

prestiz

magazyn trójmiejski

**JANUSZ L.
WIŚNIEWSKI**

ŻYJE W DWÓCH
ŚWIATACH

**SPOTKANIA
NA MIEŚCIE**

DOROTA KOLAK

ŁUKASZ CZEPIELA
**POLAK W RED BULL
AIR RACE!**

**ANNA KWITNIEWSKA
IZA KOWALSKA, ASIA MITROSZ
NOWE ŻYCIE BYŁYCH GIMNASTYCEK**

Nowa era podróżowania w przestrzeni.

Nowa Klasa V. Życie jest wielkie.

Odkryj nowy wymiar wolności: nowa Klasa V to pełna dowolność konfiguracji przestrzeni, układ siedzeń dla nawet ośmiu osób, skrzynia biegów 7G-TRONIC PLUS, nastrojowe oświetlenie Ambiente, układ jezdny AGILITY CONTROL z selektywnym systemem amortyzacji oraz niezwykle ekonomiczne silniki. Dowiedz się więcej u najbliższego dealera Mercedes-Benz lub na stronie internetowej www.klasav.pl.



A Daimler Brand



Mercedes-Benz
The best or nothing.

Zużycie paliwa w mieście/poza miastem/średnio: 7,7-6,3/5,6-5,0/6,1-5,7 l/100 km; emisja CO₂ średnio: 159-149 g/km; klasa wydajności: A.

Dane nie dotyczą konkretnego pojazdu i nie są częścią oferty, lecz służą jedynie porównaniu różnych typów pojazdu.

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



inAza
restauracja

Piątkowy Wieczór z Sushi

Wyjątkowy widok na moło

Zarezerwuj stolik już dziś: 58 767 1961

W lipcu i sierpniu w każdy piątek
Od godz. 18:00 do 22:00

SUSHI MENU
-15%

DODATKOWO SPECJALNA
OFERTA NA SAKE





Dzisiaj w moim Słowie Bożym nie będzie niczego kontrowersyjnego. Nikogo nie skrytykuje, nikomu nie wbiję szpileczki, nie będę się silił na żadną oryginalność. Nie dlatego, że nie mam nic ciekawego do powiedzenia, a dlatego, że nie mam czasu tego powiedzieć. W zasadzie to napisać. Za godzinę wyjeżdżam na urlop, maszyny w drukarni już przygotowane, a ja jeszcze piszę to co właśnie czytacie. A jeszcze muszę się spakować. Poza tym mój wspólnik poprosił mnie, abym trochę wyluzował, bo za moje wstępniaki kiedyś spotka mnie kara.

Ok, ja luzuję, ale on przejmuję pałeczkę. Mój wspólnik nazywa się Michał Stankiewicz, razem wydajemy Prestiż, razem tworzymy nowe projekty i generalnie dobrze nam się współpracuje, nadajemy na tej samej fali. Nawet poczucie humoru mamy podobne. Różni nas to, że on jest bardziej pragmatyczny, ja - bardziej spontaniczny. On najpierw dwa razy pomyśli, ja najpierw dwa razy powiem. Aha, on świetnie gra na pianinie, dość ładnie śpiewa, ja niekoniecznie. Nie wiem, czy to istotne, ale prosił mnie, abym przedstawił go czytelnikom, bo zawsze skrywał się gdzieś w cieniu, za moimi plecami, a teraz w końcu postanowił dać się poznać.

Poznacie go na stronie 10. Tam znajdziecie autorską rubrykę Michała zatytułowaną Krzywym Okiem. Komentarze, analizy, wnioski, puenty, cięte riposty - wszystko to znajdziecie w tym właśnie miejscu. Michał pisze fajnie. Ciekawie. Konkretnie. Lata doświadczeń robią swoje. Wierzę, że Wam się spodoba, że będziecie komentowali jego teksty.

Ja zatem spadam na urlop, a Wam życzę miłej lektury. I urlopu też Wam życzę.

Jakub Jakubowski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY

Magazyn Prestiż.

Al. Niepodległości 752/1A, 81-808 868, Sopot
e-mail: redakcja.trojmiasto@eprestiz.pl

www.magazynprestiz.com.pl

Redaktor naczelny: Jakub Jakubowski

Z-ca Redaktora Naczelnego:

Aleksandra Staruszkiewicz, tel.: 533 337 725

e-mail: staruszkiewicz@eprestiz.pl

Wydawca: Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o.
ul. Dmowskiego 15/9, 80-243 Gdańsk

Redakcja: Max Radke, Małgorzata Rakowiec,
Anna Kołęda, Agata Rudnik, Magdalena Majchrzak,
Małgorzata 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 gazetowy: Maciej Jurkiewicz
www.produktart.com.pl

Dystrybucja: Paweł Bednarczyk

Reklama i Marketing:

Aleksandra Staruszkiewicz (szef), tel.: 533 337 725

Anna Irsa, tel.: 503 956 817

Krzysztof Nowosielski, tel.: 533 200 779

Karol Kacperski, tel.: 733 002 938

Małgorzata Budrys, tel.: 733 002 932

Redakcja nie odpowiada za treść reklam.

www.facebook.com/prestiz.trojmiasto

www.issuu.com/prestiz

Haffner



Business & Pleasure

★★★★

Instytut SPA & Wellness

beauty & day spa salon

Więcej na:

www.hotelhaffner.pl



Haffner
Business & Pleasure
★★★★

Instytut SPA & Wellness Hotelu Haffner****

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



Na okładce:
Anna Kwitniewska,
Iza Kowalska
i Asia Mitrosz
foto: Krzysztof
Nowosielski



Anna Kwitniewska, Joanna Mitrosz, Iza Kowalska – Gimnastyka z życiem

24

nr 7 (2014 r.) www.magazynprestiz.com.pl

FELIETON

- 8 Zza szklanego ekranu: Gdzie jest moje 100 milionów
- 10 Krzywym okiem

WYDARZENIA

- 12 Mollo Club stawia na muzykę
- 12 The Roof – miejsce z widokiem
- 14 Najlepsi makijażyści Diora w Klifie, Zagraj w Bryza Cup, W Tokarach padł rekord
- 15 Sukces pisany szminką po raz drugi
- 16 Rewa łaskawa dla kajciarzy, Biznes pod siatką
- 18 Pustynia Gobi zdobyta, Poszty koniec po hipodromie
- 20 Media w Sheratonie
- 21 Muzyka ponad wszystko

TEMAT Z OKŁADKI

- 24 Anna Kwitniewska, Joanna Mitrosz, Iza Kowalska – Gimnastyka z życiem

LUDZIE

- 32 Leon Wiśniewski. Kolekcjoner ludzkich historii
- 34 Łukasz Czepiela. Nie ma czasu na strach
- 36 Z Michałem wśród zwierząt. Zwierzęca miłość

PODRÓŻE

- 38 Wszystkie drogi prowadzą do Rzymu

MOTORYZACJA

- 40 Skrzydła legenda – Mercedes SLS 63 AMG
- 41 Wszechstronny i zachwycający – Mercedes V-class

ŻEGLARSTWO

- 42 Oceaniczna wyścigówka. Z wizytą na pokładzie Energi
- 43 Żeglarskie święto w Gdańsku
- 44 Świat widziany na zielono – pisze dla Prestiżu Mateusz Kusznerewicz

DESIGN

- 46 Magia na Pogodnie

MODA

- 48 Stylowa materia

ZDROWIE I URODA

- 54 Na przekór upływającemu czasowi

EKOSFERA

- 56 Zielona promocja

KULTURA

- 57 Browar Miejski Sopot
- 58 Sopot od (dobrej) kuchni
- 60 Kuchnia szefa kuchni – W kuchni trzeba być szczerym
- 62 Bez rzucania mięsem, Gotowanie w dobrym stylu
- 63 Najlepsi według podróżników

KULTURA

- 64 Prestiżowe imprezy
- 65 Dorota Kolak. Mieć poczucie szczęścia
- 68 Oko Ojca Rydzki
- 69 Teatr Atelier zaprasza na 25 urodziny

BIZNES

- 70 Kwestionariusz biznesowy. Andrzej Boczek

KRONIKA PRESTIŻU

- 72 Diamentowy Klaps dla Agnieszki Grochowskiej, Widnokrąg w Zatoce Sztuki, Ritz już w Gdańsku!
- 73 Debatowali ekonomiści, Z plaży na bankiet
- 74 The Roof z widokiem na Zatokę
- 75 Mollo tuż przy molo, Atlantic powrócił
- 76 Slow Food na molo



Stylowa materia

48



Łukasz Czepiela. Nie ma czasu na strach

34



Skrzydła legenda – Mercedes SLS 63 AMG

40

20 lat torebki LONGCHAMP Le Pliage

Powstała w 1993 roku i od początku była najlepiej sprzedającą się torebką marki Longchamp na świecie, osiągając w chwili obecnej 30 milionów sprzedanych egzemplarzy.



Torebka Le Pliage łączy w sobie funkcjonalność z elegancją i lekkością, oferując stylowym kobietom idealną torbę na co dzień. Inspirowana japońską sztuką origami, Le Pliage to torba wykonana z najlepszego jakościowo nylonu, w szerokiej palecie kolorów, pięknie odbijających światło. Rączki torebki i klapka z zamknięciem, wykonane są z jasnobrązowej, bydlęcej skóry. Po złożeniu Le Pliage zmniejsza się do wielkości podręcznego notesu. Jej niezawodność, adaptacja do codzienności i wysoka jakość sprawiły, że jest jedną z najbardziej lubianych i pożądanych toreb na kuli ziemskiej.

W swojej dwudziestoletniej historii, torebka Le Pliage, dostępna była w każdym sezonie, w 12 kolorach. Każdy kolor dostępny zaś był i jest w różnych rozmiarach, czy to na krótkich czy na długich rączkach.

Le Pliage to także wyjątkowe, limitowane kolekcje, które wprowadzają nowy wymiar w zakresie wzorów. Dotąd, Longchamp pracował z takimi czołowymi artystami i projektantami jak Tracey Emin, Jeremy Scott czy Mary Katrantzou.

Ciekawą alternatywą nylonowej torby Le Pliage, jest jej skórzana wersja Le Pliage Cuir, która zadebiutowała na światowym rynku w 2012 roku. Została ona starannie zaprojektowana i wykonana z wysokiej jakości skóry – miękkiej, giętkiej a jednocześnie bardzo wytrzymałej, zachowując zdolność do składania się, w taki sam sposób jak oryginalny, nylonowy Pliage. Jakość skóry, którą wykorzystuje się w produkcji torebek Le Pliage Cuir potwierdza fakt, że po jej rozłożeniu, na torebce nie ma żadnych widocznych zagnieceń.

Całą doskonałość rzemiosła Longchamp widać w tworzeniu torby Le Pliage. W całym procesie produkcji przechodzi ona przez serię kontroli i ogromny nakład pracy każdego pracownika fabryki, który co do centymetra musi dopracować dany element torebki. Prezes firmy Longchamp, Jean Cassegrain, wnuk założyciela, mówi: „Jestem niezmiernie dumny z sukcesu torebki Le Pliage, obchodzącej swoje dwudziestelecie i będącej ważną częścią domu Longchamp. Ten charakterystyczny model ma dziś duże znaczenie dla aktywnego życia kobiet na całym świecie. Jest to ważna część naszej historii i naszej przyszłości, przyczyniająca się do dynamicznego rozwoju firmy w ciągu ostatnich dwóch dekad. Skupia ona w sobie to co najważniejsze w naszej marce – francuski kunszt, jakość, nowoczesność, styl i elegancję”.

CZY WIESZ, ŻE.. ?

1993: Stworzenie torebki Le Pliage przez Philippe'a Cassegrain, syna założyciela Longchamp.

2012: Wprowadzenie na rynek wersji skórzanej – model Le Pliage Cuir.

2013:- Dwa tysiące metrów kwadratowych tkaniny nylonowej i ponad 300 000 metrów kwadratowych skóry wykorzystanych w produkcji torebek Le Pliage. - 200 000 metrów kwadratowych skóry użytych do produkcji torby Le Pliage Cuir.

2014 r.:

- Torebka Longchamp Le Pliage świętuje 20-lecie i sprzedaż 30 mln sztuk Le Pliage od czasu jej wprowadzenia na światowy rynek.

10 – torebek Le Pliage sprzedaje się co minutę na całym świecie.

12 – to liczba kolorów, w których słynny Le Pliage dostępny jest w każdym sezonie.

50 – to liczba etapów produkcyjnych niezbędnych dla jednej nylonowej torby Le Pliage.

150 – to liczba kolorów, w których Le Pliage dostępny był od początku swojego istnienia.



Torebki Longchamp

w Polsce dostępne są w Warszawie, Gdyni i Krakowie (www.legic.pl)



GDZIE JEST MOJE 100 MILIONÓW

Małgorzata Rakowiec

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

Zielona Wyspa" nad Bałtykiem! Kraj w Europie, który świetnie poradził sobie z kryzysem! I jego mieszkańcy w zestawieniu pokazującym „zieloność”, no bo w końcu wyrażonym w dolarach. Chodzi o porównanie wielkości majątku.

Specjalny raport Global Wealth Databook przygotował Credit Suisse, a opublikowała go m.in. Polska Agencja Prasowa. Dane dotyczą roku 2013, a pod uwagę brane było to co na kontach, w akcjach, obligacjach i innych papierach wartościowych plus nieruchomości i wartościowe rzeczy. To wszystko pomniejszono o długi przeciętnego obywatela danego kraju. I wyszło, kto ile ma.

Wartość majątku przeciętnego Polaka to € 20,8 tys. dolarów. Dużo? Hmm... Porównajmy się z przeżywającymi od lat załamanie gospodarcze Grekami. Tu na głowę obywatela wypada 83,4 tys. dolarów! Czy myślimy im przypadkiem nie pomagali w kłopotach, przekazując pewną sumkę?

Nie tak bardzo, ale zawsze, bogatsi od nas są Czesi - 36,2 tys. dolarów, nieco Słowacy - 21,5 tys. dolarów, Węgrzy - 22,6 tys. dolarów i Chorwaci - 21,1 tys. dolarów.

Prawdziwy szok można przeżyć, jak porówna się jednak z tymi z czołówki: statystyczny Szwajcar, z wynikiem 407,2 tys. dolarów, jest od statystycznego Polaka 20-razy bogatszy!

Kolejne miejsca należą do: Australijczyków - 301,7 tys. dolarów na osobę, Norwegów - 285,8 tys. dolarów i obywateli Luksemburga - 241,6 tys. dolarów.

Oczywiście, jak powiedzą niektórzy, są przecież od nas znacznie biedniejsi. Tak to prawda, taki przeciętny mieszkaniec afrykańskiego państwa Malawi ma majątek w wysokości 90 dolarów, Burundi - 153 dol., Demokratycznej Republiki Konga - 139 dol., a Etiopii - 192 dolarów. Tyle, że tych uznawanych za najbogatszych (tak, są państwa, w których obywatele są jeszcze bogatsi, niż obywatele Szwajcarii) w rankingu nie znajdziemy. Autorzy raportu nie dysponowali bowiem danymi z takich miejsc jak Monako, Lichtenstein, Antyle Holenderskie, Kajmany czy Wyspa Man.

Nie, nie - ja nie chcę Państwa dołować. Majątku człowiek dobiera się przecież przez całe życie - mamy więc szansę poprawić rankingi.

Jeśli ktoś ma złotówkę i zarobi drugą - to jego wzrost dochodów wynosi 100 procent. Jak ma 100 milionów i zdobędzie kolejnych 10 - to wychodzi raptem 10 procent. Szwajcarom nie będzie tak łatwo podwoić majątku, jak nam.

Ja się tylko zastanawiam nad tym, gdzie bylibyśmy, gdyby Lecha Wałęsa dał nam po te 100 milionów? Teraz nikt już nie chce dać. Przed wyborami obiecują tylko kiełbasę, ale jej do majątku się niestety nie wlicza.

+Małgorzata Rakowiec

TRANSATLANTYK **M****O**RZE **P**LAC KASZUBSKI

A photograph of a modern, multi-story apartment building with a light-colored facade and large glass windows. The building features balconies with glass railings. The image is used as a background for the central text block.

TOPOWA LOKALIZACJA
TOPOWY WIDOK NA MORZE
TOPOWE APARTAMENTY

[**www.transatlantyk.com.pl**](http://www.transatlantyk.com.pl)



KRZYWYM OKIEM

Michał Stankiewicz

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

■ Kolejna edycja festiwalu Opener za nami. Było inaczej. Przede wszystkim skromniej niż w poprzednich latach, kiedy line - up był wręcz zapakowany artystami, a publiczność biegła z koncertu na koncert. Trudne wybory na którego wykonawcę pójść, a którego stracić były na porządku dziennym, gdy równolegle odbywało się kilka koncertów. W tym roku organizatorzy postanowili ukrócić te kosztowne udręki publiczności i zmniejszyli liczbę gwiazd. Stąd wyborów nie trzeba było dokonywać, ba nawet można było się ponudzić. No, ale taki relaks kosztuje. Stąd podniesiono ceny. Na wszystko. Za bilet dzienny trzeba było zapłacić 207 zł, co uczyniło Opener prawdopodobnie najdroższym festiwalem w Polsce. Drożej było też na stoiskach, gdzie najbardziej dostępny napój festiwalu, czyli piwo Heineken kosztowało aż 8 zł. Co dalej? Mam wizję: Opener 2022. Bilet dzienny 1400 zł, piwo 46 zł, cały line - up: Budka Suflera, Bajm i Boney M. w osiemnastym składzie... Oby nie!



Fot. M. Murawski/Alter Art.

■ Sopot. Nowy sezon - nowe lokale. Pod tym względem - nie liczby lokali, ale zmian na mapie gastronomicznej - trójmiejski kurort przebija inne miasta. Z reguły czerwiec to okres licznych otwarć, bardziej lub mniej uroczystych. Szczyt to wakacje, a potem? Potem jest już różnie. Jest kilka, a nawet kilkanaście marek gastronomicznych trwających niezmiennie. Ale to połowa. Druga - pomiędzy jednym, a drugim sezonem wykrusza się. Może więc warto założyć kronikę lokali sopockich? Jest nawet hasło: „Śpieszmy się odwiedzać lokale, bo tak szybko odchodzą”.

■ No i po mundialu. W momencie pisania tego felietonu wynik nie jest jeszcze znany. Warto jednak zwrócić uwagę na co innego. „Koszmarne błęd sędziego”, „sędzia wypaczył wynik”, „sędzia zabrał zwycięstwo” - takie nagłówki informacyjne można było znaleźć w mediach. Na sędziów wylano kubły pomyj. Czy słusznie? Kto z nas nie widział wijących się w bólu piłkarzy po niewidzialnych kopnięciach lub uderzeniach przeciwników. Upadających, fruwających

i wykonujących efektowne przewrotki niczym Chuck Norris. Cierpiących, kulących się na murawie, rozpaczliwie wołających o pomoc. Z mimiką i gestykulacją godną pozazdroszczenia przez niejednego aktora. A po kilkunastu sekundach od ciężkiej kontuzji biegających już pełną parą po boisku. Trudno się dziwić, że ofiarami piłkarskich sztuczek stali się sędziowie. Bo, na pewno nie odwrotnie.

■ Choć minęły już dwa miesiące od wielkiego wydarzenia jakim było zwycięstwo na Eurowizji mężczyzny z brodą, przebranego za kobietę - to warto wyciągać wnioski w kontekście kolejnej edycji.

Thomas Neuwirth (Conchita Wurst) wokalnie wypadł słabo, stąd o zwycięstwie przesądził jego wygląd. Nie pierwszy to przypadek, gdy słaby wokalista wygrywa konkurs wyłącznie dzięki ekscentryzmowi. Niektórzy pamiętają chociażby Michała Szpaka, śpiewającego bardzo przeciętnie, a mimo to faworyzowanego przez jury jednego z popularnych polskich talentshow. Wniosek - w tego typu konkurencji - by wygrać - trzeba już sięgać po najcięższe działa.

■ No, a przecież Polska ma już tutaj spore doświadczenie. W Popielnie na Mazurach jest stacja badawcza PAN, gdzie stworzono kiedyś żubronia, tj. połączenie żubra z krową. Eksperymenty zakończono na hybrydzie, czyli ćwierci żubra, ćwierci krowy i połowie bizona amerykańskiego. Niestety ten jedyny egzemplarz okazał się bezpłodny i na nim zakończyła swój żywot ta nowatorska rasa. Ale trzeba dodać, że naukowcy z Popielna marzenia mieli tak wielkie jak sen szympansa Tytusa, bohatera dziesiątek komiksów. W jednym z nich - Tytusowi śni się szalony naukowiec, który tworzy krowokura „co daje dziennie cysternę mleka i znosi jaja giganty”. Żubroń, hybryd, czy krowokur nie zaśpiewałoby niczego, ale Tytus pewnie tak. W końcu wg profesora T. Alenta, który w komiksie nadzoruje proces uczulowienia Tytusa, został on zakończony pełnym sukcesem. Eurowizjo drżj!



Fot. Materiały prasowe

200 SKLEPÓW 300 MAREK

H&M

Zara

Saturn

River Island

Max Mara

Intersport

Benetton

Marella

Bershka

MANGO

Tru Trussardi

Tommy Hilfiger

Peek&Cloppenburg

GALERIA
BAŁTYCKA

MODNE CENTRUM MIASTA

Gdańsk, al. Grunwaldzka 141
Zapraszamy:
pon.-sob. 9:00-21:00,
niedz. 10:00-20:00



■ Mollo Club stawia na muzykę

Nowoczesny wystrój, klasyka i dobry styl oraz rozpoznawalna, światowa muzyka klubowa – to ma wyróżniać Mollo Club, nowe miejsce na klubowej mapie Trójmiasta, spośród innych tego typu lokali. Klub powstał w miejscu dawniej restauracji White House w Sopocie tuż przed wejściem na molo.



Uroczyste otwarcie zgromadziło wielu gości ciekawych nowego miejsca. Klub ma być prestiżowym, eleganckim lokalem. To przede wszystkim klub muzyczny, który zaprezentuje swoim gościom absolutną czołówkę międzynarodowych i polskich gwiazd muzyki klubowej. Jego charakter nawiązywać ma do najlepszych klubów z Nowego Jorku oraz Ibiza. Plany ambitne, trzymamy kciuki za powodzenie.



■ The Roof – miejsce z widokiem

Na tarasie widokowym Zatoki Sztuki hucznie otwarto klubowiarnię The Roof. Muzyczną gwiazdą wydarzenia była Marysia Sadowska, która tego dnia obchodziła także swoje urodziny.



Artystka zaprosiła także swoich przyjaciół, aby wraz z nią uświetnili imprezę, a byli to m.in. Marcin Gańko (sax) i DJ Chriss Jaxx. Świetna muzyka, klimatyczny wystrój i niesamowity widok na morze i plażę – takie atrakcje zafundowano gościom, którzy byli zachwyceni, zarówno klimatem, jak i niesamowitym widokiem na Zatokę Gdańską. Nie da się ukryć, The Roof to miejsce idealne, zarówno na relaks w dzień, jak i nocną zabawę.





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**

Najlepsi makijażyści Diora w Klifie

Nie bez powodu pokazy marki Dior uważane są za przełomowe i wizjonerskie. Za kulisami wybiegu najwybitniejsi makijażyści, przy pomocy eksperckich kosmetyków przeobrażają modelki zgodnie z inspiracjami Rafa Simonsa, projektanta Domu Mody Dior. Sekrety tych przeobrażeń można było poznać w CH Klif podczas konsultacji Dior Backstage Pros.

Fot. Krzysztof Nowosielski



Paleta kolorów z sezonu na sezon ewoluuje, ale podstawowe produkty używane przy każdym looku'u pozostają bez zmian. Szczególnie u Diora. O tym, jak ponadczasowe, a jednocześnie wyznaczające najnowsze trendy są produkty marki Dior nikogo przekonywać nie trzeba. Udowodnili to najlepsi makijażyści marki Dior, którzy dzielili się sekretami produktów Backstage Pros, używanych za kulisami pokazów mody. Podczas konsultacji zaprezentowali nowe kosmetyki z linii Backstage, m.in. bazę matującą pod makijaż Pore Minimizer, czy Eye Prime, wydłużający powieki i przedłużający trwałość cieni.

Dodatkowo Backstage Pros wprowadza nowy zabieg przed każdym makijażem: Instant Beauty Solution. Ta krótka, pięciominutowa usługa, to ekspresowe i unikalne doświadczenie dla upiększenia twarzy – pokazując mistrzowskie tricki, profesjonaliści udowodnili, że wystarczy użycie maksymalnie czterech produktów, by każda kobieta wydobyla swoje naturalne piękno.

ar

W Tokarach padł rekord

Jakub Dymecki i Sandra Goetz - Grabowska zwyciężyli w pierwszej edycji golfowego turnieju Sequra Cup. Jednodniowe zawody, którym towarzyszyło wiele atrakcji, rozegrane zostały na polu golfowym Tokary Golf Club koło Gdańska.

Zwycięstwo Jakuba Dymeckiego było sporym zaskoczeniem. Nikt się nie spodziewał, że mający zaledwie 15 lat junior, w pokonanym polu zostawi kilkudziesięciu starszych i bardziej doświadczonych kolegów. Dymecki grał jednak jak natchniony, wszystko mu się udawało i 18 dołków pokonał za pomocą 67 ude-



Ostatnie uderzenie

Zagraj w Bryza Cup

Każdego roku do Juraty przyjeżdżają zagorzali amatorzy tenisa, aby poczuć smak sportowej rywalizacji w prestiżowym miejscu nad samym brzegiem morza. Nie inaczej będzie i w tym roku. Tradycyjny turniej Bryza Cup rozpoczyna się już 17 lipca. Drugą turę zmagania na kortach hotelu Bryza Resort & SPA zaplanowano na 7-9 sierpnia.

PRESTIŻ
PATRONUJE



Fot. Materiały prasowe

Na hotelowych kortach spotkają się miłośnicy tenisa i sportowej rywalizacji. Niektórzy z pewnością będą tutaj już po raz 21, bo właśnie tyle lat mija od pierwszego turnieju zorganizowanego w tym luksusowym hotelu. Turniej tenisowy Bryza Cup rozgrywany jest każdego roku od początku istnienia Hotelu Bryza i cieszy się ogromnym zainteresowaniem wśród gości hotelu i osób wypoczywających w ekskluzywnym kurorcie jakim jest Jurata, gdzie w sezonie letnim wypoczywają znane i opiniotwórcze osoby ze świata sportu, biznesu i kultury.

Turniej rozgrywany będzie w 8 kategoriach, a jego uroczystym zwieńczeniem będzie bankiet. Tradycyjnie puchary oraz nagrody dla zwycięzców wręczy osobiście właściciel hotelu Zbigniew Niemczycki. Zapisy oraz wszelkie dodatkowe informacje prowadzone są w biurze marketingu hotelu Bryza w Juracie (tel. 58 675 54 64; i lewandowska@bryza.pl

mp

PRESTIŻ
PATRONUJE



Jakub Dymecki



0 krok od celu

zeń, czyli pięć uderzeń poniżej par (limit uderzeń na pokonanie 18 dołków). To nowy rekord pola w Tokarach.

Podczas turnieju zorganizowano również bezpłatną Akademię Golfa, w ramach której goście mieli okazję zapoznać się z historią tego sportu, zasadami gry, technikami przyjmowania właściwej postawy i trzymania kija, jak również metodami skutecznych uderzeń. Akademię prowadził trener PGA Polska – Wacław Laszkiewicz.

Organizatorem turnieju była firma Sequra Sp. z o.o. specjalizująca się w dystrybucji systemów telewizji dozorowej, systemów nagłośnieniowych, systemów alarmowych, systemów przeciwpożarowych oraz systemów dyskusyjnych, kongresowych i tłumaczeń symultanicznych.

mr

fot. tobestudio.pl

Sukces Pisany Szminką po raz drugi

Aby odnieść sukces, trzeba pokonać strach. Łatwo powiedzieć! Jak radzić sobie ze słabościami, znaleźć w sobie siłę i poradzić sobie z konkurencją – na te i wiele innych tematów rozmawiały uczestniczki (i uczestnicy) drugiego już spotkania z cyklu Sukces Pisany Szminką.



Fot. Gordon Blackler/gordonblackler.com

We wtorkowy wieczór, 1 lipca w gdyńskim Hotelu Nadmorskim blisko 200 pań wysłuchało motywującego wykładu Olgi Kozierowskiej, bizneswoman, dziennikarki, mentorki i trenera biznesu. Temat „Bać się, ale próbować” z powodzeniem wciągnął uczestniczki w późniejszą dyskusję i debatę prowadzoną przez Jarosława Waśkiewicza, redaktora naczelnego biznesnafali.pl, z udziałem Ilony Adamskiej, wydawcy m.in. Imperium Kobiet i Law Business Quality oraz Fatimy Wojcieszko, właścicielki firmy VIP Event.

Prawdziwym dopełnieniem tego inspirującego spotkania był pokaz letniej kolekcji trójmiejskich artystek: Joanna Weyny z pracowni Pudu (sukienki) oraz Bożeny Kamińskiej z pracowni Amberways (bi-

żuteria), do którego choreografię opracowała Lucyna Jata ze Studio L. Całość tradycyjnie już zwieńczył szereg niespodzianek i upominków od partnerów, w tym główna nagroda - weekend z Mercedesem CLA ufundowanym przez salon Witman-Zurański.

- Miła atmosfera sprzyjała nawiązaniu nowych znajomości i zdobywaniu nowych kontaktów biznesowych. Nie mogę się już doczekać kolejnego spotkania. I cóż, zaczynam marzyć i idę dzisiaj na kawę ze sobą – podsumowuje z uśmiechem Anna Górka, prezes Gdańsk Convention Bureau.

Nie pozostaje nam nic innego, jak czekać na kolejne spotkanie z cyklu Sukces Pisany Szminką i... doceniać drobne przyjemności oraz cieszyć się chwilą, szanując siebie i swoje umiejętności. **ar**

| R E K L A M A |



Torebka, worek Armani Jeans 559,-, Sandalki Armani Jeans 560,-, Japonki Armani Jeans 450,-



Kopertówka DKNY 545,-, Buty sportowe DKNY 279,-



Kuferek czarny Furla 979,-
Baleriny Furla 279,-



Baleriny Armani Jeans 480,-
Torebka Armani Jeans 460,-

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



Rewa łaskawa dla kajciarzy

Piękne słońce i wiatr od 12 do 30 węzłów – to warunki wręcz idealne do kitesurfingu, nic zatem dziwnego, że zawody z cyklu Ford Kite Cup w Rewie były niezwykle widowiskowe, a także zacięte. Ozdobą zawodów były triki wykonywane przez Posito Martineza, zawodnika z Dominikany, który zdecydowanie triumfował w kategorii freestyle.

Posito Martinez jak burza przeszedł przez wszystkie rundy eliminacyjne, zarówno pierwszego dnia zmagania, jak i drugiego. Zadebiutował przy tym bardzo trudne technicznie triki, jak 317 i blind judge 5. W finale zawodnik z Dominikany pokonał Denisa Žiruka, dzięki większej mocy z jaką wykonał swój pokaz. Trzecie miejsce, co było sporą niespodzianką, wywalczył Wojtek Issel. Wśród kobiet, podobnie jak w Chałupach klasą dla siebie była Karolina Winkowska.

W kategorii Race, we wszystkich czterech rozegranych



Posito Martinez

Fot. Eureka

wyścigach walka o zwycięstwo rozegrała się między będącym w świetnej formie od początku sezonu Maksem Żakowskim i Błażem Ożogiem. Trzy wyścigi padły łupem Maksa, a jeden Błażeja. Tuż za nimi linię mety przepływał Tomasz Janiak, który w każdym wyścigu miał najlepsze starty, ale tracił na trasie. Podobne rozstrzygnięcia były drugiego dnia, z tą różnicą, że ostatni wyścig wygrała Agnieszka Grzymska. To pierwsze zwycięstwo kobiety w konkurencji z mężczyznami.

Na zakończenie, po raz pierwszy w Polsce udało się rozegrać dwa wyścigi Race w konkurencji „Foilboarding”. Historycznym zwycięzcą pierwszego Wyścigu został Tomasz Janiak, a klasyfikację po obu wyścigach wygrał Łukasz Ceran, przed Markiem Rowińskim i Tomkiem Janiakiem. Więcej informacji o cyklu Ford Kite Cup znajdziesz na www.fordcup.pl **mr**



Maks Żakowski

Biznes pod siatką

26 drużyn, 23 firmy z czterech województw, 25 meczów na 4 boiskach – tak w liczbach wyglądała trzecia edycja turnieju Beach Volleyball Business Cup. Ten turniej siatkówki plażowej adresowany jest do biznesu i z roku na rok cieszy się coraz większą popularnością. W tegorocznej edycji najlepsza okazała się drużyna PK Energia z Torunia.

Rozgrywki przebiegały w słońcu, kroplach deszczu, a przede wszystkim w pozytywnej atmosferze. Toruński zespół w wielkim finale uporał się z reprezentacją firmy Torus. W małym finale, którego stawką było trzecie miejsce team Ennovatio pokonał drużynę Thomson Reuters.

Celem wydarzenia jest tworzenie unikalnej w skali kraju, kultury biznesowej, która przyczyni się do budowania strategicznej przewagi rynkowej, promowania etycznej kultury organizacyjnej, budowania,



Fot. Karol Kacperski

podtrzymywania i rozwijania kontaktów biznesowych.

– Sport jest doskonałą alegorią życia korporacyjnego. Działania łączące biznes ze sportem, mogą przynieść obu biegunom wiele korzyści. 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 – mówi Monika Reszko, organizatorka turnieju.

Turniej BVB Cup okazał się doskonałą formą spędzenia czasu i aktywnego wypoczynku. Wzięły w nim udział firmy zarówno małe, średnie jak i ogromne korporacje. To właśnie tworzy niezwykle charakter tego wydarzenia. Dodatkowo zawodnikom towarzyszyli ich współpracownicy, rodziny i oczywiście szefowie – jeśli akurat nie oni byli w drużynie. Była to zatem doskonała okazja do integracji zespołu, umocnienia wizerunku marki i przygoda w jednym. **mr**



Riviera

BLIŻEJ!

WYPRZEDAŻY



ZARA

tkmaxx

VAN GRAAF

H&M

RESERVED



INTERSPORT

HUMANIC

Massimo Dutti



SATURN

CENTRUM RIVIERA, ul. Kazimierza Górskiego 2, Gdynia

■ Pustynia Gobi zdobyta

Gdańszczanin Marek Wikiera oraz Andrzej Gondek, Daniel Lewczuk i Marcin Żuk, ukończyli w komplecie drugi etap ekstremalnych zawodów 4Deserts. Bieg odbył się w Chinach na pustyni Gobi. Na trasę wyruszyło 109 zawodników (22 kobiety i 91 mężczyzn) z 41 krajów. Do mety dotarło 96 osób, w tym nasi zawodnicy.

4 deserts to cykl czterech biegów ultramaratońskich rozgrywanych na 4 krańcowo różnych pustyniach świata, w 4 ekstremach klimatycznych: Sahara Race (gorąco), Gobi March (wietrznie), Atacama Crossing (sucho), Last Desert (Antarktyda – zimno). Zawodnicy pokonują 250 km trasę podzieloną na 6 etapów, niosąc na plecach cały ekwipunek. Organizator zapewnia jedynie wodę, miejsce do spania w namiocie i opiekę medyczną. O skali trudności niech świadczy fakt, że magazyn The Time umieścił je na 6 miejscu w TOP 10 najtrudniejszych wyzwań sportowych świata.

Dla gdańszczanina na Gobi największą trudnością okazał się być nie dystans, a wysokość i różnica wzniesień. Zawodnicy startowali z 300m n.p.m. a finiszowali na wysokości 2800 m n.p.m. Najdłuższy z etapów (70km) odznaczał się deniwelacją wynoszącą blisko 2000 metrów! Nie bez znaczenia była też różnica temperatur. W nocy blisko 0 stopni. W dzień ponad 30.

– Miałem ciężkie momenty w tym biegu. Na piątym etapie pierwsze 40 km było non stop pod górę. Na punkcie kontrolnym nr 4 czuję, że nie mam siły biec dalej. Jestem potwornie zmęczony. Oczy same się zamykają. Zасыpiam w biegu. Na szczęście kolejny odcinek jest w dół więc mogę trochę „odpocząć”. Dodatkowo okazuje się, że pomyliłem ilość punktów kontrolnych. Według mnie miało być ich 6, a jest 7. Więc na punkcie kontrolnym nr 6 okazuje się, że jestem dalej od mety niż myślałem. Ale dałem radę – opowiada Marek Wikiera.

Ukończenie wszystkich czterech biegów w ciągu jednego roku gwarantuje wejście do elitarnego klubu 4 Deserts Grand Slam.



Fot. Materiały prasowe

Obecnie jest na świecie zaledwie 28 osób, którym udało się tego dokonać i nie ma żadnego Polaka.

– Chcemy, aby nasz projekt biegowy miał wymiar nie tylko sportowy, ale także charytatywny. W przypadku Gobi zbieramy fundusze dla Blanki, dziewczynki, urodzonej w maju ubiegłego roku w 25 tygodniu ciąży. Blanka wymaga stałej opieki i ciągłych badań. Rodzice są w ciężkiej sytuacji materialnej – mówi Marek Wikiera.

Więcej informacji o akcji znajdziecie na siepomaga.pl/f/fundacja-siepomaga/c/1293. Więcej o pustynnym projekcie Polaków można znaleźć na www.4pustynie.pl oraz www.facebook.com/4desertspolska. Wywiad z Markiem Wikierą znajdziecie w numerze 44 magazynu Prestiż dostępnym na www.prestiztrojmiasto.pl **mr**

■ Poszły konie po hipodromie

254 konie, 93 zawodników z 15 krajów, 16 konkursów i znakomita atmosfera – tak w skrócie można podsumować międzynarodowe zawody w skokach przez przeszkody CSIO****, które zostały rozegrane na sopockim hipodromie. W zawodach świetnie spisali się Polacy, a sam turniej był także sporym wydarzeniem towarzyskim.



Fot. Krzysztof Nowosielski

Podczas 4 dni zawodów licznie zgromadzona publiczność mogła aż sześciokrotnie odsłuchać Mazurka Dąbrowskiego, a w kolejnych sześciu konkursach oklaskiwać Polaków na podium. Jak co roku, zawodom towarzyszył festyn – pojawiły się pojazdy sprzed kilku dziesięcioleci, można było pojeździć konno, napić się historycznych napojów, w tym zagadkowego „średniowiecznego red bulla”, i odwiedzić liczne stoiska ze sprzętem jeździeckim.

Nie zabrakło także innych wydarzeń towarzyskich, takich jak konkurs na najpiękniejszy kapelusz, czy spektakl z udziałem Blanki Satory i jej andaluzyjskich ogierów. Tegorocznym zawodom CSIO***

towarzyszyły też konkursy CSIYH*, czyli rywalizacja młodych koni. Na parkurze można było zobaczyć wschodzące gwiazdy z polskich i zagranicznych hodowli.

Łączna pula nagród w zawodach CSIO*** wynosi 468 000 złotych. Być może w przyszłym roku organizatorzy będą musieli jednak głębiej sięgnąć do kieszeni. Trwają bowiem starania o przyznanie sopockim zawodom najwyższej rangi, czyli pięciu gwiazdek. W tej chwili CSIO w Sopocie jest czterogwiazdkowe. Trzymamy kciuki. **mr**



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.

Letnia wyprzedaż — 50%

Summer Sale — 50%

Летняя распродажа — 50%

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

Media w Sheratonie

Media day organizowany przez Hotel Sheraton, zarządzany przez jedną z wiodących sieci hotelowych na świecie firmę Starwood Hotels & Resorts Worldwide Inc., zapętlili już koło. W dniach 9-11 czerwca odbyła się kolejna edycja spotkania organizowana dla zaproszonych przedstawicieli mediów, która poza integracją oraz miłą zabawą miała na celu przedstawienie komfortu, relaksu oraz wypoczynku jaki można zaznać przebywając w sieci hoteli Sheraton. Tegoroczna edycja spotkania odbyła się w Sheratonie w Poznaniu, który podobnie jak pozostałe hotele w kraju oferuje swoim gościom wyjątkowo przyjazną atmosferę oraz najwyższej jakości usługi.



Wine Tower to idealne miejsce na spotkania w ramach Sheraton Social Hour



Anieszka Róg – Skrzyniarz PR Director Poland, Starwood Hotels & Resorts, Marco Foelske General Manager w Sheraton Poznan Hotel Anna Szyszka PR Specjalist,



Club Lounge z licznymi przywilejami oraz relaksującą

Z wyjątkowością miejsca przedstawiciele mediów zapoznali się już na samym początku spotkania, gdzie podczas lunchu zasmakowali kulinarnej uczyty w eleganckiej Restauracji Fusion. Miejsce to serwuje dania w stylu fusion, łącząc europejski gust z orientalną egzotyką. W każdym proponowanym daniu czuć było wykwintność, kreatywność w tworzeniu kompozycji smakowych oraz talent kucharza. Menu restauracji zostało opracowane zgodnie z programem Colour Your Plate, który w pełni wzbogaca zdrowie, kondycję oraz dobre samopoczucie odwiedzających hotel gości.

Ciekawym elementem miejsca jest otwarta kuchnia, dzięki czemu goście mogą obserwować proces przygotowania potraw oraz prace szefów kuchni. Ponadto do dyspozycji goście mają przestronny pub Some Place Else, nowoczesny Cobe Vodka bar& Cafe oraz Wine Tower miejsce idealne do degustacji wina.

Hotel Sheraton Poznań posiada 180 komfortowo wyposażonych pokoi w tym 13 apartamentów. W każdym z nich znajduje się specjalnie zaprojektowane dla sieci hoteli Sheraton luksusowe łóżko Sweet Sleeper. Szczególną uwagę zwraca wyjątkowo staranne jego przygotowanie do użytkowania. Każdy z przedstawicieli mediów mógł doświadczyć jak trudne jest to zadanie. Łóżko posiada wysokiej jakości materac, a technologia wykonania sprawia, że każda sprężyna porusza się niezależnie od pozostałych, co zapewnia naprawdę słodkie sny. Pościel w łóżku Sweet Sleeper składa się ze śnieżnobiałej kołdry i prześcieradła z czystej bawełny, anty alergicznych białych poduszek z gęsiego puchu oraz pasującej do wystroju wnętrza narzuty.

Sympatyczna i przyjazna kadra hotelu zagwarantowała zaproszonym gościom wiele niestandardowych atrakcji, podczas których potwierdziła się wyjątkowość jaką ma do zaoferowania marka Sheraton. Zaprezentowana poznańska Kampania Piwowska czy też Rogalowe Muzeum Poznania wypiekające charakterystyczne dla miasta rogalie to tylko niektóre z zaplanowanych atrakcji.

Kolejna edycja spotkania niewątpliwie należy do udanych, a trzy dni spędzone w Poznań Sheraton Hotel dały również możliwość pocucia misji hoteli Sheraton jaką jest łączenie i zbliżanie podróżujących ludzi do siebie zgodnie z przekonaniem, że "Życie jest lepsze, gdy się je z kimś dzieli".



Muzyka ponad wszystko

Od legendarnych Pearl Jam i Faith No More, przez najważniejszych artystów ostatnich lat – The Black Keys czy Jacka White'a, po tych, którzy dopiero piszą swoją muzyczną historię: Haim, Bastille i Banks – tak brzmiał tegoroczny Open'er Festival. Po raz kolejny zapewniając pełen przekrój muzyczny i podtrzymując pozycję jednego z najważniejszych festiwali w Europie.



Wokalista zespołu Phoenix dał się ponieść publiczności.

Fot. M. Murawski/Alter Art

Pearl Jam, Faith No More, Jack White i The Black Keys każdego dnia gromadziły pod sceną wielotysięczny tłum. Nie ma sensu podejmować dyskusji czy rock umarł, kiedy ogląda się takie koncerty, jak te, które każdego wieczora w Gdyni grali headlinerzy. Ich występy pozwalają zachować równowagę między pokoleniami, zarówno w wymiarze muzycznym, który czerpie z przeszłości nie ustępując teraźniejszości, jak i społecznym, pozwalając spotkać się na wydeptanej trawie co najmniej dwu pokoleniem fanów muzyki.

Nie zawiedli artyści, którzy zadebiutowali zaledwie dwa, trzy lata temu. Tłumy stały się na koncertach Haim, Rudimental, Foster the People, czy Bastille. Osobną kategorię trzeba stworzyć dla Darksided. Duet dowodzony przez Nicolasa Jaara zagrał koncert, który fani elektroniki zapamiętają na lata. Spokojne, oblicze zaprezentowała Lykke Li, dając w Polsce swój pierwszy oficjalny koncert. Materiał z „I Never Learn” zbudowany na personalnym dramacie nie wymusił kameralnej oprawy – świetnie sprawdził się na głównej scenie. Kameralny koncert, choć wyłącznie na poziomie aranżacji sceny zagrało trio Daughter. Wokalistka zespołu, Elena popłakała się, wzruszona przyjęciem publiczności, śpiewającej z nią każdy fragment albumu „If You Leave”.

W Gdyni pojawili się także debiutanci. Fenomenem okazał się

Royal Blood. Duet basisty i perkusisty, który dopiero pod koniec sierpnia wyda debiutancki album, zagrał tak porywający występ na Alterstage, że po jego zakończeniu trzeba było wymienić część podłogi. Również czekająca na swój płytowy debiut Banks, może być spokojna o popularność. W Polsce publiczność już ją kocha.

Dumni możemy być z krajowych artystów. Artur Rojek przywiózł na festiwal swój solowy, pokryty złotem album „Skladam się z ciągłych powtórzeń” wypełniając szczerze Tent Stage. Ta sama sztuka udało się powracającemu w zupełnie nowym obliczu koncertowym zespołowi Kamp! oraz debiutantom z Bokki. Domowe Melodie, które trafiły do składu Open'era w ostatniej chwili udowodniły, że na polskiej scenie są już prawdziwą gwiazdą, choć ich album nadal nie trafił do regularnej sprzedaży, a wytwórnie mogą wyłącznie marzyć o podpisaniu z nimi kontraktu.

Projekt Sztuka to już integralna część festiwalu. „Pokażcie nam Wasze Marzenia” – wystawa z kolekcji Muzeum Sztuki Współczesnej była największą tego typu prezentacją prac warszawskiego muzeum poza stolicą i prawdopodobnie pierwszą tak szeroką prezentacją sztuki współczesnej na letnim festiwalu muzycznym. Pawilon z pracami m.in. Pawła Althamera, Piotra Ukleńskiego, Artura Żmijewskiego i Zbigniewa Libery codziennie odwiedzało kilka tysięcy osób. **mp**



Rodziny z dziećmi to częsty widok do Openerze.

Fot. T. Kamiński/Alter Art.



Młodość rządzi na Openerze.

Fot. T. Kamiński/Alter Art.



Klekotki
Sento SPA

Babski weekend w Sento SPA



Rytuały dla
Ciała i Duszy:

- Spojrzenie Gejszy
- Sekret Kunoichi

repcja@hotelmlynklekotki.pl



www.hotelmlynklekotki.pl
www.klekotkisentospa.pl
tel. 55 249 00 00

GIMNASTYKA Z ŻYCIEM

AUTOR: OLA GRĄDZKA

Piękne, zgrabne, wysportowane – kobiety sukcesu, zarówno w czasie trwania kariery sportowej, jak i po jej zakończeniu. Sport nauczył je dyscypliny, konsekwencji i determinacji. Dzisiaj, po zakończeniu przygody ze sportem, to wszystko procentuje. Poznajcie znakomite trójmiejskie gimnastyczki artystyczne – Annę Kwitniewską, Joannę Mitrosz i Iżę Kowalską.







gimnastyka artystyczna do łatwych sportów nie należy. Treningi zaczynają się w okolicy 5 roku życia i wymagają od dziecka wielu wyrzeczeń. Od rodziców zaś wytrwałości i przede wszystkim mądrości koniecznej do tego, by wytłumaczyć pięcioletniej córce, że to co robi, ma sens.

ŻYCIE PO GIMNASTYCE

Rodzice Anny Kwitniewskiej, wielokrotnej mistrzyni Polski i olimpijki z Atlanty, tą mądrością się wykazali. Dzisiaj Ania, mimo że - jak sama mówi - nie zna innego dzieciństwa, niż te związane z gimnastyką, to jednak nigdy w życiu nie zamieniłaby go na nic innego.

- Sport był całym moim życiem, zaczęłam treningi, gdy miałam 5 lat. Dzisiaj wiem, że gimnastyka, oprócz wspnianych wspomnień dała mi solidne przygotowanie do tego, co aktualnie robię. Nie ukrywam też, że moje nazwisko i to, że w czasach mojej kariery osiągnęłam najwyższy możliwy poziom otworzyły mi wiele dróg - mówi Ania Kwitniewska.

Dziś Ania jest przede wszystkim wykładowcą na AWF-ie, prowadzi zajęcia taneczne, treningi fitness, gimnastyki artystycznej oraz gimnastyki ogólnie - rozwojowej. Oprócz tego prowadzi zajęcia z gimnastyki artystycznej w klubie MKS Gdańsk. Jeszcze niedawno była też solistką znakomitego trójmiejskiego teatru akrobatycznego Mira-Art. W tym zespole spędziła kilkanaście lat, tworzyła powietrzne akrobacje i choreografię.

PÓŁŚRODKI NIE ISTNIEJĄ

Kilka miesięcy temu odeszła z zespołu i poświęciła się przygotowaniom własnego projektu.

- Gimnastyka i taniec mają ze sobą bardzo wiele wspólnego. Mnie, jako byłej zawodniczce, dużo łatwiej jest nauczyć się każdego rodzaju tańca. Ja po prostu mam totalną świadomość własnego ciała i tego, co potrafię. My, gimnastyczki, jesteśmy plastyczne, gibkie, skoczne, nie musimy uczyć się podstaw, bo podstawą każdego tańca jest balet. My to już w sobie mamy - mówi Anna Kwitniewska.

Mimo, że od zakończenia kariery sportowej minęło już sporo czasu, to Ania cały czas odczuwa głód sportowej rywalizacji. Zaspokoiła go znajdując nową pasję. To fitness gimnastyczny. Jest to połączenie kulturystyki z układem gimnastycznym. Perfekcyjna sylwetka to podstawa. Nic zatem dziwnego, że tą sylwetkę trzeba wypracować i o nią dbać. Codzienne treningi na siłowni to podstawa. Nie ma półśrodków, drogi na skróty. Takie podejście doprowadziło ją do kolejnego sukcesu, tym razem do wicemistrzostwa Polski w nowej już dziedzinie.

MAMA Z DOKTORATEM

Nie da się ukryć, że zajęć jej nie brakuje. Ania Kwitniewska znalazła pomysł na życie, ale zawsze podkreśla, że najważniejsze są jej dzieci.

Codziennie wstaję o 6:30. Nawet w niedzielę (śmiej). Mój grafik jest precyzyjnie wypełniony. W trakcie dnia muszę ciągle mieć na uwadze moje pociechy, które trzeba gdzieś zawieźć, przywieźć, zaopiekować się nimi, poświęcić czas. Zawsze też mogę liczyć na moją mamę. Przy dwójce dzieci i takiej ilości pracy nie jest lekko. A i jeszcze piszę doktorat - dodaje ze śmiechem Ania Kwitniewska. Jesteśmy pełni podziwu. Niejeden mężczyzna nie dałby rady!

- Tego właśnie nauczyła mnie gimnastyka. Nie ma, że nie dam rady! Odkąd pamiętam kieruje się w życiu zasadą: „Nieważne co się dzieje trzeba walczyć do końca.” Jeśli upadniesz to musisz znaleźć w sobie dwa razy więcej siły, żeby wstać. Nie mówię o walce po trupach do celu, ale walce z samą sobą - kończy Ania.

NAJLEPSZY CZAS

Walczyć z sobą musiała też Joanna Mitrosz, która przynajmniej, że decyzja o zakończeniu kariery była trudna. Dodajmy, że była to kariera pełna sukcesów, a jej ukoronowaniem było 9 miejsce na olimpiadzie w Londynie.

- Było mi ciężko, bo gimnastyka określała całe moje życie. Przez 19 lat robiłam to dzień w dzień, to moja pasja, moja miłość. Ale z drugiej strony udało mi się osiągnąć wyznaczone wcześniej cele. Skończyłam studia, wróciłam z igrzysk z dobrym wynikiem będącym moim największym sportowym sukcesem, wyszłam też za mąż. To był najlepszy moment na zakończenie kariery. Odeszłam jako spełniona zawodniczka - mówi Joanna Mitrosz.

Odeszła, ale przy gimnastyce została. Dzisiaj jest trenerką w swoim macierzystym klubie UKS Jantar Gdynia. Gdy wchodzi na salę i widzi swoje małe podopieczne przed oczami stają obrazy z czasów, gdy sama zaczynała swoją przygodę z gimnastyką artystyczną.

- Myślę, że w większości przypadków to rodzice decydują o tym, jak wypełniać czas swojemu dziecku, szczególnie w tak młodym wieku. Pierwszy raz na halę zaprowadziła mnie mama, to ona zawsze wiozła mnie na treningi, czekała na mnie, odbierała z treningów. W ogóle cała rodzina była zaangażowana w to, żebyśmy mogła się spełniać. Ale otrzymywali coś w zamian - widzieli ile daje mi to radości. Jako mało dziewczynka za każdym razem, gdy wracałam do domu pokazywałam czego się nauczyłam, prezentowałam nowe elementy, albo nawet całe układy. To była moja radość. Myślę, że w dużej mierze też dzięki rodzinie wytrwałam w tym sporcie - wspomina Asia.

SZKOŁA ŻYCIA

Dzisiaj Joanna Mitrosz jest dopiero na początku swojej drogi trenerskiej. Marzy jej się wychowanie swojej następczyni, prawdziwej mistrzyni. Zajęcia prowadzi tak, by kilkuletnie dziewczynki czerpały z tego radość, by na treningi przychodziły z uśmiechem. Chce, aby gimnastyka stała się dla nich pasją, tak jak kiedyś stała się dla niej samej.

- Gimnastyka już od małego uczy podporządkowania się trenerowi, zaufania, ale też wymaga rygoru - mówi Joasia Mitrosz. - Tak na prawdę sport to bardzo dobra szkoła. Szkoła życia. Gimnastyka uczy dysponowania czasem, ważenia spraw. Co może poczekać, a co nie. Nigdy nie zrezygnowałam ze szkoły i było dla mnie waż-









nym, aby skończyć studia. Nigdy nie zaniedbywałam rodziny i moich znajomości, potrafiłam znaleźć czas na przyjaźń i miłość. Sport uświadamia nam co tak naprawdę jest w życiu ważne, czemu poświęcać swoją uwagę, a co odpuścić - dodaje Joasia.

CZYM SKORUPKA ZA MŁODU...

To przysłowie sprawdziło się również w przypadku Izy Kowalskiej, która treningi rozpoczęła w wieku 5 lat w gdyńskim Stowarzyszeniu Gimnastyki Artystycznej. Iza ma na swoim koncie tytuły mistrzyni Polski w układach zbiorowych, medalowe miejsca w zawodach Pucharu Świata i Grand Prix Europy, była też finalistką Mistrzostw Europy i Mistrzostw Świata.

- Pamiętam jak dziś, że gdy weszłam na salę gimnastyczną, zobaczyłam te gibkie i pełne gracji dziewczynki trenujące ze wstążkami, strasznie zapragnęłam zostać jedną z nich! - mówi Iza. - I tak też zostałam zawodniczką jednego z najlepszych klubów w Polsce. Treningi pod okiem niezastąpionej pani trener Marii Mrozińskiej doprowadziły mnie do sporych sukcesów. Kariera gimnastyczki jest jednak krótka. Po jej zakończeniu nie chciałam po prostu zasiedzieć się w domu. Przez chwilę współpracowałam z agencją artystyczną przy Teatrze Muzycznym w Gdyni i tam właśnie poznałam Pawła, mojego partnera. Znaleźliśmy wspólną pasję, którą dzisiaj z powodzeniem realizujemy, i która zmieniła się w naszą pracę - dodaje Iza.

Paweł Łappo, chłopak Izy, jest instruktorem brazylijskiej sztuki walki capoeira w grupie Camangula. To prawdziwy pasjonat róż-



Iza Kowalska

Fot. Nazar Składany

nych systemów sztuk walki oraz akrobatyki w bardzo szerokim pojęciu. Nic zatem dziwnego, że oboje, mając takie podstawy i tak wytrenowane ciała, postanowili stworzyć wyjątkowy duet akrobatyczny.

PODNIĘBNE AKROBACJE

Ich projekt nazywa się PI Acrobats - to niezwykle show będący fuzją akrobatycznych podnośnięć, figur, powietrznych trików. To połączenie siły i elastyczności.

- Dopracowana w każdym elemencie choreografia, efektowne przejścia z jednej pozycji do następnej połączone w jeden płynny ruch przypominający taniec - wszystko to przy akompaniamencie muzyki tworzy niesamowity klimat. Dużą wagę przywiązujemy do estetyki ruchu, jego płynności i precyzji wykonania. Dzięki gimnastyce artystycznej jestem nie tylko mocno zdyscyplinowana, ale również stałam się bardzo wrażliwa na piękno i estetykę. Doceniam każdą sztukę, bo wiem, jak dużo pracy, wysiłku i przede wszystkim

serca artyści muszą wkładać w swoją pasję. Tworzymy akty o ogromnym ładunku oddziaływujących między sobą emocji. Widać w nich wzajemną pasję i miłość dwóch osób - Iza obrazowo przedstawia to czym się obecnie zajmuje.

Wspólna pasja okazała się też przepustką do bardzo ciekawego życia. Od wielu lat Iza i Paweł prezentują swoje akrobatyczne show na luksusowych statkach wycieczkowych. Robią to co kochają, pielęgnują swój związek i zwiedzają najpiękniejsze zakątki świata. Marzenia się spełniają. ■



Iza Kowalska i Paweł Łappo

Fot. Andreas Gempert/photoworkers.ch



KOLEKCJONER LUDZKICH HISTORII

AUTOR: MARTA LEGIEĆ / FOTO: WYDAWNICTWO WIELKA LITERA



Janusz Leon Wiśniewski

Na co dzień doktor chemii i informatyki i zaangażowany naukowiec, a “po godzinach” wzięty pisarz. Autor wielu powieści, w tym m.in. głośnej “Samotności w sieci”. W tym roku wydał nową książkę “Grand”, której akcja toczy się w Sopocie. O jej bohaterach, a także o tym jak łączy naukę z pisaniem / opowiada Janusz Leon Wiśniewski w rozmowie z Martą Legieć.

Pytywanie banalne, ale paść musi. Dlaczego jednym z „bohaterów” ostatniej pana powieści jest właśnie Grand Hotel?

Może nie całkiem bohaterem, ale przestrzenią, w której umieściłem wątki mojej powieści. Przestrzenią po części definiującą dynamikę wydarzeń. Bardzo długo nosiłem w sobie pomysł napisania książki, której główną sceną wydarzeń będzie hotel. Szacuję, iż zatrzymałem się w swoim dotychczasowym życiu w ponad dwóch i pół tysiącach hoteli. Na pięciu kontynentach, w 44 krajach.

W hotelach ludzie stają się inni. Jedni bardziej, drudzy mniej. Anonimowi podróżnicy dzielący na krótki czas to samo miejsce. Sąsiedzi na jedną lub dwie doby. Gdy zdecydowałem się wybrać hotel na miejsce akcji mojej powieści, postanowiłem wybrać polski hotel. A jeśli polski, to wybór mógł paść jedynie na Grand w Sopocie. Ze swoją biografią i – tu ma pani rację – jest nie tylko przestrzenią. Jest w swoistym sensie także niemyim bohaterem książki.

Wybór sopckiego Grandu nie był przypadkowy. Obrosły historią i legendami hotel bez wątpienia był miejscem wydarzeń niecodziennych. Jak wiele prawdziwych historii zawartych jest w pana książce?

W moich książkach - nie tylko w „Grand” nie ma „nieprawdzych” historii. Mam zawsze z tym problem, ponieważ jako autor wywodzący się z naukowego świata, mam ogromne dylematy z tworzeniem fikcji. Nawet tylko tej literackiej, do której mam prawo. Najchętniej na każdej stronie dodawałbym przypisy informujące „skąd ja to wiem”. Wszystkie historie powiązane z bohaterami ze wszystkich sześciu pokoi miał swoje pierwowzory w prawdziwym życiu. Zważywszy, że dotyczą ich historie, nazwijmy to „niekoniecznie szczęśliwe”, książka zdaje się być opowieścią o bardzo mrocznej stronie ludzkiej natury.

Które z tych prawdziwych wydarzeń wydały się panu szczególnie, może nawet zaskakujące?

Najbardziej zaskakująca była dla mnie historia Lubov, rosyjskiej pokojówki pracującej w Grandzie. Gdy ją wysłuchiwałem zakończenie nie poraziło mnie tak, jak pewnie poraża czytelników. Moim zdaniem Lubov to najbardziej fascynująca kobieta w tej powieści. To bardzo niesprawiedliwe, że życie się tak z nią obeszło.

Znana dziennikarka, jedna z bohaterów „Grand” istnieje naprawdę?

Niestety tak. Mówię niestety, bo wiem reprezentuje ona jedną z całych armii dzisiejszych kobiet, które cierpią jedynie z tego powodu, iż osiągnęły (ciężką pracą, wytrwałością, talentem) sukces. I przerosły mężczyzn, z którymi są. Alfa kobiety cierpią coraz częściej przez odrzucenie ich tylko z powodu ich sukcesu. Istnieje taka (warszawska) dziennikarka. Znam ją osobiście.

I tym razem, jak w wielu poprzednich pana powieściach, chodzi o miłość. Czyż nie?

Miłość tka wszystko w tym splocie ludzkich losów. Jest wszechobecna. Wszyscy moi bohaterowie szukają jej. Niektórzy ją znaleźli, ale bardzo szybko utracili, inni wykorzystują ją, aby pozyskać - niegodziwie - określone apanaże. Innym z kolei nawet tylko wspomnienie o niej może uratować życie. Ma pani rację, jak wszystkie moje inne książki, jest przede wszystkim o miłości.

Wielu ludziom wydaje się zaskakujący fakt, że magister fizyki i ekonomii, doktor informatyki, posiadający habilitację z chemii został obdarzony niesamowitą wręcz zdolnością opisywania uczuć i relacji między kobietą, a mężczyzną? Dużo czasu spędza pan na obserwowaniu ludzi?

Raczej się im przysłuchuję. A może nawet wsłuchuję w to co mi lub innym opowiadają napotkani ludzie. Jestem nawiedzonym kolekcjonerem ludzkich historii. W hotelach, samolotach, pociągach - generalnie w podróży - powiększam swoją kolekcję z dużą łatwością. Spotkania z obcymi z gwarancją, że najprawdopodobniej już nigdy więcej nie przetną się ścieżki naszych losów są naturalnymi momentami, aby zasłyszeć ludzkie historie. Najczęściej prawdziwe. Obcym ludziom, spotkanym na krótki czas, można przecież powiedzieć prawdę. Ponadto sądzę, że habilitacja z chemii nie przeszkadza w posiadaniu empatii. Moim zdaniem nawet pomaga. Nie dość, że ją czuję, to na dodatek wiem, jakie substancje pojawiają się w moim mózgu (uśmiech).

Zaczął pan pisać, gdy był już dojrzałym mężczyzną. Czym miała być „Samotność w sieci”, pierwsza pana książka? Formą ucieczki od rzeczywistości?

Raczej sposobem radzenia sobie ze swoim smutkiem. Gdybym

w 1998 roku nie przeżywał ogromnego smutku i rozczarowania sobą samym, to „Samotność w Sieci” nigdy by nie powstała. W żadnym wypadku nie uciekałem od rzeczywistości. Raczej się z nią potykałem wychodząc jej na przeciw. Nie uciekałem od niczego. Jestem na tyle stary, aby wiedzieć, że ucieczka nie rozwiązuje żadnych problemów. A jedynie generuje nowe. Pisanie było dla mnie, wówczas, psychoterapeutyczne.

Właśnie „Samotność w sieci”, a potem kolejne po nich książki odniosły niebywały sukces. Spodziewał się pan tego?

Czasami nawet dzisiaj, po nieomal trzynastu latach od premiery „Samotności w Sieci” budzę się rano i jestem tym wszystkim zadziwiony. Chociaż do słowa „sukces” podchodzę ostrożnie, cicho i na palcach.

Dlaczego nie ukazały się w Niemczech? Przecież od lat pan tam mieszka.

To może wydawać się niektórym absurdalne, ale sam tego nie chciałem. Nie chcę być postrzegany tutaj w Niemczech jak autor książek. Tutaj chce być wyłącznie naukowcem. Rzeka Odra oddziela nie tylko dwa moje kraje. Jest też granicą dwóch światów.

Mysłał pan kiedykolwiek o porzuceniu pracy naukowej i skupieniu się wyłącznie na pisaniu?

Nie. Nigdy. Zawsze będę pracował w nauce. Zbyt bardzo jest to wpisane w moją naturę. Chcę jednakże bardziej sprawiedliwie dzielić czas między naukę i literaturę. Powrót do Polski, praca na uczelni i pisarstwo pozwoliłoby mi to zrealizować. Przygotowuję się do tego. Szczególnie teraz, gdy moje córki skończyły swoje szkoły (starsza Joanna jest doktorem bioinformatyki, młodsza Adrianna jest magistrem ekonomii) i stają na swoich własnych nogach. Wrócę do Polski i to niebawem.

Pisanie to forma relaksu, co nią jeszcze dla pana jest?

Relaks nie jest tutaj odpowiednio pojemnym słowem. Raczej prowokacją. Pisanie prowokuje mnie do uczenia się. Gdyby nie pisanie dążyłbym jedynie tę moją chemię - informatykę. Dzięki pisanie uczę się o światach równoległych. Relaks nie ma nic wspólnego z moim pisaniem. Relaksuję się podróżując. Są takie dni w roku, gdy muszę się od wszystkiego oderwać i zresetować moje serce i mój mózg. Wtedy wyjeżdżam do bardzo odległych miejsc. Zapominam wszystkie hasła do wszystkich logi-
nów.

Kiedy ponownie zawita pan Trójmiasta, do Sopotu?

We wrześniu. Bałtyk jest wtedy najcieplejszy. Jako rybak dalekomorski wiem o tym doskonale.

Janusz Leon Wiśniewski

Naukowiec i pisarz polski, magister fizyki, magister ekonomii, doktor informatyki, doktor habilitowany chemii. Od 27 lat mieszka i pracuje we Frankfurcie nad Menem. Na co dzień pracuje w międzynarodowej firmie informatycznej. Projektuje i pisze oprogramowanie dla instytucji związanych z przemysłem chemicznym. Program komputerowy jego autorstwa stosuje większość najważniejszych firm chemicznych w świecie. Pisaniem zajmuje się niejako po godzinach. Jego pierwsza powieść „Samotność w sieci” ukazała się w 2001 roku, później na jej podstawie powstał film fabularny. Jego książki tłumaczone są na 19 języków. 21 maja 2014 premierę miała najnowsza książka „Grand”.



NIE MA CZASU NA STRACH

AUTOR: JAKUB JAKUBOWSKI / FOTO: RED BULL



Łukasz Czepiela

Jest pierwszym polskim pilotem startującym w najbardziej prestiżowej lotniczej serii na świecie, Red Bull Air Race. 26 i 27 lipca zobaczymy go w Gdyni, gdzie będzie czarował publiczność zapierającymi dech w piersiach akrobacjami tuż nad taflą wody. Przeczytajcie jaką drogę musiał przebyć Łukasz Czepiela, by trafić do światowej elity.

Czym dla chłopaka z Polski jest Red Bull Air Race i możliwość bycia częścią tego spektakularnego widowiska?

To ukoronowanie ciężkiej, wieloletniej pracy. Dojście do miejsca, w którym aktualnie jestem zajęło mi 16 lat kariery lotniczej i 10 lat bardzo ciężkiej pracy, często na dwa etaty po 14 godzin dziennie przez 7 dni w tygodniu. W końcu dotarłem do wymarzonego miejsca, niesamowicie się cieszę. Teraz znowu czeka mnie ciężka praca, aby osiągnąć sukces w tym sporcie. Zdaję sobie sprawę, że jestem jednym z mniej doświadczonych pilotów i wiem ile jeszcze przede mną. Wem też, że skoro udało mi się dostać do elity lotniczej akrobacji, to nie mogę wypuścić tej szansy z rąk.

Co ci chodziło po głowie, gdy 16 lat temu zaczynałeś swoją przygodę z lotnictwem? Widziałeś siebie oczami wyobraźni wykonującego zapierające dech w piersiach akrobacje?

To właśnie od akrobacji lotniczych zaczęła się moja fascynacja samolotami. Miałem wtedy 6 lat i byłem na pokazie lotniczym. Wtedy właśnie po raz pierwszy zobaczyłem jakie cuda potrafią wyprawiać

na swoich maszynach piloci. Najbardziej zapamiętałem pokaz akrobacji ówczesnego mistrza Polski, który zrobił figurę „ślizg na ogon”. Polega to na tym, że pilot dławi silnik, aby grawitacja przejęła panowanie nad samolotem. Wywarło to na mnie takie wrażenie, że od tego momentu wiedziałem co chcę w życiu robić. Od tego momentu lotnictwo zawsze było obecne w moim życiu. Od trzeciej klasy podstawówki były to wizyty na modelarni, klejenie modeli, wyjazdy z tymi modelami na zawody odbywające się na dużych lotniskach, itd. Stopniowo wsiąkałem, potem były loty na symulatorach i w wieku 15 lat zacząłem szkolenie szybowcowe. Latałem na szybowcach przez 4 lata, ale ciężka sytuacja finansowa w domu zmusiła mnie do wyjazdu za granicę.

Wyjechałeś, ale o lotnictwie nie zapominałeś.

W Londynie pracowałem jako... opiekunka do dzieci (śmiech). W międzyczasie dorabiałem na lotnisku jako mechanik. Dorabiałem tam przez dwa lata. Mój szef miał w Anglii duży ośrodek szkolenia pilotów i pewnego dnia poprosiłem go, aby dużą część mojej wypłaty przeznaczał na opłacenie mojego szkolenia. Tak zaczęła się moja przygoda z pilotażem samolotów. W międzyczasie poznałem

też ludzi, którzy latali akrobatycznie, zatrudniłem się u nich jako mechanik, pracowałem nawet za darmo, tylko po to by być blisko moich marzeń. Gdy zobaczyli moje zaangażowanie i pasję zaczęli mnie szkolić w lataniu akrobatycznym. Tak się to zaczęło, a potem już nabrało rozpędu.

Paradoksalnie, wyjazd który miał zastopować twoją karierę, nadał jej rozpędu.

Miałem chyba szczęście, ale też trzeba było temu szczęściu pomóc. Sam wszedłem w to środowisko lotnicze, oferując swoją pracę za darmo, inwestując w siebie. Wiedziałem, że to zaprocentuje.

Zaprocentowało i to dość mocno. Jesteś pilotem akrobatycznym, pilotujesz także samoloty pasażerskie.

Na co dzień pracuję w linii WizzAir, jestem pilotem samolotów rejsowych. Z tym też wiąże się dość zabawna historia. Latając na samolotach akrobacyjnych zdobyłem dość duże doświadczenie pozwalające mi ubiegać się o licencję zawodową. Pewnego dnia leciałem samolotem jako pasażer i czytałem książkę o tematyce lotniczej. Obok mnie siedziała kobieta, która zaczęła ze mną rozmawiać. O samolotach, o życiu, w zasadzie dwie godziny minęły na fajnej rozmowie. Pod koniec lotu pani powiedziała, że jest szefową rekrutacji w WizzAir i chętnie przejrzy moje cv. Oczywiście wysłałem i dostałem pracę.

Dostałeś tą pracę i zostałeś gdańszczyzaninem.

Tak się złożyło, że WizzAir miał w Gdańsku swoją bazę. Zamieszkałem w Gdańsku i muszę przyznać, że było to bardzo dobre posunięcie. Trójmiasto ma swoją magię, a przy tym jest bardzo różnorodne. Urzekł mnie zwłaszcza pas nadmorski.

Jak trafiłeś do grupy pilotów Red Bulla?

Złożyłem swoją aplikację i zostałem zaproszony na testy. Latałem wtedy w polskiej grupie akrobatycznej Żelazny, miałem już spore doświadczenie. Prawdziwym testem mojej przydatności były jednak mistrzostwa świata, na których uplasowałem się w połowie stawki.

Czy można laikowi opisać wrażenia towarzyszące ci podczas wykonywania tych akrobacji?

Niesamowita adrenalina, niesamowita wolność. W momencie gdy człowiek przechodzi już w tryb lotu, gdy widzi ten korytarz powietrzny, który musi pokonać to wyłącza się całkowicie i przechodzi na autopilota. Nie można myśleć o tym jak się chce polecieć, co zrobić. Doświadczenie pilota powinno być na tyle duże, że podświadomość przejmuje pilotowanie. W momencie, w którym zaczynamy się zastanawiać, tracimy pewność. Jeśli pilot jest z tyłu za samolotem, robi się bardzo niebezpiecznie.

Jak cienka jest ta granica błędu, na który teoretycznie możecie sobie pozwolić?

Latamy z prędkością 200 m na sekundę, 20 metrów od wody. Gdyby coś poszło nie tak, to... cóż... każdy sport jest niebezpieczny. Red Bull zainwestował jednak sporo pieniędzy w kwestie bezpieczeństwa, nasze szkolenia, nowe materiały dla pylonów ustawionych na wodzie. Dodam tylko, że przez 8 lat zdarzyły się tylko dwa małe incydenty. Nikt nie ucierpiał.

Co jest najważniejsze przy pokonywaniu z zawrotną prędkością toru przeszkód na wysokości 20 metrów nad wodą?

Koncentracja, refleks i precyzja. W samolocie rejsowym odchylenia o kilka stopni nie mają znaczenia. Tutaj końcówka skrzydła jest od pylonu w odległości zaledwie pół metra.

Jest miejsce na strach?

Może i miejsce by było, ale zwyczajnie nie ma czasu. Za duże prędkości, za duży poziom koncentracji. Poza tym strach paraliżuje, lepiej go wyłączyć.

Co może pójść nie tak przy tego typu akrobacjach?

Awaria silnika na przykład. Ale służby Red Bulla są przygotowane na każdą ewentualność. Można wodować samolot blisko pylonów. Mamy kilka ekip ratowniczych. Kiedyś zdarzyło się lądowanie na wodzie, pilot został wyciągnięty z samolotu w 42 sekundy. Jeśli pilot popełni błąd może go spotkać także zderzenie z pylonem. Nie jest to jednak już tak niebezpieczne jak kiedyś, gdy pylony były grube i twarde. Teraz po kontakcie z samolotem po prostu pękają jak balony. Mocno trzeba walczyć też z przeciążeniami dochodzącymi do 10 G. Nie ma innego sportu motorowego na świecie, w którym tak wysokie przeciążenia by występowały.

Uprawiasz sport ekstremalny. Czy miewasz chwile refleksji, w których dopadają ci myśli, że coś może pójść nie tak?

Nie i mam nadzieję, że nigdy takich myśli do siebie nie dopuszczę. Jak zacznę tak myśleć, to zacznę się zastanawiać czy jest sens latania, a nigdy nie chciałbym z tego zrezygnować. Wierzę w swoje szczęście, w swoje umiejętności i doświadczenie.

Gdzie zatem twoje szczęście, umiejętności i doświadczenie za-



prowadzą cię za lat 10? Wyobrażasz sobie przyszłość?

Kiedyś w ogóle nie marzyłem, że będę latał w Red Bull Air Race. A jestem tu gdzie jestem. Wyobrażam sobie, że za 10 lat będę mistrzem świata Red Bull Air Race. To moje marzenie, mój cel. Ale droga jest długa i piekielnie trudna. Na razie latam w gronie challenge-rów, jestem pilotem Red Bulla, ale to jest dopiero przedsięwzięcie tej grupy mistrzowskiej.

Dla mnie jesteś trochę takim Robertem Kubicą, który w Polsce nie miał warunków do uprawiania sportu, a mimo to odniósł sukces, bo wyjechał z kraju. Możliwości stworzono mu gdzie indziej.

W moim przypadku też nie jest łatwo. To, że jedna z imprez Red Bull Air Race odbędzie się w Gdyni, spowodowało spore zainteresowanie tym sportem, jak i zawodnikami. Liczę, że to przełoży się na zainteresowanie sponsorów, że będę mógł kupić własny samolot treningowy, więcej trenować, bo to jedyna droga do tytułu.

Co oprócz latania? Masz jakieś inne pasje i hobby?

Wielką frajdę i radość sprawiają mi wyścigi samochodowe i nie ukrywam, że chciałbym spróbować swych sił, zająć się tym na poważnie. Wyścigom samochodowym towarzyszy bardzo podobny stan umysłu co w lotnictwie akrobatycznym.

Z MICHAŁEM WŚRÓD ZWIERZĄT ZWIERZĘCA MIŁOŚĆ

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOTO: ARCHIWUM ZOO

Fot. Tadeusz Dobrzyński



Michał Targowski



Bonza z małutką Samantą

Czy słoń zakochuje się raz na całe życie? Które zwierzę powinno być symbolem wierności? Dlaczego tygrysia miłość jest tragiczna? O tym, jakimi uczuciami darzą się mieszkańcy zoo (i nie tylko) opowiada Michał Targowski, dyrektor Miejskiego Ogrodu Zoologicznego w Gdańsku Oliwie.

Całkiem niedawno obchodziliśmy światowy dzień przytulania. Czy zwierzęta też chętnie tulą się do siebie?

Zwierzęta się tulą, pieszczą, są w tym też nierzadko uczucia wyższe. Są również takie gatunki, dla których jest to w zasadzie bez znaczenia. Tak to już jest w tej hierarchii systematycznej. Jednak wśród tych najbardziej rozwiniętych, można podać bardzo sympatyczne przykłady, jak np. słonie.

Czy to prawda, że słoń zakochuje się raz na całe życie?

Przede wszystkim słonie charakteryzuje potężna więź rodzinna, więź matki do dziecka, ale już niekoniecznie samca do samicy. Słonica często jest gotowa oddać życie za swoje dziecko. Co ciekawe, gdy te najstarsze osobniki dożywają już wieku ekstremalnego, to całe stado odprowadza je na tzw. wieczny odpoczynek. Słonie doskonale wyczuwają, kiedy dany osobnik kończy życie. Tworzą krąg wokół niego i czekają, aż odejdzie. Choć są to zwierzęta wędrownie, to bywa jednak tak, że stado po latach wraca w miejsce, gdzie pozostawiło swojego członka rodziny. Oczywiście u nas, w zoo, obserwacje są zupełnie inne, bo nigdy nie mieliśmy stada. W latach 60. mieszkała u nas dorosła słonica Bonza z Holandii. Kilka lat później dołączyła do niej mała słoniczka Samanta. Ta dorosła otoczyła małą ogromną miłością, pielęgnowała ją. Ludzie byli przekonani, że to dziecko Bonzy. Słonie w ogrodach zoologicznych też tworzą ze sobą bardzo zażyłe związki. Kiedy w latach 90. mieszkały u nas trzy

słonie, które wcześniej pracowały w cyrku, schorowane, spracowane i nadszedł kres życia jednego z nich, reszta bardzo to przeżyła. Nie chciały jeść i pić, prawdziwie cierpiały. W latach 90. też przyjechała do nas z cyrku nieprawdopodobnie wyniszczona słonica. Mielśmy wówczas dość agresywną samicę słonia afrykańskiego, która jednak bardzo mocno związała się z nową mieszkanką. Opiekowała się nią, nigdy pierwsza nie podchodziła do jedzenia, by ta mogła zjeść co lepsze kąski. Tak, jakby chciała jej wynagrodzić trud minionych lat życia. Taka relacja jest również ważna w stosunkach z opiekunem. Słonie bowiem pamiętają wszelkie krzywdzące dla nich sytuacje i potrafią po miesiącach po prostu zemścić się za ból, czy za stres, który zadał im człowiek. Mogą mocno uderzyć, a nawet zabić. Stąd też ważne jest, by opiekun był spokojny i delikatny. Z drugiej strony słoń oddaje też w piękny sposób przyjaźń i zaufanie.

A jak kochają tak bliskie człowiekowi małpy?

Największym dowodem miłości i oddania wśród małp jest iskanie. Gdy widzimy, jak jeden osobnik przegrzebuje drugiemu sierść w poszukiwaniu pasożytów, czy insektów to jest to dowód największego oddania i uczucia oraz prawdziwy zaszczyt. Więzy rodzinne u małp tworzą się na wiele lat. Samiec czołowy się jednak zmienia. Gdy ten najstarszy przegrywa, a nie jest agresywny i znajdzie swoje miejsce, wówczas jest akceptowany jako „nieszkodliwy senior”. Dzieci mogą za to robić absolutnie wszystko, psocić, tarmosić i mają gwarancję nietykalności. Inne osobniki się nimi opiekują, bawią się, przytulają. Jeśli z jakiegoś powodu jakiegoś osobnika trzeba od-

dzielić, bo np. jest chory i przyjmuje antybiotyki, stado to przeżywa, czuje, że kogoś brakuje. Podchodzą do separatki i pokazują, że są, że pamiętają. Co roku mamy spotkania z emerytowanymi pracownikami, którzy odwiedzają też swoich podopiecznych. Te najstarsze szympanse doskonale pamiętają swoich opiekunów sprzed 20 lat. Uśmiechają się i po prostu cieszą. W zoo człowiek jest członkiem stada, którego utożsamiają ze źródłem jedzenia, rozmów i pieszczoł. To duża zażyłość.

Te bardziej agresywne zwierzęta chyba już nie są tak kochliwe...

Tygrys na przykład jest samotnikiem, w przeciwieństwie do lwów, zwierząt stadnych. Raz do roku, kiedy samica ma ruję, wiąże się z samcem. Nie jest to jednak ten sam partner, z którym była w zaszłym roku, czy dwa lata temu, a po prostu ten, który znajdzie się w pobliżu i pokona konkurentów. Sama scena krycia jest niezwykle spektaklem. Samica wabi samca, kokietuje go, uwodzi. Cały akt trwa kilkanaście minut, a tygrysica jest w stanie ogromnego uniesienia. Kiedy ta „gra” dobiega końca, z czulej kokietki zamienia się w modliszkę i zdolna jest nawet zabić samca. Los tych zwierząt jest dość smutny. Samiec idzie dalej swoją drogą, a matka opiekuje się młodymi. Nawe jeśli urodzi się więcej małych, to tylko jedno tygrysiątko dorasta, reszta ginie. Samica nie chce zbyt wiele energii wydatkować na opiekę, a młode też dość szybko oddala się od matki. Miłość tygrysów jest tragiczna i nieustannie wiąże się z walką o przetrwanie.

Który więc mieszkaniec zoo zasługuje na miano tego najwinniejszego i najbardziej zakochanego?

Niektóre ptaki, jak np. padlinożerne kondory wiążą się ze sobą czasem i do końca życia. Para potrafi przebywać ze sobą kilkadziesiąt lat. Na wolności potomstwo przychodzi na świat raz na dwa lata. Samica składa zawsze jedno jajo. Wspólnie wysiadują je zmieniając się co dobę, następnie razem wychowują potomka. Pomagają sobie. To piękny widok. Pod koniec lutego za to odbywają się toki,



Rodzina łabędzi czarnych

podczas których samiec, niczym baletmistrz, w zwolnionym tempie tańczy wokół samicy. Już w marcu następuje zniesienie jaja. Pisklę dojrzeje w 9. roku życia, a więc rodzina jest ze sobą razem bardzo długo. Gdy coś się stanie dorosłemu osobnikowi, nie ma możliwości, by stworzyć nową parę. To prawdziwa miłość bez zdrad i skoków w bok (śmiech). Trwałe związki tworzą się też między łabędziami.

Często też za symbol miłości i wierności uważa się bociana.

Zupełnie niesłusznie. To brutalny rozbójnik. Bywa, że ta sama para zasiedla gniazdo przez wiele lat. Jest w tym jednak sporo przy-padku i szczęścia. Zawsze pierwszy do gniazda przylatuje samiec. Jeśli jakiś intruz je zasiedlił, to walczy o swoje, a potem remontuje gniazdo i czeka na samicę. Jeśli przyleci jego obecna partnerka, to w porządku, jeśli inna, to też ją zaakceptuje, a „żona odchodzi w odstawkę”. W gnieździe też dochodzi do brutalnej walki o przetrwanie. Najlepiej, gdy są złożone dwa jaja. Gdy pojawia się więcej piskląt, to wówczas eliminują najsłabsze osobniki i wypychają je z gniazda. Dorosli na to w ogóle nie reagują. Miłość i wierność bocianów to stereotyp, a prawda jest brutalna.

| R E K L A M A |

VILLA
SENTOZA

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 Wi-Fi
- 15% rabatu w naszej restauracji Star Texan słynącej z doskonałych żeberek i steków
- atrakcyjna oferta zabiegów i masaży w naszym SPA



WSZYSTKIE DROGI PROWADZĄ DO RZYMU

AUTOR: MARTA LEGIEĆ / FOTO: MATERIAŁY PRASOWE



Przechadzając się Via dei Condotti, raz po raz ujrzymy swe odbicie w wielkiej sklepowej witrynie. Za szkłem elektryzujące swą elegancją ubrania z wszytymi dyskretnie metkami Armani, Gucci, Prada, Louis Vuitton. Z najdroższej ulicy Rzymu już tylko jeden krok do Schodów Hiszpańskich, na których odbywają się pokazy haute couture największych światowych domów mody.

W

stolicy Włoch przeżyć możemy prawdziwą podróż przez świat mody. Tutaj kobiety, uznawane za najpiękniejsze na globie, zachwycają stylem i elegancją. Co z mężczyznami? Przeglądając im się choć przez chwilę, nie można zaprzeczyć, że i oni wiedzą co to jest moda.

RZYMSKIE WAKACJE

Być może samo miasto ma w sobie to coś, co narzuca szyk i pewien sposób bycia? Coś, co wprawia w błogi stan? Bo gdyby tak nie było, czy w „Rzymskich wakacjach” bohaterowie grani przez Audrey Hepburn i Gregory Pecka, mogliby się w sobie zakochać? No i czy można się dziwić, że przebywająca tu księżniczka postanowiła zwiedzić Rzym i poczuć się jak normalna, młoda dziewczyna? 60 lat temu (27 sierpnia 2013 roku film miał swoją premierę) po mieście oprowadzał ją przypadkowo napotkany amerykański reporter.

Filmowane w autentycznej scenerii malowniczych zakątków Wiecznego Miasta „Rzymskie wakacje”, nawet dziś, choć w czarno

białej wersji, oddają prawdziwy urok oglądanych miejsc. I nie można przy okazji nie odnieść wrażenia, że światowa metropolia, którą Rzym niewątpliwie jest, wydaje się czasami urokliwym zakątkiem, pełnym lokalnego kolorytu. Przy tym budowie, jakie pozostawili po sobie dawni mieszkańcy tego miasta są tak wspaniałe, że współczesna architektura wydaje się przy nich mikra.

GWIAZDY KOCHAJĄ RZYM

Naprawdę trudno się dziwić, że na stałe mieszkają tu Sophia Loren, Isabella Rossellini, Ennio Morricone, Eros Ramazzotti. Dawniej Rzym ukochali jeszcze Federico Fellini, Pablo Picasso i pisarz Truman Capote, autor Śniadania u Tiffany'ego. Dziś nawet Zbigniew Boniek, popularny Zibi osiadł w Rzymie po zakończeniu kariery. Dom ma tu polska aktorka i modelka Kasia Smutniak i (podobno) Piotr Adamczyk. Można im tylko zazdrościć. Głównie dlatego, że aby zostać właścicielem mieszkania w stolicy Włoch trzeba wyłożyć sporo pieniędzy.

Rzym najlepiej zwiedzać na własnych nogach, bez celu. Czasami wycieczka może okazać się męcząca, ale tak naprawdę tylko w ten jedyny sposób poznamy urok tego miejsca. I tylko wtopienie się w tłum i niespieszny spacer pozwoli poczuć ducha Rzymu. Trzeba

też zarezerwować sobie trochę czasu na rozkoszowanie się miejscowymi smakami i oczywiście włoską kawą.

NA KAWĘ POD KOLOSEUM

Włosi piją espresso od rana do nocy. Niewielką filiżankę ciemnego napoju zamawiają po każdym posiłku, bo podobno ułatwia trawienie. Na kawę, której parzenie dla miejscowych jest niemal jak religia, wybrać się można choćby pod ostawione Koloseum. W okolicy znajdziemy kilka kameralnych kawiarenek i całkiem sporych restauracji. Sącząc kawę przy niewielkim stoliku możemy zobaczyć w całej okazałości gmach Amfiteatru Flawiuszów – nazwę Koloseum otrzymał dopiero po upadku Cesarstwa Zachodniego i pochodziła ona od stojącego w okolicy kolosalnego posągu Nerona. To punkt obowiązkowy na mapie miasta, symbol i najważniejszy zabytek Rzymu.

Wewnątrz, na nieistniejącej już arenie, toczyły się walki gladiatorów i ginęli męczeńską śmiercią pierwsi chrześcijanie. Ostatnio włoska prasa alarmowała, że ten jeden z siedmiu najcenniejszych zabytków w Europie niszczeje – niemal jak Krzywa Wieża w Pizie, zaczyna odchylać się od pionu. Nic dobrego to nie wróży, bowiem wierzący w przepowiednie mieszkańcy Rzymu drżą o majestatyczną budowlę, która całemu światu kojarzy się z Wiecznym Miastem. „Jak długo stoi Koloseum, stoi także Rzym; gdy upadnie Koloseum, upadnie i Rzym; gdy upadnie Rzym upadnie i świat”, przewidywał Beda – kronikarz z VIII w.

LA DOLCE VITA

Po niewielkiej jak espresso przerwie, lepiej ruszyć dalej. Via dei Fori Imperiali poprowadzi nas do kolejnych charakterystycznych dla miasta miejsc. Szeroka aleja łączy Koloseum z placem Weneckim. Tu na wyciągnięcie ręki mamy kolejne najsłynniejsze rzymskie zabytki – Forum Romanum. Nad samym Placem Weneckim góruje Ołtarz Ojczyzny (Altare della Patria), będący z jednej strony pomnikiem upamiętniającym zjednoczenie Włoch, z drugiej natomiast Grobem Nieznanego Żołnierza.

Miejscowi nie przepadają za tą monumentalną budowlą, nazywając ją „tortem weselnym” lub „sztuczną szczęką”. Tłumaczą przy tym, że neoklasycystyczny styl i rozmiar w ogóle nie pasują do panoramy ich miasta. Zachwytyw nie ma głównie z tego powodu, że przed budową wyburzona została spora część zabytkowej zabudo-

wiedliwieniem. Lepiej ukryć się przed nim w rzymskich zaułkach. Wszędzie pełno uroczych knajpek skrytych w kamienicach pokrytych bluszczem i butików przepięknych artystycznym klimatem.

Wąłując się, dotrzemy do Campo dei Fiori, placu z najbardziej kolorowym targiem w Rzymie. To miejsce, zresztą jak całe miasto, tętni życiem i wibruje kolorami. Atmosfera jest urzekająca. Wieczne Miasto zachęca do spacerów we dwoje. Zakochani odkryć powinni most Milvio, jeden z najstarszych w Rzymie. To też symbol zakochanego Rzymu. Przez lata pary z całego świata wieszały tu kłódki z wypisanymi swoimi imionami. Podobno od tego właśnie mostu zaczął się ten miłosny zwyczaj.

USTA PRAWDY

Jeśli nie na moście, to gdzie sprawdzić jakość uczucia do wybranki czy wybranki? Najlepiej w rzymskich Ustach Prawdy wmurowanych w portyk kościoła Santa Maria in Cosmedin na Awentynie, czyli kolejnym z siedmiu wzgórz Rzymu. Według legendy potężne szczęki Ust Prawdy mogą odgryźć rękę kłamcy. Odważni niech próbują!

Z cichego i spokojnego Awentynu widać Trastevere, czyli Zatybrze, po drugiej stronie rzeki. Malownicze uliczki z niesamowitymi kamienicami z morzem kolorowych dachów, piękne place, małe sklepiki, kawiarenki... To dzielnica artystyczna, modna wśród tutejszej bohemy. Jest tu spokojniej niż w centrum miasta, ale nie mniej uroczo.

Nawet spacerując bez celu, dotrzemy do Piazza di Spagna, czyli Placu Hiszpańskiego, który jest dziś jednym z najbardziej rozpoznawalnych i charakterystycznych miejsc w Rzymie. Wydaje się, że życie nie zamiera tu ani na chwilę. W XVII w. okolica ta była hiszpańską własnością.

ROMANTYZM NA SCHODACH

Błogiemu lenistwu oddać się można znajdując nieco miejsca na słynnych Schodach Hiszpańskich zwanych także Trinia dei Monti – od nazwy Kościoła, do którego prowadzą. Siadają niemal wszyscy, artyści uliczni prezentują swoje dzieła, a miejscowi handlarze nagabują do kupienia róży w kolorze burgundu. Bez wątpienia jest tu romantycznie. W spokoju można przyrzeć się niewielkiej Fontanie della Baraccia albo widocznej jak na dłoni ekskluzywniej Via Condotti, na której można stracić majątek w najdroższych sklepach w mieście.



wy Kapitolu. Na Kapitolu zresztą znajdziemy pomnik, zaskakująco mały, słynnej wilczycy, która wykarmiła założycieli Rzymu, bliźnięta Romulusa i Remusa.

W RZYMSKICH ZAUŁKACH

Podążając dalej wąskimi niczym spaghetti uliczkami dotrzemy do słynnej Fontanny di Trevi, w której kąpała się Anita Ekberg. Słynna scena z filmu La Dolce Vita Federica Felliniego do dziś robi wrażenie. Lepiej jednak nie naśladować aktorki. W Rzymie obowiązuje zakaz wchodzenia i kąpania się w fontannach. Upaść nie jest uspra-



Również na tej ulicy, pod numerem 86 znajdziemy Caffé Greco, kawiarnię działającą bez przerwy od 1760 roku. Dawniej było to ulubione miejsce całej śmietanki Rzymu – wszelkich artystów i pisarzy. W Caffé Greco bywali choćby Stendhal, Goethe, Bertel Thorvaldsen, Byron, Gogol, Franz Liszt, Henrik Ibsen, Hans Christian Andersen, Felix Mendelssohn. Miejsce to lubili Adam Mickiewicz i Czesław Miłosz.

Naprawdę nie sposób poznać stolicy Włoch podczas jednego pobytu tutaj. Każda ścieżka odkrywa przed nami coś nowego – nawet jeśli nie są to zabytki, jest to duch miasta. Na szczęście od wieków wiadomo, że wszystkie drogi prowadzą do Rzymu.

SKRZYDLATA LEGENDA



O tym samochodzie chciałem napisać duży artykuł. Gdy już się do tego zabrałem zdałem sobie sprawę, że wszelkie słowa są tutaj zbędne. Bo cóż można napisać o samochodzie, który przez wielu uznawany jest za najpiękniejszy i najlepszy w swojej klasie na świecie? Można napisać książkę, albo nie napisać nic i tylko cieszyć oko przebijając nerwowo nogami z pożądania. Mercedes SLS 63 AMG.

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

SLS AMG jest pierwszym samochodem z nadwoziem i podwoziem wykonanym w całości z aluminium. Auto nawiązuje swoją stylistyką do – nowatorskiego i oryginalnego w swoich czasach, a obecnie w kręgach miłośników motoryzacji uważanego za „kultowy” – sportowego modelu Mercedesa z lat 50. – 300 SL „Gullwing”.

Rozpoczynając prace konstrukcyjne inżynierowie i projektanci otrzymali jedno zadanie: puścić wodze swojej samochodowej fantazji. Rezultat jest imponujący: super sportowy samochód wyróżniający się techniką przejętą ze sportów wyścigowych. Jest wyjątkowy pod każdym względem – to rasowy bolid, wyko-

rzystujący najnowocześniejsze technologie. Aluminiowe nadwozie z długą maską kryje zamontowany za przednią osią, potężny silnik AMG V8 o pojemności 6,2 litra i mocy 591 KM, generujący moment obrotowy 650 Nm. Do setki przyspiesza w 3,8 s, a maksymalnie rozpędza się do 317 km/h.

Ten samochód ma wszystko, czego kierowca może wymagać. Nie sposób przejść obok niego obojętnie. Jeśli cię na niego stać, a mimo wszystko 890 tysięcy u ciebie piechotą nie chodzi, to lepiej do niego nie wsiadaj. Gwarantuję, jedna jazda tym cudownym bolidem i wyskoczysz z pieniędzy szybciej niż SLS 63 AMG dochodzi do „setki”. Chcesz pokusić los? Ten samochód znajdziesz w salonie Auto Fit w Gdyni.



WSZECHSTRONNY I ZACHWYCAJĄCY



Mercedes V Class

Był Mercedes Viano, jest zupełnie nowy model V-Class. Niemiecki koncern tym samym po 10 latach przywraca do życia gamę modelową z charakterystyczną literką V. Premiera tego luksusowego Vana odbyła się w autoryzowanym salonie marki BMG Goworowski, a uświetnił ją występ Artema Furmana, finalisty programu X-Factor.

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Klasa V wzorcowo łączy funkcjonalność i atrakcyjność. Jej ekspresyjny design zewnętrzny bazuje na połączeniu wyrazistych linii i dużych, spokojnych powierzchni. Ten nowoczesny język form Mercedes-Benz imponująco unaocznia najwyższe walory Klasy V. Ale nie tylko na design trzeba zwrócić uwagę. Aby w pełni docenić ten samochód, trzeba zobaczyć, co kryje on w środku.

Wnętrze klasy V można dowolnie konfigurować. Standardowo samochód posiada cztery indywidualne, komfortowe fotele z podłokietnikami, umieszczona w dwóch rzędach (nie licząc fotela kierowcy i pasażera z przodu). Fotele można obracać tworząc salonkę, a na środku można zainstalować stolik. Alternatywne rozwiązanie stanowią kanapy – dwu- lub trzyosobowe. Maksymalnie samochód może więc przewieźć osiem osób.

Tylną kanapę można oczywiście całkowicie złożyć uzyskując pokątną przestrzeń bagażową. Indywidualne fotele można natomiast całkowicie wymontować. Z przodu, obrotowe komfortowe fotele kierowcy i pasażera, które można na postoju ustawić vis-à-vis foteli w przestrzeni pasażerskiej. Fotel można obracać o 60° na zewnątrz i o 180° do wewnątrz.

Wnętrze to prawdziwa klasa business... Świetnie wyglądający kokpit przypominający zwykłe osobówki, bardzo dobre materiały i szereg nowoczesnych rozwiązań sprawiają, że nowy Mercedes może pełnić bardzo wiele funkcji – od auta użytkowego po przyjaciela rodziny. Auto wyróżnia się bogatym wyposażeniem, w którego skład wchodzi: przyciemniane szyby, skóra Nappa, klimatyzacja automatyczna, wykończenia z drewna, a także rozbudowany system audio.

Co pod maską? Tam znajdziemy 3 jednostki, wszystkie zasilane są olejem napędowym i wyposażone w 4 cylindry. Ale nie jest źle. Podstawowa wersja to V 200 CDI, czyli 2.2 litra o mocy 136 KM (330 Nm), której przyspieszenie do 100 km/h zajmuje niecałe 13 sekund. Szybszy jest V 220 CDI o mocy 163 KM (380 Nm), który setkę osiąga w niecałe 11 sekund. Największe wrażenie robi V 250 BlueTEC. Ta sama pojemność, moc 190 KM, 440 Nm i setka na liczniku już po 9,1 sekundy. Nieźle jak na busa. Przy tym wszystkim spalanie ma we wszystkich wariantach oscylować w granicach 6 litrów.

Jazda nowym Mercedesem V Class z pewnością dostarczy wielu wrażeń. To znakomity samochód na różne okazje, zatem zapraszamy do salonu BMG Goworowski na jazdy próbne. ■



Bogdan Goworowski, właściciel BMG Goworowski z żoną, Jerzy Jankowski, właściciel hotelu Niedzwiaдек i Big Autohandel, Artem Furman.



Fotele można konfigurować

OCEANICZNA WYŚCIGÓWKA

AUTOR: MICHAŁ STANKIEWICZ / FOTO: BARTOSZ MODELSKI



Można porównać go bolidu Formuły 1. Nie ma jednak kół, za to potężny maszt i żagle. 60 stopowa Energa to oceaniczna wyścigówka, jak każdy jacht klasy Imoca. Jedyna jaka pływa pod polską banderą. „Prestiż” gościł na jej pokładzie.

Mimo, że w sopockiej marinie cumuje wiele dużych i nowoczesnych jachtów to Energi trudno nie zauważyć. Smukła, wyprofilowana sylwetka, na pokładzie żadnych zbędnych urządzeń, za to dziesiątki lin i regulacji ożaglowania. Dwa koła sterowe w kokpicie, minimum elektroniki. Pod pokładem surowo. Trudno nawet znaleźć miejsce do spania.

- Bo w trakcie regat śpi się po prostu na podłodze - wyjaśnia Zbigniew Gutkowski „Gutek”, skiper Energi. - Nie mamy też toalety, bo to niepotrzebna dziura w pokładzie i dodatkowe kilogramy, a to wszystko spowalnia jacht.

Krótko rzecz biorąc: minimum wygody, maksimum szybkości i dzielności. To cechy Energi jak i całej klasy Imoca. To stosunkowo młoda klasa, bo powstała w 1991 roku, a ISAF (Międzynarodowa Federacja Żeglarska) uznała ją w 1998 roku. Na świecie pływa ich około 30, a skiperami są najlepsi żeglarze świata, którzy biorą udział w najtrudniejszych regatach oceanicznych.

Energa została zbudowana w 2007 roku. Do jej budowy uży-

to carbonu i nomexu. Ma 18,28 metrów długości i 5,94 metra szerokości. Powierzchnia żagli to 300 m² (na wiatr) i 550 m² (z wiatrem). Jachty klasy Imoca uznawane są za trudne w prowadzeniu, ale za to osiągają wielkie prędkości, szczególnie przy kursie półwiatrowym.

- Udało mi się płynąć nim z prędkością 34 węzłów podczas bicia rekordu na Atlantyku na trasie Nowy Jork - Lizard - mówi Gutek.

Jego potężna jednostka ma już za sobą wiele elitarnych wyścigów. Najważniejsze to Vendee Globe w 2012 roku, której niestety nie ukończył z powodu awarii autopilota oraz Transat Jacques Vabre w 2013 zakończone na 7 miejscu. Dzięki temu Gutek i jego żeglarski partner Maciej Marczewski zakwalifikowali się do jednego z najsłynniejszych regat świata - Barcelona World Race. Wyścig na dystansie 25000 mil rozpoczyna się 31 grudnia 2014 roku. Pierwsi zawodnicy na mecie spodziewani są w marcu 2015.

Obecnie jednostka przebywa w Trójmieście i krąży pomiędzy sopocką mariną, a stocznia Sunreef w Gdańsku, gdzie dokonywane są udoskonalenia Energi. Na wrzesień zaplanowano większy remont związany właśnie ze startem w Barcelonie.



ŻEGLARSKIE ŚWIĘTO W GDAŃSKU

Osiemnasty Baltic Sail Gdańsk przeszedł do historii. Jednak z pewnością będzie jeszcze długo mile wspomniany przez tysiące osób, które wzięły w nim udział. Inscenizacje historyczne, muzyka szantowa i piękne żaglowce budowały przez 4 dni wspaniałą, morską atmosferę Gdańska.



Fot. Dominik Werner/testigo



uż od pierwszego dnia Złot cieszył się dużym zainteresowaniem. Przy punkcie, gdzie można było nabyć bilety na rejsy po Zatoce Gdańskiej cały czas panował wzmożony ruch. Wiele osób korzystając z pięknej pogody zdecydowało się posmakować morskiej przygody i wypłynąć z kapitanami jednostek z Polski, Finlandii, Szwecji, Belgii czy Łotwy, na wody Zatoki Gdańskiej.

W piątek już oficjalnie władzę nad miastem przejęli żeglarze, kiedy to kapitan Zbigniew Gutkowski odebrał z rąk prezydenta Gdańska symboliczny klucz do bram miasta.

Ten sam kapitan dzień później otrzymał od Komandora Złotu, Miistrza Olimpijskiego - Mateusza Kusznierewicza Bursztynowy Puchar Neptuna, jako zwycięzca wyścigu o to właśnie trofeum. Piękny puchar z charakterystycznym bursztynowym kielichem trafił do triumfatora i jego załogi na 6 miesięcy.

Warto przy tym dodać, że już od 27 czerwca na wodach Zatoki odbywały się regaty Nord Cup. Przez 10 dni rywalizowało ze sobą setki zawodników w różnych klasach. Dla tych, którzy już odbyli rejsy lub nie zdecydowali się na żaglowanie, organizatorzy przygotowali liczne atrakcje lądowe. Każdego dnia imprezy mogliśmy liczyć na inscenizacje niezawodnego Garnizonu Gdańsk. Były spotkania posłów, musztry, rozładunek statku kupieckiego, a nawet przegląd strojów z XVIII wieku. Kulminacją była naturalnie widowiskowa bitwa, która w sobotni wieczór przyciągnęła nad Motławę tysiące mieszkańców i turystów.

Ostatni dzień upłynął pod znakiem wielkiej parady żaglowców. Ponownie gdańszczanie i turyści nie zawiedli. Tłumnie przybyli na Długie Pobrzeże by podziwiać spektakularne żaglowce majestatycznie żeglujące przy Żurawiu. Paradę tradycyjnie poprowadził statek przeciwpożarowy - „Strażak 6”, który tworzył widowiskową kurtynę wodną przed pozostałymi jednostkami.

mr



ŚWIAT WIDZIANY NA ZIELONO

Jestem wielkim pasjonatem golfa. Traktuję tę dyscyplinę jako hobby, przynoszące mi wiele frajdy i garść sportowych emocji. Jednak równie dużo przyjemności, co z samej gry, czerpię z obserwowania rywalizacji wybitnych zawodników. Dlatego cieszę się, że w okolicach Trójmiasta odbędzie się międzynarodowy turniej LOTOS Polish Open 2014 – najważniejsze wydarzenie golfowe tego sezonu – **pisze dla Prestiżu Mateusz Kusznierewicz.**



Turniej o randze otwartych międzynarodowych mistrzostw Polski odbędzie się w lipcu na polu Sand Valley Golf and Country Club w Pasłęku. To zaledwie godzina jazdy samochodem z Trójmiasta. Jego formuła jest niezwykle ciekawą kompilacją ciekawych wydażeń.

Na pierwszy dzień zaplanowany jest turniej o Puchar Prezesa Grupy Lotos S.A. Pawła Olechnowicza, w którym blisko 90 zawodników – amatorów w przyjaznej atmosferze będzie drużynowo rywalizować o podium. Dzień później odbędzie się LOTOS Polish Open Pro-Am – na starcie staną zawodowcy z amatorami, gdyż rozgrywki zakładają wspólną rywalizację profesjonalnych graczy ligi Pro Golf Tour z najlepszymi polskimi amatorami i zaproszonymi gośćmi, którzy dzięki temu będą mieli możliwość stanąć u boku zawodowców europejskiego formatu. Sam z wielką przyjemnością skorzystam z tej możliwości.

Następnie do walki przystąpią zawodowcy. Ponad 130 europejskich zawodników, w tym mocna krajowa obsada, walczyć będzie o mistrzowski tytuł oraz nagrody o łącznej wartości blisko 120 tysięcy złotych. Dzięki „dzikim kartom” przed publicznością zaprezentuje się 20 rodaków, na czele z wielokrotnymi mistrzami Polski Mateuszem Gradeckim i Adrianem Meronkiem oraz team doświad-

czonych graczy pro reprezentowanych m.in. przez Maksymiliana Saludę.

W ubiegłym roku triumfował Niemiec Florian Fritsch. Kto okaże się najlepszy w tym sezonie? Może odwiedzić Pasęk i przekonać się na własne oczy? Wstęp wolny. Zapraszam.

**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



HOTEL ASTOR

★ ★ ★

Jastrzębia Góra



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



Forbes
Włocławek 2014
Rekomenduje

HOTEL ASTOR

★ ★ ★

Jastrzębia Góra

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

MAGIA STAREGO DOMU

AUTOR: ANETA DOLEGA

Jak zatrzymać czas? Projektantowi wnętrz Jackowi Kolasińskiemu to się udało. Odnalazł pochodzący jeszcze z lat 20. poprzedniego wieku dom i odnowił go, jednocześnie zachowując dawny klimat miejsca. Efekt jest olśniewający.





Dom przed metamorfozą sprawiał magiczne wrażenie – mówi projektant. – Sprzęty, meble pozostawione przed laty, sprawiały wrażenie jakby czas się zatrzymał. Od początku miałem pomysł na zatrzymanie części z tych rzeczy, poddanie ich renowacji i wkomponowanie w nową przestrzeń.

I tak, dwa odrestaurowane fotele z lat 50., zajęły miejsce w salonie, a stare około 100-letnie kilimy przywiezione przez pierwszą powojenną właścicielkę domu z Ukrainy, po odświeżeniu ozdobiły podłogi w łazience. W kuchni i sypialni

umieszczone zostały dwa stare, oczyszczone z wielu warstw farby stoliki.

– Stoły, komody, garderoba i meble kuchenne zostały zaprojektowane przeze mnie i wykonane przez Marcina Wysockiego – wymienia Jacek Kolasiński. – Okno ozdobiła nowa kolekcja zasłon firmy Stylus wykonanych z efektownych tkanin holenderskich. Pozostała część umeblowania i oświetlenia to głównie skandynawskie marki (klasyki wzornictwa), pochodzące nierzadko z zakupów aukcyjnych.

Podczas prac remontowych, na parterze domu otwory drzwiowe zostały poszerzone do wysokości sufitu, co dało nową perspektywę i otwartą przestrzeń. Magia została zachowana.



Projekt: Jacek Kolasiński loft.szczecin.pl

Meble: Marcin Wysocki

Zdjęcia: Karolina Bąk



STYLOWA MATERIA

Inspiracją dla kolekcji była kobieta i jej wcielenia: kobieta romantyczna, estetyczna, trzpiotka, czy kobieta demoniczna. Królują kolorowe sukienki, ręcznie obszywane bluzki, skórzany kaftanik i legginsy, awangardowe kamizelki oraz spodnie z wysokim stanem. Od łagodności, poprzez radość do drapieżności. Do tego odpowiednio dobrane fascynatory. Odważne formy, duże rozmiary i rozmach

- to tylko zapowiedź kolekcji na jesień/zimę 2014. Króluje czerń - jest kwintesencją kobiecości, gdy przybiera fakturę koronki, tajemniczą, gdy układa się w woal i wytworna, kiedy barwi pióropusze. Wśród fascynatorów znalazły się także kolorowe modele. Tu królują kwiaty i pióropusze przypominające te, które noszą damy w czasie wyścigów w angielskim Ascot.







Stylizacja: Katarzyna Hubirńska
Fascynatory: Magdalena Zagórska
Makijaż: Gosia Markowiak / MarGo
Fryzury: Patrycja Durka, Ernest Kawa /
klub fryzjersko kosmetyczny Yes
Fotografie: Arek Rząd / Red Room
Modelka: Weronika Szmajdzińska

Ciesz się pięknem



dr hab. n. med. Wioletta Barańska-Rybak – specjalista dermatolog, od wielu lat zajmująca się medycyną estetyczną. Aktywnie uczestniczy w licznych kongresach naukowych w kraju i za granicą prowadząc warsztaty oraz wykłady. Jest konsultantem i certyfikowanym trenerem

w zakresie technik iniekcyjnych hydroksypatytu wapnia i kwasu hialuronowego oraz zabiegów z użyciem pilingu fenolowego. Preferuje holistyczne podejście do pacjenta i indywidualny dobór zabiegów mających na celu piękny i naturalny wygląd.

Wygląd skóry ma bardzo istotny wpływ na to jak postrzegają nas inni, dlatego poprawianie go stanowi przedmiot zainteresowania człowieka od najdawniejszych czasów.

Świeża, naturalnie wyglądająca i wypoczęta twarz to marzenie każdego. Oczywiście jest, że w miarę upływu czasu, szczególnie na twarzy, pojawiają się symptomy starzenia się skóry w postaci spadku jej jędrności, zmarszczek, pogłębienia bruzd nosowo-wargowych, opadania kącików ust czy zaniku czerwieni wargowej. Toksyna botulinowa, wypełniacze na bazie kwasu hialuronowego czy hydroksypatytu wapnia, pilingi chemiczne oraz mezoterapia – jak również zabiegi laserowe pozwalają na kompleksowe zaopatrzenie większości problemów skóry. W zależności od wieku i potrzeb skóry opracowywane są indywidualne programy terapeutyczne umożliwiające właściwą pielęgnację i prewencję starzenia.

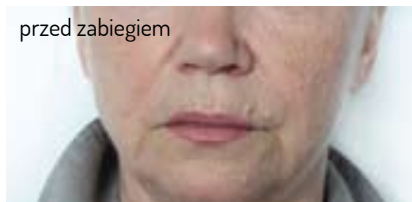
Radiesse jest biodegradowalnym wypełniaczem w którym substancją aktywną jest hydroksypatyt wapnia zawieszony w żelu złożonym z wody i gliceryny oraz niewielkiej ilości karboksymetylocelulozy. Unikatowy charakter preparatu wynika ze zdolności pobudzania fibroblastów do produkcji kolagenu, co daje długotrwały i naturalny efekt wypełnienia zmarszczek i poprawy jędrności skóry. Podstawowym wskazaniem jest redukcja bruzd nosowo-wargowych oraz wypełnienie środkowej części twarzy dotkniętej procesem lipoatrofii (zaniku tkanki tłuszczowej).

Skuteczność preparatu Radiesse została również doceniona w następujących wskazaniach:

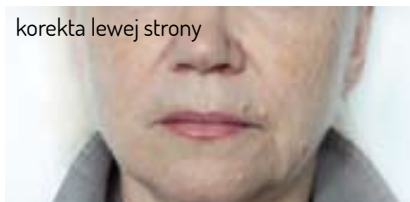
- uniesienie brwi
- wypełnienie okolicy skroni
- wypełnienie w obszarze jarzmowym
- korekcja płatków ucha
- redukcja fałdów marionetki
- modelowanie konturu dolnej szczęki
- korekcja grzbietu nosa
- wypełnienie zapadniętego zagłębienia podbródka

Przeciwwskazania do podania preparatu Radiesse stanowią: ostre lub przewlekłe choroby infekcyjne skóry, obecność blizn przerostowych, choroby układowe tkanki łącznej, zaburzenia krzepnięcia krwi, ciąża, laktacja, choroby psychiczne, wypełniacze trwałe np. silikon, kwas polimlekowy (Sculptra) bez względu na czas podania oraz nierealistyczne oczekiwania pacjenta.

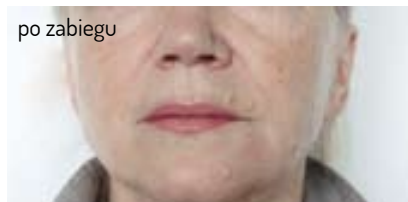
przed zabiegiem



korekta lewej strony



po zabiegu



Prezentowana pacjentka jest uczestniczką programu metamorfoz publikowanego na łamach Prestiżu. Nie była dotychczas poddawana żadnym zabiegom z zakresu medycyny estetycznej. Na podstawie wywiadu medycznego nie stwierdzono przeciwwskazań do zabiegu z wykorzystaniem hydroksypatytu wapnia. Wspólnie z pacjentką podjęto decyzję o wykonaniu zabiegu mającego na celu redukcję zmarszczek „goryczy” oraz poprawę owalu twarzy. Preparat został podany podskórnie przy pomocy techniki liniowej i wachlarzowej krzyżowych nakłuć wykonanych kaniulą. Podano 3ml preparatu uzyskując widoczny efekt satysfakcjonujący zarówno pacjentkę jak i lekarza wykonującego zabieg. Niezwykle istotnym jest fakt, że preparat nie jest wyczuwalny w skórze i nie przemieszcza się. Pacjentka całość przeprowadzonej procedury tolerowała bardzo dobrze, nie zgłaszała większych dolegliwości bólowych.

Z PIĘKNĄ SKÓRĄ NA URLOP.

Początek okresu urlopowego to czas w którym każdy pragnie wyglądać nie tylko szczupło i zdrowo, ale także pokazać piękny, zdrowy kolor skóry.

Aby to uzyskać wiele osób wybiera solarium, pomimo jego negatywnego oddziaływania na skórę. Znacznie jednak "zdrowszym" rozwiązaniem jest stosowanie samoopalacza, tym bardziej takich, które zostały przygotowane wyłącznie w oparciu o naturalne składniki. Nadają one piękny kolor skóry oraz wyróżniają się uroczym zapachem.

FANTAZJA

Bardzo dobra konsystencja nie pozostawia najmniejszych smug. Kolor opalenizny jest naturalny [nie pomarańczowy]. Osoby, które pragną "obronić" się przed plamami soczewicowatymi, występującymi na dłoniach, twarzy, ramionach oraz dekolcie warto zabezpieczyć specjalnym pudrem Powder-Me Spf 30. Działa odżywczo i kojąco, dlatego może być również stosowany na oparzenia słoneczne.



BLOKADA PRZECIWSŁONECZNA RAD

Jest to rewolucyjny krem nadający jedną z najwyższych na świecie obronę przed promieniowaniem UVA jak UVB. Dzięki szerokiej gamie antyutleniaczy, blokada Rad nie tylko zapewnia ochronę ale także odwraca pozostałe już skutki zniszczenia posłonecznego. Krem Rad jest także doskonałym preparatem nawet po oparzeniach oraz pieczeniach. Zatem zamiast solarium, warto zastosować samoopalacz, który nie tylko nada skórze naturalny brązowy kolor, ale dodatkowo wzmocni jej ochronę. Nie można jednak zapomnieć o konieczności zastosowania odpowiedniej bariery, zarówno w postaci kremu z witaminą A regenerującego skórę po słońcu. Moim obowiązkiem jest też zalecenie pacjentom stosowanie powyższych zabezpieczeń szczególnie teraz, przed rozpoczęciem okresu urlopowego. Zlekceważenie tych zaleceń może doprowadzić do uszkodzeń skóry, często trudnych do odwrócenia.

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 |



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%

NA PRZEKÓR UPŁYWAJĄCEMU CZASOWI

Potrzeby skóry dojrzałej są odmienne od tych przed 50. rokiem życia. Jeśli więcej stosujesz od lat te same kosmetyki, zamień je na te o bardziej bogatym składzie. Co więcej przynajmniej raz na pewien czas, poddaj swoją skórę opiece specjalistów.



Fot. Materiały prasowe

AUTOR: AGATA RUDNIK

Tempo starzenia się skóry uzależnione jest od wielu czynników, wśród których wymienić możemy m.in. stres, palenie papierosów, ilość godzin spędzonych na słońcu, dietę, ilość spożywanej kawy i alkoholu oraz oczywiście uwarunkowania genetyczne.

Po pięćdziesiątce, wraz z menopauzą spada poziom estrogenów, warstwa rogowa naskórka staje się grubsza, zaś pozostałe warstwy – cieńsze. Dochodzi także do zaniku włókien kolagenowych i sprężystych, co w efekcie prowadzi do pogłębienia się zmarszczek. Jak więc łagodzić skutki starzenia się skóry?

W codziennej pielęgnacji zawsze doskonale sprawdzą się „pewniaki” – składniki antystarzeniowe o potwierdzonym działaniu, takie jak pochodne witaminy A (odpowiedzialne za wzrost i dojrzewanie komórek naskórka), witamina C (wspomaga odnawianie włókien kolagenowych i poprawia koloryt skóry) oraz antyoksydanty: witamina E i koenzym Q10. Prawdziwą kosmetyczną bombą witaminową jest m.in. Multiaktiv Vitamin Fluid, kosmetyk firmy Babor, dostępny w Studio Piękności i Odnowy Biologicznej Stenia w Gdyni. Ten odżywczy koktajl witaminowy stymuluje naturalne funkcje komórek skóry, zapobiega powstawaniu podrażnień, wspomaga odnowę komórek dzięki zawartości witaminy A, zaś witamina E zapewnia ochronę przed wpływem wolnych rodników.

Z wiekiem nasza skóra traci zdolność do utrzymywania wody, przez co staje się sucha i matowa.

– Aby zapobiegać nadmiernej utracie wilgotności należy pamiętać o prawidłowej pielęgnacji rano i wieczorem. W tym celu używajmy kremów nawilżających oraz odżywczych na noc, a w dzień konieczne preparatów z filtrem przeciwsłonecznym – radzi Dagmara Rembiszevska, kosmetolog z gabinetu New Skin Clinic w Gdyni. – Warto również wspierać się specjalistycznymi zabiegami złuszczącymi martwy, szary naskórek oraz maskami nawilżającymi – dodaje kosmetolog.

Utrata elastyczności skóry wymaga fachowej pomocy. Tu z odświeżają przyjdą nam gabinety kosmetyczne.

– Skóra w zależności od stanu może wymagać zabiegów nieinwazyjnych jak radiofrekwencja czy ultradźwięki, lub poważniejszych takich jak mezoterapia igłowa. Aby dobrać odpowiednią terapię, warto skonsultować się z doświadczonym kosmologiem lub dermatologiem – tłumaczy Dagmara Rembiszevska z New Skin Clinic.

W walce z objawami starzenia się skóry pomogą nam również profesjonalne linie kosmetyków przeznaczone do cery dojrzałej. Pamiętajmy jednak, by wybierać jedynie sprawdzone specyfiki o bogatym składzie, jak np. te z linii Cuvée Prestige firmy Klapp Cosmetics. Obejmuje ona 14 produktów dopasowanych do indywidualnych potrzeb każdego rodzaju cery już od 35 roku życia.

– Właściwości pielęgnacyjne linii Cuvée Prestige wynikają z unikatowego i wyjątkowego w swojej kompozycji składu łączącego najlepsze składniki aktywne z odkryciami naukowymi w technologii high-tech. Każdy z produktów posiada kompozycję dwóch komponentów: ekstraktu z francuskiego szczepu winogron Vitis Vinifera oraz QT 40, kryjącego w swoim składzie kompleks ekstraktu z algi zielonej z mikro- i makroelementami oraz witaminami – mówi Katarzyna Romczyk z firmy Klapp Cosmetics.

I tak wśród tej linii kosmetyków znajdziemy m.in. Cream Mousse Eye Care, który wspomaga redukcję obrzęków i zasinień okolic oczu oraz Anti-Spot Serum z kompleksem lipidowym, chroniącym komórki skóry przed stresem oksydacyjnym. Stosując regularnie te specyfiki zaobserwować możemy m.in.: redukcję podbródka, wypełnienie policzków oraz poprawę owalu twarzy.

Przed upływającym czasem nie uciekniemy, możemy jednak spowolnić efekty starzenia się skóry. Stosując odpowiednie kosmetyki i oddając się w ręce specjalistów. ■

KLAPP

COSMETICS

CUVEE PRESTIGE

*Poczuj dotyk luksusu
na swojej skórze*

- QT 40 – innowacyjny aktywator skóry, gwarantujący niewiarygodny efekt anti-aging
- Oligomery procyjanidowe (P.C.O.) – naturalny antyoksydant chroniący ściany naczyń krwionośnych
- Flawonoidy- efektywna ochrona przed wolnymi rodnikami oraz procesami starzenia
- Tanina – poprawa napięcia skóry
- Cukry – efekt nawilżający
- Polisacharydy – naturalna ochrona na powierzchni skóry

Nowość!
Ekskluzywna
formuła
anti-aging



KOSMETYKI DOSTĘPNE W NAJLEPSZYCH SALONACH KOSMETYCZNYCH

WWW.KLAPP-COSMETICS.PL

MEDICAL SPA HOTEL****
Lawendowe Termy
UZDROWISKO UNIEJÓW

REGATTA
hotel wellness & spa

Leda
HOTEL
spa

Z-HOTEL

BUSINESS & SPA

ROYAL BALTIC
HOTEL
4 Luxury Boutique

UNITRAL
HOTEL WELLNESS MEDICAL SPA

Dwór Oliwski
CITY HOTEL & SPA

SENATOR
HOTEL

LIDIA Z HOTEL
SPA & WELLNESS

WIENIAWA
SPA & WELLNESS

ZIELONA PROMOCJA

AUTOR: ALEKSANDRA STARUSZKIEWICZ.

Ekologia to nie tylko dbanie o środowisko ze względu na ideę. Wiele firm wykorzystuje ją do tzw. zielonego marketingu. Bo być eko to być trendy.



Recykling to idealne rozwiązanie dla firm, które praktykują ekologiczne podejście do biznesu. A takich firm w Polsce jest coraz więcej. Jest on nie tylko coraz bardziej popularny, ale niemal staje się koniecznością, wynikającą z coraz bardziej restrykcyjnych obwarowań prawnych, ponieważ polityka ochrony środowiska jest jednym z najbardziej istotnych obszarów działania Unii Europejskiej.

W dzisiejszych czasach firmy oraz wszystkie inne organizacje zużywają tony materiałów biurowych i gadżetów reklamowych, co niewątpliwie nie jest bez znaczenia dla środowiska. Odpowiedzialne społecznie organizacje coraz częściej sięgają po ekologiczne materiały biurowe i gadżety reklamowe, podkreślając tym samym swoją dbałość o środowisko. Zastosowanie przez firmy ekologicznych materiałów reklamowych staje się nie tylko koniecznością, ale przy okazji nową modą. Z zielonego trendu zaczęły korzystać już większe firmy i koncerny, widząc w nim perspektywę w kreowaniu wizerunku własnej marki.

Tak jest też w przypadku jednej z największych spedycyjnych firm Trójmiejskich - Morskiej Agencji Gdynia. Firma ta jest zaangażowana w rozwój polskiej energetyki wiatrowej już od wielu lat. W organizacji tej powstała specjalna komórka dla kompleksowej obsługi farm wiatrowych. Zaangażowanie w dziedzinie odnawialnej ener-

gii sprawia, że firma inwestuje spore fundusze również w zielony marketing. Jej pracownicy przywiązują dużą wagę, aby stosowane przez nich materiały reklamowe, były przyjazne dla środowiska.

Kolejną trójmiejską firmą, której nie obojętne są sprawy ochrony środowiska jest Nautiqus działający w branży spedycyjnej. Swoim kluczowym klientom prezentuje eko upominki, aby zwrócić ich uwagę na sprawy ekologii. Również agencje reklamowe i PR-owe doskonale rozumieją potrzebę popularyzacji wśród swoich klientów idei zielonego marketingu. Tak jest w przypadku trójmiejskiej firmy Factory PR. Zielony marketing jest istotnym elementem formułowanych przez nich strategii CSR-owych (Corporate Social Responsibility). Eko upominki, oferowane ich klientom, spełniają rolę edukacyjną i niewątpliwie zwracają uwagę na problemy związane z ochroną środowiska.

Firmy posiadające rozbudowany marketing wiedzą, że świadomość ekologiczna konsumentów wzrasta, a działania podejmowane na rzecz ochrony środowiska odbierane są pozytywnie. Mimo, iż zielony marketing jest stosunkowo młodym zjawiskiem w Polsce, widać błyskawiczny jego rozwój wśród firm innowacyjnych i szybko reagujących na zmiany. Taka zielona komunikacja, poza pozytywnym budowaniem wizerunku marki, kreuje również, zgodnie z zasadą sprzężenia zwrotnego, większą świadomość życia zgodnie z naturą wśród konsumentów. ■

| R E K L A M A |



BROWAR MIEJSKI Sopot

W miejscu legendarnego Złotego Uła w Sopocie powstał 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 przede 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 wygraniu miejskiego przetargu na dzierżawę Złotego Uła.

– Od dawna chcieliśmy założyć swój własny mini browar restauracyjny. Jedyną przeszkodą, która nam to uniemożliwiała, był brak odpowiedniego lokalu. Złoty Ul idealnie spełnił nasze wymagania i cieszyliśmy się na samą 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 zewnętrznego 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 godziny 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 wszystkim przychylnością mieszkańców Trójmiasta.

– Miarą dobrego lokalu jest okres poza sezonem. Mam nadzieję, że w tym miejscu życie będzie tętniło przez cały rok! – kończy Roman Kamiński. ■

SOPOT OD (DOBREJ) KUCHNI

Śledź w śmietanie, burgery, sushi, pierogi z truskawkami, chleb ze smalcem... i czego tylko dusza (i ciało!) zapagnie, a wszystko to w rytmie slow. W ostatni weekend czerwca smakosze wzięli udział w drugiej edycji kulinarnego wydarzenia „Slow Food Festival – Sopot od Kuchni.”



Ponad 40 restauracji i 60 wybitnych szefów kuchni, artystów, polityków, blogerów oraz dziennikarzy kulinarnych z Polski i Skandynawii serwowało regionalne potrawy z całego świata. Na dwa dni sopockie molo zamieniło się w jedną, wielką restaurację, która do wspólnego biesiadowania zapraszała zarówno turystów, jak i mieszkańców.

Wydarzenie „Sopot od Kuchni” to niecodzienna okazja, by spróbować dań z różnych zakątków świata. Wystarczyło kupić karnet, zawierający pięć kuponów, z których każdy odpowiadał degustacji jednej potrawy. I tak coś dla siebie znaleźli zarówno amatorzy burgerów, którzy ustawiali się w kolejce do stoiska restauracji Mercato, miłośnicy sushi (Hashi Sushi, Dom Sushi, Avocado, Fusion Sushi), szlachetnej wołowiny (Delmonico Cut Steakhouse), kuchni tajskiej (Lao Thai), wegańskiej (Atelier Smaku), czy też greckich specjałów prosto z restauracji El Greco.

- Na stołach nie brakuje oczywiście pomorskich przysmaków. Całość bowiem ma służyć promocji tego co zdrowe, naturalne i regionalne. Stąd też na stołach goszczą ryby bałtyckie, kaszubskie truskawki, znakomite sery kozie i warzywa z eko-hodowli. Wszystkie dania przygotowywane są na miejscu, ze świeżych produktów najwyższej jakości. Przy molo można też kupić świeże ryby prosto z kutra - mówi Wojciech Radtke, organizator imprezy, szef Slow Food Pomorze.

Impreza była też okazją do wspólnego biesiadowania i zobaczenia znanych osób z nieznanego odsłonięcia. Na molo gotowali m.in. prezydent Sopotu Jacek Karnowski, piosenkarz Mieczysław Szczęśniak, wokalistka i propagatorka zdrowego trybu życia Reni Jusis.

- Slow food to dla mnie synonim tego, co świeże i regionalne. Próbowalam wiele różnego rodzaju diet, a dziś sięgam przede wszystkim po to, co jest naturalnie dostępne. To uważam za najlepsze i najzdrowsze dla mnie i mojej rodziny - podkreśla Reni Jusis, która na molo ugotowała zupę ze świeżo złowionego dorsza.

„Sopot od Kuchni” to nie tylko dobre jedzenie, ale także, a może przede wszystkim, świetna atmosfera, której nie zmaćcił nawet padający deszcz. Turyści i mieszkańcy dzielili się ze sobą smakowymi doznaniem i kulinarnymi pomysłami. Nieznajomi wspólnie spożywali potrawy, a integracji sprzyjało też chociażby czekanie w kolejkach. Co zresztą jest najlepszym dowodem, że do przygotowania dobrego jedzenia potrzebna jest po prostu przynajmniej odrobina czasu.

Tegoroczny „Sopot od Kuchni” w porównaniu z pierwszą edycją wydarzenia był dwa razy większy. Jak widać molo to znakomite miejsce do tego, by promować slow food i po prostu dobrą kuchnię. Bliskość Bałtyku i możliwość zakupu ryb prosto z kutra to kwintesencja tej idei, opartej na korzystaniu z tego, co jest dostępne. Coraz bardziej doceniamy też regionalne produkty i potrafimy celebrować zarówno samo jedzenie, jak i wspólne konsumowanie. ■



Fot. Dariusz Wojciechowski



MOJE WŁOCHY



Jak wyróżnić się na tle tak wielu włoskich restauracji w Trójmieście? Prosty na to przepis znaleźli właściciele gdyńskiej Tutta Mia Lucio Bacchi i jego życiowa partnerka Beata Mitroszonek. Ich sekretem są... zadowoleni goście. Ot tak, po prostu, bo to oni tu często wracają, przyprawiają rodziny i przyjaciół oraz opowiadają o tym niezwykle miłym miejscu znajomym. Z sympatią mówią Tutta Mia u Włocha. W tym właśnie tkwi sukces.

Restauracja Tutta Mia, mieszcząca się w Gdyni Chyloni tuż przy zjeździe z obwodnicy, nie jest włoska jedynie z nazwy, ale przemawia przez nią prawdziwie śródziemnomorska kuchnia. Dobre, oryginalne włoskie produkty to jednak nie wszystko. Liczy się przede wszystkim atmosfera. O to dbają już właściciele z Lucio, rodowitym Włochem z Mediolanu na czele. Z typową dla Italii gościnnością i południowym temperamentem otwiera podwoje restauracji, by zaskakiwać gdynian i turystów prawdziwymi smakami włoskimi.

- Czasem denerwuję się, że tak wiele restauracji określa się mianem włoskich. Ich właściciele uważają, że wystarczy w menu mieć pizzę, czy spaghetti. Jeśli jednak ktoś raz spróbował prawdziwych smaków Italii, pozna różnicę podkreśla, z właściwą Włochom gestykulacją, Lucio Bacchi.

Z miłości do... siebie, do Italii, do kuchni, a nade wszystkim do ludzi z tego właśnie powstała Tutta Mia. A co tu zjemy? Świeże owoce morza, świeże ryby i mięso, włoskie makarony i pasty, dania włoskiej domowej kuchni. Jest

także pasta fresca – makaron robiony ręcznie i kilka rodzajów ravioli. To jednak dopiero początek, bo czeka na nas tu także 20 rodzajów pizzy pieczonej w klasycznym piecu opalonym drewnem, a na deser oczywiście tiramisu lub pannacotta. Karta menu jest zmieniana regularnie i bazuje na świeżych, sezonowych produktach.

W menu każdy zakątek Włoch ma swoją pozycję i sztan-dardowe danie. Jeśli dołożymy do tego sympatycznego Włocha, który wita wszystkich gości, rozmawia z nimi, zachowując się przy tym, jak prawdziwy gospodarz, wówczas otrzymamy duet idealny: doskonałego właściciela i świetną kuchnię. A najlepszym tego dowodem jest Certyfikat Włoskiej Organizacji Ciao Italia Ristoranti Italiani Nel Mondo, zrzeszającej włoskich restauratorów i lokale na całym świecie. Został on przyznany Tutta Mia za kuchnię opartą na oryginalnych produktach i recepturach, a pochwalić się nim może zaledwie kilka restauracji w Polsce.

- Restauracje otaczają osiedla mieszkalne i mamy świadomość tego, że nie jest to dobra lokalizacja turystyczna. Ale czy to jest najważniejsze? pyta retorycznie Beata Mitroszonek. Dla nas liczy się to, że doczekaliśmy się tak wielu stałych gości, którzy przekazują informacje o nas dalej w świat. Tego nie da się kupić, bo serca naszych klientów możemy podbić tylko prawdziwie włoskimi smakami i domową atmosferą - dodaje współwłaścicielka. Nie trzeba wyjeżdżać do Italii żeby przekonać się jakimi smakami kuszą Włosi, tu na miejscu w pięknej Gdyni.

TUTTA MIA RISTORANTE ITALIANO

ul. Morska 357, 81-002 GDYNIA, tel. 58 663-66-66, tuttamiagdynia@gmail.com
www.tuttamia.pl, www.facebook.com/TuttaMia

KUCHNIA SZEFA KUCHNI W KUCHNI TRZEBA BYĆ SZCZERYM

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOTO: KAROL KACPERSKI



Artur Moroz

Konsekwentnie gotuje i promuje to, co naturalne. Nie szuka na siłę obcych dań, woli te wykonane z lokalnych produktów, szczególnie jeżeli może odkryć je na nowo. Artur Moroz, właściciel i szef kuchni sopockiej restauracji Bulaj opowiada o szczerości kuchni i o tym gdzie szuka kulinarnych inspiracji.

Restauracja tuż przy plaży, w nadmorskim kurorcie, która przyciąga wyjątkowymi smakami nie tylko w sezon. W karcie dań jednak, nie znajdziemy popularnej pizzy, kebabów, czy frytek... Na czym polega fenomen Bulaja?

Od przeszło 10 lat zdobywamy uznanie tych, którzy cenią dobre produkty. Tu nie przychodzą przypadkowi goście, ale ci, którzy wiedzą, czego mogą się spodziewać po tym miejscu. W Bulaju nie ma kryształowych żyrandoli i długiej karty dań, które trudno wymówić. Czasem śmieję się, że jesteśmy trochę, jak Kabaret Olgi Lipińskiej. Tu ktoś zagra nierówno, tam pomyli kroki, ale efekt końcowy jest prawdziwym majstersztykiem. Ktoś mógłby powiedzieć, że wystrój nie współgra z poziomem kuchni, ale chyba właśnie o to chodzi. Tu każdy czuje się swobodnie. Stawiamy na tzw. „lokalesów”, gości z Trójmiasta, którzy do nas nieustannie wracają. Oczywiście nie brakuje też turystów, którzy jednak najczęściej również przychodzą z polecenia.

Mówiąc o Bulaju cały czas używa pan liczby mnogiej...

Tak to już jest. Prowadzenie restauracji to sport drużynowy. Jestem szefem kuchni i właścicielem, ale też pomywaczem i zaopatrzeniowcem. Czasem przytulę, czasem okrzyczę, ale przede wszystkim

trzymam cały czas rękę na pulsie. Realizuję wiele projektów w całej Polsce, stąd też tak ważni są dla mnie zaufani ludzie, z którymi pracuję. Tu nie ma rotacji pracowników. To też jest szczególnie ważne dla gości, bo obsługa zna już ich przyzwyczajenia i ulubione smaki. Poza tym w kuchni trzeba też być szczerym.

Na czym polega ta szczerość?

Nie oszukuję, że gotuję, tylko robię to naprawdę. Nie podkreślam też wszędzie, że przygotowuję tylko to, co jest regionalne, bo jeśli np. mam dostęp do wspaniałych owoców morza, to również je podaję. Mamy krótką kartę, ale to pozwala też na serwowanie tego, co najlepsze. Ostrożnie podchodzę też do tego, co w danej chwili jest „modne”, jak np. kuchnia molekularna. Oczywiście, z przyjemnością eksperymentuję, ale traktuję to raczej jako dodatek. Zresztą, ja po prostu robię swoje.

Czy Polacy lubią kulinarne eksperymenty?

Przed wszystkim Polacy polubili świeże, sezonowe i krajowe produkty. Nie trzeba mieć krewetek w karcie, a wystarczą policzki dorsza, czy szyjki rakowe. Otwieramy się zarówno na nowe smaki, jak i na te zapomniane, do których teraz się powraca.

Słynie pan przede wszystkim z przygotowywania potraw zgodnie z filozofią slow food. Skąd taki kierunek?

Dla mnie to sprawa oczywista i naturalna. Doświadczenie zdobywałem w czasach, gdy pomidory były dostępne tylko w sezonie. Społeczeństwo było wtedy biedniejsze, więc bazowało się tylko na tym, co można było bez problemu kupić. Teraz, w dobie panującego konsumpcjonizmu takie zachowania uważa się za „hipsterskie”, jak np. bio-bazary, które przecież do niedawna były po prostu bazarami, gdzie codziennie robiło się świeże zakupy. Dziś nierzadko kucharze wychowywani są na produktach z supermarketów. Stąd też tak ważna jest edukacja. Moja córka od małego już wie, że jedząc steki, najsmaczniejszym kąskiem jest mięso z przyrostem – tłuszczem.

A gdzie pan nauczył się dobrych smaków?

Dla mnie kuchnia to dom rodzinny, w którym właśnie od babci i mamy nauczyłem się smaków. Moja rodzina pochodzi z Podlasia. Ja urodziłem się i wychowałem w Warszawie, a teraz mieszkam na Kaszubach. Do tego dużo podróżuję, a ta wielokulturowość mnie kształtuje. Jednocześnie z ogromną pokorą podchodzę do tradycji i pamiętam o niej, przygotowuję np. gęsinę, czy brukiew.

Dokąd udaje się pan w poszukiwaniu kulinarnych inspiracji?

Często odwiedzam Paryż i Londyn. Staram się też na bieżąco śledzić kulinarnie trendy. I tak chociażby jeśli chodzi o wina wiem, że teraz Grüner Veltliner jest winem wiodącym, więc nie mogło go też zabraknąć w naszej karcie. Gotowanie musi być pasją, niezależnie od czasu i miejsca. Inspiracją jest też sama dostępność produktów. Uwielbiam też bazyliki na Przymorzu, czy na Kaszubach. Niedawno zaś wróciłem z Izraela, gdzie współtworzyłem Dni Kuchni Polskiej, które otwierałem uroczystą kolacją w Hajfie. Następnie, przez trzy kolejne dni poznawałem cały koloryt tamtejszych przypraw. Teraz tu, na miejscu wykorzystuję to, czego się nauczyłem.

Co smacznego i aromatycznego podał pan w Izraelu?

Podczas pierwszej kolacji podałem comber z jelenia, risotto z kaszy pęczak z burakami, naleśniki z twarogiem i karpia po żydowsku. Następnie w Jerozolimie poznałem fantastycznego szefa kuchni, mojego „kulinarnego brata bliźniaka”. Wspólnie w ciągu dwóch dni



stworzyliśmy polsko-żydowskie menu. Podaliśmy m.in. gęś z przyprawami charakterystycznymi dla Palestyny, zupę ogórkową w kieliszku i szczupaka po żydowsku w formie kuleczek serwowanych na typowej dla Izraela sałacie z marchewką, kolendrą i pastą tahini.

Lato obfituje we wszystko to, co najpyszniejsze i naturalne. Stąd muszę na koniec zapytać o ciekawy kulinarny pomysł, co z tymi skarbami natury można zrobić.

Ja teraz odkrywam i doceniam naszą rodzimą sól ciechocińską, która bardzo przypomina tak „modną” sól morską. Teraz, w sezonie letnim dostępne są pachnące zioła, np. tymianek, czy bazylia, którymi możemy aromatyzować sól. Wówczas staje się ona wspaniałą przyprawą do mięs i ryb. Niezależnie od pory roku świetnie sprawdzają się kasze. Moja propozycja to dodanie np. do uważanej za mdłą kaszy mannej aromatycznych grzybów – świeżych kurek, czy borowików. Od razu nadamy jej wyrazisty charakter, wykorzystując to, co sezonowe.

| R E K L A M A |

Dotłącz do Nas w piątek, 25 lipca, godzina 19:00 **Homarium & Art w Lobsterze**

Zobacz pierwsze Homarium w Gdańsku!
Specjalnością wieczoru będą homary oraz owoce morza.

Muzyka na żywo!

Smooth Jazz: Jazz Violin Quintet

Pop, Soul: Justyna Jarzębińska - Vocal

Michał Zienkowski - Guitar

Wystawa prac Absolwentów ASP

Pokaz rozbiórki homara



LOBSTER
Restauracja

**Miejsce, na szczególne okazje
i zwykłe dni... dla Ciebie.**

Szczegóły rezerwacji oraz Menu otrzymają Państwo
pod numerem tel. 58 765-18-04, e-mail: restauracjalobster@wp.pl
www.RestauracjaLobster.pl | www.fb.com/LobsterGdansk

Zapraszamy do Lobstera, tu zawsze coś się dzieje!

BEZ RZUCANIA MIĘSEM

Miejsce: wieś Swołowo koło Słupska. Bohaterowie: polscy szefowie kuchni. Hasło: Zakaz rzucania mięsem. Zadanie: odkryć na nowo tradycyjne pomorskie przepisy. To wszystko w ramach kolejnej już edycji akcji „Metamorfoza, Gotujemy ProNature”.

Poznawali przepisy bezpośrednio od rdzennych mieszkańców wioski i etnografa, kierownika muzeum w Swołowie Dawida Gonciarza. Szukali produktów w gospodarstwach, wybierali jajka z kurnika, warzywa z ogródka, zbierali zioła na łące i piekli chleb, wędzili ryby i robili kielbasę z mięsa jagnięcia, które wcześniej zostało zabite, oprawione i przygotowane.

- Celem imprezy było promowanie kuchni regionalnej i etyki produktów - mówi Agnieszka Małkiewicz, organizatorka imprezy. - W zeszłym roku zwracaliśmy uwagę na ryby, jak je robić i jak je pozyskiwać. W tym roku koncentrujemy się na mięsie, ale także na szanowaniu produktów.

- Cieszę się, że inspirowana działaniami najlepszych szefów kuchni na świecie, idea gotowania ProNature tak dobrze przyjęła się w Polsce, a nasi czołowi kucharze z coraz większym zapałem biorą w nim udział - dodaje z kolei Justyna Zdunek, inicjatorka akcji i właścicielka restauracji Metamorfoza w Gdańsku. - Do tej pory wielu z nich znało się tylko z okładek pism i wywiadów, a w Swołowie mieli szansę wejść w wir pracy, dyskutować, ale też odpocząć od codzienności, tym samym poznać się w zupełnie innym wymiarze.

W spotkaniu wzięli udział Agata Wojda (czterokrotnie otrzymała wyróżnienie Big Gourmand Michelin), Adam Chrzastowski („Ojciec Chrzestny” warszawskiej kuchni), Paweł Oszczyk (szef kuchni w Re-



Fot. Renata Dąbrowska/Materiały prasowe

stauracji La Rotisserie), Aleksander Baron (właściciel i szef kuchni w Restauracji Solec44), Adam Woźniak (szef kuchni w Restauracji Mercato, Hilton w Gdańsku), Robert Trzópek (szlifował fach w tak elitarnych lokalach jak Noma czy ElBulli, obecnie szef kuchni w Restauracji Holiday Inn w Józefowie), Tomasz Trąbski (szef kuchni restauracji Concordia), Maciej Nowicki (szef kuchni w Restauracji GAR), czy Rafał Niewiarowski (szef kuchni w Restauracji Molo Cafe w Uście).

ms

GOTOWANIE W DOBRYM STYLU

Czy kuchnia wegańska i bezglutenowa może być smaczna? Oczywiście, jeśli tylko jest urozmaicona i przyrządzana z fantazją. Tej za to nie brakuje Joli Słomie i Mirkowi Trymbulakowi, projektantom mody od lat realizującym swoje kulinarne pasje. Para właśnie otworzyła Atelier Smaku - miejsce niezwykle, w którym każdy będzie mógł nauczyć się gotować smacznie i zdrowo.

Jola Słoma i Mirek Trymbulak słyną nie tylko z niebanalnego stylu, ale także z niekonwencjonalnych programów kulinarnych na antenie Kuchni Plus. Przez 12 sezonów przyrządzali potrawy bez mięsa, chemii i glutenu. Teraz swoje pomysły realizować będą wspólnie z uczestnikami kulinarnych warsztatów w ich własnym Atelier Smaku.

Całość powstała w miejscu dawnej pracowni krawieckiej w Gdyni, przy ul. Sosnowieckiej 35. To prawdziwe eksperymentarium, w którym powstawać będzie zdrowe jedzenie. Podczas uroczystego otwarcia swoich sił w kuchni próbował m.in. prezydent Gdyni Wojciech Szczurek. Wspólnie z gospodarzami przygotował smaczne placki bezglutenowe z musem truskawkowo - bananowym.



Fot. Karol Kasperski

Już wkrótce w Atelier Smaku rozpocznie się regularny cykl warsztatów dla wszystkich, którzy chcą nauczyć się gotować zdrowo i niebanalnie. Wspólnie uczyć się będą m.in. jak wykorzystywać inną mękę niż pszenna oraz jak przyrządzać bezmięsne pasztety. Na jesień za to już planowane są zajęcia z przygotowywania rozgrzewających i aromatycznych zup. A, że człowiek nie tylko nauką żyje, stąd na miejscu możemy kupić gotowe już wyroby, jak np. bezglutenowe pierogi. Warto też zajrzeć na stronę Joli i Mirka www.ateliersmaku.pl. Tutaj w każdą niedzielę Jola Słoma i Mirek Trymbulak publikują kolejne filmiki video ze smaczными przepisami. Zobaczcie koniecznie!

ar

NAJLEPSI WEDŁUG PODRÓŻNIKÓW



Marek Babiarczyk



„Widok z okna w sztormowe dni wstrzymuje oddech, potrawy podawane przy naturalnym kominku, rewelacyjna ryba. Takich miejsc jak najwięcej potrzeba, uwaga w piątki i weekendy oraz w sezonie wskazana wcześniejsza rezerwacja telefoniczna” – to jedna z opinii o gdyńskiej restauracji Barracuda w serwisie turystycznym TripAdvisor.

AUTOR: AGATA RUDNIK

Napisał ją mój znajomy z drugiego krańca Polski (serwis połączony jest z Facebookiem), stąd wiem, że nie jest to „chwyt marketingowy”. Znajdziemy tu też inne recenzje, a o tym, że warto tu przyjść przekonuje tak wiele osób, że miejsce to po raz kolejny doczekało się Certyfikatu Jakości TripAdvisor.

To jedno z najważniejszych wyróżnień dla każdej restauracji i jedno z najbardziej wiarygodnych, bo opinie i porady turystów oparte są na ich własnych doświadczeniach.

TripAdvisor to największy na świecie serwis turystyczny, który umożliwia podróżnym zaplanowanie idealnego wypoczynku. Tutaj zweryfikujesz hotel, w którym chcesz się zatrzymać, dowiesz się także, czy w danej restauracji faktycznie można smacznie zjeść. Certyfikaty TripAdvisor przyznawane są tym miejscom, które zdobyły największą ilość pozytywnych ocen i recenzji od odwiedzających. W tym roku w Trójmieście wśród wyróżnionych „Certificate of Excellence”, oprócz Barracudy, znalazła się jeszcze jedna restauracja należąca do Marka Babiarczyka – Karczma Polska Zagroda w Sopocie. Jaki jest przepis na taki sukces?

– Przede wszystkim poza dobrą kuchnią, dbamy o gościa. Zależy nam, by czuł się u nas po prostu dobrze, swobodnie – podkreśla Marek Babiarczyk. – Podstawą naszego menu są świeże, dobrej jakości produkty, jednocześnie dużą wagę przywiązujemy do odpowiedniego serwisu. Wychodzimy też naprzeciw oczekiwaniom klienta, tworząc m.in. karty rabatowe, czy też upraszczając sposób rezerwacji stolika. Często to drobne szczegóły decydują o tym, że goście do nas wracają. Tym bardziej jest nam miło, że wystawiają nam pozytywne opinie, które owocują kolejnymi certyfikatami, potwierdzającymi naszą jakość – dodaje właściciel wyróżnionych restauracji.

„Wchodząc do karczmy ma się wrażenie, że znad morza nagle wylądowało się w górach, co jednak było bardzo miłym zaskoczeniem. Menu obszerne i każdy może znaleźć coś dla siebie, obsługa bardzo pomocna i życzliwa. Dania dostaliśmy szybko – bardzo smaczne i sycące, tradycyjna polska kuchnia jednak jest wyśmienita. „Czekadełko” tylko zaostriżyło apetyt na więcej. Opuszczając karczmę obiecaliśmy, że będziemy wpadać częściej” – to jedna z recenzji Karczma Polska Zagroda, jaką znajdziemy w serwisie TripAdvisor. Została dodana przez podróżnika z Łodzi.

Karczma Zagroda Polska pochwalić się może wspaniałym staropolskim menu, łączącym różne regiony. Zjemy tu sztandarowe dania tradycyjnej polskiej kuchni, takie jak żurek, golonka i zeberka, ale w karcie są także propozycje bardziej wyrafinowane, jak półgęsek na marmoladzie, czy kotleciki jagnięce z kostką. Do tego zakupimy tu ekologiczne, wędzone wędliny i mięsa, a także przetwory z owoców i grzybów. Dla odmiany Barracuda serwuje przede wszystkim dania rybne oraz kuchnię śródziemnomorską. Wszystko zgodnie z położeniem, bo restauracja mieści się na gdyńskim Bulwarze Nadmorskim.

„Wyjątkowa lokalizacja z widokiem na morze z dobrym jedzeniem. Ryby i mięso z grilla. Obsługa OK, z miłą atmosferą.” Tak na TripAdvisor miejsce to chwali John z Anglii. W menu Barracudy znajdziemy m.in. barramundi na buraczkowym risotto z pieczonymi warzywami oraz płatkami parmezanu i oliwą truflową, a także grillowanego łososia na bazyliowych ziemniaczkach ze szpinakiem i sałatką z karczochów z orzechem włoskim.

Czy przy wyborze restauracji kierujesz się opiniami innych gości? Warto korzystać ze sprawdzonych, popularnych serwisów, które podają niezależne opinie. Do takich z pewnością należy TripAdvisor. Warto też na własnym podniebieniu przekonać się, czy pochlebne recenzje są słuszne, by potem dopisać własną.



Restauracja Barracuda
Gdynia, Bulwar Nadmorski
Tel. 58 620 80 00
www.barracuda.net.pl



Restauracja Karczma Zagroda Polska
Sopot, Al. Niepodległości 625
Tel. 58 550 72 59
www.karczmazagroda.pl

Prestizowe IMPREZY

AUTOR: MATYŁDA PROMIEN
CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ



DO SŁUCHANIA

JESSIE WARE



Jessie Ware to najprawdziwsza gwiazda. Jej twórczość wyznacza nową epokę w muzyce pop ze względu na melancholijny głos i bezpretensjonalne teksty oraz to jak umiejętnie i ze smakiem artystka wykorzystuje tradycje muzyki soul, r&b i brytyjskiej elektroniki. W jej głosie słychać inspiracje takimi ikonami muzyki,

jak Sade, Aaliyah, Chaka Khan czy Whitney Houston, niemniej artystka słynie ze swojego, oryginalnego stylu. Z pewnością będzie to koncert pełen emocji i nastrojowych dźwięków.

Sopot, Zatoka Sztuki, 27 lipca 2014, godz. 19:00

KASIA NOSOWSKA



Katarzyna Nosowska to kolejna wybitna reprezentantka polskiej estrady, która uświetni letni program na scenie Zatoki Sztuki. Wokalistka, wybitna autorka tekstów, rozpoczęła karierę muzyczną u schyłku lat 80tych z zespołem Hey i błyskawicznie podbiła serca polskiej publiczności. Poza działalnością w rockowej grupie oraz

gościnnymi występami w innych projektach, Nosowska rozwija niezwykle udaną karierę solową. Kreatywność, osobowość, odwaga i przenikliwość – to cechy wyróżniające tę artystkę, które polecamy absolutnie fanom wysokogatunkowych widowisk muzycznych.

Sopot, Zatoka Sztuki, 31 lipca 2014, godz. 19:00

LULU JAMES



Lulu James to wschodząca gwiazda brytyjskiej sceny soul. Jej twórczość to wysmakowana, melodyjna i bardzo rytmiczna mieszanka gatunków: soul, ambient, tribal i elektro – to inspiracje, które słyszymy w jej muzyce. Wraz ze współautorem tekstów i producentem – Domzillą komponują delikatne utwory inspirowane wrażliwością

Jamesa Blake'a. Fachowcy zdążyli już określić Lulu James jako prekursorkę nowego stylu „melodramatycznego dub popu”.

Sopot, Zatoka Sztuki, 1 sierpnia 2014, godz. 19:00

SOPOT CLASSIC



Różnorodne programy, utalentowani artyści, kompozytorzy i wykonawcy młodego pokolenia – to wszystko wypełni festiwalowe koncerty. Koncert inauguracyjny (Opera Leśna, 3 sierpnia) będzie wielkim świętem muzyki Ludwiga van Beethovena. Koncert wypełnią kompozycje mistrza, a na zakończenie wraz z solistami

i Polskim Chórem Kameralnym wykonany zostanie Finał IX Symfonii d-moll. Drugi koncert nawiązuje do tradycyjnej obecności muzyki polskiej na Festiwalu Sopot Classic. Trzeci z koncertów to spotkanie Polskiej Filharmonii Kameralnej Sopot z uznanym wiolonczelistą Istvánem Várdai. Więcej na sopotclassic.pl

Sopot, Opera Leśna, 3-10 sierpnia 2014

ŻYCIA GARŚĆ – ANNA JANTAR



Piosenki i wspomnienia poświęcone jednej z największych gwiazd polskiej muzyki rozrywkowej, której kariera została przerwana przez tragiczną śmierć. Oprócz wielkich przebojów, tj: „Nic nie może wiecznie trwać”, „Tyle słońca w całym mieście”, „Najtrudniejszy pierwszy krok”, czy „Ktoś między nami”, zaprezentowane będą utwory mniej znane. Wspomnienia, anegdoty i poezja tworzące opowieść w połączeniu z muzyką i śpiewem, tworzą koncert-impresję, chwilami zabawną i radosną, chwilami zadumną i wzruszającą, ale nade wszystko niosącą odbiorcy optymizm, uśmiech i pozytywne emocje.

Gdynia, Scena Letnia w Orłowie, 28 lipca i 4 sierpnia, godz. 20:00



DO OGLĄDANIA

METRO



Ten musical ma już ponad 20 lat, a wciąż się nie zestarzał. W latach 90. historia młodych ludzi walczących o swoje marzenia otworzyła drogę do kariery takim artystom jak Edyta Górniak, czy Robert Janowski. Dzisiaj za tymi marzeniami gonią kolejne pokolenia zdolnych tancerzy, aktorów i piosenkarzy. Przez kolejnych

kilka lat zagrano blisko tysiąc przedstawień, które obejrzało niemal 1 mln widzów. Zapowiada się fantastyczne, dwugodzinne widowisko przepelnione muzyką, śpiewem i tańcem na najwyższym poziomie.

Sopot, Opera Leśna, 27 lipca, godz. 21:00

KABARET I ONE



Teatr Czwarte Miasto zdradza przepis na Kabaret i One: uśmiech wybrany z wierszy Brzechwy połączyć z garścią poezji Tuwima, delikatnie mieszając stworzyć subtelną piankę. Do smaku dodać szczyptę piosenek Kofty i łyżeczkę fantazji Gałczyńskiego. Piec w temperaturze gorących oklasków, czekając aż zabarwi się

na złoty kolor zabawy z domieszką fioletowej zadumy. Przed podaniem ozdobić Młynarskim i Strakiem, skosztować i cieszyć się życiem. Przepis działa i jego wdrożenie jest obowiązkowe. Polecamy!

Gdynia, Scena Letnia w Orłowie, 22 i 29 lipca, godz. 19:00

MŚ ALPARI WORLD MATCH RACING TOUR



11. edycja sopockich regat jedną z sześciu eliminacji oficjalnych Mistrzostw Świata Alpary World Match Racing Tour. Po raz pierwszy przyjadą do Polski najlepsze światowe zawodowe ekipy żeglarskie. Barw naszego kraju bronić będzie również załoga Przemysława Tarnackiego. Match racing to klarowne dla widzów, nawet tych nieznających żeglarskiego rzemiosła, pojedynki „jeden na jednego”. Dziennie odbędzie się około czterdziestu 20-minutowych, pasjonujących wyścigów. Rywalizację zawodników obserwować będzie można zarówno bezpośrednio z wody, z jednostek pływających wokół areny regat, jak i z lądu.

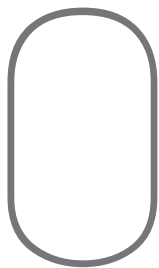
Sopot, Molo, 31 lipca - 3 sierpnia

DOROTA KOLAK MIEĆ POCZUCIE SZCZĘŚCIA

AUTOR: AGNIESZKA POLKOWSKA / FOTO: KAROL KACPERSKI / MIEJSCE: LOOKIER CAFE GDAŃSK



Jedna z najlepszych polskich aktorek, która swój kunszt zawodowy pokazuje od wielu lat nie tylko na deskach teatrów, ale również w popularnych serialach oraz w filmie. Krakuska mieszkająca w Gdańsku. Nie dając się zaszukadkować, Dorota Kolak pokazuje, że wiek niekoniecznie musi być wrogiem aktora – może być również sprzymierzeńcem, biorąc pod uwagę liczbę ról, w których na przestrzeni ostatnich kilku lat była obsadzana. Ta nietuzinkowa kobieta musiała stoczyć batalię z własnymi słabościami żeby dojść do miejsca, w którym jest dzisiaj i w końcu „może już po prostu cieszyć się z tego, że ma się z czego cieszyć”.



powiadała pani w jednym z udzielonych wywiadów, że jako grzeczna i ułożona dziewczyna była pani obsadzana w rolach kobiet silnych, charakternych. Ma pani silną osobowość. Czy coś z tych ról w pani zostało?

W moim wypadku zdecydowanie tak było. Jeżeli pani dziś mówi, że ja mam silną osobowość, to sądzę, że ona się kształtowała pod wpływem tych ról. Po szkole przyszedłam do teatru, wiedziałam co chcę robić i jak chcę to robić, ale było też we mnie wiele niepewności. Myślę, że nie byłam wtedy silną osobowością, ale te role, które kolejno grałam w jakiś sposób odkładały się we mnie. Te role to postacie kobiet na skraj przepaści, o historiach bardzo pokreślonych, tragiczne. Od Antyku po Czechowa. To wszystko pewnie spowodowało, że jestem kim jestem. Także spotkania z reżyserami o silnych osobowościach z całą pewnością mnie zahartowały. Następnym elementem było oczywiście uczenie. Kiedy uczy się zawodu, człowiek musi się sam nauczyć mówić krótko, precyzyjnie. Myślę, że tego oczekiwali studenci, a to spowodowało, że pewne rzeczy mi się w głowie ułożyły. To pewnie jest czytane przez ludzi jako silna osobowość. Ja po prostu dość dobrze już wiem czego chcę.

Czy walczyła pani z tym swoim "grzecznym" charakterem? Zaakceptowała pani siebie?

Zdecydowanie walczyłam, bo już właściwie będąc na III i potem IV roku czułam, że ta ogólna grzeczność i przytakiwanie mi przeszkadza, nie pozwala mi się uwolnić, nie pozwala mi zaczerpnąć świeżego powietrza. W momencie jak to rozumiałam, próbowałam się zmienić, ale tak jak mówię - bardziej chyba walczyłam rolami niż tym na przykład, że nocą wychodziłam na krakowski Rynek i tłukłam latarnie (śmiech). Próbowałam poznać człowieka "w sobie" także jego ciemne, brudne zakamarki, słabości.

Jakie jest pani życiowe credo na dana chwilę? Czy zmieniło na przestrzeni lat?

Wczoraj miałam urodziny. Nie powiem które (śmiech). Moja siostra składając mi życzenia, powiedziała tak: „Żebyś miała poczucie szczęścia, że jesteś szczęśliwa”.

To jest niesamowicie mądre zdanie, bo często drobiazgi i jakieś małe problemy zabierają nam taką codzienną radość. Zapominamy o tym... ja zapominam, że jestem zdrowa, mam fajną rodzinę, zawód, który kocham, na dodatek mimo wieku mam wciąż możliwość uprawiania go. A czasem wstaję rano i coś kręcę nosem. Wtedy trzeba się mocno puknąć w głowę, tak jak mówi moja siostra i mieć poczucie szczęścia. To takie credo na dzisiaj i nie od wczoraj, bo to dojrzało we mnie. Jak było wcześniej? No właśnie - moją radość zabijały drobiazgi. Może też były inne czasy, ja byłam w innym miejscu życia, miałam małe dziecko... To inna perspektywa. Może rzeczywiście miałam się czym martwić.

A jak wygląda pani podejście do pieniądza. Czym są dla pani pieniądze i dobre materialne?

Są ważne. Przez długi czas mojego życia był to problem. Mój mąż był zaradnym facetem, w związku z tym pracował gdzie się dało, żeby ten problem zniknął, ale przez długi czas po prostu tych pieniędzy nie mieliśmy. Nie mieliśmy ich nawet na takie dzisiaj wydawałoby się podstawowe potrzeby, nie mówiąc już o jakichś szaleństwach. Więc dzisiaj, kiedy te pieniądze mam, bardzo się cieszę, że je mam (śmiech).

A jest pani oszczędna?

Jestem, bo jestem krakuską i mam takie poczucie przede wszystkim, że pieniędzmi trzeba się dzielić. To jest podstawowa rzecz, bo nie ma nic przyjemniejszego jak się ma pieniądze i można je komuś dać i tym samym sprawić radość, albo ułatwić życie. To jest jedno, a że jestem oszczędna.... no jestem. Bywam nawet kutwą, bo nie uważam, że mnożenie rzeczy, do czego tendencje ma na przykład mój mąż, ma jakiś sens. Uważam to za skrajną głupotę po prostu. Na prawdę nie potrzeba mi sześciu noży, prawie identycznych.

A tyłu par butów?

Tu pani trafiła dokładnie w sedno... Ale buty u mnie biorą się z prostej potrzeby. Od aktorstwa najbardziej bołą nogi, proszę mi uwierzyć. Aktorzy spędzają na stojąco bardzo dużo czasu, a ja na dodatek jeszcze nie mam samochodu i prawa jazdy, w związku z tym chodzę. Wygodne buty do stania, do grania, do chodzenia, do „uczenia” są mi po prostu niezbędnie potrzebne (śmiech).

Jak interpretuje pani wolność? Czy jest pani kobietą wyzwoloną?

To jest problem złożony: wyzwolona - nie wyzwolona. Co to znaczy? Kobieta jest po prostu człowiekiem i ma prawo dokonywać wyborów takich, które są zgodne z jej sumieniem, uczciwością, poczuciem sensu. Tak rozumie wolność. Wybory nieograniczone do momentu, kiedy nie robią krzywdy drugiemu człowiekowi. Granicą, według mnie, we wszystkich wyborach jest moment kiedy mój wybór powoduje nie-szczęście, krzywdę drugiej osoby. Dopóki jest to eksperyment na mnie samej, mam do tego prawo.

A widzi pani w problem w tym, że mimo tego, że mamy XXI kobiety nadal w wielu wypadkach są dyskryminowane?

Absolutnie tak, ale nie umiem tego teraz, zaraz poprzeć przykładami. W teatrze po prostu istnieje pewien szczególnie rodzaj demo-

kracji związany z ilością kobiecych ról w dramatach. Jest ich znacząco mniej po prostu. Wiem, że są obszary, gdzie kobieta jest traktowana jako pracownik niższego gatunku, gorzej opłacany. No i ten przenajświętszy argument w ustach pracodawców: grożąca ciąża. Jak jakieś odium, zakaźna choroba. A przecież kobiety są lepsze - ich logistyka jest dużo lepsza od męskiej, ponieważ my musimy ogarnąć wiele rzeczy na raz- dom, praca, wychowanie itd.

A czym jest dla pani kobiecość?

Radością chyba. Bo kobiecość to także bycie matką, karmienie. To my mamy ten przywilej.

To znaczy, że mężczyźni są pozbawieni tej radości?

Pewnie niektórzy mężczyźni mogą sobie wyobrazić co to znaczy nosić dziecko, urodzić, je karmić. Niektórzy są „ojcomaciami”, jak to powiedziała jedna z lekarek o moim mężu (śmiech). Mój



mąż to tak zwany ojcomeć – jest to gatunek, który jest miksem ojca i matki. Wracając do kwestii kobiecości...przejawia się ona też niestety w smutku starzenia się, na pewno. Mężczyźni z czasem, jak mówię w jednej ze sztuk, w których gram, mają szczęście, bo starzejąc się stają się coraz bardziej atrakcyjni, a my kobiety „tylko” się starzejemy. Mężczyźni z czasem jak wino nabierają urody, kobiety różnie.

Myśli pani intensywnie o przyszłości, czy żyje pani dniem dzisiejszym? Zastanawia się pani jak będzie?

Mówiliśmy o moim credo i jednym z jego elementów jest to, że nauczyłam się dzięki mojemu mężowi nie planować, bo jak mówi kolejne mądre przysłowie – my tu planujemy a Pan Bóg się zaśmiewa. W związku z tym staram się planować tak na 2 dni wcześniej. Góra. To przynosi dobre efekty, pozwala mi się wyluzować, także jeżeli chodzi o moją pracę. Nie będę się zamartwiała dzisiaj, że za chwilę 60-tka na karku i już tylko babcie pozostały.

Jest pani oswojona z przyjęciem roli babci nie tylko na scenie?

Przynamn szczerze, że to jest jeszcze doświadczenie dość tajemnicze dla mnie. Grywam babcie, ale to są role. Jaką ja sama będę babcią? Nie wiem. Mojej córce daję czas do 32 lat (śmiej).

Często można panią zobaczyć w rolach silnych i mądrych kobiet, które potrafią się dobrze bawić i cieszyć się życiem. Czy w pani życiu jest miejsce na szaleństwo?

Myślę, że szaleństwo czy brak szaleństwa wymusza sytuacja życiowa. Gdybym była matką sześciorga dzieci w rozrzuć wiekowym 3 lata i 12, to naprawdę byłoby mi trudno o spontaniczność. Jestem matką dorosłej córki, która już właściwie jest samodzielna. Egoistycznie mogę powiedzieć, że myślę o sobie, więc pewnie na to szaleństwo od czasu do czasu mogę sobie pozwolić.

Jak to się przejawia?

A właśnie w nieplanowaniu. Co u osoby niezwykle poukładanej jak ja jest szczytem szaleństwa (śmiej). Ostatnio popełniłam takie szaleństwo, że zrezygnowałam z urlopu, bo chyba wolę pracować niż odpoczywać. Na to wygląda, że nie pojedę na wakacje. Odpoczywanie mnie męczy i nudzi.

Nie funduje sobie pani urlopu nawet raz na rok?



Nie, pracuję kiedy dostaję rolę, a potem jest moment, że nie ma propozycji. Wtedy właśnie odpoczywam.

Skąd pani czerpie energię?

Myślę, że przede wszystkim nakręca mnie to, że budząc się rano staram się sobie uświadomić i powiedzieć: Boże, w jakim fantastycznym momencie życia jestem, a ile jeszcze jest przede mną, mam nadzieję. Myślę, że to jest też sprawa genetyki. Ja mam taką mamę i ona uprawia takie pozytywne myślenie o świecie, że ludzie są generalnie fajni, dopóki oczywiście nie przestają być fajni. Z założenia daję kredyt zaufania. Zakładałam, że ludzie generalnie są w porządku, a świat nie chce mnie skrzywdzić. Nie ulega również wątpliwości, że uczenie młodzieży daje mi ogromną energię. Mam poczucie, że cząstka mnie włożona w nich może kiełkuje, a oni będą ją nieść ze sobą dalej.

Jak pani funkcjonuje? Czy jest to życie zdrowe, „higieniczne”, czy raczej nie brakuje mu elementów nieprzewidywalności?

Brak zasad w tym względzie jest moją zasadą. Jeżeli jadę nocą po przedstawieniu o 24 do Warszawy, odbierają mnie z pociągu o 6, jadę prosto na plan. Pracuję 12 godzin z godzinną przerwą, wsiałam w pociąg o 22, przyjeżdżam do Gdańska o 6, kładę się na 2 godziny i o 10 idę na próbę, to o żadnej higienie mowy nie ma, o jedzeniu czasem zapominam. Jem, kiedy mam na to czas.

Ale dokonuje pani jakiejś selekcji tego jedzenia?

Tak, to jest rzecz nad którą mam kontrolę. I na to, co jem, zdecydowanie zwracam dużą uwagę.

Idzie to w stronę eko?

Idzie, idzie. To jest też kwestia rozsądku. Nie widzę powodu że bym miała zjeść barszczyk czerwony naszpikowany jakimś konserwantami z butelki zamiast pokroić buraki i zalać je wodą z solą.

Ale na to potrzeba czasu.

E tam, ile!? Pokroić buraki – 5 minut, zalać wodą z solą. Kiedy woda się gotuje – ja się maluję. Woda stygnie – zalewam. Proste.

Nie ma więc pani biernej osobowości?

Na to wygląda.

Na koniec jeszcze chciałabym poruszyć kwestię planów zawodowych. Jakies na pewno są na dłużej niż 2 dni wpród, uchyliłaby pani rąbka tajemnicy?

Mogę powiedzieć o tym, co już zaczęłam robić. Skończyłam właśnie 3- odcinkowy serial kryminalny, który się nazywa „Morderstwo na Helu”, gdzie gram panią komisarz ku mojej olbrzymiej radości. To nie jest duża rola, ale przyjął ją właśnie ze względu na to, że po raz pierwszy miałam zagrać kogoś takiego. W tej chwili natomiast rozpoczęłam próby do „Marii Stuart” Schillera, co jest wyzwaniem, a przede wszystkim prezentem od mojego teatralnego anioła.

Na kiedy przewidziana jest premiera?

Premiera jest przewidziana na 26 września. Rozpocznę pracę też nad nowym serialem, ale o tym jeszcze nie chcę mówić, ponieważ toczą się rozmowy terminowe. W przyszłym sezonie chcę też zrobić przedstawienie operowe z moimi studentami, które muszę sama



wymyślić, na razie mam na nie tylko pomysł. Reżyserowałam już dyplomy operowe na Akademii i to zawsze było coś mi bardzo bliskiego. Muzyka poważna jest mi zdecydowanie bliższa niż techno (śmiej). Co jeszcze? Aha, moja habilitacja. Mam nadzieję, że dojdzie do skutku i moja mama z tatą będą szczęśliwi, dumni.

Zależy pani na tym tytule?

Zależy, bo to jest coś co jest wymierne. My aktorzy, wciąż marzymy o tym, żeby coś było wymierne, bo wartość naszych ról jest niezmiernie trudna. Jeden powie, że zagrałam coś fenomenalnego, a drugi powie, że takiego bzdeta nie widział. I pewnie oboje będą mieli rację, a ja nie będę miała na to żadnego wpływu. Zagrałam to, co zagrałam, a każdy może to sobie ocenić inaczej. A to, że pisząc pracę musiałam zastanowić się nad pewnymi rzeczami, przeanalizować je, nazwać i zamknąć w słowach...to jest bardzo wymierne. ■

OKO OJCA RYDZYKA

Subiektywny wybór najciekawszych artystów związanych z warszawską galerią Van den Berg mogliśmy oglądać w Sopocie na wystawie „Widnokrąg”. Wśród nich Transmandale Kamila Sipowicza, figurki Madonny wykonane przez Korę oraz abstrakcyjne obrazy trójmiejskiej malarki Alicji Domańskiej.



Kamil Sipowicz, Alicja Domańska, Adam Nergal Darski, Agnieszka Szulim. W tle obrazy Alicji Domańskiej.

AUTOR: MICHALINA DOMOŃ / FOTO: ZATOKA SZTUKI

prócz Kory, Sipowicza i Domańskiej, wśród artystów znaleźli się: Filip Kalkowski, Joanna Rusinek, Rafał Tarnawski, Julita Malinowska i Michał Misiak. Tytuł wystawy, „Widnokrąg” to nawiązanie do widoku, jaki rozpościera się wzdłuż sopockiej plaży – linii pozornego zetknięcia nieboskłonu z powierzchnią ziemi. To zetknięcie

materii z ulotnością jest również w pewnym sensie metaforą tego, czym jest sztuka, bez względu na to, czy pod uwagę weźmiemy malarstwo figuratywne, abstrakcyjne, czy też rzeźbę. Każda z tych dziedzin zamyka w materii ulotność chwili, żeby później na nowo została przeżyta przez odbiorcę.

– Malarstwo jest po to, żeby człowiek je odczuwał, a nie do końca rozumiał – mówi Alicja Domańska, autorka abstrakcyjnych przedstawień. Malarka w swoich obrazach bawi się fakturą, plamą i barwą. Operuje często szarością i barwami ziemi. Ciężkie barwy zamieniają się w ślizgające plamy i spiętrzone warstwy. Inaczej jest u Rafała Misiaka, u którego zaciemnienie lub rozjaśnienie światła barwy niebieskiej powoduje złudzenie optyczne.

Z równą ciekawością uwagę przyciągało figuratywne malarstwo Filipa Kalkowskiego i Joanny Rusinek – u niego realistyczna precyzja, u niej, nonszalancja w nakładaniu farby i pociągnięciach pędzla.

Ale jest też coś w minimalistycznych obrazach Julity Malinowskiej, zapewne nie tylko wspomnienie z dzieciństwa z wakacji nad morzem.

Ciekawość wzbudzały również prace Kory i Kamila Sipowicza. Kora już od dwudziestu lat maluje figurki Madonny, szukając za każdym razem dla tej ikony nowego kontekstu. Sipowicz jest natomiast autorem Transmandali będących próbą rekonstrukcji tybetańskiego aktu medytacyjnego, który, inaczej niż w swym pierwowzorze, zamiast stanu relaksacji i wytchnienia, wnosi aurę lęku i niepokoju.

– Osią moich Transmandali jest kobieta. Są tu różne jej oblicza: polskie polityczki prawicowe, feministki, zbrodniarki, ale jest i oko ojca Rydzyka. Moje Transmandale dzielą się na sfery: kobiet, symboli, pornografii – pojawiają się tu różne związki ikonograficzne. To współczesny kosmos, który możemy dzisiaj znaleźć w internecie. Człowiek musi być dziś bardzo dojrzały, żeby się w tym wszystkim odnaleźć – mówi Kamil Sipowicz.

Jak zauważa, tworzenie Transmandali jest dla niego formą medytacji.

– Nie obcuje tu jednak tylko z dobrem, a różnymi energiami. Mnisi buddyjscy usypiają mandale z piachu, a następnie je niszczą, pokazując ulotność. Dlatego zastanawiam się nad spalaniem oryginałów – mówi artysta.



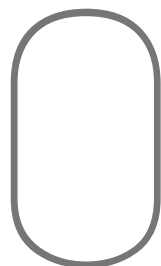
Figurka Madonny autorstwa Kory obok Transmandali Kamila Sipowicza.



Rzeźba Rafała Tarnawskiego.

TEATR ATELIER ZAPRASZA NA 25 URODZINY!

Teatr Atelier im. Agnieszki Osieckiej w Sopocie obchodzi 25-lecie istnienia. Od samego początku kieruje nim pieśniarz, aktor, scenograf, reżyser André Hubner – Ochodlo. Z okazji zaszczytnego jubileuszu na widzów czeka mnóstwo atrakcji, znakomitych spektakli, recitali i festiwali. Patronat medialny nad jubileuszowymi wydarzeniami objął magazyn Prestiż.



Teatr Atelier ma wielu miłośników z całej Polski. Jest to miejsce, w którym spotkały się kultury polska, niemiecka i żydowska. Spektakle Atelier są cenione ze względu na wysoki poziom artystyczny, nietuzinkowy charakter projektów oraz wykonawców.

Jednym z ważniejszych wydarzeń związanych z 25. – leciem jest premiera Hamleta. To sztuka, która dla każdego teatru jest wyzwaniem, ale André Hubner – Ochodlo z pewnością sprostą temu zadaniu. Pierwsze recenzje są bardzo pochlebne, a ci, którzy już widzieli sztukę podkreślają jej nowoczesność.

Sam reżyser podkreśla, że sprawą kluczową i najważniejszą jego realizacji jest analiza stanów psychicznych i wahań głównego bohatera dotyczących dokonania zemsty za zamordowanie ojca. Jego wnikliwe studium psychoanalityczne, sprawia, że odczytanie szekspirowskiej tragedii nabiera zupełnie nowego wydźwięku. Na scenie pojawia się wstyd, miłość niemożliwa i wszechogarniająca samotność człowieka szalonego. A całe to szaleństwo reżyser topi w dźwiękach muzyki, bo Hamlet niczym paw, będzie śpiewał!

Miłośnicy humoru i muzyki mogą skusić się wielki powrót „Sagi Rodu Dreptaków” – muzycznego spektaklu reżyserowanego przez Jerzego Satanowskiego z plejadą gwiazd w obsadzie. Podczas tego lata nie zabraknie fantastycznych recitali i koncertów. Można będzie usłyszeć m.in. Andrzeja Poniedziałkiego, wielu wrażeń powinien także dostarczyć koncert „Od Hendrixa do Osieckiej” (21-22 lipca, godz. 19:30) w wykonaniu Natalii Sikory i Marcina Januszkiewicza. Ten ostatni jest triumfatorą konkursu „Pamiętajmy o Osieckiej”.

W dniach 23 – 25 lipca swoim głosem oczaruje nas Evgen Malinovskiy, który zabierze nas w daleką muzyczną podróż, choć niezwykle bliską jego sercu. Pewnego dnia spakował swoją gitarę i wyruszył śladami Włodzimierza Wysockiego i Bułata Okudźawy po bezkresach rosyjskiej poezji śpiewanej. Każdy recital w wykonaniu Evgena to niezapomniane, przesycone nostalgią, naznaczone odrobiną filo-

zoficznej zadumy, ale nie pozbawiony humoru i nutki satyry wieczór spędzony z pięknym słowem i cudowną muzyką. Dobór repertuaru jest staranny i przemyślany – klasyka rosyjskiej pieśni bardowskiej spleciona ze współczesną piosenką poetycką. Warto to przeżyć.

Stałym elementem repertuaru są Międzynarodowe Spotkania z Kulturą Żydowską. Na teatralnej scenie pojawiają się energetyczni Klezmafour, Sefardix, Max Klezmer Band oraz wielu innych. Każdy kto chciałby nieco bardziej zgłębić kulturę żydowską może skorzystać z cyklu warsztatów Jidiszkajt.

Nie zabraknie także konkursu im. Agnieszki Osieckiej na interpretację jej piosenek. 10 sierpnia, podczas uroczystej gali z okazji 25.-lecia Teatru Atelier na scenie wystąpią Krystyna Janda, Magda Umer oraz Evgen Malinovskiy, a obok nich, wystąpią młodzi wykonawcy, finaliści konkursu na interpretację piosenek Agnieszki Osieckiej. Szczegółowy program wydarzeń dostępny jest na stronie www.teatratelier.sopot.pl.



KWESTIONARIUSZ BIZNESOWY

Andrzej Boczek, prezes i właściciel firmy deweloperskiej AB Inwestor, o której mówi się, że odmienia oblicze Gdyni. Korzenie firmy sięgają początku lat 90., kiedy to właściciel firmy, radca prawny, oprócz działalności zawodowej, skupiał się także na budowie własnych nieruchomości pod wynajem, doradztwie w zakresie obrotu nieruchomościami i zarządzaniem budynkami. W ramach rozszerzenia działalności oraz kierując się pasją i zainteresowaniami w dziedzinie piękna architektury podjął się realizacji ambitnego przedsięwzięcia – budowy luksusowego budynku Transatlantyk w Gdyni przy Placu Kaszubskim 17.

Inwestycja wpisała się idealnie w modernistyczny charakter Gdyni i zdobyła prestiżową nagrodę „Czas Gdyni” za Najlepszą Gdynską Inwestycję Roku 2011 i Ogólnopolską Nagrodę Polskiego Związku Inżynierów i Techników Budownictwa w konkursie na „Budowę Roku”. Obecnie firma realizuje spektakularną inwestycję Art Deco – Apartamenty i Lofty w Gdyni.

Moja pierwsza poważna praca, to...

Jako dwudziestolatek zmywanie naczyń w Kanadzie, ale przedtem już czułem żylkę biznesmena i jako ośmiolatek sprzedawałem butelki po przyjęciach u rodziców żeby kupić sobie lody.

Pierwsze zarobione pieniądze...

W czasie wakacji na zmywaku, za które kupiłem sobie malucha, na którego w Polsce trzeba było pracować rok.

Żeby odnieść sukces w zawodzie...

Należy przede wszystkim lubić to co się robi, być wytrwałym, zdeterminowanym, dobrze czytać rynek, tj. mieć intuicję i być mądrym życiowo (często nazywa się to sprytem).

Dobry szef to...

Taki, który potrafi połączyć autorytet z byciem częścią zespołu, w którym pracuje.

U moich pracowników cenię...

Samodzielność, kreatywność, lojalność, poczucie humoru.

Kogo bym nie zatrudnił...

Narcyza, osoby konfliktowej, nielojalnej, osoby bez poczucia humoru.

Prywatnie jestem...

Człowiekiem, który lubi zamknąć się w sobie i pozostać na chwilę ze swoimi myślami, z reguły związanymi ze sprawami zawodowymi.

Dzień zaczynam od...

Gazety Wyborczej i od dzieciństwa – płatków z mlekiem.

Zawsze znajdę czas na...

Rozmowę z ciekawymi ludźmi i dla swoich bliskich.

Moim marzeniem jest...

Kreować, kreować – ładne budynki; fajne przedsięwzięcia pro publico bono, dla społeczności lokalnej. Kreować fajne relacje z ludźmi, w tym z moimi synami.

Sport jest dla mnie...

PRAWDA. Podobnie jak w biznesie i w świecie natury nie liczą się porazy, bajery i tytuły – w tych trzech dziedzinach zawsze zwyciężają najlepsi.



Andrzej Boczek

Moje hobby to...

Praca – była zawsze moją pasją i chyba nic tego nie zmieni. Czasem jednak muszę od niej uciec w świat historii i wolalbym zobaczyć Gdynię sprzed 80 lat niż zobaczyć ją za 80 lat. Poza tym moją pasją są podróże, zwłaszcza Afryka.

Dewiza, którą chcę przekazać innym...

Bądź Panem swojego życia, rób to co czujesz, że chcesz robić, słuchaj autorytetów, w tym rodziców, ale tylko jako doradców. Miej odwagę robić swoje. Odważ się przeciwstawić owym autorytetom, aby żyć zgodnie ze swoją, a nie ich osobowością i celami. ■

STARY BROWAR KOŚCIERZYNA

TAJEMNICE KOŚCIERSKIEGO BROWARU

POZNAJ KOŚCIERSKI BROWAR SWOIMI ZMYŚLAMI

Stary Browar Kościerzyna...

Miejsce z ponad 150-letnią, poruszającą historią...

Samo serce Kościerzyny, Kaszub, pełnych jezior, lasów i tajemnic...

Zobacz, dotknij, posmakuj, usłysz prawdę o tym wyjątkowym miejscu...

Odgadnij jego tajemnice swoimi wszystkimi zmysłami...

Tajemnice Kościerskiego Browaru...

Podczas tej magicznej wizyty nie tylko poznasz
ukrywane sekrety z dziejów Starego Browaru...

Dosłownie je poczujesz...

TAJEMNICE KOŚCIERSKIEGO BROWARU (oferta zwiedzania połączona z degustacjami)

- ❖ Okres obowiązywania oferty: lipiec - sierpień (poza sezonem: na zapytanie)
- ❖ Dni obowiązywania oferty: poniedziałek - niedziela
- ❖ Godziny zwiedzania: 13:00, 15:00, 17:00
- ❖ Wstęp dla osób pełnoletnich: 25 zł
- ❖ Wstęp dla dzieci (bez wstępu do części produkcyjnej):
do 6 lat - gratis, 7 - 13 lat - 10 zł, 14 - 17 lat - 15 zł
- ❖ Czas trwania: 75 - 90 minut

Szczegóły oraz możliwość rezerwacji miejsc pod numerem telefonu 58 680 07 71
lub adresem e-mail: repcja@starybrowarkoscierzyna.pl

■ Diamentowy Klaps dla Agnieszki Grochowskiej

Agnieszka Grochowska laureatką Diamentowego Klapsa, nagrody przyznawanej aktorom, którzy dzięki swojej pracy oraz zaangażowaniu w rolę dostarczają miłośnikom kina wzruszeń i emocji. Nagroda została wręczona podczas inauguracji festiwalu Orange Kino Letnie. W ramach festiwalu codziennie przez całe wakacje na sopockim moście można oglądać największe hity polskiego i światowego kina. **mr**



Agnieszka Grochowska, aktorka.



Borys Szyc, aktor.



Od lewej: Jacek Karnowski, prezydent Sopotu, Bruno Duthoit, prezes Orange Polska, Paweł Adamski, prezes Outdoor Cinema.



Katarzyna Figura i Piotr Siwkiewicz, aktorzy.



Roman Paszke, żeglarz, Olivier Janiak, prezenter TVN.

■ Widnokrąg w Zatoce Sztuki

Kora, Kamil Sipowicz, Alicja Domańska, Filip Kalkowski, Joanna Rusinek, Rafał Tarnawski, Julita Malinowska i Michał Misiak - prace tych artystów można było obejrzeć na wernisażu w Zatoce Sztuki. To artyści na stałe współpracujący z warszawską Galerią van Den Berg. Tytuł wystawy, „Widnokrąg”, nawiązywał do jednej z prac sopockiej malarki, Alicji Domańskiej. **mr**



Natalia Turczyńska Szmidt, Zatoła Sztuki, Alicja Domańska, malarka.



Natalia Klimas, aktorka.



Od lewej: Kamil Sipowicz, Alicja Domańska, Adam „Nergal” Darski, Agnieszka Szulim, Adriaan van den Berg.



Z prawej: Zbigniew Reszka, współwłaściciel pracowni Arch Deco.

■ Ritz już w Gdańsku!

Wielkie marzenie stało się rzeczywistością. Basia Ritz, gdańszczanka, zwyciężczyni pierwszej edycji programu MasterChef otworzyła swoją restaurację. Mieści się ona przy ul. Szafarnia tuż nad brzegiem Motławy. Basia Ritz serwować będzie dania autorskiej kuchni oparte na ekologicznych, sezonowych produktach. Z pewnością warto spróbować. **mr**



Od lewej: Agnieszka Radi-Sulikowska, Maciej Kozłakowski, Basia Ritz, Mikołaj Rey, uczestnicy programu MasterChef.



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



Od lewej: Adam Czapski, finalista programu Top Chef, Agnieszka Radi-Sulikowska, Ewa Malika SzycJuchnowicz, właścicielka restauracji Malika.



Zbigniew „Gutek” Gutkowski.



Mateusz Kusznierevic.

Debatowali ekonomiści

Zakończył się IV Europejski Kongres Finansowy. W ramach cyklu debat specjaliści z zakresu finansów zidentyfikowali kluczowe wyzwania stojące przed Polską i Europą. Propozycje praktycznych rozwiązań tych problemów zostaną przekazane polskim i unijnym decydentom. Po obradach w klubie B90 w Gdańsku odbył się uroczysty bankiet.

mr



Adam Maciejewski, prezes zarządu Giełdy Papierów Wartościowych, Monika Zamachowska.



Paweł Graniewski, wiceprezes zarządu Giełdy Papierów Wartościowych w Warszawie.



Od lewej: Krzysztof Koczurowski, prezes Instytutu PBS, Paweł Adamowicz, prezydent Gdańska.



Maciej Wyszczarski, dyrektor departamentu sieci PKO BP.



Rafał Bednarek, wiceprezes zarządu Biura Informacji Kredytowej.



Mirosław Kachniewski, prezes zarządu Stowarzyszenia Emitentów Giełdowych.



Z lewej: Mariusz Machajewski, wiceprezes Grupy Lotos.

Fot. Krzysztof Nowosielski

Z plaży na bankiet

26 drużyn wystartowało w kolejnej edycji turnieju Beach Volleyball Business Cup. Ten turniej siatkówki plażowej adresowany jest do biznesu i z roku na rok cieszy się coraz większą popularnością. Rywalizacja była zacięta, ale w duchu fair play, nic zatem dziwnego, że podczas wieczornego bankietu w hotelu Mera w Sopocie humory wszystkim dopisywały. Zabawa była udana, integracja środowiska biznesowego się powiodła.

mr



Kamil Lipski, dyrektor sprzedaży i marketingu Mera Hotel & Spa, Monika Reszko, Dyrektor BVB Cup.



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



Od lewej: Maciej Rodzewicz, prezes MR24, Przemysław Ciernioch, właściciel sieci Bioway, Grzegorz Pydyński, franchisobiorca sieci Bioway.



Dawid Wilda, prezes Stowarzyszenia Turystycznego Sopot, Arkadiusz Anczyński, MAN Truck&Buses.



Szymon Gajda, BGST Radcowie Prawni Borek, Gajda, Tołwiński.



Od lewej: Patrycja Przytuła, Specjalista ds. jakości i analiz, Józef Szumiło, programista, Magdalena Stanowska, kierownik w dziale Instrumentów Giełdowych, zespół Thomson Reuters.



Sławomir Gajewski, prezes zarządu firmy Torus, Joanna Wikiera,



Od lewej: Łukasz Gierlik, właściciel Limited Edition, Marek Wikiera, prezes zarządu firmy Laam, ultramaratończyk, gość specjalny Gali.

Fot. Karol Kasperski

■ The Roof z widokiem na Zatokę

Świetna muzyka z Marią Sadowską na czele, klimatyczny wystrój i niesamowity widok na morze i plażę – takie atrakcje zafundowano gościom uroczystego otwarcia klubokawiarni The Roof mieszczącej się na dachu sopockiej Zatoki Sztuki. Nie da się ukryć, miejsce idealne, zarówno na relaks w dzień, jak i nocną zabawę.

mr



Od lewej: Tomasz Iwan, były reprezentant Polski w piłce nożnej, Krzysztof „Diablo” Włodarczyk, mistrz świata w boksie.



Od lewej: Monika Janowicz, Ania Krakowska, Dorota Boguszewicz, Kamila Karwacka, Aleksandra Kacprzycka.



Od lewej: Łukasz Borowski, Polsat, Maria Tkacz, Grzegorz Gosk, Kancelaria G. Gosk & Partnerzy



Od lewej: Maks Pabjańczyk, muzyk zespołu Long Street Brass, Julia Morawska, Julia's Make up Impressions, przedstawiciele firmy Lotto



Marta Buzalska, właścicielka biura rachunkowego Concept, Kamil Lewandowski, adwokat.



Od lewej: Natalia Siwiec, Sylwia Szczepańska, Mariusz Raduszeński.



Pavko Krajka, Maria Sadowska.



Od lewej: Małgorzata Suchecka, prawnik, Alicja Adamczak.



Jarek Kozłowski, Kozjar Photography.



Od lewej: Kamil Cesarski, Katarzyna Siarnacka, salon iDermacell w Gdyni.



Ryszard Machnikowski, Baltex Energia i Górnictwo Morskie S.A.



Od lewej: Maria Sadowska, Krzysztof Jancen, Portobello Group, DJ Chriss Jaxx.



Od lewej: Sandra Rogala, Ania Drozd.



Od lewej: Karolina Kalska, piłkarka ręczna, Patryk Kalski, dyrektor zarządzający Akart Audio.



Od lewej: Aleksandra Gumola, Jakub Banaszak, Magda Ziemann i Pamela Grzechnik.

Mollo tuż przy molo

Jeszcze niedawno była tu popularna restauracja White House, teraz jest klub Mollo, który zajął górną kondygnację dawnej restauracji. To przede wszystkim klub muzyczny, który ma prezentować swoim gościom absolutną czołówkę międzynarodowych i polskich gwiazd muzyki klubowej. Potwierdzeniem tych słów było uroczyste otwarcie klubu. Trzeba przyznać, że muzyka, design i klimat pierwsza klasa! **mr**



Krzysztof Skiba.



Bartek Głowacki, współwłaściciel Mollo Club.



Artur Dusiński, właściciel firmy Front Side Studio, Marta Palucka, Galoopka - Szkola Jazdy Konnej.



Weronika Król, firma Party Designer, Jacob A, wokalista.



Patrycja Bukowska, Marsi Bukowska, blogerki.



Pamela Grzechnik, Hotel Bayjonn, z partnerem Piotrem Derwisem.



Robert Pietraszek, właściciel winiarni Pietraszek.



Rafał Orliński, Magdalena Pawłowska, właścicielka Insource PR.

Fot. Krzysztof Nowosielski

Atlantic powrócił

Przed wojną swoje obrazy wystawiał tutaj słynny malarz Marian Mokwa. Po wojnie było tu kino, a w ostatnich latach pustostan. Teraz Atlantic wraca na rozrywkową mapę Gdyni, tym razem jako klub muzyczny. Nawiązując do tradycji, swoje miejsce znajdzie tutaj także sztuka.



Od lewej Dominika Krajewska, MMProjekt, Jakub Jakubowski, wydawca i red. naczelny magazynu Prestiż, Aleksandra Staruszkiewicz, kierownik dz. reklamy magazynu Prestiż, Michał Stankiewicz, wydawca magazynu Prestiż, Agnieszka Marynowicz.



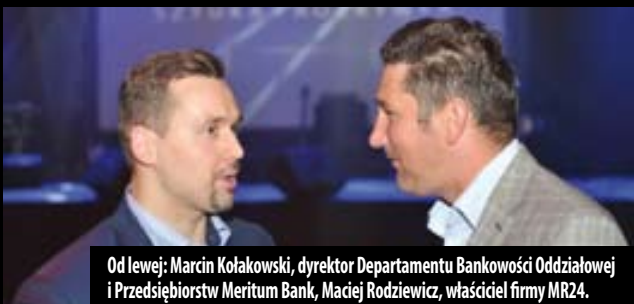
Od lewej: Iwona Kohnke, PR Manager klubu Atlantic, Olgierd Obertyński i Sławomir Łuba, właściciele klubu Atlantic.



Maciej Łukowicz, lekarz, Hanna Łukowicz, partner firmy Operon.



Andrzej Filipowicz, właściciel restauracji Del Mar w Gdyni.



Od lewej: Marcin Kolański, dyrektor Departamentu Bankowości Oddziałowej i Przedsiębiorstw Meritum Bank, Maciej Rodziewicz, właściciel firmy MR24.



Od lewej: Tadeusz Aziewicz, poseł, Włodzisław Grzechnik, naczelnik Wydziału Kultury UM Gdynia.



Agnieszka Łuba Radziszewska, właścicielka firmy Akcent.

Slow Food na molo

Już po raz drugi na sopockim molo stanął najdłuższy stół w Europie, a na nim znalazły się najpyszniejsze potrawy dostępne w najlepszych restauracjach z całego Pomorza. Druga edycja imprezy Slow Food Festival - Sopot od kuchni, zorganizowana przez Slow Food Pomorze, Butik Kreatywny Niepytaj i Akademię Kulinarą Fument, przyciągnęła prawdziwe tłumy koneserów dobrej kuchni. Mogli oni skosztować także dań przygotowanych przez Mietka Szczęśniaka, Reni Jusis, czy Jacka Karnowskiego. **mr**

PRESTIŻ
PATRONUJE



Od lewej: Piotr Jakimiak, współwłaściciel Akademii Kulinarnej Fument, Maurycy Chodorowski, właściciel restauracji Toscana, Kamil Sadkowski, współwłaściciel Fument.



Od lewej: Krystian Szidel, szef kuchni hotelu Sheraton, Adam Woźniak, szef kuchni restauracji Mercato w hotelu Hilton.



Kuba Korczak, właściciel firmy Food for Friends.



Paweł Wątor, współwłaściciel firmy thefood.pl.



Tomasz Strubiński, właściciel gospodarstwa Kaszubska Koza.



Reni Jusis.

Fot. Karol Kacperski



Krystian Rasmus, architekt wnętrz, właściciel pracowni APP Krystian Rasmus z Gdyni.

Fot. Karol Kacperski



Wojtek Radtke, organizator Slow Food Festival.

Fot. Karol Kacperski



Mieczysław Szczęśniak.



Tadeusz Dobrowolski, firma Koryb.



Liliana Hresiukiewicz, restauracja Rucola Ekspresja Smaku.



Mateusz Trzeciak, współwłaściciel firmy thefood.pl.



Jola Słoma i Mirek Trymbulak, Atelier Smaku.



Iza Naczka, właścicielka pracowni cukierniczej Must Bake, ze swoją ekipą.

Fot. Joanna Ogórek/Facebook.com/JoannaOgorekFotografikaKulinarna

WELLNESS JEST TRENDY!



Odpocznij od miejskiego zgiełku na "polskiej riwierce"
w otoczeniu nadmorskiej natury

Poddawaj się energii płynącej wprost z morza...

Zrelaksuj ciało i umysł...



Dla czytelników "Prestżu" 7% rabatu na pobyt w terminie 1.09-22.12.2014.
Rezerwuj na hasło "Prestiż"

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

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

SZUKAJCIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

Cafe Ferber, Gdańsk, ul. Długa 77/78
Cafe Bar Mon Balzac, Gdańsk, ul. Piwna 36/39
Kafe Delfin, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 17
Segafredo, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Mottawy
Mount Blanc, Gdańsk, Galeria Baltycka
Pijalnia czekolady E. Wedel, Gdańsk, Galeria Baltycka
Gdańsko Magia, Gdańsk, Galeria Baltycka
Coffee Heaven, Gdańsk, Galeria Baltycka
Starbucks, Gdańsk, CH Manhattan
Starbucks, Gdańsk, Galeria Baltycka
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
Qnamon, Gdynia, ul. Świętojańska 49
Dom Czekolady, Gdynia, Centrum Gemini
Grey Coffee&More, Gdynia, Centrum Gemini
Coffee Heaven, Gdynia, CH Klif
Mariola Cafe, Gdynia, ul. Prusa 24
Cafe Rесто, Sopot, Hotel Rezydent
Bookmark, 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. Baltycka 5
Lao Thai, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Mottawy
Restauracja Billy's, Gdańsk, Długie Pobrzeże
Restauracja Goldwasser, Gdańsk, Długie Pobrzeże 22
Restauracja Sempire, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Mottawy
Restauracja Kubicki, Gdańsk, ul. Wartka 5
Sushi 77, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 30 (obok Żurawia)
Mito Sushi, Gdańsk, ul. Tandeta/Szeroka
La Cucina, Gdańsk, ul. Szeroka 86
Patio Espanol, Gdańsk, ul. Tandeta (róg Szerokiej)
Restauracja Gdańska, Gdańsk, ul. Św. Ducha 16
Restauracja Filharmonia, Gdańsk, ul. Okłowianka 1
VNS, Gdańsk, CH Manhattan
Metamorfiza, Gdańsk, ul. Szeroka 22/23
Piano Club Barbados, Gdańsk, ul. Karmelicka 1
Tawerna, Gdańsk, ul. Powroźnicza 19/20
Brovarnia, Gdańsk, ul. Szafarnia 9
Gdański Bowkie, 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 Luxe, Gdańsk, ul. Starowiejska 22
Mercado Tapas Bar, Gdańsk, ul. Partyzantów 8/4
Kresowa, Gdańsk, ul. Ogarna 12
Como Ristorante, Gdynia, CH Klif
Althaus, Gdynia, ul. Świętojańska 81
Tokyo Sushi, Gdynia, ul. Mściwoja 9
Trafił Jedzenie & Przyjaciele, Gdynia, Skwer Kościuski 10
Del Mar, Gdynia, Plaża Miejska Śródmieście
Hashi Sushi, Gdynia, ul. Przebendowskich 38
Moshi Moshi Sushi, Gdynia, Centrum Gemini
CoCo, Gdynia, Centrum Gemini
Chwila Moment, Gdynia, InfoBox
BarraCUDA, Gdynia, Bulwar Nadmorski
Vinegre di Rucola, Gdynia, Bulwar Nadmorski
(Muzeum Marynarki Wojennej)
Panorama, Gdynia, ul. Mickiewicza 1/3
Malika, Gdynia, ul. Świętojańska 69
The Dockers Inn, Gdynia, Centrum Gemini
Thusta Kaczka, Gdynia, ul. Spółdzielcza 1
Green Way, Gdynia, ul. Abrahamowa 24
Trío 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
Galeria 63, Sopot, Centrum Haffnera
Monte Vino, Sopot, Centrum Haffnera
Green Way, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 47
Restauracja Thai Thai, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 17 (przy Hotelu Bayjonn)
Unique Club, Sopot, Plac Zdrowicy 1
Avocado Fusion Restaurant&Sushi, Sopot, Plac Zdrowicy 1
Kinsky, Sopot, ul. Kościuski 10
Restauracja Cyrano-Roxane, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 11
Sanatorium, Sopot, ul. Grunwaldzka 88
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
Sushi 77, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 53 (Krzywy Domek)
Marina Smakiów, 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. Elżbietańska 9/10 kolo kościoła św. Józefa
Jacques Andre, Gdańsk, Galeria Baltycka (poziom -1)
Salon Fryzjersko – Kosmetyczny ExcellentQ, Gdańsk, ul. Heweliusza 19
Paula Roccialli, Gdańsk, Galeria Baltycka
Privé Club Fryzjerski, Gdańsk, ul. Rajska 1/5 FG
Camille Albane, Gdańsk, CH Madison
Studio Fryzjerskie Welkom Józef Świniarski, Gdańsk, CH Manhattan
Salon Fryzjerski Dorota, Gdańsk, Alfa Centrum
Milan salon Twojego psa, Gdańsk, ul. Podwale Staromiejskie 106/2
Beauty Medical, Gdynia, ul. Wincetego Pola 27
Obsessive Studio, Gdynia, ul. Batorego 4
Rock Star Look, Gdynia, ul. Mściwoja 3
dio No 7, Gdynia, ul. Bema 10
Perfumieria i Gabinet Kosmetyczny Guerlain, Gdynia, ul. Abrahamowa 24
Nayla 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 Kościuski 18
Idemacell, Gdynia, ul. Balladyny 26
Salon Ideal, 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.Roccialli, Gdynia, Centrum Riviera
Jacques Andre, Gdynia, Centrum Riviera
Centrum Pięknego Ciała, Sopot, ul. Jagiello 4
Salon Kosmetyczny – Fryzjerski Styl, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46
Kosmetyczny Instytut Dr Irena Eris, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16
Salon urody Drausal, Sopot, Al. Niepodległości 739/1
Instytut Piękna Dolce Vita, Sopot, ul. Sobieskiego 2/1

SPA&WELLNESS

Body Line, Gdańsk, ul. Ciasna 58
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
Spaamed, Gdańsk, ul. Wały Piastowskie 1
OTC On Line, Gdynia, ul. Batalionów Chopskich 12
Mama Day Spa, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 2A
SPA w Hotelu Kuracyjnym, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255
Saba! Ja!, 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
Salon Mai Thai, Sopot, ul. Chopina 26 A
Aqua Spa Sopot, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5

MEDYCYNĄ ESTETYCZNĄ I CHIRURGIA PŁASTYCZNA

Klinika Zdrowia i Piękna H&Bmed, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 8
Ośrodek Medycyny Estetycznej Dwór Kuźniczki, Gdańsk, ul. Wajdeloty 13
Centrum Odnowy Biologicznej Stenia, ul. Starowiejska 41/43, Gdynia
Proderm, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2
Laser Line, Gdynia, ul. Mściwoja 10
Beauty Laser, Gdynia, ul. Abrahamowa 45
Beauty Derm, Gdynia, ul. Świętojańska 139
Instytut Urody Vivien, Gdynia, ul. Świętojańska 34
Gabinet Medycyny Estetycznej dr Anna Onemik, Gdynia, Sea Towers
Instytut Biendla Professional, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6c/6 (Sea Towers)
Klinika Urody Mediderm, Gdynia, ul. Abrahamowa 36-44
Gabinet Chirurgii Plastycznej DD, Gdynia, ul. Bema 18/1
Centrum Zdrowia i Urody Orchid, Sopot, ul. Haffnera 10/2
Este Med., Sopot, ul. Chopina 34/2
Sopocka Fabryka Urody, Sopot, ul. Smolna 10
Derm-Al., 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. Szafarnia 9
Golden Tulip, Gdańsk, ul. Piastowska 160
Hanza Hotel, Gdańsk, ul. Tokarska 6
Hotel Królewski, Gdańsk, ul. Okłowianka 1
Hotel Wolne Miasto, Gdańsk, ul. Św. Ducha 2

Zajazd pod Oliwką, Gdańsk, ul. Kościarska 1
Holland House, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Hotel Fahrenheit, Gdańsk, ul. Grodzka 19
Hotel Kuracyjny, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255
Hotel Bick, Gdynia, ul. Jana z Kolna 6
Hotel Villa Baltica, Sopot, ul. Emilii Plater 1
Sheraton Sopot Hotel, Conference Center & Spa, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10-14
Sofitel Grand Sopot, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 12-14
Villa Antonina, Sopot, ul. Obr. Westerplatte 36 A
Mera Spa, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 59
Hotel Villa Sentoza, Sopot, ul. Grunwaldzka 89
Hotel Haffner, Sopot, ul. Haffnera 59
Hotel Kozł Gród, Pomiełowo, ul. Leśników 3

KLUBY FITNESS

Centrum Sportowe Fitness Authority, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 229
Tiger Gym, Gdańsk, CH Manhattan
My Gym, Gdańsk, Galeria Baltycka
Good Luck Club, Gdańsk, ul. Orzechowa 7
Fitstacja – Aquestacja, Gdańsk, Grunwaldzka 411
Centrum Joga i Pilates, Gdynia, ul. Starowiejska 54/3
Lady Fitness, Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego
Calypso Fitness, Sopot, AL. Niepodległości 697-701 (Sopodki 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. Abrahamowa 5
Volvo Drywa, Gdańsk, ul. Kartuska 410
Wittman 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 Góroworski, Gdynia, ul. Łużycka 9
Gajos, Sopot, ul. Kasztanowa 4
Porsche Centrum Sopot, Sopot, Al. Niepodległości 956
Centrum Mot Ciglo, Sopot, Al. Niepodległości 948
Prestige, Sopot, Al. Niepodległości 663

KLINIKI I GABINETY LEKARSKIE

Vivadental, 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 9
Dental Spa, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 164
Prodent, Gdańsk, CH Madison
Mała Klinika, Gdynia, ul. Malczewskiego 51
Art Style, Gdynia, Obr. Wybrzeża 23
Klinica 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. Abrahamowa 24
Centrum Optyczno – Okulistyczne, Gdynia, ul. Świętojańska 73
Centrum Okulistyczne Nowy Wzrok, Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego
Centrum Medyczne Duryś 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 Dentystry, 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 Wydział Wojska Polskiego 29A

SKLEPY I BUTIKI

Kate&Kate Fashion Jewellery, Gdańsk, ul. Wartka 4/2
Desire, Gdańsk, ul. Sobótki 1/2
Salon Langonia, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 28/1
Infashion, Gdańsk, ul. Pańska 3
Max Mara, Gdańsk, Galeria Baltycka
Marella, Gdańsk, Galeria Baltycka
Time Trend, Gdańsk, Galeria Baltycka
Intersept, Gdańsk, Galeria Baltycka
TUI Centrum Podróż, Gdańsk, Galeria Baltycka
Body Shop, Gdańsk, Galeria Baltycka
Taranko, Gdańsk, Galeria Baltycka
Strellson, Gdańsk, Galeria Baltycka
Lanoro, Gdańsk, Galeria Baltycka
Clarks, Gdańsk, Galeria Baltycka

Centrum Wina, Gdańsk, Galeria Baltycka
Centrum Wina, Gdańsk, CH Manhattan
Sandwich-mac, Gdańsk, CH Madison
Polish Fashion Show, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 132 A
Premium Sound, Gdańsk, ul. Tawki 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 Marzen, Gdynia, ul. Chwaszczyńska 9
Epicentrum, Gdynia, ul. Nowodworcowa 21
Maxima suknie ślubne, Gdynia, ul. Świętojańska 73
Christelle, Gdynia, ul. Świętojańska 66
Butik By O la la, Gdynia, ul. Armii Krajowej 28
Emozioni, Gdynia, ul. Świętojańska 66
Butik Sandro, Gdynia, ul. Świętojańska 33
Butik New Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 44
Butik MarcCain, Gdynia, ul. Świętojańska 44
Butik Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 33
Men Boutique, Gdynia, ul. Armii Krajowej 9
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
Splendide, Gdynia, CH Klif
Pierre Cardin, Gdynia, CH Klif
Goess, Gdynia, Centrum Riviera
In Love, Gdynia, Centrum Riviera
Airfield, Gdynia, Centrum Riviera
SunLox, Gdynia, Centrum Riviera
Fellina, Gdynia, Centrum Riviera
Strellson, Gdynia, Centrum Riviera
Pierre Cardin, Gdynia, Centrum Riviera
Imperial Fashion, Gdynia, Centrum Riviera
Glitter, Gdynia, Centrum Riviera
Elzka, Gdynia, Centrum Riviera
Pako Lorente, Gdynia, Centrum Riviera
Interior Park, Gdynia, ul. Wielkopolska 251
Royal Decor, Gdynia, ul. Starowiejska 51
Forma Collection, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239
Nord Audio, Gdynia, ul. Wolności 24 B/1
Lingeria, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 8
Biopiekarnia Ziarno, Gdynia, ul. Dworcowa 11
Salon Sukien Ślubnych Celebrity BRIDAL, Gdynia, ul. Wielkopolska 21
Studio Fotograficzne Stiller, Gdynia, ul. Abrahamowa 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
Manitic, Sopot, ul. Królów Jadwigi 7/1
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
00G Eyewear Concept Store, Sopot, ul. Grunwaldzka 22/3
Salon NAP Concept, Sopot, Al. Niepodległości 658
Bea Concept, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6 (Dom Zdrowicy)

Centrum Wina, Gdańsk, Galeria Baltycka
Centrum Wina, Gdańsk, CH Manhattan
Sandwich-mac, Gdańsk, CH Madison
Polish Fashion Show, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 132 A
Premium Sound, Gdańsk, ul. Tawki 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 Marzen, Gdynia, ul. Chwaszczyńska 9
Epicentrum, Gdynia, ul. Nowodworcowa 21
Maxima suknie ślubne, Gdynia, ul. Świętojańska 73
Christelle, Gdynia, ul. Świętojańska 66
Butik By O la la, Gdynia, ul. Armii Krajowej 28
Emozioni, Gdynia, ul. Świętojańska 66
Butik Sandro, Gdynia, ul. Świętojańska 33
Butik New Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 44
Butik MarcCain, Gdynia, ul. Świętojańska 44
Butik Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 33
Men Boutique, Gdynia, ul. Armii Krajowej 9
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
Splendide, Gdynia, CH Klif
Pierre Cardin, Gdynia, CH Klif
Goess, Gdynia, Centrum Riviera
In Love, Gdynia, Centrum Riviera
Airfield, Gdynia, Centrum Riviera
SunLox, Gdynia, Centrum Riviera
Fellina, Gdynia, Centrum Riviera
Strellson, Gdynia, Centrum Riviera
Pierre Cardin, Gdynia, Centrum Riviera
Imperial Fashion, Gdynia, Centrum Riviera
Glitter, Gdynia, Centrum Riviera
Elzka, Gdynia, Centrum Riviera
Pako Lorente, Gdynia, Centrum Riviera
Interior Park, Gdynia, ul. Wielkopolska 251
Royal Decor, Gdynia, ul. Starowiejska 51
Forma Collection, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239
Nord Audio, Gdynia, ul. Wolności 24 B/1
Lingeria, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 8
Biopiekarnia Ziarno, Gdynia, ul. Dworcowa 11
Salon Sukien Ślubnych Celebrity BRIDAL, Gdynia, ul. Wielkopolska 21
Studio Fotograficzne Stiller, Gdynia, ul. Abrahamowa 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
Manitic, Sopot, ul. Królów Jadwigi 7/1
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
00G Eyewear Concept Store, Sopot, ul. Grunwaldzka 22/3
Salon NAP Concept, Sopot, Al. Niepodległości 658
Bea Concept, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6 (Dom Zdrowicy)

INNE

Galeria sztuki Lindenau, Gdańsk, ul. Ogarna 119
Galeria Triada, Gdańsk, ul. Piwna 12/11
Gdański Inkubator Przedsiębiorczości Starter, Gdańsk, ul. Leborgarska 38
Urząd Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Nowe Ogrody 8/12
Rada Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Wały Jagiellońskie 1
Polska Filharmonia Baltycka, Gdańsk, ul. Okłowianka 1
Urząd Wojewódzki, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27
Urząd Marszałkowski, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27
Gdański Klub Biznesu, Gdańsk, ul. Uphagena 23
Kancelaria Adwokacka Joanna Reczkowicz, Gdańsk, ul. Szafarnia 6
Kancelaria Notarialna Katarzyna Nagorska – Protasiuk, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 6/2
Akwarium Gdynskie, Gdynia, Skwer Kościuski
Kancelaria Radców Prawnych Lesiewicz, Dobrzański, Gdynia, ul. Abrahamowa 41/16
Wyższa Szkoła Komunikacji Społecznej, Gdynia, ul. Armii Krajowej 46
Klub Tenisowy Arka, Gdynia, ul. Ejsmondza 3
Urząd Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Piłsudskiego 52/54
Rada Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Piłsudskiego 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
Baltycka 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

UFUFU

CONCEPT STORE



topy od 119 pln sukienki od 289 pln tuniki od 219 pln

10 projektantów w jednym miejscu obsługa stylistów

limitowane serie designerskie akcesoria przyjazne ceny

pierwszy w Trójmieście prawdziwy Concept Store

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

UFUFU Concept Store, Warszawa, Mysia 3, II piętro, Ul. Mysia 3



znajdź nas fb UFUFU Concept Store

NIE MAMY
REKLAMY.
JESTEŚMY
NA ZAKUPACH...



sale%