

prestiz

magazyn trójmiejski

MODNY PARYŻ
STOLICA LUKSUSU

**GRZEGORZ
WĘGRZYN**
PROFESOR
ODKRYWCA

TOMEK JANIAK
**CZŁOWIEK
Z LATAWCEM**

NORBERT POKORSKI
LATEM NA ARKTYKĘ

SARA BRULEWSKA
NARODZINY MUZYCZNEJ GWIAZDY

Nowy Mercedes GLA.

Bądź pierwszy przed wszystkimi.

Tego dnia wyjdź szybciej z domu. Nie rób innych planów, nie zatrzymuj się po drodze. Przygotuj najbliższych na to, że odtąd będziesz kierować się już tylko czystymi emocjami. 15 marca premiera nowego Mercedes GLA w salonach Mercedes-Benz.

www.mercedes-benz.pl

już od 1499 PLN*



Lease&Drive
Basic



Dowiedz się więcej!
Zeskanuj kod!



A Daimler Brand



Mercedes-Benz

Klasa GLA 220 CDI – zużycie paliwa (średnio) – 4,4 l/100 km, emisja CO₂ (średnio) – 116 g/km.

*Rata miesięczna netto dla Klasy GLA w ofercie leasingu dla przedsiębiorców z 10-procentową wpłatą własną, okres umowy: 48 miesięcy, przebieg całkowity: 80 000 km. Oferta Lease&Drive Basic Mercedes-Benz Leasing Polska Sp. z o.o.

BMG Goworowski Sp. z o.o.

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

 Znajdź nas na
Facebook



Sheraton®
Sopot
HOTEL
CONFERENCE CENTER & SPA



Przyjazna atmosfera

Spędź z przyjaciółmi sobotnie popołudnie na tarasach Restauracji Wave i delektuj się grillowanymi rybami prosto z morza

Każda sobota od 13:00 do 18:00
Dowiedz się więcej na www.sheraton.pl/sopot
lub zadzwoń 58 767 10 61

Danie z grilla
z napojem
od 50 PLN

spg
Starwood
Preferred
Guest

MERIDIEN

aloft

FOUR
POINTS

WESTIN

THE LUXURY
COLLECTION

W
HOTELS

Sheraton

ST REGIS

element





Co tam Panie w polityce...? Kiedyś pytanie dyżurne, mocno niewinne, wręcz kurtuazyjne, zapraszające do typowej rozmowy Polaków przy kielichu. Zadane dzisiaj może doprowadzić do skutków tragicznych. Sam jestem tego najlepszym przykładem.

Mam kumpla. Rok młodszy ode mnie, w czasach radosnej młodości mieliśmy podobną, nieco hedonistyczną filozofię życia. Gadałszy o wszystkim, najmniej o polityce... mimo że studiowaliśmy politologię. Kolega był w porządku, dogadywaliśmy się, aż tu nagle chłopak się... zakochał. Cieszyłem się, bo ja już wtedy zakochany byłem dawno, na dodatek szczęśliwie, to co mu będę żałował. Niech ma. Kolega zakochany był długo. I mocno. Na tyle mocno, że zaginął gdzieś w akcji... generalnie typowe, książkowe zachowanie. Miłość, motylki, w domu trzeba posprzątać, trawkę przystryżyc, a wieczorem to już mi się nie chce wyjść z kolegami jak za dawnych czasów. Wyrozumiąły byłem, każdy to przechodził. Wiedziałem, że prędzej czy później wróci stary, dobry "Endrju".

Wrócił, tylko jakiś taki inny. Opowiada co tam u niego... miłość wciąż ta sama, dom kupiony, praca nowa... jest git. Było do dupy, ale wiatr zmian wieje we właściwym kierunku. U władzy jest nowa ekipa, zrobimy porządek w tym kraju. Na te słowa spadłem z krzesła. Tutaj musicie wiedzieć, że "Endrju" zawsze chciał być policjantem, ale popyt nie spotkał się z podażą. Nie udało się w policji, udało się gdzie indziej. PiS po dojściu do władzy potrzebował świeżej krwi, kolega dostał robotę. W tak zwanych służbach. Zawsze był idealistą, więc pomyślałem, że się nie zmarnuje.

To było nasze pierwsze spotkanie po latach. On u progu zmian życiowych, ja już życiowo ustabilizowany. No i padło standardowe pytanie - a co tam Panie w polityce? No i się zaczęło. Pokłóciłem się o Wałęsę. On mówi, że to Bolek i zdrajca, stawia go na równi z Jaruzelskim, ja mówię, że ocenia człowieka niesprawiedliwie. Po gębach sobie nie daliśmy, ale atmosfera napięta się zrobiła. Kumplować się nie przestaliśmy, ale nigdy więcej o polityce nie porozmawialiśmy.

Bo polityka to samo zło. Dzisiaj obserwuję już ją z dużym dystansem i nabieram do niej stosunku obojętnego. Nawet na ostatnie wybory nie poszedłem, bo szkoda mi było czasu na oddanie nieważnego głosu. Jak obserwuję to co się dzieje w polityce, to jak Polska jest podzielona, jak własny kraj łupi na każdym kroku swoich obywateli, jak padają ostatnie autorytety, jaką nienawiść do drugiego człowieka potrafi wywołać polityka, to zaczynam się zastanawiać, czy urodziłem się we właściwym kraju? Tak, wiem, że w Sudanie, czy Afganistanie mają gorzej... Nie w tym rzecz.

Stanisław Jerzy Lec, wybitny polski pisarz i poeta, napisał kilkadziesiąt lat temu słynne zdanie, które dzisiaj jest nad wyraz aktualne - "Z czego powstałeś zależy od genetyki, w co się obrócisz, od polityki". W co się obrócił Adam Michnik, człowiek, który był dla mnie autentycznym autorytetem? Ten bojownik o wolną Polskę bez skrupowania mówi

w telewizji, że generał Jaruzelski zrobił więcej dla Polski niż pułkownik Kukliński. Kubek z kawą wypadł mi z rąk, wydawało mi się, że się przesłyszałem, ale gdy za chwilę Michnik wypalił, że "generał zaszczycał go swoją sympatią i życzliwością i że to był bardzo mądry i ciepły człowiek", to mój świat się zawałił.

Wiem, że o zmarłych się nie powinno mówić źle, ale pamiętam mój pierwszy samodzielny manifest polityczny, gdy szczyrykiem w klasie na krześle wyrylem hasło "Jaruzelski zdrajca, czerwone ma jajca". Mój tata byłby ze mnie dumny. Tylko, że od czasu internowania nigdy więcej już mojego ojca nie zobaczyłem na oczy i nie mogłem mu się pochwalić swoim czynem. Miałem wtedy 10 lat. Takich dzieci, sierot stanu wojennego, jest mnóstwo. A co mają powiedzieć Ci, których bliscy zginęli w grudniu 70 roku?

Nikt nie może zabronić Michnikowi lizać Jaruzelskiego po zimnych już jajach, wszak ma wolność, o którą tak walczył, ale kto jak kto, akurat on powinien zachować powściągliwość. Gdy rozpętała się ogólnonarodowa dyskusja o formie pogrzebu generała, tej powściągliwości zabrakło mojemu znajomemu, człowiekowi wielkiej kultury, zawsze grzecznemu, piastującemu ważne stanowiska najpierw w administracji samorządowej, teraz w jednej ze spółek Skarbu Państwa. Wojtek (imię fikcyjne) to wzór cnót wszelakich, powściągliwości, klasa człowiek. Aż tu nagle na jego facebooku zawrzało, bo napisał dosadnie, co myśli o Jaruzelskim, a swój wywód zakończył w sposób szokujący, pisząc to: "dobrze, że zdechłeś sukinsynu". Ludzie go wirtualnie zlincolniali, bo o zmarłych mówi się dobrze, albo wcale, a ja się zacząłem zastanawiać, jakie emocje musiał w nim wzbudzać generał i dawny system, że tak zareagował.

I to jest właśnie to, o czym wspominał Stanisław Jerzy Lec. Z czego powstałeś zależy od genetyki, w co się obrócisz, od polityki... Jaruzelski w proch się obrócił, ale dym będzie się unosił wokół niego stale, Michnik stał się swoją własną karykaturą, mój kumpel "Endrju" już nie jest idealistą, a Wojtek wyzwolił swojego demona. A ja? Mam już to wszystko, wiadomo gdzie... Dlaczego? Bo wiem, że lepiej nie będzie. Bo my przecież, bez polityki, to nie umiemy się już nawet przeżegnać. Miłej lektury. Zapewniam, oprócz moich przemyśleń, w Prestiżu nie ma nic o polityce.

Jakub Jakubowski

prestiz
magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY

Magazyn Prestiz.
Al. Niepodległości 752/1A, 81 - 868. Sopot
e-mail: redakcja.trojmiasto@eprestiz.pl
www.magazynprestiz.com.pl

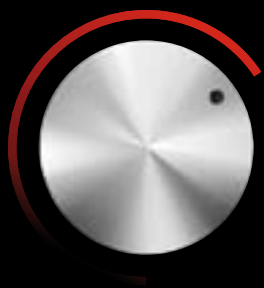
Redaktor naczelny: Jakub Jakubowski
Z-ca Redaktora Naczelnego:
Aleksandra Staruszkiewicz, tel.: 533 337 725
e-mail: staruszkiewicz@eprestiz.pl
Wydawca: Prestiz Trójmiasto Sp. z o.o.
ul. Dmowskiego 15/9, 80-243 Gdańsk

Redakcja: Max Radke, Małgorzata Rakowiec,
Anna Kołęda, Agata Rudnik, Magdalena Mejchrzak,
Małtylda Promień, Marta Legieć, Ola Grądzka,
Agnieszka Polkowska
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 Budrąs, tel.: 733 002 932

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



PREMIUM SOUND

Najlepszy salon HiFi w Trójmieście

Wysokiej klasy stereo,

gramofony dla koneserów i początkujących,

kino domowe i instalacje multiroom,

najlepsze słuchawki,

rozwiązania bezprzewodowe

Naszą pasją jest budowanie najlepszych systemów dla naszych klientów

Zapraszamy na bezpłatne odsłuchy sprzętu i dobrą kawę

Gdańsk, ul. Trawki 7, przy Słowackiego

tel: 513 07 07 30

kontakt@premiumsound.pl

www.premiumsound.pl



Na okładce:
Sara Brylewska
foto: Rafał Makieła
/makiela.com



Zakłęte emocje i wspomnienia

80

nr 6 (2014 r.)

www.magazynprestiz.com.pl

FELIETON

- 8 Z za szklanego ekranu: Kompleksy podobno też można leczyć

WYDARZENIA

- 10 Eksplozja luksusu
12 Pustynny wojownik, Mount Blanc zdobyte
14 Czy można pokochać konkurencję?, Legenda triathlonu w Gdyni, Prestizowe żeglarstwo
16 Emocje w Ford Kite Cup, Golfowe emocje z Lotosem
18 Sukces ma kolor czerwony, Kobiety są z Wenus?
20 Świetna passa Maksa Sałudy, Reprezentacja Polski trenuje golfa
21 Bankowcy grają w golfa
22 Motywacja to podstawa, Polacy w Giraglia Rolex Cup, Nowe miejsca

TEMAT Z OKŁADKI

- 24 Sara Brylewska - Mam tu coś do zrobienia.

LUDZIE

- 30 Mróz jest moim przyjacielem
32 Z Michałem wśród zwierząt
34 Profesor zmienia świat

PODRÓŻE

- 36 Witajcie w świecie luksusu

MOTORYZACJA

- 38 Bezpieczne auto: Mercedes E Class
40 Moc piekielna
42 Centrum sterowania wszechświatem

ŻEGLARSTWO

- 44 Trójmiasto pod żaglami
45 Twoja Kharma, Nadchodzi rewolucja
46 Żółta pełna żagli - pisze dla Prestizu Mateusz Kusznierewicz

SPORT

- 48 Kitesurfing na fali nowych technologii

DESIGN

- 50 Brand: Cattelan Italia
51 Poznaj Cattelan Italia
52 Minimalizm w bieli
54 Must Have: Fotel Giroflex 81, Design kreuje nastrój
56 Ikony designu - Marek Cucuła

STYL ŻYCIA

- 58 Gdynia kusi luksusem

TECHNO TRENDS

- 60 Kino w domu
62 Apple cię zachwyci
64 Android cię zaskoczy, Must Have: Głośniki Beoplay A9

MODA

- 66 Powiew lata
70 Rendez Vous z La Manią
72 Postaw na kolor
74 Malgrau - Opposites Attract
80 Zakłęte emocje i wspomnienia

ZDROWIE I URODA

- 86 Uroda na nitce
88 Walka z czasem
90 Dotyk, który leczy
91 Naturalna droga do piękna

KULINARIA

- 92 Kuchnia Szefa Kuchni - Grzegorz Nakrajnik
94 Poznaj nowe restauracje
96 Hiszpańskie specjały
98 Smaki nieba i ziemi
98 W kuchni świni się nie podkłada
99 Dla gentlemanów
100 Gotowanie z Tigerem, Sopot od kuchni

KULTURA

- 104 Prestizowe imprezy
106 Godność, praca, film
108 Władca partytur

BIZNES

- 110 Skup się na sobie
112 Biznes pod siatką
113 Postaw na eksperta

KRONIKA PRESTIZU

- 114 Rendez Vous z luksusem
115 Wenusjanki na planecie Mars, sukces pisany szminką
116 Sport i rozrywka na PGE Arenie, Trójmiasto pod żaglami
117 Gwiazdy w Sopocie
118 PGE Arena pełna gwiazd, Radisson ma 5 lat
119 O konkurencji w Zatoce Sztuki, Timeless Gallery i sztuka wysoka
120 Jedz zdrowo z Tigerem, Mito Sushi ma roczek
121 Jobhouse ma 3 lata



Sara Brylewska

24



Kitesurfing na fali nowych technologii

48



Bezpieczne auto: Mercedes E Class

38

Chcesz poczuć się wyjątkowo?
Jedyny w Trójmieście basen na dachu z widokiem na morze

MERA PANORAMA POOL & BAR

teraz możliwy do wynajęcia na Twoją prywatną imprezę!



facebook.com/MERAHOTELSPA



KOMPLEKSY PODOBNO TEŻ MOŻNA LECZYĆ

Małgorzata Rakowiec

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

Zaczął się już od samego rana. Pierwsza informacja w serwisie radiowym, wieszcząca, że to nie będzie taka sobie środa. I nie chodziło wcale o to, że będzie to dzień przypominający nam o tym, iż minęło 25-latach od momentu, który uznaje się za obalenie komuny. Że będzie to chwila docenienia tych wszystkich, którzy narażając się w zakładach pracy, ryzykując karierę i życie osobiste, poświęcając siebie, walczyli ze zniewalającym totalitarnym ustrojem. Tak, to był 4 czerwca, ale to była zapowiedź tego, co będzie w tym dniu najważniejsze:

„Co powie nam dziś Barack Obama?!“ - zabrzmiało z radiowego odbiornika z lekkim niepokojem, ale też z wyczuwalną nadzieją.

Co powie, co powie, co powie... Zabrzmiało echem w mojej głowie. Co on może powiedzieć? Hymm...

Potem były obrazki: prezydent Stanów Zjednoczonych Ameryki klepiący po plecach polskich polityków, którzy mają w oczach tę samą ekscytację, która była w głosie spikerki. I w końcu zapowiedź wystąpienia Baracka Obamy, najpierw po angielsku, a potem po polsku - co jak zauważył szanowany (zapraszany do wszystkich stacji telewizyjnych) specjalista od etykiety dyplomatycznej, jest rażącym naruszeniem protokołu:

„To Polska była gospodarzem tego spotkania i taką rolę powinna pełnić. Zgodnie z obowiązującymi zasadami najpierw powinna zostać przedstawiona zapowiedź w języku gospodarza, a dopiero potem w języku gościa.“ I jeszcze zwrócenie uwagi na kolejny drobiazg - to prezydent Stanów Zjednoczonych wyprosił dziennikarzy

z konferencji prasowej, oznajmiając, że już się zakończyła. Najwyraźniej poczuł się u nas, jak u siebie. I to bez wizy.

Potem poruszenie. Wyciekły zdjęcia Pana Obamy ćwiczącego w siłowni hotelu, w którym się zatrzymał. Do tego komentarz: „Czy zawiodła ochrona?! Prezydent Stanów Zjednoczonych ćwiczył na siłowni razem z innymi gośćmi!!!“. No jak to! Trzeba było wszystkich wyrzucić! Jak przywódca takiego mocarstwa może w jednej sali, tymi samymi hantlami wymachiwać, co taki zwykły człowiek. W Stanach zdziwienie - zdziwieniem w Polsce. „Przecież, jak prezydent Obama z żoną Michelle idzie do restauracji w Nowym Yorku to nikomu do głowy nie przyjdzie wyrzucanie innych gości“. Ale nic to, tu przecież jest Polska. Wyrzucenie ludzi z uwagi na polityka to nic takiego.

Ale, ale! Przecież najważniejsze jest to, co nam powiedział! A powiedział rzecz, która powaliła wszystkich (tych do tej pory nie powalonych jeszcze klepaniem po plecach):

„Polska nigdy nie będzie już samotna. (...) To nie są po prostu słowa. To są zobowiązania wykute w granicie“ - powiedział Barack Obama w Warszawie.

Dobrze, że to granit, bo papier jak na razie się nie sprawdził. Z Wielką Brytanią i Francją mieliśmy podpisane porozumienie. 31 marca 1939 rząd Wielkiej Brytanii zagwarantował nienaruszalność terytorium Polski, a podpisanie układu gwarancyjnego miało miejsce 6 kwietnia tegoż samego roku. Także i Francja potwierdza swoje zobowiązania sojusznicze wobec Polski. 1 września Niemcy zaatakowały Polskę. Sojusznicy nie mogli odnaleźć papieru. Granit chyba tak szybko się nie zapodzieje?

Małgorzata Rakowiec

cattelan italia

The Place we Live



InterStyle
HOME

Sopot, ul. Armii Krajowej 120, tel. +48 58 555 71 29, www.interstyle.pl, info@interstyle.pl

■ Eksplozja luksusu

Prezentacja superjachtów, ekskluzywnych samochodów, biżuterii, a także pokaz mody i występ wybitnych muzyków, to tylko niektóre atrakcje, jakich mieli okazję doświadczyć uczestnicy drugiej już edycji Pomorskiego Rendez- Vous, które odbyło się 6 czerwca na Wyspie Spichrzów w Gdańsku.



Jachty Sunreef, Galeon i Delphia

Organizatorem Pomorskiego Rendez- Vous była stocznia Sunreef Yachts, będąca liderem w produkcji luksusowych kataranów „na miarę”. Impreza rozpoczęła się punktualnie o godz. 18.00. W tym samym czasie do nabrzeża dopływały jednostki Sunreef Yachts, Delphia oraz Galeon, które cieszyły się nieustającym zainteresowaniem przez cały wieczór. Chwilę później przedstawiciele firmy Pernod Ricard dokonali zjawiskowego „sabrage”, czyli przecięcia butelki szampana Mumm szablą.

Oprócz złotych bąbelków goście mogli delektować się menu, które specjalnie na tę okazję przygotowali szefowie kuchni Sofitel. Na talerzach znalazła się również płonąca jagnięcina, która została przyrządzona podczas spektaklu live cooking przez firmę Gagge-

nau. Jednym z głównych punktów programu była premiera kolekcji domu mody La Mania Jesień- Zima 2014. Niekwestionowaną gwiazdą okazała się piosenkarka Kayah, która wystąpiła wraz z Transoriental Orchestra. Swoim koncertem wieczór uświetnił także Stanisław Soyka, który został zaproszony przez firmę Steinway & Sons.

Dla fanów motoryzacji przewidziano pokazy takich marek samochodowych, jak: Mercedes Benz AMG Goworowski, Jaguar, Land Rover czy kultowy Aston Martin. Atrakcje przez cały wieczór fundowali gościom również pozostali partnerzy m.in. z branży jubilerskiej, turystycznej, lotniczej, konnej, bankowej, modowej, czy reprezentanci nowych technologii. Całość uświetnił pokaz sztucznych ogni.

mr



Aston Martin



Mercedese do zadań specjalnych



Pokaz marki La Mania



Stanisław Soyka



Bogate pakiety Premium i Sport

Oszczędzisz nawet 17 000 zł

Wystarczy kupić nowe Volvo S60, V60 lub XC60 z bogatymi pakietami wyposażenia Premium lub Sport ze skórzaną tapicerką, reflektorami Xenon, nawigacją, i pakietem Gwarancyjnym Volvo – 5 lat. Nie zwlekaj. Oferta ograniczona w czasie.



W zależności od wersji silnika zużycie paliwa w cyklu mieszanym wynosi od 3,8 do 10,7 l/100 km, emisja CO₂ od 99 do 249 g/km. Informacje o działaniach dotyczących odzysku i recyklingu samochodów wycofanych z eksploatacji na: www.volvocars.pl.

DRYWA Autoryzowany Dealer Volvo
SALON GDYNIA, ul. Parkowa 2, T: 58 669 44 44, salongdynia@drywa.dealervolvo.pl
SALON GDAŃSK, ul. Kartuska 410, T: 58 3 222 333, salongdansk@drywa.dealervolvo.pl
www.drywa.dealervolvo.pl

VOLVOCARS.PL

■ Pustynny wojownik

Marek Wikiera, ultramaratończyk z Gdańska zajął 14 miejsce w biegu Gobi March. Był to drugi ukończony przez niego w tym roku pustynny maraton zaliczany do klasyfikacji cyklu 4 Deserts. Kilka tygodni temu biegacz z Gdańska pokonał pustynię Wadi Rum w Jordanii.

4 Deserts to jedno z najbardziej ekstremalnych zawodów sportowych na świecie. Wymagają od zawodników nie tylko bardzo dobrego przygotowania fizycznego, ale również psychicznego, które jest kluczowe podczas pokonywania dziesiątków kilometrów w tak nieprzystępnym środowisku. Każdy z biegów to aż 250 km dystansu do pokonania w ciągu 7 dni. Mówiąc obrazowo - średnio codziennie jeden maraton!

Każdy z uczestników 4Deserts przebiegnie 1000 km w warunkach skrajnych, pustynnych, o zmiennym klimacie i ukształtowaniu terenu. Jest to dla organizmu ogromny wysiłek, tym bardziej zważywszy na fakt, że podczas samego biegu zawodnik biegnie z ekwipunkiem na plecach, w którym oprócz wymaganego sprzętu musi mieć pożywienie na 7 dni przebywania na pustyni. Organizator zapewnia tylko wodę, namiot i opiekę medyczną, gdyż cały cykl rozgrywany jest w formule self supported race.

Przebiegnięcie i ukończenie każdego z biegów gwarantuje wejście do klubu 4Deserts. Obecnie w tym klubie nie znajduje się żaden Polak. Być może w tym roku się to zmieni? Marek Wikiera, a także trzech innych Polaków - Andrzej Gonddek, Daniel Lewczuk, Marcin Żuk - radzą sobie znakomicie. Półmetek rywalizacji już za nimi.

Pustynia Gobi wysoko zawiesiła poprzeczkę - trasa w większości pod górę, do pokonania bardzo duże wzniesienia, silne wiatry, zmienne warunki pogodowe, w tym ulewne deszcze zmieniające trasę w bagno i silne gradobicie. Dodając do tego upał można so-



Fot. 4deserts.pl

bie wyobrazić, jak ekstremalnie było na Gobi. Ale nikt przecież nie mówił, że będzie łatwo. Łatwo nie będzie również podczas kolejnych biegów, które zostaną rozegrane na pustyni Atacama oraz na Antarktydzie. Trzymamy kciuki i polecamy wywiad z Markiem Wikierą, który ukazał się w majowym numerze magazynu Prestiż. **mr**

■ Mount Blanc zdobyte

Jest ich pięciu. Pięciu kolegów. Tylko jeden ma doświadczenie w górach wysokich. Postanawiają jednak zdobyć najwyższą szczyt Europy Mount Blanc. Wcale nie najłatwiejszą trasą. Dla siebie, ale nie tylko. Udało im się. Marek Szumski, Igor Stochmiątek, Piotr Ostromecki, Robert Betlejewski i Robert Jędruch stanęli na szczycie Mount Blanc.

T Trójmiejscy przedsiębiorcy wchodząc na szczyt mieli na sobie koszulki z napisem "Drugie życie dla Tobiasza". W ten właśnie sposób wsparli akcję, którą jeszcze niedawno żyła cała Polska. Chodzi o młodego mężczyznę, który pod koniec zeszłego roku próbował popełnić samobójstwo. Uratował go redaktor naczelny magazynu Prestiż. Uratował i zorganizował akcję pomocy chłopakowi, cały czas się nim opiekując.



- Poznaliśmy Tobiasza na charytatywnym treningu w sopockim Sheratonie, gdzie około 150 osób ćwiczyło specjalnie dla niego - mówi Marek Szumski. - Tych łez wzruszenia w jego oczach nie zapomnę do końca życia. Człowiek, który jeszcze niedawno był na krawędzi życia i śmierci, dzięki tysiącom ludzi, którzy go wspierali materialnie i mentalnie, dziś walczy ze swoimi problemami, układa sobie życie na nowo i przede wszystkim walczy o siebie, o rodzinę, o przyszłość. Chce żyć. Takie też przesłanie niesie nasza wyprawa - walcz o to w co wierzysz, o to czego pragniesz i nigdy się nie poddawaj. A jeśli jest ci ciężko, to rozejrzyj się dookoła, bo zawsze obok jest ktoś, kto ci poda rękę. Zupełnie, jak w górach. To jest przesłanie, które niesiemy Tobiaszowi i wielu innym, którzy mają chwile wątplenia - dodaje Marek Szumski.

Po 6 dniach akcji górskiej prowadzonej granią Col du Midi cała piątka stanęła na szczycie. Więcej o wyprawie napiszemy w lipcowym wydaniu magazynu Prestiż. **ww**



PORSCHE

Porsche Centrum Sopot



Nowe Porsche Macan. Życie w pełni.

**Porsche Centrum Sopot Auto LELLEK Group.
Przewaga dzięki jakości.**



www.ellek.pl

Porsche Centrum Sopot Auto LELLEK Group, Al. Niepodległości 956, 81-861 Sopot
Telefon: +48 58 550 911 0, fax: +48 58 550 911 6, www.sopot.porsche.pl

■ Czy można pokochać konkurencję?

Konkurencja zawsze była, jest i zapewne będzie. Może więc warto ją oswoić i spojrzeć na nią łaskawym okiem? Między innymi o tym, jak współpracować zamiast rywalizować rozmawiano w sopockiej Zatoce Sztuki, podczas Wieczoru Biznesowego zorganizowanego przez Pomorski Klub Biznesu i Lady Business Club.

Czy każdy stanie się bohaterem własnego życia i odniesie osobisty oraz biznesowy sukces? Być lub nie być na rynku stawia przedsiębiorcę przed niełatwymi wyborami. Dlatego ważne jest, aby w samym środku konkurencyjnego rynku nie zapominać, że przede wszystkim liczy się jakimi ludźmi stajemy się w biznesie. Oba kluby zdecydowanie stawiają na wspieranie, rozwój oraz integrowanie środowiska przedsiębiorców Pomorza oraz przedsiębiorczych kobiet z terenu całej Polski. Wiceprezes PKB, Marcin Kołakowski, cytując najnowsze dane dotyczące rozwoju rynku pomorskiego, wskazuje na jego dynamiczny rozwój i ogromny potencjał. A to oznacza, że duża konkurencja w sektorze małych i średnich przedsiębiorstw wymaga innego spojrzenia na konkurowanie. Odpowiedzią może być kooperacja.

Ewa Czertak, ekspert personal branding, prezes Akademii Marki z Klasą, wskazała jak bardzo zmieniły się sposoby pozyskiwania klientów na przestrzeni ostatnich 20 lat. Od uproszczonego rozumienia procedur obsługi klienta w postaci dialogu prowadzonego z klientem z pogranicza dobrych manier, do współcześnie stosowanych wysublimowanych technik kreowania potrzeb klienta i wpływania na jego emocje.

O wykorzystaniu potencjału marki własnego nazwiska w rozwoju biznesu opowiedziała Anna Pestilenz, właścicielka hotelu Szafir



Certyfikaty Programu Personal Branding Bądź widzialną Marką wręczone.

Fot. Karol Kacperski

w Jastrzębiej Górze. Sukces biznesowy Anny Pestilenz można podsumować jednym zdaniem: "Prawdziwy sukces to nie kariera, lecz pozostanie panem swojego losu i możliwość decydowania, co będzie się robić w życiu, za które tylko my odpowiadamy".

W trakcie imprezy po raz pierwszy wręczono certyfikaty ukończenia I Edycji Programu Personal Branding Bądź widzialną Marką. Otrzymały je: Marzena Niewiarowska, Iwona Wierzbicka, Joanna Radko - Mozoluk, Katarzyna Łęcka, Monika Staniecka i Anna Pestilenz.

ar

■ Legenda triathlonu w Gdyni

Victor Zyemtsev, jedenastokrotny zwycięzca zawodów Ironman, ostatni raz w kwietniu 2014 na Florydzie, dwukrotny zwycięzca Herbalife Triathlon, 5-krotny uczestnik legendarnych zawodów Ironman Kona Hawaii, ponownie wystartuje w Gdyni!



Fot. Materiały prasowe

W ubiegłym roku Victor Zyemtsev (Ukraina) odniósł spektakularne zwycięstwo w zawodach Herbalife Triathlon Gdynia. Już wtedy zapowiedział, że to nie będzie jego ostatni start w Gdyni i słowa dotrzymał.

- Victor Zyemtsev to drugi, obok Andreasa Raelerta zawodnik ze ścisłej światowej czołówki, którego nazwisko ujawniamy. Z pewnością nie ostatni. Kolejne nazwiska zawodników z kategorii PRO ujawnimy niebawem - mówi Piotr Netter, dyrektor imprezy.

Herbalife Triathlon Gdynia wraz z imprezami towarzyszącymi odbędzie się w dniach 8-10 sierpnia 2014. W programie zawodów zaplanowane są zawody na dystansie długim (1,9 km pływania - 90 km rowerem i 21,1 km biegiem) oraz sprinterskim (0,75 km - 20 km - 5 km). Zapisy na dystans długi zostały już definitywnie zamknięte, ponieważ wyczerpał się limit 1500 uczestników. Zapisy na sprint nadal trwają.

mr

■ Prestiżowe żeglarstwo

Ślizgu! to najnowsza gazeta w „rodzinie” Prestiżu. Znaleźć można w niej informacje o żeglarstwie i innych sportach wodnych, a dedykowana jest zarówno znawcom tematu, jak i laikom.

W Tematem przewodnim pierwszego numeru jest match racing, który zdobywa w Polsce coraz większą popularność, a Trójmiasto i Szczecin stały się jego głównymi ośrodkami. Ponadto w numerze można przeczytać o planach znanych żeglarzy „wyczynowców”, budowie łódki napędzanej słońcem, czy też relację z rejsu Szymona Kuczyńskiego, małym jachtem przez Atlantyki. Kolejne numery również dotyczyć będą żeglarstwa sportowego i wyczynowego, a także najnowszymi jego odmian jak kitesurfing czy wakeboard. Znaleźć w nim będzie można też informacje dotyczące najciekawszych polskich projektów i wyczynów wybitnych żeglarzy.

W Ślizgu! ukazuje się w cyklu dwumiesięcznym - na terenie Szczecina i Trójmiasta - dwóch ośrodkach żeglarstwa morskiego w Polsce, a także Koszalinie i Kołobrzegu. Gazeta będzie obecna także na najważniejszych imprezach żeglarskich.

br



Fot. materiały prasowe



foto: Dorota Topolska

Aranżację biura zaprojektował salon meblowy BoConcept w Gdyni, ul. Legionów 112 lokal U 25

TARAS

- śniadania i lunchy
- eventy i imprezy firmowe



MARINA CLUB HOTEL

- nowoczesny design
- dogodna lokalizacja
- parking i ochrona



NOWOCZESNE BIURA:

- prestiżowa lokalizacja
- biura od 32 m²
- sala konferencyjna
- organizacja konferencji
- prywatny parking



RESTAURACJA SZAFARNIA 10

- otwarcie lipiec 2014!



Wynajem biur:
Gdańsk, ul. Szafarnia 10
Mariusz Kuprewicz
tel: +48 514 968 042, tel. +48 505 100 799
e-mail: m.kuprewicz@szafarnia10.pl
www.ambertower.pl

Marina Club Hotel ***:
Gdańsk, ul. Szafarnia 10
Recepcja
tel: +48 58 600 85 05
e-mail: rezerwacje@marinaclubhotel.pl
www.marinaclubhotel.pl

Restauracja:
Gdańsk, ul. Szafarnia 10
Sławomir Lewicki
tel: +48 533 923 457
e-mail: slawomirlewicki@wp.pl

Emocje w Ford Kite Cup

Tradycyjnie już pod koniec maja najlepsi polscy kitesurferzy zjechali do Chałup, gdzie rozpoczął się tegoroczny cykl Pucharu Polski Ford Kite Cup. Rywalizowano w konkurencjach free style oraz Race.

Pogoda dopisała. Słońce, ciepła woda i wiatr o sile 13-19 węzłów dotrzymywały towarzystwa zawodniczkom i zawodnikom pierwszego dnia, w którym udało się rozegrać zawody we freestyle oraz wiele wyścigów Race.

W tej pierwszej konkurencji wśród kobiet klasą dla siebie była liderka tegoroczego Pucharu Świata Karolina Winkowska, która w każdym z trzech rozegranych pojedynków z niezwykłą mocą i swobodą lądowała najtrudniejsze ewolucje. Dała jej to pewną wygraną.

Dużo bardziej zacięta była rywalizacja wśród mężczyzn. Wszyscy zadawali sobie pytanie w jakiej formie będzie powracający po kontuzji Victor Borsuk, najbardziej utytułowany polski "freestyleowiec". Forma jest znakomita. Victor awansował do finału, w którym w bezpośrednim pojedynku zmierzył się z Markiem Rowińskim. Ostatnie starcie odbyło się przy wietrze dochodzącym do 19 węzłów. Victor zbyt agresywnie zaatakował już w pierwszym triku, co skończyło się utratą latawca. Próby odrobienia strat skończyły się kolejnymi problemami i w rezultacie przegraną ze spokojnie pływającym Markiem.

Do konkurencji Race przystąpiła cała polska czołówka, z wicemistrzami świata Juniorów i Mastersów, Maksem Żakowskim i Tomaszem Janiakiem, a także ubiegłorocznym zdobywcą Pucharu Polski, Błażem Ożóg. To między nimi rozstrzygały się losy każdego z ośmiu rozegranych wyścigów. Panowie od startu do mety, niemal ramię w ramię walczyli na każdej okrążanej boi i o każdy metr pokonywanego akwenu. Rozstrzygnięcie przyniósł drugi dzień regat, który nie był już tak łaskawy pod względem pogody. Zwycięzcami



Karolina Winkowska

Fot. Eureka

zostali Agnieszka Grzymska i Maks Żakowski. Kolejne miejsca zajęli Błaż Ożóg i Tomasz Janiak.

Okazja do rewanżu nadarzy się już niedługo. W dniach 19-22 czerwca, w Rewie kolejny przystanek Pucharu Polski Ford Kite Cup. Jeśli chcesz być na bieżąco śledź stronę www.fordcup.pl. **mr**

Golfowe emocje z Lotosem

To będzie najważniejsze i największe wydarzenie golfowe w Polsce. W dniach 19-23 lipca na polu Sand Valley koło Pastręka rozegrany zostanie po raz kolejny turniej Lotos Polish Open. Start w turnieju to niepowtarzalna okazja do rywalizacji w zawodowej lidze Pro Golf Tour.

W turnieju głównym weźmie udział piętnastu najlepszych polskich zawodników, którym zostaną przyznane tak zwane „dzikie karty”. Reprezentanci kadry narodowej i nadziei olimpijskich, będą mieli okazję wystąpić u boku najlepszych zawodowców.

Turniej będzie też dużym wydarzeniem towarzyskim i będzie mu towarzyszyło mnóstwo atrakcji. Zaproszeni goście wezmą udział w Turnieju o Puchar Prezesa Grupy LOTOS S.A. Pawła Olechnowicza. W przeddzień rozpoczęcia turnieju głównego (20 lipca 2014),



Prezes Grupy Lotos Paweł Olechnowicz

Fot. Materiały prasowe

rozegrany zostanie turniej Pro-Am, w którym zaproszeni goście zagrają wspólnie z najlepszymi zawodowcami.

Dostępna będzie też Akademia Golfa z możliwością uzyskania zielonej karty, odbędzie się również pokaz tricków golfowych w wykonaniu mistrza świata oraz piknik golfowy z atrakcjami dla dzieci. W niedzielny wieczór, po zakończeniu drużynowych rozgrywek Pro-Am dla zawodników oraz zaproszonych gości zorganizowane zostanie Player's Party. **mr**

| R E K L A M A |



Centrum Nurkowe Tryton

ul. Pniewskiego 7/1, Gdańsk, tel: 58 340 35 10

mob: +48 507 11 08 75, info@cn-tryton.pl, www.cn-tryton.pl

Centrum Nurkowe Tryton to największy salon sprzętu nurkowego i szkoła nurkowa na pomorzu. Mieścimy się w samym sercu Gdańsk-Wrzeszcz tuż obok centrum handlowego Manhattan. W bogato wyposażonym sklepie znajdziesz szeroką gamę sprzętu rekreacyjnego dla początkujących nurków oraz sprzęt techniczny przygotowany dla nurków zaawansowanych. **Zapraszamy od poniedziałku do piątku w godzinach 10.00-18.00. W Soboty otwarci jesteśmy w godzinach od 10:00 do 14:00**

Bardzo dobrze rozbudowany warsztat oraz punkt napełniania butli pomoże ci w serwisie sprzętu nurkowego. Serwisujemy automaty nurkowe, legalizujemy butle nurkowe oraz prowadzimy naprawę skafandrów mokrych oraz suchy z wymianą zamków, uszczelnień i klejeniem dziur.

Uwaga !! Możesz u nas zamówić skafander suchy i mokry na miarę !!

Wybierając się do Gdańska warto pomyśleć o nurkowaniu w jeziorach i na wrakach. Dysponujemy możliwością organizacji nurkowań na wielu jednostkach nurkowych na terenie Zatoki Gdańskiej oraz Otwartego Morza. Poznasz z nami wiele tajemniczych wraków leżących na dnie morza. Dla osób początkujących proponujemy nurkowanie w jeziorze Kłodno na Kaszubach gdzie mieści się nasza baza nurkowa. Zapraszamy!

tel. 58 34 00 381
developing@inpro.com.pl
inpro.com.pl

inpro



Wróbla Staw

GDAŃSK - Jasiień

Rozpoczęcie sprzedaży II etapu

mieszkania
w programie
McM

Sukces ma kolor czerwony

Czy istnieje przepis na sukces? Trudno powiedzieć, ale jedno jest pewne – premierowe spotkanie inicjatywy „Sukces Pisany Szminką” przyciągnęło panie, które już osiągnęły wiele, a wciąż nie spoczywają na laurach. Spotkanie odbyło się w sopockim hotelu Haffner.

Idea wydarzenia mieszkankom Pomorza znana była dotychczas z Radia Chilli Zet. Całość ma na celu przede wszystkim inspirować i motywować do pracy nad sobą i pokonywania własnych barier. Prawdziwymi „motorami” są jednak sami goście i prowadząca – tym razem w osobie Olgi Kozierowskiej. To bizneswoman, mentorka, dziennikarka TVN24 i TVP2, od września 2008 prowadzi organizację wspierającą kobiety w biznesie i nagłaśniającą ich sukcesy. Jest też laureatką wielu prestiżowych nagród, także międzynarodowych, w tym m.in. „Pozytywistka Roku 2013” oraz „Dziennikarz Roku 2011” za wspieranie rozwoju przedsiębiorczości.

Podczas spotkania nie bała się szczerych, osobistych wypowiedzi. Co więcej, w zabawny i porywający sposób motywowała panie do wzięcia odpowiedzialności za własne szczęście. I o to właśnie chodzi! Na spotkaniu nie zabrakło też mężczyzn. Mistrzem ceremonii bowiem był Jarosław Waśkiewicz, założyciel portalu biznesnafali.pl. Po przepelnionym pozytywną energią wystąpieniu, zaprosił do debaty trzy kobiety sukcesu: Olę Witman, prezes Mercedes-Benz Witman, Gabriellę Antczak, dyrektor marketingu Kupiec (największej firmy produkującej zdrową żywność w Polsce) oraz współprowadzącą spotkanie Olę Kozierowską.

Panelistki odpowiadały na pytania dotyczące m.in. życiowych wyborów, wyzwań i radzenia sobie ze stresem. Panie zgodnie podkreślały jak ważne jest wsparcie bliskich im osób, w szczególności męża, partnera, kiedy chcemy czegoś więcej dla siebie samych.



Gabriella Antczak (z lewej) i Olga Kozierowska

Fot. Karol Kasperski

Dyskusja była jednak jedynie pretekstem do dalszego networkingu. Uczestniczki (i uczestnicy) spotkania chętnie wymieniali się doświadczeniami i wizytówkami oczywiście!

Można tylko marzyć, ale można też działać i robić wszystko, bo spełnić własne pragnienia. Najtrudniej jest jednak zrobić ten pierwszy krok. Potrzeby jest nam jakiś impuls, którym mogą być właśnie inspirujące słowa kobiety sukcesu.

ar

Kobiety są z Wenus?

Dokładnie w Dzień Matki, 26 maja po raz drugi Trójmieście spotkały się Wenusjanki. Pod hasłem: Kreatywny wieczór z Mamą rozmawiały na „babskie” tematy w Mera SPA Hotel w Sopocie.

Jak być przedsiębiorczą kobietą i mamą jednocześnie? Jak dobrać biustonosz w różnym wieku i w różnych chwilach swojego życia? Jak badać i pielęgnować piersi? Jakie są najnowsze trendy makijażowe Armaniego? Jak skomponować ciekawy strój mając w szafie zaledwie kilka części garderoby? To tylko niektóre z tematów majowej konferencji.

– Z myślą o naszych mamach starannie dobraliśmy grono naszych gości, nie zapominając jednak o idei, która przyświeca naszej społeczności, czyli wspieraniu kobiet aktywnych – podkreśla Patrycja Bronk, organizatorka wydarzenia. – Majowe spotkanie Wenusjanek sprzyjało zacieśnianiu relacji z mamami, dla których często trudno nam znaleźć czas i które, żyjąc w szybkim tempie, zdarza się nam zaniedbywać – dodaje druga organizatorka Katarzyna Sempolowicz – Lipska.

Prelegentkami konferencji były Małgorzata Nowakowska, manager ds. promocji produktu w firmie Alles (dzięki której panie będą mogły dowiedzieć się więcej o brafittingu oraz badaniu i pielęgnacji piersi), Karolina Janik, właściciel i dyrektor zarządzająca Personal PR, Małgorzata Taranko (Brand Manager w firmie odzieżowej Taranko) oraz Ewa Kowalska, właścicielka serwisu iBedeker.pl, dedykowanego turystom i miłośnikom Trójmiasta, która udowadnia, że nigdy nie jest za późno, by po prostu zacząć. Na uczestniczki czekała też moc innych atrakcji, w tym m.in. integrujące zabawy networkingowe, czy możliwość skorzystania z porad stylistów odzieżowych i talentu makijażystów.

Wenusjanki to inicjatywa skierowana do kobiet aktywnych, kobiet



Fot. Karol Kasperski

biznesu, kobiet które wciąż chcą się rozwijać. Społeczność chce dawać inspiracje, pomagać w nawiązywaniu kontaktów oraz dostarczać nowe pomysły i uczyć podstaw funkcjonowania w świecie biznesu. Spotkania Wenusjanek odbywają się regularnie w Krakowie, Kielcach, Warszawie, Wrocławiu oraz Gdańsku.

ar

PENNYBLACK

part of MaxMara Fashion Group

Marka **PENNYBLACK** powstała w 1978 roku we Włoszech. Jej filozofią jest nieustanne dążenie do idealnej kobiecej kreacji, zarówno tej od święta, jak i na co dzień.

PENNYBLACK należy do holdingu Max Mara Fashion Group, który stanowi dziś wzór i punkt odniesienia dla wielu włoskich oraz międzynarodowych firm prêt-à-porter. Dlatego właśnie **PENNYBLACK** może pochwalić się niezwykłym wyczuciem stylu oraz ponadczasowością.

Marka pozostaje wierna wypracowanym na początku swojej działalności wartościom i priorytetom, pozwalającym wyróżnić się jej kolekcjom - wysoka jakość produktów, odpowiedni stosunek jakości do ceny, oryginalny styl, precyzyjne krawiectwo, piękna kolorystyka, czy kobiece fasony.

PENNYBLACK kieruje swoje kolekcje przede wszystkim do samodzielnych, pewnych swojej wartości kobiet i od wielu lat umacnia swoją pozycję w czołówce światowych marek.



PENNYBLACK

PENNYBLACK
C.H. Klif Gdynia, I piętro
Al. Zwycięstwa 256
+48 510 845 596
facebook.com/brandnewpb

Świetna passa Maksa Sałudy

Grupa Lotos stawia na golf. W tym roku najważniejszy cykl turniejów zawodowych w Polsce – PGA Polska Tour – odbywa się we współpracy z Grupą LOTOS S.A. W sezonie 2014 zaplanowano 5 turniejów przeznaczonych dla zawodowców oraz amatorów. Dwa z nich już się odbyły, przed nami m.in. turniej na polu Sierra Golf Club.

Grupa LOTOS S.A., która od kilku lat coraz mocniej angażuje się w działania golfowe w Polsce, czego przykładem może być reaktywacja najważniejszych zawodów golfowych w Polsce – Polish Open, które odbyły się także pod szyldem spółki. Cykl Lotos PGA Polska Tour jest kolejnym projektem koncernu.

W pierwszym turnieju tegorocznego cyklu, rozegranym na polu Gradi Golf Club koło Wrocławia, triumfował Maks Sałuda, który uzyskał wynik 5 uderzeń poniżej par i pozostawił w pokonanym polu 97 rywali.

– Przed turniejem byłem w podróży poślubnej, więc nie trenowałem, jednak solidnie przepracowałem zimę – powiedział po rundzie Maks. – Wynik, mógł być lepszy, wiadomo, że zawsze się tak mówi, ale moje puttowanie pozostawało wiele do życzenia. Zmarnowałem kilka szans na birdie. Najważniejsze jednak było moje pozytywne nastawienie do gry, dosłownie rzecz ujmując nuciłiśmy sobie nawet znany ostatnimi czasy bardzo optymistyczny utwór – dodał Maks Sałuda.

Maks Sałuda nie powtórzył swojego wyniku w kolejnym turnieju, ale na polu w Binowie również spisał się bardzo dobrze zajmując trzecie miejsce. Do drugiego Petera Bronsona stracił tylko jedno uderzenie. Tego dnia nikt nie był w stanie zagrozić Mateuszowi Jędrzejczykowi, który grał niemal bezbłędnie i pewnie sięgnął po swój pierwszy tytuł w tym roku.

Wśród amatorów najlepiej poradziła sobie Dorota Zalewska, juniorka z Binowo Park, uzyskując bardzo dobry wynik – cztery uderzenia poniżej par. Drugi był junior z KG Toya Oskar Zaborowski,



Maks Sałuda

Fot. strzalnainairway.pl

z 14 uderzeniami straty do Doroty, a trzeci Adrian Kaczała. Kolejny turniej z cyklu Lotos PGA Polska Tour odbędzie się w dniach 27 - 29 czerwca na polu Rosa Private GC, w dniach 15 - 17 sierpnia najlepsi polscy golfiści zameldują się w Sierra Golf Club w Pętkowicach koło Wejherowa.

mr

Reprezentacja Polski trenuje golfa

Reprezentacja Polski w piłce nożnej nie bierze udziału w mistrzostwach świata w Brazylii. Polscy piłkarze mają jednak inne rozrywki. Przed meczem towarzyskim z Litwą w Gdańsku postanowili poznać tajniki gry w golfa. W tym celu odwiedzili pole golfowe w Postołowie.

Inicjatorem niezwyklego treningu był Tomasz Iwan, dyrektor reprezentacji Polski ds. organizacyjnych, a także zapalony golfista. Na polu czekali już na nich instruktorzy PGA Polska, Marcin Bartkowski, Maks Sałuda, Krzysztof Lewandowski i Sławomir Pawliński.

Robert Lewandowski, Wojciech Szczęsny, Grzegorz Krychowiak i Tomasz Iwan, którzy w golfa grają już od dawna, wybrali się od razu na pole golfowe. Pozostali rozpoczęli trening. Najpierw trenerzy PGA Polska zaprezentowali podstawy golfa i piłkarze spróbowali swoich pierwszych uderzeń. Potem podzieleni na grupy trenowali chipping, putting i uderzenia na drivingu.

– Rewelacyjnie radził sobie Łukasz Piszczek. Choć pierwszy raz



Fot. O. Żywot

trzymał kij w ręku, jego swing i uderzenia były naprawdę bardzo dobre. Gdybym nie wiedział, nie poznałbym, że jest początkujący. Z początku piłkarze podchodzili do golfu z rezerwą jednak już po paru uderzeniach, widać było że gra i trening sprawia im dużą przyjemność – powiedział Maks Sałuda.

mr



Maxima M

Suknie ślubne Maxima to kreacje niebanalne oraz zaskakujące dla Kobiet które cenią piękno i oryginalność.



Bankowcy grają w golfa

Integracja poprzez golf – taki jest główny cel Ligi Golfa Bankowców. To cykl turniejów dedykowany branży bankowej i okołobankowej, którego zwieńczeniem będzie turniej finałowy na polu w Sobieniach Królewskich.

Organizatorem turnieju jest Klub Bankowca Związku Banków Polskich, a producentem wykonawczym firma Polish Golf Tournament, znana dotychczas z takich eventów golfowych, jak Open Championship of Diplomacy oraz Stars Cup.

– Liga Golfa Bankowców to nie tylko rywalizacja sportowa, ale też integracja, możliwość spotkań towarzyskich. Imprezy składają się z części turniejowej oraz części szkoleniowej w ramach Akademii Golfa. Imprezy dedykujemy więc nie tylko osobom, które miały już okazję grać w golfa. Do udziału zachęcamy każdego pracownika firmy z branży finansowej – mówi Katarzyna Pietraszek, współwłaścicielka Polish Golf Tournament.

Zajęcia w Akademii Golfa umożliwiają zapoznanie się z podstawowymi zasadami gry, etykietą obowiązującą na polu golfowym a przede wszystkim z podstawowymi uderzeniami wykonywanymi podczas gry. Jest także możliwość zdobycia Zielonej Karty, czyli golfowego "prawa jazdy" będącego przepustką do dalszej gry.



Liga została zainaugurowana turniejem na polu Lisia Polana w Pomiechówku koło Warszawy. Jednocześnie odbywał się turniej Saxo Bank Golf League II. Razem z uczestnikami Akademii Golfa w imprezie wzięło udział 110 osób. Turnieje rozegrane zostały w kategorii stableford netto. W kategorii Open (połączona z Saxo Bank) zwyciężył Andrzej Czyżak, a w klasyfikacji indywidualnej ograniczonej do Ligi Golfa Bankowców pierwsze miejsce zdobył Michał Kołakowski, który wyprzedził Jerzego Czaplejewicza i Jacka Rozenka.

W momencie zamykania tego numeru magazynu Prestiż, odbywał się drugi turniej na polu w Binowie koło Szczecina. W dniach 26-27 lipca rywalizacja przeniesie się do Sierra Golf Club w Pętkowicach koło Wejherowa, a finał cyklu zostanie rozegrany 23 sierpnia w Sobieniach Królewskich. Organizatorzy zapraszają przedstawicieli branży finansowej do udziału w turniejach. Szczegóły znajdziecie na stronie internetowej Akademii Bankowca Związku Banków Polskich.



R E S T A U R A N T & C L U B

WYŚMIENITE STEKI I OWOCE MORZA

EXCELLENT STEAKS AND SEAFOOD

KUCHNIA CZYNNA DO PÓŹNA

KITCHEN OPEN TILL LATE

NAJLEPSZE KOKTAJLE

BEST COCTAILS



KONCERTY

środy, czwartki, niedziele

NAJLEPSI TROJMIEJSCY DJ'E

piątki, soboty

LIVE MUSIC

wednesday, thursday, sunday

BEST DJ'S IN TOWN

friday, saturday

ul. Bohaterów Monte Cassino 63/2
81-767 Sopot
info@galeria63.pl
www.galeria63.pl

REZERWACJE
RESERVATIONS
+ 48 601 65 65 65



■ Motywacja to podstawa

Budowanie motywacji do pracy, zarządzanie czasem, wyznaczenie celów w życiu prywatnym i zawodowym – to tylko niektóre z tematów poruszanych podczas inspirującego szkolenia motywującego, które odbyło się w Pomorskim Parku Naukowo – Technologicznym



Fot. "Tarakum" Makurat

Event zorganizowany został przez agencję szkoleniowo - doradczą Personia, specjalizującą się przede wszystkim w doradztwie personalnym, szkoleniach, konsultacjach oraz rekrutacjach. Głównym ekspertem w zakresie automotywacji była Marta Woźny - Tomczak, coach, trener oraz konsultant, która na bazie spektakularnych warsztatów wyłaniała najważniejsze elementy naszego życia. Gościem specjalnym wydarzenia była Grażyna Stefaniszek z organizacji IPMA Polska, która opowiedziała jak zrealizować swój najważniejszy projekt - "Projekt Życie". Podczas spotkania każdy miał okazję skorzystać z działań networkingowych i zdobyć nowe kontakty biznesowe. Motywującymi niespodziankami umilili czas partnerzy wydarzenia, m.in. Gdańskie Towarzystwo Psychologiczne oraz salon fryzjerski z Gdańska Camile Albane.

mp

■ Polacy w Giraglia Rolex Cup

Polska załoga Yachts&Yachting&Friends pod dowództwem Przemysław Tarnackiego wystartuje w 62. edycji regat Giraglia Rolex Cup. Czternastoosobową załogę wesprze taktycznie legenda włoskiego Pucharu Ameryki Roberto Ferrarese, drugi skipper obok Paula Cayarda w syndykacie Il Moro di Venezia z San Diego z 1992 roku. Polacy wystartują na jachcie klasy Mylius 55 Sport Carbon.

Legendarna Giraglia to jedno z najważniejszych i najbardziej prestiżowych regat morskich na świecie, rozgrywane nieprzerwanie od 62 lat. To swoista kombinacja wyścigów taktycznych (inshore) i nawigacyjnych (offshore) na wodach wokół St. Tropez i Monaco, ze słynną skałą u wybrzeży Korsyki - La Giraglia - w tle. W tegorocznej edycji regat wystartuje blisko 300 jachtów w różnych klasach, min. Maxi, Wally, IRC, ORC.

Start polskiej załogi organizowany jest przez firmę Yachts & Yachting, dystrybutora na Polskę min. stoczni Bavaria, Dufour i Fountaine Pajot.

Raz na jakiś czas zapraszamy naszych obecnych i przyszłych klientów do udziału w prestiżowych regatach na wyjątkowych jachtach, których na pokładzie wspiera merytorycznie moja załoga Tarnacki Yacht Racing. Zimą startowaliśmy w Heineken S. Maarten Regatta, wyjazd okazał się być doskonałą formą budowania relacji przy okazji super wydarzenia żeglarskiego - tłumaczy ideę firmy Yachts & Yachting Przemysław Tarnacki, jej współwłaściciel i 8. skipper świata. Kolejne spotkanie naszych klientów i przyjaciół odbędzie się podczas największych regat tego lata w Polsce - mistrzostw świata Sopot Match Race w dniach 1-3 sierpnia - dodaje Tarnacki.

Więcej informacji na www.yachtsandyachting.pl



NOWE MIEJSCA

TOP HI-FI & VIDEO DESIGN



Sopot, Al. Niepodległości 752 Sopocki salon Top Hi-Fi & Video Design zmienił swoją lokalizację. Miłośników najwyższej jakości systemów hi-fi i high-end, kina domowego oraz nowoczesnych mediów powinni kierować swoje kroki na al. Niepodległości 725. Powiększenie powierzchni wystawienniczej umożliwiła zaprezentowanie znacznie szerszego asortymentu niż dotychczas, a klienci zyskają znacznie przestronniejszą salę odsłuchową. W związku z otwarciem nowego salonu do końca czerwca megarabaty na wszystkie produkty oferowane w całej sieci Top Hi-Fi & Video Design.

MICHAEL KORS



Gdynia, Centrum Handlowe Klif Michael Kors to światowej sławy, wielokrotnie nagradzany projektant luksusowych akcesoriów oraz kolekcji ready-to-wear. W tym luksusowym butiku znajdziemy akcesoria, obuwie, zegarki, biżuterię, damskie i męskie kolekcje ready-to-wear, okulary oraz pełną linię produktów zapachowych. Wrodzone wyczucie splendoru i niezawodne oko dla ponadczasowego szyku sprawiają, że Michael Kors oferuje luksusowy styl życia równie pragmatyczny, co pobłażliwy i równie ponadczasowy, co nowoczesny.

TIMELESS GALLERY



Gdynia, Plac Kaszubski 17 lokal 11 Nowa galeria na trójmiejskim rynku sztuki. To miejsce, gdzie "wysoka sztuka" jest dostępna dla wszystkich pragnących poznać jej piękno, gdzie najwspanialsii artyści dzielą się swoim talentem, miłością i pasją. W galerii znajdują się dzieła głównie znakomitych zagranicznych artystów, a głównym kierunkiem jest rzeźba i malarstwo. Właściciele są jednak otwarci na każdy rodzaj sztuki.

ART OF COOKING



Gdynia, Centrum Handlowe Klif Art of cooking to miejsce, gdzie pasja do gotowania łączy się z nowoczesnym designem. W ofercie salonu możecie państwo znaleźć wysokiej jakości artykuły wyposażenia kuchni oraz designerskie akcesoria marek takich jak WMF, Bugatti, KitchenAid, Peugeot. Ekskluzywna porcelana firmy Villeroy&Boch zachwyci miłośników klasycznych oraz ekstrawaganckich wzorów. Dzięki markom takim jak Zwilling, Staub, Fissler czy Silit zamienią Państwo codzienność gotowania w sztukę tworzenia potraw.



wyprzedaż od 20.06



najlepsze modowe marki

Adidas • Adventure Sports • Almi Décor • Apart Exclusive • Apia • Apteka Norweska • Apteka Super-Pharm • Aryton • Art of cooking • Badura • BBHome • 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 • Ecco • Elegant • Emanuel Berg • Empik • Festus • Gabor • Gatta • Gerry Weber • Gino Rossi • Grey Wolf • Grycan • Happy Mum • H&M • Henri Lloyd • Hexeline • Home&You • HOS&me • House of Shoes and Bags • Inmedio, Lotto • Intimissimi • iSpot Authorised Reseller • Jubiler Art • Kantor • KappAhl • Karen Millen • Kokai • Ksero i ... • Kwiaciarnia Narcyz • L'Occitane • La Mania • Le Grand Buffet • Lee Wrangler • Levi's • Lili's Coffee • Liu Jo • Magnific • Marks&Spencer • Max Mara • McDonald's • Michael Kors • MM Fashion (Escada Sport/Versace) • 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. Szydlowski • Pierre Cardin • Plac zabaw Raj-Graj • Play • Plus IT • Pollini • Pralnia 5àSec • Prima Moda • Pure Jatomi Fitness • QTLW Robert Kupisz • Quiksilver • Reserved • Rossmann • RTV EURO AGD • Ryłko • Salamander • Salon Fryzjerski Dorota • Samsonite/Valentini • Scallini • Sephora • Simple Creative Products • Sisley • Smyk • So!Coffee • Solar • Splendido • Stefanel • Stradivarius • Swarovski • Taranko • Tatum • Tiffi • T-Mobile • Tommy Hilfiger • Tommy Hilfiger Tailored • Tous • Triumph • Tru Trussardi • Twoje Soczewki • TUI Centrum Podróży • Venezia • Vision Express • Vistula/Wólczanka • W.Kruk • Wittchen • Wojas • Zara • Zara Kids • Yes

Tylko w Klifie

Calvin Klein Jeans



KAREN MILLEN

LA MANIA

LIU JO

PATRIZIA PEPE
FIRENZE

POLLINI

QTLW
ROBERTKUPISZ.COM

STEFANEL

TOUS
jewelers since 1920

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

SARA BRYLEWSKA MAM TU COŚ DO ZROBIENIA





AUTOR: OLA GRĄDZKA / FOTO: RAFAŁ MAKIEŁA/MAKIELA.COM

Córka Roberta Brylewskiego – legendy polskiej sceny alternatywnej, matka małej Rozalki, wokalistka Enchantii, dojrzała artystka. Swoim solowym albumem pyta „Skąd przyszłaś” i chociaż sama ma kłopoty z odpowiedzią na to pytanie, to wie, że jej istnienie ma w sobie jakiś cel. Wiele już wycierpiała. Teraz zamierza być szczęśliwa i dzielić się swoją radością z innymi. Wszystko jednak w granicach zdrowego rozsądku. Życie nauczyło ją rozważi i cierpliwości. Rozmowa z nią jest lekcją samą w sobie. Bez zbędnych wyjaśnień. Sara Brylewska.



woja twórczość to twoja prawda?

Nie wyobrażam sobie, żeby było inaczej. Tylko prawda. Nic innego przeze mnie nie przemawia. W życiu często spotykamy się z kłamstwem, fałszem. W muzyce nie ma na to miejsca. Muzyka musi być prawdziwa.

Kiedy zaczęłaś myśleć o tym, aby tę prawdę tworzyć?

Chyba od urodzenia tak miałam... Musiałam zostać artystką. Takie geny (śmiech). Muzyka płynie w moich żyłach. Nie wyobrażam sobie, żebym mogła robić coś innego. Muzyka to mój drugi dom. Pamiętam, że już jako kilkuletnia dziewczynka wyobrażałam sobie, że gram koncerty. Włączałam Kasię Kowalską, brałam do ręki cokolwiek, co w mojej wyobraźni było mikrofonem i śpiewałam razem z nią. Czasami mocno się zapominałam, ale to było dla mnie ważne, żeby się wyśpiewać.

Kolorowe dzieciństwo!

O tak! Bardzo ciepło wspominałam ten czas. Ktoś mógłby pomyśleć, że dom aktywnie pracujących muzyków nie może być miły i dobry. A taki był! Ciepły. Dużo muzyki też w nim było. Z tamtym okresem wiąże się w ogóle wiele ciekawych wspomnień. Rodzice grali dużo koncertów, zwiedziłam wiele miejsc, poznawałam nowych, interesujących ludzi. Miałam okazję poznać życie od tej barwnej strony. Nigdy nie wymażę tego okresu z mojej pamięci. Chcę go pamiętać takim jakim był!

Wyjątkowym?

O tak!

Taki sam dom chcesz stworzyć teraz dla Rozalki?

Tak! Na pewno chciałabym żeby wiedziała, że zawsze ma schronienie i swoje miejsce w domu. Chciałabym pokazać jej świat, zapoznać z tym „co mama robi”. Pamiętam jak mnie to interesowało! Mam nadzieję, że ona też będzie ciekawa życia. Warto to zrobić.

Jakie wartości chcesz jej przekazać?

Ważne są uczucia. Musi zawsze pamiętać o innych ludziach, o tym, że trzeba się wspierać i żyć w zgodzie. Z innymi i ze sobą. To też. Nie chcę, żeby kiedykolwiek dała sobie wejść na głowę!

Córeczka mamusi! Powiedz jak dziś wyglądają twoje relacje z ojcem?

Trudno mi to ocenić. Ale chyba między mną, a tatą wytworzyła się taka silna więź, dość specyficzna. Razem przeżywalismy to, co się w naszym małym świecie działo. Zawsze mogłam się go poradzić, zwrócić do niego o pomoc. Zawsze starał się mnie wspierać i wspiera do dziś. My w ogóle jesteśmy do siebie podobni. Kiedyś powiedział, że mam miękkie serce i twardy tyłek, tak jak tatuś. Poza tym ważna jest dla nas rodzina. Teraz jak urodziła mu się wnuczka po prostu zwariował na jej punkcie (śmiech).

Ale narodziny twojej córeczki okupione zostały też cierpieniem

i bólem. Czego nauczyła cię choroba Rozalki, z którą przyszło się wam zmierzyć?

To było duża lekcja od życia! Czuję się teraz osobą silniejszą, bardziej asertywną. W różnych sytuacjach musiałam walczyć o Rozalkę. Nauczyłam się, że w życiu nic nie jest pewne. Pamiętam ten strach. Czasem nie zdajemy sobie sprawy, że w życiu coś może nie wyjść, coś może uciec. A tak się dzieje. Nauczyłam się też dokonywać wyborów, rezygnować z tego, co jest nieistotne, nie marnować swojej energii na sprawy tego nie warte, chociaż nie jest to łatwe. Bardzo bym chciała umieć skupić się na tym, co jest do zrobienia na teraz, a bywają takie dni, że ciężko się zmobilizować. Potrzeba do tego energii i motywacji. Chciałabym tego nie tracić. Trzeba czerpać z życia jak najwięcej i stawiać jemu czoła. Wiem, że nikt niczego nie może nam zagwarantować, ale gdy się już wygra walkę z chorobą, że śmiercią, z samym sobą, przychodzi ulga.

Macierzyństwo jest dopełnieniem twojej kobiecości?

Nigdy się nad tym nie zastanawiałam. Myślę, że to jest taki moment, który pozwala mi poczuć się kobietą. Gdybym miała wskazać kim teraz najbardziej jestem to byłoby tak: mamą i narzeczoną, a później artystką.

W tym wszystkim pozostajesz jednak wolna, nic cię nie ogranicza. To duży komfort.

W życiu jest tak, że ograniczać możemy tylko i wyłącznie sami siebie. To głowa jest za wszystko odpowiedzialna. Tam wszystko siedzi i wszelkie bariery powstają właśnie w tej sferze umysłowej. Nie można się temu poddać. Jeśli chcę być wolna to będę. Ja do tego dążę. W tym co robię muszę mieć wolną rękę. Bez względu czy jest to moje życie prywatne, czy zawodowe. Nigdy nie dam się zamknąć w jakichś ramach i nie będę robiła czegoś tylko ze względu na to, że ktoś tak chce. Potrzebuję być niezależna.

Teraz zaczynasz nowy rozdział?

Wrzuciłam ostatnią operacją córki wszyscy poczuliśmy ulgę i myślę, że to była dobra motywacja, aby żyć szczęśliwie i chwycić to życie, łapać je. Z drugiej strony ciężko jest to co było oddzielić grubą kreską i o tym zapomnieć. Tak szczególnie mocne i ciężkie przeżycia siedzą w nas. One ciągle są, gdzieś tam, w środku. Staram

się cieszyć każdą chwilą, ale mam też tę mądrość, ten bagaż doświadczeń związanych z przeszłością, że wciąż jestem czujna.

Nie uważasz, że życie często w dość brutalny sposób, ale wymaga od nas dystansu?

Dystans w życiu na pewno jest wskazany, chociaż czasem ciężko go zachować. Kiedy jesteśmy pod natłokiem tych szczególnie złych informacji, ciężko jest sobie radzić z najprostszymi sprawami. Ale z drugiej strony warto wtedy przystopować, ochłonić i skupić się na tym co najważniejsze. Kiedy właśnie na chwilę się z tego wyłączymy łatwiej jest znaleźć rozwiązania i odpowiedzi.

W co wierzysz?

To nie jest łatwy temat. Te kwestie są ciężkie. W życiu kieruję się intuicją. Ona mnie nie zawodzi. Bardzo często moje przeczucia były słuszne i później znajdowały swoje odbicie w prawdziwym świecie. Wierzę też w ludzi. My na prawdę mamy tu jakąś misję do zrobienia. Wielkie byłoby to, gdyby każdy człowiek doszedł do takich wniosków.





W ciężkich chwilach co przynosiło ukojenie?

Dobre słowa od bliskich. Muzyka. Uśmiech mojej córeczki i dobre wiadomości od lekarzy.

Dzisiaj jesteś szczęśliwa?

Tak, teraz jestem już szczęśliwa. A szczęście to zdrowie. Jak się ma zdrowie ma się wszystko. Oprócz tego bliscy ludzie, rodzina. Szczęście to móc z nimi po prostu być. Muzyka też jest dla mnie szczęściem. Proste rzeczy. Ale w tym wszystkim największą radość daje mi Rozalka. Teraz nie potrzebuje już żadnych operacji, jest zdrowa. To najważniejsze.

Chciałabyś napisać o tym tekście?

Tak. Myślę, że to może się niedługo wydarzyć. Są ku temu powody więc czemu nie? Więcej radości w życiu, więcej radości w twórczości.

Bo „Skąd przyszłaś” to raczej smutna historia.

To w większości moja historia. Masz rację, trochę smutna opowieść, ale z wieloma nutami niosącymi nadzieję. Nagrywanie płyty zbiegło się z trudnymi momentami w moim życiu. Często byłam na zakręcie. Ale na szczęście po burzy zawsze wychodzi słońce i moje życie też wyszło na prostą. Cieszę się, że poprzez teksty do „Skąd przyszłaś” mogłam wyrzucić to co się ze mną działo. Potrzebowałam tego.

Nagranie albumu dojrzało w tobie?

Z tą płytą wiąże się długa historia. Zaczęło się od tego, że poznałam Jacka Chranowskiego, który jest producentem tej płyty. On przede wszystkim skomponował całą muzykę do albumu. Pewnego razu zaprosił mnie do nagrania demo. Nie był wtedy do końca pewien co zrobić ze swoimi piosenkami i kiedy nagraliśmy wstępne wersje, okazało się, że całkiem fajnie nam to idzie i tak się zaczęło. Zdecydowaliśmy się na szerszą współpracę. Ja zaczęłam pisać teksty do jego muzyki i pojawił się pomysł na nagranie płyty. Później przysłała decyzja, nasza wspólna, żeby to co zrobiliśmy ukazało się jako Sara Brylewska. Ja poczułam, że te piosenki, mimo, że są Jacka kompozycjami, są też coraz bardziej moje.

Do kogo je kierujesz?

Osoby, które dużo w życiu przeszły zrozumiem o czym śpiewam. Szczególnie kobiety. Kiedyś ktoś mi powiedział, że to, co nagrałam na krążku kojarzy mu się z filmem Almodóvara „Kobiety na skraj załamania nerwowego”. To porównanie jest dosyć dobre.

A co z Enchantią?

To właśnie z Enchantią zaczęłam grać tak naprawdę. Poczułam czym jest muzyka. Do zespołu dołączyłam latem 2008 roku. Jest to zespół, który po prostu kocham. Nie wyobrażam sobie, żebyśmy przestali grać. Nasza muzyka to dźwięki z pogranicza reggae i dub, ale myślę, że trudno tak jednoznacznie określić co dokładnie gramy. Nie stoimy w miejscu, zmieniamy się. Zarówno my, jak i nasza muzyka. Zagraliśmy razem wiele koncertów i wciąż mnóstwo planów przed nami. Wydaliśmy płytę i teraz koncentrujemy się na kolejnej. Mam nadzieję, że niedługo wejdziemy do studia.

Wszystko jest już dopracowane?

Nie wszystko, ale większą część materiału mamy już gotową. Wciąż robimy nowe piosenki, ale też dużo próbujemy. Pracujemy

nad aranżami. Będzie trochę poważnych piosenek, ale nie zabraknie też radosnych dźwięków. Wytrwale staramy się zmierzać ku tej dubowej stronie. Ta stylistyka jest nam bardzo bliska. Dużym zaskoczeniem może być to, że na płycie będą piosenki z polskimi tekstami. Wcześniej śpiewałam w języku angielskim. Teraz zmieniłam go na nasz ojczysty. I nie żałuję. Ostatnio napisałam dość abstrakcyjny tekst. Sama jeszcze nie wiem o co w nim chodzi (śmiech). Może jak go dokończę to wtedy będę wiedziała.

Jesteś taka szczerą i skromną zarazem!

Mi nie zależy na masowej popularności. Ja chcę, żeby nawet garstka ludzi dobrze słuchała się tego co tworzę. Chcę, aby w mojej muzyce odnaleźli coś dla siebie, aby była ona bodźcem do pewnych refleksji, aby dawała poczucie sensu. Nie potrzebuję splendoru i owacji na stojąco. Nie zamierzam też kreować siebie na jakąś postać sceniczną. Jestem sobą i chcę, aby moja twórczość była pewnego rodzaju mądrością dla ludzi.

Sam również doświadczyłaś muzyki od tej drugiej strony. Nie wykonawcy, a słuchacza.

Tak i właśnie w jej dźwiękach znajdowałam ukojenie, poczucie bezpieczeństwa. Muzyka w ogóle jest dla mnie odskocznią od codzienności, ma działanie terapeutyczne. Można się z wielu rzeczy wyleczyć. Ona jest dobrym nośnikiem wszystkiego co na świecie istnieje. Ma moc niesamowitą.

Czyli te pozornie niemożliwe rzeczy też mają w życiu szansę na spełnienie?

Powiem tak: one się spełniają. Człowiek nawet nie zdaje sobie sprawy jaką ma siłę sprawczą. Sama tego doświadczyłam. Często sobie coś powtarzamy, uparcie jesteśmy przekonani o czymś, że będzie tak bądź tak i nawet nie wiedząc kiedy tak się dzieje. Wszystko jest możliwe.

Dzisiaj już lubisz siebie?

Różnie to bywa (śmiech). Czasem tak, czasem nie. Ja zawsze stawiam przed sobą wiele zadań. Większość z nich są to ambitne i wymagające cele, a gdy coś mi się nie uda wtedy się denerwuję, potrafię się bardzo na siebie złościć, gdy coś mi nie wychodzi. Nie lubię porażek.

Do czego teraz dążysz?

Chcę grać dużo koncertów. One dają mi niebywałą energię. Chciałabym nigdy nie stracić pomysłów i wiary w to co robie. Towarzyszy mi takie silne poczucie, że mam coś do zrobienia na tej planecie. W przyszłości będę pomagać chorym dzieciom i ich rodzicom. Choroba Rozalki uświadomiła mi wiele spraw. Ja dokładnie wiem czego takim rodzinom w tych ciężkich chwilach najbardziej potrzeba. Myślę, że to jest moja droga.

A propos drogi. Dokąd ciebie w życiu ciągnie?

Na wieś, do lasu, nad jezioro albo nad morze. Można powiedzieć, że wychowałam się po części właśnie na wsi. Pomieszkiwałam z rodzicami w bardzo pięknej, malowniczej miejscowości - Stanclewie. Moi rodzice mieli tam dom. Poza nami mieszkali tam wielu innych muzyków i w ogóle ludzi, którzy zajmowali się szeroko pojętą sztuką. Spędziłam tam mnóstwo czasu i obcowałam z naturą. Mieliśmy kilka psów, przewijały się też inne zwierzęta. Dobrze się czułam w takim otoczeniu. Dzisiaj mi tego brakuje. Może kiedyś zdarzy mi się zamieszkać poza miastem. Bardzo bym chciała. ■





Produkcja sesji: Aleksandra Staruszkiewicz
Foto: Rafał Makiela/makiela.com
Retuszer: Krycia Ksiezyk/proretouch.eu
MUA: Dorota Majcher
Kreacje: Michał Starost/UFUFU
Asysta nurkowa: Adam Lewandowski
/Centrum Nurkowe Tryton,
www.cn-tryton.pl
Miejsce: Basen Centrum Sportu Akademickiego
Politechniki Gdańskiej, www.csa.pg.edu.pl

MRÓZ JEST MOIM PRZYJACIELEM

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOTO: ARCHIWUM NORBERTA POKORSKIEGO



Norbert Pokorski

Podczas, gdy jedni szukają „wypraw” all inclusive do Egiptu, czy na Krekę, on wyrusza tam, gdzie temperatura sięga 70 stopni na minusie. Norbert Pokorski, biolog, organizator i uczestnik wypraw polarnych opowiedział mi, jak zaprzyjaźnić się z mrozem, czego najbardziej boi się w Arktyce i jak prać ubrania na Biegunie Północnym.

ato za pasem, a my spotykamy się po to, by rozmawiać o wielkich mrozach...

Niektórzy odpoczywają w Egipcie, inni w Ameryce Południowej, a ja po prostu lubię Arktykę i tam się najlepiej czuję. Dziewicza przyroda, spokój i cisza to to, czego szukam.

Gdzie w takim razie ostatnio pan to wszystko odnalazł?

Już dwa miesiące tego roku spędziłem na wyprawach. Zaczęło się w lutym od norweskiej Hardangerviddy. To był trochę przypadek, bo mój kolega namawiał mnie na ten wyjazd już w 2012 roku, po wspólnej wyprawie na Spitsbergen. Ten płaskowyż utworzony przez lodowiec jest popularny wśród turystów, ale przede wszystkim wiosną i latem. My wybraliśmy się tam w dość nietypowym momencie, ale dzięki temu szliśmy poza szlaki i mogliśmy potrenować do bardziej wymagających warunków. Po powrocie znów wybrałem się na Hardangerviddę, tym razem z drugim kolegą. Za mną już pierwsza tegoroczna wyprawa na Spitsbergen. Był to jednak wyjazd komercyjny, podczas którego pracowałem jako przewodnik.

Często polarnicy podkreślają, że to Spitsbergen jest ich ukochanym miejscem na Ziemi. Czy w pana przypadku też tak jest?

Nie. No może kiedyś tak rzeczywiście było, gdy w 1998 roku wybrałem się tam po raz pierwszy. Teraz jest to miejsce bardzo

turystyczne, gdzie nie ma już ciszy i spokoju. Słychać ryk silników skuterów i czuć smród spalin. Tak jest niemal w każdym miejscu Spitzbergenu, poza obrzeżami południowymi i północnymi, ale tam trzeba iść tydzień lub dwa. Moim ulubionym miejscem jest Grenlandia, a szczególnie jej północ i miejscowość Siorapaluk. Tam mam już swoich prawdziwych przyjaciół, którzy m.in. uczą mnie jak być prawdziwym Inuitą. Najchętniej zamieszkałbym tam na stałe, choć jeszcze jestem za słabym myśliwym i sam bym się tam nie utrzymał (śmiech). Jeszcze trochę czasu musi minąć, bym mógł np. łowić harpunem foki na obszarze równym Zatoce Gdańskiej. To właśnie na Grenlandii dla mnie jest ta prawdziwa Arktyka. Rzadko kto tam przyjeżdża, chyba, że tacy wytrawni, zaprawieni w bojach turyści. Tam nie spotyka się ludzi, tylko dzikie zwierzęta. Na szczęście misie boją się tu człowieka i nie podchodzą do niego. W przeciwieństwie do Spitzbergenu, gdzie niedźwiedzie jedzą ludzi.

Powiedział pan, że Spitsbergen to miejsce turystyczne. Trudno mi w to uwierzyć, że pojawi się w katalogach obok Tunezji, czy Wysp Kanaryjskich.

Ale już tak jest! Bez problemu możemy wykupić wycieczkę letnią lub zimową na Spitsbergen, także w polskich biurach podróży. W ofercie jest wszystko. Na Biegun Północny można polecieć sobie także turystycznie, posiedzieć na nim, jeździć psimi zaprzęgami, czy też przejść ostatnie 100 km do Bieguna. To bardzo turystyczne miejsce. Teraz, kiedy tam byłem, to widziałem, że powstają kolejne dwa

hotele, a cała infrastruktura się rozbudowuje. Kiedyś, jak spotykało się tam kogoś raz na jakiś czas, to człowiek zatrzymał się, pogadał. Teraz na parkingach stoi ponad 400 skuterów. Jedną z dolin nazwaliśmy z kolegą Road 66, bo rzeczywiście tamtejszy ruch przypominał ten, na amerykańskich autostradach. Tam naprawdę trzeba uważać, by nie zostać przejechanym.

Czy rzeczywiście tak po prostu, bez żadnego przygotowania można turystycznie wybrać się na wyprawę polarną?

Od tego właśnie jest Spitzbergen. Wykupujemy wycieczkę, a dalej wszystko już zależy od zasobności naszego portfela. Nie trzeba mieć naprawdę żadnego doświadczenia. Na miejscu są przewodnicy, którzy powiedzą, jak się przygotować i jaką wycieczkę wybrać. To oni się nami zajmują i wszystko za nas robią. Nie trzeba być żadnym specem i można pojechać ot tak, z marszu. Cena takiego wyjazdu wynosi jednak od kilku do kilkunastu tysięcy euro. Jeśli chcemy zorganizować własną wyprawę, to już jednak bardziej skomplikowana akcja. Nie da się tak naprawdę wstać po prostu od biurka, kupić najdroższy sprzęt i ruszyć na Spitsbergen. To tak nie działa. Choć nazwałem go miejscem turystycznym, to jednak mimo wszystko jest dość wymagający. Tam jest naprawdę zimno, są niedźwiedzie polarne, to jest po prostu Arktyka. Ważne jest doświadczenie i twarda psychika. Życie szybko weryfikuje nasze możliwości. Ja doświadczenie polarne zdobywałem bardzo powoli, kroczył po krocisku. Robienie rzeczy niesamowitych, potwornie wielkich jest domeną albo ludzi bez wyobraźni, albo tych z ogromnym doświadczeniem.

Skoro dobry sprzęt to nie wszystko, co jest najbardziej liczy się w walce z wielkimi mrozami?

Podczas jednej z wypraw spotkaliśmy grupę czterech Ukraińców, którzy mieli sprzęt, nazwijmy to z sieciowego sklepu sportowego, a zrobili naprawdę ekstra trasę przez lodowce. Mieli przede wszystkim mocną psychikę. Mam wielki szacunek do takich ludzi. Ja po Arktyce chodzę już od blisko 18 lat i doświadczałem różnych, często bardzo trud-



nych warunków. Jeśli ktoś wie, że źle znosi niskie temperatury, bo tu norma jest minus 40, czy minus 50 stopni, nie akceptuje huraganowych wiatrów i ciągłego zmęczenia, to po co jechać tam na siłę?

Czy nie jest tak, że kiedy jest się w takiej wszechogarniającej pustce i zimie, to budzą się demony?

Absolutnie najważniejsza we wszystkich wyprawach jest psychika. To nie jest tak, że po prostu ciepło się ubiorę, pochodzę sobie 2-3 godziny i wrócę do domu. Mieszkasz w namiocie, śpisz w śpiworze, a wyprawa trwa nawet dwa miesiące. Mrozu nie można się bać. Zawsze powtarzam, że na Arktyce mróz jest twoim przyjacielem. Jest zimno, ale dzięki temu, że jest mróz, to łatwo można np. wysuszyć rzeczy. Wystarczy je wyłożyć poza namiot, a pięknie się wymrożą. Wrogiem jest ciepło ciała. Gdy człowiek się poci, mokre ubranie zamienia się w lód. Wówczas można nawet zginąć. Moim kolegom, czy klientom wypraw mówię - nie bój się mrozu, bój się ciepła. Gdy jest ci zimno, wiesz, że przeżyjesz. Moi przyjaciele Inuici powtarzają, że mróz jest w głowie. Poza tym nie można się poddawać. Tam nie możesz powiedzieć - jestem zmęczony, nie dam rady, zabieram swoje zabawki i wracam do domu.

Zastanawiam się jak mieszka się w namiocie w takich warunkach...

Nie można po prostu zrzucić ciuchów i wskoczyć w śpiwór. Trzeba wszystko rozłożyć, oczyścić z lodu i sprawdzić, czy nic nie jest

podarte itp. Na przykład łapawice, muszą być zawsze zacerowane, bo nigdy nie wiesz, czy pogoda nie ulegnie nagłemu załamaniu, zerwie się huraganowy wiatr, a temperatura jeszcze mocniej spadnie, a wówczas możesz nawet stracić palce. W namiocie trzeba być pedantem. Przyznaję, jestem skrupulatny, ale to wszystko służy temu, by w ekstremalnych sytuacjach wiedzieć, gdzie co jest. Proszę sobie wyobrazić sytuację, kiedy jest noc polarna, ciemno, nic nie widać, a ja szukam latarki i nie mogę jej znaleźć. Podobnie szybko trzeba reagować, gdy podejdziesz do nas niedźwiedź polarny. Musisz wiedzieć, gdzie jest schowana naładowana broń. Gdy mam wszystko dokładnie tak samo ustawione przez 18 lat, to wiem, że np. muszę wziąć trzeci worek od lewej, za kuchenką, bo tam są zapalki. Gdy tracisz czas na szukanie, wówczas może być za późno. Miałem oczywiście wiele trudnych sytuacji, kiedy np. na Grenlandii zastaliśmy huraganowy wiatr przy podejściu na lądolód i przez dwie i pół godziny rozstawialiśmy namiot przy minus 70 stopniach.

Czego się pan najbardziej obawia w Arktyce?

Niedźwiedzi polarnych. Są bardzo inteligentne i potrafią niezwykle upodobnić się do człowieka. Poza tym z mrozem potrafią sobie już radzić, a zwierzęta są nieprzewidywalne. To żywe istoty. Najtrudniejszym przeciwnikiem są osobniki doświadczone, które dokładnie wiedzą czego chcą. Jeśli taki dorosły samiec, czy samica chcą zjeść człowieka, to ten ma naprawdę małe szanse, by sobie poradzić.

Wyprawy w ciche i spokojne miejsca, dom na wsi - czy jest pan odludkiem?

To, że mieszkam na wsi wynika z tego, że tu się urodziłem i stąd pochodzą moi rodzice. Na kawałku ziemi od rodziców zbudowałem dom. Za nic nie chciałbym mieszkać w mieście. Ja lubię ludzi, lubię spotykać się z innymi, czy wyskoczyć na imprezę. Przede wszystkim jednak cenię sobie ciszę i spokój. Nie lubię zgiełku miasta i ryku silników, czy smrodu spalin. Cieszą mnie za to zwierzęta, ogród i po prostu przyroda. Arktykę lubię nie dlatego, że jest tam tak pusto, ja po prostu

dobrze się tam czuję. W Siorapaluk mam swoich przyjaciół. Nie przepadam też za wyprawami samotnymi, bo samemu jest nudno. Lubię z kimś porozmawiać, posiedzieć w namiocie.

Na koniec wypada mi zapytać o najbliższe plany wyjazdowe.

Nie wiem, czy w tym roku uda mi się zrobić jeszcze coś dużego. Marzy mi się, pewien szczyt, nie zdobyty jeszcze przez Polaków. Nie wiem jednak, czy w tym momencie dam radę fizycznie i finansowo. W przyszłym roku ruszamy z kolegą na Spitsbergen, gdzie chcemy potrenować z kajakami. W Arktyce wbrew pozorom jest problem z lodem, bo w efekcie ocieplenia się klimatu, prawie go już nie ma. Sanki zamieniamy więc na kajaki i chcemy zobaczyć, jak to się sprawdzi. Chcemy przejść wschodnie wybrzeże w 50 dni. Chciałbym też spędzić więcej czasu z Inuitami, by lepiej opanować ich język i nie mówić już tylko „Kali chcicie zjeść”, tylko prowadzić z nimi normalne rozmowy. Chciałbym zostać prawdziwym Inuitą, opanować dialekt i nauczyć się bardzo dobrze polować. Podoba mi się takie życie z dala od cywilizacji, mieszkanie w igloo i polowanie z harpunami. To już jedna z ostatnich takich osad. Chciałbym pojechać tam na pół roku lub na cały rok. Potem planuję ostatni etap mojego tzw. Arktycznego Trio, ale to na razie tajemnica, bo nikt na świecie tego nie zrobił. Najpierw chcemy jednak zobaczyć z kolegą, czy w ogóle jest to wykonalne. Dopiero wówczas podejmiemy się tego zadania. To plany na najbliższe 3 lata. ■

Z MICHAŁEM WŚRÓD ZWIERZĄT LETNIE SPA W OLIWSKIM ZOO

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOTO: ARCHIWUM ZOO W GDAŃSKU

Fot. Tadeusz Dobrzyński



Michał Targowski



Czy małpy jedzą lody? Jak wielbłądy chronią się przed słońcem? W pełni sezonu letniego, dyrektor oliwskiego zoo Michał Targowski opowiada o tym, jak w sprytny (i stylowy!) sposób zwierzęta radzą sobie z upałami.

Před nami naprawdę gorące dni, podczas których szukamy cienia i ochłody. Jak mieszkańcy zoo znoszą taką pogodę?

Większość naszych zwierząt pochodzi z gorących zakątków świata, jak Ameryka Południowa, Afryka, Australia oraz Indochiny. Okres letni jest więc dla nich najprzyjemniejszy. Zimą zebry, żyrafy, słonie, kangury, antylopy, niektóre gatunki ptaków, czy małpy praktycznie nie wychodzą ze swoich przestronnych zimowych pawilonów. Kiedy późną wiosną wypuszczane są na zewnątrz i mogą już biegać na dworze, to z każdym dniem widać, że czują się lepiej. Apogeum szczęścia przypada na czerwiec, lipiec, sierpień, czasem jeszcze początek września. Podczas upałów zaś chowają się przed słońcem i szukają cienia, chłodu oraz wody. Bardzo często widzimy jak np. szympansy podczas upału wyleguje się na hamaku w zacienionym miejscu. Zwierzęta reagują dosyć podobnie jak człowiek.

Ciepłe wieczory sprzyjają też amorom i wszelkim harcom...

Mamy taki gatunek żyjący w Ameryce Południowej - alpaka. Podobny jest do lam, choć troszeczkę mniejszy, spokojniejszy i o dłużym, gęstym oraz wełnistym włosiu. Są to zwierzęta przystosowane do życia w bardzo surowym klimacie, gdzie są silne wiatry i niskie temperatury. Naturalnie występują w Andach na wysokości powyżej 2000 m n.p.m.. Długi włos powoduje, że łatwiej im przetrwać

chłodne, wietrzne i deszczowe dni. Podczas upałów ten długi włos jest dla nich przekleństwem. Dlatego my, raz w roku, najczęściej w połowie czerwca strzyżemy je do skóry. Wychodzimy też naprzeciw propozycjom, jakie pokazuje książka hodowlana o strzyżeniu alpaka. Są tam różne modele, a dwa najbardziej charakterystyczne to „na pudła” i „na lwa”. Co roku strzyżemy je więc na zmianę, raz na jeden, raz na drugi sposób. Po takim strzyżeniu wyglądają przeźabawnie. Zwiedzający często zastanawiają się po co my to robimy i myślą, że być może w celach zarobkowych przerabiamy tę wełnę. Tymczasem są dwa tego powody. Przede wszystkim alpaka bardzo źle znosi upał. Zdarzyło nam się niestety kilka lat temu, że samczyk nie przeżył wysokich temperatur. Drugi powód jest nieco perwersyjny. Otóż dzięki temu, że je strzyżemy, zwierzęta nam się dobrze rozmnażają. Ten długi włos przeszkadza, bo przykrywa części rodne samiczki. Na wolności nie stanowi to problemu, bo silny wiatr rozwiewa włosie i samiec bez problemu pokrywa samicę. W zoo jednak, podczas upałów, gdy nie ma wiatru, włos jest skuteczną blokadą zapłodnienia. Stąd też ułatwiamy samczykowi zadanie.

Zwierzęta niestety futra w szafie nie mogą zostawić. Jak jeszcze radzą sobie więc z wysoką temperaturą i palącym słońcem?

Bardzo trudno upały znoszą wielbłądy. W tym czasie prowadzą zupełnie inny tryb życia niż w okresie jesienno - zimowym. Przez większość czasu pokryte są gęstym, grubym futrem chroniącym od

mrozu, deszczu i wiatru. Zaczynają jednak linieć pod koniec kwietnia i w maju. Pomimo jednak, że ta gęsta sierść z nich opada, to latem strasznie się męczą. Jak ktoś je wyraźnie obserwuje, to zauważy, że ustawiają się tyłem do słońca. Chodzi o to, by nie padało im ono na czoło, tylko na tył głowy. To odruch, pozostałość tego, co jest normą na wolności. Wielbłąd ustawia się tyłem do słońca, bo wówczas jest mniej narażony na przegrzanie głowy. Mózg jest też lepiej osłonięty i zwierzę chroni się naturalnie przed promieniami słonecznymi. Zimą wielbłądy wzajemnie się nagrzewają i tulą się do siebie. Latem zaś każdy leży sobie w oddzielnym miejscu i odzyskuje energię. Wielbłądy są nieprawdopodobnie odporne, zdrowe i bardzo rzadko chorują. Natura świetnie je przystosowała do amplitud temperatury. Ciekawym zwierzęciem jest też takin. To masywne zwierzę kopytne, podobne trochę do zubra oraz do kozy, na co dzień żyje w Himalajach na wysokości ponad 6000 m n.p.m. Są bardzo cenne, a w naturze bardzo trudno je spotkać. Okres letni jest dla nich ekstremalny. Stają się wówczas nieprawdopodobnie powolne. Zobaczyć je w ruchu, to ogromny sukces. Chodzą w zasadzie tylko rano, gdy dostają świeże siano, karmę i wodę. Leniwie i powoli podchodzą do paśników. Zimą natomiast biegają po potężnych głazach i pomimo, że są ciężkie i masywne, to poruszają się z ogromną gracją.

Lato to też kąpiele słoneczne. Czy zwierzęta się opalają?

Latem ptaki drapieżne schładzają swoje ciało, rozkładając skrzydła. My mówimy wówczas, że właśnie się opalają. Nasze kondory często mają rozpostarte skrzydła, gdy świeci słońce. Wygląda to naprawdę pięknie, bo widoczne jest całe dostojenie tego ptaka. To jest też recepta na ciepło, bo pod skrzydłami ma mniejsze upięzienie, a skóra się dobrze schładza. Jak jest bardzo ciepło, to nawet nasze żółwie wodne wychodzą z wody i zalegają na pniakach i gałęziach. Pancerz wówczas leży na płaskiej powierzchni, a kończyny zwisają sobie swobodnie. To również sprawia wrażenie, jakby się opalały. Foki i pingwiny za to najbardziej lubią chłód wody. W na-



szym zoo mają naturalny ciek wodny w postaci wody potokowej, który nigdy nie jest ciepły. Pięknie schładzają się też słonie, które latem taplają się w dużym basenie i uwielbiają kąpiel. Gdy wychodzą z wody, obrzucają się błotem i piachem. To też świetne antidotum na gorące powietrze, a dzięki takiej „maseczce” poprawia się też krążenie i dodatkowo słoń pozbawia się pasożytów.

A czy jedzą lody dla ochłody?

No pewnie! To pomysł naszych pracowników. Gdy długo utrzymuje się wysoka temperatura, wówczas właśnie w ten sposób ożywiamy nasze drapieżne zwierzęta. Przepis jest bardzo prosty. Do wiadra nalewamy wodę i wrzucamy do niej owoce, całość wkładamy do zamrażarki. Dla małp np. jest to świetna zabawa. Schładzają sobie dłonie, przytulają się do takiej bryły, a przy okazji zabijają nudę, chcąc jak najszybciej dostać się do smakołyków. Tygrys także dostaje zamrożoną giczą wołową, a niedźwiedź ryby. Takie lody świetnie sprawdzają się w upalne dni.

| R E K L A M A |



Villa Sentoza to nowoczesny obiekt w centrum Sopotu.

Do plaży mamy 150 m, a do centrum Sopotu, Molo i Monte Cassino 10 minut spacerem.

- komfortowo wyposażone pokoje dwuosobowe i apartamenty
- bogate bufety śniadaniowe
- do dyspozycji Gości bezpłatna sauna, parking oraz internet WiFi
- 15% rabatu w naszej restauracji Star Texan słynącej z doskonałych żeberek i steków
- atrakcyjna oferta zabiegów i masaży w naszym SPA



PROFESOR ZMIENIA ŚWIAT

AUTOR: KRZYSZTOF KLINKOSZ



Profesor Grzegorz Węgrzyn

Profesor Grzegorz Węgrzyn, urodzony gdańszczanin, jeden z najwybitniejszych polskich biologów molekularnych, swego czasu jeden z najmłodszych polskich tytułarnych profesorów. Jest jednym z tych naukowców, którzy dali światu szansę na walkę z nieuleczalną chorobą. Jego lek na chorobę Sanfilippo wchodzi właśnie w trzecią fazę badań klinicznych. Stąd już tylko krok do zastosowania.

Przyszły profesor urodził się w czerwcu 1963 roku w Gdańsku. W grodzie nad Motławą ukończył Szkołę Podstawową nr 55 w Nowym Porcie i słynną gdańską „Jedynkę”, czyli Liceum Ogólnokształcące im. Mikołaja Kopernika. W roku 1987 został magistrem biologii na Wydziale Biologii, Geografii i Oceanologii Uniwersytetu Gdańskiego, a 11 lat później był już profesorem nauk biologicznych, jednym z najmłodszych w Polsce. Po latach, w 2014 roku jest

m.in. Prorektorem ds. Nauki UG, pełni rolę kierownika Katedry Biologii Molekularnej Wydziału Biologii, jest członkiem korespondentem PAN, przewodniczącym Komitetu Mikrobiologii PAN. Wizjoner, wybitny naukowiec, który ma szansę zmienić świat.

SUKCES RODZI SIĘ POWOLI

Kilka lat temu profesor postanowił sprawdzić czy i jak jedna z substancji pozyskiwanych z soi – genisteina – jest zdolna do po-

wstrzymania przebiegu choroby Sanfilippo. Już pierwsze wyniki eksperymentów, przeprowadzanych jeszcze in vitro przyniosły obiecujące rezultaty. Choroba Sanfilippo to śmiertelne schorzenie należące do grupy mukopolisacharydoz (MPS). Ogółem świat nauki wyróżnia 11 rodzajów chorób z grupy MPS, na niektóre są już lekarstwa, ale chorzy na Sanfilippo (MPS III) wciąż czekają na skuteczne metody leczenia.

- Mówiąc najogólniej, chodzi o to, że organizm chorego nie jest w stanie rozłożyć substancji zwanych glikoaminoglikanami (GAG). Dzieje się tak z powodu obniżenia aktywności bądź całkowitego braku enzymów rozkładających cząsteczki GAG. U chorych cząsteczki te odkładają się w lizosomach i przestrzeni międzykomórkowej, co prowadzi do upośledzenia pracy organizmu - tłumaczy prof. Grzegorz Węgrzyn.

Przyczyną choroby jest wada metabolizmu. Choroba Sanfilippo spowodowana jest brakiem enzymu, na skutek czego dochodzi do nadmiernego gromadzenia nierozłożonego polisacharydu siarczanu heparanu w komórkach. Prowadzi to do uszkodzenia komórek i narządów ciała. W efekcie dochodzi do wyniszczenia niemal całego organizmu dziecka. U chorych na Sanfilippo nierozłożone w organizmie cukry degradują przede wszystkim mózg.

RATUNEK JEST BLISKO

Problemem jest nie tylko wynalezienie skutecznego lekarstwa, czy odkrycie brakującego enzymu, ale też jego dostarczenie do objętego chorobą mózgu, bo mózg człowieka otoczony jest barierą. Przez tę barierę nie przenikają drobnoustroje i szkodliwe substancje, ale także lekarstwa w postaci złożonych związków chemicznych.

- Choroba składa się z trzech faz. Tuż po urodzeniu dziecka nie ma żadnych objawów. Po kilkunastu miesiącach, a czasem po kilku latach objawia się faza regresu umysłowego, połączona z hiperaktywnością, czasem pojawiają się zachowania agresywne, czasem dziecko prawie wcale nie śpi, przestaje mówić, reagować. W trzeciej fazie układ nerwowy jest już tak „zablokowany”, że sygnały z mózgu przestają docierać do organów; dziecko przestaje połykać czy oddychać - wyjaśnia prof. Grzegorz Węgrzyn.

W Polsce jest ponad 40 takich dzieci. Na świecie dwa, może trzy tysiące. Przed badaniami zespołu prof. Węgrzyna miały one przed sobą kilka, najwyżej, kilkanaście lat życia. Badania polskich naukowców przynoszą nadzieję, a wszystko dzięki odkryciu genisteiny, organicznej substancji pochodzenia roślinnego. Zmniejsza ona kumulację glikoaminoglikanów, których rozkład jest zaburzony w chorobie Sanfilippo. Z badań in vitro, na zwierzętach oraz badań klinicznych wynika, że postępek tej choroby może być znacznie spowolniony lub zahamowany przez stosowanie odpowiedniej dawki genisteiny.

BRYTYJSKIE PIENIĄDZE

Niestety, po pierwszym etapie prób mało brakowało aby kolejny polski wynalazek trafił do szuflady. Mimo optymistycznych wyników prób klinicznych brakowało funduszy na kolejne fazy badań. To kwestia kilkudziesięciu milionów złotych, a na taki wydatek nie było stać żadnego ośrodka akademickiego w Polsce. Zespół profesora Grzegorza Węgrzyna podjął współpracę z University of Manchester z Wielkiej Brytanii. Naukowcy z Kanału La Manche z uznaniem wypowiadali się o polskiej metodzie. Przeprowadzono m.in. wspólne badania na myszach.

Lata kolejnych żmudnych badań doprowadziły do sukcesu. W Wielkiej Brytanii znalazły się pieniądze i w pierwszych miesiącach 2014 roku można było przystąpić do trzeciej, decydującej fazy prób klinicznych. Potrwają one około dwóch lat. Dopiero po tym czasie będzie można pokusić się o podsumowania i wnioski dotyczące skierowania leku do powszechnej produkcji.

- Badania odbywają się w Manchesterze. Mamy więc przykład

tego, że nawet jak jest pomysł, i to pomysł wart realizacji, to jednak nasz przemysł jest jeszcze za słaby finansowo, by ryzykować finansowanie prób klinicznych, które nie wiadomo jak się skończą. To wydatki rzędu kilkudziesięciu milionów, a pamiętajmy, że w takich przypadkach „wypala” jeden na 10 projektów. Nasze firmy są za słabe finansowo na to - powiedział profesor Węgrzyn.

JEST POTENCJAŁ, NIE MA WARUNKÓW

Profesor Grzegorz Węgrzyn nie skupia się jedynie na pracy laboratoryjnej, funkcja prorektora ds. nauki na największej uczelni Pomorza, liczne funkcje w polskich towarzystwach naukowych czy Polskiej Akademii Nauk, pozwalają na szersze spojrzenie na problemy polskiej nauki. Jednym ze sposobów na zaistnienie na świecie jest m.in. wysoka specjalizacja, taka jak w przypadku zespołu zajmującego się Sanfilippo.

- Po pierwsze możemy szukać swojego miejsca w konsorcjach. Mamy bardzo dobrych specjalistów, którzy mogą wchodzić we współpracę z innymi, silnymi partnerami. Druga możliwość to szukanie swoich specjalizacji i staranie się o bycie w czołówce, ale w bardzo konkretnych rzeczach. Mamy takie przykłady, patrząc nawet na Uniwersytet Gdański. Profesor Ryszard Horodecki czy profesor Marek Żukowski to absolutna światowa czołówka fizyków kwantowych. Mamy więc takich wybitnych fachowców, już nawet nie w dyscyplinie, a w specjalizacji - wymienia profesor.

Przez lata polscy naukowcy zabiegali o wyjazdy zagraniczne, po to by zbierać doświadczenia, mieć kontakt z najnowocześniejszymi technologiami i metodami badań. To jest w dalszym ciągu potrzebne i pożądane, ale nasz kraj staje się powoli miejscem gdzie również przyjeżdża się po naukę i nie chodzi tu wcale o przedstawicieli krajów rozwijających się.

- Właściwie w każdym dużym ośrodku mamy laboratoria, które liczą się w świecie, oprócz wymienionych wyżej także np. w Poznaniu, we Wrocławiu, w Łodzi. Jednak są to pojedyncze instytuty, laboratoria, bądź bardzo nieliczne świetne grupy, ale jeśli spojrzymy na poziom całej polskiej nauki to nie jest zbyt dobrze - ocenił prof. Grzegorz Węgrzyn.

ZAPOMNIJMY O NOBLU

W Polsce brakuje przede wszystkim pieniędzy i choć w ostatnich latach jest już z tym lepiej, pojawiają się pieniądze na infrastrukturę, czy na opłacenie kadry fachowców, to i tak - jak obrazowo porównuje prof. Grzegorz Węgrzyn - w USA są uniwersytety, których budżet na naukę jest większy niż środki na całą naukę w Polsce. Do tego dochodzą m.in. rozmaite zawiąski prawne, które skutecznie wiążą ręce naukowcom. Jedną z przeszkód udało się w znacznej części usunąć - chodzi o ustawę o zamówieniach publicznych, która nakładała obowiązek organizacji przetargów, w których najważniejszym i często jedynym kryterium jest cena.

- Ja nie mogę przewidzieć co mi będzie potrzebne za miesiąc, ba w naukach eksperymentalnych nie mogę przewidzieć co mi będzie potrzebne za tydzień. Jeśli czeka się z każdym zakupem na rozstrzygnięcie nowego przetargu, który trwa tygodniami, jeśli nie miesiącami, to nasza konkurencyjność drastycznie spada - mówi prof. Grzegorz Węgrzyn.

Drugi „hamulec” wynika również z niedostosowanego do specyfiki badań naukowych prawa. Nasi naukowcy, którzy pracują już w nowoczesnych budynkach i na nowoczesnym sprzęcie za pieniądze z UE, nie mogą np. wykonywać płatnych usług dla przemysłu. Po trzecie wreszcie postępująca biurokracja badań sprawia, że dla coraz to większej armii kontrolerów najważniejsze jest prawidłowe wypełnienie druków i tabel, a nie to, czy badania przyniosły wymierny dla społeczeństwa efekt. Zdaniem profesora, po upływie ponad wieku od ostatniej Nagrody Nobla dla Polaka w dziedzinie nauk eksperymentalnych, w najbliższych latach ciężko przewidywać, aby do Marii Skłodowskiej - Curie dołączył inny Polak.

WITAJCIE W ŚWIECIE LUKSUSU

AUTOR: MARTA LEGIEĆ



Apartament Windsor w hotelu Ritz

Stylowy, z charakterem. I choć niezależny, od lat niezmiennie stara się zwracać na siebie uwagę, zaskakiwać i prowokować. Piękny, wciągający w świat luksusu, wabiący wszystkim, co najmodniejsze i najdroższe. Witajcie w Paryżu, światowej stolicy mody.

Młoci mody z całego świata właśnie tu próbują się dowiedzieć "co w trawie piszczy". I nawet jeśli nasze karty kredytowe bank ogranicza grubą kreską, nie sposób nie kochać Paryża. Moda stanowi bowiem wielowiekowe dziedzictwo Francji.

TU RODZĄ SIĘ TRENDY

Wpływ stolicy Francji na to, co nosi świat zaczął się już w XVII wieku, za czasów Ludwika XIV. Dwory europejskie naśladowały paryski przepych i ekstrawagancję. Dziś robi to cały świat. Na paryski Tydzień Mody zjeżdżają się najlepsze modelki, by prezentować to, co do zaoferowania mają najszlachetniejsze światowe marki. To najważniejszy czas w roku dla całej modowej branży. Nikt tu nie dyskutuje z faktem, iż Paryż jest niekwestionowanym liderem, jeśli chodzi o modę haute couture, a Paris Fashion Week jest najbardziej prestiżowym ze wszystkich tego typu imprez.

Potwierdzi to z pewnością Gosia Baczyńska, która jako jedyna polska projektantka pokazała (w surowych i nowoczesnych wnętrzach Palais de Tokyo) przygotowane przez siebie kreacje na Paris Fashion Week. Tego samego dnia na wybiegu pokazano projekty wiosna - lato 2014 domu mody Hermes, Miu Miu i Louis Vuitton. Całkiem niezłe towarzystwo, prawda? Do tej pory polscy projektanci mieli okazję prezentować się jedynie w ramach wydarzeń towarzyszących Paryskiemu Tygodniowi Mody. Kto pójdzie w ślady Baczyńskiej? Czas pokaże.

STYL, SZYK I LUKSUS

Do stolicy Francji tłumy wabi obietnica luksusu, bo mił, że można tu znaleźć absolutnie wszystko, wcale nie jest przesadą. Przy Avenue Montaigne (łączącej plac Almy z Polami Elizejskimi) znalazły przystań sklepy takich marek jak: Dior, Gucci, Bottega Veneta, Louis Vuitton, Paul & Joe, Chanel, Barbara Bui, Nina Ricci, Emmanuel Ungaro, Christian Lacroix, Céline, Escada, Dolce & Gabbana. Kto nie dyspo-

nuje tysiącami euro, powinien trzymać się od tego miejsca z daleka. Chyba, że relaksuje go sam widok luksusowych witryn.

Również przy Polach Elizejskich, zwanych "najpiękniejszą aleją świata", znajdziemy butiki znanych firm z każdej modowej półki. Niczym w raju Ewa Adama, miłośników mody i luksusu kusi butik Louis Vuittona, czy Hugo Bossa i sklep jubilerski Cartiera. Komu brakuje ręki wielkich kreatorów, musi ruszyć w dalszą drogę, w poszukiwaniu paryskiej świątyni mody. Przyjść tu pieszo, to podobno wbrew wszelkim zasadom. Można przyjechać taksówką, choć najlepiej byłoby dolecieć helikopterem. Gdzie jesteście? Przy szerokim bulwarze Hausmanna.

Witryny Galerii La Fayette pod numerem 40, najsłynniejszym paryskim domu handlowym, o każdej porze roku przyciągają setki klientów. Na zakupy przyjeżdżają tu gwiazdy kina, żony milionerów i zwykli śmiertelnicy. Galeria La Fayette to nie tylko sklep, to także swego rodzaju instytucja wyznaczająca trendy w tym co "chic & trendy" w nadchodzącym sezonie.

POLSKA GWIAZDA

Anja Rubik, a może wspomniana Gosia Baczyńska? Kogo z Polaków, również spod znaku mody, Paryż pokochał najbardziej? Kto był największą polską gwiazdą, na punkcie której Paryż oszalał? Jest tylko jedno nazwisko - Chopin. Znał się nie tylko na muzyce, ale też na wszelkich nowinkach. Grał na najlepszym fortepianie Playela. Co poza tym? "Dyktuje modę i elegancki świat będzie się wkrótce nosił á la Chopin" - to słowa przyjaciela pianisty, skrzypka Antoniego Orłowskiego.

To nie przypadek, że właśnie do Paryża trafił Fryderyk Chopin. Miasto bezsprzecznie było w owym czasie centrum artystycznym Europy. Młody mężczyzna szybko trafił na najznamienitsze salony. Imponowało mu, że wśród swych fanów odnajdywał księżąt i mi-



Galeria La Fayette

nistrów. Nie krył też zadowolenia, gdy mógł poznać artystyczną śmietankę i zaprzyjaźniać się z nią. Wśród otaczających go twórców byli Liszt, Mendelssohn, Rossini, Berlioz, Delacroix. W 1837 roku do grupy tej dołączyła starsza od Chopina o sześć lat i dominująca nad nim francuska pisarka, George Sand.

SZLAKIEM CHOPINA I COCO CHANEL

Zadziwiająco często, bo aż dziewięć razy, mistrz fortepianu zmieniał adresy zamieszkania. Spacerując po Paryżu, warto zarezerwować sobie sporo czasu, by odnaleźć wszystkie, które się zachowały. Chyba najczęściej odwiedzanym przez naszych rodaków adresem związanym z kompozytorem jest kamienica przy placu Vendome 12. Tu Chopin zmarł. Łatwo odnaleźć to miejsce. Na kamienicy, w której się dziś znajduje sklep z biżuterią Chaumeta, umieszczono tablicę pamiątkową.

Tuż obok, przy placu Vendome 15 Place znajdziemy kolejne kultowe miejsce - Hotel Ritz, kwintesencję francuskiego luksusu, szyku i stylu. Od 1898 roku gości największe sławy. To historia mody i Pa-

ryża w jednym miejscu. Mieszkali tu Ernest Hemingway, księżna Diana. Miejsce to uwielbiała Coco Chanel, która przy rue Cambon (na tyłach Hotelu Ritz) założyła swój istniejący do dziś butik. Nie zachował się niestety pierwotny wystrój wnętrza, ponieważ firma wciąż je unowocześnia. Dekorację utrzymano jednak w czerni i bieli, ulubionych kolorach wielkiej kreatorki.

W samym Ritzu projektantka miała apartament. Mieszkała w nim aż do śmierci, w 1971 roku. Od tego czasu w tym miejscu nic się nie zmieniło. Wcześniej gośćmi tych wnętrz byli m.in. z Elizabeth Taylor, Salvador Dali i Pablo Picasso... Pokoje stały się więc domem bezcennych skarbów - prezentów od przyjaciół Chanel. Są tu więc rosyjskie ikony od Igora Strawińskiego, złoto - dar od księcia Westminster, rzeźby Alberto Giacomettiego i obrazy Salvadora Dali, malowane specjalnie dla projektantki. Do dziś w pomieszczeniach tych wyjątkowo często przebywa Karl Lagerfeld, który przechadzając się po salonach Coco, szuka natchnienia.

PARYŻ NA SZPILCE I NA TALERZU

150 metrów od Luwru, w Palais-Royal, Chopin robił zakupy. Galerie ze sklepami otaczające ogrody pałacowe istnieją do dziś. A w nich... Acne, Rick Owens, Stella, Marc Jacobs w jednym ciągu. Zabytki, upamiętniające niegdysiejsze, pełne przepychu bogactwo tego miasta, przeplatają się z nowoczesną architekturą wnętrza. Nie inaczej jest w słynnym butikiu Christiana Louboutin. Po jego niebotycznie wysokie szpilki z czerwoną podeszwą do Paryża przyjeżdżają Mariah Carey, Kate Moss, Rihanna, Angelina Jolie, Gwyneth Paltrow i Sarah Jessica Parker. Przy odrobinie szczęścia, można je spotkać w pasażu Galerie Véro Dodat 8. Jeśli dysponujecie drobnymi 6 tys. dolarów, możecie wstąpić do butikiu i kupić jedną z par wysadzanych kryształami Swarowskiego. Nie ma co ukrywać, buty Lauboutin to obok wieży Eiffla i Luwru, kolejny już symbol Paryża.



Dom Mody Dior w Paryżu

Pryska moda to nie tylko wybiegi, słynne butiki i domy handlowe. To też restauracje, równie kultowe jak francuski szyk. Jedną z najgorętszych knajp w Paryżu, wiecznie oblegana przez paparazzi, od dawna jest restauracja L'Avenue, przy Avenue Montaigne 41. Zresztą na tej samej ulicy znajdują się wszystkie największe butiki luksusowych marek, jak również biura Diora, czy Louis Vuitton. Po zakupach do restauracji na lunch wpadają tu więc największe gwiazdy, od Kim Kardashian, Rihannę, Beyoncé, Katy Perry po Lanę del Rey.

Niewiele mniej gwiazd wpada na posiłek do restauracji hotelu Costes przy Rue St. Honore. Nastrojowe wnętrza do złudzenia przypominają wybieg dla modelek. To jedno z ulubionych miejsc Vanessa Paradis i Johnny Deppa. Mając odrobinę szczęścia, staniemy oko w oko z Judem Law. Przemierzając szlakiem modnych gwiazd, zajrzyjmy też koniecznie do "Café de Flore" lub "Les Deux-Magots". Obie powstały jeszcze w XIX wieku i do dziś są niezmiennie modne. Dawniej lubili się w nich stołować Marcel Proust, Marc Chagall i Albert Camus. Dzisiaj w wolnej chwili na kawę lub quiche lorraine wpadają tu Sharon Stone, Richard Gere, Sylvester Stallone lub Arnold Schwarzenegger. ■

BEZPIECZNE AUTO: MERCEDES E CLASS



Mercedes E Class

Inteligentny partner, który potrafi widzieć i czuć, i który reaguje w odpowiedni sposób w krytycznych sytuacjach. Jeśli to konieczne, umie działać samodzielnie by zapobiec kolizji lub zredukować jej konsekwencje – taki jest najnowszy Mercedes klasy E. To prawdziwa twierdza na drodze, w której pocujemy się nie tylko komfortowo, ale też wyjątkowo bezpiecznie.

Kolejne pokolenia aut z rodziny klasy E znalazły dotychczas ponad 13 mln nabywców. Ta biznesowa limuzyna swoją popularność zawdzięcza nie tylko niezawodności, ale przede wszystkim wysokim standardom bezpieczeństwa. Na pokładzie znajduje się wiele innowacji podnoszących bezpieczeństwo jazdy. Przykłady? Proszę bardzo.

W nowej Klasie E dostępny jest teraz jako opcja system Night View Assist (asystent widzenia nocnego) z Klasy S, a także nowy system Lane Keeping Assist (asystent utrzymania na pasie ruchu), który zapobiega niezamierzonemu opuszczeniu drogi. Układ po rozpoznaniu, że auto zjeżdża ze swego pasa ruchu, daje kierowcy sygnał do przeciwdziałania za pomocą niewielkich, ale wyraźnych drgań kierownicy.

Z klasy S zaczerpnięto także sprawdzone i cenione systemy wsparcia bazujące na radarach. Rozwinięty radar dalekiego zasięgu kontroluje najbliższe 200 m drogi (przedtem 150) i na średnim dystansie potrafi jeszcze sprawniej monitorować tak dynamiczne zdarzenia jak np. nagły wyjazd w bok-manewr wyprzedzania. Dwa szerokokątne radary bliskiego zasięgu (30 m) są elementami systemu.

Oparte na radarach systemy potrafią wesprzeć kierowcę awaryjnym hamowaniem. Ich czujniki połączono z systemem Brake Assist PLUS, który automatycznie kalkuluje ciśnienie w układzie hamulcowym tak, by w krytycznych sytuacjach hamowanie było maksymalnie skuteczne i pozwoliło zapobiec kolizji. Kierowca otrzymuje jednocześnie sygnał akustyczny i optyczny. Jeśli naciśnie pedał hamulca, system natychmiast aktywuje zliczoną siłę wspierającą. Jeśli kierowca nie zareaguje na ostrzeżenie, system radarowy sam rozpoczyna częściowe hamowanie. W drugim etapie, gdy kierowca nadal nie reaguje, a kolizja jest nieunikniona, inicjowane jest hamowanie awaryjne. Potrafi to zdecydowanie zredukować zakres kolizji, więc system ten można określić jako "elektroniczną strefę kontrolowanego zgniotu".

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Dzięki innowacyjnej technologii dla nowej Klasy E opracowano niezwykle czułe metody monitorowania poziomu czujności kierowcy i ostrzegania go na czas o grożącej senności. Ten nowy system Attention Assist (asystent zachowania czujności) jest na wyposażeniu seryjnym i opiera się na niezwykle czułych sensorach, które nieprzerwanie monitorują przeszło 70 parametrów. Jest to również pierwszy samochód na świecie, którego lampy główne dostosowują się do sytuacji drogowej i automatycznie reagują, by uniknąć oślepienia innych kierowców.

W procesie konstruowania nowa Klasa E została poddana przeszło 150 testom zderzeniowym z dużą prędkością. Przednia strefa zderzeniowa nowej Klasy E działa na czterech niezależnych od siebie poziomach i jest teraz jeszcze skuteczniejsza. Wyposażona standardowo w 7 airbagów, napinacze i ograniczniki napięcia pasów, aktywne zagłówki i mocowania ISOFIX, nowa Klasa E jest obficie wyposażona w elementy poprawiające bezpieczeństwo. Z pełną odpowiedzialnością można stwierdzić, że to jeden z najbezpieczniejszych samochodów w swojej klasie. ■





HOTEL ASTOR

★ ★ ★

Jastrzębia Góra



All inclusive
★ ★ ★

100 m od brzegu Bałtyku
program **TWOJE DZIECKO** - ważny Gość
wyśmienita kuchnia
7 nocleg **GRATIS**



Forbes
2014
Rekomenduje

HOTEL ASTOR

★ ★ ★

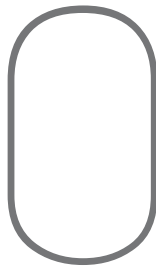
Jastrzębia Góra

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

MOC PIEKIELNA



To jeden z tych samochodów, o których mówi się legendarnie, kultowe, niepowtarzalne, absolutnie wyjątkowe. Piękny design, perfekcyjne właściwości jezdne, charakter prawdziwego sportowca i silnik godzien największego twardego. Do tego znak szczególny, zarezerwowany tylko dla najlepszych, określaną przez trzy magiczne literki – AMG. Przed Państwem najnowszy Mercedes SL 63 AMG w wersji roadster.



od czasów legendarnego modelu SL 300 z 1954 roku, Mercedes SL należy do najbardziej imponujących samochodów na świecie. Te dwie litery oznaczają w Mercedesie elegancję, sportową jazdę i innowacyjne technologie. Tej tradycji wierny jest również Mercedes SL nowej generacji. To perfekcyjna symbioza sportowego charakteru, komfortu i stylu.

Sylwetka modelu SL 63 AMG bezkompromisowo podkreśla jego wewnętrzne wartości. Dzięki płynnym przejściom między wyrazistymi spojlerami z przodu i z tyłu oraz emanującymi mocą spojlerami bocznymi nowy roadster prezentuje się dostojnie, a jednocześnie sportowo i dynamicznie, budząc zachwyt obserwatorów.

Mercedes SL 63 AMG to kamień milowy w dziedzinie doskonałych osiągnięć. Wyjątkowo dźwięczny odgłos 5,5-litrowego silnika V8 bi-turbo AMG o mocy 537 KM, przyspiesza bicie serc nie tylko wewnątrz samochodu. Ten pakiet mocy wpleciony jest w przemyślany układ napędowy, charakteryzujący się optymalnym zestrojeniem 7-stopniowej sportowej skrzyni biegów MCT SPEEDSHIFT AMG oraz sportowego układu jezdnego AMG. Mercedes SL63 AMG przyspiesza od 0 do 100 km/h w czasie 4,2 sekundy, do 200 km/h w 12,6 sekundy, a wskazówka prędkościomierza zatrzyma się na

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

300 km/h. Zoptymalizowany pod względem masy układ wydechowy AMG z dwiema podwójnymi końcówkami wydechu odpowiada za niepowtarzalną ścieżkę dźwiękową.

Jeśli ktoś zapyta się, jak się takim autem jeździ, to nie będę w stanie odpowiedzieć na to pytanie. Wszelkie określenia typu "doskonałe", "świetnie", "rewelacyjnie", są po prostu banalne. Wrażenia ciężko opisać słowami. Trzeba po prostu wsiąść, nacisnąć pedał gazu i dać się ponieść poczuciu niczym nieskrępowanej radości i wolności. Mimo otwartego dachu we wnętrzu jest cicho niczym w coupe. Hałas, wiatr i inne uciążliwe zjawiska pogodowe pozostają na zewnątrz.

Roadster SL 63 AMG jest konsekwentnie przygotowywany do sportowego stylu jazdy, jeśli taki jest właśnie pożądany. Umożliwia zarówno komfortowe podróżowanie po szosach, jak i sportowe pokonywanie serpentyn z przyspieszonym biciem serca. Za naciśnięciem przycisku kierowca może zdecydować, czy preferuje sportowe nastawy z ograniczonymi do minimum przechyłami nadwozia (tryb „Sport”), czy też woli subtelną charakterystykę trybu „Comfort”, stworzoną z myślą o pokonywaniu długich tras.

To samochód niepowtarzalny, w którym motoryzacyjny duch odczuwasz wszystkimi zmysłami. Prezentowana wersja w salonie Auto Fit w Gdyni kosztuje prawie 650 tys. zł, ale tak na prawdę samochód ten wart jest każdych pieniędzy. ■



The logo for Autofit, featuring the word "AUTOFIT" in a bold, sans-serif font. The letters "AUTO" are in red and "FIT" is in white, all set against a black background. A white swoosh underline is positioned above the text.

Samochody luksusowe -
Nowe oraz używane auta
wszystkich ekskluzywnych
marek.



AUTOFIT Władysław Kłosiński istnieje od 1991 roku. Na naszym koncie jest już ponad 8 tysięcy sprzedanych aut. Prowadzimy sprzedaż samochodów nowych i używanych w każdym segmencie rynku, od samochodów miejskich do dużych limuzyn klasy premium. U nas znajdziesz najlepsze samochody odpowiadające Twoim potrzebom. Sprowadzamy samochody na indywidualne, nawet najbardziej wyrafinowane zamówienie. Do każdego zlecenia podchodzimy indywidualnie. Wieloletnie doświadczenie oraz wykwalifikowana kadra umożliwia nam zapewnienie Państwu obsługi na najwyższym poziomie. Przez 22 lata naszej pracy dla Państwa w zakresie sprzedaży i naprawy pojazdów różnych marek zjedналиśmy sobie wielu zadowolonych klientów, z których przeszło 70% jest z nami do dnia dzisiejszego korzystając z oferowanej przez naszą firmę gamy usług.

Oferujemy pełen zakres usług w zakresie doradztwa technicznego oraz napraw samochodów wszystkich marek. Części i akcesoria mogą zostać zakupione zarówno u nas jak i dostarczone przez Państwa bez wpływu na koszt usługi. Na potrzeby oferowanych usług dysponujemy stacją diagnostyczną o rozszerzonym zakresie.

Autofit

Chwarznieńska 170 D, 81-602 Gdynia, kontakt@autofit.pl, tel: 58 621 46 19, www.autofit.pl

Partner Globalleasing

Chwarznieńska 170 D, 81-602 Gdynia, info@globalleasing.eu, tel. 537 446 606

**Global
Leasing**

CENTRUM STEROWANIA WSZECHŚWIATEM



Porsche Communication Management

Samochód już dawno przestał być tylko i wyłącznie szybkim środkiem lokomocji. Coraz szybsze tempo życia wymaga od nas wszechstronności w działaniu, szybkiego podejmowania decyzji i robienia czasem kilku rzeczy naraz. Nic zatem dziwnego, że dzisiejsze samochody to prawdziwe centrum sterowania wszechświatem.

AUTOR: MAX RADKE

Dzisiaj samochód musi być nie tylko komfortowy, ekonomiczny i bezpieczny, ale również multimedialny. Producenci prześcigają się w wymyślaniu rozwiązań ułatwiających życie kierowcy. Rozwiązania te najczęściej skupione są w centralnym panelu sterowania, którego sercem jest duży wyświetlacz.

MULTIMEDIALNE VOLVO XC 90

Miłośnicy marki Volvo nie mogą się już doczekać najnowszej wersji modelu XC 90. To jeden z najlepszych SUV-ów na rynku. Emocje wzbudzają nie tylko właściwości jezdne, ale też możliwości nowego systemu multimedialnego, którego centralnym punktem będzie dotykowy ekran o przekątnej 12,3 cala. Co oferuje system? Między innymi dostęp do serwisów streamingujących muzykę, aplikację Park and Play, funkcję mirror link, dzięki której na monitorze wyświetlą się aplikacje, które mamy zainstalowane na naszym iPhone, czy iPadzie. Wszystko we współpracy z Apple. Za rozwiązania

i aplikacje zawieszony w chmurze odpowiedzialna jest z kolei firma Ericsson.

System daje też kierowcy możliwość lokalizacji najbliższych miejsc parkingowych wraz z ich cenami, znajdzie też różne lokale, przeglądnie menu restauracji, a nawigacja doprowadzi do wybranego lokalu. Co więcej, samochód umówi się na przegląd, a nawet przygotuje serwis na to, jakie materiały eksploatacyjne będą potrzebne.

BMW CONNECTED DRIVE

Jednym z najbardziej zaawansowanych systemów na rynku jest BMW ConnectedDrive, w którym uzupełniają się różne dziedziny: usługi online, funkcje wspomagające kierowcę, infolinie i rozwiązania z zakresu integracji urządzeń mobilnych. Dzięki złączu Bluetooth w pojeździe masz do dyspozycji w każdej chwili ważne funkcje biurowe. Terminy, wpisy w kalendarzu, informacje i wiadomości możesz wyświetlać wygodnie na monitorze pokładowym – a przy tym wcale nie musisz brać telefonu do ręki. Wszystko można odczytać automatycznie na głos przez głośniki w samochodzie.

Twoje BMW stoi zaparkowane gdzieś daleko, a ty nie masz pewności, czy jest zamknięte? Albo chcesz ustawić temperaturę wewnątrz pojazdu, zanim jeszcze do niego wsiądziesz? Wystarczy tylko, że sięgniesz do kieszeni i kilka razy klikniesz na swój iPhone - z BMW Assist i My BMW Remote App to jest możliwe. Świetnym rozwiązaniem jest też kolorowy wyświetlacz BMW Head Up transmitujący informacje istotne podczas jazdy w bezpośrednim polu widzenia kierowcy, na przedniej szybie.

INNOWACJE MERCEDESA

Chwalić ma się czym także Mercedes. System multimedialny COMAND Online jest przebojem wśród urządzeń telematycznych nowej generacji. Ten innowacyjny system łączy wszystkie funkcje audio, telefoniczne i nawigacyjne i jest wyposażony w przeglądar-



Mercedes Splitview

kę internetową. Oferuje m.in. bezpłatne aktualizacje map 39 krajów europejskich, kolorowy wyświetlacz TFT o przekątnej ekranu 17,8 cm, funkcję Music Register z pamięcią 10 GB na skompresowane pliki audio, system obsługi głosowej Linguatronic, czy twardy dysk o pojemności 80 GB.

Ważną funkcją jest usługa Live Traffic umożliwiająca odbiór w czasie rzeczywistym aktualnych i precyzyjnych informacji o ruchu drogowym, zapewniając zoptymalizowane, dynamiczne prowadzenie do celu i dokładniejsze obliczanie czasów przyjazdu. Niezwykle wygodna jest także funkcja Splitview, która w zależności od miejsca pasażer siedzący z przodu może oglądać filmy w doskonałej jakości obrazu, podczas gdy kierowca spogląda na przykład na wskazówki nawigacyjne.

PORSCHE COMMUNICATION MANAGEMENT

Wydajny, wszechstronny, a przy tym łatwy w obsłudze jest również system Porsche Communication Management (PCM). Głównym elementem jest 7-calowy ekran dotykowy o wysokiej rozdzielczości, obsługiwany przy użyciu menu graficznego lub pokręteł

sterujących. Uniwersalny interfejs audio (USB) pozwala na zapisanie na twardym dysku 40 GB nawet 5000 plików MP3.

PCM posiada 11 głośników o mocy całkowitej 235 watów. W niektórych modelach, jak np. w Panamera Turbo, dzięki seryjnemu systemowi BOSE® Surround Sound jest to 14 głośników i 585 watów mocy. Jeszcze lepsze brzmienie zapewnia dostępny na życzenie do PCM system Burmester® High-End Surround Sound z mocą ponad 1000 watów i 16 bezpośrednio sterowanymi głośnikami. System oferuje też pełną integrację z Iphonedem.

Chcesz skorzystać z nawigacji? Zadzwoń? Słuchać radia? Wystarczy tylko głośno powiedzieć życzenie. Resztę wykona za Ciebie system sterowania głosem, który zrozumie podawane całymi wyrazami adresy celów nawigacji, wpisy w książce telefonicznej, czy nazwy stacji radiowych. Dla PCM opcjonalnie dostępny jest także elektroniczny rejestrator parametrów jazdy. Pozwala on automa-



Volvo XC90

tycznie rejestrować kilometrą, datę i godzinę oraz adres punktu początkowego i docelowego każdej podróży.

HARMAN DLA JEEPA

Dostęp do informacji, rozrywki i komunikacji bez konieczności angażowania rąk oferuje system multimedialny Uconnect dostępny w samochodach marki Jeep. Twórcą i dostawcą systemu multimedialnego jest znana z niezwyklej jakości na całym świecie Grupa Harman, która w jednym urządzeniu zdecydowała się połączyć centrum rozrywki, telefon, nawigację GPS oraz system sterowania głosem ułatwiając nie tylko obsługę, ale przyspieszając znacząco działanie urządzenia.

Rozrywka w nowym Jeepie Grand Cherokee to wiele możliwości dostępu do zasobów audio. Dźwięk może pochodzić z odbiornika radiowego, płyty CD/DVD, odtwarzacza MP3, portu USB, gniazda audio, twardego dysku, systemu sterowania głosowego lub strumieniowej transmisji audio w technologii Bluetooth. System sterowania głosowego ma rewelacyjną zdolność rozpoznawania głosu użytkownika ułatwiając prowadzenie pojazdu pozwalając skupić wzrok na drodze i eliminując konieczność odrywania rąk od kierownicy. ■

| R E K L A M A |



Rejsy szybkimi łodziami typu RIB

- ✓ 120 km/h !!!
- ✓ jesteśmy na MOLO w Sopotie



www.WaterTaxi.com.pl

TRÓJMIASTO POD ŻAGLAMI



Prawie 60 jachtów i ponad 300 żeglarzy wzięło udział w drugiej edycji Żeglarskiego Pucharu Trójmiasta. Zmagania na wodach Zatoki Gdańskiej trwały trzy dni, a triumfátorem okazał się jacht Big Magia sterowany przez Janusza Olszewskiego. Dekoracja zwycięzców odbyła się w Marinie Gdynia, podczas uroczystości zamknięcia regat.

W

W tych regatach biorą udział wszyscy, zarówno amatorzy, jak i zawodowcy. Ścigają się na jachtach różnego typu i różnej wielkości. Na wodzie zobaczyliśmy nawet jachty zabytkowe, a także wielokadłubowe.

Głównym celem imprezy jest integracja środowiska żeglarskiego. Rywalizacja rozpoczęła się od startu na wysokości mola w Sopocie. Nad kordonem rozpostartych żagli zdecydowanie górował jacht ENERGA, ze Zbigniewem "Gutkiem" Gutkowskim za sterem. Pogoda dopisała, więc regatowym zmaganiom przyglądało się liczne grono kibiców, dla których sopockie moło stanowiło doskonały punkt widokowy. Wyzwaniem dla zawodników były zmienne warunki atmosferyczne.

- Pierwszego dnia regat planowaliśmy zrealizować trzy wyścigi, dwa na wysokości Sopotu i trzeci z metą w Górkach Zachodnich, ale ze względu na osłabienie siły wiatru, komisja sędziowska zdecydowała o skróceniu trasy do dwóch biegów - mówi Bartek Gruszka, sędzia główny regat.

Jak dobra była to decyzja okazało się, gdy jachty zaczęły zbliżać się do mety, wiatr zmienił kierunek i uderzył z taką siłą, że na ostatnich metrach regaty rozgrywały się w iście pełnomorskich wa-

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

runkach. Zawodnicy ścigali się nie tylko między sobą, lecz przede wszystkim z goniącym ich frontem burzowym. Na szczęście wszyscy zdążyli dopłynąć do celu nim rozpętała się gwałtowna burza. W Gdańsku na załogi czekało wieczorne świętowanie, a także dalszy ciąg rywalizacji, tym razem o 10-litrową beczkę rumu, ufundowaną przez portal Trojmiasto.pl. Walka była nie mniej widowiskowa i zacięta niż na wodzie! Tytuł najsprawniejszej załogi przypadł zawodnikom z jachtu Le Voyageur.

W niedzielę rano zawodników przywitała flauta i mgła. Stąd decyzja by płynąć do Sopotu i rozegrać tylko jeden wyścig z metą w Gdyni. Finał regat był bardzo widowiskowy dla kibiców i turystów w Gdyni - jachty zbliżyły się do mariny na genakerach, na kursie pełnym. Podczas oficjalnego zamknięcia regat wręczone zostały nagrody dla najszybszych jednostek w każdej z sześciu klas oraz dla jachtu, który uzyskał łącznie najmniej punktów we wszystkich wyścigach. Puchar na ręce zwycięskiej załogi Big Magia przekazał żeglarz oceaniczny Zbigniew Gutkowski. Przyznana została także specjalna nagroda fair play dla załogi, która sama zgłosiła naruszenie przez siebie przepisów w trakcie regat, spadając tym samym z drugiej pozycji na piątą. Za godną przykładowo postawę zawodnicy otrzymali bon na odzież sportową marki D.A.D. - partnera technicznego regat. ■



TWOJA KHARMA

Prawie 8 metrów długości, renomowany silnik Volvo Penta V8 o mocy 320 KM, stylowy design i dobra cena – te właśnie fakty wyróżniają łódź motorową Windy 26 Kharma oferowaną przez gdyńską firmę Skyboat. Pod koniec maja odbyła się uroczysta premiera tej jednostki.

Norweski producent, firma Windy Boats AS, przy produkcji swoich łodzi nie uznaje kompromisów. Słynne na całym świecie łodzie Windy budowane są w nowoczesnych i dobrze wyposażonych zakładach produkcyjnych w Arendal, na południowym wybrzeżu Norwegii. Wszystkie łodzie składane są ręcznie, a do ich budowy używa się najlepszej jakości drewna i ekskluzywnych tkanin. Nowa Windy 26 Kharma to doskonała okazja by rozpocząć przygodę z doskonałym stylem i osiąganymi Windy.

26 Kharma ewoluowała na już sprawdzonej i wielokrotnie nagradzanej łodzi 25 Mirage. Od poprzedniczki przejęła najlepsze cechy konstrukcyjne. To kwintesencja sportowego charakteru, unikalnego stylu i komfortu. Duży sundeck pozwala na łatwy dostęp do kokpitu, z możliwą konfiguracją sofy w układzie L dla pełnej wygody twoich gości. Położenie steru jest niezaprzeczalnie w stylu Windy, każdy detal i jego usytuowanie przed szybą w oprawie z masywnej szla-



chetnej stali wyróżnia ją od konkurencji. Pod podkładem znajduje się duże i wygodne łóżko.

Konstrukcja kadłuba została okrzyknięta przez międzynarodową prasę morską, jako najlepsze wykonanie dla sportowych łodzi motorowych. W połączeniu z potężnymi i oszczędnymi silnikami pozwala tej łodzi bezpiecznie i miękko pokonywać fale przy dużych prędkościach. Z pewnością dla koneserów niezaprzeczalnie jakości marki Windy, 26 Kharma jest pokusą godną grzechu.



Fot. Materiały prasowe

WINDY 26 KHARMA

- Długość kadłuba - 7.88 m
- Szerokość - 2.46 m
- Waga - 2500 kg
- Zbiornik paliwa - 300 litrów
- Zbiornik wody - 70 litrów
- Limit załogi - 8
- Miejsca sypialne - 2
- Cena: od 456 483 zł netto

NADCHODZI REWOLUCJA

Chcesz rozpocząć swoją przygodę z żeglarstwem? A może szukasz idealnej łódki szkoleniowej dla swojego dziecka? Polecamy jacht Delphia 16, jednostkę która ma zrewolucjonizować system szkolenia w żeglarstwie.

Jest to jacht szkoleniowy dla dzieci i dorosłych, którego pomysłodawcami są Karol Jabłoński i Adam Liszkiewicz. Jednostka przeznaczona jest do szkolenia wstępnego dla najmłodszych rozpoczynających żeglarstwo sportowe w tzw. szkółkach żeglarskich oraz do szkolenia podstawowego dla adeptów żeglarstwa.

- Na jachcie Delphia 16 dzieci będą mogły pierwszy raz w życiu przejąć ster, zdobyć podstawowe umiejętności związane z poruszaniem się na jachcie oraz balastowaniem i trymowaniem żagli. Poznają też słownictwo oraz zasady dowodzenia jachtem i prawidłowej komunikacji - mówi Karol Jabłoński, zawodowy żeglarz światowej sławy, sternik w regatach o Puchar Ameryki, wielokrotny mistrz świata i Europy.

W tradycyjnej formie szkolenia dzieci rozpoczynają naukę żeglowania na jachcie Optimist. Podstawowym utrudnieniem szkoleniowym na tym etapie jest bardzo silny stres dziecka



Fot. Materiały prasowe

w pierwszych tygodniach "samotnej" żeglugi na Optimisie. W wyniku stresu duży odsetek potencjalnie uzdolnionych dzieci rezygnuje z tej pięknej dyscypliny sportu już po pierwszych lekcjach żeglugi. Zasadniczym krokiem w poprawie tej sytuacji powinno być wprowadzenie do systemu szkolenia jachtu wieloosobowego, na którym dzieci oraz trener mogą żeglować razem. Takim właśnie jachtem jest Delphia 16. **mr**

DELPHIA 16

- Długość całkowita - 5 m
- Szerokość - 1.85 m
- Zanurzenia - 0.15 - 0.77 m
- Wysokość masztu - 6.7 m
- Grot - 7.65 m²
- Fok - 4.65 m²
- Genaker - 14.5 m²
- Załoga - 4 - 6 osób
- Projektant - Andrzej Skrzat



ZATOKA PEŁNA ŻAGLI

Za nami już druga edycja Żeglarskiego Pucharu Trójmiasta i po raz drugi było świetnie. W ostatni weekend maja blisko 60 załóg rozpoczęło sezon żeglarski na Zatoce Gdańskiej, wśród nich znalazłem się i ja. Wraz z moją załogą jachtu spędziliśmy aktywny weekend, pełen sportowej rywalizacji – **pisze dla Prestiżu Mateusz Kusznierewicz.**

Zeglarski Puchar Trójmiasta to regaty, które odbywają się w trzech najważniejszych ośrodkach żeglarskich Zatoki Gdańskiej – zlokalizowanych w Gdańsku, w Gdyni i w Sopocie. Bardzo cieszy mnie fakt, że na linii startu zobaczyłem tak dużą liczbę jednostek, w tym także jachty spoza Trójmiasta, które przyplłynęły ze Szczecina, Elbląga i Jastarni. Sopotkie molo było idealnym punktem widokowym do obserwacji zmagania, a niewątpliwą atrakcją dla turystów i kibiców był widok rozpostartych żagli supernowoczesnego jachtu ENERGA, ze Zbigniewem Gutkowskim za sterem.

Największym wyzwaniem okazały się zmienne warunki atmosferyczne. Ze względu na słabnący wiatr, pierwszego dnia regat odbyły się dwa biegi, a nie jak planowano trzy. W trakcie drugiego wyścigu, gdy zbliżaliśmy się do linii mety, załogi ścigały się już nie tylko między sobą, ale także z goniącą nas burzą. Wiatr, który na ostatnich metrach zmienił kierunek, uderzając ze zwiększoną siłą, sprawił, że warunki przypominały raczej te pełnomorskie, a nie zazwyczaj spotykane na Zatoce.

I znów poczułem ducha rywalizacji. Znów sprawdziło się to, w co wierzę od wielu lat. Kolejny raz zrozumiałem, jaką siłę ma sport i jak wielki ładunek pozytywnej energii ze sobą niesie. Jestem entuzjastą tych regat głównie z powodu idei, która im przyświeca. Moim



głównym celem uczestnictwa w Pucharze była w tym roku, jak i w zeszłym, dobra zabawa i integracja. Z całą moją załogą, z innymi uczestnikami, ale i w szerszym kontekście. Myślę tu o integracji miast. Wiedząc, jak ciężko czasami pogodzić interesy trzech odrębnych organizmów miejskich, trzech struktur i trzech koncepcji działań na rzecz mieszkańców, raz jeszcze doceniam integracyjną rolę sportowych zmagania.

Fantastyczną atmosferę odczuwaliśmy podczas startów, ale także w sobotni wieczór. Kiedy jachty dopłynęły do mety w Górkach Zachodnich, wyprzedzając o włos nadciągającą burzę, można było oddać się zabawie, uczestniczyć w konkursach, a nawet wygrać beczkę rumu! Walka była nie mniej zacięta niż na wodzie!

W niedzielę, z powodu porannej mgły i flauty, komisja sędziowska podjęła decyzję o popłynięciu do Sopotu i rozegraniu tylko jednego wyścigu. Finał w Gdyni był widowiskowy. Jachty płynęły na pełnym kursie i na genakerach zbliżyły się do mariny. Nagrodę główną wywalczyła załoga jachtu Big Magia ze sternikiem Januszem Olszewskim ze Szczecina. Nasza ekipa była trzecia w swojej dywizji. Bawiliśmy się świetnie, ale nie tylko ze względu na udaną zabawę odczuwam satysfakcję, że mogłem być częścią tego wydarzenia. Bardzo cieszy mnie fakt, że impreza była udana po raz kolejny. Bo budowanie wartościowych tradycji jest ważne i może być przykładem na to że można, że można razem, wspólnie i sportowo.

**Z żeglarskim pozdrowieniem!
Mateusz Kusznierewicz**



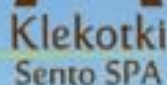
D O B R E
JACHTY

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




Kleotki
Sento SPA



Ponad 5 godzin
wyjątkowej
Kleotkowej Podróży
w Sento Spa.

- masaż solny całego ciała i twarzy
- ofuro – gorąca kąpiel • masaż twarzy i ciała
- witaminowy poczęstunek • naturalne olejowanie włosów
- masaż samurajski miotłkami bambusowymi
- suche ogrzewanie w wiórach drzewnych
- masaż stóp • wyczerpiek z czarką herbaty

Rytuał rozpoczyna się zmysłowym masażem solnym całego ciała i twarzy. Indywidualnie dobrane mieszanki oleji i aromatów oraz unikalne techniki dotyku terapię zapewniają głęboki relaks. W 100% naturalne olejki eteryczne wspierają procesy starzenia się człowieka na poziomie fizycznym, energetycznym i emocjonalnym. Mantryczny dźwięk masażu samurajskiego miotłkami bambusowymi wprowadza serce i wstanie, a łagodzące wibracje przenikają ciało. Kolejne etapy rytuału odkrywają kolejne zakątki i zabiegi w Sento Spa.



Gdańsk - Kleotki
1 godz. jazdy

tel. 55 249 00 00
www.hotelmlynkleotki.pl
www.kleotkisentospa.pl

KITESURFING NA FALI NOWYCH TECHNOLOGII

AUTOR: ADRIAN MITURA / FOTO: BLUE MEDIA TEAM



Tomasz Janiak

Wyobraź sobie, że pędzisz z prędkością kilkudziesięciu km/h unosząc się nad taflą wody a pod stopami masz tylko wąską deskę. Takie wrażenia gwarantuje kitefoil, nowa odmiana kitesurfingu. O wrażeniach i innych aspektach pływania na "kajcie" opowiada gdańszczanin Tomek Janiak, wicemistrz świata w formule kite race Masters, pływający w barwach Blue Media Team.

Byłeś jednym z pionierów kitesurfingu w Polsce. Pamiętasz jeszcze swoje początki?

Wszystko zaczęło się na plaży w Łebie w 2000 roku, kiedy to Sebastian Ginter, wówczas już ekspert w tej egzotycznej wtedy dyscyplinie, pozwolił mi postać swoim latawcem. Wrażenie było niesamowite, choć muszę przyznać, że nie zakochałem się w kajcie od pierwszego wejrzenia. Dopiero po dwóch latach pływania zamieniłem deskę z żaglem na deskę z latawcem. Od tamtej pory kitesurfing stał się treścią mojego życia, sportem, dla którego straciłem głowę.

Co może być przyczyną rosnącej popularności kitesurfingu?

Można powiedzieć, że mamy obecnie do czynienia z boomem na kitesurfing w Polsce. Szkoły kitesurfingu opuszcza w trakcie sezonu około 10 tysięcy nowych adeptów tego sportu. Większość z nich kontynuuje pływanie. Zainteresowaniu kajtem sprzyja też spory postęp technologiczny, jaki zanotował ten sport: pojawiły się nowe sprzęty, profile latawców, formy desek, poprawiło się też samo bezpieczeństwo, itd. Tę rosnącą ciekawość wobec kitesurfingu obserwuję z perspektywy własnego podwórka. Od ponad 10 lat jestem instruktorem tej dyscypliny i spokojnie mogę powiedzieć, że jakieś 95 procent ludzi, których uczyłem, zakochuje się w tym sporcie. Jak kupują swój sprzęt, to już wiem, że wpadli, złapali bakcyła.

Co musi umieć lub mieć osoba, która rozpoczyna swoją przygodę z kitem? Specjalne umiejętności, doświadczenie, kondycję?

Kitesurfing to dyscyplina otwarta, która nie wyklucza nikogo. To sport naprawdę dla wszystkich, sport niosący autentyczną radość. Z reguły wystarczy już 8-10 godzin, by średnio wysportowany człowiek, o przeciętnej koordynacji ruchowej, był w stanie wykonywać najprostsze manewry. Po piętnastogodzinnym kursie można już spokojnie wypróbować pierwsze podskoki, następnie wyższe skoki, aby po następnych kilkudziesięciu godzinach spędzonych na wodzie zacząć w końcu fruwać. Przy sprzyjających wiatrach i odpowiednim doborze sprzętu można wznieść się ponad fale na wysokość nawet 20 metrów i zawisnąć w powietrzu na około 10 sekund. To jest niepowtarzalnie przeżycie!

Co ciebie najbardziej pociąga w tym sporcie?

Myslałem kiedyś naiwnie, że na kajcie już nic mnie nie zaskoczy. Tymczasem podczas moich pierwszych prób na foilu, „lecać” swoje pierwsze 100 metrów w powietrzu, wręcz wylem z euforii! KiteFoil, mimo tego że jest dopiero w początkowej fazie rozwoju technologicznego, jest chyba w tej chwili najszybszą i jednocześnie najtańszą klasą żeglarską na świecie. Polega to na tym, że do deski dodany został duży statecznik o dość specyficznej konstrukcji, dzięki czemu unosimy się nad wodą. Kajt ma też zalety praktyczne: sprzęt łatwo jest spakować i przewieźć na drugi koniec świata. Poza tym można go

uprawiać w bardzo różnorodnych warunkach. Popularne deski twin tip pozwalają pływać nawet w wodzie po kostki, a różnej wielkości skrzydła można dopasować do aktualnych warunków wiatrowych.

Czy jest to niebezpieczne? Miałeś jakieś kontuzje bądź niebezpieczne sytuacje?

Jak w każdym sporcie tak i tutaj zdarzają się kontuzje. Ale wydaje mi się, że kiteracing jest jedną z najbezpieczniejszych odmian kitesurfingu. Praktykowanie innych niż sam kajt aktywności sportowych pomaga zminimalizować ryzyko kontuzji. Ja dla utrzymania równowagi psychofizycznej podczas całego sezonu uprawiam jogę. Przestrzegam też zasad zdrowego odżywiania się.

Czy w Polsce są dobre miejsca dla kitesurfingu?

Warunki pogodowe, które panują w Polsce, czyli raczej słaby wiatr i brak fali, sprzyjają głównie uprawianiu kiterace'a. W tej dyscyplinie osiągnięcia są najbardziej wymierne: pływa się na czas i to jest jedyne kryterium oceny. Osobiście w Polsce bardzo lubię pływać po Zatoce Puckiej, ze względu na różnorodność akwenu oraz zmienne wiatry. Warunki do pływania w okolicach Rewy, Sopotu są znakomite. Jednym z pływań, które najmilej wspominam, był spływ z przyjaciółmi z wiatrem po falach z Lubiętowa do Jastrzębiej Góry. Ponad 70 km adrenaliny i przyjemności. W Polsce nie ma co prawda regularnych, równych wiatrów termicznych, ale nie ma też rekinów, jeżowców, parzących meduz i niebezpiecznych raf koralowych, z którymi trzeba się liczyć w bardziej egzotycznych rejonach świata. W dodatku woda w okolicach półwyspu helskiego jest po kolana. Słowem - idealne i bardzo bezpieczne warunki do nauki i treningu.

Gdzie na świecie dotąd surfowałeś, gdzie było najlepiej bądź najpiękniej?

Za granicą bardzo dobrze pływało mi się w Wietnamie, w miejscowości Mui Ne. Znakomite warunki panują też na Cabo Verde. Również wybrzeża Egiptu i Brazylii (zwłaszcza niedaleko miejscowości Guajiru) są jednymi z moich ulubionych. Oczywiście - nie tylko ze względu na wyniki sportowe - wspaniale pływało mi się w Zatoce Aniołów we włoskiej Sardinii, podczas Mistrzostw Świata w Cagliari. Najmilej jednak wspominam coroczne wyprawy na grecką wyspę Rodos (konkretnie Prasonisi) pod koniec września i pływanie na tamtejszych falach. Wspaniale pod względem sporto-



wym i estetycznym prezentuje się też włoskie wybrzeże, zwłaszcza rejon Toskanii z takimi miejscowościami jak Talamone, czy Marina di Grosseto. Do wszystkich tych miejsc, do wszystkich tych fal, zawsze chętnie powracam.

W sporcie, który uprawiasz, oczywiście oprócz umiejętności, doświadczenia i talentu zawodnika, istotną rolę pełni także sam sprzęt. Jak duże znaczenie technologia pełni w sporcie wyczynowym, a jaką rolę odgrywa na poziomie amatorskim?

W mojej ocenie technologia ma ogromne znaczenie. To jakieś 60 % wyniku. Oczywiście trening, talent, itd. odgrywają równie ważną rolę, ale bez dobrego i dobrze ustawionego sprzętu nie da się wygrywać. Zgoda co do tego, że na poziomie amatorskim technologia nie pełni jakiejś kluczowej funkcji. Na wstępnym etapie chodzi raczej o to, aby sprzęt „nie przeszkadzał”. Mniej więcej od 2010 roku w sprzęcie zawodniczym dokonuje się mała rewolucja. W zasadzie średnio raz w roku dokonuje się jakiś technologiczny przełom, który pozwala pływać i ścigać się w ekstremalnych warunkach: zarówno w bardzo słabym wietrze około 4,5 węzłów, jak i bardzo silnym, nawet do 45 węzłów! W tym roku firma Ozone wypuściła na rynek nowy komorowy latawiec dedykowany do ścigania się. Do tej pory używaliśmy tylko latawców pompowanych, których profil znacznie się różni od „komórek”. Ulepszono również żywotność sprzętu i zmniejszono jego wagę. Są to zdecydowanie zmiany na lepsze. Porównując konstrukcje latawców np. z 2001 roku do dzisiejszych modeli, to tak jak przesiadka z malucha do mercedesa. Kiedyś - aby móc pływać w „każdych” warunkach - trzeba było mieć rozmiarówkę latawców teoretycznie co 1 m, czyli 7 m, 8 m... I tak aż do 17 m. Dziś dla typowego „kajciarza” wystarczą 3 rozmiary: 7 m, 10 m, 13 m, które w zależności od umiejętności, wagi, akwenu, itd. umożliwiają pływanie od około 10 do 40 węzłów.

Jak wyobrażasz sobie kajta za - powiedzmy - 10-15 lat?

Będzie można spakować rozkładane deski typu twin tip i wave, 2 latawce oraz hydrofoila do „regularnej” torby - i podróżować po całym świecie z lekkim bagażem umożliwiającym pływanie freeride, freestyle, airstyle, wave, kitefoil, racefoil... W każdych warunkach, w zależności od potrzeb i nastroju. W zasadzie to już w tej chwili staje się możliwe.



BRAND: CATTELAN ITALIA



Stół Skorpion, lampa Bolero

Fot. Materiały prasowe

Zamiłowanie do oryginalności, a także ogromne poszanowanie rzemieślniczej precyzji i tradycji projektowania – te wartości doprowadziły firmę Cattelan Italia na sam szczyt światowego rynku meblarskiego. Cattelan Italia jest dzisiaj jedną z najbardziej rozpoznawalnych marek na świecie, a jej produkty są synonimem luksusu, elegancji i dobrego stylu.

AUTOR: MATYŁDA PROMIENI

Giorgio Cattelan, założyciel Cattelan Italia urodził się w Thiene, małym miasteczku położonym na północ od Vicenzy, w północno-wschodniej części Włoch. To najmłodszy syn z wielodzietnej rodziny stolarza. Zapach drewna i sztuka tworzenia mebli jest częścią dziedzictwa w rodzinie, której branża meblarska stała się tradycją. Historia firmy sięga roku 1979, kiedy światło dzienne ujrzały pierwsze projekty stołów. Firma szybko odniosła sukces, nie tylko w Europie, ale też w USA i na Dalekim Wschodzie.

W 1982 roku Cattelan Italia rozpoczęła budowę pierwszego budynku fabryki w Carré. Obecnie produkcja odbywa się w fabryce o powierzchni ponad 33 000 m kw. Firma oferuje meble włoskie do salonu, jadalni, sypialni, także oświetlenie oraz lustra. Cattelan Italia łączy ze sobą różne materiały, jak metal, drewno, marmur, skóra, kryształ, tworzywa sztuczne, aby stworzyć najlepszy wygląd i design.

Dzisiaj marka Cattelan Italia jest sprzedawana w ponad 2500 ekskluzywnych salonach meblowych w 104 krajach na całym świecie. W Trójmieście jedynym autoryzowanym przedstawicielem jest sopocki salon InterStyle Home. Dzięki współpracy z architektami i projektantami, takimi jak Yoshino, Plazzogna, De Longhi, Nanni, Studio Cà Nova, Gruppo Grafite, Shito, Jackson, czy Lucatello firma nieustannie osiąga uznanie międzynarodowe na różnych targach meblowych.

Najciekawsze projekty marki Cattelan Italia możecie zobaczyć na sąsiedniej stronie, z pełnym przekonaniem można jednak stwierdzić, że ta włoska firma wkłada całe serce w to, aby dom stał się przestrzenią przyjazną dla jego mieszkańca, ale również wyjątkową i niepowtarzalną, odzwierciedlającą jego osobowość, charakter i temperament. Ci, którzy swój dom traktują jako oazę relaksu i enklawę spokoju powinni zwrócić uwagę na rozwiązania do domowej biblioteki. Biblioteczka DNA, inspirowana spiralną strukturą łańcucha DNA, składa się z 13 symetrycznie rozmieszczonych półek pnących się do góry. Po ułożeniu na nich książek efekt jest spektakularny. Książki najlepiej czyta się w komfortowej pozycji, a taką zapewnia szeląg Sylvester. Tapicerowany jest jedwabną tkaniną, skórą naturalną lub syntetyczną. Zapewnia głęboki relaks.



Stół Skorpion, lampa wisząca Hublot, krzesła Magda, komoda Weber

Tym, którzy nie stronią od towarzystwa, a ich dom jest zawsze otwarty dla gości, Cattelan Italia proponuje stoły, które są prawdziwym sercem towarzyskich spotkań i miejscem rozmów do białego rana. Zwolennikom stylu glamour z pewnością przypadnie do gustu model Montecarlo. Dla tych, którzy preferują proste formy włoski producent stworzył elegancki stół Ikondrive złożony z prostego blatu z drewna orzechowego, który wsparty jest na czterech szklanych nogach. Bestsellerami są stoły Spyder i Skorpion – oba do wyboru z blatem drewnianym lub szklanym, ustawione na charakterystycznych nogach.

Warto też zwrócić uwagę na oświetlenie marki Cattelan Italia. Słynna lampa podłogowa Halley to prawdziwa ikona światowego designu. Jedną z najlepiej sprzedających się lamp tej włoskiej marki jest niezwykle efektowna, kryształowa lampa wisząca Kidal. To zdecydowanie nie jest propozycja dla zwolenników minimalizmu we wnętrzach. Ci jednak zachwycą się kolekcją lamp Medusa. Te ascetyczne lampy występują zarówno w wersji stołowej, wiszącej, jak i stojącej. Przezroczysty klosz z delikatnymi akcentami kolorystycznymi kryje w sobie designerską żarówkę i w sposób niezwykle nastrojowy rozprasza światło.

Cattelan Italia to marka będąca niewątpliwie kwintesencją włoskiego designu. Jeśli chcecie poznać ją bliżej zapraszamy na www.cattelanitalia.com oraz do salonu InterStyle Home w Sopocie. ■

POZNAJ CATTELAN ITALIA



^ SZEZLONG SYLVESTER

Projekt: Leonardo Dainell

Projekt będący kwintesencją klasycznego włoskiego designu. Piękny profil zachęca wręcz do relaksu. Szezlong tapicerowany jedwabną tkaniną, skórą naturalną lub syntetyczną. Konstrukcja ze stali i drewna. Detale chromowane. Pokrywa nie jest zdejmowana.



< KRZESŁO ARCADIA

Projektant: Paolo Cattelan

Eleganckie krzesło Arcadia ma ponadczasowy wygląd i styl, który nigdy nie wychodzi z mody. To idealne połączenie klasyki z nowoczesnością. Krzesło wykonane jest ze szlachetnego drewna, siedzisko może być wykończone skórą, skórą ekologiczną, jak i tkaniną.



< BIBLIOTEKA DNA

Projektant: Reverso

Biblioteczka DNA, inspirowana spiralną strukturą łańcucha DNA, składa się z 13 symetrycznie rozmieszczonych półek pnących się do góry. Czy jesteś fanem genetyki czy nie, ciekawy kształt biblioteczki na pewno zwróci uwagę i świetnie wkomponuje się w każde wnętrze.



> LAMPA BOLERO

Projektant: Oriano Favaretto

Przepiękne lampy stołowe, podłogowe i sufitowe z kolekcji Bolero potrafią zachwycić nie tylko oryginalnym wyglądem, ale też detalami, takimi jak wykończenie. Matowa czerń, stal lub nikiel są synonimem elegancji. Klosz wykonany jest z tkaniny w kolorze kości słoniowej, brązu lub czerni.



^ STÓŁ SPYDER

Projektant: Phillip Jackson

Stół przypomina pająka i tak też się nazywa. Zadebiutował na targach wnętrz w Mediolanie w 2011 roku i szybko stał się bestsellerem. Do wyboru blat drewniany lub szklany wykonany z grubego, hartowanego szkła o grubości 15 mm.



> LAMPA HALLEY

Projektant: Piero De Longhi

Lampa ta kształtem nawiązuje do słynnej lampy Arco braci Castiglioni, będącej pierwszą lampą stojącą w historii. Forma łuku pozwala na doskonałe oświetlenie pomieszczenia. Lampa wykonana jest z lakierowanej stali, dostępna jest w kolorze czarnym i białym.



< LAMPA MEDUSA

Projektant: Andrea Lucatello

Designerskie, nieco surowe lampy stołowe, wiszące i podłogowe. Propozycja dla indywidualistów. Przezroczyste szkło doskonale rozpraszają światło, dzięki czemu we wnętrzu robi się nastrojowo i klimatycznie. Idealnie nadają się do aranżacji loftów i wnętrz typu open space.



> KOMODA LABYRINTH

Projektant: Andrea Lucatello

Komoda z korpusem z białego lub grafitowego matowego lakierowanego drewna. Fronty z poliuretanu. Nóżki z polerowanej stali nierdzewnej. Wewnątrz półki z przezroczystego szkła. W komodzie trzydrzwiowej wewnątrz znajdują się szuflady.

MINIMALIZM W BIELI

AUTOR: MATYŁDA PROMIEŃ / FOTO: LUXURY DESIGN



Iwona Jaworska Luxury Design



Biel we wnętrzach, szczególnie jako kolor przewodni całego mieszkania, może wydawać się mało wyrazista. Jednak jeśli potrafimy wykorzystać największe zalety tego koloru, nasze wnętrza da nam poczucie relaksu, bezpieczeństwa i harmonii. O jasnej stronie bieli rozmawiamy z architektką Iwoną Jaworską, właścicielką autorskiej pracowni projektowej Luxury Design, specjalizującej się w architekturze i architekturze wnętrz.

M

ówi się, że biel jest bez charakteru, nie wyraża żadnych emocji. Mit czy prawda?

Zdecydowanie mit. Biel niesie niezliczoną liczbę skojarzeń. Biel to światło, cisza, spokój i przestrzeń. Jest uniwersalna i ponadczasowa. Nie przemija. Jest zawsze odpowiednia, modna i elegancka. Jest kolorem przyciągającym uwagę, symbolem czystości i niewinności. Wspólnym mianownikiem dla tradycji i nowoczesności. Nic zatem dziwnego, że coraz częściej ten właśnie kolor staje się dominującą barwą w domach ludzi świadomie aranżujących swoje cztery kąty. Wynika to z kilku niezwykłych właściwości bieli, których nie wykazuje żaden inny kolor. Biel jest jednym z najbardziej wymagających kolorów w stylizacji i aranżacji wnętrz. Nie zna kompromisów oraz przypadkowości. Nie jest barwą narzucającą się, ale wymagającą kreatywności. Jest punktem wyjścia do przygody z kolorem. Z mojego doświadczenia wynika, że ludzie, którzy decydują się na aranżację wnętrza z przewa-

gą bieli to esteci, często idealisci. Ten kolor pomaga w skupieniu i zachowaniu umysłowej równowagi.

Mówiła pani, że biel ma niezwykle właściwości, których nie znajdziemy w innych kolorach. Jakie to są właściwości?

Aranżując wnętrza przy użyciu tego właśnie koloru można uzyskać praktycznie każdy zaplanowany efekt. Biel daje duże możliwości szybkiej i łatwej zmiany wystroju - z reguły wystarczy kilka niedużych dekoracji i dodatków w bardziej intensywnych barwach, by pomieszczenie nabrało zupełnie innego charakteru. Biel to kolor uniwersalny stanowiący doskonałe tło dla pozostałych barw. Efektownie wypadają przy niej barwy krzykliwe, soczyste i wyraziste. Przede wszystkim jednak biel jest kolorem, który odbija od siebie światło, dzięki czemu odpowiednio zastosowany w pomieszczeniu, potrafi powiększyć optycznie przestrzeń.

Łatwo chyba jednak wpaść w pułapkę, bo przecież przestronność wnętrza często nie idzie w parze z jego przytulnością.

I na to jest sposób. Przede wszystkim należy zadbać o różnorodność oraz niebanalne zestawienia faktur. Gładką powierzchnię



w bieli warto przełamać inną fakturą materiału, która zdecydowanie ociepli wnętrze. Nie używam wtedy połyskujących laminatów, gładkich powierzchni, czy materiałów wykończeniowych, takich jak ceramika czy szkło. Wystarczy kilka "miękkich" dodatków, by biała aranżacja zyskała na przytulności. Wnętrze staje się cieplejsze i bardziej przytulne także w przypadku, gdy zastosujemy delikatne różnice tonalne w obrębie jednego koloru. Białe ściany stanowią również świetne tło dla dzieł sztuki.

Biel to podstawa minimalizmu, który nigdy nie wychodzi z mody.

Zgadza się. Wnętrza w stylu minimalistycznym, charakteryzujące się prostotą i geometrią formy, oszczędnością w detalach i dekoracjach. Jestem wielką zwolenniczką minimalizmu we wnętrzach i filozofii, że mniej znaczy więcej. Według tej zasady kwintesencja elegancji tkwi w prostocie i powściągliwości. Minimum wyposażenia, maximum przestrzeni, światła, czystych bieli, idealna harmonia w aranżacji ascetycznych form. Usunięcie nadmiaru stwarza przestrzeń, odblokowuje energię, wprowadza do życia lekkość i światło. Mniej znaczy więcej, bo rezygnując z rzeczy, odzyskujemy wolność, czas oraz siebie.

Biel jest intrygująca, uniwersalna i ponadczasowa. Podobnie jak czerń.

Połączenia bieli i czerni to stale modny i atrakcyjny wystrój, którego ponadczasowość sprawdzi się w każdym stylu aranżacyjnym, zarówno we wnętrzach małych, jak i bardzo przestronnych. Takie połączenie to propozycja do wnętrz eleganckich, uporządkowanych, jednak z nutą ekstrawagancji i odwagi. Czarno-biała stylizacja pozwala wydobyć niesamowitą grę światła i cienia, która w innym zestawieniu nie byłaby tak wyraźna. Tak na prawdę jednak kluczem do sukcesu w aranżacji wnętrza w stylu black&white są dodatki, a w zasadzie umiar i wycucie w ich stosowaniu.



| R E K L A M A |

PROJEKTY



DOMÓW WNĘTRZ

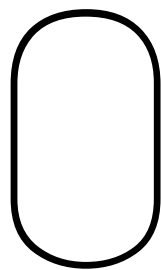
LUXURYDESIGN
IWONA JAWORSKA

WWW.LUXURYDESIGN.PL

tel. 509 344 205

MUST HAVE: FOTEL GIROFLEX 81

5,5 metrów kwadratowych skóry, 434 pojedyncze części, ponad 100 tysięcy puchowych piór i wyrafinowana mechanika - to wszystko składa się na fotel Giroflex 81. Giroflex to szwajcarski producent wysokiej klasy foteli biurowych, prekursor krzesła obrotowego.



Od 1872 roku łączy design, ergonomię, funkcjonalność i szwajcarską tradycję doskonałej jakości. Firma, wspólnie z renomowanymi naukowcami z Wyższej Szkoły Techniki w Zurichu (ETH Zürich) prowadzi też badania nad wykorzystaniem specjalistycznej wiedzy o ergonomii w procesie tworzenia nowych produktów.

Kto siedzi na fotelu Giroflex 81 ten jest zawsze w najlepszej pozycji - wysokiej jakości wielofunkcyjny fotel idealnie pasuje do twojego rytmu pracy. Perfekcyjnie zintegrowane elementy obsługi, bezstopniowa blokada oraz 50° kąt rozwarcia oparcia zamieni z łatwością fotel dyrektorski w leżankę klasy luksusowej. Giroflex 81 spełnia najwyższe wymagania w zakresie komfortu, co uwiidacznia się dodatkowo przez zastosowanie trzyczęściowego oparcia i szlachetnych materiałów. Fotel w 100% produkowany jest w Szwajcarii, na indywidualne zamówienie; tapicerka i montaż całości - wykonywany jest ręcznie.

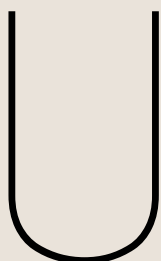
**Do kupienia: Rubio-Art, Gdańsk,
al. Grunwaldzka 413 (Alchemia)**



Fot. Materiały prasowe

DESIGN KREUJE NASTRÓJ

Nastrajanie miasta to motyw przewodni czwartej edycji imprezy Gdynia Playground. Impreza zainicjowana przez twórców z Pomorskiego Stowarzyszenia Projektantów "PoCo-To" na stałe wpisała się już w krajobraz Bulwaru Nadmorskiego.



roczyste otwarcie tegorocznej edycji Gdynia Playground odbędzie się 28 czerwca. Inauguracja imprezy będzie miała formę plenerowego pikniku, otwartego dla wszystkich zainteresowanych. Celem wydarzenia jest promocja designu w przestrzeni publicznej poprzez instalację interaktywnych projektów artystycznych.

Intrygujące propozycje architektoniczne tworzą przyjazne miej-



sce, wprowadzając w tkankę miejską odżywczą energię. Zaprezentowane na Bulwarze instalacje reaktywują dziecięcą ciekawość świata i zapraszają do zabawy, umożliwiając doświadczenie całego spektrum ludzkich nastrojów.

Wśród projektów znaleźć można między innymi 'Grę nastrojów', czyli podwieszane na stelażu rurki, umożliwiające odbiorcy wejście w rolę tworzącego dźwięk, wabiącą fantazyjnymi kolorami 'Radość', która przenosi w czas dzieciństwa, przywołując w pamięci podwórkowe trzepakki, czy wywołującą sentymentalny nastrój 'Melancholię'. Interaktywne, nastrajające miasto projekty będzie można użytkować do końca wakacji.

mp



Fot. Materiały prasowe



wyposażenie:

mieszkań

biur

hoteli

restauracji

kawiarni



IKONY DESIGNU MAREK CECUŁA

Jak w zwięzły i wyczerpujący sposób opisać działalność jednego z największych polskich projektantów, Marka Cecuły, skoro on sam na swojej stronie domowej podsumował swoje portfolio w zaledwie czterech podpunktach? Spróbujemy: przede wszystkim artysta, zaraz potem designer i na końcu pedagog.

AUTOR: AGNIESZKA POLKOWSKA

Ciężko ocenić, w której z tych dziedzin projektant odnajduje się najlepiej, ponieważ obserwując jego dorobek ma się wrażenie, że jako jeden z niewielu ma zdolność łączenia tych wszystkich dziedzin w jedną, spójną całość. W końcu wzornictwo przemysłowe nie mogłoby istnieć bez myśli kreatywnej. Kto stoi za sukcesem i nie bójmy się użyć tego słowa – odrodzeniem polskiej ceramiki?

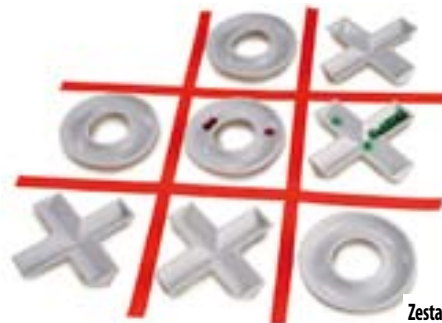
IKONA

Na ten tytuł trzeba zasłużyć i przede wszystkim mieć dorobek, który może ocenić historia. Jako, że staż pracy designera jest długi, to pokusiliśmy się o krótką retrospekcję dokonań Marka Cecuły. Projektant urodził się w 1944 roku w Częstochowie, natomiast dzieciństwo spędził w Kielcach, z których bardzo szybko, bo już w wieku 16 lat, wyjechał do Izraela, aby poświęcić się swojej pasji – ceramice. Ta szybka decyzja okazała się na tyle trafna, że po latach podróży i poznawania zawodu, projektant objął funkcję dziekana Wydziału Ceramiki w renomowanej Parsons School of Design w Nowym Jorku, którą sprawował w latach 1985- 2004.

Wymieniając osiągnięcia naukowe Cecuły nie należy pominąć gościnnego epizodu profesorskiego w National Collage of Art and Design w Bergen w Norwegii. Czy za teorią idzie praktyka? Zaryzykujmy stwierdzenie, że to właśnie praktyka powoduje, że Marek Cecuła jest tak rozchwytywanym pedagogiem. Działające od przeszło 30 lat autorskie Modus Design było początkowo studium stricte ceramicznym. Założone w nowojorskim SoHo słynie od lat z alternatywnego podejścia do kwestii ceramiki użytkowej i dekoracyjnej.

STYL I FUNKCJONALNOŚĆ

Przedmioty wychodzące z tego biura projektowego zachęcają do celebracji posiłków i przede wszystkim w nowy sposób aranżują "pejzaż" stołu. Największym atutem, który zapewnił produktom pochodzącym ze studia rozpoznawalność są przede wszystkim nowe formalne i technologiczne rozwiązania. Ich najmocniejszą stroną jest jednak fakt, że wymakowany design idzie w parze z funkcjonalnością i ekonomią. I to stało się kluczem do sukcesu marki.



Do ikonicznych już realizacji Cecuły należy zaliczyć zestaw "Colorware Dinnerware Set" z 1990 roku ukazujący fascynację projektanta postmodernizmem. Kolejne przykłady zabawy formą i jej znaczeniem to przed wszystkim "Zig Zag Teapot", "Criss Cross", czy bardzo graficzne kubki "Random". Oprócz form użytkowych w twórczości projektanta pojawiło się wiele projektów – komentarzy do otaczającej rzeczywistości, np. powstały rok po śmierci księżnej Diany koncept – rozbitny talerz "Diana".

ĆMIELÓW DESIGN STUDIO

Artysta wciąż eksperymentuje z nowymi materiałami, ale zawsze powraca do źródła, czyli rzemiosła. Jego fascynacje powodują, że czerpie z wielu stylów, od tradycyjnej porcelany japońskiej aż po radziecką awangardę. Powrót do Kielc oraz jednoczesne przeniesienie studio Modus Design pozwoliło designerowi na rozwinięcie skrzydeł na ziemi ojczystej.

Od stycznia zeszłego roku, wspólnie z Polskimi Fabrykami Porcelany „Ćmielów” i „Chodzież” S.A., projektant tworzy Ćmielów Design Studio. Pracownia wzornicza zrzeszająca młodych i utalentowanych projektantów pod kierownictwem artystycznym Cecuły pozytywnie wpływa na obraz rodzimej oferty ceramiki autorskiej zapewniając jednoczesny sukces komercyjny. ĆDS to oprócz pracowni projektowej także miejsce eksplorowania i implementowania nowych technologii do produkcji porcelany. Rola edukacyjna tej inicjatywy, a przede wszystkim myślenia o designie jest nie do przecenienia. ■



TRANSATLANTYK
M**O**RZE
PLAC KASZUBSKI



TOPOWA LOKALIZACJA
TOPOWY WIDOK NA MORZE
TOPOWE APARTAMENTY

www.transatlantyk.com.pl

GDYŃIA KUSTI LUKSUSEM

AUTOR: MARTA JASZCZERSKA



Inwestycja Art Deco w Gdyni

Fot. Materiały prasowe

Niedawno Gdynia została uznana za miasto największych przemian 25-lecia wolnej Polski. Od wielu lat wygrywa lub plasuje się w czołówkach plebiscytów na miejsce, w którym żyje się najlepiej. Nie dziwi więc fakt, że w Gdyni nowe inwestycje wyrastają jak grzyby po deszczu, również te najbardziej ekskluzywne.

Kameralne, charakteryzujące się prestiżową lokalizacją i nowoczesną, często nawiązującą do gdyńskiego modernizmu architekturą - takie są najbardziej luksusowe inwestycje realizowane aktualnie w Gdyni.

ART DECO

Przegląd rozpoczynamy od Art Deco, inwestycji realizowanej przez firmę AB Inwestor u zbiegu ulic I Armii Wojska Polskiego i Bema. Nazwa nieprzypadkowa, nawiązuje do stylu w architekturze, wzornictwie przemysłowym, dekoracji wnętrz i malarstwie, który dominował głównie w latach 20. XX wieku. Charakteryzował się prostotą, funkcjonalnością, przy jednoczesnej dbałości o wysoką jakość materiału i perfekcyjne wykonanie. Czerpał inspirację z innych stylów dając im powiew nowoczesności. Ta krótka definicja to też idealna charakterystyka nowej inwestycji.

- Inwestycję tę wyróżniają bardzo wykwintne i unikatowe części wspólne budynku. Elewacja, hol główny, klatka schodowa, korytarze będą dziełem sztuki użytkowej. Chcemy nawiązać do wnętrza pałacyku w stylu art deco. Będą więc obrazy, rzeźby i lustra, a także, co bardzo ważne, wokół budynku będzie znajdować się plac z fontanną. Nie zabraknie też zieleni i platanów - mówi twórca zamysłu

wyglądu budynku i jego wnętrza, właściciel AB Inwestor Andrzej Boczek.

Budynek liczyć będzie pięć pięter, oferując dwadzieścia pięć apartamentów: apartamenty dwupokojowe od 35m², czteropokojowe od 73 m² i pięciopokojowe od 86m². Ich ceny kształtują się od 8 do 12 tys. zł za m², co oznacza, że za najdroższy apartament zapłacimy ok. 1,5 mln zł. Znajdować się one będą na najwyższej kondygnacji. To tzw. penthouse'y, z rozległymi ponad 100-metrowymi tarasami widokowymi. Dwupoziomowe apartamenty typu loft cechować się będą przestronnością wewnątrz i dwukondygnacyjnymi przeszkleniami.

Dużym atutem z pewnością będzie też możliwość bezpośredniego wjechania do niektórych apartamentów windą, jak również stanowisko koncertowe w holu wejściowym, czy dwukondygnacyjny i wielopoziomowy garaż podziemny. Budynek zostanie oddany już jesienią tego roku.

VILLA NOVA

Luksusowe inwestycje znajdziemy nie tylko w centrum miasta. Jedną z najbardziej pożądanych gdyńskich lokalizacji jest Orłowo. Tam też, przy ul. Przebendowskich, tuż obok orłowskiego klifu, bardzo blisko morskiego brzegu, firma Allcon zrealizowała inwestycję

Villa Nova łącząca fascynację postępowym technologicznym z funkcją rodzinną, a zarazem reprezentacyjnej rezydencji. Liczne przeszklenia zapewniają duże nasłonecznienie, a jednocześnie nadają bryle lekkości. Okna o ponadnormatywnych wymiarach pozwalają podziwiać nadmorskie otoczenie z wielu pomieszczeń. Natomiast elewacja, która jest połączeniem białego piaskowca z elementami drewna nadaje całości dość wyrafinowany i elegancki charakter.

W części podziemnej, do której wystarczy zjechać elegancką windą, została zaprojektowana strefa rekreacyjna. Pomieszczenia mazażu, doskonale wyposażona siłownia, pokój fitness, sauna sucha i mokra, sąsiadują z pokojem do wypoczynku wypełnionym muzyką relaksacyjną. Godny uwagi jest również ogród z fontanną otaczający inwestycję, utrzymany w stylu angielskim. Bezpieczeństwo zapewnia portiernia i system monitoringu.

VIDA VERDE

Na skraju Trójmiejskiego Parku Krajobrazowego, przy ul. Wzgórze Bernadowo, powstaje inwestycja Vida Verde. Kameralna wielkość osiedla, mieszkania skąpane w zieleni i dyskretna architektura pozwalają poczuć pełną harmonię z naturą. Wyróżnikiem osiedla jest ustawienie budynków na wzniesieniu, co zapewnia mieszkańcom bardzo dobre nasłonecznienie. Vida Verde jest idealnym miejscem dla ludzi ceniących wysoką jakość i wyjątkowe otoczenie, poszukujących nieprzypadkowego sąsiedztwa.

SILVER HOUSE

Wracamy do centrum Gdyni. Powstający przy ul. Zygmunta Augusta budynek mieszkalno - usługowy, to kombinacja architektonicznej klasyki, elegancji i ponadczasowości. W budynku znajdzie się 88 przestronnych lokali mieszkalnych o powierzchni od 38 m² do 151m². Za najmniejsze 1 - pokojowe mieszkanie zapłacimy ok. 350 tys. zł, natomiast za 5 - pokojowy apartament już ponad 1,5 mln zł.

Z balkonów, tarasów i loggie rozciągać się będzie widok na starannie zaaranżowaną część wypoczynkową, zielony dziedziniec z wyszukaną roślinnością, a nawet z okien niektórych apartamentów będzie można podziwiać morze. Nie zabraknie także placu przeznaczonego specjalnie dla najmłodszych. Prywatność i bezpieczeństwo gwarantować będzie reprezentacyjna portiernia w holu wejściowym oraz system monitoringu.

BALTIQ PLAZA

Do jednej z najbardziej luksusowych gdyńskich inwestycji aspiruje też Baltiq Plaza zlokalizowana przy ul. Świętojańskiej 43. To nowoczesna wizytówka gdyńskiego modernizmu idealnie uzupełnia-

jąca przestrzeń pierzei ulicy Świętojańskiej. Inwestycja realizowana przez Moderna Investment to koncepcja nowoczesnych budynków usytuowanych po obu stronach skweru im. Tajnego Hufca Harcerzy. Świetna lokalizacja, a co za tym idzie bliskość wszystkich najważniejszych punktów na mapie miasta, jest niewątpliwie jej atutem. Swoją stylową architekturą w różnych odcieniach bieli z elementami drewna, nawiązuje do modernistycznego „białego miasta” i skojarzeń marynistycznych, idealnie wpisując się w charakter Gdyni.

Dwie bryły budynków z zewnętrznym patio, składać się będą z sześciu kondygnacji nadziemnych i dwóch podziemnych, na których znajdować się będą hale garażowe i punkty usługowe. Kompleks oferuje osiemdziesiąt cztery lokale mieszkalne o metrażach od 34,2 m² do nawet 260,8 m². Co ciekawe ten największy i najdroższy apartament znalazł już nabywcę. Usytuowane na ostatniej kondygnacji luksusowe apartamenty będą dawać możliwość wyjścia na taras dachowy, skąd rozciągać się będzie widok na morze, miasto oraz Park Krajobrazowy. Inwestycja zaprojektowana została z myślą o ludziach nowoczesnych, pragnących być częścią tętniącego życiem nadmorskiego kurortu. Budowa kompleksu Baltiq Plaza ma zakończyć się pod koniec 2015 roku.

KAMIENICA RYBACKA

Również w samym centrum, przy ul. Abrahama 13, Grupa Opti buduje Kamienicę Rybacką. Znajdzie się w niej 12 eleganckich apartamentów, 2 apartamenty typu penthouse z tarasami usytuowane na najwyższej kondygnacji oraz szesnaście miejsc postojowych w hali garażowej, jak również lokale usługowe na parterze i pierwszym piętrze budynku. Najmniejsze z apartamentów to lokale o powierzchni 57 m², za które zapłacimy ok. 10 tys. zł za m². Natomiast największe apartamenty liczą 125 m² i w tym przypadku zapłacimy prawie 12 tys. zł za m². Budynek posiadać będzie również cichobieżne windy, videodomofony, monitoring w częściach wspólnych oraz wjazd do budynku chroniony przez bramę.

VILLA MONACO

Nie od dziś wiadomo, że najatrakcyjniejszą lokalizacją w Gdyni jest Kamienna Góra. To labirynt krętych uliczek, z których każda ma swoją historię. Mieszkańcy tej urokliwej dzielnicy dzień w dzień witać powiewem orzeźwiającej bryzy i wschodem słońca spowijającego żagle jachtów zacumowanych w pobliskiej marinie. Tam właśnie usytuowana jest Villa Monaco - trzykondygnacyjny kompleks mieszkalny oferujący tylko 4 apartamenty. Dwa z nich można jeszcze kupić. Mniejszy o powierzchni 57,46 m² i większy o powierzchni 108,63 m² z przestronnym ponad 40-metrowym tarasem. Za apartamenty zapłacimy odpowiednio 770 tys. zł oraz prawie 1,1 mln zł. ■



Villa Nova



Silver House

KINO W DOMU

**KOLUMNY KEF REFERENCE 205/2**

Kolumny klasy Hi-End firmy KEF w bardzo eleganckim wykończeniu high gloss black. Model 205/2 doskonale oddaje każdy niuans nagrań dźwięku – zapewnia pełny, energiczny, rozchodzący się bez jakiegokolwiek uszczerbku sygnał. Nawet skomplikowane sekwencje podane są z nieomylną wiernością i w najdrobniejszych szczegółach.

Albatros, Gdańsk, ul. Komorowskiego 22 i Gdynia, ul. Wójta Radtkego 29-35, cena: 37.000 zł

**KOLUMNY AUDIOSOLUTIONS RHAPSODY 60**

"Sztuka i nauka w konstruowaniu głośników" - tu zawarta jest cała kwintesencja tej znakomitej litewskiej marki. W tych kolumnach skupia się cała wiedza na temat elektroniki, doświadczenie i wiedza na temat konstrukcji obudów i ich produkcji oraz designu.

Premium Sound, Gdańsk, ul. Trawki 7, cena: 8.990 zł

**ODTWARZACZ BLU-RAY Primare BD32**

Wysokiej jakości wieloformatowy/wielokanałowy, audiofilski odtwarzacz Blu-Ray, DVD, CD, SACD, DVD-A i urządzeń masowych. Wyposażony w dwa wyjścia HDMI 1.4 (3D). Odtwarzacz BD32 jest w stanie zdekodować wszystkie podstawowe formaty audio, takie jak: DSD, Dolby True HD i DTS Master.

Premium Sound, Gdańsk, ul. Trawki 7, cena: 16.999 zł

**TELEWIZOR BANG&OLUFSEN BEOVISION AVANT 60**

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

Bang & Olufsen, Warszawa, ul. Limanowskiego 11M, cena: ok. 24.000 zł

**AMPLITUNER ONKYO TX-NR828**

Sieciowy amplituner kina domowego 7.2. Jego niewątpliwie zalety to potężna moc wyjściowa, Wi-Fi oraz Bluetooth. Wyposażony jest w wyjście analogowe 7.2, wejście gramofonowe, wyjście głośnikowe dla Zone 2 oraz opcję bi-amping, 8 wejść HDMI 3D akceptujących sygnał 4K, 2 wyjścia HDMI 3D (jedno z ARC).

Premium Sound, Gdańsk, ul. Trawki 7, cena: 4.999 zł

**PROJEKTOR JVC DLA X500R**

Najnowszy i jednocześnie najtańszy projektor kina domowego 3D 4K firmy JVC ze współczynnikiem kontrastu natywnego 60.000:1* oraz kontrastu dynamicznego 600.000:1. Szereg funkcji regulacji obrazu 3D: konwersja 2D-3D, redukcja efektu cross-talk, regulacja rozbieżności oraz regulacja głębi obrazu. Technologia Clear Motion Drive 3 umożliwia płynne wyświetlanie scen charakteryzujących się szybkim ruchem, zarówno dla obrazów 4K jak i 3D.

Albatros, Gdańsk, ul. Komorowskiego 22, cena: 19.999 zł

**ZESTAW KINA DOMOWEGO YAMAHA RX-A3030 + BD-S673**

Zestaw złożony z najbardziej zaawansowanego amplitunera AV z serii Aventure oraz funkcjonalnego i bogato wyposażonego odtwarzacza Blu-ray 3D. 9-kanałowy amplituner RX-A3030 zapewnia potężną moc i pozwala nagłośnić nawet cztery strefy. Odtwarzacz BD-S673 przekonuje m.in. wbudowanym modulem Wi-Fi oraz obsługą odtwarzania płyt Blu-ray 3D, plików FLAC i formatu HD Audio.

TOP Hi-Fi, Sopot, Al. Niepodległości 725, cena: 6.999 zł

**TELEWIZOR SONY X900B**

Dzięki śmiałej konstrukcji „Wedge” fantastyczny obraz 4K idzie w parze ze znacznie lepszym dźwiękiem i ciekawszym wzornictwem. Obraz 4K zawiera ponad 8 milionów pikseli – cztery razy więcej niż nagrania Full HD. Telewizor oferuje też najwyższej jakości efekt 3D oraz niezwykle realistyczny dźwięk.

Sony Centre, Gdynia, Centrum Riviera, cena: od 13.999 zł



NOWY SALON

SOPOT, Al. Niepodległości 725



Nowy salon
już otwarty!
Zapraszamy!

**Super oferty
i mega rabaty**

TOP HI-FI & VIDEO DESIGN

www.tophifi.pl

APPLE CIĘ ZACHWYCI



APPLE MACBOOK AIR

Wyświetlacz o wysokiej rozdzielczości i przekątnej 13 cali, procesor dual-core i5, 4 GB pamięci, 128 GB dysku, 9 godzin pracy na baterii - wszystko zamknięte w designerskiej, cienkiej obudowie. Kwintesencja filozofii Apple - styl i funkcjonalność.
iSpot, Gdynia, Klif i Centrum Riviera, Gdańsk, Galeria Bałtycka, cena: 4.199 zł



GŁOŚNIK BOSE SOUNDLINK BLUETOOTH III

Głośnik zapewnia pełne, głębokie i czyste brzmienie. Można łatwo sparować ze smartfonem, iPadem lub innym urządzeniem bluetooth. Zasięg głośnika to około 9 m, co pozwala cieszyć się dźwiękiem właściwie w dowolnym miejscu, bez niepotrzebnych przewodów.
iSpot, Gdynia, Klif i Centrum Riviera, Gdańsk, Galeria Bałtycka, cena: 1.299 zł



DYSK BEZPRZEWODOWY LACIE FUEL

LaCie Fuel pozwala na przechowywanie ponad 500 filmów lub tysięcy zdjęć, piosenek, dokumentów i dostęp do nich przez iPada, iPhone'a lub Maca. Maksymalnie do 10 godzin pracy baterii. LaCie Fuel tworzy własną sieć Wi-Fi, jak router domowy. Można skonfigurować aż 5 urządzeń jednocześnie.
iSpot, Gdynia, Klif i Centrum Riviera, Gdańsk, Galeria Bałtycka, cena: 899 zł

AIRPORT TIME CAPSULE

AirPort Time Capsule to połączenie superszybkiej stacji bazowej Wi-Fi i łatwego w obsłudze urządzenia do archiwizacji danych. Urządzenie współpracuje z aplikacją Time Machine w systemie OS X, by automatycznie i bezprzewodowo archiwizować dane z twojego komputera Mac. Już nie musisz się martwić, że stracisz coś ważnego.
iSpot, Gdynia, Klif i Centrum Riviera, Gdańsk, Galeria Bałtycka, cena: 1.299 zł



STACJA DOKUJĄCA YAMAHA TSX-132

Wszystkie źródła muzyki teraz dostępne w jednym poręcznym urządzeniu. Zadokuj swojego iPod'a lub iPhone'a i ciesz się wysokiej jakości dźwiękiem dzięki cyfrowemu połączeniu. Możesz również wybrać radio lub odpalić płytę CD. Funkcja Music Enhancer poprawia jakość skompresowanych plików muzycznych.
TOP Hi-Fi, Sopot, Al. Niepodległości 725, cena: 1.299 zł



OBIEKTYWY OLLOCLIP

Łatwy w użyciu i montażu zestaw 4 obiektywów do iPhone 5/5S oraz iPod touch 5G. Zawiera soczewki fisheye (rybie oko), wide-angle (szeroki kąt), makro 10x oraz makro 15x. Całość w wygodnym, niewielkim opakowaniu, które z łatwością zmieści się w kieszeni.
Cortland, Gdańsk, Centrum Matarnia, cena: 349 zł



SŁUCHAWKI SONY MDR-1R

Ciesz się najsubtelniejszymi niuansami dźwięku o studyjnej jakości dzięki High-Resolution Audio. Słuchawki MDR-1R zostały stworzone z myślą o współczesnej muzyce przy współpracy z czołowymi artystami. Przetwornik HD odtwarza dźwięki o częstotliwości od 4 Hz do 80 kHz - czyli od głębokiego basu po najwyższe częstotliwości.
Sony Centre, Gdynia, Centrum Riviera, cena: 799 zł



GŁOŚNIKI FERRARI Cavallino GT1 Air

Zestaw w układzie 2.2.1, korzystający z technologii Apple AirPlay oraz opatentowanego wzmacniacza Class HD. AirPlay pozwala na bezprzewodowe przesyłanie muzyki z iTunes lub bezpośrednio z urządzeń Apple; dzięki technologii Bluetooth, możliwe jest bezprzewodowe przesyłanie muzyki z urządzeń przenośnych z systemami operacyjnymi Android i Windows.
Premium Sound, Gdańsk, ul. Trawki 7, cena: 3.199 zł



Apple iPad



Klienci iSpot mają lepiej W iSpot iPad to nie tylko iPad

iSpot Apple Premium Reseller: centrum Riviera, Klif oraz Galeria Bałtycka
www.iSpot.pl | www.facebook.com/iSpotAPR

iSpot | 
Premium Reseller

Wybierz to, czego potrzebujesz



Na urlopie nie martw się o dom Philips InSight - kamera monitoringu

Zawsze, kiedy wybierasz się w dalekie podróże towarzyszy Ci niepokój o dom? Teraz to już przeszłość. Dzięki kamerze Philips InSight i iPadowi możesz na bieżąco monitorować to, co dzieje się w Twoim domu i spokojnie odpoczywać.

Teraz w iSpot w prezencie przy zakupie iPada.



Bądź aktywny na wakacjach Jawbone - opaska sportowa

Idealne połączenie dla aktywnie spędzających urlop. Opaska Jawbone w połączeniu z iPadem do doskonałe monitoruje Twój wysiłek fizyczny, cyklę snu, ruchu, a nawet odżywiania.

Teraz w iSpot w prezencie przy zakupie iPada.



Zrób imprezę na plaży Beats Pill - głośnik

Głośnik Pill firmy Beats by Dr. Dre jest tak mały, że można się go zabrać praktycznie wszędzie, nawet na plażę i swobodnie słuchać ulubionej muzyki z iPada. Daj się ponieść rytmom muzyki w najwyższej jakości!

Teraz w iSpot w prezencie przy zakupie iPada.

ANDROID CIĘ ZASKOCZY

Macie telefon z Androidem, ale nie wiecie, które z programów z Android Market powinniście zainstalować? To wam podpowiemy!

M

acie telefon z Androidem, ale nie wiecie, które z programów z Android Market powinniście zainstalować? To wam podpowiemy!

SUNRISE CALENDAR

Jeden z najlepszych wirtualnych kalendarzy. Jeszcze niedawno dostępny był tylko dla fanów urządzeń spod znaku Apple, teraz jednak można już za darmo pobrać z Google Play na telefon z Androidem. Bez problemu podłączymy do niego kalendarz Google i wydarzenia z Facebooka. Integruje się z kontaktami w telefonie, pobiera informacje na temat pogody na trzy pory dnia oraz korzysta z Map Google jeżeli chodzi o lokalizacje wydarzeń.

PHOTODIRECTOR - PHOTO EDITOR

Dośkonały, darmowy edytor zdjęć dla urządzeń z systemem Android. Aplikację wyposażono w zestaw niezbędnych narzędzi służących do kadrowania obrazu i zmieniania kolorystyki fotek. Kolejną ciekawą funkcją jest automatyczne usuwanie ze zdjęcia niechcianych obiektów. W PhotoDirectorze znajdziemy także ogromną kolekcję gotowych filtrów, pogrupowanych tematycznie, pozwalających kilkoma tapnięciami w ekran uzyskać niesamowite efekty wizualne.

SNAPPEA

SnapPea najłatwiej określić mianem iTunes dla urządzeń z Androidem. To aplikacja pozwalająca na całociowe zarządzanie zawarto-



Fot. Materiały prasowe

ścią telefonu podpiętego kablem do komputera (lub znajdującego się w tej samej sieci wi-fi). Zamiast mało atrakcyjnego widoku folderów, naszym oczom ukazują się czytelne i eleganckie zakładki pozwalające przeglądać, zgrażać na dysk i wgrywać do pamięci telefonu zdjęcia, filmy, muzykę i nagrania. Możemy także kopiować kontakty, SMS-y i MMS-y oraz utworzyć kopię całego urządzenia. SnapPea to elegancki, wygodny w użyciu kombajn do obsługi telefonu.

CHROME REMOTE DESKTOP

Aplikacja umożliwiająca uzyskanie dostępu do swojego komputera z poziomu urządzenia z systemem Android. Dzięki Chrome Remote Desktop na każdym ze swoich komputerów można skonfigurować dostęp zdalny. Potem otwieramy aplikację na urządzeniu z Androidem i wybieramy jeden z dostępnych komputerów, by się połączyć.

MUST HAVE: GŁOŚNIKI BEOPLAY A9

Innowacyjność, design, elegancja, wysoka jakość i funkcjonalność - z tego słynie marka Bang & Olufsen. Niemal każdy produkt tej marki to wzornicze cudo i technologiczny szczyt. Nie inaczej jest z głośnikami BeoPlay A9.



Fot. Materiały prasowe

N

a pokładzie znalazły się dwa głośniki wysokotonowe, dwa średnionowe oraz 8-calowy głośnik basowy. Wbudowany wzmacniacz posiada moc 480 W. Głośniki wykorzystują technologię AirPlay do strumieniowego przesyłu danych oraz mogą czerpać dźwięk z połączenia Ethernet. Nie zapomniano również o złączu słuchawkowym oraz porcie USB. Ten ostatni pozwoli współpracować z większością sprzętu elektronicznego.

Kolumny są dość spore i posiadają średnicę 90 cm. Co za tym idzie staną się częścią wystroju mieszkania i to dość oryginalnym elementem. BeoPlay A9 to produkt, który prezentuje się bardzo futurystycznie, na pierwszy rzut oka zupełnie nie przypominając głośników, ponieważ wygląda jak talerz osadzony na trzech nóżkach. Maskownice można wymieniać i są one dostępne w kilku wariantach kolorystycznych.

Do kupienia: Bang & Olufsen, Warszawa, ul. Limanowskiego 11M, cena: 1.999 euro

Sony Centre

Zestawy dla fanów futbolu!

Oficjalny telewizor
2014 FIFA World Cup™

W955

55"

6 999 zł

Wedge – forma idealna dla dźwięku

Procesor X-Reality Pro / Triluminos Display

System X-tended Dynamic Range



ODBIERZ SOUND BAR ZA 1 ZŁ* +



Sprawdź pozostałe zestawy w salonach Sony Centre i na sony.pl/SonyCentre

Gdynia • Centrum RIVIERA | poziom +1
ul. Kazimierza Górskiego 2 • tel.: 58 351 24 16

Gdańsk • Park Handlowy Matarnia
ul. Złota Karczma 26 • tel./fax: 58 341 35 38

* Sound Bar (HT-CT60BT) przy zakupie telewizora KDL-55W955.
Promocja trwa od 1.06–3.08.2014 r. Regulamin dostępny w salonach.

„Sony”, „BRAVIA” są zastrzeżonymi znakami handlowymi Sony Corporation.
Informacje zawarte w reklamie nie stanowią oferty w rozumieniu art. 66 § 1 K.C. Sony Centre zastrzega sobie prawo do zmian cen podanych w reklamie. Sony Centre zastrzega sobie możliwość błędów w składzie i druku reklamy.

SONY



OFICJALNY PARTNER

Powiew Lata

UFUFU
CONCEPT STORE

Sukienka UFUFU
by Michał Starost 1490 zł

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

UFUFU Concept Store
I piętro, ul. Mysia 3
Warszawa

New Classic
ul. Świętojańska 33
81-391 Gdynia
tel. 58 620 00 72

New Classic
ul. Świętojańska 44
81-391 Gdynia
tel. 58 661 70 73

MarcCain
ul. Świętojańska 44
81-391 Gdynia
tel. 58 620 83 00

Men Boutique
ul. Armii Krajowej 9
81-391 Gdynia
tel. 58 620 81 18

Classic Sport
ul. Międzymorze 10
84-141 Jurata
tel. 58 675 40 90



Sweter Woolrich 750 zł
Torba Armani 790 zł
Spódnica Deha 450 zł
Buty Armani 690 zł

GREY WOLF

Sukienka 119,90 zł



C.H. ALFA
ul. Kołobrzaska 41c,
Gdańsk

Galeria Bałtycka
ul. Grunwaldzka 141,
Gdańsk

Galeria Madison
ul. Rajska 10,
Gdańsk

C.H. Batory
ul. 10 Lutego 11,
Gdynia

C.H. Klif
Al. Zwycięstwa 256,
Gdynia

GREY WOLF

Sukienka 117,90 zł

Zdjęcia: Krzysztof Nowosielski**Make-up:** Julia Morawska**Facebook:** Julia's Makeup Impressions**Modelka:** Agnieszka Kostjan

C.H. ALFA
ul. Kołobrzeska 41c,
Gdańsk

Galeria Bałtycka
ul. Grunwaldzka 141,
Gdańsk

Galeria Madison
ul. Rajska 10,
Gdańsk

C.H. Batory
ul. 10 Lutego 11,
Gdynia

C.H. Klif
Al. Zwycięstwa 256,
Gdynia

RENDEZ VOUS Z LA MANIĄ

Premiery pokaz najnowszej jesienno - zimowej kolekcji marki La Mania był jedną z największych atrakcji imprezy Pomorskie Rendez - Vous. La Mania to szyk, elegancja i przede wszystkim klasyka. Najnowsza kolekcja jest temu wierna.

Kolekcja zainspirowana jest Nowym Jorkiem i utożsamioną z nim sztuką - przede wszystkim rzeźbami Jeffa Koonsa z serii "Celebration" i dziełami Warhola, czy Roberta Indiany. To zderzenie klasyki modnej w ciągu dnia i metalicznych kolorów rozświetlających najczarniejszą noc.

W kolekcji nie brakowało również kreacji w odcieniach klasycznej czerni i bieli oraz zawsze eleganckich szarości. Wrażenie robiły piękne suknie na wielkie okazje, ale także płaszczyki, swetry i golfy do noszenia na co dzień.

mr



> Penny Black 406 zł,
CH Klif, Gdynia



∨ Deni Cler 1119 zł,
CH Klif, Gdynia



∨ Penny Black 589 zł,
CH Klif, Gdynia



∨ MUMU 790 zł,
HOUSE of SHOES and Bags,
CH Klif, Gdynia

Postaw na Kolor!

∨ ECID 1850 zł,
www.ecidstore.com



∨ TOUS 659 zł,
CH Klif, Gdynia



∨ Max Mara 2355 zł,
CH Klif, Gdynia

∨ Ralph Lauren 4600 zł,
Polo Outlet Monte Cassino 26,
Sopot





Hotel Królewski



Hotel Królewski – Królewski rodowód, niezwykle położenie

HOTEL KRÓLEWSKI położony w centrum Gdańska, miasta portowego o 1000-letniej historii

Nasz Hotel mieści się w dawnym **SPICHLERZU** wzniesionym w XVII wieku. Obiekt zaprojektował Abraham van den Blocke, przedstawiciel dynastii gdańskich rzemieślników pochodzenia flamandzkiego a wykonał Jan Strakowski, gdański architekt oraz miejski budowniczy. Spichlerz był realizacją zobowiązań gdańszczan wobec króla Kazimierza Jagiellończyka.

Spichlerz przeznaczony był na zboże, nadsyłane do Gdańska z dóbr królewskich. Budowę masywnego budynku o czterech kondygnacjach zakończono ok. 1621 roku. Obecnie to najlepiej zachowany spichrz na Wyspie Ołowianka i jeden z nielicznych, które przetrwały. Jego renowację zakończono w XXI wieku.

Gdańskie spichlerze zwrócone są zazwyczaj frontem do nabrzeża. Dzięki temu **HOTEL KRÓLEWSKI** stoi równolegle do dawnego nabrzeża przeładunkowego.

Pozwala to zaoferować naszym gościom dużą ilość pokoi z widokiem na Motławę, Żuraw i Stare Miasto.

Oferujemy naszym gościom organizację: konferencji, szkoleń, cateringu, wesel, komunii, chrzcin oraz urodzin.

www.hotelkrolewski.pl
58 326 11 11



MALGRAU OPPOSITES ATTRACT

ubisz proste, klasyczne formy, elegancję i komfort? Sięgnij po ubrania marki Malgrau stworzonej przez trójmiejską projektantkę Igę Szuchiewicz. Projektantka każdą swoją kolekcję adresuje do kobiet silnych, niezależnych i pewnych siebie, które śledzą najnowsze trendy. Tak jest również w przypadku kolekcji "Opposites Attract", którą możecie oglądać na łamach magazynu Prestiż.

Kolekcja inspirowana jest klimatem nadmorskich kurortów, więc dominują tutaj jasne kolory w połączeniu z morskim odcieniem niebieskiego przewijającym się przez większość sylwetek. W kolekcji można znaleźć kobiece szorty, zwiewne sukienki, powłóczyste spódnice, pikowane kurtki i kamizelki. Całość została uzupełniona o sportowe elementy.



Churita
pie







Projektantka: Malgrau/
 facebook.com/malgrau/malgrau.com
 Kolekcja: Opposites Attract
 Zdjęcia: Modelski Photography/modelski.eu
 Modelka: Wiktoria/Future Models Management/
 futuremodels.pl
 Make up: Karolina Markowska
 Produkcja: Studio Stocznia

| R E K L A M A |



Torebka Armani Jeans - 919zł, Sandalki pomarańczowe Armani Jeans - 829zł
 Sandalki granatowe Armani Jeans - 909zł, Klapki Armani Jeans - 249zł



Japonki Armani Jeans - 649zł, Torebka ecru Armani Jeans - 659zł
 Kuferek czarny Armani Jeans - 799zł, Sandalki Armani Jeans - 729zł



Worki Armani Jeans - 799zł, Sandalki Armani Jeans - 729zł



shoes  & bags

accessories



Centrum Handlowe Riviera

81-304 Gdynia, ul. Kazimierza Górskiego 2, (1 piętro, alejka Włoska 129), tel. +48 792 223 339, www.shoes-love-bags.com



ZAKŁĘTE EMOCJE I WSPOMNIENIA

AUTOR: MAGDALENA MAJCHRZAK / FOTO: MAJA MERONK



Katarzyna Wójcik urodziła się w Gdyni, studiowała projektowanie biżuterii i form złotniczych na Akademii Sztuk Pięknych w Łodzi, a sztuki złotniczego uczyła się w pracowniach najlepszych polskich mistrzów złotnictwa. Od 2013 roku prowadzi autorską markę June Design, która w ciągu zaledwie roku funkcjonowania, zyskała już sporą sławę i całą rzeszę zadowolonych klientek. Jej pierścionki, naszyjniki, kolczyki i bransoletki to nie tylko biżuteria, to dopieszczane w każdym detalu i zamknięte w oszczędnej, geometrycznej formie, małe dzieła sztuki.

S kąd zamiłowanie do biżuterii? Kiedy narodziła się pasja i przekonanie, że to właśnie chce pani w życiu robić?

Pierwszy impuls pojawił się nagle, jakieś 6 lat temu. Studiowałam wówczas psychologię na Uniwersytecie w Poznaniu, i przypadkiem trafiłam do galerii, gdzie akurat trwała wystawa biżuterii konceptualnej. Byłam oszołomiona i zauroczona potraktowaniem biżuterii jako niewielkiej formy przestrzennej, będącej nośnikiem idei, zamysłu autora. Takiej biżuterii nie widziałam nigdy w sklepach

jubilerskich. Postanowiłam momentalnie, że chciałabym to robić. I lawina ruszyła. Sztuka złotnicza jest i od początku była dla mnie nie celem samym w sobie, ale narzędziem realizacji moich pomysłów i projektów.

Skąd czerpie pani inspiracje? Jak rodzą się pomysły?

Nie zawsze jest tak, że jakaś jedna rzecz/zjawisko mnie inspiruje. Czasem w głowie krążą mi pewne pomysły, formy, kształty, które następnie kreuję w srebrze i złocie. Praca w tworzywach jest niezwykle twórczym etapem – każdy szlif, każde cięcie jest wynikiem mojej decyzji i każde z nich zbliża mnie do projektu, który mam w głowie. W tym momencie fascynują mnie formy surowe, rzeźbiarskie, ale



jednocześnie niewielkie i subtelne. Kobięce, charakterystyczne, nieoczywiste. I taka jest również moja najnowsza kolekcja.

Czy wykonanie jednej sztuki biżuterii np. pierścionka to żmudny proces? Na pewno wymaga nie lada cierpliwości i precyzji?

Może „żmudny” to nieodpowiednie słowo - dlatego, że mnie praca ta fascynuje. Kiedy jestem w pracowni, w stu procentach skupiam się na tym, co robię, oddaję temu projektowi całą moją energię - aż osiągnę dokładnie ten efekt, o jaki mi chodziło. To praca wyjątkowo precyzyjna i wymagająca dokładności, znajomości wielu technik i wprawy w nich, ale też dająca ogromne możliwości.

Marka jest rozpoznawalna w Polsce o czym świadczą znane osoby noszące pani biżuterię, o marce wspomniał także Vogue Italia w wersji online.

Redaktor mody z Vogue Italia zobaczył moją kolekcję na łódzkim Fashion Weeku. Bardzo mu się spodobała i znalazła się w jego relacji w zestawieniu najciekawszych marek FW. To dla mnie niecodzienne wyróżnienie, tym bardziej, że był to pierwszy Fashion Week, w którym wzięłam udział.

Z myślą o jakich kobietach powstaje pani biżuteria?

Szczerze mówiąc, projektuję trochę z myślą o... sobie. Po prostu tworzę, daję się ponieść mojej wyobraźni, intuicji. I moje klientki również często pod wpływem intuicji ją wybierają - spojrzą, i mówią

„to jest to!”. Myślę, że istnieje szczególna więź między projektantem, a klientem/klientką. Tak jak pomiędzy malarzem i odbiorcą jego malarstwa. To połączenie wrażliwości, wyobraźni i sposobu myślenia o pięknie.

Czym wyróżnia się biżuteria June Design na tle innych?

W tym momencie biżuterią nazywane jest właściwie wszystko, co jest ozdobą na nadgarstek, szyję itp. - może być to kawałek sznurka czy plastiku. Zalała nas fala biżuterii sztucznej, produkowanej masowo w Chinach, lub z chińskich półfabrykatów. Moja biżuteria z pewnością nie jest jednorazowa. To biżuteria w prawdziwym tego słowa znaczeniu - tworzę ją jedynie ze szlachetnych materiałów - srebra i złota. Stal, mimo potocznej nazwy, szlachetna nie jest. Postawiłam sobie cel - osiągnąć bezkompromisową jakość. Taka prawdziwa, ręcznie robiona biżuteria jest czymś wyjątkowym i unikatowym, podobnie jak obuwie szyte na miarę.

To zatrzymanie się w tym pędzącym świecie i poświęcanie każdemu pojedynczemu egzemplarzowi swojego czasu, skupienia i umiejętności. Wiem, że biżuteria, którą robię, przetrwa lata. Trafi do młodej dziewczyny, która może kiedyś podaruje ją swojej córce. W tym małym, symbolicznym przedmiocie zaklęty będzie ogrom emocji, miłości, wspomnień.

To wspaniałe móc w tym uczestniczyć.

”

W tym momencie fascynują mnie formy surowe, rzeźbiarskie, ale jednocześnie niewielkie i subtelne. Kobiece, charakterystyczne, nieoczywiste. I taka jest również moja najnowsza kolekcja.



”

Moja biżuteria z pewnością nie jest jednorazowa. To biżuteria w prawdziwym tego słowa znaczeniu - tworzę ją jedynie ze szlachetnych materiałów - srebra i złota. Stal, mimo potocznej nazwy, szlachetna nie jest.



”

Wiem, że biżuteria, którą robię, przetrwa lata. Trafi do młodej dziewczyny, która może kiedyś podaruje ją swojej córce. W tym małym, symbolicznym przedmiocie zaklęty będzie ogrom emocji, miłości, wspomnień.





Nieruchomości to jeden z najbezpieczniejszych produktów inwestycyjnych. Mieszkanie może być lokatą kapitału, którą utrzymamy aż do emerytury, a potem spieniężymy ją, by wyruszyć w podróż dookoła świata. Jego zakup można sfinansować kredytem, a po latach przekazać „na start” dzieciom. Bez względu na cel i formę finansowania, warto by nieruchomość dodatkowo dla nas pracowała dzięki wynajmowi. Spore zyski może przynieść krótkoterminowy wynajem turystom.

W

jakie nieruchomości warto inwestować? Od kilku lat na popularności zyskują apartamenty wakacyjne. Powstają przede wszystkim w miejscowościach wypoczynkowych w tak zwanym systemie condo. Deweloper buduje cały budynek apartamentowy, klienci kupują poszczególne lokale, a potem zamiast w nich mieszkać, wynajmują turystom. Coraz więcej tego typu inwestycji powstaje również w dużych miastach, takich jak Warszawa, Kraków czy Gdańsk.

W przypadku wszystkich apartamentów wakacyjnych kluczowa jest ich lokalizacja. W kurortach liczy się bliskość do plaży czy wyciągów narciarskich, a w miastach - dostępność centrum z całą jego ofertą biznesową, kulturalną, zakupową, a także Starym Miastem, bo tego zawsze szukają turyści.

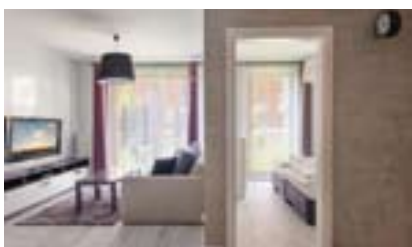
„Ceny metra kwadratowego apartamentów miejskich zaczynają się od kilku tysięcy złotych, lecz kupno odpowiedniego apartamentu to dopiero pierwszy krok” - mówi Marlena Dem z firmy Sun & Snow zajmująca się sprzedażą i wynajmem krótkoterminowym apartamentów w Gdańsku. „Drugi krok to wykończenie i wyposażenie apartamentu. Jeśli chcemy zarabiać na wynajmie, warto popatrzeć na nasze lokum jak na produkt podlegający prawom marketingu, i odpowiedzieć sobie na pytanie: jakich najemców chcemy przyciągnąć? Jakie wnętrza preferuje ta grupa: minimalistyczne czy w stylu barokowym? Co powinno znaleźć się na wyposażeniu? Odpowiednie wykończenie wnętrza można zlecić Sun & Snow. - dodaje Marlena Dem.

Trzecim etapem jest decyzja odnośnie formy wynajmu. Apartament miejski można zapewne wynająć jednemu najemcy na wiele lat, lecz poszukiwania odpowiedniej osoby mogą długo trwać, a i zyski z takiego wynajmu są dość ograniczone. Dlatego warto rozpatrzyć wynajem krótkoterminowy, a gości poszukiwać na własną rękę lub przekazać apartament w zarządzanie firmie. Jak to działa?

„Właściciel apartamentu podpisuje z nami umowę, i od tego momentu nie musi się już zajmować niczym więcej, poza sprawdzaniem stanu rezerwacji, bo taką usługę on-line oferujemy naszym klientom.” - mówi Marlena Dem z Sun & Snow w Gdańsku. „Płacimy rachunki, wkręcamy żarówki, kupujemy środki czystości, zapewniamy sprzątanie po każdym gościu, a przede wszystkim - zajmujemy się pozyskiwaniem rezerwacji. W tym celu prowadzimy swój własny call center i współpracujemy z zagranicznymi serwisami rezerwacyjnymi. W zamian pobieramy 30% prowizji. W całej Polsce zarządzamy już blisko 800 apartamentami, a do sieci ciągle dołączają nowe.”

Korzystanie z usług wyspecjalizowanej firmy ma również tę zaletę, że wówczas ryzyko wynajęcia lokum nieodpowiedniej osobie spada do zera. Wszystkie ewentualne straty wyrządzone przez turystów bierze na siebie Sun & Snow.

Kto najczęściej przyjeżdża do Trójmiejskich apartamentów tej sieci? W lecie są to rodziny z dziećmi, a przez cały rok - biznesmeni, grupy przyjaciół, nowożeńcy, aktywni seniorzy. Zdecydowana większość to Polacy, ale do Trójmiasta przyjeżdżają również goście z Rosji, Skandynawii oraz z Wysp Brytyjskich. I to właśnie brak sezonowości jest kluczowy dla inwestorów kupujących wakacyjną nieruchomość w miastach takich jak Gdańsk czy Sopot, bo oznacza zyski z wynajmu przez cały rok.



URODA NA NITCE

Nici liftingujące robią furorę w medycynie estetycznej. Okrzyknięte zostały rewolucyjnym wynalazkiem, który mało inwazyjne techniki odmładzania kieruje na nowy tor. O najnowszym, rewolucyjnym wynalazku, koreańskich niciach PDO Liquid Filament, rozmawiamy z dr Januszem Zdzitowieckim, właścicielem kliniki Sopotka Fabryka Urody.



AUTOR: MATYŁDA PROMIENI

Jako pierwszy w Polsce zastosował Pan w swojej klinice nowy system nici liftingujących o nazwie Liquid Filament. Jaka jest specyfika tego zabiegu?

Zabieg z użyciem tych nici traktowany jest jako lifting bez skalpela. Od kilku tygodni dysponujemy już pełną gamą 18 typów nici liftingujących tkanki nie tylko twarzy, ale również innych okolic ciała. Koncepcja zabiegu jest bardzo prosta i polega na wszczepianiu pod skórę wchłaniających nici. Nici te, stopniowo rozpuszczając się, stymulują syntezę kolagenu, fibroblastów oraz naczyń, dzięki czemu skóra staje się gładziej, bardziej świetlista, zmarszczki stają się płytsze, a często po prostu znikają, owal twarzy się podnosi, „pory” ulegają zwężeniu - następuje lifting skóry bez użycia skalpela. Zabieg jest wykonywany w najprostszym znieczuleniu miejscowym i nie jest bolesny. Pacjenci mogą odczuwać delikatne ukłucia, jak przy zabiegu akupunktury.

Na rynku sporo jest różnego rodzaju nici. Co wyróżnia nici Liquid Filament na tle konkurencji?

Zaletą tych nici jest bardzo płynne przejście przez tkanki, dzięki czemu eliminuje się uszkodzenie struktur podczas implantacji. Całkowity czas rozpuszczania wynosi 180 - 210 dni. Nici chirurgiczne wykonane z takiego samego materiału stosowane są od wielu lat, m.in. w chirurgii plastycznej, okulistyce, ginekologii, czy chirurgii ogólnej. Materiał jest atraumatyczny i obojętny dla tkanek. Nie posiada właściwości pirogennych ani antygenowych tzn. nie ma negatywnych następstw po wielu tygodniach od wszczepienia. W systemie Liquid Filament stosowane są specjalne igły o minimalnym stopniu traumatyzowania tkanek - wielokrotne szlifowanie ostrza oraz cienkościenność kanału igły sprawiają, że zabieg jest bardzo komfortowy zarówno dla pacjenta, jak lekarza wykonującego zabieg.

Jakich efektów możemy się spodziewać?

Lekarz dostosowuje do indywidualnych potrzeb metodę i układ nici pod skórą, dzięki czemu można uzyskać wymarzony kształt twarzy lub poprawić wygląd innych partii ciała: ujędrnić piersi, wy-

gładzić skórę szyi i dekoltu, zlikwidować zwiotczenia i rozstępy na pośladkach, brzuchu czy udach. Na twarzy zabieg z użyciem nici liftingujących można przeprowadzić w okolicy brwi, policzków, żuchwy oraz szyi. Można w ten sposób uzyskać długotrwałe, utrzymujące się kilka lat efekty w postaci całościowego liftingu twarzy bądź liftingu strefowego okolic czoła (korygowanie opadających brwi), policzków, szyi. Po zabiegu nie ma nacięć i blizn, produkt jest całkowicie wchłaniający i biodegradowalny.

Komu polecany jest ten zabieg?

Zastosowanie nici liftingujących jest zalecane szczególnie osobom w wieku od 30 do 65 lat, które chcą odmłodzić swoją skórę, a zarazem uniknąć inwazyjnego zabiegu chirurgicznego. Warto podkreślić, że nici liftingujące są metodą służącą nie tylko do walki z oznakami starzenia u osób w wieku średnim lub starszym, ale również u młodszych pacjentek, które chcą poprawić wygląd kości policzkowych lub zmienić kształt łuków brwiowych. Pierwsze efekty widoczne są po 1-3 tygodniach, a znacząca poprawa następuje po 2-3 miesiącach, kiedy to zaczyna być indukowany nowy kolagen. Efekt w wielu przypadkach jest długotrwały i może utrzymywać się do 2 lat.

Wszystko wskazuje na to, że nici liftingujące będą wyznaczać trendy w medycynie estetycznej. Widać, że te produkty szybko ewoluują, stają się coraz lepsze i coraz bardziej innowacyjne.

Dokładnie tak się dzieje, a my uważnie śledzimy wszystkie nowości i to co najlepsze wprowadzamy do oferty Sopotkiej Fabryki Urody. Już w lipcu będziemy wykonywać zabiegi za pomocą jeszcze bardziej nowoczesnych nici liftingujących L.F. Są to nici haczykowe wyposażone w unikatowy system trójwymiarowych zaczepów tkanekowych, które umożliwiają jednoczesną implantację nici w skórze właściwej i tkance podskórnej. Dzięki temu uzyskiwany efekt jest najbardziej zbliżony do efektów zabiegu liftingu chirurgicznego. Nici L.F., jako jedyne nici liftingujące na świecie, przeznaczone są do zastosowania w zakresie zaawansowanych procedur zabiegowych liftingu piersi, pośladków, ramion, brzucha i ud.

Sopotka Fabryka Urody

Sopot, ul. Smolna 1D, tel.: 602 210 680

e-mail: rejestracja@sopotkafabrykaurody.pl, www.sopotkafabrykaurody.pl



DOROTA

salony fryzjerskie Doroty Pilat Jakimczyk

Dorota Pilat - Jakimczyk, mistrzyni świata we fryzjerstwie artystycznym, zaprasza do swoich salonów.
tel. 602 65 55 25, mail: sfdorota@o2.pl

Nic co wielkie nie powstało bez pasji



Pracujemy na kosmetykach firmy Kerastase i Wella.

Gdynia-Orłowo

Pl. Górnośląski 4
tel. 58 664 88 41

www.salonyfryzjerskiedorota.com

Gdynia, KLIF

Al. Zwycięstwa 256
tel. 58 664 91 53

Honorujemy karty Payback.

Gdańsk, ALFA

ul. Kołobrzaska 41c
tel. 58 511 06 83

Facebook: [Salony Fryzjerskie Dorota](#)

Olsztyn, ALFA

Al. Marszałka Piłsudskiego 16
tel. 89 534 07 92



Gabinet nowoczesnej kosmetologii i medycyny estetycznej.

- prasowanie zmarszczek
- botoks
- usuwanie przebarwień
- mikrodermabrazja
- redukcja cellulitu
- zabiegi laserowe
- manicure
- masaże



Gdynia, ul. Armii Krajowej 38, tel 607 083 803, www.newskin.pl,

rabat
20%

WALKA Z CZASEM

Zachować młodość i urodę – kto z nas tego by nie chciał. Stąd też tak wielką popularnością cieszy się antiaging. Czym jest? Czy musi oznaczać inwazyjne i kosztowne zabiegi?

Kult piękna i młodości nie przemija, a raczej wciąż przybiera na sile. Gabinety kosmetyczne, jak i medycyny estetycznej oferują niezliczoną ilość zabiegów, niwelujących wszelkie oznaki starzenia. Antiaging to hasło, które cieszy się ogromną popularnością. Co za nim stoi?

- Antiaging to dział medycyny i kosmologii zajmujący się spowalnianiem procesów starzenia się skóry. Na rynku istnieje szereg metod działających przeciwstarzeniowo: zabiegi złuszczeniowe, zabiegi w oparciu o fale radiowe, ultradźwięki, laseroterapia, czy kosmetyka pielęgnacyjna. Procedury te muszą pobudzać produkcję kolagenu i elastyny oraz stymulować skórę właściwą – tłumaczy Ryszard Zajac, chirurg naczyniowy, flebolog, właściciel Instytutu Kosmologii Babiana w Gdańsku. - Pierwsze zmarszczki pojawiają się około 25 roku życia. Już wtedy zachęcamy do profesjonalnej pielęgnacji i zabiegów profilaktycznych. Zmiany jakie zachodzą wraz z upływem czasu są u wszystkich podobne, ale tempo i nasilenie tych zjawisk zależy od wielu czynników, między innymi od dbałości i ochrony skóry – dodaje doktor Ryszard Zajac.

Okres letni i kąpiele słoneczne powodują nadmierne wysychanie naskórka, co sprzyja niestety procesom starzeniowym. Często też podczas wakacyjnych wyjazdów pozwalamy sobie na „odpoczynek” od codziennych rytuałów pielęgnacyjnych, jak np. dokładny demakijaż.

- Często zapominamy też o regularnym nakładaniu kremów z filtrem przeciwsłonecznym. Aby długo cieszyć się nie tylko ładną opalenizną, ale również promienną i młodą cerą pamiętajmy o odpowiednim nawilżaniu naszej skóry – radzi kosmolog Dagmara Rembiszewska z gabinetu New Skin Clinic w Gdyni.

W salonie New Skin znajdziemy szereg zabiegów zapobiegających starzeniu się skóry, m.in. mezoterapię uważaną za najsukuczniejszą niechirurgiczną metodę spowalniania procesów starzenia się skóry i przywracania jej ładnego, zdrowego wyglądu.

Przeciwmarszczkowo i ujędrniająco działa również radiofrekwencja, wykorzystująca oddziaływanie fal radiowych.

Przyczyną wielu niekorzystnych zmian w wyglądzie skóry jest jej ekspozycja na promieniowanie UV. Efektem promieniowania słonecznego jest pojawienie się w skórze dużej ilości wolnych rodników, które przyczyniają się głównie do uszkodzenia DNA komórek, błon komórkowych, włókien strukturalnych oraz ścian naczyń krwionośnych.

- Zmiany, które możemy zauważyć w niedługim czasie po udanym urlopie to przede wszystkim suchości skóry, łuszczenie się naskórka, drobne zmarszczki i bruzdy oraz przebarwienia. Dlatego najważniejsze jest optymalne przygotowanie skóry do opalania. Najprostszym sposobem jest maksymalne nawodnienie – mówi Katarzyna Romczyk z firmy Klapp Cosmetics Polska.

- Doskonale spełniają tu swoją rolę kosmetyki z zawartością kwasu hialuronowego, ekstraktów roślinnych komórek macierzystych, witaminą E, czy olejami roślinnymi – avocado, jojoba, z kiełków pszenicy, krokosza barwierskiego – dodaje Katarzyna Romczyk.

Podejmując się walki z objawami starzenia, pamiętajmy, by zawsze korzystać z profesjonalnej pomocy

specjalistów. Wybierajmy te zabiegi, które cieszą się renomą i wykonywane są w renomowanych gabinetach. Takim zabiegiem jest tzw. złota mezoterapia z użyciem Roll-Cit, znajdująca się w ofercie Studio Piękności i Odnowy Biologicznej Stenia w Gdyni.

- Złoty RollCit to urządzenie do głębokiej regeneracji skóry i uzyskania młodszego wyglądu w niedługim czasie. Oczywiście rezultaty uzależnione są od postępowania według zaleceń kosmologa, jak również od indywidualnych uwarunkowań osób poddających się kuracji antiaging – mówi Stefania Machowska, właścicielka Studia Stenia.

Czy walka z czasem jest nierówna? Zapewne, jednak tylko od nas zależy, jak bardzo zadbamy o siebie i pozwolimy naszej skórze na właściwą regenerację poprzez całoroczną pielęgnację.



Fot. Materiały prasowe

Babiana
Kosmologia Laser



...wydobywamy prawdziwe piękno

Od kilku lat prym wśród nieinwazyjnych metod odmładzania skóry wiodą zabiegi ujędrniające oparte na technologii fali radiowej, które stały się realną alternatywą dla medycyny estetycznej i chirurgii plastycznej. Właśnie ze względu na małoinwazyjność, skuteczność i natychmiastowy powrót do codziennych zajęć coraz częściej szukamy bezbolesnych, a efektywnych terapii. Gabinet Kosmologii Babiana dysponuje niezwykle skuteczną procedurą spełniającą powyższe kryteria - zabieg ReFirme - wprowadzony przez lidera na rynku producentów aparatury medycznej - firmę Syneron.

ReFirme z unikalnym aplikatorem emitującym światło o szerokim spektrum oraz prądem RF skutecznie oddziałuje na włókna kolagenowe przy czym nie wpływa szkodliwie na naskórek. Podgrzanie tych włókien do odpowiedniej temperatury, skutkuje ich gwałtownym obkurczeniem się do pierwotnej długości. W efekcie skóra staje się bardziej zagęszczona i napięta, zwiększa się jej elastyczność, a drobne zmarszczki zostają wygładzone, co widać już po paru chwilach od rozpoczęcia zabiegu.



HYALURONIC MULTI EFFECT MAKSYMALNY EFEKT ODMŁODZENIA

Wiesz czego potrzebujesz – mamy rozwiązanie!



KLAPP
COSMETICS

KOSMETYKI DOSTĘPNE W PROFESJONALNYCH
GABINETACH KOSMETYCZNYCH

ZAUFALI NAM W POLSCE

MEDICAL SPA HOTEL****
Lawendowe Termy
UZDROWISKO UNIEJÓW

REGATTA****
hotel wellness & spa

Leda****
HOTEL
spa

Z-HOTEL

BUSINESS & SPA

ROYAL BALTIC
HOTEL
4 Klapp's Design

UNITRAL

HOTEL WELLNESS MEDICAL SPA

Dwóř Oliwski
CITY HOTEL & SPA

SENATOR
HOTEL

LIDIA HOTEL
SPA & WELLNESS

WIENIAWA
SPA & WELLNESS

konsultant krajowy 535 20 00 20 • zamówienia 61 863 92 96

www.klapp-cosmetics.pl



REFLEKSOLOGIA DOTYK, KTÓRY LECZY

Czy refleksologia może stanowić skuteczną formę terapii? W jakich schorzeniach znajduje zastosowanie? Choć niejednokrotnie podchodzimy z dystansem do tego typu rozwiązań, to warto poznać metodę, która świetnie uzupełnia leczenie medycyną konwencjonalną.



W

spółczesna medycyna dostarcza odpowiedzi na wiele dolegliwości, niestety wciąż wiele problemów pozostaje bez rozwiązań. Refleksologia twarzy, również refleksologia rąk i stóp, to terapia wspierająca, którą stosujemy w czasie wykonywania zabiegów.

Na czym polega? Terapeuta stymuluje tzw. miejsca odruchowe, a impuls przekazywany do pnia mózgu, wysyła informację do odpowiedniego miejsca w ciele. Dzięki pracy na odpowiednich receptorach osoba wykonująca terapię, wpływa na poprawę stanu zdrowia pacjenta oraz jego wyglądu.

CO NA TO LEKARZ?

Refleksologia w wielu krajach (w tym np.: Dania, Szwecja, Norwegia, Hiszpania, Niemcy, USA, Wielka Brytania, Japonia) stosowana jest jako druga obok terapii medycyny konwencjonalnej. W krajach rozwiniętych zabiegi refleksoterapii często są stosowane w szpitalach, domach opieki nad osobami starszymi, w pracy z dziećmi nadpobudliwymi, także przed i po zabiegach operacyjnych. Ważne jest to, aby jak najszybciej pokonać stres towarzyszący zabiegom i pobudzić system obronny organizmu do walki i szybkiego powrotu do zdrowia. Ponadto wielu lekarzy współpracuje z refleksologami i wspólnie pomagają pacjentowi w pokonaniu choroby. Refleksolog często służy swoją pomocą w celu ustalenia odpowiedniej terapii lekarskiej.

Należy pamiętać, że refleksolog nie jest lekarzem, który przepisze receptę. To terapeuta, który dzięki posiadanej wiedzy, doświadczeniu i odpowiedniemu dotykowi, potrafi dostrzec na 3-4 lata przed pojawieniem się choroby pewne problemy, które już są lub mogą pojawić się w naszych organach. Podstawą refleksologii jest medycyna chińska. W czasie zabiegu pacjent wprowadzany jest w stan równowagi, co pozwala oczyścić organizm z toksyn, pobudzić metabolizm, powodując przepływ dotlenionej krwi do organów, dostarczając nową energię. Wpływając na receptory na twarzy, refleksolog znajduje organ zaburzony i wyczuwa jakie „złogi” znajdują się

pod skórą. Zabiegi refleksologii sprawiają, że to, co spowodowało ból i problemy zdrowotne, nagle ustępuje.

NIE DAJ SIĘ STRESOWI

Jednym z czynników, które wpływają na pogorszenie naszego stanu zdrowia jest stres. Powoduje on powstawanie wielu chorób, napięcie mięśni, nerwowość, problemy trawienne, problemy intymne, które ponownie wprowadzają człowieka w stan stresu. Jesteśmy ciągle przemęczeni, nie widzimy sensu życia, mamy wiele codziennych zmartwień i kłopotów, jesteśmy smutni, nie możemy się nad niczym skupić i czujemy się coraz gorzej, przyjmując ogromne dawki leków. To dowód na to, że czas ocknąć się z tego marazmu i zastanowić dokąd zmierzamy? Zabiegi refleksologii są całkowicie nieinwazyjne i skuteczne, sprawiają, że system nerwowy zaczyna funkcjonować prawidłowo. Odpowiednio dotleniona krew dociera do naszych komórek, co powoduje, że organizm człowieka stopniowo odzyskuje równowagę.

Pamiętajmy jednak, że jak każda terapia, także refleksologia wymaga czasu, systematyczności i cierpliwości. Jednak już po trzech, czterech zabiegach pacjenci dostrzegają zmianę: ból ustępuje, inaczej patrzą na otaczającą rzeczywistość, są łagodniejsi i spokojniejsi, lepiej śpią, a rano wstają z większą energią.

CZY REFLEKSOLOGIA JEST DLA MNIE?

Jeśli zauważasz u siebie nerwowość, niepokój, czy poczucie braku sensu życia, wówczas ten rodzaj terapii może okazać się dla Ciebie zbawienny. Bóle kręgosłupa, zaporcia, migreny, nawracające infekcje, cukrzyca, problemy ginekologiczne, kontuzje - we wszystkich tych schorzeniach refleksologia stanowi sprawdzoną terapię uzupełniającą. Co ciekawe, leczenie poprzez dotyk pomaga także w problemach szkolnych i przy nadpobudliwości dziecka. Zanim sięgniesz więc po kolejną tabletkę przeciwbólową, zastanów się, jak możesz pomóc sobie w inny sposób. ■

Refmed

ul. Do Studzienki 27a/1, tel. +48 795 796 404, www.refmed.pl

NATURALNA DROGA DO PIĘKNA

Salony kosmetyczne oferują mnóstwo różnego rodzaju zabiegów oraz produktów do walki z problemami skórными. Wybór tego najlepszego specyfiku nie jest jednak prosty. Pierwszym krokiem w skutecznej pielęgnacji jest oczyszczanie. Zanim zdecydujemy się na dość inwazyjną mikrodermabrazję, warto wybrać zabieg oparty na naturalnych składnikach, jak np. BioPeeling, który wykonać możemy w Salonie Kosmetycznym Stenia w Gdyni.

Od blisko 20 lat ten rozpoznawany na całym świecie, intensywny-

BioPeeling jest w 100% naturalnym zabiegiem złuszcającym, wykorzystującym algi oraz ekstrakty ziołowe. W przeciwieństwie do wielu innych zabiegów tego typu, w swojej formule nie zawiera żadnych kwasów oraz substancji czysto chemicznych. Jego działanie odpowiada nawet 5 - 6 zabiegom mikrodermabrazji. Z racji delikatnego, bezkwasowego, a jednocześnie skutecznego i aktywnego składu, można stosować go już u nastolatków. Może też być wykonywany przez cały rok, na obszarze całego ciała, zaś specjalnie dla skóry wrażliwej dedykowana jest jego wersja light.



ny zabieg potwierdza swoje działanie przy odbudowie komórkowej. Co więcej normalizuje cerę tłustą, redukuje wydzielanie sebum, pomaga kontrolować trądzik i trądzik różowaty, likwiduje blizny potrądzikowe oraz niweluje plamy pigmentacyjne i starcze. Dzięki dogłębniemu oczyszczeniu, nasza skóra jest odmłodzona, krążenie krwi poprawione, a naskórek zyskuje znacznie większą gęstość.

Dobroczynne działanie roślin i ziół znane jest od tysięcy lat. Nowoczesne technologie za to pozwalają uzyskać z nich produkty kosmetyczne zawierające czyste i aktywne składniki, czego doskonałym dowodem jest Bio - Peeling.

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 |



STUDIO FRYZJERSKO - KOSMETYCZNE

- szeroka oferta
- wykwalifikowany personel
- sprzęt najwyższej jakości
- kosmetyki renomowanych firm

PROFESJONALIZM

PASJA

ZAANGAŻOWANIE

NAYLA - to miejsce gdzie panuje spokój i harmonia, a marzenia o pięknym wyglądzie i dobrym samopoczuciu stają się rzeczywistością.

Doświadczona kadra fryzjerów i kosmetologów zadba o Państwa indywidualnie ze szczególną troską.

Gwarantujemy pełen profesjonalizm oraz satysfakcję najbardziej wymagających Klientów.

Serdecznie zapraszamy,
Studio Nayla



KUCHNIA SZEFA KUCHNI SMAKI MOJEGO DZIECIŃSTWA

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOTO: KRZYSZTOF ZIÓŁKOWSKI



Grzegorz Nakrajnik

Gotował w jednej z pierwszych, prawdziwie włoskich restauracji w Trójmieście - w sopockim Rozmarynie. Później rozpoczął przygodę m.in. z restauracją White House, gdzie zastąpił wyśmienitą gęsiną. Włoskie smaki jednak wciąż są mu najbliższe, stąd z prawdziwą pasją szefuje kuchni w gdańskiej restauracji La Cucina. Grzegorz Nakrajnik opowiedział mi o ulubionych potrawach z dzieciństwa i ciągłym poszukiwaniu kulinarnych inspiracji.

twarta kuchnia to nie lada wyzwanie. Wszyscy goście mogą cię podejrzec w pracy...

Z początku rzeczywiście mieliśmy razem z zespołem takie poczucie gdzieś tam, z tyłu głowy, że goście patrzą nam na ręce. Szybko o tym jednak zapomnieliśmy, a kontakt, jaki nawiązujemy z innymi jest fantastyczny. Gotowanie na oczach

klientów z jednej strony jest wyzwaniem, z drugiej sprawia, że jesteśmy bardziej „przystępni”, wiarygodni. Poza tym jesteśmy naprawdę zgrani, dobrze nam się pracuje, a tę pozytywną energię oddajemy na zewnątrz.

A co znajdziemy w twojej kuchni?

Przede wszystkim dobre produkty, do których od samego początku przywiązuję ogromną wagę. Tego zresztą nauczyłem się wiele lat temu w Rozmarynie, który zniknął już z kulinarnej mapy Sopotu. To było jedno z pierwszych miejsc w Trójmieście, gdzie wykorzystywane były oryginalne, włoskie produkty. Potrawa może być nawet bardzo prosta, ale jeśli zastosujemy doskonałej jakości składniki, wówczas od razu zyskuje na smaku i aromacie. Dziś np. otrzymałem od dostawcy 10 kilogramów kalmarów baby. Choć czyszczenie ich to był prawdziwy koszmar, to jednak nie da się ich porównać do tych mrożonych. Świeży produkt ma zupełnie inny zapach, a goście

to doceniają. Ostatnio jednak najchętniej przyrządzam risotto, np. czarne, z atramentem, morelami, krewetkami i świeżymi ziołami. To prawdziwy włoski klimat, bo, choć niewiele osób o tym wie, Włosi są drugim po Chinach największym producentem ryżu. Ja kocham risotto pod każdą postacią, niezależnie od tego, czy jest podane z owocami morza, z mięsem, czy też typowo wegetariańskie. Chodzi mi po głowie, by kiedyś, w przyszłości otworzyć restaurację po prostu pod nazwą „Risotto”. To zresztą poniekąd mój smak dzieciństwa.

Risotto? Przecież to dość egzotyczna potrawa, szczególnie jak na smak dzieciństwa.

Pamiętam, jak wracaliśmy z siostrą ze szkoły, a tata czekał na nas ze świetną zapiekanką z ryżu z jabłkami i z cynamonem. To było nasze ulubione danie. Całość miała kremową konsystencję, choć nie było wówczas sera mascarpone. Mieliśmy za to doskonałą śmietanę. Gdziekolwiek gotuję, to zawsze w moim menu pojawia się risotto. Lubię też eksperymentować, a owocem tego było chociażby risotto ze szparagami, czy z wasabi i wędzonym węgorzem. Uwielbiam też jagnięcinę i baraninę. Pamiętam, że moja mama robiła takie kuleczki z mięsa w sosie koperkowym. Teraz ja przygotowałem podobnie baraninę, ale w stylu marokańskim z humusem, cytryną i chilli, uzyskując naprawdę ciekawy smak i uznanie gości. Choć moje dzieciństwo to były trudne czasy i w sklepach było mało produktów, to jednak tata świetnie znał się na uboju. Stąd też zawsze mieliśmy dobre wyroby wędliniarskie. Mój tata wędził różnego rodzaju szynki i robił znakomite kielbasy.

Poza dawnymi smakami, co jeszcze inspiruje cię w kuchni?

Przede wszystkim podróże, choć nie moje, tylko moich znajomych (śmiej). Nie mam niestety czasu, by wyjeżdżać, ale za to zawsze proszę przyjaciół, by przywieźli mi książki i ciekawe pomysły. I tak np. wczoraj wypróbowałem nową pizzę. Znajomi właśnie wrócili z podróży



Mały Grzegorz i risotto w PRL-owskiej odmianie

więtem też wybudować w ogrodzie całoroczny piec do pizzy i urządzić własną, małą wędzarnię. To takie moje małe, osobiste plany na niedaleką przyszłość. ■

po Toskanii. W okolicy Livorno znaleźli w małej restauracji fantastyczną focaccię z szynką parmeńską i mascarpone. Wypróbowałem i rzeczywiście jest rewelacyjna. Myślę, że zostanie w menu na dłużej. Niektórych potraw nie jestem w stanie odtworzyć, bo produkty są zbyt drogie. Ale ostatnio podawałem m.in. białego bakłażana. Jest delikatniejszy w smaku od tradycyjnego i doskonale smakuje z tuńczykiem, nutą wasabi i z białą czekoladą. To takie intrygujące połączenie smaków ostrego, słodkiego i kwaśnego. Eksperymentuję też np. z sorbetami warzywnymi, w tym np. z takimi połączeniami, jak marchew z marakują, czy seler naciowy z avocado.

Sorbety kojarzą się z prawdziwym, gorącym latem. Jakie danie doradziłbyś naszemu czytelnikowi na upalne dni?

Oczywiście chłodnik, ale w trochę innej niż zazwyczaj odsłonie. Proponuję sparzyć pomidor, obrać go ze skóry, a następnie podsmażyć na oliwie z pieczoną papryką i czosnkiem. Całość miksujemy, dodajemy odrobinę świeżego imbiru i podlewamy bulionem warzywnym. Ja podaję chłodnik z sorbetem na bazie roszonek, selera naciowego, szpinaku i limonki.

Pracujesz w samym sercu Gdańska, gdzie w sezonie jest mnóstwo turystów. Najlepiej czujesz się jednak z dala od miejskiego zgiełku, prawda?

Mieszkam na prawdziwej wsi, niedaleko Pruszczu Gdańskiego. Cieszę się, że takie miejsca jeszcze istnieją. Tam czuć prawdziwy obornik, słysząc ryczące krowy. Mam swój własny ogród, co prawda nieduży, ale zawsze na moje potrzeby mi wystarczy. Znaleźć w nim można świeże zioła, w tym np. bazylię, szalwię tymianek i aromatyczny rozmaryn. Już rośnie mi piękna cukinia, ogórki i maliny. Postano-



POZNAJ NOWE RESTAURACJE

GRONO DI RUCOLA



**Sopot,
ul. Wybickiego 48 (stadion SKLA)**

Grono di Rucola to nowe, z pewnością wyjątkowe miejsce na gastronomicznej mapie Sopotu. Restauracja zlokalizowana w zabytkowym domku klubowym na Stadionie SKLA serwuje dania bazujące na produktach z ekologicznych upraw i świeżych ziołach. Jeśli lubicie miejsca, gdzie nie tylko można dobrze zjeść, ale poczuć też klimat wynikający z niebanalnego pomysłu na restaurację, to Grono di Rucola musicie odwiedzić.

CRUDO



**Sopot
ul. Boh. Monte Cassino 36**

Crudo to nowa restauracja na Monciaku specjalizująca się w mięsach i rybach. Zjemy tu pyszne steki, modne ostatnio burgery, a także takie rarytasy jak tatar wołowy z piklowanymi cebulkami, smażone krewetki w cieście na bazie piwa cydrowego, łosoś gotowany w niskiej temperaturze metodą sous-vide chowder, czyli kremową zupę rybną z łososiem i krewetkami.

FLAMING & CO



**Sopot,
Al. Wojska Polskiego 1**

Świetna lokalizacja, oryginalność i dobra kuchnia to największe zalety Flaming & Co. Lokal ma dwie części, w mniejszej zjemy śniadanie i kupimy wypiekane na miejscu pieczywo, w drugiej części, na dwóch poziomach mieści się restauracja.

W menu potrawy kuchni międzynarodowej i chińskiej. Restauracja posiada własny kawałek plaży, wydzielono też miejsce dla dzieci.

BOCIAN MORSKI



**Sopot,
ul. Pułaskiego 19/1**

Bocian Morski to restauracja specjalizująca się w rybach. Specjalnością lokalu jest belona, ryba z charakterystyczną długą paszczą w kształcie dziobu. Rybacy nazywają ją właśnie bocianem morskim. Oprócz ryb zjemy tutaj także

bardzo dobre mięso, takie jak kaczka, nowozelandzka jagnięcina, czy stek z wołowiny.

BROWAR MIEJSKI Sopot



**Sopot,
ul. Bohaterów Monte Cassino 35**

Restauracja powstaje w miejscu, gdzie przez lata był kultowy Złoty Ul. W restauracji serwowane będą dania regionalne, ze świeżych ryb oraz tradycyjne potrawy staropolskie. Wieczorami będzie można posłuchać muzyki na żywo przy prawdziwym sopockim piwie.

wym sopockim piwie.

SZAFARNIA 10



Gdańsk, ul. Szafarnia 10

Restauracja łączy w sobie wszystkie najlepsze cechy obiektów charakterystycznych dla najpiękniejszych portowych miast Europy. Prestiżowe położenie przy Starym Miście oraz bezpośrednie sąsiedztwo z nowoczesną Mariną Gdańsk. Do dyspozycji są dwa tarasy, jeden z nich znajduje się na dachu Amber Tower

skąd możemy podziwiać widok na Gdańsk i okolice. Menu to fuzyja dań kuchni europejskiej. Nie zabraknie też dań kuchni polskiej i regionalnej.

RITZ



Gdańsk, ul. Szafarnia 6

Autorska restauracja Basi Ritz, zwyciężczyni pierwszej edycji programu Master Chef. Otwarcie planowane jest na początek lipca. W karcie znajdują się zarówno dania rybne, jak i mięsne, aczkolwiek karta nie będzie obszerna. Basia Ritz gotować będzie osobiście, zatem można się spodziewać, że w menu znajdziemy sporo potraw inspirowanych podrzami i ulubionymi smakami właścicielki.

się spodziewać, że w menu znajdziemy sporo potraw inspirowanych podrzami i ulubionymi smakami właścicielki.

HARD ROCK CAFE



Gdańsk, ul. Długi Targ 35-38

Hard Rock Cafe, czyli kultowa sieć klubo-restauracji nareszcie w Gdańsku. Dwupoziomowy lokal w ciągu dnia jest typową restauracją serwującą dania kuchni tekkańskiej i meksykańskiej, wieczorami zaś zamienia się w klub z muzyką na żywo.

W planach są koncerty oraz muzeum pamątek po gwiazdach rocka. Otwarcie gdańskiego Hard Rocka już niedługo.

LA PAMPA STEAKHOUSE



Gdańsk, ul. Szewska 1/4

To już druga restauracja działająca pod marką La Pampa Steakhouse w Gdańsku. Steki z wołowiny argentyńskiej rasy Aberdeen Angus lub Hereford to specjalność lokalu. Wyborne, szlachetne mięso kusi wyrazistym smakiem. Jest to zasługa m.in. sposobu przygotowywania mięsa.

Szef kuchni przyrządza je bowiem na węglu drzewnym. Wszystkie potrawy przygotowywane są wyłącznie ze świeżych produktów.

U Diany



**Władysławo,
ul. Niepodległości 14
(Hotel Pekin)**

Najwyżej położona kawiarnia - herbarciarnia we Władysławowie. Autorski pomysł Diany Volokhovej, finalistki programu Master Chef. Oryginalne herbaty, aromatyczna kawa, niepowtarzalne ciasta i wyjątkowe śniadania.

sta i wyjątkowe śniadania.



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



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



**W TYGODNIU ZAPRASZAMY
NA WYJĄTKOWE PROMOCJE.**

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

www.sushi77.com

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

“U Diany” **NAJWYŻEJ POŁOŻONA KAWIARNIO-HERBACIARNIA WE WŁADYSŁAWOWIE!**



AUTORSKI POMYSŁ DIANY VOLOKHOVEJ,
FINALISTKI MASTERCHEFA
NIEPOWTARZALNE CIASTA,
SMACZNIEJSZE PRZEKĄSKI,
ORYGINALNE HERBATY
I AROMATYCZNA KAWA!

Hotel Pekin
Władysławowo
ul. Niepodległości 14
tel. 58 674 88 88

HISZPAŃSKIE SPECJAŁY

Sushi z suszonej szynki, tatar z lubiny z perełkami oliwy z oliwek, wyciskana młoda jagnięcina i rolada z byczego ogona smażonego w czerwonym młodym winie - między innymi te przysmaki podano podczas wieczoru hiszpańskiego w Gdańsku "Original Flavors: The Mediterranean Essence"



Na stołach królowały oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra o chronionej nazwie "Baena", wina o chronionej nazwie pochodzenia "Ribera del Duero" oraz szynki serrano posiadające certyfikat Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. Te produkty są częścią diety śródziemnomorskiej, wpisanej w 2010 r. na Światową Listę Dziedzictwa Niematerialnego Ludzkości UNESCO i uznanej za styl życia przekazywany z pokolenia na pokolenie, współgrający z przyrodą, historią i środowiskiem.

Oliwa Baena jest uprawiana w regionie o tej samej nazwie od XII wieku. Plantacje oliwek znajdują się na wysokości 400-600 m n.p.m. Panujący w tym regionie klimat kontynentalny oraz ukształtowanie terenu (wzgórza, równiny aluwialne, zbocza) tworzą optymalne warunki do uprawy oliwek Extra Virgin, która ma bardzo intensywny smak.

- Oliwa jest nieodzownym składnikiem śródziemnomorskich dań. Najlepiej komponuje się z sałatkami, ale stosujemy też do smażenia. Badania naukowe potwierdziły, że często stosowanie oliwy zmniejsza cholesterol - mówi Juan Moreno, przedstawiciela Rady Regulacyjnej Chronionej Nazwy Pochodzenia Baena.

Uczestnicy spotkania mieli też możliwość spróbowania szynki Jamon Serrano, czyli "szynki górskiej". Szynkę należy jeść po 5-10 minutach od wyjęcia z lodówki, bowiem tłuszcz w niej zawarty musi nabrać temperatury, dzięki czemu szynka rozpyla się w ustach podczas konsumpcji. Jej smak jest wyrazisty, doskonale pasuje do sałatek, szparagów, czy kromki chleba posmarowanej oliwą. Dobra jest też jedzona bez żadnych dodatków, jest lekko słona, ale bardzo delikatna. Po oliwie i szynce przyszedł czas na wino. Podano te z regionu Ribera Del Duero, w którym wina produkowane są od XIII wieku.

Wieczorem zaś konsumowano dania przygotowane przez szefa kuchni Fernando Del Cerro z restauracji Case Jose, która szczyty się gwiazdką Michelin. W menu degustacyjnym znalazło się m.in. sushi z suszonej szynki, młoda jagnięcina i rolada z byczego ogona smażonego w czerwonym młodym winie. Był też krem z brokułów na zimno, aromatyczna pizza z roztartym pomidorem i oliwą, a na deser truskawki z woka i czekoladowy Chilbaut ze zmrożonym napojem z mango.

FERNANDO DEL CERRO

Czy próbował pan jakiś polskich potraw?

Oczywiście, zawsze będąc w innym kraju staram się próbować czegoś nowego.

I co panu najbardziej smakowało?

Wszystkie zupy. Są zupełnie inne niż te hiszpańskie. Kwaśne, pożywne. Właściwie mogą być całym obiadem. Najbardziej smakowały mi te kwaśne, jak ogórkowa i oczywiście żurek.

Kuchnia polska czy hiszpańska jest bardziej zdrowa?

Zdecydowanie hiszpańska. Przede wszystkim dlatego, że my pracujemy na tym tłuszczu, który uznany jest za najbardziej zdrowy, czyli na oliwie z oliwek. I to wyróżnia naszą kuchnię śródziemnomorską. Ale generalnie zdrowe są wszystkie kuchnie tradycyjne, te które są kultywowane w danym kraju. Chodzi o to, że to czym się odżywiamy jest dostosowane najbardziej do nas i naszego klimatu. Jedzenie jest składnikiem kultury i to nie jest przypadek, że w Polsce jecie trochę bardziej tłusto niż w Hiszpanii. Wy macie inne potrzeby. W waszych warunkach ta kuchnia jest dla was odpowiednia.

W Polsce tylko jedna restauracja wyróżniona jest gwiazdką Michelin...



Tak wiem, Amaro (uśmiech). Jest to bardzo prestiżowe wyróżnienie, tak samo traktowane na całym świecie. Tę gwiazdkę naprawdę jest trudno zdobyć.

A czym się pana kuchnia wyróżnia, że zasłużyła na takie uznanie?

Nie mam pojęcia. Michelin to jest tylko i wyłącznie rekomendacja jakiejś restauracji. To czy jakiś lokal ją dostanie zależy w takim samym stopniu od szefa kuchni, jak i od całego personelu. Przede wszystkim chodzi o to, żeby lubić kuchnię i żeby zaofiarować potrawy przygotowane z sercem. Istotą naszej kuchni jest to, że pracujemy w oparciu jedynie o składniki lokalne. I przede wszystkim to, że stawiamy na świeże warzywa.

Jak długo trzeba czekać na stolik w pana restauracji?

Nie tak długo. To jest zwykła restauracja, nic wyszukanego. Panuje u nas rodzinna atmosfera.

Czyli możemy przyjechać i dostaniemy wolny stolik?

Oczywiście, w każdej chwili. Ale na wszelki wypadek lepiej wcześniej zadzwonić (śmiech).

**Serdecznie zapraszamy wszystkich gości
na wyjątkowe dania z wołowiny
argentyńskiej przyrządzane na węglu drzewnym.**



Restauracja La Pampa Steak House gwarantuje Państwu steki z wołowiny argentyńskiej rasy Aberdeen Angus lub Hereford, oraz potrawy wyłącznie ze świeżych produktów. Serdecznie zapraszamy.

ŻYCZYMY SMACZNEGO



Czerwień mięsa i czerń węgla - to kolory restauracji La Pampa SteakHouse w samym sercu Gdańska. Tu znajdziemy prawdziwe steki z wołowiny argentyńskiej rasy Aberdeen Angus lub Hereford, przyrządzane na grillu węglowego. Nazwa restauracji wywodzi się od prowincji Argentyny, w której hodowane jest najlepsze mięso, sprowadzane wprost na stół szefa tutejszej kuchni. Rare, medium rare, medium, medium well, well-don - niezależnie od tego, jak wysmażony będzie stek, mamy pewność, że zostanie podany w najszlachetniejszym wydaniu. Coś dla siebie znajdą tu jednak także amatorzy dań bezmięsnych, aromatycznych zup i sałatek. Wszystko to okraszone jest subtelnym, minimalistycznym wnętrzem i atmosferą, sprzyjającą zarówno rozmowom biznesowym, jak i romantycznej kolacji. Obawiasz się, "krwistego steka"? Kuchnia na pewno dostosuje sposób wysmażenia do Twojego smaku, a może... Zdecydujesz się spróbować coś nowego?



SMAKI NIEBA I ZIEMI

Smaki nieba i ziemi – pod takim hasłem przebiega czwarta już ogólnopolska akcja charytatywna Fundacji Między Niebem a Ziemią. Bierze w niej udział ponad 50 prawników i biznesmenów, którzy spotykają się w kilkunastu restauracjach w Polsce na warsztatach kulinarnych. W Trójmieście warsztaty zostały zorganizowane w restauracjach Tłusta Kaczka i Sanatorium.

Z przepisów, które są przygotowywane na warsztatach powstanie książka kucharska. Będzie ona w tym roku cegiełką na rzecz Fundacji. Partnerem i sponsorem jest w tym roku bank Freidrich Wilhelm Raiffeisen. Fundacja Między Niebem a Ziemią, która pomaga nieuleczalnie chorym dzieciom i ich rodzinom już od prawie trzech lat aktywuje środowisko prawnicze i biznesowe do wspólnych akcji charytatywnych. Zdobyte fundusze przeznaczone są na zakup sprzętu rehabilitacyjnego, rehabilitacje,



Krewetki przygotowane w restauracji Sanatorium



Mec. Małgorzata Kropielnicka i Mec. Eliza Falba - Komorowska

Fot. Paula Rettinger

zabiegi, turnusy, ale także na pomoc materialną rodzicom i opiekunom ciężko chorych dzieci.

W Trójmieście odbędzie się jeszcze jeden warsztat, a jego gospodarzem będzie powstająca w Sopocie Restauracja Morska. Akcja Smaki Nieba i Ziemi będzie miała swój finał pod koniec roku w kilku miastach w Polsce, gdzie organizowane będą aukcje, na których będzie można kupić min. książkę kucharską oraz wylicytować ciekawe przedmioty. W ubiegłym roku podczas aukcji w Dworze Oliwskim udało się zebrać ponad 100 tysięcy złotych. Akcję i działania fundacji wspiera magazyn Prestiż.

mr

W KUCHNI ŚWINI SIĘ NIE PODKŁADA

Na czym polega etyka w kuchni? Jak rywalizują ze sobą szefowie kuchni? Czy dziennikarza można „przekupić” dobrym obiadem? Między innymi o tym, w gdańskiej restauracji Metamorfoza dyskutowali goście spotkania inauguracyjnego projektu „Gotuje się”. Wśród nich znaleźli się m.in. pomorscy szefowie kuchni, przedstawiciele mediów oraz dostawcy z branży gastronomicznej. Całość zwieńczyła zaskakująca kolacja autorstwa szefa kuchni Łukasza Toczek.

W ogniu pytań Agaty Godlewskiej, redaktor naczelnej magazynu branżowego „Food Service” i Agnieszki Małkiewicz z Horeca Communications znaleźli się: Artur Moroz, szef kuchni i właściciel restauracji Bulaj (Sopot), Rafał Wałęsa, szef kuchni i właściciel restauracji Sztuczka (Gdynia), Adam Woźniak, szef kuchni restauracji Mercato w hotelu Hilton, Grzegorz Nakrajnik, szef kuchni La Cucina (Gdańsk), Łukasz Toczek, szef kuchni Metamorfoza (Gdańsk), Justyna Zdunek, właścicielka restauracji Metamorfoza oraz Filip Gołębiowski (hodowca m.in. jagnięt) i Zofia Zienkiewicz (firma zielarska Lawenda). Wspólnie zastanawiali się przede wszystkim nad tym, czym jest etyka w kuchni. Podczas dyskusji nie zabrakło też kontrowersyjnych komentarzy dotyczących m.in. kulinarnych autorytetów, czy celebrytów.

– „Etyka w kuchni, czyli nie podkładaj świni” to hasło gdańskiej edycji ogólnopolskiego projektu „Gotuje się! Spotkania do dyskusji”. W planach mamy już kolejne spotkania, bo chyba wszyscy uczestnicy odczuwali niedosyt... Kolejne wydarzenie w Gdańsku planowane jest na jesieni, ale tym razem kij będzie włożony w inne mrowisko – śmieje się Agnieszka Małkiewicz, prowadząca spotkanie.

Gospodarzami wydarzenia w Gdańsku byli Justyna Zdunek i Łukasz Toczek z restauracji Metamorfoza Gdańsk, którzy znani są z realizacji nowatorskich projektów kulinarnych promujących Pomorze.



Fot. Materiały prasowe

Podczas kolacji wieńczącej owocne dyskusje zjeść można było m.in. lody z rabarbaru z jagnięciną i pianą z mleka, łososa bałtyckiego z ogórkiem i pianą z kiszzonej kapusty, a na deser lody pietruszkowe z czekoladą, biszkopt czekoladowy oraz sok z korzenia pietruszki z mlekiem. Było pysznie...



DLA DŻENTELMENÓW

Idealny pomysł na prawdziwie męski wieczór? Dobrze jedzenie, wyselekcjonowany alkohol, aromatyczny dymek cygara, a wszystko w klimatycznym miejscu... czegoż chcieć więcej? To wszystko znajdziemy w sopockiej restauracji Delmonico Cut Steakhouse.

W

hisky, cygara i prawdziwe steki to synonim dobrze spędzonego wspólnie czasu i to zarówno na spotkaniu biznesowym, jak i tym czysto towarzyskim. Jeśli dodamy do tego miejsce w samym środku Sopotu, jednak z dala od zgiełku dużego miasta, przyjazną obsługę i atmosferę sprzyjającą odpre-

żeniu, otrzymamy właśnie Delmonico Cut Steakhouse. Restauracja wciąż poszerza swoją ofertę, dostosowując się do swoich klientów.

- W Trójmieście brakuje miejsc „z męskim charakterem”, dedykowanych spotkaniom towarzyskim i biznesowym - podkreśla Martyna Szkudlarek, manager restauracji Delmonico Cut Steakhouse. - Nasza wizytówka to przede wszystkim najlepsze steki z krów rasy wagyu oraz wyselekcjonowane wina i inne alkohole. Postanowiliśmy wyjść jednak naprzeciw oczekiwaniom naszych klientów i stworzyliśmy specjalną przestrzeń, w której będzie można odpocząć od trosk dnia codziennego i zapalić aromatyczne cygaro - daje manager.

"Palić jest rzeczą ludzką, palić cygara - boską" - ten cytat podkre-

śla wyjątkową otoczkę jaka towarzyszy cygarom i ich wielbicielom. Cygaro jest produktem luksusowym określającym pewien sposób bycia, a nawet sposób na życie. To świat, gdzie unoszący się dym cygara buduje atmosferę i rozpala zmysły, podkreślając wyjątkowość i doniosłość każdej chwili. Ten szlachetny zapach ma swoich miłośników na całym świecie, również w Polsce.

- Cygaro to produkt wymagający odpowiedniej oprawy, atmosfery i miejsca. Jedną z głównych zasad mówi, że jeśli nie masz czasu, to nie pal. Bo palenie cygar to sztuka wymagająca pełnej koncentracji i poświęcenia czasu. Tym bardziej, gdy mamy do czynienia z prawdziwymi perełkami, których wypalenie bez należytego skupienia byłoby po prostu profanacją. Takie perełki będą właśnie dostępne w Delmonico Cut Steakhouse - mówi Martyna Szkudlarek.

Ambicją właścicieli jest stworzenia miejsca, w którym nikomu nigdzie się nie śpieszy. Takiego, gdzie wolny czas się celebryje. Bo tylko tak można odczuwać pełną przyjemność z tego, co oferuje Delmonico Cut Steakhouse. Restauracja powstała z chęci stworzenia zdrowej kuchni opierającej się wyłącznie na naturalnych i ekologicznych produktach. Tu serwowane są steki z wołowiny wagyu charakteryzujące się niepowtarzalną intensywnością smaku, perfekcyjną strukturą oraz głębokim aromatem.

Mięso pochodzi z własnej, ekologicznej, unikatowej na skalę światową hodowli. Stado liczy około 130 zwierząt wypasanych w czystym i nieskażonym regionie w samym sercu malowniczych Kaszub. To jedyne wagyu w naszym kraju i nieliczne na kontynencie europejskim. Co więcej, właściciele dbają też o dobrostan zwierząt, nie stresują ich i oddają do ich dyspozycji pastwisko o powierzchni 240 hektarów, położone wśród lasów i łąk w otulinie bytowskich jezior lobeliowych. Bydło pojone jest czystą wodą źródlaną i karmione zbożami z własnych ekologicznych hodowli.

Mięso na steki Wagyu dojrzewa w specjalnych warunkach, zapewniających niespotykaną delikatność, wspaniały aromat i konsystencję. Tak naprawdę wszystkie te elementy mają ogromne znaczenie i są gwarantem tego, że na naszym talerzu zagości znakomitej jakości stek (o wadze od 350 gramów do nawet 1,5 kilograma). Dobre wino, szlachetna whisky i aromatyczne cygaro są idealnym dopełnieniem takiego posiłku.



DELMONICO CUT STEAKHOUSE

SOPOT, ul. Moniuszki 10 w Hotelu Opera

Tel: 58 555 56 04

www.delmonicocut.pl

GOTOWANIE Z TIGEREM

Dobra zabawa w gronie przyjaciół ze zdrowym odżywianiem jako motywem przewodnim – taka była idea imprezy Live Cooking z Tigerem, która odbyła się w restauracji Gianni w Sopocie. W ten dość oryginalny sposób Dariusz Michalczewski próbował zaszczepić u swoich przyjaciół ideę dbania o swoje zdrowie nie tylko poprzez ruch, ale też poprzez jedzenie.

Przy pięciu stanowiskach live cooking stanęły kilkuosobowe drużyny, które miały zadanie przygotować określone potrawy. Wyboru potraw dokonywał Dariusz Michalczewski, który nie ukrywał, że postawił przed przyjaciółmi trudne zadanie.

– Nie dość, że zaleciłem przygotowanie potraw, które wręcz uwielbiam, to jeszcze osobiście je będę oceniał. Jestem ciekaw jak bardzo będą się różnić te same potrawy przygotowane przez kilka zespołów. Na szczęście w ocenie pomoże mi fachowiec, czyli Radek Hnatyszyn, szef kuchni jednej z moich ulubionych restauracji Gianni – mówił Tiger.

Uczestnicy mieli do przygotowania m.in. takie potrawy jak bruschetta, czy makaron z krewetkami. Wszystko ze świeżych, ekologicznych produktów. Ostatecznie zwyciężyła drużyna prowadzona przez Aleksandrę Kacprzycką i Tomasza Bastiana.

– Młodzież dała radę – skomentował wyniki Tiger. – Moi przyjaciele



Dariusz Michalczewski i Francis Lapp

le to ludzie w większości uprawiający sport, ćwiczący w Tiger Gym. Niestety, wiele osób myśli, że jak ćwiczą, ruszają się, to już jest ok. Tymczasem zdrowe, dietetyczne odżywianie to fundament. I jak się dzisiaj przekonaliśmy, takie jedzenie wcale nie musi być pozbawione smaku – dodał Tiger.

Impreza zakończyła się degustacją własnoręcznie przygotowanej sangrii. Ponoć również z produktów ekologicznych, ale tego już nikt nie sprawdzał.

mr



Przemysław Sęczkowski



Tomasz Wolsztyński

Fot. Krzysztof Nowosielski

SOPOT OD KUCHNI

Na sopockim molo, podobnie jak rok temu, stanie najdłuższy stół w Europie, przy którym szefowie kuchni najlepszych pomorskich restauracji przygotowywać będą smaczne posiłki. Tak będzie wyglądała impreza "Sopot od kuchni – Slow Food Festival".

28 i 29 czerwca, przy eleganckim długim stole ustawionym wzdłuż sopockiego molo pojawią się sławy kulinarne, artyści, celebryci, blogerzy kulinarni, dziennikarze i władze samorządowe. Wszyscy, respektując zasady Slow Food oraz założenia festiwalowego menu, będą serwowali pyszne degustacyjne przekąski dla wszystkich chętnych gości. Różnorodność potraw zaspokoi najwybredniejsze gusta. Każdy z kucharzy przygotowuje autorskie interpretacje dań w oparciu o przekazane przez organizatora produkty.

Na stole wśród wielu propozycji kulinarnych znajdują się: dania



z ryb bałtyckich i słodkowodnych, dania z owoców morza, dania z wołowiny, jagnięciny, wieprzowiny, dania greckie, japońskie, francuskie, włoskie, marokańskie, tajskie, hiszpańskie, polskie, szwedzkie, norweskie, dania egzotyczne, wegańskie i wegetariańskie, zupy, różnorodne wypieki, słodczyce, a także firmowa potrawa kurortu, tzw. „sopocki śledzik”. Szykuje się niesamowita dwudniowa uczta dla podniebienia.

Każdy z odwiedzających będzie mógł degustować potrawy po zakupieniu kuponu za symboliczne 5 zł (karnety 5x5). Imprezie organizowanej przez Akademię Kulinarą Fument, towarzyszyć będzie targ rybny. Idea, a właściwie filozofia tego projektu opiera się na szeroko pojętej edukacji kulinarnej związanej z regionem Pomorza i Morza Bałtyckiego.

mr

Fot. Fument

GIANNI

Restaurant



GIANNI Restaurant to miejsce w samym sercu Sopotu, w którym można rozkoszować się tym co najlepsze w kuchni włoskiej i francuskiej. W urozmaiconym menu obficie korzystającym z darów Morza Śródziemnego odnajdziemy smaki włoskiego lata i zapachy południa Francji.

Szczególnie latem zapraszamy do rozsmakowania się w Naszych potrawach.

W tym okresie w naszym menu królują świeże regionalne warzywa, soczyste owoce oraz ryby prosto z kutrów rybackich. Z obecnych nowości naszym gościom szczególnie przypadł do gustu pstrąg potokowy podany z zielonymi szparagami i aksamitnym sosem cytrynowym oraz domowa beza z musem mascarpone i świeżymi truskawkami.

Dzięki eleganckiemu wnętrzu oraz wykwintnej kuchni, GIANNI Restaurant jest idealnym miejscem na biznesowy lunch, rodzinny obiad, kameralną imprezę czy romantyczną kolację.

Zapraszamy również do ogródka, z którego mamy widok na piękną promenadę Sopotu i tylko kilka kroków do plaży i molo.





BROWAR MIEJSKI SOPOT

W pierwszych dniach lipca wielkie otwarcie! W miejscu legendarnego Złotego Uła w Sopocie powstaje Browar Miejski Sopot. To nowy lokal gastronomiczny właścicieli znanej i lubianej Tawerny Orłowskiej.

Pomimo zmienionej nazwy i wystroju, wszystko inne ma być jak za dawnych lat - gwarantują właściciele. W tak kultowym miejscu nie może przecież zabraknąć dobrej kuchni, wybornych napojów, a przed wszystkim tej niepowtarzalnej atmosfery lat 80 i 90.

- Stary, dobry duch Złotego Uła odżywa! - mówi jeden z właścicieli Roman Kamiński i zaznacza - My tu będziemy warzyć piwo!

Pomysł na własny minibrowar zrodził się w głowach właścicieli wiele lat temu, a zaczął się materializować w ubiegłym roku po wygranu miejskiego przetargu na dzierżawę Złotego Uła.

- Od dawna chcieliśmy założyć swój własny mini browar restauracyjny. Jediną przeszkodą, która nam to uniemożliwiła, był brak odpowiedniego lokalu. Złoty Ul idealnie spełnił nasze wymagania i cieszyliśmy się na sama myśl o przetargu. Jest to lokal o powierzchni ponad 500 m² z czego 150 m² przeznaczaliśmy na instalacje browarnicze potrzebne do warzenia piwa. Wszystko to o czym marzyliśmy dostało szansę na zaistnienie i to w jakim miejscu! - mówi Roman Kamiński.

W Browarze warzonych będzie pięć rodzajów piwa: ale, pszeniczne, lager, piwo ciemne i smakowe (miodowe). Recepturę smaków tworzył piwowar z Czech. On też będzie obecny w lokalu przez kilka pierwszych miesięcy i wraz z tutejszymi piwowarami zajmie się warzeniem piwa.

- Darzymy naszych pracowników dużym zaufaniem, wiemy na co ich stać i cenimy pasję, z którą warzą piwa. Dla nas ważnym jest, aby to co powstaje w naszym lokalu robione było z sercem i profesjonalizmem. Dzisiaj browary restauracyjne powstają jak grzyby po deszczu. My wierzymy, że nasze zaangażowanie sprawi, że klienci każdy kufel wypijają będą do dna z ochotą na jeszcze - deklaruje współwłaściciel lokalu.

Dawny Złoty Ul gromadził studentów, biznesmenów, bohemy, ważne osobistości z Trójmiasta. Lokal kierowany był do szeroko pojętej klienteli. Taki sam cel stawiają przed sobą właściciele Browaru Miejskiego Sopot. Chcą stworzyć atmosferę dawnych lat 80,

w której odnajdzie się każdy potencjalny konsument. Wystrój lokalu utrzymany będzie w charakterze ceglanego loftu, będzie dość industrialny. Ważnym instrumentem tworzącym i dopełniającym charakter tego miejsca będzie pianino. Planowane są Open Night, gdzie każdy z gości potrafiący grać na pianinie będzie mógł swoim talentem umilić czas pozostałym.

Duże zmiany dotyczyć będą zewnętrznej wyglądu lokalu. Właściciele pozbędą się werandy i oranżerii, a w jej miejsce powstanie taras.

- Chcemy być dla ludzi, chcemy tworzyć pewną część Sopotu. Przy dźwiękach dobrej muzyki w niesztampowym miejscu, gdzie można smacznie i niedrogo zjeść zaczynając już od śniadania - snuje swoje plany Roman Kamiński. - Sam pamiętam jak wiele lat temu przychodziłem do Złotego Uła na śniadania. Wracamy do tej koncepcji. Lokal otwarty będzie od godzinny 9. Będziemy do usług mieszkańców Trójmiasta, jak również turystów od rana do późnego wieczora - gwarantuje Roman Kamiński.

Menu będzie skupione wokół kuchni pomorskiej z akcentami kuchni regionalnej, czyli kaszubskiej. Szefem kuchni będzie osoba, która specjalizuje się w kuchni etnicznej i mięsnej. W karcie znajdziemy dania z ryb i owoców morza, ale w przeciwieństwie do Tawerny Orłowskiej, tutaj królować będą mięsiwa. Skosztować będzie można królika, dzika czy sarnę. W każdy weekend serwowany będzie również pieczony prosiak. Ceny dań głównych średnio nie przekroczą 30 złotych.

Właściciele planują również dogadzać konsumentom częstymi promocjami i specjalnymi ofertami. Przy tym zależy im bardzo na przejrzystości oraz powtarzalności, czyli takiej samej klasie piwa i takiej samej klasie wydawanych potraw za każdym razem, gdy trafiają na stół gościa. To jest bowiem fundamentem, który pozwala nie tylko zdobyć klienta, ale też go utrzymać. Właściciele wierzą, że w ten sposób zbudowany lokal będzie cieszył się popularnością nie tylko wśród turystów, ale przede zyska przychylność mieszkańców Trójmiasta.

- Miarą dobrego lokalu jest okres poza sezonem. Mam nadzieję, że w tym miejscu życie będzie tętniło przez cały rok! - kończy Roman Kamiński i zaprasza na otwarcie!



BEKA

RESTAURACJA

zapraszamy
na kulinarną
przygodę



nowe oblicze po kuchennych rewolucjach! nowe oblicze po kuchennych rewolucjach! nowe oblicze po

Restauracja BEKA
ul. Kasztanowa 5
84-100 Puck

☎ 58 673 22 22
www.restauracjabeka.pl



Prestiżowe IMPREZY

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ



DO OGLĄDANIA

Baltic Sail 2014



Największa międzynarodowa impreza żeglarska Gdańska pod banderą gościa honorowego - Mistrza Olimpijskiego Mateusza Kusznierewicza. Na zwiedzających czekają pokazy i parady jachtów turystycznych, kutrów i motorówek. Każdy też będzie miał niepowtarzalną okazję poznać historię tych jednostek i zwy-

czaje panujące na morzu, a także wziąć udział w rejsie po Zatoce Gdańskiej.

Gdańsk, 3 - 6 lipca.

Broniewski



Polak, katolik, alkoholik - tak mówił o sobie wybitny poeta Władysław Broniewski. Jaki był naprawdę? Na to pytanie próbuje odpowiedzieć w swojej sztuce Radosław Paczocha. Powojenna rzeczywistość, sławienie Stalina i walka o niepodległość kraju - to wszystko zobaczymy na scenie najnowszej produkcji

Teatru Wybrzeże. Lekcja historii i literatury w jednym.

Gdańsk, Teatr Wybrzeże, 27 czerwca (premiera), 28-29 czerwca, godz. 19:00

Festiwal Dobrego Humoru



Pierwsza Wielka Kumulacja żartu, dowcipu i pozytywnej energii. Gwiazdy dobrego humoru podsumują najważniejsze wydarzenia, którymi żył kraj i świat w ciągu ostatniego roku. Wysoki poziom obrad zagwarantują m.in. Krzysztof Skiba (przewodniczący), Maciej Kraszewski, Cezik i Cezary Pazura. Przed nami także Wielka

Gala wręczenia Błękitnych Meloników i występy największych polskich gwiazd sceny komediowej i satyrycznej.

Gdańsk, Plac Zebrań Ludowych, 28 czerwca

Latę Teatralne Teatru Atelier



Tegoroczny jubileusz 25-lecia Teatru Atelier im. Agnieszki Osieckiej w Sopotie to doskonała okazja do (wspólnego) świętowania. Jak uczcić taką okazję, jak nie szeregiem świetnych spektakli? Przez blisko dwa miesiące mieszkańcy i turyści zobaczą na deskach teatru znakomitych wykonawców polskiej sceny, którzy prezentują swoje autorskie recitale i koncerty poświęcone nie tylko Agnieszce Osieckiej, ale także gigantom współczesnej muzyki. Ponadto odbędą się IX. Międzynarodowe Spotkania z Kulturą Żydowską będące zawsze piękną, muzyczną podróżą w czasie.

Sopot, Teatru Atelier im. Agnieszki Osieckiej, 5 lipca do 30 sierpnia 2014 roku.



DO SŁUCHANIA

Brodka



Nie przestaje zadziwiać nieszablonowymi strojami, ale przede wszystkim silnym głosem. Wciąż eksperymentuje, stąd jej koncerty zawsze potrafią zaskoczyć, nawet najwierniejszych fanów. Utwory "W pięciu smakach", "Granda", "Krzyżówka dnia" podbijały listy przebojów światłą muzyką, tekstami i unikalnym wokalem.

Na żywo brzmią jeszcze lepiej. Gorąco polecamy występ Brodki z zespołem na scenie Zatoki Sztuki - jej koncerty to żywiołowe, kolorowe, dopracowane show, które każdorazowo dostarczają publiczności niezapomnianych wrażeń.

Sopot, Zatoka Sztuki, 10 lipca

Opener Festival



Tego festiwalu nikomu przedstawiać nie trzeba. Broni się jak zawsze znakomitym line up'em i niezwykłą atmosferą. Kto był - ten wie, kto jeszcze nie był - koniecznie musi nadrobić zaległości. Wystąpią m.in. The Black Keys, Pearl Jam, Foster the People, Lykke Li, Jack White, Phoenix oraz Faith No More i wielu innych wyko-

nawców zarówno polskich, jak i zagranicznych. Festiwal to nie tylko muzyka, również wiele imprez towarzyszących, takich jak spektakle, pokazy mody, spotkania z niebanalnymi ludźmi.

Gdynia, lotnisko Kosakowo, 2-5 lipca

Ladies Jazz Festival



Jedyny festiwal jazzowy w całości poświęcony damom jazzu przez dziewięć dni w Gdyni, a i nie tylko! Aż dziesięcioro głównych wykonawców, koncerty w salach koncertowych, przestrzeni miejskiej Gdyni oraz w Filharmonii Kaszubskiej w Wejherowie. Wystąpią m.in. Nikki Janofsky, Banda Magda oraz Monsieur

Perine. Całości dopełni Mój Jobim - specjalny projekt na 25-lecie działalności artystycznej Krystyny Stańko. Pełny program festiwalu na stronie ladiesjazz.pl.

Gdynia, 11-19 lipca

Dream Theater



Dziś, po prawie 30 latach istnienia i kilku zmianach w składzie, Dream Theater to jeden z najważniejszych zespołów rockowych ostatnich dekad, bez trudu zapełniający największe hale na całym świecie. Choć ci giganci hard rocka na swoim koncie mają światowy sukces i ponad dziesięć milionów sprzedanych albumów i DVD, to É jedno ze swoich wydawnictw tworzyli tu, w Trójmieście. Teraz, po przeszło 30 latach swojego istnienia Dream Theater przyjeżdżają na widowiskowy koncert - niemal 3-godzinne show w formule „An Evening WithÉ”.

Gdynia, hala Gdynia Arena, 14 lipca, godz. 20:00

STARY BROWAR KOŚCIERZYNA

SMAKI REGIONU W NOWEJ ODSŁONIE



TRADYCJA I NOWE TRENDY

Stary Browar Kościerzyna na Kaszubach, który znajduje się 100 m od miejskiego rynku, to miejsce z niezwykle bogatą historią. Najstarsi mieszkańcy Kościerzyny pamiętają jeszcze, kiedy to w okresie międzywojennym Browar przeżywał swoje wielkie lata świetności. Dziś, po pełnej rekonstrukcji budynku, są świadkami wznowienia produkcji kościerskiego browaru, który ponownie jest ich chlubą i wizytówką miasta. Na szczególną uwagę zasługuje niezwykle atrakcyjna oferta gastronomiczna, która oprócz restauracji serwującej popularne dania regionalne i europejskie w nowych odsłonach, obejmuje pizzerię wyposażoną w piec opalany drewnem. W Starym Browarze Kościerzyna znajduje się również stylowy hotel z zapleczem konferencyjnym, wellness, pub oraz niewielka galeria handlowa.



KOŚCIERSKI BROWAR

Stary Browar Kościerzyna to profesjonalny browar i wazelnia, wyposażone w sprzęt najnowszej technologii. Inspiracją piwowara są nie tylko tradycyjne smaki i receptura sprzed lat, ale również światowe i polskie trendy, jakie pojawiają się wśród koneserów tego trunku. Trzy rodzaje piwa: Keller, Ciemna 10 i Pszoniczne warzone są w kadziach, znajdujących się w pubie, czyli praktycznie na oczach Gości. Do ich produkcji wykorzystywana jest woda z własnego ujęcia. Browar nie podlega filtracji i pastoryzacji, ani nie jest utrwalany chemicznie czy fizycznie, dzięki czemu ma wyjątkowo walory smakowe i jest pełnowartościowe.



REGIONALNE I „BROWAROWE” PRZYSMAKI

W karcie menu restauracji nie zabrakło potraw, które na co dzień jadają w domu tutejsi mieszkańcy. Najbardziej popularną jest kaszubskie *frikase*, czyli gotowane udko z kurczaka z ryżem w białym sosie z rodzynkami. Aby każdy Gość mógł w pełni rozsmakować się w tym wyjątkowym miejscu, Szef Kuchni w recepturach swoich dań wykorzystuje kościerski browar. Najchętniej zamawianymi potrawami, szczególnie przez turystów, są *Ognista zupa piwna* oraz *Golonka Browarnika* podana na zasmażanej kapuście podlewana kościerskim browarem. Słodką „browarową” ciekawostką są lody piwne, które przygotowuje na specjalne zamówienie Browaru znany kościerski piekarz i cukiernik.



ORYGINALNE WŁOSKIE SMAKI

Przekraczając próg Pizzerii Stary Browar Kościerzyna, przenosimy się do słonecznej Italii. Ciasto jest tutaj wyrabiane według tradycyjnego, włoskiego przepisu i wypieka się je w piecu opalonym drewnem. Głównym pizzermanem jest rodowity Włoch, pilnie strzegący swojej magicznej receptury.



ZNANE SMAKI W NOWEJ ODSŁONIE

Potrawy serwowane w Restauracji Stary Browar Kościerzyna zawdzięczają swój wyjątkowy smak świeżym produktom najwyższej jakości oraz kreatywnemu Szefowi Kuchni, który swoje doświadczenie zdobywał w polskich i zagranicznych restauracjach. Korzystając z bogactwa natury, czyli okolicznych jezior i lasów oraz zaopatrując się u lokalnych dostawców, stworzył urozmaiconą kartę menu, składającą się z popularnych regionalnych i europejskich dań, do których dodał coś od siebie. Dzięki temu, znane smaki nabrały nowego wymiaru. Restauracja wyposażona jest, jako jeden z trzech lokali w całej Polsce, w wielofunkcyjny grill *Josper*, który dzięki błyskawicznemu nagrzewaniu pozwala na przyrządzanie soczystych mięs oraz świeżych ryb.



SMACZNIE I ZDROWO

Stary Browar Kościerzyna, kultywując tradycję, nie zapomniał o potrzebach Gości, którzy w sposób szczególny dbają o jakość swojej diety. Potrawy przygotowywane są od podstaw przez Szefa Kuchni oraz jego zespół, nie posilując się półproduktami. Makarony, konfitury, sosy, pieczywo – wszystko domowej produkcji. W menu restauracji znaleźć można również dania przyrządzone według zasad chińskiej diety 5 przemian.

TAJEMNICE KOŚCIERSKIEGO BROWARU

Poznaj Stary Browar Kościerzyna swoimi zmysłami. Tajemnice kościerskiego browaru to oferta zwiedzania połączona z degustacją regionalnych i „browarowych” specjalów. Oferta dostępna w lipcu i sierpniu codziennie w godz. 13:00 – 17:00 (o każdej pełnej godzinie). Poza sezonem – na zapytanie. Cena: 25 zł/osobę. Oferta skierowana tylko do osób pełnoletnich.

Stary Browar Kościerzyna, ul. Sładowa 3, Kościerzyna (100 m od rynku),

tel. 730 700 111 / 58 680 07 71, recepcja@starybrowarkoscierzyna.pl, www.starybrowarkoscierzyna.pl

GODNOŚĆ, PRACA, FILM

Statuetka Wielka Brama Wolności oraz nagroda finansowa w kwocie 20 tys. zł dla twórców rosyjskiego filmu "Krew" - takie jest najważniejsze rozstrzygnięcie 12 edycji Gdańsk DocFilm Festival, który odbywał się w kinach Helios i Kameralne. Widzowie obejrzeliby aż 26 filmów, w tym aż 9 polskich produkcji.

Rosyjski film "Krew" zyskał sobie uznanie jurorów za organiczną jedność formy i treści oraz za połączenie realistycznego i symbolicznego sposobu opowiadania. Za przejmujący obraz współczesnego społeczeństwa rosyjskiego pokazany z oryginalnej perspektywy.

"Krew" to czarno - biały obraz pracy siedmioosobowej załogi starego krwiobusa, który przemierza Obwód Leningradzki w celu skupu krwi od mieszkańców. Reżyserka Alina Rudnitskaya pokazuje w ten sposób wielowymiarowy portret współczesnej, rosyjskiej prowincji. Dodatkowo jury uhonorowało specjalnymi nagrodami (Małe Statuetki - Brama Wolności) trzy filmy. Pierwszy z nich to "Jesteśmy z soli" (My name is salt, reż. Farida Pacha) - za artystyczną dyscyplinę opowiadania, oddającą surowość i prostotę życia niewielkiej wspólnoty oraz za użycie środków filmowych - intrygujących zdjęć i niespiesznego rytmu opowiadania - wykraczających poza poziom zwykłej relacji.

Drugi wyróżniony film to "Joanna" (reż. Aneta Kopacz). Jurorów urzekł intymny, ciepły i niesentymentalny portret rodziny zmagającej się z sytuacją ostateczną. Doceniono umiejętność i taktowne podpatrywanie relacji międzyludzkich w tych dramatycznych okolicznościach bez przekraczania granicy ludzkiej integralności i bez zbędnego patosu.

Ostatnim wyróżnionym filmem jest "Czas zabijania" w reżyserii Jaapa van Hoewijk. Uzasadnienie? Umiejętność precyzyjnego ukazania obyczajów towarzyszących wykonaniu kary śmierci w Stanach Zjednoczonych, a także przekonujące nakreślenie zróżnicowanych ludzkich reakcji na tę graniczną sytuację. Nagroda publiczności przypadła filmowi: Rybaczymy w reż. Macieja Głowińskiego.

Uroczystą Galę Finałową dwunastej edycji uświetnił pokaz zwycięskiego filmu oraz pokaz specjalny „Śmierć człowieka pracy” w reżyserii Michaela Glawoggera. Poza konkursem odbyły się też liczne pokazy specjalne, w tym m.in. przegląd filmów o tematyce

penitencjarnej, w ramach którego widzowie zobaczyli obraz „3 dni wolności” Łukasza Borowskiego. Bohaterem filmu jest Piotr odsiadujący długi wyrok. Reżyser towarzyszy mu na przepustce, którą otrzymał po raz pierwszy od wielu lat. Skromna więzienna rzeczywistość, do której przywykł, okazuje się niczym w stosunku do świata na zewnątrz.

Kolejny film, który bardzo się spodobał publiczności to „Więzienna Wyspa Bastøy” w reżyserii Michela Kapteijnsa opowiadająca o więzieniu na wyspie na Fjordzie Oslo w Norwegii, gdzie 115 męż-

PRESTIŻ
PATRONUJE



Kadr z filmu Krew

czyzn odbywa swoje wyroki. Nie ma tam cel, kamer ani ogrodzeń, a strażnicy nie noszą przy sobie broni, gdy więźniowie pracują z pilnikami łańcuchowymi i nożami kuchennymi.

Gdańsk DocFilm Festival jest jednym z najważniejszych na świecie wydarzeń poświęconych filmowi dokumentalnemu o tematyce godności i pracy. Jednym z najistotniejszych celów festiwalu jest propagowanie konstruktywnych postaw życiowych, uwrażliwienie na zagadnienia związane z pracą - podkreślanie jej wartości w życiu każdego człowieka jako szczególnego dobra i przywileju. ■

pakszociarnia.pl

fotografia reklamowa - moda - produkt - packshot - wnętrza



Haffner



Business & Pleasure



Instytut SPA & Wellness

beauty & day spa salon

Więcej na:

www.hotelhaffner.pl



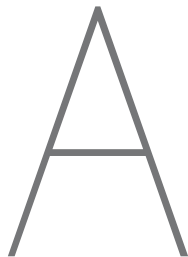
Instytut SPA & Wellness Hotelu Haffner****

ul. Haffnera 59, Sopot; tel.: +48 58 550 98 53; www.hotelhaffner.pl

WŁADCA PARTYTUR

Trudno dziś powiedzieć, czy zostałby muzykiem, gdyby nie utalentowani przodkowie. Muzykalni byli i dziadkowie, i tato, który często uspakajał swoje żywe srebro grą na skrzypcach. Przyszły dyrygent już w wieku trzech lat wygrywał różne melodie (m.in. wojskowe) na mandolinie, a pani prowadząca w przedszkolu zajęcia z rytmiki zwróciła uwagę na nietuzinkowe poczucie rytmu małego brzdąca. Diament został odkryty, oszlifowany i dziś świeci pełnym blaskiem. Adam Sztaba - dyrygent, kompozytor, producent, juror programu "Must Be The Music".

AUTOR: OLA GRĄDZKA



Adam Sztaba. Jaki to facet?

Najczęściej postrzegany jestem jako pracoholik. Rzeczywiście, uwielbiam swoją pracę, która jest również moją największą pasją, ale w ostatnich latach wyraźnie przytemperowałem swoje dawne bezgraniczne poświęcanie muzyce. Kiedyś praca wyznaczała rytm mojego życia, a dziś staram się przede wszystkim o równowagę. Poza tym jest mi zdecydowanie bliżej do radości i uśmiechu niż do zamartwiania się i narzekania.

go życia, a dziś staram się przede wszystkim o równowagę. Poza tym jest mi zdecydowanie bliżej do radości i uśmiechu niż do zamartwiania się i narzekania.

Mówi pan o pracy. Dyrygent, kompozytor, producent muzyczny, osobowość telewizyjna. Dużo tego. Która wersja jest tą najlepszą?

Najbardziej spełniony artystycznie czuję się będąc kompozytorem, choć paradoksalnie w tej roli pokazuję się najrzadziej. Pewnie dlatego, że w tej materii jestem względem siebie najbardziej wymagający.

Nie ma mowy o pójściu na łatwiznę.

Jestem perfekcjonistą, nie znoszę byle jakości i kroczenia po najmniejszej linii oporu. Mało interesuje mnie bycie modnym, pod każdym względem. Uważam, że życie i tak jest wystarczająco ulotne, aby je dodatkowo ubarwiać w coś tak krótkotrwałego. Staram się być rozsądnym ojcem, który w tym otaczającym nas przesyćcie nauczy syna mądrze wybierać. Ważne jest dla mnie na pewno dążenie do spełniania marzeń. Nawet tych wydających się dziś nierealnymi. Jeszcze 5 lat temu spotkanie ze Stingiem, czy Quincy Jones'em byłoby dla mnie kompletną abstrakcją.

Zdaje się, że jest pan uparty! Oczywiście, pozytywnie uparty. Pozwala pan sobie na marzenia i ich spełnianie pomimo tego, że pana zawód to wiele wyrzeczeń, poświęceń, godziny pracy nad wyczekiwany efekt?

Najbardziej cieszę mnie duże przedsięwzięcia wymagające wielu miesięcy przygotowań. Ilość włożonej pracy jest wprost proporcjonalna do radości po jej zakończeniu. Nie czuję uwiązania, a w chwilach słabości wyobrażam sobie efekt finałny - to bardzo pomaga. Ale to rzeczywiście oznacza sporo wyrzeczeń.

Jak wygląda miejsce, gdzie pan pracuje?

Moja pracownia jest dość nieduża, ponieważ w pracy lubię mieć wszystko pod ręką. Pomieszczenie jest w pełni wytłumione, co daje mi możliwość pracy o każdej porze dnia i nocy, bez ryzyka katarowania powtarzanymi dźwiękami najbliższych. Na biurku mam dwa

duże monitory, głośniki, kilka urządzeń elektronicznych obrabiających dźwięk, a poniżej pełna fortepianowa klawiatura i schowany we wnęce komputer.

Przy tak świetnej organizacji chaos nie ma prawa wkraść się do pańskiej pracy. Próbował pan kiedyś skomponować swoje życie jak idealną symfonię?

Najbardziej inspirują mnie utwory, które po kolejnych przesłuchaniach odślaniają coraz to nowe przestrzenie. Ale obawiam się, że nie powstało jeszcze takie dzieło, które mogłoby w temacie zaskakiwania przegonić prawdziwe życie.

Staram się więc niczego nie oczekiwać od życia i pozwolić, aby płynęło naturalnym tempem.

Nie zdarza się panu prowokować losu?

Kiedyś uważałem, że życie trzeba prowokować niezależnie od wszystkiego. I nadal tak twierdzę, chociaż nie uważam, aby wokół tego wszystko budować. Zdolny człowiek tak czy owak się „obroni” i wypłynie tam, gdzie ma wypłynąć. Pod warunkiem, że będzie prowokował swój mózg (śmiech).

Pana praca opiera się troszkę na prowokacji czy raczej pozwala pan, aby wszystko płynęło naturalnym tempem?

Dyrygent to przede wszystkim muzyk, ale i psycholog. Musi mieć jasną koncepcję czytelną dla orkiestry i skuteczny sposób, jak ją wdrożyć w życie. Musi mieć tę rzadką umiejętność efektywnej pracy z dużą grupą ludzi. Dobrze, jeżeli jest dla orkiestry autorytetem. Atmosfera, jaką stwarza dyrygent na próbach przekłada się bezpośrednio na poziom

zaangażowania muzyków i tym samym jakość koncertu.

Pan swoją twórczością stara się zadawałać innych?

W tej kwestii bliskie są mi słowa Witolda Lutosławskiego, który mówił, że stara się pisać muzykę, jaką sam chciałby usłyszeć.

Co panu zatem w duszy gra?

To zależy od dnia. Czasami czuję nadmiar energii i chciałbym zająć się wszystkim na raz, a czasami potrzebuję odizolowania i przesiedzenia w samotności kilku godzin z książką. A zawężając to pytanie do muzyki, to na pewno najczęściej sięgam do muzyki poważnej XX wieku.

Czego panu w życiu potrzeba?

Tego, czego każdemu. Miłości, przyjaźni, pracy, która spełnia. A od losu chcę tylko emocji, bo bez emocji nie ma ani życia, ani sztuki.



Adam Sztaba

Fot. Materiały prasowe



Health Resort & Medical SPA

Panorama Morska
Jarosławiec

Tropiki nad polskim morzem

*Już od
917 zł/osobę
8 dni*

**Aquapark
Rehabilitacja
Rekreacja
Animacje
SPA & Wellness**



www.panorama-morska.pl

Health Resort & Medical Spa Panorama Morska
ul. Uzdrowskowa 15, 76-107 Jarosławiec

tel. 71 353 96 97

SKUP SIĘ NA SOBIE

Doświadcz coachingu - pod tym hasłem w dniach 19-23 maja odbywał się Coaching Week Trójmiasto. Sześć warsztatów, 14 prowadzących i blisko 500 uczestników, a wszystko to w sprzyjającym rozwoju osobistemu i zawodowemu, Pomorskim Parku Naukowo - Technologicznym Gdynia.



Słowo „coaching” już od dobrych kilku lat robi zawrotną karierę. Niestety, często też jest nadużywane. Czym więc tak naprawdę jest „trening (osobisty)”?

Według ICF (International Coach Federation) coaching jest partnerską relacją, podczas której trener (coach) wspiera klienta w jak najlepszym wykorzystaniu jego potencjału na drodze do osiągnięcia zamierzonych rezultatów. Zwykle odbywa się on w formie regularnych spotkań - sesji, na których klient wybiera, na czym chce się skupić, a coach poprzez słuchanie i zadawanie otwierających, skłaniających do przemyśleń pytań pomaga klientowi m.in. w precyzyjnym określeniu celów i sposobów ich realizacji.

Czym nie jest coaching? Przede wszystkim nie jest doradztwem i nie daje też gotowych rozwiązań. Trener zadaje pytania, odpowiedzi musisz znaleźć sam. Coach ukierunkowuje klienta na cel, wspiera go w identyfikowaniu i eliminowaniu przeszkód, jak również w dostrzeganiu i wykorzystaniu możliwości.

Czyżby był to idealny sposób na osiągnięcie sukcesu? Poniekąd, wszystko jednak zależy od nas i pracy, jaką wkładamy we własny rozwój.

- International Coach Federation to największa organizacja coachingowa na świecie - podkreśla Piotr Ławacz, reprezentujący trójmiejski oddział ICF Polska. - Przygotowaliśmy kilka propozycji spotkań, tak, by każdy, kto interesuje się samorozwojem, znalazł coś dla siebie. Chcemy nieść ideę coachingu i promować go wśród szerokiego grona odbiorców. Zależy nam na tym, by pokazać czym on rzeczywiście jest oraz jakie może przynosić korzyści - dodaje Piotr Ławacz.

Przez pięć dni można było wziąć udział w 6 otwartych, bezpłatnych warsztatach. Coś dla siebie znalazły zarówno osoby zainteresowane wykorzystaniem coachingu w biznesie (spotkania: Coaching w służbie efektywności sprzedażowej, czy Metody coachingu w motywowaniu i egzekwowaniu), jak i w poznawaniu siebie i swoich możliwości (m.in. Od mapy wyborów do mapy marzeń - mapy celów). ■



MONIKA STANKIEWICZ: certyfikowana coach ICC, członek ICF, trener Lean Management. Prowadząca warsztat „Odkryj swoje silne strony”

Jestem chemikiem z wykształcenia, stąd często powtarzam, że coach jest jak katalizator reakcji. On nie zmienia jej efektów, ale je przyspiesza. Coach nie powie nam co mamy zrobić. Coach zadaje pytania, tak aby klient mógł się sobie przyjrzeć, przeżyć refleksje, wychwycić to, co dla niego jest ważne. Jak znaleźć swoje silne strony?

Po pierwsze zdać sobie sprawę, że mitem jest to, iż najszybciej będziemy się rozwijać wtedy, gdy rozwijać będziemy nasze słabe. Rozwijanie słabych stron kosztuje nas dużo czasu i zasobów, a efekty są zaledwie przeciętne. Jeśli zaś zajmiemy się wspieraniem naszych mocnych stron, wówczas rozwój przebiegnie błyskawicznie. Nie oznacza to oczywiście, że te słabe w ogóle należy „odstawić”. Jest też taka metoda „Przestań to robić i sprawdź, czy ktokolwiek to zauważy”. Bardzo często okazuje się, że w ogóle świat nie zauważa, że przestaliśmy zajmować się czymś, co traktowaliśmy jako naszą „piętę Achillesa”.

Kolejny krok, to zacząć sobie zdawać sprawę z tego, co sprawia nam przyjemność, co przychodzi nam z łatwością, a także jest dla nas ważne. To jest pierwszy filtr. Następnie odpowiedzieć sobie na pytania, dlaczego to robię, dla kogo, czy z kim. Bardzo ważna jest uwaga i zastanowienie się nad naszymi wartościami, bo to co jest dla nas ważne - to paliwo, dające energię do zmagania się z codziennością.

Warto też przypominać sobie to, co udało nam się osiągnąć, nawet, gdy są to (naszym zdaniem) małe sukcesy. To co wydaje nam się łatwe, co robimy na co dzień, dla innych może być bardzo skomplikowane i „nie do opanowania”. Stąd też warto dołożyć pracę, czy wykonywane przez nas zajęcia do listów sukcesów. Doceniajmy siebie i traktujmy własną osobę z szacunkiem.

Konferencje w XVII - wiecznym MŁYNIĘ KŁEKOTKI & Klekotki Sento SPA



e-mail: recepcja@hotelmlynklekotki.pl
www.hotelmlynklekotki.pl
www.klekokisentospa.pl
tel. 55 249 00 00



6 miejsc konferencyjnych



Atrakcje
konferencyjne



Wielkimi krokami zbliża się czwarta edycja turnieju Beach Volleyball Business Cup SOPOT 2014. Celem wydarzenia jest tworzenie unikalnej w skali kraju kultury biznesowej, która przyczyni się do budowania strategicznej przewagi rynkowej, promowania etycznej kultury organizacyjnej, budowania, podtrzymywania i rozwijania kontaktów biznesowych. Sport jest doskonałą alegorią życia korporacyjnego. Działania łączące biznes ze sportem, mogą przynieść obu biegunom wiele korzyści – mówi w rozmowie z Prestiżem Monika Reszko, organizatorka turnieju.

AUTOR: MATYŁDA PROMIEŃ / FOTO: ARCHIWUM

To kolejna edycja tego turnieju, na czym polega jego wyjątkowość?

Tak, już po raz czwarty firmy wystawią swoich reprezentantów, którzy zmierzą się w rozgrywkach.. BVB Cup to niecodzienne wydarzenie z racji na to, że to sportowa rywalizacja, gdzie nie liczy się produkt czy usługa, ale sprawność fizyczna, determinacja i współpraca członków teamu. Tu zarząd jest po to by wspierać, a całość odpowiedzialności jest po stronie pracowników.

Na rynku chyba nie ma wielu tego rodzaju imprez. Skąd wziął się pomysł na BVB Cup?

Prawdę mówiąc na początku nie było założenia, aby była to cykliczna impreza. Pierwsze rozgrywki odbyły się w 2011 roku. Wzięło w nich udział sześć firm i miał być to przyjemny finał wakacji – wówczas turniej odbył się pod koniec sierpnia. Pomysł, atmosfera wzbudziły na tyle pozytywne emocje, że uczestnicy żegnając się dopytywali o kolejną edycję. Tak też się stało, a wartość tego turnieju potwierdza rosnąca z roku na rok liczba i wielkość firm, które w nim uczestniczą.

No właśnie, jakie firmy biorą udział w rozgrywkach?

Śmiało mogę powiedzieć, że wszystkie – małe, średnie i ogromne korporacje. To właśnie tworzy niezwykle charakter tego wydarzenia. Dodatkowo zawodnikom towarzyszą ich współpracownicy, rodziny i oczywiście szefowie – jeśli akurat nie oni są w drużynie. To okazja do integracji zespołu, umocnienia wizerunku marki i przygoda w jednym.

Duże firmy to ogromna liczba pracowników. W siatkówce plażowej bierze udział dwóch zawodników – jak zatem firmy decydują o tym, kto gra.

Tu jest bardzo różnie. Ale obserwuję dwa główne trendy. Po pierwsze pracownicy, którzy grają amatorsko pozazawodowo, sami zgłaszają w firmie chęć udziału w tym wydarzeniu. Z drugiej strony kilka firm prowadzi wewnętrzne rozgrywki kwalifikacyjne. Jeden i drugi proces bardzo cieszy, bo to znaczy, że realizuje się główne cele BVB Cup: integracja wewnętrzna firmy, wzmocnienie ducha zespołu i budowa pozytywnej atmosfery. Sport jest doskonałą metaforą pracy zespołowej, jeśli zatem w trakcie turnieju gra i kibicowanie swojej firmie wzbudza pozytywne emocje, które utrzymują się jeszcze długo po rozgrywkach, to o to właśnie chodzi.

Jak organizuje się tego typu wydarzenia?

Mimo, że z roku na rok mamy więcej doświadczenia, to poprzeczka jest coraz wyżej i pracy w związku z tym nie ubywa. Wydarzenie również ewoluuje. Na przykład od ubiegłego roku wprowadziliśmy oficjalne losowanie par turniejowych – na dwa dni przed rozgrywkami zapraszamy zawodników wszystkich firm biorących udział w turnieju na spotkanie, w trakcie którego losujemy skład grup. Pozwala to zawodnikom na bliższe poznanie się, ale także, znając rywala, na opracowanie taktyki gry.



Tvoja codzienna działalność nie jest bezpośrednio związana ze sportem, jaki to ma związek z twoją pracą?

Od kilku lat pracuję na rzecz zwiększania efektywności pracy zespołowej, w tym relacji i komunikacji. W wielu firmach obserwuję podobne wyzwania, jak np. brak czasu. Słyszę często argument, że po prostu nie ma kiedy zorganizować spotkania – niedopowiedzenia pozostawiają przestrzeń na domysły, plotki i utratę zaufania. Bywa też dokładnie odwrotnie – nadmiar bezproduktywnych wielogodzinnych spotkań powoduje niską wydajność i utratę energii. W sporcie nie ma miejsca na marnotrawstwo, a zawodnicy, mając konkretny cel, muszą nawzajem sobie ufać. Wygrywają ci, którzy mają szacunek do rywala i regularnie trenują rozwijając swoje umiejętności. Organizując BVB Cup w pewien sposób promuję wartości, które, jak wierzę, sprawdzają się.

BVB Cup ma już spore poparcie.

Tak i zaufanie, jakim obdarzają nas patroni bardzo nas cieszy. Natomiast bardzo pozytywne emocje wzbudzają także zgłoszenia od firm, które grają kolejny raz, bronią zeszłorocznych wyników, jak i od tych, którzy 28 czerwca będą z nami po raz pierwszy. Poziom gry każdego roku jest coraz wyższy. Za wszystkich już dziś trzymam kciuki i życzę wielu pozytywnych wrażeń. Zgłoszenia do turnieju i więcej informacji na www.bvbcup.pl. Zapraszam.

POSTAW NA EKSPERTA

GO-leasing to partnerska sieć brokerów leasingu, która obsługuje klientów na terenie całego kraju. Współpracuje z 24 najlepszymi firmami leasingowymi oraz bankami, aby spełnić oczekiwania przedsiębiorców w zakresie finansowania ich biznesów. Czy leasing to dobre rozwiązanie dla twojej firmy? Rozmawiamy z Pawłem Dunaj, właścicielem gdyńskiego oddziału GO-leasing.

Choć wydaje się, że świadomość finansowa Polaków rośnie, to jednak wciąż brakuje nam jasnych informacji dotyczących finansowania. Co więcej, trudno przekonujemy się do wszelkich „nowinek”, także na rynku usług finansowych.

Na polskim rynku doradztwa finansowego, doradcy zajmują się głównie rozwiązaniami kredytowymi i ubezpieczeniowymi, nierzadko chwając się, że zajmują się dosłownie wszystkim, czyli jeszcze inwestycjami, leasingiem, factoringiem, dotacjami, a nawet księgowością. W mojej opinii, nie można być ekspertem we wszystkim. Uważam, że wskazana jest specjalizacja. W moim przypadku padło na leasing właśnie. Moi partnerzy w GO-leasing, bo jesteśmy siecią partnerską, mają podobne zdanie. Poszerzamy wiedzę ekspercką w tym konkretnym zakresie, co pozwala nam realizować również trudne i nietypowe transakcje.

Czym jest leasing i kiedy znajduje zastosowanie?

To najprostsza forma finansowania zakupu środków trwałych do firmy. Leasingować można dosłownie wszystko, od aparatów fotograficznych i laptopów, przez sprzęt medyczny, oprogramowanie, po samochody, jachty, maszyny rolnicze, budowlane czy demontowalne konstrukcje stalowe, a nawet nieruchomości.

To rozwiązanie, które sprawdza się zarówno w przypadku dużych firm/korporacji, jak i tych najmniejszych - jednoosobowych działalności gospodarczych. Firma zyskuje w ten sposób prostszy i szybszy sposób finansowania w porównaniu z tradycyjnymi kredytami, a także może liczyć na pewne korzyści podatkowe.

Czy takie rozwiązanie sprawdzi się także w przypadku osób prywatnych?

W takim przypadku mówimy o tzw. leasingu konsumenckim, który zazwyczaj dotyczy zakupu samochodów do 3,5 tony. Niejednokrotnie jest on łatwiej dostępny i bardziej opłacalny niż kredyty samochodowe. Warto sięgnąć po ten instrument, choć muszę przyznać, że niewiele osób fizycznych wie o tej formie finansowania.

Jakie inne korzyści płyną z leasingu?

Przede wszystkim ułatwiony dostęp do kapitału - większa płynność finansowa firmy, ale też możliwość zwiększenia mocy produkcyjnych, poszerzenie zakresu usług. Niewątpliwą zaletą jest to,



że w leasingu rzadko wymagane są dodatkowe zabezpieczenia - z reguły wystarczy sam przedmiot leasingu. Leasing często dostępny jest już od pierwszego dnia działalności firmy. Nie zapomnijmy też, że leasing może po prostu pomóc zrealizować marzenie zakupu np. wymarzonego samochodu.

Z jakimi kwestiami najczęściej zgłaszają się klienci do GO-leasing?

Klienci przede wszystkim pytają o samą dostępność leasingu, również sposób jego rozliczenia, kwestie podatkowe oraz te związane z księgowością. Bardzo istotna jest też sprawa wymaganego wkładu własnego. Do każdego klienta podchodzimy bardzo indywidualnie, nieszablonowo - w zależności od jego realnych potrzeb. Kierujemy się też m. in. przystępnością warunków, jak i dostępnością finansowania. Podejmujemy się również trudnych spraw, gdzie Klienci zostali odprawieni już przez kilka firm leasingowych. Wczoraj np. jedna firma zajmująca się nagłośnieniem pytała mnie o możliwość wyleasingowania stołu mikserskiego - czemu nie?

Co wyróżnia GO-leasing zśród innych firm tego typu?

Tak, jak wspominałem, jesteśmy otwarci na indywidualne potrzeby klienta. Co ważne, dokładnie poznajemy naszych Klientów, zgłębiając ich potrzeby i staramy się dowiedzieć o nich jak najwięcej, by jak najlepiej dopasować

do nich rozwiązanie. Minimalizujemy ilość formalności, skracamy cały proces. W wielu firmach, również w branży finansowej, gdy rozmawiamy z „ekspertem”, mamy niejednokrotnie uczucie, że rozmawiamy z kimś przypadkowym - często jest to młody człowiek po kilkudniowym szkoleniu, rzucony na głęboką wodę z jednym celem - zrealizowanie planu sprzedaży. W naszym przypadku jest zupełnie inaczej - jak wspominałem jesteśmy siecią partnerską - tzn. każdy Partner prowadzi swój własny biznes na lokalnym rynku, nie mamy planów sprzedaży - to co nas interesuje to harmonijny rozwój biznesu, który może zostać zrealizowany tylko przez skuteczną i rzetelną obsługę naszych Klientów. Większość moich Klientów to osoby z polecenia. Działalność w sieci zwiększa rozpoznawalność naszej marki, zwiększa jej wiarygodność, łatwiej jest nam również negocjować warunki z firmami leasingowymi - zarówno dla nas jak i naszych Klientów. Bezcenną sprawą jest wymiana doświadczeń pomiędzy Partnerami - a jest nas już ponad 40 w całej Polsce.



GO-leasing

ul. Łużycka 3/13, Gdynia, tel: 600 859 357, pawel.dunaj@go-leasing.pl

www.gdynia.go-leasing.pl

Rendez Vous z luksusem

Prezentacja superjachtów, ekskluzywnych samochodów, biżuterii, a także pokaz mody i występ wybitnych muzyków, to tylko niektóre atrakcje, jakich mieli okazję doświadczyć uczestnicy drugiej już edycji Pomorskiego Rendez-Vous, które odbyło się 6 czerwca na Wyspie Spichrzów w Gdańsku. Organizatorem imprezy była stocznia Sunreef Yachts, a zaproszenie przyjęło wielu znamienitych gości.

mr



Od lewej: Maciej Marczewski, żeglarz, Katarzyna Lapp, Francis Lapp, właściciel Sunreef Yachts, Zbigniew Gutkowski, żeglarz, Zbigniew Nowak, przedsiębiorca.



Od lewej: Alina Łuczycza, prezes zarządu Allcon Osiedla, Barbara Ratnicka - Kiczka, adwokat, Bogdan Goworowski, właściciel BMG Goworowski, Adam Kiczka, adwokat.



Hanna Łukowicz, partner firmy Operon, Dariusz Kaczmarek, prezes firmy Operon.



Roman Kinda, właściciel hotelu Gdańsk, Ewa Stocker, dyrektor Med Spa Hotelu Gdańsk.



Od lewej: Janusz Wiśniewski, mistrz krawiectwa, z małżonką, Anna Słomkowska, dietetyk, dr Ewa Kempisty Zdebik. Andrzej Jeznach, właściciel firmy Gerso.



Agnieszka Cegielska i Olivier Janiak, gwiazdy TVN.



Jacek Karnowski, prezydent Sopotu i Paweł Adamowicz, prezydent Gdańska.



Katarzyna Figura.



Danuta Wałęsa i Joanna Przetakiewicz.



Janusz Lewandowski.



Borys Szybcz partnerką Justyną Jeger - Nagłowska.



Dariusz Krawczyk, wiceprezes zarządu Balta S.A.



Tadeusz Zdunek, właściciel BMW Zdunek, z małżonką



Od lewej: Zbigniew Reszka, Michał Baryżewski, właściciele firmy Arch Deco, Marcin Suchocki, prezes Kancelarii Finansowej Tritum.



Od lewej: Magdalena Knitter, stylistka, Francis Lapp, właściciel Sunreef Yachts, Barbara Michalczewska.

Wenusjanki na planecie Mera

Wenusjanki po raz drugi spotkały się w gościnnych progach hotelu Mera w Sopocie. Wenusjanki to cykliczne spotkania dla kobiet aktywnych, chcących z jednej strony poznać inne ciekawe kobiety, z drugiej nawiązać nowe relacje biznesowe, z trzeciej dowiedzieć się nowych rzeczy, poznać trendy w modzie, zdrowiu, urodzie oraz nabyć nowe, umiejętności. **mr**



Od lewej: Katarzyna Sempołowicz - Lipska, Patrycja Bronk, koordynatorki Wenusjanek w Trójmieście.



Z lewej: Agnieszka Smycz, Izabela Smycz, stomatolog

Fot. Krzysztof Nowosielski



Aneta Kocia, właścicielka marki Miau Design



Aneta Dembek - Moszczyńska, event manager hotelu Golden Tulip.



Małgorzata Taranko, szefowa ds. rozwoju marki Taranko.



Eliza Hałas manager ARKONY PROPERTIES Sp. z o.o



Od lewej: Małgorzata Nowakowska, manager PPHU Alles, Monika A. Słowińska, właścicielka biosensual.pl, Marzena Abramowicz, właścicielka salonu z bielizną Christelle.

Sukces pisany szminką

Hotel Haffner w Sopocie był gospodarzem pierwszego w Trójmieście spotkania z cyklu "Sukces Pisany Szminką". To jedna z najpopularniejszych w Polsce inicjatyw skupiająca wokół siebie kobiety przedsiębiorcze, szukające w życiu prawdziwych wyzwań. Gospodarzami wieczoru byli: Olga Kozierowska, dziennikarka i liderka "Sukcesu Pisanego Szminką" oraz Jarosław Waškiewicz z portalu biznesnafali.pl **mr**



Jarosław Waškiewicz, Olga Kozierowska.



Gabriela Antczak, dyr. marketingu firmy Kupiec.



Od lewej: Fatima Wojcieszko - Zblewska, właścicielka firmy VIP Event, Katarzyna Krajewska - Turyczyn, Wysoka Szpilka, Katarzyna Kobiela, stylistka.



Olga Witman, prezes zarządu firmy Witman Mercedes.



Marianna Mehring - Steinborn, właścicielka firmy Nianiatrojmiasto.pl



Od lewej: Alicja Rudzińska, manager hotelu Beethoven, Iwona Wierzbicka, opiekun regionu Klapp Cosmetics

Fot. Karol Kasperki



Monika Szymikowska, Atelier Urody.

Sport i rozrywka na PGE Arenie

Integracja środowiska żeglarskiego i pokazanie, że współpraca między trzema miastami jest możliwa i może być przyjemna – taki jest cel Żeglarskiego Pucharu Trójmiasta. Druga edycja regat rozpoczęła się w Sopocie, a zakończyła w Gdyni z przystankiem w międzyczasie w Gdańsku. W imprezie wzięło udział prawie 60 jachtów w ponad 300 żeglarzy.

mr



Od lewej: Krzysztof Wingert, akcjonariusz mniejszościowy Lechii Gdańsk, Sebastian Twardowski, Natalia Wingert, Arena Gdańsk Operator.



Piotr Grzelczak, skrzydłowy Lechii Gdańsk, ze swoją partnerką.



Przemysław Frankowski, napastnik Lechii Gdańsk, ze swoją partnerką.



Adam Giersz.



Paweł Janas i Andrzej Szydłowski.



Od lewej: Andrzej Kowalczyk, z-ca dyr. Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej, Błażej Kucharski, dyrektor Colliers w Trójmieście.



Z prawej Marcin Wasilewski, reprezentant Polski w piłce nożnej.



Mateusz Borek i Janusz Benesz, członek zarządu stowarzyszenia Trefl Pomorze.

Fot. Karol Kacperski

Trójmiasto pod żaglami

Integracja środowiska żeglarskiego i pokazanie, że współpraca między trzema miastami jest możliwa i może być przyjemna – taki jest cel Żeglarskiego Pucharu Trójmiasta. Druga edycja regat rozpoczęła się w Sopocie, a zakończyła w Gdyni z przystankiem w międzyczasie w Gdańsku. W imprezie wzięło udział prawie 60 jachtów w ponad 300 żeglarzy.

mr



Z prawej Andrzej Zieliński, chirurg naczyniowy.



Od lewej: Dominik Życki, Zbigniew "Gutek" Gutkowski.



Załoga Mateusza Kusznierewicza: Dariusz Rodzik, Agnieszka Tyrakowska, Agnieszka Ambroziak, Dariusz Sakowicz, Michał Będzia.



Zwycięska załoga jachtu Big Magia ze sternikiem Januszem Olszewskim.



Waldemar Heflich, redaktor naczelny magazynu Żagle, Jacek Karnowski, prezydent Sopotu.



Nagroda fair play dla załogi jachtu Trym.

Fot. Krzysztof Nowosielski

Gwiazdy w Sopocie

Przelom maja i czerwca to tradycyjnie czas na festiwal Top Trendy. Muzyczna wizytówka telewizji Polsat to impreza realizowana z wielkim rozmachem. Do Sopotu przyjeżdżają turyści z Polski i z zagranicy, nadmorski kurort przeżywa też prawdziwy najazd gwiazd. Nie inaczej było i tym razem. **mr**



Maciej Kawulski, współwłaściciel Federacji KSW, z partnerką.



Zygmunt Solorz, właściciel Polsatu.



Marta Podulka, piosenkarka.



Agnieszka Popielewicz, prezenterka Polsatu.



Agnieszka Włodarczyk.



Cezary Pazura z żoną Edytą.



Wojciech Jagielski, dziennikarz i muzyk w zespole Poparzeni Kawą Trzy.



Nie znamy nazwiska tej pani, ale w niczym to nie przeszkadza.



Maciej Dowbor i Paulina Sykut - Jeżyna.



Słowianki od Cleo i Donatana. Od lewej: Paula Tumala i Ola Ciupa... albo od prawej.



Karolina Szostak, prezenterka Polsatu.



DJ Adamus i Patrycja Markowska.



Sylwia Grzeszczak.



Dawid Podsiadło.

PGE Arena pełna gwiazd

Na PGE Arenie odbył się niezwykle mecz, w którym rywalizowały drużyny "Przyjaciele Hospicjum" i "Reszta Świata". Dochód z imprezy zasilił konto dochód Pomorskiego Hospicjum dla Dzieci. Na boisku kibice mogli oglądać wielu znanych sportowców, polityków i dziennikarzy.

mr



Jest ok! Michał Staporek, redaktor prowadzący portalu trojmiasto.pl



Sławomir Szał, bramkarz reprezentacji Polski w piłce ręcznej tym razem grał w polu.

Fot. Karol Kacperski

PRESTIŻ
PATRONUJE



Wiceprezydent Gdańska Andrzej Bojanowski nie dogonił marszałka Mieczysława Struka.



Paweł Nastula to prawdziwy wojownik. Walczył aż do utraty podszew w butach.



Czesław Michniewicz dał z siebie wszystko.



Andrzej Juskowiak, dyrektor sportowy Lechii Gdańsk w formie jak za dawnych lat.



Aleksandra Kobiela i Agata Nilsson dopingowały obie drużyny.

Radisson ma 5 lat!

Hotel Radisson Blu w Gdańsku ma już 5 lat. Z okazji jubileuszu zarząd hotelu zaprosił swoich kontrahentów na urodzinowy koktajl. Nie zabrakło też kulinarnych specjalów prosto z Francji przygotowanych przez szefa kuchni hotelowej restauracji Brasserie de Verres en Vers.

mr



Maciej Miazek, dyrektor Generalny Radisson Blu Gdańsk i Jolanta Bonter - Żmizdińska, dyrektor sprzedaży Radisson Blu Gdańsk.



Paulina i Dariusz Armatowscy, agencja reklamowa Artbeat.



Złewej: Agnieszka Arendt, Nevia Manufacturing.



Sylwia Stachowska, Gdańska Okręgowa Izba Aptekarska.



Magdalena i Marek Hempel, Paints Poland Sp. z o.o.



Rafał Pudyszak, Asesoría Group, Mateusz Demczuk, Radisson Blu.



Andrzej Niepiekto, BUFAB Poland Sp. z o.o., Maciej Miazek.

Fot. Krzysztof Nowosielski

0 konkurencji w Zatoce Sztuki

Czy z konkurencją trzeba walczyć, czy też może się z nią zaprzyjaźnić? O tym między innymi rozmawiali uczestnicy konferencji, która odbyła się w sopockiej Zatoce Sztuki. Konferencję zorganizowały dwie biznesowe organizacje - Pomorski Klub Biznesu i Lady Business Club.

mr



Od lewej: Ireneusz Osniński, Filmpress Media, Rafał Pudyszak, dyrektor firmy Asesoría, Maciej Rodziewicz, właściciel firmy MR24, Waldemar Brylika, Stowarzyszenie Trefl Pomorza.



Od lewej: Barbara Niedźwiedzka, właścicielka Altra Dea Couture, Ewa Czertak, prezes Akademii Marki z Klasą, Emilia Bartosiewicz, prezes Lady Business Club.

Fot. Karol Kasperski

Timeless Gallery i sztuka wysoka

Sztuka przez duże S będzie prezentowana i sprzedawana w Timeless Gallery. To nowe miejsce na artystycznej mapie Trójmiasta. Galeria mieści się w budynku Transatlantyk, na Placu Kaszubskim. To swoisty showroom, w którym "wysoka sztuka" jest dostępna dla wszystkich pragnących poznać jej piękno, a najlepsi i starannie wyselekcjonowani artyści dzieląc się będą swoim talentem, miłością i pasją.

mr



Monika Andrzejczyk - Waszut, współwłaściciel Timeless Gallery, Marek Morawski, Partner Timeless Gallery wraz z żoną, Mirosław Waszut, właściciel Timeless Gallery.



Od lewej: Wojciech Szlaziński, przedsiębiorca, Mateusz Tabaczka, manager Timeless Gallery, Mirosław Waszut, właściciel Timeless Gallery.

Fot. Karol Kasperski

PRESTIŻ
PATRONUJE



Od lewej: Arkadiusz Ertel, właściciel firmy Corleonis, Robert Pstrągowski, właściciel firmy Armet-Bis.



Katarzyna Kate Solecka, właścicielka Design Park.



Od lewej: Natalia Gaik, Milena Sakowicz, projektantka Furia by Sakowicz.



Paulina Czaplá, wokalistka.



Od lewej: Anna Pestilenz, właścicielka hotelu Szafir w Jastrzębiej Górze, Ewa Czertak, Akademia Marki z klasą.



Od lewej: Iwona Wierzbicka, Klapp Cosmetics, Paulina Próchnicka, wiceprezes Pomorskiego Klubu Biznesu.



Monika Andrzejczyk - Waszut - współwłaściciel Timeless Gallery, Jarosław Miłosławski, przedsiębiorca.



Małgorzata Małecka, Partner Timeless Gallery, Maciej Lewkowicz, przedsiębiorca.



Artur Zawadzki, Getin Bank i Zuzanna Kubiak.



Konrad Węglewski, przedsiębiorca, Mirosław Waszut, właściciel Timeless Gallery.

Jedz zdrowo z Tigerem

Zdrowe, dietetyczne odżywianie wcale nie musi być pozbawione smaku - takie wnioski płyną z nietypowych zawodów kulinarnych, które zostały rozegrane w restauracji Gianni w Sopocie. Przy pięciu stanowiskach live cooking stanęły kilkuosobowe drużyny, które miały zadanie przygotować określone potrawy. Surowym sędzią i degustatorem był Dariusz Michalczewski, który w swoich fitness klubach promuje zdrowe odżywianie. **mr**



Od lewej: Katarzyna Lapp, Izabela Ellwart, właścicielka restauracji Gianni, Barbara Michalczewska.



Od lewej: Iwona Jaworska, właścicielka firmy Luxury Design, Stefan Kałużny, biznesmen, Przemysław Sęczkowski, wiceprezes zarządu Asseco Poland.

Fot. Krzysztof Nowosielski

PRESTIŻ
PATRONUJE



Dariusz Michalczewski i Radosław Hnatyszyn, szef kuchni restauracji Gianni.



Magdalena Litewska i Tomasz Bastian.



Żeńska część ekipy.



Od lewej: Wiesia Warszawska, Wojciech Majchrzakowski, Tomasz Wolsztyński.



Od lewej: Ewa Kałużny, Stefan Kałużny, Przemysław Sęczkowski, Iwona Jaworska, Wojciech Jaworski.

Mito Sushi ma roczek

Mito Sushi ma już rok! Restauracja mieszcząca się przy ul. Szerokiej w Gdańsku szybko podbiła serca koneserów kuchni japońskiej. Z pełną odpowiedzialnością można powiedzieć, że to dzisiaj jedna z najlepszych tego typu restauracji w Trójmieście. Nic zatem dziwnego, że na pierwsze urodziny przyszło wielu sympatyków, przyjaciół i stałych klientów. **mr**



Od lewej: Iwona Dobkowska i Krzysztof Dworski, właściciel firmy Autoskaut.



Katarzyna Bieg.



Od lewej: Monika Borowska, Magdalena Wójcicka.



Sara Grzechnik i Igor Tomczyk.



Pamela Grzechnik, Hotel Bayjonn z partnerem



Od lewej: Adam Orzech, Renault Zdunek, Adrian Wyszynski, Mito Sushi, Jarosław Mąka, Agnieszka Brandish.

Fot. Krzysztof Nowosielski



Tomasz Szymański, Alicja Bejmert, Grupa Lotos.

Jobhouse ma 3 lata!

Agencja Pracy Jobhouse świętowała swoje 3 urodziny. Do siedziby firmy w Gdańsku Wrzeszczu przybyło ponad 100 gości. Jobhouse zatrudnia około 2000 pracowników tymczasowych rocznie oraz obsługuje kilkaset firm z całej Polski. Posiada biura stacjonarne w Gdańsku i Warszawie oraz sieć mobilnych konsultantów na terenie całego kraju. **mr**



Od lewej: Natalia Bogdan, prezes zarządu Jobhouse, Paulina Kinder, dyrektor marketingu firmy Polmet.



Od lewej: Maciej Gleba Florek, Natalia Bogdan, prezes zarządu Jobhouse, Magdalena Florek.



Od lewej: Natalia Bogdan, Aleksandra Miller, ZUS, Aleksandra Mañkowska, Nieruchomości Zaleski.



Od lewej: Maciej Skowroński - Aplauz Group, Natalia Bogdan, Jobhouse, Agnieszka Mach - dyrektor zarządzający Director Aplauz Group.



Od lewej: Michał Brzeziński, założyciel Clicktrans.pl, Paweł Łakomski, Morpol S.A.



Agnieszka Maszota, Bartłomiej Cnota, Agencja Live.



Od lewej: Jakub Krzyżak, X-trainer.pl, Jakub Drywa, europracuj.pl.



Tomasz Deker, właściciel T.Deker Patisserie & Chocolatier.



Marcin Bigus, Federal-Mogul Bimet SA, Jessica Banach, Jobhouse.



Sylwia Rogiewicz, Oceanic, Tobiasz Kulikowski, Zdrowy Rower.



Agnieszka Ścibior, trojmiasto.pl, Joanna Wszęborowska, ING.



Od lewej: Paweł Suchocki, dyrektor Buzz Media, Grzegorz Mączyński, prezes zarządu Agus sp. z o.o.



Od lewej: Agnieszka Dębowska, DCT, Jan Żółtowski, dyrektor operacyjny Interplastic, Dorota Stachurska, BMW Zdunek.



Od lewej: Aleksandra Bors, IT Kontrakt, Marta Jędrzejowska, Jobhouse.

SZUKAJCIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

Cafe Ferber, Gdańsk, ul. Długa 77/78
Cafe Bar Mon Balzac, Gdańsk, ul. Piwna 36/39
Kafe Deflin, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 17
Segafredo, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Mottawy
Mount Blanc, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Pijalnia czekolady E. Wedel, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Geladio Moja, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Coffee Heaven, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Starbucks, Gdańsk, CH Manhattan
Starbucks, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Starbucks, Gdańsk, Olivia Business Centre
Starbucks, Gdynia, ul. Armii Krajowej 28
Starbucks, Gdynia, Centrum Riviera
Costa, Gdynia, Centrum Riviera
Dom Czekolady, Gdynia, Centrum Riviera
Marengo, Gdynia, Centrum Riviera
Mount Blanc, Gdynia, Centrum Riviera
The Coffee Factory, Gdynia, Centrum Riviera
Cinnamon, Gdynia, ul. Świętojańska 49
Grom Czekolady, Gdynia, Centrum Gemini
Dey Coffee&More, Gdynia, Centrum Gemini
Coffee Heaven, Gdynia, CH Klif
Mariola Cafe, Gdynia, ul. Prusa 24
Cafe Resto, Sopot, Hotel Rezydent
Beauty, Sopot, ul. Haffnera 7/9
Mount Blanc, Sopot, Centrum Haffnera
W Biegu, Sopot, Centrum Haffnera
Cafe Ferber, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 48
Pijalnia czekolady E. Wedel, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36
La Crema Cafe, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14
Cukiernia T.Deker, Sopot, Hotel Rezydent

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

Restauracja Nautilus, Gdańsk, ul. Bałtycka 5
Lao Thai, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Mottawy
Restauracja Billy's, Gdańsk, Długie Pobrzeże
Restauracja Goldwasser, Gdańsk, Długie Pobrzeże 22
Restauracja Sempre, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Mottawy
Restauracja Kubicki, Gdańsk, ul. Warkta 5
Sushi 77, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 30 (obok Żurawia)
Mito Sushi, Gdańsk, ul. Tandeta/Szeroka
La Cucina, Gdańsk, ul. Szeroka 86
Patio Espanol, Gdańsk, ul. Tandeta (róg Szerokiej)
Restauracja Gdańska, Gdańsk, ul. Św. Duchy 16
Restauracja Filharmonia, Gdańsk, ul. Ołowianka 1
VNS, Gdańsk, CH Manhattan
Metamorfoza, Gdańsk, ul. Szeroka 22/23
Piano Club Barbados, Gdańsk, ul. Karmelicka 1
Tawerna, Gdańsk, ul. Powroźnicza 19/20
Browarna, Gdańsk, ul. Szafarowa 9
Gdański 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
Fusion Sushi Restauracja Interaktywna, Gdańsk, ul. Stary Rynek Oliwiski 9
Cico, Gdańsk, ul. Piwna 28/30
Restauracja Łatający Holender, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Shanghai Restauracja Chińska, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 51/53
Big Apple, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 578
Stacja de Luce, 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. Mściwoja 81
Tokyo Sushi, Gdynia, ul. Mściwoja 9
Trafił Jedzenie & Przyjaciele, Gdynia, Skwer Kościuszki 10
Del Mar, Gdynia, Plaża Miejska Śródmieście
Hashi Sushi, Gdynia, ul. Przebendowskich 38
Moshi Moshi Sushi, Gdynia, Centrum Gemini
CoCo, Gdynia, Centrum Gemini
Chwila Moment, Gdynia, InfoBox
Barraçuda, 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
Thusta Kaczką, Gdynia, ul. Spółdzielcza 1
Green Way, Gdynia, ul. Abrahama 24
Trio Restauracja, Gdynia, ul. Starowiejska 29-35
Santorini, Gdynia, ul. Świętojańska 61
Tawerna Oliwska, Gdynia, ul. Oliwska 1
Piano Club Barbados, Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego
La Vita, Gdynia, ul. Władysława IV
La Vita, Sopot, Centrum Haffnera
Grono di Rucola, Sopot, ul. Wybickiego 48
Dom Sushi, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 38
Galania 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)
Unique Club, Sopot, Plac Zdrojowy 1
Avocado Fusion Restaurant&Sushi, Sopot, Plac Zdrojowy 1
Kinsky, Sopot, ul. Kościuski 10
Restauracja Cyrano-Roxane, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 11
Sanatorium, Sopot, ul. Grunwaldzka 8
Tapas de Rucola, Sopot, Pułaskiego 15
Pick&Roll Club, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5
Restauracja Pieprz, Sopot, ul. Haffnera 7
Toko Sushi, Reda, ul. Młyńska 2/5

Smak Morza, Sopot, Al. Franciszka Mamuski 2
Restauracja Petit Paris, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16
Restauracja Pinokio, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 45
Sushi77, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 53 (Krzewy Domek)
Marina Smałków, Sopot, Al. Niepodległości 766 (Hotel Europa)
Steak House Del Monico Cut, Sopot, ul. Moniuszki 10 (Hotel Opera)
Zatoka Sztuki, Sopot, Al. Franciszka Mamuski 14

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE

Club Fryzjerski Alternative, Gdańsk, CH Familia
Jacques Andre, Gdańsk, ul. Elzbietarska 9/10 koto kościoła św. Józefa
Jacques Andre, Gdańsk, Galeria Bałtycka (poziom -1)
Salon Fryzjersko - Kosmetyczny ExcellentO, Gdańsk, ul. Heweliusza 19
Paula Roccali, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Privé Club Fryzjerski, Gdańsk, ul. Rajska 1/5 FG
Camille Albane, Gdańsk, CH Madison
Studio Fryzjerskie Welkom Jozef Swinarski, Gdańsk, CH Manhattan
Salon Fryzjerski Dorota, Gdańsk, Alfa Centrum
Milan salon Twojego psa, Gdańsk, ul. Podwale Staromiejskie 106/2
Beauty Medical, Gdynia, ul. Wincentego Pola 27
Obsessive Studio, Gdynia, ul. Batorego 4
Rock Star Look, Gdynia, ul. Mściwoja 3
dio No 7, Gdynia, ul. Bema 10
Perfumeria i Gabinet Kosmetyczny Guerlain, Gdynia, ul. Abrahama 24
Stenia, ul. Starowiejska 41/43, Gdynia
Najla studio fryz. - kosm., Gdynia, ul. Parkowa 6
La Perla, Gdynia, ul. Harcerska 5
Salon Fryzjerski Dorota, Gdynia, CH Klif
Salon Fryzjerski Dorota, Gdynia, Plac Górnolaski 4
Instytut Piękna Dolce Vita, Gdynia, Skwer Kościuszki 18
ilermacell, Gdynia, ul. Balladyny 26
Salon Idealne, Gdynia, Al. Zwycięstwa 244/1
Studio Effect, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43 (Atrium)
Branski Salon, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/14 (Nowe Orłowo)
Laser Centrum, Sopot, Krzywy Domek
R.Poccali, Gdynia, Centrum Riviera
Jacques Andre, Gdynia, Centrum Riviera
Centrum Piękna Ciąła, Sopot, ul. Jagiello 4
Salon Kosmetyczno - 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
Instytut SPA w Hotelu Dwór Oliwiski, Gdańsk, ul. Bytowska 4
Spaameed, Gdańsk, ul. Wały Piastowskie 1
OTC On Line, Gdynia, ul. Batalionów Chłopskich 12
Mana Day Spa, Gdynia, ul. Zwirki i Wigury 2A
SPA w Hotelu Kuracjym, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255
Sabai Jai, Gdynia, ul. Starowiejska 35
Day SPA w Hotelu Rezydent, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja
Sheraton Sopot Hotel Conference Center&SPA, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10
City Day Spa, Sopot, Hotel Villa Baltica, ul. Emilii Plater 1
Aquadark Sopot, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5
Sami Mai Thai, Sopot, ul. Chopina 26 A
Aqua Spa Sopot, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5

MEDYCYNĄ ESTETYCZNA I CHIRURGIA PŁASTYCZNA

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 Towers
Instytut Bielienda Professional, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6C/6 (Sea Towers)
Klinika Urody Mediderm, Gdynia, ul. Abrahama 36-44
Gabinet Chirurgii Plastycznej DD, Gdynia, ul. Bema 18/1
Centrum Zdrowia i Urody Orchid, Sopot, ul. Haffnera 10/2
Estee Med., Sopot, ul. Chopina 34/2
Sopocka Fabryka Urody, Sopot, ul. Smolna 10
Derm-All, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5

HOTELE

Hilton Gdańsk, Gdańsk, Targ Rybny 1
Radisson Blu, Gdańsk, ul. Długi Targ 19
Dwór Oliwiski, Gdańsk, ul. Bytowska 4
Hotel Gdańsk, Gdańsk, ul. Szafarowa 9
Golden Tulip, Gdańsk, ul. Piastowska 160
Hanza Hotel, Gdańsk, ul. Tokarska 6
Hotel Królewski, Gdańsk, ul. Ołowianka 1
Hotel Wolne Miasto, Gdańsk, ul. Św. Duchy 2

Zajazd pod Oliwką, Gdańsk, ul. Kościarska 1
Holland House, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Hotel Fahrheit, Gdańsk, ul. Grodzka 19
Hotel Kuracjym, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255
Hotel Blic, 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
Soñtel Grand Sopot, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 12-14
Villa Antonina, Sopot, ul. Obr. Westerplatte 36 A
Mera Spa, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 59
Hotel Villa Sentoza, Sopot, ul. Grunwaldzka 89
Hotel Haffner, Sopot, ul. Haffnera 59
Hotel Kozi Gród, Pomlewo, ul. Leśników 3

KLUBY FITNESS

Centrum Sportowe Fitness Authority, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 229
Tiger Gym, Gdańsk, CH Manhattan
My Gym, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Good Luck Club, Gdańsk, ul. Orzechowa 7
Fitstacja - Aquastacja, Gdańsk, Grunwaldzka 411
Centrum Joga i Pilates, Gdynia, ul. Starowiejska 54/3
Lady Fitness, Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego
Calypso Fitness, Sopot, ul. 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
Renault Zdunek, Gdańsk, ul. Mialki Szlak 43/45
Motor Centrum, Gdańsk, ul. Mialki Szlak 4/8
KMJ Kaszubowski, 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
Prime Cars, Gdynia, Al. Zwycięstwa 162
Auto Mobil, Gdynia, ul. Wielkopolska 241
Renault Zdunek, Gdynia, ul. Morska 517
Volvo Drywa, Gdynia, ul. Parkowa 2
Mercedes BMW Gogorowski, Gdynia, ul. Łuczyska 9
Gajos, Sopot, ul. Kasztanowa 4
Porsche Centrum Sopot, Sopot, Al. Niepodległości 956
Centrum Mot Ciąglo, Sopot, Al. Niepodległości 948
Prestige, Sopot, Al. Niepodległości 663

KLINIKI I GABINETY LEKARSKIE

Vivadent, Gdańsk, Al. Zwycięstwa 48
Impladent, Gdańsk, Andromedy 3
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
Swissmed, Gdańsk, ul. Wileńska 44
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 29
Dental Spa, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 164
Prodent, Gdańsk, CH Madison
Mala Klinika, Gdańsk, ul. Malczewskiego 51
Art Life, Gdańsk, Obr. Wybrzeża 23
Clinica Del Mare, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/1
Dental Clinic, Gdynia, ul. Starowiejska 25
Medico Dent, Gdynia, ul. Starowiejska 24
Gabinet Chirurgii Kosmetycznej, Gdynia, ul. Abrahama 24
Centrum Optyczne - Okulistyczne, Gdynia, ul. Świętojańska 73
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 Trójmiasto Dietetyk, Gdynia, ul. I Armii WP 13
ArtDent Beauty&Care Dentistry, Sopot, ul. Jagiello 4/2
White Smile, Sopot, ul. Kopernika 17
Den Arte, Sopot, ul. Armii Krajowej 122
Medycyna Specjalistyczna, Sopot, ul. Grunwaldzka 36A
Med Oral, Rumia, I Dywizji Wojska Polskiego 29A

SKLEPI I BUTIKI

Kate&Kate Fashion Jewellery, Gdańsk, ul. Warkta 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 Podróż, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Body Shop, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Taranok, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Strelson, Gdańsk, Galeria Bałtycka

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
Lingeria, 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 Marzeń, Gdynia, ul. Chwaszczyńska 9
Epicentrum, Gdynia, ul. Nowodworowa 21
Maxima suknie ślubne, Gdynia, ul. Świętojańska 73
Christelle, Gdynia, ul. Świętojańska 66
Butik By O la, Gdynia, ul. Armii Krajowej 28
Emozjony, Gdynia, ul. Świętojańska 66
Butik Sandro, Gdynia, ul. Świętojańska 33
Butik New Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 44
Butik MarCain, Gdynia, ul. Świętojańska 44
Butik Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 33
Men Boutique, Gdynia, ul. Armii Krajowej 9
Max Mara, Gdynia, CH Klif
Gerry Weber, Gdynia, CH Klif
Penny Black, Gdynia, CH Klif
MM Fashion, Gdynia, CH Klif
La Mania, Gdynia, CH Klif
Camel Active, Gdynia, CH Klif
Rosenthal, Gdynia, CH Klif
Magnific, Gdynia, CH Klif
Bed&Breakfast Home, Gdynia, CH Klif
Splendid, Gdynia, CH Klif
Pierre Cardin, Gdynia, CH Klif
Gees. Gdynia, Centrum Riviera
So in Love, Gdynia, Centrum Riviera
SunLox, Gdynia, Centrum Riviera
Felina, Gdynia, Centrum Riviera
Strellson, Gdynia, Centrum Riviera
Pierre Cardin, Gdynia, Centrum Riviera
Imperial Fashion, Gdynia, Centrum Riviera
Glitter, Gdynia, Centrum Riviera
Elka, Gdynia, Centrum Riviera
Pako Lorente, Gdynia, Centrum Riviera
Interior Park, Gdynia, ul. Wielkopolska 251
Royal Decor, Gdynia, ul. Wołności 24 B/1
Forma Collection, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239
Nord Audio, Sopot, Al. Niepodległości 658
Lingeria, Gdynia, ul. Zwirki i Wigury 8
Biopiekarnia Ziamo, Gdynia, ul. Dworcowa 11
Salon Sukien Ślubnych Celebrity BRIDAL, Gdynia, ul. Wielkopolska 21
Studio Fotograficzne Stiller, 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
Millesime Wino i Spirituality, Sopot, ul. Haffnera 7
Festus, Sopot, ul. Morska 1
Atelier DaVinci, Sopot, ul. Grunwaldzka 23/1
Ser Lanselot, Sopot, Krzywy Domek
Top Hi-Fi, Sopot, Al. Niepodległości 677
OOO Geywear Concept Store, Sopot, ul. Grunwaldzka 22/3
Sana NAP Concept, Sopot, Al. Niepodległości 658
Beer Concept, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6 (Dom Zdrojowy)

INNE

Galeria sztuki Lindenau, Gdańsk, ul. Ogarna 119
Galeria Trada, Gdańsk, ul. Piwna 12/11
Gdański Inkubator Przedsiębiorczości Starter, Gdańsk, ul. Leborgna 3B
Urząd Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Nowe Ogrody 8/12
Rada Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Wały Jagiellońskie 1
Polska Filharmonia Bałtycka, Gdańsk, ul. Ołowianka 1
Urząd Wojewódzki, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27
Urząd Marszałkowski, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27
Gdańskie Klub Biznesu, Gdańsk, ul. Uphażena 23
Kancelaria Adwokacka Joanna Reckowicz, Gdańsk, ul. Szafarowa 6/17
Kancelaria Notarialna Katarzyna Nagorska - Protasiuk, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 6/2
Akwarium Gdyniński, Gdańsk, Skwer Kościuszki
Kancelaria Radców Prawnych Lesiewicz, Dobrzański, Gdynia, ul. Abrahama 41/16
Wyższa Szkoła Komunikacji Społecznej, Gdynia, ul. Armii Krajowej 46
Klub Tenisowy Arka, Gdynia, ul. Ejsmondza 3
Urząd Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Pilsudskiego 52/54
Rada Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Pilsudskiego 52/54
Teatr Muzyczny, Gdynia, Plac Grunwaldzki 1
Kancelaria Finansowa Tritum Group, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo)
dreamHOMES.pl, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo)
Grupa Inwestycyjna Hossa, Gdynia, ul. Władysława IV 43
Urząd Miasta Sopotu, Sopot, ul. Kościuski 25/27
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
Sierra Golf Club, Petkowice
Sand Valley Golf&Country Club, Pasłęk



Riviera



*Największe
i najnowocześniejsze
centrum handlowe
w Trójmieście
(Gdańsk, Sopot, Gdynia)*

- 70,000 m² na dwóch poziomach
- 250 sklepów
- strefa restauracyjna
- wydarzenia artystyczne
- lokalizacja w centrum Gdyni



Centrum Riviera
Kazimierza Górskiego 2, Gdynia
📍 GPS: 54.5046N, 18.5327E
➔ www.centrumriviera.pl

SKYBOAT



Nowa jakość
na polskich akwenach
stała się faktem

SKYBOAT Oficjalny Dealer WINDY

Al. Jana Pawła II 11, 81-345 Gdynia

T 48 58 662 36 38

F 48 58 662 36 39

E info@skyboat.eu

I www.windyboats.pl