

prestiz

magazyn kulinarny i modny

ŚWIĘTA
OD KUCHNI
NIE TYLKO
POLSKIEJ

TESLA
ROADSTER
JEST MOC!

PONADTO
W PRESTIŻU!
KUSZNIEREWICZ
MAŁASZYŃSKI
KARNOWSKI
MAKŁOWICZ
FIGURA
MOZIL

ELIZA
FALBA - KOMOROWSKA
MIĘDZY NIEBEM A ZIEMIĄ



mazda

zoom-zoom



Zwycięża ten, kto przelamuje konwencje

Nowa Mazda3



Skacząc plecami do poprzeczki, a nie przodem, jak robiono przez dekady, Dick Fosbury przelamał konwencję i zdobył olimpijskie złoto w skoku wzwyż. Technologia SKYACTIV od Mazdy jest dowodem na to, jak niezwykle rezultaty może przynieść łamanie utartych schematów.

Przykładem jest silnik SKYACTIV-G, który z sukcesem konkuruje z turbodoładowanymi silnikami o zmniejszonej pojemności i porównywalnej mocy. Zapewnia on niezrównane osiągi i nadzwyczajną sprawność dzięki stopniowi sprężania 14:1, zastosowanemu po raz pierwszy na świecie w seryjnie produkowanych silnikach.

Mazda. Przelamuje konwencje.

W zależności od wersji samochodu średnie zużycie paliwa oraz emisja CO₂ wynoszą odpowiednio: od 5,0 do 5,8 l/100 km oraz od 118 do 135 g/km. Informacje dotyczące odzysku i recyklingu samochodów wycofanych z eksploatacji znajdziesz na www.mazda.pl

BMG GOWOROWSKI

Gdynia, ul. Łużycka 9, tel.: 58 660 49 00
Gdańsk, ul. Elbląska 81, tel.: 58 322 22 22
Bolesławice, ul. Słupska 6, tel.: 59 848 70 70





Sheraton
Sopot
HOTEL
CONFERENCE CENTER & SPA

Poczuj się jak w domu

Spędź Święta Bożego Narodzenia razem z bliskimi w Restauracji Wave i ciesz się menu w formie bufetu pełnego tradycyjnych dań oraz pysznych deserów podanych w przyjaznej, rodzinnej atmosferze.

Dowiedz się więcej www.sheraton.pl/sopot lub zadzwoń: 58 767 10 61

Bufet Wigilijny
150 PLN od osoby

25 i 26 grudnia
Świąteczny Brunch
130 PLN od osoby

Cena zawiera dania z bufetu, wino, piwo, zimne napoje, soki, wodę, herbatę oraz kawę bez ograniczeń



P

rzyjęło się już tak, że zawsze tutaj się wy-
mądrzam. Przekazuję Wam moje spostrze-
żenia, dzielę się niektórymi wydarzeniami
z mojego życia, czasami coś komentuję.
Dzisiaj obędzie się bez osobistych wycie-
czek, a bardziej chciałbym się skupić na
tym, co znajdziecie w bieżącym wydaniu
magazynu Prestiż.

W zasadzie skupię się na jednym temacie. I na jednej kobiecie. Eliza Falba - Komorowska, bohaterka naszego tekstu okładkowego. Większości z Was pewnie to nazwisko nic nie mówi. Eliza nie jest żadną gwiazdą, nie gra w serialach, nie widać jej w telewizjach śniadaniowych, nie ogrzewa się w blasku fleszy, nie musi ukrywać się przed paparazzi.

Wykonuje zawód odpowiedzialny, ktoś mógłby nawet powiedzieć, że prestiżowy. Jeszcze miesiąc temu nic nie zapowiadało, że trafi na okładkę Prestiżu. My też nie wiedzieliśmy, bo po raz pierwszy w naszej czteroletniej historii dobór bohatera okładki powierzyliśmy losowi. I sami byliśmy ciekawi, kogo nam ten los przyniesie? Przyniósł Elizę.

Jak do tego doszło? Otóż zaangażowaliśmy się w pomoc Fundacji „Między Niebem a Ziemią”. Fundacja założona przez przesym-
patyczną prawniczkę z Wrocławia opiekuje się dziećmi śmiertelnie chorymi. Organizowane są różne akcje, aukcje charytatywne kierowane głównie do środowiska prawniczego. Jedna z takich aukcji odbyła się niedawno w Gdańsku i zakończyła się spektakularnym sukcesem finansowym.

Cegiełkę do tego sukcesu dołożył także magazyn Prestiż. Ufundowaliśmy bowiem na aukcję sesję zdjęciową do Prestiżu. Licytacja była zacięta, ale mąż Elizy - fantastyczny facet - był zdeterminowany i wygrał aukcję. Oczywiście od razu zadeklarował, że to nie on chciałby stanąć przed obiektywem, ale widziałby na naszej okładce swoją małżonkę. Punkt widzenia mieliśmy zbieżny, więc od razu zaczęliśmy pracę nad tematem. Efekty tej pracy możecie obejrzeć w środku naszego magazynu. Na zdjęciach zobaczycie piękną kobietę, ale mam nadzieję, że nie poprzestaniecie na oglądaniu. Bo warto przeczytać, co ta piękna kobieta ma do powiedzenia. Przeczytać i pomyśleć. Przystanąć na chwilę. Rozejrzeć się dookoła. Zapomnieć na chwilę o sobie i pomyśleć o innych.

Ludzi potrzebujących pomocy jest mnóstwo. Często im wspólcujemy, w duchu dziękujemy Bogu, czy losowi, że u nas wszystko w porządku. A nawet najdrobniejsza pomoc jest więcej warta od największego współczucia. Warto otworzyć się na innych. Warto pomagać. Choćby na tyle, na ile nas stać. Nie mówię tu o finansach. Często ważny jest gest. Mały krok. Dla nas mały, dla tych, którzy pomocy potrzebują, często jest to krok milowy.

Doskonale wie o tym Eliza Falba - Komorowska. Wiedzą to także fantastyczne dziewczyny z Fundacji „Między Niebem a Ziemią”. Przeczytajcie wywiad, poznajcie Fundację, jej podopiecznych, a całkiem możliwe, że Wasze życie już nigdy nie będzie takie same. Będzie lepsze! Tego Wam życzę z okazji Świąt i z okazji Nowego Roku!

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, Sylwia Widzińska
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

Nowe ORŁOWO

w letniskowej
części Gdyni





Na okładce:
Eliza Falba - Komorowska
Fot. Bartek Modelski
Stylizacja sesji zdjęciowej: butik
Magnific, CH Klif Gdynia



Czesław Mozil - bierzesz mnie, bierzesz cały mój świat.

28

nr. 11 (2013 r.)

www.magazynprestiz.com.pl

FELIETON

8 Zza szklanego ekranu:
Mobilizacja na froncie postanowień

WYDARZENIA

- 11** Niezależność i wolność wyboru
- 12** Małazyrński dla bliźniaków
- 13** O związkach, seksie i miłości,
Pasje Katarzyny Figury
- 14** Siódmiak kończy w Ergo Arenie
- 15** Luksusowa marka roku, AEON Form w czołówce
- 16** Smart Metropolia
- 18** Książę Monaco zaprasza, Nowe Miejsca

TEMAT Z OKŁADKI

18 Eliza Falba - Komorowska:
Bądź. Pomagaj. Ciesz się życiem.

LUDZIE

- 28** Czesław Mozil - bierzesz mnie,
bierzesz cały mój świat.
- 30** Jacek Karnowski - bywam niecierpliwym
i cholerycznym

PODRÓŻE

- 34** Slow Life w Klekotkach
- 36** Cypr - love is in the air

MOTORYZACJA

- 38** Tesla - elektryczna rakietka
- 39** Nowa era Yamahy
- 40** Kawiarniana Husaria
- 42** Premiera miesiąca - BMW X5
- 44** Porsche - serwis to przyjemność

ŻEGLARSTWO

- 46** To był dobry rok - pisze dla Prestiżu
Mateusz Kusznierewicz
- 48** Gutek i Świstak dopłynęli,
Bounty płynie dookoła świata
- 50** Riva gotowa dla premiera

DESIGN

- 54** Gabinet w dobrym stylu
- 56** Ikony designu: Ronan i Erwan Bouroullec
- 58** Must Have - Fotel Teddy Bear, W otoczeniu luksusu
- 60** Biokominki we wnętrzach
- 62** Świąteczny design
- 64** Prezenty dla każdego

TECHNO TRENDY

- 66** Prezenty dla audiofila i melomana
- 68** Gwiazdka z Apple

ZDROWIE I URODA

- 70** Męskie sprawy
- 72** 100% męzczyzny
- 74** Zimowy relaks w Med SPA
Hotelu Gdańsk
- 75** Zatrzymać młodość
- 76** Męskie zdrowie, spotkania z urodą

MODA

- 78** Made in Poland

KULINARIA

- 82** Święta od kuchni, nie tylko polskiej
- 86** Robert Makłowicz
- ziemniaki na piedestał
- 88** Kuchnia szefa kuchni
- Mirosław Andrzejewski
- 90** Uczta nie tylko dla kinomana
- 92** Słowenia winem stoi! Kulinarne nowości
w Restauracji Wave i Rotunda Cafe

KULTURA

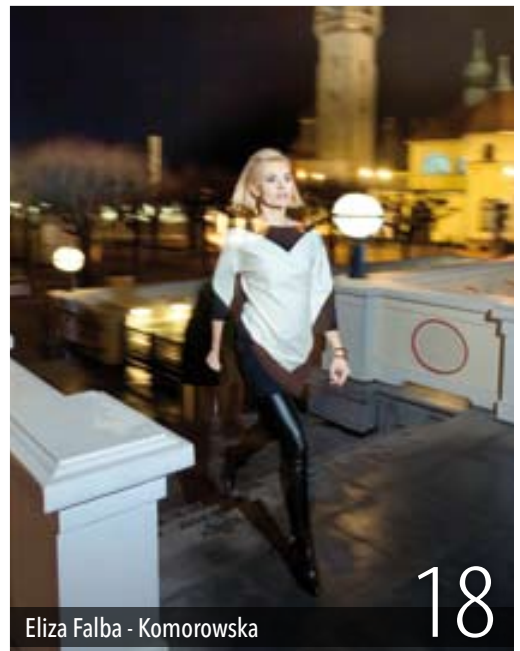
- 94** Prestiżowe imprezy,
czyli subiektywny przegląd wydarzeń
- 96** Jak Jagna z Antkiem, jak Łęcka z Wokulskim
- 98** W „Muzycznym” same hity!

BIZNES

- 100** Kwestionariusz biznesowy
- Jan Wójcikiewicz
- 102** - Kredyty hipoteczne
- jak kupić nieruchomości?
- 103** Managerowie HR na start!

KRONIKA PRESTIŻU

- 105** Katarzyna Figura otworzyła Vanity
- 106** Dbają o mężczyzn,
Borys Szyt i szlachetny trunek
- 107** Progres na fali, Imperial w Rivierze
- 108** Iwona Guzowska i kobiety sukcesu,
Smar Metropolia
- 109** Mateusz Borek i BMW X5
- 110** Browar Lubrow otwarty,
Wine Time w BoConcept
- 111** Sopot Never Sleeps
- 112** Osobowość HR



Eliza Falba - Komorowska

18



Premiera miesiąca - BMW X5

42



Gabinet w dobrym stylu

54



Szukasz pomysłu na Świąteczny prezent?

KARTY PODARUNKOWE MERA

UNIKALNE ZESTAWY KOSMETYKÓW

MERA SPA Hotel, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 59
Tel. +48 58 766 60 00, info@meraspahotel.pl
WIĘCEJ INFORMACJI W RECEPCJI LUB RECEPCJI SPA.



www.meraspahotel.pl



Mobilizacja na froncie postanowień

Małgorzata Rakowiec

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

Zaczę biegać! Nie, nie - lepiej ograniczę słodycze. Albo może zrobię porządek w swojej poczcie mailowej? A gdyby tak już nigdy, ale to nigdy nie odbierać telefonu podczas jazdy samochodem! Kto nie zna strachu przed podjęciem postanowienia, wiążącego się z obawą, czy uda się go spełnić?!

Bo choć wiszące ozdoby, dekoracje świetlne i lampki już w listopadzie próbują przekonać nas, że najlepiej już zacząć świętowanie, oczywiście na zakupach, to niezatarta jeszcze do końca tradycja przypomina, że właśnie ten czas, jest czasem postanowień.

I nie myślcie sobie, że jesteście tacy oryginalni postanawiając sobie nic nie postanawiać. To znana od lat metoda, która ma nas uchronić przed tym, żeby nie rozczarować się sobą. Znam, przerażałam wiele razy - miałam dzięki temu nie mieć wyrzutów sumienia, a jednak... nie działa.

Czas skończyć z takim rozgrzeszaniem. Lepiej mobilizujmy się wzajem do postanowień. Może przez to łatwiej będzie dotrzymać słowa też w innych rzeczach? A do tego nie będziemy tak łatwo rozgrzeszali tych, co coś obiecują i nie dopełniają.

Na przykład składają takie deklaracje, że w centrum miasta, które

ma ambicje metropolitalne i to na miarę metropolii europejskich, w reprezentacyjnej części, tuż przed samym urzędem, na szlaku historycznym na pewno nie powstanie po prostu wielkogabarytowe centrum handlowe. Albo, że nie zabraknie miejsc w szpitalu, dla tych, którzy potrzebują pomocy. Czy też, że na emeryturę będziemy sobie odkładali w OFE, nie tylko w ZUS, a dzięki temu polski emeryt, jak emeryt niemiecki, będzie sobie podróżował, zwiedzał świat i wylegiwał się na plaży w ciepłych krajach.

Niektórzy mówią, że, aby bardziej zmobilizować siebie można o postanowieniu powiedzieć głośno. To jednak w przypadku polityków - i tych centralnych i lokalnych, jakoś się jednak nie sprawdza. Oni coś publicznie prezentują, a potem mówią, że to przecież była koncepcja, a koncepcje mają to do siebie, że nie muszą być realizowane.

Ostatnio parę takich koncepcji było. Nie róbnmy więc postanowień w formie koncepcji, bo od razu będzie furtka, żeby się usprawiedliwić.

Tego Państwu życzę, bo, w zależności od obietnicy i postanowienia, jak tak sobie człowiek czegoś odmawiał będzie, to albo po czasie, będzie mu się to bardziej podobało, albo okaże się, że wcale tego nie potrzebuje.

Małgorzata Rakowiec



ŚWIĄTECZNE ZAKUPY

MAGAZYN
ŚWIĄTECZNY
KLIF W WERSJI
NA TABLETY I SMARTPHONY



POBIERZ BEZPŁATNĄ APLIKACJĘ I CZYTAJ
MAGAZYN KLIF NA TWOIM TABLECIE LUB SMARTPHONE!

Klif

CENTRUM HANDLOWE

GDYNIA, AL. ZWYCIĘSTWA 256
KLIF.PL, FACEBOOK.COM/CHKLIFGDYNIA
BLOG: INSPIREDBYFASHION.PL

NAJLEPSZE MODOWE MARKI

ADIDAS • ADVENTURE SPORTS • ALMI DECOR •
APART EXCLUSIVE • APIA • APTEKA NORWESKA
• ARYTON • BADURA • BANK MILLENNIUM S.A.
• BED&BREAKFAST HOME • BENETTON
BENETTON KIDS/SISLEY YOUNG • BETTY BARCLAY
• BODY SHOP • CALVIN KLEIN JEANS •
CALZEDONIA • CAMEL ACTIVE • CAMPIONE •
CARL GROSS • CATERINA • CHARME •
COFFEEHEAVEN • COMO RISTORANTE •
CUBUS • CUKIERNIA SOWA • DELIKATESY ALMA
• DENI CLER MILANO • DORABIANIE KLUCZY •
DOUGLAS • DUKA • DYRBERG/KERN • ECCO
• ELEGANT • EMANUEL BERG • EMPIK •
ESCADA SPORT • FESTUS • GABOR •
GATTA • GERRY WEBER • GINO ROSSI
• GREY WOLF • GRYCAN • HAPPY MUM
• H&M • HENRI LLOYD • HEXELINE •
HOME&YOU • INMEDIO, LOTTO • INTIMISSIMI
• ISPOT AUTHORISED RESELLER • JACKPOT
&COTTONFIELD • JEAN PAUL • JUBILER ART
• KANTOR • KAPPAHL • KAREN MILLEN •
KOKAI • KSERO I ... • KWIACIARNIA NARCYZ
• L'OCCITANE • LA MANIA • LA PARISIENNE •
LE GRAND BUFFET • LEE WRANGLER • LEVI'S
LILI'S • LIU JO • MAGNIFIC • MARKS&SPENCER •
MATINIQUE • MAX MARA • MCDONALD'S
MOHITO • MOLTON • MONETTI • MOTHERCARE
• NEW LOOK • N.NAGEL • NICE ICE • NIKE
NOBLE PLACE • NOTABENE • ORANGE • ORSAY
• PAKOWANIE PREZENTÓW • PANDORA
PATRIZIA PEPE • PENNYBLACK • PETIT BATEAU
• PIEKARNIA M. SZYDŁOWSKI • PIERRE CARDIN
• PLAC ZABAW – RAJ GRAJ • PLAY •
PLUS IT • POLLINI • PRALNIA 5 A SEC
• PRIMA MODA • PURE JATOMI FITNESS •
QUIKSILVER • RESERVED • ROBERT KUPISZ/LOFT 37
• ROSENTHAL GERMANY • ROSSMANN • RTV-EURO
-AGD • RYŁKO • SALAMANDER • SALON FRYZJERSKI
DOROTA • SAMSONITE/VALENTINI • SCALLINI
• SEPHORA • SIMPLE CREATIVE PRODUCTS
• SISLEY • SMYK • SO!COFFEE • SOLAR
• SPLENDIDO • STEFANEL • STRADIVARIUS •
SUPER-PHARM • SWAROVSKI • TARANKO •
TATUUM • TIFFI • TIME TREND • T-MOBILE
• TOMMY HILFIGER • TOMMY HILFIGER TAILORED
• TOUS • TRIUMPH • TRU TRUSSARDI •
TWOJE SOCZEWKI • TUI CENTRUM PODRÓŻY •
VENEZIA • VILLEROY&BOCH • VISION EXPRESS
• VISTULA/WÓLCZANKA • W.KRUK • WITTCHEN
• WOJAS • ZARA • ZARA KIDS • YES

Klif

CENTRUM HANDLOWE

GDYNIA, AL. ZWYCIĘSTWA 256
KLIF.PL, FACEBOOK.COM/CHKLIFGDYNIA
BLOG: INSPIREDBYFASHION.PL

■ Niezależność i wolność wyboru

Wolność do bycia sobą – pod tym hasłem upłynęło kolejne spotkanie kobiet sukcesu Lady Business Club w sopockim Hotelu Haffner. Gościem specjalnym wydarzenia była Iwona Guzowska, mistrzyni sportu, mama, posłanka, która doskonale wprowadza tę ideę w życie.

Ponad 40 pań z Trójmiasta, przedstawicielek różnego biznesu, wspólnie zastanawiało się również nad tym, jak kreować swój silny wizerunek oraz jak tworzyć dobrą markę. Inspiracją do rozmów była zaś dyskusja z zaproszonym gościem.

- Budowanie własnej niezależności jest wyborem. Każda kobieta ma prawo decydować kim chce być i jak chce własne życie przeżyć - to prawo mamy od urodzenia, tylko zapominamy z niego korzystać - mówiła Iwona Guzowska.

Kobięcy biznes to wielka różnorodność, od właścicielki dużego hotelu po firmę wizażu i stylizacji, prawnika, mediatora. W Lady Business Club jest miejsce dla autentycznych kobiet, które są - i w życiu i w biznesie - po prostu sobą.

- Iwona Guzowska pokazuje w bardzo przejrzysty sposób, czym jest wolność w wyborze i działaniu. Jest mocno zaangażowana w politykę społeczną oraz sport. Promuje zdrowy styl życia, uprawia czynnie: triathlon, jeździectwo, kolarstwo i snowboard. Od lat pracuje z dziećmi zagrożonymi wykluczeniem, wykorzystując sport jako sposób na wyrównanie szans i start w dorosłe życie. A do tego jest matką i czynną posłanką - podkreślała prowadząca spotkanie Ewa Czertak, ekspert personal branding i wizerunku, twórczyni i prezes Akademii Marki z Klasą.

Spotkanie Lady Business Club to doskonała możliwość promowania trójmiejskich kobiet biznesu, jedna z nich - Olga Sewastianowicz - pięknie opowiadała o smakowaniu win, a uczestniczki spotkania mogły je sprawdzić na własnym podniebieniu. Doskonale komponował się w tym smakowaniu poczęstunek restauracji Ho-



Ewa Czertak, Iwona Guzowska, Emilia Bartosiewicz

Fot. Krzysztof Nowosielski

telu Haffner. Niezwykle ciekawe było również wystąpienie rzecznika patentowego, Katarzyny Kędzierskiej, która przedstawiła najważniejsze zagadnienia ochrony marki, firmy i osoby. **ar**

| R E K L A M A |

TAKE LESS. GIVE MORE.

Pomysły na prezenty



GDYNIA REDŁOWO
ul. Legionów 112, budynek ALTUS
www.boconcept.pl tel. 667 500 100

BoConcept®
Urban Danish Design since 1952

Małaczyński dla bliźniaków

Paweł Małaczyński, świetny polski aktor i jeszcze lepszy muzyk, był gościem kolejnego spotkania charytatywnego z cyklu Serca Gwiazd, które odbyło się w sopockiej Zatoce Sztuki. Akcja zorganizowana została przez Przemka Szalińskiego, młodego niepełnosprawnego chłopaka, który od lat pomaga tym, z którymi los obszedł się mało łaskawie.

PRESTIŻ
PATRONUJE



Paweł Małaczyński

Fot. Krzysztof Nowosielski

Tym razem Przemek wraz z Komitetem Pomocy Bliźniakom pomagali Danielowi i Dawidowi, 10. letnim bliźniakom z porażeniem mózgowym. Chłopcy chorują także na skoliozę, dodatkowo mają także problemy ze słuchem i wzrokiem. Razem z rodzeństwem i rodzicami mieszkają pod Słupskiem w chlewiku przystosowanym do mieszkania.

- Pomaganie innym wcale nie jest trudną rzeczą, trzeba tylko chcieć. I zacząć działać. Zawsze dla mnie najważniejsza jest akcja - koncert, czy spotkanie, które w danej chwili organizuję. Nigdy nie zakładam i nie planuję ile pieniędzy chciałbym zebrać, ważne jest, aby otworzyć ludzkie serca, skłonić ich do rozejrzenia się wo-

kół siebie. W przypadku Daniela i Dawida dążę do poprawy życia chłopaków, z głównym naciskiem na zdrowie i rehabilitację - mówi Przemek Szaliński.

Podczas spotkania z Pawłem Małaczyńskim była możliwość rozmowy z aktorem i muzykiem, a także wylicytowania i zakupienia wielu zdjęć z autografami gwiazd estrady, książek, płyt. Przemek Szaliński, mimo swojej niepełnosprawności i młodego wieku pomaga innym, bardziej potrzebującym. Organizuje koncerty, spotyka się z aktorami, sportowcami, politykami, prowadzi aukcje po to, by pomóc chorym dzieciom. Z natury jest osobą bardzo skromną, a działa charytatywnie już od 7 lat.

SW



PAWEŁ MAŁACZYŃSKI

Warto pomagać?

Zawsze warto pomagać, szczególnie, gdy taką akcją kieruje taki człowiek. Takich ludzi, jak Przemek jest bardzo mało. Działa sam, na własną rękę i robi fantastyczne rzeczy. Podziwiam Przemka nie tylko za to co robi, ale jak to robi.

Młody człowiek poświęca kawał swojego życia, swoich najlepszych lat, a przecież mógłby robić zupełnie coś innego. A on pomaga potrzebującym. Życzę mu, aby nie brakowało mu sił i udało mu się przebijać. Na mnie zawsze może liczyć.

Często angażujesz się w tego typu akcje?

Często to jest pojęcie względne. Wiem, że los nie bywa dla wszystkich łaskawy, dlatego jeśli mogę to zawsze pomagam potrzebującym, biorę udział w akcjach charytatywnych. Z moim zespołem Cochise graliśmy wiele charytatywnych koncertów, jednakże wiadomo, musimy kierować się pewnymi wyborami, które z reguły nie

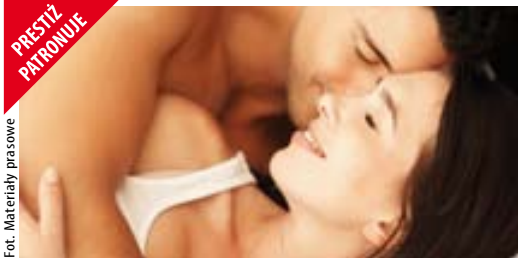
są łatwe. Ważne by być wiarogodnym podczas tego typu wydarzeń. Niejednokrotnie twierdzono, że dzięki temu promuję swoją osobę, zespół, co jest kompletną bzdurą. Twierdzono, że próbuje odbić się „na plecach chorych dzieci”. Nie warto sobie brać do serca takich opinii, tylko po prostu robić swoje.

Jak byś zachęcił innych do pomocy innym?

To byłoby straszne, gdybym musiał zachęcać kogokolwiek do pomocy tym najbardziej potrzebującym. Jeżeli ktoś ma otwarte serce i umysł, to nie trzeba wiele, by komuś pomóc. Wokół nas jest wiele osób, które potrzebują wsparcia. Nawet najmniejsza pomoc, czy to finansowa czy też w innej formie jest czymś, co może poprawić jakość życia tych najbardziej przez życie poszkodowanych, a tego typu osób, rodzin jest wiele. Ważne jest jednak nie tylko to komu pomagasz, ale kto stoi obok ciebie, czy jest to osoba, które można zaufać. Z Przemkiem poznałem się kilka lat temu, chyba podczas jakiegoś wyjazdu z teatrem, w którym gram. Ujął mnie swoją osobowością i podejściem do życia.

■ O związkach, seksie i miłości

Instytut Rozwoju Psychoseksualnego wraz z Zatoką Sztuki, przygotował cykl warsztatów dla osób pragnących komfortu, szczęścia i radości, płynących z miłości i intymności. Warsztaty Statek Miłości o seksualności w cyklu życia człowieka już na pierwszym spotkaniu cieszyły się dużym zainteresowaniem i popularnością.



Fot. Materiały prasowe

Seksualność – tak jak ogród – wymaga regularnej pielęgnacji, dzięki której odwdzięcza się bujnością i bogactwem doznań zmysłowych. Otwieranie się na bodźce, które płyną ze środowiska zewnętrznego, a także z naszego ciała, pozwala lepiej poznać siebie i swoje upodobania. Pożądanie zmienia się w toku życia, ale niezależnie od ilości lat może być w nim obecne! Dlatego właśnie powstały warsztaty dla dorosłych w każdym wieku.

Najbliższe spotkania poświęcone będą związkom, miłości, atrakcyjności, normom dotyczącym seksu, seksualnej stronie ciąży i porodu. Dla osób zainteresowanych przygotowane są także sesje i warsztaty weekendowe, również wyjazdowe, mające na celu rozwijanie swojej seksualności. Kolejne spotkanie odbędzie się 8 stycznia 2014 roku. Temat spotkania: „O przebraniach, wiązaniach i otwartych związkach – co jest normą w seksualności”? **SW**

■ Pasje Katarzyny Figury

Czy aktorstwo to rzemiosło, czy sztuka? Ile w nim pasji? Czy aktorzy noszą maski tylko na scenie czy również w życiu? Gdzie kończy się świat teatralnej i filmowej iluzji, a zaczyna się prawdziwe życie? Na te pytania próbowała odpowiedzieć Katarzyna Figura, gość specjalny kolejnego spotkania z cyklu „Kobieta z pasją”.



Fot. Karol Kacperski

Sala konferencyjna hotelu Haffner w Sopotcie zappełniła się po brzegi. Katarzyna Figura, która na stałe zamieszkała w Trójmieście, opowiadała o swojej filmowej karierze i przekonywała, że aktorstwo to ciężki zawód.

- Aktorstwo może być sztuką, pod warunkiem jednak, że traktujemy to jak pasję. Ale nie chorobliwą. Ważne, żeby w życiu mieć odskocznnię od teatru, czy filmu, aby mieć czas, na zrzucenie tej filmowej maski, pozbyć się skóry bohatera, którym się przed chwilą było i znowu stać się normalną Kasią, prowadzącą normalne życie. Ważne, aby się w tym wszystkim nie zatracić - mówiła Katarzyna Figura.

Podczas spotkania z aktorką zbierano też fundusze na rzecz Fundacji Hospicyjnej. **SW**

| R E K L A M A |

REPEAT LESS. SURPRISE MORE.

Pomysły na prezenty



GDYNIA REDŁOWO
ul. Legionów 112, budynek ALTUS
www.boconcept.pl tel. 667 500 100

BoConcept[®]
Urban Danish Design since 1952

PGNiG SUPER MECZ
POLSKA
VS
RESZTA ŚWIATA

ZAKOŃCZENIE KARIERY ARTURA SIÓDMIAKA

ERGO ARENA 15.12.2013
GODZINA 17:00

BILETY
eventim.pl

Fot. Materiały prasowe

REKLAMA

Siódmiak kończy w Ergo Arenie

Król Artur kończy karierę. Mowa o Arturze Siódmaku, jednym z najlepszych polskich piłkarzy ręcznych w historii. 15 grudnia w Ergo Arenie odbędzie się wielka gala piłki ręcznej: „PGNiG Super Mecz Polska vs Reszta Świata”, podczas której wielokrotny reprezentant Polski po raz ostatni wybiegnie na boisko.



Do Ergo Areny przyjadą czołowi zawodnicy światowego szczyptniaka, wśród nich „Orły Wenty”, czyli drużyna, która w 2007 roku zdobyła wicemistrzostwo świata, a dwa lata później sięgnęła po brąz. Wielki udział w tych sukcesach miał Artur Siódmiak.

Do historii przeszła jego akcja w meczu Polski z Norwegią o wejście do półfinału MŚ w Chorwacji - przechwyt pod własnym polem bramkowym i rzut przez całe boisko do bramki. Rzut na wagę awansu. Akcja ta stała się swoistym symbolem ambicji, walki i pasji, jaką Siódmiak emanował podczas swojej sportowej kariery.

- Wszystko co piękne w piłce ręcznej to zespół. Wynik na tablicy to sukces całego zespołu. Gdyby nie taki, a nie inny skład, zgranie i atmosfera dawnej reprezentacji Polski pod wodzą Bogdana Wenty i Daniela Waszkiewicza, nie byłoby takich sukcesów. Chciałbym tą imprezą podziękować kolegom z drużyny, bo to były najpiękniejsze chwile w mojej karierze - wspomina Artur Siódmiak.

W pożegnaniu słynnego „Króla Artura” udział weźmie także liczne grono artystów i gwiazd polskiego sportu. Swój udział zapowiedzieli m.in. Dariusz Michalczewski, Piotr Gruszka, Robert Korzeniowski, Kajetan Kajetanowicz, Krzysztof Skiba, Leszek Błanik, Iwona Guzowska, Radosław Majdan, Adam Korol, Piotr Świerczewski, Mariusz Czerkawski, Grzegorz Kacała czy Michał Probiez. Oprócz dobrej zabawy i emocji sportowych prowadzone będą również akcje charytatywne na rzecz fundacji Życ z Pompą.

Impreza będzie prawdziwym świętem piłki ręcznej. Rozpocznie ją derbowy mecz o mistrzostwo I ligi pomiędzy Wybrzeżem Gdańsk a KAR-DO Spółnią Gdynia (godz. 15). Następnie zobaczymy w akcji osobistości znane głównie z mediów, które rozegrają pokazowy mecz VIP (godz. 17), po którym na parkiet wyjdą bohaterowie wieczoru (godz. 18).

Zapraszamy na wydarzenie osoby w każdym wieku i całe rodziny. Obok boiska głównego przez cały czas imprezy czynne będzie PGNiG strefa kibica, w której trwać będą zabawy ruchowe i konkursy dla dzieci pod okiem animatorów. Bilety całodzienne na galę w cenie od 10 zł do 40 zł nabywać można na stronie www.eventim.pl oraz w kasach ERGO ARENY.

MENU SYLWESTRÓWE DEGUSTACJE



BRASSERIE D'OR
CUISINE FRANÇAISE ET PLUS

Menu Sylwestrowe **Szeffa Pawła Komosa** uczyni ten wyjątkowy wieczór niezapomnianym przeżyciem kulinarnym. Wszystkim, którzy na celebrowanie końca roku poszukują dyskretnego miejsca, pięknych wnętrz i wysmienitej kuchni, polecamy naszą restaurację **Brasserie d'Or**.

MENU Aperitif / Przystawki: Pieczone przegrzebki, pikantna salsa, kaszanka, puder z kaczki confit / Pachnące wędzonką carpaccio z jelonka, sałatka z jabłek Granny Smith, mus z kasztanów, puder z białej czekolady / **Zupa:** Krem z cukinii z gruszką i świeżym estragonem / **Dania główne:** Baramundi smażona w palonym maśle, fioletowy mus, soffrito z pieczonej papryki, sos z trawy cytrynowej, Comber z mlecznej jagnięciny, bocznik, karmelowe purée, jabłkowo-miętowa potrawka, piana z wędzonego boczku / **Desery:** Mus czekoladowy z chili i truskawkami, Risotto z grejfruta z pianą waniliową

Degustacja piwa własnej produkcji

Cena: 159 PLN / osoba

Rezerwacji prosimy dokonywać mailowo:
restauracja@brasserie-dor.pl, info@villaantonina.pl
i pod numerem tel: 58 710 00 09 lub 512 540 300

mr

■ Luksusowa marka roku

Pako Lorente, Volvo, Deutsche Bank, Hotel Poziom 511, Wit-tchen, Tomasz Jacyków, LOT, Ghelamco, MUSES Urbańska & Komornicka, Rubinstein Residence, Pure Sky Club, DQ VODKA - te firmy zdobyły statuetkę Luksusowa Marka Roku. Wręczono je podczas uroczystej gali w hotelu Courtyard by Marriott Warsaw Airport.

Luksus ma różne oblicza, ale jeden wspólny mianownik - elegancję i prestiż. Luksus to produkt lub usługa, którą z pełnym przekonaniem i odpowiedzialnością możesz polecić innym. Takie też firmy stara się nagradzać co roku Mariusz Pujso i jego firma Excellent Events, organizator gali będącej swoistym przewodnikiem po świecie luksusu.

Wielką galę „Luksusowa Marka Roku 2013” poprowadzili Wiola Gut wraz z Ryszardem Rembiszewskim. Zaproszeni goście degustowali znakomite potrawy, przygotowane przez mistrza kuchni hotelu Courtyard by Marriott Warsaw Airport oraz rączyli się trunkami, które zapewniła AMBRA S.A serwując Cin&Cin oraz DQ Vodka, będącą partnerem Formuły 1.

Wśród licznie zgromadzonych gości znaleźli się: Grażyna Wolszczak z Cezarym Harasimowiczem, Andrzej Supron, Marek Włodarczyk, Jerzy Gruza, Krzysztof Skiba, Beata Sadowska, Piotr Swedes, Władysław Kozakiewicz, Marcin Kwaśny, Stan Borys, czy Tomasz Jacyków.

mr

PRESTIŻ
PATRONIUE

Andrzej Supron i Grażyna Wolszczak

■ Aeon Form w światowej czołówce

Aeon Form, trójmiejska firma promująca nowoczesny design w branży funeralnej, wśród najbardziej kreatywnych biznesów na świecie! Polska firma dotarła do półfinału światowej edycji konkursu Creative Business Cup, który miał miejsce w Duńskim Centrum Designu.

Nowatorskie podejście i przygotowanie biznesowe zaprowadziły Aeon Form do półfinału konkursu.

- Wyjazd do Kopenhagi był dla nas dużą szansą. Mogliśmy zaprezentować się na forum międzynarodowym i usłyszeć opinię doświadczonych członków jury. Pozytywnie zaskoczył nas bardzo wysoki poziom i duża różnorodność firm reprezentujących inne kraje - zaczynając od portali społecznościowych, poprzez kompozytowe zbroje, na naszych trumnach kończąc. Inkubator Starter wzorowo przygotował nas do tego wyjazdu - podsumowują młodzi przedsiębiorcy.

O trójmiejskiej młodej marce z branży funeralnej pisaliśmy w numerze październikowym Prestiżu. Aeon Form chce podbić rynek odważnymi, designerskimi projektami trumien, nagrobków i urn. Firmę tworzy trójka architektów, Aleksander Bielawski, Robert Kowalczyk i Dominik Sędzicki.

ap



Fot. Materiały prasowe

| R E K L A M A |

REPEAT LESS. SURPRISE MORE.

Pomysły na prezenty



GDYNIA REDŁOWO
ul. Legionów 112, budynek ALTUS
www.boconcept.pl tel. 667 500 100

BoConcept[®]
Urban Danish Design since 1952

Smart Metropolia

Ponad tysiąc uczestników wzięło udział w Międzynarodowym Kongresie „Smart Metropolia”, który odbył się w gdańskim Amber Expo. Wśród gości znaleźli się uznani w całym świecie wybitni specjaliści z zakresu urbanistyki, planowania przestrzennego, transportu, telekomunikacji jak również ekologii, psychologii społecznej i zarządzania strategicznego.



Celem konferencji było propagowanie koncepcji i nowatorskich rozwiązań oraz porównanie doświadczeń we wdrażaniu inteligentnych systemów wspierających rozwój metropolii w Europie Wschodniej, Zachodniej oraz USA. Współczesny rozwój innowacyjnych technologii, przede wszystkim informatycznych i komunikacyjnych, ale także energetycznych i środowiskowych, pozwala intensyfikować wydajność i funkcjonalność obszarów metropolitalnych i korzystnie wpływa na jakość życia mieszkańców.

- W chwili obecnej 70 procent ludności Unii Europejskiej to mieszkańcy miast. W województwie pomorskim co drugi mieszkaniec, to mieszkaniec aglomeracji gdańskiej. Aby podołać wyzwaniom urbanizacji na tak ogromną skalę, nasze miasta muszą stawać się coraz bardziej „inteligentne” - mówił marszałek woj. pomorskiego Mieczysław Struk.

Jednym ze sposobów na osiągnięcie tego celu jest smart growth - koncepcja rozwoju miasta wywodząca się z USA. Przedstawił ją gość specjalny konferencji, architekt, profesor Carlo Ratti. Główne jej zasady to m.in.: integracja różnych sposobów zagospodarowania terenu, zwarta zabudowa, udogodnienia dla ruchu pieszego, zachowanie terenów otwartych i cennych przyrodniczo, zagospodarowanie terenów zdegradowanych, wspieranie różnych środków transportu, w szczególności ograniczanie transportu indywidualnego na rzecz komunikacji zbiorowej, transparentność procesu planowania przestrzennego. Wszystko idealnie skoordynowane i zintegrowane.

Sporym zainteresowaniem cieszył się także wykład prezesa so-pockiej firmy TFF S.A. Stanisława Fiedura, poświęcony energii ze słońca i oświetleniu LED. Przekonywał on, że energia ze źródeł

odnawialnych to przyszłość i konieczność. Wskazywał również na opłacalność inwestycji w oświetlenie LED, które z powodzeniem może być stosowane na ulicach miast na całym świecie. Przykładem jest choćby Nowy Jork, który na wprowadzeniu tego typu oświetlenia ulicznego (250 tys. latarni) zaoszczędzi ok. 14 milionów dolarów rocznie. Okazuje się, że biznes i ekologia idą w parze.

Przebojem targów był elektryczny samochód Tesla. 3.2 do setki, prędkość maksymalna 200 km/h i akumulatory gwarantujące zasięg od 100 do 300 km w zależności od stylu jazdy. Samochód należy do firmy TFF i jest najlepszą reklamą ekologicznych rozwiązań.

- Nieprawdopodobne. Wciska w fotel, jak w samolocie. I jeszcze ten świst silnika elektrycznego do złudzenia przypominający dźwięk wydawany przez odrzutowce. Samochody elektryczne to przyszłość - powiedział Paweł Orłowski, podsekretarz stanu w Ministerstwie Rozwoju Regionalnego, po przejeździe Teslą.

Kongresowi „Smart Metropolia” towarzyszyła festiwalowo - targowa impreza RE:MIASTO. To miejsce, którym rządzi idea recyklingu i szeroko rozumianej ekologii. Przestrzeń targowa przybrała formę miasta, z zachowaniem jego struktury: ulic, zabudowań, przestrzeni publicznych oraz funkcji: mieszkalnych, usługowych i rekreacyjnych. Goście mogli dzięki temu lepiej poznać i zrozumieć idee segregacji, recyklingu i odzysku. Można było m.in. wypróbować plac zabaw z odpadów i meble miejskie z przetworzonego plastiku, obejrzeć filmy o segregacji i powtórnym wykorzystaniu odpadów, przetestować pokój zaaranżowany atrakcyjnymi meblami i przedmiotami wykonanymi z niepotrzebnych rzeczy oraz wziąć udział w warsztatach recyklingowych.

mr





„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

IMPERIAL

Gdynia, CH Riviera

Wyjątkowy i jedyny w Trójmieście butik Imperial został otwarty w gdyńskiej Rivierze. Sklep dysponuje niezwyklej włoskimi markami światowych projektantów. W prezentowanej kolekcji każdy może znaleźć zarówno stroje do pracy, jak i stylizacje na towarzyskie spotkania, a wszystko wykonane z wysokiej jakości tkanin.



VANITY

Sopot, Centrum Haffnera

W Sopocie, w miejscu dawnej Versalki, otworzył się nowy klub proponujący zabawę na wysokim poziomie. Klub zaprasza wszystkich, którzy chcą spędzić czas z przyjaciółmi w sposób kulturalny i na poziomie. Ten poziom mają wyznaczać doświadczona i dyskretna selekcja, unikalna muzyka oraz bardzo elegancki wystrój.



Kupisz i Loft.37

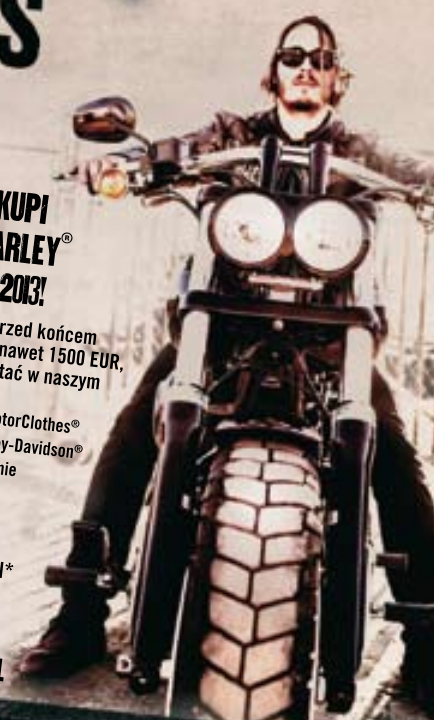
Gdynia, CH Klif

Robert Kupisz wspólnie z podbijającą polski rynek obuwniczą marką Loft37.pl otworzyli pierwszy w Trójmieście salon pop up store, w którym można zaopatrzyć się w charakterystyczne dla projektanta oversizowe bluzy, t-shirty, asymetryczne tuniki oraz niebanalne buty i dodatki od Loft37. Marka ta daje możliwość wyboru koloru, faktury materiału oraz dodania do zamawianego obuwia czegoś od siebie, według własnego pomysłu.



| R E K L A M A |

WANTED H-D RIDERS



**UWAGA NAGRODA!
NAWET 1500 EURO
DLA KAŻDEGO, KTO KUPI
NOWY MOTOCYKL HARLEY®
DO DNIA 31 GRUDNIA 2013!**

Kup swój wymarzony motocykl przed końcem tego roku, a my damy Ci premię nawet 1500 EUR, którą możesz dowolnie wykorzystać w naszym salonie na:

- Stylową odzież Harley-Davidson MotorClothes®
- Oryginalne części i akcesoria Harley-Davidson®
- Przeglądy okresowe w naszym salonie

Nie czekaj na wiosnę.

Sezon z H-D® nigdy się nie kończy!

NOWY HARLEY® JUŻ OD 36 490 PLN*

GDAŃSK, AL. GRUNWALDZKA 256A

TEL.: 58 554 33 52

WWW.HARLEY-DAVIDSON.GDA.PL

Oferta limitowana, dotyczy dostępnych modeli 2013.

* Rekomendowana cena z VAT modelu 2013 Sportster® 883R przy kursie zakupu 1EUR=4,15PLN

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

■ Księża Monaco zaprasza

Prezydent Lech Wałęsa oraz prezes Sunreef Yachts, Francis Lapp z małżonką Katarzyną, wzięli udział w uroczystej charytatywnej gali organizacji MONAA. Otrzymała ona w Monako, a zaproszenie na nią otrzymało 500 znamienitych gości z całego świata.



Francis Lapp, prezes Sunreef Yachts wraz z małżonką Katarzyną, Wojciech Jankowski, Honorowy Konsul Generalny Rzeczypospolitej Polskiej w Monako oraz prezydent Lech Wałęsa

Fot. Monaa/Michel Alesi

MONAA - Monaco Against Autism, to organizacja, której celem jest zbieranie funduszy na wsparcie rozwoju badań oraz szkoleń organizacji niosących pomoc ludziom dotkniętym autyzmem, jak również dążenie do zmiany sposobu postrzegania autyzmu przez opinię publiczną. Tegoroczna uroczysta gala została objęta honorowym patronatem Księcia Monako Alberta II oraz honorową prezydencją Księżnej Charlene.

Wśród zaproszonych gości znalazło się wiele osobistości ze świata polityki, mody, sztuki i sportu, w tym Dragica Nikolic, Pierwsza Dama Serbii, Marta Linares De Martinelli, Pierwsza Dama Panamy, Dama Shirley Basse, Tommy Hilfiger, Christian Karembeu, Estelle Lefebure oraz Stéphane Bern. Podczas aukcji oraz loterii prestiżowych nagród - w tym tygodniowego czarteru na luksusowym kataraninie 70 Sunreef Power Damrak II w Tajlandii i Malezji, którą poprowadził dom aukcyjny Sotheby's, zebrano łączną kwotę 229,500 Euro przeznaczoną na fundusz organizacji.

mr




Rodzinne Świąta i Sylwester
w Hotelu SPA Dom Zdrojowy Jastarnia

email: dom@zdrojowy.com.pl, www.zdrojowy.com.pl

A woman with blonde hair, wearing a grey blazer over a dark top, is seated at a dark wooden table in a restaurant. The table is set with white plates, silverware, and several wine glasses. A rolled-up menu is on the table. A large lamp with a white shade is on the table. In the background, there are other tables and a large window with white curtains, looking out onto a building with a red roof. The woman is looking out the window.

**BĄDŹ.
POMAGAJ.
CIESZ SIĘ ŻYCIEM!**



Eliza Falba - Komorowska. Adwokat. Szczęśliwa mama i żona. Mieszka i pracuje w Sopocie. Od roku jest związana z Fundacją „Między Niebem a Ziemią”. Podczas tegorocznej aukcji charytatywnej na rzecz podopiecznych Fundacji - dzieci niepełnosprawnych, bardzo ciężko chorych, których życiu każdego dnia zagraża śmierć, mąż wylicytował dla niej sesję zdjęciową ufundowaną przez magazyn Prestiż. Spotykamy się w trakcie przygotowań do zdjęć i rozmawiamy o Fundacji, o niej samej, o tym, jak pomaganie innym odmieniło jej świat.

R

rozmowę zacznę od pytania banalnego, ale jak to się stało, że zaangażowała się pani w działalność fundacji „Między Niebem a Ziemią”?

Współpracuję z fundacją od roku. Na początku grudnia ubiegłego roku nasz przyjaciel z Krakowa - właściciel tamtejszego hotelu Hilton, w którym odbywają się coroczne aukcje fundacji, zadzwonił z zaproszeniem dla mojego męża i dla mnie na to właśnie wydarzenie. Mówił, że atmosfera jest niezwykła, przychodzą wspaniali ludzie, a przede wszystkim aukcji towarzyszy niezwykle szczytny cel. Nie wahaliśmy się. Pojechaliśmy. Pamiętam ten dzień jak dziś. Co ciekawe, tam na miejscu, w Krakowie, była też inna Eliza z Sopotu. Eliza, jak się później okazało, była jedną z głównych osób, dla których ta Fundacja powstała. Jest ona mamą trzynastoletniej Ali. Bardzo chorej Ali, która jest wśród nas przede wszystkim dzięki wielkiej miłości, zaangażowaniu i determinacji właśnie swojej mamy. To spotkanie odebrałam jako swoisty znak. Przecież to musi być jakiś sygnał, jeśli dwie Elizy z Sopotu spotykają się nagle w Krakowie. W czasie naszej rozmowy okazało się też, że mieszkamy bardzo blisko siebie, a w przeszłości chodziliśmy do jednej szkoły.

Niebywały zbieg okoliczności...

Tak. To spotkanie, ten moment uznałam za istotny, za wyjątkowy, za niosący jakieś szczególne przesłanie. Uwierzyłam, że coś w tym musi być. Wracając do samej krakowskiej aukcji, w jej trakcie prezentowany był film o podopiecznych fundacji. Są to konkretne osoby, znamy ich imiona, są w różnym wieku, a łączy je niestety fakt, że wszystkie są bardzo ciężko chore... Ich rodziny, a przeważnie mamy, które samotnie się nimi opiekują walczą o te pociechy każdego dnia. To heroiczna walka! Po obejrzeniu tej prezentacji długo nie mogłam dojść do siebie. Zapragnęłam coś z tym zrobić. Dać coś od siebie, wesprzeć Fundację. Już następnego dnia zrodził się pomysł, aby taką aukcję zorganizować również u nas, w Trójmieście. Ta idea spotkała się z aprobatą prowadzących fundację, więc zaczęłam działać. Zapraszałam gości, jeździłam do znajomych, przyjaciół, opowiadałam o fundacji. Chciałam, żeby było nas jak najwięcej. No i udało się. Tegoroczna trójmiejska aukcja zakończyła się ogromnym sukcesem, który - mam nadzieję - uda się powtórzyć w przyszłym roku.

Nie bała się pani wejść w świat fundacji? W świat bólu i cierpienia?

Z tym trzeba się zmierzyć. Często słyszę, jak ludzie mówią: „Ja nie mogę na to patrzeć, to jest tak przykre, tak trudne. Ja nie mogę”. Uważam, że trzeba w sobie znaleźć siłę i stanąć naprzeciw takiego ogromu cierpienia. Mamom tych wszystkich bardzo chorych dzieci każdy współczuje, ale nie każdy ma odwagę podejść i z nimi porozmawiać. O zwykłych rzeczach. Nie z poczuciem litości i współczucia, tylko po prostu, przez chwilę potraktować je normalnie. Nie jak dotkniętą przez los matkę bardzo chorego dziecka, ale jak człowieka, jak kobietę, jak osobę taką samą jak my. Nie można od tych osób

uciekać tylko dlatego, że one cierpią! Trzeba znaleźć siłę, aby zmierzyć się z tym. Zmierzyć się nawet z obejrzeniem tak poruszającego filmu, nie odwracać głowy. Według mnie właśnie to robi fundacja „Między Niebem a Ziemią” - nie odwraca głowy. Prowadzące fundację często spotykają się z jej podopiecznymi i ich rodzinami. Nie tylko udzielają finansowego wsparcia, ale są przy nich. To bardzo ważne. Dzięki fundacji sama nauczyłam się tego, że nieważne, czy cierpienie innych wywołuje u nas współczucie, żal rozrywający serce, trzeba się z tym zmierzyć i pokazać: jestem tutaj, obok ciebie, nie będę uciekać, wspieram cię, możesz na mnie liczyć.

Ale nie możemy ukrywać, że pomoc śmiertelnie chorym dzieciom i ich rodzinom wymaga ogromnych pokładów wrażliwości i wielu sił?

Pamiętam, kiedy podczas jednego spotkania z Paulą Rettinger z fundacji wysłuchałam opowieści o życiu tych rodzin, o tym jak wygląda opieka nad chorym dzieckiem. Opowiedziała mi kilka konkretnych historii. Gdy tego słuchałam, łzy spłynęły mi do oczu i pojawiło się dziwne uczucie, swoiste wyrzuty sumienia. Powiedziałam o tym głośno: „Paula, kiedy mówisz o nieszczęściu tych ludzi, ja mam poczucie, że zawiniłam. Zawiniłam, bo mam wszystko. Mam zdrowie, mam szczęście”. I ona wtedy wytłumaczyła mi, że nie chodzi o to, aby mieć wyrzuty sumienia i się nimi zadręczać, tylko żeby pomóc tym ludziom na tyle, na ile ma się ku temu możliwość. Na pewne sprawy nie mamy wpływu. Na to, jak los kieruje naszym życiem.

Na to, że na niektórych rzuca tak poważne problemy i ogrom cierpienia. Ale coś możemy zrobić...

...możemy pomóc.

Często wydaje nam się, że cierpienie jest obecne jedynie w filmach, że poważne choroby, zagrożenie śmiercią każdego dnia są gdzieś daleko. Jednak w rzeczywistości tak nie jest. To się dzieje obok nas. I właśnie fundacja „Między Niebem a Ziemią” otwiera nasze oczy. Dostrzegamy, że te nieszczęścia i cierpienia mają miejsce obok nas, ale właśnie my możemy pomóc. Nawet, jeżeli takie chore dziecko ma żyć jeszcze mie-

siąc, dwa, czy trzy, to możemy sprawić, aby ten czas był dla niego piękniejszy, lepszy, szczęśliwszy.

I tak dzięki działaniom Fundacji i osób takich jak pani cały świat staje się piękniejszy.

Zdecydowanie tak. Ale chcę podkreślić, że słowa uznania należą się tym kobietom, które prowadzą fundację oraz mamom podopiecznych, rodzinom, które walczą z trudnościami losu na co dzień. Borykają się z ogromem tragedii, która na nie spadła. A co najważniejsze - nie poddają się i stawiają temu czoła. Właśnie to jest godne podziwu i wielkiego szacunku. Z takich osób powinniśmy brać przykład. Wierzę, że dzięki zaangażowaniu się w pomoc innym stajemy się lepsi. Ci, którym pomagamy, stają się szczęśliwsi i to jest prosta droga do tego, żeby świat był piękniejszy.

W pomaganiu innym wciąga pani za sobą znajomych, przyjaciół, bliskich. Jak to się pani udaje?

Siła perswazji i ton nie znoszący sprzeciwu (śmiech). A tak na poważnie - osobistym zaangażowaniem. Ja po prostu rozmawiam z przyjaciółmi, znajomymi, umawiam się na spotkania, pokazuję film o podopiecznych, tłumaczę, że nie jest to pomoc anonimowa, ale docierająca do konkretnych osób. Bardzo cieszy mnie również zaangażowanie mojego męża, który mi pomaga i wspiera Fundację. Pomimo tego, że jest bardzo zapracowanym człowiekiem, znajduje czas, aby otworzyć się na innych i pomagać. Był ze mną rok temu w Krakowie i pamiętam, jakby to było wczoraj, gdy zobaczył pierwszy









fragment filmu, złapał mnie za rękę i powiedział: „Ja nie mogę dłużej tego oglądać, ale licytuj wszystko”. Wyszędł wzruszony.

Bo świat nie jest sprawiedliwy. To boli.

Nie jest. Tego, że ktoś rodzi chore dziecko, tego, że ktoś cierpi każdego dnia, nie można niczym uzasadnić. Życie bywa bardzo niesprawiedliwe...

Ale, tak jak pani, możemy pomagać tym wszystkim osobom w ich nieszczęściu. Los się za to w jakiś sposób odwdzięcza?

Pomoc innym daje mi radość, poczucie spełnienia. Żyjemy w pędzie, w pogoni za własnymi sprawami, za karierą, za przyjemnościami, za pasjami, a dzięki fundacji potrafię się na chwilę zatrzymać, spojrzeć na drugiego człowieka. Staram się znaleźć czas, aby wesprzeć działalność fundacji, poświęcić go na pomoc innym. Dzięki temu moje życie nabiera większego sensu. I nie muszę otrzymywać za to żadnych podziękowań. Już sam fakt, że wiem, że pomagam, że to kogoś cieszy i ułatwia mu życie, jest dla mnie największą nagrodą. Pamiętam, kiedy po naszej aukcji w Gdańsku, podczas której zbierano pieniądze na specjalistyczny wózek dla chorego Krzysia, który może poruszać jedynie opuszkami wskazującego palca, dostałam drogą mailową podziękowania od jego Mamy, skierowane do osób biorących udział w aukcji. Pisała o tym, że spełniłmy marzenie jej syna. Marzenie, żeby choć w najmniejszym stopniu się od niej uniezależnić, móc być choć trochę samodzielnym. Odczytałam tę wiadomość na głos, przy bliskich i znajomych, którzy również brali udział w licytacjach. Zapanowała cisza. Po chwili mój mąż powiedział: „A nasze dzieci marzą o kolejnych zabawkach...”. Powtórzę jeszcze raz. Los bywa bardzo niesprawiedliwy. Ale żywię nadzieję, że za rok Gdańsk również pokaże się jako dobre, hojne, uczynne miasto obok Warszawy, Krakowa, czy Wrocławia. Cieszę się, że mogę o tym mówić, zachęcać wszystkich do działania. Bo gdy pomagasz, czujesz się lepiej. Sam ze sobą.

Jak bardzo zmienił się świat wokół pani odkąd zaczęła pani pomagać?

Jestem osobą zorganizowaną, poukładaną, bardzo przejmuję się wszystkim tym, w co się angażuję. Nie chciałabym używać tego szumnego słowa „perfekcyjną”, ale staram się robić wszystko najlepiej, jak tylko potrafię. W życiu codziennym i w pracy. Jeśli cokolwiek nie do końca mi się udaje, ogarnia mnie stres. Ale od momentu, kiedy zaangażowałam się w działania fundacji, wiele zrozumiałam. Umiem powiedzieć sobie: „Stop. Zaczekaj. To nie jest tak naprawdę duży problem i możesz sobie z nim poradzić. Ciesz się tym, że jesteś zdrowa, że masz zdrowe dziecko, rodzinę, pracę i nie

denerwuj się drobiazgami”. To daje mi więcej życiowego optymizmu. Takiej codziennej radości. Dotarło do mnie, jak dużo dostałam od życia. Wcześniej nie dostrzegałam tego tak bardzo.

Jak wygląda pani pomoc i działania związane z Fundacją?

Na pewno nie są to spektakularne działania, ale taka pomoc, którą mam możliwość udzielić z racji wykonywanego zawodu, znajomości i moich osobistych możliwości. Przy takiej pomocy nie chodzi jedynie o wsparcie finansowe, ale liczy się również wszelka pomoc organizacyjna, chociażby przy organizacji samej aukcji. Bardzo ważną jest także pomoc osób, które przekazują przedmioty na aukcję. Są to bardzo różne prezenty: obrazy, pamiątki, specjalistyczne szkolenia, czy sesja zdjęciowa, jak ta, w której dziś biorę udział. Za co również jestem ogromnie wdzięczna redakcji Prestiżu. To jest mnóstwo różnych rzeczy, dzięki którym fundacja może działać, być coraz bardziej interesująca i zachęcać ludzi do wspierania jej działań i pomocy drugiemu człowiekowi. Nie tylko pomoc finansowa, ale także szeroko pojęta pomoc organizacyjna jest mile widziana.

Wspomniała pani o sesji. Jak się pani czuje w dzisiejszym dniu?

Najbardziej doceniam to, że nie muszę patrzeć na zegarek, odbierać telefonów, spieszyć się gdzieś. Ten dzień daje mi spokój i wolność. Czuję się wyjątkowo. Jako człowiek i jako kobieta. Mam możliwość przeżywania dzisiejszego dnia jak prawdziwa „gwiazda”. Notabene zaczęło się już dzień wcześniej od wizyty w Klifie w butik Magnific, który przygotował dla mnie stylizację do sesji. Jak każda kobieta lubię się dobrze ubrać i muszę powiedzieć, że nie chciałam z Magnific wychodzić. Piękne, eleganckie ubrania z charakterem, co zresztą będzie widoczne na zdjęciach. To był dobry wstęp do tego, co miało się wydarzyć następnego dnia. Spod domu odebrał mnie luksusowy samochód marki Porsche z kierowcą. Później miałam niezwykle relaksujący zabieg w SPA hotelu Sheraton, wizytę w salonie fryzjerskim znajdującym się w Sheratonie, czuję się zrelaksowana i wypoczęta. Teraz przygotowujemy makijaż. Jest wokół mnie mnóstwo osób, jestem w centrum uwagi, ale to bardzo przyjemne. Moja kobieca próżność zdecydowanie została zaspokojona (śmiech). Dzisiejszy dzień jest fantastycznym połączeniem tego, co bardzo przyjemne z czymś ważnym, pożytecznym, dobrym.

Czyli warto „inwestować” w pomaganie innym dając część siebie...

Jak najbardziej! Ciągłe odnoszę wrażenie, że tak naprawdę ja dostaję więcej dzięki temu, że coś robię dla innych, niż sama im daję. Poważnie. Bardziej doceniam życie. ■





Dziękujemy hotelowi Sheraton oraz
The SPA at Sheraton Sopot
za pomoc w realizacji sesji zdjęciowej.

Produkcja sesji: Aleksandra Staruszkiewicz
Zdjęcia: Bartek Modelski/www.modelski.eu

Asysta: Karolina Markowska

Stylizacja: Magnific/Centrum Handlowe Klif w Gdyni

Makijaż i fryzura: Sheraton Sopot

Partnerzy: Sheraton Sopot Hotel, Conference Centre & SPA,
The SPA at Sheraton Sopot, Restauracja Wave,
Porsche Centrum Sopot, Magnific/Klif Gdynia



MAGNIFIC

Wszystkie zaprezentowane stylizacje są dostępne w butik Magnific w CH Klif

CZESŁAW MOZIL BIERZESZ MNIE - BIERZESZ CAŁY MÓJ ŚWIAT

AUTOR: OLA GRĄDZKA



Czesław Mozil na planie teledysku do piosenki „Kruha blondynka”

Gdy kilka lat temu pojawił się nie wiadomo skąd, wszyscy mówili o nim nie inaczej, jak smutny chłopak z akordeonem. Ale ten stereotyp szybko runął, bo swoją bezpretensjonalnością i wyjątkowym stylem bycia, szybko podbił serca Polaków. Jest niesamowicie szczerzy, wrażliwy, bezpośredni, konwenanse ma za nic, mówi to co myśli, a że szybciej mówi niż myśli, to często daje ludziom powody do dyskusji. Czesław Mozil - jeden z najbardziej autentycznych polskich artystów.

C

Czesław, jak to jest z tą Polską?

Wiesz co, ja się coraz bardziej w tym kraju zakochuję. Zupełnie naiwnie. Ja to wiem. Naiwnie, bo mam na życie, mam na chleb. Zdaję sobie sprawę, że innym jest trudniej, ale coś czego w tym wszystkim nie akceptuję, to narzekania. Jestem tak wychowany i wyniosłem to z domu, że jak coś się nie udaje to pomimo wszystko idziesz dalej! Do przodu! Nie gadaj! Tylko rób coś z tym, kurwa! Jak szczerzasz to odbieraj, gdy Putin dzwoni! Pokaż, że jesteś taki wielki. Tyle na ten temat! Dobrze, że mamy w tym kraju różne poglądy, ja się z tego cieszę, ale nie lubię

pierdolenia. Bardzo proste. Możliwe, że moja sytuacja jest trochę łatwiejsza. Ja mogę spełniać swoje marzenia. Kiedyś też byłem hejterem i kiedyś też byłem zły. Do momentu ... aż sam się nie przebiłem. Z mojego punktu widzenia łatwiej jest być otwartym i mówić bądźmy „happy shiny people of Poland”. Mnie jest łatwiej, ale ja też spotykam mnóstwo ludzi, którzy ledwo wiążą koniec z końcem, a nie narzekają. Zresztą, ja sam to znam. Wiem co to znaczy nie zapłacić rachunku, czy nie mieć na jedzenie pod koniec miesiąca. Ja sam jestem świetnym przykładem na to! Nawet jak mieszkałem za granicą, to po szkole sprzątałem biura ze swoimi rodzicami. Bo nie było łatwo. Ale ja ten swój kraj, tą Polskę....

...kochasz?

Tak! Ja w nią wierzę! Wierzę w tą otwartą, tolerancyjną, piękną! I według mnie jest ona wciąż nieodkrytym krajem w Europie. Jest takim po części Wild West'em. Tutaj trzeba mieć pistolet, tutaj trzeba komuś przypierdolić, tutaj trzeba kombinować. I smuci mnie tylko fakt, że Polska nie jest krajem dla ludzi słabych...

A jaka jest twoja mała, najbliższa ci ojczyzna?

Moja mała Polska to warszawska Praga. Mieszkam w bloku i z jednego z moich okien widzę szkołę. Nie wiem ile to jest metrów, ale są klasy, są dzieciaki, wszystko widać. Coś ci opowiem. Ja bardzo lubię ciemność, ale paradoksalnie, przez długi czas nie miałem w mieszkaniu żadnych rolet, zasłon, nic. To było przez pewien czas otwarte mieszkanie, na drugim piętrze, wszystko widać. I kiedyś zapomniałem, że są te dzieciaki. To było z 4 lata temu. Balowałem u siebie, no i wiesz, miałem przyjaciółkę. Rano biegam nagi po swoim mieszkaniu i widzę jak grupa maluchów stoi i podgląda mnie! Tego pana, którego skądś tam znali. A jak zauważyli, że on też na nich patrzy to się zaczęło. Scena jak z filmu! Ja sam się przestraszyłem! Z ich i z mojej strony rozległo się tylko jedno głośne AAAAAA! I się schowali. Wtedy też uświadomiłem sobie, że są rzeczy logiczne, których nie trzeba łącać. Nie trzeba prowokować. Więc ja w ten sam dzień kupiłem rolety w całym mieszkaniu i jest u mnie ciemno. Żeby nikt nie miał podglądu, bo to jest moja jedyna prywatność. A już na pewno to, co ja robię w swoim życiu prywatnym nie jest tym, o czym dzieci powinny wiedzieć. Ale to nie zmienia faktu, że fajnie jest otworzyć okno w kuchni i widzieć jak dzieciaki się uczą. To budujący widok.

Czyli dzielisz się swoją Polską z innymi.

Ja ma takie zdanie, że każdy tworzy swój własny świat i sam decyduje o tym w jakiej postaci on będzie istniał. Mnie na przykład nie zapraszają na imprezki, na bankiety w Warszawie, bo ja odmawiałem przez długi czas. Nie mam czasu chodzić, po prostu. Cztery czy pięć lat temu miałem najlepiej sprzedającą się płytę w Polsce. Fryderyki i Top Trendy i pierwsze miejsce i confetti i wszystko było tak ładnie, ale mogłem iść Galeria Bałtycką i nikt mnie nie rozpoznawał. Ja się tylko budziłem z kobietami, które moją muzykę kochały. A gdy zacząłem występować w telewizji to zacząłem się budzić z kobietami, które mojej muzyki wcale nie rozumieją.

I wtedy zaczęło się twoje publiczne „ja”...

Wiesz, w Polsce jesteście nauczani udawania. A ja nie udaję. Jak trzeba gadać, to mówię! Jak trzeba robić, to robię! To nie jest tak, że skoro jestem uśmiechniętym chłopakiem, to nie mam jaj. Ja jestem wychowany na podwórku, wśród chłopaków z Turcji, Maroko czy Iranu. Ja wiem, że jak ktoś cię popchnie i chcesz uniknąć bójki to popychasz dwa razy mocniej. To jest logiczne. I wiąże się z tym, że nie akceptuję pewnych zachowań ludzi. Znam swoją rolę, ale wymagam szacunku. Nienawidzę sytuacji, gdy podchodzi do mnie ktoś, kogo nie znam, ale on mnie rozpoznaje i mówi „Czesiek”. Czesiek! Kim jest kurwa Czesiek?! Nawet mój kolega nie zwraca się do mnie w ten sposób. Nie dam się traktować przedmiotowo, jak dziwka, albo coś tam. Wtedy reaguję. A są różne dni. Są dni kiedy mam parcie na szkło i chętnie jestem dla ludzi, ale boli mnie to, że ludzie tak rzadko biorą pod uwagę kiedy mówię: „Przepraszam, nie dzisiaj, ja się źle czuję.” Ja nie okłamuję ludzi. Kiedy coś mnie wysysa energetycznie, tak jak czasem „sweet focie”, to wtedy mówię: „Proszę pani ja się źle dziś psychicznie czuję. Czy pani to rozumie?”



Czesław Mozil

fot. Anna Karolina Wajs

A pani tego nie może zrozumieć! Ona ma to w dupie! Ona chce mnie tylko otagować na swoim facebooku!

Jesteś wrażliwy. Gdzie się zatem kryje ten skurwysyn, o którym sam mówiłeś?

Ja mam w sobie coś ze skurwysyna. Jasne, że tak, ale jest to spowodowane tym, że prawie cały czas spędzam z ludźmi, których nie znam i nigdy wcześniej ich nie spotkałem. Wtedy muszę obudować się jakąś formą, być otwartym, ale też mocno sygnalizować gdzie jest moja granica. Ta, której inni przekraczać nie powinni. Ja żyję swoim prywatnym życiem, trzymam się ludzi, których znam od małego i to jest cudowne. Pamiętam sytuację, kiedy w poniedziałek rano, kilka tygodni temu, wstałem, przeglądałem internet i nagle czytam, że ktoś zaatakował mojego kolegę Kubę Wojewódzkiego. To mnie totalnie rozwaliło. Ja się spiłem! Po prostu się spiłem. Ale przynajmniej się, że ja również potrafię krzywdzić. Potrafię krzywdzić ludzi, którzy na to zasłużyli. I tak samo jak potrafię spotykać dobrych ludzi i szybko nawiązywać z nimi pozytywne relacje, tak samo łatwo jest mi się żegnać z ludźmi. Ja potrafię się żegnać, bo życie idzie dalej. Ja nie rozpaczam, mimo, że boli. I to jest coś, co zrodziło się we mnie przez ostatnie 5-6 lat. Może przez to jest mi teraz trudniej zbliżyć się do drugiej osoby...

Mówisz o kobiecie?

Tak.. Wiesz, ja myślałem, że mam w głowie taki wzór, ideał kobiety, ale okazało się, że się myliłem. Ja nie będę stawiał swojej pracy w opozycji do swojej miłości. Ja nigdy nawet nie myślałem, nie brałem pod uwagę tego, że kobieta, którą kocham będzie kwestionować mój czas, czy to, co robię. Nigdy nie sądziłem, że może zaistnieć taki dramat trójką: kobieta, moja praca i ja. Mnie to przestraszyło. Jako chłopaka, jako kawalera. Jak to? Ja mam zdradzać swoją pracę? Tę, którą sam stworzyłem, ten mój mały świat? A stworzyłem po to, aby dawać w pewien sposób szczęście drugiej osobie i wyrażać siebie. Ja nie będę wybierał. Bierzesz mnie - bierzesz cały mój świat.

Ale wciąż lubisz kobiety.

Ja tego nie ukrywam. Jestem singlem i kocham kobiety, bo one są tak różne, wspaniałe i uzależniają. Uzależniają jak hazard. Jak alkohol. Jak dragi. Trzeba tylko wiedzieć, jak ten narkotyk zażywać. Wtedy jest cudownie.

Wspomniałeś o hazardzie...

Tak. O tym się w Polsce nie mówi, ale to jest najgorsze uzależnienie. Mogę w tej chwili z tobą rozmawiać i sprawdzać mecze, powiedzmy w Chinach. Obstawiać wyniki. Ja miałem z tym problem, jak najbardziej.

Uwolniłeś się od tego?

Z dnia na dzień przestawałem grać, bo miałem za dużo do stracenia. Nie mogę płynąć. Praca, różne projekty, chęć realizowania marzeń to mnie trzyma na ziemi. Ale jak każdy mam słabości. W wolne dni, gdy nie wiem co ze sobą zrobić, odlatuję.

Kiedy jeszcze lewitujesz?

Wiesz, mnie podnieca scena, czyli kobiety. Podniecają mnie aktorki. Nie wiem dlaczego, ale tak jest. To generalnie strasznie skomplikowany temat, ale aktorki mnie podniecają. One mają zryte głowy. Podniecają mnie też skrajności. Dresiary, bo to jest świat, którego ja nigdy nie znałem. Dresiara mnie mega kręci, bo ona jest tak nieoczywista, do gnałem. Ogólnie kręcą mnie ludzie z bardzo innych środowisk niż moje własne. To jest jak randka w ciemno. Podnieca mnie kasjerka w Biedronce. Ona ma raczej inny świat niż ja. ■

BYWAM NIECIERPLIWY I CHOLERYCZNY

AUTOR: MARTA LEGIEĆ



Jacek Karnowski

Urodził się w Gdańsku, choć od dziecka mieszka w Sopocie. Zna to miasto jak własną kieszeń. Tak jak w dzieciństwie, tak i dzisiaj lubi przemierzać kameralne ulice i zaglądać na miejskie podwórka. Jacek Karnowski, prezydent Sopotu, skończył właśnie 50 lat. W przyszłym roku świętować będzie ćwierćwiecze pracy w magistracie.

Jak to się stało, że został pan sopocianinem?
 Stało się to wyłącznie przez determinację mojej mamy. W 1939 roku, po wybuchu wojny, z całą rodziną została wypędzona z Gdyni. Po wojnie nie miała już tam do czego wracać, ponieważ jej domu już nie było. Za to w Sopocie wciąż były wolne mieszkania, na które w maju 1945 roku rodzice dostali przydział. Później na chwilę przenieśli się do Gdańska, gdzie się urodziłem, jednak mama zawsze chciała wrócić do Sopotu. Tym bardziej, że mieszkali w nim dziadkowie i liczne rodzeństwo. Postawiła na swoim, kiedy miałem pięć lat.

Gdy mały Jacek biegał wtedy po sopockich podwórkach, przyszło mu do głowy, że może zostać prezydentem tego miasta?

Obawiam się, że nie miałem pojęcia kto to jest prezydent. Natomiast bardzo szybko dotarło do nie, że Sopot to miasto turystyczne. Moi rodzice wynajmowali pokoje letnikom, a dziadek się nimi opiekował. Przyjeżdżało do nas bardzo dużo gości, często z Czechosłowacji, NRD czy z Węgier, a potem z Francji. Moja matka chrzestna pracowała w Grand Hotelu, była tam pokojówką.

Czyli to, czym się zajmowała rodzina, niejako pozwalało panu na głębsze poznanie miasta?

Tak właśnie było. Sopot mojego dzieciństwa był latem kolorowy. Wtedy wiele osób przyjeżdżało tu na festiwal. Ja, tak jak inni, żyłem tą imprezą, czasami oglądając ją zza płotu. Zdarzało się też, że ukradkiem udawało mi się wślizgnąć na teren Opery Leśnej. W latach socjalizmu festiwal to było prawdziwe okno na świat. Sopot co roku miał inną dekorację, wyglądał niesamowicie, udekorowany setkami lampek. Miasto było barwne też dzięki marynarzom, którzy tu mieszkali.

Kiedy się pan dowiedział kim jest prezydent tego miasta?

Chyba w liceum, kiedy zacząłem być mniej pokorny, szczególnie w stosunku do władz. Chociaż wtedy głównym objawem niechęci była milicja, partia i wszelkiego rodzaju służby.

Później jako niepokorny i walczący, postanowił pan działać na rzecz Sopotu?

W 1990, podczas pierwszych wyborów samorządowych w Polsce, postanowiłem startować do Rady Miasta. Miałem wtedy 26 lat. Dostałem się z największą liczbą głosów i zostałem najmłodszym

radnym. Może stało się tak dlatego, że pierwszy miałem ulotki, nie bałem się ludzi, zaczepiałem ich na ulicy i rozmawiałem o problemach. Miałem też program, który pomagał mi pisać ojciec. Chciałem zmienić Sopot gospodarczo, nie tylko wydawać pieniądze, ale nauczyć się je zarabiać dla miasta. Sopot był w pewnej zapadłości. Zamknięte plaże i hotele nie napawały optymizmem. Wesołe i radosne miasto bardzo wtedy zszarzało i wyglądało jak poindustrialny przylepek do Gdańska i Gdyni. Nowa Rada Miasta od razu wybrała mnie na wiceprezydenta. Byłem tym przerażony, bo nie chciałem nic ponadto, żeby dostać się do Rady Miasta. W końcu się zdecydowałem, bo miałem wspaniałych starszych kolegów, od których wiele się uczyłem.

Skończył pan gdańską Politechnikę.

Tak, to prawda. Zresztą można powiedzieć, że ciągle jestem z tą uczelnią związany. Studiuję tam teraz troje moich dzieci.

Bywa pan tam?

Bywam, choć oczywiście nie na wywiadówkach. Obecnie wykładam na studium podyplomowym dla architektów i urbanistów z zagospodarowania przestrzennego. Wykładam też politykę regionalną i politykę społeczną w Sopockiej Szkole Wyższej.

Chętnie się pan spotyka ze studentami?

Owszem. Są to inspirujące spotkania, które sprawiają, że muszę ciągle się dokształcać w zakresie polityki gospodarczej, regionalnej, czy społecznej oraz zagospodarowania przestrzeni.

Obserwując młodych ludzi, przypomina pan sobie swoje czasy studenckie?

Och... to były bardzo fajne, choć trudne, czasy. Przypadły na początek stanu wojennego. Więcej więc było działalności politycznej niż typowego życia studenckiego. Byłem wiceszefem parlamentu studentów, dopóki nie został rozwiązany. Poza tym działałem w kilku organizacjach, powiedzmy, nielegalnych.

Nielegalnych do tego stopnia, że zabrano panu paszport?

Mówiąc ściślej, zatrzymano mi go i nie wydano. Powodem był fakt, iż nadmiernie angażowałem się w rozprowadzanie „bibuły”, a gdy panowie z SB przyszli do mojego domu, okazało się, że moja biblioteka jest zbyt bogata w pozycje, które znaleźć się w niej nie powinny. Zresztą zostałem za to zatrzymany. Dużo wtedy pracowałem

na różnych budowach, również poza Trójmiastem. Takie zajęcia były lepiej płatne. Zarabiałem wtedy więcej, niż po skończeniu uczelni. Szybko założyłem rodzinę, więc musiałem i chciałem się usamodzielnic. Gdy studiowałem na ostatnim roku, na świecie pojawiły się bliźniaki. Była więc działalność opozycyjna, praca, ale też jakiegoś rodzaju beztroška.

Czyli czasy studenckie to też przyjemności?

Z tych najlepiej wspominam narty. Oddawałem się tej pasji w każdej możliwej chwili. Kiedy tylko mogłem, wyjeżdżałem w góry.

Wydaje się jednak dość dziwne, że człowiek znad morza został instruktorem narciarskim. Jak to się stało?

Każdy, kto pojedzie na Halę Gąsienicową szybko zauważy, że jedna trzecia przebywających tam osób pochodzi z Sopotu. Na dobrą sprawę, w Murowańcu można robić spotkania z mieszkańcami. Myślę, że po licznej grupie warszawiaków, ludzi z Trójmiasta i okolic jest tam najwięcej. Zdecydowana większość bardzo dobrze jeździ na nartach. Mnie narciarstwem zaraził Edward Wroński, założyciel Sopockiej Szkoły Narciarstwa. Pokochałem góry, bo są piękne. Szczególnie zachwycam się nimi zimą. Jeśli biorę urlop, to najczęściej jadę na narty. Poza jazdą uprawiam też skitouring, czyli wykorzystuję narty do wędrówek poza trasami. Dziś w góry jeździmy całą rodziną, a moim największym sukcesem w tej dziedzinie jest fakt, iż instruktorami narciarstwa zostali moi synowie. Trudno z nimi konkurować.

Wybieracie polskie góry?

Często, choć nie zawsze. Uwielbiam Zakopane, górską kulturę i tamtejszą kuchnię. Mam tam wielu przyjaciół. Moim zdaniem Tatry są niepowtarzalne. To takie kieszonkowe Alpy. Jednak jeśli nie jeździmy do Zakopanego, to wybieramy Austrię. Lubimy stoki w okolicach Ischgl i Mayrhofen.

Co w górach smakuje najbardziej?

Bardzo lubię baraninę i kaszę z jajkiem sadzonym i kwaśnym mlekiem.

To ostatnie to chyba niezbyt górskie danie?

Być może, ale je bardzo lubię. Zawsze je zamawiam, gdy docieram do schroniska górskiego w Murowańcu. Po jeździe na nartach smakuje wyśmienicie.



Piotr Siwkiewicz, Katarzyna Figura, Jacek Karnowski

Jeśli nie góry to...?

Drugim żywiołem, który mnie fascynuje, jest woda... morze. Jeśli tylko mam chwilę wolnego, na jeden czy dwa dni wyskakuję na łódkę. Płynę do Helu, do Pucka, czy Jastarni. Cenię sobie taki relaks. Lato w Sopocie jest tak ciekawe i różnorodne, że właściwie można się stąd nie ruszać.

Jest pan też ratownikiem i założycielem sopockiego WOPR.

Powstanie WOPR w Sopocie było niezbędne ze względu na bezpieczeństwo nad wodą. Barcelona na przykład to piękne miasto, do którego jednak niechętnie jeżdżę, właśnie ze względu na brak bezpieczeństwa. Uważam, że Sopot to również piękne miasto, w którym każdy musi czuć się bezpiecznie. To, że nikt się nie utopił od kilkunastu lat, w czasie kiedy WOPR dyżuruje, jest wielkim sukcesem Sopotu. Musimy brać odpowiedzialność za tych ludzi, którzy tu się bawią i wypoczywają.

Jak wspomina pan pracę na stanowisku ratownika?

W życiu lubiłem zdobywać różne uprawnienia, ale gdy zrobiłem papiery na ratownika, niewiele pracowałem na tym stanowisku. Dawało mi to jednak duże wyobrażenie o sytuacji na miejskiej plaży, poznanie służby i było to też pewnego rodzaju sprawdzenie siebie. Zdarzyło mi się kilka akcji z łódki. Podczas dyżurów społecznych pomagałem, gdy komuś na łódce urwał się ster, albo komuś innemu wyrócił jakakolwiek część i trzeba było go holować.

A jeśli nie ma czasu na góry czy morze, w jaki sposób wypoczywa Jacek Karnowski?

Staram się znaleźć czas na piškę nożną, albo chociaż na rower. Niemal co drugi dzień na rowerze przejeżdżam 15-20 kilometrów. W sezonie kieruję się do lasu i miejsc odległych od centrum, a poza sezonem jeżdżę też ścieżkami rowerowymi.

Ma pan jakieś fobie, słabości?

Bywa, że mam nadmierne ADHD, jestem niecierpliw i choleryczny, co czasami objawia się wybuchowością.

Odbiega pan od stereotypu prezydenta, polityka czy urzędnika, który kojarzy się ze smutnym panem w garniturze, siedzącym całe dnie za biurkiem. Przeciwnie, lubi pan bywać, doglądać osobiście, przemierzać Monciak w tę i z powrotem niczym turysta, wpaść do lokalu...

W sezonie dość często robię inspekcję, nie tylko Monte Cassino. Często w czasie dnia pracy sprawdzam, czy wszystko toczy się tak jak powinno. Nie będę ukrywał, że lubię sobie pospacerować, popatrzeć, porozmawiać z mieszkańcami i gośćmi.

Można pana także spotkać w godzinach nocnych?

Spaceruję po Sopocie nie tylko w dzień, ale też wieczorami. Lubię usiąść w miłym miejscu i napić się dobrego wina. Może to jakaś słabość, ale tak już jest. Z drugiej strony trudno być prezydentem miasta i czuć miasto, nie znając go od środka. Spotykam ludzi, rozmawiam z nimi. Lubię to i dzięki temu prawdziwie czuję Sopot.

Jaki powinien być Sopot w 2020 roku. A jaki w 2050?

Z roku na rok miasto zmienia się coraz bardziej. W 2020 roku Sopot będzie jeszcze bardziej odnowiony, z nowym centrum wokół dworca, z nowymi placami miejskimi. Mocno wierzę w to, że w 2050

roku miasto będzie już miało dodatkową przystań jachtową. Mam na myśli projekt wyspy w morzu, który do tego czasu z pewnością zostanie zrealizowany. Na obrzeżach, na granicy z Gdańskiem, powstanie też nieco wyższej zabudowy. Myślę też, że główne zmiany będą dotyczyły Gdańska i Gdyni, a nie Sopotu.

Boi się pan, że Sopot utraci miano kurortu?

Sopot tego miana nie utraci, choć rzeczywiście w Polsce przepisy dotyczące kurortów są bardzo restrykcyjne. Czasami trudno pogodzić rozwój miasta z kwestiami związanymi z funkcjonowaniem uzdrowiska. Utrata miana kurortu wiąże się z pewnością z utratą stanowisk pracy i wielu środków finansowych, ale myślę, że do tego nie dopuścimy.

Wielu moich znajomych spoza Sopotu przyjeżdża tutaj, by pobawić się na słynnym Monciaku. Po zachwytach i zabawie często potem słyszę pytania - jak to możliwe, że tak dużo tutaj kebabów? Czy Monciak ewoluuje w dobrym kierunku?

W każdym, nawet najbardziej szanowanym kurorcie są kebabary. Muszą być takie miejsca, ponieważ do atrakcyjnych miast, takich jak Sopot, na wypoczynek przyjeżdża bardzo dużo młodych ludzi. Dla nich jest to najtańsze jedzenie. Podobnie jest we Francji, czy Niemczech. W Nowym Jorku natomiast jest mnóstwo tanich chińskich restauracji. Nie można się temu dziwić i nie można z tym walczyć. Dla nas jest ważne, aby gastronomia w mieście była różnorodna. Zresztą z tego co wiem, to Sopot ma tyle lokali gastronomicznych, co dużo większa Gdynia.

Podobnie jest z noclegami. W Sopocie są hotele, w których noc kosztuje astronomiczne pieniądze, ale są też takie, w których za nocleg zapłacimy kilkanaście złotych. Tak musi być. Kiedy kilkanaście lat temu pojechałem do Cannes, też nie planowałem zamieszkania w „Ritzu” i nie chciałem jeść w drogich restauracjach. Nie miałem pieniędzy, ale zależało mi na poznaniu miasta, dlatego nocowałem na campingu pięćdziesiąt kilometrów za miastem i jadłem bagietki. Kiedy po latach wróciłem już tam służbowo, a potem prywatnie, mogłem pozwolić sobie na nieco więcej. Wynika

z tego, że tak jak tam, tak i w Sopocie, oferta musi być dostępna dla każdego - z pieniędzmi lub bez. Młody człowiek, który przyjedzie tu bez pieniędzy, ale gdy spodoba mu się tutaj, z pewnością do nas wróci. Być może będzie wtedy poważnym biznesmenem.

Nie uważa pan za nieco schizofreniczne, że „Rzeczpospolita” uderza w pana z grubego działa, zarzucając panu korupcję, po czym po kilku latach przyznaje panu nagrodę dla najlepszego samorządowca w Polsce?

W tym roku, w którym „Rzeczpospolita” we mnie uderzyła, również dostałem nagrodę. Ranking samorządów prowadzony był przez ten dziennik od kilku lat i muszę powiedzieć, że był i jest robiony bardzo rzetelnie. Nawet jeśli nie dostajemy nagrody, co roku jesteśmy w czołówce.

Natomiast w tym samym roku, w którym we mnie uderzyli, właśnie po otrzymaniu nagrody, zaprosiłem do Sopotu ówczesnego redaktora naczelnego „Rzeczpospolitej”, jednak nie skorzystał. ■



WELLNESS JEST TRENDY!



Odpuść od miejskiego zgiełku w magicznym SPA!
Zrelaksuj ciało i umysł...
Tryskaj energią, zdrowiem i witalnością!
Weekendowy relaks tylko we dwoje już od 430 zł/os



Dla czytelników "Prestiżu" 7 % rabatu na pobyt do 31.03.2014. Rezerwuj na hasło "Prestiż"



Sprawdź promocyjne pakiety konferencyjne!

Hotel Bryza Resort & Spa w Juracie
ul. Międzymorze 2 • tel. +48 58 675 51 00 • 84-141 Jurata

www.bryza.pl • www.facebook.com/hotelbryza

SLOW LIFE W KLEKOTKACH

Slow Life to określenie dobrze znane wśród gości Hotelu Młyn Klekotki i idealnie oddające klimat i charakter tego wyjątkowego miejsca. Tutaj czas faktycznie płynie wolniej - bez stresu, bez spoglądania na zegarek, bez wielkomiejskiego zgiełku, na łonie natury. Nic zatem dziwnego, że Hotel Młyn Klekotki to miejsce cieszące się popularnością zarówno rodzin z dziećmi, jak i zakochanych par, a także singli.



Dlaczego właśnie Młyn Klekotki? Jest to miejsce w którym każdy zregeneruje swoje siły i naładuje akumulatory na kolejne dni. Połączenie otoczenia z szeroką gamą usług hotelu, co raz częściej przyciąga liczne grupy na pobyty weekendowe. **Babski weekend**, to niepowtarzalna przygoda i relaks pośród natury. Panie często wybierają jacuzzi na zewnątrz w którym pod gołym niebem z lampką prosecco plotkują o kobiecych sekretach. Odprężenie myśli znajdują w Sento Spa, które przygotowuje liczne japońskie rytuały dla ciała i duszy, nawet dla grup do 20 os. Dzięki takiemu rozwiązaniu Panie cały czas są ze sobą i nie tracą ani chwili na rozmowy. Wspólna przestrzeń przy kominku w Sento Spa sprawia, że po licznych za-

biegach rozgrzewających i nawilżających mogą spotkać się wszystkie w jednym miejscu, pełnym dobrej energii. Panie spędzają czas zgodnie z kobiecymi rytuałami pielęgnacji, a co z Panami?

Otóż **dla Panów** hotel przygotował specjalne programy i pakiety. Reset Samuraja to niezwykle pakiet dla prawdziwego faceta regenerujący ciało i zmysły w krótkim weekendowym czasie. Jesteś Singlem, a może chcesz odpocząć od codzienności? Jeżeli tak, jest to idealny pobyt właśnie dla Ciebie. Oczywiście warto pamiętać, że Panowie uwielbiają męskie wypady. Z myślą o mężczyznach Sento Spa przygotowało specjalne menu zabiegów dedykowane tej grupie. Znajdują się w niej liczne rytuały ogrzewające ciało takie jak kąpiel w wiórah cedrowych czy masaże takie jak amma, shiatsu oraz





sygnowany autorski masaż Sento Spa. Ten ostatni to połączenie wielu technik masażu, który jest tak często wybierany przez Panów. Tu również warto wspomnieć o możliwości wejścia grupowego o którym wspomnieliśmy już wcześniej.

Oprócz strefy Sento Spa Panowie do swojej dyspozycji mają liczne atrakcje hotelowe m.in. salę bilardową, tenis stołowy czy też quady. Na wieczór w naszej restauracji czeka wyborny bar z szeroką gamą wysokogatunkowych alkoholi. Męski pobyt w Osadzie Młyńskiej to nie tylko totalny Reset i chillout, ale niezapomniana przygoda z kumplami.

SYLWESTER W SENTO SPA BEZ BALU!!!

To idealny czas na nawiązanie nowych znajomości nie tylko dla singli. Co roku w hotelu pojawiają się różnego rodzaju Pary, aby zachować tajemniczość i zarazem wyjątkowość tego ostatniego dnia roku, w Osadzie Młyńskiej proponowane są liczne miejsca do celebrowania Nowego Roku.

Miejscem często wybieranym przez pary damskie jest sala kominowa w Młynie, gdzie przy blasku płomieni z kominka i lampce wina można poczuć chwilę uniesienia i przyływ dobrej energii. Pary

męskie uwielbiają werandę z przeszklonymi oknami i widokiem na łono natury w budynku Kuźni. Natomiast pary damsko - męskie wybierają ogród zimowy czy też sale na Rzece w budynku Kuźni. Różnorodność miejsc, różnorodność par, dobra energia, pomysłowość ekipy hotelu Młyn Klekotki to jakość jaką czuje każdy gość.

SLOW FOOD

Klekotkowa Kuchnia pachnie ziołami z własnego zielnika, które doskonale zwieńczają smak grzybów, dziczyzny i ryb z własnego jeziora. Charakterystycznym dodatkiem stosowanym przez Szefa Kuchni jest również żurawina i borówka. Wśród dań cieszących się ogromną popularnością prym wiodą między innymi szynka pieczona w piecu chlebowym oraz kulebiak nadziewany złocistymi kurkami. Nie trzeba dodawać, iż pieczywo jest własnego wypieku i zawsze nieprzyzwoicie świeże i chrupiące. Klekotkowa kuchnia konsekwentnie zmierza w kierunku nurtu slow food. Slow food w Klekotkach to przyjemność czerpana z jedzenia oryginalnych dań, stworzonych z myślą o wymagających gościach, nie zapomniano również o wegetarianach i weganach. Dla tej grupy czeka również zaskakujące/ciekawe menu.



HOTEL MŁYN KLEKOTKI RESORT & SPA

14-407 Godkowo

tel. 055 249 00 00

repcja@hotelmlynklekotki.pl

www.hotelmlynklekotki.pl & www.klekotkisentospa.pl



CYPR - LOVE IS IN THE AIR

AUTOR: MARTA LEGIEĆ / FOT. MATERIAŁY PRASOWE



Petra tou Romiou - tutaj Afrodyta wynurzyła się z fal

Setki kilometrów łagodnego wybrzeża z widokiem na lazurową wodę, góry i mnóstwo tajemnic ukrytych w cieniu starożytnych budowli. Wszystko okraszone stoickim spokojem, winem i meze. Cypr, trzecia co do wielkości po Sycylii i Sardynii wyspa Morza Śródziemnego, potrafi uwodzić. Różnorodnością i kontrastami.

W

iele osób jeździ tu po słońce. Są i tacy, którzy na Cyprze poszukują miłości. Cóż, trudno się im dziwić, skoro właśnie tu z morskiej piany wyłoniła się Afrodyta. Od tysięcy lat wyspa żyje jej historią. Wiele miejsc jest z nią ściśle

związanych, inne nazywane są na jej cześć. Jest tu plaża, na której bogini miłości stanęła tuż po wyłonieniu się z morskiej piany i łaźnia, do której prowadziła kochanków. Nie brakuje restauracji, parków wodnych, statków, łodzi i hoteli nazwanych jej imieniem. Love is in the air... - cisną się na usta słowa piosenki.

SKOK DO WODY

Co zrobić, gdy nacieszyliśmy się już historią Afrodyty, znaleźliśmy kamień w kształcie serca, który gwarantuje nam odwzajemnioną miłość i nie mamy chęci leżeć plackiem na plaży? Na szczęście Cypr oferuje dużo wakacyjnych pokus, co uznać można za wyjątkowe - przecież wakacje trwają tu cały rok. Bo czy grudzień z minimum dwudziestoma stopniami w cieniu i obecnością słońca na niebie przez 8 godzin dziennie, to ciągle zima? Naprawdę trudno w to uwierzyć. W pozostałe pory roku temperatura szybuje mocno w górę, latem (szczególnie w głębi lądu) mocno przekraczając 40 st. C. Taka pogoda aż kusi, by wyruszyć statkiem i podziwiać bajkowe klify wyspy od strony wody lub by wybrać się na połów ośmiornic.

Nie tylko temperatury, ale też odpowiednie wiatry sprawiają, że Cypr stał się mekką surferów. Dotyczy to szczególnie Limassol i okolic. Dobre warunki przyciągają w to miejsce sławy z całego świata. Dużo czasu na wodzie spędza w okolicach Limassol Zofia Klepacka,

reprezentantka Polski w windsurfingu, mistrzyni i dwukrotna wice-mistrzyni świata w olimpijskiej klasie RS:X, brązowa medalistka XXX letnich Igrzysk Olimpijskich w Londynie. Wystarczy odrobina szczęścia, by ją spotkać i kolejna odrobina, by poinstruowała, jak odpowiednio stać na desce i próbować dorównać najlepszym.

JOGA I NURKOWANIE

W pobliżu Larnaki znajdziemy Mackenzie beach. Tu na desce z żaglem może nauczyć się pływać każdy. W centrum szkolenia windsurfingu pracują pasjonaci z całego świata, którzy już za 30 euro nauczą podstaw i pojętnym uczniom wydadzą wymagane w wielu klubach książeczki, pozwalające na przykład na wynajem sprzętu do windsurfingu. Ci, których wiatr nie porwie (dosłownie i w przenośni), znajdą ukojenie ćwicząc... jogę.

Przyznać trzeba, że widok grupy, bez problemu utrzymującej równowagę na desce, robi wrażenie. Znajdująca się tu szkoła oferuje więcej atrakcji - można nurkować obserwując zatopione dziesiątki lat temu wraki statków albo spróbować swych sił w „Stand Up Paddle” - to stosunkowo nowy sport, mający swe źródło na Hawajach. Jeśli zobaczycie na morzu, jeziorach, czy rzekach ludzi stojących na deskach i machających wiosłem, oznacza to, że spotkaliście miłośników SUP.

Kto szuka wrażeń na cypryjskich plażach, powinien odwiedzić Plażę Gubernatora. Białe jak śnieg klify kontrastują czarnym piaskiem. Trudno nie zachwycić się tym widokiem. Jeszcze więcej emocji czeka nas na rozległej plaży Lara (27 km drogi samochodem w kierunku północnym od miasta Pafos), gdzie każdego roku między połową maja a początkiem września lęgną się żółwie zielone i kareta.

To piękne stworzenia o długości nawet półtora metra. W czasie ich łęgu dla turystów plaża dostępna jest wyłącznie pod okiem doświadczonego przewodnika, zimą można po niej spacerować bez ograniczeń. Żółwie są tak ważne dla wyspy, że widnieją nawet na cypryjskich banknotach. Trudno się dziwić, nawet z tych, którym uda się dostać do wody, przeżywa zaledwie 2 procent.

Z NAPEDEM NA CZTERY KOŁA

Samochodem z jednego krańca Cypru na drugi bez problemu przejechać można w kilka godzin. Oczywiście tylko w teorii, bo trzeba by jechać niemal bez przerwy, podczas gdy trasa obfituje w atrakcje, na których odwiedzenie zabrakłoby i miesiąca. Zostańmy więc dłużej na północno - zachodnim brzegu wyspy. Tam, poza podglądaniem życia żółwi, półwysep Akamas żadnym przygody oferuje sporo adrenaliny. Przede wszystkim to idealne miejsce na szalony road trip. Jazda białymi jeepami przez stare wioski, strome pagórki, obszary dziewicze półwyspu, czy ulubione miejsca Afrodyty, to zarazem najpiękniejsza przyrodnicza wycieczka na wyspie.

Czasami podziwiać można księżycowy krajobraz tego skrawka Cypru, innym razem jaskinie morskie w zatoce koralowej. Od czasu do czasu trzeba się zatrzymać, bo dopiero gdy opada kurz podnoszący się z piaszczystej nawierzchni, odsłania się prawdziwa atrakcja tej trasy - niesamowite widoki. Odbijając w głąb półwyspu dotrzemy do długiego na trzy kilometry wąwozu Avakas. Piękne, skierowane ku sobie wapienne skały, kryją wiele tajemnic. Wąwóz mający wysokość ponad 30 metrów, z dramatycznym przewężeniem w jednym miejscu, jest dosyć ciężki do przejścia - szlak wiję się wzdłuż i ponad potokiem, który kształtował to naturalne zjawisko przez tysiące lat.

SPOTKANIE Z MUFLONEM

Po śliskich kamieniach, które opływa woda z tutejszego źródła, stąpać trzeba ostrożnie. Żeby nie skrócić sobie kostki, lepiej nie wybierać się na tą wycieczkę w japonkach. Bo to, że iść warto, nie ulega wątpliwości. Botanicy wyparzą tu zagrożoną centauria akamantis - roślinę endemiczną, występującą jedynie w tym wąwozie. Ci, którzy na na roślinach się nie znają, mogą spotkać tu na przykład muflony. Między innymi z tego powodu przewodnicy zalecają, by nie spacerować z pojedynkę.

Półwysep Akamas przemierzyć można też na quadach. Tyle tylko, że po takiej podróży wychodzi się równie bardzo wytrzesionym i, w bonusie, zakurzonym. A jeśli będziemy mieli pecha i w trasę wybierzemy się w deszczu (co na Cyprze jest wyjątkiem), otrzepać się trzeba będzie też z błota. Czy to po jeździe jeepem,



Klimatyczny poranek na plaży w Limassol

czy po wyprawie na quadach, wyczerpani i wytrzęsieni podążają na obiad, by w tradycyjnej tawernie zjeść przygotowane przez miejscowe gospodynie kleftiko, czy dolmades. Sałatka wiejska, popularnie zwana u nas grecką, smakuje wyjątkowo. Ale to dopiero wstęp do prawdziwej uczyty.

Z PLAŻY NA NARTY

Komu mało, ten wiedzieć powinien, że gdy w grudniu, styczniu i lutym wiatr wieje surferem w żagle, w górach Troodos można... szusować na nartach. Na zapaleńców zjeżdżających na dwóch, czy jednej desce, czekają tu pokryte białym puchem stoki. I jeśli przyjmijemy, że jesteśmy na wyspie słońca i w godzinę możemy przemieścić się na najbliższą plażę, nikomu nie będzie przeszkadzało, że nie zjeżdża po alpejskich szlakach. Tu góry są niższe. Tereny narciarskie znajdują się na północnych stokach Olimpu - najwyższego szczytu, sięgającego 1951 m n.p.m. Kto nie umie jeździć, nie powinien się martwić. Prętnie działają tu szkółki narciarskie, a przy wyciągach wypożyczyć można niezbędny sprzęt.

Stoki i orczyki noszą mitologiczne nazwy, które bez wątpliwości dodadzą wyprawie szczypty tajemniczości. Na północne zbocza cypryjskiej góry Olimp, zawozi wyciąg Hera lub Zeus, a na Sun Valley zabiera Afrodyta lub Hermesem. Po białym szaleństwie wracamy do hotelu, by następnego dnia rano w letniej koszuli, wpatrując się w lazurową wodę morza, zjeść śniadanie. Cypr to jedno z niewielu miejsc na ziemi, które daje nam takie możliwości.

WINO I MEZE

Czego chcieć więcej? Może wina? Przecież właśnie na Cyprze produkuje się najstarsze wino świata, dziś jeden z symboli wyspy, winiarska ikona i legenda. Cztery tysiące lat temu właśnie tu powstała commandaria. Do dziś wytwarzana jest według średniowiecznych receptur z winorośli porastających wzgórza wokół Limassol. Jest jeszcze meze, bez spróbowania którego Cypru nam opuszczać po prostu nie wolno. To nie danie, to cypryjski sport narodowy - tak przynajmniej uważają przyjezdni. Tak naprawdę meze jest zwyczajem - biesiadowaniem w towarzystwie rodziny i przyjaciół, podczas przeglądu miejscowych smaków.

Gdy w restauracji zamówimy meze, otrzymamy porcję przeróżnych lokalnych smakołyków: rybnych, mięsnych lub mieszanych. Dań jest kilkanaście, a w wersjach naprawdę ekstremalnych nawet kilkadziesiąt. Wszystkie są wyborne, a najlepsze pojawiają się na stole na końcu. Jeśli do nich dotrzemy, będziemy pewni, że gościnnieść i towarzyskość są głęboko zakorzenione w cypryjskiej tradycji. Do tego stopnia, że dbanie o gości jest tu wręcz sztuką. ■



Cypr to nie tylko piękne plaże, ale też luksusowe hotele



Klimatyczny wieczór na cypryjskiej plaży

ELEKTRYCZNA RAKIETA



To auto, choć zasilane tylko prądem pozwala przyspieszyć do „setki” w niewiele ponad 3 sekundy, bez problemów osiągnie prędkość 200 km/h, a na jednym ładowaniu akumulatora pokona się drogę z Gdańska do przedmieść Warszawy. Pod warunkiem, że będzie to spokojna jazda.

AUTOR: JAKUB JAKUBOWSKI

A

le nie oszukujmy się, Teslę w wydaniu sportowym nie da się spokojnie jeździć. To auto wyjątkowe w każdym calu. Intryguje już od pierwszego kontaktu, gdy cichutko podjeżdża na parking nie wydając z siebie żadnego głosu. Bezszelestnie. Dopiero, gdy wsiadam,

odpalam, wciskam gaz do dechy i ruszam jak torpeda, słyszę jednocześnie charakterystyczny świst elektrycznego silnika.

Przyspieszenie wgniata mnie w fotel, z wrażenia euforycznie krzyczę, a uśmiech mam szerszy niż Julia Roberts. Już wiem dlaczego Tesla nazywana jest elektryczną rakieta lub elektryczną maszynką do pokonywania zakrętów. I mimo, że w swoim życiu prowadziłem mnóstwo znakomitych samochodów z Maserati, Porsche, czy Ferrari na czele, to jednak czuję coś, co trudno opisać słowami. Czuję, że mam władzę, panowanie nad czymś wyjątkowym. Bo Tesla taka właśnie jest. Na świecie jeździ tylko 1200 takich samochodów.

Jazda tym samochodem to prawdziwa przyjemność. Oczywiście, sceptycy znajdą zaraz całą listę rzeczy, która może im przeszkadzać, ale nikt przecież nie ukrywa, że w dzisiejszych czasach zakup takiego samochodu to kaprys z jednej strony, a z drugiej też identyfikacja z pewną filozofią, bądź też z profilem działalności firmy, jak choćby w przypadku firmy TFF S.A., która jest właścicielem prezentowanej Tesli. Firma specjalizuje się we wdrażaniu ekologicznych technologii, nowoczesnych rozwiązań opartych na energii odnawialnej, nic zatem dziwnego, że Tesla jest dla firmy znakomitym narzędziem marketingowym.

Podaję, że każdy, kto choć raz przejedzie się tym samochodem, zmieni zdanie na temat aut elektrycznych. Czy tego chcemy, czy nie to jest przyszłość motoryzacji. I jeśli ktoś tylko w skali globalnej rozwiąże problem „tankowania” takich samochodów, możemy spodziewać się motoryzacyjnej rewolucji. Ja nie mam nic przeciwko!



Fot. Choudhury Safwat Gani

NOWA ERA YAMAHA

Marka Yamaha dla wielu miłośników motocykli jest marką kultową. Nic zatem dziwnego, że środowisko z niecierpliwością oczekiwało zapowiadanej premiery dwóch nowych motocykli tej marki. W siedzibie firmy KMJ Centrum gościom zaprezentowano modele: XV 950 i MT 09.

To dwa jakże różne od siebie jednoślady, ale z tym samym rodowodem. Model XV 950 to idealna kompozycja charakteru klasycznych jednoślądów z japońską technologią. Zainspirowany przeszłością, stworzony dla przyszłości - takim hasłem Yamaha reklamuje ten motocykl i widać już na pierwszy rzut oka, że nie ma w tych słowach ani cienia przesady.

Kompaktowy i stylowy motocykl z nisko umieszczonym siedziakiem umożliwia wyrafinowaną i zwinną jazdę, zachowując ponadczasowy charakter i duszę, które są kluczowymi wartościami posiadania tak indywidualnej maszyny. Wykorzystując jako bazę klasyczny styl bobbera, z jego smukłą, odsłoniętą sylwetką, model XV950 kreuje unikalne i nowoczesne, neo japońskie wzornictwo.



Nowe modele Yamaha



Yamaha MT09

Fot. Karol Kacperski

Unikalny styl Yamaha i wykorzystanie odsłoniętych podzespołów podkreślają prostotę motocykla, a silnik, 52-konny V-twin o pojemności niecałego litra, nadaje mu kompaktowy charakter.

Motocykle tego typu są ostatnio znakiem rozpoznawczym Yamaha - firma nie zapomina też o miłośnikach sportowych wrażeń. Na przeciw ich potrzebom wychodzi model MT 09. Sercem tej maszyny jest lekki, 3-cylindrowy silnik o pojemności 850 cm³. Jednostka napędowa rozwija imponujący moment obrotowy o liniowej charakterystyce, który gwarantuje doskonale przyspieszenie i natychmiastowy skok adrenaliny. Lekki, mocny i dostarczający ekscytujące osiągi w każdych warunkach MT-09 jest ekscytującą alternatywą dla tych kierowców, którzy rozumieją, co oznacza kształt krzywej momentu obrotowego. A jazda sportowa już nigdy nie będzie taka sama - tak przynajmniej twierdzą twórcy tego motocykla.

mr

| R E K L A M A |



www.kmj-yamaha.pl



YAMAHA



58 520 78 59

Gdańsk, Grunwaldzka 295

KAWIARNIANA HUSARIA

AUTOR: JAKUB KUBA NIESTRÓJ / FOTO: PRZEMEK KABALA



Gdzieś pomiędzy drewnianym pojazdem napędzanym siłą kończyn Freda Flinstone'a, a seryjną produkcją Hondy, Yamahy, Kawasaki i Ducati, niczym znużony sztampą artysta malarz, zasnął indywidualizm motokultury. Pomędzy pierwszym spalinowym Reitwagemem Gottlieba Daimlera, a szlifierskim urokiem Hayabusy umyka nam fantazja przekuwania snów o indywidualizmie i wolności, w maszyny, które do niej wiozą.

J

ak wszystko co w życiu dobre, także i nadszarpnięta zębem czasu motokultura czaruje nowych śmiazków gangiem silnika i nieodpartym urokiem.

KLASYKA PONAD WSZYSTKO

Jest taki moment w życiu człowieka, że przestaje nas interesować to, co można kupić prosto z półki. Odwracasz wtedy oczy od witryn sklepowych i obwoźnych sprzedawców parasoli i szukasz wartości unikalnych, niepowtarzalnych. Szukasz historii, którą możesz usłyszeć, a nie tylko produktu, który ktoś już zaplanował, zabudżetował i wypromował. Tak w wielkim skrócie może zacząć się przygoda z nurtem i historią „Cafe Racer” i przebudową motocykli. Może dopaść każdego z nas i w każdej chwili. Nie znasz dnia.

Mnie oczarowały motocykle, w tym samym czasie co stare samochody, a więc gdzieś w okresie, gdy przestało wystarczać Wigry 3, a na BMX byłem już zbyt konserwatywny. Dwukołowce z silnikami to była zupełnie nowa jakość. Minęły lata, a wraz z nimi zachwyty nad szlifierskim urokiem nowoczesnych ścigaczy. Przyszedł czas na klasykę. Szybko okazało się, że amatorów reanimowanych staroci jest więcej. Jeden z nich to Wojtek Pastor - trójmiejski enfant terrible

motocykli i gadżetów vintage, z którym przegadaliśmy wiele godzin na temat modeli, konstrukcji i retro klimatów.

NIE ZNASZ DNIA ANI GODZINY

To mógł być słoneczny poranek, albo ciepły letni wieczór, już nie pamiętamy gdzie po raz pierwszy w umyśle i wzroku wdrukował nam się na zawsze sen o zrzuceniu ram, o świadomej wolności. Wolności od bzdur, gdzieś w środku systemu, zasad, pędu, kredytów i szumu plastikowych metropolii. Ktoś pamięta Brerę w Mediolanie i zamieszanie przed małą kawiarnią, gdy miejscowy James Dean zaparkował właśnie jedyne w swoim rodzaju Ducati.

Ktoś inny pamięta szepty i uśmiechy na ulicy Haffnera w Sopocie, gdy przez skrzyżowanie powoli sunie zielony Racer przypominający Hondę CX po wizycie u mechaników z filmu „Mad Max”. Słyszeliśmy też o strzale prosto w serce przed księgarnią na Manhattanie, gdy pewien ekscentryczny milioner, żyjący z tantem po stryjecznym dziadku od strony macochy, całkowicie przebudowanym, matowym jak karabin US Army Harleyem, wzbudził palpitację serc u dwóch modelek czekających na casting.

Ale słyszeliśmy także o zbiegowisku na stacji benzynowej w Wejherowie, gdzie lokalny mechanik zadał szyku bobberem inspirowa-

nym fotką z USA. Nieważne, gdzie was to dopadnie. Gdy już tak się stanie porzucicie mrzonki o splendorze korporacji, wakacjach w re-sortach i hodowaniu bukszanu na tarasie apartamentowca, w którym i tak spędzacie mniej czasu, niż wasz kot. Bo ostatecznie ten czas, ten dzień nie wstanie drugi raz, a życia w życiu wciąż za mało.

CELEBRUJĄC DROGĘ

W świecie seryjnej perfekcji dla masowego odbiorcy, prawdziwym luksusem jest unikalna manufaktura. To reakcja świata na standaryzację wszystkich i wszystkiego. Jako indywidualista nie masz wyboru. Rodzisz się z potrzebą unikalnych doświadczeń i cenisz wolność. To twój los. Z tych samych powodów, z których nie zamawiasz byle jedzenia byle gdzie, nie jedziesz wprost do celu, lecz kontemplujesz drogę. No właśnie. Jeśli nie kontemplujesz, to zostaw ten tekst i weź taksówkę. Czeka ją ich tysiące.

My wybierzemy raczej maszynę wyrwaną z wyobraźni, bezczelnie nietypową jak na te czasy, maszynę, która poprawnych politycznie konformistów urazi pojedynczym siedzeniem, na surowo polerowanym zbiornikiem, krótką kierownicą, potężnym silnikiem, minimalizmem i ekstrawaganckim aerografem. Najtrudniej jest zacząć. Gdy zobaczysz taki motocykl nie możesz oderwać oczu, szukasz fanpage'ów, zaczynasz śledzić światowe trendy.

UŁAŃSKA FANTAZJA

Mnie zaraził Wojtek Pastor, który sam miał bardzo sprecyzowane oczekiwania, co do motocykla. Długo szukał warsztatu, z którym mógłby podjąć się budowy sprzętu. Z odsieczą przysłała ekipa entuzjastów z MotorsWork, którzy spełnili wszystkie oczekiwania w swojej miniaturowej drewnianej pracowni. W trakcie budowy zaprzyjaźnili się i postanowili wspólnie promować nowe oblicze motocykli popularyzując działania MotorsWork oraz stworzyć, specjalnie na te potrzeby nowe przedsięwzięcie - MotoKultura7. Teraz i ja czekam,



aż tchną drugą młodość w zaprojektowaną specjalnie dla mnie Hondę CB900.

Dlaczego właśnie retro motoryzacja? Pewnie, że polski mental motoryzacyjny ma piękną historię, ale niestety od lat miał też marną oprawę. Dekady rolno - wydobywczej prosperity czasów słusznie minionych zabiły polską motoryzację na amen. Na szczęście w powietrzu nadal unosi się niesforny duch ułańskiej fantazji, solidnego rzemiosła i przedwojennych, niebieskich migdałów. Nie każdy może być Salvadorem Dali, albo Wyspiańskim, ale warto mieć swój udział w sztuce.

PERFEKCJA I INDYWIDUALIZM

- Mamy swój cel - nad Wisłą, z gruzów niepamięci przywracamy do życia światową motokulturę. Nie daje nam spokoju pamięć o czasach, gdy dżentelmeni z pasją dyskutowali o silnikach i latali płatowcami, masowemu „kierowcy” zostawiając konia i zaprzęg. Zapytasz gdzie się podziały tamte prywatki? Właśnie reanimujemy klimat, który przysypał szczyt marzeń o „televizorach, meblach i małych Fiatkach” - obrazowo mówi Wojciech Pastor.

Tu w Polsce, właśnie teraz są garaże, które ratują przed zniszczeniem stare japońskie motocykle, czerpiąc z nich perfekcję techniczną Kraju Kwitnącej Wiśni i dodając od siebie fantazję i husarski indywidualizm. Podglądają jak robi to, biegly w temacie świat. Kulturywują tradycję i czasy, gdy w warsztatach nie było zegarów na ścianach, a w głośnikach dudnił Bill Haley, a później Sex Pistols.

CZAS ZATRZYMANY W MIEJSCU

To ogrom pracy i dbałość o detale. Na przykład MotorsWork oraz obecnie już także MotoKultura7 od siebie i kontrahentów wymagają cierpliwości i perfekcji. Tu nie ma pracy na akord, pod presją czasu. Tu czas zatrzymał się w miejscu. Najbardziej lubią zajmować się „starą Japonią”, rekonstruować i często przerabiać, nie młodsze niż kilkudziesięcioletnie motocykle, rowery, skutery. Wyjątkiem jest włoskie Ducati. Od czasu do czasu porywa ich także brzmienie Desmo. Realizują tylko kilka sprzętów rocznie w stylu: vintage, old school, cafe racer, bobber, tracker, retro chopper. Preferują japońskie modele XS, Four, Z oraz GS.

- Od początku chodzi o pomoc w realizacji - przebudowie motocykla, roweru, skutera dla indywidualisty, więc dostosowujemy „bazy” z lat siedemdziesiątych i osiemdziesiątych do potrzeb i oczekiwań osób znudzonych masówką współczesnych jednoślądów. Adaptujemy projekty powierzone nam przez marzycieli. W każdy egzemplarzu widać ducha nostalgii za beztroską lat siedemdziesiątych - dodaje Wojciech Pastor.

Wszystkie elementy potrzebne do przebudowy to manufaktura, rękodzieło najlepszych rzemieślników starej szkoły. Maszyny zyskują drugą młodość, pojawia się naga stal, skóra, zostają tylko niezbędne elementy wyposażenia i co najważniejsze szczęśliwy właściciel ma pewność, że nikt inny nie będzie miał identycznego egzemplarza. Nazywają się MotorsWork oraz MotoKultura7. Do zobaczenia na drodze. Na pewno się nie przeoczymy.

BMW X5



1,3 mln egzemplarzy - taka jest jak na razie sprzedaż BMW X5, najpopularniejszego samochodu tej klasy, wyznaczającego nowe standardy przyjemności z jazdy, luksusowego wykonania i innowacyjnych technologii. Sprzedaż z pewnością już niedługo wzrośnie, gdyż na rynek trafił właśnie najnowszy model X5. To już trzecia generacja tego kultowego modelu.

AUTOR: MAX RADKE

R

óżnice w wyglądzie zewnętrznym pomiędzy nowym X5 a poprzednią generacją są subtelne. Wprawne oko zauważy większy grill, bardziej aerodynamiczny zderzak i nieco zmienione reflektory. Z tyłu zgrabnie wkomponowano w tylny zderzak dwie końcówki układu wyde-

chowego.

Nabywcy, którzy zdecydują się na indywidualną konfigurację nadwozia i wnętrza mogą uzupełnić podstawowe wyposażenie auta o pakiet M Sport, a także wiele zaawansowanych i przyszłościowych funkcji BMW ConnectedDrive. oraz pakiety stylizacyjne Pure Experience i Pure Excellence - elementy nadwozia i wnętrza można zamówić niemal w dowolnej konfiguracji.

Do nowego X5 trafiło także sporo technicznych nowinek m.in. system BMW Night Vision z możliwością rozpoznawania ludzi i zwierząt oraz funkcją dynamicznego oświetlenia punkowego Dynamic Light Spot, czy asystent jazdy Driving Assistant z funkcją ostrzegania przed zjechaniem z pasa ruchu Lane Departure Warning oraz ostrzeganiem o kolizji z funkcją hamowania. Na pokładzie nowego BMW będzie można skorzystać także z internetu, a systemem rozpoznawania mowy pomoże nam szybko napisać sms-a, czy maila.

Dzięki technologii BMW TwinPower Turbo i kolejnym zaawansowanym rozwiązaniom z zakresu BMW EfficientDynamics, nowe BMW X5 będzie nie tylko bardziej ekonomiczne, ale też szybsze i bardziej dynamiczne. Przykładowo, nowy silnik V8 w modelu BMW X5 xDrive50i oferuje teraz moc 330 kW/450 KM, czyli o dziesięć procent większą od poprzednika, a jednocześnie zużycie paliwa tego topowego modelu udało się obniżyć nawet o 17 procent. Moc jest przekazywana do wszystkich czterech kół poprzez ośmiobiegową przekładnię automatyczną oraz układ BMW xDrive. Auto w standardzie wyposażone jest w adaptacyjne zawieszenie Adaptive M z dynamiczną kontrolą pracy amortyzatorów (Dynamic Dampener Control), zawieszeniem pneumatycznym przy tylnej osi oraz elektrycznym wspomaganie układu kierowniczego.

Ceny najtańszego BMW X5 xDrive25d zaczynają się od 239 900 złotych. Najdroższa w zakupie będzie wersja X5 M50d. Jej ceny zaczynają się od 382 900 zł, ale w tym przypadku otrzymamy już 19-calowe obręcze, sportowe fotele obite ałcantarą i skórą, adaptacyjne zawieszenie sportowe M (zawiera sportowe ustawienia zawieszenia w trybach Sport i Sport+, elektroniczną kontrolę amortyzatorów i pneumatyczne zawieszenie tylnej osi), czy sportową automatyczną skrzynię biegów Steptronic.



Fot. Materiały prasowe

NOWE BMW X5



Radość z jazdy

www.bmw-zdunek.pl



NOWE BMW X5. *Bez komentarza*

Walter Bond

Dealer BMW Zdunek
ul. Miałki Szlak 43/45
80-717 Gdańsk
Tel. kom.: +48 600 414 370
www.bmw-zdunek.pl

PORSCHE SERWIS TO PRZYJEMNOŚĆ

AUTOR: BARTOSZ GONDEK, MARCIN TYMIŃSKI / FOTO: KAROL KACPERSKI



O tym czy Porsche rzeczywiście się nie psuje, dlaczego wizyta w serwisie nie musi być nudna, o fantazji klientów z Rosji, oraz o tym że przygody z Porsche nie warto zaczynać mając 45 000 złotych, opowiada Jakub Jaworski, Kierownik Serwisu w Porsche Centrum Sopot.

W

e wszystkich statystyk dotyczących kondycji używanych samochodów, Porsche niezmiennie zajmuje wysokie lokaty jako jedna z najmniej awaryjnych marek. Teoretycznie więc serwis powinien świecić pustkami...

Pustki w serwisie to dla każdego przedstawiciela obojętnie jakiej marki czarny scenariusz, jestem jednak przekonany, że w przypadku Porsche jednak on się nie sprawdzi. Po drogach województwa pomorskiego jeździ coraz więcej samochodów z rodowodem z Zuffenhausen Stuttgartu, Lipska czy Ludwigsbura, gdzie znajdują się fabryki Porsche, na brak pracy nie możemy więc narzekać. Obsługa serwisowa to nie tylko usuwanie usterek - te rzeczywiście w przypadku Porsche to niewielki procent naszej działalności. To przede wszystkim terminowe wykonywanie przeglądów, przygotowywanie samochodu do zmieniających się pór roku, czy doposażanie go według życzenia i pomysłu klientów.

Jak często więc Porsche powinno pojawiać się w serwisie?

Standardowy interwał przeglądkowy to 30 000 km lub dwa lata. Nie wyobrażam sobie jednak by nasi klienci na dwa lata mogli „zapomnieć” o serwisie i to nie tylko z tak banalnych powodów,

jak chociażby sezonowa wymiana opon. Nowe modele Porsche to samochody naszpikowane elektroniką, których sterowniki co jakiś czas potrzebują updatę'u, a ten może zapewnić tylko autoryzowany serwis.

To jednak zwyczajne czynności serwisowe, z którymi ma do czynienia przedstawiciel każdej marki. Porsche to jednak wyjątkowy samochód, prawdziwie kultowy, któremu nie trzeba dorabiać legendy. Gdy do serwisu trafia taki egzemplarz, dla każdego mechanika musi być wyzwaniem...

Mówiąc „kultowy” od razu myślimy o modelu 911 i to praktycznie każdej generacji. W naszej bazie mamy zarejestrowanych w tej chwili ok. 1800 klientów. 51 proc. z nich użytkuje model Cayenne, 18 proc. to posiadacze Panamery, 7 proc. posiada Boxtera lub Caymana. Użytkownicy 911 to 23 proc. klientów i rzeczywiście ten model dostarcza nam najwięcej wyzwań. A to dlatego, że trafiają do nas egzemplarze klasyczne z lat 60. czy 70. XX wieku i nie ukrywam, że to praca właśnie z takimi pojazdami naznaczonymi historią jest dla nas prawdziwą przyjemnością. Uznany, klasyczny samochód przeważnie jest piękny, nie zawsze jednak da się nim dzisiaj jeździć, co szczerze przyznają np. posiadacze włoskich klasyków. Ich design rzuca na kolana, jednak właściwości jezdne sprawiają, że właściciele

po paru przejazdach szybko uznają, że najlepszym miejscem dla nich jest jednak hala garażowa, a nie droga. Tymczasem Porsche 911 jest nie tylko zawsze rozpoznawalne, niezawodne, ale także potrafi zadziwić współczesnego kierowcę - i nie mówię tego tylko dlatego, że mam przyjemność pracować dla tej marki. Ostatnio jeden z posiadaczy 911 z lat 60. pokonał tym samochodem trasę z jednego końca Polski na drugi i z powrotem. Zarówno kierowca, jak i samochód byli po takiej podróży w świetnej kondycji.

Trafiają do Państwa naprawę wyjątkowe egzemplarze Porsche?

Na naszym pomorskim rynku, klasyków jest stosunkowo niewiele. Wśród starszych modeli dominują 911 lub 944. Czasem jednak trafiają się egzemplarze 911, niekoniecznie klasyczne, które są dla nas prawdziwym wyzwaniem. Pamiętam samochód, który w ręce naszego klienta trafił nieco przypadkowo. Trudno nawet nazwać go youngtimerem, bo to typ 966 (liczbą tą w 1998 roku oznaczono zupełnie nową konstrukcję modelu 911, która zastąpiła starą, pamiętającą jeszcze lata 60. i wielokrotnie modernizowaną - red.), jednak praca przy nim sprawiła nam sporo przyjemności, bo samochód wymagał gruntownej naprawy niemal wszystkich komponentów. To niesamowite doświadczenie niemal od podstaw „budować” samochód, który po sfinalizowaniu naprawy w niczym już nie przypomina zaniedbanego i zniszczonego egzemplarza, który pierwotnie trafił do naszego serwisu. Opiekujemy się także kilkoma klasykami ze Skandynawii. Koszty obsługi takich samochodów u naszych sąsiadów zza morza są horrendalne, nawet dla tych najzamożniejszych klientów. Coraz więcej usług zleca się więc nam, z racji relatywnie niedalekiej odległości do naszego serwisu.

To jednak nie Skandynawowie dominują wśród klientów zza granicy. Mały ruch graniczny między Pomorzem a Obwodem Kaliningradzkim sprawił, że do trójmiejskiego serwisu

Porsche zrobiło się naprawę blisko. Także teraz, gdy rozmawiamy, na podnośniku obok pańskiego gabinetu znajduje się Cayenne, z rosyjską rejestracją, z liczbą 39. W Gdańsku chyba wszyscy już wiedzą, że oznacza ona właśnie Obwód Kaliningradzki.

Klientów z Kaliningradu, którzy zdecydowali się powierzyć nam swój samochód mamy coraz więcej i chyba nie muszę dodawać, że ogromnie nas cieszy stały wzrost rosyjskich użytkowników Porsche, którzy do nas przyjeżdżają. Gdy „wchodziliśmy” na rynek wschodni po „małym” otwarciu granicy, w roku 2011, odwiedzało nas przeciętnie trzech klientów z Obwodu Kaliningradzkiego w miesiącu. W roku 2012 było to już sześć do ośmiu wizyt miesięcznie. Obecnie odwiedza nas trzech, czterech klientów z Rosji tygodniowo. To wynik nie tylko tego, że do najbliższego serwisu Porsche w Moskwie jest z Kaliningradu ponad 1200 kilometrów. To także rezultat naszego bardzo dużego otwarcia na tamtejszy rynek, czy funkcjonalności naszej strony www.sopot.porsche.pl, także w języku rosyjskim. W naszym serwisie rosyjskojęzycznymi klientami opiekuje się dedykowany doradca, znający język. Potencjał tego rynku jest ogromny.

O klientach z Rosji krąży już u nas legendy...

Cały czas poznajemy się wzajemnie, a im dłużej się znamy tym więcej wali się stereotypów, które rządziły naszym sąsiedztwem, co jest bardzo pozytywnym zjawiskiem. Oczywiście, klienci z Rosji znacznie różnią się od tych z Polski. Nasi goście z Rosji płacą prak-

tycznie tylko gotówką, zazwyczaj się nie targują i nie negocjują cen. Mają również fantazję. Jakiś czas temu wprost z ekspozycji do bagażnika Panamery trafił rower Porsche, kosztujący prawie 33 000 zł. Nawet nie zdążyliśmy przedstawić jego wszystkich zalet...

Czy to znaczy, że polscy klienci są np. roszczeniowi?

To złe słowo. Polskim klientom negocjacje weszły w krew, więc negocjują też w serwisie. A my musimy być elastyczni i jesteśmy. Generalnie mamy do czynienia z kilkoma typami klientów. Niektórzy cenią Porsche za jego prestiż, komfort oraz walory estetyczne. Dla innych priorytetem jest sportowe DNA naszej marki, którego najczystsza formą wyrazu są modele 911. Dla nich wizyta w serwisie to nie tylko przegląd samochodu, ale też np. zabiegi podnoszące moc, zgodne oczywiście ze specyfikacją Porsche, czy przygotowujące ich pojazd do odwiedzin na torze wyścigowym. Jeśli rozmawiam z klientem np. o słynnej północnej pętli toru Nürburgring, to na podnośniku w strefie serwisowej raczej zobaczymy 911 w wersji Turbo lub GT 3 niż SUV-a.

Porsche zawsze wzbudza ekscytację, więc o tematy do ciekawych rozmów o możliwościach tego samochodu nietrudno. Jednak wizyta w serwisie nie zawsze należy do najbardziej interesujących pozycji w codziennym rozkładzie dnia...

W segmencie premium, naszą dewizą musi być wspomniana już tutaj elastyczność. Jesteśmy w stanie dopasować się do większo-

ści oczekiwań klienta i maksymalnie odpowiedzieć na jego zapotrzebowania. Oferujemy nie tylko samochody zastępcze na czas procedur serwisowych, ale także możliwość zabrania i podstawienia samochodu we wskazane przez klienta miejsce. Oczekującym na miejscu w serwisie zapewniamy też pełne zaplecze, niezbędne do pracy.

Przygodę z Porsche możemy rozpocząć mając ok. 45 000 zł. Za tę cenę kupimy np. pierwszy model Cayenne. Gazety motory-

zacyjne ostrzegają jednak, że ceny zarówno części zamiennych, jak i samego serwisu w takim przypadku są wręcz absurdalne.

Prawdę mówiąc bardzo sceptycznie podchodzę do zakupu Porsche w tak niskiej cenie. W segmencie premium obowiązują podobne reguły jak w niższych partiach motoryzacyjnego rynku i niska cena powinna być dla nas raczej sygnałem ostrzegawczym, a nie zachętą do kupna. Godny polecenia egzemplarz w dobrym stanie technicznym musi mieć swoją cenę. Autoryzowany serwis nigdy nie będzie najtańszy w porównaniu z niezależnym warsztatem, jednak także dla tych starszych pojazdów, jak chociażby Cayenne pierwszej generacji, jesteśmy w stanie przedstawić dedykowaną i konkurencyjną propozycję cenową. Nie bez znaczenia jest też nasza dogłębna znajomość marki, wyposażenie warsztatu oraz dostęp do fabrycznych informacji technicznych, czego brakuje nieautoryzowanym stacjom obsługi.

To na koniec jeszcze raz szczerze zapytamy i prosimy o szczerą odpowiedź. Zapominamy o statystykach. Co najczęściej psuje się w Porsche?

Odpowiadam szczerze. Zdarza się, że kierowcy uszkadzają swoje pojazdy, gdy możliwości samochodu wyprzedzają ich umiejętności za kierownicą. Jednak same samochody Porsche nie psują się często, czego dowodem są wspomniane na początku rankingi bezawaryjności. ■



Jakub Jaworski, Kierownik Serwisu w Porsche Centrum Sopot cayman: Porsche Cayman



TO BYŁ DOBRY ROK!

Tak mogę podsumować miniony sezon żeglarski w Trójmieście. Piękna pogoda, ciekawe imprezy, wiele regat i dobra frekwencja uczestników sprawiły, że był to bardzo udany rok dla miłośników jachtingu z Trójmiasta i okolic - *pisze dla Prestiżu Mateusz Kusznierewicz*



P

oczątek nie zapowiadał się zbyt dobrze. Długa, intensywna zima ustąpiła dopiero przed weekendem majowym. Pamiętam, że woda w Zatoce Gdańskiej była na początku lodowata. Całe szczęście pierwsze dni maja były słoneczne i ciepłe. Sezon żeglarski w Polsce startuje na przełomie kwietnia i maja. Na jeziorach pojawiają się pierwsze żagle i motorówki, nieco wcześniej niż na morzu.

Uroczystości oficjalnego rozpoczęcia sezonu żeglarskiego, które koordynuje Pomorski Okręgowy Związek Żeglarski odbywają się każdego roku w przedostatni weekend maja. Do tego czasu około osiemdziesiąt procent jachtów jest już na wodzie. Podniesienie bandery na maszt flagowy przyciąga wytrawnych żeglarzy, jak i młodzież trenującą w klubach. Gdańsk, Sopot i Gdynia organizują własne uroczystości w sobotę, ale jest też jedna główna dla całego Województwa Pomorskiego, która odbywa się w niedzielę i co roku zmienia lokalizację. W mijającym roku gospodarzem był Puck. Od

tego momentu sezon rusza w pełni i rozpoczyna się cykl ciekawych regat i wydarzeń.

Pierwszą dużą imprezą żeglarską jest Żeglarski Puchar Trójmiasta. W edycji 2013 wzięło udział 114 jachtów i ponad 400 uczestników. Formuła tej imprezy jest ciekawa: trzy dni regat, trzech gospodarzy. W tym roku rozpoczęliśmy w piątek w Gdańsku, w sobotnich wyścigach przełynęliśmy do Gdyni, gdzie wieczorem była duża impreza, a w niedzielę żeglowaliśmy bliżej Sopotu, gdzie popołudniu na molo odbyła się ceremonia wręczenia nagród i zakończenie regat. W przyszłym roku zaczynamy w Sopocie, w drugim dniu będzie nas gościł Gdańsk, a na finał popłyniemy do Gdyni. Jedną imprezą połączyliśmy trzy miasta wykorzystując ich potencjał. Oby więcej takich inicjatyw!

W czerwcu też sporo się dzieje. Rozpoczyna się cykl regat należący do klasyfikacji Południowego Bałtyku. Każdy z klubów żeglarskich ma swoją imprezę. Wiele imprez skierowanych jest dla dzieci i młodzieży. Startują na małych Optimistach, deskach z żaglem, czy



łódkach olimpijskich. Prężnie w tym obszarze działa Sopocki Klub Żeglarski, ośrodki szkoleniowe w Gdyni i gdańskich Górkach Zachodnich.

Lipiec podoba mi się najbardziej! Jest podzielony na dwie części. Pierwszą wypełnia Gdańsk ze swoim festiwalem morskim i zlotem żaglowców Baltic Sail. Drugą część lipca wypełnia żaglami Gdynia organizując od wielu lat Gdynia Sailing Days. Jest to impreza sportowa skierowana do zawodników. Jedna i druga przyciąga rzesze turystów i upiększa naszą Zatokę w tym wakacyjnym okresie. Dobrze się dzieje. Po pierwsze te dwie największe w Trójmieście imprezy żeglarskie nie nachodzą na siebie, a po drugie świetnie się uzupełniają stawiając na zupełnie inny charakter programu i swojej komunikacji.

W sierpniu mamy jeszcze Sopot Match Race, którego jubileuszowa, dziesiąta edycja odbyła się w tym roku tradycyjnie przy sopockim mołu. Formuła tych regat opiera się na pojedynkach załóg żeglujących na takich samych jachtach. Systemem pucharowym eliminują się aż do finału, gdzie trwa walka do pięciu zwycięstw. Tę formułę regat nazywamy match-racing.

Odbywają się również zamknięte imprezy żeglarskie, takie jak

Jeanneau Rendes-Vous. Jest to impreza firmowa skierowana do klientów, którzy zakupili jacht lub motorówkę. Dwa dni atrakcji na wodzie i na brzegu. Startujemy co roku z Sopotu i płyniemy do Jastarni. Po drodze regaty i zadania sprawnościowe i na orientację dla jachtów motorowych. Wieczorem bankiet i zabawa. Dla niektórych do białego rana. W końcu są wakacje. Następnego dnia płyniemy albo do Rewy albo na chwilę na Hel i otwarty Bałtyk, po czym wracamy do Trójmiasta na zakończenie i tradycyjne wrzucenie zwycięzców do wody.

Sezon żeglarski kończymy Błękitną Wstęgą Zatoki Gdańskiej. Tradycyjnie w pierwszą sobotę października. W tym roku odbyła się 62 edycja tej wspaniałej imprezy, która co roku przyciąga ponad sto jednostek. Trasa wyścigu biegnie z Gdyni, przez Sopot z nawrotką przy Westerplatte i z powrotem do Gdyni.

Sześć miesięcy żeglarskiej przygody w Trójmieście to zarazem mało i dużo. Najważniejsze, że jest co robić. Wymieniłem tylko część imprez żeglarskich. Jest ich w sumie dużo więcej. Kalendarz na przyszły rok jest już gotowy i nie mogę się doczekać kiedy zwozujemy nasze jachty i rozwiniemy żagle nad Zatoką Gdańską. ■



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 I ŚWISTAK DOPŁYNEŁI

20 dni - tyle trwały zmagania załogi jachtu Energa z falami Oceanu Atlantyckiego w prestiżowych regatach Transat Jacques Vabre. Trójmiejska załoga, Zbigniew „Gutek” Gutkowski i Maciej „Świstak” Marczewski dopłynęli do portu Itajai na siódmym miejscu w klasie IMOCA Open 60. Najlepszą jednostką okazał się PRB (Vincent Riou / Jean Le Cam).

„Gutek” i „Świstak” to pierwsza polska załoga w historii tych transatlantyckich regat. Żeglarze, którzy 7 listopada wypłynęli z francuskiego Hawru, mieli do pokonania dystans o łącznej długości ponad 5500 mil morskich. Wyścig Transat Jacques Vabre, którego trasa jest wytyczona przez XIX-wieczny, tzw. szlak kawowy, jest zaliczany do jednych z najtrudniejszych w kalendarzu regatowym. Specyfika żeglowania w zmiennych, atlantyckich warunkach przerasta w przeszłości niejednego doświadczanego zawodnika. W trakcie tegorocznej edycji spotkało to m.in. załogę teamu Macif (Francois Gabart / Michel Desjoyeaux), która na kilka dni przed metą straciła maszt i, mimo pewnego miejsca na podium, nie mogła kontynuować rywalizacji.

Jacht ENERGA, dzięki wielkim umiejętnościom obu skiperów oraz zaawansowanej technologii na pokładzie, nie podzielił tego pechowego losu. Radości z końcowego wyniku nie kryje Zbigniew Gutkowski.

- Jestem bardzo szczęśliwy, że udało nam się dotrzeć do mety w tak dobrym stylu. Mieliśmy okazję rywalizować z najlepszymi załogami świata, a przy okazji „sprawdzić” jacht ENERGA przed Barcelona World Race. Zrobiliśmy wszystko, co w naszej mocy, aby zaprezentować się jak najlepiej i ten wynik traktujemy jako bardzo



dobry prognostyk przed przyszłorocznymi regatami okołoziemskimi - powiedział na mecie Zbigniew Gutkowski.

Jak podkreślił popularny „Gutek”, załogę ENERGA Sailing czeka teraz czas analiz i wyciągania wniosków, które pozwolą na osiągnięcie jak najlepszego wyniku podczas najbardziej prestiżowej imprezy przyszłego sezonu - okołoziemskich regat Barcelona World Race.

BOUNTY PŁYNIE DOOKOŁA ŚWIATA

Stocznia jachtowa Sunreef Yachts z Gdańska nie zwalnia tempa. Producent luksusowych katamaranów oddał właśnie do użytku kolejną jednostkę, tym razem jest to motorowy katamaran 70 Sunreef Power Bounty. Jego właścicielem jest włoski biznesman, który planuje odbyć nim podróż dookoła świata.

Przeznaczeniem Bounty są dalekomorskie żeglugi, model wyposażony jest w dwa zbiorniki paliwa o pojemności 10 000 litrów każdy oraz dwa silniki o mocy 500 HP John Deer. Dzięki takiemu rozwiązaniu przy średniej prędkości 11,5 węzłów, jacht może pokonać 4 000 mil morskich.

Na pokładzie jachtu znajdują się cztery komfortowe dwuosobowe kabiny z osobnymi łazienkami oraz licznymi schowkami. Na głównym pokładzie znajduje salon z otwartą kuchnią i barem, wygodna sofa oraz stół jadalny, przy którym można spożywać rodzinne posiłki. Z antresoli z wewnętrzną sterówką jest bezpośredni dostęp

do kabiny armatorskiej, jak również na pokład słoneczny. Na katamaranie zamontowany jest wysokiej jakości system audio-video.

Bardzo przestronny pokład słoneczny, wyposażony jest w zewnętrzną sterówkę, bar z barbecue typu Teppanyaki i lodówką, stół jadalny z kanapami oraz materace do opalania. Na flybridge zamontowana jest również platforma pod quad oraz specjalny dźwig do jego obsługi. Duży ponton motorowy zamocowany jest na platformie rufowej. Zaprojektowano także specjalny garaż na seaboby i sprzęt do nurkowania, znajdujący się pod podnoszonymi elektronicznie schodami na lewym pływaku.

mr



Katamaran 70 sunreef Power

WIĘCEJ W E-WYDANIU NA
ISSUU.COM/PRESTIZ




BAZUNY
HOTEL & SPA

JEDYNE KASZUBSKIE SPA

Tylko godzinę od Trójmiasta

Jedyne Kaszubskie SPA – Intryguje? Jesteśmy tak blisko, poznajmy się!

Romantyczne Kaszuby.. Czas Tylko Dla Nas.. Zakochani w SPA Bazuny..

Jest takie miejsce, gdzie znajdziesz to wszystko. Te trzy frazy materializują się w postaci najbardziej popularnych pakietów SPA. Tajemnica sukcesu? Zaledwie godzinę drogi od Trójmiasta przygotowaliśmy dla naszych Gości warunki do spędzenia niezapomnianego weekendu we dwoje.

A co nas wyróżnia? Nasza oferta wychodzi poza ramy hotelu sieciowego.

Kameralny hotel z wyjątkowym SPA oraz kuchnia, która uzależnia smakiem. Tworzymy atmosferę sprzyjającą wypoczynkowi, wprawiając Gości w przyjemny stan odprężenia, który sprawia, że chcą wracać na Kaszuby.

Popularne w ofercie:

Profesjonalne zabiegi kosmetyczne na produktach marki **Dermalogica**

Rytuały Kaszubskie – autorska pielęgnacja całego ciała bazująca na bogactwie regionu Kaszub

Romantyczne SPA - kąpiel w łaźni parowej połączona ze wzajemnym malowaniem ciał białą gliną z dodatkiem suszonej mięty



Zapraszamy



Bazuny Hotel*** & SPA
ul. Kościuszki 17
83-400 Kościerzyna

Numery telefonów:
Recepcja (58) 680 21 00
SPA (58) 680 21 20

Adresy mailowe:
recepcja@hotelbazuny.pl
spa@hotelbazuny.pl



RIVA GOTOWA DLA PREMIERA

AUTOR: ANETA DOLEGA / FOTO: JAROSŁAW GASZYŃSKI

Brigitte Bardot, Sophia Loren, Sean Connery i premier PRL-u Józef Cyrankiewicz. Co ich łączy? Wszyscy mieli legendarną motorówkę Riva Super Florida. To pływające „cacko” odrestaurowała stocznia Marina Yachting. Po remoncie trafi do Kancelarii Premiera.





T

o była czysta przyjemność, móc przywrócić Rivie dawny blask - mówi Marcin Raubo, prezes Marina Yachting. - Ta motorówka dosłownie przenosi w czasie, jest legendą i kolekcjonerskim rarytasem. Tą realizację będziemy wspominali jeszcze bardzo długi czas

Riva Super Florida, nr fabryczny - 878 została zbudowana w 1964 roku przez włoskiego konstruktora Carla Rivę. Jej kadłub został wykonany z mahoni, a szkielet z drzewa klonowego. Kokpit łodzi przypomina wnętrze starego cadillaca, zaś pod maską kryje się silnik Chryslera o mocy 177 KM z przebiegiem zaledwie 90 godzin. Szkutnicy z Mariny naprawili uszkodzenia zewnętrznej strony poszycia, zdemontowali i odnowili wszystkie chromowane okucia. Remontu wymagała też drabinka kąpielowa. Wymieniono część wyposażenia kokpitu i części pasażerskiej. Naprawiono system sterowania.

Egzemplarz łodzi, po wygraniu przetargu, który trafił do Mariny stacjonował od 50 lat w rządowym ośrodku w Łańsku obok Olsztyna. Był to najbardziej luksusowy i tajny ośrodek w Polsce Ludowej.

Tutaj w okresie PRL wypoczywała ówczesna elita. Znany z zamiłowania do nowinek technicznych premier Józef Cyrankiewicz był inicjatorem zakupu łodzi. Motorówka cieszyła się ogromną popularnością, pływali nią najwyżsi urzędnicy komunistycznej władzy.

Aristoteles Onasis mawiał: „Człowiek na poziomie potrzebuje jachtu, aby móc zaprosić na pokład damę, powiedzmy Marię Callas czy Jackie Kennedy oraz luksusowej łodzi sportowej, aby odebrać tę damę z portu”. Jego zdaniem do transportu pięknych kobiet nadawały się jedynie rivy.

Słynna motorówka w latach 60. minionego wieku była symbolem luksusu. Carlo Riva sprzedał firmę, którą następnie przejęła włoska Ferretti Group. Z 4 tys. motorówek Carla Rivy, pływa połowa. Jednym z ostatnich romantyków zakochanych w urodzie włoskich motorówek jest Eddie Irvine, były kolega Michaela Schumachera z zespołu Ferrari. Pasjonat, który sporą część majątku wydał na zakup siedmiu Riv pozostałych po rumuńskim dyktatorze Nicolae Ceausescu. Stacjonująca w Szczecinie Super Florida przed remontem warta było ok. 70 tysięcy euro. Teraz jej wartość znacznie wzrosła. ■





JAGUAREM DO ŚLUBU



*Na wyjątkowe okazje zapewniamy wyjątkowe samochody,
aby razem z Wami współtworzyć chwile, które
zapamiętacie do końca życia.*

www.JaguaremDoSlubu.com.pl

GABINET W DOBRYM STYLU

AUTOR: AGNIESZKA POLKOWSKA / FOT. MATERIAŁY PRASOWE



Gabinet w domu to rozwiązanie bardzo praktyczne

Są tradycje, które weryfikuje czas i niestety z jego biegiem powoli tracą na swojej aktualności, aż w końcu zanikają. Taki los spotkał np. niegdyś popularne bawialnie. Dzisiaj takie rozwiązania to luksus, często będący podyktowaną sentymentem fanaberią. Niektóre rozwiązania natomiast przeszły do lamusa po to żeby dzisiaj przeżywać swój renesans. Świetnym przykładem jest gabinet.

G

dobrze czuli.

abinet, jeszcze niedawno zepchnięty na margines domowego życia, skurczony do postaci roboczego kąta w salonie, wraca do łask. Praca w domu to coraz bardziej powszechne zjawisko, warto zatem stworzyć sobie miejsce, w którym będziemy się

MIEJSCE Z CHARAKTEREM

Oddzielenie strefy roboczej od części wypoczynkowej to również pomoc w umiejętnym gospodarowaniu swoim czasem w tej coraz szybszej codzienności. Jeżeli już zdecydowaliśmy się na polepszenie jakości naszej pracy w domu, to przychodzi czas na podjęcie decyzji związanych z charakterem gabinetu. Wszystko zależy od naszych potrzeb oraz tego czy wolimy, aby nasze biuro bardziej kojarzyło się z przestrzenią biurową, w której będziemy może przyjmować interesantów, czy było dopełnieniem wystroju naszego domu. Najważniejsze abyśmy tą przestrzeń urządzali zgodnie z upodobaniami.

- Urządzony minimalistycznie gabinet w monochromatycznych kolorach może sprzyjać koncentracji i skupieniu. Dodatkowe regały, zamknięte lub otwarte pomagają uporządkować przestrzeń. Jeśli chcemy, aby gabinet był bardziej udomowiony - żaden problem, dodajemy kilka gadżetów z naturalnych materiałów, dywan, odpowiednie dekoracje na ściany, bardziej nastrojowe oświetlenie

i już mamy przyjazny „kącik” do pracy- mówi Magdalena Posiadała z salonu BoConcept w Gdyni.

KOLOR I DODATKI

Nowoczesny minimalizm lub domowa atmosfera nie muszą być nudne. Aby uwolnić się od sztampy zdecydujmy się na odrobinę koloru.

- Obie zaproponowane wersje możemy wzbogacić o akcenty kolorystyczne np. mocniejszy czerwony, żółty, neonowy, aby dodać wnętrzu nieco energii lub bardziej stonowane kolory ziemi celem nadania gabinetowi nieco bardziej domowego charakteru - dodaje właścicielka salonu BoConcept.

W salonie możemy stworzyć obydwie wersje bez problemu. Meble mają proste wzornictwo. Poprzez odpowiedni dobór dodatków, lamp, regałów otwartych bądź zamkniętych, fotela w odpowiedniej tapicerce, nadamy pomieszczeniu wyjątkowego charakteru.

TRENDY CZY ERGONOMIA?

Oddając się projektowaniu wnętrza naszego gabinetu powinniśmy pamiętać, że będziemy w tym pomieszczeniu długi czas, więc nie warto kierować się chwilową modą. Jeżeli gabinet ma być miejscem do pracy, a nie jedynie dopełnieniem wizerunku, powinniśmy go urządzić tak, aby wpisywał się w charakter całego domu.

- Klienci przede wszystkim kierują się funkcjonalnością. Zwracają



BoConcept Cupertino

uwagę na wielkość biurka, wybierają wygodny fotel – nie w charakterze czysto biurowym, ale jednak ergonomiczny, mobilny, analizując meble pomocnicze, np. regały pod kątem pojemności i możliwości schowania jak największej ilości dokumentów – mówi Artur Biegalski z sopockiego salonu InterStyle HOME.

Przy mniejszych metrażach często zdarza się, że gabinet pełni również funkcje poboczne, nie związane bezpośrednio z jego przeznaczeniem.

– Bardzo często gabinet dzieli również funkcję z domową biblioteką, a zdarza się również, że jest jednocześnie pokojem gościnnym – dodaje Artur Biegalski.

W takich sytuacjach powinniśmy brać pod uwagę ergonomię rozwiązań. Warto pomyśleć nad wstawieniem rozkładanej sofy, która przyda się podczas odwiedzin gości, ale także będzie praktyczna na codzień, umożliwiając wypoczynek w postaci krótkiej drzemki podczas wytężonej pracy.

TECHNOLOGIA W SŁUŻBIE CODZIENNOŚCI

Nie możemy zapominać, że sercem każdego gabinetu jest przede wszystkim biurko oraz siedzisko. Od ich ergonomii zależeć będzie wygodna nasza praca oraz jej szybkość. Wybór tych mebli to bardzo indywidualna sprawa. Rozłożyste formy stołów lub zgrabne biurka mają tyle samo amatorów, co zagorzałych przeciwników.

Jeżeli jesteśmy zwolennikami nowych technologii zainwestujmy w produkty, które będą przede wszystkim praktyczne. Do takich na pewno należy zaliczyć biurko Cupertino, dostępne w ofercie marki BoConcept. Ten wyjątkowy mebel z wbudowanymi głośnikami oraz bezprzewodową technologią Bluetooth to oferta dla nowoczesnych klientów ceniących sobie luksus z dużą dawką technologii.

– Nazwa biurka pochodzi od słynnego miasta Cupertino w Kalifornii, gdzie swoje początki i siedzibę do dziś ma firma Apple. Związek? Głośniki z możliwością łączenia się w systemie Bluetooth, głównie zaprojektowane po to, aby łączyć się ze smartfonem, ale także innymi sprzętami. Jest lekkie wizualnie, wolnostojące, tzn. nie musi stać przy ścianie, ale w każdym dogodnym miejscu gabinetu. Jest nie tylko funkcjonalne, ale także stanowi ciekawy element wystroju wnętrza – mówi Magdalena Posiadała z salonu BoConcept w Gdyni.

PRAKTYCZNIE I NOWOCZEŚNIE

Jeżeli jesteśmy fanami nowoczesnych trendów odchodzących od stereotypów, a nie chcemy rezygnować z ergonomii, to idealną będzie dla nas propozycja włoskiej marki Cattelan Italia, której oferta dostępna jest w sopockim salonie InterStyle HOME. Spójna linia kolekcji, proste i czyste formy, nowatorskie rozwiązania oraz materiały, a przede wszystkim wysoka jakość wyznaczają trendy na rynku.

Jeśli chcemy urządzić domowy gabinet w stylu przypominającym bardziej biuro powinniśmy skierować swoje kroki do salonu Office Plus w Gdańsku. Firma proponuje jeden z najciekawszych systemów gabinetowych, jakie ostatnio pojawiły się na rynku. Mowa o systemie Egit, który doskonale oddaje piękno klasycznej,



Cattelan Italia model Master

geometrycznej formy i z łatwością wpisuje się w subtelne wnętrza. Forma mebli jest na tyle uniwersalna, a zarazem dystygowana, że pozwala na dowolne aranżacje. Świetnie komponuje w nowoczesnym gabinecie, podkreślając jego prestiż, elegancję, a zarazem indywidualizm.

Jeśli mamy większy gabinet, do którego będziemy zapraszać gości, z pewnością przyda się wygodny i obszerny stół konferencyjny sprzyjający komfortowi dyskusji. Dopełnieniem mogą być szafy gabinetowe, szafka ubraniowa – aktowa, witryny, czy stolik kawowy, przy którym można się zrelaksować, odpocząć chwilę od pracy, czy odbyć mniej formalną rozmowę biznesową.

HERMES WŚRÓD MEBLI

A co z miłośnikami klasycznej elegancji? Idealnym rozwiązaniem będą meble drewniane wysokiej jakości, które upodobali sobie nie tylko politycy, ale również gwiazdy showbiznesu oraz szefowie wielkich koncernów. Przykładem marki produkującej takie wyjątkowe meble jest Ceccotti Collezioni – włoska marka będąca ulubienicą sław designu. Meble powstają w niewielkiej manufakturze w okolicach Pizy w limitowanych seriach kilkudziesięciu sztuk rocznie.

Ciekawostką jest fakt, że marka kupuje dokładnie te same skóry, co luksusowy Hermes, z których powstają najbardziej pożądane torebki świata. Te ręcznie wykonane meble to spory wydatek, który będzie procentował trwałością przez wiele pokoleń. Taką ozdobę jak biurko lub fotel wspomnianej marki warto wyeksponować odsuwając od ściany i stawiając w centralnym punkcie pomieszczenia.

DECYZJA DŁUGOFALOWA

Jakość, jakość i jeszcze raz jakość. Tym określeniem można podsumować to, czym powinniśmy się kierować podczas urządzania naszego domowego gabinetu. Komfort to pojęcie względne, które dla każdego będzie znaczyło co innego. Pamiętajmy, że ważne są przede wszystkim nasze potrzeby. Inwestycja w solidne meble będzie procentowała przez lata. Wybierając wyposażenie kierujemy się upodobaniami oraz stylem, w którym dobrze się czujemy. Ponadczasowy design to szansa na długie życie mebli i przede wszystkim komfort naszej pracy. ■



Ceccotti Collezioni

WIĘCEJ W E-WYDANIU NA
ISSUU.COM/PRESTIZ



IKONY DESIGNU: RONAN I ERWAN BOUROULLEC



Linia Facett dla Ligne Roset



Sofa Ploum zaprojektowana dla Ligne Roset

Fot. Materiały prasowe

Pierwotnie tworzący osobno bracia Bouroullec pochodzący z francuskiej Bretanii postanowili połączyć siły. Lata doświadczeń oraz ewolucja stylistyki, która z minimalistycznej przekształcała się w design organiczny, spowodowały, że projekty wychodzące spod ręki tych dwojga stają się klasykami designu XXI wieku.

AUTOR: AGNIESZKA POLKOWSKA

R

onan i Erwan Bouroullec to obecnie najjaśniejsze gwiazdy francuskiej sceny projektowej. To określenie jednak nie do końca do nich pasuje, ponieważ podchodzą skromnie do swoich osiągnięć.

DESIGN DLA LUDZI

– Można powiedzieć, że jeden z braci jest bardziej konkretny i skupia się na rozwiązaniach technicznych, a drugi jest artystą koncertującym się na estetyce, ale takie uproszczenie byłoby krzywdzące. Projekty powstają w twórczej symbiozie – mówi Karolina Kubacka z gdyńskiego studia wnętrz Forma Collection.

Styl pracy rodzeństwa można określić mianem zdyscyplinowanego, ale również poetyckiego. Projektowane przez nich przedmioty wyróżnia elegancja, świeżość i subtelność. Jasper Morrison, którego bracia bardzo sobie cenią tak się wyraził o ich pracy: „Język ich projektowania jest wciąż bardzo nowy i świeży. To trochę tak, jakby istniał kolor, o którym nikt nie wiedział, że jest, a teraz wydaje się on znajomy. To szczególny, wrażliwy rodzaj poezji”.

Rodzeństwo Bouroullec zajmuje się wzornictwem zarówno dla domu, jak i biura. Projektują meble – stoły, krzesła, łóżka, biurka a także lampy, ceramikę, panele dekoracyjne, dywany oraz wnętrza. W swoim dorobku posiadają również limitowane kolekcje przedmiotów oraz instalacje – ostatnią jest stworzony dla Swarovskiego kryształowy żyrandol, który zawisnął w Wersalu.

PLOUM Z CZERWONĄ KROPKĄ

Rezultatem wytężonej pracy są kontrakty z renomowanymi producentami mebli, między innymi z Vitra, której produkty znajdziemy w gdyńskim salonie Mesmetric, a także z Axor, Steelwood, Kartell, Magis i Ligne Roset. Realizacje dla ostatniej marki możemy zakupić w gdyńskim studiu wnętrz – Forma Collection.

Jednym z najsłynniejszych projektów braci Bouroullec jest sofa

Ploum produkowana przez Ligne Roset. Mebel ten ma wszelkie zadatki na to, by stać się projektem kultowym, a pierwszy krok ku temu został już uczyniony. Sofa ta zdobyła prestiżową nagrodę Red Dot za najlepsze wzornictwo w kategorii mebli wypoczynkowych. Jak sami mówią, ich priorytetem było stworzenie mebla maksymalnie komfortowego i dostosowującego się do sylwetki właściciela.

– Bracia Bouroullec słynący m.in. z łączenia różnych materiałów, również w tym projekcie skojarzyli ze sobą tkaniny oraz ultraelastyczną piankę poliuretanową. Kanapa daje duży komfort, poczucie wygody, ciepła, jest przyjazna z kontakcie. Pianka dostosowuje się do kształtów ciała, a projektanci porównują jej reakcje na ciężar ludzkiego ciała do piasku na plaży – wyjaśnia Karolina Kubacka.

TRENDSETTERZY

Z francuską marką bracia Bouroullec rozwinęli inspirowaną kryształem koncepcję obić Facett, która stała nowym trendem w segmencie mebli tapicerowanych. W skład tej kolekcji wchodzi siedziska, które wyróżniają się dopracowaną ergonomią. Elastyczne podłokietniki z polistyrolu umożliwiają różne pozycje siedzenia. Wycofana część na stopy i lekko skośna część siedziska zapewniają relaks siedzącej osobie.

– Te realizacje wybierane są najczęściej do wnętrz nowoczesnych o minimalistycznym charakterze – mówi Karolina Kubacka z Forma Collection.

Swoją rolę bracia coraz częściej skupiają na projektowaniu elementów aranżacyjnych takich jak systemy dekoracyjne. Przykładem jest tekstylny system Clouds zaprojektowany dla Ligne Roset. Popularnością cieszy się do dzisiaj również sztandarowy projekt duetu dla Vitry – Algue. To połączone ze sobą plastikowe gałązki alg mogące tworzyć delikatną albo gęstą płataninę o najróżniejszych funkcjach. „Algi” nie tylko zdobią: można z nich zbudować zastonę, przegrodę albo po prostu biomorficzną rzeźbę. Dla Vitry projektanci stworzyli także fotel Slow Chair oraz inspirowane kwiatami krzesło Vegetal Chair – oba projekty to już klasyki światowego designu. ■

As if
Gravity
or
Attraction
that keeps me
here



MUST HAVE: FOTEL TEDDY BEAR

Fotel zaprojektowany przez biuro Wierszyłowski i Projektanci z sentymentu do „złotego” okresu polskiego wzornictwa (lata 50-60). Pastelowe kolory, obłe kształty i nostalgiczne wspomnienia dzieciństwa zostały połączone w jedną formę, którą możemy dowolnie modyfikować.

Dobierając oparcia, podłokietniki, czy kolory lub faktury tapicerki, uzyskujemy niewyczerpaną ilość kombinacji. Nie ma to jednak negatywnego wpływu na konstrukcję fotela, która jest sztywna i stabilna. Kolekcja, w której skład wchodzi fotel Teddy Bear, otrzymała nagrodę w konkursie Top Design Award podczas targów Arena Design, a także wyróżnienie w konkursie Must Have podczas Łódź Design Festiwal 2012.

Fotel Teddy Bear do kupienia jest w salonie Rubio Art w Gdańsku. Cena - od 2680 zł.



Fot. Materiały prasowe

W OTOCZENIU LUKSUSU

Potrzebą nowoczesnych i świadomych światowego designu ludzi jest mieszkanie urządzone funkcjonalnie, stylowo i oryginalnie. Różnorodność dostępnych na rynku materiałów pobudza naszą wyobraźnię i daje wiele możliwości. Zawsze jednak warto skorzystać z pomocy profesjonalistów, którzy przeprowadzą nas przez subtelny świat luksusowych wnętrz. Takich profesjonalistów można było spotkać podczas niedawnych Dni Otwartych Interior Park.

Przez cały weekend w gdyńskim showroom'ie można było spotkać się ze znakomitymi architektami. Zaproszenie przyjęli m.in. Magdalena Adamus, Małgorzata Borzyszkowska, Tomasz Grzybowski, Agnieszka Hajdas, Justyna Kropidłowska oraz Krystian Rasmus. Dni Otwarte były też okazją do poznania najnowszych ofert wielu luksusowych marek wnętrzarskich.

Wśród firm, które zaprezentowały swoją ofertę była m.in. Poltrona Frau, włoska firma istniejąca od 1820 roku. Jest to lider wśród firm produkujących meble skórzane nie tylko w Europie, ale również na pozostałych kontynentach. Na wyprodukowanych przez Poltrona Frau meblach siadają co wieczór setki tysięcy widzów teatrów, pasażerów linii lotniczych i statków, a także parlamentarzysty w Brukseli. Firma produkuje siedzenia dla takich marek samochodów jak Ferrari, Bugatti, Maserati czy Lexus.

Dużym zainteresowaniem cieszyła się też najnowsza kolekcja armatury sanitarnej i mebli łazienkowych firmy Antonio Lupi. Warty odnotowania jest fakt, że do Trójmiasta wraca firma Siematic - producent mebli kuchennych z niemiecką precyzją i ponad 80-letnią tradycją. W katalogu osiągnięć: regularne nagrody za wzornictwo w wyznaczaniu najnowszych trendów w przestrzeni kuchennej. Prezentacja w Interior Park zrobiła ogromne wrażenie, nawet na ludziach, którzy z tej klasy sprzętem mają do czynienia na co dzień.

Poszukujący wyjątkowych i oryginalnych dodatków zwrócili na pewno uwagę na firmę Missoni Home, oferującą pledy, pościel, ręczniki a także eleganckie świece. Firma słynie z charakterystycznego eleganckiego wzornictwa oraz wysokiej jakości tkanin i mate-



Warsztaty w Interior Park

Fot. Marek Stiller

riałów. Z najwyższej jakości płytek ceramicznych słynie z kolei firma Mirage, która od ponad dwudziestu lat zajmuje dominującą pozycję w dziedzinie innowacji technologicznych. W chwili obecnej dostępne jest osiem kolekcji gresów matowych, polerowanych i satynowanych wraz z niezbędnymi dodatkami (płytkami narożnymi i schodowymi, cokółami). Dni Otwarte w Interior Park zakończyła prezentacja najnowszej kolekcji tapet firm Texam i Marburg. **mp**

Nowe ORŁOWO - w letniskowej części Gdyni

W ostatnim dwudziestolecu Orłowo przeobraziło się w prestiżową dzielnicę mieszkaniową, w której Invest Komfort buduje utrzymany w wakacyjnym klimacie kompleks apartamentowy „Nowe Orłowo”. Położony w nadmorskiej części Orłowa, u podnóża Rezerwatu Kępa Redłowska, przy kameralnej ulicy Orłowskiej zachęca willowym sąsiedztwem i bliskością morza. Urokliwe otoczenie - molo, dom kuracyjny, a także piękna plaża z kutrami rybackimi i klifem zwiększają zainteresowanie apartamentami.

Pocztówkowe widoki - - Klif Orłowski i rezerwat

Rezerwat Kępa Redłowska, który otacza Nowe Orłowo od północy, jest jednym z najstarszych obszarów chronionych w Polsce. Znane z pocztówek klif i porośnięte bukowym lasem wzniesienia stanowią bogaty bufor ekologiczny, zaplecze do aktywnej rekreacji dla mieszkańców oraz malowniczą oprawę krajobrazową dla kameralnej architektury.



Wakacje w Orłowie

Nowe Orłowo powstaje w letniskowym otoczeniu. W latach trzydziestych XX wieku Orłowo było popularnym kurortem wakacyjnym, który odwiedzało nawet 10 000 letników. Świadectwem tamtego okresu jest kąpielisko z dwupiętrowymi łazienkami z bieżącą wodą i kabiny z wannami do gorących kąpiei morskich, Promenada Królowej Marysieńki oraz molo - najstarszy obiekt tego typu w kontynentalnej Europie. Pierwsze molo zbudowane w 1934 roku miało 430 metrów długości i przystań dla statków białej floty. Kurort odwiedzał sam Stefan Żeromski z rodziną.



Za sprawą letniskowych korzeni, Orłowo jest dziś urokliwą, willową dzielnicą, w której króluje zielen i morze. Zakątek ten pokochali artyści i sławni ludzie - mieszkają tu m.in. Marek Kamiński, Mariusz Walter czy Anna Przybylska. Nad samym morzem można podziwiać

horyzont z kawiarenki i restauracji. Pięknie zagospodarowana przestrzeń publiczna - molo, promenada, plac zabaw, pomnik i skwer Suchanka, niezatłoczona plaża przyciągają nowych mieszkańców i inwestorów.

Nowe Orłowo

Nowe Orłowo to zespół apartamentów w standardzie premium. Składają się na niego 3- i 4- piętrowe budynki o prostej architekturze, białych elewacjach z akcentami z drewna, inspirowanych deskowaniem orłowskiego mola, Witrynowe przeszklenia, loggie w każdym mieszkaniu, tarasy na ostatniej kondygnacji z wyjściem na dach oraz elementy trawertynu wnoszą ciepły, śródziemnomorski klimat. Zaaranżowane w najwyższym standardzie hole, szerokie reprezentacyjne schody, cichobieżne windy łączące hale garażowe z wszystkimi poziomami budynku, dopełniają luksusowy standard zamieszkania jaki oferuje Nowe Orłowo. Na terenie osiedla powstaje kompleks fitness z siłownią i saunami do wyłącznej dyspozycji mieszkańców. Pierwszy etap gotowy do odbioru zaprasza do zamieszkania.



BIOKOMINKI WE WNĘTRZACH



Aranżacja wnętrz, podobnie jak ubiór podlega modzie, trendowi. Kiedyś na topie była fototapeta, boazeria czy meble rattanowe. Od niedawna wkracza do naszych domów, apartamentów i przestrzeni publicznych kolejna moda, tym razem na biokominki.

N

ajwiększą zaletą biokominków jest możliwość ich instalacji w pomieszczeniach nienadających się do instalacji tradycyjnych kominków. Biokominkom nie przeszkadza brak odpowiednich przewodów kominowych, mały metraż, czy mieszkania sąsiadów.

IDEALNE DO APARTAMENTÓW

Traktowane są jako ozdoba, bądź jako uzupełniające źródło ciepła i sprawdza się nawet w niedużych mieszkaniach. Najbardziej idealnym miejscem dla biokominków są jednak apartamenty. Decydując się na instalację biokominka w apartamencie warto zwrócić uwagę na kilka czynników. Pierwszym z nich jest forma - prostota sprawdza się zawsze. Geometryczne kształty i budowa mogą być rozwiązaniem równie niebanalnym jak projekty w stylu empire, przy czym łatwiej jest je wkomponować we wnętrze.

Przy wyborze biokominka warto spojrzeć na jego możliwości aranżacyjne. Modele, które zbudowane są głównie ze szkła i stali można zamontować na wiele sposobów. Doskonale sprawdzą się jako biokominki wolnostojące w centralnym punkcie pokoju, a także jako element do zabudowy wyspy kuchennej czy regału. To dekoracja nie tylko oryginalna i pomysłowa, ale także praktyczna, która idealnie koresponduje ze stylem wielkomiejskich apartamentów i penthouse'ów.

BOGACTWO WYBORU

Wybór biokominków może przyprawić o zawrót głowy. Wszystko zależy od naszej fantazji, aranżacji wnętrza oraz zasobności portfela.



AUTOR: MATYLDA PROMIEN

Są biokominki do zabudowy, do złudzenia przypominające klasyczne kominki, a także wolno stojące - o nowoczesnych, czasem bardzo fantastycznych kształtach. Jeszcze inne biokominki zwisają z sufitu albo są mocowane na ścianie jak obrazy lub też wręcz wtapiają się w ścianę.

W zależności od modelu, ich obudowa może być szklana, metalowa, ceramiczna, kamienna, a nawet drewniana. Palenisko zwykle wykonane jest ze stali nierdzewnej i wyposażone jest w zasuwę regulującą intensywność płomienia. Często biokominki mają też deflektor - element, dzięki któremu można zmienić kierunek strumienia ciepłego powietrza w wybraną przez nas stronę.

EKOLOGIA I BEZPIECZEŃSTWO

Biokominek nie produkuje dymu, ani sadzy. Wykorzystuje bowiem specjalne i ekologiczne biopaliwo i może być doskonałym uzupełnieniem ogrzewania. W przeciwieństwie do grzejników stosowanych w większości mieszkań, biokominki nie wysuszają powietrza. Wręcz przeciwnie - nawilżają je, ponieważ spalając bioetanol (tylko on jest przeznaczony do biokominków), wydzielają parę wodną, która poprawia wilgotność powietrza. Bardzo często model biokominka jest wyposażony w zbiornik na olejek eteryczny, dlatego znajduje zastosowanie w saunach i można go wykorzystać podczas aromaterapii.

Biokominki zdecydowanie to element dekoracyjny wnętrza. Jest jednak jeszcze jedna zaleta. Magia żywego ognia wprowadza niesamowity nastrój, a przecież nie ma nic lepszego niż romantyczne wieczory przy biokominku. Bez drewna, bez dymu, bez zapachu, przyjemnie i przyjaźnie dla środowiska. ■



RUBIO



Rubio Art. Al. Grunwaldzka 417 80-309 Gdańsk
tel: 58 622 98 10 email: biuro@rubio-art.pl www.rubio-art.pl



Świąteczny Design



Figurki porcelanowe „Aniołek”
Rosenthal, cena 105 zł./szt.



Pudełko na ciastka „Winter Bakery Delight”
Villeroy & Boch, cena 259 zł.



Talerz na ciasto „Toys Fantasy”
Villeroy & Boch, cena 339 zł.



Figurka łoś
Rosenthal, cena 570 zł.



Zawieszka „Anioł”
NAP Concept, cena 49 zł.



Patera „Winter Bakery Delight”
Villeroy & Boch, cena 359 zł.



Bombka świąteczna z ornamentem
Swarovski, cena 355 zł.



Filizanka „Gwiazda” Royal
Copenhagen
Rosenthal, cena 200 zł.



Dekoracja choinkowa „Ruby”
AlmiDecor, cena 229 zł.



Świeca zapachowa w słoiku
Yankee Candle, cena 73 zł.

Niezwykłe prezenty Dla wyjątkowych osób



GUAXS

Waza GOBI
ROUND – 2520 zł



Waza CUBISTIC
ROUND – 1650 zł



Wazon GUAXS
SOMBA – 1650 zł

MISSONI HOME

Szlafrok
z kołnierzem
NILES – 720 zł



Ręcznik NILES
90 x160 – 400 zł
60 x100 – 256 zł

MISSONI HOME

Pled
KARLOS – 1300 zł



Pled
MONTGOMERY
1300 zł

RALPH LAUREN *Home*

Ramka CHAPMAN
5" x 7" – 600 zł



Ramka CHAPMAN
8" x 10" – 870 zł



Ramka GARDINER
5" x 7" – 670 zł

Château d'Estoublon



Oliwa CHÂTEAU
D'ESTOUBLON
750 ml – 280 zł

Oliwa CHÂTEAU D'ESTOUBLON
ART DECO 100 ml – 105 zł

holland

Pościel:

MARINE QUEEN
white/gleam – 3365 zł

MARINE QUEEN
white/navy – 3267 zł



MARINE QUEEN
white/vapour
3267 zł

MEYZER QUEEN
white/vapour
3365 zł

RALPH LAUREN *Home*

Świeca 30 h
RALPH LAUREN HOLIDAY – 230 zł



Zapach świąteczny
RALPH LAUREN HOLIDAY – 230 zł



Świeca 70 h
RALPH LAUREN HOLIDAY – 475 zł



concept store
INTERIOR PARK

www.interiorpark.pl
Gdynia ul. Wielkopolska 251

Prezenty dla każdego



WIECIA RALPH LAUREN HOLIDAY

Ralph Lauren to prawdziwy wyznacznik luksusowego stylu życia. Świece zapachowe tej marki nadadzą wnętrzu wyjątkowego klimatu. Gdynia, Interior Park, cena 230 zł



WAZON „ASIRA” LIGNE ROSET

Wazon dekoracyjny całkowicie wykonany z ręcznie tkanego filcu wełnianego. Produkt wykonany ręcznie. Gdynia, Forma Collection, cena od 1200 zł.



KREM PRZECIWMZMARSZCZKOWY AVENE

Opóźnia występowanie oraz koryguje pierwsze zmarszczki wokół oczu. Konsystencja kremu jest dostosowana do pielęgnacji delikatnej skóry wokół oczu. Gdańsk, Apteka Super Pharm, cena 75 zł.



PIERŚCIONEK MARAMBA LUXURY

Pierścionek platerowany złotem, nie zawiera niklu, ani innych substancji uczulających. Dla kobiety, która zawsze pragnie czuć się elegancko i wyjątkowo. Maramba.pl, cena 179 zł.

OCHRANIACZE NA OBUWIE WIZYTOWE

Świetny prezent dla tych, którzy nawet przy złej pogodzie nie chcą zrezygnować z ubrania swoich ulubionych skórzanych butów. Są wygodne, dobrze wyglądają i co najważniejsze świetnie chronią obuwie przed błotem, wodą, śniegiem czy solą. Gdańsk, klascyzebuty.pl, cena 120 zł.



PODUSZKA DEKORACYJNA „POMPONS” LIGNE ROSET

Powłoczki na poduszki. W kolorach czerwony, szary, czarny, beżowy. Tkanina dostępna również na metry jako zasłonowa. Gdynia, Forma Collection, cena od 330 zł.



IPAD MINI, 16 GB, Wi-Fi

Smartfon jest za mały, a laptop za duży? Idealnym rozwiązaniem jest dla Ciebie iPad Mini. Cortland, PH Matarnia, cena od 1249 zł.



BRANSOLETA SHINY NIGHT

Zjawiskowa bransoletka od Evelyne LaHola, prosto z Tel Awiwu. Wykonana z wysokiej jakości skóry, zdobiona barwnymi kryształami Swarovskiego. Gdańsk, Kate&Kate, cena 420 zł.

✓ STOJAK NA GAZETY

Stojak na czasopisma przyda się w każdym domu. Model „Psychedelic” występuje w odcieniach szarym lub czarnym. Gdynia, BoConcept, cena 229 zł.



➤ PODUSZKA „PAINT SPLASHES”

Odkryj poduszki w fantazyjnych kolorach, z nietypowych kombinacji materiałów, z zabawnymi lub bardzo wyrazistymi grafikami, które spowodują uśmiech na twarzy. Gdynia, BoConcept, cena 199 zł.



➤ PRZENOŚNY ODTWARZACZ PLIKÓW ASTELL&KERN

Iriver Astell & Kern AK100 to urządzenie, które jako jedyne na rynku dostarcza słuchaczowi realistyczny dźwięk z jakością na poziomie studia nagraniowego. Odtwarza każdy plik Hi-Fi, włącznie z plikami o jakości studyjnej MQS. Premium Sound - Salon HiFi, cena 2299 zł.



⋈ IPHONE 5S, 16 GB

Najnowszy iPhone - jeszcze szybszy, jeszcze bardziej zaawansowany i jeszcze bardziej pożądanym od swojego poprzednika. Cortland, PH Matarnia, cena od 3199 zł.



⋈ BRANSOLETA MARAMBA LUXURY

Doskonałej jakości materiały, bogate zdobienia, oryginalny design - wszystkie te cechy z powodzeniem można znaleźć w prezentowanej bransoletce. Maramba.pl, cena 229 zł.



⋈ KOSZ RATTANOWY „ALONG” LIGNE ROSET

Kosz rattanowy na gazety lub drobiazgi. Barwiony na czarno. Gdynia, Forma Collection, cena od 400 zł.



➤ SERUM I BALSAM CLOCHEE

Clochee to nowa na rynku marka kosmetyków naturalnych. Serum silnie nawilżające i lekki balsam nawilżający będą doskonałym prezentem dla każdego, kto dba o skórę. Cała Polska, www.clochee.com, cena 135 zł. serum, 59 zł. balsam



⋈ MISA NA OWOCE

Poznaj kolekcję mis wykonanych z wielu różnych materiałów, takich jak np. metal, drewno tekowe, bambus, ceramika... Mieszaj organiczne kształty z ciekawymi grafikami. Gdynia, BoConcept, cena 339 zł.

ŚWIĄTECZNE PREZENTY DLA AUDIOFIŁA I MELOMANA

✓ ODTWARZACZ CD C.E.C. TL-3N

Toploader z podwójnym napędem paskowym. W tym odtwarzaczu napęd płyty i lasera jest realizowany za pomocą paska. Dzięki takiemu zabiegowi można cieszyć się czystym brzmieniem, stabilnością i najwyższej jakości odczytem bez wibracji. Gdańsk, HiFi Ja i Ty. Cena - 12.900 zł.



➤ WZMACNIACZ MCINTOSH MA700

Ten wzmacniacz został tak zaprojektowany, by dostarczyć 250 W ciągłej mocy na kanał, co czyni go najpotężniejszą integrą w historii firmy. Bezkompromisowa jakość dźwięku w wygodnej w użytkowaniu jednej obudowie. Gdynia, Nord Audio. Cena - 32.500



✓ SŁUCHAWKI SENNHEISER HD 800

HD 800 to absolutnie topowe słuchawki w ofercie Sennheisera przeznaczone dla prawdziwych audiofilii. Jako pierwsze słuchawki na świecie zostały wyposażone w 56 mm przetwornik oraz opatentowany projekt membrany chroniący dźwięk przed zniekształceniem. Gdańsk, Albatros. Cena - 4.999 zł



GRAMOFON Avid Acutus Reference ✓

Acutus Reference to rzadki klejnot mechaniki precyzyjnej. Stare porzekadło o produktach wartych swej ceny, w żadnym innym przypadku tak doskonale nie odzwierciedla stanu faktycznego, jak w przypadku tego znakomitego gramofonu. Potwierdzeniem najwyższej jakości może być fakt, że dokładnie taki model posiada u siebie Dimitrij Miedwiediew. Gdańsk, Premium Sound. Cena - od 75.000 zł



✓ KOLUMNY AUDIOSOLUTIONS RHAPSODY 130

Na poszukiwaniu doskonałego, najbardziej naturalnego brzmienia i pięknej formy, Gediminas Gaidelis, konstruktor i właściciel AudioSolutions spędził kilkanaście lat. Rhapsody 130 to przepiękny ręcznie wykonany mebel, który pozwala delektować się muzyką i poznać jej najgłębiej skrywane tajemnice. Gdańsk, Premium Sound. - od 23.990 zł./para

➤ LUMIN - STRUMIENIOWY ODTWARZACZ PLIKÓW

Lumin to strumieniowy odtwarzacz plików, którego dźwięk porównywany jest do wysokiej klasy gramofonu. Odtwarza większość plików audio, również wysokiej rozdzielczości aż do DSD. Obsługa za pomocą większości dostępnych smartfonów, tabletów i komputera. Gdańsk, Premium Sound. Cena - 25.990 zł.



✓ AMPLITUNER SIECIOWY Z CD MARANTZ MELODY MEDIA MCR610

Doskonałej jakości odtwarzanie CD-Audio, FM, DAB, plików z sieci i tysięcy bezpłatnych internetowych stacji radiowych z całego świata poprzez vTuner. Obsługuje serwisy muzyczne, tj. Spotify lub last.fm. Masz też dostęp do własnej biblioteki muzycznej na komputerze. Gdynia, Albatros. Cena - 2995 zł



✓ ZESTAW KINA DOMOWEGO YAMAHA RX-A730

Zestaw składający się z 7.2-kanalowego sieciowego amplitunera AV Yamaha RX-A730, odtwarzacza Blu-Ray Yamaha BD-A1020 oraz głośników marki Bowers & Wilkins, kolumn wolnostojących 683, kolumn podstawkowych 686 i głośnika centralnego HTM62. Bardzo dobry stosunek ceny do jakości. Sopot, Top Hi-Fi. Cena - 11.111 zł



AudioSolutions

the Art and Science of Speakers Engineering



PREMIUM SOUND

Salon HiFi Gdańsk

ul. Trawki 7

80-257 Gdańsk

tel. +48 513 07 07 30

e-mail: kontakt@premiumsound.pl

audiosolutions.pl
premiumsound.pl

GWIAZDKA Z APPLE

Czyli nie tylko telefony, ale mnóstwo innych gadżetów, dzięki którym twoja symbioza z urządzeniami marki Apple będzie jeszcze pełniejsza.

✓ CABSTONE SOUNDISC

Cabstone SoundDisc to mobilny głośnik, który idealnie sprawdza się w podróży. Podłącz urządzenia typu iPhone, iPod i iPad, a także telefony komórkowe i tablety i ciesz się wysoką jakością muzyki!
Gdańsk, Cortland CH Matarnia. Cena - 99 zł.



✓ MacBook Air 11"

Wyjątkowy design, wyjątkowa funkcjonalność. Nawet 9 godzin pracy na baterii. Super szybki procesor Intel Core i5, wydajna grafika, natychmiastowy start komputera. MacBook Air nie ma konkurencji.
Gdańsk, Cortland CH Matarnia. Cena - od 4.199 zł.



➤ Zestaw All In One Pack do iPad 2
Zestaw składa się z następujących elementów: BaseCover, WallMount, TableStand, CarMount. Dzięki tym akcesoriom możesz nadać twojemu iPad'owi zupełnie nowe funkcjonalności, zarówno w domu, w pracy, jak i w podróży.
Sopot, TOP HI-FI. Cena - 559,99zł



✓ Audio Pro LV.1TX

Aktywny zestaw głośnikowy stereo z DSP, bezprzewodowy WiFi. 100 W (4x25 W) wzmacniacze klasy D. W zestawie nadajnik TX-100, pilot i wbudowany odbiornik WiFi. Możliwość rozbudowania systemu do 3 stref multiroom.
Gdańsk, Gdynia, Albatros. Cena - 1899 zł.



✓ JBL On Beat VENUE LIGHTNING

Bezprzewodowy głośnik ze stacją dokującą, obsługujący technologię Bluetooth®. Gwarantowana wysoka jakość dźwięku podczas słuchania muzyki, oglądania filmów i grania w gry na wszystkich urządzeniach z systemem iOS®.
Gdańsk, Gdynia, Albatros. Cena - 889 zł.



✓ iHealth Activity Meter Watch

Bezprzewodowy miernik aktywności fizycznej i snu. Aplikacja: MyVitals. Monitorowanie ilości kroków, ilości spalonych kalorii, przebytego dystansu, czasu i efektywności snu oraz wiele innych. Udostępnianie wyników rodzinie i przyjaciołom.
Gdańsk, Gdynia, iSpot. Cena - 269 zł.



✓ Sennheiser Momentum

Luksusowe słuchawki, wykonane ręcznie ze stali nierdzewnej i oddychającej skóry naturalnej. Prawdziwa uczta dla uszu, oczu i dotyku oraz test dla twojej wrażliwości muzycznej. Dedykowane do pracy z urządzeniami Apple.
Gdańsk, Premium Sound. Cena - 1299 zł.



✓ Belkin WeMo Baby Monitor

Urządzenie WeMo Baby zamieni twojego iPada, iPhone'a czy iPoda touch w elektroniczną nianię przekazującą dźwięki z pokoju dziecka w wysokiej jakości na twoje urządzenie przenośne.
Gdańsk, Gdynia, iSpot. Cena - 399 zł.

Apple MacBook Pro

z wyświetlaczem Retina

Więcej mocy na piksel.



Poznaj nowe modele w naszym salonie

Gdańsk, Park Handlowy Matarnia
T 58 712 60 70 | www.cortland.pl

Cortland



MĘSKIE SPRAWY

Jeszcze do niedawna do salonów piękności zaglądały przede wszystkim panie. Dziś panowie nie wstydzą się tego, że również chcą o siebie zadbać i cieszyć się nienagannym wyglądem. Naprzeciw ich potrzebom wychodzą też same gabinety kosmetyczne.



Fot. materiały prasowe

Przyjęło się, że to kobiety głównie dbają o swoje ciało i nieustannie toczą walkę z upływającym czasem.

- Stereotyp ten coraz częściej zostaje złamany, zwłaszcza w świecie, w którym rządzą mężczyźni, czyli w świecie biznesu - mówi Małgorzata Chmieleńska z salonu spa Piema w Gdyni. - Spotkania biznesowe, zawieranie ważnych umów, czy rozmowy z kontrahentami sprawiają, że wygląd mężczyzny odgrywa coraz większą rolę. Panowie coraz bardziej zaczynają o siebie dbać przelatując bariery i decydują się na wizyty w salonie spa. Specjalnie dla mężczyzny w salonie Piema przygotowana jest profesjonalna i wszechstronna oferta uwzględniająca specyfikę budowy skóry oraz indywidualne i charakterystyczne problemy kosmetyczne z jakimi spotykają się panowie. W atmosferze relaksu i odprężenia wykwalifikowani specjaliści proponują odpowiednie zabiegi, kosmetyki oraz kuracje poprawiające kondycję skóry - dodaje Małgorzata Chmieleńska.

Salon Piema jest autoryzowanym przedstawicielem francuskiej marki Guinot, uważanej za jedną z najważniejszych marek na świecie w kosmetyce profesjonalnej. Instytut Guinot jako pierwszy wprowadził kosmetyki do pielęgnacji skóry zawierające kompleks 56 bioaktywnych składników, fundamentalnych dla życia komórek. W warunkach klinicznych składniki te są zdolne stworzyć nową skórę. Instytut zoptymalizował najnowsze osiągnięcia nauki opracowując unikalne receptury intensywnie regenerujących kremów oraz łagodzących przyczyny starzenia się cery.

Nie jest tajemnicą, że mężczyźni dłużej niż kobiety cieszą się gładką skórą. Jednak tuż przed 40 rokiem życia zaczyna ona wiotczeć, zmarszczki są grubsze i trudniej się ich pozbyć. Dlatego też, zarówno u pań, jak i panów skóra potrzebuje wyjątkowej opieki. Stąd też tak ważne jest stosowanie odpowiednich kosmetyków i aplikowanie dedykowanych zabiegów.

- W naszym gabinecie panowie najczęściej decydują się na zabiegi oczyszczające cerę, takie jak np. mikordermabrazja. Pozwala ona odświeżyć skórę, zniwelować przebarwienia oraz krostki - tłumaczy kosmolog Dagmara Rembiszewska z gdyńskiej kliniki New Skin Clinic. - Drugim popularnym zabiegiem wśród panów jest botoks, który niweluje zmarszczki mimiczne i daje efekt wypoczętej i młodej twarzy. Mężczyźni decydują się też często na zabiegi laserowe,

które zamykają naczynka krwionośne na skórze, dzięki czemu twarz się nie czerwieni - dodaje kosmolog.

Twarz to jednak dopiero wstęp do pielęgnacji. Skóra mężczyzny jest o około 20% grubsza niż skóra kobiety, a w jego naskórku jest nawet do 32 warstw komórek (u pań jedynie od 14 do 20), rogowacenie w takiej skórze jest intensywniejsze. Skóra mężczyzny jest także bardziej elastyczna, gdyż znajduje się w niej więcej włókien kolagenowych, nie oznacza to jednak, że panowie nie muszą o nią odpowiednio zadbać! Coraz większą popularnością cieszy się depilacja. Nie od dziś wiadomo przecież, że gładkie ciało to zdecydowany obiekt pożądania!

- Ostatnimi czasy rzeczywiście bardzo dużym powodzeniem cieszą się zabiegi depilacji woskiem oraz IPL, a więc usunięcie zbędnego owłosienia na dłuższy czas. Warto też skorzystać z masaży na całe ciało, które relaksują. Połączone np. z wcześniejszym peelinżem dają wspaniałe efekty, a skóra jest odżywiona i bardziej jędrna - mówi kosmolog Paulina Wittbrodt ze Studio Stenia w Gdyni.

Mężczyźni coraz częściej korzystają też z zabiegów modelowania owalu twarzy. W Sopotkiej Fabryce Urody prowadzonej przez dr Janusza Zdzitowieckiego, mężczyznom oferowany jest tak zwany „miękki lifting”. Jest to najnowocześniejsza metoda precyzyjnego modelowania owalu twarzy, „unoszenia” skóry, umożliwiająca uzyskanie efektu chirurgicznego liftingu skóry bez użycia skalpela. Zabieg wykonywany jest za pomocą specjalnej, tępo zakończonyj, miękkiej igły - kaniuli, którą podaje się preparat wypełniający - kwas hialuronowy.

Preparat podaje się wzdłuż linii brody, żuchwy oraz wzdłuż policzków przy granicy z uchem. Natychmiast dzięki jego objętości skóra „unoszą” się w górę. Po około 3 dobach obserwujemy dodatkowy efekt biochemiczny - preparat chłonie trwale wodę i powoduje, że skóra jest lepiej napięta i nawodniona. Preparaty kwasu hialuronowego dodatkowo stymulują produkcję naszego własnego kolagenu i ten efekt jest trwały.

Pamiętajmy też, że ważna jest nie tylko oferta zabiegów, ale także nastrój i atmosfera panujące w gabinecie. Wizyta w salonie kosmetycznym ma wpłynąć kojąco zarówno na nasze ciało, jak i duszę, a całość minąć ma w poczuciu bezpieczeństwa i ogólnego komfortu.

AUTOR: AGATA RUDNIK



FOT.GUINOT

Odkryj naturalne piękno



www.piema.pl



Gdynia-Orłowo Kasztanowa 1 tel.504 138 868 , 58 668 50 95

**ZRÓB SOBIE PREZENT NA ŚWIĘTA LUB
KUP VOUCHER DLA UKOCHANEJ OSOBY!**
Lifting nićmi PDO i Silhouette, terapia LED,
zabieg Pelleve i wiele innych w specjalnych,
świętecznych cenach!



SOPOCKA FABRYKA URODY

W jednym miejscu spotkała się specjalistyczna medycyna z zakresu chirurgii plastycznej, medycyny estetycznej, dermatologii oraz kosmetyki. Zaprośmy także do współpracy fizjoterapeuta, który oferuje szereg masażu leczniczych i relaksujących oraz jest specjalistą terapii manualnej. Tylko takie połączenie gwarantuje najwyższy poziom usług w dziedzinie określanej jako "anty aging" czyli w medycynie przeciwstarzeniowej.

Chirurgia plastyczna

Medycyna estetyczna

Kosmetyka

Masaże



SOPOCKA FABRYKA URODY

dr Jacek Dębski



100% MĘŻCZYZNY

Macho, podrywacz, playboy... to nie takie proste! Współczesny mężczyzna w świecie niezależnych kobiet nie ma łatwego życia. Ideałem jest partner „wielofunkcyjny” i „wielozadaniowy”, zadbany, opiekuńczy, a do tego świetny kochanek i co tu dużo pisać - z nie-małą sumą na koncie. Przed panami stoi wiele wyzwań, które nierzadką doprowadzają do tego, że trudno jest im znaleźć partnerkę. O typowych sprawach damsko - męskich rozmawiamy z dr Ewą Kempistą - Zdebik, lekarzem medycyny męskiej z Polskiego Towarzystwa Promocji Zdrowia Mężczyzn Achilles.

Wszystko zgodnie z zasadą - chcesz mieć super dziewczynę musisz na nią zasłużyć. Jeszcze do niedawna panie „leciały” na zagraniczny paszport i gruby portfel. Dzisiaj kobiety są niezależne finansowo, wyemancypowane i przestały być egzystencjonalnie zależne. Chcą też być równorzędnymi partnerkami w związku. Stereotypowy mężczyzna o charakterze macho nie chce tego zaakceptować i ma problemy ze znalezieniem odpowiedniej kobiety.

Czy istnieje więc „przepis na sukces”? Jak być „mężczyzną w wielkim mięście”?

Przecież to tak naprawdę jest bardzo proste. Kobieta wykształcona, pomimo samodzielności i niezależności finansowej jest i pozostanie biologicznie kobietą.

Czyli rządzą nami hormony?

Estrogeny czynią kobietę euforyczną i emocjonalną. To ona wieczorami rozbudzona męskimi feromonami i zauroczona atmosferą świec otworzy przed mężczyzną nie tylko swoje szkliste oczy. Wtedy staje się samicą, rządzą nią przeróżne molekuly chemiczne: hormony i feromony, pomagając tym samym zapomnieć o awansie i upieraniu się, że ma rację. W łóżku dominuje mężczyzna, a ona zaczyna być jego poddaną. Tutaj, czy tego chcemy, czy nie triumfuje testosteron, zawiadający jej pochwą, macicą i sutkami. Kobieta czuje wydzielany z potem feromon androstendiol, ten niezakłamyany perfumami zapach mężczyzny. Stąd też wynika zapewne zamięłowanie pań do noszenia koszul, czy bluz swoich partnerów.

Kiedyś od profesora chemii usłyszałam, że miłość to tylko „dwie molekuly o przeciwnym spinie”. Ja mimo wszystko wolałabym wyżyć, że kieruje nami coś więcej niż tylko biologia...

Według badań seksuolożki Andrei Burri z Zurichu, istnieje pozytywna zależność między inteligencją kobiety, a jej seksualnością. Panie o wysokiej inteligencji emocjonalnej lepiej potrafią się wczuć w potrzeby i uczucia innej osoby, mają lepszy seks i przeżywają trzykrotnie więcej orgazmów. Tak więc wyemancypowane dziewczyny są bardziej erotyczne, pozbawione hamulców, gotowe i otwarte na różne fantazje mężczyzny. Nie zapominajmy, że zwycięstwo mę-



czyzny przychodzi wraz z pierwszym orgazmem kobiety, a ona czuje jego siłę, a swoje poddanie i słabość. Tego nie da się oszukać.

To może jednak te kobiety nie są takie „złe i niedobre”?

Jedyne co mogę powiedzieć: panowie - nie bójcie się inteligentnych kobiet! To one są wezwaniem dla waszego testosteronu. Zdobycie i posiadanie takiej partnerki to samozadowolenie, potwierdzenie własnego ego i wspaniała wizytówka w karierze zawodowej, nie mówiąc już o wzbudzeniu zazdrości i podziwu wśród kolegów. W nadchodzącym 2014 roku (i nie tylko!) dajcie nowoczesnym, inteligentnym dziewczynom szansę na odrobinę szczęścia i miłości z waszej strony, a w nagrodę wasze życie stanie się bardziej męskie, naprawdę. ■

NEW SKIN
clinic feel your beauty

Laureat konkursu na najlepszy salon piękności na Pomorzu.

- medycyna estetyczna
- botoks
- mikrodermabrazja
- radiofrekwencja
- zabiegi laserowe
- manicure hybrydowy





CLOCHEE

SIMPLY ORGANIC

Zrób sobie i bliskim piękny prezent!

*Nowa marka kosmetyków naturalnych i organicznych
już od 10 grudnia w sklepie internetowym*

www.clochee.com

100%
Natural
Ingredients



ZIMOWY RELAKS W MED SPA HOTELU GDAŃSK

Teraz, kiedy dzień staje się coraz krótszy, a wieczór zaczyna się już o 16.00, okazuje się, że czasu dla siebie mamy więcej niż w miesiącach letnich. Warto więc zadać sobie pytanie - jak zagospodarować ten czas z pożytkiem dla siebie, swojego zdrowia i wyglądu?



AUTOR: NATALIA OSIPOWICZ



poszukiwaniu odpowiedzi na tak postawione pytanie zaglądam do coraz bogatszej oferty trójmiejskich salonów SPA, by tym razem poszukać w niej zbiegów, które polecane są przez specjalistów na okres jesie-

ni i zimy.

Aromatyczne i rozgrzewające masaże, zabiegi na ciało i twarz z użyciem czerwonego wina, (które jak żaden inny trunek, kojarzy mi się z długimi zimowymi wieczorami), znajdują się w ofercie wielu z odwiedzonych przeze mnie salonów SPA w Trójmieście. Moją uwagę przykuwa jednak oferta Med Spa Hotelu Gdańsk, a w niej specjalistyczne zabiegi przy użyciu lasera, dedykowane specjalnie na okres jesienno - zimowy.

Aby przekonać się na własnej skórze, jaka jest skuteczność metod proponowanych przez salon Med Spa Hotelu Gdańsk wybieram się więc nad Motławę. Już same wnętrza Med Spa, ulokowanego na ostatniej kondygnacji Hotelu Gdańsk, robi na mnie piorunujące wrażenie. Nowoczesne i przyjazne, jednocześnie zachęca do dłuższego pobytu w tym miejscu. Dyskretna muzyka, piękny zapach, filiżanka dobrej zielonej herbaty sprawiają, że szybko zapominam o chmurach i ciemnościach za oknami. Oddaję się w ręce personelu. Szybko okazuje się też, że jest on nie tylko dyskretny i pomocny, ale i fachowy.

Wraz z pracownikiem salonu analizuję swoje potrzeby. W przyjacielskiej rozmowie określamy wiek mojej skóry, stan zdrowia, tryb życia. Wszystko po to, by z zabiegów proponowanych przez salon wybrać dwa. Jednym z nich jest fotoodmładzanie, polecane jako bezpieczna i bezinwazyjna metoda odnowy skóry. W Med Spa dowiaduję się także, że jest to zabieg kompleksowy, który skutecznie redukuje przebarwienia, ujędrnia i napina skórę poprzez zwiększenie produkcji kolagenu. Zabieg, który wycisza skórę wrażliwą i naczynkową.

Z tymi problemami zmagam się bezskutecznie już od dawna. Na początku zabiegu mój kosmetolog dobiera indywidualnie parametry, by potem przy użyciu odpowiedniej głowicy naświetlać skórę twarzy. Cały zabieg wykonywany jest w okularach ochron-

nych, a już bezpośrednio po nim widoczne są pierwsze efekty. Światło emitowane przez laser usuwa bowiem wszystkie niepożądane zmiany w skórze, które powstały na skutek działania upływu czasu, słońca i chorób skóry. Jak zapewniam mnie personel, każdy kolejny zabieg fotoodmładzania wykonywany jest na innej głębokości skóry właściwej, dzięki czemu następuje trwała i kompleksowa poprawa jej stanu. Zabieg jest bezbolesny, a to na co warto zwrócić uwagę to fakt, że nie odczuwamy dyskomfortu - głowica lasera jest chłodzona i podczas zabiegu towarzyszy nam przyjemny i kojący chłód.

Drugi z zabiegów, jaki mi zaproponowano to fotoepilacja, która w Med Spa Hotelu Gdańsk wykonywana jest urządzeniem Raylife firmy Asclepion Laser Technologies - lidera na rynku nowoczesnych laserów medycznych. Depilacja ta jest bezpieczna, pozbawiona jakiegokolwiek ryzyka i - ku mojemu zdziwieniu - również bezbolesna. Odpowiednio dobrana długość fali umożliwia precyzyjne dotarcie do mieszków włosowych, w celu ich skutecznego i trwałego usunięcia. Decyduję się na fotoepilację pach i wąsika, ale można zrobić to na każdym obszarze ciała. Skuteczność fotoepilacji zależy nie tylko od rodzaju włosa, ale i od ilości powtórzeń. Sam zabieg, w zależności od obszaru ciała, trwa zaś od kilku do kilkunastu minut.

Oba zabiegi zaproponowane mi w Med Spa należy wykonywać w okresie jesienno - zimowym, najlepiej w seriach, które gwarantują lepsze i długotrwałe efekty. Ja, choć z niedowierzaniem podszłam do zapewnień, iż efekty można zauważyć już po pierwszym zabiegu, muszę przyznać, że znajomi zauważyli je natychmiast. Moja twarz stała się wypoczęta, rozjaśniły się przebarwienia, wygładziły kurze łapki, poprawił się owal twarzy. A wąsik nad górną wargą zdecydowanie przerzedził się.

Czy wizyta w Med Spa Hotelu Gdańsk to dobra inwestycja w siebie? Zdecydowanie tak! Polecam ją wszystkim tym, którym dłużej się zimowe wieczory, którzy chcą w tym czasie zadbać bardziej o siebie i swój wygląd. Wizyta w Med Spa to doskonały pomysł na poprawienie szarych dni. Można tam przyjemnie spędzić czas z przyjaciółmi, relaksując się w centrum saun oraz uwolnić się od stresu korzystając ze specjalistycznych zabiegów. Myślę, że jest to również idealny pomysł na wyjątkowy, świąteczny prezent!

ZATRZYMAĆ MŁODOŚĆ

Odwiedziny w Instytucie Kosmetycznym Babor to wyjątkowe przeżycie i podwójna przyjemność. Tu jesteś zawsze w centrum uwagi.

M ożesz odetchnąć, odpłynąć się, odzyskać energię, a równocześnie poczujesz jak wartościowe składniki oraz efektywne techniki zabiegów pielęgnują Twoją skórę, odmładzają i odkrywają jej piękno na nowo...

Zapraszamy do naszego Instytutu na fascynujący zabieg Sea Creation. Tajemnica wiecznej młodości z głębi oceanu.

Wyjątkowość zabiegu sprawia, że zarówno kosmetyk jak i wyszukany zabieg (wykonywany tylko w WYBRANYCH gabinetach) z masażem muszlami oraz kamieniami to nowe oblicze pielęgnacji odmładzającej.

Sea Creation to limitowana seria kosmetyków. Każdy słoiczek jest napełniany na zamówienie i opatrzony certyfikatem jakości Babor.

Sea Creation to krem i koncentrat substancji biologicznych czynnych łączących w sobie wyszukane, drogocenne składniki m.in. thermophilus, proteiny z perł i rodzaj alg nazywanych zielonym kawiorem. Komórki skóry w wyniku tej ekskluzywnej pielęgnacji odzyskują witalność na tak wysokim poziomie, że proces ich starzenia niemalże się odwraca.



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 |



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.

MĘSKIE ZDROWIE

Promowanie profilaktyki i poprawa zdrowia mężczyzn - takie są główne założenia Polskiego Towarzystwa Promocji Medycyny Męskiej Achilles. Uroczysta inauguracja działalności Towarzystwa odbyła się w sopockim klubie Vanity.

Na inaugurację nie obyło się bez prezentów. Fundacja Energa, poprzez wiceprezesów zarządu, Dariusza Rodzika i Halinę Lewkowską, przekazała Towarzystwu 30 tys. zł. na zakup niezbędnego sprzętu do badań profilaktycznych i przesiewowych oraz na organizację akcji promującej zdrowie.

Spotkania i wykłady dla mężczyzn, bezpłatne badania diagnostyczne to tylko niektóre z zadań i celów Towarzystwa. Działalność zorientowana jest na potrzeby społeczne obejmując akcje propagujące zdrowy styl życia mężczyzny. Towarzystwo zamierza też rozwijać nową w Polsce gałąź medycyny męskiej wśród lekarzy. Pionierem tego typu, kompleksowego podejścia do zdrowia mężczyzny, jest dr Ewa Kempisty - Zdebik.

sw



Od lewej: Ewa Kempisty - Zdebik, Joanna Reczkowicz, Anna Słomkowska (zarząd Towarzystwa) oraz Dariusz Rodzik i Halina Lewkowska, członkowie zarządu Fundacji Energa

Fot. Karol Kacperski

SPOTKANIA Z URODĄ

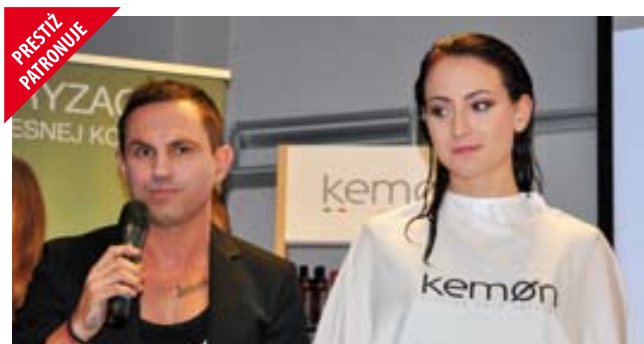
Makijaż kobiety dojrzałej oraz trendy fryzjerskie na sezon jesień/zima 2013 były tematem przewodnim imprez z cyklu „Spotkania z urodą”, które odbyły się w Gdańskim Parku Naukowo - Technologicznym. Imprezy skierowane do profesjonalistów z takich branż, jak wizaż, fryzjerstwo, zorganizowała redakcja magazynu E-Makijaż, a patronował jej magazyn Prestiż.

Pierwsze spotkanie z fryzjerstwem poprowadzili Tomasz Schmidt i Andrzej Wierzbicki, wybitni fryzjerzy, którzy swoje warsztaty szlifowali w najlepszych akademiach na całym świecie. Przedstawili oni najnowsze trendy na jesień/zimę 2013 (krótkie, geometryczne cięcia), a także na konkretnych przykładach prezentowali różne fryzjerskie techniki i zabiegi.

Zaprezentowano m.in. tzw. koloryzację 2-fazową, gdzie włosy są jasne na górze i ciemniejsze na końcach. Tego typu kolorystyka nadaje się dla kobiet z gęstymi włosami oraz przy geometrycznych cięciach. Wspomnieli także o swoim programie pt. „Ostre Cięcie” - który na antenie TTV zmienia oblicza polskich salonów fryzjerskich.

Na drugie spotkanie poświęcone makijażowi zaproszenie przyjęła Pani Jolanta Wagner, założycielka Europejskiej Akademii Estetyki Artystycznej. Wizażystka przeprowadziła wykład na temat doboru kolorystyki makijażu do typu urody, koloru włosów, ubioru. Makijaż instruktorski dla kobiety dojrzałej wykonał Marek Bogdziewicz z Europejskiej Akademii Estetyki Artystycznej. Uczestniczki dowiedziały się m.in., że dla kobiety 50+ odmładzającym elementem makijażu jest podkład.

- Używamy podkładów płynnych, z faktorem nawilżającym. Wy-



bieramy kolor ciepły, ponieważ z wiekiem skóra sinieje - tłumaczy Jolanta Wagner. - Kobiecie dojrzałej nie powinno się np. robić czarnej kreski na górnej powiece, natomiast z powodzeniem można ją wykonać na dolnej. Taki zabieg ratuje oko z mocno opadającą powieką, powiększając je od dołu - dodaje Marek Bogdziewicz.

Podczas spotkania zaprezentowano również różne sposoby kamuflowania niedoskonałości cery. To problemy, z którymi boryka się każda kobieta w tym wieku, ale niestety nie każda potrafi sobie z tymi poradzić.

sw



Fot. Eurydyka Nowicka

UFUFU

CONCEPT STORE



UFUFU BY KATARZYNA KMIECIK

UFUFU BY MICHAŁ STAROST

ŁUKASZ JEMIOŁ BASIC

MUSES

MANITIC

CONFASHION

IRINA PANICHEVA

JOANNA R. WODZIŃSKA

VICTOR VIELGO

BETTI JANSON

BUSY MONDAY

ORIENTANA

ZUCCEROO

BOMB COSMETICS

UFUFU Concept Store, Gdańsk, Galeria Madison, I piętro, ul. Rajska 10

UFUFU Concept Store, Warszawa, Mysia3, I piętro, ul. Mysia 3

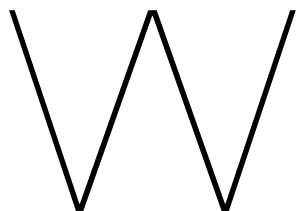


znajdź nas na fb UFUFU Concept Store

MADE IN POLAND

AUTOR: MAGDALENA MAJCHRZAK

Z roku na rok przybywa polskich marek odzieżowych, konceptów modowych i projektantów, którzy bez kompleksów otwierają swe butik w różnych zakątkach Polski. Zmieniają oni nie tylko oblicze rodzimego rynku, ale także polskich ulic. Naszych trójmiejskich także. Przed Wami lista miejsc, gdzie można kupić wyjątkowe ubrania polskich kreatorów mody.



Wygłąda na to, że nasi projektanci zaakceptowali fakt, że Polacy robią zakupy właśnie w dużych centrach handlowych. Coś, co jeszcze kilka lat temu wydawało się nie do pomyślenia, dziś stało się faktem i sklepy

z autorską, polską modą zaczynają sąsiadować z modnymi sieciami. Bo przecież nie od dziś wiadomo, że to centra handlowe, a nie zlokalizowane gdzieś w zakątkach kamienicy sklepy, przyciągają klientów. To w centrach handlowych odbywa się prawdziwy handel i to one weryfikują popularność marki.

LA MANIA W CH KLIF

CH Klif to jedno z najbardziej prestiżowych miejsc tego typu w Trójmieście. Zlokalizowane w dzielnicy Orłowo chętnie angażuje się w działania związane z modą i umacnia swą pozycję modnego i atrakcyjnego miejsca zakupowego. Starannie wyselekcjonowani najemcy ściągają do Klifu miłośników mody z wysokiej i najwyższej półki. To właśnie w Klifie znajduje się salon La Mania - ulubionej marki modowej najbogatszych Polek, której ojcem chrzestnym jest sam Karl Lagerfeld. Właścicielka marki, Joanna Przetakiewicz przyjaźni się ze słynnym projektantem, a on sam wielokrotnie zachwycał się projektami La Mani siedząc w pierwszych rzędach podczas pokazów na wielu prestiżowych imprezach modowych.

La Mania znana jest z klasycznych, minimalistycznych, eleganckich, ale zarazem kobiecych projektów. Firma szczeni się tym, że używa tylko najwyższej jakości materiałów i pracuje z najlepszymi krawcami w kraju. Marka realizuje jednocześnie strategię międzynarodowej ekspansji - w roku 2012 kolekcja La Manii zadebiutowała w prestiżowym domu handlowym Harrods w Londynie oraz Excelsior w Mediolanie. To, co można kupić w Harrodsie, można też dostać w Centrum Handlowym Klif w Gdyni.

EVA MINGE I ROBERT KUPISZ

W tym samym centrum dostępne są ubrania innej, znanej w modowym świecie, polskiej projektantki, Ewy Minge. Wystarczy wejść do butiku Magnific i znajdziecie tu

piękne swetry, spodnie, a także tiulowe sukienki, eleganckie bluzki oraz płaszcze sygnowane nazwiskiem projektantki. Kolekcja cieszy się dużą popularnością, ale jest cały czas uzupełniana. Świat poznał Ewę Minge dzięki kolekcjom pokazywanym podczas paryskiego tygodnia mody Haute Couture. Projektantka regularnie pokazuje swoje kolekcje na najważniejszych modowych imprezach świata, m.in. podczas Mercedes Fashion Week w Nowym Jorku, czy Fashion Week w Moskwie.

Niedawno Klif wzbogacił się o jeszcze jedno gorące nazwisko w świecie mody. Robert Kupisz wspólnie z podbijającą polski rynek obuwniczy marką Loft37.pl otworzyli pierwszy w Trójmieście salon pop up store, w którym można zaopatrzyć się w charakterystyczne dla projektanta oversizowe bluzy, t-shirty, asymetryczne tuniki oraz niebanalne buty i dodatki od Loft37. Marka ta, to wspólny projekt mody Joanny Trepki i Pauliny Ady Kalińskiej, a jej znakiem rozpoznawczym jest wysoka jakość, ręczne wykonanie, dbałość o najdrobniejszy detal oraz niepowtarzalność - każdy klient ma możliwość wyboru koloru, faktury materiału oraz dodania do zamawianego obuwia czegoś od siebie, według własnego pomysłu.

UFUFU W GALERII MADISON

W gdańskiej Galerii Madison mieści się zaś UFUFU Concept Store, autorski koncept odzieżowy Aleksandry Mątkiewicz łączący modę ze sztuką. Można tu znaleźć niebanalne, wysokiej jakości ubrania i dodatki produkowane w krótkich seriach. Koncept oferuje kolekcje autorstwa czołowych polskich projektantów mody, Michała Starosta, Katarzyny Kmieciak, Łukasza Jemioła (linia Basic). Do tego znakomitego grona dołączyła też piosenkarka, aktorka i tancerka Natasza Urbańska, która od niedawna projektuje i ponoć wychodzi jej to całkiem obiecująco.

Oprócz oryginalnych ubrań w butik, dostępne są także ciekawe akcesoria, gadżety i orientalne kosmetyki. Każdy znajdzie tu coś dla siebie. Miłośniczki kobiecych, a zarazem niebanalnych fasonów na pewno sięgną po nietuzinkowe płaszcze i imponujące suknie z kolekcji Michała Starosta; fani oversizu i ubrań szytych w duchu uniseksualnej prostoty wybiorą coś z linii Basic by Łukasz Jemioł. W kre-



Sukienka z kolekcji Paprocki&Brzozowski

Fot. Materiały prasowe



UFUFU to marka firmowana przez Michała Starosta i Katarzynę Kmieciak

Fot. Choudry Safwat Gani

acjach tego zdolnego projektanta chętnie chodzą m.in.: supermodelka Anja Rubik, aktorka Sonia Bohosiewicz oraz gwiazdy polskiej telewizji, Agnieszka Szulim i Kinga Rusin.

PAPROCKI & BRZOWSKI W SOPOCIE

Szukając sygnowanej polskimi nazwiskami trzeba koniecznie zajrzeć do Sopotu. Tutaj, w Domu Zdrojowym, w którym mieści się m.in. hotel Sheraton, znajduje się butik Bea Concept, który – jako jedyny w Trójmieście – oferuje autorską kolekcję duetu Paprocki & Brzozowski. To topowe nazwiska w polskim świecie mody, a wielka kariera tego duetu zaczęła się od zaprojektowania kolekcji dla znanej w całej Europie gdańskiej marki Reserved.

W butikiu Bea Concept znajdziemy zarówno najnowszą kolekcję sportowych bluz w oversize'owych formach, bawełniane t-shirty i tuniki, które powstały w ramach projektu T MOBILE FASHION, jak również zwiewne, jedwabne sukienki z falbanami, szyfonowe tuniki oraz wyrafinowane w formie i kolorze ubrania codzienne i wizytowe.

STREET FASHION W ELSKA

I na koniec wracamy do Gdyni, tym razem do nowego Centrum Riviera. To właśnie tutaj znajduje się butik ELSKA, który w swej ofercie posiada ubrania sygnowane znanymi markami autorskimi, m.in. słynącej z zamiłowania do dresowego materiału Risk Made In Warsaw, oversizowy, streetwearowy i słynący z nietypowych konstrukcji Madox, znanej z niepokornych T-shirtów marki Shameless oraz tworzącej w duchu uniseksualnej prostoty Nenuko. To czołowi polscy przedstawiciele nurtu street fashion.

Znaleźć tutaj można także trójmiejskie marki: Projekt Mleko, EVC DSGN, Tassious, Gaganis, Monopolka i Nuda Killers. Elska to doskonała alternatywa dla sieciówkowej masówki i garderobianej unifikacji. Co warto podkreślić, sklep w swej ofercie posiada także stylowe ubrania nie tylko dla dorosłych, ale także dla dzieci.



Fot. Paweł Kleinder

Plaszczyk z zimowej kolekcji Ewy Minge

GLITTER NA ŚWIĘTA!

Szukasz niebanalnego prezentu?
Przyjdź do salonu Glitter mieszczącego się w centrum Riviera!
Pomożemy Ci znaleźć to, czego szukasz i sprawimy,
że Twoje Święta zalśnią pełnym blaskiem.



Śledź nas: [Facebook.com/GlitterPolska](https://www.facebook.com/GlitterPolska) oraz [Instagram.com/GlitterPolska](https://www.instagram.com/GlitterPolska)

Glitter
Small details. Big difference.

NAJLEPSZY PREZENT DLA NIEJ, KTÓRY PODKREŚLI PIĘKNO I CHARAKTER

Wybór stylistki Marty Karolak z butikiu z biżuterią modową Kate&Kate w Gdańsku:



„Agent in gray”

Szeroka i mocna w stylu glam-rock bransoleta łącząca skórę o fakturze węża, kryształ w kolorze zimnego srebra oraz łańcuch i grubych nici. To „start up” dla kobiet które chcą zacząć nosić odważniejsze dodatki lub idealny pomysł na prezent „z pazurem”. Wysokiej jakości skóra imituje węzowe motywy, rokowy charakter przełamany dużym eleganckim przydymionym kryształem. Świetna do stylizacji stroju monochromatyczno i ciężkich butów. Bransoleta odetnie się od stroju, a Ty zaskoczysz stylizacją.

Cena: 590,00zł



„Cristal lighting”

Pierścień prosto z nowojorskiej pracowni Alexis Bittar. Szary kamień w kształcie rombu osadzony na „złotym szkielecie”. Kształt oczka optycznie wysmukła palec. Designerską kropkę nad „i” stanowi kryształowa błyskawica z boku pierścienia. Ten drobny dodatek wystarczy by zaakcentować bezkompromisowe podejście do życia.

Cena: 720,00 zł



„Manhattan poniżej 14-tej”

Krystaliczny czarno-złoty naszyjnik wykonany m.in. z najwyższej jakości holenderskiej skóry. Projekt Eveline Lahola z Izraela, wykonany ręcznie w jej pracowni. Prawdziwe szaleństwo kryształów, metalu w kolorze złota, skóry i łańcucha skojarzone razem. Propozycja na cały rok w ramach rozluźnienia stylu! Połącz go z klasyczną białą koszulą czy też balerinkami w panterkę. Załóż go i zabłyśnij niczym prawdziwa królowa nocy. Świetne połączenie z elegancką sukienką na wieczór lub jako dodatek do weekendowej stylizacji na wyjście z przyjaciółkami.

Cena: 630,00 zł

„Dori Noir”

Jedne z najpiękniejszych spektakularnych modeli wykonanych przez Dori Csengeri z Izraela. Klasyka tkana z jedwabnych nici i błyszczących kryształów Swarovskiego. Nic dodać. Po prostu mała czarna i Dori Noir z kolekcji Madison. Zachwyci w głębi nocy i wśród tajemnic świtu. Ręczne arcydzieło z pracowni Tel Avivu. Długie, ale jakże lekkie!

Cena: 2050,00 zł



„Kluczyk do szczęścia”

Delikatny wisiorek zaprojektowany przez duńską projektantkę Anne Hultquist. Główny motyw przewodni to pudrowy chwościk oraz misterny kluczyk wysadzany kryształkami Swarovskiego. Delikatny rzemień w kolorze popielu daje efekt lekkości. Biżuterię noś z tkaninami w chłodniejszej tonacji. To pozwoli na odznaczenie się wisiorka na garderobie i uczyni z niego bohatera pierwszego planu. Zakochaj się w tej kolekcji bo to prawdziwa sztuka detalu. Małe arcydzieła na które Cię stać.

Cena: 220,00 zł



„Paryż o poranku”

Nawet gdy w Paryżu jest późna jesień, światło nieba zawsze rozjaśnia dusze! Rozświetlająca skóra i stonowane kryształy, tworzą multi-kolor kompozycję, idealnie dopasowaną stylem do kobiet, które lubią styl sportowej elegancji. Potrójnie zawijana bransoletka nie narzuca i nie zobowiązuje, ale tworzy charakterystyczny „silny Look ręki”. To podkreśli Twój charakter bez względu na Twój ubiór. 5 modeli stworzonych w pracowni Eveline Lahola w Izraelu.

Cena: 400,00 zł





markowe
ubrania.com

...i wyglądasz
modnie

ŚWIĄTECZNA PROMOCJA

-15%

na prezenty dla bliskich

do **24 XII** (tego dnia sklep czynny 10-15)



/MarkoweUbraniaCom

Wesołych **Świąt!**

SOPOT UL. KUBACZA 1

☎ 791 777 779

sklep@markoweubrania.com

www.MarkoweUbrania.com

ZAREJESTRUJ SIĘ A **OTRZYMASZ VOUCHER** NA ZAKUPY ONLINE

ŚWIĘTA OD KUCHNI... NIE TYLKO POLSKIEJ

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOTO: KAROL KACPERSKI/KRZYSZTOF NOWOSIELSKI/CHOU DHURY SAFWAT GANI

Zbliża się Boże Narodzenie. Już nie możemy się doczekać tej radosnej atmosfery i kulinarnej uczty podczas kolacji wigilijnej. Wszyscy wiemy, jakie potrawy królują na stołach Polaków, dlatego też postanowiliśmy przedstawić wam nieco inne niż tradycyjne pomysły na świąteczną wieczerę. Odwiedziliśmy trójmiejskie restauracje specjalizujące się w kuchni innej niż polska i poprosiliśmy szefów kuchni o przygotowanie dania świątecznego, typowego dla kraju, którego kuchnię reprezentują. Zobaczcie zatem, co znajduje się na świątecznych stołach Hiszpanów, Greków, Chorwatów, Włochów, Ukraińców, Francuzów, Niemców i oczywiście Polaków.

RESTAURACJA PESCATORE, SOPOT

KUCHNIA WŁOSKA

Szef kuchni: Vittorio Di Sora

Pieczony kurczak z warzywami i jabłkami podawany z sałatką z pomarańczy

Składniki: 1,6 kg kurczaka, 5 średnich ziemniaków, 2 średnie cebule, 2 marchewki, 2 korzenie pietruszki, 1 jabłko, 1 główka czosnku, oliwa extra Vergi, świeżo zmielony czarny pieprz, sól i cytryna

Świeże zioła: tymianek, rozmaryn, szaflwia. Warzywa i czosnek obieramy. Kurczaka nacieramy solą i pieprzem, a do środka wkładamy cytrynę, jabłko, czosnek oraz zioła. W naczyniu żaroodpornym układamy warzywa, a na ich wierzchu kładziemy kurczaka. Całość polewamy oliwą, wkładamy do piekarnika (wcześniej rozgrzanego do 220°C)



i pieczemy przez 1 godzinę i 20 minut.

Sałatka z pomarańczami: 1 łyżeczka soli, 5 pomarańczy, 1 mała cebula czerwona (pokrojona w krążki), 50 g rodzynek, oliwa z oliwek.

Pomarańcze obieramy, usuwając także dokładnie białą błonkę. Kawałki pomarańczy skrapiamy oliwą oliwek i dodajemy sól. Na wierzchu układamy czerwoną cebulę oraz rodzynek. Sałatkę podajemy schłodzoną.



RESTAURACJA SANTORINI, GDYNIA

KUCHNIA GRECKA

Szef kuchni: Mirosław Zawada

Pieczona giciz jagnięca

Składniki: 6szt giciz jagnięcych - 400gr/szt., 2 główki czosnku, 150 g masła, 1litr jasnego piwa, oliwa z oliwek, miód, sól, pieprz, tymianek świeży, marchew, seler, korzeń pietruszki.

Jagnięcinę nacieramy solą, pieprzem, miodem i masłem. Mięso delikatnie nakłuwamy, a w nacięcia wkładamy czosnek i tymianek. Całość odstawiamy w chłodne miejsce na jedną dobę. Zamarynowane mięso obsmażamy na patelni, a następnie pieczemy z warzywami w piekarniku w temp. 180°C przez 1,5 godziny. Pod koniec pieczenia dolewamy piwo i dopiekamy pod przykryciem.



RESTAURACJA KRESOWA
KUCHNIA UKRAIŃSKA, ROSYJSKA,
STAROPOLSKA

Szef kuchni/właścicielka:
 Tatiana Otwinowska

Strucel

Masa makowa (proporcja na 2 strucle) - 500 g maku, ok. 1/2 litra mleka, 200 g cukru pudru, 4 łyżki miodu wielokwiatowego, 60 g masła, 2 białka, 30 g blanszowanych, posiekanych migdałów, 30 g rodzynek, 30 g skórki pomarańczowej, 50ml rumu.

Mak opłukać i sparzyć wrzącą wodą (najlepiej zrobić to wieczorem, dzień przed planowanym przygotowywaniem makowców). Odcedzić wodę, po czym mak zalać

mlekiem w garnku i gotować na wolnym ogniu około 15 minut. Odcedzić i dobrze odcisnąć mak, po czym zmielić dwu lub trzykrotnie.

Masło stopić. Zmielony mak przełożyć do garnka lub głębokiej patelni. Dodać stopione masło, miód, cukier oraz bakalie i smażyć na wolnym ogniu około 10 minut, ciągle mieszając. Masę ostudzić i wymieszać z rumem. Białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli i delikatnie wymieszać z zimną masą makową.

W międzyczasie przygotowujemy ciasto. Wyrośnięte ciasto podzielić na dwie równe części. Każdą z nich rozwałkować cienko na kształt prostokąta. Ciasto posmarować roztrzepanym białkiem i nałożyć masę ma-



kową, zostawiając ok. 2 cm wolnej przestrzeni na brzegach i zwinąć ciasno w rulon, podwijając brzegi do środka, aby zamknąć strucle. Uformowane makowce przełożyć do form keksowych, wyłożonych papierem do pieczenia i zostawić do wyrośnięcia. Kiedy ciasto podchodzi do brzegów formy, posmarować wierzch struceli roztrzepanym jajkiem i włożyć do piekarnika nagrzanego do 170 stopni. Piec 40-50 minut (do suchego patyczka).



RESTAURACJA ALTHAUS, GDYNIA
KUCHNIA BAWARSKA

Szef kuchni: Marcin Kozub

Confit z łososia z masłem krewetkowym

Składniki: 800 g łososia świeżego (filet),



300 g krewetek tygrysih ze skorupkami, 2 kostki masła, 4 gałązki świeżego estragonu, 1 cebula biała, 1 cebula czerwona, 2 ząbki czosnku, 1/2 cytryny, sól, pieprz, cukier, kardamon.

Dodatki: 2 buraki, 1 cukinia, 4 ziemniaki, 1 kg soli morskiej (do zapiekania ziemniaków).

Łososia płuczemy i kroimy na porcje. Układamy go w rondlu razem z cebulą (w całości), gałązkami estragonu, czosnkiem, cytryną oraz krewetkami. Całość przypra-

wiamy solą i pieprzem, a następnie dusimy przez ok. 1 godzinę. Buraki obieramy, kroimy w plastry i gotujemy 10 minut w wodzie z dodatkiem cukru i kardamonu. Pokrojoną w plastry cukinię gotujemy na parze przez 10 minut. Nieobrane ziemniaki wkładamy do foremki do pieczenia (np. takiej, jak do babki), zasypujemy solą morską, a następnie zapiekamy przez 55 minut. Łososia podajemy z krewetkami, burakami i cukinią, całość układamy na pieczonych ziemniakach.

CYRANO & ROXANE**KUCHNIA FRANCUSKA**

Szeff kuchni: Marc Petit

Udko kaczki „confit”

Składniki (dla 8 osób): 8 udek kaczki tużonej, 25 g soli morskiej gruboziarnistej, 3 g pieprzu, 1 g tymianku, 3 g czosnku, liść laurowy

Jest to danie z regionu Bergerac z Gaskonii. Confit to sposób gotowania, który był metodą na przechowywanie jedzenia w czasach kiedy nie było jeszcze lodówek. Mięso solilo się, a następnie gotowało wiele godzin we własnym tłuszczu. W ten sposób mięso konserwowało się. Mięso w ten sposób gotowane jest bardzo soczyste i rozplływa się w ustach.



Usunąć nadmiar tłuszczu z udek. Otoczyć udka w mieszance z soli, pieprzu, tymianku, czosnku i liścia laurowego. Pozostawić na 24 godz. w lodówce, przykryte folią spożywczą. W tym czasie pokroić tłuszcz z kaczki w kostkę i stopić w rondlu na wolnym ogniu. Przebrać tłuszcz przez sitko stożkowe.

Następnego dnia roztopić tłuszcz na wolnym ogniu. Wyjąć udka z lodówki i spłukać je pod wodą. Wytrzeć i ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Zalać tłuszczem i wstawić do piekarnika na ok. 80°C na 12 godzin. Przed samym podaniem podpiec skórkę pod grillem, tak aby była chrupiąca. Podawać z pieczonymi ziemniakami i borowikami.

**RESTAURACJA DALMACIJA, GDYNIA****KUCHNIA CHORWACKA**

Szeffowa kuchni/właścicielka:

Renata Litwinowicz

Pašticada

Składniki: 3 kg mięsa wołowego (zrazowego), 30 g boczku, 2 ząbki czosnku, 1/2 kg marchwi, 4-5 cebul, 1 seler, 1 korzeń pietruszki, 200 ml chorwackiego wina prošek, 1 litr czerwonego wina, 4-5 suszone figi (lub śliwki), 1 łyżeczka koncentratu pomidorowego, sól, pieprz, goździki, gałka muszkatołowa, liść laurowy, łyżka smalcu, olej słonecznikowy, ocet winny.

Wołowinę szpikujemy boczkiem, czosnkiem, kilkoma goździkami i liściem laurowym, a następnie podlewamy winnym octem. Tak przygotowane mięso odkładamy na 24 go-



dziny. Następnego dnia osuszamy z marynaty, przyprawimy solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Na patelni podsmażamy drobno pokrojoną cebulę i pozostałe warzywa.

Wkładamy mięso i opiekamy z każdej strony. Całość podlewamy winem i wolno

dujemy około 3 godziny. Kiedy mięso będzie na wpół miękkie, dodajemy koncentrat pomidorowy oraz odfukane figi lub śliwki. Dla smaku dodajemy trochę koncentratu pomidorowego. Podajemy z gotowanymi ziemniakami lub kopytkami.



TAPAS DE RUCOLA, SOPOT**KUCHNIA HISZPAŃSKA**

Szeff kuchni: Ramiro Gonzales

Empanadas: Matrimonio Polaco - Español

Składniki: Ciasto drożdżowe, farsz: 1/2 kg kiszzonej kapusty, 1/2 szklanki leśnych grzybów, 150 g cebuli, 1 łyżka masła, 1 marchewka, 1 pietruszka nać (mała), 2 liście laurowe, sól, pieprz, 250 gr. pancheta (boczek suszony pieprzowy hiszpański), 250gr. Chorizo pikantny hiszpański, 1/2 mała papryczka ostra, 3 łyżki oliwy.

Grzyby zalewamy 300 ml wrzątku. Odstawiamy do ostudzenia. Kapustę zalewamy namoczonymi grzybami. Wody powinno być tyle, aby kapusta była w niej zanurzona ale nie pływała, powinno jej być odrobinę więcej niż samej kapusty, dorzucamy liście laurowe, następnie dusimy pod przykryciem do miękkości. Gdy kapusta będzie miękka odcedzamy. Na patelni rozgrzewamy oliwę. Smażymy czosnek, papryczka



ostra, marchewkę, chorizo i panchetę - wszystko mamy drobno krojone. Składniki farszu dobrze wymieszać do równomiernej konsystencji, doprawić solą i pieprzem

Ciasto podzielić na 2 części, rozwałko-

wać na placki. Szklanką wycinać kółka, na środek nakładamy farsz, ciasto składamy na pół i zlepimy brzegi empanady. Posmarować roztrzepanym jajkiem. Piec 15-20 min. w temperaturze 175 stopni aż się zrumienią.

TŁUSTA KACZKA, GDYNIA**KUCHNIA POLSKA**

Szeff kuchni: Tomasz Mrozik

Kulebiak z dorszem, zasmażaną kapustą i borowikami

Składniki: 0,5 kg ciasta francuskiego, 0,2 kg kapeluszy borowika, 0,5 kg polędwicy z dorsza, 0,3 kg kapusty kiszzonej, 1 jajko, 2 średnie cebule, świeży tymianek, 0,2 l wina białego, sól, pieprz, 2 łyżki miodu.

Kapelusze borowików w całości podsmażyć na maśle klarowanym. Pod koniec smażenia doprawić solą i pieprzem. Polędwice z dorsza osuszyć, przyprawić solą i pieprzem. Kiszoną kapustę delikat-

nie przepłukać, odsączyć z wody, pokroić. Średnie cebule pokroić w kostkę, zeszklić na maśle, dodać kapustę, białe wino i dusić do miękkości, doprawiając na koniec miodem, świeżym tymiankiem i świeżo mielonym pieprzem.

Na blacie rozłożyć ciasto francuskie, rozwałkować do 2 mm grubości. Zasmażaną kapustę i borowiki wyłożyć na płócienną ściereczce, aby ostygły i obciekły tak, aby nie zniszczyły ciasta. Następnie na rozwałkowanym cieście należy ułożyć nasze składniki: kapustę zasmażaną, polędwicę z dorsza i borowiki. Całość zamknąć ciastem. Na łączeniu smarując roztrzepanym jajkiem, co spowoduje sklejenie ciasta w trakcie pieczenia.



Kulebiak wykładany na blachę z pergaminem i smarujemy całość jajkiem, pieczemy w temperaturze 200 stopni Celsjusza przez ok. 15-20 min., w zależności od zarumienienia ciasta.

ZIEMNIAK NA PIEDESTAŁ!

AUTOR: KRZYSZTOF KOROLEWICZ

Kiedyś jedzono je w Polsce niemal codziennie, były podstawą diety milionów. A jak z czymś ma się kontakt bezustannie, przestaje się to szanować. Czas okazać właściwy szacunek ziemniakom i korzystać z nich, jak na to zasługują – przekonuje mistrz kuchni, Robert Małkiewicz.

Z

abiera Pan bez paszportu miliony widzów na wojaże po świecie, dodatkowo w czasie tych podróży odkrywa przed nami historię i kulturę odwiedzanych państw. Jak zdobywa Pan te niezwykle cenne informacje o każdym regionie?

- Przygotowanie zawsze jest konieczne, ale jego stopień zależy oczywiście od konkretnego miejsca. Podróże to również moje prywatne hobby, więc jeśli jedziemy z ekipą telewizyjną tam, gdzie bywam często, np. na Bałkany czy gdzieś do Środkowej Europy, muszę tylko odkurzyć swą wiedzę. Miejsc, które odwiedzam po raz pierwszy, wcześniej się uczę. Mam w domu sporą kolekcję książek kulinarnych z całego świata, korzystam z wiedzy przewodnikowej, z zasobów Internetu. O niektórych rzeczach decydujemy w ostatniej chwili, już w trakcie zdjęć. Jeśli coś nam się szczególnie spodoba, włączamy to do programu, choć wcześniej nie było tego w planie.

- Ostatnia Pana podróż to Niemcy. Dokąd konkretnie?

- Do Bawarii. Zrealizowaliśmy tam cztery odcinki, między innymi ze słynnego monachijskiego Oktoberfestu. Ale że nie samym piwem człowiek żyje, będą też inne atrakcje, na przykład Ratzfzbona, przepiękne, wspaniale zachowane zabytkowe miasto. W ogóle Bawaria to niezwykle piękny i zróżnicowany region, ma wrażenie, że moglibyśmy tak nakręcić bez problemu jeszcze wiele odcinków. To zresztą dotyczy całych Niemiec, raczej nie jeździmy tam jako turyści i słabo znamy kraj naszych sąsiadów, a jest wielce zróżnicowany i fascynujący.

- Pana plany na przyszłość? Może nowa książka?

- Jesteśmy właśnie po rozmowach w telewizji i możemy planować podróże na najbliższy rok. Na pewno odwiedzimy Wyspy Kanaryjskie i Maltę, planujemy też wyjazd do Argentyny. W niezbyt odległej przyszłości jawi się wizyta w Peru, a to nie tylko wspaniały kraj, lecz również ojczyzna ziemniaka, naszego europejskiego żywciciela. Chcą nas też Czesi i Morawianie, a zawsze miło jest pokazać atrakcje najbliższych sąsiadów. Poza tym piszę książkę o kuchni dalmatyńskiej, ale dopiero zacząłem, pewnie w tym roku nie skończę.

- Co Pana zdaniem kreuje kuchnie naszych restauratorów: region, pasja, wiedza czy klient i stan jego portfela?

- To oczywiście zależy od restauratora, choć niestety cały czas mam wrażenie, że zbyt wielu z nich kieruje się bardziej żądzą zysku niż pasją. Posiadanie restauracji to oczywiście przed wszystkim biznes, ale nie tylko. Sprzedając śrubki, sprzedaje się wyłącznie śrubki. Sprzedając jedzenie, sprzedaje się zarazem odrobinę samego siebie. Bardzo drogo wcale nie znaczy bardzo dobrze, choć oczywiście są produkty, których tanio kupić nie sposób. Osobiście jednak wolę takie miejsce, w którym podają świeżutki, codziennie robione kopytka czy pyzy z najprostszymi sosami od napuszonych lokali, które oferują mrożone homary. Wyróżnik geograficzny - szczęśliwie - zaczyna odgrywać coraz większą rolę, przecież nie po to jeździmy na przykład na Mazury, by dostać tam pizzę. Kuchnie regionalne odradzają się powoli w naszym kraju i to jest wspaniałe, uważam bowiem, że nie istnieje takie pojęcie jak kuchnia narodowa, ona jest tylko zlepkiem kuchni regionalnych.



- Obecnie każda stacja telewizyjna powołuje do życia mniej lub bardziej „smaczny” program kulinarny. Czy któryś z nich zasługuje Pana zdaniem na miano dobrego lub bardzo słabego?

- Nie wypada mi oceniać konkurencji. Mogę tylko powiedzieć, że najbardziej lubię programy kulinarne, które nie są wyłącznie kuchennym instruktażem, a mają też tło historyczne czy też kulturowe. Kuchnia to nie tylko gotowanie, to również fragment kultury i właśnie ten jej aspekt najbardziej mnie interesuje.

- Czy do prowadzenia restauracji potrzebny jest tylko biznesplan, czy należy mieć wybitny talent kulinarny?

- Jestem pewien, że jedno i drugie, a nawet znacznie więcej. Restauracja to zespół ludzi, którzy muszą działać jak jeden organizm, więc liczą się jeszcze talenty organizatorskie, zdolność kierowania zespołem, planowanie, właściwy podział pracy. Bez tego niczego w restauracji się nie osiągnie. Prowadzenie tego typu biznesu to piekielnie ciężki kawałek chleba, a myślenie, że doskonały szef wystarczy, by osiągnąć sukces, jest złudzeniem. Świetny szef to dopiero pierwszy krok do sukcesu.

- Jak reaguje Pana żołądek na dania wegetariańskie?

- Nie oceniam potraw wedle kategorii „mięsne/wegetariańskie”. Dzielę je jedynie na dobre i złe. Mięso może być okropnie przyrządzone, a warzywa genialnie, i odwrotnie. Nie jestem zapiekłym mięsożercą, a jadam mięso nie dlatego, że jest mięsem, tylko dlatego, że mi smakuje. Jeśli nie, nie jem.

- W naszej, a i w europejskiej kuchni od setek lat ziemniak stanowi podstawę do tysięcy kulinarnych kreacji. Dlaczego w Polsce trudno kupić ziemniaki według typu kulinarnego lub odmiany, mimo że jest ich ponad 120?

- Myślę, że to pokłosie czasów peerelowskich. Ziemniaki trudno było wówczas dostrzec spod warstwy ziemi czy błota, które okrywały każdą sztukę oferowaną do sprzedaży. Traktowano je jak zapachajbrzuchy, a nie fantastyczne warzywo, któremu tyle zawdzięczamy. Kiedyś jedzono je w Polsce niemal codziennie, były podstawą diety milionów, a jak z czymś ma się kontakt bezustannie, przestaje się to szanować. Czas okazać właściwy szacunek ziemniakom i korzystać z nich, jak na to zasługują, wybierając właściwie odmiany do tego, co zamierzamy z nich zrobić. Już gdzieś tam takie możliwości są, bo niektórzy zaczęli je sprzedawać wedle odmian i typów kulinarnych. Trzeba szukać ziemniaków sortowanych, właściwie opisanych. Ja tak właśnie czynię. ■

Szukasz wyjątkowego klimatu?
Zapraszamy w kulinarną podróż po Europie Smaków.

Nasza Restauracja jest wyjątkową przystanią
dla Twojego podniebienia.

Marina Smaków to miejsce, gdzie znajdziesz
smaki swojego dzieciństwa.



RESTAURACJA
MARINA
SMAKÓW

Naszą specjalnością są kuchnie:

- staropolska,
- ukraińska,
- litewska,
- kaukazka,
- francuska oraz wiele innych.



Sopot - Hotel EUROPA - Al. Niepodległości 766 - www.MarinaSmakow.pl



restauracja
KRESOWA

"Restauracja Kresowa" to lokal z duszą.
To tutaj cofniesz się w czasie
w akompaniamencie nowych wersji staropolskich smaków.

Skosztuj prawdziwej ułańskiej pieczeni,
zasmakuj w armeńskiej pikanterii
i zatrać się we wschodniej muzyce smaków.



Gdańsk - Restauracja Kresowa - ul. Ogarna 12 - www.KresowaGdansk.pl

KUCHNIA SZEFA KUCHNI

Mirosław Andrzejewski

W zgodzie z naturą, w zgodzie ze sobą - właśnie tak gotuje Mirosław Andrzejewski, szef kuchni restauracji Hotelu Młyn Klekotki w samym sercu Warmii i Mazur. Dla niego slow food to nie tylko filozofia, ale przede wszystkim oczywisty sposób gotowania tego co regionalne i naturalne. Dzięki temu w Klekotkach czas nie tylko zwalnia, a wręcz zatrzymuje się po to, byśmy mogli spróbować niezwykłych potraw.



P

racuje pan w pięknym otoczeniu...

Rzeczywiście miejsce sprzyja relaksowi. Kuchnię opieram w dużej mierze na sezonowych, regionalnych produktach i żywności ekologicznej. Dlatego też prowadzę własny zielnik oraz ogródek warzywny, z którego pochodzi mniej więcej połowa jarzyn, jakie trafiają na stół. Ich uprawa jest w pełni ekologiczna, bez użycia środków ochrony roślin. Pozostałe produkty nabywane są przeważnie u miejscowych dostawców, na przykład grzyby, których skup prowadzimy w sezonie. Dzięki temu mam dostęp do najlepszych okazów (śmiejch). Fantastyczne jest też to, że w pobliżu znajdują się różnego rodzaju gospodarstwa, jak np. kozia farma. Dzięki temu mam dostęp do prawdziwie ekologicznych serów kozich. Udało nam się nawet stworzyć iście „klekotkowy produkt” - ser kozii z ziołami.

Czyli slow food pełną parą?!

Tak jest. Filozofia slow food jest mi bardzo bliska, choć tak naprawdę stanowi dla mnie coś oczywistego. Zawsze chciałem też skupić się przede wszystkim na kuchni domowej, tej prostej i zwyczajnej. Dania, które tworzę przede wszystkim powstają z tego, co znajduje się tak blisko, jak to tylko możliwe. To przede wszystkim aromatyczne zioła i świeże warzywa. Od wczesniej wiosny do późnej jesieni chodzimy też z najbliższymi i przyjaciółmi po pobliskich lasach i łąkach w poszukiwaniu tego, co może przydać się w kuchni. Co więcej, w naszym hotelowym jeziorze goście mogą samodzielnie łowić ryby i przekazać mi je do przyrządzenia. Klekotowa kuchnia słynie z dań z ryb słodkowodnych. Ryby są przygotowywane na różne sposoby. Specjalnością jest m.in. filet z sandacza w płaszczyku z ziemniakami na paseczkach ogórka oraz okoń pieczony w wędzonym boczku.

Z jednej strony wszystko to, co znajduje się blisko, z drugiej jednak w pańskiej kuchni można zauważyć, a w zasadzie poczuć i zasmakować kulinarnych inspiracji z odległych zakątków świata. Dużo pan podróżuje, jakie więc smaki przemycą pan do Klekotek?

Te smaki to wynik inspiracji podróżami nie tylko moimi, ale też właściciela hotelu Młyn Klekotki. Pan Zbigniew Tyszko to zapalony podróżnik i wielki miłośnik kulinariów. Często przywozi z najdalszych zakątków świata różne smaki, pomysły, które wspólnie testujemy i które często później trafiają na stoły naszych gości. To taki egzotyczny dodatek do naszych rodzimych produktów. I tak na przykład do tradycyjnej babki ziemniaczanej dodaliśmy orientalne przyprawy, kolendrę, świeży ogórek, chilli i limonkę. Okazało się, że takie połączenie świetnie się sprawdza i smakuje naszym gościom. I tak właśnie przemycamy trochę Orientu w klekotkowej kuchni. Jeśli jednak chodzi o eksperymenty kulinarne, to jestem bardzo ostrożny. Tak naprawdę one powinny stanowić jedynie „drugi plan”. Niektóre używane przeze mnie produkty sprowadzane są z odleglejszych miejsc w Polsce i za granicą, a ekologiczne wina dostępne w restauracji oraz winiarni sprowadzane są z całego świata. Oprócz tego w naszej winiarni mieszczącej się w XVII-wiecznym lochu można degustować kilka gatunków miodów pitnych oraz staropolskie napitki.

Chciałoby się jednak rzec „wszędzie dobrze, ale w domu najlepiej”... Czy przygotowuje pan również potrawy na bazie tego, co podawane było w pana rodzinnym domu?

Dla kucharza bardzo ważne jest to, co wyniósł z rodzinnej kuchni. Kulinarna strona Warmii i Mazur jest bardzo ciekawa ponieważ przejmuje tradycje napływowych mieszkańców z różnych części Polski, czy też m.in. z Wilna. I tak na przykład niewiele osób wie, że

istnieje kilkadziesiąt odmian kulebiaka. W Klekottkach przyrządzamy go przede wszystkim z kurkami. Staram się jednak nie ograniczać menu jedynie do typowych potraw mazurskich. Jeśli chodzi o gotowanie jestem otwarty! Wraz z właścicielem często studiujemy też stare książki kucharskie, których mamy całkiem spory zbiór. To prawdziwa kopalnia wiedzy. Najważniejsze jest jednak to, że gotuję z pasją i z pasją, wkładając do każdej potrawy swoje pomysły. Stąd zresztą zrodziło się chociażby ciekawe zestawienie domowej kuchni z elementami orientalnymi.

Co najbardziej lubi pan przyrządzać, a co stanowi dla pana największe wyzwanie w kuchni?

Ostatnio skupiam się na daniach z kaszy, które staram się jak najbardziej promować, bardziej niż produkty z pszenicy. Pochwalić się mogę chociażby domową kaszanką z kaszą gryczaną. Wyzwaniem za to jest dla mnie chleb. Piekę go od lat i to chyba już na tysiąc sposobów (śmiech). Lubię próbować różne wariacje, a ostatnio moim ulubionym jest ten ze świeżymi ziołami, czy też chleb lawendowy z mąki żytniej z grubego przemiału. Tu na miejscu mam do dyspozycji fantastyczny piec chlebowy, dzięki czemu mogę podawać gościom pachnący bochen zarówno na śniadanie, jak i na kolację.

Czy sami goście mają jakieś niezwykle zachcianki?

Na pewno coraz więcej jest wegan i wegetarian. Do nich też staramy się dopasować kartę dań. Jedną z potraw, która okazała się być prawdziwym hitem, jest risotto z kaszy jaglanej z dodatkiem dyni. Wśród „mięsożernych” prym za to wiedzie szynka pieczona w piecu chlebowym i ziemiańskie polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowym z winiakiem i plackami ziemniaczanymi. Latem dania serwowane są u nas w ogrodzie pod 600-letnim dębem i na tarasie nad kaskadą rzeki Wąskiej. Do dyspozycji gości jest też ogród zimowy w budynku dawnej stajni z podłogą wykładaną ręcznie formowanymi, glinianymi kafłami oraz winiarnia w młyńskiej piwnicy. To też kwintesencja rytmu slow! Dokładamy wszelkich starań, aby w Młynie Klekottki jedzenie było celebracją. ■



| R E K L A M A |

 SKARBNICA-WIN.PL

Świąteczna oferta win:

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

“Wina wyselekcjonowane
przez francuskich sommelierów,
specjalnie dla naszych klientów”

Nicolas Lapp

Kup wino online:

-10%
kod: gwiazdka

www.smak-wina.pl

*Kod ważny do 31.01.2014 | Nie dotyczy win kolekcjonerskich i zestawów. Promocje nie łączą się.

UCZTA (nie tylko)DLA KINOMANA

Trochę zmysłowo, odrobinę refleksyjnie i oczywiście pysznie – tak właśnie było na Kuchnia+ Food Film Fest. W gdańskim kinie Neptun, które zapełniło się znakomitymi gośćmi i pysznymi smakami, mogliśmy obejrzeć nie tylko doskonałe filmy kulinarne, ale także zapoznać się z kuchnią lokalnych restauracji.



N

a kinowym ekranie zaprezentowanych zostało trzynaście produkcji filmowych z całego świata poświęconych sztuce gotowania oraz smakom i jedzeniu. Wszystkie filmy fabularne i dokumentalne podzielone zostały na bloki tematyczne: Kultura Kulinarna, Społeczeństwo oraz Smakosze. Zobaczyć można było m.in. „Somm” o prestiżowym konkursie na sommeliera, „Mistrzowie herbaty” opowiadający o azjatyckiej tradycji tego trunku, czy też „Skarby kuchni tybetańskiej” i „Kulinarne dziedzictwo Alp”.

Ostatni dzień festiwalu upłynął (również w dosłownym tego słowa znaczeniu!) pod znakiem, a w zasadzie smakiem aromatycznego czerwonego wina. Sopotni wieczór rozpoczął się projekcją filmu „Czerwona obsesja”, który opowiada nie tylko o najlepszych odmianach tego trunku, ale także o sekretach jego sprzedaży. Całość doprawiona głosem Russella Crowe’a i pięknymi francuskimi krajobrazami pozwoliła choć na chwilę oderwać się od szarej, listopadowej rzeczywistości. Na wszystkich widzów seansu czekała wyśmienita kolacja w gdańskim hotelu Hilton, która pozwoliła zaspokoić kolejną, po wzroku i słuchu, zmysły.

- Dzisiejsza kolacja przygotowana została przeze mnie oraz przez szefa kuchni restauracji Mercato w Hotelu Hilton Adama Woźniaka - rozpoczął kucharz i dziennikarz Tomasz Jakubiak. - Naszą częścią wspólną są jednak polskie, regionalne i fenomenalne produkty, no

i oczywiście nawiązując do obejrzanego filmu - czerwone wino - dodał Jakubiak.

Talercze gości zapełniły się takimi smakołykami, jak długo dojrzewający podlaski kumpiak, puree z czarnego bzu i cykorią podduszoną w winie i plasterkami pieczonego buraka i chrupiącego jabłka z serem „kozia rura” skropione pomorskim miodem. Królował wolno smażony bałtycki sandacz z sosem z polskich raków i porów oraz comber z sarniny z pieczonymi kasztanami i chrupiącymi warzywami korzennymi. Zwieńczeniem wyśmienitego poczęstunku był zaś deser w postaci wolno gotowanej gruszki w czerwonym winie z lodami buraczano-pleśniowymi.

Po szaleństwach sobotniego wieczoru i nocy smakosze znów mieli okazję do kosztowania pyszności i łączenia sztuki z jedzeniem. W niedzielny poranek w gdańskiej restauracji Pomodoro odbyło się bowiem śniadanie festiwalowe pod hasłem „Lokalnie kontra po włosku”. Tomasz Jakubiak oraz Maurycy Chodorowski, właściciel Pomodoro, zaserwowali sery, wędliny, dżemy oraz pieczywo z Kaszub, a także włoskie frittaty z warzywami, jajecznicę z pomidorami i bazylią oraz francuskie croissanty.

Organizatorami trójmiejskiej edycji Kuchnia+ Food Film Fest byli Kamil Sadkowski i Piotr Jakimiak z Akademii Kulinarnej Fument. W realizacji wydarzenia zaangażowały się m.in. restauracje: Mercato, Buddha Lounge, Lao Thai, Casino Dinner, Metamorfoza, Tandori Love oraz Pomodoro.

ar



Tomasz Jakubiak, szef kuchni, Kamil Sadkowski, Piotr Jakimiak, właściciele Fument



Kamil Sadkowski i Maurycy Chodorowski, właściciele restauracji Pomodoro i Toscana



Jesień i zima to okres, w którym szczególnie dbamy o zdrowie. W kuchni tradycyjnej jest to natomiast czas przetworów, orzechów i dziczyzny. W Rucoli chętnie korzystamy z mądrości naszych przodków, obok egzotycznych dań inspirowanych kuchniami Świata i dalekimi podróżami, chętnie pracujemy z rodzimymi sezonowymi produktami. Na początku grudnia zapraszamy naszych Gości na zakończenie sezonu na gęsinę oraz rozpoczynamy prezentację nowej karty opartej na daniach z jelenia, czyli na jednym z najbardziej szlachetnych mięs dostępnych na polskich stołach. Jako dodatków używać będziemy lokalnych owoców i warzyw przyrządzonych w taki sposób, aby zachowały swoją świeżość i wartości odżywcze. Z przyjemnością polecamy także dobrane do nowych dań wina, w tym coraz szerszą u nas ofertę ciekawych i endemicznych odmian z Moraw, Gruzji i Portugalii.

W czasie zimowych chłodów odżywianie staje się szczególnie ważnym elementem dbałości o dobrą kondycję, zachęcamy więc do prowadzenia urozmaiconej diety, sami kładąc nacisk na różnorodność. W naszym menu pamiętamy nie tylko o rozkoszach podniebienia, ale także o podstawowych potrzebach ludzkiego organizmu. Stąd w naszych daniach duża ilość kiełków – całorocznego źródła witamin i mikroelementów, orzechów i świeżych warzyw, a także ryby i mięsa takie jak gęszyna, kozina czy dziczyzna. Każda wizyta u nas jest kulinarną podróżą w nieznaną, w grudniu zapraszamy do odkrywania z nami nowych kierunków.



Kulinarne nowości w Restauracji Wave i Rotunda Cafe

Zdrowo, smacznie, różnorodnie i przede wszystkim regionalnie - takie jest nowe, jesiennie - zimowe menu restauracji Wave w Sheraton Sopot Hotel, Conference Center & Spa. Tworząc je, Szef Kuchni Kristian Szidel kierował się troską o zdrowy tryb życia gości restauracji.

Przy kreowaniu dań ciężkie i tłuste sosy na bazie śmietany zastąpiono zdrową oliwą z oliwek, a pszenne makaron, makaronem z mąki żytniej i gryczanej. W jesiennie - zimowej karcie menu goście znajdą dania z produktów sezonowych, regionalnych oraz polskich, takich jak dereń, grzyby, żurawina, czy dzika róża. Nie zabraknie ryb bałtyckich, dzicyzny, gęsiny oraz bażanta.

Warto też poznać słodkie oblicze hotelowej gastronomii. Desery stworzone przez Szefa Cukierni Andrzeja Frelaka to cukiernicze dzieła sztuki, które są idealnym dopełnieniem każdej wizyty w ho-



Sernik z chałwą podany z konfiturą z czarnej porzeczki i granatu



Filet z sandacza smażony w palonym maśle

Fot. Materiały prasowe

telu. W karcie menu goście odnajdą jasne informacje na temat kaloryczności dań oraz oznaczenia zgodne z programem Color Your Plate™, które pomagają gościom wybrać dania najbardziej odpowiadające ich diecie.

Hotelowa Rotunda Cafe kusi już świątecznym klimatem. Menu dostępne w kawiarni zostało delikatnie zmienione, tak by goście znaleźli coś rozgrzewającego, słodkiego i pożywnego w te mroźne i krótkie dni. Szef cukierni przygotował wyśmienite, świąteczne desery i ciasta, które dostępne są również na zamówienie. Niezapomnianą kaskadą smaków charakteryzuje się m.in. tort makowy oraz piernik z bakaliami. Warto się skusić.

SW

Słowenia winem stoi!

Utarło się, że najlepsze wina pochodzą z Francji, Włoch, Hiszpanii, może jeszcze z Chile, czy Stanów Zjednoczonych. Tymczasem warto poszerzyć horyzonty. Przekonaliśmy się o tym podczas degustacji win słoweńskich, którą w hotelu Golden Tulip zorganizował portal visitslovenia.pl

Winiarstwo jest niezwykle ciekawym wątkiem historii i krajobrazu kulturowego Słowenii. Mimo ponad 25 wieków tradycji wina ze słonecznej strony Alp nie są powszechnie znane na rynkach światowych, a nawet europejskich. A przecież kraj ten ma wielkie winiarskie tradycje. Mało kto wie, że w mieście Maribor rośnie najstarsza owocująca winorośl, która ma już 400 lat, a statystyczne spożycie wina na jednego mieszkańca w Słowenii jest większe niż we Włoszech.

Degustacja w hotelu Golden Tulip udowodniła, że słoweńscy winiarze sztukę produkcji wina opanowali do perfekcji. Potwierdzają to notabene eksperci, czyli najbardziej wykwalifikowani sommelierzy, którzy wina słoweńskie stawiają na tej samej półce co wyroby francuskie, włoskie, czy hiszpańskie.

Słoweńska mapa wina dzieli się na 3 podstawowe regiony: Podravje, Posavje i Primorje. Z Podravje pochodzą najślawniejsze wina białe: Renski rizling, Laški rizling, Šipon, Zeleni Radgonska ranina, silvanec, Rumeni muška, Sauvignon i Traminac. Wina czerwone: Modra frankinja, Modri pinot i Zweigelt.

Specjałem z Posavje jest czerwone, wytrawne wino Cviček. Inne gatunki to Rdeča kraljevina, Žametovka, Modra frankinja, Šentlovrenka, Laški rizling, Beli pinot, Rizvanec. Z nadmorskiego regionu Primorje pochodzą wina czerwone: Barbera, Cabernet franc, Refošk, Modri pinot i Merlot. Białe wina to Malvazija, Beli pinot, Sivi pinot, Rebula. Warto spróbować!

mr



Fot. Karol Kacperski



RESTAURACJA FILHARMONIA

Szef Kuchni pracujący w restauracji Filharmonia to człowiek dla którego kuchnia stanowi cały świat. Smakowanie, próbowanie, delektowanie się każdą wymyśloną potrawą, a do tego uśmiech na twarzy klientów. Czy można chcieć czegoś więcej?

Kucharz nasz, który wie, jak łączyć produkty i tworzyć rozpyływające się w ustach smaki. Urodził się w Polsce, od wielu już lat mieszka w Szwecji. Gotowanie? Jak sam mówi, „to mój styl życia, pasja, bez której zupełnie sobiego nie wyobrażam...”.

W swojej kulinarnej przygodzie, odwiedził liczne kraje i stany. Był w USA, Tanzanii, RPA, Norwegi, Danii, czy Ukrainie. Pracował między innymi w The Rovers w Seattle, Madison Eleven w New York-3 gwiazdki Michelin, 5 restauracja na świecie i najlepsza w całej Ameryce Północnej. Nie omieszkał znaleźć się w Faviken w Szwecji-34 restauracja na świecie Noma-3 lata z rzędu najlepsza restauracja na świecie, dwie gwiazdki Michelin.

Brzmi imponująco prawda?



Restauracja Filharmonia

ul. Ołowianka 1, 80-751 Gdańsk, tel. +48 58 323 83 58, Otwarte od 12.00 do 22.00 lub do ostatniego Gościa., www.restauracjafilharmonia.pl

Zamów sushi na telefon +48 58 535 57 64

MITO
寿司
SUSHI



MITOSUSHI • RESTAURACJA JAPONSKA

www.mitosushi.pl • restauracja@mitosushi.pl

Gdańsk Stare Miasto • ul. Szeroka, Nowy Kwartał Kamienic • tel: 58 / 535 57 64



AUTOR: SYLWIA WIDZIŃSKA

Prestiżowe IMPREZY

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ



DO SŁUCHANIA

Krystyna Janda - Piosenki z Teatru

Emocje wyśpiewane przez Krystynę Jandę, ubrane w słowa Agnieszki Osieckiej, Jeremiego Przybory i Wojciecha Młynarskiego - to będzie niewątpliwie uczta dla zmysłów. Całość spektaklu przepleciona jest rozmową aktorki z publicznością, jej osobistą refleksją na temat teatru i śpiewania, opowieścią jak dochodziło do spotkania z każdą z kolejnych piosenek. Na scenie towarzyszy jej czteroosobowy zespół muzyków, a wśród nich Wojciech Borkowski, autor wszystkich aranżacji.

Gdańsk, Filharmonia Bałtycka, 20 grudnia, godz. 19:00

PIOSENKI Z TEATRU



KRYSZYNA JANDA

20.12.2013 r., godz. 19:00
FILHARMONIA BAŁTYCKA

Harlem Gospel Choir

Alleluja! Anioły z Harlemu znów w Polsce! Najbardziej utalentowani śpiewacy z Nowego Jorku ruszają w kolejne tournée z nowym repertuarem. Żaden widz, nawet ten najbardziej uparty, nie zdoła wysiedzieć w fotelu podczas występu. Prędzej, czy później zacznie tańczyć, klaszczyć i śpiewać. Do wspólnych występów zaprosiły ich takie sławy, jak Stevie Wonder, Diana Ross, R.Kelly, czy Lauren Hill. To jedyny chór mający własne święto - w uznaniu jego działalności artystycznej, mer Nowego Jorku, Michael R. Bloomberg, ogłosił dzień 15 stycznia dniem Harlem Gospel Choir.

Gdańsk, Filharmonia Bałtycka, 21 grudnia, godz. 19.00



Koncert Balowy Muzyki Johanna Straussa

Koncert Galowy muzyki Johanna Straussa to projekt artystyczny zrealizowany we współpracy z wieloma renomowanymi zespołami muzycznymi całej Europy. Jego celem jest zaprezentowanie szerokiej publiczności muzyki rodziny Straussów. Koncerty tradycyjnie odbywają się na początku Nowego Roku. Połączenie Strauss Festival Orchestra i Strauss Festival Ballet Ensemble gwarantuje, że Wielki Koncert Galowy stanie się dla Państwa niezapomnianym wydarzeniem artystycznym otwierającym Nowy Rok.

Gdańsk, Filharmonia Bałtycka 15 stycznia 2014, godz. 19.00



Noworoczna Gala Tenorów

Najpiękniejsze piosenki i wzruszające arie, ale także spora dawka humoru oraz scenicznego dowcipu. Wystąpi trzech czołowych polskich Tenorów: Paweł Skałuba, Dariusz Stachura, Adam Zduńkowski z towarzyszeniem Orkiestry im. Johanna Straussa pod dyktando Marka Czekaty! W programie: melodie filmowe, melodie świata, opera, operetka, włoskie Bel canto, ale nie zabraknie też rockowych odniesień, więc każdy znajdzie coś dla siebie.

Gdańsk, Polska Filharmonia Bałtycka, 1 stycznia 2014, godz. 18.00



Urodziny Heweliusza. święto Nauki Gdańskiej

To tradycyjne już dla miasta Gdańska wydarzenie, które jest zarazem podsumowaniem obchodów urodzin Jana Heweliusza, jak też muzycznym powitaniem Nowego Roku. Jest to oryginalna i spełniająca oczekiwania wyrafinowanych muzycznie odbiorców, propozycja. Tym razem wystąpi piosenkarka i autorka tekstów Sandra Nkake. Artystka dorastała w Kamerunie oraz we Francji. Zderzenie dwóch różnych kultur doskonale widoczne jest w jej klimatycznej muzyce. Warto posłuchać.

Gdańsk, Filharmonia Bałtycka, 26 stycznia 2014 r.



PRESTIŻ
PATRONUJE



DO OGLĄDANIA

Małżeński Rajd Dakar

Małżeński Rajd Dakar to zabawna komedia, która ma pokazać wszystkim parom, jak często pozbawione są sensu ich spory i zatargi. Robi to w sposób zabawny, błyskotliwy i pełen humoru. Małżeński Rajd Dakar to wypełniona genialnym żartem opowieść o zazdrości, miłości, zdenerwowaniu, rozdrażnieniu, zaufaniu, zniechęceniu i innych emocjach, które towarzyszą każdej parze w codziennym życiu. Przedstawiona jednak z przymrużeniem oka.

Gdańsk, Scena Teatralna NOT, 14 grudnia, godz. 16.30; 19.30



Klub Kawalerów

Komedia muzyczna na podstawie sztuki Michała Bałuckiego, opowiada historię kilku dżentelmenów zaliczających się do lokalnej elity towarzyskiej, którzy po wcześniejszych rozczarowujących doświadczeniach z kobietami, decydują się na założenie tytułowego Klubu kawalerów. Celem nadrzędnym klubu jest unikanie małżeństwa i życie bez kobiet. Wkrótce niezłomne zasady zatwardziały wrogów małżeństwa zostają wystawione na ciężką próbę. Wraz z pojawieniem się silnych przedstawicielek płci pięknej postawy naszych bohaterów zmienia się diametralnie.

Gdynia, Teatr Muzyczny, 26 grudnia, godz. 16:00, 20:00



PRESTIŻ
PATRONUJE

Wędrująca Eurydyka

Przedstawienie o Annie German jest wyjątkowym spotkaniem z artystką. Ukazuje portret kobiety niezwyklej, której utwory wyśpiewane sercem - od miłości, radości, zadumy... po żal, smutek i ból - będą dla Państwa niezapomnianym doznaniem. W tajemniczą podróż pełną niespodzianek jako współczesna Eurydyka zabiera nas Agnieszka Babicz. Narratorem jest Beata Olga Kowalska, która słowem zaczerpniętym z poezji Poświatowskiej i tekstów Achmatowej oraz fragmentów wspomnień z podróży samej Annie German, prowadzi naszą Eurydykę przez burzliwe życie jako kobietę, matkę, żonę, kochankę.

Gdynia, Teatr Muzyczny, 17 stycznia 2014, godz. 17.00



PRESTIŻ
PATRONUJE



Zima to pora roku, w trakcie której chętniej niż zwykle sięgamy po potrawy cięższe, bardziej tłuste, a często również ostrzejsze. Nasz organizm wręcz domaga się w tym czasie jedzenia, które rozgrzeje i dostarczy energii niezbędnej do przetrwania największych mrozów. Zaskakujący może być fakt, że idealnie rozgrzewające potrawy pochodzą z kraju, którego mieszkańcy zimę widują głównie na filmach.

M

owa oczywiście o Indiach. Większość potraw tamtejszej kuchni bazuje na gęstych, zawiesistych sosach, w których dominuje smak wielu aromatycznych przypraw, takich jak chilli, czosnek czy imbir. Ważnymi składnikami często są również masło i śmietana. To wszystko sprawia, że potrawy kuchni indyjskiej stanowią idealną propozycję nawet na największe chłody polskiej zimy.



Łagodnie...

Większość osób nie bez podstaw utożsamia kuchnię indyjską z wysokim poziomem ostrości. I choć faktycznie potrawy ostre i bardzo ostre stanowią istotną część menu indyjskich restauracji, wcale nie oznacza to, że nie znajdziemy w nich propozycji dla osób z nieco łagodniejszymi upodobaniami kulinarnymi. – Przypniję, że zdarzają się osoby, które obawiają się wizyty w naszych restauracjach, właśnie ze względu na obiegową opinię głoszącą, że dania indyjskie potrafią wypalać podniebienie – tłumaczy Tapinder Sharma, właściciel sieci restauracji Ganesh. – Tymczasem w naszym menu bez trudu można znaleźć oryginalne dania tej kuchni, które łączą w sobie wyjątkowy aromat oryginalnych przypraw z wręcz aksamitną łagodnością. Wymienić można tutaj choćby Murgh

Kormę, czyli kurczaka w sosie na bazie m.in. orzechów nerkowca, migdałów, masła i kozieradki. Kolejna łagodna, a przy tym doskonale rozgrzewająca propozycja to Murgh Makhanawala (inna nazwa tej popularnej potrawy to Butter Chicken). Podstawą jest tutaj gęsty pomidorowo-maślany sos z dodatkiem kolendry i kozieradki.

... i na ostro

Na drugim biegunie indyjskiej kuchni znajdują się potrawy, które rzeczywiście potrafią rozpalić. A kiedy jest nam to bardziej potrzebne jak nie właśnie zimą? Mutton Vindaloo czy Murgh Madras (pierwsza potrawa z baraniną, druga z kurczakiem) to propozycje dla tych, którzy nie boją się wyzwania! Mięso, gęsty pomidorowo-cebulowy sos skrywający w sobie różne przyprawy, w tym tę najważniejszą – drobno posiekane zielone chilli... oczywiście w bardzo dużej ilości! Osoby preferujące łagodniejsze smaki raczej nie powinny się na te dania porywać, natomiast entuzjaści ostrego jedzenia będą w „siódmym niebie”.



Kuchnia indyjska już od dłuższego czasu zdobywa w Polsce coraz większą popularność. Zima to najlepszy czas na nadrobienie zaległości przez tych, którzy do tej pory nie mieli okazji jej spróbować!

JAK JAGNA Z ANTKIEM, JAK ŁĘCKA Z WOKULSKIM

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOTO: PIOTR MANASTERSKI



Rafał Ostrowski i Renia Gosławska w musicalu „Chłopi”

Na teatralnych deskach grają wspólnie już od wielu lat. Śmieją się, że są jak rodzina. Teraz Renia Gosławska i Rafał Ostrowski, aktorzy Teatru Muzycznego im. Danuty Baduszkowej w Gdyni ponownie spotkali się w dwóch dużych produkcjach – „Lalce” i „Chłopach” w reżyserii Wojciecha Kościelniaka. Mi opowiedzieli o trudach zawodu aktora, niezwyklej magii teatru i wymagającej widowni.

Lalka” swoją premierę miała w 2010 roku, „Chłopi” zaś, to tegoroczny debiut na dużej scenie. Oboje gracie dwie wielkie role, bo są to: Izabela Łęcka i Stanisław Wokulski oraz Jagna i Antek Boryna. Na czym polega sekret sukcesu waszego duetu, skoro Wojciech Kościelniak po raz kolejny powierzył wam tak istotne postaci.

Renia Gosławska: Tak naprawdę to dziś, dosłownie przed chwilą uświadomiłam sobie, że rzeczywiście gramy w dwóch ogromnych powieściach, które zostały zaadaptowane na musical. Oboje gramy w nich główne role i spotykamy się w tych głównych wątkach. To rzeczywiście coś ciekawego...

Rafał Ostrowski: Znamy się w Wojtkiem już od wielu lat. On wie jacy jesteśmy od strony artystycznej i warsztatowej. Obserwuje nas w różnych spektaklach, nie tylko tych robionych przez siebie. Nie byliśmy więc dla niego anonimowi.

RG: Mimo wszystko zawsze robi casting, do którego musimy stanąć. Na pewno sam też chce sprawdzić, czy w nas coś się zmieniło i mam tu na myśli wszystkich kolegów. Jeśli chodzi o „Chłopów”, to podchodziłam do zupełnie innej roli – Hanki. Wielkie było więc moje zdziwienie, gdy dowiedziałam się, że jednak zagram Jagnę. Dla mnie – dla Reni Gosławskiej jest to ogromne wyzwanie, zaś jako

dla aktorki to ogromna możliwość rozwoju i walki z tym, co jest dla mnie trudne. Reżyser ma tę pewność i swoje zdanie na nasz temat. Wie też, że ktoś, komu zawierza rolę, temu poddała.

RO: Reżyser ma prawo i obowiązek podejmowania ryzyka. Przyznam szczerze, a już teraz mogę to powiedzieć, że gdy powstawała „Lalka”, już wtedy rozmawiałem z Wojtkiem i wiedziałam, że powstaną „Chłopi”. Nie każdy porwałby się na taką literaturę i to chociażby ze względu na trudność adaptacji takiego materiału na scenę, tym bardziej na scenę muzyczną.

Oboje gracie w różnych produkcjach, tych rodzimych i bardziej kulturowych – broadwayowskich, jak Grease, czy Hair. Które z nich stanowią większe wyzwanie aktorskie?

RG: To tak naprawdę inne wartości sceniczne, które nie podlegają chyba porównaniom.

RO: Teatr muzyczny jest też dla nas, Polaków specyficznym przedsięwzięciem. Dobrze, że są te wzorce, do których chcemy dążyć jeśli chodzi o rozmach produkcyjny. Ale mamy też się czym cieszyć i z czego czerpać. Ta formuła teatru okazuje się bardzo nośna i potrzebna odbiorcom. Być może to dlatego, że w tej chwili teatr dramatyczny bywa bardzo awangardowy, wymagający i dla wąskiego wycinka odbiorców. To dobrze, bo zapewne jest to potrzebne.

Z drugiej strony jest w ludziach tęsknota za tym, co jest łatwiejsze w odbiorze, co pozwala wyjść po tych 2-3 godzinach spektaklu z poczuciem, że przeżyło się coś intensywnego, coś pięknego, radosnego, bądź wstrząsającego, a to wszystko właśnie zapewnia formuła teatru muzycznego. Kultowe musicale, z którymi mamy do czynienia od lat, jak właśnie „Grease”, czy „Nędznicy” są formatowe. Tu reżyser niewiele może z siebie dać, czy dorzucić.

RG: To samograje, określone od początku, do końca. Miło jest oczywiście sięgać po to, by przypominać je widzom. Jesteśmy jednak ograniczeni prawami autorskimi, poza które nie da się wyjść, na czele z elementami kostiumu.

Wspomnieliście, że teatr muzyczny jest mniej wymagający dla widza. Czy nie jest też tak, że jego aktorzy uważani są za większych „rzemieślników” w porównaniu do tych grających w teatrze dramatycznym?

RG: Często spychani jesteśmy na drugi plan, bo przecież „tylko” mamy wyjść na scenę, zatańczyć, zaśpiewać i zabawić publiczność. A przecież, my często pracujemy tak, jak w teatrze dramatycznym, ćwicząc monologi, czy dialogi w parach. A przy spektaklach typu „Lalka”, czy „Chłopi” jest tego zdecydowanie więcej, niż w musicalach klasycznych.

RO: Praca w teatrach muzycznych, a szczególnie w tym im. Danuty Baduszkowej w Gdyni, jest wyzwaniem. My jesteśmy teatrem repertuarowym, który nie zawęża się wyłącznie do grania jednego stylu spektakli. Mamy tu wszystko, od sztuk komediowych, przez bajki, recitale, sztuki większe i mniejsze, czy wielkie produkcje na dużą scenę. To atrakcyjne dla widza, a bez niego przecież teatr nie istnieje.

Patrząc na ostateczny efekt waszej pracy widać ogrom wysiłku, jaki włożyliście we wszystkie role. Ja chciałabym jednak poznać jeszcze arkana waszego zawodu. Co jest w nim dla was najtrudniejsze, co jednocześnie uzależnia i nie pozwala zajmować się już niczym innym?

RG: Każda rola stanowi ogromne wyzwanie. Przede wszystkim jest to kwestia zaprzyżyczenia się i poznania postaci oraz próba pocucia jej w sobie. To kwestie psychologiczne. Kreując rolę Jagny musiałam odnaleźć się w jej kobiecości, ale tak, by nie była zbyt figlarna i wyuzdana, ale samotna i szukająca wolności. To zresztą łączy ją z Izabelą Łęcką. Najtrudniejsze jest chyba to, że obie role gram w zasadzie zaraz po sobie.

RO: Czasem jest tak, że rano gramy bajkę dla dzieci, jak np. „Pionokio”, a za chwilę z tej bajki „wskakujemy” w zupełnie inną rzeczywistość sceniczną – „Chłopów”. To potwornie trudne. Jak wszedłem w pierwszą scenę „Chłopów” i nie wiedziałem gdzie jestem. Nie wiem jak opisać to słowami, ale to mieszanina paniki, poczucia lęku i wytrącenia z rzeczywistości. Praca aktora jest jedną z najtrudniejszych „robót”, jakie wykonuje się na własnym ciele, własnej psychice. To bycie uczciwym jest najtrudniejsze, bez względu na to, czy gra się ścianę lasu, czy główną rolę, bo trzeba zdawać sobie sprawę z odpowiedzialności. To są inne czasy, widzowie nie dostają biletów za darmo, czy za półdarmo. Płacą za nie i to niemałe pieniądze. Mogą być chory, czasem ludzie to słyszą, ale nie mogą przez to odczuć, że ja sobie odpuszczam, ja muszę dawać z siebie 100%. Oni przyszli coś zobaczyć, coś przeżyć. Taka uczciwość wymaga od nas wiele poświęceń, o których się nie mówi. Teatr muzyczny jest też specyficzny, bo my musimy być sprawni fizycznie, głosowo – zawsze. Wszystko dzieje się też kosztem czegoś, bo bardzo mało

czasu poświęcamy na życie prywatne. „Chłopi” kończą się przed godz. 23:00, koło północy jesteśmy w domu, nie pozostaje więc nic innego, jak wykapać się i pójść spać.

RG: My robiąc te postaci jesteśmy z nimi na tyle blisko, że z nimi robimy razem obiad, jemy, kąpiemy się... po prostu wprowadzają się do naszego życia. Czasem aktor chce pobyc z sobą i odpocząć od pracy, a tu jest to niemożliwe.

RO: Nie da się wypiąć z gniazdka w momencie, gdy wyjdzie się z próby. Jeśli jesteśmy skupieni na powstawaniu tylko jednego spektaklu, to wszystko się jakoś układa, ale my musimy grać cały repertuar. Jesteśmy żywymi ludźmi, wnosimy więc na scenę energię danego dnia, swoje emocje i samopoczucie. Profesjonalizm polega na tym, żeby umieć nad tym zapanować.

Zarówno „Lalka”, jak i „Chłopi” chyba już zawsze kojarzyć nam się będą z mozołem lektur szkolnych. Czy w związku z tym macie poczucie presji, jaka cięży na waszych rolach?

RG: Chyba nie powinienam się do tego przyznawać, ale do lektury „Lalki” wróciłam dopiero pod koniec. Do „Chłopów” jednak znacznie wcześniej ze względu na casting. Słuchałam też wówczas dużo audiobooków. Teraz patrzę jednak na te powieści zupełnie inaczej niż w liceum. To przecież kultowy produkt maturalny (śmiech). Do tych książek trzeba dojrzeć, ja dopiero z czasem zobaczyłam jak genialnie ukazują relacje międzyludzkie.

RO: Z lekturami jest tak, że wracamy do nich czasem powielekroć.

Za każdym razem książki te są jednak zupełnie inne, bo czytamy je na różnych etapach życia, mając różne doświadczenia. Z innej perspektywy przyglądamy się bohaterom – ich decyzjom i wyborom. „Lalka” na pewno nie była moją ulubioną lekturą. Miałem 16 lat, gdy sięgnąłem po nią po raz pierwszy. Przebrnąłem przez nią, bo trzeba było. Kilka lat później zacząłem tę lekturę czytać już bez przymusu i zaskoczył mnie wówczas sposób narracji i obserwacje człowieka, który po prostu znał życie. Ostatni raz czytałem ją, gdy

wiedziałem już, że będę grał Wokulskiego na scenie, wówczas było to chyba najprzyjemniejsze. Przykro jest mi także przyznać się do tego, że przez „Chłopów” w szkole średniej też nie byłem w stanie przebrnąć i rozumiem wszystkich licealistów, którzy nie są w stanie tego zrobić. Teraz oczywiście zmieniłem front i własnego nastoletniego syna, namawiam gorąco, by czytał i nie poddawał się.

Na koniec powiedzcie mi coś więcej o waszych relacjach, bo tak naprawdę nierzadko spędzacie wspólnie więcej czasu, niż z bliskimi.

RG: Niemalże codziennie widzimy się w pracy, staramy się jednak spotykać w innych miejscach, niż tylko w teatrze. Niestety często tak jest, że prywatnie też rozmawiamy na tematy zawodowe, bo przecież to nasze wspólne życie. Często u Rafała i jego żony Oli razem spędzamy czas, wspólnie oglądamy filmy i po prostu się wyłączamy.

RO: Renia jest chrześną mojego młodszego syna Stanisława. Tworzymy więc nie tylko zespół na scenie, ale także jesteśmy w pewnym sensie rodziną. Nie udałoby się to nigdy, gdybyśmy nie mieli koleżeńskich relacji. Jesteśmy poniekąd skazani na swoje towarzystwo, więc jeśli o to nie zadbamy, to chyba byśmy się wymęczyli potwornie. Często zdarza się, że dziennikarze pytają mnie, z którą Jagną pracuje mi się lepiej – tę grają przez Karolinę Trębacz, czy też Renię...

Chyba nie odważyłabym się zadać takiego pytania...

RO: I bardzo dobrze, bo nie ma na nie odpowiedzi!



Rafał Ostrowski i Renia Gosławska w musicalu „Lalka”

W Muzycznym same hity

Klub Kawalerów - to nowa propozycja Teatru Muzycznego w Gdyni. Premiera spektaklu wyreżyserowanego przez Justynę Celedę odbędzie się 14 grudnia, a w obsadzie same aktorskie znakomitości. Zobaczymy między innymi: Rafała Ostrowskiego, Tomasza Więcka, Sasze Reznikowa czy Andrzeja Śledzia, a partnerować im będą m.in. Marta i Magdalena Smuk, Anna Andrzejewska czy Aleksandra Meller.

Klub Kawalerów to muzyczna komedia na podstawie sztuki Michała Bałuckiego, słynnego polskiego dramaturga z końca XIX wieku. Sztuka opowiada historię kilku dżentelmenów zaliczających się do lokalnej elity towarzyskiej, którzy po wcześniejszych rozczarowujących doświadczeniach z kobietami, decydują się na założenie tytułowego Klubu Kawalerów. Celem nadrzędnym klubu jest unikanie małżeństwa i życie bez kobiet.

Jednak już wkrótce niezłomne zasady zatwardziały wrogów małżeństwa zostają wystawione na niespodziewaną i ciężką próbę. Wraz z pojawieniem się silnych przedstawicielek płci pięknej postawy naszych bohaterów zmienia się diametralnie. Co z tego wszystkiego wyniknie i czy Klub Kawalerów przetrwa? Warto poznać odpowiedź na to pytanie. Spektakl będzie grany jeszcze 15 i 26 grudnia oraz 7-8 i 29-30 stycznia na Nowej Scenie.

W grudniu i styczniu na deskach Teatru Muzycznego można będzie zobaczyć jeszcze takie spektakle, jak: Tuwim dla dorosłych, Tuwim dla dzieci, Chłopi, Szalone nożycy, Spamalot, Grease, 39 stopni oraz chyba największy hit teatru, czyli musical Skrzypki na dachu.

Zgodnie z duchem „Sezonu polskiego” Teatru Muzyczny zaprasza też na sylwestrowe spotkanie z hitami polskiej muzyki rozrywkowej, utworami muzycznymi ze spektakli teatralnych, muzyką kabaretową, filmową i klubową. Wszystkie najlepsze polskie hity powstałe w ciągu ostatnich stu lat. W koncercie sylwestrowym wystąpi cały zespół wraz z orkiestrą teatru. Koncerty Sylwestrowe od lat cieszą się wielką popularnością a bilety rozchodzą się w mgnieniu oka. Jeśli więc nie uda ci się kupić biletów na 31 grudnia, to nic straconego. Koncert ten można będzie jeszcze zobaczyć codziennie do 6 stycznia.



Fot. Materiały prasowe

| R E K L A M A |



TOP TOYS

SKLEP Z KLOCKAMI LEGO
GDAŃSK

ALEJA GRUNWALDZKA 132
facebook.com/LEGO.Gdansk
www.toptoys24.pl

UNIQUE NIE MASZ PLANÓW NA NOC SYLWESTROWĄ?
CLUB&LOUNGE DOŁĄCZ DO NAS!

GWARANTUJEMY SZALONĄ ZABAWĘ
I NIEZAPOMNIANE WRAŻENIA.

UNIQUE NEW YEAR



DWA PARKIETY, A NA NICH TEJ NOCY NAJLEPSZE KOKTAILS MUZYCZNE OD LAT 80-TYCH,
90-TYCH AŻ DO NASZE WSPÓŁCZESNE, A W NICH DANCE, POP, R&B, DISCO HOUSE
ORAZ FUNKY.

PLAC ZDROJOWY 1 81-753 SODOT WWW.UNIQUECLUB.PL
KRZYSZTOF FLORIAN KWIATEK 512-228-100 KRZYSZTOF@UNIQUECLUB.PL



HOTEL ASTOR

Jastrzębia Góra

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

www.astorhotel.pl



WYNAJEM APARTAMENTÓW W SOPOCIE

TA Top
Apartamenty



www.topapartamenty.com.pl

tel. +48 506 070 882

■ Kwestionariusz biznesowy

Jan Wójcikiewicz - właściciel firmy Jan Wójcikiewicz Hotele, pierwszy polski prywatny hotelarz w Polsce. Jego pierwszą inwestycją był hotel Jurata, oddany do użytku w 1989 roku. Po sprzedaży Juraty, kolejną inwestycją był hotel Hanza w Gdańsku, kupił też od syndyka upadający hotel Astor w Jastrzębiej Górze i w krótkim czasie tchnął w niego drugie życie, czyniąc jednym z najlepszych rodzinnych hoteli w Polsce. Gdy sprzedał hotel Hanza, okazało się, że Jan Wójcikiewicz przygotowuje się do najbardziej spektakularnej inwestycji w swoim życiu. Mowa o hotelu Hilton w Gdańsku. Franczyzowy obiekt to chluba nie tylko naszego regionu, ale wizytówka całej sieci Hilton, wielokrotnie nagradzana prestiżowymi branżowymi nagrodami.

Kiedy byłem dzieckiem, chciałem...

Zwiedzać świat, byłem niezwykle ciekawski.

Moja pierwsza poważna praca to...

Praktyka studencka w Coca-Coli w Austrii w latach 60-tych.

Pierwsze zarobione pieniądze...

Wydałem na groszkowo - zielonego Garbusa, którego kupiłem jeszcze w studenckich czasach.

Żeby odnieść sukces w zawodzie...

Trzeba mieć wizję tego, co się chce stworzyć i nosa, czyli doskonałe wycucie rynku, żeby wiedzieć, co jest klientom potrzebne. Mi udaje się to już od prawie 40 lat prowadzenia własnej działalności gospodarczej. Istotna jest też ciągła kontrola finansowa prowadzonej działalności, ale taka, która nie hamuje rozwoju przychodów.

Dobry szef to...

Taki, który rozumie swoich pracowników, jest tolerancyjny i spokojny, po prostu ludzki. Powinien też wszystko widzieć i reagować zawsze po dokładnym przeanalizowaniu sytuacji.

U moich pracowników cenię...

Profesjonalizm, uprzejmy stosunek do klientów, lojalność i uczciwość.

Kogo bym nie zatrudnił...

Osób nieprofesjonalnych, nieodpowiedzialnych i pozbawionych kultury osobistej

Prywatnie jestem...

Tolerancyjny, zrównoważony i wyrozumiały. Mam też duże poczucie humoru, przynajmniej we własnym mniemaniu.

Dzień zaczynam od...

Dobrego śniadania, podczas którego oglądam najświeższe wiadomości i planuję dalszą część dnia.

Zawsze znajdę czas na...

Spotkanie w dobrym towarzystwie, oczywiście w restauracji Mercato w hotelu Hilton.

Moim marzeniem jest...

Podróż statkiem dookoła świata oraz kilka nowych inwestycji, równie udanych jak gdański Hilton.



Jan Wójcikiewicz

jest dla mnie...

Podstawowym elementem dobrego wychowania młodych ludzi. Jako młodzieniec odnosiłem sukcesy w pchnięciu kulą w ogólnopolskiej lidze juniorów.

Moje hobby to...

Podróże i kolekcjonowanie starodruków kulinarnych. W swojej kolekcji posiadam książki kucharskie wydane jeszcze przed 1939 rokiem, niektóre z nich to pierwsze wydania. To, zdaje się, największy taki zbiór w Polsce. Jestem z niego ogromnie dumny.

Dewiza, którą chcę przekazać innym...

W życiu liczą się solidność i odpowiedzialność, dla mnie niezwykle istotne jest dane słowo. Warto też podchodzić do świata z dużą dawką optymizmu i poczuciem humoru, a na pierwszym miejscu zawsze stawiać rodzinę.

Bankowość Precyzyjna



FRIEDRICH WILHELM RAIFFEISEN
Banking Since 1886

Publiczne i niepubliczne zamknięte fundusze inwestycyjne dla najbardziej wymagających inwestorów.

Prestiżowa karta MasterCard® World Signia™ z globalnymi usługami prywatnego concierge.

Pierwsi w Polsce doradcy z certyfikatem European Financial Advisor.

Bankowość prywatna Friedrich Wilhelm Raiffeisen – precyzyjne odpowiedzi na konkretne potrzeby.

Zapraszamy do placówki w Gdańsku przy al. Zwycięstwa 13a.

Zadzwoń: 22 585 25 82, 801 222 582*

raiffeisenpolbank.com

* Koszt połączenia według taryfy operatora.

Kredyty hipoteczne – jak kupić nieruchomości?

Kredyty należą do grupy produktów finansowych, które można określić mianem bardzo korzystnych... dla banków. Spłacający oddaje często kilkakrotnie większą sumę niż pożyczł. Gdzie tu więc sens i logika?

Po stronie banków jest to dosyć oczywiste im wyższe oprocentowanie kredytów, tym większy zysk. Po stronie klienta jedyny powód dla wzięcia kredytu, to chęć posiadania danego dobra natychmiast. Nikt nie lubi przecież czekać.

PO CO BRAĆ KREDYT?

Pytanie tylko czy warto za ten czas płacić tak wysokie koszty. Jeżeli chcemy zmienić telewizor na nowy, a nie chcemy przepłacać, to wystarczy poodkładać przez jakiś czas i za zaoszczędzone środki kupić nowy. Z mieszkaniem jest inaczej. Kosztem alternatywnym jest czynsz za wynajem, który uniemożliwia nam odłożenie kwoty na zakup nieruchomości za gotówkę.

Może nie do końca uniemożliwia, co wydłuża czas potrzebny na zebranie odpowiedniej kwoty do nawet 50-60 lat. Kredyt pozwala nam więc zakupić mieszkanie od razu i mimo, że spłacając raty zapłacimy z reguły za mieszkanie podwójną kwotę, to odliczając koszt alternatywnego wynajmu i tak się opłaci.

JAK PRZYGOTOWAĆ SIĘ DO KREDYTU HIPOTECZNEGO?

Procedurę trzeba zacząć od znalezienia nieruchomości. Niby oczywiste, ale zanim sprawdzimy, czy bank da nam kredyt musimy wiedzieć na co, bo wybrany dom lub mieszkanie będą stanowić dla banku zabezpieczenie, więc od wartości nieruchomości i jej ceny będzie zależało, czy kredyt otrzymamy. Jak już wybraliśmy nieruchomość warto skontaktować się z doradcą finansowym, w celu wstępnego sprawdzenia zdolności kredytowej. Da nam to informację, czy na wybrany przez nas dom lub mieszkanie nas stać, czy też powinniśmy szukać dalej.

Jeżeli wstępna ocena jest pozytywna – zawieramy umowę przedwstępną. Warto mieć świadomość, jaka jest różnica między zaliczką a zadatkiem, który do powyższej umowy może być wpisany. Zaliczka jest mniej zobowiązująca, gdyż w przypadku wycofania się którejś ze stron jest ona zwracana. Zadatek natomiast przepada, jeśli wycofa się kupujący, a jeżeli sprzedający, to ma obowiązek zwrócić jego podwójną wysokość.

W BANKU I U NOTARIUSZA

Po podpisaniu umowy przedwstępnej zbieramy niezbędne dokumenty związane z naszymi dochodami i dotychczasowymi zobowiązaniami. W wybranym banku, lub bankach, gdyż można starać się o kredyt w kilku bankach na raz, przechodzimy analizę finansową i prawną. Po otrzymaniu decyzji pozytywnej udajemy się do notariusza. Bardzo ważną kwestią jest, iż koszt sporządzenia umowy notarialnej można i warto negocjować. Ustawa nakłada na notariusza górną granicę kwoty jaką mogą pobrać za sporządzenie aktu, natomiast dolnej nie ma, więc warto o tym rozmawiać.

Jeżeli kupujemy nieruchomość na rynku wtórnym notariusz poprosi również kupującego o uiszczenie 2% podatku od kwoty transakcji, który płatny jest na miejscu przy podpisywaniu aktu. Znakomita większość kancelarii notarialnych nie posiada terminali płatniczych należy więc zaopatrzyć się w gotówkę.

Przykład: kupujemy mieszkanie za 50.000 PLN na rynku wtórnym – notariusz poprosi nas o 10.000 PLN podatku oraz takse notarialną w wysokości do 3.407 PLN.

Taksa notarialna

do 3 000 zł	100 zł
ponad 3 000 zł do 10 000 zł	100 zł + 2% od nadwyżki powyżej 3 000 zł
ponad 10 000 zł do 30 000 zł	310 zł + 2% od nadwyżki powyżej 10 000 zł
ponad 30 000 zł do 60 000 zł	710 zł + 1% od nadwyżki powyżej 30 000 zł
ponad 60 000 zł do 1 000 000 zł	1 010 zł + 0,4% od nadwyżki powyżej 60 000 zł
ponad 1 000 000 zł do 2 000 000 zł	4 710 zł + 0,2% od nadwyżki ponad 1 000 000 zł
ponad 2 000 000 zł	6710 zł + 0,25% od nadwyżki powyżej 2 000 000 zł nie więcej niż 10 000 zł, a w przypadku czynności dokonywanych pomiędzy osobami zaliczonymi do grupy podatkowej w rozumieniu przepisów ustawy z 18 lipca 1962 r. o podatku od spadków i darowizn nie więcej niż 7500 zł

+ 23% podatek VAT

Przygotowując się więc do zakupu mieszkania należy pamiętać, że nawet biorąc kredyt na 100% wartości nieruchomości, będziemy potrzebować pewnej kwoty w gotówce. Od 1 stycznia 2014 kwota ta wzrośnie, gdyż w myśl rekomendacji Komisji Nadzoru Finansowego banki nie będą mogły już udzielać kredytów na 100% wartości nieruchomości, minimalny wymagany wkład własny wynosił będzie 5%, a w następnych latach ta wartość będzie rosnąć.

JAK PRZEJŚĆ PRZEZ KREDYT BEZ STRESU?

Ilość banków, zmieniające się oferty, oraz wprowadzane regulacje prawne sprawiają, iż uzyskanie kredytu na wymarzoną nieruchomość nie zawsze jest drogą uslaną różami, a często wręcz drogą przez mękę. Żeby ułatwić sobie życie warto skorzystać z usług doradców finansowych. Firma Phinance doradza klientom wybierając spośród ponad 20 banków, a liczba ta zmienia się wraz z tym, jak zmieniają się oferty na rynku kredytów hipotecznych.

Dlaczego warto skorzystać z naszych usług, a nie zajmować się tym samemu? Przede wszystkim dlatego, iż negocjując w imieniu naszych klientów mamy możliwość uzyskać korzystniejsze warunki, niż indywidualny klient. Fakt iż jesteśmy firmą niezależną daje nam dostęp do całego rynku, a nasi doradcy elastycznie dopasowują się do swoich klientów, spotykając się w dogodnym czasie i miejscu, sprawiając iż zakup mieszkania nie musi kolidować z wykonywaniem obowiązków zawodowych.

Managerowie HR na start

Śniadaniem biznesowym w sopockim Grand Hotelu zainaugurowany został konkurs HR Osobowość. Konkurs, zorganizowany przez firmę Human Concept&Solutions, ma na celu wyłonienie najlepszych managerów HR na Pomorzu i zwrócenie uwagi na bezpośrednią zależność między zarządzaniem zasobami ludzkimi a strategicznymi procesami każdej firmy.

Konkurs, adresowany do menedżerów z obszaru Human Resources, potrwa do czerwca 2014 r., przy czym zgłoszenia przyjmowane są do 31 grudnia 2013r. Zwycięzca konkursu „HR Osobowość” otrzyma nagrodę główną, którą jest uczestnictwo w studiach MBA dla kadry HR. Atrakcyjne nagrody czekają również na finalistów i ich pracodawców. Udział w konkursie jest bezpłatny.

- Budowa nowego modelu współpracy w firmach, zakładającego wdrożenie spójnych działań HR oraz rozwój i doskonalenie kadr, to jeden z warunków sukcesu. Konkurs to możliwość zaprezentowania wdrożonych rozwiązań i okazja do promocji własnej HR menedżera jak i firmy, którą reprezentuje” - mówi Monika Reszko z Human Concept&Solutions, pomysłodawczyni i współorganizatorka konkursu. - Celem naszej inicjatywy jest także wymiana doświadczeń, wyznaczanie standardów w obszarze HR jak również zwrócenie uwagi na współzależności pomiędzy poszczególnymi działami, co bezpośrednio przekłada się na wynik finansowy firmy - dodaje Anna Ralcewicz z HR Business Solutions, współorganizatorka konkursu.

W konkursie mogą wziąć udział osoby zarządzające działem personalnym lub obszarem HR z firm działających na terenie województw: pomorskiego, kujawsko-pomorskiego, warmińsko-mazurskiego i zachodniopomorskiego. Konkurs składa się z trzech etapów, m.in. z testu wiedzy i gry strategicznej, a jego jurorami są



Inauguracja konkursu

Fot. Karol Kasperki

wybitni eksperci z branży HR. Finałowa gala, na której przyznane zostaną nagrody dla zwycięzcy i wszystkich finalistów odbędzie się pod koniec czerwca 2014r. Więcej informacji, harmonogram oraz regulamin konkursu dostępne są na stronie internetowej: www.hrosobowosc.pl

mr

REKLAMA

projektlokale.pl

Co-working i Mikrobiuro w Gdyni

COWORKING TO NOWOCZESNE PODEJŚCIE DO PRACY BIUROWEJ

- PRACUJ WŚRÓD LUDZI W BIZNESOWYM CENTRUM MIASTA
- OGRANICZAJ KOSZTY STAŁE - NIE PRZEPLACAJ ZA SWOJE OBECNE BIURO

OFERUJEMY MAŁE, TANIE, KOMFORTOWO WYPOSAŻONE POWIERZCHNIE BIUROWE NA WYNAJEM NA DOWOLNY OKRES!

- PRESTIŻOWA LOKALIZACJA W CENTRUM GDYNI
- CODZIENNA PRACA I SPOTKANIA Z KLIENTEM
- SALKI KONFERENCYJNE, WI-FI, PYSZNA PORANNA KAWA ...W TWOIM NOWYM BIURZE!
- KORZYSTAJ Z NASZEGO BIURA TEŻ DORAŹNIE...
... W STREFIE PUBLIC-JAK Z PROFESJONALNEJ KAFEJKI INTERNETOWEJ

Oferujemy też system franczyzowy dla osób, które chcą założyć własne, profesjonalne biuro coworkingowe. Przyjdź i dowiedz się jak.

BUDYNEK BIUROWY przy SKM Wzg. Św. Maksymiliana między C.H. RIVIERA i Urzędem Miasta, www.projektlokale.pl
ul. Świętojańska 134, 81-404 Gdynia, tel. 58 621 13 93; 535 599 200



ŁĄCZNIE
155m²

Partnerzy programu:





DELMONICO CUT STEAKHOUSE

JEDYNA MOŻLIWOŚĆ ZJEDZENIA
PRAWDZIWEGO STEKA *

* PRAWDZIWY STEK
TO MARMURKOWAĆ.

PRAWDZIWY STEK
TO WYSELEKCYJONOWANE RASY KRÓW.

PRAWDZIWY STEK
TO INTENSYWNY AROMAT MIĘSA.

PRAWDZIWY STEK
TO CZYSTY KAWAŁEK NATURY.

WWW.DELMONICOCUT.PL

58 555 56 04

UL. STANISŁAWA MONIUSZKI 10, 81-829 Sopot

■ Katarzyna Figura otworzyła Vanity

Katarzyna Figura dokonała uroczystego otwarcia klubu Vanity. To nowy lokal w Sopocie w miejscu dawnej Versalki. Na otwarciu bawiło się bardzo wielu gości, którzy podkreślali jego atuty - bardzo elegancki wystrój i świetną muzykę. Jesteśmy przekonani, że klub się przyjmie i będzie ważnym punktem na rozrywkowej mapie Trójmiasta. **mr**



Katarzyna Figura



Edyta Momot, właścicielka salonu La Perla w Gdyni, z mężem



Danuta Piątkowska, właścicielka Moshi Moshi Sushi



Patryk Stępniewski, właściciel firmy novabudowa.pl, Agnieszka Galuhn, stylistka Sandwich&Mac



Od lewej: Adam Daniluk, manager restauracji Silk Sushi, Piotr Zaremba, winiarnia La Vigneron



Od lewej: Grzegorz Gosk, firma Ergo Pro, Paweł Wilkicki, manager Tawerny Nadmorskiej



Wojciech Jaworski, właściciel Jaworscy Nieruchomości



Dariusz i Barbara Michalczewscy



Dariusz Rodzik, wiceprezes Fundacji Egera



Od lewej: Aleksandra Gumola, Pamela Grzechnik, Piotr Derwis



Mariusz Polender, właściciel restauracji La Vita i Althaus



Francis Lapp, właściciel Sunreef Yachts z małżonką Katarzyną



Magdalena Gwiazda, Star PR, z mężem

■ Borys Szyc i szlachetny trunek

Pod koniec listopada, w sopockim nowo otwartym klubie Vanity, odbyła się niezwykła podróż po świecie whisky. Przewodnikami dla zaproszonych gości byli brand ambasador marki William Grant and Sons w Polsce - Mateusz Zabiegaj oraz pasjonat whisky Borys Szyc, którzy odkrywali bogate smaki i aromaty ukryte w tej doskonałej blendowanej szkockiej whisky. **mr**



Przemysław Sęczkowski, wiceprezes zarządu Asseco Poland



Paweł Adamski, prezes zarządu Outdoor Cinema



Bartek Reinhardt, właściciel marki Maramba, Aleksandra Reinhardt, notariusz



Mateusz Zabiegaj, brand ambasador Grants, Borys Szyc



Izabela Ellwart, właścicielka restauracji Gianni



Od lewej: Zbigniew Moroz, Jarosław Baran i Marcin Seń

■ Dbają o mężczyzn

Spotkania i wykłady dla mężczyzn, bezpłatne badania diagnostyczne, profilaktyka, promocja zdrowego stylu życia to tylko niektóre z zadań i celów Towarzystwa Promocji Medycyny Męskiej Achilles, które oficjalnie zainaugurowało swoją działalność pod przewodnictwem dr Ewy Kempisty Zdebik. **mr**



Joanna Reczkowicz, adwokat



Beata Wojtkowiak, właścicielka butiku Bea Concept, Iwona Olejnik, Bea Concept



Od lewej: Halina Lewkowska, wiceprezes Fundacji Energia, dr Ewa Kempisty Zdebik, prezes Towarzystwa Promocji Medycyny Męskiej Achilles, Dariusz Rodzik, wiceprezes Fundacji Energia



Od lewej: Marek Kański, TVP 3, Janusz Wiśniewski, Pracownia Krawiecka Kategoria S, Marek Kamiński, wiceprezes zarządu spółki Sprint SA



Anna Słomkowska, wiceprezes PTPMM Achilles i dietetyk medycyny i sportowy, Agnieszka Peć-Soszka, właścicielka firmy „Szkolenia z pasją”



Od lewej: Hanna Pałdyna, Wiesława Brandt



Danuta Wałęsa, Anna Ziemiańska, prezes Gdańskiego Stowarzyszenia Kobiet Amazonki (z prawej)

Imperial w Rivierze

Trójmiasto wzbogaciło się o kolejną, wartą uwagi markę modową. Wszystkim poszukującym niebanalnych stylizacji na przeciw wychodzi salon Imperial Fashion zlokalizowany w Centrum Riviera w Gdyni. Podczas uroczystego otwarcia odbył się między innymi pokaz kolekcji dostępnej w salonie Imperial.



Od lewej: Justyna Saran, właścicielka salonu Imperial, Joanna Małek, personal shopper i właścicielka firmy „Stylowa Szafa”



Pokaz kolekcji dostępnej w salonie Imperial



Teresa Zalewska, właścicielka salonów Pierre Cardin i Strellson, Marek Ciszewski, dyrektor Centrum Riviera, Justyna Saran, właścicielka salonu Imperial



Justyna Saran, Maciej Bieliński, manager salonu Imperial



Justyna Saran, Giovanni Ovi, właściciele salonu dokonują oficjalnego otwarcia



Piotr Zająć, prezes zarządu Grupa Progres, Roman Paszke, żeglarz, Cezary Maciołek, dyrektor operacyjny Grupa Progres



Od lewej: Marcin Piątkowski, dyrektor Invest in Pomerania, Marek Szul, dyrektor Contact Centre Transcom Worldwide, Wojciech Kozłowski, kierownik logistyki Trefl S.A., Jarosław Sylka, Domax Sp. z o.o.



Peter Horsten, dyrektor zarządzający firmy Goyello



Paweł Radzikowski, dyrektor Crown Packaging Polska, Monika Aszemberg, HR Manager Crown Packaging Polska

Progres na fali

R Jak połączyć pasję z biznesem? Jak tym biznesem zarządzać w oparciu również o kapitał ludzki? Swoimi spostrzeżeniami z kontrahentami Grupa Progres dzielił się żeglarz Roman Paszke podczas imprezy „Grupa Progres na fali”. Wieczór w gościnnych progach restauracji Vinegre był okazją do integracji środowiska pomorskich przedsiębiorców, ale też do dyskusji na temat kondycji rynku pracy. Tą kondycję od ponad 10 lat wzmacnia Grupa Progres, gólnopolski dostawca rozwiązań z zakresu pracy tymczasowej, rekrutacji stałych, szkoleń oraz doradztwa personalnego.



Marek Szul, Contact Centre Director Transcom Worldwide



Sławomir Garwacki, dyrektor zarządzający Danfoss Poland Sp. z o.o.



Jolanta Sobierańska - Grenda, dyrektor Departamentu Zdrowia Urzędu Marszałkowskiego w Gdańsku



Cezary Maciołek, dyrektor operacyjny Grupa Progres, Magdalena Kunowska, HR Manager Eaton Automotive Components, Aleksandra Ferenc, HR Manager Eaton Automotive Components, Dominika Kotuła, HR Manager Blue Media

Iwona Guzowska i kobiety biznesu

Iwona Guzowska, posłanka i sportsmanka była gościem specjalnym kolejnego spotkania Lady Business Club w Sopocie. Wzięło w nim udział ponad 40 kobiet, przedstawicielek pomorskich firm, zarówno tych dużych, jak i małych. W gościnnych progach dyskutowano o budowaniu własnej tożsamości, niezależności oraz o wizerunku współczesnej kobiety biznesu. **as**



Uczestniczki spotkania



Od lewej Katarzyna Sulęta - Cierzniewska, właścicielka firmy Brandia, Katarzyna Krajewska - Turczyn, właścicielka Wysokiej Szpilki



Anna Stankiewicz - Ostaszewska, zespół pracowni biżuterii Anja Coraletti



PRESTIŻ
PATRONUJE

Małgorzata Jasnoch, dyrektor Inkubatora Starter, Maciej Grabski, prezes Olivia Business Centre



Bożena Niewiadomy, z-ca dyr. ds. handlowych firmy TFF S.A., Elwira Liegman, spec. ds. marketingu Amber Expo, Stanisław Fiedur, prezes zarządu firmy TFF S.A.

PRESTIŻ
PATRONUJE



Iwona Guzowska



Magdalena Pawłowska, właścicielka InSource PR (z lewej)



Anna Pestlitz, właścicielka hotelu Szafr



Karolina Łukaszevska, właścicielka portalu zszafywiете.pl



Ewa Czertak i Emilia Bartosiewicz, właścicielki Lady Business Club i Jacek Lasok, dyrektor biura poselskiego Iwony Guzowskiej



Anna Magdoń, właścicielka Klinik Dentus Plus

Fot. Krzysztof Nowosielski

Smart Metropolia

Propagowanie koncepcji i nowatorskich rozwiązań oraz porównanie doświadczeń we wdrażaniu inteligentnych systemów wspierających rozwój metropolii w Europie Wschodniej, Zachodniej oraz USA - takie było główne założenie targów Smart Metropolia, które odbyły się w gdańskim Amber Expo. **mr**



Zbigniew Nowak, właściciel Zakładów Mięsnych Nowak, Wiesław Bielawski, wiceprezydent Gdańska



Agnieszka Orłowska, projekt RE:Miasto, przed jazdą próbną elektryczną Teslą

Fot. Choudhury Satwat Gani

■ Mateusz Borek i BMW X5

W Centrum Stocznia Gdańska zadebiutowało nowe BMW X5. Swoim klientom i potencjalnym kupcom zaprezentował je pomorski, autoryzowany diler marki, firma Zdunek, a ambasadorem nowego X5 został komentator sportowy Mateusz Borek. m



Tomasz Bastian, właściciel firmy T Com



Kamil Lipski, dyrektor marketingu Mera Hotel & SPA



Maciej Kaczmarek i Mateusz Borek



Od lewej: Jacek Pietrzak, Tadeusz Zdunek, Michał Kaczorowski



Goście



Szymon Pawlewski, cukiernia Wega, Marcin Nadolny, Mito Sushi



Od lewej: Grzegorz Gosk, firma Ergo Pro, Jarosław Waśkiewicz, biznesnafali.pl



Z lewej: Justyna Zdunek, właścicielka restauracji Metamorfoza



Agnieszka Moczyńska, marketing manager BMW Zdunek, w tle Jakub Walentowski, Skarbnica Win



Agnieszka Miazga, 2PiGroup, Agnieszka Moczyńska, marketing manager BMW Zdunek



Monika i Marcin Biedroń, A12 Team



Wnętrze nowego BMW X5



Nowe BMW X5

■ Browar Lubrow otwarty

Kiedyś Barbados, a teraz Browar Lubrow. Gdańsk wzbogacił się o kolejny browar restauracyjny, w którym możemy skosztować kilka rodzajów świeżo ważonego piwa. Uroczyste otwarcie browaru, które prowadził piosenkarz Maciej Miecznikowski, zgromadziło wielu gości, z władzami miasta Gdańska na czele. **mr**



Kazimierz Klawiter, Maja Lubocka



Goście przychodzili z prezentami



Od lewej: Marek Bumbliś, Grzegorz Strzelczyk, radni miasta Gdańska



Bartłomiej Giruć, wiceprezes Pomorskiego Klubu Biznesu



Maciej Lisicki, wiceprezydent Gdańska



Od lewej: Maciej Miecznikowski, Maja i Tomasz Luboccy, właściciele Browaru Lubrow



Z lewej: Dominik Kolan, dyrektor handlowy Techninvest

Fot. Karol Kacperski

■ Wine Time w BoConcept

Winnej edukacji nigdy za wiele - z takiego założenia wychodzą organizatorzy cyklicznej imprezy Wine Time. W gościnnych progach salonu BoConcept odbywają się cykliczne winne biesiady, podczas których goście edukują się poprzez degustację najlepszych win serwowanych przez sommeliera ze Skarbnicy Win, a także serów i innych przekąsek doskonale się z tym szlachetnym trunkiem komponujących.



Od lewej: Paweł Iwicki, właściciel firmy Unitherm, Magdalena Posiadała, współwłaścicielka salonu BoConcept, Jolanta Borkowska, Edyta Krawczyk-Jankowska



Jakub Walentowski, Skarbnica Win, Sławomir Lewicki, restauracja Trafik



Robert Kowalczyk, Aeon Form, Magdalena Posiadała, BoConcept Gdynia



Anna Wróbel



Od lewej: Weronika Król, organizatorka imprezy, Patrycja Samp, modelka



Z lewej: Cezary Maciołek, Grupa Progres

Fot. Gordon Blackler

Sopot Never Sleeps

W W Zatoce Sztuki odbyła się pierwsza edycja imprezy Sopot Never Sleeps. Sopot Never Sleeps to także marka odzieżowa stworzona przez sopociankę i lokalną patriotkę, Julię Michalczewską. Marka idealnie odzwierciedla ducha miasta Sopot - miejsca tętniącego życiem przez cały rok. Życiem tętniła też Zatoka Sztuki, ale nie mogło być inaczej skoro za konsolętą stanął DJ Elvis vel Inżynier Walczak. **mr**



Anna Wilkicka, Natalia Wodyńska - Stosik



Halina Kulesza, Ela Wilkicka



Małgorzata Słoi, Kamila Jagielska



Darek Gardocki, Julia Michalczevska, właścicielka marki Sopot Never Sleeps, Kamil Zbąski



Alicja Domańska, malarka, Anna Frankowska, właścicielka restauracji Pieprz, Krzysztof Kortas



Marta Szotyńska



Agnieszka Michalczevska, właścicielka firmy Aspenn, Nina Michalczevska - Struzik, właścicielka biura architektonicznego Infinia, Lech Michalczewski, wynalazca



Od lewej: Jolanta Szproncel, Małgorzata Możejko



Od lewej: Wojciech Kukula, właściciel portalu my3miasto.pl, Lech Michalczewski, wynalazca, Julia Michalczevska, właścicielka marki Sopot Never Sleeps



Agnieszka i Jacek Sadaj



Justyna Jeleń, wokalistka, Inżynier Walczak vel Elvis



Magdalena Wiczyńska Siwy, właścicielka marki Viczi Fashion, Anna Frankowska, właścicielka restauracji Pieprz

Osobowość HR - ruszył konkurs!

W yłonienie osobowości HR na Pomorzu, promowanie praktyk zarządzania angażujących HR w strategiczne procesy firmy, a także integracja i rozwój specjalistów z zakresu zarządzania zasobami ludzkimi i promowanie najlepszych praktyk HR - takie idee przyświecają konkursowi HR Osobowość. Konkurs został zainaugurowany śniadaniem biznesowym w sopockim Grand Hotelu.



Andrzej Popadiuk, przedstawiciel polskiego środowiska edukacji menedżerskiej w Brukseli.



Katarzyna Prokopowicz, Wirtualna Polska



Od lewej: Anna Ralcewicz, HR Business Solutions, Monika Reszko, Human Concept&Solutions, organizatorki konkursu



Od lewej: profesor Sylwiusz Retowski, Andrzej Kałuża, Leadership Center



Katarzyna Urbaniak, firma Implix



Mariusz Czyzo, coach i trener biznesu



Przemysław Wanagos, First Data Global Services Limited, Anna Skibińska - Trzoska, adwokat



Dr Katarzyna Ramirez Czyzo, Monika Reszko, Human Concept&Solutions



Joanna Gruszecka, Otto Polska



Dorota Zinkiewicz, Aviko sp. z o.o.



Małgorzata Dziemian - Paczkowska, 2mgroup, Michał Modzelewski, GoldenLine



Bartosz Sobolewski i Justyna Zawada z firmy SmartMedia



Od lewej: Michał Twarowski, First Data Global Services Limited, Leszek Izidorczyk, Young Digital Planet

BO ZIMĄ MOŻNA JEŹDZIĆ NIE TYLKO NA NARTACH...



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.



SZUKAJCIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

Cafe Farber, Gdańsk, ul. Długa 77/78
Cafe Bar Mon Balzac, Gdańsk, ul. Piwna 36/39
Cafe Delfin Gdańsk, ul. Opata Jacka Bybinińskiego 17
Cynamon, Gdynia, ul. Świętojańska 49
Dom Czekolady, Gdynia, Centrum Gemini
Grey Coffee&More, Gdynia, Centrum Gemini
Empik Cafe, Gdynia, CH Klif
Coffee Heaven, Gdynia, CH Klif
Mariola Cafe, Gdynia, ul. Prusa 24
Grey Coffee&More, Gdynia, Centrum Gemini
Cafe Resto, Sopot, Hotel Rezydent
Bookarnia, Sopot, ul. Haffnera 7/9
Mount Blanc, Sopot, Centrum Haffnera
W Biegu, Sopot, Centrum Haffnera
Cafe Farber, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 48
Pialinia czekolady E. Wedel, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36
La Crema Cafe, ul. Boh. Monte Cassino 14, Sopot
Cukiernia T.Deker, Sopot, Hotel Rezydent

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

Sushi 77, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 30 (obok Żurawia)
Mito Sushi, Gdańsk, ul. Tandeta/Szeroka
La Cucina, Gdańsk, ul. Szeroka 86
Patio Espanol, Gdańsk, ul. Tandeta (róg Szerokiej)
Restauracja Gdańska, Gdańsk, ul. Sw. Duchy 16
Restauracja Filharmonia, Gdańsk, ul. Ołowianka 1
VNS, Gdańsk, C.H. Manhattan
Metamorfioza, Gdańsk, ul. Szeroka 22/23
Restauracja Latający Holender, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Piano Club Barbados, Gdańsk, ul. Karmelicka 1
Tawerna, Gdańsk, ul. Powroźnicza 19/20
Browarna, Gdańsk, ul. Szafarnia 9
Ganesh, Gdańsk, ul. Staropolska 32
Gdańsk Bowke, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 11
Green Way, Gdańsk, ul. Długa 11
Piwnica Rajców, Gdańsk, ul. Długi Targ 44
Elephant Club, Gdańsk, ul. Długi Targ 41
Cico, Gdańsk, ul. Piwna 28/30
Restauracja Latający Holender, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Shanghai Restauracja Chińska, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 51/53
Big Apple, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 578
Stacja de Luxe, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 22
Mercado Tapas Bar, Gdańsk, ul. Partyzantów 8/4
Kresowa, Gdańsk, ul. Ogarna 12
Como Ristorante Gdynia, CH Klif
Althaus, Gdynia, ul. Świętojańska 81
Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Tokyo Sushi, Gdynia, ul. Mściwoja 9
Traffik Jedzenie & Przyjaciele, Gdynia, Skwer Kościuski 10
Del Mar, Gdynia, Plaża Miejska Śródmieście
Nashi Sushi, Gdynia, ul. Przebenedyckich 38
Moshi Moshi Sushi, Gdynia, Centrum Gemini
Fusion Sushi Restauracja Interaktywna, Gdańsk, ul. Stary Rynek Oliwki 9
CoCo, Gdynia, Centrum Gemini
Chwila Moment, Gdynia, InfoBox
Barracuda, Gdynia, Bulwar Nadmorski
Vinegre di Rucola, Gdynia, Bulwar Nadmorski (Muzeum Marynarki Wojennej)
Panorama, Gdynia, ul. Mickiewicza 1/3
Malika, Gdynia, ul. Świętojańska 69
The Dockers Inn, Gdynia, Centrum Gemini
Tusta Kaczka, Gdynia, ul. Spółdzielcza 1
Green Way, Gdynia, ul. Abrahama 24
Tawerna Orłowska, Gdynia, ul. Orłowska 1
Santorini, Gdynia, ul. Świętojańska 61
Piano Club Barbados, Gdynia, ul. Władysława IV
La Vita, Sopot, Centrum Haffnera
Dom Sushi, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 38
Galeria 63, Sopot, Centrum Haffnera
Monte Vino, Sopot, Centrum Haffnera
Green Way, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 47
Restauracja Thai Thai, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 17 (przy Hotelu Bayjonn)
White House, Sopot, Plac Zdrowiny 1
Avocado Fusion Restaurant&Sushi, Sopot, Plac Zdrowiny 1
Pick&Roll Club, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5
Restauracja Cyrano-Roxane, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 11
Sanatorium, Sopot, ul. Grunwaldzka 8
Tapas de Rucola, Sopot, Pułaskiego 15
Restauracja Pierz, Sopot, ul. Haffnera 7
Toko Sushi, Rieda, ul. Mysłowska 2/5
Smak Morza, Sopot, Al. Francuska Mamuski 2
Spółdzielnia Literacka, Sopot, ul. Kazimierza 2
Restauracja Petit Paris, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16
Restauracja Pinokio, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 45
Restauracja Atlantis, Sopot, ul. Podjazd 2
Sushi 77, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 53 (przy Dworku)
Marina Smaków Sopot, Al. Niepodległości 766 (Hotel Europa)
Steak House Del Monaco Cut, Sopot, ul. Moniuszki 10 (Hotel Opera)

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE

Club Fryzjerski Alternative, Gdańsk, CH Familia
Jacques Andre, Gdańsk, ul. Elżbietńska 9/10 koło kościoła św. Józefa

Jacques Andre, Gdańsk, Galeria Bałtycka (poziom +1)
La Playa, Gdańsk, ul. Kartuska 14
Salon Fryzjersko - Kosmetyczny Excellento, Gdańsk, ul. Heydluwa 19
Paula Rocciali, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Prime Club Fryzjerski, Gdańsk, ul. Rajska 1/5 FG
Camille Albane, Gdańsk, CH Madison
Studio Fryzjerskie Welkom Józef Swiniarski, Gdańsk, CH Manhattan
Salon Fryzjerski Dorota, Gdańsk, Alfa Centrum
Gdyńska Centrum Kosmetyczne, Gdynia, ul. Wincentego Pola 77
Obsessive Studio, Gdynia, ul. Batorego 4
Instytut Piękna DolceVita, Gdynia, Skwer Kościuski 18
Gdynia, ul. Zwycięstwa 244/1, Gdynia
Rock Star Look, Gdynia, ul. Mściwoja 3
Pudalino No 7, Gdynia, ul. Bema 10
Instytut Urody Perite, Gdynia, ul. Zygmunt Augusta 6/51
iDermacell, Gdynia, ul. Balladyny 26
Perfumery i Gabinet Kosmetyczny Guerlain, Gdynia, ul. Abrahama 24
La Perla, Gdynia, ul. Harcerska 5
Ritual Spa, Gdynia, ul. Swierkowa 32/3
Salon Fryzjerski Dorota, Gdynia, CH Klif
Salon Fryzjerski Dorota, Gdynia, Plac Górnosłaski 4
Studio Fryzur i Kosmetyki, Gdynia, ul. Świętojańska 110/112
Studio Effect, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43 (Atrium)
Brański Salon, Gdynia, Al., Zwycięstwa 245/14 (Nowe Orłowo)
Laser Center, Sopot, Krzywy Domek
P.Rocciali, Gdynia, Centrum Riviera
Jacques Andre, Gdynia, Centrum Riviera
Centrum Pięknego Ciąa, Sopot, ul. Jagiełły 4
Deja Vu, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 38
Salon Kosmetyczny - Fryzjerski Styl, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46
Kosmetyczny Instytut Dr Irena Eris, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16
Salon urody Drausal, Sopot, al. Niepodległości 739/1
Instytut Piękna Dolce Vita, Sopot, ul. Sobieskiego 2/1

SPA&WELLNESS

Body Line, Gdańsk, ul. Ciasna 5B
Beauty Derm Instytut-Medical Day SPA, Gdańsk, ul. Kapliczna 30 Hotel Posejdon
Beauty Derm Instytut SPA, Gdańsk, ul. Jelitkowska 20 Hotel Marina
Centrum Dietetyczne Natur House, Gdańsk, CH Madison
Marina Wellness Center, Gdańsk, ul. Jelitkowska 20
Medycyna Estetyczna, ul. Hallera 2A/1A, Gdańsk
Instytut SPA w Hotelu Dwór Oliwki, Gdańsk, ul. Bytowska 4
Centrum Dietetyczne Natur House, Gdynia, ul. Świętojańska 89
Spaameed, Gdańsk, ul. Wąły Piastowskie 1
OTC On Line, Gdynia, ul. Batalionów Chłopskich 12
Mana Day Spa, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 2A
alVUUned SPA, Gdynia, ul. 10 lutego 5
Rituals SPA, ul. Zwycięstwa 244/1, Gdynia
SPA w Hotelu Kuracyjnym, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255
Salon Ideale, ul. Zwycięstwa 244/1, Gdynia
Sensuum Gabinet Fizjoterapii i Masażu, Gdynia, ul. A. Abrahama 47 lok. 1
Genesis SPA w Hotelu Nadmorskim, Gdynia, ul. Ejsmonda 2
Day SPA w Hotelu Rezydent, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja
Sheraton Sopot Hotel Conference Center&SPA, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10
Aquadark Sopot, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5
City Day Spa, Sopot, Hotel Villa Baltica, ul. Emilii Plater 1
Salon Mai Thai, Sopot, ul. Chopina 26 A
Aqua Spa Sopot, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5
Chiro - masaż, Rumia, ul. Dębogórska 54

MEDYCINA ESTETYCZNA I CHIRURGIA PLASTYCZNA

Klinika Zdrowia i Piękna H&Bmed, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 8
Ośrodek Medycyny Estetycznej Dwór Kuznicki, Gdańsk, ul. Wajdeloty 13
Proderm, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2
Laser Line, Gdynia, ul. Mściwoja 10
Beauty Laser, Gdynia, ul. Abrahama 45
Beauty Derm, Gdynia, ul. Świętojańska 139
Instytut Urody Vivien, Gdynia, ul. Świętojańska 34
Gabinet Medycyny Estetycznej dr Anna Omernik, Gdynia, Sea lovers
Instytut Bielienda Professional, Gdynia, ul. Hryniewickiego 62/6 (Sea Towers)
Klinika Urody Medidemo, Gdynia, ul. Abrahama 36-44
Gabinet Chirurgii Plastycznej DD, Gdynia, ul. Bema 18/1
Dr PemaK, Gdynia, ul. Hryniewickiego 62/11, Sea Towers
Centrum Zdrowia i Urody Orchid, Sopot, ul. Haffnera 10/2
Derm-Art, Gdynia, ul. Batalionów Chłopskich 24
Studio Piękności i Odnowy Biologicznej "Stenia", Gdynia, ul. Starowiejska 41/43 (Budynki Atrium)
Estee Med., Sopot, ul. Chopina 34/2
Sopocka Fabryka Urody, Sopot, ul. Smolna 1D
Derm-Al., Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5

HOTELE

Hilton Gdańsk, Gdańsk, Targ Rybny 1
Radisson Blu, Gdańsk, ul. Długi Targ 19

Dwór Oliwski, Gdańsk, ul. Bytowska 4
Hotel Gdańsk, Gdańsk, ul. Szafarnia 9
Holland House Residence, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Hotel Wolne Miasto, Gdańsk, ul. Sw. Duchy 2
Zajazd pod Oliwką, Gdańsk, ul. Kościarska 1
Holland House, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Hotel Fahrenheit, Gdańsk, ul. Grodzka 19
Hotel Kuracyjny, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255
Hotel Blicik, Gdynia, ul. Jana z Kolna 6
Hotel Villa Baltica, Sopot, ul. Emilii Plater 1
Hotel Rezydent, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja
Sheraton Sopot Hotel, Conference Center & Spa, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10
Sopotul, ul. Powstańców Warszawy 10
ul. Powstańców Warszawy 12-14
Villa Antonina, Sopot, ul. Obr. Westerplatte 36 A
Hotel Zhong Hua, Sopot, ul. Wojska Polskiego 1
Mera Spa, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 59
Villa Sentosa, Sopot, ul. Grunwaldzka 89
Willa Wernera, Sopot, ul. Kościuski 41
Hotel Haffner, Sopot, ul. Haffnera 59
Hotel Kozłi Gród, Pomlewo, ul. Leśników 3

KLUBY FITNESS

Centrum Sportowe Fitness Authority, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 229
Tiger Gym, Gdańsk, CH Manhattan
Centrum Joga i Pilates, Gdynia, ul. Starowiejska 54/3
Lady Fitness, Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego
Calypso Fitness, Sopot, al., Niepodległości 697-701 (Sopocki Skwer)
Sheraton Fitness Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10
Pure Fitness, Gdynia, CH Klif

SALONY SAMOCHODOWE

BMW Zdunek, Gdańsk, ul. Mialki Szlak 43/45
BMG Bogdan Goworowski, Gdańsk, ul. Elblaska 81
Renault Zdunek, Gdańsk, ul. Mialki Szlak 43/45
Motor Centrum, Gdańsk, ul. Mialki Szlak 4/8
KMJ Kaszubowsky, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 295
Subaru Zdanowicz, Gdańsk, Al., Grunwaldzka 256 A
Citroen Auto Postek, Gdańsk, ul. Zawodników 2
JLR Jaguar, Gdańsk, ul. Abrahama 5
Volvo Drywa, Gdańsk, ul. Kartuska 410
Witman Mercedes, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 493
BMG Bogdan Goworowski, Gdynia, ul. Łużycka 9
Auto Mobil, Gdynia, ul. Wielkopolska 241
Lexus Gdynia, al., Zwycięstwa 162
Piama, ul. Kasztanowa T, Gdynia Orłowo
Renault Zdunek, Gdynia, ul. Morska 517
Volvo Drywa, Gdynia, ul. Parkowa 2
Mercedes BMG Goworowski, Gdynia, ul. Łużycka 9
Gajs, Sopot, ul. Kasztanowa 4
Porsche Centrum Sopot, Sopot, Al. Niepodległości 956
Cent Mot Ciglo, Sopot, Al. Niepodległości 948
Prestige, Sopot, Al. Niepodległości 663

KLINIKI I GABINETY LEKARSKIE

Miladent, Gdańsk, ul. Rajska 1/5 CD
Perfect Smile, Gdańsk, ul. Noskowskiego 11
Projekt Uśmiech, Gdańsk, ul. Partyzantów 76 (Green Office)
Victoria Clinic, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 57
Klinika Prof. Dobosz i Partnerzy, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok. 102
Dental Art Clinic, Gdańsk, ul. Szeroka 119/120
Nova Dentis, Gdańsk, ul. Wileńska 44 (Swissmed)
Lux Med., Gdańsk, Al. Zwycięstwa 49
Kryspin Dent, Gdańsk, ul. Partyzantów 9
Dental Spa, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 164
Prodent, Gdańsk, CH Madison
Mata Klinika, Gdańsk, ul. Malczewskiego 51
Art Line, Gdańsk, Obr. Wybrzeża 23
H&S Metamorfiozy, Gdynia, ul. Skwer Kościuski 22/1
Orbita Del Mare, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/1
Perfect Smile, Gdańsk, ul. Noskowskiego 11
Swissmed, Gdańsk, ul. Wileńska 44
Dental Clinic, Gdynia, ul. Starowiejska 25
Medico Dent, Gdynia, ul. Starowiejska 24
Gabinet Chirurgii Kosmetycznej, Gdynia, ul. Abrahama 24
Centrum Optyczno - Okulistyczne, Gdynia, ul. Świętojańska 73
Centrum Okulistyczne Nowy Wzrok, Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego
Centrum Medyczne Durys Guzowski, Gdynia, ul. Bema 16/2
Evi-Med., Gdynia, ul. Bp. Dominika 8-14
Poradnia Trojmiasto Dietetyk, Gdynia, ul. I Armii WP 13
Sanus Dentis, Gdynia, ul. Hryniewickiego 62/12 (Sea Towers)
ArtDent Beauty&Care Dentistry, Sopot, ul. Jagiełły 4/2
White Smile, Sopot, ul. Kopernika 17
Den Arte, Sopot, ul. Armii Krajowej 122
Medycyna Specjalistyczna, Sopot, ul. Grunwaldzka 36A
Med Oral, Rumia, 1 Dywizji Wojska Polskiego 29A

SKLEPY I BUTIKI

Kate&Kate Fashion Jewellery, Gdańsk, ul. Wartka 4/2
Desire, Gdańsk, ul. Sobotki 1/2
Salon Langoria, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 28/1
InFashion, Gdańsk, ul. Pańska 3
Max Mara, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Marella, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Time Trend, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Intersport, Gdańsk, Galeria Bałtycka

TUI Centrum Podróży, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Body Shop, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Taramo, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Strellson, Galeria Bałtycka, Gdańsk
Lanoro, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Clarks, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Centrum Wina, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Centrum Wina, Gdańsk, CH Manhattan
Sandwich-mac, Gdańsk, CH Madison
Premium Sound, Gdańsk, ul. Trawki 7
Lingerie, Gdańsk, ul. Dmowskiego 5
Galeria Drzwi, Prestige
Gdańsk, ul. Grunwaldzka 481
Hastens, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 569
Hypnos Beds, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 569
La Fabric, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 38/3
Deco Home Art., Gdynia, al. Zwycięstwa 234
Bo Concept, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
InFashion, Gdynia, ul. Świętojańska 91
Studio Marzen, Gdynia, ul. Chwaszczyńska 9
Max Mara, Gdynia, CH Klif
Penny Black, Gdynia, CH Klif
Guess, Gdynia, CH Klif
Time Trend, Gdynia, CH Klif
Camel Active, Gdynia, CH Klif
Rosenthal, Gdynia, CH Klif
Magnific, Gdynia, CH Klif
Bed&Breakfast Home, Gdynia, CH Klif
Elisabetta, Gdynia, CH Klif
Pierre Cardin, Gdynia, CH Klif
Strellson, Gdynia, Centrum Riviera
Pierre Cardin, Gdynia, Centrum Riviera
Imperial Fashion Gdynia, Centrum Riviera
Glitter, Gdynia, Centrum Riviera
Elska, Gdynia, Centrum Riviera
Pako Lorente, Gdynia, Centrum Riviera
Interior Park, Gdynia, ul. Wielkopolska 251
Royal Decor, Gdynia, ul. Starowiejska 51
Forma Collection, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239
Nord Auto, Gdynia, ul. Wolności 24 B/1
Lingerie, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 8
Biopiekarnia Ziarno, Gdynia, ul. Dworcowa 11
Salon Sukien Słynnych Celebrity BRIDAL, Gdynia, ul. Wielkopolska 21
Studio Fotograficzne Still, Gdynia, ul. Abrahama 3
Telem Play, Gdynia, ul. Legionów 119A
Prime Wine, Gdynia, ul. Świętojańska 81/2
Centrum Wina, Gdynia, ul. Świętojańska 13
Smak Wina, Gdynia, ul. Kasztanowa 13a
Digital 1, Sopot, Krzywy Domek
In Fashion, Sopot, Krzywy Domek
Living Room, Sopot, ul. Grunwaldzka 54/3
Milleisme Wino i Spirituality, Sopot, ul. Haffnera 7
Festus, Sopot, ul. Morska 1
Atelier DaVinci, Sopot, ul. Grunwaldzka 23/1
Sore Lancelot, Sopot, Krzywy Domek
Top Hi-Fi, Sopot, Al. Niepodległości 677
OOG Eyewear Concept, Sopot, Sopot, ul. Grunwaldzka 22/3
Salon NAP Concept, Sopot, Al. Niepodległości 658
Bea Concept, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6 (Dom Zdrowiny)

INNE

Gdański Inkubator Przedsiębiorczości Starter, Gdańsk, ul. Lebońska 3B
Urząd Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Nowe Ogrody 8/12
Rada Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Wąły Jagiellońskie 1
Teatr Wybrzeże, Gdańsk, ul. Sw. Duchy 2
Polska Filharmonia Bałtycka, Gdańsk, ul. Ołowianka 1
Urząd Wojewódzki, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27
Urząd Marszałkowski, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27
Sopocki Klub Biznesu, Gdańsk, ul. Słowackiego 35
Gdański Klub Biznesu, Gdańsk, ul. Ułpachena 23
Kancelaria Adwokacka Joanna Rezczykowska, Gdańsk, ul. Szafarnia 6/17
Kancelaria Notarialna Katarzyna Nagórska - Protasiuk, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 6/2
Centrum Dietetyczne Natur House, Gdańsk, CH Madison
Casinos Poland, Gdynia, Skwer Kościuski 15
Kancelaria Radców Prawnych Lesniewski, Dobrzański, Gdynia, ul. Abrahama 41/16
Wyższa Szkoła Komunikacji Społecznej, Gdynia, ul. Armii Krajowej 46
Klub Tenisowy Arka, Gdynia, ul. Ejsmonda 3
Urząd Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Pilsudskiego 52/54
Rada Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Pilsudskiego 52/54
Teatr Wybrzeże, Gdynia, Plac Grunwaldzki 1
Teatr Miejski, Gdynia, ul. Bema 26
Kancelaria Finansowa Tritum Group, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo)
dream101ES.pl, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo)
Financial Expert, Gdynia, ul. Ignacego Krasickiego 30/4
Grupa Inwestycyjna Hossa, Gdynia, ul. Władysława IV 43
Invest Komfort, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6C/47
Urząd Miasta Sopotu, Sopot, ul. Kościuski 25/27
Park Wodny Sopot Sp. z o.o., Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5
Rada Miasta Sopotu, Sopot, ul. Kościuski 25/27
Bałtycka Agencja Artystyczna, Sopot, ul. Kościuski 61
The SPA & Sheraton Sopot, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10
Sopocki Klub Tenisowy, Sopot, ul. Ceynowy 5
Wyższa Szkoła Zarządzania, Gdańsk, ul. Pelplińska 7
Sierra Golf Club, Piekowice
Sand Valley Golf&Country Club, Pasłęk



CENTRUM RIVIERA GDYNIA
KAZIMIERZA GÓRSKIEGO 2, 81-304 GDYNIA
T. +48882035124 - imperialpoland@wp.pl

IMPERIAL
FASHION

Jeep®



Gdynia, ul. Wielkopolska 241
www.auto-mobil.pl

tel. 725 575 006
tel. 534 991 188

AutoMobil®
AUTO Z DOBREJ REKI