i owoce, których w tym czasie po prostu nie ma. Niektóre restauracje nie miały z tym jednak problemu i sprowadzały produkty, ale przecież nam nie o to w tym wszystkim chodzi.

A co polecasz z menu jesiennego?

Teraz króluje przede wszystkim dziczyzna, bo niedawno rozpoczął się sezon łowiecki. Podajemy ją z dodatkiem aromatycznych jabłek, śliwek i gruszek. Wśród gości ogromnym powodzeniem cieszy się jeleń, którego serwujemy m.in. z selerem i borówkami. Na deser polecam za to lody z czarnego bzu podawane także ze śliwką i gruszką oraz z kremem czekoladowym. Fantastyczny jest także sernik z kozim serem, bezami i zamarynowanymi owcami aronii oraz

z żelem z aronii w naturalnej postaci.

Kulinarna jesień kojarzy mi się z przetworami. W tym roku uparłam się, że chcę przygotować kilka słoików i zamknąć w nich trochę smaków na mroźne zimowe dni. Masz może dla mnie jakiś ciekawy przepis?

Zrób koniecznie marmoladę z czerwonej cebuli. Jest bardzo prosta, bo wystarczy czerwoną cebulę pokroić i dusić w rondlu przez ok. pół godziny, a potem dodać przyprawy wg uznania. Ja dodałbym np. goździki, bo świetnie rozgrzewają w chłodne dni. No i dodałbym troszkę pomarańczy lub limonki, aby słodkiej cebuli nadać lekko kwaśnego posmaku. Mówię ci to jednak prywatnie, bo z racji tego, że cytrusy nie są w naszym kraju dostępne, nie używamy ich w Metamorfozie.

Skąd czerpiesz pomysły i inspirację do swoich dań?

Inspirujemy siebie nawzajem. Na kuchni pracuje tu 6 osób i każda wnosi coś od siebie. Każdy z nas wyniósł z rodzinnego domu inne smaki, inaczej smakowało też nasze dzieciństwo. Cały czas rozwijamy się, czytamy, oglądamy różne zdjęcia, obrazy. Jesteśmy chyba jedyną restauracją w Trójmieście, która jest zamknięta w poniedziałki. Tylko pozornie nie pracujemy, bo ten czas wykorzystujemy także na szukanie kolejnych pomysłów. Ważne jest, by nie stać w miejscu. O Metamorfozie jest głośno, a nawet coraz głośniejsze, trzeba jednak iść cały czas do przodu, a nie spoczywać na laurach.

Gotujesz w domu?

Tylko wodę na kawę (śmiech). Nie będę oszukiwał, nie mam czasu na gotowanie w domu. Poza tym najbardziej lubię jeść sushi i pizzę. Uwielbiam włoską kuchnię. To taka odmiana, bo w pracy tyle wszystkiego próbuję, że potem szukam zupełnie innych smaków.

Pracujesz zdecydowanie więcej niż 40 godzin tygodniowo (pomimo „wolnych poniedziałków”). Co napędza cię do pracy i dodaje sił na co dzień?

Oczywiście zadowolenie gości. Kiedy po uroczystej kolacji wychodzę na salę, a oni biją brawa, czuję się jak świetny wokalista po koncercie. ■



Łukasz Toczek



Prawdziwe Smaki Morza



Morza szum, ptaków śpiew... dokładnie tak! Restauracja Smak Morza położona jest w centrum Sopotu, nad samym morzem. Choć przychodzi na myśl sezon letni, to jednak dobra kuchnia przyciąga tam gości, niezależnie od pory roku.

Obiad z widokiem na morze? Proszę bardzo! Pamiętajmy jednak, że nie tylko pięknymi widokami żyje człowiek... W restauracji Smak Morza możemy zjeść wyjątkowe dania przygotowywane metodą **Sous Vide**. Od wielu lat stosują ją szefowie kuchni najlepszych restauracji nagrodzonych gwiazdkami Michelin. Na czym polega? Produkty zamykane są w woreczkach próżniowych i umieszczane w gorącej wodzie, której temperatura jest precyzyjnie kontrolowana. Tak przygotowywane dania zachowują najwyższe walory odżywcze i zaskakują zdecydowanie lepszym smakiem.

W karcie dań Smaków Morza nie brakuje oczywiście ryb, w tym dorsza norweskiego pstrąga, łososia i sandacza. Warto jednak rozpocząć od przystawek i spróbować tatar z pstrąga lub śledzia w śmietanie. Miłośnicy zup na pewno rozsmakują się w aromatycznej zupie rybnej i pożywnym rosole. Na mięsożerców czekają tu filety z piersi kurczaka, steki z polędwicy wołowej i steki T-bone. Za to łasuchom na pewno do gustu, a może raczej smaku przypadnie krem brulle, panna cotta, szarlotka i ciasto czekoladowe. Nie brakuje tu także sałat i owoców morza, dlatego też każdy znajdzie tu „kąsek morza” dla siebie.

Restauracja Smak Morza to jednak nie tylko smaczna kuchnia, ale także doskonałe miejsce spotkań i to zarówno tych rodzinnych, jak i biznesowych. Sprzyja temu prawdziwie nadmorska atmosfera, przyjemny wystrój wnętrz, a nierzadko także występy muzyczne. Warto przyjść tu, by na własnym podniebieniu przekonać się, jak pysznie można zjeść w Sopocie, a przy okazji rozgrzać się po jesiennym spacerze. Do zobaczenia!



Z gospodarstwa wprost na stół

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOT. LIDIA SKUZA

Ta filozofia przyświecała spotkaniu „Trzy natury Gdańska i Pomorza. Woda. Łąka. Las”. Wzięli w nim udział dziennikarze i podróżnicy z Polski, Europy i świata. Wszystko to, by poznać niezwykle smaki naszego regionu.

N

a zaproszenie Miasta Gdańsk, Pomorskiej Regionalnej Organizacji Turystycznej oraz inicjatorce akcji, gdańskiej restauratorki Justyny Zdunek (Metamorfoza, Gdańsk) przez trzy dni gotowali, smakowali i odkrywali tradycyjne produkty i spotykali ludzi, którzy je tworzą.

Każdy dzień spędzali na łonie natury, by potem wspólnie biesiadować w wybranych restauracjach.

LAS

Całość rozpoczęła się od wizyty w gospodarstwie ekologicznym „Od Kaszuba”, które prowadzą wspólnie Barbara i Marcina Michalakowie. To tu dziennikarze próbowali chleba na zakwasie z mleka koziego, naturalnego masła, miodu, czy domowego sernika i makowca. Trzy Natury to jednak nie tylko błogie degustowanie, ale też przekonywanie się „na własnej skórze”, jakie skarby daje nam przyroda. Dlatego też cała grupa udała się do lasu na grzybobranie, a po udanych zbiorach czekały kolejne zadania - wyprawianie sarny oraz zbiór dzikich ziół na pobliskiej leśnej polanie.

Gospodarstwo „Kaszubska Kozia” to kolejny przystanek, w którym uczestnicy mogli sami wydoić kozy, a także spróbować jak smakuje kozie mleko w połączeniu z imbirówką. Dzień zwieńczyła kolacja w restauracji Metamorfoza, a w menu szefa kuchni Łukasza Tocza znalazły się m.in. jadalne kamienie (z ziemniaków i bakłażanów) i mech z pietruszki.

WODA

Morze to zapewne najbardziej charakterystyczny element pomorskiego krajobrazu. Nie mogło go więc zabraknąć w programie, a raczej na stole tego niecodziennego spotkania. Choć poprzedni wieczór był niezwykle udany i przedłużył się do późnych godzin nocnych, to jednak uczestnicy Trzech Natur już od samego rana poławali bursztyn na plaży w Górkach Zachodnich koło Gdańska. Następnie wypłynęli na Jezioro Raduńskie na Kaszubach na połów węgorza i raków. Ryby wspólnie oprawiali i sporządzali w przygotowanej kuchni polowej w rybakówce.

Nie mniej istotnym punktem programu było kosztowanie „księżycówki” i lekcja przyrządzania... bimbrow. Dzień zakończył się kolacją w gdańskiej restauracji Mercato w hotelu Hilton. Autorskie menu



Szefa Kuchni Adama Woźniaka zaskoczyło gości interesującą interpretacją skarbów prosto z kaszubskich jezior. W menu znalazła się wędzona sielawa z czarną brioche, czy też sandacz z pianą rakową oraz rakami z porzem. Zwieńczeniem wieczoru był koktajl na dachu hotelu Hilton, z którego roztaczała się panorama na nocny Gdańsk.

ŁĄKA

Ostatni dzień wyprawy minął pod znakiem bogactw takich jak jabłka, owoce dzikiej róży, czy głóg i ziół. Moc atrakcji zapewniły panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Lasowicach Wielkich, które uczyły, jak robić prawdziwą kaszankę, twaróg i drożdżowe ciasta. Wspólnie z dziennikarzami przygotowały także zupę z czerniny, żurek i barszcz czerwony, a obecny na spotkaniu prof. Jarosław Dumanowski opowiadał o korzeniach staropolskiej kuchni. Finałowa kolacja w reżyserii Bogdana Gałązki, która odbyła się na zamku w Malborku była ucztą godną Wielkiego Mistrza Zakonu.

Dziedzictwo miasta i regionu, współpraca samorządu z biznesem, specjaliści od marketingu kulinarnego, wielkie nazwiska i tytuły prasowe, urozmaicony program, spotkania z lokalnymi wytwórcami i szefami kuchni, poznawanie przez doświadczanie i najważniejsze, czyli pasja jedzenia. Taka mieszanka musi zakończyć się sukcesem. Czekamy teraz na relacje naszych gości - nasza oferta kulinarna zasługuje na to, by nieść się w świat - komentuje Anna Zbierska, dyrektor biura prezydenta ds. promocji miasta Gdańska.





**77 SUSHI TO NAJBARDZIEJ ROZPOZNAWALNA MARKA
WŚRÓD JAPOŃSKICH RESTAURACJI W POLSCE**



Naszą misją jest dostarczyć zdrowe produkty, które świetnie smakują i poprawiają samopoczucie. Stąd też w 77 sushi przywiązujemy ogromną wagę do smaku i wyglądu jedzenia. Nasi klienci mogą wybierać spośród ponad 30 zestawów sushi i sashimi lub zamawiać poszczególne porcje sushi. Dbamy o niezobowiązującą atmosferę naszych restauracji, gdzie można poczuć się dobrze zarówno na kolacji towarzyskiej jak i na spotkaniu biznesowym. Nasza praca nagrodzona została Certyfikatem Lidera Jakości 2013 wśród japońskich restauracji

W tygodniu zapraszamy na wyjątkowe promocje.



Ryba dnia
Poniedziałek - Wtorek
Krewetka i tuńczyk

Nigiri (2 szt.)



Ebi
Gotowana krewetka
7 zł



Maguro
Tuńczyk do wyboru również na ostro
9 zł

Futomaki (6 szt.)



Ebi Futomaki
6 kabanoski z krewetką, awokado i dressingiem
11 zł



Tuna Futomaki
6 kabanoski z tuńczykiem, ogórkiem, sałatką i dressingiem
13 zł

Sashimi (3 szt.)

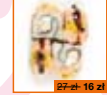
Ebi, gotowana krewetka
Maguro, tuńczyk
9 zł
11 zł

Hot classic -40%

Środa - wybrane pozycje hot w promocyjnych cenach



Futo Grill Kabayaki
4 kabanoski z grillowanym łososem, polane sosem kabayaki
22 zł - 12 zł



Grill Salmon Sashimi Roll
4 grillowany roll z łososem oraz paluszkami kabanosy
22 zł - 16 zł



Grill Butterfish Roll
4x grillowany roll z rybą maślaną oraz paluszkami kabanosy
22 zł - 16 zł



Vulcano Salmon Roll
4x grillowany roll z łososem, paluszkami kabanosy, melonem i serem Philadelphia
22 zł - 16 zł



Vulcano Anago Roll
4x grillowany roll z wezorem, paluszkami kabanosy, melonem i serem Philadelphia
22 zł - 17 zł



Fusion Cranberry Ebi Roll
4x grillowany roll z kabanoską, mozzarellą, wezorem oraz paluszkami kabanosy
22 zł - 17 zł

Ryba dnia
Czwartek - Piątek
Łosoś i ryba maślana

Nigiri (2 szt.)



Sake
Łosoś
7 zł



Butterfish
Ryba maślana
9 zł

Futomaki (6 szt.)



Philadelphia Futomaki
6 kabanoski z łososem, sałatką, ogórkiem i serem Philadelphia
11 zł



Butter Futomaki
6 kabanoski z rybą maślaną, sałatką, ogórkiem i dressingiem
9 zł

Sashimi (3 szt.)

Sake, łosoś
Butterfish, ryba maślana
9 zł
7 zł

Restauracja Sushi77/Krzywy Domek
Ul Bohaterów Monte Cassino 53
81-767 Sopot
Tel 58 555-53-85

www.sushi77.com

Restauracja Sushi77/ Obok Żurawia
Ul Długie Pobrzeże 30
80-888 Gdańsk
Tel 58 682-18-23



**Star Texan
Restaurant**

Smak Ameryki w sercu Sopotu

- atmosfera rodem z klasycznego amercian dinner
- szeroki wybór dań kuchni amerykańskiej i meksykańskiej
- weekendowe animacje dla dzieci
- każdego dnia inna promocja kulinarna



Sopot, ul. Grunwaldzka 89 | tel.: 58 520 48 62 | restauracja@startexan.pl

www.startexan.pl



AUTOR: JOLANTA DARUL

Prestiżowe IMPREZY

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ



DO SŁUCHANIA

■ Symetria

Duet Symetria, to Małgorzata Leciejewska (śpiew i gitara) oraz Michał Cywiński, gitarzysta, kompozytor i autor tekstów. Wspólnie wykonują utwory skomponowane m.in. do poezji Antoniego Kozłowskiego, Gabrieli Szubstarskiej, czy Adama Ziemiańina. W ubiegłym roku nagrali debiutancki singiel „Stworzenie Świata” oraz nagrali koncert w studiu Radia Gdańsk. Ich muzyka jest nastrojowa klimatyczna, zmuszająca do refleksji. Zdecydowanie warte polecenia dla tych, co choć na chwilę chcą zatrzymać się w pędzie codzienności.

Gdańsk, Dom Zarazy, 16 października, godz. 18:00



■ Pasion de Buena Vista

Gorące słońce jesienią? Właśnie tak! Kubańscy artyści z Pasion de Buena Vista rozgrzać potrafią każdego. Ich niesamowite show, emocjonalne utwory, radosny taniec i choreografia pozwalają choć na chwilę poczuć klimat hawańskiego klubu. Całość rozpala wszystkie zmysły! A jeśli zakochałeś się od pierwszego wejrzenia w ścieżce dźwiękowej do filmu „Buena Vista Social Club” tym bardziej na tym koncercie nie może ciebie zabraknąć!

Gdynia, Hala Sportowo-Widowiskowa, 25 października, godz. 19:00



■ Czesław Śpiewa

Jego „Maszynka do świerkania” zapewniła mu sukces i rozpoznawalność. Jakie tym razem działa wytoczy charyzmatyczny Czesław Mozil? Wraz z duńskim zespołem zaprezentują najnowszą, dość zaskakującą płytę „Czesław Śpiewa Miłosza”. Wykonują na niej aranżacje takich utworów noblisty Czesława Miłosza, jak np. „Do Laury” czy „Postój Zimowy”. Całość jest dość swobodna, odważna i oryginalna. Warto posłuchać.

Sopot, Klub Scena, 26 października, godz. 21:00



■ IRA

Rockowe brzmienie przywołujące wspomnienia pierwszych miłości. Bo to przecież przy ich utworach niejedni i niejedna zaliczali swój pierwszy pocałunek... IRA przypomina o sobie ze zdwojoną siłą, bo podczas jesiennej trasy zagra przede wszystkim utwory z najnowszej płyty „X”. Nie zabraknie też oczywiście największych hitów zespołu i znakomitej oprawy koncertów w istic rockowym stylu.

Sopot, Klub Scena, 8 listopada, godz. 22:00



■ Electric Light Orchestra

Choć ich twórczość rozkwiłała w latach 70. i 80., to jednak ELO po raz kolejny udowadnia, że ze sceny zjeść nie powinna. Symfoniczne brzmienie i rockowa moc to przepis na sukces, który zaowocował 12 płytami studyjnymi i trwa nieprzerwanie od ponad 40 lat. Podczas listopadowej trasy brytyjska kapela zagra swoje największe przeboje, w tym „Evil Woman”, „Mr. Blue Sky”, „Do Ya”, czy Don't Bring Me Down. Zapewne pojawią się także nowości.

Gdynia, Hala Sportowo-Widowiskowa, 9 listopada, godz. 19:00



DO OGLĄDANIA

■ Szalone nożyczki

Czy istnieje zbrodnia doskonała? Szalone nożyczki to niezwykle połączenie farsy ze zmyslnym kryminałem, o którego finale zadecyduję... widzowie! Akcja rozgrywa się w salon fryzjerskim prowadzonym przez mistrza Tonia. Słynie on z nienagannej obsługi i profesjonalnych usług, lecz nagle na jego reputacji pojawia się skaza - morderstwo w mieszkaniu obok salonu. Podejrzani są wszyscy - zarówno pracownicy, jak i klienci. Kto więc jest mordercą? Zdecyduj o tym, jak zakończy się sztuka!

Gdynia, Teatr Muzyczny, 22-24 października, godz. 19:00



■ Płatonow

Płatonow to debiutancka sztuka rosyjskiego dramaturga Antoniego Czechowa. Napisał ją w wieku zaledwie 21 lat. Tym bardziej zaskakuje niezwykła dojrzałość i wnikliwość, która nam, widzom pozwala rozkoszować się wyraźnymi i skomplikowanymi postaciami. Choć sztuka powstała przeszło 130 lat temu, to namiętność, desperacja i cała gama innych uczuć i emocji zaskakująco przypominają czasy współczesne...

Sopot, Scena Kameralna, 26 października, godz. 19:00



■ Goło i wesoło

Kolejna propozycja występu gościnnego. To opowieść o kilku bezrobotnych mężczyznach z małego miasteczka, którzy postanawiają założyć... grupę striptizerską i zarabiać na występach dla miejscowych kobiet. Pomysł być może miałby rację bytu, gdyby nie drobny szczegół - panowie z „Napalonych nosorożców” (tak nazywa się ich grupa) - są niezdarni i kompletnie nieseksowni. Za chudzi, za grubi, nieśmiali i nieudolni, swoje opory przełamują na naszych oczach. Na scenie zobaczymy m.in. Dorotę Deląg i Radosława Pazurę.

Gdynia, Teatr Muzyczny, 12 listopada, godz. 19:00



JAZZOWY WIRTUOZ

AUTOR: SYLWIA WIDZIŃSKA / FOT. MATERIAŁY PRASOWE

Wizjoner muzyki jazzowej, jeden z najbardziej kreatywnych europejskich saksofonistów. Zdobywca wielu prestiżowych nagród, koncertuje na całym świecie, piastuje stanowisko dyrektora artystycznego Sopot Jazz Festival. Adam Pierończyk.

Jest pan bardzo aktywnym muzykiem. Lista formacji, w składzie których pojawia się nazwisko Pierończyk, zdaje się mieć końca. Jak panu się udaje to wszystko pogodzić?

Faktem jest, że lubię bardzo ćwiczyć na instrumencie. Cenię sobie kontakt z instrumentem. Pracuję w sposób niezależny. Staram się sam organizować swój czas pracy. Potrzebna jest jednak spora dawka samodyscypliny. Mi akurat przychodzi to łatwo. Jest to dla mnie przyjemność. Recepta? Nie ma szczególnej recepty. Mam to szczęście, że cieszę się tym, co robię. Cenię sobie to, że mogę się spełniać i realizować swoje marzenia.

Kiedy zdecydował się pan by jazz stał się sposobem na życie?

Pochodzę z muzycznej rodziny, takie instrumenty jak pianino, klarnet, saksofon były w domu, więc dzięki temu miałem bezpośredni kontakt zarówno z muzyką, jak i z tymi instrumentami. Nie znałem nikogo, kto miałby nagrania i płyty. Nie miałem możliwości dzielenia się wiedzą, czy korzystać z czyichś wiadomości. Zacząłem swoje poszukiwania wszędzie: począwszy od poszukiwań ciekawych książek w bibliotekach. Z księgarni wykupiłem wszystkie płyty z nagraniami polskich artystów, takich jak Stańko, Namysłowski, Komeda. Jazz zaciekał mnie dlatego, ponieważ tam właśnie saksofon jest najbardziej wyeksponowany. Jazz, to krótko mówiąc moje życie.

Co dał panu wyjazd za granicę, mam na myśli studiowanie w Niemczech?

Mój wyjazd do Niemiec był trudnym momentem. Była to decyzja moich rodziców. Byłem wtedy przed maturą, miałem swoje plany,



Adam Pierończyk

krąg przyjaciół, z którymi grałem w zespołach. Byłem przerażony. Dla mnie w tamtym okresie życia, był to wyjazd mówiąc kolokwialnie „w ciemno”. Będąc już w Niemczech, udało mi się zrobić maturę, skończyć studia, powiększyć wiedzę, poznać nowy świat. Dlatego teraz wychodzę z założenia, że wyjazdy za granicę zawsze poszerzają horyzonty. Życzę tego zwłaszcza młodym ludziom, którzy mają możliwość i perspektywę takiego wyjazdu, choćby na kilka miesięcy. Jestem przekonany, że wyjdzie im to na korzyść.

Nawiążmy teraz do Sopot Jazz Festival. Jest koniunktura na taką muzykę?

Moim zdaniem tak, uważam, że nastąpił duży rozwój. Pierwsza edycja była innowacyjną. Druga okazała się sukcesem. Spełniło się moje ciche marzenie, że zabrakło biletów. Był to dowód na to, że udało nam się zdobyć sympatię publiczności. W tym roku udało nam się przedłużyć imprezę o jeden dzień, co też jest sporym sukcesem. Festiwal to moc wrażeń i, mam nadzieję, miłych wspomnień po występach wielu nietuzinkowych artystów tj. Tigran - Shadow Theater, Franz Hautzinger Solo, Jean-Paul Bourelly/Citizen X, Ingrid Jensen i wielu innych. Muzyka jazzowa należy do niszowej, jednak mam nadzieję, że uda nam się zachęcić jeszcze więcej osób do sięgnięcia po płyty wykonawców jazzowych. Cieszę się, że festiwal rozwija się artystycznie. Prócz znanych gwiazd, staram się kłaść nacisk na muzyków mniej znanych, nie tylko z naszego kraju, ale i z innych kontynentów. Stawiam na kooperację muzyków z Polski z muzykami zagranicznymi.

Sopot Jazz Festival - kilka dni na spędzenie czasu w Sopocie. Prócz organizacji, wywiadów, zapewne ma pan czas dla siebie. Jak pan go wykorzystuje? Ma pan ulubione miejsca w Trójmieście, nie tylko w Sopocie?

Jestem zakochany w Sopocie. Korzystam z możliwości spacerów, szczególnie w stronę Orłowa, gdzie zachował się kameralny klimat wioski rybackiej. Jest to kreatywnie i przyjemnie spędzony czas, podczas którego rodzą się nowe, ciekawe pomysły. Wracając do ulubionych miejsc, bardzo lubię Spatif. Jest w Sopocie bardzo dobra tajska restauracja. W Orłowie natomiast bardzo przyjemnie można spędzić czas w Domku Żeromskiego, gdzie podają bardzo dobry sernik.

REPUBLIKA
SCENA

KONCERTY / IMPREZY:

2013/ 11.10 - TSA • 12.10 - RESIDENT & FRIENDS
18.10 - BEDNAREK • 19.10 - NAKADIA
26.10 - CZESŁAW ŚPIEWA • 08.11 - IRA
10.11 - PATRYCJA MARKOWSKA
15.11 - KASIA KOWALSKA
22.11 - RAZ DWA TRZY • 23.11 - ERIC SNEO
24.11 - ANIA DĄBROWSKA • 29.11 - LIPALI
30.11 - ANIA RUSOWICZ • 06.12 - COMA
07.12 - JAMAL & GRUBSON

RESTAURACJA SMAK MORZA:
W KAŻDY PIĄTEK - JAZZ JAM SESSION | W KAŻDĄ SOBOTĘ - VOCAL SMOOTH JAZZ | START 20:00
WWW.SMAKMORZA.PL

SCENA KLUB AL. FRANCISZKA MAMUSZKI 2, Sopot
TICKETS: MANGOPL | TICKETPRO.PL | EVENTIMPL | EMON | MEDIAMARKT | SATURN

FACEBOOK.COM/SCENAKLUB
WWW.SCENAKLUB.PL

CHCĘ SŁUŻYĆ PUBLICZNOŚCI

AUTOR: MARTA LEGIEĆ / FOT. PIOTR MANASTERSKI



Bernard Szyc jako Maciej Boryna w spektaklu „Chłopi”

Bernard Szyc od dwudziestu lat związany jest z Teatrem Muzycznym im. Danuty Bauszkowej w Gdyni. Na jego deskach debiutował. Teraz, od stycznia 2013 roku pełni obowiązki zastępcy dyrektora ds. artystycznych. Nam mówi, jak się zmieniał teatr w jego oczach, i jak będzie wyglądał w przyszłości.

Jak długo trwa przygotowanie jednego spektaklu w gdynskim Teatrem Muzycznym?

Do spektaklu, który gramy na Małej Scenie, przygotowujemy się pół roku. Natomiast do przedstawienia planowanego na Dużą Scenę całość prac może trwać ponad rok. W przypadku naszego ostatniego przedstawienia, spektaklu „Chłopi”, od pomysłu do premiery minęło więcej niż dwanaście miesięcy. W tym czasie pisało się libretto, komponowała muzyka, planowane były szczegóły spektaklu i oczywiście trwały prace całego zespołu. Prób nie ułaćwiało remont teatru. Składający się z osiemdziesięciu osób zespół pracował w trudnych warunkach. W chwili rozpoczęcia prób, nad widownią nie było dachu. Stwarzało to duże ryzyko, nie byliśmy też pewni, że firma wykonująca rozbudowę i podwykonawcy wywiążą się z terminów. Gdyby coś nie poszło z planem, mieliśmy przygotowany plan B.

Na szczęście plan B nie był potrzebny. Remont zakończył się zgodnie z planem, a premiera „Chłopów” okazała się sukcesem.

Obecnie jesteśmy nie tylko największym Teatrem Muzycznym w Polsce, ale też, poza Teatrem Wielkim w Warszawie, kolejnym z największych teatrów w naszym kraju. Mam tu na myśli gabaryty

budynku, wielkość sceny, wielkość widowni, liczbę osób w zespole. Jesteśmy też wyjątkowi z innego powodu – w porównaniu z innymi polskimi teatrami, zwłaszcza dramatycznymi, aktorzy naszego zespołu są bardziej sprawni wokalnie i ruchowo.

Ale nie tylko tym różnicie się od innych teatrów w Polsce.

Jesteśmy teatrem repertuarowym. Nie skupiamy się na jednym tytule. Na naszych scenach gramy kilka przedstawień jednocześnie. Poza tym, że gramy jeden duży tytuł – obecnie są to „Chłopi” – przygotowujemy też dwa mniejsze spektakle na Scenę Kameralną. Obecnie na Dużej Scenie gramy siedem tytułów, na Nowej Scenie w repertuarze mamy osiem przedstawień, przygotowujemy też repertuar Sceny Kameralnej. Tak dużą ofertą zdecydowanie różnimy się od innych teatrów muzycznych, które często na afiszu mają tylko jedno przedstawienie. Kiedy się „zgra”, realizują następne. U nas obecnie, w jednym miesiącu można zobaczyć „Chłopów”, „Spamalota”, „Grease”, „Klatkę wariatek” i wiele innych. Mamy cały wachlarz propozycji dla dzieci, kabaret, recital. Na spektakle grane na trzech scenach jednocześnie może do naszego teatru przyjść niemal 1600 widzów. Ze względu na plan pracy i repertuar jest to bardzo trudne do skoordynowania, ale możliwe do wykonania. Gospodarując w ten sposób, dajemy naszej publiczności pełną i ciekawą ofertę.

W zasadzie jesteśmy przygotowani do tego, by co miesiąc na jednej ze scen odbywała się premiera.

Może pan powiedzieć, że jesteście jednym z najlepszych teatrów w Polsce?

Dążymy do tego, by być najlepszym teatrem w Polsce i przez wielu tak właśnie jesteśmy postrzegani. Oczywiście w sztuce słowo „najlepszy” jest względne. Od indywidualnych gustów zależy to, co się komu podoba. Jednak jeśli brać pod uwagę rzeczy bezwzględne, jak wspomniana liczba spektakli, które proponujemy, i które jednym zespołem potrafimy w szybkim czasie przygotować, oferta dla publiczności wydaje mi się najbardziej bogata ze wszystkich teatrów w Polsce. Ostatnia premiera, czyli „Chłopi”, okazała się sukcesem. O tym przedstawieniu jest dość głośno w Polsce. Został doceniony wśród innych wydarzeń teatralnych w kraju.

W jak wielu spektaklach z obecnie wystawianych sztuk pan gra?

Hmm... Nie wiem. Musiałbym policzyć... Siedmiu, ośmiu.

Może wie pan, ile razy w miesiącu jest pan na scenie?

Wszystko zależy od repertuaru. Teraz gram między innymi w „Spamalocie”, „Grease”, „Szalonych nożyczkach” i oczywiście w „Chłopach”. To bardzo różne role, które z jednej strony wymagają sprawności, a z drugiej dają ogromną frajdę. Często muszę więc wychodzić z roli, by wejść w kolejną. Dzieje się to na przykład w obrębie spektaklu, gdy o godzinie 19 zaczynam, a o 22.30 kończę. Wtedy najbardziej żyję graną postacią. Podobnie jest w całym cyklu spektakli. Gdy gramy ich więcej, wtedy na chwilę jestem Boryną, by za chwilę stać się królem Arturem.

Czy to jest trudne?

To wymaga przede wszystkim pewnej sprawności i doświadczenia. Do aktora możliwość łatwiejszego wychodzenia z roli przychodzi z czasem i każdy indywidualnie musi znaleźć na to sposób. Nie ma na to jednej metody i nie da się tego nauczyć w szkole.

Pozostając przy temacie nauki. Jest pan nie tylko aktorem, reżyserem i choreografem, ale też pedagogiem w Studium Wokalno - Aktorskim przy Teatrze Muzycznym w Gdyni, nauczycielem tańca charakterystycznego. Które z tych zajęć sprawia panu najwięcej radości? Można je rozdzielić?

Największą radością jest dla mnie to, że mogę to wszystko robić prawie jednocześnie. Cieszę się, że jednego dnia mogę dotknąć działalności teatralnej w kilku punktach. Owszem, bywa to czasami

uciążliwe, szczególnie gdy zbyt wiele rzeczy się skumuluje, jednak muszę tu użyć słowa, za którym nie przepadam, ale które jest najbardziej właściwe – nazwę to spełnianiem się. Myślę, że mogę być bardzo wdzięczny losowi, że w ukochanym miejscu mogę robić aż tak dużo.

Jest pan uważany za filar gdyńskiej sceny, obecny na niej od ponad 20 lat. Lista pana ról jest imponująca. Jest jakaś rola szczególnie bliska pana sercu?

Wśród takich ról wymienić muszę Tewję Mleczarza ze „Skrzyпка na dachu”. Mocno utożsamiam się z tą postacią. Biska była mi rola Opowiadacza ze sztuki „Na szkle malowane”, czy króla Artura w „Spamalocie”, a teraz Boryny w „Chłopach”.

Pamięta pan pierwszą swoją rolę na tych deskach?

Oczywiście, że pamiętam swój debiut. Byłem na pierwszym roku w studium i zostałem wzięty do spektaklu „Jesus Christ Superstar” w reżyserii Jerzego Gruzy. Ten spektakl graliśmy w Operze Leśnej w Sopocie.

Podobno w dyrektorskim fotelu nie czuje się pan najlepiej. Mówi się, że nie zamierza pan kandydować na stanowisko dyrektora. To prawda?

Ja chcę pracować w teatrze, służyć publiczności, moim kolegom i młodzieży. W jakiej roli? To zależy od potrzeby. Konkurs, który jest obecnie rozpisany, dotyczy stanowiska dyrektora naczelnego. W tej funkcji siebie nie widzę. Poza tym potrzebne są tam odpowiednie kwalifikacje i wymagania, których nie spełniam.

Poświęca pan dużo czasu młodzieży w studium, które ostatnio zyskało nową jakość. Co takiego się wydarzyło?

Studium przy naszym teatrze założyła 47 lat temu patronka naszego teatru, Danuta Baduszkowa. To, że podczas różnych spektakli możemy mieć naprawdę dużą, jak w przypadku „Chłopów” osiemdziesięciosobową obsadę, zawdzięczamy właśnie uczącej się tam młodzieży. Nasi adepci oprócz programu kształcenia, który realizują w szkole, dodatkowo uczą się biorąc udział w spektaklach. W tym roku formuła kształcenia uległa zmianie. Weszliśmy w strukturę Uniwersytetu Gdańskiego. Od obecnego roku akademickiego studenci studium mają możliwość uzyskania tytułu licencjata wyższej uczelni - Uniwersytetu Gdańskiego na Wydziale Filologicznym, z możliwością podjęcia studiów magisterskich na wszystkich uczelniach opartych na systemie bolońskim



Bernard Szybczyński jako Tewja Mleczarz w spektaklu „Skrzypek na dachu”



Bernard Szybczyński jako Król Artur w spektaklu „Spamalot”

Kwestionariusz biznesowy

Zbigniew Canowiecki, prezes zarządu „Pracodawców Pomorza”, wiceprezydent „Pracodawców RP”, dyrektor Biura Doradztwa Ekonomiczno - Prawnego, twórca grupy kapitałowej Centrostal, którą kierował do roku 2007. Pełnił m.in. funkcję prezesa Gdańskiej Izby Gospodarczej, przyczynił się do powstania Pomorskiej Izby Przemysłowo-Handlowej. Jako jej prezydent był w roku 1998 inicjatorem powołania, wspólnie z 15 organizacjami, Sejmiku Gospodarczego Województwa Pomorskiego, przekształconego w Pomorską Radę Przedsiębiorczości, której w latach 2006-2011 przewodniczył. Jest absolwentem Politechniki Gdańskiej. Doktorat z ekonomii uzyskał na Uniwersytecie Gdańskim.

Kiedy byłem dzieckiem, chciałem...

Być generałem, szefem, dowódcą. Jeszcze przed pójściem do pierwszej klasy szkoły podstawowej organizowałem grupy chłopaków na podwórku dowodząc nimi i organizując wyprawy rozpoznawcze na inne podwórka, czy ulice. Podobnie było w przedszkolu, a później w szkole.

Moja pierwsza poważna praca to...

Wychowawca na koloniach letnich. Miałem wtedy niecałe 18 lat i przez dwa miesiące zajmowałem się grupami dzieci i młodzieży.

Pierwsze zarobione pieniądze...

Pierwsze znaczące pieniądze zarobiłem będąc jeszcze uczniem V klasy Technikum Łączności. Prowadziłem kursy bhp dla pracowników gdańskich zakładów pracy.

Żeby odnieść sukces w zawodzie...

Żeby odnieść sukces w zawodzie należy traktować go jako hobby. W moim wyuczonym zawodzie inżyniera elektronika sukcesu nie odniosłem, pewnie dlatego, że go nie lubiłem. Stąd moje zainteresowanie zarządzaniem dużymi zespołami ludzkimi, zarówno zawodowo, jak i w działalności społecznej.

Dobry szef to...

To szef potrafiący dopasować możliwości pracownika do zadań mu powierzonych, sprawiedliwy, łagodzący, a nie wznęcający konflikty, budujący zespoły odpowiednio motywowane do twórczego i innowacyjnego działania. Szef umiejący stawiać i definiować ambitne, ale realne cele oraz зараżać entuzjazmem i wiarą w możliwość ich realizacji.

U moich pracowników cenię...

U moich pracowników cenię samodzielność, przedsiębiorczość, pomysłowość, przebojowość oraz staromodną staranność i lojalność.

Kogo bym nie zatrudnił...

Nie zatrudniłbym osoby konfliktowej, zarozumiałej i wynoszącej się ponad innych współpracowników, nawet jeżeli miałby do tego podstawy.

Prywatnie jestem...

Prywatnie jestem szczęśliwym mężem i ojcem, który ciągle obiecuje najbliższym zmianę stylu i tempa życia.

Dzień zaczynam od...

Dzień zaczynam od spożycia jogurtu z otrębami, a w pracy od wypicia zielonej herbaty. Plan zadań i spotkań na dany dzień ustalę wieczorem dnia poprzedniego.

Zawsze znajdę czas na...

Zawsze znajduję czas na spotkania z ludźmi, którzy w ciągu dnia



Zbigniew Canowiecki

poproszą mnie o pilną rozmowę, nawet tego samego dnia. Wszystkie prośby chciałbym załatwiać od ręki, co oczywiście nie zawsze się to udaje.

Moim marzeniem jest...

Moim marzeniem jest wyeliminowanie z naszego życia społecznego zawiści i zazdrości, która przeszkadza we współpracy i wzajemnym zrozumieniu swoich potrzeb i intencji. Marzenia o charakterze osobistym pozostają w moim sercu i umyśle.

Sport jest dla mnie...

Sport nie jest moją mocną stroną. Doceniam jednak rolę i znaczenie sportu w kształtowaniu charakterów, nauce zespołowego działania, rywalizacji oraz osławiania się z porażką lub sukcesem.

Moje hobby to...

Moje hobby to działalność społeczna, której od dziecka poświęcałem wiele mojego wolnego czasu. Zuchy, harcerstwo, kluby studenckie, towarzystwa społeczne i charytatywne, organizacje samorządu gospodarczego zawsze stanowiły istotną część mojej aktywności życiowej.

Dewiza, którą chcę przekazać innym...

Dewiza, którą chcę przekazać innym jest banalna: „kochać ludzi i starać się pomagać wszystkim, którym możesz być potrzebny”.



PRACODAWCY POMORZA

zapraszają do wzięcia udziału w projekcie
"Praca - Szacunek - Uznanie.
7 kroków do work life balance".

Udział w projekcie jest bezpłatny.

Więcej informacji na stronie www.7steps2wlb.pl

Projekt jest finansowany z funduszy norweskich.



Praca
Szacunek
Uznanie

Czy możliwa jest równowaga między życiem
zawodowym a prywatnym?
Czy warto wdrażać idee work-life balance w czasach,
gdy o każde miejsce pracy trwa zaciekle walka?
Czy w naszych firmach można wprowadzić programy
równowagi bez ponoszenia wielkich kosztów?

Pracodawcy Pomorza zapraszają pomorskich przedsiębiorców do wzięcia udziału w projekcie „Praca - Szacunek - Uznanie. 7 kroków do Work Life Balance.” Udział w programie jest bezpłatny.

Projekt ma na celu propagowanie wśród przedsiębiorców najlepszych praktyk z zakresu zarządzania personelem oraz dążenia do równowagi między życiem zawodowym a prywatnym. Składa się z podwójnej samooceny przedsiębiorstwa (na początku i na końcu projektu) oraz cyklu 7 warsztatów prowadzonych przez praktyków i ekspertów przez okres blisko 1,5 roku.

Do udziału w projekcie zapraszamy właścicieli firm, kierowników i dyrektorów komórek organizacyjnych oraz osoby zajmujące się zagadnieniami zarządzania personelem.

W trakcie trwania projektu uczestnicy staną przed wieloma wyzwaniami. Zmierzą się zarówno z zagadnieniami rynku pracy, jak i stereotypami własnego zawodu. Będą słuchać porad ekspertów, a także samodzielnie konstruować zasady work-life balance, dostosowując je do specyfiki i możliwości własnych przedsiębiorstw.

Uczestnicy przystępując do projektu znajdą odpowiedzi na wiele pytań podczas udziału w 7 blokach tematycznych i warsztatach:

- godna praca i wynagrodzenie,
- rozwój zawodowy,
- bezpieczeństwo i zdrowie w miejscu pracy,
- kobieta i rodzina,

- aspekty socjalne i pozasocjalne,
- poszanowanie jednostki,
- współpraca i komunikacja.

Efektom warsztatów będzie zapoznanie się z innowacyjnymi praktykami work-life-balance oraz opracowanie narzędzi i ich dopasowanie do polskiego i lokalnego rynku pracy. Celem tych działań jest zapewnienie lepszego zrozumienia korzyści płynących z godnej pracy oraz wdrożenie konkretnych rozwiązań w przedsiębiorstwach biorących udział w warsztatach.

Projekt jest finansowany ze środków funduszu norweskiego - fundusz na rzecz dialogu społecznego i godnej pracy.

Zgłoś się do programu!

1. Oceń swoje podejście do work life balance.
2. Weź udział w bezpłatnych warsztatach.
3. Zdobądź wiedzę od najlepszych praktyków.
4. Zastosuj innowacyjne rozwiązania.
5. Popraw jakość pracy i zwiększ efektywność swoich pracowników.
6. Korzystaj z efektów wprowadzonych rozwiązań.
7. Buduj wizerunek firmy dbającej o pracowników.

Pomorze przed szansą

Źródło rozwoju Trójmiasta tkwi w sektorze transportowym i innowacyjnych sektorach gospodarki, takich jak BPO i ICT. Te dziedziny, aby móc się rozwijać, potrzebują ożywionego rynku nieruchomości biurowych, a także powierzchni magazynowych i parków logistycznych. O tym mówili ludzie biznesu, którzy spotkali się w eleganckich wnętrzach hotelu Sofitel Grand w Sopocie, podczas konferencji z cyklu „Prospects in Poland”.

Przewodnim tematem konferencji, zatytułowanej „Perły Bałtyku - Perły Biznesu. Trójmiasto dla przedsiębiorczych”, były kwestie związane z rozwojem Pomorza oraz idea Airport City, czyli połączenia gdańskiego portu lotniczego z parkiem biurowym, powierzchniami magazynowymi i handlowymi. Rozbudowa Airport City powiększy potencjał Trójmiasta pod względem dostępnej powierzchni biurowej, niezbędnej do przyciągnięcia międzynarodowych inwestorów i rozwoju rodzimych inicjatyw. Obecnie Trójmiasto zajmuje czwarte miejsce w Polsce pod względem liczby nieruchomości komercyjnych i może tę pozycję poprawić.

- Kiedyś Pomorze było utożsamiane z przemysłem stoczniowym, a dzisiaj mówi się, że za sprawą gazu łupkowego może się stać zagłębiem energetycznym. Za sprawą połączenia świata biznesu i nauki, staje się kreatorem innowacyjności, a perspektywy dla regionu i inwestującego tu kapitału są jak najlepsze - powiedział Ryszard Świński, członek zarządu woj. pomorskiego.

Największe zainteresowanie inwestycjami na Pomorzu nadchodzi z sektorów: BPO/SSC (outsourcingu usług biznesowych i centra usług wspólnych), energetycznego oraz ICT (technologie infor-



PRESTIŻ
PATRONUJE

Rozwój miasta ma nastąpić wokół lotniska

Fot. Mariusz Nasteniewski

matyczne i telekomunikacyjne). To najbardziej obiecujące kierunki rozwoju Trójmiasta na najbliższe pięć lat. Mówił o tym Marcin Piątkowski, dyrektor Invest In Pomerania. Celem Invest In Pomerania jest ściągnięcie do województwa pomorskiego do 2015 r. 30 inwestycji zagranicznych, które mają dać 5 tys. miejsc pracy. Duża część tych założeń jest już zrealizowana. 22 projekty prowadzone przez Invest In Pomerania zakończyły się sukcesem dając 2600 miejsc pracy. **mr**

Rozmowa o pracy copywritera z jedną z nich:

Andżeliką Nowak

Jesteś copywriterem, tak? To powiedz, czym się dokładnie zajmujesz?

- Najprościej mówiąc: piszę teksty, głównie dla firm. Najczęstsze zlecenia dotyczą redakcji tekstów na strony internetowe oraz do materiałów drukowanych. Ale wśród moich zleceń często pojawiają się krótsze formy, jak na przykład teksty do spotów reklamowych, nazwy dla firm albo dla produktów.

- **Gdzie można znaleźć wymyśloną przez Ciebie nazwę albo slogan reklamowy?**

- Oczywiście! Na tym polega moja praca właśnie. Można na przykład znaleźć w całym Gdańsku tabliczki z aplikacjami do ściągnięcia z audycjami o danym obiekcie. Napisałam dokładnie sto scenariuszy dla lektorów.

- **A co jeszcze robi copywriter? Skąd wie, co ma pisać?**

- Głównie zbiera materiały i dokształca się w danej branży. Wiadomo - każdego dnia redagowane teksty dotyczą innej sfery, innej płaszczyzny i w końcu innej branży właśnie. Raz piszę dla kobiet, innym razem odbiorcą przekazu ma być management. Zawsze za-

tem trzeba pisać inaczej, stosować inne zabiegi.

- **Nie ma części wspólnych?**

- Tylko jedna. Wszystkie teksty muszą przede wszystkim sprzedawać. Bez znaczenia czy jest to oferta czy prywatny blog. Zawsze jednak coś chcemy sprzedać przecież.

- **Piszesz za kogoś bloga?**

- No nie jednego! Jestem autorem - widmo. Pod moimi tekstami podpisują się inni, to powszechne w mojej pracy. Ale częściej prowadzę fanpage firmowe i społecznościowe. Teraz jest na to spore zapotrzebowanie.

- **Gdzie nauczyłaś się pisać? To kwestia wykształcenia?**

- Też, bo trzeba umieć pisać poprawnie. Skończyłam filologię polską, ale to nie tam zostałam copywriterem. Po drodze zawodowałam do korporacji, do mniejszych firm, z reguły w działach sprzedaży, marketingu, PR-u. Bez tego doświadczenia nie wiedziałabym, jakie przekazy trafiają na podany grunt. Nie znałabym oczekiwań rynku.

- **Czego Ci życzyć?**

- Całodobowej weny!



„Studia MBA to połączenie praktyki z teorią, możliwość pogłębienia wiedzy z zakresu zarządzania i jednocześnie szansa na wyeliminowanie własnych słabych stron. Studia te są również okazją do nawiązania nowych kontaktów biznesowych i wymiany poglądów. Przy wyborze Programu MBA kierowałem się przede wszystkim opinią, jaką ma WSB.”

Bartłomiej Fita

Sluchacz Programu MBA w WSB w Gdańsku

Prezes Zarządu Wodociągi Miejskie sp. z o.o. w Braniewie

Master of Business Administration

- ▶ Zajęcia prowadzone przez praktyków biznesu w języku polskim
- ▶ Prestiżowy dyplom MBA z klauzulą gwarancji jakości The University of Northampton
- ▶ Specjalna oferta dla firm dbających o rozwój swoich pracowników



PRACODAWCY WYBRALI: NAJLEPSZA GRUPA UCZELNI BIZNESOWYCH W POLSCE

wprost

W rankingu uczelni wyższych tygodnika „WPROST” 2013 Wyższe Szkoły Bankowe zostały ocenione jako najlepsza grupa uczelni biznesowych w Polsce, tym samym zajmując 3 miejsce wśród wszystkich uczelni niepublicznych.

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU



Dyrektor Programu MBA

Izabela Bednarska

tel. 58 321 72 10

tel. kom. 784 323 966

mba@wsb.gda.pl



Biuro Programu MBA

Wyższa Szkoła Bankowa w Gdańsku

ul. Heweliusza 11, 80-890 Gdańsk

www.wsb.pl

Filmowe gwiazdy w Gdyni

To było wielkie święto polskiego kina. Gdynia - Festiwal Filmowy to nie tylko mnóstwo gwiazd znanych z ekranów, ale przede wszystkim mnóstwo bardzo dobrych filmów, które oglądaliśmy w Teatrze Muzycznym w Gdyni oraz w Multikinie. Wniosek jest jeden. Warto chodzić na polskie filmy do kina! **mr**



Eryk Lubos



Wojciech Szczurek, prezydent Gdyni, z małżonką Barbarą



Grażyna Szapolowska i Eric Stepienewski



Dorota Kolak, Arkadiusz Jakubik



Agata Buzek



Od lewej: Jerzy Antczak, reżyser, Bogdan Zdrojewski, minister kultury, Roman Polański, reżyser



Andrzej Chyra



Grażyna Torbicka, Michał Chaciński, dyrektor artystyczny festiwalu



Bartłomiej Topa



Marian Dziędziel



Agnieszka Holland



Małgorzata Pieczyńska, Gabriel Wróblewski



Od lewej: Kazimierz Kaczor, Janusz Gajos, Ryszard Bugajski

Oktoberfest w Brovarni

Nie musisz jechać do Monachium, aby poczuć niezwykły klimat największego na świecie piwnego święta „Oktoberfest”. Alternatywą może być Oktoberfest w Brovarni Hotelu Gdańsk. Na imprezie inauguracyjnej to bawarskie święto bawiło się hucznie ponad 200 osób, a pierwszą beczkę okolicznościowego piwa uwarzonego specjalnie na tę okazję, odbił Szymon Majewski. **mr**



Wspólne śpiewy przy muzyce na żywo podczas Oktoberfest w Brovarni Hotelu Gdańsk. Na zdjęciu m.in. Roman Kinda, Bogdan Oleszek, Alina Łuczycka



Od lewej: Magdalena Madej, marketing manager Brovarni Hotelu Gdańsk, Ewa Stocker, dyrektor Med Spa Hotelu Gdańsk, Szymon Majewski



Od lewej: Paulina Hinz, marketing manager hotelu Gdańsk, Karolina Wójcik, dyrektor hotelu Gdańsk



Jan Kozłowski



Bogdan Oleszek, przewodniczący Rady Miasta Gdańska, z małżonką



Mariusz Białek, prezes zarządu firmy Allcon Budownictwo i Alina Łuczycka, prezes zarządu firmy Allcon Osiedla



Krzysztof Samplawski, właściciel hotelu Nadmorskiego, z partnerką



Od lewej: Szymon Majewski, Cezary Siess, prezes zarządu firmy Sietom, z małżonką



Załoga Brovarni Hotelu Gdańsk w bawarskich strojach

Fot. Krzysztof Nowosielski



Małgorzata i Michał Pospieszni, właściciele restauracji Godding



Maciej Hallmann, Sabercats Sopot

Piknik na zakończenie lata

Mimo, że jesień już za pasem, to w restauracji Godding w Sopocie postanowiono... przedłużyć lato i zorganizowano piknik charytatywny na rzecz dzieci z domów dziecka w Sopocie i Gdyni. Oprócz wielu atrakcji m.in. przeprawy linowej, młodzież mogła uczestniczyć w pokazie sopockiej drużyny futbolu amerykańskiego Sabercats. Wśród zaproszonych gości pojawił się również strongman Lubomir Libacki. Całość zwieńczona została wspólnym grillowaniem. **as**



Organizatorzy pikniku



Aleksandra Basendowska, manager restauracji Godding i przedstawiciel Studio Dago

Fot. Krzysztof Nowosielski

■ Pękł milion w Ergo Arenie

310 imprez zorganizowano w Ergo Arenie w ciągu trzech lat działalności, a wzięło w nich udział ponad milion widzów. Dane te podano podczas urodzinowej imprezy. Jest się czym chwalić, hala na granicy Gdańska i Sopotu jest idealnym przykładem na to, jak można odnosić sukcesy na całkiem nowym i konkurencyjnym rynku.

mr



Od lewej: Ryszard Świłski, członek zarządu woj. pomorskiego, Andrzej Trojanowski, dyrektor biura ds. sportu UM Gdańska, Andrzej Bojanowski, wiceprezydent Gdańska, Magdalena Sekuła, prezes Ergo Areny



Od lewej: Bartosz Piotrusiewicz, wiceprezydent Sopotu, Jacek Karmowski, prezydent Sopotu, Ryszard Świłski, członek zarządu woj. pomorskiego, Andrzej Bojanowski, wiceprezydent Gdańska

Fot. fotobank.pl

■ Człowiek z nadziei

Bez Lecha Wałęsy i Andrzeja Wajdy odbył się pokaz przedpremierowy filmu Wałęsa. Człowiek z nadziei. Nie zabrakło za to Roberta Więckiewicza i Agnieszki Grochowskiej, czyli aktorów, którzy wcieliłi się w kinie Neptun w postaci Lecha i Danuty Wałęsów, a także pozostałych realizatorów filmu.

mr



Janusz Głowacki, scenarzysta, Robert Więckiewicz



Od lewej: Rafał Czyżewski, prezes Energa Operator, Mirosław Bieliński, prezes Energa S.A.



Agnieszka Grochowska, aktorka, Agnieszka Odorowicz, prezes Polskiego Instytutu Sztuki Filmowej, Paweł Adamowicz, Robert Więckiewicz, aktor, Maria Rosaria Omaggio, aktorka, Michał Kwieciński, producent filmu

Fot. KFP/Materiały prasowe Grupy Energa

■ Na śniadanko do Mitte

To było huczne otwarcie! Kawiarnia Mitte - chleb i kawa otworzyła swoje podwoje w samym sercu Dolnego Miasta w Gdańsku. Bułki, bagietki, muffinki, drożdżówki, rogaliki, zdrowe kanapki i pyszna, wysokogatunkowa kawa Illy - zestaw śniadaniowy pierwsza klasa!

mr



Tomasz Jurgielewicz



Monika Krauze - Bouziane



Jolanta Borkowska, Cezary Maciołek, dyrektor operacyjny Progres HR



Marcin Dybuk, dyrektor Biura Marketingu i Reklamy Radia Gdańsk, z żoną Aldoną



Od lewej: Wojtek Mazolewski, Maja Sablewska, Marcin Potkański, właściciel Mitte Chleb i Kawa



Od lewej: Beata Mania, Mateusz Łakomski, Katarzyna Mikuc, Natalia Bogdan, Paweł Łakomski



Od lewej: Maurycy Chodorowski, właściciel restauracji Toscana, Tomasz Deker, właściciel firmy T.Deker Patisserie & Chocolatier

Fot. Paweł Samojluk

Wine Time w BoConcept

Kilka godzin przy doskonałym winie w gronie przyjaciół – taki jest pomysł na cykl imprez Wine Time organizowanych przez firmę Party Designer. Pierwsze spotkanie odbyło się w gdyńskim salonie BoConcept. To nowy sposób na degustację win i cykl spotkań z sommelierem, na który prowadzi gości po najlepszych winnicach świata, zdradza winne tajemnice i sekrety, a wszystko w towarzystwie lekkich przekąsek dobranych pod tematykę spotkania przygotowanych przez restaurację Trafik i Chwila Moment oraz wybranych serów dostarczonych przez Ser Lancelota. **mr**

PRESTIŻ
PATRONUJE



Krzysztof Wittek, firma WitArt, Bartosz Modelski, fotograf



Malwina Formela i Dominika Król - Waciewicz



Magdalena Posiadała, współwłaścicielka salonu BoConcept w Gdyni. Z tyłu Julia Michalczewska, projektantka marki Sopot Never Sleeps



Alicja Domańska, malarka, Tomasz Jurgielewicz, projekt Trójząb



Jakub Walentowski, skarbnica-win.pl



Sławomir Lewicki, restauracja Trafik, Marta Świtonska, restauracja Chwila Moment

Fot. Jarek Sopinski



Od lewej: Marta Karolak, właścicielka butiku Kate&Kate oraz Patrycja Kowalczyk, właścicielka marki Fabryka Sukienek



Od lewej: Emilia Podhajska, właścicielka firmy Sanpod Foreign Trade Company, Paweł Berbec, zarządca obiektu hotel Fahrenheit, Grazyna Berbec, właścicielka hotelu Fahrenheit



Od lewej: Claudia Musiał i Aleksandra Rojkowska, a utorki bloga „Ubierz i umaluj”



Od lewej: Justyna Mielewczyk, dyrektor hotel Fahrenheit, Anna Kaim, manager ds. marketingu Witman Mercedes

Fahrenheit i moda

Pokaz zmysłowych i kobiecych sukienek zaprojektowanych przez Patrycję Kowalczyk oraz luksusowej biżuterii Kate&Kate – takie atrakcje czekały na gości hotelu Fahrenheit podczas imprezy kończącej sezon letni. Oprócz tego firma Witman zaprezentowała najnowszy model Mercedesa klasy A, a o podniebienia gości zadbała restauracja Machandel. **mp**



Justyna Mielewczyk, dyrektor hotel Fahrenheit, Magdalena Politewicz, szefowa biura eurodeputowanego Jarosława Wałęsy, dr Maria Giryn



Od lewej: Paulina Krupienik, wizażystka, Emilia Stępień, właścicielka salonu Délicé w Sopocie



Od lewej: Violetta Seremah, aktorka Teatru Wybrzeże, Krzysztof Berbec, właściciel hotelu Fahrenheit

Fot. Karol Kaeperski

Kobiety biznesu w hotelu Haffner

Czy kluczem do sukcesu twojego biznesu może być sieć ambasadorów? Jaki jest klucz do zbudowania sieci ambasadorów, którzy będą rekomendować twoją markę? Na te pytania starano się odpowiedzieć podczas kolejnego już spotkania Lady Business Club, które odbyło się w gościnnych progach hotelu Haffner w Sopocie.

mr



Od lewej: Fatima Wojcieszko, właścicielka firmy VIP Event, Monika Staniecka, właścicielka firmy Staniecyy



Emilia Bartosiewicz, Lady Business Club



Od lewej: Marzena Winiarska, prezes zarządu Hotelu Haffner, Anna Magdoń, Centrum Stomatologiczne Dentus Plus



Jerzy Buzek i Lech Wałęsa



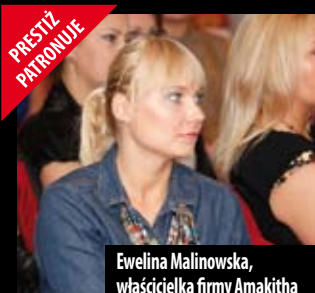
Marek Belka, prezes Narodowego Banku Polskiego



Donald Tusk



Luigi Lovaglio, prezes banku Pekao S.A.



Ewelina Malinowska, właścicielka firmy Amakitha



Katarzyna Łęcka, Tri Star Cosmetics



Od lewej: Katarzyna Suleta - Cierzniewska, właścicielka firmy Brandia, Marzena Niewiarowska, właścicielka firmy Stylab laboratorium stylu



Od lewej: Alicja Studzińska, współwłaścicielka firmy Motorhouse, Joanna Kotowicz - Buczyńska, właścicielka firmy Victoria Bramin Studio, Karolina Łukaszewska, właścicielka portalu zszafywieta.pl



Od lewej: Aleksandra Harasiuk, właścicielka firmy Good at Service, Lidia Klebba, managerka zespołu L&J Band

Nagroda dla Lecha Wałęsy

Lech Wałęsa odebrał nagrodę specjalną Europejskiego Forum Nowych Idei, które pod koniec września odbyło się w Sopocie. Kapituła Nagrody EFNI w uzasadnieniu wyróżnienia napisała, że Lech Wałęsa ma szczególne zasługi dla przemian, które zmieniły Europę, obaliły „żelazną kurtynę” i nadały nowe znaczenie słowu „solidarność.” Laudację wygłosił premier Donald Tusk, a nagrodę wręczył Jerzy Buzek.

mr



Od lewej: Andrzej Kowalczyk, z-ca dyr. Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej, Ryszard Świński, członek zarządu woj. pomorskiego, Jacek Karnowski, prezydent Sopotu

Jubileusz Sierry

Na polu golfowym należącym do Sierra Golf Club w Pętковицach koło Wejherowa odbył się turniej jubileuszowy z okazji 11 urodzin klubu. Zgromadził on na starcie zdecydowaną większość członków SGC. Po golfowych zmaganiach na Gości czekał uroczysty lunch oraz ceremonia przyjęcia nowych członków. Do grona klubowiczów dołączyli Anna, Jacek i Oskar Foltarz. **mr**

Fot. Sierra Golf Club



Oksana Wojtkiewicz i Dariusz Bobiński



Barbara Bobińska



Od lewej: Maciej Grzegowski, prezes Sierra Golf Club, Henryk Konopka, właściciel hotelu Blick w Gdyni



Bogdan Szpilman



Maciej Grzegowski i Hanna Paldyna

PRESTIŻ PATRONUJE



Daniel Szurek, Grzegorz Wójcicki, Monika Papiernik, przedstawiciele firmy Intercars, hostessy Sandra i Adrianna

Moto Arena

Dwa dni, ponad 4 tysiące m2 powierzchni wystawienniczej, kilkudziesięciu wystawców i kilkanaście tysięcy gości - tak wyglądały targi motoryzacyjne 3TM w Ergo Arenie. Była to największa impreza motoryzacyjna w północnej Polsce, a oprócz różnych rodzajów pojazdów, podczas 3TM odbył się finał akcji Moto-serce, różne pokazy, szkolenia, akcje krwiodawstwa i koncert TSA. **mr**

Fot. Krzysztof Nowosielski



Od lewej: Tomasz Piątek, Daniel Dwojak, Katarzyna Piekarska, Józef Haller i Edyta Borucka, przedstawiciele firmy Serwis Haller



Michał Osowski, Andrzej Plotka, Miłosz Węgrzyn, przedstawiciele firmy Margo



Maciej Wrona i Maciej Rokicki, Paweł Rokicki, wszyscy z firmy Benepol i Gosia hostessa Benepol

Mistrzowie skończyli

Adam Korol i Mateusz Kusznierevicz, polscy mistrzowie olimpijscy, wielokrotni uczestnicy igrzysk, oficjalnie zakończyli swoje olimpijskie kariery podczas Gdańskiego Weekendu Mistrzów. Rekreacyjna impreza promująca sport i rekreację zakończyła się bankietem w restauracji Kokieteria znajdującej się w Hotelu Hanza **mr**

Fot. Karol Kaeperski



Od lewej: Bartosz Sosnowka, VMG PR, Adam Korol



Od lewej: Mateusz Kusznierevicz, Tomasz Chamera, dyr. sportowy Polskiego Związku



Od lewej: Kasper Orkisz, Premium Yachting, Agnieszka Pomaska, poseł na Sejm, z mężem Maciejem Krupą, radnym miasta Gdańska



Dominik Życki i Izabela Kusznierevicz

Taranko i Toyota łączą siły

Salon Toyoty w Chwaszczynie był miejscem premierowego pokazu jesienno - zimowej kolekcji marki Taranko. Zaprezentowano także luksusową biżuterię Maramba oraz najnowsze modele samochodów marki Toyota. Miejsce, jak na pokaz mody dość nietypowe, ale impreza zakończyła się pełnym sukcesem. Około 300 gości bawiło się wyśmienicie, najwytrwalsi opuszczali gościnne progi salonu późną nocą. **mr**



Od lewej: Roman, Teresa i Aleksandra Walderowie oraz Małgorzata, Liliana i Jerzy Taranko, organizatorzy imprezy



Marcin i Monika Biedroń, właściciele agencji A12 Team, Patrycja Brendler, Maramba (w środku)



Od lewej: Mirosława Lehman, burmistrz Kartuz, Teresa Walder, Henryka Krzywonos - Strycharska z mężem



Od lewej: Magdalena Pettke, prawnik, Aleksandra Reinhardt, Maramba, Małgorzata Taranko, brand manager Taranko, Zofia Szostak, Agata Benesz, kierownik marketingu Atom Trefl Sopot, Joanna Taraszewska, prawnik.



Monika i Rafał Aleksandrowicz, właściciele restauracji Avocado, Jakub Krzyżak, trener personalny



PRESTIŻ
PATRONUJE

Alija i Artur Studziński, właściciele firmy Motorhouse



Katarzyna Węgierska, modelka i autorka bloga modelsoutfit.blogspot.com



Od lewej: Bartek Reinhardt, właściciel marki Maramba, Krzysztof Walder, Anro Trade sp. z o.o.



Joanna Strzeżewska - Duda, Sylwia Zawisza



Łukasz Józefowicz, Phinance Balance, z partnerką



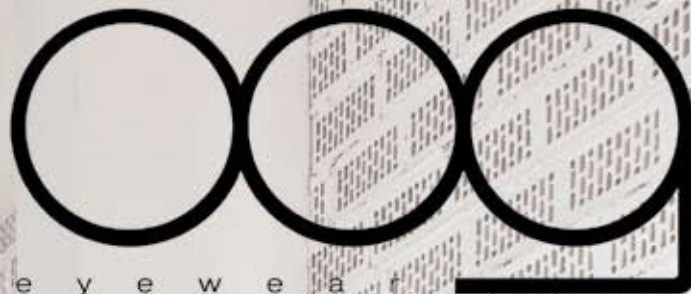
Jagoda i Dagmara, doradcy klienta Taranko



Od lewej: Klaudia Kinas, autorka bloga claudie.pl i projektantka sukien ślubnych, Katarzyna Siarnacka, właścicielka salonu iDermacell



Maja i Paweł Ślisz, właściciele biura podróży AgmaTour



eyewear
CONCEPT STORE

Sopot, Grunwaldzka 22/3



O
P
T
Y
K
S
O
P
O
T

Salon nr 1 w Polsce

Według testu przeprowadzonego
przez Auto Świat.

Carter
Gdańsk

**Auto
Świat**
MEMBER OF THE GROUP

Auto Świat 27/2013
Wielki Test Salonów



Carter Sp. z o.o.
80-314 Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260
tel. 58 340 22 22
www.carter.pl

 Znajdź nas na
Facebooku



TOYOTA

PANORAMA

Restauracja Panorama to wyjątkowe miejsce stworzone z pasją do dobrego jedzenia, wina i muzyki. Zapewniamy doskonałą obsługę oraz atmosferę. Restauracja Panorama to także najpiękniejszy punkt widokowy w Gdyni. Dedykowana jest wszystkim osobom, które kochają połączenie wrażeń kulinarnych z estetycznymi.



Oferujemy kuchnię europejską połączoną z autorską kuchnią śródziemnomorską, lecz jesteśmy otwarci na każdą sugestię klienta. Ponadto zapraszamy do naszego bogato zaopatrzonego baru, nie tylko w alkohole, ale także wyśmienitą kawę i koktajle. Nasza profesjonalna obsługa udzieli pomocy oraz udzieli informacji w każdej sprawie dotyczącej potrzeb klienta. Organizujemy wszelkiego rodzaju imprezy okolicznościowe od A do Z, w tym wynajem aut weselnych z kierowcą.



Dla miłośników muzyki w każdy piątek zapraszamy na muzykę na żywo, w sobotę muzykę do tańca, w niedzielę muzykę klasyczną, a także spotkania tematyczne ze sławnymi osobami. Dla naszych stałych klientów mamy do dyspozycji samochód z kierowcą, który rozwiezie gości po udanym relaksie i zaspokojonych wyjątkowych wrażeń wynikających z pobytu w naszej restauracji.

Restauracja Panorama
Gdynia ul. Adama Mickiewicza 1/3 tel. 605 11 55 33
Godziny otwarcia: pn - czw: 12 - 22, pt - nd: 12 - do ostatniego gościa

 Panorama Gdynia
www.panoramagdynia.com.pl