

prestiz

magazyn trójmiejski

**WOJCIECH
WAGLEWSKI**
DOBRO NARODOWE

**LESZEK
BALCEROWICZ**
TRZEBA SIĘ BIĆ

**MAREK
KALISZUK**
TWARZ ZNAJOMA

**KATARZYNA
BONDA**
TAKA ŁADNA, A...

MAREK WIKIERA
PUSTYNNY TWARDZIEL

Nowa Klasa C Kombi.

To, co najlepsze, nie zna alternatywy.

Mercedes-Benz przedstawia nową generację Klasy C w wydaniu kombi. Jeszcze piękniejsza i nowocześniejsza, niż mógłbyś przypuszczać. Przekonaj się, jakie zrobi na Tobie wrażenie i jak wiele zabierzesz z nią w podróż!
www.mercedes-benz.pl

już od 1599 PLN*

 Lease&Drive
Basic



A Daimler Brand



Mercedes-Benz

Klasa C Kombi 180 – zużycie paliwa (średnio) – 5,5 l/100 km, emisja CO₂ (średnio) – 128 g/km.

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

BMG Goworowski Sp. z o.o.

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

 Znajdź nas na
Facebook

dermalogica®

THE
spa
AT
SHERATON
SOPOT

Świąteczny prezent dla Twoich bliskich
Wyjątkowe zestawy kosmetyczne
w promocyjnych cenach

Sheraton Sopot Spa, Powstańców Warszawy 10, Sopot

* Zapytaj o szczegóły w Recepcji Spa: +58 767 1900, www.sheratonsopotspa.pl

Cena za zestaw
– 3 sztuki- już od
200 PLN

W

społecznej świadomości przyjęło się, że święta Bożego Narodzenia zaczynają się wtedy, gdy po raz pierwszy usłyszymy z radiowego głośnika nieśmiertelny przebój "Last Christmas". Urosło to do rangi symbolu porównywanego

z pierwszą gwiazdką na niebie w wigilijny wieczór.

Pieśń o odrzuconym w święta i rozpaczającym kochanku stała się symbolem rodzinnych, pełnych miłości, niezwykle intymnych świąt. Ot, taki sobie paradoks, a jednocześnie znak czasów. Czy tego chcemy, czy nie już dawno zostaliśmy pożarci przez nienasyconą gębę komercjalizacji. Poddaliśmy się bez walki. Nie mówię o jednostkach, mówię o społeczeństwie w skali globalnej.

Dzisiaj na każdym kroku słyszymy zwrot "magia świąt". Tej "magii" ulega większość nas. Ateista dziarsko tacha do domu iglaka, zapity Janusz w Pcimiu Szerokim przypomina sobie, że miłość do Jadwigi nie polega tylko na kontakcie jego pięści z jej zębami, ktoś łaskawie schowa psa w łazience, gdy po kolędzie ksiądz zapuka, no i fortunę wydajemy na prezenty, bo przecież im droższy, im bardziej wypasiony, tym większa oznaka miłości.

Magię świąt widać szczególnie w galeriach handlowych i hipermarketach - produktach globalnej, nieczulej maszynierii zysku, jak kiedyś ktoś napisał. Zrobienie zakupów w ostatnim tygodniu przed świętami to jak chodzenie po polu minowym. Wszyscy nabuzowani, syczą, krzyczą, czerwoni na twarzach, sceneria jak na zlocie chorych na ADHD. Obijasz się jak kukielka od tych pędzących ofiar globalizacji i tylko czekasz aż coś eksploduje. Ktoś. Ty lub oni.

I jeszcze ten świdrujący uszy niemiłosiernie, muzyczny anons świąt, czyli nieśmiertelny przebój Last Christmas. Jakby nie było pięknych, tradycyjnych polskich kolęd? Ledwo skończy się opowieść o złamanym sercu mężczyzny, a już w drugim uszku przegrzywa ci "Santa Claus is coming to town". Siłą rzeczy wypatrujesz tego Świętego Mikołaja i... widzisz ich dziesiątki.

A propos Świętego. Wiecie, że ten rubaszny brzuchacz z brodą, dużym workiem na plecach i w śmiesznym czerwonym ubranku, wcale nie jest taki święty? Otóż okazuje się, że Święty Mikołaj w postaci takiej, jak dzisiaj to marketingowy produkt wprowadzo-



ny już w latach 30 ubiegłego wieku. Wiecie przez kogo? Przez Coca Colę.

Czerwono biały płaszcz ówczesnym specem od marketingu pasował do butelki coca coli, a poczciwy grubasek w podeszłym wieku miał wzbudzać zaufanie. Zapytajcie swoje babcie, prababcie, jak w pamięci zapisał im się Święty Mikołaj? Zapewne będą opowiadać o szczupłym mężczyźnie w średnim wieku i w zielonym ku-braczk. Nie miał ani siwych włosów ani brody i co najważniejsze - istniał naprawdę.

No dobra, to kto przynosił prezenty? U nas na Kaszubach był to Gwiazdor, mieszkańcy Małopolski odwiedzała Aniołek, na Górnym Śląsku dzieci czekały na Dzieciątko, a mieszkańców Dolnego Śląska obdarowywała Gwiazdka. A później przyszła Coca Cola i świat dzieci już nigdy nie był taki sam.

Cóż.... Bóg się rodzi... a moc truchleje.

Jakub Jakubowski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY

Magazyn Prestiż,
ul. Pokorniewskiego 4, 81-860 Sopot
e-mail: redakcja.trojmiasto@eprestiz.pl
www.magazynprestiz.com.pl

Redaktor naczelny: Jakub Jakubowski

Z-ca Redaktora Naczelnego:

Aleksandra Staruszkiewicz, tel.: 533 337 725

e-mail: staruszkiewicz@eprestiz.pl

Wydawca: Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o.

ul. Pokorniewskiego 4, 81-860 Sopot

Prezes: Michał Stankiewicz

Wiceprezes: Jakub Jakubowski

Redakcja: Max Radke, Małgorzata Rakowiec,

Agata Rudnik, Magdalena Mejchrzak,

Małtylda Promień, Marta Legiec, Agnieszka

Polkowska, Marta Jaszczerska, Magdalena

Andrzejczyk, Paulina Błaszczewicz

Dział foto: Marek Stiller, Karol Kacperski,

Krzysztof Nowosielski, Bartek Modelski

Sekretarz redakcji: Wiktor Wiktorow

Skład gazety: Maciej Jurkiewicz

www.produktart.com.pl

Dystrybucja: Paweł Bednarczyk

Dział sprzedaży i marketingu

Maria Bek [szef], tel.: 602 458 109, bek@eprestiz.pl

Krzysztof Nowosielski, tel.: 533 200 779

Karol Kacperski, tel.: 733 002 938

Małgorzata Budrys, tel.: 733 002 932

Eventy i PR

Aleksandra Staruszkiewicz [szef], tel.: 533 337 725

Karolina Ancerowicz, 603 932 114

Redakcja nie odpowiada za treść reklam.

www.facebook.com/prestiz.trojmiasto

www.issuu.com/prestiz



Szukasz pomysłu na Świąteczny prezent?

KARTY PODARUNKOWE MERA

UNIKALNE ZESTAWY KOSMETYKÓW

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



www.meraspahotel.pl



Na okładce:
Marek Wikiera
Foto: Bartek Modelski



Jeszcze nie czas na dobranoc - Wojciech Wąglewski

28

nr 12 (2014 r) www.magazynprestiz.com.pl

FELIETON

- 8 Zza szklanego ekranu:
Wybierzmy sobie króla
10 Krzywym okiem - Michał Stankiewicz.

WYDARZENIA

- 12 Polska kuchnia z francuskim twistem
14 Rolex - luksus, tradycja, perfekcja
16 W męskim świecie
18 Hilton ma najlepszego dyrektora,
Z Marsem na okładce NG
19 Wychodząc z zakrętu
20 Kobiety o kobietach
21 Małga Arłukiewicz z nagrodą,
Muzycznie i charytatywnie

TEMAT Z OKŁADKI

- 22 Pustynny twardziel - Marek Wikiera

LUDZIE

- 28 Jeszcze nie czas na dobranoc
- Wojciech Wąglewski
32 Wielki, skromny człowiek
- Leszek Balcerowicz
34 Wszystkie twarze Marka Kaliszuka
36 Z Michałem wśród zwierząt
- co w Wiqilię powiedzą mieszkańcy ZOO?

PODRÓŻE

- 38 Stanąć na szczycie chmury

MOTORYZACJA

- 42 Luksus z tradycją
- Bentley Continental GT
44 Terenowa bestia
- Toyota Land Cruiser
46 Luksus z Los Angeles.
Auto nowości w Trójmieście
48 Miejski spryciarz - Smart forfour

TECHNO TRENDS

- 50 Powrót do przeszłości
52 Must Have: Samsung Galaxy Note Edge
52 LG ze Swarovskim
54 Inteligentnie mieszkać w Gdańsku

DESIGN

- 56 Prosta forma w stylu vintage
58 Brand - Poggenpohl
59 Poznaj Poggenpohl
60 Prestiżowe wnętrza
- Nordycki komfort i nowoczesność

- 62 Tabanda i Malafor z nagrodami.
MUST HAVE: Fotel Merano

STYL ŻYCIA

- 64 Sylwester niebanalnie
66 Nianie na zawołanie

MODA

- 68 Unique Fashion
70 Sesja zdjęciowa
- Modowe inspiracje

IDA ŚWIĘTA

- 76 Kup prezent z Prestizem

ZDROWIE I URODA

- 86 Zatrzymaj czas
88 Wyprostuj uśmiech

KULINARIA

- 92 Kuchnia szefa kuchni
- Dariusz Mikołajczak
94 Uczta w Wave, Winne Andrzejk
96 Wigilijne przepisy szefów kuchni
100 Z ekranu do kuchni
102 Na kulinarnej scenie

KULTURA I SZTUKA

- 106 Nie umiem żyć na serio
- Henryk Cześniak
108 Dziś prawdziwych gangsterów
już nie ma - Katarzyna Bonda
110 Liryczny świat Marszałka. Poetyka
w grafice. Na tropie wirtuozów.
111 Prestiżowe imprezy.

BIZNES

- 112 Pieniądże dają szczęście
113 Strategia i ludzie. Edukacyjna
rewolucja. Gdański lek na raka

KRONIKA PRESTIŻU

- 114 Święto piwa w MAN
115 O biznesie przy śniadaniu
116 Blackpartners promuje Private Equity.
Czas na patriotyzm lokalny.
Atomówki w Toyocie.
117 Między miastami
118 Marka jest kobietą. Gotuj z Miele
118 Koktajlowa integracja z bar4you.
Bea Concept w Gdyni.
Andrzejk przy winie.+



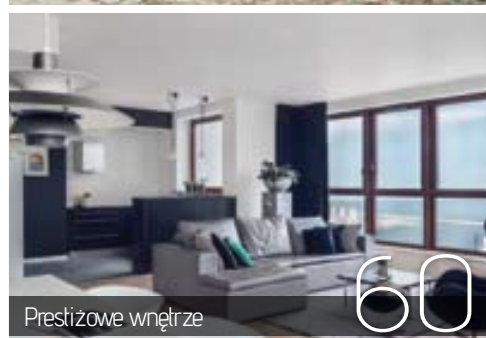
Pustynny twardziel - Marek Wikiera

22



Terenowa bestia - Toyota Land Cruiser

44



Prestiżowe wnętrza

60

BMW ConnectedDrive
Rozwiązania, które dają wolność.

Nowe BMW X6



www.bmw-zdunek.pl

Radość z jazdy



BEZGRANICZNIE MOCNE.

NOWE BMW X6.

Nie boi się oczekiwań, ponieważ przerasta nawet te najwyższe. Muskularna sylwetka i ogromna moc nowego BMW X6 budzą jednogłośnie respekt. Wszechstronne, a przy tym majestatyczne, pozwala postrzegać świat z nieznaną dotąd perspektywą. Teraz czeka na wyzwania, które u innych wywołują jedynie świadomość własnych ograniczeń. Umów się na jazdę próbną u Dealera BMW Zdunek.

Dealer BMW Zdunek

ul. Druskiennicka 1a

81-533 Gdynia

Tel.: +48 58 728 49 60

www.bmw-zdunek.pl



WYBIERZMY SOBIE KRÓLA

Małgorzata Rakowiec

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

Po niemożliwości zliczenia głosów, niedziałającym systemie, ogromie nieważnych głosów, dyskusjom, ile nieprawidłowości jeszcze potrzeba i co by musiało się jeszcze stać, żeby uznać wybory za nieważne, mamy na pewno tego obywatelskiego obowiązku dość. Wybory samorządowe, uważane przez lata za najmniej emocjonujące, na pewno po wydarzeniach z listopada 2014 roku już nigdy nie będą uważane za nudne.

To jest jeden ogólny wniosek, ale są też bardziej szczegółowe. Do tej pory powszechnie uważało się, że trudno jest dokonać zmiany na stanowisku prezydenta miasta, który rządzi już kolejną kadencją. A tu proszę – zaskoczenie. Znalazły się takie miejsca, gdzie wydać by się mogło pewny pozostania na stanowisku, w powyborczy poniedziałkowy poranek musiał przyjść do gabinetu spakować swoje rzeczy. W niektórych przypadkach choć udało się stanowisko utrzymać, to kontrkandydat stracha i kandydatowi i jego otoczeniu dużego napędził.

Te wybory pokazały, że odwiecznie panujący nie mogą już spać spokojnie, bo jeśli nawet przepisy się nie zmieniają, to i tak realny jest scenariusz, że ze stanowiskiem się pożegnają. To powinno mobilizować. Mam nadzieję, że do lepszej pracy, a nie do lepszego public relations.

Czy w związku z tą tendencją i w związku z wyborczym zamieszanym ucichnie dyskusja o kadencyjności samorządowców? Jedni twierdzą, że jak ktoś rządzi dobrze – oczywiście według większości mieszkańców, to dlaczego zastępować go kimś innym. Drudzy uważają, że przez lata rządzenia tworzy się sieć powiązań, która deprawuje władzę, nawet jeśli mieszkańcy tego nie dostrzegają. Ta sieć się rozrasta i jest z każdym rokiem rządzenia coraz bardziej rozległa, a tworzący ją, popierający funkcjonujący układ, zrobią wiele, żeby go utrzymać.

Jeśli by jednak okazało się, że na taką dyskusję i na zmiany politycy się nie zdecydują to proponuję rozwiązanie radykalne. Zamiast prezydentów wybierzmy monarchę! Przecież i tak rządzący rządzą latami. Nie jeden król tyle nie siedział na tronie. A o własność dba się często dużo, dużo lepiej. Jak moje, to nie dam rozkraść, naciągnąć i wykorzystać. Będę o swoje walczył i zabiegał. Staraj się zrobić piękne. Wydawał majątek z rozmysłem. Do tego, i to może być najmocniejszy argument mobilizujący – po mnie będzie rządził nie mój polityczny wróg lecz syn albo córka. Jakie dziedzicowi królestwo zostawię?

Małgorzata Rakowiec



PORSCHE

Porsche Centrum Sopot



Wrażenie tkwi w szczegółach.

Zapoznaj się z naszą ofertą na akcesoria
z **kolekcji Porsche Driver's Selection.**

Jeszcze wiele może Cię w niej zaskoczyć.

Porsche Centrum Sopot
Auto Lellek Group
Al. Niepodległości 956
81-861 Sopot
tel. 58 550 911 0
www.sopot.porsche.pl



LELLEK
Group



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.

■ Nowa rola Donalda Tuska. Był premierem, jest szefem Rady Europejskiej, a teraz dodatkowo został promotorem nauki języka angielskiego. Agora właśnie wydała swoją kolejną książkę z serii Polish Your English pod tytułem „Angielski z premierem” i właśnie Donaldem Tuskiem na okładce. W środku m.in.: „Morderstwa ukryte w pamiętniku detektywa S. i listach miłosnych pisanych przez hydraulika z Polski”, „sekretny język brytyjskich rzeźników, Ubbi Dubbi i angielskie matroszki” - czytamy w reklamie na stronie Empiku. Wg wydawcy dzięki książce można nauczyć się języka w 3 miesiące. „Ja trzy miesiące temu podjąłem to wyzwanie. Wy też możecie” - zachęca zresztą sam Donald Tusk. Ciekawe co bardziej przyda się nowemu szefowi Rady Europejskiej - listy hydraulika czy język rzeźników?



Donald Tusk

■ Biedronia przywitały urzędniczkami - z kwiatami, i ze łzami wzruszenia w oczach. Bo to prawdopodobnie dla nich prezydent Robert Biedroń oznaczać będzie największą jakościową zmianę w życiu - można było przeczytać w reportażu trójmiejskiej Gazety Wyborczej po wyborze Roberta Biedronia na prezydenta Słupska. Nie wyjaśniono jednak o jaką największą (!) zmianę w życiu chodzi. Ani ile pań ją przeżyje. W Słupsku robi się naprawdę ciekawie. Głos zabrał też partner nowego prezydenta - prawnik Krzysztof Śmiszek. W kolejnym reportażu GW o Biedroniu stwierdził: „Nie wiem, czy się przeniosę do Słupska. Ale od 14 grudnia ma być z Warszawy pendolino do Gdyni. A z Gdyni do Słupska jest już tylko półtorej godziny...”. Nie ma to jak optymizm.

■ W Sopocie wybory prezydenckie po raz kolejny wygrał Jacek Karnowski. W zwycięstwie nie przeszkodził mu trwający proces karny. Jeden z zarzutów prokuratury dotyczy prac remontowych wykonywanych w domu Jacka Karnowskiego. Na ostatniej rozprawie wyszły na jaw kolejne, ważne okoliczności. Świadek oskarżenia, który wykonywał te prace zeznał, że w trakcie śledztwa był w McDonalddie z funkcjonariuszami CBA. Menu jednak nie ujawniono. Z innych ważnych informacji - gdańszczanka Katarzyna z programu TVP „Rolnik szuka żony” dalej spotyka się z rolnikiem Zbyszkiem. Może coś z tego będzie. A w TVP wkrótce kolejna edycja tego najważniejszego telewizyjnego show.



Robert Biedroń

Fot. Adrian Gryczuk

■ Zniszczony katamaran znalazła na Pacyfiku załoga statku m/s Tetry. Jacht dryfujący do góry dnem miał uszkodzoną jedną płozę i nie było na nim załogi - podała Polska Żegluga Morska, nasz największy narodowy armator, a za nią media. Prawie wszystko się zgadza. Prawie..., bo nie katamaran, ale trimaran (trzykadłubowiec), a zniszczeniu uległa nie płoza, ale pływak. Ale to i tak już nieźle, bo PŻM podała, że początkowo jacht wzięto za samolot.

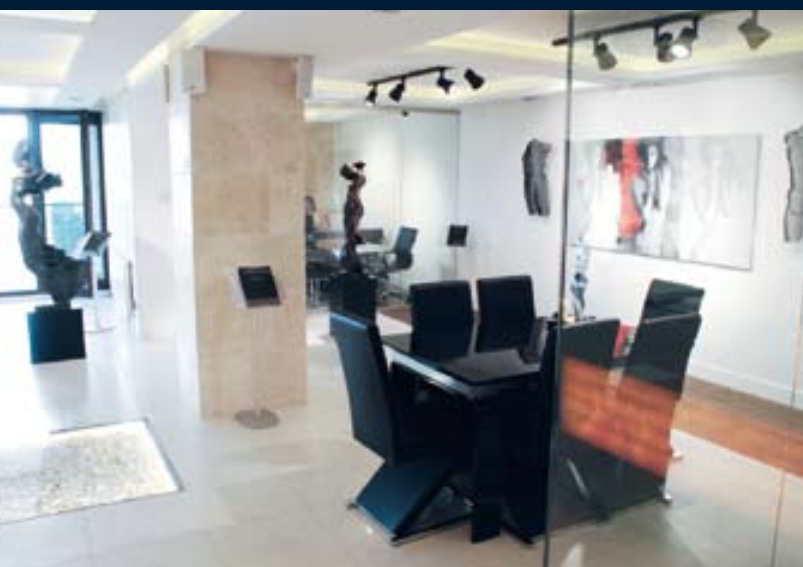


Fot. Matrialy prasowe

TOPOWE BIURA W GDYNI Z WIDOKIEM NA MORZE

RÓG ŚWIĘTOJAŃSKA / PL. KASZUBSKI

OD 100 DO 500 m², OD 7.400 PLN BRUTTO / m²



www.transatlantyk.com.pl / 58 621 74 74

■ Polska kuchnia z francuskim twistem

Kiedyś piękna zabytkowa willa, później ruina, dzisiaj ekskluzywna restauracja o pięknym wnętrzu zaprojektowanym przez gdańskiego architekta Krystiana Rasmusa. W Sopocie przy Alei Niepodległości 737 uroczyste otwarto restaurację 737 Lentre Ville's.



Barbara Markiewicz i Wolfgang Dockerill, właściciele restauracji 737 Lentre Ville's.



Luksusowe i eleganckie wnętrza to zasługa projektanta Krystiana Rasmusa (w środku)

Szefem kuchni został Sławomir Hahn, który będzie serwować w nowo otwartej restauracji dania kuchni polskiej, urozmaicone francuskim twistem. Szef stawia również na sezonowość, więc karta będzie się zmieniać cztery razy w roku. Dwa razy w tygodniu do restauracji przyjeżdża też dostawa świeżych owoców morza - w menu nie zabraknie zatem różnego rodzaju ryb, muli, ostryg, homara, czy ośmiorniczek.

Podczas otwarcia goście mieli okazję spróbować tego, co w najbliższym czasie znajdzie się w menu, m.in. pieczoną pierś z kaczki, żeberka, czy krem z dyni. Nie zabrakło też znakomicie przyrządzonych owoców morza. Goście obejrzeni też pokaz artystyczny przygotowany przez Akrobatyczny teatr Tańca Mira-Art.

Barbara Markiewicz i Wolfgang Dockerill, właściciele restauracji, podkreślają, że obiekt ma funkcjonować nie tylko jako restauracja, ale również miejsce przeróżnego typu spotkań. W restauracji jest bowiem doskonale zaopatrzone winiarnia, oranżeria, palarnia cygar, a także specjalne pomieszczenie do degustacji whisky. **mp**



O oprawę artystyczną otwarcia zadbał Akrobatyczny teatr Tańca Mira-Art.



Szefowie kuchni serwowali gościom owoce morza.



Pokaz tańca towarzyskiego.



Winiarnia



Restauracja 737 Lentre Ville's.



Uroczyste otwarcie

RUCHÉ one-arm sofa with table.
Design: Inga Sempé.
Catalogue: www.ligne-roset.com

FORMA
COLLECTION

STAYING HOME IS THE
NEW GOING OUT TO
A FANCY PLACE.



BEAUTIFUL STATEMENTS. **ligne roset**

Studio Wnętrz FORMA
Al. Zwycięstwa 239
81-521 Gdynia

e-mail: info@studioforma.com.pl
tel./fax 58 661 62 33, tel. 58 620 25 55
www.studioforma.com.pl

Godziny otwarcia:
Pon.-Pt. 10:00-19:00
Sob. 10:00-16:00

Rolex – luksus, tradycja, perfekcja

Połączenie zegarmistrzowskiego kunsztu, doskonałej jakości i precyzji wykonania, symbol bezkonkurencyjnej perfekcji, wzór elegancji i wyznacznik statusu społecznego – taka jest powszechna opinia o zegarkach marki Rolex. Mieszkańcy Trójmiasta mogą tę opinię łatwo zweryfikować – w Galerii Bałtyckiej, wewnątrz salonu W.Kruk, uroczyście otwarto autoryzowany butik marki Rolex.

W gdańskim salonie wybór jest bardzo szeroki, znajdziemy tutaj zegarki z dwóch podstawowych kolekcji Oyster i Cellini. W tej pierwszej kolekcji znajdziemy najbardziej pożądane modele na świecie: Datejust, Day-Date, Explorer, Submariner, Yacht-Master, Deepsea, czy Cosmograph Daytona. Ten ostatni model to jeden z najbardziej kultowych zegarków na świecie, postrzegany jako najdoskonalszy i najbardziej pożądany czasomierz wszechczasów. Czasomierzowi przysporzył sławy Paul Newman, który nosił go na swoim nadgarstku w filmie „Winning”. Na jego stalową wersję trzeba czekać kilka lat. Ale wielu czeka. W butik w Galerii Bałtyckiej ten model dostępny jest w wersji wykonanej ze złota. Tu dostępny jest również model Submariner, ulubiony zegarek Jamesa Bonda.

Nazwy zegarków z kolekcji Oyster nie są przypadkowe. To modele dedykowane przeważnie żeglarzom, nurkom, pilotom, ludziom żyjącym aktywnie. To zegarki, które zniosą trudy polarnych wypraw, ekstremalne głębokości i himalajskie wysokości. Nie może być inaczej, tradycja bowiem zobowiązuje. W 1951 roku Edmund Hillary jako pierwszy wszedł na Mount Everest mając na ręce zegarek Rolexa. W 1960 roku Rolex skonstruował zegarek mechaniczny, który przetrwał ciśnienie 110 MPa panujące 11 kilometrów poniżej poziomu morza na dnie głębi Challengerera i po wynurzeniu działał bez zmian.



Kolekcja Cellini to z kolei kwintesencja męskiej elegancji i synonim dobrego gustu. Znajdziemy w niej zegarki męskie w kruszcowych 18 karatowych złotych kopertach z pięknymi błyszczącymi paskami ze skóry aligatora i klasycznym zapięciem w postaci prostej klamerki.

Rolex swój sukces zawdzięcza wizjonerskiemu podejściu do zegarka. To właśnie Hans Wildsorf, założyciel Rolexa, wymyślił zegarek na rękę, jako konkurencyjne rozwiązanie dla popularnych wtedy zegarków kieszonkowych. To Rolex wprowadził na rynek zegarki dopasowane do stylu życia konsumentów, tj. zegarki sportowe, okazyjne, eleganckie, luksusowe, codzienne. A wszystkie odporne na kurz, brud, kapryśne klimaty, warunki. W 1910 roku firma uzyskała oficjalny certyfikat chronometru dla zegarka naręcznego, co było przepustką do podboju świata.

Rolex jest autorem najnowocześniejszych rozwiązań w historii zegarków naręcznych. To ta firma jako pierwsza wprowadziła wodoszczelne koperty, pierwszy w pełni automatyczny zegarek nakręcany ruchem ręki noszącego, datę na cyferblacie, dwie, pokazywane jednocześnie strefy czasowe. To Rolex jest autorem uznawanego do dziś za najdoskonalszy mechanizm kwarcowy (w 1973 roku firma wprowadziła model Oysterquartz z mechanizmem 5035/5055). **mr**





12-23 GRUDNIA

ZAKUPY DO 22:00

Tyle spraw do załatwienia, tyle prezentów do kupienia, a na to wszystko potrzeba czasu, prawda? Dlatego specjalnie dla Państwa, jak co roku przed świętami, sklepy w Galerii Bałtyckiej będą otwarte o godzinę dłużej. Od 12 do 23 grudnia codziennie do godziny 22:00, a w niedzielę do godziny 21:00. Serdecznie zapraszamy.

Gdańsk, al. Grunwaldzka 141



Dołącz do nas

**GALERIA
BAŁTYCKA**

MODNE CENTRUM MIASTA

W męskim świecie

Testosteron aż kipiał, dosłownie i w przenośni. 120 mężczyzn, prawdziwie męska premiera motoryzacyjna oraz typowo męskie tematy i atrakcje - tak było podczas II Konferencji Perfumerii Douglas - Świat męskich priorytetów, która odbyła się w salonie BMW Zdunek.

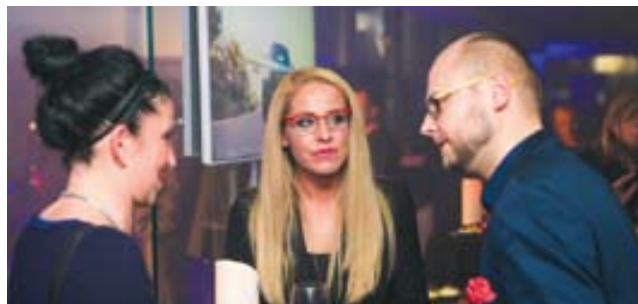


Inspirujące wykłady i prezentacje, degustacja wybornej whisky i przede wszystkim to, bez czego mężczyzna z klasą nie może się obyć - oryginalne zapachy. W świat zmysłowych perfum z najnowszych linii zapachowych Hugo Boss, Tru Trussardi i Paco Rabanne, wprowadziły przybyłych gości przedstawicielki marki Douglas. Przekonywały, że dobranie właściwego zapachu, to jedna z wypadkowych tego, jak postrzegają nas - mężczyzn - kobiety. Kobiety w porównaniu do mężczyzn wyczuwają o wiele więcej zapachów. W przypadku kobiecego nosa jest to nawet 10 000 różnych zapachów. Dlaczego by z tego nie korzystać?

- Nut zapachowych jest bardzo wiele, tak, że czasem trudno zdecydować się na tę, która będzie nam pasowała najbardziej. Nie każdy jednak wie, że zapachy powinny się dobierać do charakteru i typu osobowości, więc wybór nie powinien być przypadkowy - przekonywały konsultantki marki Douglas.

Gwóździem programu była premierowa odsłona BMW X6 - samochodu, który - jak mówił Mateusz Borek, ambasador BMW Zdunek - wyznaczył nowe trendy w motoryzacji. Czy druga generacja powtórzy sukces poprzednika? Nie mamy co do tego najmniejszych wątpliwości.

mr





AIRFIELD

C. H. Riviera Gdynia, ul. Kazimierza Górskiego 2 www.airfield.at

Hilton ma najlepszego dyrektora

Magdalena Mucha, dyrektor hotelu Hilton Gdańsk, zwyciężyła w konkursie na najlepszego dyrektora generalnego hotelu sieciowego organizowanego przez magazyn Hotelarz i firmę Horwarth HTL. Wyniki zostały ogłoszone podczas konferencji Hotel & Tourism Trends CEE & Poland w Warszawie.

Ci roczne forum hotelarstwa i turystyki w Europie Środkowo - Wschodniej to najważniejsze wydarzenie w roku dla branży hotelarskiej. Głównym punktem programu jest ogłoszenie wyników konkursu Hotelarz Roku. W tym roku największe uznanie zdobyła Magdalena Mucha, na co dzień zarządzająca gdańskim Hiltonem.

Patrząc na sukcesy hotelu i pozycję jaką sobie zdobył trudno się temu wyróżnieniu dziwić. Hotel Hilton Gdańsk na przestrzeni lat otrzymał liczne nagrody m.in.: Hotel z Pomysłem i Debiut roku 2010, Najlepszy Hotel w Polsce wg rankingu Netmedia 2011, nagrody w konkursie Wine&Food Noble Night 2012 dla restauracji Mercato, Hilton Brand Award of Excellence, Hilton Worldwide - Best Tactical Marketing Campaign to Drive Revenue oraz liczne wyróżnienia w serwisie TripAdvisor.



Magdalena Mucha

Fot. Magdalena Mucha

mp

Z Marssem na okładkę National Geographic

Mozaika wraku słynnego szwedzkiego okrętu Mars wykonana z ponad 600 zdjęć zrobionych na dnie Bałtyku trafiła na okładki zagranicznych wydań National Geographic. Autorem zdjęcia jest Tomasz Stachura z Gdyni - jeden z najbardziej znanych w Polsce i na świecie nurków - fotografów.

Tomasz Stachura jest dopiero trzecim Polakiem, po Tomaszu Tomaszewskim i Marcinie Jamkowskim, którego zdjęcie trafiło na okładkę międzynarodowej edycji NG. Mozaika Marsa jest unikatowa w swojej formie - na głębokości 72 metrów wykonano ponad tysiąc zdjęć. Potem nastąpiła ich kompilacja w jeden obraz. Grafikowi zajęło to ok. 300 godzin pracy.

- Dzięki tej wirtualnej rekonstrukcji będziemy mogli tak naprawdę zabrać ludzi na dno morza i pokazać im wrak, tak jak on faktycznie tam wygląda - mówi Tomasz Stachura.

Sekwencyjne fotografie użyte do zrobienia kompilacji zostały wykonane podczas kilkunastu nurkowań na dnie Bałtyku robionych w warunkach ekstremalnych, w totalnej ciemności. Mars to jeden z najpotężniejszych galeonów świata. Na jego pokładzie znajdowało się 107 ogromnych dział i 800 osób załogi. Został zatopiony w 1564 roku u wybrzeży szwedzkiej wyspy Olandia, po dwudniowej potyczce z duńską flotą.



mp

REKLAMA



Czapka Versace Jeans - 97 zł, Rękawiczki Versace Jeans - 104 zł, Torebka Lauren Ralph Lauren - 489 zł
Botki Versace Jeans - 1014 zł, Karty podarunkowe w kwotach: 200zł, 300zł, 500 zł



Pasek Lauren Ralph Lauren - 188 zł, Torba Lauren Ralph Lauren - 1091 zł
Portfel Lauren Ralph Lauren - 363 zł, Szpilki Versace Jeans - 566 zł



Mała kosmetyczka Love Moschino - 143 zł, Duża kosmetyczka Love Moschino - 155 zł
Torebka Love Moschino - 461 zł, Duża torba Love Moschino - 563 zł, Kozaki Armani Jeans - 1099 zł



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



Wychodząc z zakrętu

Jak porażki i zakrętu życia przekuć w sukces osobisty i zawodowy? Wie o tym Grażyna Paturalska, stylistka, pisarka i projektantka mody, która wiedzę tą podzieliła się z uczestniczkami spotkania z cyklu "Marka jest kobietą". Spotkanie odbyło się w gościnnych progach hotelu Nadmorskiego w Gdyni.

Grażyna Paturalska swoim doświadczeniem życiowym mogłaby obdzielić kilka osób. Na początku nauczycielka geografii, potem sądowy kurator pracujący z rodzinami patologicznymi, potem firma szycząca firanki. Sukcesy biznesowe, działalność społeczna i charytatywna, wysoka stopa życia, kariera poselska, dynamiczny rozwój firmy męża - jednym słowem, pełnia szczęścia, którego potwierdzeniem były nagrody, tj. choćby wybór do grona "50 Najbardziej Wpływowych Polek" rankingu Home & Market.

- Nadszedł jednak kryzys, w polityce się nie zadomowiłam, a po odejściu z polityki jedni uważali, że nic nie potrafię, inni że jestem za dobra. Nikt nie chciał dać mi szansy w momencie, gdy posypało mi się całe życie. Kryzys nadszedł w każdym elemencie mojego życia. Mądra, inteligentna, wykształcona i bezrobotna kobieta po 50-tce - to byłam wtedy ja. Czułam się jak rozpędzony wagonik wykolejony, którego nie ma kto podnieść. Nie wiedziałam co dalej. Ogarnęła mnie panika. - wspominała Grażyna Paturalska.

W powrocie na właściwe tory pomógł przypadek, który sprawił, że postanowiła rozpocząć studia na kierunku zarządzanie w sektorach mody. To wyzwoliło w niej dawną pasję - modę. Gdy pojechała do Mediolanu zobaczyć nowe kolekcje, przywiozła piękne skóry, w których się zakochała. Dziś z nich właśnie szyje swoje kreacje znane pod marką Grace Collection. w każdym projekcie zawarta jest cząstka jej samej, sumy przeżyć, doświadczeń zamienionych w energię do działania. Grażyna Paturalska dziś znowu może o sobie mówić, że jest kobietą sukcesu.

- Człowiek nie jest tym ile posiada, ale tym co ma do przekazania



Grażyna Paturalska

Fot. Gordon Blackler

innym ludziom. Nigdy nie jest za późno, by wziąć życie w swoje ręce i pokierować nim we właściwym kierunku. Czasami wystarczy silna wola, czasami pomoc bliskich, a czasami przypadek. Ważna jest wytrwałość i wiara w to, że można - zakończyła Grażyna Paturalska.

Wieczór zwieńczył pokaz mody skórzanych kreacji autorstwa bohaterki spotkania. Dużym zainteresowaniem cieszyła się także prezentacja Instytutu Medycyny Estetycznej Babiana.

mp

REKLAMA



BUTIK CAMERINO

Dom Zdrojowy
Sopockie Galeryjki
ul. Powstańców Warszawy 6



Camerino

Kobiety o kobietach

Za wpływ, jaki wywarła na postrzeganie roli kobiet we współczesnej Polsce – tak organizatorzy Kongresu Kobiół Pomorza umotywowali przyznanie swojego wyróżnienia Danucie Wałęsie. Kongres przyznał również trzy wyróżnienia dla wybitnych kobiet szczególnie zasłużonych dla Pomorza.

Wyróżnienia te otrzymały: Teresa Kamińska, prezes zarządu Pomorskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej, Olga Krzyżanowska, była wicemarszałek Senatu oraz prof. Ewa Graczyk z Uniwersytetu Gdańskiego, nazywana "matką feminizmu" w Trójmieście.

Podczas kongresu rozmawiano o tym, z jakimi problemami borykały się kobiety w pierwszych latach po transformacji ustrojowej, jak zmieniło się życie kobiet od tego czasu i jakie wyzwania wciąż stoją przed nimi. Odbyły się panele tematyczne, na których poruszano tematy ważne dla każdej kobiety. Tematem przewodnim IV kongresu była rocznica 25-lecia odzyskania przez Polskę wolności i to, co ten czas dał Polkom. Sporo emocji wywołała dyskusja o społecznym kreowaniu powinności żon, matek, babć i córek. Kobiety zastanawiały się czy faktycznie muszą poświęcać swoje pasje czy życie zawodowe na rzecz, na przykład, wychowywania dzieci.

W związku z tym, że termin kongresu zbiegał się z terminem wyborów samorządowych, nie mogło zabraknąć dyskusji o roli i znaczeniu kobiet w polityce. Zwrócono przede wszystkim uwagę na fakt, że w całym województwie pomorskim partie polityczne wysunęły jedynie trzy kandydatury kobiet w wyborach na wójtów, burmistrzów i prezydentów. Co prawda, samodzielnie startowało więcej kobiet, niemniej – jak mówiła Lidia Makowska z Trójmiejskiej Akcji Kobiecej – musiały one organizować własne komitety, co już na starcie stawiało je w gorszej sytuacji.

Lidia Makowska podkreślała także fakt, że kobiet jest dużo mniej



Olga Krzyżanowska

Fot. Krzysztof Nowosielski

na listach wyborczych i zazwyczaj otrzymują na nich gorsze miejsca, co przekłada się na słabszy wynik wyborczy. Warto wiedzieć, że na pierwszych miejscach list do rad miast w Polsce było tylko 8 procent kobiet, a do rad gmin jedynie 3 procent.

mp

REKLAMA

CarSPA. Znacznie więcej, niż kosmetyka samochodowa.

CarSPA to miejsce, w którym samochody traktowane są niezwykle wyjątkowo i indywidualnie. Dzięki nam Twoje auto może uzyskać i na zawsze zachować wygląd lepszy od tego, którym zachwycało w chwili, gdy zostało stworzone.



CAR[®]
SPA

auto detailing

- Auto detailing - profesjonalna kosmetyka samochodowa
- Renowacja lakieru i tapicerek skórzanych

- Powłoki ceramiczne ograniczające powstawanie zarysowań
- Sklep z kosmetykami samochodowymi

Magda Arłukiewicz z nagrodą publiczności

Magdalena Arłukiewicz, trójmiejska projektantka mody, po raz kolejny została wyróżniona w Międzynarodowym Konkursie Projektantów i Entuzjastów Mody OFF FASHION. Podczas uroczystej gali w Kielcach gdańszczanka odebrała nagrodę publiczności.

Hasło przewodnie tegorocznej edycji konkursu to Chinatown. Nazwa dzielnicy azjatyckiej w różnych wielkich miastach, z własnym językiem i stylem, enklawa odrębności w ogromnej metropolii. Dla jednych będzie synonimem własnego, niepodrabialnego stylu, dla innych może oznaczać produkt pozabawiony autentyczności. Projektanci nadali tej niezwykle kolorowej i różnorodnej opowieści swój kształt i stworzą własną, unikalną historię.

- Niewątpliwie tegoroczny temat przewodni był okazją, by uwolnić wodze fantazji i skonfrontować ze sobą różne style, kolory i tkaniny. Cieszy mnie niezmiernie uznanie publiczności, bo to właśnie ludzie są odbiorcami tego, co robimy - mówi Magdalena Arłukiewicz.

Do konkursu zgłosiło się ponad 160 projektantów z kraju i zagranicy. Główną nagrodę przyznaną przez jury, któremu przewodniczył duet Paprocki & Brzozowski zdobyła kolekcja „Its about time” Zuzanny Feligi.



Fot. fotobruk.pl

mp

Muzycznie i charytatywnie

Około 55 tys. zł wyniósł dochód z charytatywnego Uroczystego Wieczoru Koncertowego zorganizowanego przez Lions Club Gdańsk Neptun w Filharmonii Bałtyckiej. Gdańscy Lionsi przeznaczą pieniądze na organizację rehabilitacyjnych obozów „Cieciorka” dla dzieci niepełnosprawnych oraz pomoc gdańskim Sybirakom.



Fot. Krzysztof Nowosielski

Około 500 gości delektowało się muzyką najwybitniejszych światowych kompozytorów w wykonaniu orkiestry Polskiej Filharmonii Bałtyckiej pod kierunkiem koncertmistrza i dyrygenta Jana Staniendy. Nie zabrakło muzycznych klasyków, tj. Eine Kleine Nacht Musik Wolfganga Amadeusza Mozarta, czy suity suitą h-mol Jana Sebastian Bacha, a także mazurków, polonezów i walców Fryderyka Chopina w wykonaniu pianisty Bogdana Czapiewskiego.

W przerwie koncertu odbyła się aukcja charytatywna, licytowano m.in. pióro prezydenta Bronisława Komorowskiego, a swoje najnowsze książki podpisywali Andrzej Drzycimski i Maciej Kosycarz. Tradycyjnie też zarząd Lions Club Gdańsk Neptun przyznał też nagrodę Lew z Sercem. Trafiała ona w ręce Danuty Wałęsy.

mp

REKLAMA

COLOUR CHANGE

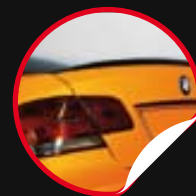
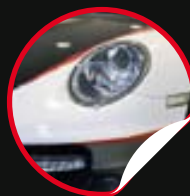
Auto oklejone folią
Blue Aluminium

Zmiana koloru
auta folią

Ochrona lakieru
- folie zabezpieczające

Stylizacja

Przyciemnianie
szyb i lamp



ColourChange

Gdynia, ul. Chwaszczyńska 172, tel. 504 775 665, gdynia@colour-change.pl, www.colour-change.pl, facebook.com/ColourChangePoland

A portrait of a man with short, dark hair, wearing a dark suit jacket over a white shirt. He is looking directly at the camera with a slight, confident smile. The background is plain white.

PUSTYNNY TWARDZIEL

AUTOR: AGNIESZKA POLKOWSKA / FOTO: BARTEK MODELSKI / WWW.MODELSKI.EU

Kilkuletnie dziecko prosi cię o zabawę w berka. Odmawiasz, bo wiesz, że złapiesz zadyszkę i będzie wstyd przed dziećmi. Wszyscy wokół ciebie biegają, wstawiają na facebooka raporty z Endomodo, biją kolejne rekordy. Ten przebiegł kilometr, za miesiąc już 10. Ktoś inny szykuje się do półmaratonu.

Twoja wyobraźnia jest w stanie sobie to wszystko przetrwać. Ale gdy słyszysz, że ktoś ma zamiar przebiec 250 km, to wydaje ci się to tak abstrakcyjne, jak lądowanie Marsjan na Ziemi. A gdy dociera do ciebie kolejna informacja, że te 250 km będą biec po pustyni, zaczynasz zastanawiać się nad sensem tego, co robisz w życiu.

Sens w życiu znalazł Marek Wikiera, ultramaratończyk z Gdańska, który w tym roku ukończył 4 ekstremalnie trudne pustynne biegi - Wadi Rum, Gobi, Atacama, Antarktyda - i dołączył do elitarnego klubu 4 Deserts Grand Slam. Z pustynnym twardzielem rozmawiamy świeżo po powrocie z Antarktydy.

M

asz pewnie świadomość, że dokonałeś rzeczy wielkiej, niezwykle. Piszesz historię polskiego biegania. Spełniłeś się?

Na pewno się sprawdziłem. Ale przede mną kolejne wyzwania, nowe cele. O spełnieniu można mówić na emeryturze.

Co cię w ogóle poniosło na te wszystkie pustynie? Zadawałeś sobie pytanie dlaczego to robisz?

Powodów jest kilka. Oczywiście przychodzi w wieku mężczyzny taki czas, że chce sobie coś udowodnić i pewnie to jest jeden z elementów. Drugi jest taki, że mam syna i chciałbym żeby obserwował, że tata jest w dobrej formie. Ponadto w grę wchodzi aspekt sportowy. Mogę być w czymś pierwszy. Mogę być pierwszym Polakiem, któremu się udało. Nie zostało już za dużo takich możliwości. Myślę, że tych motywacji poszczególnych zawodników jest bardzo dużo. Biegaliśmy z kolegą, który był sześć razy na misji w Iraku i w Afganistanie. On dzięki tym biegom pewne rzeczy leczył, dochodził do siebie. Komuś trafiła się separacja, rozwód. Naprawdę wielu jest ludzi, którzy różne rzeczy "załatwiają" przez tą pustynię. Resetujesz głowę, uwalniasz się od problemów lub znajdujesz ich rozwiązanie. To też jest jeden z powodów, dla których chce się tam wracać.

Czego się dowiedziałeś o sobie po tym cyklu biegów?

Tego, że nie ma rzeczy niemożliwych. I to przekłada na życie rodzinne oraz zawodowe. Ta dawka energii, którą się tam zdobywa, to poukładanie tematów i wyznaczenie celów wszystko ułatwia.

Miałeś chwilę zwątpienia?

Ja z zupełnie innym nastawieniem jadę. Jest cel i jego realizacja. Pozostaje przygotowanie. Oczywiście fizyczne, logistyczne - najmniej ważne, bo np. brak tabletki przeciw rozwolnieniu może cię wyeliminować z rywalizacji.

Bieganie to twój sposób na życie?

Samo bieganie nie, ale wszystko co się z nim wiąże, wszystko co jest dookoła biegania. Bo samo bieganie jest nudne. Trening zawsze trzeba sobie czymś wypełnić. Ja zabieram muzykę i dyktafon. Podczas biegu wpadają mi do głowy różne pomysły, czasami jest to chwila, impuls i już jedna myśl zastępuje drugą. Nagrywam więc swoje pomysły, refleksje i przemyślenia. Kiedyś, gdy warunki nie

sprzyjały poszedłem pobiegać na bieżnię. Zapomniałem muzyki, telewizor był ustawiony jakoś z boku i generalnie po jakimś czasie wyłączyła mi się głowa. Z letargu wyrwał mnie jakiś człowiek, który podszedł do mnie i powiedział, że maszyna mi się zacięła. Odpowiadam - jak to? On na to, że już 4,5 godziny biegnę (śmiech). Przebiegłem wtedy ponad 40 km. To zdecydowanie najdziwniejszy maraton, jaki w życiu pokonałem (śmiech).

Ostatniego wywiadu dla udzieliłeś magazynowi Prestiż w maju, jeszcze przed twoim drugim biegiem w cyklu 4Deserts. Spotykamy się po ukończeniu przez ciebie maratonów na Atacamie i na Antarktydzie. Który z biegów ocenisz jako najtrudniejszy?

Najtrudniejsza była Atacama. To jest najsuchsze miejsce na Ziemi. Startowaliśmy z wysokości 3400 m n.p.m. i zbiegaliśmy na 2400m n.p.m. Cały czas góra - dół. Dało się odczuć, że było mniej tlenu w powietrzu. Drugiego dnia, od 6 kilometra zaczęło się narastające pieczenie w płucach. Potem doszedł do tego ból mięśni spowodowany niedotlenieniem. Wydzielina spowodowana ciśnieniem gromadziła się w okolicy zatok.

Niektórzy zawiązywali sobie krawaty, żeby zatamować lejącą z nosa krew. Właściwie cały czas biegło się z jedną zatkaną dziurką. To jest jedna kwestia. Drugą jest temperatura, która wahała się dobowo od 0 do 40 stopni Celsjusza. Odczuwalność w najgorętszym momencie wynosiła około 50 stopni. O 3 nad ranem przychodził największy chłód, a koło południa było już bardzo gorąco. Kolejną trudność stanowiło ukształtowanie terenu. Tej ilości form, którą spotkaliśmy na Atacamie, nigdzie wcześniej nie widziałem. Był oczywiście piasek, były skały i kamienie, a także pola solne. Był również taki moment, w którym biegliśmy kilka kilometrów wąwozem, a właściwie korytem rzeki. Woda była tak zimna, że bolały nas stopy.

Prawdziwe ekstremum.

Dosłownie. Na pustyni nie ma przedszkola, warunki weryfikują wszystko bardzo szybko. Na Gobi w trakcie trzeciego etapu mieliśmy taką sytuację: kiedy wybiegaliśmy była mżawka, potem zaczęło mocniej padać, następnie zaczęło wiać, do-

szedł deszcz, grad i śnieg. Część osób miało już hipotermię. Mieliśmy wbiegać do góry, a tam już były trzy stopnie mrozu.

Ponoć niektórzy zawodnicy przez przystąpieniem do biegu spisują testament. Czy rzeczywiście tak jest, czy to tylko otoczka marketingowa?

Tak jest faktycznie. Warunki są ekstremalnie ciężkie. Zdarzyć się może absolutnie wszystko. Na przykład na Gobi zmarł 32 letni biegacz. Takie przypadki się zdarzają.

Mieliście na miejscu jakąś opiekę medyczną?

Pomoc medyczna jest w ograniczonym zakresie. Jest trzech lekarzy i kilkunastu wolontariuszy. Wszystkie drobne urazy musimy zabezpieczyć we własnym zakresie: pęcherze, przecięcia i drobne skaleczenia. Poważnymi przypadkami zajmuje się organizator z zastrzeżeniem, które zresztą podpisujemy przez startem, że zdajemy



sobie sprawę z tego, że opieka medyczna, czy transport do szpitala może potrwać nawet do kilku godzin. Właściwie zwalniamy z odpowiedzialności organizatora, bo zdarzyć może się wszystko.

To na Atacamie zaliczyłeś słynną „ścianę”?

45 stopni Celsjusza, biegłem w stronę przedostatniego punktu kontrolnego, który widziałem z odległości mniej więcej kilometr. I nagle odcięło mi prąd, nie byłem w stanie iść, nawet czołgać się, mózg wariował. Usiadłem w cieniu skarpy, napiłem się wody i próbowałem się zmotywować, żeby ruszyć dalej. Zmęczenie wygrywało jednak ze wszystkimi argumentami. Gdy zobaczyłem, że zaczęły mnie wyprzedzać osoby, które zostawiłem za sobą, ostatnim wysiłkiem woli zebrałem się w sobie i ruszyłem. W punkcie kontrolnym zobaczyłem, że dużo twardsi ode mnie ledwo żyją. Na nogi postawił mnie gorący kubek, woda i 15 minutowy odpoczynek. Ten zastrzyk energii sprawił, że końcówkę przed metą zwałem biegłem.

Co najbardziej zaskoczyło cię podczas ostatniego biegu na Antarktydzie?

Ten bieg był diametralnie inny od poprzednich, nie tylko ze względu na temperaturę. Ze względów bezpieczeństwa biegaliśmy po zamkniętych trasach w okolicy linii brzegowej. W razie gdyby zerwał się silny wiatr i fala byłaby większa, to mogliśmy szybko wskoczyć na pontony i się ewakuować. Poza tym nie chcieli nas wpuszczać na przestrzenie, które tak naprawdę są nieznane i zmienne. Przykaz był też taki, że biegamy blisko markerów, bo teren to strefa lawinowa pełna lodowych szczelin i jak ktoś wpadnie, to kaplica, bez szans na ratunek. Było zimno, wietrznie, zamarzały nam ustniki w bidonach, często biegliśmy w śniegu po kolana. Pogoda właściwie decydowała o tym gdzie i jak długo biegamy.

Prawdziwie dziewiczy teren...

Znaleźliśmy się w bardzo pierwotnym, dzikim i nieskażonym miejscu. Biegaliśmy wśród pingwinów, całych stad fok i setek ptaków. Widziałem też słonie morskie i wieloryba. To wspaniały łąd, inny od wszystkiego, co do tej pory widzieliśmy.

Co było bardziej ekstremalne: sam bieg po Antarktydzie, czy podróż i transport na miejsce?

Transport to jest inny wymiar. Pierwszą trudnością było właśnie dotarcie na Antarktydę. Dwa i pół dnia bujania i to intensywnego bujania. Fale do dziesięciu metrów. Okręt niby nie duży, bo sześćdziesiąt metrów, ale właściwie wszystko latało w powietrzu. Aviomarin brałem i to pozwalało jedynie na to, żeby pójść na stołówkę, coś zjeść i jak najszybciej wrócić do kabiny na łóżko. W nocy o spaniu można było zapomnieć. Byli też odwadzi, którzy chcieli całą drogę pokonać bez chemii, ale jak oni wyglądali, to wolę nie wspominać. Organizatorzy byli przygotowani na tego typu rzeczy. Na korytarzach co metr papierowe torebki, chociaż zdarzało się, że załoga interweniowała.

Powiedziałeś w jednym z wywiadów, że sport jest najlepszym sposobem na wychowywanie. Chcesz żeby syn poszedł w twoje ślady i został biegaczem?

Wyszedłem z takiego założenia, że nie mogę mu mówić - uprawiaj sport, ruszaj się, rób coś. On musi obserwować to, jak ja się zachowuję. To w pewien sposób uczy systematyczności. Widzi, że bez względu na pogodę, wychodzę na trening. Widzi upór, konsekwencję, ale też satysfakcję, którą mi to sprawia. Często, wraz z żoną, czeka na mnie na mecie. Widzi radość z ukończenia biegu. Sam też dodaje mi otuchy, często mi mówi "tato, dasz radę, nie poddawaj się".

Chcesz być dla niego bohaterem?

Myszę, że każdy ojciec chce być dla swojego syna takim bohaterem. Oczywiście mocno wzruszyło mnie to, kiedy przeczytałem jego tekst napisany w szkole, że chciałby być biegaczem, żeby ze mną móc biegać. Potem faktycznie umówiliśmy się, że jeżeli zapału mu wystarczy i będzie chciał, to w 2020 roku Maraton Piasków wspólnie pobiegniemy. Misiek będzie miał wtedy 16 lat.

A jak twoja żona radzi sobie z twoją pasją i jak wpływa to na życie rodzinne. Wszystko jest podporządkowane twoim biegom?

Tak mówi. Ale też aktywnie uczestniczy w tych moich wyjazdach, przynajmniej tych dłuższych. Akurat w projekcie 4 Deserts nie było szansy, ale w innych biegach cała rodzina jest najczęściej na mecie lub w pobliżu. Także razem jesteśmy w tym wszystkim. Ona zaczęła





chodzić z kijkami i mnie się udało dwa razy wystartować w marszach Nordic Walking.

Czym zajmujesz się poza bieganiem?

Prowadzę agencję ochrony, którą zakładałem. Później sprzedałem ją grupie Konsalnet i tam już pozostałem. Oprócz pracy oczywiście dom, rola taksówkarza na zajęcia dodatkowe. Wymieniamy się właściwie z żoną. W to musiałem wpasować swoje treningi. Wtorek i czwartek trwają godzinę, półtorej, natomiast w weekendy muszę wstawać wcześniej. Jak żona z synem się budzą, to ja już wracam i nie ma tego wrażenia, że znowu jestem na treningu.

Czy po ukończeniu 4 Deserts nie odczuwasz przysłowiowego „kaca”? Osiągnąłeś swój cel. Co dalej?



Tak miałem po Maratonie Piasków dopóki nie nastąpiła wymiana gorących mailów z Andrzejem Gondkiem z Warszawy w sprawie 4 Deserts i zapadła decyzja: startujemy. A potem było przerażenie. Jak to powiemy żonom? Teraz jest tak, że mamy w głowie już jakieś drobne projekty. Po głowie chodzi nawet coś większego, ale boję się nawet wspominać o tym żonie (śmiech).

A może być bardziej ekstremalne wyzwanie od cyklu biegów 4 Deserts?

Może być. Są jeszcze Himalaje. Tam też się odbywa bieg ultra na wysokości 5000 m n.p.m i tam na pewno już nie ma tlenu. Tam już

potrzebna jest aklimatyzacja i trzeba by pojechać tak dwa tygodnie wcześniej. Jest też taki sam bieg na Biegunie Północnym i w dzungli. Kiedyś organizowano też ultra maraton Sydney - Melbourne. Zaledwie 850 km.

850 km? Ile czasu zajmuje przebiegnięcie takiego dystansu?

W 1983 roku Cliff Young, australijski pasterz, wygrał ten maraton w czasie 5 dni i 15 godzin. Miał wtedy 61 lat. Startował ubrany w strój roboczy i obuty w kalosze. Wygrał, bo gdy inni spali on wciąż biegł. Przez cały czas nie zmrzył oka. Ale jest sporo innych biegów liczących sobie ponad 1000 kilometrów.

Żona pewnie nie byłaby zadowolona, jeśli dalej będziemy drążyć ten temat. Jakie masz zainteresowania poza bieganiem?

Bieganie stało się najważniejszą pasją. Kocham też strzelać, ale to zeszło na drugi plan. Staram się robić wszystko na 100% i więcej. Także tym stało się dla mnie bieganie.

I na koniec poruszę temat chyba najtrudniejszy. Mówiłeś o śmiertelnym zagrożeniu na trasie pustynnych ultramaratonów. Ty też zetknąłeś się ze śmiercią, dość niespodziewaną.

To rzeczywiście trudny temat. Pustynną próbę zaczęliśmy w czterech - ja, Andrzej Gondek, Daniel Lewczuk i Marcin Żuk. Stanowiliśmy polski team, trzymaliśmy się razem, wspieraliśmy, razem emocjonowaliśmy się tym, co udało się osiągnąć i tym, co jeszcze przed nami. Po pokonaniu dwóch pierwszych pustyni, tuż przed wyjazdem na Atacamę, dotarła do nas tragiczna wiadomość. Marcin odebrał sobie życie. Na pustyni te przyjaźnie dosyć szybko i mocno się zawiązują, ten czas spędzony wspólnie i wysiłek mocno łączą.

Marcin cierpiał na ChAD - chorobę afektywną dwubiegunową. Charakteryzuje się ona występowaniem skrajnie różnych stanów psychopatologicznych - o dwóch przeciwstawnych biegunach - manii i depresji. Widzieliście jakieś symptomy tej choroby?

Teraz z perspektywy czasu, widzę że było wiele symptomów jego choroby. Odejście Marcina spowodowało potok myśli. Być może mogliśmy coś zrobić, być może inaczej byśmy odbyli pewne rozmowy?

Jak na tobie i na was to się odbiło? Jak wpłynęło na wasze podejście do wyzwania, jakim było ukończenie wszystkich biegów?

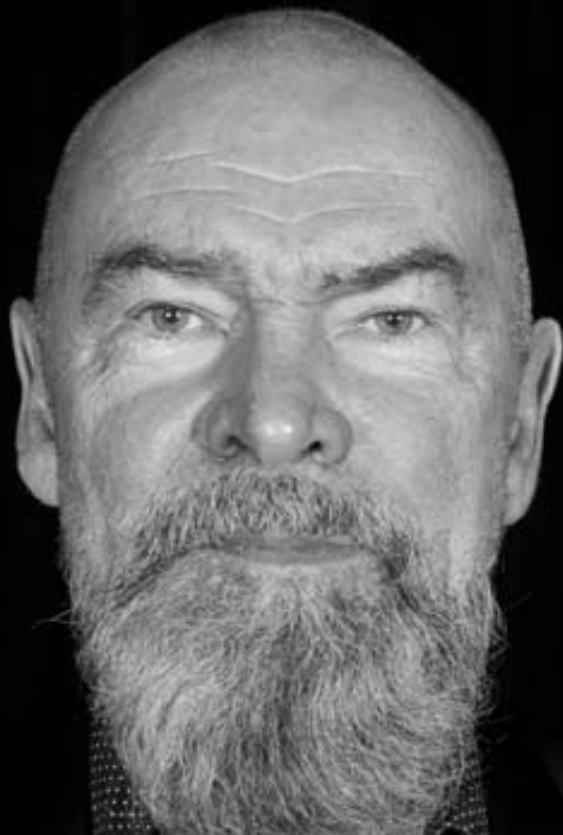
Samo przeżycie czegoś takiego jest trudne. Byliśmy później na kolejne pustyni. Pewne rzeczy są powtarzalne i te wspomnienia do nas wracały. Na Atakamie spotkaliśmy Meksykanina nie dość, że fizycznie podobnego do Marcina, to jeszcze tak samo się zachowującego. Wszędzie go było pełno,

ze wszystkimi rozmawiał, o wszystko pytał. On nawet podczas biegi przecierał sobie czoło, dokładnie w taki sam sposób, w jaki robił to nasz świętej pamięci kolega. To niejako potęgowało naszą żalobę. Na Atakamie biegliśmy z czarny wstążeczkami i na mecie puściliśmy je w powietrze. Symbolicznie go pożegnaliśmy. Przez to, co się wydarzyło mocno zainteresowaliśmy się tą chorobą. Już dzisiaj mówi się, że do 2020 roku będzie to druga choroba na świecie. Zastanawiam się ile musi być na świecie dzisiaj niezdiagnozowanych przypadków? Być może to będzie cel naszego następnego projektu.



JESZCZE NIE CZAS NA DOBRANOC

AUTOR: PAULINA BŁASZKIEWICZ



Legenda polskiej sceny muzycznej. Lider grupy Voo Voo, z którą właśnie wydał nową płytę. Dla przyjaciół: Wajel. Piotr Stelmach z radiowej Trójki mówi o nim: "dobro narodowe." Ma na swoim koncie ponad trzydzieści płyt, tą samą od lat żonę, dwóch zdolnych synów i wnuki. Otwarcie przyznaje się do wieku i tego, że telefon komórkowy ani profil na Facebooku nie są mu do życia potrzebne. Z premedytacją nie pisze też przebojów, bo od muzyki oczekuje magii i unoszenia się nad ziemią. Właśnie to oferuje swojej publiczności. Czytelnikom Prestiżu mówi: Dobry wieczór Państwu. Lekturę wywiadu z Wojciechem Wąglewskim, który jest refleksją o życiu, przemijaniu i szczęściu, polecamy nie tylko wieczorem.

P

Dobry wieczór panie Wojciechu

Dobry wieczór. (uśmiech)

Myśli pan, że muzyka odmładza?

Oj, teraz mnie pani zaskoczyła! Ja nie jestem specjalnie za odmładzaniem, czy za liftingiem, botoksem, itd. Jestem za życiem i myślę, że płyty Voo Voo przede wszystkim są żywe. Dzieje się tak poprzez fakt, że jesteśmy zespołem improwizującym, a nasze utwory są wynikiem pewnych doświadczeń. Przedostatnia płyta była w zasadzie hołdem złożonym zmarłemu przyjacielowi, perkusście zespołu Piotrkowi "Stopce" Żyżelewiczowi. Na jego miejsce pojawił się Michał Bryndał i staraliśmy się tam połączyć brzmienie wypracowane ze Stopką z inwencją nowego muzyka. Album "Dobry wieczór" jest zupełnie inny, powiedziałbym „bryndałowy”. Michał funkcjonuje już na nim jako współtwórca, wprowadzający własne pomysły, własny wyraźny sposób grania. Wracając do pani pytania to nie zastanawiam się czy muzyka postarza, czy też odmładza.... Rock and roll to nie konkurs piękności. My po prostu gramy, a jeśli zdarza się tak, że na nasze koncerty przychodzą młode dziewczęta,

też zaczęliśmy się zastanawiać nad tym, czy po śmierci Piotrka jest sens grać w tym zespole. Musieliśmy to przerobić i zrozumieć, że my właśnie dla Piotrka musimy grać.

Mówi pan o kolegach z zespołu. Na scenie też darzy ich pan ogromnym szacunkiem, ale to pan jest osiąd zespołu Voo Voo. Zastanawiam się, czy tylko Voo Voo. Piotr Stelmach mówi o Panu nie inaczej, jak dobro narodowe, być może ze względu na fakt, że jako jeden z niewielu potrafi Pan pisać piosenki o życiu z odpowiednią estymą. Nie pisze pan o zmianach społecznych, obyczajach, tak jak np. Maciej Maleńczuk, czy Maria Peszek.

Myślę, że jest nas trochę więcej. Choćby Leszek Janerka. Ja mam kłopot z pisaniem. Zdecydowanie wolę teksty mojego syna niż swoje. Fisz jest lepszym poetą, ma znacznie większą swobodę w posługiwaniu się słowem. Ja cierpię przy pisaniu tekstów - piszę je z mozołem. Z kolei pisanie muzyki przychodzi mi bardzo łatwo. Myślę, że sam sobie stawiam przeszkody, ponieważ jakiś czasu temu postanowiłem pisać o rzeczach egzystencjalnych, którymi sztuka powinna się zajmować.

Proszę zatem powiedzieć, jakim rzeczami powinna zajmować się sztuka.

Śmiercią, miłością, kosmosem, Bogiem. Dotarło do mnie, że pisanie tekstów publicystycznych jest kompletnie bez sensu, ale



takie jak pani, to cieszy, bo oznacza, że mamy siłę, mamy moc, która młodych ludzi nie zanudza.

Nie jestem aż taka młoda

Ale jest pani dużo młodsza ode mnie i od kolegi Mateusza (Pospieszalski - przyp. red.) - starucha (śmiech).

Zostawmy już ten temat młodości. Wspomniał pan o życiu i doświadczeniu śmierci w zespole. Kiedy los doświadcza człowieka tak mocno, zmienia się perspektywa. Co się zmieniło u pana? Odszedł nie tylko perkusista, ale przede wszystkim przyjaciel...

Ma pani rację, to nie był tylko perkusista, ale jeśli już rozmawiamy o takich sprawach, to odszedł nie tylko Piotruś. Te nieszczęścia jakoś nas dotykają. Wcześniej w wypadku samochodowym zginął chłopak, który nas nagłaśniał, w wypadku samochodowym zginęła też żona Piotrka Żyżelewicza, zmarł manager. Doświadczenie śmierci jest nam dość bliskie. Oczywiście zgadzam się z panią, że to zmienia perspektywę. My byliśmy i jesteśmy zespołem, ale tak naprawdę nie wiem kiedy staliśmy się rodziną. To już nie są związki czysto zawodowe, więc kiedy ktoś odchodzi, to jest to utrata kogoś bardzo bliskiego. W zespole jest tak, że każdy tworzy i wnosi coś od siebie, a to wszystko składa się na brzmienie zespołu. To wypadkowa czterech indywidualności. Śmierć muzyka powoduje coś takiego, że człowiek zaczyna wątpić, myśleć, co będzie dalej... My

z drugiej strony wiem, że tematy, o których mówię - te główne wątki są niezwykle trudne do opisanania, ponieważ bardzo łatwo wpaść w banał. Teraz sprawia mi to coraz mniejszą trudność, bo myślę, że udaje mi się przechodzić od spraw wielkich, od tego kosmosu, miłości śmierci, do bardzo osobistych i bliskich rozmów ze słuchaczem, a może samym sobą... Mam nadzieję, że ten charakter rozmowy odziera te teksty z patosu

„Gdybym teraz był dzieckiem i miał wszystko przed sobą. O Tobie mógłbym tylko śnić, tylko śnić o Tobie. Gdybym miał niewiele lat i niewielki doświadczenie, nie umiałbym przewidzieć, że kiedyś będę z Tobą żył... Jaki sprawił to Bóg?”

To jest piosenka dedykowana mojej żonie. Przesłałem tekst Fiszowi, ponieważ moi synowie także się tam pojawiają. Musiałem więc poprosić Bartka o opinię, ale on powiedział, że ten tekst jest w porządku. To jest ważny tekst dla mnie. Lubię go. Jest bardzo osobisty. Ośmieliła mnie do takich zwierzeń ostatnia płyta nagrana z synami i teksty Fisz.

Syn pana ośmielił? Ja myślałam, że zwykle dzieje się odwrotnie. Jacy są Piotrek i Bartek Waglewscy, czyli Emade i Fisz?

Są niepokorni, nieprzekupni i szukają. Wierzę, że przekazałem im taką życiową niesforność: traktowanie muzyki jako formy poznawania świata. Wydaje mi się, że tak to u nich wygląda, że ich każda pyta

jest próbą odkrycia kolejnej kartki, poszukania czegoś zupełnie innego. To cieszy, bo trochę bałem się tego, że zdecydowali się być muzykami...

Dlaczego? Przecież pan to co robi uważa za najwspanialszy zawód na świecie...

Tak, ale nie ma nic gorszego w życiu niż bycie przeciętnym muzykiem, czy artystą. Bycie średnim artystą, czy średnim pracownikiem muzycznym jest po prostu słabe. To rodzi frustrację. Wtedy naprawdę lepiej zmienić zawód i zająć się czymś innym. Wyznaję zasadę, że satysfakcję daje robienie czegokolwiek, ale tylko wtedy, gdy jest się w tym naprawdę dobrym. Po cichu jednak marzyłem, żeby chłopaki zajęli się sztuką, bo to cudowny sposób na życie i okazało się, że są naprawdę dobrzy w tym co robią.

Ta cudowność polega też na tym, że jako "wykwalifikowany pracownik muzyczny" potrafi pan napisać przebój, który będzie śpiewała cała Polska, jak pan nieskromnie powiedział w jednym z wywiadów?

Mówiąc zupełnie nieskromnie to parę tych przebojów napisałem na przykład dla Marysi Peszek, czy dla Maćka Maleńczuka, o których

przechodzenie w pewnym sensie do innego świata to alternatywna odpowiedź na zastaną rzeczywistość?

Nie wybiegałbym z tymi słowami aż tak daleko. Z tego co pamiętam to inną rzeczywistość można znaleźć też w alkoholu albo używkach. Każdy niezależnie od wykonywanego zawodu szuka czegoś, co trudno jest racjonalnie wytłumaczyć, a nawet jeśli nie szuka, to i tak o coś takiego bez przerwy się potyka. Ludziom należy się coś jeszcze co codziennego życia. Myślę, że to jest w kontrze do takiego oderwania się od życia, od spraw codziennych. Oderwanie od świata bardziej kojarzy mi się z muzyką rozrywkową, czy popową: Człowiek sobie ponuci coś fajnego i już się czuje wspaniale. My specjalnie nie chcemy ludzi, a przede wszystkim samych siebie napompować jakąś iluzją. Raczej przypominamy o miłości, śmierci i wszystkim o czym mówiłem, ale jest to podlane takim sosem tajemnicy lub pewnej loterii.

Jest coś co pana drażni albo szokuje? Być może to pytanie brzmi dosyć dziwnie, ale wydaje mi się, że warto je zadać człowiekowi, który jest obecny na polskiej scenie od tak wielu lat, a co za tym idzie jest też obecny w życiu publicznym.

Unikam życia publicznego jak cholera! Moje życie publiczne znajduje się czasami jedynie w jakiejś restauracji. Koncerty na scenie to nie to samo, bo one jednak trochę mnie od publiczności oddzielają. Drażni mnie to, co tak naprawdę drażni wszystkich, czyli podział, którego dokonali politycy. Drażni mnie polityka i drażnią mnie media, które na tym podziale budują własne imperia. Żeby tylko kończyło się na podziale... Nie mogę nie zwrócić uwagi na chamstwo, które jest uprawiane przez polityków, ale to chyba są refleksje i opinie większości Polaków.

Znajomy powiedział mi, że dla wielu osób jest pan mentorem. Czy w pewnym stopniu właśnie tak pan się czuje?

No nie! Proszę nie używać aż takich słów. Ja dzisiaj czuję się dobrze, a czasami gorzej. (śmiech) Zakładam, że być może dla paru osób, a zwłaszcza dla muzyków jestem osobą ważną i to co robię ma dla nich znaczenie

nie tylko muzyczne, ale od takiej świadomości do poczucia, że jest się kimś ważnym, przewodnikiem albo mentorem to jeszcze daleka droga. Ja póki co czuję się pracownikiem muzycznym i to mi w zupełności wystarczy. Traktuję to co robię jako formę ekspresji i komunikowania się z ludźmi. Zdecydowanie wolę się dowiadywać od ludzi, albo uczyć się samemu na własny użytek. Wiem za mało, żeby mentorować.

Panie Wojtku, czy to już jest pora na dobranoc? Całkiem niedawno nową płytę nazwał pan „Dobry wieczór”.

Jest późno, ale jeszcze nie pora na dobranoc. Jeśli chodzi o ten tytuł, to on jest wyjątkowo prosty, ale w tym jego siła. Tytuł płyty jest ważny. Wymyślałem od ładnych paru lat naprawdę proste tytuły: „Nowa płyta”, „Płyta”, „Płyta z muzyką” i jestem zdziwiony, że wcześniej nie przyszło mi do głowy, by wymyślić coś tak oczywistego i naturalnego jak ten na najnowszej płycie. Przecież ja każdy koncert zaczynam od tych słów. Rzeczy najprostsze, najbardziej dla nas oczywiste po prostu stają naprawdę trafione.

Żałuje Pan czegoś?

Poza włosami? (śmiech) Nie. Chyba nie.



zresztą rozmawialiśmy. Voo Voo jest zespołem nieprzebojowym z premedytacją. Mieliśmy parę rozpoznawalnych piosenek, których radio z różnych powodów nie zaakceptowało, a one i tak zyskały sympatię słuchaczy. Piszę piosenki, które muszą żyć własnym koncertowym życiem. Nie chciałem grać tej samej piosenki w taki sam sposób przez lata. Teraz np. na koncertach związanych z trasą promującą płytę „Dobry wieczór” nie gramy tych pieśni, które zostały uznane za przeboje. Voo Voo to jest przygoda. Dorobiliśmy się fantastycznej publiczności, która przekazuje naszą muzykę z pokolenia na pokolenie.

Na jakim koncercie był pan ostatnio?

Ostatnio byłem w Paryżu na bardzo złym koncercie (śmiech), także nie chcę do tego wracać. Z drugiej strony powiem pani, że to fajne zaznać czegoś takiego, bo wtedy człowiek z radością wraca do swego miejsca pracy w przekonaniu, że gra w najlepszym zespole na świecie. (śmiech)

Mówi pan, że chodzi na koncerty po to, żeby się na nich coś wydarzyło, a zespół Voo Voo prowadzi ludzi w nieznanie przez co zespół sam w to nieznanie wchodzi razem z publicznością. Czy to



Riviera

DLA MNIE BOMBKA!

NAJLEPSZE
ŚWIĄTECZNE
ZAKUPY
W TRÓJMIEŚCIE



250
SKLEPÓW

37
RESTAURACJI
I KAWIARNI

7
PLACÓW
ZABAW

2500
MIEJSC
NA PARKINGU

WIELKI SKROMNY CZŁOWIEK?

AUTOR: PAULINA BŁASZKIEWICZ / FOTO: ARCHIWUM LESZKA BALCEROWICZA



Leszek Balcerowicz

Twórca wielkich reform, o które jak sugeruje tytuł jego książki musiał się bić. Wcześniej bił się w dzieciństwie i to ze starszymi, bo z równymi sobie bójki nie miały sensu i do niczego nie prowadziły. Kim dziś jest autor "Planu Balcerowicza"? Dlaczego podchodzi do życia zadaniowo i nie lubi marzyć? Co sprawia mu przyjemność? Woli sushi, czy może jednak fasolkę po bretońsku? Odpowiedzi na te i inne pytania mogą być sporym zaskoczeniem. Pewne jest to, że u prof. Leszka Balcerowicza wszystko musi chodzić jak w szwajcarskim zegarku. Nie ma mowy o spóźnieniach, przesunięciach, czy określeniach w stylu "jakoś to będzie" albo "coś się wymyśli".

Do czego ludziom są dziś potrzebne pieniądze?

Nie tylko dziś. Pieniądze zawsze były potrzebne. Przez słowo „pieniądze” wyrażamy pragnienie lepszego życia. Banalne stwierdzenie, że pieniądze szczęścia nie dają jest tylko częściowo prawdziwe. Oczywiście, że są rzeczy,

których nie możemy mieć dzięki pieniądзом, np. uczucia, ale wiele jest takich, które można kupić właśnie za te pieniądze.

Ta powaga wynika z faktu, że przed rokiem 89 można było mieć pieniądze, ale nawet to nie wystarczało, żeby dostać to, czego się chciało?

Pieniądze były koniecznym, ale niewystarczającym warunkiem, żeby coś kupić. Oprócz tego trzeba było swoje wystać tak jak pani mówi, albo mieć dojsca. Niektórzy wynajmowali nawet do tego ludzi. Przecież byli też zawodowi stacze!

Myśli pan, że młodzi dziś odczuwają przesyt, czy w swoim zachowaniu, sposobie życia mają pewne zaszłości z przeszłości? Prosty przykład. Wystarczy jeden dzień wolny przy okazji narodowego święta, a my robimy zapasowe zakupy...

Ja bym powiedział, że młodsze pokolenie ma kłopot z narzekaniem, starsi też. Wśród moich studentów widać naprawdę znaczące zmiany w zachowaniu. Ludzie jak źle pracują to nie dlatego, że są z natury leniwi, ale dlatego, że w PRL królowało powiedzenie „Czy się stoi, czy się leży...” Te słowa nie były odbiciem mentalności ludzi, ale ustroju, który zamiast nagradzać, karał za dobrą pracę.

A co z naszą ambicją, poczuciem pewności siebie? Pamiętam jak na zajęciach na studiach socjologicznych jeden z profesorów zapytał kto chciałby zostać prezydentem Polski. Nikt się nie zgłosił. Gdybyśmy zadali takie samo pytanie studentom Harvardu to pewnie większość z nich podniosłaby rękę...

Popularność polityki spada, ale to dotyczy każdego demokratycz-

nego kraju. Dzisiaj w demokracji jest dużo teatru politycznego. Dzieje się tak ze względu na charakter mediów. Ze względu na postęp techniczny ta polityka się zmieniła. Zmieniło się też podejście ludzi. Ledwo zdążyliśmy wywalczyć demokrację, a już połowa się na nią wypina. Ludzie narzekają, ale i oczekują, żeby państwo więcej im dało. To głupia postawa.

A jaka jest pana postawa?

Należę do tej kategorii ludzi, którzy jak się czegoś podejmą to starają się to zrobić. Jak to się uda to uważam, że wywiązałem się z tego, co zaplanowałem, a jeżeli ileś osób, która ma wiedzę to uznaje, to mi wystarczy. Nie muszę się za bardzo przejmować opiniami innych ludzi.

Chyba nigdy pan tego nie robił? Zgadza się pan z tym, że większość z nas uważa się za ekonomistów?

Tak, ale to samo mówi się nt. lekarzy. To nie jest tylko specyfika Polski. Tak jest w każdym społeczeństwie, że w pewnych zakresach spraw wielu ludzi uznaje się za specjalistów. Ci co się znają, a takich jest wielu, rozumieją, że Polsce powiodło się dużo lepiej niż Ukrainie, czy Czechom. Jeżeli ktoś nie ma wiedzy, bo nie ma czasu na jej zdobywanie, to ja nie będę się na niego obrażał.

Przyjmuje pan tę naszą polskość, taką jaka jest?

Nie. Wyszczym postawy, które trzeba wyszczymać. Przed chwilą powiedziałem, że bardzo mnie porusza ta bierność pomieszana z wynoszeniem się ponad politykę. Nie dość, że ludzie nie wykonują swoich moralnych obowiązków jako wyborcy, to jeszcze udają, że są z tego dumni. To trzeba wyśmiewać.

To działa?

Nie zawsze jest to skuteczne, ale lepszej metody nie widzę.

Tytuł pana książki sugeruje zupełnie coś innego...

Jak się ma do wyboru: być bitym, czy bić to wybieram to drugie. Biłem się w dzieciństwie, a najbardziej lubiłem się bić ze starszymi o rok, czy dwa. Z młodszymi ode mnie albo z rówieśnikami nie miałem na to ochoty. Poza tym, w tytule mojej książki „Trzeba się bić” nie chodziło tylko o moje młodzieńcze bójkę, których było wiele (śmiech), ale o rzeczy poważniejsze, które robiłem po roku 89.

Bił się pan o reformy?

Tak, bo warunki lepszego życia w żadnym kraju nie spadają jak manna z nieba. Zawsze się trzeba o nie bić. Mam tu na myśli starcie z różnymi grupami, które bronią tych złych rozwiązań ze względu na złą wiedzę albo interesy. Ja przed 89 rokiem interesowałem się przypadkami rozmaitych reform na świecie na zasadzie hobby.

Ciekawe hobby...

Wtedy nie wiedziałem, że to się kiedykolwiek przyda. Nawet tego nie zakładałem, ale się przydało i wtedy nie miałem już żadnych złudzeń, że bez starcia z grupami nacisku można coś osiągnąć, chociaż do tego starcia nie dążyłem.

Jakim krajem jest dzisiaj Polska?

O wiele lepszym niż była 25 lat temu. Tylko skrajni ignoranci albo frustraci mogą nie dostrzec tych wielkich zmian. Wystarczy przejechać Polskę, odwiedzić jakąkolwiek miejscowość i widać zmiany. Przedtem, w socjalizmie było szaro i brudno, a miernikiem niskiego poziomu cywilizacji były brudne toalety. Teraz są dużo czystsze (śmiech). Trzeba zaczynać właśnie od takich rzeczy, a nie od perfum i poezji. Poezja zresztą mało zależy od ustroju, a czystość toalet czy kolory owszem.

Zostawmy reformy, oceny i diagnozy społeczne. Chciałabym się dowiedzieć, kim jest prof. Leszek Balcerowicz prywatnie. Zaczniemy od przyjemności. Jest pan hedonistą?

Lubię czytać kryminały. Bardzo lubię fasolkę po bretońsku i rozmaite zupy, więc na pewno jestem hedonistą. Poza tym jestem miłośnikiem filmów sensacyjnych. Nie o wszystkich rzeczach chcę mówić, ale te rzeczy, o których właśnie pani powiedziałam jako pierwsze przyszły mi na myśl.

W takim razie mogę przypuszczać, że to była szczerza odpowiedź, ale muszę powiedzieć, że trochę mnie pan zaskoczył. To takie mało wyrafinowane przyjemności. Proszę powiedzieć, jakie były pana marzenia przed zmianą ustroju w Polsce?

Do 1989 r. sądziłem, że za mojego życia to nie nastąpi. Tak też

sądziła ogromna część ludzi. Nie marzyłem, że w Polsce może być tak jak na Zachodzie. Wiedziałem, że bez zmiany ustroju nie jest możliwa szybka poprawa poziomu życia.

Jakiś przykład?

Najpierw chciałem mieć mieszkanie... Byłem prowincjuszem w Warszawie, bo przyjechałem z rodzinnego Torunia. Nie można było kupić mieszkania, a jak było można, to było poza moim zasięgiem. Pozostał przydział z uczelni.

Jakie to było mieszkanie? Jak wyglądało?

Krzywe ściany, podłoga z lenteksu, która się odlepiła to były znaki charakterystyczne mieszkania, którym byłem zachwycony. Takie się wtedy miało dążenia.

A jakie są dzisiaj pana warunki mieszkaniowe?

Po kilkunastu latach wyprowadziłem się do czegoś, co nazywamy segmentem, czyli do domu jednorodzinnego, który stoi w szeregu. To nam wystarczy. Nie muszę mieć pałacu.

Niewielu jest ludzi sukcesu, a do takich przecież pan się zalicza, którzy tak mówią.

Jak się rozglądam wśród swoich pracowników, z którymi robiłem reformy, to żaden z nich nie dążył do tego, żeby mieć pałac. Oni mieli poważniejsze sprawy na głowie. Dom miał zaspokajać, może nie wygórowane, ale proste potrzeby. Po co od razu pałac? Ja zawsze chciałem mieć samochód, no to miałem, a potem miałem lepszy.

To czym pan jeździ?

(Śmiech) Nie chcę uprawiać kryptoreklamy. Mam taki samochód, że już nie muszę mieć lepszego, ale nie jest to Rolls-Royce.

Rozumiem. O pieniądzach i samochodach gentleman nie mówi, ale jak zapytałam pana o marzenia to też lekko się pan skrzywił i dosyć szybko zamienił marzenia na dążenia i cele...

Marzenie polega na tym, że się siedzi i puszcza wodze fantazji. Marzenie może sugerować, że myśli się o czymś, co jest kompletnie nieosiągalne. Ja o tym nie myślę, bo to strata czasu. Wolę myśleć o tym, co jest bardzo trudne, ale jednak osiągalne.

Do czego zatem pan dzisiaj dąży?

Nie mam wielkich dążeń osobistych. Mam szczęśliwą rodzinę. Moje aspiracje materialne zostały zaspokojone.

Szczęśliwy i spełniony człowiek... A co pan lubi?

Lubię mobilizować ludzi, którzy być może mają podobne zapatrywania na Polskę do moich, ale nie działają. Ja lubię ich mobilizować do tego, żeby zaczęli działać i zmieniali nasz kraj na jeszcze lepszy.

Do czego ich pan lubi pozyskiwać? To dosyć mentorski ton...

Dlaczego mentorski? Absolutnie nie chcę ich pozyskiwać do żadnej osobistej sekty. Nigdy nie cierpiałem dworu. Nie cierpię też ludzi, którzy robią sobie dwór. Ja tworzyłem grupy zadaniowe złożone z bardzo dobrych ludzi do bardzo trudnych zadań. Proszę mi wierzyć, że to wielka satysfakcja, kiedy się zbierze taką grupę komandosów.

Na jakie cechy charakteru zwraca pan uwagę u ludzi, z którymi pan współpracuje lub zaczyna współpracę?

Zaczynam od tego, czy ktoś jest przyzwoity, czy nie. To dla mnie podstawowa rzecz.

Jak rozumieć tę przyzwoitość?

Przyzwoity człowiek nie kłamie i nie wprowadza ludzi w błąd. Nie chcę mówić o jakichś cięższych rzeczach. Z kolei wśród przyzwoitych cenię ludzi, którzy łączą zdolności analityczne ze zdolnościami organizacyjnymi. Nie szukam literatów.

Literatów?!

No takich od gadania (śmiech). Robię wyjątki, jeśli przez gadanie ktoś chce coś osiągnąć, ale nie lubię takich, którzy będą rozmawiać godzinę o tym, jak zrobić coś, czego zrobienie wymaga dziesięć minut! Tego nie znoszę, a takich znam. Nie lubię ludzi gadatliwych. Lubię bardzo inteligentnych, ale sprawnych zarówno analitycznie, jak i praktycznie.

A w życiu prywatnym?

Z gadatliwymi też mi trudno, ale moi przyjaciele są ci sami od lat i proszę mi wierzyć, że nie dobieram ich ze względu na swoje zajęcia. Przyjaźni nie zawiera się z wyrachowania. Tu musi zadziałać już jakaś chemia (śmiech). ■

WSZYSTKIE TWARZE MARKA KALISZUKA

AUTOR: MARTA JASZCZERSKA / FOTO: POLSAT



Charakteryzacja na Marię Callas.

Nigdy sobie nie odpuszcza. Jest ambitny, pracowity, a do tego piekielnie zdolny. Łączy te wszystkie cechy świetnie się przy tym bawiąc, co udowodnił wygrywając drugą edycję polsatowskiego show *Twoja Twarz Brzmi Znajomo*. Marek Kaliszuk.

Co skłoniło Cię do wzięcia udziału w tym programie?

Jako aktor i wokalista stawiam na równi tak grę w teatrze, czy przed kamerą, jak i śpiewanie. Ten program stanowi wyjątkową okazję, z której wręcz należało skorzystać. Niejednokrotnie w swojej pracy, a zwłaszcza w Teatrze Muzycznym muszę śpiewać, grać i tańczyć jednocześnie, co z kolei nie zdarza się często w produkcjach telewizyjnych. Istotą programu *Twoja Twarz Brzmi Znajomo* jest połączenie wszystkich umiejętności, które albo mamy, albo nie i ten format weryfikuje to w bardzo klarowny sposób.

Śpiew, taniec, obycie ze sceną masz we krwi. Miałaś więc idealne warunki, aby wygrać ten program. Czy coś jednak sprawiło ci szczególną trudność?

Trudność sprawiało właściwie wszystko, bo tu nie wystarczy to, co mam w genach. Przede wszystkim trzeba było znaleźć w sobie inne głosy, sposoby emisji, cechy charakterystyczne wylosowanych postaci, aby widzowie ulegli złudzeniu, że rzeczywiście mają do czynienia z Arethą Franklin, czy Krzysztofem Cugowskim. Nie jest

łatwo śpiewać nie swoim głosem jednocześnie tańcząc w zupełnie obcym stylu, w pełnej charakteryzacji, mając wokół siebie mnóstwo rozpraszających bodźców.

Widzieliśmy cię w 10 odsłonach. Wcieliłeś się w Robbiego Williama, Arethę Franklin, Nicki Minaj, Marię Callas, George'a Michaela, Krzysztofa Cugowskiego, Hankę Ordonównę, Michała Wiśniewskiego, Ushera, Benny'ego Anderssona z Abby. Która z tych postaci okazała się najtrudniejszym zadaniem?

Największą trudność w pierwszych dwóch, trzech odcinkach sprawiała mi charakteryzacja, która jest bardzo niewygodna. Zdarzało się, że miałem zaklejoną całą twarz łącznie z szyją i częścią obojczyka z klatką piersiową. Do tego dochodziła łyska, która przykrywała włosy. Na nią przychodziła peruka. To powodowało, że było mi piekielnie gorąco. Twarz pokrywana była specjalnym środkiem, który zatrzymuje wodę w skórze, aby maski, nosy, czy brody się nie odklejały. Długo musiałem się przyzwyczajać do soczewek. Wysychały mi oczy, często po prostu źle widziałem. Z uwagi na potężną charakteryzację do trudnych postaci zaliczyłbym jeszcze Nicki Minaj, Krzysztofa Cugowskiego i Michała Wiśniewskiego.



A która charakteryzacja była najbardziej skomplikowana? Trwała najdłużej?

Najdłużej, bo nawet 5 godzin, byłem charakteryzowany na Nicki Minaj, Ushera, Arethę Franklin i Michała Wiśniewskiego. Warunkiem uzyskania dobrych efektów, było stosowanie specjalistycznych substancji chemicznych. Na przykład wspomniany wcześniej środek do zatrzymywania wody w skórze czy klej, którym trzeba pokryć całą twarz lub jej część. W przypadku nosa, klej musi znaleźć się również w jego wnętrzu, tak żeby maksymalnie ukryć „szwy” charakteryzacji. W wygubianiu widocznych łączeń pomagał tzw. wytapiacz, czyli środek który topił przyklejony już do twarzy silikonowy element, np. brodę. Te wszystkie chemikalia sprawiały, że człowiek czuł się trochę odurzony i zasypiał w fotelu.

Najbardziej chyba jednak komentowano przeobrażenie się w Nicki Minaj...

Nicki Minaj wspominam najboleśniej. To była totalna metamorfoza: malowanie paznokci u stóp, tipsy, przyklejony ogromny biust, burza blond włosów. Dodatkowo kostium, w którym było mi bardzo gorąco, ponieważ musiał powiększyć moje uda i pośladki (śmiech).

W dwóch wywiadach na łamach Prestiżu mówiłeś o swojej nieśmiałości i o tym, że coraz lepiej sobie z nią radzisz. Po wcieleniu się w Nicki Minaj można pomyśleć, że nieśmiałość całkowicie wyeliminowałeś.

Ale przecież to są dwie zupełnie inne rzeczy. Nieśmiałość na życie, a nieśmiałość na scenie to przeciwległe bieguny. W życiu jestem sobą, a na scenie, w teatrze, czy w tym programie jestem kimś innym.

Jesteś obdarzony kontratenorem, co umożliwia śpiewanie wysokim głosem, zbliżonym do kobiecego. To na pewno pomogło wcielać się w kobiece postaci.

Zdecydowanie tak.

Jednak mimo takiego rodzaju głosu Maria Callas i aria sopranowa, to nie lada wyzwanie. Dlaczego taki wybór na finałowy odcinek?

Zastanawiałem się czy nie wybrać Edyty Górniak albo Mariah Carey. Myślałem też o Janie Kiepurze, czy Luciano Pavarottim. W programie wcieliłem się w czterech, czy pięciu mężczyzn. Uznałem, że jeśli w finale wcielę się w kolejnego, to nie osiągnę najbardziej zaskakującego efektu. Poza tym te kobiety nieźle mi wychodziły, więc pomyślałem - czemu nie? Oprócz tego chciałem wprowadzić do programu trochę muzyki klasycznej, czego szybko zacząłem żałować.

Dlaczego?

Dwa, czy trzy dni przed samym finałem byłem zrozpaczony, bo mi po prostu nie szło. Nie miałem właściwie planu B. Pojawił się strach. Wiedziałem, że jeśli strzelę sobie w kolano w finale, to zmarnuję całą pracę, którą wykonałem do tej pory. Było jednak za późno, aby zmienić decyzję. Ostatecznie zaśpiewałem „O mio babbino caro” Pucciniego.

Dla wielu jest to program tylko rozrywkowy. Też tak uważasz?

Absolutnie nie. Nawet wczoraj przeczytałem opinię, że to jest „durny program”. Oczywiście każdy ma prawo do swojej oceny. Jeśli na jurorach takich jak na przykład Małgosia Walewska, która znana i doceniana jest na całym świecie, coś robi wrażenie i to nie tylko pod względem wokalnym, to z czym tu dyskutować? Poza tym program ma piękną ideę, bo w każdym odcinku i na koniec całego programu przekazujemy wygraną na cel charytatywny.

Wygraną z piątego odcinka, który wygrałeś, przekazałeś na cel charytatywny. Wygraną całego programu przekazałeś na fundację Miedzy Niebem a Ziemią. Co to za fundacja?

W zeszłym roku występując dla fundacji widziałem film o jej małych podopiecznych. Film, który mną wstrząsnął. Tak naprawdę moje problemy przestały być problemami. Po tamtym spotkaniu powiedziałem sobie, że nie będzie to ludzkie, jeśli kiedykolwiek odmówię jej pomocy i współpracy. Są setki rodzin, których nie stać na to, żeby się utrzymać, a co dopiero mówić o zakupieniu jakiegoś drogiego sprzętu, opłaceniu kosztownej rehabilitacji. Wygraną z piątego odcinka natomiast przekazałem Dominikowi, którego znam osobiście. Wiem, że te pieniądze odmienią jego życie. Dzięki nim będzie można kupić specjalne łóżko do rehabilitacji Dominika, na które jego rodziny zwyczajnie nie stać.

Co dalej? Nad jakimi projektami zawodowymi obecnie pracujesz?

Pewno jest to, że powracam do metamorfozy Nicki Minaj w sylwestrowym koncercie organizowanym w Gdyni przez telewizję Polsat. Oprócz tego, wraz z moim przyjacielem Piotrem Manią koncertujemy z projektem Kaliszuk & Mania in Songs. Pojawiły się też bardzo ciekawe propozycje zawodowe, ale nie mogę jeszcze o nich mówić.

Będzie płyta?

Będzie. W styczniu wchodzimy do studia i mam nadzieję, że nic nie stanie nam na przeszkodzie. Szukam też potencjalnych sponzorów, więc jeśli ktoś byłby zainteresowany, to ja bardzo zapraszam (śmiech). Bardzo bym chciał, aby płyta ukazała się w przyszłym roku.



Charakteryzacja na Nicki Minaj.



Marek Kaliszuk jako Michał Wiśniewski.



Marek Kaliszuk jako Usher.



Marek Kaliszuk jako Robbie Williams.

Z MICHAŁEM WŚRÓD ZWIERZĄT

CO W WIGILIĘ POWIEDZĄ MIESZKANCY ZOO?

Fot. Tadeusz Dobrzyński



Michał Targowski

AUTOR: AGATA RUDNIK

Nie mogło być inaczej. Na kilka tygodni przed Wilią Bożego Narodzenia zapytałam dyrektora Michała Targowskiego o to, czy mieszkańcy zoo w ten wyjątkowy wieczór przemawiają ludzkim głosem i co wówczas mówią. Dowiedziałam się też, jak wygląda zima w oliwskim zoo.

Tegoroczna jesień rozpieściła nas słoneczną pogodą i wysokimi temperaturami. Zwierzętom taki klimat chyba też bardziej odpowiada? Gdy nie ma mrozów i śniegu zwierzęta mogą dłużej przebywać na zewnątrz. Potem zostają już tylko te, które lubią chłody. W tym roku jeszcze w połowie listopada wychodziły ze swoich pawilonów słonie, antylopy, ziryfy, choć na krótko, a także flamingi i pelikany. Przy temperaturze ok. 7°C nawet niektóre małpy, jak np. mandryle lubią wyjść na dwór. Kiedy nastąpi prawdziwa zima, nie wypuszczamy ani zebra, ani antylop, ani ziryf, bo połamałyby sobie na lodzie kończyny. Poza tym mają bardzo skąpą sierść, więc po prostu odczuwałyby zimno. Podobnie zresztą jak i małpy.

Jak zwierzęta radzą sobie zimą?

Mamy mieszkańców, którzy uwielbiają mróz, jak np. tygrysy. Cały dzień wylegują się na śniegu, tarzają się w nim. Są doskonale przystosowane do takich warunków, bo na wolności, żyjąc na Syberii przyzwyczajone są nawet do temperatury - 40°C. Za to niedźwiedź to prawdziwy śpioch, który większość dnia przespia pod pierzynką z liści. Zima nie jest straszna także krętorogom, które naturalnie występują w wysokich partiach Himalajów, nawet na wysokości 4500 m n.p.m. Wielbłądy, choć mają dostęp do wiat, to chętnie przebywają na zewnątrz. W nocy tulą się do siebie i tworzą krąg, wzajemnie się ogrzewając. Chłody zdecydowanie lubią alpaki, lamy i wilki oraz foki, które czują się wówczas nawet lepiej niż w upałach.

Jak wyglądają święta w zoo?

Z nastaniem grudnia i u nas atmosfera staje się świąteczna. Każdy z pracowników dba, aby jego zwierzęta też poczuły te szczególne dni. Podopieczni otrzymują, a jakże paczki świąteczne. Jest i papier kolorowy i wstążki. Ktoś mógłby pomyśleć, że mamy trochę nie po kolei w głowie (śmiech). Te prezenty to jednak nic innego, jak urozmaicenie codzienności i zabawa dla zwierząt. W paczkach znajdują się przysmaki, do których najpierw zwierzę musi się dostać. I tak np. surykatki dostają kawałki kurczaka, ich prawdziwy przysmak. Czują jego zapach, więc są zaintrygowane. Zastanawiają się jednak jak do niego podejść. Próbuje pazurkami zderzeć wstążkę lub ją przegryzają. Zanim dostaną się do środka pudełka mija nawet pół godziny. Często te paczuski instalujemy

np. na choince, wówczas jest to dodatkowa atrakcja - jak tam doskoczyć. Ptaki egzotyczne, jak papugi, na gałązkach również mają rozwieszony podarunki z orzeszkiem, pomarańczą, czy jabłkiem. Pумы, lwy, czy tygrys za to otrzymują sztuki mięsa dobrze zapakowane w karton. Takie „zdobywanie” pokarmu wyzwala u zwierząt naturalne cechy walki.

A jak jest z tym przemawianiem zwierząt ludzkim głosem w Wigilię?

Gdyby zbliżyć się do psychiki zwierząt, to możemy stwierdzić, że rzeczywiście mają jakiś swój język i to nie tylko w Wigilię. Będąc z nimi przez długie lata, zaczynamy tę mowę rozumieć. Jak wchodzimy do stajenek, gdzie są zebry, czy antylopy widzimy np. po sposobie ułożenia uszu ich nastawienie do rzeczywistości i otoczenia. Kiedy się przebywa z wilkiem, widać bardzo szeroką gamę jego zachowań. Jeżeli jest w pozycji czólgającego się psa, oznacza to ulęgłość. Gdy pokazuje kły, ostrzega - miej się na baczności, jestem zdenerwowany. Wydają też dźwięki, które pełnią różne funkcje, jak nawoływanie, ostrzeżenie, czy radość. Słoń to zwierzę, które myśli i kojarzy. W jego oczach można zobaczyć, czy jest przyjaźnie nastawiony, czy wręcz przeciwnie. Uszy położone oznaczają, że jest zły, gdy zaś nastroszone to wyrażają zainteresowanie. O trąbie za to często się mówi, że jest piątą kończyną. Po niej możemy się także zorientować, czy np. słoń za chwilę zagarnie nią piach i nas obsypie.

A czy małpy mają dużo do powiedzenia?

Szczególnie te człekokształtne. Goryle za to w ogóle się nie odzywają. Szympansy potrafią się pięknie, radośnie uśmiechać, gdy np. dostają coś dobrego do jedzenia. Cieszą się też na widok osoby, którą akceptują, a której długo nie widziały. Jedni mówią, że szympansy mają psychikę 3-letniego dziecka, a inni twierdzą, że nawet 10-cio letniego. Gdyby jednak rzeczywiście nasze zwierzęta przemówiły ludzkim głosem, to sądzę, że by nam podziękowały i powiedziały, że są zdrowe i radosne i mają wspaniałą opiekę. Myślę, że tak by właśnie było, bo nasi mieszkańcy naprawdę mają u nas dobrze. Pracownicy nawzajem prześcigają się, by zwierzętom zorganizować coś ciekawego, by jeszcze bardziej poprawić te relacje. A efekty tego widać każdego dnia. ■



SYLWESTER 2015

w restauracji **SZAFARNIA 10**



WENECKI BAL MASKOWY

ATRAKCYJNE
WIECZORU

Wyśmienite menu włoskie:

bufet z ciepłymi i zimnymi daniami oraz znakomite desery

Dj:

największe hity włoskie i przeboje z ostatnich lat

Alkohol:

0,5 L wódki na parę lub karafka wina

Napoje:

gazowane, soki, kawa, herbata

Niespodzianki z nagrodami

CENA: 250 zł/os.

Liczba miejsc ograniczona

REZERWACJA

restauracja@szafarnia10.pl

tel.586008500



ul. Szafarnia 10
Gdańsk

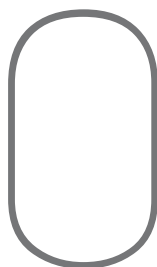
STANAĆ NA SZCZYCIE CHMURY

AUTOR: MARTA LEGIEĆ / FOTO: MATERIAŁY PRASOWE



San Sebastian

Hoteli i plaż jest tu jak na lekarstwo. Na plan pierwszy bez wątpienia wysuwa się przyroda. Zobaczymy to dokładnie, kiedy tylko spojrzymy na mapę, na której niewielka La Gomera wygląda jak zielona plamka oblana granatowymi wodami Atlantyku.



Oddalona o niecałe 40 km od południowo - zachodniego wybrzeża Teneryfy, La Gomera sterczy z morza jak okrągły bastion skalny. Wprawdzie wyłoniła się z morza 12 milionów lat temu, ale dopiero w XX wieku stała się mekką miłośników przyrody, wędrówek oraz przepięknych krajobrazów.

W ZACISZU WYSPY

To oaza ciszy i spokoju, jedno z najrzadziej odwiedzanych miejsc, znacznie różniące się od swych pozostałych sióstr w archipelagu Wysp Kararyjskich. Ze swą powierzchnią 369 kilometrów kwadratowych jest jedną z najmniejszych wysp całego archipelagu, dokładnie drugą od końca. Ten niewielki skrawek lądu nazywany jest "magiczną wyspą". Zresztą powierzchnia stanowi po części jej największy atut. Tutejszy spokój bierze się właśnie stąd, że nie ma tu miejsca na hałaśliwe kurorty wypoczynkowe z centrami handlowymi. Nie ma też ogromnych hoteli. Tym samym jest to miejsce idealne dla osób poszukujących spokoju, chcących oderwać się od pędzącej codzienności.

Nawet zimą, kiedy Europa tonie w śniegu, La Gomera staje się słoneczną przystanią dla wszystkich spragnionych odpoczynku. Ta ziemia obiecana dla prawdziwych podróżników, z krańca północnego do południowego liczy zaledwie 20 kilometrów. Niewielką wyspę wynajętym samochodem objechać można w krótkim czasie. Warto jednak mieć na uwadze fakt, iż niezliczone asfaltowe serpentyny wiją się w górę ścian skalnych, aby po drugiej stronie opadać

znów serpentynami w dół, aż do podnóża następnej ściany. Nie są to trasy dla niedzielnych kierowców.

ŚWIAT SPRZED MILIONÓW LAT

Krajobrazy La Gomery dla jednych są nudne, dla innych zjawiskowe. Na szczęście osoby, które zechcą poznać wyspę bliżej, szybko się przekonują, że daleko jej do nudy, mimo że wyspa nawet w sezonie sprawia wrażenie nieco dzikiej i odludnej. Wszystko to dzięki tutejszej przyrodzie, którą nierzadko określa się jako legendarną. Czy można się dziwić, skoro tutejszy gęsty las formują gatunki, które w innych miejscach na ziemi wymarły już miliony lat temu?

Idealnym miejscem na piesze wycieczki jest tutejsza ekologiczna perełka, czyli Park Narodowy Garajonay, który serwuje widoki na unikalną, niespotykaną roślinność trzecieorzędową. Ten jeden z najciekawszych obszarów leśnych na świecie, wpisany został na listę Światowego Dziedzictwa UNESCO. Niejednego w osłupienie wprawił tu widok lasów cedrowych, sosnowych i olbrzymich wrzosów. Gęste i powyginane drzewa lasów laurowych w centrum wyspy wprowadzają wędrujących tutejszymi szlakami w niezwykle tajemniczy klimat. Około 400 gatunków wymarłych na innych kontynentach drzew to duma tubylców.

SPACER PO CHMURACH

Tam, gdzie przez gęste korony drzew dostanie się słońce, kwitną rośliny w niewiarygodnych kolorach. Poza tym, dzięki wyjątkowym warunkom klimatycznym do dziś przetrwał tu największy na świecie

las wawrzynowy. Podobnie wiele gatunków ptaków i gadów, z których część to endemity. Zresztą na całej wyspie można odnaleźć przyrodę niemal nietkniętą ręką człowieka. Zielona wyspa zachwyca więc skalistymi szczytami, głębokimi wąwozami oraz tarasowymi zboczami z mnóstwem poletek uprawnych, które niejako zostały przyklejone do jej stromych zboczy, głębokich przepaści opadających gwałtownie ku wodzie.

Zaskakuje również tym, jak łatwo można... wdrapać się na chmurę. I choć miejscowi przekonują, że to jeden z sekretów La Gomery, tak naprawdę zjawisko zwane "morzem chmur", gdy chmury pozostają wprost pod naszymi stopami, spowodowane jest dużą wilgotnością tego terenu. Zresztą masyw górski centralnej części wyspy sprawia, że tu pogoda różni się nieco od tej panującej w innych czę-



Playa Santiago

ściach archipelagu Wysp Kanaryjskich. Więcej tu mżawki i ciągłych opadów. Nie ma się jednak czego obawiać. Ten, kto preferuje wysokie temperatury, nie musi ewakuować się z La Gomera. Wystarczy przemieścić się niżej na południe, gdzie znajdziemy miejsca silnie nasłonecznione i pozbawione opadów. Tam temperatury w miesiącach wakacyjnych dochodzą nawet do 30 st. C.

DOM KOLUMBA

Wyspa nie ma zbyt wielu zabytków. Nie ukrywajmy jednak, że dla nas, Europejczyków ze stałego lądu, niemal wszystkie wydają się



Park Narodowy Garajonay

dosyć egzotyczne i zdecydowanie warte zobaczenia.

Kto dociera na wyspę, wcześniej czy później dotrze też na wschodnie wybrzeże do San Sebastian, stolicy wyspy, uroczego i bardzo kolorowego miasteczka. Romantyczny nastrój tworzą tu małe białe domki wciśnięte pomiędzy palmy. San Sebastian jest silnie związane z Krzysztofem Kolumbem.

To właśnie na wyspie La Gomera żeglarz zatrzymał się w 1492 r., gdy rozpoczął swoją słynną wyprawę. Był to jego ostatni postój przed przepłynięciem Atlantyku i odkryciem Ameryki. Tutaj uzupełniał swoje zapasy, ale nie tylko. Przybył na wyspę na chwilę, jednak został miesiąc, oczarowany wdziękami pewnej damy. Tak przynaj-

mniej się tu plotkuje. Główną atrakcją jest więc dziś w San Sebastian dom żeglarza, który przy sprzyjających wiatrach można zwiedzać.

KTO NA TO GWIŹDZE?

Dawniej zdobyć La Gomerę to było "coś". Piraci łamali sobie na niej zęby. Nawet Hiszpanie potrzebowali wielu krwawych prób, zanim pokonali opór tej pełnej szczelin skalnych wysepki. W końcu się im udało. W XV w. na wyspę przybyli hiszpańscy osadnicy, którzy zaadoptowali język zwany "el silbo". Własny system porozumiewania się polega na naśladowaniu sylab przy pomocy gwizdów. W jakim celu?

Ten dość nietypowy sposób porozumiewania się mieszkańcy La Gomery opracowali głównie z racji ukształtowania powierzchni i trudności komunikacyjnych. Pozwalał on bowiem na przesyłanie prostych wiadomości z jednego na drugi skraj wąwozów, pokonując odległość i komplikacje terenu. Ludzie stali na wzniesieniach i do siebie gwizdali, a dźwięki odbijały się od wąwozów i niesły dalej. Tradycja żywa jest do dziś. Dzieci uczą się języka w szkole, a organizacja UNESCO w roku 2009 wpisała go na listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego. Nawet w restauracji kelner może dać popis i wygwizdać kilka słów w tym osobliwym języku. Wystarczy trafić na jego dobry humor.

NA CZARNYM PIASKU

Zapewne też z uśmiechem na twarzy kelner przyniesie nam coś smacznego. I choć kuchnia nie jest tak wyszukana i różnorodna jak



La Gomera

ta na Półwyspie Iberyjskim, wybór gatunków ryb i sposobów ich przyrządzania jest ogromny. Poza tym koniecznie należy spróbować pożywnych i gęstych zup, białych serów i miodu palmowego, uzyskiwanego z palmy daktylowej, ulubionego miejscowego przysmaku. Wbrew nazwie, nie jest to wytwór pracy pszczół, lecz słodki, gęsty sok upuszczany z palmowych pni.

La Gomera jest ekologiczną perełką z wysokimi brzegami i porożnymi głębokimi wąwozami i z wybrzeżem urozmaiconym małymi wydrami wśród klifów. Lato panuje tu w zasadzie cały rok, a średnia roczna temperatur wynosi nieco ponad 20 st. C. W lipcu i sierpniu jest znacznie cieplej.

Kolorem piasku rozczarowany może być każdy wielbiciel bałtyckich plaż. Wyspa ma charakter powulkaniczny, dlatego tu plaże są ciemne i jakby tego było mało, są dość niewielkie. Mają jednak wiele plusów - przede wszystkim są mało zatłoczone i zaciszne, co bez wątpienia sprzyja relaksującemu wypoczynkowi. A kiedy zechcemy wejść do oceanu, stopy nasze obmyje krystalicznie czysta woda.

W wielu miejscach zejścia do morza są dość strome. Lepiej mieć to na uwadze. Na szczęście wszelkie niedogodności rekompensują widoki na malownicze klify. Nie ma chyba twardziela, którego nie zachwycą wysokie formacje bazaltowe, jakie można podziwiać podczas spacerów brzegiem oceanu. Żeglowanie jachtami po otaczającym wyspę akwenie jest podobno trudne, niebezpieczne i wymaga nie lada umiejętności, stąd łodzie żaglowe rzadko przybijają na La Gomerę. Pływać w oceanie można za to do woli. ■

Magyczna podróż do Klekotek



e-mail: recepca@hotelmlynklekotki.pl tel. 55 249 00 00



LUKSUS Z TRADYCJĄ



Bentley to marka, która zawsze kojarzyła się z konserwatywną stylistyką, wyrafinowanym wnętrzem, niezwykłym komfortem i rasowymi osiągnięciami. Taki właśnie jest model Continental GT – luksusowy samochód zaliczany do segmentu G, który jak przystało na auto z najwyższej półki, charakteryzuje się nadmierną dbałością o każdy szczegół i ręcznym wykonaniem.

Bentley, jedna z najstarszych i najbardziej szanowanych marek na świecie. Także jedna z najdroższych. Samochody tych marek coraz częściej można spotkać na trójmiejskich drogach. Jeden z nich w swojej ofercie ma gdyński salon samochodów luksusowych Auto Fit.

To zapierające dech w piersiach coupé z 12-cylindrowym silnikiem o mocy 560 KM to motoryzacyjna perełka i designerskie mistrzostwo świata. Samochód ten, zaprojektowany przez belgijskiego mistrza wzornictwa Dirka van Braeckela, otrzymał mnóstwo nagród za inspirujący wygląd.

Dlaczego to auto jest wyjątkowe? Po pierwsze to kwintesencja luksusu, absolutny motoryzacyjny top. Komfortowa limuzyna śmiało czerpiąca ze sportowego rodowodu tej arystokratycznej marki. Wnętrze wykończone wyrafinowaną skórą i najwyższej jakości drewnem. Tapicerka szyta jest na zamówienie, również lakierowanie powierzchni oraz wstawianie detali odbywa się ręcznie. Luksusowy samochód posiada wszystkie oferowane przez Bentleya systemy bezpieczeństwa.

Opisywanie wyposażenia nie ma sensu. Ten samochód ma wszystko, co można sobie wyobrazić, a nawet to, o czym nawet nie wiemy, że istnieje. Z tym samochodem kupujemy kawałek historii motoryzacji. Warto wiedzieć, że historia modelu Continental GT zaczyna się w 1994 roku, kiedy Bentley należał jeszcze do Rolls Royce'a. Wtedy podczas targów w Genewie zaprezentowano koncept Java. Samochód nigdy nie trafił do seryjnej produkcji, aczkolwiek 13 egzemplarzy zostało

AUTOR: WIKTOR WIKTOROW / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

stworzonych specjalnie dla Hassana Bolkiaha, Sultana Brunei.

Continental do seryjnej produkcji wszedł już pod skrzydłami Volkswagena, który w rozwój marki Bentley zainwestował 750 mln. euro. O tym, jak bardzo jest to udany model świadczą wyniki sprze-



daży. O ile w 2003 r., przed premierą pierwszego modelu Continental GT, na całym świecie zostało dostarczonych zaledwie nieco ponad 1000 nowych aut marki Bentley, pod koniec 2007 r. firma po raz pierwszy w swojej historii osiągnęła sprzedaż wynoszącą przeszło 10 tys. egzemplarzy.



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**

TERENOWA BESTIA



Niezawodna ikona, coś więcej niż marka, samochód niezniszczalny, najchętniej kupowane auto w swoim segmencie, a najlepszą rekomendację wystawia mu rzesza ponad 6 milionów klientów. Krótko i na temat - Toyota Land Cruiser 150.

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Najnowszy Land Cruiser nawiązuje do świetności swoich poprzedników i tak jak poprzednie wersje, jest prawdziwą, zbudowaną na ramie terenówką o wyjątkowej dzielności w warunkach off road'owych.

Na jazdę próbną umówiliśmy się w salonie Toyota Chwaszczyno. Podstawiono nam samochód z trzylitrowym dieslem o mocy podkręconej dzięki chipowi do 225 KM. I trzeba przyznać, że upgrade to bardzo dobry pomysł. Dzięki temu auto jest dynamiczne, a przyspieszenie powoduje przyjemne uczucie. Także po zjechaniu z miejskiej drogi.

Dzisiaj Land Cruiser to ekskluzywna, komfortowa limuzyna, która bez problemu wjedzie wszędzie tam, gdzie kończą się możliwości większości SUV'ów i crossoverów. Nie dajcie się zwieść luksusowemu wyposażeniu i skórzanej tapicerce - Land Cruiser nie boi się błota ani jazdy w terenie. Przechył boczny to 42 stopnie, podobnie jak nachylenia zbrocza, pod które trzeba podjechać. Głębokość brodzenia to aż 70 cm.

Terenowa Toyota posiada niemal wszystko, co definiuje auto jako luksusowe. Jednak to, co jest wizytówką i znakiem rozpoznawczym, to armia systemów offroad'owych.

NAPEŁD 4x4

Pełny napęd 4x4 z centralnym mechanizmem różnicowym LSD Torsen poprawiający przyczepność pojazdu i ułatwiający wykonywanie manewrów. Mechanizm różnicowy doбира moc przekazywa-



na na przednie i tylne koła w celu uzyskania najlepszych osiągnięć.

CRAWL CONTROL

System utrzymujący stałą prędkość w terenie dohamowując odpowiednie koła, dzięki czemu jazda w bardzo ciężkim terenie jest bezpieczniejsza, a kierowca nie musi operować pedałem hamulca i gazu.

UKŁAD KDSS

Układ zmiennej sztywności stabilizatorów. W terenie zostaje włączony stabilizator, a dzięki niezależnemu zawieszeniu każde z kół indywidualnie dopasowuje się do podłoża. Powoduje to brak przechyłów kabiny podczas zakrętów i zwiększenie przyczepności.

MULTI-TERRAIN SELECT

Po wciśnięciu gazu moc pojazdu i siła hamowania zostaną dopasowane do określonych warunków drogowych. Do wyboru tryby: skały, skały i szutry, muldy, kamienie lub błoto i piasek.

TYRE ANGLE DISPLAY

Monitor pokazujący kąt skrętu kół. Podczas jazdy w nierównym terenie, gdy ciężko jest określić ułożenie kół, wielofunkcyjny wyświetlacz pokazuje kąt ich skrętu, ułatwiając manewrowanie.

AKTYWNE ZAWIESZENIE

Aktywne zawieszenie (AVS) z systemem regulacji wysokości tylnej osi. Siła tłumienia amortyzatorów dostosowuje się do warunków drogowych, jakie wskaże kierowca, wybierając najwłaściwszy tryb jazdy.

KONTROLA TRAKCJI A-TRC

Aktywna kontrola trakcji. System przyhamowuje jednym z kół, które traci przyczepność, przekazując równomiernie moc na pozostałe trzy, co pomaga poruszać się nawet w najbardziej wymagających warunkach off-road'owych.

MULTI-TERRAIN ABS

Podczas jazdy z włączonym trybem Multi-terrain system ABS doбира optymalne ustawienia względem nawierzchni, zwiększając bezpieczeństwo i skracając drogę hamowania.

Toyota Land Cruiser na dobrą sprawę pozbawiona jest wad. Samochód dedykowany konkretnemu odbiorcy znakomicie sprawdza się w terenie, a przy tym jest niezwykle wygodny w trasie, jak i w mieście. Ogromna masa, stały napęd na obie osie, sztywna rama nośna i niepowtarzalna specyfika konstrukcji powodują, że żał wykorzystywać ten samochód wyłącznie do jazdy w mieście. ■



TOYOTA
WALDER

Wielka wyprzedaż rocznika 2014 w salonach Toyota Walder Chwaszczyno i Rumia

Bądź pierwszy i wybierz swoją wymarzoną Toyotę!
Pamiętaj, że największy wybór masz tylko na początku wyprzedaży!
Spiesz się! Liczba aut ograniczona!



RAV4

Rabat do **16 000 PLN***
Już od **89 900 PLN**



Verso

Rabat do **15 000 PLN***
Już od **65 990 PLN**



Avensis

Rabat do **19 000 PLN***
Już od **69 900 PLN**



Corolla

Rabat do **8 000 PLN***
Już od **60 900 PLN**



Auris

Rabat do **11 200 PLN***
Już od **55 900 PLN**



Nowy Yaris

Rabat do **6 800 PLN***
Już od **40 100 PLN**

* Szczegóły u Dilerów Toyoty

www.toyota.gdynia.pl

ul. Jana III Sobieskiego 28, 84-230 Rumia
T +58 679 49 99, F +58 679 49 98
toyota@toyota.rumia.pl

ul. Gdyńska 68, 80-209 Chwaszczyno
T +58 520 94 10, F +58 520 94 11
toyota@toyota.gdynia.pl

LUKSUS Z LOS ANGELES

Na niedawnych targach samochodowych w Los Angeles swoją premierę miały wyjątkowe samochody. Samochody wzbudzające podziw, pożądanie, będące kwintesencją luksusu. Już niedługo będą do kupienia w trójmiejskich salonach.



MERCEDES MAYBACH S 600

Maybach powraca pod postacią ekskluzywnej wersji odmiany Mercedesa Klasy S. Samochód ten ma o 20 cm większy rozstaw osi (3365 mm) niż Klasa S Long. O tyle samo wzrosła długość nadwozia (odpowiednio 3365 mm i 5453 mm). Pasażerowie z tyłu mają do dyspozycji jeszcze więcej miejsca, co w połączeniu z dwoma superkomfortowymi fotelami z funkcją masażu i rozkładania, tworzy najwyższy poziom luksusu.

Topowa S 600 (do sprzedaży w BMG Goworowski trafi w lutym 2015 roku) zostanie wyposażona w 6-litrowy silnik V12 biturbo, generujący 530 KM mocy i automatyczną skrzynię biegów 7G-Tronic. Przyspieszenie do 100 km/h zajmie tylko 5 sekund. Słabsza odmiana S 500 4Matic z jednostką 4.7 V8 biturbo o mocy 455 KM i najnowszą 9-stopniową przekładnią dołączy do oferty w czerwcu przyszłego roku. **Ceny mają oscylować w granicach 200 tys. euro.**

PREMIERY W TRÓJMIEJSKICH SALONACH

MAZDA 6

Bardziej wyrazista sylwetka, lepsza dynamika jazdy, oszczędność paliwa, zaawansowane funkcje bezpieczeństwa i-Activesense, nowe, inteligentne światła drogowe. Nowa Mazda 6 w salonie BMG Goworowski pojawi się w marcu 2015 roku. **Ceny od niespełna 90 tys. zł.**



PEUGEOT 508

Wraz z nową wersją modelu 508 na rynku zadebiutuje nowy silnik benzynowy 1.6 THP 165 KM S&S współpracujący z 6. stopniową przekładnią manualną lub nowym 6. stopniowym automatem EAT6. Opcjonalna technologia Hybrid4. **Cena w salonie Intervapo: od 81 tys. zł.**



PORSCHE CAYENNE GTS FL

W najnowszej odmianie Cayenne największe zmiany zaszły pod maską. Miejsce wolnossącego silnika V8 zajął mniejszy V6, za to podwójnie doładowany. Moc wzrosła do 440 KM (+20 KM), a moment obrotowy do 600 Nm (+85 Nm). Auto w tym wydaniu jest o 24 mm niżej zawieszone, z opcjonalnym zawieszeniem pneumatycznym o 20 mm. Sprzedaż w Porsche Centrum Sopot rozpocznie się w lutym 2015 roku. **Cena około 100 tys. euro.**

**JAGUAR F-TYPE R COUPE**

Najnowsza wersja sportowej kociej bestii wyposażona została w napęd na cztery koła, który pozwala przyspieszyć do 100 km/h w zaledwie 4,1 s i rozpędzić się do 300 km/h. F-Type'a R Coupe napędza doładowana mechanicznie, 5-litrowa jednostka V8 o mocy 550 KM i 680 Nm maksymalnego momentu obrotowego, połączona z 8-biegową przekładnią automatyczną. Do sprzedaży w Polsce samochód trafi w połowie 2015 r. **Cena jeszcze nieznana.**

BMW X5 M i X6 M

To już druga generacja najmocniejszych X-ów. Nowe X5M i X6M mają pod maską zmodernizowany silnik V8 twin-turbo o pojemności 4.4 litra. Jednostka jest mocniejsza o 20 KM o poprzedniej wersji i rozwija 575 KM! Moment maksymalny wzrósł natomiast o 72 Nm i wynosi 750 Nm. To najmocniejsze w historii BMW z napędem na wszystkie koła. Do oferty BMW Zdunek samochody trafią na początku roku. **Ceny jeszcze nie są znane.**

**FORD MUSTANG SHELBY GT350**

Kultowy Shelby GT350 powraca! Najmocniejszy wolnossący silnik jaki kiedykolwiek gościł pod maską Mustanga o pojemności 5,2 litra, ponad 500 koni, 540 Nm, 6 - cio biegowa ręczna (!) skrzynia i silnik kręcący się do 8200 obrotów! Jakby tego było mało, auto będzie wyposażone w szperę i zawieszenie usztywniające się po naciśnięciu guzika. Zdecydowano się także na mechanizm różnicowy o ograniczonym poślizgu. **Cena jeszcze nie jest ustalona.**

SUBARU OUTBACK

Japoński SUV zyskał nową stylizację nadwozia i odświeżone wnętrze. Nowinką jest technologia wspomaganie kierowcy Eyesight wykorzystująca dwie kamery monitorujące ruch przed samochodem. Nowy Outback w salonie Subaru Zdanowicz pojawi się w kwietniu 2015 r.

**BMW X6**

Linie nadwozia poprzednika, ale wiele elementów zostało pożyczonych od nowego X5, takich jak osłona chłodnicy, czy oprawki przednich reflektorów. Przedni zderzak nawiązuje do serii 4. Topowy silnik: benzynowy V8 4,4 l o mocy 450 KM. **Cena w BMW Zdunek od 323.300 zł.**



MIEJSKI SPRYCIARZ



Sprzedawany obecnie w 46 krajach świata, od 1998 roku znalazł ponad 1,5 miliona nabywców. Innowacyjna koncepcja, kompaktowy charakter, unikalny design – taki jest smart, najmniejszy model w rodzinie Daimlera. Najnowsza wersja tego charakterystycznego malucha trafiła właśnie do salonu BMG Goworowski w Gdyni.

Nowa generacja smarta to dwie odmiany – fortwo i forfour. My mieliśmy okazję jeździć wersją czteroosobową. Trzeba przyznać, że w porównaniu z poprzednią generacją "większy brat" zmienił znacznie swoje oblicze i teraz znacznie bardziej przypomina "mniejszego brata". Można zaryzykować

stwierdzenie, że forfour to po prostu przedłużona wersja fortwo.

Oba samochody mają też podobne wyposażenie oraz taką samą gamę silnikową. 3-cylindrowe, benzynowe silniki o mocy 61 i 71 KM zapewniają dużą radość z jazdy i wpływają na niewielką masę własną smarta. Efektem lekkiej konstrukcji jest niewielkie zużycie paliwa i mniejsza emisja CO₂. Zwolennicy diesla mają do wyboru turbodoładowany silnik o mocy 90 KM, który gwarantuje sportowo – dynamiczną radość z jazdy również na krótkich trasach. Umieszczony z tyłu motor siłę kieruje tradycyjnie na koła tylne, a za przekazanie napędu odpowiada skrzynia manualna, lub dwusprzęgłowy automat.

Indywidualny, designerski charakter nowemu smartowi nadają trzy linie wyposażenia – passion, prime i proxy. Debiutowi nowej generacji smarta towarzyszy premiera limitowanej edycji edition #1. Specjalny model wyróżnia się m.in. tridionem w pomarańczowym kolorze lava i karoserią w kolorze białym (fortwo) lub grafitowym (forfour), a także 16-calowymi, czarnymi alufelgami, obniżonym o 10 mm, sportowym zawieszeniem oraz panoramicznym dachem z osłoną przeciwsłoneczną.

Już bazowa wersja smarta fortwo i forfour dysponuje kompleksowym wyposażeniem z zakresu bezpieczeństwa i komfortu. Jego lista obejmuje m.in.: LED-owe światła do jazdy dziennej, zdalnie sterowany centralny zamek, immobilizer, tempomat z ogranicznikiem prędkości, wskaźnik temperatury zewnętrznej z funkcją ostrzegania przed mrozem, monochromatyczny wyświetlacz LCD na panelu wskaźników oraz elektrycznie sterowane szyby przednie.

W bogatszych odmianach do dyspozycji będzie wielofunkcyjna kierownica, podgrzewane fotele, dotykowy ekran z multimediami

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

wystający z deski rozdzielczej na styl nowych Mercedesów, a nawet zaawansowany system grający marki JBL z 6-kanalowym wzmacniaczem DSP o mocy 240 watów i 8 głośnikami w smarcie fortwo lub 8-kanalowym wzmacniaczem DSP (320 watów) i 12 głośnikami w przypadku smarta forfour. Lista dodatków obejmuje również podgrzewane przednie fotele (1 039 zł), automatyczną klimatyzację (3 696 zł), zegarek i obrotomierz (599 zł), czujniki cofania (975 zł/1 199 zł, zależnie od modelu) oraz kamerę cofania (1 121 zł/1 379 zł, zależnie od modelu).

Smart forfour występuje też z siedzeniami „readyspace” (999 zł), które – dzięki odwracalnym poduszkom – pozwalają wygospodarować dodatkowe 12 cm wysokości na bagaż. Korzystanie z tak urządzonej przestrzeni ładunkowej ułatwiają tylnie otwierane pod kątem niemal 90°. Ponadto, czterodrzwiowy model występuje z dużym, elektrycznie odsuwającym dachem z tkaniny (3 956 zł).

Nowy smart to czysta przyjemność z jazdy. Zawsze znajdzie wolne miejsce w miejskim tłoku, zwawo dowiezie cię do celu, a przy tym rzadko zajeżdża na stację benzynową. Cena wyjściowa to 46 tysięcy zł., co czyni tego malucha propozycją nad wyraz interesującą. ■



Haffner



Firmowe spotkania
wigilijne w Hotelu
Haffner w Sopocie

od **67** zł/osoba

TRADYCYJNE MENU, WSPÓLNE KOLĘDOWANIE

Święta Bożego Narodzenia to wyjątkowy czas spędzany z rodziną, ale warto też znaleźć moment na świętowanie w gronie współpracowników.

Wigilia firmowa w Hotelu Haffner**** to **tradycyjne polskie potrawy, profesjonalna obsługa, świąteczne dekoracje** i wyjątkowa atmosfera. W eleganckich wnętrzach, w przyjemnej atmosferze można czerpać radość z chwil spędzonych ze swoimi współpracownikami.

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

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

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU!

Kontakt

Bartłomiej Sadowski
Kierownik Gastronomii
Tel.: +48 58 550 98 64
Tel.: +48 58 550 98 76
b.sadowski@hotelhaffner.pl

Marta Dulkiwicz
Sales Manager
Tel.: +48 58 550 98 02
m.dulkiwicz@hotelhaffner.pl

Rafał Starobrat
Sales Manager
Tel.: +48 58 550 98 66
r.starobrat@hotelhaffner.pl



Hotel Haffner****

ul. Haffnera 59, Sopot, tel.: +48 58 550 99 99, www.hotelhaffner.pl



POWRÓT DO PRZESZŁOŚCI

AUTOR: MAX RADKE

Choć wielu skazywało je na zapomnienie, to oparły się próbie czasu. Płyty winylowe wracają do łask. Melomani mówią, że czarne krążki mają duszę, a dźwięk brzmi zupełnie inaczej, niż z CD. I mają rację.

Z

Choć wielu skazywało je na zapomnienie, to oparły się próbie czasu. Płyty winylowe wracają do łask. Melomani mówią, że czarne krążki mają duszę, a dźwięk brzmi zupełnie inaczej, niż z CD. I mają rację.

Płyta winylowa to pierwszy przemysłowy zapis dźwięku w formie, w której można go było dalej sprzedawać i rozpowszechniać. Narodziła się jeszcze w XIX wieku. Z czasem jednak zaczęły ją wypierać nośniki cyfrowe. Każdy kolejny format nie był jednak w stanie przetrwać próby czasu i technologicznego postępu. Winyl nie tylko przetrwał, ale odrodził się jak Feniks z popiołów. I dziś święci triumfy.

Wielu ludzi, szczególnie młodych, zadaje sobie pytanie dlaczego w czasach wszechobecnej kompresji muzyki wracać do tych

chce posiadać coś wyjątkowego, unikatowego. Do tego dochodzi aspekt kolekcjonerski. Trudno wyobrazić sobie obszerną płytotekę złożoną z... szeregu małych kostek kart pamięciowych. Podobnie jest z formatem mp3, który - choć pojemny i wygodny - nie dostarcza przyjemności obcowania z płytą jako fizycznym przedmiotem.

Jeśli płyta winylowa to oczywiście niezbędny jest gramofon. Można kupić gramofon do zwykłego odsłuchiwanie płyt lub dla profesjonalistów. Dla osób mniej wyczulonych na dźwiękowe niuanse, które nie chcą na początek zbyt dużo inwestować w sprzęt, dobrym rozwiązaniem będzie zakup gramofonu w cenie około 1500 złotych. Za te pieniądze kupimy gramofony z przyzwrotną mechaniką. Przykładem może być model Pro-Ject Debut z bardzo solidnym talerzem i ramieniem karbonowym, co przełożyło się na jego sztywność i ograniczenie do minimum niepożądanych rezonansów. Za-

letą tego gramofonu jest fakt, że wersję podstawową można rozbudować o lepsze wkładki i talerze. W gdyńskim salonie Kezard taki gramofon kosztuje 1460 zł.

Na drugim biegunie cenowym są gramofony audiofilskie. Waldemar Cymanowski z salonu Albatros poleca niemiecką markę Transrotor. Najtańsze modele kosztują kilkanaście tysięcy zł., najdroższe, jak np. model Argos, nawet 600 tysięcy zł. Świetną opinią wśród audiofilów cieszą się także marki McIntosh i VPI. Model VPI HR-X to najlepiej sprzedający się gramofon klasy Hi-End na świecie. Jednym z najbardziej uznanych producentów gramofonów na świecie jest brytyjska firma Avid, której oficjalnym dealerem jest salon Premium Sound. Jej flagowy model to Acutus Reference - gramofon przeznaczony dla prawdziwych audiofilów, w którym nie ma kompromisów.

Acutus Reference to rzadki klejnot mechaniki precyzyjnej, który pieści nie

tylko uszy, ale też oczy swoją niezwykle formą. Zawieszenie właściwego szkieletu gramofonu oparte jest na sprężynach, dzięki czemu nastąpiła pełna izolacja od wibracji. Zainstalowano nowy, dwupaskowy napęd tak, aby poprawić stabilność osadzenia w obudowie i jego obsłudze. Udoskonalono także łożysko, które teraz swobodnie się obraca i samo oliwi eliminując jednocześnie niepożądane drgania. Nic zatem dziwnego, że model Avid Acutus Reference stał się ulubionym gramofonem wielu audiofilów. W swoim audio roomie ma go między innymi były prezydent Rosji, a obecny premier tego kraju Dymitrij Miedwiediew.

Wybór gramofonu nie jest łatwą sprawą. O jakości dźwięku decyduje tak wiele czynników, że bez fachowej wiedzy łatwo zepsuć sobie całą przyjemność ze słuchania winyli. Dlatego polecamy konsultacje w trójmiejskich, renomowanych salonach ze sprzętem audio. Tam nie tylko uzyskacie poradę, ale też będziecie mogli posłuchać jak gra wasz sprzęt w specjalnych pokojach odsłuchowych. ■

zakurzonych, w przenośni i dosłownie, płyt i gramofonów. Miłośnicy winyli wskazują na dwie zasadnicze kwestie: jakość muzyki oraz „rytuał” jej słuchania. Powrót do technologii sprzed kilkudziesięciu lat zawdzięczamy przede wszystkim wysokiej jakości jaką może zaoferować ten standard. Analogowy dźwięk zapisany w rowku płyty wraz z dobrej jakości sprzętem gwarantuje brzmienie bardziej naturalne niż zakodowany dźwięk cyfrowy na płycie CD.

Dlaczego? Na płycie winylowej mieści się wielokrotnie więcej informacji niż na płycie CD, nie mówiąc już o formacie MP3. Dodatkowo komfort słuchania pełnego, ciepłego dźwięku, wydobytego z odpowiedniego zestawu, potrafi zaurczyć każdego. Nie przypadkiem wiele nowych nagrań jest realizowanych przez wydawców na płycie winylowej. Ma to też związek z rosnącą popularnością gramofonów.

Dlaczego właściwie ludzie obudzili się z pragnieniem posiadania winyli? Przede wszystkim dlatego, że płyt jest coraz mniej, a każdy



Zapraszamy do salonu audio – z elektroniką w najlepszym wydaniu.

Salon audio-video Kezard działa na rynku pomorskim od 2006 roku. Nasz sklep stworzyliśmy z myślą o melomanach, ludziach dążących do osiągnięcia perfekcji dźwięku, ale również dla klientów chcących posiadać nowoczesny sprzęt elektroniczny, zarówno pod względem jakości jak i wyglądu. W naszej ofercie znajdują się między innymi kolumny głośnikowe, wzmacniacze, odtwarzacze płyt, gramofony, telewizory, projektory, przewody audio-video, czyli wszystko to co składa się na zestaw stereofoniczny czy kina domowego. Bardzo duża część oferowanych przez nas urzą-



Kezard



dzeń znajduje się w salonie, dzięki czemu klienci mają możliwość posłuchania i porównania wyszukanego zestawu przed zakupem i wyboru najlepszej konfiguracji. Naszym klientom umożliwiamy testowanie wybranych modeli w profesjonalnym pomieszczeniu odsłuchowym o powierzchni 25 m². Na specjalne życzenie klienta aranżujemy również prezentację wybranego zestawu w domu. Wykonujemy także domowe instalacje audio-video.

Gwarantujemy kompetentną i miłą obsługę.

SALON AUDIO – VIDEO Z PROFESJONALNĄ SALĄ ODSŁUCHOWĄ

Aleja Zwycięstwa 197
81-521 Gdynia-Orłowo, Tel.: (58) 56 147 57, (+48) 601 228 802, sklep@kezard.com.pl
www.kezard.pl

MUST HAVE: SAMSUNG GALAXY NOTE EDGE

Samsung przyzwyczał użytkowników do niezmiernie pogoni za doskonałością, przekraczania ograniczeń technologii. Tym razem te wysiłki zaowocowały przełomową konstrukcją - GALAXY Note Edge. Ekran w tym urządzeniu jest zakrzywiony tak, że zachodzi na boczną ściankę.

Dzięki temu, bez patrzenia na ekran główny, przy zamkniętej okładce możemy widzieć powiadomienia, korzystać ze skrótów do aplikacji, czy wykonywać podstawowe czynności za pomocą jednego przeciągnięcia palcem po ekranie. Powiadomienia mogą się wyświetlać na bocznej ściance, nie przeszkadzając nam w oglądaniu filmu czy stron www.

Wyświetlacz Super AMOLED o rozdzielczości Quad HD to zdecydowanie najważniejszy element tego smartfona. W parze z tym niezwykle ciekawym rozwiązaniem idą inne bardzo interesujące elementy specyfikacji. Smartfon wyposażony został m.in. w bardzo wydajny czterordzeniowy procesor, 3 GB pamięci RAM, czy kamerę umożliwiającą rejestrowanie wideo w jakości 4K UHD.

Nie zabrakło też czytnika linii papilarnych, czujnika UV oraz fenomenalnych funkcji rysika S-Pen, tj. Smart Select umożliwiającą wykorzystanie rysika tak, jak używamy myszy w komputerze - możemy



Fot. Materiały prasowe

rysikiem wybrać wiele elementów (zdjęć, plików czy wiadomości) i przeciągnąć je na przykład na aplikację pocztową w celu wysłania kolekcji.

Premiera Samsunga Galaxy Note Edge tylko w Samsung Brand Store w Galerii Bałtyckiej.

LG ZE SWAROVSKIM

Na polskim rynku debiutuje właśnie najnowsze dzieło firmy LG Electronics, która we współpracy z producentem kryształów, stworzyła jedyny w swoim rodzaju telewizor z zakrzywionym ekranem OLED. Jego podstawa została ozdobiona 460 kryształami Swarovskiego.

Podstawa telewizora LG OLED wzbogacona została 460-cio ma kryształami Aurora Borealis w trzech rozmiarach (SS8, 10 i 12). Każdy z nich był nanoszony ręcznie, z największą precyzją. Dzięki temu model Premium od LG stał się czymś więcej niż telewizorem - stał się produktem luksusowym, który balansuje na granicy technologii i sztuki.

- Produkty wysoko zaawansowane technologicznie, nawet bardzo dobrze i funkcjonalnie zaprojektowane mają w swym rozwoju do pokonania jeszcze jedną granicę - chcą być czymś więcej niż użytecznym, praktycznym przedmiotem. To otwiera pole do działań poszukujących i znajdujących ich indywidualny wyraz, który sprawia że przestają być czystą funkcją, a stają się emocją. - komentuje Robert Majkut, ekspert w dziedzinie projektowania wnętrz.

Dodatkowo, smukła sylwetka w wymiarze jedynie 4 mm grubości i niewielka w porównaniu do przekątnej ekranu waga - 16 kg, sprawiają, że LG OLED pasuje do subtelnych wnętrz, eleganckich salonów, modernistycznych i minimalistycznych pokoi wypełnionych technologicznymi rozwiązaniami, czy nawet ciemnych pomieszczeń w stylu "cigar club".

Panele OLED zbudowano z organicznych diod, które są samo-



Fot. Materiały prasowe

dzielnym źródłem światła, niewymagającym dodatkowego podświetlenia. Każdy piksel to jedna dioda. Ma to ogromny wpływ na precyzję i jakość wyświetlanego obrazu. Znacznie zmniejsza zużycie energii oraz sprawia, że ekran jest smukły.

Limitowana edycja telewizorów LG OLED z kryształami Swarovskiego wyceniana jest na 12 000 zł.



Partner technologiczny Świętego Mikołaja



Samsung GALAXY Note 4



Samsung GALAXY Alpha

500 zł TANIEJ!



Samsung GALAXY S5



Samsung GALAXY Tab S

200 zł TANIEJ!



Samsung Gear S



Telewizor Samsung Smart TV 55" LED ULTRA HD

Do wybranych modeli TV Ultra HD
soundbar gratis lub z rabatem 50%.
Szczegóły promocji w salonie.

Soundbar
w cenie i 4 lata
gwarancji



Odkurzacz MOTION SYNC

do 150 zł na zakupy w Douglas

Do Produktów
z TOP 5
kupon o wartości 150 zł
na akcesoria Samsung
* Regulamin promocji dostępny w salonie



ZWROT PODATKU VAT
DLA PODRÓŻNYCH

Zapraszamy do salonu Samsung Brand Store
w Galerii Bałtyckiej (Poziom +1),
ul. Grunwaldzka 141, 80-264 Gdańsk,
tel. (+48) 58 55032040

SAMSUNG

INTELIĞENTNIE MIESZKAĆ W GDAŃSKU

AUTOR: KATARZYNA LEPIANKA



Cenisz sobie komfort mieszkania i wygodę na najwyższym poziomie? Uwielbiasz innowacyjne rozwiązania, które ułatwiają codzienne życie Tobie oraz Twoim bliskim? A może szukasz nowoczesnych i funkcjonalnych technologii, które zapewnią Ci bezpieczeństwo i jednocześnie pozwolą zadbać o środowisko? Jeśli tak, trafiłeś pod właściwą adres.

Znana w całym kraju firma deweloperska ROBYG, jako jedyna proponuje inteligentne mieszkania w standardzie i to w cenie porównywalnej do tych bez tej usługi. Nowa oferta dostępna jest we wszystkich inwestycjach dewelopera - niezależnie czy zlokalizowane są na Przymorzu, Morenie czy Jasieniu.

Smart House - bo tak nazywa się system oferowany przez ROBYG - to innowacyjne rozwiązanie technologiczne obejmujące czujniki otwarcia drzwi wejściowych i balkonowych, wskaźniki ciepła oraz możliwość regulacji temperatury czy oświetlenia. Usługa pozwala również w łatwy sposób zdalnie zaprogramować i kontrolować sprzęty elektroniczne i elektryczne. Smart House nie funkcjonuje jednak tylko w mieszkaniach, ale również w całych budynkach. Instalacje światłowodowe zastosowane na osiedlach ROBYG gwarantują mieszkańcom nie tylko najnowszej generacji internet, ale także najwyższej jakości sygnał telewizyjny. Panele fotowoltaiczne i oświetlenie LED pozwalają natomiast oszczędzić energię elektryczną we wszystkich częściach wspólnych budynków.

Często zapominasz zgasić światło? Zdarzyło Ci się wyjść z domu i zapomnieć wyłączyć pralkę czy żelazko? Myślisz o możliwości indywidualnego zaprogramowania temperatury w mieszkaniu? Z systemem Smart House wszystkie dotychczasowe problemy znikają. Możliwe jest bowiem wyposażenie mieszkania w programator gniazdek elektrycznych, który automatycznie i na odległość włącza oraz wyłącza wszystkie urządzenia elektryczne w domu.

Standardowe wykorzystanie tego rozwiązania pozwala na uruchomienie światła i ogrzewania na chwilę przed przybyciem do domu. Teraz wieczorami, kiedy wracasz z pracy i zanurzasz się pod

kocem by obejrzeć ulubiony film, dzięki systemowi regulacji natężenia światła możesz sterować oświetleniem w każdym pomieszczeniu bez potrzeby wstawania z kanapy. Co więcej, dodatkowo Smart House daje Ci możliwość zdalnego zarządzania alarmem, roletami czy monitoringiem w Twoim domu.

Za jego pomocą możesz także symulować aktywność mieszkańców. Jest to niezwykle istotne z punktu widzenia bezpieczeństwa, szczególnie gdy przebywasz na urlopie a mieszkanie przez długi czas stoi puste. Czujniki wejścia zamontowane w drzwiach wejściowych i balkonowych gwarantują Ci otrzymywanie informacji o ich każdorazowym otwarciu - teraz dowiesz się nie tylko czy mieszkanie jest bezpieczne, ale również kiedy dzieci wróciły ze szkoły. Dodatkowym atutem systemu oferowanego przez ROBYG jest możliwość sygnalizowania zbyt wysokiego poziomu dymu lub wody w mieszkaniu.

Zastanawiasz się, czy jest Ci to potrzebne? Odpowiedź znajdziesz patrząc na swoje rachunki za energię. Nie da się ukryć, koszty eksploatacyjne są coraz wyższe. Dzięki rozwiązaniom proponowanym przez firmę ROBYG - zastosowanym m.in. na podzielnikach ciepła zamontowanych na grzejnikach - zyskujesz gwarancję wysokiej wydajności energetycznej, a także zminimalizujesz bieżące koszty użytkowania.

Inteligentne mieszkania i budynki to ułatwienie dla osób zapracowanych, którzy nie chcą tracić cennego czasu na wykonywanie codziennych czynności. Dom ma kojarzyć się przede wszystkim z komfortem. Smart House jest również najlepszą odpowiedzią na potrzeby i oczekiwania ludzi nowoczesnych, dla których - poza wygodą - poczucie bezpieczeństwa jest najważniejsze, czyli dla każdego z nas.

WYNAJEM APARTAMENTÓW W SOPOCIE

TOP
APARTAMENTY



www.topapartamenty.com.pl

tel. +48 506 070 882



Rok założenia 1938

EKPOL
meble kuchenne

Tworzymy
kuchnie
z pasją..

EKPOL

ul. Gdańska 29, 84-240, Reda,
tel. 58 678 30 80, fax: 58 678 47 77
mail: ekpol@ekpol.gd.pl,
www.ekpol.gd.pl

PROSTA FORMA W STYLU VINTAGE

AUTOR: EDYTA WAWROWSKA / FOTO: HOGOFOGO

W czym tkwi potencjał współczesnego designu? W modnym ostatnio powrocie do tradycji, czy nowoczesnym wzornictwie? Trójmiejska marka HOGOFOGO łączy obie te tendencje, tworząc zupełnie nową jakość.

Dobre wzornictwo nigdy nie wychodzi z mody i się nie starzeje. Twórcy HOGOFOGO doskonale o tym wiedzą, dlatego też zdecydowali się, że w ramach sentymentalnego powrotu do przeszłości, dawać będą drugie życie unikatowym przedmiotom polskich projektantów z lat 50., 60., czy 70. ubiegłego wieku.

W realizacjach gdańskiej pracowni odnaleźć można perełki z Fabryki Mebli w Świebodzinie, Spółdzielni Pracy Meblomet, Radomskich Zakładów Meblarskich, Bydgoskiej Fabryki Mebli, czy z Gościńskiej Fabryki Mebli. HOGOFOGO to marka z przewrotną nazwą, zaczerpniętą z czechosłowackiej parodii westernu pt. "Lemoniadowy Joe" z 1964 roku. Wszystko miało swój początek w pasji i potrzebie kultywacji dawnej jakości. Urządzając własne mieszkanie, współtwórca i właściciel marki, Maciej Pawlikowski, zbierał stare przedmioty czy urządzenia gospodarstwa domowego. Eksperymenty w tej dziedzinie zrodziły eklektyczność form i nowoczesność w służbie tradycji.

- Ta wizja mieszania stylów, czyli surowych, nowoczesnych



wnętrz, z meblami jak za starych lat stanowi główną inspirację. Przedmioty, które do nas trafiają skazane były na zniszczenie. To zupełnie wbrew logice. Postanowiłem coś z tym zrobić - mówi Maciej Pawlikowski.

W związku z coraz większym zapotrzebowaniem na takie przedmioty, zwłaszcza wśród świadomych trendów młodych ludzi, powraca moda na meblarski vintage, z zachowaniem oryginalnego wzornictwa. Dzięki zabiegowi ręcznej renowacji meble zyskują na wartości.

- Klienci HOGOFOGO odchodzą od mainstreamu, cenią sobie niepowtarzalność, mają przemyślane podejście do wystroju wnętrz i darzą sporą estymą polski design. Poszukują także jakości na światowym poziomie. Większość mebli trafiających do redesignu produkowana była z wysokogatunkowych materiałów - drewna bukowego, jesionu czy dębu - dodaje Maciej Pawlikowski.



Gdy do tej jakości dodamy oryginalne wzornictwo i renowację na najwyższym poziomie, z dbałością o najdrobniejszy nawet element, otrzymamy mebel będący prawdziwym unikatem. Retro meble, kojarzone niegdyś z socrealistyczną stylistyką, dziś utożsamiane są z funkcjonalnością i klasą. Stanowią synonim dobrego stylu. Współczesne tendencje w designie to także łączenie architektury i sztuki. Projekty dawnych lat odznaczają się charakterystyczną prostotą formy i intensywną kolorystyką, co w połączeniu z minimalistycznym wnętrzem daje pożądany kontrast i oryginalny efekt.

Przyszły rok to dla firmy plany ekspansji na rynek zagraniczny - do Niemiec, Skandynawii, gdzie polski design lat 50.-70. XX wieku, dość mocno nawiązujący do skandynawskiego stylu, powinien spotkać się z zainteresowaniem. ■





giroflex
designed to work

BRAND: POGGENPOHL



Poggenpohl + MODO

Nie ma w nich nic przypadkowego, a idealna jakość wykonania, zawsze przemyślany projekt, innowacyjność i funkcjonalność to znak rozpoznawczy tej niemieckiej marki. Gdy do tego dodamy 120 lat tradycji, to nie dziwi fakt, że kuchnie Poggenpohl uznawane są za jedne z najbardziej luksusowych na świecie.

Poggenpohl jest jedną z najlepiej rozpoznawalnych marek mebli kuchennych na świecie. Firma powstała w 1892 roku w Niemczech. Jej założyciel Friedmir Poggenpohl tak określił misję firmy: „Naszym celem jest ulepszanie kuchni”. Wzornictwo Poggenphola wyznacza od ponad wieku trendy światowego designu w jednym z najważniejszych miejsc w domu. Hasło firmy – „Wiedzieć co jest ważne” – odzwierciedla nowatorskie podejście w projektowaniu i traktowaniu kuchni z mocnym zaznaczeniem jej użytkowych priorytetów. Wszelkie projekty Poggenpohl poparte są naukowymi badaniami nad ergonomią, wzornictwem i funkcjonalnością.

Misją firmy jest tworzenie kuchni przyszłości i możliwie jak najlepsza integracja kuchni z przestrzenią mieszkalną. Odzwierciedlają to linie modelowe marki Poggenpohl. Najnowszym projektem tej niemieckiej marki, realizowanym wraz z Electrolux Grand Cuisine, jest wizjonerska koncepcja luksusowej kuchni The Fourth Wall (czwarta ściana). Nazwa została zaczerpnięta z języka teatru i jest odwołaniem do symbolicznej granicy pomiędzy aktorami a widzami.

Koncepcja The Fourth Wall scalała w jedną sferę przestrzeń gościnną i jadalnię. Inteligentne powierzchnie naśladowują kotary teatralne – innowacyjna technologia daje możliwość zasłonięcia konkretnych przestrzeni kuchennych, takich jak spiżarnia i piwniczka na wino, aby skutecznie przeistoczyć kuchnię w miejsce dedykowane wspólnemu celebrowaniu posiłków.

Niezwykle ciekawą linią jest +INTEGRATION – to wizja nowoczesności o harmonijnej architekturze, zwartej bryle w połączeniu z innowacyjną technologią. Nazwa wskazuje na integrację przestrzeni kuchennej z otwartą przestrzenią jadalni, biura domowego i pokoju dziennego.

W 2011 roku producent zaferował zupełnie nową linią o nazwie

AUTOR: MATYŁDA PROMIEŃ / FOTO: MATERIAŁY PRASOWE

+ARTESIO. Projektant Hadi Teherani chciał stworzyć przestrzeń, która umożliwi nie tylko przyjemne wykonywanie typowych prac kuchennych, lecz zapewnia też jednocześnie przebywanie z rodziną czy gośćmi. W ten sposób powstaje przestrzeń życia codziennego, w której zacierają się granice między kuchnią a salonem.

Rzeczowe, męskie podejście do przedmiotu. Detale dopracowane w najdrobniejszym szczególe, prestiżowa, czysta i niepowtarzalna forma – to efekt współpracy między Poggenpohl a Porsche Design. Z kolei system +MODO to jeden z pierwszych programów autorskich w systemach zabudowy kuchennej. Projektant Jorge Pensi wprowadził w +MODO nową filozofię – samonośnego blatu i wprowadził nową jego grubość – 12 cm! Cienkie blaty charakteryzują za to linię +SEGMENTO. Forma tego systemu nawiązuje do minimalistycznych wnętrz o prostej, czystej linii stylistycznej, zaś możliwość użycia wielu materiałów we frontach szafek oraz filarach sprawia, że możemy uzyskać bardzo różny charakter kuchni.

Innowacyjność, funkcjonalność, high-endowe wyposażenie i unikalny design – to wspólne mianowniki kuchni marki Poggenpohl. Kuchnie przeznaczone dla koneserów dobrego smaku i wyjątkowego wzornictwa. W Trójmieście dostępne w gdyńskim salonie Forma Collection.



Koncept The Fourth Wall.

POZNAJ POGGENPOHL



KRAJALNICA

Krajalnica Poggenpohl może funkcjonować jako osobne urządzenie, może też być zintegrowana z systemem szuflady. To prawdziwie wszechstronne urządzenie jest w kuchni nieocenione. Tnie wszystko, nie tylko pieczywo, ale też owoce, warzywa i wiele innych produktów spożywczych.



DINING DESK

Na tym stole najpierw przygotujesz posiłek, potem ręcznie lub automatycznie rozsuniesz jego boki i zaprosisz przyjaciół do wspólnego biesiadowania. I będziesz mieć pewność, że wszystko co potrzebne jest pod ręką. A to, co nie zmieści się na stole, z łatwością ustawisz na mobilnym wózku ze stali nierdzewnej stylowo wkomponowanym w boczną wnękę.



SZUFLADY POGGENPOHL

Nowe profile reprezentują ekskluzywną innowacyjność u Poggenpohl'a. Wykonane są z aluminium o przekroju 8mm. Konstrukcja szuflady składa się pod kątem prostym a nie skośnie. Wszystkie modele mają system, który wspiera otwieranie. Połączenie niewidocznych prowadnic i najcieńszych profili bocznych sprawia, że jest to najbardziej inteligentny produkt inżynieryjny na rynku.



SHELVING SYSTEM

Pomimo wszystkich wymagań estetycznych i społecznych, jakie musi spełniać kuchnia, nie można zapominać, że jest to pewien rodzaj warsztatu pracy. Modułowy system półek i regałów Poggenpohl sprawia, że gotowanie jest przyjemne, a meble stają się spersonalizowanymi szufladkami narzędziami. Praktyczność, organizacja, ergonomia!



HIGHBOARD

Kwintesencja filozofii łączenia funkcji użytkowej i mieszkalnej wyznawanej przez Poggenpohl. To uniwersalny mebel, który może być używany jako barek, przechowalnia cygar, regał na naczynia lub półka na sprzęt hi-fi. Mebel wyposażony jest w praktyczne aluminiowe wkładki, dzięki którym z łatwością ustawisz i posegregujesz swoją płytotekę.



PÓŁKI LED

Oświetlenie LED to dzisiaj standard, ale znalezienie dla niego oryginalnego zastosowania to wciąż wyzwanie. Półki LED zaprojektowane przez Poggenpohl niewątpliwie są atrakcją wnętrza. Dyskretne, energooszczędne oświetlenie tworzy w kuchni ciepłą atmosferę i ułatwia nawigację, gdy jest ciemno.



+ MOTION

+MOTION wnosi do kuchni odrobinę luksusu i maksymalną dawkę wygody eliminując potrzebę uchwytów. Najbliższy dotyk wystarczy by automatycznie otworzyć szafkę lub szufladę. Po prostu dotknij środka urządzenia, a szuflada wysunie się sama, pozostawiając wolne ręce do ważniejszych zadań.



OŚWIETLENIE

Wielofunkcyjny system oświetlenia wykorzystany w projekcie P'7340 stworzonym wraz z Porsche Design. Inteligentnie skonfigurowane światło, umieszczone w aluminiowej ramie, daje nastrojowe oświetlenie i tworzy klimat nie tylko we wnętrzu mebla



BASE PANEL SYSTEM

Pełna elastyczność w twojej kuchni. Wydzielaj przestrzeń w szufladach zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem. Antypoślizgowe podłoże, stylowe, drewniane przegródki zapewniają funkcjonalność, uniwersalność i estetykę.

NORDYCKI KOMFORT I NOWOCZESNOŚĆ

AUTOR: PRZEMYSŁAW KUŚMIEREK I MAŁGORZATA LIPIEŃ / FOTO: TOMIRRI PHOTOGRAPHY
/ PROJEKT WNĘTRZA: GSG STUDIO | INTERIORS & DESIGN



Przeprojektowanie urzędzonego apartamentu jest możliwe, a niekiedy nawet konieczne. Architekci i projektanci z pracowni CSG STUDIO | Interiors & Design nadali nowy charakter niezwykłemu apartamentowi zlokalizowanemu na 23 piętrze wysokościowca Sea Towers w Gdyni. Dzięki ich pracy powstało wnętrze, pełniące funkcje reprezentacyjne, w którym design spotyka się z nowymi technologiami.

Innowacyjność, funkcjonalność, nowoczesność i energooszczędność to cechy, jakie powinno posiadać mieszkanie XXI wieku. Dlatego klimatyzowany apartament wyposażony został w automatyczne sterowanie wielu układów w tym w urządzenia zapewniające możliwość inteligentnego sterowania ogrzewaniem oraz światłem. Mieszkańcy apartamentu, z dowolnego miejsca w domu, a także poza nim, mogą zdalnie włączać i wyłączać światła oraz sterować jego natężeniem. Mają wpływ na tworzenie nastroju wnętrza, w zależności od własnego samopoczucia.

Apartament daje niepowtarzalne możliwości wypoczynku i relaksu - na przykład leżąc w wannie podziwiać można Zatokę Gdańską i nadmorski krajobraz. To zabieg, który nadaje wnętrzu magicznego wręcz charakteru. Kuchnia zaprojektowana została w formie otwartej na salon, ze względu na funkcjonalność strefy dziennej. Pomysł taki daje także wizualne powiększenie całej przestrzeni.

Zastosowano również rozwiązanie, które pozwoliło na delikatne ocieplenie wnętrza. W obrębie salonu, jadalni oraz w sypialniach zdecydowano się na zastosowanie akcentów tekstylnych. Zabieg ten nie tylko ocieplił minimalistyczny wystrój wnętrza - jego dodatkowym zadaniem jest wygłuszenie dużych i otwartych przestrzeni apartamentu.

Wnętrze zostało zdominowane przez biel, z której wybija się paleta szarości, a całość uzupełniają naturalne drewno na podłodze. Stała linia kolorystyczna przełamana jest w wybranych pomieszczeniach na ścianach kontrastującymi grafitowymi kotarami oraz szarymi tapicerowanymi panelami.

Zaproponowane oraz użyte w aranżacji meble są ikonami światowego designu. Część z nich inwestor zakupił na zagranicznych aukcjach, przede wszystkim w Skandynawii. Krzesła marki Vitra, kultowe lampy z kolekcji Poula Henningsena, kamienny stolik kawowy Poula Kjaerholma, czy słynny fotel Egg projektu Arne Jacobsena, to tylko część skandynawskich perełek designu, jakie można podziwiać, i z których można korzystać w apartamencie.

Inwestor nie zapomniał także o polskich twórcach, których prace zdobią ściany apartamentu. Wśród nich znaleźć można kultowe i unikatowe plansze z komiksów Tadeusza Baranowskiego oraz obrazy młodych polskich artystów.

Architekci, nawiązując do nordyckiego charakteru apartamentu, dobrali do wykonanych aranżacji oryginalne rośliny - Platycerium, zwane potocznie „łosimi rogami”, w kolorze szarawych, skandynawskich mchów i porostów. Jako że cała przestrzeń tego miejsca jest nowoczesna i nowatorska, także rośliny podlewane są tu automatycznie, za pomocą sterowanego inteligentnie systemu nawadniania. ■



MUST HAVE: FOTEL MERANO

Fotel Merano firmy TON powstał w 2010 roku i zdobył już tyle prestiżowych nagród, że można go uznać współczesną ikoną designu. Projekt nagrodzony Red Dot Design Award czy Good Design Award to dzieło Alexandra Gufflera - młodego Włocha, pracującego obecnie w Wiedniu. Efektem współpracy marki Ton z tym projektantem jest linia modelowa Merano - to cała rodzina siedzisk, w której obok nagradzanego fotela, znalazły się także krzesło i krzesło barowe.

Stworzyć modele tak proste i funkcjonalne jak to tylko możliwe - taki cel przyświecał projektantowi, który chciał, aby z estetycznego punktu widzenia krzesła przypominały rzeźby. Krzesła i hokery Merano to kombinacja podstawy wykonanej z litego drewna i harmonicznych kształtów giętej sklejki na siedzisku i oparciu. Dzięki wykorzystaniu zaawansowanej technologii produkcji, meble są niebywale lekkie i nie zawierają żadnych metalowych łączników.

Hokery są dostępne w dwóch wysokościach. Klienci mogą wybierać spośród modeli wykonanych z drewna bukowego, dębu lub orzecha amerykańskiego. Dotyczy to także wersji tapicerowanej. Nowoczesne krzesło, fotel i krzesło barowe, z naturalnym wykończeniem, noszą nazwę rodzinnego miasta Alexa - Merano, włoskie-



Fot. Materiały prasowe

go kurortu wellness. Design krzesła obrazuje wpływy działające na Alexa w czasie jego pracy - włoski temperament, austriacka stałość, spokój uzdrowiska, świeżość miejscowych gór.

Fotel Merano dostępny jest w galerii Rubio-Art.

TABANDA I MALAFOR Z NAGRODAMI

Tabanda i Malafor, trójmiejskie marki designerskie, laureatami nagród Design Alive Awards, przyznawanych przez renomowany magazyn branżowy Design Awards. Obie marki zdobyły nagrodę w tej samej kategorii, Kreator 2014 - Tabanda zdobyła uznanie jury konkursu, Malafor zdobył nagrodę przyznaną przez czytelników.

Megi Malinowska, Filip Ludka, Tomek Kempa, projektanci Tabanda, zostali docenieni za stworzenie konceptu Strefy Testów przygotowanej na Łódź Design Festival. Stworzyli miejsce, gdzie można było wpięrow poznać: dotknąć, powąchać, zważyć, a potem użyć: uciąć, skrócić, związać podstawowe materiały - drewno, metal, papier i tekstylia. Zrobili to, z czym dotąd nie potrafił zmierzyć się nikt w sposób atrakcyjny, prosty, a także zrozumiały - czytamy w uzasadnieniu.

Agata Kulik - Pomorska i Paweł Pomorski, projektanci Malafor, w tym roku zaznaczyli swoją obecność na polskiej mapie designu



Strefa Testów

na dwa sposoby: projektowy i kuratorski. Podczas wydarzeń związanych z Gdynia Design Days ich projekty stworzone na wystawie "Plaża 60+" czy "Mobilna szklarnia miejska" to przemyślane odpowiedzi na potrzeby miasta i jego mieszkańców.

mp



Projekt "Plaża 60+"

nowa
oferta

CENTRAL PARK

GDAŃSK, UL. PIECEWSKA

Przedstawiamy dwa nowe budynki
NEWCASTLE | CLEVELAND
z bogatą ofertą mieszkań
w apartamentowym standardzie,
także dla osób chcących skorzystać
z programu Mieszkanie dla Młodych.

MdM

mieszkanie dla młodych

Sprawdź także ofertę gotowych
apartamentów w budynkach
BRAMA | ROTTERDAM
z imponującym widokiem
na panoramę Trójmiasta.
Umów się na wizytę i zamieszkać
w Centralparku jeszcze w tym roku.

MY
HOME
IS MY
CASTLE

HOSSA
DEVELOPER NR 1

hossa.gda.pl tel. 58 785 12 12

SYLWESTER NIEBANALNIE

AUTOR: AGATA RUDNIK



Sylwester bez balu w hotelu Młyn Klekotki.

Kolejna domówka u znajomych lub wystawny bal w gronie niekoniecznie znanych ci osób? A może w tym roku ten wyjątkowy wieczór i noc spędzisz inaczej niż zwykle? Czasem Sylwester przypomina przykry obowiązek, warto dowiedzieć się dokąd można wówczas uciec.

Jeśli nie w głowie ci tańce, hulanki, swawole to mamy znakomitą alternatywę sprawiającą, że bez zbędnego ciśnienia, spędzisz tę wyjątkową noc niebanalnie, celebrując nadejście nowego roku. Co powiesz na Sylwester bez balu? Taki właśnie pomysł na ten ostatni w tym roku wieczór przygotował Hotel Młyn Klekotki w Godkowie.

SLOW SYLWESTER

Pomysł idealnie wpisuje się w charakter tego wyjątkowego miejsca. Tutaj czas płynie wolniej i nie jest to wyświechtany slogan reklamy. „Slow Sylwester” spędzimy w zaciszu starego młyna i jeszcze starszego, ponad 600-letniego dębu. Wieczór rozpocznie się biesiadą w rytmie slow, podczas której do dyspozycji gości będą tak urokliwe miejsca, jak sala kominkowa, winiarnia, ogród zimowy i weranda.

W tym czasie będzie można skorzystać z takich atrakcji, jak jacuzzi z szampanem przy grzmiącej wodzie kaskady lub pod gwiazdami w zakątku rzeki wąskiej, a także wybrać się na rewitalizujący nocny spacer z pochodniami wokół jeziora. Kompletnie odmiennym pomysłem może być spędzenie całego wieczoru w Sento Spa i oddanie się w ręce klekotkowych terapeutów. Wszystko po to, by w Nowy Rok wejść odprężonym i z nową energią. Całości dopełni domowa kuchnia pachnąca lasem, łąkami i ziołami. Urok Młyna

Klekotki zagubionego, gdzieś w starych bukowych lasach z dala od codziennego zgiełku, na długo pozostanie w pamięci każdego.

NA KASZUBACH

Na Sylwestra w rytmie slow zaprasza również Hotel Kozi Gród w Pomlewie koło Gdańska. Zjesz tu uroczystą kolację przy wspólnych stołach, by zebrać siły na powitanie Nowego Roku przy ognisku, z poczęstunkiem i kaszubską tabaką. Wszystko w pięknej, zimowej scenerii Kaszub. Kameralna atmosfera sprzyjać będzie integracji przy wykwintnych potrawach, lampce szampana oraz przy niezapomnianym pokazie sztucznych ogni.

To także doskonała okazja na wypoczynek w przeszklonym basenie z widokiem na ogród, rozluźniającą kąpiel w jacuzzi, relaks w saunie i balii, czy aromatyczny seans w saunie (z poczęstunkiem lekko mrożonych owoców). Na wszystkich żądnych aktywności fizycznej czekać będzie m.in. trening fitness na sali cardio oraz gra w tenisa stołowego. Za to najmłodsi wezmą udział w kinderbalu połączonym z karnawałowymi warsztatami.

DLA SMAKOSZY

Lubisz dobre jedzenie przyrządzone z wyjątkowych i świeżych produktów? To zamiast na bal, czy zwykłą sylwestrową potańcówkę



Lata 20, lata 30, czyli Sylwester tematyczny.

w klubie, wybierz się na sylwestrową kolację. Na przykład do restauracji Tłusta Kaczka w Gdyni. Przy dźwiękach fortepianu i zapachu kominka skosztujesz tu potraw z menu w 10 (!) odsłonach. Tomasz Mrozik, wielokrotnie nagradzany znakomity szef kuchni, poda m.in. dojrzewającą dziczyznę z wędzoną gęsiną, marynowanego łososia z miętowym ogórkiem, kawior z bakłażaną, wędzony tatar z sarny, pierogi z królika, czy pierś z kaczki z czekoladą i kasztanami.

Ciekawe menu degustacyjne na ten ostatni w tym roku wieczór proponuje także restauracja Brasserie d'Or w sopockiej Villi Antonina. Wstępem do uczytu będzie rilette z zającą laminowane marchewką z werbeną cytrynową oraz tatar z opiekanego węgorka z palonymi oliwkami, emulsją z czerwonego grapefruita oraz ravioli z kaczką z kremem imbirowym, grillowaną dymką oraz śniegiem z białej czekolady. A to dopiero początek! W dalszej części uczytu zjemy m.in. filet piotrosza z sałatką z marynowanego fenkułu i pianą z langustyny, a także mostek cielęcy sous vide.

LIVE COOKING

Niebanalnie będzie też w sopockim Sheratonie. Czekać tu będzie na Ciebie bogate menu w formie bufetu, inspirowane smakami z różnych stron świata, w tym kulinarne show na żywo - specjalność Szefa Kuchni. Jeśli wolisz bardziej kameralną atmosferę, wybierz wieczór w tutejszej restauracji InAzia, która przyciągać będzie takimi rarytasami, jak m.in. żabnica z bulionem z limonki i sałatką z mikro kiełków oraz ravioli sferycznym z kokosowego mleka lub pieczona pierś kaczki Barbarie z kawiozem z pieczonych bakłażanów i espu-ma ze słodkich ziemniaków.

Wśród deserów do wyboru m.in.: mus malinowy z waniliowym creme brulee, eklerki z tiramisu orzechowym, pieczony sernik z jagodami i musem z białej czekolady, tort bezowy z musem z marakuji i brzoskwiniami oraz sernik z makiem z konfiturą z czarnej porzeczki. W sam raz na słodkie rozpoczęcie Nowego Roku!

Smacznie zapowiada się także 7-daniowa kolacja sylwestrowa w restauracji hotelu Haffner w Sopocie. Tutaj też atrakcją będzie live cooking. Szef kuchni skomponował menu oparte głównie na daniach z ryb. Na przystawkę tuńczyk marynowany w soli morskiej i koprze lub tatar z troci bałtyckiej, apetyt rozbudza też zupa homarowo - krewetkowa z pierożkami faszzerowanymi skorupiakami oraz pieczony filec z halibuta na warzywach orientalnych.

BAL PRZEBIERAŃCÓW

Jeśli w sylwestrowy wieczór ciągnie was jednak, aby trochę potupać nóżką, to wybierzcie taką imprezę, która ma szansę być niezapomniana. Taką, która nie jest zwykłą potańcówką z zewnętrznym cateringiem, a dobrze zorganizowaną i fajnie pomyślaną koncepcją. Takimi imprezami mogą być bale przebierańców, które zawsze dostarczają ciekawych wrażeń, nie tylko podczas samej imprezy, ale dużo wcześniej, już na etapie poszukiwań i przygotowania kreacji.

Dla wszystkich, którzy mają do siebie dystans i lubią raz na jakiś czas, stać się choć na chwilę inną osobą, czeka kilka interesujących propozycji. Nas najbardziej zaintrygowały te, które pozwolą nam przenieść się w klimatyczny okres lat 20 i 30 ubiegłego wieku. Na takiego właśnie, tematycznego Sylwestra zaprasza restauracja Ta-

bun w Otominie. Magiczna podróż w czasie sprawi, że trafimy do świata blichtru, mafii i amerykańskiej prohibicji. O oprawę muzyczną zadba Jarek Ziętek - DJ i prezenter Radia Gdańsk, muzyk jazzowy i bluesowy wraz z Anią Jankowiak, laureatką „Szansy na sukces”. Nie zabraknie oczywiście rozkoszy dla podniebienia.

W MIEŚCIE I POZA MIASTEM

W podobnym klimacie utrzymana będzie impreza noworoczna w ośrodku Zielona Brama w Przywidzu. W rytmach szalonych lat 20. i 30 XX wieku zjemy m.in. pierś z kaczki faszzerowaną śliwką na babce ziemniaczanej, z musem borówkowym w jabłkach i gruszkach oraz tymbaliki z dzikiego okonia z przepiórczym jajkiem. Przywidz to znakomite miejsce na relaks i odpoczynek, również ten aktywny. W noworoczny nastrój można się wprawić już kilka dni przed Sylwestrem korzystając z bardzo atrakcyjnej oferty pobytowej z mnóstwem atrakcji, także dla dzieci. Animacje, warsztaty, dziecięce kino oraz - co najważniejsze - osobna zabawa sylwestrowa dla dzieci. To wszystko w Zielonej Bramie w Przywidzu.

Lata 20. okazały się być prawdziwym hitem tegorocznych zabaw, bo kolejnym miejscem, gdzie również będziemy mogli cofnąć się w czasie o blisko 100 lat jest gdański Hotel Hilton. Zjesz tu 4-daniową kolację przy dźwiękach muzyki na żywo, by potem dobrze bawić się przy dźwiękach z konsoli DJ'a (do 4.00 rano). W tę wyjątkową noc do świata dawnej klasy i elegancji, wykwintnych dań, szlacheckich trunków, przebojów muzyki filmowej i klasyków z sal balowych minionego wieku zaprasza też hotel Rezydent w Sopocie.

Restauracje i hotele prześcigają się w pomysłach. Czasem jednak najlepiej sprawdza się to, co jest po prostu sprawdzone. Niezależnie od tego, czy szukasz odpoczynku i wytchnienia, lubisz smacznie zjeść, czy chcesz się wytańczyć za wszystkie czasy, ważne jest, by ten wyjątkowy czas spędzić tak, by czuć się dobrze i z pozytywną energią wejść w 2015 rok! Tego Państwu życzymy. ■



Szef kuchni Tomasz Mrozik zaprasza na kolację sylwestrową do Tłustej Kaczki.



Fot. Karol Kasperski

NIANIE NA ZAWOŁANIE

Przerwa od dziecka – przywilej każdego rodzica

Dla pełnoetatowych rodziców pojęcie czasu wolnego bywa abstrakcją. I choć eksperci trąbią, że wypoczęty i szczęśliwy rodzic, to szczęśliwe dziecko, w społeczeństwie wciąż pokutuje przekonanie, że korzystanie z pomocy niani, by samemu doładować akumulatory, porządnej matce nie przystoi.

Pół biedy, kiedy nianię zatrudniamy, by załatwić jakieś „ważne” sprawy. Do nich zalicza się najczęściej praca, ale już romantyczna kolacja ze współmałżonkiem, samotny spacer albo po prostu wieczór w gronie znajomych, bez dzieci – niekoniecznie. Portale plotkarskie prześcigają się w wytaczaniu ciężkich dział na gwiazdorskie rodzicielstwo. Bo skoro robią karierę, znajdują czas na siłownię, spa i do tego przyłapano ich wieczorem na kolacji tylko we dwoje, na pewno są okrutnymi rodzicami, którzy swoje dziecko powierzyli niani. To prawa, że każde dziecko potrzebuje uwagi i czasu rodzica. Ale żeby rodzic mógł wspierać dziecko, musi zaspakajając również swoje potrzeby. Odpoczynek jest jedną z tych najbardziej podstawowych. Efektywność pracy etatowego pracownika wrasta, jeśli przyznamy mu prawo do odpoczynku w postaci urlopu lub choćby przerwy na lunch. Dlaczego z tego prawa nie mieliby skorzystać również sami rodzice?

– Mam 11 miesięcznego syna, w chwili obecnej nie pracuję, nie muszę więc korzystać z niani na pełen etat. Jednak piątki wieczór są zarezerwowane tylko dla mnie i mojego męża i wtedy korzystamy z usług jednej z naszych niań. Czasem jest to wyjście na romantyczną randkę, czasem natomiast bardziej przyziemna sprawa, jak wyjazd do sklepu po nową pościel czy świąteczne zakupy, gdzie przy okazji wypijemy kawę. Pięć godzin tygodniowo, tak niewiele a jednak dla naszego komfortu psychicznego bardzo dużo. Może każdy rodzic powinien pomyśleć o takim małym prezencie dla siebie na święta?



Ewa Grabowska - Klinkosz
- psycholog, psychoterapeuta



Paulina Konarczak - psycholog dziecięcy

– zastanawia się Ewa Grabowska-Klinkosz, psycholog, psychoterapeutka, która jest współzałożycielką trójmiejskiej agencji Nianienazawolanie.com. To właśnie w ofercie tej agencji znajdziemy również propozycję dla rodziców, którzy po prostu potrzebują odpoczynku, a nie mogą skorzystać z pomocy życzliwej babci, znajomych, bądź wolą zapewnić swojemu dziecku bardziej profesjonalną opiekę. Nianienazawolanie.com w swojej ofercie posiadają też nianie, służące pomocą w najbardziej zaskakujących, nagłych sytuacjach.

Współczesny świat narzuca nam tempo życia, za którym ciężko nadążyć. Perfekcjonizm i samowystarczalność to cechy, które w szybki sposób prowadzą do wypalenia. Te dotyka coraz częściej także rodziców. W specjalistycznej literaturze pojawił się już nawet termin syndromu wypalonej matki. Takiej, która w wyścigu o tytuł najbardziej doskonałej dla swojego dziecka, straciła gdzieś kontakt ze swoimi potrzebami. To, co może przywrócić jej utraconą równowagę, to umiejętność zatroszczenia się o siebie. W takich chwilach zatrudnienie niani nawet na kilka godzin w tygodniu służy bez wątpienia wszystkim domownikom, a dodatkowo pokazuje dziecku, że dbanie o własne potrzeby nie jest niczym złym. To inwestycja, która naprawdę się opłaca.

Zamieszkać po królewsku...
Zamieszkać w SOPOCIE



Królewskie
Kamieniczki



bmc
Budujemy Twoje Marzenia

Nowa inwestycja w Sopocie
ul. Władysława Łokietka
www.bmc.gda.pl tel. 58 783 17 70

UNIQUE FASHION

W sopockim klubie Unique odbyła się impreza Unique Top Fashion Night. Na klubowym wybiegu zaprezentowano premierową kolekcję Fabryki Sukienek, a także skórzane projekty trójmiejskiej marki Zayder. Kreacjom towarzyszyła biżuteria Ostrowski Design, a także okulary znakomitych, światowych projektantów wprost z sopockiego butikiu OOG Concept Store. Imprezę uświetnił pokaz taneczny w wykonaniu RP Atelier Agnieszki Pomorskiej. O wizerunek modelek zadbały firmy Secret Lashes oraz Abacosun Gdańsk. Podczas imprezy swoją premierę w Trójmieście miała też marka zegarków Kyboe. **mp**



Zayder



Zayder



Fabryka Sukienek



RP Atelier



RP Atelier



Fabryka Sukienek



Zayder



Fabryka Sukienek

-50%
SALE

**MODA MĘSKA
W NAJLEPSZYM WYDANIU**



**STUDNIÓWKA: GARNITUR 599 zł,
KOSZULA I KRAWAT -30%**

- SZEROKI ASORTYMENT: KOSZULE, GARNITURY, SWETRY, OKRYCIA WIERZCHNIE, DODATKI
- NATURALNE TKANINY: WEŁNA, BAWĘLNA, KASZMIR
- ROZMIARY OD 44 DO 64, WIĘKSZE NA ZAMÓWIENIE
- DORADCA WIZERUNKOWY I STYLISTA W SALONIE
- ZAKUPY PRZY PALONYM ESPRESSO I DELIKATNEJ LATTE
- OPIEKA NAD DZIEĆMI PODCZAS ZAKUPÓW W SALONIE



Jack de Pierre
Centrum Riviera ul. Kazimierza Górskiego 2, Gdynia I piętro



Bluzka D. Exterior 1090 zł
 Żakiet D. Exterior 1950 zł
 Spódnica D. Exterior 1090 zł
 Płaszcz Baldinini 4500 zł
 Buty Hugo Boss 2100 zł
 Torebka MarcCain 850 zł

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

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

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

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

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



SPLENDIDO

Sukienka Elisabetta Franchi 4600 zł
Buty Elisabetta Franchi 1800 zł
Kamizelka 6100 zł

C.H. Klif
Al. Zwycięstwa 256,
Gdynia



NC
NICE CONNECTION®

Camerino

Kombinezon Mary C 850 zł
Torba ROBERTA BIAGI 990 zł



BUTIK CAMERINO
Dom Zdrojowy Sopotkie Galeryjki
ul. Powstańców Warszawy 6

GREY WOLF

Sukienka 139,90 zł



C.H. ALFA
ul. Kołobrzeska 41c,
Gdańsk

Galeria Bałtycka
ul. Grunwaldzka 141,
Gdańsk

Galeria Madison
ul. Rajska 10,
Gdańsk

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

C.H. Klif
Al. Zwycięstwa 256,
Gdynia

Camerino

Ponczo GIL SANTUCCI 3500 zł
Torba ROBERTA BIAGI 990 zł
Spodnie W Les Femmes 690 zł
Koszula BABYLON 590 zł

BUTIK CAMERINO
Dom Zdrojowy Sopockie Galeryjki
ul. Powstańców Warszawy 6

Zdjęcia: Bartek Modelski
Make-up/ Hair: Karolina Markowska
Modelka: Milena/ Future Models
Organizacja sesji: Gosia Budrys

Dla Domu

BoConcept

Urban Danish Design since 1952

GDYNIA REDŁOWO

ul. Legionów 112, budynek ALTUS

ww.boconcept.pl tel. 667 500 100



Lampa wisząca Drop
Rabat 20 %
1479 zł



Misa Glaze
129-219 zł

Wazon
Carving
pattern
269 zł



Rzeźba Bilbo
299 zł



Stojak na
czasopisma Ditto
259 zł



Poduszka Zack
239 zł



Puf North
495 zł

Wazon Quilted
359 zł



Lampa stołowa Satellite
1279 zł



Rzeźba wielbłąda
159 zł



▲ Yankee Candle
www.yankeestore.pl
Galeria Bałtycka oraz C.H. RIVIERA
od 41 zł



▲ Fondue Navio
Home&You
149,00 zł



▲ Misa biało-złota DUKA
www.duka.com
99,90 zł



▲ Filizanka Midnight Blossom
Home&You
89 zł



▲ Wazon Phoenix
Home&You
119 zł



▲ Ligne Roset - Cutting wazon
Forma Collection
ligne-roset.pl
1264 zł



▲ Stojak na przyprawy
DUKA,
www.duka.com
99,90 zł



▲ Lampa Stożąca Egyptian
Home&You
199 zł



▲ Świece zapachowe WoodWick
www.yankeestore.pl
Galeria Bałtycka oraz C.H. RIVIERA
od 49 zł

▶ Ligne Roset
- Vanity shelf
Forma Collection
ligne-roset.pl
1849 zł



◀ Zestaw Do Wina
Carmenere
Home&You
99 zł



▶ Ligne Roset
- Rythme
stolik okazjonalny,
Forma Collection
1157 zł



◀ Białizniak Nutti
Home&You
169,00 zł

Dla Domu

Villeroy & Boch
1748



Kubek Warsaw
NewWave Caffè Cities
109 zł



Świecznik Fairytale Park
119 zł



Winter Bakery, Miseczka
w kształcie choinki
69 zł



Nostalgic Dreams Pick-Up
409 zł



Winter Collage, talerz
119 zł



Winter Bakery,
Mała etażerka
219 zł



Talerz Toy's
Fantasy
89 zł



Sosjerka Toy's Delight
189 zł



Winter Collage, kubek
129 zł



Zaprzęg Mikołaja
Christmas Toys
509 zł

Zdrowie i uroda



▲
Kalendarz adwentowy firmy BABOR z ampułkami wypełnionymi dawką składników aktywnych.
Studio Urody STENIA w Gdyni,
ul. 41/43 (Atrium, 3 piętro)

COMPLEXSPORTS TRIATHLON TEAM

▲
Triathlon Trójmiasto - dołącz do projektu.
www.complexsports.pl



▲
Zestaw kosmetyków naturalnych Orientana
UFUFU Concept Store
Galeria Madison,
ul. Rajska 10, Gdańsk
80 zł

▶ Voucher do zrealizowania w nowym salonie Petite Perle w Gdańsku,
ul. Maurycego Beniowskiego 51,
www.petiteperle.pl



▶
Kolorowy cukier w ozdobnej tubie UFUFU
Concept Store
Galeria Madison,
ul. Rajska 10, Gdańsk
od 26 zł



TRI ladies

▶
Dołącz do aktywnych kobiet w Trójmieście.
www.complexsports.pl



▲
Mata do ćwiczeń Baila Fitness
Baila Fitness
Al. Niepodległości 742, Sopot
www.bailafitness.pl
59 zł



▲
KARTA UPOMINKOWA na wybraną usługę w salonie Belleza
ul. Leśna 1 w Gdańsku - Oliwie
tel: 602 603 954



▶
Face Anti Age Natural Collagen Gel
Baila Health & Beauty
Al. Niepodległości 742, Sopot
www.bailafitness.pl
199 zł

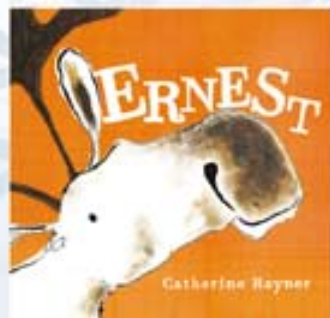


▲
Kosmetyki - babeczki do kąpeli UFUFU Bomb Cosmetics
Galeria Madison, ul. Rajska 10, Gdańsk
od 12 zł sztuka



▲
LASEROWA KOREKCJA WZROKU Blikpol Sopot
Skontaktuj się z nami w celu zakupu vouchera
tel. 535-563-000

Dla dziecka



▲ Książka "Ernest"
ENEDUERABE
www.eneduerabe.eu
22,10 zł



▲ KOMPLET BODY ZE SPODNIAMI
marka NICOL producent Bamar
www.wyprawki-dzieciece.pl
"Świat Dziecka" Park
Handlowy Targówek
www.bamarnicol.pl
body - 22,50 zł
spodnie - 27 zł



▲ Butelka samonagrzewająca się paulandstella
Mama - ma
www.mama-ma.pl
142 zł



▲ Legginsy Reindeer (Limited Edition)
TITOT
www.titot.pl
od 65 zł



▶ Lampa stojąca
Mamalulu
ul. Hemara 3 Gdańsk
-Wrzeszcz os. Garnizon
www.mamalulu.pl
299 zł



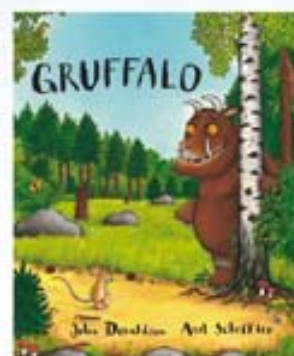
▶ Ręcznie wykonany Mikołaj
IGLARKI
Iglarki.pl
70 zł



▶ Inhalator tłokowy PINGWIN
INTEC MEDICAL
SKLEPY SIECI CARREFOUR
113 zł



▶ Elektroniczny aspirator do nosa Lanaform Baby Nose
INTEC MEDICAL
SKLEPY SIECI CARREFOUR
139 zł



▶ Książka "Mały Gruffalo"
ENEDUERABE
www.eneduerabe.eu
21,33 zł



▶ Camera Smart Watch
TREFL
smyk.pl

▶ Termometr bezdotkowy na podczerwień z funkcją mowy.
INTEC MEDICAL
www.sklepmedyczny.pl
125 zł



▶ Inhalator z membraną MESH
INTEC MEDICAL
www.sklepmedyczny.pl
205 zł





- ◀ Wodoodporny termometr
INTEC MEDICAL
Dostępny w drogeriach
ROSSMANN
4,97 zł



- ▲ Wymyślone przez dziecko,
stworzone przez mamę
maskoty, osłonki, warsztaty
www.kotynaploty.pl



- ▶ Termometr
z giętką końcówką
INTEC MEDICAL
Dostępny w drogeriach
ROSSMANN
11,90 zł



- ▲ Przepiękny statek piracki
KARTOLANDIA
www.kartolandia.pl



- ▲ Namiot Tipi Little NOMAD
LITTLE NOMAD
www.facebook.com/HelloLittleNomad



- ▲ Mały lekarz Lilliputiens
MUUFA
www.muufa.pl
220 zł



- ▶ Projektor - Narysuj
Swoją Myszkę Minnie
Disney Projectors Famosa
www.PlanetaPuchatka.pl
124 zł

- ▲ Bawełniane Śpioszki dla dziewczynki
marka NICOL producent Bamar
www.bamarnicol.pl
27 zł



- ▲ Kocyk
Mamalulu ul. ul. Hemara 3
Gdańsk-Wrzeszcz os. Garnizon
Mamalulu.pl
169 zł



- ▲ Książka „Gruffalo”
ENEDUERABE
www.eneduerabe.eu
21,33 zł



- ▶ Smok Latający
- ekologiczna
tekturowa zabawka
www.smoklatajacy.pl
od 20 zł/szt

- ▶ Łóżeczko
Mamalulu ul.
ul. Hemara 3
Gdańsk-Wrzeszcz
os. Garnizon
Mamalulu.pl
1225 zł



Moda



▼
Torebka Michelle
pepitka firma: Mary Ann
www.maryann.pl
facebook.pl/maryannnags
125 zł



▲
Torebka skórzana MANITIC
Sopot, Królowej Jadwigi 7/1
1200zł

▼
Komplet - czapka
i rękawiczki
UFUFU Concept Store
Galeria Madison,
ul. Rajska 10, Gdańsk
159 zł



▼
Tunika OSAKA
UFUFU Concept Store
Galeria Madison,
ul. Rajska 10, Gdańsk
299 zł

▼
bluza FLOW by TUTTE
FLOW
Gdynia, ul. A. Abrahama 18
299 zł

▲
Koszula Emanuel Berg
emanuelberg.com
Emanuel Berg, C.H.Klif, Gdynia
629 zł



▲
Kopertówki Antbag by Ania, UFUFU Concept Store
Galeria Madison, ul. Rajska 10, Gdańsk
od 160 zł

Bizuteria



◀ Spinki z bursztynem
Zakład Złotniczy Leszek Górski
www.gor.com.pl
200 zł

▶ Bizuteria komponowana:
Ego Jewellery&Art,
Gdynia, Centrum Riviera
baza pierścionka od 76zł,
baza bransoletki od 239zł,
oczko od 76zł



Bizuteria z wymiennymi oczkami.



Bizuteria z wymiennymi oczkami.

◀ Bizuteria komponowana:
Ego Jewellery&Art,
Gdynia, Centrum Riviera
baza pierścionka od 89zł,
oczko od 78zł

▶ Bransoletka z tygrysem
i kryształami ORLOVSKY
Bea Concept, ul. Świętojańska 46, Gdynia
549 zł



NOMINATION
ITALY

Christmas
COMPOSABLE COLLECTION

◀ Ekskluzywna bizuteria
komponowana Nomination,
EGO Jewellery&Art, Gdynia,
C.H.Riviera
- bransoletki już od 302 zł



NOMINATION
ITALY

Christmas
COMPOSABLE COLLECTION



NOMINATION
ITALY

Christmas
COMPOSABLE COLLECTION



NOMINATION
ITALY

Christmas
COMPOSABLE COLLECTION

◀ Bransoleta z bursztynu
Zakład Złotniczy Leszek Górski
www.gor.com.pl
1500 zł



▶ Bizuteria
komponowana:
Ego Jewellery&Art,
Gdynia, Centrum Riviera
baza pierścionka
od 149zł, oczko od 78zł



Bizuteria z wymiennymi oczkami.

Muzyka dla każdego

DO KUPIENIA: GALERIA BMC2
Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 2
www.bmc2.pl



▼ PIANINO CYFROWE
KORG LP 380
3899 zł



▲ SŁUCHAWKI STUDYJNE
Beyerdynamic DT 880 PRO
999 zł



▲ KEYBOARD
KORG PA 300 PL
2999 zł



▲ SYNTEZATOR ANALOGOWY 1978 R.
KORG MS-20 mini
1999 zł

▼ KONTROLER DJ Z OPROGRAMOWANIEM
Native Instruments TRAKTOR S8
4799 zł



▲ PROCESOR
EFEKTÓW/SAMPLER
KORGKaoss Pad 3+
999 zł

▼ STUDIO DO PRODUKCJI MUZYKI
Native Instruments Maschine Studio
3999 zł



▲ SYNTEZATOR ANALOGOWY
Arturia microBRUTE
SE (limitowana edycja)
1299 zł/szt



▼ ZESTAW WIRTUALNYCH
INSTRUMENTÓW
Native Instruments
Komplete 10
1999 zł



▲ SŁUCHAWKI AUDIOFILSKIE
Beyerdynamic Custom Studio
790 zł

▼ SYNTEZYTATORY
ANALOGOWE
KORGVOLCA
Beats/Bass/Keys
449 zł/szt.



▲ PIANINO CYFROWE DLA DZIECI
KORG TINY PIANO
599 zł

Technologie



Smartfon Samsung Galaxy S5 Mini
Samsung Brand Store
Galeria Bałtycka
1299 zł



Smartfon Samsung Galaxy Alpha
w czterech wersjach kolorystycznych
Samsung Brand Store
Galeria Bałtycka
1999 zł



Zestaw kina domowego:
Amplituner Marantz SR5009 Blu-Ray Marantz UD5007 zestaw kolumn 5.0
Dali Zensor 7/1/Vokal
KEZARD
8999 zł



Smartwatch Samsug Galaxy Gear S
Samsung Brand Store,
Galeria Bałtycka
1399 zł



Słuchawki KEF M500
KEZARD
1299 zł



Tablet Samsung Galaxy Tab S
Samsung Brand Store
Galeria Bałtycka
1399 zł



Słuchawki Samsung Level ON
Samsung Brand Store
Galeria Bałtycka
499 zł

Prezenty dla każdego

Świąteczny zestaw win
Smak Wina
Gdynia, ul. Akacyjowa 21a/23
www.smak-wina.pl
od 55 zł



SMAKI NIEBA I ZIEMI
Do kupienia:
salony Empik



Świeca zapachowa N°140
Emanuel Berg
www.emmanuelberg.com
Emanuel Berg, C.H.Klif, Gdynia
190 zł



Poślanie Louisdog
Lace Furry Boom
PUPPY STAR
PuppyStar.pl i Butik
PuppyStar CH Klif Gdynia
370 zł



Voucher do zrealizowania
w restauracji Morska,
Sopot ul.Morska 9



Wina rocznikowe
Smak Wina
Gdynia, ul. Akacyjowa 21a/23
www.smak-wina.pl
od 60 zł



Bluza marki Louisdog
MY Beffie,
PUUPY STAR
PuppyStar.pl i Butik
PuppyStar CH Klif Gdynia
219 zł

ZATRZYMAJ CZAS

AUTOR: MATYŁDA PROMIEŃ

Kult młodości nieprzerwanie panuje nie tylko wśród gwiazd i na wybiegach. Gonimy za uciekającym czasem i walczymy z kolejnymi oznakami starzenia. Jak nie dać się zmarszczkom? Na ratunek przybywają nam zabiegi anti-aging.

Gabinety kosmetyczne, jak i medycyny estetycznej oferują niezliczoną ilość zabiegów, niwelujących wszelkie oznaki starzenia. Antiaging to hasło, które cieszy się ogromną popularnością. Co za nim stoi?

- Antiaging to dział medycyny i kosmologii zajmujący się spowolnianiem procesów starzenia się skóry. Na rynku istnieje szereg metod działających przeciwstarzeniowo: zabiegi złuszczające, zabiegi w oparciu o fale radiowe, ultradźwięki, laseroterapia, czy kosmetyka pielęgnacyjna. Procedury te muszą pobudzać produkcję kolagenu i elastyny oraz stymulować skórę właściwą - tłumaczy Ryszard Zając, chirurg naczyniowy, flebolog, właściciel Instytutu Kosmologii Babiana w Gdańsku.

- Pierwsze zmarszczki pojawiają się około 25 roku życia. Już wtedy zachęcamy do profesjonalnej pielęgnacji i zabiegów profilaktycznych. Zmiany jakie zachodzą wraz z upływem czasu są u wszystkich podobne, ale tempo i nasilenie tych zjawisk zależy od wielu czynników, między innymi od dbałości i ochrony skóry - dodaje doktor Ryszard Zając.

Rewolucyjnym odkryciem naukowców na polu kosmetyki przeciwstarzeniowej jest wykorzystanie w preparatach pielęgnacyjnych peptydów. Spływają one zmarszczki mimiczne, przyspieszają syntezę kolagenu i elastyny, zmniejszają negatywne skutki działania promieni UV, hamują stany zapalne oraz poprawiają stan naczyń krwionośnych. Na czym polega ich fenomen?

- Jako związki wydzielane przez komórki żywych organizmów, peptydy mają możliwość przekazywania informacji o rozpoczętych procesach fizjologicznych. Można wyróżnić wiele rodzajów peptydów, jednak z kosmologicznego punktu widzenia najistotniejszą mają neuropeptydy - tłumaczy Wanda Hawrylkiewicz, konsultant krajowy firmy KLAPP Cosmetics. - Ich aktywność polega na rozkurczeniu mięśni odpowiadających za powstawanie tzw. zmarszczek mimicznych. Efekt widocznego wygładzenia powierzchni skóry uzyskujemy po około 4-6 tygodni stosowania - dodaje pani Wanda.

Procesu starzenia nie można zatrzymać, jednak można go skutecznie spowolnić. Stąd też gabinety kosmetyczne oferują cały wachlarz różnego rodzaju zabiegów anti-aging. Zanim wybierzemy którykolwiek z nich, warto przyjrzeć się im bliżej.

- Zabiegi powinny być dobrze przemyślane i kompleksowo skomponowane, z uwzględnieniem kondycji skóry oraz jej potrzeb - radzi Katarzyna Plechoć, właścicielka salonu kosmetycznego Petite Perle w Gdańsku. - W gabinetach Petite Perle szczególnie polecamy m.in. CACI - lifting twarzy, wykorzystujący mikroprądy, który robi prawdziwą furorę m.in. wśród gwiazd Hollywood, Endermofit LPG z użyciem najnowocześniejszej technologii zapewniającej maksimum skuteczności oraz nowość w Trójmieście, czyli GENE0+, którego efekty odmładzające widać praktycznie natychmiast - dodaje pani Katarzyna.

Efekty zabiegów wykonywanych w salonie kosmetycznym Petite Perle utrwalają bogate w liczne składniki aktywne zabiegi marki Akademie. Po dwóch godzinach w gabinecie kosmetycznym, nie tylko wyglądamy pięknie, ale czujemy się zrelaksowane i młodsze.

Terapię anti-aging warto uzupełniać zabiegami wspomagającymi jej efekty. Dzięki temu dłużej będziemy cieszyć się odmłodzoną i promienną skórą.

- W naszym gabinecie można stosować takie zabiegi wspomagające, jak np. drenaże limfatyczne, drenaże liftingujące, masaże oraz akupunkturę. Stanowią one cenne uzupełnienie terapii oraz alternatywę dla tych pacjentów, którzy z różnych powodów nie są zdecydowani na klasyczne zabiegi medycyny estetycznej - mówi Stefania Machowska, właścicielka

Studio Piękności i Odnowy Biologicznej Stenia w Gdyni.

Nie zapominajmy jednak również o codziennej pielęgnacji. Stosując indywidualnie dobrane kosmetyki, a także odpowiednią dietę również możemy walczyć z oznakami starzenia się skóry. Aby długo cieszyć się efektami zabiegów anti-aging, powinny być one wspomagane zdrowymi nawykami żywieniowymi i aktywnością fizyczną.

Podjęwając się walki z objawami starzenia, pamiętajmy, by zawsze korzystać z profesjonalnej pomocy specjalistów. Wybierajmy te zabiegi, które cieszą się renomą i wykonywane są w renomowanych gabinetach. Czy walka z czasem jest nierówna? Zapewne, jednak tylko od nas zależy, jak bardzo zadbamy o siebie i pozwolimy naszej skórze na właściwą regenerację poprzez całoroczną pielęgnację.





Petite
Perle

Nowy Salon Kosmetyczny w Gdańsku

Profesjonalne Metody
Pielęgnacji Kosmetycznej

Niechirurgiczne zabiegi na twarz i ciało
Najnowocześniejsze urządzenia

zabieg gwiazd CACI Systems

odmładzanie skóry GENE0 MicroBubble
technology – ekspresowa pielęgnacja

„Moje największe odkrycie to zabieg CACI.
Już po kilku sesjach efekt jest jak
po prawdziwym liftingu chirurgicznym”
Michelle Collins, aktorka

zero cellulitu – formuła PHYTOMER

zabiegi modelujące LPG



www.petiteperle.pl
facebook.com/SalonPetitePerle

Tel. +48 58 355 22 11
Ul. Maurycego Beniowskiego 51
80-355 Gdańsk

Pon. – pt.: 9:00-21:00
Sobota: 9:00 – 15:00

WYPROSTUJ UŚMIECH

Do niedawna leczenie ortodontyczne kojarzyło nam się przede wszystkim z dziećmi i młodością. Obecnie coraz większą grupę leczonych z powodu wad zgryzu stanowią osoby dorosłe. O skutecznych rozwiązaniach dla pacjentów i nowoczesnych alternatywach opowiada Magdalena Rozenka-Bachar, lekarz stomatolog, specjalista ortodonta.



modeli uzębienia można dokładnie przewidzieć efekt leczenia i jak długo będzie ono trwało. Następnie metodą tzw. termoformowania w licencjonowanym laboratorium wykonywany jest komplet pierwszych trzech nakładek o zwiększającej się grubości (każda z nich użytkowana jest przez tydzień - 20 godzin na dobę). Po 3 tygodniach noszenia nakładek ponownie pobierane są wyciski w celu wykonania kolejnego kompletu. Jednocześnie lekarz ortodonta kontroluje postępy leczenia. Z reguły konieczne jest kilka takich cykli. Po uzyskaniu pożądanego efektu terapii wykonywana jest szyna retencyjna, która stabilizuje wynik leczenia. Okres jej użytkowania jest dwukrotnie dłuższy od czasu leczenia aktywnego.

Jak długo trwa leczenie aparatem Clear Aligner?

Wszystko zależy oczywiście od rodzaju wady i jej nasilenia oraz samodyscypliny pacjenta. U większości pacjentów leczenie Clear Aligner przebiega szybciej, niż przebiegałoby tradycyjnym aparatem. Bardzo dużą zaletą jest możliwość precyzyjnego określenia czasu leczenia przed jego rozpoczęciem. Oczywiście jest on uzależniony od tego, czy pacjent nosi nakładki zgodnie z zaleceniami lekarza.

Czy do Pani kliniki zgłasza się dużo osób dorosłych?

Rozwój ortodontyki spowodował, że dorośli stanowią już praktycznie 1/3 pacjentów leczonych ortodontycznie. Wynika to głównie z potrzeby poprawy estetyki uśmiechu, choć niejednokrotnie wskazaniem do leczenia są względy zdrowotne, takie jak np. przygotowanie do leczenia protetycznego.

Jakie są możliwości leczenia osób dorosłych?

Ze względu na zmiany zachodzące wraz z wiekiem w organizmie człowieka i co się z tym wiąże w kośćcu twarzoczaszki, leczenie osób dorosłych jest specyficzne. Do tej pory bezpieczną i skuteczną terapię zapewniały jedynie aparaty stałe. Jednak ze względu na ich widoczność na powierzchniach wargowych zębów nie zawsze są one akceptowane przez wszystkich pacjentów. Najlepszą obecnie dostępną alternatywą są aparaty wyjmowane w postaci przezroczystych nakładek - Clear Aligner.

Czym jest system Clear Aligner?

To innowacyjna metoda leczenia za pomocą wyjmowanych przezroczystych nakładek. Umożliwia „prostowanie zębów” bez zamków, klamer i drutów. Metoda ta jest bardzo precyzyjna, gdyż analiza i planowanie przemieszczenia zębów dokonywane jest komputerowo. Nakładki są bardzo komfortowe w użytkowaniu, nie wpływają na mowę, nie powodują otarć i podrażnień. Co więcej umożliwiają utrzymanie prawidłowej higieny jamy ustnej, ponieważ nakładki ściąga się do mycia zębów. Można je także zdjąć podczas ważnych spotkań biznesowych lub towarzyskich, choć nie zawsze jest to konieczne, gdyż nakładki są praktycznie nie widoczne.

Jak przebiega leczenie systemem Clear Aligner?

Jak w przypadku każdej terapii ortodontycznej pierwszym krokiem jest dokładne badanie pacjenta, analiza modeli uzębienia i zdjęć rentgenowskich (zdjęcie pantomograficzne i cefalometryczne). Specjalista ortodonta określa, czy pacjent może być leczony aparatami Clear Aligner. Przed wdrożeniem leczenia należy wyleczyć zęby, jeżeli jest taka konieczność oraz profesjonalnie je oczyścić (skaling i piaskowanie zębów). Po dokonaniu analizy cyfrowej



Czy u każdego można zastosować aparaty tego typu?

Tego typu aparaty stosowane są przede wszystkim u osób po 13 roku życia. Podyktowane jest to między innymi koniecznością dobrej współpracy pacjenta i praktycznie dwudziestogodzinnym użytkowaniem w ciągu doby. Przeciwwskazaniem zaś jest nasilona choroba przyzębia.

Czy wszystkie wady można leczyć tą metodą?

System ten sprawdza się zarówno w przypadku niewielkich wad, jak i w niektórych bardziej skomplikowanych. W wadach takich jak np. średnio nasilone stłoczenia, czas leczenia za pomocą nakładek jest znacznie krótszy, co powoduje, że jest chętniej wybierany. System ten cały czas się rozwija, umożliwiając leczenie co raz bardziej skomplikowanych wad.

Jakie są korzyści leczenia ortodontycznego?

Poza tą najpowszechniejszą - poprawą estetyki uśmiechu, na co najbardziej zwracamy uwagę, jest wiele innych korzyści. Przede wszystkim prawidłowo uszeregowane zęby łatwiej jest oczyścić. Dzięki temu zmniejsza się ryzyko powstawania próchnicy. Pozwala to także zachować zdrowe dziąsła. Często leczenie ortodontyczne przywraca również prawidłowe funkcje jamy ustnej np. żucie lub mowę. ■

PIĘKNO, PROMIENNY WYGLĄD I NATYCHMIASTOWY EFEKT

Poznaj wyjątkowe działanie koncentratów substancji czynnych BABORa. Są to naturalne składniki o wysokim stężeniu, które błyskawicznie upiększają skórę każdego typu i zapewniają jej ukierunkowaną pielęgnację. Zrealizowany ponad 50 lat temu pomysł zastosowania szklanej ampułki jako opakowania dla kosmetyku okazał się rewolucyjny na rynku kosmetycznym. Od tego czasu BABOR, jako wiodący producent koncentratów substancji czynnych w ampułkach, nieustannie zachwyca profesjonalistów i klientów indywidualnych tą najbardziej skoncentrowaną formą pielęgnacji. Wysoka zawartość składników aktywnych zamkniętych w szklanych osłonkach zapewnia natychmiastowe działanie oraz widoczne i odczuwalne efekty.

PROFESJONALNA KURACJA W STUDIU PIĘKNOŚCI I ODNOWY BIOLOGICZNEJ "STENIA"

Kuracja ampułkami w gabinecie to więcej niż standardowa pielęgnacja. specjalnie opracowana technika wprowadzania preparatu pod skórę sprawia, że jego działanie jest maksymalnie intensywne. Zawartość ampułki nakładana jest na twarz, szyję oraz dekollet, a następnie wprowadzana w skórę. Podczas niezwykle przyjemnego masażu ISR, wykonywanego przy dźwiękach muzyki, koncentrat



substancji czynnych zostaje aplikowany pod skórę. Perfekcyjnie dobrane substancje czynne oraz zastosowane techniki masażu, umożliwiają z jednej strony stymulację syntezy nowego kolagenu, z drugiej zaś zapewniają intensywny trening tkanki łącznej. To zapewnia widoczny efekt poprawy jędrności i elastyczności skóry oraz owalu twarzy. Dzięki zabiegowi nasza skóra na długo zyska doskonałą kondycję i promienny wygląd.

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



SOPOCKA FABRYKA URODY

dr Jacek Zbikowski

SPRAWDŹ NASZE JESIENNE PROMOCJE

- medycyna estetyczna
- chirurgia plastyczna
- gabinet kosmetyczny

Sopot, ul. Smolna 1D

Rejestracja telefoniczna 602 210 680

rejestracja@sopockafabrykaurody.pl

www.sopockafabrykaurody.pl





W dążeniu do zrównoważonego i skutecznego odmładzania skóry iniekcje wypełniaczy czy toksyny botulinowej nie są w stanie skorygować takich defektów skóry jak utrata jędrności, nierówna tekstura i koloryt skóry czy blizny. W szybko rozwijającym się rynku medycyny estetycznej coraz większe znaczenie odgrywają nowoczesne technologie, wśród których prym wiodą techniki laserowe. Lasery różnią się pomiędzy sobą źródłem wytwarzania światła i co z tym się wiąże, długością fali promieniowania laserowego. Poszczególne zakresy światła laserowego ukierunkowane są na określone problemy skórne, najczęściej niepożądane owłosienie, zmiany naczyniowe o charakterze rumienia lub widocznych naczyń krwionośnych, zmarszczki, wiotkość skóry, blizny o różnej etiologii czy też łagodne zmiany skórne.

Jako pierwsze na rynku usług estetycznych zagościły lasery epilacyjne. Redukcję owłosienia można uzyskać stosując różnorodne techniki laserowe. Są one stale udoskonalane, dzięki czemu zwiększa się skuteczność zabiegu usuwania owłosienia, przy obniżeniu czasu trwania i bolesności. Podstawą działania laserów do depilacji jest fototermoliza selektywna. Wiązka lasera wnika w głąb skóry i jest selektywnie absorbowana przez melanicę znajdującą się w komórkach tądgi włosa, co prowadzi do termicznego zniszczenia mieszka włosowego. Należy pamiętać, iż laser usuwa włosy znajdujące się w fazie wzrostu - tzw. fazy anagenu (w fazie tej znajduje się ok 20-30% włosów), stąd konieczność kilkukrotnego powtórzenia zabiegu. U osób z włosami bardzo jasnymi ze względu na małą zawartość melaniny efekty mogą być niezadawalające. Obecnie najbardziej zaawansowanym technologicznie urządzeniem do depilacji jest laser diodowy Vectus firmy Palomar. Medyczny laser Vectus jest jedynym na świecie laserem wyposażonym w Skintel - inteligentny czynniki poziomu melaniny w skórze, który dobiera optymalne parametry zabiegu na podstawie zawartości melaniny. Dzięki tej technologii zabieg jest bezpieczny, nie niesie ryzyka oparzeń i jest bardziej efektywny. Szybkie tempo pracy lasera jak również zastosowanie w głowicy chłodzenia technologii Advanced Contact Cooling zapewnia komfort zabiegu, nieporównywalny z dotychczas stosowanymi laserami do epilacji. Usuwanie owłosienia wielu pacjentom kojarzy się ze znaczną bolesnością i koniecznością wykonywania wielu zabiegów. Vectus „zaskakuje” naszych Klientów małą bolesnością zabiegu i wyjątkową skutecznością. Do pełnego usunięcia owłosienia wystarczające są 3 maksymalnie 4 zabiegi, a już

po pierwszym obserwuje się zmienną redukcję owłosienia.

Bez technologii laserowych trudno wyobrazić sobie leczenie bardzo częstych problemów naczyniowych - widocznych naczynek na twarzy, szczególnie na skrzydełkach nosa, teleangiektazji, unaczynionych blizn, wrodzonych malformacji naczyniowych, poszerzonych naczyń na kończynach dolnych i rumienia na twarzy, który u osób młodych jest wyrazem żywej gry naczynioruchowej, a u osób starszych może poprzedzać lub towarzyszyć trądzikowi różowatemu. Światło lasera jest absorbowane przez hemoglobinę zawartą w naczyniach krwionośnych, a powstające ciepło prowadzi do zniszczenia ściany naczyń. W zależności od typu naczynia, jego średnicy i głębokości, stosujemy różne rodzaje promieniowania laserowego. W wypadku usuwania płytko leżących drobnych naczyń na skórze twarzy bądź plam naczyniowych np. rumienia najlepszym terapeutycznie narzędziem jest laser KTP 532 nm (laser zielony). W przypadku naczyń głębiej położonych bądź zmian naczyniowych na nogach, laserem dedykowanym tym defektom jest laser neodymowo-yagowy 1064 nm.



Laser Excel V™ firmy Cutera wychodzi naprzeciw zróżnicowanym problemom naczyniowym naszych Pacjentów. Zastosowanie dwóch długości fali w jednym urządzeniu (KTP 532nm oraz Nd-Yag 1064) pozwala za uporanie się z szerokim spektrum defektów naczyniowych. Wszechstronność zastosowań i moc lasera Excel V™ pozwalają na terapię dużo szerszej gamy patologii naczyniowej, niż zapewniały to dotychczas stosowane lasery naczyniowe. O wyjątkowości urządzenia decyduje również innowacyjna technologia chłodzenia, która zapewnia Pacjentowi bezpieczeństwo i komfort w trakcie wykonywania zabiegu. Ciągłe chłodzenie skracza czas rekonwalescencji oraz minimalizuje ryzyko powikłań, zaś efekty są widoczne już po pierwszym zabiegu.

Laserem najszerzej stosowanym w całościowym odmładzaniu skóry jest laser frakcyjny ablacyjny CO₂. Mechanizm działania tego lasera polega na wnikanie wiązki laserowej w skórę, która jest następnie pochłaniana przez znajdującą się w komórkach wodę. Na skutek błyskawicznego podgrzania wody w tkance dochodzi do jej odparowania czyli tzw. ablacji. W trakcie zabiegu następuje uszkodzenie naskórka i skóry właściwej, ale równocześnie uruchamiane są procesy naprawcze, które prowadzą do tworzenia się nowego kolagenu oraz nowej warstwy naskórka. Mechaniczne uszkodzenie skóry skutkuje ujednoliceniem i wyrównaniem jej powierzchni, zaś wysoka temperatura dostarczana w głębokie warstwy skóry właściwej stymuluje produkcję nowego kolagenu. W efekcie uzyskujemy

jędrniejszą, bardziej elastyczną oraz ujednoczoną pod względem kolorytu skórę, zaś rozszerzone pory, zmarszczki, rozstępy i blizny, np. potrądzikowe, ulegają wygładzeniu. Lasery frakcyjne, co istotne, nie uszkadzają całej powierzchni skóry lecz ją dziurkują, tworząc w niej tzw. mikrokolumny ablacyjne. Przy pojedynczym zabiegu uszkodzenie jest do 20% powierzchni skóry, co zapewnia przyspieszoną regenerację skóry oraz zminimalizowanie ryzyka efektów ubocznych. Laserem frakcyjnym najczęściej wykorzystywanym w renomowanych klinikach jest laser eCO₂ firmy Lutronic. Jego zaawansowana technologia pozwala na precyzyjne dostarczenie w głąb skóry wąskiej wiązki lasera w postaci mikrokolumn ablacyjnych przy jednoczesnym zastosowaniu wysokiej energii impulsu, co z kolei przekłada się na spektakularne efekty, z krótkim okresem gojenia. Efekty widoczne są już po pierwszym zabiegu, zaś przebudowa kolagenu trwa jeszcze ok 4 miesiące, zapewniając długotrwałe i, co ważne, naturalne efekty. Dobrym uzupełnieniem technik laserowych są tzw. nieablacyjne lasery frakcyjne. Mechanizm ich działania jest bardzo podobny do laserów frakcyjnych, jedynie poza faktem iż mikrowiązki lasera nie odparowują, a jedynie uszkadzają określo-

ne powierzchnie naskórka prowadząc do wyrównania drobnych zmarszczek oraz powierzchniowych przebarwień. Niewątpliwą ich zaletą jest minimalny czas rekonwalescencji, Pacjenci już następnego dnia mogą wrócić do codziennego funkcjonowania. Wśród laserów frakcyjnych nieablacyjnych dużą popularnością cieszy się laser Emerge prestiżowej, amerykańskiej firmy Palomar. Jako jeden z nielicznych laserów posiada on certyfikat FDA potwierdzający redukcję zmarszczek wokół oczu - tzw. „kurzych łapek”. Należy pamiętać iż frakcyjne zabiegi laserowe nie uzupełniają niedoborów uwodnienia u skóry suchej i odwodnionej, dlatego też aby uzyskać pełny efekt odmłodzenia i blasku warto je połączyć ze zabiegami iniekcji kwasu hialuronowego preparatami Restylane Skinboosters.

Trudno wyobrazić sobie współczesną medycynę estetyczną bez nowoczesnych technologii laserowych. Umiejętne dobranie zabiegu laserowego oraz odpowiednich parametrów gwarantuje satysfakcjonujące efekty redukcji defektów natury medycznej i estetycznej. Nowoczesne technologie wykorzystane w laserach renomowanych firm wraz z niezbędnym doświadczeniem lekarza wykonującego zabiegi zapewnia ich skuteczność i bezpieczeństwo.

Kontakt

Prof. Dobosz i Partnerzy klinika medyczna

ul. Partyzantów 14 lok 102,

I piętro, Quattro Towers

80-254 Gdańsk

Rejestracja czynna od poniedziałku do piątku

w godzinach 10-20



tel. +48 58 344 02 27

kom. +48 502 65 44 62

kom. +48 502 29 26 02

e-mail: rejestracja@klinikadobosz.pl

www.klinikadobosz.pl

TWÓJ WYJĄTKOWY DZIEŃ

Podaruj sobie wyjątkowy dzień:
wykonaj zabieg preparatami Restylane
lub Emervel i odbierz prezent, krem do pielęgnacji
twarzy RESTYLANE DAY CREAM SPF 15.

Oferta dostępna od 6.12.2014* w wybranych
gabinetach medycyny estetycznej.

Adresy gabinetów znajdziesz na stronie
www.swiadomepiekno.pl

Emervel Restylane® Restylane® SKINBOOSTERS™ Restylane® SKINCARE

*Oferta obowiązuje do 31.12.2014 lub do wyczerpania zapasów.

KUCHNIA SZEFA KUCHNI DARIUSZ MIKOŁAJCZAK

Gotuje, bo... lubi! Dariusz Mikołajczak, szef kuchni restauracji Hotelu Elbląg ceni tradycję i prawdziwe polskie smaki. Szanuje historię i zagląda do dawnych przepisów, nadając im nowoczesny charakter. A wszystko to przyrządza w renesansowej kamienicy zwanej od 1599 roku Domem Królów przy ul. Stary Rynek w Elblągu. Warto przejechać te kilkadziesiąt kilometrów z Trójmiasta, by posmakować tej wyjątkowej kuchni.

Co ofnijmy się trochę w czasie, jakie smaki pamięta pan z dzieciństwa?

Pamiętam wiele smaków. Może dlatego, że jedzenie generalnie miało wówczas smak... Szczególnie utkwiło mi wspomnienie pierwszych wiosennych pomidorów i ogórków, na które czekało się z utęsknieniem kilka jesiennych i zimowych miesięcy. Mama kupowała jednego, niezmiernie drogiego pomidora i kroić go w cienkie jak papier plasterki. Świeży chleb, masło i plasterki pomidora. To było święto! O wiele rzeczy trzeba było się wtedy starać i może dlatego smakowały tak wyjątkowo. Inne wspomnienia to papierówki z ogrodu sąsiada, chrzan z łąki za szkołą, pomidory ze szklarni dziadka i przetwory babci - setki słoików...

Szef kuchni wciąż musi zaskakiwać gości nowymi pomysłami i ciekawymi połączeniami. Gdzie szuka pan inspiracji?

Inspiruje mnie wiele rzeczy: książki, czasopisma, programy kulinarne, wizyty w restauracjach, podróże. Staram się być na bieżąco z trendami, obserwuję i nasłuchuję, co dzieje się w świecie gastronomii, a także biorę udział w konkursach kulinarnych. To otwiera



umysł, dzięki czemu jestem gotów na nowe doznania smakowe, czy intrygujące połączenia na pozór niepasujących do siebie składników. W praktyce najlepszy efekt daje wizyta na lokalnym targu lub rynku, gdzie na żywo widać świeże produkty, można ich dotknąć, powąchać. To prawdziwa magia kolorów i kształtów. Stoiska z wieszonymi półtuszkami mięsa, zapach krwi, obsypane lodem ryby, warzywa, owoce, zioła, grzyby, miody z małej pasieki, wiejskie jaja i naturalny nabiał. Tu dopiero zaczyna działać wyobraźnia i kubki smakowe. Można zaszaleć!

Co lubi pan najbardziej przygotowywać?

Lubię wiele rzeczy, trudno coś określić. Spełniam się przy małych przekąskach typu „finger food”. To fajna zabawa z porywającym efektem. Z przyjemnością przyrządzam też desery, no i oczywiście mięso. Lubię podroby, pewnie jak większość kucharzy. Nie mógł-



bym żyć bez mięsa. Dobry stek, wolno duszone udo z kaczki, policzki wołowe, pikantne żeberka, gulasz z żołądków, flaki, ogony... mógłbym tak w nieskończoność. Ale nie pogardzę też dorszem gotowanym w 54oC. Pycha!

Czy jest jeszcze coś, co pana zaskakuje w gotowaniu?

Ciągle uczę się czegoś nowego, poznaję nowe produkty, techniki i połączenia smakowe. Trzeba być czujnym i przygotowanym na każdą ewentualność. Spodziewać się wszystkiego i mieć 3 plany awaryjne. Wtedy mniej może nas zaskoczyć.

To świąteczne wydanie magazynu „Prestiż”, a więc po prostu muszę zapytać o to jak wyglądały święta Bożego Narodzenia w Pana rodzinnym domu i jak wyglądają obecnie? Co Pan przygotowuje?

Święta w rodzinnym domu to były nocne przygotowania, rozchodzące się zapachy i rzadkie, odświętne produkty, których na co dzień nie jedliśmy. Musiałem wszystkiego spróbować i dotknąć. Czekolady i cukierki spod choinki szły w ką, a ja zająłem się sałatkami, rybami, pieczonymi mięsami i oczywiście bigosem z białą kiełbasą. Dzisiaj tempo życia nie pozwala na takie rozkoszowanie się świętami, ale staramy się coś dobrego przygotować. Żona piecze przepyszne ciasta, ja robię domowe wędliny i ryby w galarecie, ćwikłę i pierogi z grzybami. Tradycyjnie. ■

ŚWIĄTECZNA SAŁATKA DARIUSZA MIKOŁAJCZAKA

Składniki: 200 g matiasa holenderskiego, 50 g suszonych śliwek, 20 g podgrzybków suszonych, 40 g prażonych orzechów laskowych, mały pęczek natki, 2 łyżki oliwy, sól, pieprz, łyżka miodu, cytryna, masło, czosnek.

Przygotowanie: Matiasa moczymy przez noc w mleku. Suszymy na papierze i kroimy w małe kawałki. Podgrzybki moczymy kilka godzin. Kroimy w paski i smażymy na oliwie z odrobiną masła i czosnku. Studzimy. Orzechy prażymy w piecu 180oC, aż lekko się zrumienią. Jak wystygną, kruszymy. Kroimy śliwki, listki natki i wszystko mieszamy z oliwą, miodem, skórką i sokiem z wyszorowanej połówki cytryny. Doprawiamy solą i pieprzem. Podajemy na pumperniku.



RESTAURACJA PRZYWIDZ "Zielona Brama"

WEEKENDY TEMATYCZNE

13.12 – 14.12.2014 – Tradycyjna Kuchnia Świąteczna i dużo naszych pomysłów

20.12 – 21.12.2014 – Kuchnia Wigilijna, a w niej 12 najlepszych potraw tradycyjnych

27.12 – 28.12.2014 – Restauracja czynna dla Gości, którzy wykupili sylwestrowy pakiet pobytowy



Wesołych Świąt!



www.facebook.com/restauracja.zielona.brama

www.zielonabrama.pl

UCZTA W WAVE

Specjały kuchni polskiej oraz międzynarodowej, między innymi grzyby leśne, tradycyjne bałtyckie ryby, drób oraz wyborne desery bazujące na produktach regionalnych – tak wygląda nowe menu restauracji Wave w sopockim hotelu Sheraton opracowane przez szefa kuchni Krystiana Szidla.

Krystian Szidl znany jest z tego, że w swojej autorskiej kuchni stara się promować lokalne produkty i przysmaki. Od zawsze też w jego menu ważną rolę odgrywały ryby. W najnowszym menu znajdziemy gotowanego halibuta w sosie z homara, troć bałtycką w pudrze z buraka, polędwicę z dorsza duszoną w porach z grzybami, czy też filet z sandacza duszony w cydrze.

Pośród mięsnych propozycji rarytasem jest comber z jelenia podawany z polentą kasztanową, konfiturą z jagód i agrestu oraz pianą z czarnego bzu. Warto spróbować również pieczonej piersi z kaczki. Podniebienie pieści także consomme z bażanta i gołębia.

Usatysfakcjonowani będą także wegetarianie. Dla nich przygotowano dania w oparciu o grzyby i owoce morza, m.in. ravioli z boro-



wikami i parmezanem. Ucztę w restauracji Wave można zakończyć pysznym deserem. My polecamy sernik kaszubski z kozim serem i czekoladą oraz creme brulee z gorzkiej czekolady z serem pleśniowym.

as



Fot. Karol Kacperski

WINNE ANDRZEJKI

W andrzejkową sobotę w gdańskim hotelu Radisson odbyła się pierwsza degustacja win zorganizowana przez firmę Winers. Marka ta jest nowym punktem na winiarskiej mapie Trójmiasta.

Wśród znamienitych gości na degustacji byli obecni m.in. Óscar Tobia, właściciel winnicy z regionu Rioja w Hiszpanii, prezentujący swoje wielokrotnie nagradzane na różnych konkursach wina. Obecny był przedstawiciel winnicy Heras Cordón, również z regionu Rioja, który swoje wina dostarcza do Watykanu od czasu pontyfikatu Jana Pawła II. Żywiłowy Carlos Biurrun reprezentował winnicę Bodega Nekeas, uznawaną przez Roberta Parkera za najbardziej przyszłościową winnicę



w regionie Navarra. Degustowane były również wina z hiszpańskiego regionu Ribera Del Duero.

Oprócz silnej reprezentacji Hiszpanii na degustacji był obecny również reprezentant dwóch portugalskich winnic Herdade do Portocarro i Herdade das Servas, produkujących doskonałej jakości wina czerwone. Na degustacji nie zabrakło również win białych i musujących. Większość win białych pochodziła z Austrii – cudowne Roter Veltlinery i Roter Traminery z winnicy Fritz, uznawane za najlepsze w Austrii rieslingi i chardonnay z winnicy Müllera oraz niezwykle aromatyczne, słodkie Trockenbeerenauslese z rodzinnej winnicy Josefa Lentscha. Z win musujących najbardziej zachwytiło rocznikowe Prosecco produkowane przez winnicę Ponte dla Gran Teatro La Fenice w Wenecji.

mp



Fot. Karol Kacperski

LDZIECKIM

DO RESTAURACJI I SPA

VILLA BALTICA W SOPOCIE



Villa Baltica Hotel Restauracja SPA znajduje się w przepięknie odrestaurowanym budynku z 1914 roku, który stoi zaledwie 30 metrów od sopockiej plaży, nieopodal znanej z pocztówek przystani rybackiej. Jest to miejsce słynące z profesjonalnej obsługi oraz wysokich standardów, rokrocznie odznaczane prestiżowym certyfikatem "Hotel Przyjazny Rodzinie".

Szanujemy potrzeby naszych najmłodszych gości i chcemy, by czuli się u nas jak najlepiej. Wiemy też, że ma to przełożenie na komfort odczuwany przez rodziców. To właśnie dlatego od lat staramy się być miejscem otwartym dla rodzin z dziećmi - tłumaczy menadżer Hotelu i Restauracji Villa Baltica Agnieszka Celej - Cholewa.

Idea zapewniania komfortu rodzicom poprzez szczególną dbałość o dzieci zaowocowała poszerzeniem oferty Villa Baltica. Mamy mogą spokojnie wybrać się do SPA razem ze swoimi pociechami. Szczególnie poleca się im Masaż Shantala. Jest to wywodzący się z Indii masaż dla dzieci i niemowląt, który poza wymiernymi korzyściami, takimi jak poprawa trawienia czy uregulowanie snu, wzmacnia także więź z matką. Nic nie stoi też na przeszkodzie, by rodzice odprężyli się w saunie, gdy w tym czasie ich potomstwo będzie pluskało się w balii - musująca, aromatyczna kąpiel stała się przebojem wśród maluchów. To jednak nie koniec atrakcji. Hitem są organizowane w hotelu imprezy okolicznościowe.

Modne stały się urodzinowe party w SPA. Dzieci zażywają wówczas aromatycznych kąpiele, a nasze specjalistki robią im maseczki z owoców i czekolady. Solenizantka, bo takie imprezy są uwielbiane przez dziewczynki, dostaje dodatkowy prezent w postaci malowania paznokci i "makijażu księżniczki". Uczestnicy party uczą się również technik masażu, a w nagrodę otrzymują certyfikat małego masażyisty - wyjaśnia Magdalena Cał - Kamińska, menadżer SPA Villa Baltica. Podczas gdy dzieci przebywają w SPA pod opieką wykwalifikowanego personelu, dorośli mogą spokojnie spędzić czas w restauracji. Warto przypomnieć, że Zbigniew Pyc, szef kuchni, jest zwycięzcą m.in. "Dorszowych Żniw", czyli Mistrzostw Polski w Potrawach z Ryb Morskich. Na szczególną uwagę zasługuje także menu dla dzieci.

Dania dla dzieci różnią się nie tylko objętościowo od dań dla dorosłych. Rosół i zupa pomidorowa dla maluchów nie są tak gorące. Nie pływa w nich też zbyt wiele zieleniny, która potrafi czasem zupełnie zniechęcić małych smakoszy. W Villa Baltica dzieci mogą zjeść uwielbiane przez nie burgery z filetem z kurczaka podawane razem z frytkami. Wielkim wzięciem cieszą się także naleśniki z owocami i twarożkiem oraz kotleciki kurczące z frytkami i surówką z jabłka i marchwi - mówi Zbigniew Pyc.

Wszystkie dania z menu dla dzieci podawane są na wesołej, kolorowej zastawie. Kucharze dbają nie tylko o smak, ale także o wartości odżywcze podawanych potraw. Uwzględniane są specjalne życzenia gości. By dzieci się nie nudziły, kelnerki przynoszą im do stolików farbki, kredki i kolorowanki. Na wyposażeniu lokalu znajdują się też dodatkowe krzeselka do karmienia oraz śliniaczki, a niebawem powstanie specjalny kąpiel dla malucha.

Naszymi priorytetami są komfort i bezpieczeństwo. Wyposażyliśmy pokoje w dodatkowe łóżeczka, podgrzewacze do butelek, przewijaki, nawilżacze powietrza, osłony na krawędzie mebli, zaślepki do kontaktów, a w dwupiętrowych apartamentach zabezpieczyliśmy schody specjalnymi bramkami. W łazienkach goście znajdą maty antypoślizgowe, nocniki, nakładki na sedesy i dodatkowe ręczniki - wylicza Agnieszka Celej - Cholewa, która zapewnia, że personel Villa Baltica jest szczególnie wyczulony na potrzeby dzieci, co zostało kolejny raz potwierdzone certyfikatem "Hotel Przyjazny Rodzinie".



Hotel Villa Baltica
ul. Emilii Plater 1, 81-777 Sopot



+48 58 555 2800



www.villabaltica.com
hotel@villabaltica.com



ŚWIĄTECZNE PRZEPISY SZEFA KUCHNI



PAWEŁ KOMOSA - BRASSERIE D'OR (SOPOT) PIECZONA POŁĘDWICA Z DORSZA

Pieczona polędwica z dorsza podana z pęczakiem, prawdziwkami i jarmużem oraz sosem z tuńczyka.

Składniki na 4 porcje: polędwica z dorsza 800 g, pęczak 200 g, jarmuż 4 liście, prawdziwki 8 szt., tuńczyk w zalewie 150 g, cebula 2 małe, bulion warzywny 250 ml, masło 2 łyżki, sól i pieprz do smaku.

Przygotowanie: Polędwicę z dorsza doprawiamy solą i pieprzem. Pieczemy w temperaturze 160 st. przez około 15 min. Pęczak gotujemy w osolonej wodzie ok 25 min. Jarmuż blanszujemy w wodzie z cukrem. Kaszę zawijamy w jarmuż jak gołąbki. Cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy. Dodajemy tuńczyka, zalewamy bulionem i gotujemy kilka minut. Sos miksujemy. Prawdziwki podsmażamy na maśle.



ADAM GŁOWIŃSKI - RESTAURACJA MORSKA (SOPOT) ŚWIĄTECZNY ŁOSOŚ

Łosoś w towarzystwie borowików i w winnym aromacie.

Składniki: łosoś 180 g, seler korzeń 100 g, masło 50 g, wino białe 70 ml, mleko 70 ml, cytryna 100 g, borowik 100 g, sól, pieprz.

Przygotowanie: Łososa doprawiamy solą i pieprzem, następnie smażymy na maśle, dodajemy wino i sok z cytryny. Przykrywamy pokrywką i dusimy. Korzeń selera kroimy w kostkę, smażymy na maśle, doprawiamy solą, pieprzem, zalewamy mlekiem i gotujemy do miękkości. Następnie blendujemy na jednolitą masę. Borowika smażymy na maśle, doprawiamy solą i pieprzem. Wielkim atutem tego dania jest prostota i idealna kompozycja smakowa. Smaczne.

WYJĄTKOWA WIGILIA FIRMOWA TYLKO W BRASSERIE D'OR!

w cenie już od **85 PLN** za osobę

Restauracja Brasserie d'Or to:

- kuchnia kreatywna w niezwykłych wnętrzach
- Debiut Roku w konkursie Poland 100 Best Restaurants
- jedna z trzech najlepszych restauracji w Sopocie według rankingu TripAdvisor

Antonina
VILLA & Restauracja

ul. Obrońców Westerplatte 36A, Sopot
tel. 512 540 300, e-mail: restauracja@brasseriedor.pl
www.brasseriedor.pl



BRASSERIE D'OR
KUCHNIA KREATYWNA



ŚWIĄTECZNE PRZEPISY SZEFA KUCHNI



KAMIL HILDEBRANDT - AMBERSIDE (GDAŃSK) POLICZKI WOŁOWE DUSZONE W WINIE

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie serwowane z pieczonymi ziemniakami aromatyzowanymi ziołami, maślaną cukinią i borowikowo - piernikową kruszonką.

Składniki na 4 porcje: policzki wołowe 625 g, cebula biała 50 g, marchew 75 g, seler, borowiki suszone 50 g, wino czerwone merlot 200 ml, ziemniaki małe 375 g, czosnek, tymianek, rozmaryn, olej roślinny, cukinia, masło, pierniki kruche, liść laurowy 4 szt., ziele angielskie, sól, pieprz do smaku.

Przygotowanie: policzki smażymy na dobrze rozgrzanym oleju aż do uzyskania rumianego koloru, dodajemy cebulę, czosnek, mar-



chew, seler, borowika suszonego, zalewamy całość winem czerwonym i 1 litrem wody niegazowanej. Doprawiamy solą i pieprzem, dodajemy liść laurowy i ziele angielskie, po czym przykrywamy garnek i dusimy około 1,5 godziny.

Ziemniaki kroimy na połówki, wrzucamy na płaską blaszkę, dodajemy pozostały czosnek, tymianek i rozmaryn oraz kilka kropel oleju roślinnego. Mieszymy wszystko doprawiając solą i pieprzem. Ziemniaki wstawiamy na 25 minut do nagrzanego piekarnika do 160 C. Gdy policzki już zmiękną wyciągamy je z sosu.

Miksujemy sos, dodajemy 100 g masła. Po wykończeniu sosu z powrotem wkładamy do niego mięso. Ustawiamy średni płomień pod patelnią, na której będziemy smażyć cukinię na pozostawionym maśle przyprawiając solą i pieprzem. Układamy danie na talerzu wykańczając kruszonką, czyli zmiksowanymi suszonymi borowikami, razem z kruchymi słonymi piernikami posypując nasze policzki wołowe.

REKLAMA

restauracja MORSKA

zaprasza codziennie od 13:00

- poniedziałek - **stek z polędwicy wołowej 38 zł**
- wtorek - **wszystkie pasty za 22 zł**
- środa - **do każdego dania głównego deser gratis**
- czwartek - **mule w atrakcyjnej cenie**
- piątek - **dzień rybny - wszystkie dania rybne 30% taniej**

od poniedziałku do piątku
wyjątkowe promocje na barze

Morska 9, **SOPOT**
tel. 58 351 35 55
morska.com.pl
facebook.com/morskasopot



ŚWIĄTECZNE PRZEPISY SZEFA KUCHNI



TOMASZ MROZIK - TŁUSTA KACZKA (GDYNIA) ŚLEDŹ MARYNOWANY

Śledź marynowany z kawiolem i musem chrzanowym.

Składniki: śledzie, topinambur, pistacje, zalewa octowa, kurki marynowane, kawior, oliwa z pietruszki, natka pietruszki, serek mascarpone, chrzan.

Przygotowanie: na początek robimy chipsy z topinamburu pokrojonego w cienkie plastry. Smażymy je w głębokim tłuszczu przez ok. 30 sekund w temp. 180 C, po czym odsączamy w papierowym ręczniku i dosuszamy. Następnie robimy piasek pistacjowy rozdrabniając solone pistacje za pomocą miksera lub malaksera na najwyższych obrotach.

Zalewę octową do śledzia i cebulki robimy z 1 l. wody i 200 ml octu. Dodajemy łyżeczkę soli, 2 łyżeczki cukru, 2 liście laurowe, 1 ziele angielskie, 5 ziaren pieprzu, 10 ziaren gorczyca, 5 ziaren kolendry i 1 marchew skrojoną w plastry. Całość gotujemy i studzimy.



Tą samą marynatą możemy zamarynować oczyszczone kurki, z tym że grzyby musimy w marynacie zagotować.

Świeże śledzie wypatroszyć, umyć, bardzo ostrożnie oddzielić kręgosłup i żebra od mięsa w taki sposób, aby nie odciąć filetu od ogona. Oczyszczone śledzie zasypujemy solą i cukrem (w proporcji 2:1) na 10 min, po czym splukujemy pod zimną, bieżącą wodą i osuszamy. Rybę razem z szalotką wkładamy do zalewy octowej na min. 24 godziny.

Do przygotowania oliwy z pietruszki potrzebujemy 200 ml oleju rzepakowego i 500 g natki pietruszki. Natkę zblanszować, schłodzić w lodzie, osuszyć. Połączyć z olejem i podgrzać do 64 stopni, dokładnie zmiksować, odsączyć przez gazę do wysokiego, szklanego naczynia. Po ok. 1 godzinie na wierzchu zbierze się oliwa, którą delikatnie zbieramy np. strzykawką.

Na koniec przyrządzamy mus chrzanowy - serek mascarpone połączyć z chrzaniem i posiekaną natką pietruszki. Proporcje chrzanu do sera dobrać według własnych upodobań. Zamarynowane śledzie odsączyć z zalewy, za pomocą worka cukierniczego wcisnąć mus chrzanowy pomiędzy filety, złożyć w całość śledzia i dodać kawior. Smacznego!



TOMASZ SZTYDZIKOWSKI - ZIELONA BRAMA (PRZYWIDZ) GĘŚ PIECZONA Z GRUSZKAMI I JABŁKAMI W MIODZIE

Gęś pieczona z gruszkami i jabłkami w miodzie, podana z modrą kapustą i krupnikami w sosie żurawinowym.

Składniki: gęś, jabłka, gruszki, suszone śliwki, czosnek, majeranek, żurawina, kapusta, miód, czerwone wino, cebula.

Przygotowanie: gęś owsianą należy dobrze oczyścić, natrzeć solą, czosnkiem oraz majerankiem i wstawić do lodówki na 24 go-



dziny. Następnie gęś faszerujemy pokrojonymi w kostkę gruszkami, jabłkami i suszonymi śliwkami w miodzie. Tak przygotowaną gęś wkładamy do brytwanki i wstawiamy do średnio rozgrzanego pieca i pieczemy przez ok 2 godziny.

Gdy gęś będzie już wypieczona i miękka zlewamy tłuszcz, który się wytopił podczas pieczenia. Gęś kroimy na porcję, ze środka wyjmujemy część farszu, który przekładamy do rondelka, zalewamy bulionem, dodajemy żurawinę i całość gotujemy przez chwilę. Całość należy przelać przez drobne sito i z powstałego wywaru zrobić sos.

Kapustę należy drobno poszatkować i podsmażyć na gęsiny tłuszczu, doprawiając czerwonym winem, miodem, śliwkami suszonymi i dusić do miękkości. Doskonałym dodatkiem do gęsiny będą krupniki, które przyrządza się podobnie jak kopytka dodając do ciasta dodatkowo świeży majeranek i podsmażoną cebulkę.



SYLWESTER 2014

TLUSTA KACZKA

Kolacja sylwestrowa w restauracji „Tłusta Kaczka” to propozycja dla osób, które ten magiczny wieczór pragną spędzić w kameralny sposób. Dźwięki fortepianu, zapach kominka i popisowe menu składające się z X odsłon pozwolą rozpocząć Nowy Rok w sposób uroczysty.

Menu I

ODSŁONA I

Dojrzewająca dziczyzna / Wędzona gęsiną / Kielbasa polska / Orzechy / Pigwa / Emilgrana

ODSŁONA II

Marynowany łosoś / Miętowy ogórek / Kawior

ODSŁONA III

Jajko sous vide / Sos maślano-winny / Kurki / Pickle / Ziola

ODSŁONA IV

Lekko wędzony tatar z sarny / Jarmuż / Emulsja z żółtka / Opieńka

ODSŁONA V

Zupa ze słonecznika / Topinambur / Słonecznik / Kiełki

ODSŁONA VI

Pierogi z królika / Struktury marchwi

ODSŁONA VII

Sok jabłkowy / Żubrówka / Sorbet jabłkowy / Mięta

ODSŁONA VIII

Pierś z kaczki / Czekolada / Kasztany

ODSŁONA IX

Sandacz / Brukselka / Kalafior / Topinambur / Pasternak / Białe wino / Tymianek

ODSŁONA X

Czekolada / Kozi ser / Orzech / Burak

280 Zł / OSOBA

Menu II

ODSŁONA I

Kozi ser / Popiół / Owczy ser / Miód / Pigwa / Emilgrana

ODSŁONA II

Marynowany łosoś / Miętowy ogórek / Kawior

ODSŁONA III

Jajko sous vide / Sos maślano-winny / Kurki / Pickle / Ziola

ODSŁONA IV

Kawior z bakłażana / Chips z sera / Opieńka

ODSŁONA V

Zupa ze słonecznika / Topinambur / Słonecznik / Kiełki

ODSŁONA VI

Pierozki z soczewicą / Struktury marchwi

ODSŁONA VII

Sok jabłkowy / Żubrówka / Sorbet jabłkowy / Mięta

ODSŁONA VIII

Owczy ser / Orzechy / Kasztany / Włoszczyzna

ODSŁONA IX

Sandacz / Brukselka / Kalafior / Topinambur / Pasternak / Białe wino / Tymianek

ODSŁONA X

Czekolada / Kozi ser / Orzech / Burak

280 Zł / OSOBA

REZERWACJE

00 48 58 580 08 08

rezerwacje@tlustakaczka.pl

ADRES

www.tlustakaczka.pl

ul. Spółdzielcza 2, 81-545 Gdynia

GODZINY OTWARCIA

13:00 - 22:00

poniedziałek - niedziela

Z EKRAINU DO KUCHNI

PRESTIŻ
PATRONUJE

Kolacja filmowa w hotelu Hilton.

Uroczysta kolacja inspirowana smakami kuchni orientalnej przygotowana przez Adama Woźniaka, szefa kuchni restauracji Mercato w hotelu Hilton Gdańsk, zakończyła piątą edycję Kuchnia + Food Film Festival.

Kuchnia+ Food Film Fest to wyjątkowy przegląd filmowy prezentujący produkcje poświęcone gotowaniu, sztuce kulinarnej i społecznemu znaczeniu jedzenia. W tej edycji widzowie obejrzeli 13 filmów, wzięli też udział w wydarzeniach towarzyszących, tj. warsztaty, degustacje, spotkania z twórcami i ekspertami kulinarnymi.

Ekspertem z pewnością jest Adam Woźniak kreujący cudowne smaki z wykorzystaniem najnowocześniejszych technik kulinarnych. Szef kuchni restauracji Mercato, prezentując menu kolacji filmowej, udowodnił, że nie boi się łączyć ze sobą niecodziennych produktów i smaków. A robi to tak, że podniebienie wręcz rozpyla się z zachwytem.

Któż wpadłby na to, że jajko zielononóżki można zamarynować w winie? Na dodatek w winie śliwkowym. A taka właśnie przystawka, z dodatkiem chrupiących azjatyckich glonów, rozpoczęła degustację.

Następnie przyszedł czas na drobiowy consomme, czyli aromatyczny, klarowany wywar z chińskimi pierożkami dim sum nadziewanymi wieprzowiną długouchą i krewetkami. Esencja krewetkowa wyczuwalna była także w daniu rybnym, którego głównym bohaterem był sandacz. Dodatek puree z rukwi wodnej znakomicie się komponował z całością.

- Rukiew wodna to bardzo smaczna roślina, która w Polsce niestety występuje bardzo rzadko. Oprócz niezwykłych walorów smakowych, które urzekły samego Napoleona, rukiew wodna ma wiele



Sandacz z puree z rukwi wodnej.

właściwości zdrowotnych. Zawiera cenne dla zdrowia witaminy, poprawia samopoczucie, działa przeciwnowotworowo i pomaga zachować młody wygląd - mówił Adam Woźniak, prezentując podane danie.

Zwieńczeniem kulinarnej uczty był kurczak sous vide glazurowany sosem sojowym i przyprawą pięciu smaków oraz bok choy. Zalet metody sous vide (gotowanie próżniowe) nie trzeba nikomu przedstawiać. Kurczak przygotowany przez Adama Woźniaka był miękki, aromatyczny i niezwykle delikatny w smaku.

Gdy wydawało się, że to koniec kulinarnych niespodzianek, szef kuchni zakończył ten pyszny wieczór, niezwykle mocnym i oryginalnym akcentem. Deser w postaci jadalnej gąbki z zielonej herbaty z pastą z czarnego sezamu i sorbetem limonkowym po prostu powalił wszystkich na kolana i spowodował, że z restauracji po tak wybornej uczcie nie chciało się wychodzić.

mr



Jajko zielononóżki marynowane w winie śliwkowym.



Kurczak sous vide.



Gąbka z zielonej herbaty z pastą z czarnego sezamu.



Restauracja Amber Side w Europejskim Centrum Solidarności - wyborna kuchnia w kultowym miejscu Gdańska

Firma Amber Side już od ponad dwóch lat świadczy usługi restauracyjne i gastronomiczne na terenie centrum targowo-konferencyjnego Amber Expo w Gdańsku. Firma Amber Side na swoim koncie ma udane realizacje dla Portu Lotniczego Gdańsk, Banku BPH, czy Lotos S.A. Jednym z największych jej wyzwań było nakarmienie ponad 4500 osób podczas jednej imprezy! Na terenie Amber Expo firma prowadzi restaurację Amberium, która gościła wielu znamienitych gości ze świata kultury, biznesu, polityki i sportu.

6 grudnia br. firma zadebiutowała na terenie Europejskiego Centrum Solidarności, gdzie oficjalnie otworzyła nową restaurację firmową kuchnię Amber Side. Otwarte w tym roku Europejskie Centrum Solidarności to przestrzeń, w której odbywać się będą wydarzenia adresowane do różnych środowisk w Polsce, Europie i świecie: konferencje, debaty, projekty dla dzieci i młodzieży, spektakle teatralne, pokazy filmowe (także w 3D) i wystawy czasowe. Przez cały rok czynny będzie ogród zimowy, stworzony do aktywności artystycznych, spotkań i wypoczynku. A od wiosny do jesieni taras widokowy na dachu, skąd rozciąga się piękna panorama terenów postoczniowych, a także Starego i Głównego Miasta. Całość dopełniają smaki z restauracji i pracowni kulinarniej Amber Side, gdzie przede wszystkim możemy smakować dania kuchni europejskiej i tradycyjnej gdańskiej. Potrawy przyrządzane są na bazie produk-



tów sezonowych. Co więcej, menu inspirowane aktualnie dostępnymi frykasami, będzie tworzone co kwartał. W menu znajdziemy m.in. tradycyjny siekany tatar wołowy podawany z marynatami i żółtkiem przepiórczym, miłośnicy zup mogą rozsmakować się tu w kremowej zupie rybnej serwowanej z warzywami i owocami morza, zaś wielbiciele sałatek na pewno polubią rumiane wątróbki drobiowe otulone boczkiem podane na kompozycji sałat skropionych cytrynowym winogretem. Niezależnie od tego, czy wolisz ryby (np. okonia zapiekanego w sosie cytrynowym), czy jesteś mięsożercą (np. policzki wołowe duszone w czerwonym winie merlot z warzywami i suszonymi borowikami, podawane z puree truflowym) na pewno znajdziesz tu coś dla siebie. To idealne miejsce na romantyczną kolację w kultowym miejscu Gdańska, rodzinny obiad po wystawie, czy prestiżowy lunch z partnerem biznesowym. Już w lutym przyszłego roku Amber Side planuje wprowadzić Niedzielne Bufety Rodzinne, podczas których serwować będzie kuchnie z różnych zakątków świata. Wkrótce też odbywać się tu będą niezależne wydarzenia kulturalne, jak koncerty, spotkania autorskie, czy wystawy. Restauracja otwarta jest przez 7 dni w tygodniu. Na terenie Europejskiego Centrum Solidarności Amber Side świadczyć będzie nie tylko usługi restauracyjne, ale także cateringowe. 13.12 br. firma otwiera kawiarnię Corten Cafe, zaś od pierwszego kwartału 2015 roku do dyspozycji gości będzie tu również lunch bar - Elektron Bar.

Amber Side
RESTAURANT & BAR

Restauracja Amber Side
Europejskie Centrum Solidarności
Plac Solidarności 1, 80-863 Gdańsk, kontakt: 48 666 368 334, e-mail: biuro@amberside.pl
www.amberside.pl, www.facebook.com/ambersidepl

NA KULINARNEJ SCENIE

Wydaje się, że wszystko już było. Co jakiś czas dzieje się jednak coś, co wprawia nas w zdumienie i jest dowodem na to, że jedynym co nas ogranicza, jest nasza wyobraźnia. Tak właśnie było podczas wyjątkowej kolacji w restauracji Tabun w Otominie. Całość stanowiła niecodzienne połączenie sztuki kulinarnej z ... teatralną!



Inspiracją do tego wyjątkowego wieczoru stanowiła sztuka „Kolacja na cztery ręce” Paula Barza w reżyserii Piotra Dąbrowskiego. Ta słodko - gorzko - kwaśna komedia opowiada historię konfrontacji dwóch najwybitniejszych muzyków baroku Jana Sebastiana Bacha (w tej roli Piotr Dąbrowski) i Jerzego Fryderyka Haendla (Mirosław Zbrojewicz). Sławny i pyszny Haendel, gospodarz kolacji początkowo góruje nad skromnym Bachem.

Muzycy prowadzą komiczne potyczki słowne, a całość okraszają m.in. jedzone po raz pierwszy przez Bacha ślimaki i ulubiony szampan Haendla. Biesiadujemy wspólnie z nimi, będąc jednocześnie pełnoprawnymi uczestnikami tego, co dzieje się na scenie. Scenie, którą jest sala restauracyjna. Na stołach pojawiają się kolejne potrawy, a bohaterowie dyskutują, kłócą się, a nawet grają na klawiesynie i pojedynkują się. Wszystko to z humorem na najwyższym dla komedii poziomie.

- Nie wszyscy mają czas, by wybrać się do teatru. Taki wieczór w restauracji może okazać się dobrą alternatywą. Chciałabym, by to połączenie kuchni i teatru na stałe zagościło w naszej restauracji - mówi właścicielka restauracji Tabun, Agata Falkiewicz.

W menu tej niecodziennej kolacji (przedstawienia?) znalazły się m.in. krem z białych warzyw z oliwą truflową, serca karczochów podane ze zrumienionym masłem, kurczak pieczony w całości, ostrygi na lodzie oraz ślimaki z masłem czosnkowym. Zwieńczeniem tego smakowitego spektaklu był pieczony w całości prosiak nadziewany kaszą gryczaną, podany z zasmażanymi buraczkami.

Podczas kolacji doznania kulinarne przeplatały się ze sztuką, tą profesjonalną, w najlepszym wydaniu. Goście, choć początkowo czuli się nieswojo (nie wiedząc, czy powinni skupić się na jedzeniu, czy też słuchaniu dialogów), szybko poczuli się częścią tego artystycznego przedsięwzięcia. **ar**





RESTAURACJA, NOCLEGI, KONIE



Wśród ciszy i zieleni, zaledwie kilka kilometrów od centrum Gdańska, znajduje się magiczne miejsce o wdzięcznej nazwie TABUN. Ten wyjątkowy ośrodek oferuje odwiedzającym pełną gamę usług. Szukając wytchnienia oraz odpoczynku, znajdą tu Państwo hotel urządzony z dbałością o poczucie komfortu oraz wygody jego gości. Spragnieni sportowych wyzwań odnajdą tu prężnie działający ośrodek jeździecki, z wyszkoloną kadrą, która z pasją przekazuje uczniom tajniki jazdy konnej. Idealnym uzupełnieniem jest restauracja serwująca przepyszne dania, przygotowywane z produktów o najwyższej jakości, ze zmieniającym się w zależności od pory roku, inspirowanym przez naturę menu. Przynależąca do niej przestronna sala bankietowa, wykończona w nowoczesnym, lekko nawiązującym do kaszubskiej tradycji stylu, wzbogacona o detale subtelnie ukazujące zamiłowanie do jeździectwa, doskonale uzupełnia charakter całego obiektu i z pewnością zaspokoi potrzeby wymagających klientów, szukających połączenia luksusu z przytulną oraz przyjazną atmosferą. Ośrodek Tabun to połączenie tradycji, dobrego smaku oraz najnowocześniejszych trendów. Jest to idealne miejsce do odpoczynku, aktywnego spędzania czasu, a także organizacji wesela, bankietu oraz innych imprez okolicznościowych.



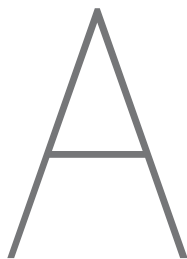
Otomin, ul. Konna 29 80-174 Gdańsk

tel.+48 58 303-97-10 kom +48 601 611 499, tabun@kuznia.net, www.tabun.kuznia.net

WINERS, CZYLI WINO WYJĄTKOWE



Degustacją w restauracji gdańskiego hotelu Radisson firma Winers zainaugurowała swoją działalność na trójmiejskim rynku. Winers jest firmą utworzoną przez przyjaciół, pasjonatów wina, którzy swoją pasję postanowili przekuć w zawód.



aktualnie w ofercie firmy znajdują się wina europejskie, choć w przyszłym roku pojawią się również pozycje z Nowego Świata. Silną pozycję w ofercie mają wina hiszpańskie.

Region Rioja reprezentowany jest przez dwie winnice: wielokrotnie nagradzaną winnicę Óscara Toba oraz winnicę Heras Cordón dostarczającą wina nawet na stół papieski.

Obiecująco zapowiada się oferta z regionu Navarra, jej przedstawicielem jest Bodega Nekeas, uznawana przez Roberta Parkera za jedną z najbardziej przyszłościowych winnic w tym regionie.

Doskonałe wina oferują także winnice z regionu Ribera del Duero. Winnice Aalto oraz Antonio Moral produkują wysokiej jakości wina dzięki kunsztowi i pasji Mariano Garcii, byłego enologa słynnej winnicy Vega Sicilia. Wśród hiszpańskich smaków znajdziemy też wina z regionu Priorat. Wulkaniczna gleba i górzysty teren wymaga dużego nakładu ludzkiej pracy, odwdzięcza się jednak jednymi z najpiękniejszych win na świecie. Przedstawicielem tego regionu jest winnica Mas d'en Gil. Ofertę win hiszpańskich zamyka winnica Cuatro Rayas z regionu Castilla y Leon produkująca głównie białe wino ze szczepu verdejo, traktowane w Hiszpanii jako afrodyzjak.

Oprócz silnej reprezentacji Hiszpanii w ofercie obecne są również dwie portugalskie winnice, Herdade do Portocarro i Herdade das Servas. Swoich przedstawicieli mają Włochy, reprezentowane przez słoneczną Toskanię i romantyczną Wenecję. Pierwsza to Castello Del Terriccio, jedna z najstarszych posiadłości w Toskanii, której część do pierwszej wojny światowej należała do rodziny Poniatowskich. Terriccio znane jest z produkcji jednego z najlepszych supertoskańców, Lupicaii.

W najbardziej romantycznym mieście na świecie, w Wenecji, znajduje się Teatr La Fenice, jeden z najlepszych teatrów operowych. Do tych pięknych wnętrza wina dostarcza następny przedstawiciel z oferty firmy Winers, winnica Ponte. Specjalnością winnicy są delikatne, lekkie, musujące wina Prosecco.

Większość win białych w ofercie Winers pochodzi jednak z Austrii. Nie dziwi to jednak, ponieważ dwójka z trójki założycieli firmy



Winers właśnie stamtąd pochodzi. Austrię godnie reprezentuje winnica Josefa Fritza z Wagram z doskonałymi roter veltlinerami i roter traminerami, winnica Müllera z niezwykłymi rieslingami i winem Mugeln, wybranym najlepszym chardonnay w Austrii. Całość dopełnia pełen zapachu kwiatów i miodu, słodki Trockenbeerenauslese z rodzinnej winnicy Josefa Lentscha.

- Rynek sprzedaży wina systematycznie rośnie, dodatkowo czas picia wina o niskiej jakości przemijają. Osoby pijące wino coraz bardziej interesują się winiarstwem, tym kto i w jaki sposób produkuje ich ulubione wina, jak smakują nowe roczniki - jednym słowem wzrasta świadomość tego co znajduje się w kieliszku. Dobieramy ofertę w doskonałej relacji jakości do ceny oraz stawiamy na doskonałą obsługę - zaznacza wiceprezes spółki, Jakub Durlak.

Atutem firmy Winers jest jej dyrektor pionu sprzedaży, pan Tomasz Kalenik, znawca wina, członek Stowarzyszenia Sommelierów Polskich. Bazując na jego wiedzy i doświadczeniu, firma będzie organizować cykliczne degustacje i poszerzać wiedzę o winach wśród osób chcących zapoznać się z tematem głębiej.

Firma ma siedzibę i magazyn w Gdańsku, co zdecydowanie usprawnia logistykę zamówień, zapewniając klientom krótkie czasy realizacji dostaw. Obecnie możliwe jest dokonywanie zakupów wyłącznie przez klientów sklepów czy restauracji, ale w niedługim czasie będzie można dokonywać również zakupów detalicznych. ■

Winers sp. z o.o. sp. k.

Gdańsk, ul. Miałki Szlak 52, 80-717 Gdańsk, e-mail: office@winers.pl

Zamówienia: Tomasz Kalenik tel. 887 559 666

*Na chłodne zimowe wieczory
nieoceniony jest
otulający ciepłem wystrój
Flaming Restaurant
w Sopocie*



**MIEJSCE NA NIEZAPOMNIANE SPOTKANIA
- RÓWNIŻ TE ŚWIĄTECZNE.
BIZNESOWO, TOWARZYSKO ZA KAŻDYM
RAZEM TO MIEJSCE ODKRYWA SIĘ NA NOWO.**

**WYJĄTKOWE SMAKI I TA LOKALIZACJA
PRZY PLAŻY Z WIDOKIEM NA MORZE.**

DLA OSÓB CENIĄCYCH KAMERALNĄ ATMOSFERĘ
FLAMING RESTAURANT SOPOT
PROONUJE UROCZYSTĄ KOLACJĘ
NOCY SYLWESTROWEJ,
ZABAWĘ PRZY AKOMPANIAMENCIE MUZYKI
NA ŻYWO I MNÓSTWO NIESPODZIANEK.



Flaming & Co.™

SOPOT
AL. WOJSKA
POLSKIEGO 1,
SOPOT
T: 724-234-224

WARSZAWA
UL. CHOPINA 5
WARSZAWA
T: 724-234-234

FLAMING & CO
- MORE THAN
RESTAURANT
WWW.FLAMING-CO.COM

NIE UMIEM ŻYĆ NA SERIO

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOTO: CHOUDHURY SAFWAT GANI



Malarz, rysownik, profesor Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku. Miał ponad sto wystaw indywidualnych na całym świecie. Jego prace znajdują się w zbiorach muzeów narodowych m.in. Warszawie, Gdańsku, Moskwie, Dreźnie oraz w wielu kolekcjach prywatnych. Z prof. Henrykiem Cześnikiem spotkałam się w ukrytej z dala od zgiełku, sopockiej pracowni. O czym rozmawialiśmy? O życiu.

Panie profesorze, ja nie znam się na sztuce. Ja też nie... (śmiech).
Chciałabym jednak wierzyć, że znam się na ludziach, ich uczuciach i odczuciach. Na nich więc chciałabym się skupić podczas tej rozmowy. Zastanawiam się ile w sztuce jest psychologii i emocji właśnie?

Jak zaczynam coś robić, to jest w tym 100 proc. emocji i 100 proc. skupienia. Często zdarza się tak, że podczas mojej pracy, dzieje się coś ważnego, a ja tego w ogóle nie zauważam. Jeśli na obrazie są trzy postacie: człowiek, diabeł i Bóg, to ja staję się czwartą postacią i jednocześnie uczestnikiem wydarzeń. To stan nieporównywalny do żadnego innego. Kiedy już skończę, muszę odetchnąć, odpocząć i dopiero na drugi dzień widzę, co tak naprawdę powstało. Prawie nigdy nie przerabiam ani obrazów, ani rysunków. Kiedy się coś robi w tak ogromnych emocjach, jest to nie do poprawienia. Używając logiki, pomijamy emocje, a to one są przecież w sztuce najważniejsze i mają pod sobą całą logikę świata.

Materiałem, który chyba najczęściej pan wykorzystuje są prze-

ścieradła, nierzadko również te szpitalne. Wydaje się, że to chyba najbardziej intymna, najbliższa człowiekowi tkanina.

Prześcieradła zacząłem używać w swojej twórczości z dość prozaicznego powodu. Po prostu brakowało mi pieniędzy na płótna i krosna. Prześcieradło było również znakomitym materiałem do użycia farb wodnych, znacznie tańszych od olejnych. Dzięki temu mogłem swój warsztat rozwijać szybciej za porównywalnie nieduże pieniądze. Ale przede wszystkim prześcieradło jest blisko człowieka i jego ciała. Pozwala tym samym pokazać mroczne wnętrza człowieka. Często jest tak, że jak już wejdem w posiadanie takiego kawałka tkaniny ze szpitala, odkrywa ono już pierwszą kartę. Jest twórcą samo w sobie. Ma swoje biologiczne plamy, które można wykorzystać i pójść za ich śladem.

Cofnijmy się trochę w czasie. Niewiele brakowało, a zamiast wybitnego artysty, mielibyśmy być może leśniczego...

W pierwszej klasie szkoły podstawowej chyba już wiedziałem, że chcę przede wszystkim malować. Część nauczycieli też to uważała, bo nie wymagali ode mnie zbyt wiele. Zamiast rozwiązywać słupki, wolałem rysować. Od czasu do czasu musiałem tylko

udowadniać, że jestem na odpowiednim etapie swojej edukacji i wszystko, co powinienem potrafić. Najbardziej zadowolona była oczywiście pani od plastyki, bo dzięki mojej pomocy wszyscy mieli same piątki. Wobec tego pani miała najlepsze wyniki w szkole (śmiech). W pewnym momencie pojawiła się moja druga miłość – las i polowanie. Nie była to przygoda przypadkowa i trwała znacznie dłużej, niż można było przypuszczać. Szukałem kompromisu między malarstwem a leśnictwem. Wydawało mi się, że najlepszym rozwiązaniem będzie tworzenie w leśniczówce. Konsekwencją tych przemyśleń był wyjazd na egzaminy wstępne na Wydział Leśny Uniwersytetu Poznańskiego. Po zarwaniu kilku nocy, drzemka podczas egzaminu była nieuchronną tego konsekwencją. Po czterech godzinach egzaminator odebrał ode mnie pustą kartkę.

Widocznie malarstwo było panu przeznaczone.

W Trójmieście świeżo poznała koleżanka, studiująca w Państwowej Wyższej Szkole Sztuk Plastycznych (obecna nazwa uczelni od 1996 r.: Akademia Sztuk Pięknych w Gdańsku – przyp. red.) zaczęła roztaczała przede mną uroki studiowania na kierunku malarstwo i grafika. Powiedziała, że mógłbym się tam dużo nauczyć. Byłem wtedy oburzony i powiedziałem, że wszelka edukacja w tej akurat dziedzinie to kompromis zbyt niekorzystny dla wolności sztuki. Nie pamiętam, czy po pozytywnym wyniku egzaminów wstępnych nabrałem pokory, czy też poprzez pokorę postanowiłem studiować na tym wydziale. Po uzyskaniu dyplomu w pracowni prof. Kazimierza „Kacha” Ostrowskiego, na propozycję ówczesnego dziekana prof. Włodzimierza Łajminga, rozpocząłem pracę dydaktyczną w tejże uczelni.

A jak to jest ze studentami? Czy czasem nie irytują za bardzo?

Z czasem zorientowałem się, że praca z studentami, sprawiając mi tyle satysfakcji, jest – nie boję się użyć tego słowa – w pewnym rodzaju powołaniem. Ale jak wszystko, także powołanie niesie za sobą pewne niewidoczne dla niewtajemniczonych niebezpieczeństwa. Jednym z podstawowych elementów twórczości jest, tak jak wcześniej mówiłem stan maksymalnego skupienia. W pracy pedagogicznej często wchodzimy w obszar kreatywności osób skrajnie różnych. Nie tylko między sobą, ale pozostających również w pewnych relacjach sfery wyobraźni z naszą osobistą postawą twórczą. Uruchamia to pewien dyskomfort, powodując, na szczęście krótkotrwałą „pustkę” we własnych działaniach artystycznych.

Panie profeszorko, a jak to jest z tzw. sopocką bohemą? Czy jeszcze w ogóle istnieje?

Ja przestałem uczestniczyć w galopadzie zdarzeń i sytuacji zwanych bohemą. Nie chodzi o klubów, rzadko chodzę na wystawy, a jeśli już, to są to wystawy zazwyczaj moich studentów. Zarówno dzisiejsza, jak i ta nazwijmy to „dawna bohemą” na pewno nieodłącznie wiązała się ze sporą ilością alkoholu i zażartymi kłótniami po jego wypiciu. Kiedyś był jeden klub, który skupiał artystów – SPATIF, potem Robert Florczak z Alicją Grucą otworzyli klub Sfinks. Towarzystwo się podzieliło, ale też byli tacy ludzie, do których i ja należałem, którzy nie zdradzali ani jednego ani drugiego miejsca. Dla tzw.

bohemiaków był to ciąg niekończącej się zabawy. Trzeba było jednak umieć się wyłączyć. Zdarzało się, że rocznie robiłem kilkanaście wystaw, nie mogłem więc sobie pozwolić na ciągłą rozrywkę. W Sopocie rzeczywiście jest duże zagęszczenie artystów. Można się więc wspólnie spotykać i porozmawiać, nie tylko o sztuce. Jeżeli twórca ma coś do powiedzenia to albo pójdzie napić się do SPATIFu by dowiedzieć się, czy ma rację, albo np. ucieknie na wieś i będzie tam tworzył przez kilka miesięcy. Do tego Sopot nie jest mu potrzebny.

Wirtualne galerie, rozszerzona rzeczywistość i innowacje w sztuce sprawiają, że trudno jest odbiorcę czymś zaskoczyć. Czy sztuka może jeszcze czymś zaskoczyć?

Odbiorcę można zaskoczyć sobą, gdy pokaże mu się drugie dno, to, czego do tej pory nie dostał. Rozpęd różnych możliwości i kierunków, jakie artysta uzyskuje w sztuce chociażby przez nowe technologie sprawia, że może za tym nie nadążyć. Zostaje pozostawiony samemu sobie i nie wie co ma o tym myśleć. Albo też jest zniesmaczony albo poirytowany, bo czuje się oszukany, że kupił bilet, a widzi coś wirtualnego. Technologia sprawia, że często umyka ważny przekaz,

który twórca chciał przeszmuglować do odbiorcy, ale ten niestety go nie odczytał. Młodzi ludzie, szczególnie na pierwszym roku studiów, gdy zaczynali rysować węglem, to wychodziły im jakieś „koślawce”. Jeszcze gorzej, jak zaczęli to rozcierać i wychodził straszny kicz. Poślizg tego węgla sprawiał, że albo przekłamywali proporcje, albo w nieodpowiednim miejscu wybrzuszały kreskę. A to z powodu tego, że węgiel wyprzedzał ich umiejętności. Mam wrażenie, że tak samo jest właśnie z tymi ultranowoczesnymi rozwiązaniami. Tak szybko można osiągnąć rzeczy wizualnie niezwykle, ale one często poza zadziwieniem, nie zawsze mają coś do powiedzenia.

Jaka jest twórczość Henryka Cześnika?

Staram się być dowcipny i grozić palcem z uśmiechem na ustach. Przestrzegam, ale na wesoło. Moje obrazy są smutne, ale i anegdotyczne. Człowiekowi nie do końca pasuje to, co go nieuchronnie czeka, co więc pozostaje – pośmiać się z tego. Wszędzie jest więc anegdota, czy to będzie rozumem Bogiem a diabłem pociągającym za sznurek, czy leżakowanie umarłaków na oddziale pulmonologii... Mam taki charakter. Nie umiem żyć na serio.

A jaka jest codzienność Henryka Cześnika?

Nawiązując do tytułu wywiadu z prof. Limonem – w sercu żona, twórczość i 6 kotów („Prestiz” – Listopad’14, 11(50) – przyp. red.). Od czerwca tego roku jestem młodym, szczęśliwym małżonkiem i ogłaszam wszem i wobec, że miłość od pierwszego wejrzenia istnieje. W związku z powyższym rozpiera mnie energia twórcza, która wkrótce zaowocuje w postaci wielu wydarzeń artystycznych, m.in. w czerwcu czeka mnie wystawa i pokaz malarstwa w jednej z najważniejszych berlińskich galerii oraz wielka wystawa prześcieradeł w Teatrze Szekspirowskim, a wcześniej, w kwietniu wystawa w BWA w Rzeszowie oraz kilka innych, o których później, aby nie zapeszyć.



DZIŚ PRAWDZIWYCH GANGSTERÓW JUŻ NIE MA

AUTOR: AGATA RUDNIK



Fot. Karol Kacperski

Bonda. Katarzyna Bonda. Dziennikarka, scenarzystka, dokumentalistka, autorka powieści kryminalnych. Akcja jej najnowszej książki „Pochłaniacz” osadzona jest w Trójmieście, które, jak się okazuje, jest idealnym miejscem na zbrodnię (prawie) doskonałą. Dlaczego?

Taka ładna, a kryminały pisze...

Ciągle to słyszę (śmiech). W latach 60. nie mogłabym wejść do środowiska policyjnego, nawet w 2004-2005 roku, kiedy próbowałam robić dokumentację do pierwszej książki miałam z tym kłopot. Uważano, że rolą kobiety nie jest pisanie kryminałów i analizowanie szczegółów zbrodni. Stawiano więc przede mną mur. Dziś jest inaczej.

Na szczęście.

„Pochłaniacz” pochłonął mnie na ulicy Fiszera w Sopocie, a więc na miejscu zbrodni wokół której toczy się akcja książki. Czytanie jej w jednej z tamtejszych kamienic było niesamowitym doświadczeniem i tym bardziej jestem pod wrażeniem tego, z jaką dokładnością opisujesz soppoką i gdańską rzeczywistość. Skąd więc u ciebie taka wiedza?

Zdarłam buty od chodzenia po tutejszych uliczkach i zakamarkach. Uwielbiam to miejsce. Za każdym razem, gdy tu jestem, niezależnie, czy pod falowcem na Przymorzu, czy na ulicy Zbyszka z Bogdańca we Wrzeszczu (miejsca akcji książki „Pochłaniacz” – przyp.

red.) mam poczucie, że tu jest dużo powietrza, można złapać oddech. Pisarz musi mieć kontakt z przestrzenią, w której buduje świat bohaterów. Kryminał powinien być przecież realistyczny. Jeździłam więc po mieście zastanawiałam się - „gdzie by to umieścić...”. Znalazłam konkretne ulice i bardzo dbałam o to, by wszystkie elementy były ze sobą spójne. Posiłkuję się też przyjaciółmi, którzy tu mieszkają. I tak np. kiedy wróciłam do domu i zaczęłam rozpisywać scenę ucieczki sprawcy z miejsca zbrodni, zabrakło mi informacji ile minut będzie biegł z konkretnej ulicy do kryjówki. Z pomocą przyszła mi wówczas Dagny Kurdwanowska (dziennikarka, współautorka bloga Czytam w Wannie - przyp. red.), która założyła adidasy, pobiegła i od razu to sprawdziła. Takie detale nierzadko budują całą intrygę. W zbrodni bowiem najważniejsze jest odejście i ucieczka sprawcy. Przypada też dobre ukrycie ciała, np. w lesie, 6 metrów pod ziemią, bo wtedy zwierzęta się do niego nie dodrapią...

Dlaczego Trójmiasto to dobre miejsce do osadzenia akcji kryminału?

Przez lata pracowałam jako sprawozdawca sądowy i znam świat polskich przestępców naprawdę od podszewki. Wiem, jak wygląda-

ła konfiguracja bandziorów z lat 90. i do niedawna byłam przekonana, że to Warszawa była mafijnym ośrodkiem, a to nieprawda. To, co opowiadałam w „Pochłaniaczu” to kawałek historii Polski, choć może brzmi to trochę górnolotnie. Kiedy znalazłam w aktach sądowych sprawy pierwowzoru Słonia – od tego się zaczęło. Przekonałam się, że ta historia zaczęła się w Trójmieście. Wcale nie w Pruszkowie, czy w Wołominie, a właśnie tu. Wystarczy spojrzeć na mapę. Przecież to z Trójmiasta jest blisko zarówno do Berlina, jak i do Kaliningradu. Do tego dochodzi obecność morza, dającego poczucie wolności i oddechu. Połączenie Gdańska, Sopotu i Gdyni tworzy ogromną, otwartą aglomerację, w której można też się ukryć.

Zgadzasz się jednak z tym, że dziś prawdziwych gangsterów już nie ma?

Nie ma. Dziś są to ludzie innego typu, mający legalne biznesy. Ci, którzy za to byli „nieostrożni” po prostu nie żyją. Część dawnych gangsterów wychodzi z więzień po długich wyrokach, w naturalny sposób zostali więc zdegradowani w społeczeństwie. Słoń, główny bohater negatywny z „Pochłaniacza”, oparty jest na prawdziwej postaci, która gdzieś tu krąży po Trójmieście...

Byłaś pierwszą autorką w Polsce, która do swojej powieści wprowadziła postać profilerów, osoby specjalizującej się w przygotowaniu profili psychologicznych morderców na podstawie opisów zbrodni i działań. Nie było to chyba jednak łatwe, bo w Polsce zawód ten długo traktowany był jak „wróżenie z fusów”, prawda?

Kiedy pisałam „Sprawę Niny Frank” (premiera książki odbyła się w 2007 r. – przyp. red.) nikt nie wiedział kim jest profiler. Co więcej, kazano mi wyrzucić z tekstu tę postać. Ja jednak wychodzę z założenia, że autor musi wyważać drzwi i ryzykować. Przetarłam więc szlak. W 2003 roku pracowałam w „Newsweeku” i wówczas dowiedziałam się, że ktoś taki jest w Polsce. Pojechałam do tego człowieka, choć był wówczas bardzo zamknięty na szerokie informowanie o tej dziedzinie wiedzy. Męczyłam go przez pół dnia. Kiedy od wracałam od Bogdana (Bogdan Lach, psycholog śledczy, nadkomisarz policji, zatrudniony w Wydziale Kryminalnym Komendy Wojewódzkiej Policji w Katowicach jako profiler – przyp. red.), wiedziałam, że doskonale nadaje się na bohatera mojej książki. Wtedy napisałam pierwszy tekst dziennikarski na ten temat. Przybliżał on tę metodę działania. Wkrótce też z pomocą Bogdana powstała książka „Zbrodnia niedoskonała”, która miała wyjaśnić Polakom, że nie jest to szamanizm, ale rodzaj metody, a w tej chwili nawet nauka. Bohaterem musiał być mężczyzną, a jakże. Bo kto to widział, nie dość, że profiler, to jeszcze kobieta. Kto by w to uwierzył? (śmiech)

Jak sama powiedziałaś, na szczęście czasy się zmieniły, a bohaterką „Pochłaniacza”, pierwszej z serii czterech książek jest profilerka Sasza Załuska. Ile w niej przemyciłaś z siebie?

To seria zamknięta, bo nie chcę być niewolnikiem powieści, która może się ciągnąć w nieskończoność. Boję się tego. Wymyśliłam więc przebieg każdej z nich od razu. Opowiadają one o różnych historiach i dzieją się w innych miejscach. To, co je spaja to właśnie sylwetka bohaterki. Ludzie często czytają Saszę jako mnie. Nie

wiem, czy to dobrze, czy też źle. Ona jest w porządku, więc chyba nie mam z tym problemu. Długo czekałam aż będę mogła wprowadzić postać kobiety, która będzie samodzielnie prowadzić dochodzenie. Wierzę, że kobiety i mężczyźni mają takie same mózgi, dlatego stworzyłam Załuską. To postać niekompletna, ze skazami i rysami, bo przecież nikt z nas nie jest doskonały. To niepijąca alkoholiczka i samotna matka. W dodatku jest antypatyczna i okropna, czyli pod tym względem, taka jak ja. (śmiech)

Zdradź mi jeszcze, czy trudno jest ładnej blondynie w męskim świecie? Masz jakieś kobiece sposoby na wydobywanie od mężczyzn ważnych informacji?

Jeśli chodzi o organy ścigania, prokuratorów, a przede wszystkim policjantów to jest to bardzo szowinistyczne środowisko. Na początku jak widzą młodą blondynkę to dla samego „przytemperowania panienci” potraktują ją „z buta”. Trzeba więc przede wszystkim zdobyć ich zaufanie. Nie jestem osobą, która się mizdrzy, czy używa swojej kobiecości jako narzędzia. Oni jednak zwykle łapali się na taki „lep blondynki” i nie traktowali mnie poważnie. W momencie jednak, gdy zobaczyli, że jestem konkretna i dostarczam im twardych danych, czuli się wręcz zagrożeni. Czasem więc niestety osiągałam odwrotny skutek. Tym sposobem jednak przez lata wygenerowałam sobie siatkę kontaktów. To ludzie, którzy bardzo dobrze wiedzą kim jestem i wiedzą też, że mogą mi zaufać i nie ujawnię tych elementów, które mogą przydać się przestępcom. Teraz, kiedy na koncie mam już kilka książek, jest mi też dużo łatwiej. Z drugiej strony dlatego, że jestem płci żeńskiej, wciąż jestem na cenzurowanym. O ile moim kolegami, którzy piszą kryminały, pewne rzeczy mogą ujść, to mi nie zostaną one wybaczone i wszelkie błędy zostaną wytknięte. Muszę się więc starać podwójnie. Poza tym jest jeszcze jedna mroczna strona tego wszystkiego...

Jaka?

Moja osoba w pewien sposób przyciąga ludzi z różnego rodzaju zaburzeniami, które odczytują mnie w kontekście własnych złudzeń. Zdarzały mi się już takie sytuacje, które musiałam zgłaszać

na lokalny posterunek. Zdarza się też, że co jakiś czas muszę zmienić numer telefonu. Moja praca generuje również różnego rodzaju stalkerów, zazwyczaj niegroźnych, ale jest to dość uciążliwe.

Na koniec chciałam jeszcze zapytać, co sądzisz o panującej modzie na kryminały?

Pamiętam czasy, kiedy to wydawca nie był w stanie nikogo przekonać do napisania recenzji powieści kryminalnej. W prasie kobiecej w ogóle nie było o tym mowy. Teraz – byłam już większości magazynów dla pań. To najlepszy dowód, jak się to zmieniło. Trup po prostu jest „sexy”! Myślę, że jeszcze przynajmniej 10 lat ten gatunek będzie się rozwijał i wchłaniał kolejne segmenty rynku czytelniczego. Prawdziwym dynamitem, który wyważył drzwi były oczywiście skandynawskie kryminały. Zaczęto w nich zamieszczać wątki poboczne i kontekst społeczny przez co, jak na rasową powieść przystało zaczęły sobie liczyć ponad 600 stron. „Pochłaniacz” ma ich 672, ale nie lubię, gdy ktoś nazywa mnie „polską Camillą Läckberg”. Jestem Katarzyna Bonda z Polski.



Fot. Archiwum Katarzyny Bondy

LIRYCZNY ŚWIAT MARSZAŁKA

Jeden z bardziej znanych i cenionych malarzy na polskim rynku sztuki, ma na swym koncie ponad 60 wystaw indywidualnych i udział w przeszło 200 ekspozycjach zbiorowych w kraju i za granicą - Waldemar J. Marszałek zaprezentował swoje prace w Galerii Triada w Gdańsku.

Na wystawie można było zobaczyć kontynuację "starych" cyklów artysty, ale inaczej widzianych. Obrazy te są próbą znalezienia nowych tematów, które będą warte kontynuacji i staną się w malowaniu świeżym doznaniem i bagażem na przyszłe malarskie podróże.

- Ciągle mam siłę obserwować i zmagać się z tym to, co jest mi bliskie, dalekie i to, które bywa nieosiągalne, a nawet niezrozumiałe. Sporo gromadzi się refleksji i przemyśleń, które próbuję uporządkować i nadać im takie piękno, które, mam taką nadzieję, będzie kogoś obchodzić - mówi Waldemar J. Marszałek.

O malarstwie Waldka napisano wiele. O wyraźnym narracyjnym charakterze, inscenizacji sytuacji, o świecie ładnym, gdzie rządzą uczucia, miłość, kochankowie. Przy czym kobiety Marszałka są zwykle nagie, a mężczyźni ubrani pod szyję, w ciężkich kostiumach. One są kusicielkami, nimfami, a oni nieśmiali, zwykle w ich cieniu - czytamy na stronie galerii Triada.



Waldemar J. Marszałek

Fot. Karol Kacperski

Czy tak jest w istocie? Sztuka ma to do siebie, że każdy interpretuje ją na swój sposób, każdy też szuka w niej czegoś innego. W twórczości Waldemara J. Marszałka znajdziemy z pewnością sporo refleksji i melancholii, mnóstwo baśniowego świata i lirycznej aury. **mp**

POETYKA W GRAFICE

Techniczny perfekcjonizm, przejrzystość struktury oraz solidna dawka emocji - takie są prace Sławomira Grabowego, gdańskiego artysty zajmującego się grafiką warsztatową, rysunkiem i malarstwem. Jego prace można było oglądać w galerii Lindenau w Gdańsku.

Sławomir Grabowy to uznane nazwisko na polskim rynku artystycznym. Brał udział w ponad 270 wystawach, jest też autorem kilkunastu wystaw indywidualnych w różnych miastach Polski i laureatem prestiżowych nagród i wyróżnień.

Najbardziej codzienna codzienność, zaniechana przez wszystkich powszedniość, są przedmiotem jego szczególnego zainteresowania. Uzyskują w odbiorze twórcy swoistą poetykę i w jego rysunkach i grafikach nabierają symbolicznej wymowy. Te subtelne, kreskowe struktury potrafią przekazać refleksje i oddać szeroką skalę odczuć i klimatów.

Są takie kompozycje, które wyrażają dramatyczne rozdarcie, są takie, które przywodzą myśl o biegu czasu i o nieuchronności przemijania. Są też takie, które budzą niepokój czegoś nieodwracalnie



Od lewej: Sławomir Grabowy, Katarzyna i Robert Lindenau.

Fot. Karol Kacperski

utraconego, a inne niosą radość i jednocześnie kryją jakąś tajemnicę. Niewątpliwie prace Sławomira Grabowego wzbudzają wiele emocji i zmuszają do refleksji. **mp**

NA TROPIE WIRTUOZA

Na tropie wirtuoza - pod takim hasłem odbył się w sali koncertowej Portu Gdynia muzyczny poranek dla dzieci i młodzieży "Mała Gdynńska Filharmonia". Dzieci usłyszały dźwięki magicznego fortepianu, wirtuozowskich skrzypiec i czarodziejskiego fletu.

Największą atrakcją było spotkanie z Natalią Walewską, koncertmistrzem Polskiej Filharmonii Bałtyckiej i Dorotą Dąbrowskiej, pierwszej fletistki Filharmonii. Oprócz nich, w arka muzyki klasycznej najmłodszych melomanów wprowadzali Rafał Lewandowski - fortepian Agencja Concertino Gdynia, Jacek Batarowski - baryton Opera Bałtycka, Karolina Klawitter - wokal i prowadzenie, Marek Czajka - ksylofon, uczeń Gdyniejskiej Szkoły Muzycznej.

Cykl poranków pt. "Mała Gdynńska Filharmonia" powstał rok temu z inicjatywy Iwony Zajęc.

- Chcemy edukować małe dzieci i młodzież, aby wiedzieli jak trafić do Filharmonii. Jest to cykl mający na celu edukację muzyczną



Fot. Marek Stiller

wśród najmłodszych, świadome kształtowanie ich gustu muzycznego. Wierzę, że muzyka klasyczna to dobry fundament pod dalszy rozwój dziecka - mówi Iwona Zajęc.

Informacje na temat kolejnych spotkań na stronie internetowej Centrum Kultury Gdynia. **mp**

Prestiżowe IMPREZY

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ

AUTOR: AGATA RUDNIK



DO SŁUCHANIA

■ CZARNO - BIAŁE ŚLADY



Koncert dedykowany jest pamięci Grzegorza Ciechowskiego, którego 13 rocznica śmierci przypada 22 grudnia br. Twórczość legendarnego muzyka przybliży duet Bończyk - Krzywański. Podczas koncertu „Czarno-białe ślady” będzie można usłyszeć między innymi, takie utwory, jak:

„Biała flaga”, „Sexy doll”, „Śmierć w bikini”, „Obcy astronom”, „Nie pytaj o Polskę”, „Nieustanne tango”, „Odchodząc”, „Koniec czasów” oraz songi Depresjonistów w aranżacjach egzitarzysty Republiki.

Gdańsk, Atom Club PGE Arena, 20 grudnia, godz. 19:00

■ OLO WALICKI 25/40



Koncert z okazji 40 lat życia na ziemi i 25 w dźwięko - przestrzeni. Ostatni rok był dla Ola Walickiego wypełniony kolejnymi premierami i wydarzeniami. Program koncertu stanowi rodzaj retrospektywy autorskich działań jubilata. Swój udział w koncercie potwierdzili: aktor i reżyser Andrzej Seweryn, pianista Leszek Możdżer, wokalistka Gaba Kulka, saksofonista i kompozytor Mikołaj Trzaska, basista Wojtek Mazolewski, tancerz i choreograf Leszek Bzdyl oraz wielu innych wspaniałych artystów.

Gdańsk, Teatr Szekspirowski, 21 grudnia, godz. 18:00

■ VIENNA MOZART ORCHESTRA



Vienna Mozart Orchestra to duma austriackiej stolicy, a obecność na ich występie jest obowiązkiem każdego melomana odwiedzającego Wiedeń. Trzydziestu utalentowanych muzyków, światowej sławy śpiewacy operowi i soliści prezentują najbardziej znane dzieła Mozarta. Ich znakiem rozpoznawczym są stroje - historyczne kostiumy i peruki powodują, że każdy widz może przenieść się choć na chwilę do osiemnastowiecznego centrum kulturalnego imperium Habsburgów.

Gdańsk, Filharmonia Bałtycka, 21 grudnia, godz. 18:00

■ MUZYKA KLASYCZNA W STOCZNI



Niezwykły koncert łączący muzykę klasyczną, jazz i alternatywę. Na scenie wystąpi Orkiestra Kameralna PROGRESS pod dyktando Szymona Morusa z solistką Dominikiem Glapiakiem na fortepianie. Wspólnie z orkiestrą wystąpią znani z jazzowych i alternatywnych scen muzycy:

Ireneusz Wojtczak, Tomasz Ziętek, Piotr Zabrocki, Olo Walicki oraz Macio Moretti. Wykonane zostaną dwa dzieła, dwóch uznanych kompozytorów: "Orawa" Wojciecha Kilara oraz koncert fortepianowy nr 1 c moll, op. 35.

Gdańsk, Klub B90, 17 stycznia, godz. 19:00

■ WIELKA GALA MUZYKI JOHANN STRAUSSA



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

Gdańsk, Filharmonia Bałtycka, 22 stycznia, godz. 19:00



DO OGLĄDANIA

■ DZIADEK DO ORZECHÓW



"Dziadek Do Orzechów" to spektakl, który The New York Times nazwał "olśniewającym i zapierającym dech w piersiach". Mała dziewczynka dostaje w prezencie tytułowego dziadka do orzechów, który w jej śnie staje się księciem z bajki, a ona jego księżniczką. Razem wędrują przez Krainę Słodczy. W tym cukierkowym

świecie wszystko cudownie i słodko pachnie, wszyscy są weseli. Publiczność wychodzi ze spektakli z wypiekami na twarzy, zachwycając się ogromnym talentem i profesjonalizmem tancerzy.

Gdynia, Teatr Muzyczny, 20 grudnia, godz. 18:00

■ JEZIORO ŁABĘDZIE



Stało się już tradycją, że tuż przed Świętami Bożego Narodzenia nasz kraj odwiedza uwielbiany przez Polaków balet Viktora Smirnova-Golovanova. "Jezioro Łabędzie", jest najslawniejszym i uwielbianym przez publiczność baletem Piotra Czajkowskiego. Nasycony liryzmem, poetycką fantastyką i wspaniałą choreografią niezmiennie zachwyca od kilku lat. Fantastyczna choreografia pokazuje nam jak bardzo Rosjanie kochają balet. Są w tym perfekcjoniści i to oni wytyczają standard dla innych grup baletowych na świecie.

Gdynia, Teatr Muzyczny, 21 grudnia, godz. 14:00 i 18:00

■ PAMIĘTNIK Z POWSTANIA WARSZAWSKIEGO



„Pamiętnik z powstania warszawskiego” Mirona Białoszewskiego to uznawany za arcydzieło utwór ukazujący koszmar codziennej egzystencji setek tysięcy ludzi uwięzionych w burzonym, płonącym mieście. W sposób pozbawiony patosu i niezwykle szczerzy autor ujawnia prawdę o nastrojach, emocjach i przeżyciach

warszawiaków w tamtych tragicznych dniach. Tekst Białoszewskiego przełożony na język teatralny robi również wielkie wrażenie, a potęguje je świetna choreografia autorstwa Macieja Florke i muzyka Mateusza Pospieszalskiego.

Gdynia, Teatr Muzyczny, 7-8 stycznia, godz. 9:30

PIENIĄDZE DAJĄ SZCZĘŚCIE

AUTOR: AGATA RUDNIK

W grudniu więcej wydajemy (co oczywiście wykorzystują galerie handlowe), ale też chętniej dzielimy się tym co mamy z potrzebującymi. Za skrótem CSR (ang. Corporate Social Responsibility) kryje się koncepcja, według której przedsiębiorstwa uwzględniają interesy społeczne, w tym pomoc organizacjom pozarządowym. W Trójmieście nie brakuje i gigantów i tych mniejszych firm, które angażują się w różne działania tego typu.

Przykładem dobrze rozumianej społecznej odpowiedzialności biznesu jest Grupa Lotos. Paliwowy gigant angażuje się w wiele programów społecznych, a jego wizytówką jest działalność w sporcie.

I nie chodzi tu tylko o grube miliony z funduszu sponsorującego idące m.in. na rajdy samochodowe, piłkę nożną, siatkówkę, czy koszykówkę, ale przede wszystkim o inicjatywy mające na masową skalę zaszczepiać wśród dzieci i młodzieży miłość do sportu i rekreacji. Przykładem może być wieloletnia inwestycja w skoki narciarskie i prowadzenie programu "Szukamy następców mistrza", dzięki któremu po zakończeniu kariery przez Adama Małysza, w polskich skokach nie nastąpiła próżnia.

Lotos angażuje się też w wiele Podobnym programem jest "Biało - zielona przyszłość z Lotosem". Dzięki niemu metodycznym i wieloletnim treningiem objętych jest tysiące młodych talentów piłkarskich, a profesjonalnym szkoleniem zamiejscowym ok. 400 dzieci z największym potencjałem sportowym.

W CSR angażują się też pracownicy firmy, choćby poprzez akcję „Nakręcony LOTOS” polegającej na dobrowolnym zbieraniu zakrętek typu PET. Środki przekazywane są bezpośrednio z firmy recyklingowej do organizacji pożytku publicznego, która zakupuje za otrzymaną kwotę sprzęt rehabilitacyjny dla wybranej osoby niepełnosprawnej lub przekazuje je bezpośrednio tej osobie. Akcja nabrała tak dużych rozmiarów, że włącza się w nią wiele podmiotów zewnętrznych, które dostarczają nakrętki.

Podobną drogą zmierza Grupa Energa. Program ENERGA dla Ciebie, obejmujący pięć głównych obszarów: sport, edukację, mecenat, dobroczynność i przyrodę, realizowany jest poprzez Fundację Energa. Pracownicy Grupy Energa m.in. biorą udział w programie „Pomagaj z ENERGA”. Wskazując organizację pożytku publicznego działającą w pobliżu, mają wpływ na przekazanie darowizny. W efekcie dotychczasowych pięciu edycji programu pomoc otrzymało ponad 300 organizacji w łącznej kwocie blisko 4 mln zł.

Największą inicjatywą jest Energa Athletic Cup, projekt, którego najważniejszym celem jest popularyzacja aktywności ruchowej i wychowanie młodzieży w sportowym duchu „Fair Play”, jako alternatywy dla coraz częściej występujących patologii społecznych. Przykładem sportu uniwersalnego jest właśnie lekkoatletyka, opierająca się na naturalnych formach ruchu - bieg, skok, rzut, co stanowi o możliwości jej uprawiania niemalże w każdych warunkach i przez każdego, nie rodzi też agresji. Na podobnych zasadach opiera się także program Energa Sailing, czyli program edukacji żeglarskiej realizowany wspólnie z Polskim Związkiem Żeglarskim.

O społecznej odpowiedzialności biznesu nie zapominają także w koncernie LPP. Firma wspomaga finansowo podopiecznych Funduszu Dzieci Osieroconych, aktywnie uczestniczy w lokalnym porozumieniu „Dolne Miasto Otwarte” - programie społecznym realizowanym w ramach rewitalizacji tej gdańskiej dzielnicy, w której znajduje się centrala LPP. Najnowszym projektem CSR jest LPP - Miasto Kobiet. Jego celem jest popularyzacja badań mammograficznych zarówno wewnątrz firmy, wśród zatrudnionych w LPP kobiet, jak i w środowisku lokalnym - w Trójmieście.



Energa inwestuje w żeglarstwo.

Ale CSR jest ważny nie tylko dla trójmiejskich gigantów gospodarczych. Także nieduże firmy coraz częściej rozumieją, jak ważna jest społeczna odpowiedzialność biznesu. Przykładem jest choćby AB Inwestor, firma deweloperska znana z takich inwestycji, jak Transatlantyk, czy Art Deco.

- Naszym zamysłem jest uświadomienie społeczeństwu i samym przedsiębiorcom roli, jaką spełniają i jaką powinni spełniać w zmieniającym się świecie - podkreśla Andrzej Boczek, prezes firmy AB Inwestor. - Stąd właśnie narodził się mój pomysł "Przedsiębiorcy Dobrej Woli", organizacji może nawet w przyszłości fundacji, która będzie miała na celu propagowanie dawania szczęścia innym, uszczęśliwiając przy tym również samego siebie. Wokół jest wiele rzeczy do zrobienia, których realizacja może dawać prawdziwą satysfakcję i po prostu przyjemność - dodaje Andrzej Boczek.

Firma AB Inwestor wyłożyła około 1 mln. zł na budowę Skate Parku, sfinansowała budowę pomnika płk. Kuklińskiego, stale wspiera jeden z gdyńskich domów dziecka, poprzez MOPS pomaga najuboższym rodzinom.

Strategia i ludzie

Jak rekrutować, aby talent pracownika przyczyniał się do rozwoju i ekonomicznego sukcesu firmy? Czym jest Employer Branding? Takim zagadnieniem poświęcona była pierwsza z cyklu konferencji „Skuteczny HR. Praktycy dla biznesu”, zorganizowana w ramach projektu MURSK – Model Usługi Rozwoju Strategicznych Kompetencji.

Celem projektu realizowanego przez konsorcjum Agencji Rozwoju Pomorza S.A. oraz Pomorskiej Izby Rzemieślniczej MSP, jest edukacja małych i średnich firm w obszarze zarządzania strategicznego i zasobami ludzkimi.

– Każdy proces rekrutacji powinniśmy rozpocząć od dokładnej diagnozy potrzeb organizacji. To punkt wyjścia do przygotowania i publikacji ogłoszenia oraz dalszych działań. To klucz do sukcesu firmy – mówi Dominika Kotula HR Manager z Blue Media – jeden z prelegentów konferencji.

Proces rekrutacji pokazano w powiązaniu z innymi działaniami HR, m.in. budowaniem środowiska pracy przyjaznego pracownikom. Mogą to być przykładowo działania uwzględniające potrzeby zespołu, czy też opracowanie specjalnej oferty skierowanej do pracowników, jak np. pakiety zdrowotne, czy edukacyjne. Efektem takich działań jest zarówno podniesienie zaangażowania już zatrudnionych, jak i zwiększenie atrakcyjności firmy na rynku pracownika, a co za tym idzie łatwiejsze pozyskiwanie nowych talentów. Świadoma strategia w tym zakresie to Employer Branding, czyli budowanie wizerunku dobrego pracodawcy.

Tomasz Nalewajko, prezes zarządu Human Focus, zwrócił uwagę, że brak celów długodystansowych w firmie uniemożliwia prawidłowy dobór i rozwój pracowników, w kierunku najbardziej korzystnym dla firmy. Zapoznanie pracowników z celami strategicznymi pozwala m.in. efektywnie połączyć rozwój kompetencji poszczególnych osób z rozwojem firmy.

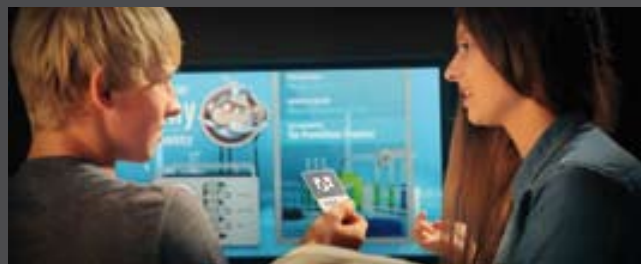


– Projekt MURSK dedykowany jest małym i średnim firmom, i ma na celu stworzenie usługi, która ma pomóc w planowaniu strategii rozwoju firmy, uwzględniając w tym procesie jednocześnie zarządzanie kompetencjami pracowników – wyjaśnia Marcelina Przybysz, koordynator w Agencji Rozwoju Pomorza.

Usługa pozwoli właścicielom firm wraz z zespołami pracowników przejść krok po kroku od diagnozy stanu przedsiębiorstwa, przez określenie celów biznesowych do zbudowania planu rozwoju uwzględniającego rozwój kompetencji.

Edukacyjna rewolucja

Professor Why, przełomowa gra edukacyjna autorstwa gdańskiej firmy CTAdventure z Pomorskiego Parku Naukowo – Technologicznego w Gdyni, zwyciężyła w tegorocznym finale międzynarodowego konkursu Creative Business Cup w Kopenhadze. W światowym finale konkursu na najbardziej kreatywny pomysł biznesowy, polski zespół pokonał ponad 50 innych projektów, zdobywając tytuł pioniera branży kreatywnej.



Professor Why to komputerowa gra wykorzystująca technologię rozszerzonej rzeczywistości (augment reality) w kreatywnej nauce przedmiotów ścisłych i przyrodniczych. Umożliwia ona wykonywanie dziesiątek eksperymentów chemicznych w bezpiecznym, wirtualnym laboratorium.

Gra łączy obraz rzeczywisty z obrazem generowanym komputerowo, co pozwala na bezpieczne i przyjazne dla środowiska wykonywanie doświadczeń chemicznych. Trójwymiarowa grafika do złudzenia przypomina przyrządy, substancje czy szkła z prawdziwego laboratorium chemicznego. Dzięki użytej technologii pozwala dużo łatwiej zaangażować uczącą się młodzież, pokonać bariery finansowe, lokalowe czy braki w wyposażeniu. **mp**

Gdański lek na raka

Przełom w leczeniu raka coraz bliżej. Gdańska spółka BS-154 pracuje nad innowacyjnym lekiem z grupy cytostatyków, który ma zapobiegać zjawisku lekooporności komórek rakowych, a także ich rozmnażaniu się.

Dzisiejsza medycyna jest jak na razie bezradna wobec procesu uodparniania się komórek nowotworowych na istniejące leki. To może się wkrótce zmienić, gdyż lek, nad którym prowadzone są badania, daje bardzo obiecujące wyniki.

– Związki dla leku zostały już odkryte i zsyntezowane, a substancje przebadane pod względem właściwości. Uzyskane wyniki badań są obiecujące. Związki wykazują bowiem skuteczność na wielolekooporne komórki rakowe na przykład raka piersi, jelita, płuc, a także białaczek. Lek będzie przede wszystkim stosowany w przypadku nowotworów, u których występuje zjawisko lekooporności, w tzw. drugiej linii, czyli w leczeniu pacjentów, u których zawiodła pierwsza, podstawowa chemioterapia – mówi Dominik Ziętkowski, wiceprezes spółki BS-154.

Wartość całego projektu poszukiwania leku na raka to 3,88 mln zł. Jego realizacja ma się zakończyć pod koniec 2016 roku. **mp**



Fot. Materiały prasowe

Fot. Materiały prasowe

Święto Piwa w MAN

Firma MAN zorganizowała Dzień Otwarty. Jak co roku, utrzymany on był w klimacie bawarskiego Oktoberfest. Goście mogli napić się piwa, rozsmakować się w pysznych bawarskich i polskich potrawach. Całości dopełniała muzyka, zabawy taneczne, jak i konkursy przygotowane przez firmę MAN; m.in. przetażanie opony, przeciąganie ciągnika siodłowego, picie piwa na czas, czy trzymanie beczki piwa na wyciągniętych rękach. Goście bawili się wyśmienicie.



Miroslaw i Marzena Gaffka, właściciele firmy GMM.



Od lewej: Tomasz Lustyk i Tomek Stępniewski, MAN.



Fatima Zblewska, właścicielka Agencji Eventowo - Artystycznej VIP EVENT, odpowiedzialna za organizację całej imprezy.



Emilia Mielewcyk, właścicielka firmy MIELEWCZYK.



Grzegorz Kosecki, właściciel firmy Perfekt Serwis, z żoną.



Katarzyna i Artur Ciszewscy, właściciele firmy Lukaar.



Od lewej: Przemyslaw Gwizdała, MAN, Bartłomiej Soszynski, MAN.



Od lewej: Arkadiusz Anczyński, regionalny dyrektor sprzedaży MAN, Andrzej Gałczyński, szef MAN Truck Centrum Gdańsk, Izabela Szota, MAN.



Dariusz Dziedział, MAN Diesel & Turbo, z żoną Alicją.



Z prawej: Leszek Pobłocki, MAN. W środku: Marcin Więkowski, firma Enbud, z żoną.



Od lewej: Andrzej Gałczyński, szef MAN Truck Centrum Gdańsk, Jacek Szczygielski, Izabela Szota, MAN, Paweł Luks, MAN.



Od lewej: Arkadiusz Anczyński, Marcin Kołakowski, Pomorski Klub Biznesu, Meritum Bank, Beata Galas, szef marketingu MAN, Beata Jaroń, MAN, Mariusz Śmigieński, MAN.



Łukasz Górski, firma Górski i Marcin Puzdrowski, firma Izobud.



Od lewej: Miroslaw Zdrojewski z żoną i Roman Zdrojewski z żoną, właściciele firmy FPH Zdrojewscy.

0 biznesie przy śniadaniu

Śniadania biznesowe organizowane przez Pomorski Klub Biznesu to okazja nie tylko do nawiązania nowych kontaktów biznesowych, ale też do zaprezentowania swojej oferty w gronie przedsiębiorców prowadzących różne biznesy. W hotelu Haffner w Sopocie o najnowszych rozwiązaniach w leasingu opowiadali przedstawiciele firmy Masterlease, z kolei w hotelu Rezydent korzyści ze współpracy franczyzowej przedstawili reprezentanci Meritum Banku.

mr



Paweł Przybyłowski, adwokat.



Od lewej: Piotr Jurewicz, Piotr Fedusio, adwokat.



Maciej Rodzewicz, prezes zarządu MR24.



Artur Kowalczyk, prezes zarządu Pomorskiego Klubu Biznesu.



Tomasz Lemański, właściciel firmy Telem Play.



Konrad Korek, specjalista ds. marketingu Masterlease.



Od lewej: Jacek Biskup, dyrektor departamentu zarządzania siecią partnerską Meritum Bank, Bartłomiej Giruć, wiceprezes Pomorskiego Klubu Biznesu.



Tomasz Koszlak, dyrektor zarządzający WEB24, Piotr Staniecki, firma Younity



Od lewej: Leszek Stefaniak, dyrektor oddziału Bank Zachodni WBK, Waldemar Bryłka, prezes WB Team, Marcin Strzelczyk, współwłaściciel MT Consulting.



Od lewej: Magdalena Barszczak, Pomorski Klub Biznesu, Kamila Górecka, v-ce prezes zarządu Pegaz Group Sp. z o.o.



Dorota Sutor, dyrektor działu marketingu Masterlease, Marcin Kołakowski, wiceprezes Pomorskiego Klubu Biznesu, Meritum Bank.



Od lewej: Ryszard Machnikowski, Baltex Energia i Górnictwo Morskie S.A., Roman Biernacki, Masterlease.



Od lewej: Zbigniew Czupajło, Jokers, Piotr Eiselt, Dom Inwestycyjny Xelion.



Od lewej: Bartosz Siermiński, dyrektor sprzedaży NewKey, Wojciech Sadoch, wiceprezes zarządu Peugeot Intervapo, Marek Babiarczyk, właściciel restauracji Barracuda i Karczma Zagroda.

Blackpartners promuje Private Equity

Wady i zalety funduszy Private Equity w perspektywie rozwoju przedsiębiorstwa - o tym debatowano w hotelu Dwór Oliwski podczas imprezy z cyklu "Szybszy Rozwój - spotkania z Private Equity" zorganizowanej przez butik doradczy Blackpartners. Spotkanie było doskonałą okazją dla pomorskich firm, aby zapoznać się z tą formą finansowania, która takim firmom jak Zabka, Lux Med, Amazon, czy Allegro pozwoliła stać się liderami w poszczególnych segmentach rynku. Partnerami wydarzenia były: fundusz Waterland oraz kancelaria Squire Patton Boggs.

mp



Tomasz Betcher, Blackpartners, Zbigniew Paluch, Medica Polska.



Przemysław Ciernioch, Bioway.



Od lewej: Mikołaj Lipiński, prezes zarządu Blackpartners, Arkadiusz Ertel, prezes zarządu firmy Corleonis.



Sławomir Kamiński, Medica Polska, Zbigniew Paluch, Medica Polska, Dominik Czajewski, Waterland Private Equity.



Stanisław Skolimowski, Radio Rada, Ryszard Antos, Niemann Polska, Małgorzata Zalewska, Gdańska Agencja Rozwoju Gospodarczego.



Piotr Juchno, właściciel firmy Chemiland, Mikołaj Lipiński, Blackpartners, Dominik Czajewski, Waterland Private Equity, Michał Karwacki, Squire Patton Boggs.

Fot. Krzysztof Nowosielski

Czas na patriotyzm lokalny

W Trójmieście mieszka i pracuje się lepiej niż w Londynie - taką tezę postawili uczestnicy debaty "Czas na patriotyzm lokalny" zorganizowanej przez Puls Biznesu na PGE Arenie. Tezy tej nikt nie próbował udowodnić, ale też nikt z nią nie polemizował. Przekonywano za to, że silne regiony to silne państwo i aby tą siłę budować, trzeba mocno pracować nad lokalną tożsamością i wspierać lokalny biznes.

mr



Paweł Olechnowicz, prezes zarządu Grupy Lotos.



Jowita Twardowska, dyrektor ds. komunikacji i CSR Grupy Lotos.



Od lewej: Józef Poltrok, właściciel firmy Łączpol, Grzegorz Nawacki, z-ca red. nac. Pulsu Biznesu, Maciej Grabski, prezes Olivia Business Centre.



Roman Szczepan Kniter, prezes zarządu Grupy Trefl, Teresa Kubas-Hul, wiceprezes Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.



Adam Świrski, wiceprezes Banku Gospodarstwa Krajowego.

Fot. Choudhury Safwat Gani

Atomówki w Toyocie

Wizyta siatkarek Atomu Trefl Sopot była jedną z atrakcji Dni Otwartych zorganizowanych przez salony Toyoty w Rumi i w Chwaszczynie. Deja McClendon, Maja Tokarska, Justyna Łukasik, spotkały się z kibicami, rozdawały autografy, a także dokładnie zapoznały się z szeroką ofertą samochodów marki Toyota.

mp



Magdalena Senkowska, manager ds. marketingu Toyoty Chwaszczyno.



Justyna Łukasik, Atom Trefl Sopot.



Deja McClendon, Maja Tokarska, Atom Trefl Sopot.

Fot. Krzysztof Nowosielski

■ Między miastami

737 L'entre Villes w Sopocie (tłum.: między miastami) to nowa restauracja na kulinarnej mapie Trójmiasta. Podczas hucznego otwarcia można było się przekonać, że to miejsce wyjątkowe, które służyć ma również jako miejsce spotkań biznesowych i towarzyskich. Sprzyjać ku temu ma restauracyjna winiarnia, palarnia cygar, degustatornia whisky i oranżeria. **mp**



Tomasz Balcerowski, prezes Ekoinbud, wiceprezes Pracodawców Pomorza.



Sergiusz Gniadecki, prezes Allcon Investment Sp. z o.o.,



Jacek Foltarz, prezes FM Investment.



Piotr Górski, Labor Smile Design, z partnerką Alicją Wesolowską.



Alina Łuczycza, prezes zarządu Allcon Osiedla.



Bożena Niemczyk - Drania, adwokat, Adam Mróz, adwokat.



Od lewej: Barbara Markiewicz, Wolfgang Dockerill, właściciele restauracji 737 L'entre Villes, Krystian Rasmus, architekt.



Od lewej: Wolfgang Dockerill, Jarosław Zdzitowiecki, prawnik z narzeczoną Martyną Jedlińską.



Zbigniew Nowak, właściciel firmy Zakłady Mięsne Nowak, z żoną.



Od lewej: Bożena Niemczyk - Drania, adwokat, Zbigniew Canowiecki, prezes Pracodawców Pomorza z żoną Iwoną.



Od lewej: Petra Berg Szychulda, współwłaścicielka marki Emanuel Berg, Alicja Domańska, malarka, dr Zbigniew Piankowski, klinika ArtOral.



Od lewej: Michael J. Hutter, właściciel Private Palace Hotels, Cornelia Pieper, konsul generalny Niemiec w Gdańsku, Roman Kinda, prezes Navimor International.



Z lewej: Magdalena Pramfelt, prezydent Stowarzyszenia Konsulów Honorowych w Polsce. Z prawej: Hanna Kąkol, prezes firmy Perfect Consulting.



Jagoda Trzebiatowska, właścicielka firmy Fun Decor, Jakub Jakubowski, redaktor naczelny magazynu Prestiż.

Marka jest kobietą

Grażyna Paturalska, właścicielka modowej marki Grace Collection, była gościem kolejnego spotkania z cyklu "Marka jest kobietą". W hotelu Nadmorskim w Gdyni z pasją opowiadała o życiowych zakrętach, motywacji do wychodzenia z tych zakrętów i impulsie do przełomowych zmian w życiu zawodowym. **mp**



Joanna Bojarska - Buchcic, firma HR Solutions.



Beata Urta, firma Investpol.



Aneta Zygało, właścicielka firmy Kantor Morski.



Katarzyna Krajewska - Turczyn, właścicielka firmy KKT Studio.



Grażyna Paturalska, Grace Collection.



Od lewej: Marta Krenca, Roksana Grochowska, Wyższa Szkoła Bankowa.



Od lewej: Barbara Ważna, PSG sp. z o.o., Monika Szymikowska, właścicielka gabinetu Kosmetycznego Estetique, Katarzyna Kobiela, stylistka, Wysoka Szpilka, Dorota Lipińska, Dorota Lipińska, właścicielka Studio Lipińska.

Fot. Gordon Blackler Photography

Gotuj z Miele

Immer besser, czyli zawsze lepiej - taka zasada towarzyszy firmie Miele od początku istnienia, czyli od ponad 110 lat. O tym, że urządzenia kuchenne tej niemieckiej marki to najwyższa klasa światowa, mieli okazję przekonać się uczestnicy warsztatów kulinarnych, które odbyły się w gdyńskim Studio Wnętrz Forma będącym oficjalnym partnerem firmy Miele. Warsztaty prowadził Kamil Sadkowski z Akademii Kulinarnej Fument. **mp**



Magdalena Krauz, Studio Wnętrz Forma.



Jacek Kula, dyrektor ds. inwestycji Barlinek SA.



Elżbieta i Marek Dziewońscy.



Kamil Sadkowski, Akademia Kulinarnej Fument.



Od lewej: Janusz Juszczyk, właściciel Studia Wnętrz Forma, Andrzej Bogucki Concept Studio.



Od lewej: Agata Witucka, Studio Wnętrz Forma, Grzegorz Krakowiak, Miele, Dariusz Korkuć, Tres.



Od lewej: Kamil Kwietniak, Dorota Pomarańska - Kwietniak, właściciele firmy Inter Play, Joanna Kozubska i Jacek Szulc, właściciele Studia Projektowego JJ Wnętrza.

Fot. Karol Kacperski



PENNYBLACK

Koktajlowa integracja z Bar4you

Warsztaty barmańskie to dobry pomysł na integrację pracowników - przekonać się można było podczas imprezy zorganizowanej przez firmę Bar4you. W restauracji Szafarnia 10 w Gdańsku popis swoich umiejętności dali barmani, którzy w tym roku zakwalifikowali się do najlepszej 20 Mistrzostw Świata. Goście samodzielnie przygotowywali koktajle, zaprezentowano też Barobota, pierwsze na świecie urządzenie samodzielnie przygotowujące koktajle. **mp**



Joanna Tokarska, partner w warsztatybarmanskie.pl



Judyta Banaś - Ligor, współwłaścicielka restauracji Szafarnia 10, Piotr Sawczenko, szef kuchni restauracji Szafarnia 10.



Mariusz Brożyński, organizator spotkania i właściciel agencji barmańskiej bar4you i warsztatybarmanskie.pl



Od Lewej Anna Pietruszka, Ślubna Pracownia, Konrad Klepacki, właściciel firmy Barobot.



Od lewej: Wioletta Chojnowska, partner w firmie Maxform, Mariusz Brożyński, właściciel bar4you, Tomasz Chojnowski, właściciel firmy Maxform.



Od lewej: Anna Jarośnińska, dyrektor hotelu Admiral, Sławomir Lewicki, współwłaściciel Restauracji Szafarnia 10, Aneta Zdybel, Sky Events Group, Agnieszka Koneczna, PR manager Szafarnia 10.

Fot. FotoGrupa.pl

Bea Concept w Gdyni

Ulica Świętojańska w Gdyni powoli odzyskuje swój dawny blask i staje się modowym centrum Trójmiasta. Pod numerem 46 uroczyście otwarto Butik Bea Concept. Światowe luksusowe marki, porady stylistki, a także robiąca furorę na świecie biżuteria Orlovsky - wszystko to znajdziecie w butikiu Bea Concept. **mp**



Joanna Tuszyńska - Danecka, doradca klienta Bea Concept, Beata Wojtkowiak, właścicielka butikiu Bea Concept.



Patrycja Brendler, Maramba, Małgorzata Budrys, magazyn Prestiż.



Urszula Wielochowska, Iwona Olejnik, Bea Concept.



Jerzy Wiatr i Anna Latała - Wiatr, właściciele marki Orlovsky.

Fot. Choudhury Safwat Gani

Andrzejki przy winie

Andrzejki przy winie? Czemu nie. W restauracji 737 L'entre Villes odbyła się degustacja wyjątkowych win z samego serca Chablis. Tego wieczoru goście poznali sekrety winnicy oraz degustowali wina Domaine des Malandes, Petit Chablis, Chablis i Chablis Premier Cru od znaney i wyróżnianej producentki Lyne Marchive. Wina dostarczyła firma Skarbnica Win.



Nicolas Lapp, właściciel firmy Skarbnica Win, z partnerką Pauliną Kowalewską.



Grzegorz Kwiatek, firma P&M System.

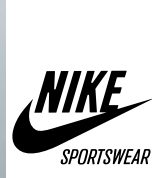


Emilia Jankowska, projektantka mody z partnerem.



Daria i Bartłomiej Kreft, właściciele firmy Afroalko.

Fot. Karol Kacperski



RABAT 50 zł

Na zakupy za min. 300 zł
Promocja ważna do 30.01.2015

GDAŃSK | G.C.H. Manhattan
ul. Grunwaldzka 82

WORLD BOX

WORLD BOX.PL

Rabat nie łączy się z innymi promocjami. Oferta nie dotyczy kolekcji Jordan Retro i serii limitowanych.





ŚWIĄTECZNE INSPIRACJE

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



Nowy smart **fortwo**

Nowy smart **forfour**



Lease&Drive
Basic

smart Center Gdynia, BMG Goworowski Sp z o.o.

ul. Łużycka 9, 81-537 Gdynia

tel.: +48 58 660 49 49, faks: +48 58 622 21 11

Już od
499 PLN¹

¹Rata miesięczna netto dla smarta fortwo i forfour w ofercie leasingu dla przedsiębiorców z 15-procentową wpłatą własną, okres umowy: 48 miesięcy, przebieg całkowity: 60 000 km. Oferta Lease&Drive Basic Mercedes-Benz Leasing Polska Sp. z o.o.

pl.smart.com

smart – a Daimler brand

smart fortwo coupé 52 kW – zużycie paliwa (średnio) – 4,1 l/100 km, emisja CO₂ (średnio) – 93 g/km.
smart forfour 52 kW – zużycie paliwa (średnio) – 4,2 l/100 km, emisja CO₂ (średnio) – 97 g/km.