

prestiz

magazyn trójmiejski

**MACIEJ
KOSYCARZ**

ŚWIAT BEZ PUDRU

**JOANNA
KESZKA**

SEKS BEZ TABU

KUCHENNE
HISTORIE

**CLAUDIA FILIPPI
I KUBA MAJ**

MIKOŁAJ TRZASKA
MIŁOŚĆ JEST MOJĄ RELIGIĄ



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



W A V E
restaurant

Wielkanocna Uczta

Rozkoszuj się bogactwem tradycyjnych,
Wielkanocnych smaków w gronie bliskich

Zarezerwuj stolik w jednej z naszych restauracji
Sheraton Sopot Hotel, ul. Powstańców Warszawy 10, tel. 58 767 1000, www.sheraton.pl/sopot

Brunch Wielkanocny (Niedziela)
Restauracja Wave i InAria
13:30-18:00 / 150 PLN od osoby

Bufet Wielkanocny (Poniedziałek)
Restauracja Wave
13:30-18:00 / 150 PLN od osoby

Jeszcze miesiąc temu w swoim wstępie pisałem, że prędzej kaktus mi wyrośnie na rękę niż w Prestiżu pojawią się celebryci znani z tego, że są znani. No i proszę, minął miesiąc, a ja wypatruję kaktusa i odszczekuję to, co wtedy napisałem. No może nie do końca, niemniej wymiana argumentów z moim przyjacielem Michałem, współnikiem i współwydawcą Prestiżu, poskutkowała tym, że w środku numeru, który trzymacie w ręku znajdziecie Natalię Siwiec.

Nie, nie, nie... uprzedzam od razu... Nie jest nago, nie robi dziubka, nie pokazuje piersi, nie wypina tyłka, nie reklamuje kremu do wybielania wiadomo czego... w zasadzie to idę o zakład, że gdyby nie podpis, to 99 procent z nas nie rozpoznałoby Natalii Siwiec na tym zdjęciu. I to mimo, że ponoć niemal wszyscy oglądają reality show z panią Siwiec, jej mężem i jej silikonowymi przyjaciółkami w rolach głównych.

O tym, że taki program leci w telewizji powiedział mi Michał. Zdradził nawet, że czasami ogląda. Ponoć program ten ma rekordową oglądalność, co - jak znowu twierdzi Michał - oznacza, że oglądają go wszyscy. Tylko mało kto się do tego przyznaje. Ja jeszcze nie obejrzałem, ale zamierzam. Obiecuję, że nie będę ściemniał. Jak obejrzę, to się przyznam, a może i podzielę się wrażeniami.

Nie da się ukryć, że jestem konserwatywny i po prostu lubię "karmić" moich czytelników wartościowymi treściami. Czasami jednak warto się przełamać, przekroczyć barierę, tym bardziej, gdy cel jest szczytny, a tak jest w przypadku projektu, w który zaangażowała się Natalia Siwiec. Celebrytka udowodniła, że potrafi świecić nie tylko cyckami, ale też przykładem.

Przykładem świeci także bohater naszego tekstu okładowego. Mikołaj Trzaska, wybitny muzyk jazzowy, autor muzyki do filmów Wojciecha Smarzowskiego, w niezwykle szczerym wywiadzie mówi, że świat muzyka to nie tylko rock and roll i hit the road, że szczeroci i sensu w tym co robimy nie znajdziemy w swojej hipsterskiej brodzie. Ważna jest uczciwość, wobec słuchaczy, ludzi, którymi się otaczamy, rodziny i wobec siebie.

Mądrze facet mówi, a nasz dziennikarka mówi, że rozmowa z Mikołajem Trzaską była intelektualną ucztą. Każdemu takich uczt życzę, korzystajmy z daru, który odróżnia nas od małp, czyli umiejętności



prowadzenia konstruktywnej konwersacji. To przecież dzięki takim rozmowom, polemice, dzięki wymianie poglądów rodziły się filozoficzne teorie do dzisiaj będące życiowym drogowskazem. Umysł zmuszony do intelektualnego wysiłku pozwala odkryć tajemnice wszechświata, dokonywać przełomowych wynalazków ratujących zdrowie i życie, itd. Zawsze podstawą jest myśl, rozmowa.

Dzisiaj umiejętność rozmowy zanika w tempie wprost proporcjonalnym do rozwoju cywilizacji. Komunikujemy się ze sobą poprzez smsy, sieciowe komunikatory, najlepiej wszystko zawsze w 140 znakach, bo takie ograniczenie ma twitter - szybko, powierzchownie, bez wnikania w szczegóły. Nie potrafimy już ze sobą rozmawiać, spierać się na argumenty, odpowiadać na konstruktywną krytykę. I choć milczenie ponoć jest złotem, to mam absolutną pewność, że w dzisiejszych czasach milczenie oznacza po prostu brak "czegoś do powiedzenia". Substytutem jest mowa trawa. Na szczęście czytając magazyn Prestiż z tymi zjawiskami się nie spotkacie. Przyjemnej lektury.

Jakub Jakubowski

BĄDŹ EKO W DOMU JUTRA!



Projektujemy i budujemy domy jednorodzinne biorąc pod uwagę perspektywę ludzi, którzy będą w nim mieszkać - nasze podejście nazywamy Habitat Design. Dlatego Domy Hybrydowe to projekty kompletne, uwzględniające zarówno komfort mieszkańców, jak i wpływ eksploatacji budynku na środowisko dookoła domu oraz portfel właścicieli - w niektórych modelach udało nam się obniżyć miesięczne opłaty eksploatacyjne do 200 zł miesięcznie! Dzięki zastosowaniu w projektach naszych domów najnowszych dostępnych technologii **wyprzedzamy dzisiejsze myślenie o budownictwie mieszkaniowym o kilkanaście, a być może nawet o kilkadziesiąt lat.**

Nasze projekty realizujemy na działkach klientów, dysponujemy również własnym bankiem ziemi.



**Zadzwoń i umów się na spotkanie, aby dowiedzieć się więcej o tym,
w jaki sposób ekologiczny budynek może być supernowoczesny
i jednocześnie tańszy w eksploatacji niż budynki tradycyjne!**

Domy Hybrydowe Sp. z o.o.

Tritum Business Park
Al. Zwycięstwa 241, 81-521 Gdynia
(58) 670-46-47



Na okładce:
Mikołaj Trzaska
Foto: Mona Blank



Prestiżowe wnętrze – Styl starej kamienicy w kurorcie

54

nr 3 (2015 r.) www.magazynprestiz.com.pl

FELIETON

- 8 Zza szklanego ekranu: Może być tak, albo zupełnie inaczej
- 10 Krzywym okiem – Michał Stankiewicz

WYDARZENIA

- 12 Pary Planner wystartował, Wino i sery, The Prodigy w Gdyni
- 14 Prestiżowe wesele, Na piechotę do Hiszpanii
- 16 Siła kobiet
- 18 Wesele w Hotelu Haffner
- 19 Charytatywnie w Sheratonie
- 20 Łot kometki, Żeglarze w gotowości, Moc w żaglach
- 21 Rekordowa Ergo Arena, Miss świata w sukni Konieczki

TEMAT Z OKŁADKI

- 22 Mikołaj Trzaska – Inność bywa atutem

LUDZIE

- 30 Fotoreporter codzienności nieupudrowanej – Maciej Kosycarz
- 34 Z Michałem wśród zwierząt – Ona by chciała do trójkąta
- 36 Ciało puszcza się samo – Joanna Keszka
- 38 Lekarz płynnie dookoła świata

PODRÓŻE

- 40 Sycylią kipi od kolorów i zapachów

MOTORYZACJA

- 42 Klasycznie z kotem na masce
- 44 SUV na każdą okazję
- 46 Rodzinny SUV od Mazdy
- 47 Ultra luksus dostępny od ręki
- 48 Nowa era Land Rovera

TECHNO TRENDS

- 50 Stylistyczna rewolucja Samsunga
- 52 Wiosna to idealny czas na zmiany

DESIGN

- 54 Prestiżowe wnętrze – Styl starej kamienicy w kurorcie
- 56 Brand – NOTI
- 58 Na ścianę i podłogę
- 60 Pomorze designem stoi

MIEJSCA

- 62 Mieszkaniowy rozwój Trójmiasta

STYL ŻYCIA

- 64 19 dołek z... Hanną Pałdyną
- 66 Ach, co to będzie za ślub!

MODA

- 68 Amber Look Project
- 70 Signs of Spring
- 74 Musisz to mieć!

ZDROWIE I URODA

- 76 Makijaż dobroczynny
- 82 Białe, coraz bielsze
- 83 Mała perła w środku miasta

KULINARIA

- 85 Historie kuchenne – Claudia Filippi – Chodorowska i Kuba Maj
- 88 Kuchnia szefa kuchni – Łukasz Moroz
- 90 Trójmiejska mapa sushi
- 92 Trójmiejskie Tako, Mistrzowie Polski z Haffnera
- 94 Wyjątkowe steki waga
- 96 Jajko to podstawa

KULTURA I SZUKA

- 98 Prestiżowe imprezy.
- 99 Intonacje natury wg Zuli Strzeleckiej
- 100 Koneser piękna – Kamil Lisek
- 102 Sztuka Trójmiasta – Naqość na ścianie

BIZNES

- 104 Bankowość szyta na miarę
- 105 Gdańska firma partnerem Samsunga
- 106 Turystyka medyczna szansą dla regionu, Wiecha na Olivia Six

KRONIKA PRESTIŻU

- 109 Wiatr w żaglach
- 109 Szlachetne trunki w Sheratonie, Zula Strzelecka w PGS
- 110 Nadjechał Discovery Sport
- 112 Nowe marki w Interno Design, Rewolucja w łazience
- 113 Nowe oblicze Villi Aqua, Rotarianie pomagają



Mikołaj Trzaska – Inność bywa atutem

22



Klasycznie z kotem na masce

42



Maciej Kosycarz

30

OSTATNIE APARTAMENTY Z WIDOKIEM NA MORZE GDYNIA CENTRUM

CENY OD **6.300 PLN** BRUTTO / m²



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



MOŻE BYĆ TAK, ALBO ZUPEŁNIE INACZEJ

Małgorzata Rakowiec

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

Sprawa dotyczy Trójmiasta, bo dotyczy Polski, a Trójmiasto odgrywa przecież na mapie Polski ważną rolę. Z jednej strony – analizy i opinie, z których wyłania się zagrożenie ataku zbrojnego na kolejne państwa nadbałtyckie, w tym Polskę, a nawet III wojny światowej – z drugiej, uspokajające komentarze, mówiące o tym, że do wojny to jest jeszcze bardzo daleko i że nikt się na nią nie zdecyduje.

Na poparcie tej pierwszej tezy analitycy rozszyfrowują plan kremłowski, według którego pierwszym krokiem miał być atak na Gruzję, kolejnym na Krym i południowo-wschodnią Ukrainę, a po nim, będą kolejne, bo niby dlaczego, Rosja, której praktycznie żadna kara nie spotkała, miałaby się zatrzymać? Ci, którzy są zwolennikami drugiej teorii najczęściej używają argumentu: „nie można straszyć!”.

Ten ostatni argument trafia do wielu, bo z nim jest tak, jak z obietnicami przedwyborczymi. Niby każdy wie, że to bujda, ale i tak chce wierzyć. Albo jak z komplementami – wiemy, że sukienka nie specjalnie leży, ale i tak cieszy nas komplement: „śliczna kreacja” w ustach szczerzej koleżanki.

Debaty o zagrożeniu konfliktem militarnym mało kto sobie życzy, bo pewnie by nas podłamała – gdzie tu szykować się na wojnę z wojskiem, które niemal w całości zmieści się na stadionie narodowym. Choć przecież jesteśmy w NATO! Co powie na to NATO?

Po zamordowaniu w centrum Moskwy Borysa Niemcowa wyda-

wało się, że to już nie przejdzie, że „świat”, ten cywilizowany, musi coś zrobić. Dzień za dniem mija i nic...

Ale jak sobie tak odświeżymy pamięć i poszukamy wcale nie tak daleko to już się nie będziemy dziwili. Bo jeśli można zestrzelić samolot osobowy z 283 pasażerami i 15 członkami załogi na pokładzie to czego nie można? To było zaledwie 17 lipca ubiegłego roku. A tak jakoś już wyparte z pamięci.

Tyle, że wszystkie poradniki mówią, jak ważne jest pozytywne myślenie. Może więc nie warto się negatywnie nastawiać?

Dlatego na koniec mam taką wiadomość, którą znalazłam na jednym z portali:

„Prywatna agencja wywiadowcza Stratfor, zwana przez niektórych „cieniem CIA”, co pięć lat publikuje prognozę dla świata na kolejną dekadę. Według badaczy agencji, w latach 2015-2025 najistotniejszym sporem na arenie międzynarodowej pozostanie konflikt rosyjsko-ukraiński, jednak Stratfor przewiduje, że Rosja nie będzie w stanie przetrwać najbliższej dekady w swoim obecnym kształcie. Według ekspertów Stratfor, największa gospodarka UE – Niemcy, poprzez spadek eksportu oraz spowolnienie gospodarcze będą tracić na znaczeniu. Na tym ma zyskać Warszawa, która ma stać się centrum polityczno-gospodarczym Europy. Polska, według prognozy, ma stać się także kluczowym członkiem koalicji antyrosyjskiej.”

Proszę bardzo – każdy może wybrać, co mu pasuje. Niezależnie od naszej świadomości to, co ma być, to będzie.



JEST INTERES DO ZROBIENIA.

MINI DLA FIRM.



WIĘCEJ PRZESTRZENI DLA NOWYCH WYZWAŃ.

NOWE 5-DRZWIOWE MINI BUSINESS EDITION
JUŻ ZA 500 PLN NETTO MIESIĘCZNIE
W OFERCIE MINI COMFORT LEASE.

Skontaktuj się z dealerem MINI Zdunek

DEALER MINI ZDUNEK
UL. DRUKSIENNICKA 1A,
81-533 GDYNIA,
TEL: +48 883 317 500,
ZDUNEK.MINI.COM.PL

MINI4BUSINESS

Wysokość miesięcznej raty leasingowej netto jest przykładowa i została obliczona dla MINI Hatch 5-drzwiowy One za 79 400 zł brutto przy założeniu następujących parametrów: oferta MINI Comfort Lease, opłata wstępna 10%, okres leasingu 36 miesięcy, średnioroczny deklarowany przebieg 30 000 km, gwarantowana wartość końcowa, waluta PLN. Oferta ważna przy zakupie minimum dwóch samochodów.

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.



■ Rozwodzimy się. I to szczególnie na wybrzeżu. Liderem jest Szczecin, a tuż za nim Trójmiasto. Takie dane opublikował portal mojapolis.pl. W obydwu miastach odsetek rozwodów w stosunku do liczby zawieranych małżeństw wynosi ponad 50%. Dane dotyczą okresu od 1999 do 2013 roku. Główne powody rozwodów - niezgodność charakterów i niewierność. Dalej są alkohol i pieniądze. Z dużych miast rozwodom sprzyja też Olsztyn, Łódź i Wrocław (nieco poniżej 50%). Na drugim biegunie znalazł się Nowy Sącz, gdzie rozwodzi się zaledwie 7% par. Generalnie - poza dużymi miastami - można przyjąć, że skłonni do rozwodów są mieszkańcy północnej i zachodniej Polski, a odwrotnie wschodniej i południowej.

Jest jednak szansa, że liczba rozwodów będzie spadać, bo Polacy postanowili temu przeciwdziałać. Sposób jest najprostszy z możliwych. Wg tego samego raportu - od 2008 roku spada liczba ślubów. A jak nie było ślubu to nie może być rozwodu. Pewnie z tego powodu na ulicach dużych miast pojawiły się billboardy z hasłem „Konkubinat to grzech. Nie cudzołóż”. Autorem tej „fantastycznej” kampanii jest Krajowy Ośrodek Duszpasterstwa Rodzin działający przy polskim episkopacie. W zamysłu jego autorów jest zwrócenie uwagi na brak ślubów. I to się udało. Wątpię jednak czy skutek jest zgodny z zamierzeniem, bo kampania graficznie wygląda raczej jak reklama grzechu. Druga rzecz - wskazywanie palcem na osoby żyjące razem bez ślubu ma cechy stygmatyzacji. Podobny zabieg kościół próbował stosować wobec dzieci poczętych z in vitro. No i wreszcie sama ranga „problemu” w kontekście wewnętrznych problemów samego kościoła i duchownych.

Stąd na reakcję nie trzeba było długo czekać. W Szczecinie i Wrocławiu billboardy zostały przerobione. Słowo „konkubinat” zastąpiono „pedofilią”. To się nazywa wzajemna ewangelizacja. Jest takie przysłowie „Kto pod kim dołki kopie sam w nie wpada...”.

■ Minister Skarbu Włodzimierz Karpiński pochylił się nad dyskryminacją kobiet w radach nadzorczych i zarządach spółek giełdowych. W wywiadzie dla onetbiznes minister narzekał, że pań jest za mało. Pewnie tak. Stąd resort postanowił to zmienić. „Przy delego-

waniu na stanowiska w radach nadzorczych stosujemy katalog dobrych praktyk, zgodnie z którymi do organów spółek z udziałem Skarbu Państwa powinni być powoływani kandydaci posiadający najlepszą wiedzę i kwalifikacje. To zawsze stanowi podstawowe kryterium oceny. Jednak w przypadku kandydatów o podobnych kompetencjach, pierwszeństwo przyznajemy tej osobie, która należy do niedostatecznie reprezentowanej płci w danej radzie” - wyznał szczerze minister.

Co na to rzecznik praw obywatelskich? W swojej wykładni dyskryminacji ze względu na płeć określa, że dochodzi do niej w sytuacji „ograniczenia w dostępie do awansu zawodowego (...) ze względu na płeć”. Co najprościej oznacza wprost, że płeć nie powinna być w ogóle brana pod uwagę przy jakichkolwiek decyzjach związanych z pracą. W tym kontekście działania ministra można określić jako walkę z dyskryminacją za pomocą... dyskryminacji. Zresztą, jeżeli chodzi o sprawy płci w Europie już chyba w sumie nic nie może zdziwić. W Szwecji, koło Sztokholmu otworzono właśnie basen, gdzie oprócz przebieralni dla pań i panów znalazła się oddzielna dla „osób neutralnych płciowo”. Cokolwiek to znaczy, brzmi interesująco. Szczególnie w kontekście dyskryminacji płci.



Fot. Matrialy prasowe

■ Groźba katastrofy zawisła nad naszym sławnym pendolino. Koło miejscowości Herby (na trasie Częstochowa - Lubliniec) bobry zaczęły budować tamy, co powoduje spiętrzenie wody. Podmywane są niedawno zbudowane tory (m.in. właśnie pod pendolino). Zalaniem grozi też nastawnia. PKP już podjęło interwencję. Mirosław Siemieniec, rzecznik prasowy PKP Polskich Linii Kolejowych S.A w rozmowie z dziennikiem Polska The Times zapewnił o stałym kontakcie z bobrami: „Aby ograniczyć działania bobrów - zwierząt objętych ochroną, których w tym terenie przybyło, kilka tygodni temu zorganizowaliśmy spotkanie oraz wystąpiliśmy do leśnictwa i RDOŚ. Jesteśmy z nimi w bieżącym kontakcie, by w zgodny z przepisami sposób, utrzymać właściwe warunki wokół linii kolejowej” - mówi Siemieniec.

Co tam pendolino, dorobiliśmy się polskiego dr Dolittle!



HOTEL MARINA
CLUB



Majówka w środku jeziora

Siła K/Olsztyna

**HOTEL ROKU
2014** w kat. **SPA**



www.hotelmarinaclub.pl

■ Party Planner wystartował

Czy aplikacja mobilna z Trójmiasta ma szansę podbić świat? Wszystko na to wskazuje. Party Planner to aplikacja łącząca w sobie cechy serwisu imprezowego oraz portalu społecznościowego. Prosta i funkcjonalna. Twórcy aplikacji zainaugurowali działalność imprezą w sopockim klubie Unique.



Chcesz sprawdzić kto i jaką muzykę gra dzisiaj w twoim ulubionym klubie? Nie ma problemu. A możesz szukać czegoś nowego? Parę sekund i Partyplanner.pl zasugeruje kluby w twojej okolicy. Możesz też zobaczyć, gdzie bawią się twoi znajomi i zaprosić ich do wspólnej zabawy. A jeśli się zgubisz lub potrzebujesz wsparcia – w łatwy sposób ich poinformujesz. Z aplikacją otrzymasz też zniżki i darmowe wejściówki do klubów.

Nie da się ukryć, że dla ludzi, którzy lubią często wyjść za miasto, wszystkie te funkcje mogą okazać się przydatne. Teraz przed młodymi mieszkańcami Trójmiasta, którzy stworzyli aplikację, najtrudniejsza część planu, czyli pozyskanie użytkowników. Trzymamy kciuki.

mp

■ Wino i sery

Koneserzy wina przybyli do sopockiego Grand Hotelu na Festiwal Win i Dobrego Smaku. Impreza miała charakter degustacyjny, organizatorzy zaprezentowali wina z wielu krajów, również egzotycznych, nie zabrakło też serów i innych delikatesów idealnie do wina pasujących.

Goście nie tylko testowali wyjątkowy smak większości win, ale też mogli się wiele dowiedzieć o ich pochodzeniu i historii. Obecni na imprezie sommelierzy wprowadzali też w tajniki kultury picia wina. Co było największym przebojem Festiwalu Wina? Dla każdego gościa pewnie coś innego, wszak poczucie smaku każdy ma inne.

My zwróciliśmy uwagę na francuskie wino Cuvee Maxime z regionu Gaillac. To białe likierowe wino, a w bardzo bogatym bukietie smaków można wyczuć aromat suszonych moreli, rodzynek, kandyzowanych owoców. Świetne jako aperitif, idealnie pasuje do foie gras, oraz Roquefort.

Zachwyciliśmy się także winem Ortus z francuskiego regionu Bergerac. To czerwone wino starzone jest przez 18 miesięcy w dębowych beczkach. Charakteryzuje się rubinowym kolorem z odblaskiem fioleto, intensywnym zapachem owoców, kwiatów i wanilii.

mr



Marc i Maria Petit, Cyrano & Roxane, organizatorzy Festiwalu.

Fot. Krzysztof Nowosielski

■ The Prodigy w Gdyni

The Prodigy, legendarna grupa wystąpi na tegorocznym Open'er Festival w Gdyni. Sześć lat po ostatnim koncercie na Open'ierze muzycy wracają do Gdyni, by pełni energii zaprezentować materiał z nadchodzącego albumu „The Day Is My Enemy”.

Obecni na scenie od 25 lat, autorzy tak przełomowych płyt jak „Fat Of The Land” czy „Music For The Jilted Generation”. Prodigy to ojcowie chrzestni sceny rave, wzór dla wielu elektronicznych i rockowych zespołów ostatnich dwóch dekad. Szóste studyjne wydawnictwo Liama Howletta, Keitha Flinty i Maxima ukaże się 30 marca. Poznaliśmy już trzy single promujące płytę: nagranie tytułowe, „Nasty” oraz „Wild Frontier”, a 3 lipca, w samym środku nocy, usłyszymy je na żywo w towarzystwie najbardziej klasycznych utworów The Prodigy!

Line'up festiwalu robi się coraz ciekawszy. Niedawno ogłoszono też czterech kolejnych wykonawców, dla których występ na Open'er Festival będzie pierwszym w Polsce. To ikona amerykańskiej alternatywy – Modest Mouse, a także Refused – szwedzki zespół, jeden z najbardziej wpływowych zespołów w historii hardcore punku, Of Monsters and Men oraz artrockowcy z Django Django.

Wielu fanów ucieszyła też informacja o zakontraktowaniu zespołu Swans. Zespół przywrócony do życia przez Michaela Gira w 2010 roku to jedna z najbardziej wpływowych grup w historii muzyki al-

ternatywnej. Występy Swans już teraz przechodzą do historii jako nie tylko najgłośniejsze, ale także najdłuższe – na open'erowej Alter Stage zagrają co najmniej 2,5 godzinny set.

Kto jeszcze zagra w tym roku w Gdyni? Na pewno wielkie gwiazdy różnych gatunków muzycznych, jak Kasabian, Faithless, ASAP Rocky, Hozier, Chet Faker, Jonny Greenwood & London Contemporary Orchestra, ALT-J, czy Kendrick Lamar. Open'er Festival odbędzie się w Gdyni w dnia 1-4 lipca.

mr



The Prodigy



MENU serwowane

BUFET

Przykładowe menu: 165 zł od osoby

Przywitanie kieliszkiem wina musującego

ZUPA

Krem z pietruszki i pieczonego
czosnku z pierśią z perliczki
i chrupiącą pietruszką

DANIE GŁÓWNE

Sandacz na puree z pieczonych ziemniaków,
podany z sosem maślano-winnym
i świeżymi kurkami

lub

Kaczka dla dwojga pieczona
z jabłkami, tymiankiem i czosnkiem,
podana z młodymi ziemniakami
w mundurkach, zasmażanymi
burakami i sosem żurawinowym

DESER:

Mus z białej czekolady i wanilii
z malinami i lodami z palonej
białej czekolady

Deski pasztetów, mięs pieczonych
i kielbas własnego wyrobu,
deski ryb wędzonych

Śledzie marynowane po kaszubsku,
śledzie opiekane

Tatar wołowy z klasycznymi dodatkami

Pieczyno wypiekane w piecu, masła smakowe,
smalec, marynaty, domowe, ćwikła z chrzanem

Schab faszerowany śliwkami

Zioła i sałaty z soczewicą, pieczoną papryką
i orzechami z winegret i oliwą dyniową

Paszteciki nadziewane serem pleśniowym

Bezy z kajmakiem, tartoletki owocowe,
Mus waniliowy na czekoladowym spodzie

Staropolski żurek gotowany na domowym
zakwasie z białą kielbasą własnego
wyrobu i jajkiem przepiórczym

Ślub w kameralnej atmosferze, z elegancką aranżacją i oprawą w postaci kompozycji
z kwiatów oraz indywidualnej szaty graficznej dla menu i winietek.

Śnieżnobiały namiot na tarasie i parasole (opcjonalnie).

a także wyselekcjonowane menu nadadzą blasku

Twojemu Przyjęciu Weselnemu.



■ Prestiżowe wesele

Jak może wyglądać twoje wymarzone wesele? Na to pytanie można było znaleźć odpowiedź w sopockim hotelu Sheraton, w którym zorganizowano weselną imprezę pokazową. Goście mogli zapoznać się z ofertą weselną nie tylko hotelu, ale też partnerów, bez których żaden ślub udać się nie może.

Prestiż miejsca, unikalna lokalizacja z widokiem na morze i elegancja wnętrza hotelu Sheraton mogą oczarować każdą parę młodą. Gdy dodamy do tego pięciogwiazdkowy serwis, wysmienite menu ułożone przez samego szefa kuchni to otrzymamy wesele idealne. Do wyboru jest m.in. menu tradycyjne, w stylu greckim, menu kuchni fusion, a można też skomponować swoje własne menu decydując się na oryginalne dodatki.

Oryginalne mogą być też samochody, którymi pojedziemy do ślubu. W Sheratonie zaprezentowano samochody marki Jagu-



Fot: Fotogrupa.pl

Fotobudka to gwarancja dobrej zabawy



Sala balowa Marco Polo

ar – piękne, klasyczne, zabytkowe auta robiły ogromne wrażenie. Na weselu humory zazwyczaj dopisują, ale można doprawić je niebanalnymi zdjęciami wykonanymi za pomocą fotobudki. Efekt widoczny natychmiast w postaci wydrukowanych zdjęć. To jeden z największych weselnych hitów w ostatnim czasie.

W hotelu Sheraton zaprezentowano też zjawiskowe suknie ślubne marki YolanCris, ślubne dekoracje, a także ofertę oprawy muzycznej. **mp**

■ Na piechotę do Hiszpanii

Z Kaliningradu do Santiago de Compostela na piechotę – Marek Kamiński wyruszył na kolejną wyprawę będącą inauguracją i promocją projektu edukacyjno – podróżniczego o nazwie „3 Biegun”. Podróżnik chce zebrać fundusze na organizowane przez Fundację Europejskie Obozy Zdobywców Biegunów oraz promować autor-ską metodę Biegun.



Marek Kamiński

Fot. Materiały prasowe

3 Biegun zawiera w sobie dwa istotne działania. Pierwszym jest edukowanie uczniów poprzez platformę internetową Strefa Biegun. Dzięki współpracy z wydawnictwem Operon uczniowie zapoznają się z 10-stopniową metodą Biegun, stworzoną przez Marka Kamińskiego. Uczy ona poznawania siebie, a przez to określania rozwijających celów i, co najważniejsze, osiągnięcia ich.

Celem wędrówki jest promowanie wspomnianej metody podczas licznych spotkań na trasie. Podróżnik na 4000 kilometrowej trasie odwiedzi pięć państw: Rosję, Polskę, Belgię, Francję, Niemcy i Hiszpanię. Wspomniany szlak ma dla Marka Kamińskiego wymiar niezwykle osobisty. Droga do Santiago de Compostela ma być dla niego czasem zastanowienia się nad wartościami w dzisiejszym świecie, poznaniem ludzkich wartości i poglądów. **mp**

rytuał
CYNAMONOWO CZEKOLADOWY
W SPA VILLA BALTICA
220 zł | 180 zł

PEŁNIA CYNAMONOWY
CARLEA KIM
MIGRA CYNAMONOWY
CARLEA CIMA
DOKŁAD ODWYŻC
NOWOZŁOŻY KIM
CIMA CIMA KIM
MIGRA ODWYŻC
CIMA KIM
CIMA KIM

NOMINACJA do 5 NAJLEPSZYCH SPA W POLSCE!

ROBYG

Grupa Deweloperska

Nr 1

W SPRZEDAŻY MIESZKAŃ

— w 2014 r. —

Mieszkania od 110 000 zł*

www.gdansk.robyg.pl

*Cena w MDM, szczegóły w Biurach Sprzedaży ROBYG

Lawendowe Wzgórza

Gdańsk-Jasień
ul. Jabłoniowa 23
tel. 58 350 86 66

Słoneczna Morena

Gdańsk-Morena
ul. Piekarnicza 1
tel. 58 322 08 11

Albatross Towers

Gdańsk-Przymorze
Al. Rzeczypospolitej 4
tel. 58 782 77 77

Siła kobiet

Jolanta Kwaśniewska, prezes fundacji Porozumienie bez barier, żona prezydenta RP Aleksandra Kwaśniewskiego, w latach 1995-2005 pierwsza dama Polski, otworzyła festiwal Złota Kobiet, który odbył się w sopockiej Zatoce Sztuki. Przez dwa dni odbył się szereg inspirujących spotkań, koncertów i warsztatów.

PRESTIŻ
PATRONUJE



Agata Młynarska i Jolanta Kwaśniewska

Gospodynią i dyrektorem całej imprezy jest Agata Młynarska. Popularna prezenterka telewizyjna zadbała o bardzo atrakcyjny program i niezwykle ciekawie dobrała gości specjalnych. Najwięcej emocji towarzyszyło spotkaniu z Jolantą Kwaśniewską, która zdradziła swój przepis na szczęście i spełnienie.

– Życie nie jest usłane różami. Zawsze jest coś za coś, często trudno znaleźć jest życiową równowagę. Ja miałam ten problem w czasie prezydentury mojego męża, kiedy to spełniałam się na różnych polach, zarówno tym domowym, jako pierwsza dama, ale też tym zawodowym i charytatywnym – mówiła Jolanta Kwaśniewska. – Kluczem do szczęścia jest odnalezienie tej równowagi, a droga do tego wiedzie przez oparcie wśród najbliższych. Z mężem od 36 lat tworzymy zgrany tandem. Ważne, aby otaczać się ludźmi, z którymi dobrze się czujemy, którzy nie są wampirami energetycznymi – dodaje Jolanta Kwaśniewska.

Wiele słów poświęcono także tematowi upływającego czasu i starzenia się. Prezydentowa opowiadała o tym, jak ważne jest dbanie o zdrowie, szczególnie profilaktyka zdrowotna. Zawsze lepiej zapobiegać niż leczyć, a zdrowy organizm to podstawa do pogodzenia się z upływającym czasem.

– Jeśli od najmłodszych lat dbamy o zdrowie, o ciało, to tworzymy sobie kapitał na jesień życia. Na starość trzeba się przygotować, zarówno fizycznie, jak i mentalnie. Może to banalne, ale w zdrowym ciele zdrowy duch. Jeśli to pojmujemy, to w wieku 50, 60 lat nie będziemy biegać po klinikach chirurgii plastycznej, tylko z zadowoleniem i akceptacją będziemy patrzeć w lustro ciesząc się naturalnym pięknem. Bo piękno jest w nas, w naszej duszy, w naszych umysłach – mówiła Jolanta Kwaśniewska, wzbudzając aplauz publiczności.

Podczas festiwalu uczestniczki miały szansę spotkać się również z Henryką Krzywonos – Strycharską, Katarzyną Figurą, Anną Cieślak, Iloną Łepkowską, Mają Sablewską, Iwoną Guzowską, Ewą Wojciechowską i profesorem Andrzejem Depko. Ten ostatni, ceniony seksuolog, starał się odpowiedzieć na postawione w tytule prelekcji pytanie: "Seks – ekstaza, czy udręka"?

– Wszystko zależy od stopnia świadomości i tego, co wiemy o seksie, jak go praktykujemy i jak bardzo jesteśmy otwarci na nowości, fantazje, spełnienie oczekiwań swoich i partnera. Sferę erotyki trzeba oswoić, czasami przełamać pewne tabu, mówić o swoich pragnieniach bez wstydu i skrępowania. Jeśli masz ochotę na pewien stopień perwersji, seksualne eksperymenty, to porozmawiaj o tym z partnerem. Jeśli jest obopólna zgoda to śmiało podążajcie za swoimi pragnieniami, nie przekraczając jednak wytyczonych granic – mówił profesor Andrzej Depko.

Wyjątkowy klimat stworzyła też Stanisława Celińska, która wystąpiła z recitalem "Piękny świat". Wiara, nadzieja i miłość – te trzy cnoty stanowią nazwy trzech części recitalu, będącego opowieścią o kobiecie dzisiejszych czasów, o jej momentach zwątpienia, o walce z przeciwnościami losu i odnalezieniu szansy na życie w pięknym świecie. Widzowie mieli okazję usłyszeć oryginalne teksty Papuszy, Haliny Poświatowskiej, Kazimierza Wierzyńskiego, Wisławy Szymborskiej, ale też trochę muzyki Fryderyka Chopina i Georgea Gershwin. **mp**



Henryka Krzywonos – Strycharska i Jolanta Kwaśniewska

BAWARIA MOTORS TRÓJMIEJSKA REWOLUCJA

WYPRZEDAŻ 2013/2014

CENY OD **69.900 PLN**
UŻYWANE BMW Z GWARANCJĄ



Bawaria Motors Gdynia

Ul. Stryjska 24

81-506 Gdynia

tel. 58 690 66 77

www.gdynia.bawariamotors.pl

Wesele w Hotelu Haffner

Na weselu liczy się nie tylko piękny strój, ale też dopasowana do upodobań gości muzyka, wykwintne jedzenie i wyjątkowy nastrój. To wiele elementów, które muszą zgrać się w tym samym miejscu i czasie. W odpowiedzi na oczekiwania swoich gości Hotel Haffner zorganizował Dzień Otwarty dla Par Młodych.



Była to wyjątkowa okazja do tego, by jeszcze przed tym Wielkim Dniem, poczuć przedsmak tego, co nas czeka. Poza ofertą hotelową swoje możliwości zaprezentowały firmy z branży weselnej. W niedzielne popołudnie można było obejrzeć wszystkie wnętrza hotelu, w szczególności zaś salę bankietową, która została na tą okazję specjalnie udekorowana.

Weselni koordynatorzy Hotelu Haffner udzielali wszelkich informacji dotyczących oferty, odpowiadali na nurtujące pytania i pomagali podjąć odpowiednie decyzje. Każdy z gości miał możliwość degustacji potraw z menu weselnego przyrządzonych przez Szefa Kuchni, a także wyśmienitych ciast, deserów oraz tortów weselnych

przygotowanych przez Szefa Cukierni. To jedyna w swoim rodzaju okazja, aby smak weselnych potraw nie był dla świeżo upieczonych małżonków i ich gości niespodzianką.

Wnętrza restauracji Hotelu Haffner umożliwiają organizację małych przyjęć oraz obiadów weselnych, z kolei sale bankietowe pozwalają na zorganizowanie wesela do 160 osób. Przylegający do nich taras jest doskonałym miejscem na powitanie Pary Młodej bądź aranżację na przykład ogrodu różanego, pełnego urokliwych zakamarków. Hotel Haffner został wyróżniony przez Polskie Stowarzyszenie Konsultantów Ślubnych jako obiekt spełniający najwyższe standardy obsługi klienta.



Poza Hotelem Haffner w Dniu Otwartym udział wzięły firmy współpracujące przy organizacji wesel i przyjęć ślubnych z hotelem: Salon Sukien Ślubnych i Wieczorowych Langoria, pracownia florystyczna Zielone Studio Katarzyna Tkaczewska, wypożyczalnia samochodów FlotaŚlubna oraz ZBSOUND, wodzirej oraz DJ - So So Black, fotograf Piotr Manasterski, studio tańca Dream Dance Studio, butik ślubny Wedding Art z biżuterią ślubną oraz firma Show Master&Malawidecor zajmująca się oprawą dekoracyjną, nagłośnieniową oraz świetlną wesel. Przedstawiona oferta pozwoliła na zorganizowanie wesela „od A do Z” - poczynając od relaksującego wieczoru panieńskiego w SPA Hotelu Haffner, przez szampańską zabawę z wodzirejem, po noc poślubną w hotelowym apartamencie.



Wynoszący standardy

GRUPA eco



Wolne
Miasto

MIESZKANIE Z WYOBRAZNIĄ

PROGRAM
„MIESZKANIE
DLA MŁODYCH”

RABAT
DO **10%** NA MIESZKANIA
W II ETAPIE

* PROMOCJA OGRANICZONA W CZASIE



WWW.WOLNEMIASTO.PL

BIURO OBSŁUGI KLIENTA WOLNE MIASTO

UL. CEDROWA 27 (WJAZD OD UL. KARTUSKIEJ) GDAŃSK - ŁOSTOWICE

ZAPRASZAMY: PN-PT: 9.00-17.00 SOB: 9.30-15.00



58 728 49 49
M: 602 444 474

Wiosna jest w MiODZIE!

Rozkoszujemy się smakiem i zapachem
miodu, tylko Ciebie tu brak!

Hotel Młyn Klekotki zaprasza na ukojenie, spokój,
odpoczynek i wiosnę! Ciepły podmuch witamy na
słodko! Sento SPA zaprasza na kąpiel miodową, a hotel
wraz z Matką Naturą kładą miód na serce i duszę.

Do zobaczenia!



KLEKOTKI SENTO SPA

WWW.KLEKOTKISENTOSPA.PL

TEL. 55 249 77 00 • SENTOSPA@HOTELMLYNKLEKOTKI.PL



...a miód na serduchu
i duszy. Po uszy!



Wiosenne śniadanie podano!

Do klekotkowych różnorodności śniadaniowych dołączył słoiczek ekologicznego, koziego jogurtu osłodzonego miodem z sąsiedzkiej pasieki. Niebawem dołączą też owoce sezonowe.

Tylko Ciebie nam brakuje! Smacznej wiosny!



HOTEL MŁYN KLEKOTKI

WWW.HOTELMLYNKLEKOTKI.PL •  /HOTELMLYNKLEKOTKI

TEL: 55 249 00 00 • E-MAIL: RECEPCJA@HOTELMLYNKLEKOTKI.PL

MIKOŁAJ TRZASKA INNOŚĆ BYWA ATUTEM

AUTOR: PAULINA BŁASZKIEWICZ / FOTO: MONA BLANK

Ikona jazzowej awangardy w Polsce. Autor muzyki do filmów Wojciecha Smarzowskiego. Prywatnie mąż i ojciec. Mieszka i tworzy w Gdańsku, w którym powstał kultowy zespół Miłość. W szczerzej rozmowie z Prestiżem Mikołaj Trzaska mówi o przeszłości, cudownych latach osiemdziesiątych, uczuciach i emocjach, które towarzyszą mu na scenie i życiu codziennym, które nie tylko zaakceptował, ale też polubił. Bilans faceta przed pięćdziesiątką? Kryzys wieku średniego? Nic podobnego! To raczej świadomość, że coś się skończyło, ale jeszcze wiele jest do zrobienia...



Foto: Mona Blank www.monablank.com

Produkcja: Aleksandra Staruszkiewicz

Stylizacja: Matylda Promień

Studio: Studio Stocznia/Gdańsk, ul. Niterów 1

Dziękujemy Katarzynie Ostrowskiej
za udostępnienie swojej pracowni
malarskiej do sesji zdjęciowej.

W

ierzy pan w miłość?

Zawsze w nią wierzyłem. Mógłbym nawet powiedzieć, że miłość jest moją religią. Miłość istnieje, przecież codziennie jej doświadczam, ale rozumiem, że pani pyta mnie teraz o zespół?

Niekoniecznie, ale skoro sam pan wywołał ten temat, to proszę opowiedzieć o tej legendarnej w wielu kręgach Miłości. Swoją drogą to piękne słowo. Zastanawia mnie dlaczego właśnie tak nazwaliście zespół?

Myślę, że kiedy człowiek jest młody, to ma taką cudowną cechę, nie patrzy na to, co się dzieje dookoła, tylko wybiera to, co jest jedynie słuszne, idzie za głosem serca, po najcudowniejszej linii oporu, ponieważ nie ma nic do stracenia. Nie widzi też ile ma do zyskania. Robiliśmy swoje, bo uważaliśmy, że to jest nasz obowiązek - pokazywać samych siebie, nie tylko jacy byliśmy, ale jakimi pragneliśmy być. Wtedy były czasy, w których ludzie byli skazani na ukrywaniu siebie.

Czego pragnęliście?

Miłości, otwartości. Byliśmy wtedy bardzo misyjni, chcieliśmy się dzielić takim naszym objawieniem.

”

Myślę, że kiedy człowiek jest młody, to ma taką cudowną cechę, nie patrzy na to, co się dzieje dookoła, tylko wybiera to, co jest jedynie, idzie za głosem serca, po najcudowniejszej linii oporu, ponieważ nie ma nic do stracenia. Nie widzi też ile ma do zyskania.

Dzisiaj ktoś mógłby was nazwać hipsterami lat 80.

Mam nadzieję, że nie! Chyba nie ma gorszego słowa niż hipster (śmiech)

Dlaczego?

Ponieważ źle mi się kojarzy. Myśmy otrzymali takie piękne błogosławieństwo, które nazwałbym darem słyszenia muzyki w sposób nie tylko muzyczny. Dla nas muzyka była czymś więcej. Była sposobem na życie, rozumieniem świata i ogromnym stanem emocji, w których mogliśmy tkwić bez końca. W tamtych czasach, które były też czasem zmian, nie wiedzieliśmy co nas czeka. Nie spodziewaliśmy się, że kiedykolwiek będziemy jeździli pendolino (śmiech). Byliśmy bardzo wyzwoleni, mieliśmy prawo do wolności i to Miłość właśnie nią była. To cudowna historia.

Pozostał sentyment?

Jasne, że tak. Na nasze koncerty przychodziło kilkaset osób. Ludzie siedzieli na ziemi, przynosili koce, przeżywali tę muzykę, kręcili głowami, kiwali się tak, jakby mieli sierocą chorobę - takie były czasy. Kiedy mówi pani hipster, to wydaje mi się, że to jest ktoś, kto nie widzi szansy na wyzwolenie, tylko próbuje się wyzwolić na przestrzeni swojej ulubionej knajpy albo swojej brody. To nie kojarzy się z buntem, a my byliśmy naprawdę zbuntowani. Ten bunt oczywiście był inny, bo za wolność w naszym kraju walczyli nasi rodzice, którzy

wtedy jeszcze mieli energię, bo byli w takim wieku, jak ja dzisiaj. My z tym, co oni wywalczyli zostaliśmy i spijaliśmy ten nektar. Cudowne przeżycie, że jeszcze wczoraj nie było nic, a za chwilę wychodziło się na świat, na którym nawet przyroda była wyzwolona.

Jak pan o tym mówi, to mam wrażenie, że nadal jest pan niepokorny i wyzwolony, podobnie jak koledzy z zespołu: Leszek Możdżer, czy Tymon Tymański. Był moment, że staraliście się dopasować do rzeczywistości?

Jasne, że tak, bo wszystko się zmieniło. Nagle okazało się, że nowy świat jest o wiele bardziej brutalny niż tamten. Okazało się, że nie można żyć tylko w świecie euforii, pojawiły się dzieci więc trzeba było mieć trochę grosza, by te dzieci ubrać, dać im jeść, sprawić by miały gdzie mieszkać i żeby samemu miało się warunki do pracy. Ja nie mogę za bardzo narzekać, bo od momentu kiedy stałem się znanym artystą, to Polska jako państwo od czasu do czasu mnie wspiera. Podróżując po świecie. Natomiast problem jest taki, że nie tylko takich ludzi powinno się wspierać.



A jakich?

W Polsce buduje się mnóstwo budynków kulturalnych, sal koncertowych, pięknych muzeów, ale cały czas nie daje się pieniędzy tym, którzy ich najbardziej potrzebują. Trzeba wspierać małe, oddolne inicjatywy artystów, wspierać lokalne środowiska, artystów spoza kręgu popkultury.

I efekt jest taki, że coraz więcej młodych muzyków ucieka za granicę...

To też jest pytanie o polską edukację. Kultury w szkolnictwie zaczyna brakować, przedmioty o charakterze humanistycznym odchodzą w cień, mam dzieci w szkole, widzę co się dzieje.

A z drugiej strony widzę olbrzymie zapotrzebowanie i głód na sztukę. Mamy kapitalną publiczność i ludzi, którzy przychodzą na koncerty. Za granice nie ma po co uciekać.

Wspominał pan o szkole. To prawda, że na początku swojej edukacji przestał pan być "królem życia" ze względu na dysleksję?

Tak. Całe życie się zmagam z tym problemem, ale też całe życie zmagam się z problemem inności. Dysleksja jest jednym z czynników tej inności. Właściwie to sam nie wiem jak z nią jest. Jak jestem w dobrym humorze, to potrafię pisać całe strony nie popełniając żadnego błędu. Z drugiej strony wystarczy, że mam trochę gorszy



dzień, moje styki nie działają tak jak trzeba i nie potrafię ruszyć z miejsca. Czasami to jest wynik stresu i różnych rzeczy, które się nawarstwiają. Ja wiem z czym to jest związane, ale nie wiem, czy wywiad jest miejscem do takich szczerych i intymnych rozmów.

Proszę się nie krępować. O co chodzi z tą innością? Kiedy zaczął pan ją dostrzegać?

Każdy człowiek jest inny, ale akurat w moim przypadku nawet to, że nie chodziłem na religię sprawiało, że czułem się inny. Fakt mojego żydowskiego pochodzenia, myślę, że nieświadomie powodował, że przez wiele lat byłem na jakimś emocjonalnym aucie, bez przerwy musiałem się z tą innością spotykać. W tamtych czasach Gdańsk nie był miejscem, gdzie środowisko żydowskie było rzeczą

jawną, nie miałem przyjaciół, ani rówieśników podobnych do mnie. To cholernie trudne życie, wie pani? Poczucie inności jest męczące, ale też daje duże prawo do działania, pewnej wolności. Myślę sobie, że w związku z tym, że jestem inny, mam obowiązek to podkreślać, ale może to tylko moje odczucie.

Wiem, że nie są to tylko słowa. Z tego powodu zdecydował się pan na pracę z zespołem Remont Pomo, który tworzyli niepełnosprawni ludzie?

Tak. Mam w sobie ewidentną miłość i szczęście do ludzi, wykluczonych, słabszych. Niepełnosprawni są w wielu momentach sprawniejsi od tych, którzy uważają się za sprawnych. Są szczerzy. Czuję się wśród nich jak u siebie. Mam gdzieś takie poczucie swojej indolencji, kiedy widzę, że wartość ludzka leży zupełnie gdzie indziej. Pracując z zespołem Remont Pomp - mam tu na myśli niepełnosprawnych z porażeniem mózgowym i z zespołem Downa - miałem poczucie, że prawdopodobnie jest to jedyna i najlepsza rzecz, którą w życiu robię. W takich momentach czuję, że żyję. To brzmi może naiwnie, ale to jest uczucie, które powoduje, że ja na dłuższą chwilę mogę się zatrzymać i nie być ciągle Trzaską - takim, który musi wykonywać, musi się pokazywać. Mogę być jednym z tych ludzi, którzy tworzą Remont Pomp.

Ma pan poczucie, że to co działo się w pana przeszłości miało swój sens? Jednym z takich przykładów może być porzucenie studiów na ASP...

”

Wojtek Smarzowski nas powyciągał z różnych miejsc, tak jak staliśmy. Jestem przekonany, że Wojtek ze mną pracuje, bo mnie zna, ufa, wie, że jestem swój. On dobiera ludzi do swoich filmów nie na zasadzie, jak bardzo są znani, ale szuka ludzi o podobnej wrażliwości. Nie szuka nazwisk, ale te nazwiska stwarza.

Fakt, rzuciłem. Trzeba było. Zacząłem korzystać z tych studiów dopiero po latach. Przez wiele lat się od nich odcinałem i mówiłem, że nie ma tak, że można robić dwie rzeczy jednocześnie. Dla mnie było to niemożliwe. Są znakomici pisarze i malarze, bo to jest może jeszcze bliższe. O mnie muzyka była zazdrosna, wymagała poświęcenia i nie było tu półśrodków. Albo miałem dać wszystko albo nic. Wystarczy, że odpuściłem ćwiczenie na jakiś czas i już było do tego bardzo trudno wrócić. Saksofon jest bardzo zazdrosny. Jeżeli się go zostawi na dwa tygodnie, to on już mnie nie posłucha. To jest niesamowite, i ja wiedząc o tym już jako młody człowiek postanowiłem rzucić ASP. Byłem też trochę zły na moich rodziców, że mnie posłali "w nie moją drogę".

Chciał pan być cudownym dzieckiem, które ma spełnić oczekiwania rodziców?

Chciałem im okazać swoją wdzięczność. Myślałem, że o to chodzi w życiu. Być miłym i to wszystko, że będzie mi łatwiej jeśli zostanę malarzem. Tak się stało, dostałem się na tą ASP, wykonałem jakąś strasznie ciężką pracę, żeby się tam dostać. A potem okazało się, że zrobiłem to nie dla siebie. Był taki ciekawy moment w moim życiu, który przyszedł do mnie kilka lat temu. On połączył się z pewnym etapem w mojej osobistej identyfikacji. Pomyślałem, że moi rodzice są już w starszym wieku, ja mam własne dzieci i muszę coś jeszcze zrobić. Właśnie wtedy Wojtek Smarzowski zaproponował mi pracę przy swoich filmach.



”

Słowo hipster źle mi się kojarzy. Dla nas muzyka była sposobem na życie, rozumieniem świata i ogromnym stanem emocji. Wydaje mi się, że hipster to jest ktoś, kto nie widzi szansy na wyzwolenie, tylko próbuje się wyzwolić na przestrzeni swojej ulubionej knajpy albo swojej brody. To nie kojarzy się z buntem, a my byliśmy naprawdę zbuntowani.



I okazało się, że warto sobie przypomnieć obrazowe myślenie?

Tak! Nagle się okazało, że wykształcenie plastyczne jest jedynym i najlepszym narzędziem, które pomaga mi robić muzykę do filmów, do obrazów. Zrozumiałem, że nie było dla mnie lepszej szkoły i lepszej edukacji. Wreszcie zsunęły się dwa kontynenty, które kiedyś w pewnym momencie się rozerwały. Oczywiście nie jest tak, że wszystko stało się dla mnie jasne, ale uznałem swoją przeszłość jako "niestraconą". Myślę, że dobrze zrobiłem porzucając uczelnię, bo w życiu coś trzeba stracić, by coś zyskać. W większości się traci, strata goni stratę, bo się umiera, ale po drodze można coś jeszcze zobaczyć i zrobić sensownego zanim to się stanie - tak mi się wydaje.

Aż mi się ciśnie na usta pytanie: Co Smarzowski widzi w Trzasku, a co Trzaska widzi w Smarzowskim? Dołączył pan do ekipy Smarzola, którą tworzą ludzie odkryci przez reżysera, powyciągani z sitcomów, które nie cieszyły się dobrą sławą, albo teatrów zabitych dechami: Dziędziel, Topa, Jakubik, Dyblik, Kulesza, Kuna, Dorociński...

Ci ludzie, których pani wymieniła, to są tak naprawdę tacy ludzie jak ja, z podwórek, knajp, teatrów, różnego rodzaju imprezowych spotkań. Wojtek nas powyciągał z różnych miejsc, tak jak staliśmy. Jestem przekonany, że Wojtek ze mną pracuje, bo mnie zna, ufa, wie, że jestem swój. Wie co potrafię i czego nie potrafię. Dobiera ludzi do swoich filmów nie na zasadzie, jak bardzo są znani, ale szuka ludzi o podobnej wrażliwości. Wie, że jak mówi, to oni wiedzą o czym mówi. Na tym polega praca z Wojtkiem. Smarzowski nie szuka nazwisk, ale te nazwiska stwarza. To jest niesamowite. Przy najnowszym filmie znowu jest Arek Jakubik, chyba Marian Dziędziel, Piotrek Sobociński...

Rozumiem, że temat pt. "Wołyń" jest panu znany?

Temat i scenariusz filmu jest mi znany od bardzo dawna, pracuję nad tym filmem i już się z nim borykam. Teraz dużo czasu spędzam na myśleniu o rekonstrukcji. Próbuję się odbić od tradycji, od muzyki z Wołynia. Pracuję z orkiestrą z Sejnu, która potrafi grać na trą-

bach w taki sposób, że jest w stanie wycisnąć z przestrzeni wszystko, czego zapagnie moja dusza. Na planie pojawiają się już tematy, które piszę. Próbuję szukać prawdziwości i najodpowiedniejszych narzędzi. Żyję z tym Wołyniem już bardzo długo i nie jest to łatwe, ale myślę, że już czas na tego rodzaju wyzwanie, by użyć większego składu, zadziałać grubszym pędzlem.

Praca przy filmie jest odskocznią od tego, co robi pan na scenie?

To nie jest moja odskocznia, bo ta muzyka niewiele się różni od tego, co robię na scenie. Specjalnie się nie zmieniam. Muszę to wyjaśnić. Cała idea muzyki improwizowanej, to jest muzyka drogi w takim prawdziwym sensie. Utwór improwizowany to utwór, który jest zbudowany na ruchu w przestrzeni i w czasie. Proszę zauważyć ten fotel, który stoi za panią. Wyobraźmy sobie, że muszę do niego dojść, ale po drodze jest mnóstwo artefaktów i przedmiotów. Są jeszcze ludzie, z którymi przez chwilę chcę porozmawiać, ale muszę pamiętać o tym, by dojść do celu. Czy muszę? To jest następne pytanie. Chodzi o to, że po drodze do tego miejsca, czekają mnie jeszcze różne przygody, których jestem komentatorem. Na scenie biorę instrument i grając opowiadam o tym, co widzę, co słyszę wołało, opisuję widok z okna pociągu. Pejzaż się zmienia.

W tym sensie praca nad filmem jest taką samą rzeczą?

Tak, jest komentowaniem tego co się widzi. Chodzi o rodzaj empatii, który trzeba zaprezentować. W filmie trzeba zobaczyć i zrozumieć, o co chodzi w danej scenie. Często mówię, że to czego ode mnie chce Smarzowski jest niezwykle ciekawe. Wypracowaliśmy swój język.

Lubi pan ten depresyjny świat Smarzowskiego?

Może nie świat, ale przede wszystkim stan. Ten depresyjny stan jest dla mnie prawdziwszy niż każdy inny. Prawdziwszy dla człowieka, który zawsze był oddzielony, któremu zawsze wydawało się, że jest w dupie i któremu zawsze było trudniej. Ten stan wydaje mi się dużo bardziej naturalny, chociaż nie wiem, czy to jest de-



presja? Bardziej to jest chyba stan rozpacz i smutku, bo okazuje się, że w tym stanie depresji bardzo dobrze sobie radzę i świetnie funkcjonuję.

O tym, że dół jest bardziej twórczy wiadomo nie od dziś...

Dół... lubię to słowo. Mój dół jest twórczy, chociaż artyści mają różnie. Dla mnie w tym dole jest więcej do odkrycia.

Filmy Smarzowskiego niosą ze sobą potężny ładunek emocjonalny. Tak jest w każdej warstwie, także tej muzycznej. Jak się pracuje nad emocjami w muzyce filmowej wiedząc, że każdy przecież ma inną wrażliwość?

Wojtek wymaga ode mnie szalonej precyzji w wyrażaniu emocji. Jak jest złość to musi to być konkretna złość, bo coś straciłeś. Ale nie samochód, czy okazję do wyrwania dziewczyny, tylko... najbliższą osobę. Nieraz usłyszałem: "To ma być ta złość, wyraż ją! Nie interesuje mnie jak i czym to zrobisz, graj na trąbie, z orkiestrą, ze smykami". Czasami się udaje, a czasami nie. Czasami nie wiem, co jest czym.

Mówimy cały czas o pracy. Pan ma w ogóle czas na życie prywatne?

Właśnie teraz mam, ale muszę pani powiedzieć, że kilka miesięcy temu zmieniłem swój styl życia.

Na jaki?

Na bardziej domowo - pracowniany.

To możliwe w przypadku artysty? Powiedział pan, że saksofon jest zazdrosny, ale artysta też lubi być sam sobie sterem, żeglarzem i okrętem.

Sztuka faktycznie jest o siebie zazdrosna, Ale czym ona tak naprawdę jest? Jest jeszcze sztuka życia, a ta jest najtrudniejsza. Zaraz będę miał 50 lat i mam na nią zupełnie inne spojrzenie niż wcześniej. Ja już nie mogę ćwiczyć tyle godzin, bo to mnie nie interesuje. Mam być jakimś wirtuozem (śmiech)? Albo zacząć występować we fraku na sali koncertowej? Dajcie spokój.

Znam takich, którzy mimo czterdziestki na karku są bez żony i dzieci i tylko grają i grają...

Mam fajne dzieciaki i niesamowicie kapitalną żonę. Lubimy różne rzeczy robić razem. Zrobiliśmy już razem w życiu tyle dobrych rzeczy. Widzę, że muzyka nie wychodzi znikąd. Ona musi wyjść z jakiejś historii, ale trzeba tę historię mieć. Nie ma się jej, gdy się tylko ćwiczy, ale wtedy, gdy się żyje. Historia powstaje z codziennych, prostych i prozaicznych rzeczy. Zrozumiałem to po latach, ale to cecha wieku, niezależna ode mnie.

Dobrze panu z taką, a nie inną świadomością?

Teraz tak, ale moment, w którym uznaje się, że coś się skończyło jest bardzo trudny, szczególnie dla faceta, który prawie bez przerwy był w trasie. A nawet jak nie był, to też był. Niektórym to się nawet wydaje, że to jest całe życie - Hit the road, itd., że to właściwie o to chodzi i to jest wszystko, co najlepszego można mieć. No, otóż nie.

To teraz mnie pan zasmucił...

Dlaczego?

Bo słyszę, że moje życie kręci się wokół pracy i nie widzę nic poza czubkiem własnego nosa...

Ale z pani jest młoda dziewczyna! To zupełnie coś innego. Dopiero pani mąż albo naręczony będzie wściekły za jakiś czas. Teraz ma pani prawo do tej beczelności, która w pani wieku jest cudowną, rozwojową rzeczą. Ja już tego nie mam, bo natura mi to prawo zabrała. Mi już nie wolno być aroganckim. Teraz muszę usiąść na dupie i muszę zobaczyć, co się dzieje na tym świecie. Nie mogę być gnojem. Bycie nim było fantastyczne, ale ten czas już nigdy nie wróci. Mam już inną rolę, inne zadanie do zrobienia. Jestem tego absolutnie pewny. Wiem już na sto procent, że się umiera i że trzeba te lata, bo już zostało ich mniej niż więcej, fajnie przeżyć. Taka jest kolej rzeczy. Bardzo bym chciał grać do końca życia, ale zobaczymy co będzie mi dane.



RUSSJAN **&** Apartment **HOUSE**

kupuj i inwestuj w prestiżowe
nieruchomości



RUSSJAN Apartment **&** House

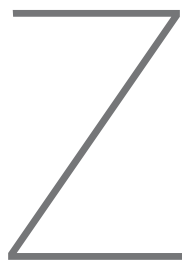
Posiadamy w ofercie wyselekcjonowane, adresowane do wymagającego klienta nieruchomości. Nasze prezentacje są szczegółowo i profesjonalnie opracowane. Lubimy kontakt z naszymi klientami.

www.russjan.com

FOTOREPORTER CODZIENNOŚCI
(NIEUPUDROWANEJ)

AUTOR: PAWEŁ ROGALSKI / FOTO: ŁUKASZ GAWROŃSKI

Z czystym sumieniem można go określić mianem „człowiek – instytucja”. Podobnie zresztą jak ojca, Zbigniewa, dokumentującego z aparatem w ręku podnoszenie z ruin powojennego Gdańska i całego Trójmiasta. Maciej Kosycarz – bo o nim mowa – kontynuuje rodzinne tradycje, prowadząc od 1996 roku Agencję Kosycarz Foto Press i wydając w formie albumów ze zdjęciami, ilustrującymi życie Trójmiasta i Pomorza na przestrzeni ostatnich 60 lat. Od 1997 roku wraz z Nadbałtyckim Centrum Kultury organizuje konkurs fotografii prasowej Gdańsk Press Photo. Gdańszczanin Roku 2009, uhonorowany Medalem Księcia Mściwoja II i laureat Gryfa – Pomorskiej Nagrody Artystycznej w 2011. Kabareciarz, muzyk, gazeciarski, sprzedawca aut, przedsiębiorca, społecznik, dziennikarz – znany gdański fotoreporter opowiada o swoich mniej znanych wcieleniach.



pasją do fotoreporterki się urodziłeś, czy do niej dojrzewałeś?

I tak, i nie. Tak, bo mama była dziennikarką, tata – fotoreporterem, więc niejako zostałem „skazany” – mówiąc pół żartem – na przebywanie w tym środowisku. Z radzieckim aparatem „Jubitel” biegałem już w przedszkolu. W wieku sześciu lat opublikowałem swoje pierwsze zdjęcie, w siódmej, czy ósmej klasie szkoły podstawowej świadomie wykreowałem dobry temat reporterski, bo byłem pierwszym człowiekiem w Gdańsku, który uwiecznił na kliszy samochód osobowy marki Polonez. Koledzy z podwórka zauważyli zaparkowane auto pod kościołem świętej Brygidy, zawołali mnie, ja zrobiłem zdjęcie, pobiegłem do redakcji (wszystkie redakcje prasowe zlokalizowano wówczas w tzw. Domu Prasy na Targu Drzewnym – przyp. PR), gdzie wywołano mi negatyw. Okazało się, że „poszło” w popołudniówce „Wieczór Wybrzeża”.



Codzienność – to mnie fascynuje najbardziej. Zwykłe, szare wydarzenia, z pozoru tylko nieciekawe. Ale to właśnie w codzienności tkwi autentyczność. Lubię fotografować miejsca i wydarzenia, które – pozornie – nie zainteresują psa z kulawą nogą.

Wróćmy do zdjęcia wykonanego w wieku przedszkolnym...

Regularnie rozgrywano wtedy na Lechii mecze piłkarskie aktorzy kontra dziennikarze, cieszące się olbrzymią popularnością. Uwieczniłem wtedy znanego aktora, Stanisława Michalskiego, a fotografię, zamieszczoną w gazecie, opatrzone podpisem „fot. Maciej Kosycarz, lat 6”. Trzeci wątek dziennikarski dotyczy działalności pisarskiej. Otóż, będąc w czwartej klasie „podstawówki” napisałem recenzję książki „Order róży wiatrów” autorstwa Izabelli Trojanowskiej, wybitnej pisarki, promującej w swoich dziełach kaszubszczyznę. Mój tekst także pojawił się w gazecie z oryginalną pisownią, z wszystkimi błędami ortograficznymi i gramatycznymi i, oczywiście, z odpowiednim komentarzem oraz podpisem „Maciej Kosycarz, lat 10”.

Zatem, czym skorupka za młodu...

Można tak powiedzieć, ale nie urodziłem się z pasją, ponieważ widziałem, jak funkcjonuje mój ojciec. Wychodził do pracy, kiedy jeszcze smacznie spałem, a wracał, gdy już spałem. Praktycznie więc, mimo, że mieszkaliśmy w jednym mieszkaniu (przy Podwalu Staromiejskim – przyp. PR), rzadko się widywaliśmy. Ta wszechogarniająca atmosfera życia w świecie dziennikarskim sprawiła jednak, że sam zostałem fotoreporterem i dziennikarzem.

Jednak nie od razu zająłeś się dziennikarstwem i fotoreporterką na poważnie?

To prawda. Zanim tak się stało, zajmowałem się mnóstwem innych rzeczy. Prowadziłem na gdańskim Przymorzu sklep muzyczny z wypożyczalnią płyt kompaktowych – „Studio 80” ten interes się nazywał. Zawsze zresztą przejawiałem smykałkę do przedsiębiorczości. Jako siedmiolatek zaliczyłem epizod jako... gazeciarz. Bez wiedzy rodziców sprzedawałem na rogu ulicy prasę, poznając w ten sposób rynkowe zasady gospodarki. Ta przygoda jednak szybko się skończyła, bo znajoma kioskarka doniosła mamie, że jej syn zajmuje się gazetowym handlem. Ale swoje zarobiłem...

Widowano cię też na Jarmarku Dominikańskim...

Od dziesiątego roku życia handlowałem na Jarmarku Dominikańskim – regularnie, co roku aż do rozpoczęcia studiów. W późniejszych czasach miałem się przeróżnych zajęć. Imponował mi amerykański styl bycia, czyli branie spraw w swoje ręce, bez liczenia na łaskę najbliższych. Stąd m.in. jako 15-latek przez jakiś okres pracowałem w Stanach Zjednoczonych, sprzedając używane samochody. Potem także w Szwecji w firmie sprzątającej i w Anglii na farmie, w restauracji i na budowie. A fotoreportażem tak na poważnie zająłem się dokładnie w 1990 roku. Wówczas powstawały nowe gazety, rynek się otworzył, pojawiło się pismo „Nasz Tygodnik”. Zachęcany wtedy przez tatę, postanowiłem się przebranzowić. Lata później, już po jego śmierci, dowiedziałem się, że bardzo mu zależało na tym, żebym przejął po nim schedę, ale nie wywierał na mnie żadnych nacisków, żadnej presji w tym kierunku. Przez pięć lat, na początku dekady, równolegle uprawiałem dziennikarstwo i prowadziłem muzyczny biznes. Zatem w tym roku przypada 25-lecie mojej pracy w zawodzie fotoreportera. Pamiętam, że wtedy, na początku lat 90. zadebiutowałem fotoreportażem „Bałagan w Brudzewie”, wykonanym w małej wiosce koło Pucka.

Jubileusz twojej pracy zawodowej z aparatem nie jest jedynym, przypadającym w tym roku.

W tym roku mija 70 lat od chwili, gdy tata przyjechał po wojnie do Gdańska i zrobił tutaj pierwsze zdjęcia. Początkowo przebywał tu zaledwie kilka dni, wrócił w rodzinne strony – do Kęt, gdzie zachęcał swoich najbliższych do przeprowadzki nad morze. Przekonywał, że dużo tu pustych mieszkań do wzięcia, nowa rzeczywistość. Ale dziadkowie powiedzieli, że oni na „obce” nie pójdą. I wreszcie trzecia okrągła rocznica – upłynęło właśnie 20 lat od śmierci taty.

Przygoda z dziennikarstwem i fotoreportażem zaczęła się jednak dużo wcześniej niż w 1990 roku?

Najpierw pisałem, głównie do Ilustrowanego Kuriera Polskiego, dopiero później coraz mocniej „oswajałem” się z fotoreportażem. M.in. zastępując tatę w weekendy w wykonywaniu jego obowiązków służbowych. Tu przysięga wojskowa, tam zdjęcia na Lechii, jeszcze przy ulicy Traugutta, uwielbiałem robić tam zdjęcia. Ujmo-



Starsi gdańszczanie pamiętają Drzazgę – taki naszkicowany rysunek – tropiciel nieporządków w mieście. Alter ego taty, który krążył po Gdańsku i fotografował niechlujstwo i piętnował. Ci, którzy mieli coś na sumieniu, autentycznie bali się Drzazgi. Jak szedł Zbigniew Kosycarz, mówili: Drzazga idzie. Czytelnicy listy adresowali „do Redaktora Drzazgi”

wał mnie wtedy klimat, panujący na stadionach, również Arki na starym obiekcie przy Ejsmonda. Działacze, sportowcy, dziennikarze byli podczas meczu jak jedna rodzina.

Jakie tematy lubisz fotografować najbardziej?

Codzienność – to mnie fascynuje najbardziej. Zwykłe, szare wydarzenia, z pozoru tylko nieciekawe. Ale to właśnie w codzienności tkwi autentyczność. Gdańsk, Pomorze, Trójmiasto – w dowolnej kolejności. Dlatego powtarzam zawsze, że mam swoje trzy małe ojczyzny – każda w innym wymiarze.

Jak zmienił się fotoreportaż, w sensie technologicznym, od czasów twojego ojca?

Tata przez całe swoje zawodowe życie robił zdjęcia techniką negatywową, a 99 procent z nich było czarno - białych. Wszystko było bardziej naturalne; przypadkowi ludzie, uchwyceni w kadrze bez „pudru”, autentyczni - tacy, jakimi naprawdę są. Jeszcze w połowie lat 90. też wykonywałem tylko czarno - białe, potem nastąpił krótki okres przejściowy, kiedy zaczął powoli „wchodzić” kolor i 1996 roku już wyłącznie kolorowe, z których robiłem odbitki i wysyłałem do redakcji, a w 2002 roku kupiłem pierwszą lustrzankę cyfrową. Wspominałem o Lechii... Zwykle podczas jednego meczu zużywało się jeden - góra dwa filmy, ale to w wyjątkowych wypadkach, w trakcie derbowego starcia. Teraz, przy zaawansowanej technologii cyfrowej, wykonuje się 1000 - 1200 zdjęć. Do tego stopnia to zabrnęło, że w regulaminie fotoreporterskiej akredytacji na mecz pojawia się zapis o zakazie publikacji zdjęć seryjnych. Nie bez powodu chyba, skoro współczesny sprzęt pozwala robić nawet 14 klatek na sekundę.

Czy przeglądając zdjęcia Zbigniewa Kosycarza zdarzyło ci się trafić na takie, które zmieniło twoje postrzeganie fotoreportażu, wywarło na ciebie wpływ?

Kiedy tata przyjechał do Gdańska w 1945 roku, nie fotografował wyłącznie ruin, bo one je otaczały na co dzień, uznawał je za coś banalnego i mało atrakcyjnego. Dopiero po pewnym czasie zrozumiał, że to jest dokument, utrwała na kliszy obraz, który niedługo zniknie. Do mnie też dotarła ta prawda, że dokumentuję rzeczywistość. W 1998 roku obsługiwałem z aparatem pokaz mody w jednym z centrów handlowych w Trójmieście. Po kilkunastu latach zdjęcia z tego pokazu opublikowałem i co się okazało? Komentarze



Aparat towarzyszył Maćkowi już od kołyski.



Kabaret Tapeta w składzie Krzysiek Skiba, Marek Wałuszko, Wojtek Lipka.

młodych ludzi zaskoczyły. Jakie śmieszne ubrania, budzące wręcz zdumienie, że w czymś takim się chodziło. A minęło przecież raptem kilkanaście lat. Albo przykład sprzed kilku godzin. Jadę sobie Armii Krajowej w Gdańsku i widzę załazek odnogi, która będzie prowadziła do kolei metropolitalnej. Za chwilę ten kawałek zniknie, bo powstanie tam pełnokrwista droga. Dlatego nawet to warto uwiecznić i zachować dla potomności.

Spuścizna po ojcu zapewne jest ogromna. Jak sobie radzisz z opracowaniem tych zdjęć?

Opisałem i zarchiwizowałem blisko 10 tysięcy zdjęć, wykonanych przez tatę. W przypadku dwustu mam mniejszy lub większy kłopot z identyfikacją, dlatego często posiłkuję się wiedzą znajomych z Facebooka. Dzięki takiej zbiorowej wiwisekcji niektóre udało się fajnie zlokalizować i opisać.

W jakim kierunku zmierza twój projekt wydawniczy?

Na razie wydaliśmy 10 albumów - ostatni, wychuchany i dopieszczony o Gdyni. Zresztą każdy taki jest. A co dalej? Nie wiem - temat Trójmiasta nie został wyeksploatowany, ale niewykluczone, że zajmę się mniejszym ośrodkiem na Pomorzu. Oprócz albumów we wspomnianej serii „Fot. Kosycarz. Niezwykłe zwykłe zdjęcia” wydajemy też inne książki i albumy.

Gdzie szukasz źródeł inspiracji?

Bardzo lubię odkrywać nowe miejsca, jak Nowy Port, czy Brzeźno. Dzielnice co prawda nie są nowe, ale trochę zapomniane, a mają w sobie potencjał. W ogóle, jak wspominałem, lubię fotografować miejsca czy wydarzenia, które - pozornie - nie zainteresują psa z kulawą nogą. Zawsze byłem przywiązany do swojego najbliższego otoczenia, w którym wyrosłem. Podwale Staromiejskie, szkoła podstawowa nr 50 po drugiej stronie ulicy. Uwielbiałem sporządzać mapy tego miejsca z zaznaczonymi piaskownicami, podwórkami, kościołami, etc. Jeśli już się zapuszczałem dalej, to w kierunku „Brygidy”, czy Kanału Raduni.

Odejdźmy trochę od fotoreportażu i przyjrzyjmy się czasom dojrzewania. Okres licealny stanowił dla ciebie wyjątkowe doświadczenie.

Nazwałbym go barwnym, bo po pierwsze - przypadł na „koń-



Praca na Jarmarku Dominikańskim.

cówkę" rządów Edwarda Gierka, karnawał „Solidarności” i stan wojenny, a po drugie – w liceum dojrzałem, szkoła średnia dała mi więcej, z punktu widzenia dorosłego życia, niż studia. Fajna klasa, bez wyjątku. Ludzie, z którymi tworzyłem zgraną paczkę. Wszystko w gdańskiej „Jedynce” było – nie waham się tego powiedzieć – idealne. Założyliśmy nawet kabaret „Tapeta” w składzie Krzysiek Skiba, Marek Wałuszko, Wojtek Lipka, potem dołączył do nas z Technikum Łączności muzyk, Darek Tomaszewski. Był to kabaret bardziej mówiony niż śpiewany, wzorowany na kabarecie Olgi Lipińskiej. Co więcej, wystawiane przez nas numery, mimo, że byliśmy szczeniakami, musieliśmy oddawać do cenzury. Raz zdarzyło się, że nam wycięto frazę o „Czerwonym Kapturku”, bo miała być aluzją do Związku Radzieckiego. A z kolei podczas występu w Tczewie naszemu gitarzyście sprzęt zaszwankował i zwrócił się do publiczności ze słowami przeprosin, tłumacząc, że to sprzęt produkcji radziec-

W 2009 zostałeś wyróżniony tytułem „Gdańszczanin Roku”, zresztą podobnie jak twój tata w 1972 roku. Możesz się pochwalić Medalem Mściwoja II przyznany Tobie razem z tatą. Teraz angażujesz się w rozmaite sprawy społeczne. Czym jest dla Ciebie to miasto?

Gdańsk jest miejscem o wielkich możliwościach. Często, opisując zdjęcia, piszę „po raz pierwszy na świecie w Gdańsku...”, „po raz pierwszy w Polsce...”, „pierwsze pięcioraczki...”, „początek końca komunizmu...”, „początek II wojny światowej...”. Chciałbym, żeby to moje miejsce na ziemi się rozwijało, a nie zwiżało, do czego prowadzą takie pomysły jak likwidacja Pałacu Młodzieży. Ok, jeśli względy ekonomiczne nakazują wyprowadzkę z budynku, to przeniesmy ideę w inne miejsce, na przykład w okolice Europejskiego Centrum Solidarności. Nie burzmy czegoś, co ma długą tradycję i prężnie funkcjonuje do dzisiaj. Jestem też zwolenni-



kiej. Oczywiście, oberwałem ja, bo na mnie spoczywała odpowiedzialność za organizację takich wyjazdów, pełniłem wówczas rolę – dzisiaj byśmy powiedzieli – menedżera. Kiedy w wydawanej przez nas gazetce „Gilotyna” ukazało się coś, co zostało odczytane jako aluzja do systemu, to ja zbierałem ciężgi. Przyłgnęła do nas etykieta wichrzycieli (śmiej).

Wiesz gminna niesie, że twoje korzenie sięgają Bałkanów.

Tak podejrzewałem i nie wykluczam nadal, choć nie potwierdziłem. Co prawda penetrowałem księgi parafialne w rodzinnych stronach mojego taty, w okolicach Nowego Sącza, ale nic nie znalazłem. Może zabrakło mi trochę determinacji. Z tą moją ciemną karnacją za młodu i ciemnymi włosami związana jest pewna przygoda. W czasach studenckich na lotnisku w Delhi stałem sobie w klapkach, krótkich spodenkach, w miejscu przeznaczonym zwyczajowo tylko dla białych i ludzi z wyższych kast. Zauważył mnie policjant, na którego uwagę, że powinienem się wynieść ze względu na zakaz przebywania tam tubylców, odkrzyknąłem „I am white”. Niestety, nie uwierzył. Zostałem pogoniony bambusową pałką.

kiem rozwoju Brzeźna jako kurortu, a nie budowy tutaj kolejnego neoblokowiska niczym Morena i Zaspas, tylko położonego tuż nad samym morzem.

Co Cię motywuje do angażowania się w sprawy, dotyczące ludzi?

Wielu uważa, że fotoreporter powinien rejestrować obraz i nic ponadto. Mnie jako uczestnikowi wydarzeń nie są one obojętne. To swego rodzaju kontynuacja tradycji rodzinnej. Starsi gdańszczanie pamiętają Drzazgę – taki naszkicowany rysunek – tropiciel nieporządków w mieście. Alter ego taty, który krążył po Gdańsku z aparatem i fotografował bałaganiarstwo, niechlujstwo i piętnował. Ci, którzy mieli coś na sumieniu, autentycznie bali się Drzazgi. Jak szedł Zbigniew Kosycarz, mówili: Drzazga idzie. Czytelnicy listy adresowali „do Redaktora Drzazgi”. Zresztą moja mama, dziennikarka kulturalna, też nie stroniła od inicjowania różnych przedsięwzięć. Dzięki niej na potrzeby artystów zaadaptowano co najmniej kilka strychów, które służyły jako atelier. Mocno o to przez długi czas walczyła z władzami. Można zatem rzec, że tę skłonność „wysłałem” z mlekiem matki. ■

Z MICHAŁEM WŚRÓD ZWIERZĄT ONA BY CHCIAŁA DO TRÓJKĄTA...

AUTOR: AGATA RUDNIK

Fot. Tadeusz Dobrzyński



Michał Targowski



Ona by chciała jeszcze raz. Takie „Tango libido”, (prawie) jak u Macieja Maleńczuka zdecydowanie zaobserwować możemy teraz w oliwskim zoo. On jeden – samiec Arco i one dwie – starsza Tschibinda i młodsza Zion – gdańskie lwu ponownie zostały połączone, a ich szczęście być może wkrótce zaowocuje potomstwem. A o tym, jak wygląda lwia sielanka i, że wcale nie jest tak romantycznie, jak na pierwszy rzut oka mogłoby się wydawać, opowiada dyrektor Michał Targowski.

Po wypadku, który zdarzył się w październiku, kiedy to Arco udusił lwicę Berghi wspólny los oliwskich lwów stanął pod znakiem zapytania. Co sprawiło, że doszło do tego dramatycznego ataku?

Nie wiem. Takie rzeczy zarówno w środowisku naturalnym, jak i nawet w ogrodzie zoologicznym są normalne. Wiem, że może to brzmieć okrutnie, ale tak po prostu jest. Wszyscy doradzali nam, by lwy od razu połączyć, bo są w nowym miejscu, zdeorientowane i po podróży, a więc szybko siebie zaakceptują. Tak się jednak nie stało.

Czy w takim razie Berghi oberwała za to, że się stawiała?

Słyszałem takie wersje, że z całej trójki ona była najbardziej „oporna”. Najstarsza Tschibinda od razu uległa. Młodsza Zion w zasadzie też, bo trzymała się blisko starszej i czuła się bezpieczna. Berghi była inna. Potrafiła zaczepiać, a nawet zaatakować. U lwów nie ma dialogu, czy konwersacji, następuje wyrok i koniec.

A jak relacje damsko - męskie wyglądają na wolności?

Przywódtwo lwa w stadzie trwa średnio trzy lata. Na obrzeżach

terytorium, na którym znajduje się cała jego rodzina, krążą rywalizujący - samotni kawalerowie. Często są to bracia, którzy łączą się w grupy. To bezwzględne i rozjuszone osobniki, które mogą zaatakować rodzinę i przejąć dowództwo. Najpierw toczą pojedynek z samcem o to, który z nich jest najsilniejszy. To walka na śmierć i życie. Następuje zmiana tzw. samca czołowego. Najpierw szuka on dzieci poprzedniego króla stada i zabija je. Następnie nawiązuje dialog z samicami. Te, które chcą się podporządkować, wykazują charakterystyczne objawy poddaństwa - kładą się na bok i na plecy. Są też takie, które nie chcą się poddać. Z nimi samiec też potrafi stoczyć „brzydki” pojedynek, zranić je, a nawet zabić. Nie są to więc romantyczne związki...

Wracając na nasze podwórko, jak wyglądało życie lwów po rozdzieleniu?

Po wypadku rozmawiałem ze specjalistami z Uniwersytetu Gdańskiego. Spotkałem się z opinią, że zrobiliśmy błąd, że po wypadku rozdzieliliśmy lwy. Samiec po prostu zrobił porządek i ukształtował grupę. My jednak działaliśmy w stresie i postanowiliśmy, że bezpieczniej będzie, jeśli zamieszkają osobno. Przez kolejne cztery miesiące

miały ze sobą kontakt wzrokowy i węchowy. Dzień w dzień pracowa-
no z nimi 4-5 godzin indywidualnie. Próbowaliśmy je „oswoić”, prze-
bywać z nimi. Wypuszczaliśmy je też na zewnątrz, zwłaszcza, że zima
była łagodna. Samiec był na jednym wybiegu, samice na drugim.

I co się działo? Nie wariowały widząc się wzajemnie?

Obserwowaliśmy, że jak tylko wychodziły na dwór, trącały się
pyskami i mruczały do siebie, choć dzieliła je krata. To był punkt
zwrrotny. Każdy zinterpretowałby to jako pozytywny znak. W środku
udostępniliśmy zaplecze, po to, by mogły choć przez ogrodzenie
wąchać siebie i obserwować. W międzyczasie uzupełniliśmy sprzęt,
który miał nam pomóc na wypadek, gdyby zwierzęta miały się znów
„pokłócić”. Kupiliśmy specjalne granaty, świece dymne i naboje
gumowe do broni. W międzyczasie pojawiły się ruje. Szczególnie
u starszej samicy, bo ma już 3 lata, choć młodsza, blisko 2-letnia
też już miała pierwsze ruje. W niewoli lwy szybciej wchodzi w wiek
dojrzewanego. Gdy pojawiała się ruja samiec dosłownie głupiał z
szczęścia... Powracał temat ich powtórnego połączenia. Choć ja
podchodziłem do tego bardzo sceptycznie.

Aż nastał dzień 17 lutego...

We wtorek 17 lutego, a więc niedługo po walentynkach połączy-
liśmy lwy. Zrobiliśmy to po cichu, bez mediów. Towarzyszyła temu
taka atmosfera, jakbyśmy przygotowywali się do wojny. Najpierw
na wybieg wyszły samice. Gdy wpuściliśmy samca, to tak zaczęły
ganiać, że pomyślałem sobie, że wszystkie te nasze przygotowania
są zupełnie bez sensu. Ta ogromna siła, jaką mają jest w zasadzie
nie do opanowania. Ani te granaty, ani woda, ani broń - nic by ich
nie powstrzymało. Gdy samiec dopadł którąś z samic, to ona się kła-
dła, a o rzucał się na nie, ale nie z agresją, raczej z prawdziwą czu-
łością. Gdy opadł kurz po pierwszym spotkaniu, razem sobie leżały,
a co pewien czas któraś z samic podchodziła i zaczęła filuternie
samca. To prawdziwy taniec i zaloty, takie, jak na wolności.

Czy jest zazdrość między samicami?

Tschibinda miała już wcześniej ruję, więc zawłaszczyła sobie sam-
ca, trzymając młodszą samicę na dystans. Gdy ta za blisko podcho-
dziła, od razu następowała mowa ciała i pokazanie kłów, więc Zion
odchodziła potulnie. Gdy ruja opadnie, wszystkie samice stworzą
jeden krąg, wspólnie odpoczywają i polują. Nie ma między nimi
zazdrości.

Czy już wkrótce możemy spodziewać się jakiś owoców tego mi- łosnego trójkąta?

Na przestrzeni tygodnia Arco każdą z samic pokrył ponad 100
razy. Odnosiliśmy wrażenie, że on już biedny nie miał siły, a one na-
dal kazały mu się sobą odpowiednio zajmować, po raz 47... 50...
i jeszcze. Przyjmuje się, że 50. raz jest już skutecznym kryciem. My-
ślę, że one są już w ciąży. U lwów trwa ona około 100 dni. W czerwcu
więc możemy mieć już młode. Nie jest to jednak takie proste. Obie
lwyce są jeszcze młode, więc nie wiemy, jak zachowają się jako mat-
ki. Może się niestety okazać, że ona skonsumuje małe, ale jest też
szansa, że tak się nie stanie.

Czy oliwskie zoo jest gotowe na przyjęcie maluchów?

Jeśli wszystko pójdzie dobrze po wakacjach będziemy mieć
6 lwów. Wiąże się to oczywiście z kosztami. Jeden lew zjada
dziennie ok. 7 kilogramów mięsa dziennie. W skali roku to po-
nad 7 ton mięsa. Zresztą samiec Arco waży 200 kg, samice zaś
ok. 120-130 kg. Przyznam, że w Europie, nawet w największych
i najbardziej uznanych ogrodach zoologicznych takich warun-
ków dla lwów jak u nas nie widziałem. To stanowi o komforcie
i sile tych zwierząt. Naszym atutem są też ludzie, którzy przeby-
wają ze zwierzętami. Poświęcają im ogromną ilość czasu i pracy.
Polegałem na ich opinii i zaufałem im, że skoro są przekonani
o tym, że ponowne połączenie uda się, wiedziałem, że tak jest.
Nie pomylili się. ■

— REKLAMA —



Tradycyjnie Najlepsza

Restauracja Gdańska to jedyna restauracja związana z 1000-leciem Gdańska. Nasz lokal jest poświęcony całkowicie i wyłącznie miastu
– odzwierciedla to w wystroju, aranżacji i ofercie kulinarnej. Bezsporną atrakcją lokalu jest wnętrze aranżujące XVII-wieczny Gdańsk.
Bogato dekorowane ściany, modele okrętów oraz miniatury przedstawiające życie w grodzie Neptuna przed trzystu laty.

Doskonała gdańska atmosfera. Specjalność – kuchnia polska oraz staropolska.
Codziennie polecamy smaczne i zdrowe obiady domowe. Specjalnością Restauracji jest gęś marcińska.

Gdańsk, ul. Św. Ducha 16/24
tel.: (58) 305 76 71, e-mail: restauracja@gdanska.pl
www.gdanska.pl

CIAŁO PUSZCZA SIĘ SAMO

AUTOR: PAULINA BŁASZKIEWICZ



Feministka, posiadaczka męża, jednego i tego samego od ponad 10 lat, mama niezaprzeczalnie wyjątkowej córki i właścicielka kota. Potrafi nieźle gotować, od najmłodszych lat przyuczano ją również do zmywania, prasowania, odkurzania i podawania, ale dosyć szybko przekonała się o tym, że orgazmu od tego wszystkiego nie dostanie. Joanna Keszka, autorka książki "Grzeczna to już byłam, czyli kobiecy przewodnik po seksie", właścicielka najseksowniejszego portalu dla kobiet Barbarella.pl, w wywiadzie dla Prestiżu pokazuje jak szczerze i bez konwenansów rozmawiać o seksie.

Joanno, jaka zupa była dziś na stole w twoim domu?

(śmiech) Ale mnie podeszłaś! Zaskoczę cię - coś gotowałam, bo akurat moje dziecko ma ferie, a to jest taki czas, kiedy coś jednak robię w domu. Przyznam ci się, że dzisiaj kupiłam barszcz w kartonie, do którego podałam ekologiczne ziemniaki (śmiech).

Czyli można. Nie bez powodu zapytałam o ten obiad - w końcu piszesz w swojej książce, że to nie gar gorącej zupy na stole łączy ludzi, a seks. Kiedy to zrozumiałaś?

Do intymnego świata wchodzi się z głową nabitą stereotypami: ja miałam być ładna i miła, a on ze swoim wspinałym penisem miał odkryć przede mną radość z seksu. W związku z tym, że to tak nie

działa, moje kolejne doświadczenia polegały na zastanawianiu się, czy ze mną wszystko jest w porządku skoro nie mam orgazmu, zabiegania o to, żeby facetowi w łóżku było dobrze i udawaniu, że wszystko jest ok., kiedy mężczyzna, z którym spałam nawet niespecjalnie starał się, żeby sprawić mi przyjemność. W końcu powiedziałam "dość" i wyruszyłam na poszukiwanie przyjemności z seksu, jakiej potrzebowałam i na jaką zasługiwałam. Moja książka to taka odpowiedź, jak za pomocą seksualności kobieta może nauczyć się być po swojej stronie. Seksualność to bardzo fajne narzędzie, bo jest na wyciągnięcie ręki (śmiech). Na dodatek jest się w kontakcie ze swoim ciałem, które - jeśli go posłuchamy - jest dobrym doradcą. Ciało nie kłamie - jeśli nie lubisz dotyku, czy zapachu mężczyzny, to znaczy, że to nie jest dobry mężczyzna dla ciebie.

To do czego on jej potrzebny? Wiesz, wydaje mi się, że sporo prawdy jest w tym, że facet nadaje się tylko do łóżka, chociaż po wizycie w twoim butik można zmienić zdanie (śmiech).

Masz na myśli gadzety dla kobiet do zabawy w pojedynkę? Widzisz! Właśnie miałam ci powiedzieć, że solo seks to też jest seks, więc nie deprecjonujemy tej formy aktywności seksualnej (śmiech). Ja zawsze powtarzam kobietom, żeby nie traktowały bycia singielką jako okresu posuchy seksualnej, bo to nieprawdziwe przekonanie. Pracując ze swoją seksualnością "sam na sam" można odkryć naprawdę ciekawy model.

Wibratora?

Przyjaźni! Ze swoim ciałem, ze swoją seksualnością, ze swoimi pragnieniami, z samą sobą. Zachęcam kobiety do tego, by korzystały z wibratorów. W zaciszu własnej sypialni, kiedy nie ma drugiej osoby obok nas możemy sobie pozwolić na więcej, odważniej eksperymentować, bardziej swobodnie doświadczać nowych wrażeń. Kiedy kobiety biorą wibrator do ręki, przykładają tam gdzie się najbardziej wrażliwe punkty, to nagle jest wielkie wow! Okazuje się, że nasze ciało reaguje, czeka na dobry dotyk.

Żyjemy w Polsce, w patriarchalnej kulturze. Niby wszędzie ten seks aż kipi, ale stereotypy rządzą się swoimi prawami. Mamy podwójne standardy...

No tak! W rzeczywistości seks jest dla mężczyzn - to oni rzekomo najbardziej go lubią i im wypada głośno opowiadać o swoich doświadczeniach. Wielość partnerek dobrze świadczy o mężczyźnie, ale wszystkie te cechy w odniesieniu do kobiety są już odbierane jako jej wady. Kobieta, która mówi głośno, że lubi seks lub miała wielu partnerów jest podejrzana moralnie i emocjonalnie. Seksualność jest wykorzystywana do tego, by trzymać nas na takiej krótkiej smyczy. Z kolei ja zachęcam kobiety, żeby się z tej smyczy puściły i pozwoliły sobie na więcej...

Teraz kiedy pigułka "po" jest bez recepty? Czemu nie? Wiesz ja nawet nie wiem, czy u nas można tak żartować po tej całej burzy medialnej...

Jestem naiwna, bo wydawało mi się, że dyskusja na temat tabletki "po" zakończy się prostą konkluzją: już najwyższy czas na rzetelną edukację seksualną. Ja brałam tabletkę "dzień po" i czułam się po niej tak źle, że nie wierzę w opowieści, że nastolatki będą to brać zamiast witamin. To bzdury. Każda rozsądnie myśląca kobieta bierze pigułkę "po" w sytuacjach zupełnie awaryjnych. Mi zsunęła się prezerwatywa. Zdarza się. Zauważ, że dyskusje toczyły się wokół młodych dziewczyn, tak jakby one same ze sobą, albo z wiatrem się bzykały, bo problem edukacji czy odpowiedzialności chłopców, czy mężczyzn jakoś nie był podnoszony.

Bo o mężczyzn trochę się przemysł farmaceutyczny. Mało mamy reklam tabletek podnoszących sprawność seksualną? Te są bez recepty...

Oj tak. Przemysł farmaceutyczny ciągle pracuje nad tym, żeby ci biedni mężczyźni ciągle się bali, że im nie stanie, że oni nie sprostają. I mamy efekty, że bardzo wielu facetów idzie do łóżka nie po to, by się dobrze bawić, czy zaspokoić swoją partnerkę, ale po to, żeby zaspokoić swoje ego. Mężczyźni muszą udowodnić sobie i światu, że mogą, stają im, stają im długo!

Prowadzisz też butik z gadżetami erotycznymi. O czym opowiadasz tym, którzy go odwiedzają?

Na przykład o tym, czym się różni model męskiej seksualności od kobiecej. Mówię, że w męskim penetracja to danie główne, z kolei

kobiece seksualność przypomina koło. Dla niej źródłem przyjemności, poza penetracją, może być zawiązanie oczu i powiedzenie czegoś bardzo słodkiego, albo sprośnego. Potrzebujemy różnorodności w seksie, a niestety często zamiast szukać tych nowości, zmieniamy partnerów seksualnych, ale z nowymi robimy dokładnie to samo, co z poprzednimi! Jedyną nowością jest tu nowa wagina, czy nowy penis. Ja zachęcam, żebyśmy zaczęli rozpoznawać swoje granice i otworzyli się na to, co jest dla nas ciekawe, ale jest już poza tą naszą granicą komfortu.

Otwarcie się na nowe, przekraczanie granic w seksie może być niebezpieczne.

Seks łączy pary bardziej niż gar zupy na stole. Taka jest prawda. Ale tego trzeba być świadomym, wiedzieć czym jest, a czym nie jest seks, do czego służy, jak się nim bawić, jak wyznaczać własne granice w seksie i jak szanować cudze. Zbyt często naszym życiem erotycznym kieruje poczucie wstydu i strachu, zamiast gotowość do zaspokojenia swojej ciekawości bez wyrzutów sumienia, o ile oczywiście, nie szkodzi to naszemu zdrowiu i szanujemy granice partnera.

W ogóle do seksu potrzebny nam dobry partner.

Nie da się tego przeskoczyć. Jeżeli trafimy na kogoś, kogo nie interesują nasze potrzeby, to choćbyśmy się bujały na żyrandolu i miały obie nogi zawieszane na jego ramionach, to i tak nie będziemy miały fajnego seksu. Nie da się.

Odwrótnie też?

Też. Widzisz, seks to jest temat rzeka. Skaczemy z jednego ważnego tematu na kolejny. Z kobietami problem polega na tym, że nas się uczy od dziecka, że seksualność to nasza waluta. Jeśli będziemy zadawać się z byle kim i eksperymentować z seksem, to roztrwonimy tę walutę i nikt nas nie będzie chciał, dlatego kobiety tę seksualność wymieniają na coś w życiu: związki, małżeństwa, ojców swoich dzieci. To jest powszechne. Kobieta na etapie romansu wykazuje zainteresowanie seksem, stara się przyciągnąć i zadowolić mężczyznę za pomocą tzw. seksapilu.

Chce się po prostu dobrze sprzedać?

Tak, a jak już uzyska to, co jest jej społecznie przypisane, to seks nie jest jej do niczego potrzebny. Nie kochała się dla siebie, dla własnej satysfakcji i teraz mąż dowiaduje się, że żonę boli głowa, że jest zmęczona, że mają dzieci i tyle jest ważnych spraw do załatwienia. Jest zdezorientowany. Byłoby inaczej, gdyby ludzie wiedzieli, że od samego początku trzeba dbać o seks. Pokutuje takie przekonanie w społeczeństwie, że jak zakochaliśmy się, to seks się ułoży. Kobiety świadome tego, że są już dużymi dziewczynkami, a życie jest sumą ich własnych wyborów są dużo lepszymi partnerkami i w życiu i w seksie. Najzdrowsza pobudka, jaką powinniśmy się kierować w życiu i w seksie to ciekawość. Jeżeli coś nas ciekawi, wydaje się interesujące to podążajmy w tym kierunku, a jeśli coś jest podejrzane wycofajmy się. Tylko tyle i aż tyle. To nie jest skomplikowane.

Kochaj i szalej nie pytaj, co dalej. Nie ma granic?

Granice są tam, gdzie druga osoba mówi: Tak, chcę tego z własnej woli a nie pod wpływem presji. W sypialni możemy rozmawiać, dyskutować, zmieniać zdanie, ale nie ma mowy o presji. Komunikaty pt. "Jak mi tego nie zrobisz, to znaczy, że nie jesteś wyzwolona, albo że nie wolno nam eksperymentować ze swoim seksem, bo nie pójdziemy do nieba", są niewskazane.

A ty pójdziesz do nieba?

Oczywiście, że tak!

LEKARZ PŁYNIÉ DOOKOŁA ŚWIATA

AUTOR: ANDRZEJ KUS / FOTO: ARCHIWUM PRYWATNE

Lekarz. Człowiek sukcesu. Zamożny. Spełniony. Z głową pełną marzeń. To właśnie te marzenia skłoniły go do rzucenia pracy w służbie zdrowia i wypłynięcia w rejs dookoła świata. Doktor Janusz Tywoniuk od kilkunastu miesięcy pływa już na morzach i oceanach.

N

ieczęsto zdarza się, by dobrze zarabiający lekarz rezygnował ze swojej stałej pracy, tylko po to by spełnić marzenie. Ale gdy w grę wchodzi taaaakie marzenie, to nie ma się czemu dziwić. Janusz Tywoniuk nie miał żadnych wątpliwości. W 2010 roku wykorzystał okazję i przeszedł na emeryturę.

Od razu zaczął też przygotowywać się do podróży swojego życia. Podróży, o której marzył od dziecka.

- Pierwsze zetknięcie z żaglami miałem w wieku 13 lat, na obozie kajakowym. Pamiętam, jak dziś, że była to nagroda. Ten, kto był posłuszny mógł popłynąć ze starszymi kolegami na żaglowcu typu BM. Spróbowałem tego i już więcej na kajak nie wsiadłem. Znalazłem inną pasję. Pogłębiła się, gdy poznałem losy Marcela Bardiaux czy Jacques - Yves Le Toumelina. Wtedy wiedziałem, że na pewno chcę opłynąć kulę ziemską. Pomysł ten musiał poczekać 50 lat na realizację - mówi Janusz Tywoniuk.



Podróżnik przyznaje, że przygotowania trwały od 30 lat. Przez ten czas zbierał mapy, części jachtu, informacje. Początkowo jacht chciał wybudować sam. Postawił wiatę, umieścił pod nią skorupę Janmora 45 przywiezionego z Główna.

- Zmiany w Polsce spowodowały, że jako lekarz zacząłem zarabiać więcej niż szkodnik. Przez 40 lat było to niemożliwe. Dlatego też budowę zleciłem fachowcowi - wspomina doktor. - Zaprosiłem do współpracy wspianego inżyniera budowy jachtów i małych statków, by wszystko nadzorował. Po oględzinach stwierdził, że jacht jest bardzo piękny. Zaproponował, że praktycznie po kosztach go



odbuduje, a ten będzie wizytówką jego firmy - dodaje pan Janusz.

Prace ruszyły w 2006 roku. Budowę przewidziano na 2-3 lata, tak aby najpóźniej w 2010 roku wypłynąć. Po roku jednak roboty zwolniły, ponieważ młody inżynier zachorował. Nowy wykonawca nie dotrzymał terminu i w efekcie, po wielu perturbacjach, jacht był gotowy w 2012 roku. Żeglarz z grupą przyjaciół wypłynął w próbny rejs. I tutaj nie obyło się bez problemów. Ze wszystkich okien lała się woda, zamokły koje. W drodze powrotnej gasł silnik zanieczyszczony wiórami z baku. Po naprawie wszystkich usterek, 4 sierpnia 2013 można było wypłynąć.

Jacht jest wyposażony we wszystko, co niezbędne w rejsie oceanicznym. Niezastąpiony okazuje się system AIS działający dwustronnie, a także sonar ostrzegający przed rafami.

- Teraz przebywamy na Mauritiusie. Trochę już zwiedziłem, to prawda. Wielu żeglarzy uważa, że najpiękniejszą zatoką na świecie jest Hanavave na wyspie FatuHiva. Byłem tam i mogę to potwierdzić. Uważam też, że bardzo ciekawym miejscem, a być może głównym celem mojego rejsu jest Kapsztad ze swoją górą stołową. Ale to jeszcze przed nami - mówi Janusz Tywoniuk.

Liczba mnoga nie jest tu przypadkowa. Po rocznym rejsie, w czasie postoju technicznego w Australii, dołączył do niego syn Wiktor, który pomógł ojcu doprowadzić jacht do pełnej sprawności. Lista mniejszych i większych napraw wynosiła 35 pozycji.

- Błękit oceanu wpływa kojąco na psychikę żeglarza, jednak momenty tęsknoty za rodziną pojawiają się bardzo często. W połowie rejsu, w Darwin w Australii, wielkiej radości przysporzył mi syn, który przyleciał towarzyszyć mi w dalszym odcinku podróży. W moim wieku nie mam zamiaru bić już żadnych rekordów. Płynę bezpieczną pasatową trasą - dodaje Janusz Tywoniuk.

Zakończenie rejsu zaplanowane jest na połowę sierpnia 2015 roku.



Zamieszkaj
po królewsku...

Zamieszkaj
w **SOPOCIE**



Królewskie
Kamieniczki



bmc
Budujemy Twoje Marzenia

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

SYCYLIA KIPÍ OD KOLORÓW I ZAPACHÓW

AUTOR: MARTA LEGIEĆ / FOTO: MATERIAŁY PRASOWE



Wyspy Liparyjskie

Choć Włochy zdeptane są przez turystów, przeciętne postrzeganie tego kraju jest dość powierzchowne, a regiony jego ciągle nieodkryte. Weźmy taką Sycylię. To tu, a nie w osławionej Toskanii znaleźć można własne miejsce na ziemi, mimo że bywa kapryśna i wybuchowa, jak jej wulkany, czy bohaterowie "Ojca Chrzestnego".

Sycylia jest trochę włoska, hiszpańska, grecka i arabska. Mieszanka ludów i kultur, które rozkwitały tu na przestrzeni wieków sprawiły, że wyspa wyraźnie różni się od reszty Włoch. Tu żyje się bez pośpiechu. Można odnieść wrażenie, że czas zatrzymał się trzydzieści lat temu, dając każdemu spokój, odpowiedni moment na pracę, jedzenie, sen, na zabawę i miłość.

WIOSNA NA SYCYLII

Jednak aby ten stary świat zobaczyć, trzeba zanurzyć się w głąb wyspy i zejść z utartych szlaków, by poczuć ją całym ciałem. A można spędzić tam resztę życia? Wschodnia część Sycylii jest piękna. Modica, Ragusa, Syrakuzy to urocze miasta, choć latem niezwykle zatłoczone. Dlatego, by poznać ich urok, warto zarezerwować sobie czas wiosną. Wiosną Sycylia potrafi być za to przepięknie zielona, wręcz obsypana kwiatami. Kipi od kolorów i zapachów. Skarłowaciałe drzewa makii i kolczaste krzewy frygany rozsypane są po całej wyspie.

Poskręcane drzewa cytrynowe dźwigają na sobie kilogramy owoców, a gaje oliwne i winnice wydają się nie mieć końca. Własną win-

nicę w okolicach Etny ma tu między innymi Mick Hucknall, wokalista Simply Red. Zresztą urok wyspy i okolicy przyciąga tu wiele sław. Na znajdującej się obok, ale należącej do Sycylii wyspie Pantelleria domy mają Madonna, Sting i Giorgio Armani. Naprawdę trudno się im dziwić. Panujący tutaj w XIII wieku Fryderyk Hohenstaufen mawiał "Gdyby Bóg zobaczył moje królestwo Sycylii, nie wybrałby Palestyny".

POWIEW LUKSUSU

To natura stworzyła ten raj na ziemi. Na północnym wybrzeżu, w niewielkich szmaragdowych zatoczkach panują świetne warunki do nurkowania. Południe jest inne. Tu pierwsze skrzypce grają piaszczyste plaże i woda o niesamowitym kolorze, uznawana za jedną z najczystszych w basenie Morza Śródziemnego. Z widokiem na uderzające o brzeg morskie fale, grillowany miecznik czy ośmiornica zjedzone w przydrożnym barze, mają niepowtarzalny smak. Powiew luksusu czuć za to w jachtowych marinach w Mazzaro i Giardini-Naxos w pobliżu Taorminy.

Zaopatrzeni w okulary od Chanel i buty od Prady, możemy przechadzać się po deptaku. Wrażenia niezapomniane, podobnie jak

podróż przez góry drogą nr 624 z Palermo do Sciacca. Widoki warte, by nie odklejać się od szyby. Równie wiele uroku mają okolice Palazzo Adriano, gdzie kręcono film "Cinema Paradiso". Ze względu na leżące wokół góry, na listę "must see" wpisać należy też Corleone, niekoronowaną stolicę sycylijskiej mafii, którą rozsławiła trylogia filmowa "Ojciec chrzestny". Uroczy jest też rezerwat Ficuzza, w którym poczuć się można jak w "Pikniku pod wiszącą skałą".

WYSPA KONTRASTÓW

"Ojciec chrzestny" to jedno z pierwszych skojarzeń z Sycylią. W Corleone znajduje się bardzo ciekawe muzeum poświęcone zorganizowanej przestępczości, w którym m.in. zgromadzono akta sądowe z procesu przeciwko mafii. Jednak wyspa tak naprawdę woli chlubić się tradycjami kulturalnymi niż mafijnymi. Najbardziej widoczne jest to chyba w tutejszej stolicy - Palermo. Zatokę Conca d'Oro, gdzie usytuowane jest to miasto kontrastów i niespodzianek, Goethe nazwał "najpiękniejszym przyładkiem świata...".

Dziś wiele się zmieniło. Walące się barokowe kamienice, sąsiadujące z odrestaurowanymi budynkami, a duch historii miesza się z teraźniejszością. Palermo wrze życiem i kipi hałasem. Stragany na miejskim bazarze przypominają scenografię filmową. Centrum to romantyczne zaułki, place, zieleń, skwery - typowa, uroczą włoska starówka. Może zakręcić się w głowie od liczby kościołów. Wszędzie ciasne brukowane uliczki i mrok kapliczek rozgrzanych świecami zapalonymi przez nabożne staruszki.

PEREŁKA SYCYLII

"Jeśli ktoś miałby spędzić tylko jeden dzień na Sycylii i pytał, co trzeba tam zobaczyć, odpowiedziałbym bez wahania: Taorminę. Niby tylko krajobraz, ale krajobraz, który zawarł w sobie to wszystko, co zostało stworzone na ziemi, by oczarować oczy, umysł i wyobraźnię" - zwierzał się pisarz Guy de Maupassant. Najpiękniejsze miasto na wyspie, zwane "perełką Sycylii", od zawsze przyciągało do siebie najlepszych pisarzy, malarzy, poetów, muzyków oraz władców całej

bohaterowie "Wielkiego błękitu" Luca Bessona. Wydaje się jednak, że największej turystów przyciąga miasto słynnego matematyka i fizyka, Archimedes - Syrakuzy. Jest jednym z najstarszych Sycylii, dawniej uważane za najbogatsze, najpiękniejsze i najludniejsze na wyspie. Do tego stopnia, że rywalizowały nawet z Kartaginą i Atenami.

I dziś to jedno z ważniejszych miast wyspy, imponujące historią i zabytkami. Turyści uwielbiają to miejsce głównie ze względu na wyjątkową malowniczość i mnogość atrakcji, natomiast naukowcy kochają Syrakuzy, ponieważ to jedno z najważniejszych stanowisk archeologicznych w całym basenie Morza Śródziemnego. Jest jeszcze coś, bez czego Sycylię trudno sobie wyobrazić. To Etna, najwyższy wulkan Europy - wznosi się na 3323 m i ponoć ciągle rośnie. Jest stale obecna w życiu Sycylińczyków, w pogodny dzień widoczna z każdego miejsca wyspy.

SYCYLIJSKI ŻYWIÓŁ

Jednak nie o sam widok chodzi. Wulkan bez przerwy żyje, oddycha. Ścięty stożek krateru daje o sobie znać białą - szarym dymem. Góra, kilkakrotnie wybuchając, była przyczyną śmierci wielu ludzi. Dwie z najbardziej katastrofalnych erupcji miały miejsce w 1381 i w 1693 roku, w tej drugiej lava dotarła aż do Katanii. Sycylijski żywioł przypomina o sobie raz po raz, wypływając z siebie fontanny rozżarzonej lawy i pióropusz popiołu. W ciągu ostatnich dwóch wieków zanotowano ponad 30 poważnych erupcji.

Okazuje się jednak, że oprócz kłopotu wulkan może też przysporzyć wiele radości. Okoliczna gleba jest darem dla winorośli, a na jego szczycie przez 7 miesięcy w roku leży śnieg, dzięki czemu można tu... jeździć na nartach. Na zboczu wulkanu leży kurort narciarski - Piano Provenzana, z pięcioma wyciągami.

Wulkany są także jedną z największych atrakcji Wysp Liparyjskich położonych nieopodal północnego wybrzeża Sycylii. Archipelag siedmiu wysp przyciąga co roku tysiące turystów chcących zasmakować niewątpliwych emocji, jakie niosą za sobą aktywne wulkany. Ich widok, szczególnie po zmroku, po prostu zapiera dech w piersi. Archipelag ten stanowi także nie lada atrakcję dla żeglarzy chcących



Taormina



Sycylijski krajobraz miejski

go świata. I dziś zachwyca najbardziej wymagających turystów.

Tu, w przeciwieństwie do Palermo, schronienie znajdują ci najbardziej eleganccy, nie narzekający na braki gotówki w portfelu. Śródmieście Taorminy to średniowieczne pałace, wąskie uliczki i niewielkie place, kamienne schodki i mnóstwo kwiatów. Łście sielska atmosfera, tak charakterystyczna dla włoskich osad. Jest do bólu romantycznie. Do tego stopnia, że miasto jest polecane jako najlepsze na zaręczyny.

FILMOWA HISTORIA

Jest jeszcze wisienka na torcie. To wznoszące się nad miastem pozostałości wykutego w kamieniu starożytnego teatru, który wystąpił w filmie Woody'ego Allena, "Jej Wysokość Afrodyta". Podążając dalej filmowym śladem wiedzieć warto, że z tutejszej plaży nurkowali

cych przeżyć prawdziwą przygodę oraz zwiedzić ten niewątpliwie egzotyczny zakątek Morza Śródziemnego.

KULTURALNY TYGIEL

Sycylijczycy są pogodzeni z palącym słońcem i zawieruchami historii, którymi można by obdzielić pół Europy. Ich charakter kształtował się przez niezliczone podboje. Najeżdżący i panujący zmieniali się tu jak w kalejdoskopie. Sycylia stała się więc kulturowym tygłem w który wkład swój mają potomkowie żyjących tu niegdyś kultur Egipcjan, Celtów, Greków, Normanów, Arabów i Bizantyjczyków. Kształtowanie przez wiele kultur pozostali niezwykle serdeczni, dając mnóstwo uśmiechu i pozytywnej energii. Przybyszów chętnie częstują swą sycylijską specjalnością, czyli winem Marsala wytoczonym z lokalnych szczepów winogron i wzmocnianym mocnym winnym destylatem. ■

KLASYCZNIE Z KOTEM NA MASCE

AUTOR: BARTOSZ GONDEK / FOTO: BARTOSZ GONDEK



Jaguar X300 i Jaguar XJ Vanden Plas

Przez ostatnie dwadzieścia pięć lat przez mój garaż przejechało prawie pół setki zabytków i klasyków. Każdy z nich był w mniejszym lub większym stopniu interesujący, ale tylko klasyczne Jaguary XJ samoistnie przeistaczają się w wielowątkową historię, która trafia do istotnych epizodów mojego życia.

Odpowiedź na pytanie, czy ponad ćwierć wieku trwale kohabituje z jakimś klasykiem, lub zabytkiem. Zabrzmiało to trochę jak fragment zapisu zajęć terapeutycznych, ale każdy musi mieć coś, co wywołuje u niego niezdrowy przyływ endorfin.

Poczułem je pierwszy raz, kiedy na licealnych wagarach z grządki pełnej kapusty wyciągałismy zapomnianego streamlinera firmy Hanomag. Garbate auto, które wyprodukowano dwa dni przed wojną dało początek setkom samochodów. Testowych, prezentacyjnych, klasycznych, nowych. Dawno zapomniany strzał adrenaliny wrócił dopiero po dwóch dekadach, kiedy w moim życiu pojawił się pierwszy Jaguar.

To był XJ – niezwykle udany, niezawodny i piękny model X300, auto które połączyło charakterystyczne elementy wzornicze modeli lat 60. i 70. z techniką ostatniej dekady XX wieku. Samochód ten okazał się być pierwotnie własnością podstarzałej gwiazdy pop-u, która obecnie prowadzi sporą agencję modelek w Gandawie. Po-

zostawione w aucie wizytówki, drobne przedmioty, oraz internet ułożyły się wkrótce w dosyć ciekawą, bardzo ludzką etiudę z życia belgijskiego show biznesu.

Kolejny Jaguar, model XJC, kupiony został od kuzyna jedyne- go właściciela – zmarłego kilka lat wcześniej byłego prezesa rady nadzorczej portu lotniczego w Amsterdamie. Ostatnia kreacja założyciela Jaguara, Sir Williama Lyonsa to jedno z nieco ponad 500 takich aut na świecie. Na Pomorzu znajdują się tylko dwa jeżdzące egzemplarze tego samochodu. Kiedy kupowaliśmy go w nieco pretensjonalnym wnętrzu domu, położonego w willowej dzielnicy pod Rotterdamem, kuzyn pierwszego właściciela przypieczętował umowę sprzedaży sygnetem, zaopatrując ją w zamaszty podpis. W wydziale komunikacji oglądano ją jak zjawisko. Czegoś takiego tu jeszcze nikt nie przyniósł.

Trzeba przyznać, że dokument idealnie pasował do samochodu, który trafił do produkcji dopiero na przełomie 1974/75 roku. Zarządzający w tym czasie Jaguarem menedżerowie koncernu British



Jaguar XJ Vanden Plas

Leyland, przyszłość upatrywali w sportowym modelu XJS, a nie w luksusowym coupe, które stworzone zostało dla osób, ceniących styl, komfort jazdy i prezencję.

Kariera XJC trwała zaledwie nieco ponad trzy lata. Przez ten czas udało się zbudować tylko 10 tysięcy sztuk tego samochodu. Delikatne, podatne na rdzę i kosztowne w eksploatacji szybko zniknęły z europejskich ulic. W tym czasie w katalogach firmy królowały przystylizowane przez Pininfarinę, nieco większe i solidniej zbudowane modele serii III, które – już tylko w limuzynie – przetrwały na rynku aż do 1992 roku.

Jaguar XJ serii III to obecnie najbardziej rozpoznawalny klasyczny model tej marki. Na pewno pomógł mu w tym niezbyt udany następca – pudełkowaty i solidny, ale mało urodziwy XJ 40. Serię III można było jeszcze do niedawna kupić za niezbyt duże pieniądze. Dziś ich ceny szybko idą w górę. Najtaniej kupimy model z trudnym w naprawie i regulacji, oraz bardzo paliwożernym silnikiem V12. Tutaj ceny potrafią zaczynać się od mniej niż 10 tysięcy złotych, ale – uwaga! Jak mówi Kuba Zadrozny, który w swoim warsztacie kilka razy w tygodniu uzdrawia jakiegoś niedomagającego kota – w takich egzemplarzach czeka nas oprócz silnika, także remont niezwykle trudnego w odbudowie nadwozia, a to się może zwyczajnie nie opłacać.

Obecnie dobra III seria to wydatek od 25 do 40 tysięcy złotych. Najlepsze są ostatnie modele z klasycznym, sześciocylindrowym

silnikiem i rozwiązaniami znanymi z nowszego XJ 40. Pod koniec produkcji szczególną popularnością cieszył się luksusowy model Vanden Plas, ze specjalnym wnętrzem. Właśnie takie auto stało się kolejną opowieścią, parkującą w moim garażu.

W tej historii pojawia się niemiecka arystokracja. Takie rodziny jak von Below, von Krockow, von Donhoff, czy von Finckelstein. Przemierzając w rzadkich wolnych chwilach dwory i pałace północnej Polski – te wyremontowane i te znajdujące się w stanie postępującej destrukcji – zaglądając do spalonego przez Rosjan Kamieńca Suskiego, do Rzućewa, czy Krokowej, zastanawiałem się, jak by to było przenieść się w czasie i trafić w sam środek klasycznej, arystokratycznej, niemieckiej codzienności. Niespodziewanie, model Vanden Plas, okazał się wehikułem czasu, dzięki któremu przeniosłem się do wielkiego domu stojącego na ulicy mieniącej się nazwiskiem gospodarza. Funkcjonującego z dwoma dogami, panią do sprzątania i z laboratoryjnym porządkiem w mieszkaniu.

Rodzina von Bassner und Tressow podkreślała, że dużą część rodzinnych dóbr zostawiła w dzisiejszym Obwodzie Kaliningradzkim i na polskich Ziemiach Odzyskanych. Trudno się więc dziwić, że traktowali nas z pewną uprzejmą rezerwą. Kiedy jednak wyjeżdżaliśmy dopiero co kupionym Jaguarem, pani domu wyprowadzając psy, ukradkiem dała nam swój jaguarowski breloczek i etui na okulary. Miała sentyment, w końcu Vanden Plas, który opuścił budynek garażowy w majątku, był prezentem ślubnym od męża. ■



Jaguar XJC



Jaguar X300

SUV NA KAŻDĄ OKAZJĘ

Wygodne, szybkie, eleganckie i uniwersalne – SUV-y. Każdy liczący się producent chce i powinien mieć je w swojej ofercie. Czym zyskują sobie takie uwielbienie? A no tym, że jak żadne inne typy nadwozi są uniwersalne. Rano zawożą dzieci do szkoły, w południe wiozą zarząd firmy na spotkanie w eleganckiej restauracji, a wieczorem parkują pod filharmonią przed ważnym koncertem. To jednak nie koniec ich zadań, bowiem w weekend z rowerami na dachu i psem w bagażniku jadą nad jezioro, a w wakacje ciągną dużą przyczepę kempingową do Chorwacji. Jednym słowem nadają się do wszystkiego i dzielnie znoszą taką eksploatację. Na jakie modele warto zwrócić uwagę dokonując zakupu w Trójmieście? Robimy przegląd tego co dostępne od ręki na małą i dużą kieszeń.



BMW X6

BMW X6 to wciąż unikalne połączenie SUV'a z nadwoziem typu coupe. Aktualnie produkowana, druga generacja tego modelu, zachowała charakterystyczny kształt poprzednika, który świetnie się przyjął także na polskim rynku. X6 jest w tej klasie unikatem ze względu na właściwości jezdne, które posiada. Pomimo dużych wymiarów i masy własnej zachwyca swoim prowadzeniem. Świetnie nadaje się do dalekich podróży, bez problemu wjedzie pod ośnieżony stok narciarski, albo na pole namiotowe zrzuci deski windsurfingowe związane na dachu. Samochód dla ludzi aktywnych, którzy potrzebują naprawdę uniwersalnego środka lokomocji.

Rocznik: 2014
Silnik: 3.0 d
Moc: 258 KM
Cena: 393 000 zł
Do kupienia: BMW Zdunek, Gdynia

Prestiż: 9/10
Komfort: 8/10
Przestrzeń w środku: 7/10



PORSCHE MACAN S

Najnowszy SUV w ofercie Porsche, bazujący na modelu Q5 od Audi. Mniejszy i zwinniejszy od Cayenna, ale prestiż marki pozostaje.

Rocznik: 2014
Silnik: 3.0 d
Moc: 258 KM
Cena: 355 000 zł
Do kupienia: Morska Motors, Gdynia

Prestiż: 9/10
Komfort: 8/10
Przestrzeń w środku: 7/10



PORSCHE CAYENNE

W tym zestawieniu nie mogło zabraknąć tego samochodu – jeden z najpopularniejszych luksusowych SUVów w Polsce. Szybki, wygodny, z silnikiem diesla oszczędny i należycie prestiżowy.

Rocznik: 2011
Silnik: 3.0 d
Moc: 245 KM
Cena: 256 500 zł
Do kupienia: Porsche Centrum Sopot

Prestiż: 9/10
Komfort: 9/10
Przestrzeń w środku: 7/10



JEEP GRAN CHEROKEE IV SRT RED VAPOR

Amerykańska klasyka w limitowanej serii z potężnym silnikiem V8 6.4 litra pod maską i rykiem, który nie pozwala pozostać niezauważonym.

Rocznik: 2014
Silnik: 6.4 b
Moc: 470 KM
Cena: 339 000 zł
Do kupienia: Auto-Mobil, Gdynia

Prestiż: 8/10
Komfort: 8/10
Przestrzeń w środku: 8/10



LEXUS NX300H ELITE

Najnowsza odsłona SUV'a od Lexusa, jak można się spodziewać po tej marce – w hybrydowej wersji. Dwa silniki elektryczne (przód i tył) generują moce 143 i 68 KM.

Rocznik: 2014
Silnik: 2.5 b
Moc: 155 KM plus 211 KM silniki elektryczne
Cena: 183 900 zł
Do kupienia: Lexus Trójmiasto, Gdynia

Prestiż: 7/10
Komfort: 8/10
Przestrzeń w środku: 7/10



RANGE ROVER SPORT SDV6 HSE

45 lat historii, symbol luksusowego samochodu o zdolnościach terenowych. To tym modelem Królowa Elżbieta II jeździ na polowania.

Rocznik: 2014
Silnik: 3.0 d
Moc: 292 KM
Cena: 359 000 zł
Do kupienia: Prestige Samochody Luksusowe, Sopot

Prestiż: 9/10
Komfort: 9/10
Przestrzeń w środku: 8/10



MERCEDES ML63 AMG

AMG wszystko tłumaczy, to SUV, który najlepiej czuje się na lewym pasie autostrady. Potężna moc i prestiż gwiazdy na masce w muskułarnym opakowaniu.

Rocznik: 2012
Silnik: 5.5 b
Moc: 557 KM
Cena: 359 000 zł
Do kupienia: BMG Goworowski, Gdynia

Prestiż: 9/10
Komfort: 9/10
Przestrzeń w środku: 8/10



AUDI Q7

Największy z rodziny „Q” producenta z Ingolstadt, a w tej wersji także z najpotężniejszym dieslem świata jaki można znaleźć pod maską osobowego, seryjnego samochodu. Uprzedzając pytania, nie skonstruowano go z myślą o oszczędzaniu.

Rocznik: 2012
Silnik: 6.0 d
Moc: 500 KM
Cena: 299 000 zł
Do kupienia: Autoskaut, Gdańsk

Prestiż: 9/10
Komfort: 9/10
Przestrzeń w środku: 8/10



TOYOTA LAND CRUISER V8

Potężny japoński samochód terenowy o legendarnej trwałości i bardzo dużych zdolnościach przedzierania się przez trudne warunki terenowe.

Rocznik: 2014
Silnik: 4.5 d
Moc: 272 KM
Cena: 369 000 zł
Do kupienia: Presidents Luxury Cars, Gdynia

Prestiż: 7/10
Komfort: 8/10
Przestrzeń w środku: 9/10

RODZINNY SUV OD MAZDY



Nowoczesna sylwetka o sportowym zacięciu, przestronne i komfortowe wnętrze, dynamiczny silnik i znakomite właściwości jezdne – taka jest najnowsza Mazda CX 9, największy SUV producenta z Hiroshimy. Mieliśmy okazję się o tym wszystkim przekonać dzięki firmie BMG Goworowski, która wypożyczyła nam to auto do testu.

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Nie ukrywajmy, to nie jest miejski zawia-
ka, który z gracją motyla przemieszcza się
po zakorkowanych drogach i parkuje tam
gdzie chce. Ale przecież Touareg, Q7, czy
Land Cruiser też nie są. I chociaż Mazda CX
9 wyposażona jest w czujniki parkowania
i kamerę cofania, to nie da się ukryć, że jest
ona stworzona do niczym nieskrępowanej jazdy.

Dzięki napędowi 4x4, z systemem aktywnego rozdziału momen-
tu obrotowego na wszystkie koła, automatycznej, 6-przełożeniowej
skrzyni biegów (z trybem zmiany ręcznej) oraz widlastej "szóstce"
o pojemności 3,7 l i mocy 277 KM, Mazda CX-9 spełnia się jako
samochód rodzinny, jak i auto dla indywidualisty.

Ergonomiczne, podgrzewane fotele z podparciem odcinka lędź-
wiowego służą długim podróżom. Systemy bezpieczeństwa zapro-
jektowano tak, aby wspomagać czujność kierowcy, a nie przejmować
za niego kontrolę nad pojazdem. Samochód wyposażono w pakiet i-
ACTIVSENSE zawierający m.in. system wykrywania przeszkód przed
pojazdem (FOW), system ostrzegania przed niezamierzoną zmianą

pasa ruchu, czy system monitorowania „martwego pola” (BSM).

Gdy dodamy do tego układ dynamicznej kontroli stabilności toru
jazdy (DSC), system zapobiegania blokowaniu kół podczas hamo-
wania, układ elektronicznego rozdziału sił hamowania (EBD), system
zapobiegający przewróceniu się pojazdu (RSC) i system kontroli
trakcji (TCS), za kierownicą możemy czuć się pewnie i bezpiecznie.
Mazda CX 9 pewnie trzyma się drogi, pewnie i stabilnie wchodzi
w zakręty i bardzo dobrze hamuje, również w nagłych przypadkach,
o czym mieliśmy okazję się przekonać podczas podróży do otomiń-
skiej restauracji Tabun, gdzie robiliśmy sesję zdjęciową.

Sprinterem nie jest, widać, że konstruktorzy postawili na komfort
i wygodę, ale nie można odmówić jej dynamiki. Mazda CX-9 koszu-
tuje w salonie BMG Goworowski 178 900 PLN. W cenie m.in.: re-
fleksory bixenonowe, kamerę cofania, automatyczną klimatyzację,
system zdalnego dostępu bez kluczyka, tempomat, skórzaną tapi-
cerkę w dwóch kolorach, felgi aluminiowe 20", czy system nagło-
śnieniowy BOSE. Wszystko to objęte 3-letnią gwarancją. Liczba aut
jest ograniczona, bowiem na polski rynek trafiło tylko 415 egzem-
plarzy Mazdy CX-9. ■



ULTRA LUKSUS DOSTĘPNY DO RĘKI



Dla wymagających i samodzielnych – to dla takich kierowców powstała S-klasa Coupe. Do niedawna ten model nazywał się klasą CL. Od najnowszej generacji jest to już pełnokrwista klasa S. Jeden z takich modeli dostępny jest do natychmiastowego odbioru w salonie Prestige Samochody Luksusowe w Sopocie, w wersji S500 4MATIC.

AUTOR: MARCIN WIŁA / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Sklasa w wersji coupe łączy w sobie elegancję, ale zarazem kusi charakterem i dynamiką. Jej kształty zachęcają do dynamicznej jazdy, ale luksusowe wnętrze wprowadza spokój. Silnik V8 o pojemności 4.7 litra generuje moc 455 KM i współpracuje z układem dwóch kompaktowych turbosprężarek z chłodzeniem powietrza dolotowego. Taki zestaw zapewnia przyspieszenie do "setki" w 4.6 sekundy i maksymalnie pozwala się rozpędzić do ograniczonej elektronicznie prędkości 250 km/h. 7-biegowa, automatyczna skrzynia biegów dba natomiast o zachowanie płynności przyspieszania.

Napęd w prezentowanym egzemplarzu przekazywany jest stałe na wszystkie 4 koła. 45% momentu obrotowego przypada na oś przednią, a 55% na tylną. Proporcje te są stałe i zapewniają ponadprzeciętną stabilność prowadzenia i doskonałą trakcję w każdych warunkach.

Jak w każdym ultra luksusowym Mercedesie, tak i w S klasie Coupe nie brakuje zaawansowanego technologicznie wyposażenia. Pakiet Air-Balance dba o aromat we wnętrzu pojazdu. Fotele, kierownica

i podłokietnik są ogrzewane, a te pierwsze dodatkowo wentylowane.

Kierowcę wspierają zaawansowane systemy bezpieczeństwa monitorujące przestrzeń przed i za samochodem, a w razie potrzeby mogą one nawet uruchomić hamulce, jeśli kierowca nie spostrzeże w porę zagrożenia. Kamera termowizyjna w nocy pokaże to czego ludzkie oko nie dostrzeże, a pakiet inteligentnych reflektorów zadba o oświetlenie niewidocznego obiektu.

Centralny ekran na kokpicie, wyposażony w funkcję SplitView, służy kierowcy na przykład jako mapa z nawigacji, podczas gdy pasażer w tym samym momencie i na tym samym ekranie może oglądać film z DVD.

– Mercedesa klasy S który oferujemy, posiada napęd na 4 koła, pakiet stylistyczny AMG dodający mu agresywnego wyglądu, pełne wyposażenie dodatkowe w tym pakiet wykończenia wnętrza Designo i nagłośnienie Burmester 3D Hi-End Surround Sound System. Dostępny jest oczywiście od ręki w niezwykle atrakcyjnej cenie – przekonuje Dominik Wasilewski z firmy Prestige Samochody Luksusowe z Sopotu.

W cenie 669 000 zł za fabrycznie nowy egzemplarz bez przebiegu, z 2014 roku, nabywca otrzymuje niesamowity samochód. Duży, luksusowy, niezwykle komfortowy i bezpieczny... dostarczający przyjemności z jazdy za kierownicą. Czyli czegoś, co nie do końca można odnaleźć w S klasie w wersji sedan.



Dominik Wasilewski, specjalista i pasjonat ekskluzywnej motoryzacji, aktualnie związany z salonem Prestige Samochody Luksusowe z Sopotu. Jak nikt inny zna i rozumie potrzeby koneserów, którzy kupują od niego samochody, często o wartości setek tysięcy złotych

NOWA ERA LAND ROVERA



Był Freelander, jest Discovery Sport. W gdańskim salonie JLR oficjalnie zaprezentowano najnowszy model Land Rovera, który ma być następcą niezwykle popularnego Freelandera. Discovery Sport jest zwarty, aerodynamiczny, a o jego wyjątkowych terenowych możliwościach, charakterystycznych dla wszystkich Land Roverów, mówiło się jeszcze na długo przed premierą.

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Wyjątkowy w swoim segmencie samochód oferuje układ foteli 5+2 oraz spójne rozwiązania stylistyczne i techniczne w kompaktowym nadwoziu. W nowym Discovery Sport debiutują liczne innowacje Land Rovera, takie jak wielowahaczowa tylna oś nowej generacji, zaawansowana poduszka powietrzna chroniąca pieszych, zupełnie nowy system multimedialny z ekranem dotykowym oraz nowoczesna, wykonana z wysoko wytrzymałej stali i lekkiego aluminium konstrukcja nadwozia, zapewniająca znakomite osiągi, bezpieczeństwo i wydajność.

Kształt nadwozia opracowano tak, by samochód miał duży prześwit oraz korzystne wartości kątów natarcia, zjazdu i kąta rampowego, a także najwyższą w tym segmencie zdolność brodzenia do głębokości 600 mm. We wszystkich wersjach z napędem na 4 koła dostępny jest, znany z Discovery oraz Range Roverów, system Terrain Response – to elektroniczny mózg terenowej jazdy. Dostosowuje on pracę podzespołów (układów kierowniczego i hamulcowego, przepustnicy, skrzyni biegów, dyferencjału i systemu stabilizacji

toru jazdy) do specyfiki terenu. Ma zaprogramowane tryby do jazdy po błocie, śniegu lub piachu.

Pełny zestaw systemów ułatwiających jazdę terenową Discovery Sport obejmuje: Hill Descent Control (HDC) i Gradient Release Control (GRC) ułatwiające zjazd ze wzniesienia, Wade Sensing – czujnik poziomu lustra wody oraz Roll Stability Control (RSC) – system zapobiegający dachowaniu. Skuteczność w terenie podnoszą także: elektroniczna stabilizacja toru jazdy i kontrola trakcji.

Nie ukrywajmy – zdecydowana większość klientów bardziej jednak doceni gniazda 12V i gniazda USB, dzięki którym można podładować laptopa niż sensor głębokości wody. Ponadto pokładowy system informacyjny – multimedialny potrafi obsługiwać liczne aplikacje sieciowe, zarówno pod Androidem, jak i systemami Apple.

Discovery Sport jest oferowany z czterocylindrowymi turbodoładowanymi silnikami benzynowymi i wysokoprężnymi. Wszystkie są wyposażone w system Start/Stop i układ odzysku energii. Wszystkie silniki współpracują z 9 biegową skrzynią automatyczną ZF. Diesle są też dostępne z 6 biegową skrzynią manualną. Ceny nowego Discovery Sport zaczynają się od 190 tys. zł. ■



NOWY DISCOVERY SPORT
**PRZYGODA.
MAMY JĄ W GENACH.**



ABOVE & BEYOND



JLR Gdańsk sp. z o.o.

Abrahama 5 , 80-307 Gdańsk

Tel. +48 (58) 554 00 66

www.jlrgdansk.pl

* Land Rover Discovery Sport otrzymał od Euro NCAP maksymalną ocenę pięciu gwiazdek i najwyższą w kategorii bezpieczeństwa nagrodę „Best in class”, przyznaną najbezpieczniejszym modelom minionego roku. Zużycie paliwa modelu Discovery Sport 2,2l TD4 manual wynosi w cyklu mieszanym 5,7/100km, średnia emisja CO₂ to 149g/km.

STYLISTYCZNA REWOLUCJA SAMSUNGA

Samsung Galaxy S6 i Galaxy S6 Edge to najważniejsze premiery zakończonych niedawno targów Mobile World Congress w Barcelonie. Oba flagowe modele koreańskiego producenta już niedługo pojawią się w Samsung Brand Store w Galerii Bałtyckiej.

AUTOR: MAX RADKE

M odele te wyznaczają nowy standard wzornictwa, jakości wykonania i parametrów. Najlepszego gatunku materiały połączone z najbardziej zaawansowaną technologią firmy Samsung, zapewniającą niedoścignione wrażenia w korzystaniu z urządzenia mobilnego.

Galaxy S6 i Galaxy S6 Edge ze starannie wykonanymi obudowami z metalu i szkła charakteryzują się funkcjonalnym wzornictwem i znakomitymi parametrami. W szczególności GALAXY S6 Edge wyróżnia się unikatową urodą, niezwykle wygodnie układając się w dłoni, zaś jego pierwszy na świecie zakrzywiony przy obu krawędziach wyświetlacz gwarantuje wrażenie zanurzenia w obrazie.

Obudowa smartfona została wykonana z najtwardszego na rynku szkła Corning® Gorilla Glass® 4. Ekskluzywna estetyka urządzenia podnosi jego rzeczywistą wartość – podobnie jak zupełnie nowy i prostszy w obsłudze interfejs, który zwiększa walory użytkowe i funkcjonalność. Dopracowany i zoptymalizowany, ułatwia on korzystanie z aplikacji i zapewnia bardziej intuicyjny dostęp do funkcji i ustawień.

Oba modele wyposażono w szybkie przednie i tylne aparaty fotograficzne umożliwiające uzyskanie niezwykle żywych i jasnych zdjęć. Obiektywy oraz matryce o wysokiej rozdzielczości zarówno z przodu (5 MP), jak i z tyłu (16 MP) gwarantują najwyższą jakość

dardami WPC i PMA. Dziesięćminutowe ładowanie wystarcza na 4-godzinne korzystanie z urządzenia.

W cienkich (6,8 mm/7,0 mm Edge) i lekkich (138 g/132 g Edge) telefonach zastosowano najbardziej zaawansowane podzespoły firmy Samsung. Ośmiordzeniowy procesor Exynos 7420, 3 GB pamięci RAM oraz system operacyjny Google Android w najnowszej wersji zapewniają ogromną wydajność, która gwarantuje bezproblemowe działanie każdej, nawet najbardziej rozbudowanej apli-



obrazu nawet w ciemnościach.

Dzięki wbudowanej technologii WPC i PMA smartfony Galaxy S6 i Galaxy S6 Edge wyznaczają nowy branżowy standard uniwersalnego bezprzewodowego ładowania. Urządzenia współpracują z każdą stacją ładowania bezprzewodowego kompatybilną ze stan-

kacji czy gry. Ekran Quad HD Super AMOLED o przekątnej 5,1 cala charakteryzuje się najwyższą gęstością pikseli 577 ppi. Jaśniejszy wyświetlacz (600 cd/mm) zapewnia doskonałą widoczność i przyjemność oglądania treści w każdych warunkach.

Galaxy S6 i Galaxy S6 Edge zostały zbudowane w oparciu o zmodernizowaną, kompleksową platformę zabezpieczeń urządzeń mobilnych Samsung KNOX. Platforma ta gwarantuje ochronę przed złośliwymi atakami w czasie rzeczywistym ze skutecznością wymaganą w systemach wojskowych. Ponadto funkcja Find My Mobile pozwala zabezpieczyć zgubione urządzenie i chronić prywatne informacje na wiele sposobów, w tym poprzez zdalnie sterowaną „blokadę reaktywacji”. Udoskonalony czytnik linii papilarnych zapewnia szybkie uwierzytelnianie użytkownika i strzeże dostępu do zaszyfrowanych danych zapisanych w bezpiecznych sektorach pamięci urządzenia.

W Barcelonie koreański Samsung zaprezentował również nową wersję okularów rozszerzonej rzeczywistości Gear VR, które mają współpracować z dwoma najnowszymi flagowymi smartfonami – Galaxy S6 oraz Galaxy S6 Edge. Urządzenie jest o 15 proc. mniejsze od swojego poprzednika i zostało wyposażone w mechaniczny system wentylacji, który ma poprawić komfort użytkowania. Treść do Gear VR można pobrać ze sklepu Oculus. Najlepsi dostawcy przygotowali dla użytkowników imponujący wybór zoptymalizowanej i zlokalizowanej treści odtwarzanej jako wirtualna rzeczywistość. Dostępne są między innymi emocjonujące gry z widokiem 360 stopni, w tym najnowsze widowisko Cirque du Soleil „Kurios”. ■

Samsung Brand Store

Galeria Bałtycka Gdańsk

Samsung GALAXY A
Moc piękna.
Piękna moc.

Design i precyzja zaklęte
w metalu



Kup Samsung Galaxy A,
w prezencie dostaniesz
uchwyt do super selfie!

NEXT IS NOW

Samsung Galaxy S6 i S6 Edge

Już teraz zapytaj swojego
opiekuna o szczegóły



Samsung
GALAXY
Tab S

Tylko teraz Tablety Galaxy Tab S
100 zł TANIEJ + kolorowe etui z rabatem 50%



Samsung Concierge

Twój osobisty
konsultant



ZWROT PODATKU VAT
DLA PODRÓŻNYCH

Dla czytelników
magazynu PRESTIŻ przy
zakupie karty
podarunkowej **5% rabatu**

Zapraszamy do salonu Samsung Brand Store
w Galerii Bałtyckiej (poziom +1)

Grunwaldzka 141, 80-264 Gdańsk, tel. (+48) 58 550 32 40

Godziny otwarcia:

Pon - Sob: 9:00 - 21:00

Niedziela: 10:00 - 20:00





WIOSNA TO IDEALNY CZAS NA ZMIANY...



JVC X500 - projektor kina domowego 4K

Projekcja obrazów 4K (3840 x 2160) realizowana dzięki technologii e-shift 3, procesorowi obrazu Multiple Pixel Control oraz systemowi detekcji MPC. Kontrast dynamiczny: 600.000:1 (maks.), kontrast natywny: 60.000:1, realizowany dzięki oryginalnym chipom D-ILA oraz mechanizmowi optycznemu wyposażonemu w siatkę polaryzatorów. Projekcja imponującej jakości obrazów 3D ze zminimalizowanym zakłóceniami typu cross-talk (nakładanie klatek) - możliwa dzięki zastosowaniu chipów D-ILA oraz technologii Frame Addressing. Szereg funkcji regulacji obrazu 3D: konwersja 2D-3D, redukcja efektu cross-talk, regulacja rozbieżności oraz regulacja głębi obrazu. Dostępny w kolorze czarnym i białym.

Cena: 15 999 zł
www.kezard.pl



DALI PHANTOM IKON - Głośniki do montażu w ścianie

- rekomendowana moc wzmacniacza [Watt]: 25 - 150
- hybrydowy moduł wysokotonowy, przetwornik super wysokotonowy: 1 x 17 x 45 mm wstęga
- hybrydowy moduł wysokotonowy, przetwornik wysokotonowy: 1 x 28 mm kopułka tekstylna
- przetwornik niskotonowy: 1 x 6 1/2" membrana z włókien drzewnych
- zakres częstotliwości +/- 3dB [Hz]: 64 - 30.000
- wymiary otworu: 400 x 237 x 96

Cena: 3998 zł para
www.kezard.pl



Q ACOUSTICS QI1200 - głośnik sufitowy odporny na wilgoć - idealny do łazienki

- rodzaj: głośnik sufitowy - stereo
- przetwornik niskotonowy: 1 x 165 mm membrana polipropylenowa
- przetwornik wysokotonowy: 2 x 13 mm obrotowy
- średnica (Ø) 230 mm
- otwór instalacyjny (Ø) 197 mm
- głębokość instalacji: 84 mm
- grill: okrągły w kolorze białym

Cena: 799 zł szt
www.kezard.pl



ELIPSON PLANET L - głośnik z możliwością zawieszenia do sufitu/ściany

W latach 60-tych Francuska stylistyka wnętrza wywarła silny wpływ na cały świat. Elipson zdominował wnętrze wypełniając je niezwykle dynamiczną i futurystyczną formą kultowych głośników sferycznych. Stylistycznego sznytu nadaje również efektowny emblemat Epsilon. Te niezwykle przyjazne i czarujące głośniki zdobyły serca wielu miłośników dobrego stylu i dobrego brzmienia. Planet L jest wznowieniem legendarnego kulistego głośnika Epsilon. To odnowiona gama produktów zyskująca bardzo szybko na swojej popularności. Wykończenie: czarne, białe lub czerwone, lakierowane, zaprojektowane przez Jean-Yves Le Porcher.

Cena: 1499 zł szt
www.kezard.pl



Denon HEOS Amp - wzmacniacz strefowy

Wzmacniacz HEOS Amp został skonstruowany, by umożliwić dodanie funkcjonalności HEOS multiroom i zasilanie dowolnej pary głośników stereo - co stanowi doskonałe rozwiązanie dla zastosowania na zewnątrz domu, wbudowanych głośników w suficie, czy głośników podłogowych lub podstawkowych - i zapewnia tą samą bezprzewodową prostotę obsługi co modele głośników HEOS. Heos Amp posiada zaawansowany i mocny, cyfrowy wzmacniacz klasy D o mocy 100W w smukłej, kompaktowej obudowie. Wzmacniacz HEOS Amp cechuje się niskimi zniekształceniami i wysoką wydajnością prądową.

Cena: 2195 zł
www.kezard.pl





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

Kezard

Sonus faber
— FINE SOUNDS —
GROUP

Wzmacniacz Stereo Wadia Intuition



**Wadia
INTUITION
za 9.999 zł**

przy zakupie dowolnej
pary głośników
Sonus Faber
OLYMPICA

*cena przed promocją wynosi 29 999zł

STYL STAREJ KAMIENICY W KURORCIE

PROJEKT WNĘTRZA: SIKORA WNĘTRZA / FOTO: TOM KUREK TOMIRRI PHOTOGRAPHY



Ten sopocki apartament zdobył pierwsze miejsce w konkursie organizowanym przez branżowy portal homebook.pl za najlepsze wnętrze Trójmiasta. Jego autorem jest dyplomowany architekt wnętrz Jan Sikora. Apartament mieści się przy Alei Niepodległości.

W 1881 roku znajdowała się tu siedziba Królewskiego Sądu Rejonowego. W 1899 roku budynek zmienił się w hotel Lipowy Dwór, a w kolejnych latach swoje miejsce znajdowały tu takie podmioty, jak: sklep z artykułami zbożowymi, laboratorium chemiczne, Stowarzyszenie Wschodnio - Żydowskie oraz wytwórnia mydła sopockiego drogerzysty Gerharda Schatza.

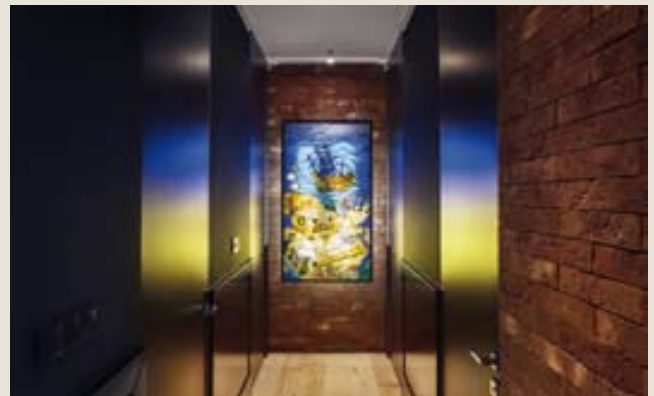
Dzisiaj kamienica ma charakter mieszkalny, a zaprojektowany i zrealizowany apartament jest etiudą na temat naturalnych materiałów. Wnętrze ma powierzchnię 90 m². Już wchodząc do salonu połączonego z jadalnią, czujemy styl starej kamienicy w kurorcie: otwarta przestrzeń, wysokie na ponad trzy metry włoskie drzwi, industrialne akcenty w postaci ceglanej ściany i stylowych lamp oraz duże okna.

Na wejściu wita nas stół jadalniany nadający wnętrzu rodzinny charakter. To wokół niego, zgodnie z bogatą tradycją domowników, będzie toczyło się życie. W tle kuchnia marki Lube w formie dużego

kredensu o wielu wyjątkowych cechach, tj. wysuwany blat, czy kafle z naturalnego kamienia. Spójną całość tworzą kontrasty ciepłych i szlachetnych materiałów: siedzisk marki Riviera Maison oraz sofy zestawione z surową podłogą i ceglami. Do pokoi prowadzi uroczy korytarz zakończony iluminującym tysiącem barw witrażem wykonanym przez trójmiejską firmę Plejewski Studio.

Łazienka to ukłon w stronę szlachetnej elegancji: czerń, chrom oraz ozdobna, kolorowa mozaika marki Winckelmans. Całość wykończona jest szlachetnymi detalami oraz freskiem z widokiem sopockiego mołu z lat 20. Od wejścia witają nas zdobione ręcznie porcelanowe umywalki marki Bolesławiec, które swoją stylistyką korespondują z artystyczną przestrzenią całego apartamentu.

Na lekkim podwyższeniu, zaraz za klasycznym, drewnianym łazienkowym kredensem, stoi filigranowa wanna, w której relaks z pewnością może stać się doznaniem estetycznym. Jej delikatność podkreśla mleczna tkanina – szyta na miarę wysokiego sufitu firana oraz elegancka, nastrojowa lampka utrzymana w stylistyce delikatnego materiału zestawionego z chromowym wykończeniem. ■



BRAND: NOTI



Krzeseł Slim

Po pierwsze design – taka filozofia przyświeca marce Noti, która w tym roku świętuje swoje 10-lecie. Z tej okazji, podczas niedawnych targów Arena Design można było obejrzeć wyjątkową wystawę retrospektywną będącą kompozycją mebli wszystkich polskich projektantów współpracujących z marką, m.in.: Tomasza Rygalika, Tomasza Augustyniaka, Renaty Kalarus, Jerzego Langiera, Mikołaja Wierszyńskiego oraz Piotra Kuchcińskiego.

Na wystawie można było zobaczyć projekty mające największe znaczenie w rozwoju firmy, od tych najwcześniejszych po najnowsze.

Jednym z pierwszych projektów budujących ofertę Noti był model Estino (proj. Jerzy Langier, 2005). W sumie Jerzy Langier zaprojektował aż pięć kolekcji dla Noti. Do wcześniejszych projektów należy także kolekcja Slim (proj. Grzegorz Niwiński i Jerzy Porębski 2005), której sofy i fotele charakterystycznie wygięte w "S" nie straciły dziś na swej atrakcyjności.

Z kolei kolekcja foteli Comfee (proj. Anna Hrecka, 2007) zainspirowana została eterycznymi dmuchawcami. Ich wyjątkową wygodę użytkowania zapewnia nowatorska konstrukcja zawieszenia siedziska na metalowym stelażu. Wielkim sukcesem okazały się także siedziska oparte na idei modułowości – mowa o kolekcjach Rosco (proj. Piotr Kuchciński, 2006), Bibik (proj. Renata Kalarus, 2009), czy Termo (proj. Tomasz Rygalik, 2008).

Ponadczasowość i komfort użytkowania łączy "sofy idealne",

czyli King (proj. Piotr Kuchciński, 2010) i fotel z podnóżkiem Stone (proj. Tomasz Augustyniak, 2011). Dyskusje na temat wyższości formy i komfortu siedzenia można by prowadzić przy długim stole Compli (proj. Piotr Kuchciński, 2012), do którego idealnie pasują krzesła i fotele Mishell, Flai, Linar, czy Prism.

Kolejnym wątkiem wystawy jest romans z designem lat 60-tych, który widać we wczesnych projektach Noti, jak i tych najnowszych: Mula (proj. Piotr Kuchciński, 2005), Teddy Bear (proj. Wierszyński i Projektanci, 2013), czy Clapp (proj. Piotr Kuchciński, 2013). Na wystawie nie mogło zabraknąć projektów nagrodzonych Red Dot Design Awards – krzesła Comma Renaty Kalarus oraz kolekcji Clapp Piotra Kuchcińskiego.

Wszystkie projekty Noti noszą ten sam "gen designu". Designu rozumianego jako świadome projektowanie, gdzie funkcja, potrzeby użytkowników, ich styl życia, a także forma i jakość materiałów oraz ich wykonania tworzą harmonijną całość. Meble Noti można obejrzeć i zakupić u autoryzowanego przedstawiciela marki, w Galerii Rubio Art w Gdańsku. ■



Fotele Clapp



Fotel Teddy Bear

Marka SOFTLINE

Duńska marka, która w swych projektach kieruje się 3 zasadami: kolor, funkcjonalność i design. Ich meble charakteryzują innowacyjne konstrukcje oraz ekologiczne materiały. Projekty duńczyków doskonale wpisują się w kanony nowoczesnego designu, nie tracąc przy tym na komforcie i walorach użytkowych mebli.



Fotel APOLLO

Keep on Rocking! To hasło przewodnie, które zainspirowało projektantkę Stine Engelbrechtsen do stworzenia fotela APOLLO. Wyglądem przypomina rzeźbę skały, przez co świetnie prezentuje się w nowoczesnych wnętrzach. Konstrukcja fotela jest na tyle kompaktowa, że pozwala oszczędzić sporo miejsca w pomieszczeniu. Sprawdź, a przekonasz się, że będzie to Twoje ulubione miejsce do codziennego relaksu.

Kolekcja SAND

To przede wszystkim nowoczesny wygląd inspirowany naturą. Projektant Jose A. Esteban w bardzo innowacyjny sposób uchwycił wpływ wody na kształt kamieni oraz piasku, który nieustannie przybiera nowe kształty. Meble z tej kolekcji dzięki swej wyjątkowości zapewnią komfortowe i przytulne miejsce do wypoczynku dla Ciebie i Twoich najbliższych.

Krzesło HELLO

Czy krzesło może mieć nieodparty urok i czar? Oczywiście! Najlepszym tego dowodem jest krzesło HELLO projektu Flamminga Buska. Okrągły i otwarty kształt krzesła przyciąga wzrok i zachęca do tego, aby podejść bliżej. Projekt HELLO powstał specjalnie dla piosenkarki Kylie Minogue.



Marka KARMAN

Włoska marka, która specjalizuje się w tworzeniu oświetlenia na zewnątrz i wewnątrz pomieszczeń. Kierowana jest przede wszystkim do ludzi, którzy dekorację traktują w sposób niekonwencjonalny. We wszystkich projektach tej marki dostrzec można ironię, dystans i prowokacyjne podejście do tematu oświetlenia.

Kolekcja SETTENANI

Siedem kształtów, siedem różnych charakterów. Każdy wyjątkowy i niepowtarzalny w swej prostocie. Kolekcja projektu Matteo Ugolini inspirowana jest krasnalami ogrodowymi. Wszystkie lampy wykonane z betonu.

Marka DRIADE

Włoskie laboratorium piękna, które swoje inspiracje czerpie z otaczającej nas przestrzeni życiowej. Każdy mebel sygnowany marką DRIADE jest zjawiskiem samym w sobie. Jest to połączenie unikalności z nutką ekscentryki, podane w sposób elegancki i ponadczasowy. Marka polecana nawet najbardziej wymagającym koneserom sztuki użytkowej.



NA ŚCIANĘ I NA PODŁOGĘ



^ DYWAN CLUB

Marka: Limited Edition.
Do kupienia: Sopot, Inter Styl Home.
Cena: 3000 zł



PŁYTKA 60x60 cm
Marka: Ergon
Do kupienia: Wzorcownia,
Gdańsk



PŁYTKA DEKORACYJNA
60x60, 120x120 cm
Do kupienia: Studio Dago, Gdynia
Cena: od 200 zł/m²



^ DYWAN ROMEO

Marka: BoConcept
Do kupienia: BoConcept, Gdynia
Cena: od 3219 zł



DYWAN WORDS
Marka: Bloomingville
Do kupienia: www.dointerior.pl
Cena: 599 zł



BETON DEKORACYJNY
Marka: Ecorson
Do kupienia: Lux Interiors, Sopot
Cena: od 199 zł/m²



STOPIEŃ BETONOWY ZE ŚWIATŁOWODEM
60x60, 120x120 cm
Do kupienia: Studio Dago, Gdynia
Cena: od 200 zł/m²



EFEKT RDZY
Marka: Ecorson
Do kupienia: Lux Interiors, Sopot
Cena: od 199 zł/m²

LuxInteriors sp. z o. o. Al. Niepodległości 665 81-588 Sopot



10% rabatu
dla
czytelników
magazynu
prestiz!



www.luxinteriors.com.pl

Ekskluzywne tynki i farby dekoracyjne

• Projektowanie i aranżacja wnętrz • Wykończenia wnętrz • Realizacje pod klucz •

POMORZE DESIGNEM STOŁ



Stacja Kultura w Rumi.



Dworzec i biblioteka w jednym.

Fot. Tom Kurek/Tomirri Photography

Pomorskie projekty wśród laureatów plebiscytu Polska Architektura XXL organizowanego przez internetową Grupę Sztuka Architektury skupiającą wortale tematyczne skierowane do architektów. W tym roku profesjonalne jury, a także internauci wybierali najlepsze projekty w trzech kategoriach – architektura, wnętrza oraz krajobraz.

W głosowaniu oddano ponad 25 500 głosów na blisko 100 obiektów. W kategorii wnętrza publiczne głosami internautów zwyciężył projekt Stacja Kultury – Biblioteka w Rumi zaprojektowana przez biuro Sikora Wnętrza. To wyjątkowy w skali całego kraju projekt adaptacji i rewitalizacji dworca kolejowego. Najważniejszą przestrzenią nowo otwartego dworca jest główna sala czytelnia, która powstała w przestrzeni w której jeszcze rok temu znajdowały się kasy. Jest

w miastach, które jeszcze nie zamieniły swoich dworców w ogromne centra handlowe.

W kategorii Krajobraz głosowano na ogrody prywatne. Jury za najlepszy projekt uznało ogród w Suchym Dworze koło Gdyni zaprojektowany przez Pracownię Sztuki Ogrodowej. Ogród o nieregularnym kształcie został stworzony w stylu nowoczesnym. Wszelkie linie wytyczone w otoczeniu budynku mieszkalnego mają łagodny charakter i łączą bryłę z sielskimi nasadzeniami roślinnymi. Dla wzmocnienia tego połączenia wprowadzono również liczne elementy nadmorskiego środowiska. W teren wpisano wgłębnik w kształcie muszli, a nowe egzemplarze roślin posadzono w liniach nawiązujących do morskich fal.

W kategorii Architektura głosowano między innymi na instalacje w przestrzeni publicznej. Tutaj internauci najbardziej docenili projekt Gdynia Playground 2014 odbywającego się pod hasłem „nastrajanie miasta”. Autorem koncepcji jest PoCoTo – Pomorskie Stowarzyszenie Projektantów. Ideą przedsięwzięcia była interpretacja emocji i nastrojów autorstwa młodych artystów. W tkance miejskiej powstały liczne instalacje, które w interaktywny sposób zapewniały kontakt z użytkownikiem. Artyści byli przygotowani do zapewnienia szerokiej gamy emocji i nastrojów wzdłuż trasy bulwaru nadmorskiego.

mp



Ogród w Suchym Dworze.

to miejsce o otwartym charakterze, w którym użytkownik może się zaszyć na chwilę z książką lub gazetą. Zastosowano tam meble nawiązujące kształtem do przedziałów pociągów dalekobieżnych.

Dworzec zyskał również bardzo na funkcjonalności – każda z kondygnacji została wyposażona w toalety, również dla osób niepełnosprawnych, oraz windy umożliwiające bezproblemową komunikację. W bibliotece przygotowano również miejsce dla najmłodszych, sale konferencyjne oraz przestrzeń wystawienniczą. Całość robi ogromne wrażenie. Przykład godny naśladowania, szczególnie



Gdynia Playground

HOSSA
DEVELOPER NR 1

hossa.gda.pl

*miasto
w parku*

M&M
mieszkanie dla młodych

SOKÓŁKA ZIELENISZ

GDYNIA, UL. JANKI BRYLA

MIESZKANIOWY ROZWÓJ TRÓJMIASTA

Za nami targi Nowy Dom Nowe Mieszkanie w Ergo Arenie. Najważniejsi pomorscy deweloperzy przedstawili swoje najciekawsze i najnowsze inwestycje w Trójmieście i okolicach. Zobaczcie co zainteresowało naszych reporterów.



WOLNE MIASTO

Deweloper: Eco-Classic

Lokalizacja: Gdańsk, ul. Cedrowa

Mieszkania: od 22 do 89 m²

Udogodnienia: ekologiczne rozwiązania, tereny zielone, mała architektura, fontanna, monitoring, przedszkole, udogodnienia dla dzieci i seniorów.

To inwestycja dla osób, które szukają złotego środka między innowacyjnymi technologiami, a umiłowaniem spokoju. Otoczone zielenią drzew i krzewów, sąsiadujące z parkiem i oczkiem wodnym, jest idealnym miejscem dla wielbicieli przyrody. Na terenie Wolnego Miasta znajduje się ok. 200 budek lęgowych. Deweloper zastosował też technologie chroniące przed działaniem szkodliwego pola elektrycznego niskich częstotliwości (tzw. elektrosmog).



OGRODY DIANY

Deweloper: RAI

Lokalizacja: Gdańsk, ul. Diany/Kozioroźca

Mieszkania: od 38,7 do 91,3 m²

Udogodnienia: hale garażowe, własne kotłownie, mała architektura, tereny zielone, plac zabaw, siłownia, skatepark, windy cichobieżne, podwyższony standard części wspólnych.

Duże osiedle dedykowane młodym osobom i rodzinom z dziećmi. Budynki stawiane są z cegły, która charakteryzuje się dużą wytrzymałością mechaniczną. Firma duży nacisk kładzie na rozwiązania w zakresie izolacji termicznych i akustycznych. Każde mieszkanie wyposażone jest w instalację światłowodową i oświetlenie LED. Niskie koszty eksploatacyjne mieszkań. W zamyśle inwestora Ogrody Diany mają być oazą zieleni.



APARTAMENTY CONRADA

Deweloper: Euro Styl

Lokalizacja: Gdynia, ul. Strzelców

Mieszkania: od 42 do 142 m²

Udogodnienia: drzwi antywłamaniowe, hala garażowa, miejsca parkingowe, windy cichobieżne, mała architektura, tereny zielone. Inwestycję utworzą trzy niewielkie, 4-kondygnacyjne budynki, w których znajdzie się 129 mieszkań. W ofercie znajdują się 2-, 3-, 4- i 5-pokojowe apartamenty. Ponadstandardowa wysokość pomieszczeń - wynosząca 2,75 metra - oraz duże przeszklenia pozwolą na swobodną aranżację wnętrza. Bezpośrednie sąsiedztwo Trójmiejskiego Parku Krajobrazowego zapewnia ciszę i spokój, jak również możliwość aktywnego spędzania wolnego czasu.



CHMIELNA PARK

Deweloper: Inpro

Lokalizacja: Gdańsk, ul. Chmielna

Mieszkania: od 31 do 153,9 m²

Udogodnienia: ochrona, cichobieżne windy, tereny zielone, mała architektura, duże balkony i przeszklenia.

Osiedle Chmielna Park, położone na malowniczej Wyspie Spichrzów, to nowoczesna architektura, bliskość wody oraz sąsiedztwo zabytkowej starówki. W skład osiedla wchodzi trzy budynki tworzące pierzeję. W środku kompleksu przewidziano górującą nad osiedlem 9-kondygnacyjną wieżę. Wszystko zostało tu zaprojektowane w sposób precyzyjny i przemyślany - mając na uwadze walory estetyczne oraz komfort i wygodę mieszkańców.



KRÓLEWSKIE KAMIENICZKI, Sopot

Deweloper: BMC

Lokalizacja: Sopot, ul. Łokietka

Mieszkania: od 35 do 77 m²

Udogodnienia: monitoring, video domofony, drzwi antywłamaniowe, windy cichobieżne, hala garażowa, gustowne wykończenie części wspólnych, tereny zielone.

500 m od plaży, 20 minut spacerem od sopockiego moła powstają dwie urokliwe kamienice. W pierwszej, zwanej Szafirową znajduje się zaledwie 15 lokali, zaś w drugiej, Platynowej – 18. Kameralna i stylowa zabudowa nawiązująca do dawnych sopockich willi. Po sąsiedzku znajdują się Sopockie Błonia, z rozbudowującą się infrastrukturą rekreacyjną. Tutaj można bezpiecznie uprawiać codzienny jogging, jeździć rowerem i bawić z dziećmi.



SŁONECZNA MORENA

Deweloper: Robyg

Lokalizacja: Gdańsk, ul. Piekarnicza

Mieszkania: od 28 do 92 m², apartamenty od 104 do 111 m², domy 167 m² (działka 220 m²)

Udogodnienia: place zabaw, zewnętrzna strefa fitness, boisko wielofunkcyjne, strefa relaksu z leżakami, park na osiedlu, inteligentne mieszkania sterowane mobilnie, monitoring.

Słoneczna Morena to nie tylko komfortowe i przestronne mieszkania, apartamenty oraz domy z ogrodami, ale również rozległy obszar ciekawie zaaranżowanej zieleni. Osiedle jest prawdziwą oazą w mieście, gdyż aż 30% działki, na której powstaje przeznaczone jest na tereny zielone. Słoneczna Morena to nowoczesne osiedle, idealne dla miłośników aktywnego wypoczynku oraz dla osób ceniących sobie rodzinne życie.



APARTAMENTY ALTORIA

Deweloper: Hossa

Lokalizacja: Gdynia, ul. Strzelców

Mieszkania: brak danych

Udogodnienia: recepcja, ochrona, monitoring, wysoki standard wykończenia, prywatny dziedziniec, sala fitness, ogród ZEN, duże balkony i tarasy.

Osiedle inspirowane dalekowschodnią filozofią i estetyką minimalizmu ZEN. Z jednej strony zaawansowana technologia, z drugiej prostota. Estetyka i funkcjonalność. Równowaga. Dom to bezpieczna przystań, miejsce wytchnienia i relaksu. Zapewnią to m.in. lofty na najwyższych kondygnacjach, o pow. od 80 do ponad 100 m², z ponadstandardową wysokością salonu, ogromnymi przeszkleniami i tarasami z widokiem na błękitną taflę morza.



ART DECO

Deweloper: AB Inwestor

Lokalizacja: Gdynia, ul. I Armii WP/Bema

Mieszkania: od 53,45 do 98,77 m², loft: 170,72

Udogodnienia: concierge, cichobieżne windy, wjazd windą do wybranych apartamentów, unikalna architektura, podwyższony standard części wspólnych.

Art Deco to styl w architekturze i sztuce charakteryzujący się prostotą, funkcjonalnością, dbałością o wysoką jakość materiału i perfekcyjne wykonanie. Budynek liczący pięć pięter, oferuje dwadzieścia pięć apartamentów i loftów. Możliwość aranżacji pozwala na stworzenie przestrzennego i wysokiego na około 5 m salonu z antresolą i całkowicie przeszkloną ścianą. W ofercie też penthouse na ostatniej kondygnacji z własną windą i tarasem widokowym.

19 DOŁEK Z...

HANNA PAŁDYNA

AUTOR: MAX RADKE/FOTO: MATERIAŁY PRASOWE



HANNA PAŁDYNA

Wiek: 53 lata

Klub: Sierra Golf Club

HCP: 22

W golfa gra od: 2006

O sobie: Absolwentka Uniwersytetu Gdańskiego (mgr ekonomii). Absolwentka Technikum Górniczego, studia podyplomowe: z zarządzania przedsiębiorstwem i z eksploatacji kopalni odkrywkowych. Tłumacz przysięgły języka włoskiego. Życiowe pasje to golf i taniec. Lubi dobrą książkę, muzykę poważną i zdrową ekologiczną kuchnię, choć ma słabość do dobrych deserów.

C

o sprawiło, że zainteresowała się pani golfem?

Okolo 10 lat temu, szukając jakiegoś drobiazgu w komisie, wpadła mi w oko torba golfowa wypełniona kijami golfowymi. Nie miałam pojęcia o grze w golfa, ale uznałam, że to fajny gadżet do nowego biura. Kolega, który grał w golfa uznał, że jest to znak, zapisał mnie na lekcje golfa. Tak zaczęła się moja fascynacja golfem, która trwa do dzisiaj. A kije, które wtedy kupiłam okazały się drewnianymi antykami.

Golf - pasja, sposób spędzania wolnego czasu, czy styl życia?

Wszystkie te trzy określenia świetnie opisują grę w golfa, a dodałabym jeszcze, że jest to swego rodzaju „choroba”, z mojego punktu widzenia nieuleczalna. Nieodłącznym tłem, a w zasadzie wartością dodaną do tego wszystkiego są przyjaciele, klimatyczny dom klubowy i piękne pole.

Największy sukces w golfie...

Według wielu golfistów mógłby to być niewątpliwie hole in one, jaki mi się przydarzył na dołku nr 12 w Sierra Golf Club (z żółtych tee, uderzenie driverem), ale dla mnie sukcesem jest sam fakt, że gram w golfa. Udać mi się wygrywać turnieje, najczęściej w kat. netto, i to jest dla mnie za każdym razem duży sukces.

Myszę - golf i...

Myszę golf i wiem, że to będzie świetna zabawa wśród przyjaciół, w okolicznościach pięknej przyrody, a bardzo często czas spędzony wspólnie z najbliższą rodziną, która też zdążyła się „zarazić tą chorobą”.

Wzoruję się na...

Każdy chciałby grać lepiej i wciąż lepiej... ale różnimy się warunkami fizycznymi, wiekiem, odpornością na stres, umiejętnością utrzymania koncentracji przez 18 dołków, w związku z czym nie wzoruję się na konkretnych graczach, co nie przeszkadza mi ich podziwiać.

Z gry w golfa do życia codziennego przenieśliam...

Sportowy styl bycia i modę golfową. Coraz częściej łapię się na tym, że do pracy wychodzę ubrana prawie tak jakbym miała jechać na golfa. No może pomijając obuwie. W ciągu dnia preferuję styl sportowy, nieśmiertelne golfowe koszulki polo. Bywa czasami odwrotnie, że do mody golfowej my, kobiety, przemycamy jakieś modowe nowinki.

Ulubione pola w Polsce...

Moim ulubionym polem golfowym jest Sierra Golf Club, którego jestem członkiem. To najpiękniejsze pole w Polsce, z perfekcyjnie zarządzanym domem klubowym i świetną w nim atmosferą. Od kiedy zaczęłam grać w golfa powstało dużo nowych pól i wszystkie są piękne i wymagające. Każde pole jest na swój sposób specyficzne. Jedne urzekają wspaniałą przyrodą, inne ciekawym ukształtowaniem oraz obfitością utrudnień.

Ulubione pola za granicą...

Lubię grać w Turcji ze względu na dużą ilość pól, np. w rejonie Belek. Krótki lot i infrastruktura dedykowana turystyce golfowej to główne atuty. Bardzo dobrze zorganizowaną turystykę golfową posiada też Hiszpania, a do tego przyjazny klimat i dobrą kuchnię, na co golfiści nie pozostają obojętni. Piękne pola są we Włoszech, szczególnie w okolicach jeziora Garda, skąd jest blisko na wieczorne wypady do pobliskiej Verony czy Wenecji. Można powiedzieć dużo o polach w Maroku, Dubaju, itp. Ale podstawą dobrej zabawy pozostaje zawsze dobre towarzystwo.

Ulubiony kij...

To pojęcie względne. Po każdej rundzie okazuje się, że dany kij do wczoraj był taki sobie, a dzisiaj rewelacyjnie się nim grało. Kij zwany „hybryda” najrzadziej mnie zawodzi i uchodzi za najbardziej pewny w repertuarze moich wszystkich uderzeń. Lubię też kij do gry krótkiej „52”, gdyż często udaje mi się nim wrzucić piłeczkę bezpośrednio do dołka.

Mój handicap to...

Mój handicap to aktualnie 22. Niestety ulega on sporym wahaniom, gdyż odzwierciedla poziom gry w danym momencie. Czasami jest to dłuższy okres dobrej passy i hcp się obniża, po czym nie wiadomo dlaczego nic nie wychodzi i hcp podwyższa się. Taki właśnie jest golf.

Marzenie związane z golfem...

Grać w golfa do końca w promieniach słońca i w miłym towarzystwie.

Warto grać w golfa, bo...

Wymaga od nas kondycji fizycznej, daje poczucie zadowolenia, a czasami szczęścia, uczy pokory, pozwala odciąć się od proble-



mów życia codziennego, na zawieranie nowych znajomości i poznawanie pięknych miejsc.

W golfie najważniejsze jest...

Kultura osobista i uczciwość. Podczas gry jesteśmy jednocześnie zawodnikami i sędziami dla współgraczy i samych siebie, co wymaga uwagi, skupienia i uczciwości.

Najciekawsza historia, przygoda, anegdota związana z golfem...

Ciekawą przygodą związaną z golfem był dla mnie udział w sesji zdjęciowej Lidii Popiel do kalendarza Energetyczni 50+. Zostałam wyłoniona w ogólnopolskim konkursie, który poszukiwał osób w wieku 50+, aktywnych zawodowo i posiadających różne pasje. ■

REKLAMA

(58) 710 00 01 www.raipb.pl www.ogrody-diany.pl



ACH CO TO BĘDZIE ZA ŚLUB...

AUTOR: AGATA RUDNIK

Przed nami sezon ślubów i zabaw weselnych. Wydaje się, że tym, co nas ogranicza w ich organizowaniu jest już tylko nasza wyobraźnia (i ewentualnie budżet...). Zobaczcie nasze propozycje na wyjątkowe wesele. Takie, które jest gwarancją radości i wspomnień do końca życia.

M

oda na to, co ekologiczne wkracza we wszystkie dziedziny naszego życia. I bardzo dobrze! Co powiecie na „Green Wedding”? Nie wiecie, co się kryje za tym pojęciem? Spieszymy z wyjaśnieniami.

W STYLU EKO

Marzy wam się ceremonia zaślubin w dziupli 600-letniego dębu, czy ślub na środku jeziora w chińskiej altanie? To wszystko znajdziecie w ofercie Hotelu Młyn Klekotki w Godkowie. To tylko około godziny drogi od Gdańska. Atutem miejsca jest niezwykła atmosfera i przepiękna okolica oraz teren ok. 120 ha, który umożliwia realizację różnych scenariuszy waszego wesela. Co powiecie na pierwsze śniadanie młodej pary na zielonej trawie, ze świeżym mlekiem od pasącej się obok krowy lub kozy?

Dodatkowo możecie wykonać tu sesję ślubną w różnych klimatach - od prawdziwego chińskiego mostku i chińskiego pawilonu, przez bajecznie zielone plenery, do średniowiecznej winiarni w podziemiach XVII-wiecznego młyna wodnego. Weselne menu jest ekologiczne i zgodne z ideą slow food, pachnie ziołami z własnego zielnika, a znajdziemy w nim dziczyznę i ryby z własnego jeziora. Dodatkowo para może wziąć ślub w lokalnym kościele, gdzie posadzka będzie pokryta zieloną trawą, po której można stąpać boso.

LEŚNE KLIMATY

W poszukiwaniu pomysłu na eko wesele warto wybrać się do Hotelu Zielona Brama w Przywidzu. Miejsce to łączy ekskluzywny i kameralny obiekt z otoczeniem kaszubskich lasów, łąk i jeziora. Do dyspozycji weselników jest przeszklona sala - ogród zimowy z wyjściem na trawnik. Pomieści ona przeszło 200 osób. A nowożeńców czekać będzie śniadanie oraz poprawiny na trawie.

To co ekologiczne, doskonale łączy się także z tym, co regionalne. Najlepszym tego dowodem jest oferta Starego Browaru w Kościerzynie, w samym sercu Kaszub. Wyjątkowe wnętrza i ich aranżacje, wykwinne menu oraz profesjonalna i oddana obsługa sprawiają, że uroczystość weselna „przyniesie szczęście młodym małżonkom”. W ofercie znajdziemy m.in. powitanie chlebem i solą, pokoje dla gości w cenie specjalnej, apartament dla Pary Młodej wraz ze śniadaniem do pokoju oraz voucher na romantyczną kolację w pierwszą rocznicę ślubu.

JAK Z BAJKI

Wesele w plenerze to właściwie nic nowego, chyba, że towarzyszy mu np. niezwykle otoczenie hotelu Wieniawa w Rekowiu Górnym. Tu w pałacowo - parkowym kompleksie mieści się m.in. stylowy pałac, elegancki namiot, rozległy ogród i zabytkowy park o pow. ponad 3 ha. Tu nasz spokój zakłóci jedynie... śpiew ptaków.

Pozostając w bajkowym klimacie, Pałac Ciekocinko w Choczewie

wita nas imponującą bramą pałacową, za którą znajdziemy monumentalnie zielony park, cichy plusk rzeki Chełst płynącej dnem jaru na tyłach Pałacu, zabytkową stajnię i... szelest sukien w Sali Balowej. Jest nawet apartament prezydencki i pałacowa wieża, z okien której horyzont załamuje się nad wodami Bałtyku. Sukces wesela gwarantuje także autorskie menu szefa kuchni Pawła Dołżonka, które znalazło uznanie w oczach autorów prestiżowego przewodnika kulinarnego Gault & Millau.

NAD MORZEM

Morza szum, ptaków śpiew... oklepane? Nie, jeśli ceremonii i weselu towarzyszy niecodzienna oprawa, jak w Hotelu Astor w Jastrzębiej Górze. Położony wśród lasów, w bliskiej odległości od morza, przyciąga także relaksującą ofertą pakietów SPA dla dwojga. Wspólnie możecie zrelaksować się przed lub po tym, co tu dużo mówić..., często stresującym wydarzeniu.



Z kolei sopocki Hotel Shearaton zachęca nie tylko niezwykłym klimatem kurortu, ale także niezwykłym menu. Wybierać możemy spośród menu tradycyjnego, w stylu greckim, menu kuchni fusion lub skomponować własne, decydując się na oryginalne dodatki. I tak dla przykładu pakiet Moje Wielkie Greckie Wesele obejmuje bogate menu w stylu śródziemnomorskim. Dodatkowo do menu zamówić możemy m.in. fontannę czekoladową, płonące prosie nadziewane cielęciną, cebulą, czosnkiem, orzechami laskowymi, borowikami i tymiankiem, czy bufet serowy.

Dostojna atmosfera, dobra kuchnia i pozytywny nastrój towarzyszyć będą wam także w Hotelu Haffner w Sopocie. Tu na was i gości weselnych czekać będą również dodatkowe atrakcje, jak m.in. możliwość skorzystania z basenu, sauny, jacuzzi i siłowni. Przylegający do sal balowych taras jest doskonałym miejscem na powitanie Pary Młodej, bądź aranżację na przykład ogrodu różanego, pełnego urokliwych zakamarków.

STARY BROWAR KOŚCIERZYNA



TWOJE WESELE NA KASZUBACH



WESELA DO 130 OSÓB | APARTAMENT DLA PARY MŁODEJ GRATIS!
INDYWIDUALNIE DOBRANE MENU | POKOJE HOTELOWE DLA GOŚCI

Stary Browar Kościerzyna

ul. Słodowa 3, 83 - 400 Kościerzyna (100 m od rynku), tel. 58 680 07 71, recepca@starybrowarkoscierzyna.pl,
www.starybrowarkoscierzyna.pl

AMBER LOOK PROJECT

Jedna, spójna wizja twórcza – połączyć świat mody i biżuterii opartej na polskim złocie, czyli bursztynie bałtyckim – taki jest cel konkursu Amber Look Project, na czele którego stoi projektant mody Michał Starost.

W konkursie staruje od pięciu do ośmiu grup projektanckich z całej Polski i zagranicy, tworząc kolekcje składające się z 8-16 sylwetek. Celem Amber Look Project jest odnowienie wizerunku bursztynu, z którego Polska jest znana i rozpoznawalna na całym świecie, a także ukazanie współpracy projektantów biżuterii i ubrań – tak przecież teoretycznie nierozdzielnej.

Najlepsze kolekcje pokazane zostaną podczas uroczystej gali Amberlook Trend&Style, która wieńczy największe na świecie targi bursztynu i kamieni szlachetnych Amberif 2014. Tegoroczna gala odbędzie się 27 marca, a zapowiedź kolekcji możecie zobaczyć na naszych zdjęciach.

mp



zdjęcia : MARCIN KRUK
fashion : IRMATYLOR
biżuteria : WOYTEK RYGAŁO
fryzura : MACIEJ KUBIJJ Excellent Q
makijaż : AGNIESZKA NOWAKOWSKA Excellent Q
modelka : AGNIESZKA PIWNICKA FutureModels
asystent sesji : ANASTAZJA MATUSZAK
produkcja : MICHAŁ STAROST UFUFU



zdjęcia : MARCIN KRUK
fashion : SERAFIN ANDRZEJAK
biżuteria : PRZEMYSŁAW KALBARCZYK
fryzura : MACIEJ KUBIJJ Excellent Q
makijaż : AGNIESZKA NOWAKOWSKA Excellent Q
modelka : EWELINA KULLAS
asystent sesji : ANASTAZJA MATUSZAK
produkcja : MICHAŁ STAROST UFUFU



zdjęcia : MARCIN KRUK
fashion : ZEE
biżuteria : ZUZANNA LESIŃSKA
fryzura : MACIEJ KUBIJJ Excellent Q
makijaż : AGNIESZKA NOWAKOWSKA Excellent Q
modelka : KARO MalvaModels
asystent sesji : ANASTAZJA MATUSZAK
produkcja : MICHAŁ STAROST UFUFU

SUKIENKA SKROJONA NA MIARĘ



SUKIENKI KOKTAJLOWE * WIECZOROWE * ŚLUBNE * www.fabrykasukienek.pl

SKLEP ONLINE
www.fabrykasukienek.pl

Signs of Spring

Baldinini

Bluzka Baldinini 690 zł
Kurtka Baldinini 2050 zł
Spodnie Baldinini 990 zł
Buty Baldinini 1694 zł
Torebka Baldinini 1690 zł
Walizka Baldinini 1190 zł

Baldinini
ul. Armii Krajowej 28, Gdynia
tel. 533 317 971
www.baldininigdynia.pl
facebook.com/Baldinini-Gdynia



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

Żakiet Luisa Cerano 1490 zł
Sweter Hugo Boss 1390 zł
Spodnie Twin-Set 890 zł
Buty Hugo Boss 990 zł
Torba Furla 1450 zł
Bransoletka Furla 350 zł
Szal Codello 590 zł



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



UFUFU
CONCEPT STORE

Sukienka Confashion 469 zł
Torebka Manitic 1100 zł

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

Zdjęcia: Bartosz Modelski
Make-up/Hair: Karolina Markowska
Modelka: Alex/Future Models
Produkcja: Gosia Budrys
Zdjęcia wykonano w Studio Stocznia.



Buty Sequola
PENNYBLACK **915 zł**
CH Klif, Gdynia



Musisz to mieć!



Jeansy Cambio **890 zł**
New Classic, ul. Świętojańska 33, Gdynia



Top Fabryka Sukienek **315 zł**
ul. Grunwaldzka 60/2, Sopot



Portfel Valentini **249 zł**
Galeria Bałtycka, Gdańsk
CH Klif, Gdynia
CH Madison, Gdańsk
Park Handlowy Matarnia, Gdańsk



Torebka Furla **820 zł**
Rubber Shop, ul. Żwirki i Wigury 8a/2, Gdynia



Torebka Valentini **699 zł**
Galeria Bałtycka, Gdańsk
CH Klif, Gdynia
CH Madison, Gdańsk
Park Handlowy Matarnia, Gdańsk



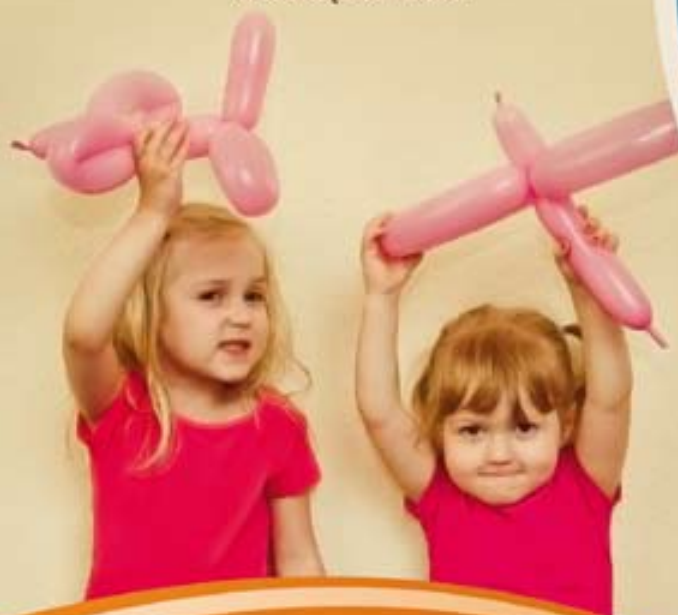
Buty Armani Jeans **650 zł**
New Classic, ul. Świętojańska 33, Gdynia



HOTEL ASTOR

★★★

Jastrzębia Góra



rodzinne pobyty pełne atrakcji



- ☀ program Twoje Dziecko - Ważny Gość
liczne udogodnienia dla dzieci

- ☀ animacje dla dzieci
pełne atrakcji zajęcia z profesjonalnymi animatorami

- ☀ kids zone
kraina zabaw, zewnętrzny plac zabaw

- ☀ strefa małego smakosza
menu dla dzieci

dzieci do 6 lat
BEZPŁATNIE

dzieci 7-15 lat
50% CENY
dostawki



Forbes
2014
Rekomenduje

100 m od morza 100 m od morza 100 m od morza 100 m od morza 100 m od morza 100 m od morza

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





Model: Wojciech Brzeziński

Zdjęcie: Tomasz Paradto

Make up: Agata Naniewicz-Zalewska „Million Bells”

Hair stylist: Ernest Kawa



MAKIAŻ DOBROCZYNNY

AUTOR: ANETA DOŁĘGA

Kilkadziesiąt najgorętszych nazwisk ze świata muzyki, telewizji, sportu i show biznesu, a wśród nich Dorota Wellman, Otylia Jędrzejczak, Ilona Felicjańska, Wojciech Brzeziński, Aleksandra Kwaśniewska, Małgorzata Ostrowska, Anna Guzik, Anna Wendzikowska, Ramona Rey i Natalia Siwiec. Wszyscy w niesamowitych i zaskakujących makijażach autorstwa Agaty Naniewicz – Zalewskiej. Idea? Wsparcie Fundacji Herosi pomagającej dzieciom chorobami nowotworowymi.



Podsumowaniem całej akcji jest album "Dotrzeć gwiazd". Powstawał prawie 3 lata. W tym czasie przejechała ponad szesnaście tysięcy kilometrów, zorganizowała kilkadziesiąt sesji zdjęciowych. Udało jej się namówić do współpracy całą rzeszę utalentowanych fotografów, stylistów i projektantów. Efekty były niejednokrotnie zaskakujące. Niektóre z gwiazd są nie do poznania.

Modelka: Ilona Felicjańska

Fotograf sesji: Marcin Gorgolewski

Makijaż: Agata Naniewicz - Zalewska " MillionBells"

Projektanty, stylizacja: Dominika Kujawa Fashion Designer

Ciekawe jak odbiorcy albumu zareagują na Ilonę Felicjańską, która pojawia się w kilku odsłonach. Podejrzewam, że przy jednej fotografii mogą jej zupełnie nie poznać. Podobnie może być z Natalią Siwiec, która jest symbolem seksu i marzenie wielu mężczyzn. Takiej jej chyba jeszcze nikt nie widział. Wbrew temu, co kreują media Natalia jest niesamowicie delikatną i bardzo sympatyczną osobą. Podobnie może być z Wojtkiem Brzezińskim, który pojawia się w podwójnej roli na jednym zdjęciu - śmieje się Agata Naniewicz - Zalewska.



Modelka: Natalia Siwiec
Zdjęcie: Krzysztof Skorupa
Make up: Agata Naniewicz - Zalewska „Million Bells”
Hair stylist: Ernest Kawa

Fundacja Herosi od 2009 roku aktywnie działa na rzecz chorych i potrzebujących. Szczególną opieką objęła dzieci i młodzież cierpiącą na choroby nowotworowe. Swoje działania koncentruje na wspieraniu Kliniki Chirurgii Onkologicznej Dzieci i Młodzieży Instytutu Matki i Dziecka w Warszawie m.in.: poprzez zakup specjalistycznego sprzętu medycznego. Rocznie w tej placówce terapii poddaje się przeszło trzy tysiące pacjentów z całej Polski.



Modelka: Otylia Jędrzejczak

Zdjęcie: Agata Grymuza

Make up: Agata Naniewicz-Zalewska „Million Bells”

Hair stylist: Łukasz Zaleski

Kreacja: Milita Nikonorov Fashion Designer



INSPIROWANY
HISTORIA...



HOTEL
ELBLĄG

Eventy Firmowe Konferencje

- Hotel jedyne 50km od Trójmiasta
- Basen • Sauny • Spa
- Wesela za miastem
- Pakiety pobytowe
- Bawialnia dla dzieci



ŚWIĘTA WIELKANOCNE
Najlepsza oferta na
www.hotelelblog.eu

Hotel ELBLĄG****, ul. Stary Rynek 54-59, 82-300 Elbląg
t: +48 55 611 66 00, f: +48 55 620 30 72, e: hotelel@hotelelblog.eu

www.hotelelblog.eu

BIAŁE, CORAZ BIELSZE...

Wokół wybielania zębów pojawiło się mnóstwo stereotypów. Nadwrażliwość zębów, osłabione szkliwo, czy większa podatność na próchnicę to tylko niektóre z nich. O tym, że warto wybielać zęby (tylko pod okiem specjalisty!) oraz o scalingu i piaskowaniu opowiada Aleksandra Zabłocka-Fig licencjonowana higienistka i mgr zdrowia publicznego z Kliniki Pięknego Uśmiechu iDental w Sopocie.

często spotykam się z opinią, że scaling, piaskowanie i wybielanie to te same zabiegi, kończące się podobnym efektem. Prawda jest jednak inna. Jaka jest między nimi różnica?

Scaling to zabieg profilaktyczny, a zarazem leczniczy, polegający na usuwaniu zmineralizowanych złogów nazębnych, czyli warstw bakterii, które potocznie nazywamy „kamieniem nazębnym”. Złogi nazębne usuwamy za pomocą ultradźwięków i narzędzi ręcznych. Po wykonanym zabiegu ważne jest również dokładne wypolerowanie powierzchni zębów. Używamy do tego specjalnej kątnicy profilaktycznej oraz różnego rodzaju gumek i past polerskich. Piaskowanie zaś jest zabiegiem uzupełniającym po scalingu. Polega na usuwaniu za pomocą piaskarki (wydobywa się z niej pod ciśnieniem proszek ze strumieniem wodnym) osadów z kawy, herbaty, płukanek leczniczych, papierosów oraz jest niezbędne w trakcie leczenia ortodontycznego. Wybielanie to zabieg z zakresu stomatologii estetycznej, poprawiający estetykę i samopoczucie pacjenta, wykonywany pod nadzorem higienistki lub lekarza w gabinecie stomatologicznym lub wykonywany w warunkach domowych. Polega on na zmianie koloru zębów, dzięki zastosowaniu specjalnego preparatu – żelu aktywowanego światłem LED – w przypadku wybielania gabinetowego lub w trakcie kuracji domowej – na aplikacji żelu do specjalnych nakładek na zęby wykonanych przez technikę dentystyczną, dostosowanych indywidualnie do zębów pacjenta.

W aptekach i drogeriach dostępnych jest całe mnóstwo preparatów wybielających. Dlaczego tak ważne jest, by zęby wybielać jedynie pod okiem specjalisty?

W warunkach domowych możemy zastosować paski wybielające oraz wybielające pasty do zębów. To najtańsze rozwiązanie, ale i najmniej skuteczne i efektywne. Higienistka lub lekarz dostosowują metodę wybielania zębów indywidualnie do potrzeb pacjenta. Ważne jest także odpowiednie przygotowanie pacjenta, a więc zabiegi profilaktyczne, eliminacja chorób dziąseł, próchnicy i nadwrażliwości zębów, w taki sposób, aby efekt końcowy wybielania był jak najbardziej satysfakcjonujący. Specjaliści minimalizują także efekty uboczne, takie jak nadwrażliwość zębów, czy podrażnienie dziąseł, a także kontrolują kolor zębów. Po zabiegu pacjent uzyskuje także dokładne wytyczne, potrzebne do zachowania efektu jak najdłużej.

Jakie są typy profesjonalnego wybielania?

Wybielanie gabinetowe to zabieg trwający ok. 60 minut i obejmuje 4 sesje aplikacji żelu. Zaletą wybielania lampą Zoom!, wykorzystywaną w naszej klinice jest to, że jej światło jest ponad dwukrotnie bardziej intensywne niż w przypadku innych lamp wybielających. To jeden z najskuteczniejszych i najbardziej popularnych systemów wybielających na świecie. Dzięki niemu możliwe jest wybielanie

zębów o średnio 8 odcieni podczas jednej wizyty. W ramach wybielania domowego pacjent otrzymuje zestaw indywidualnie wykonanych nakładek na zęby oraz żel wybielający. Nakładki z żelem zakłada się na zęby na noc. Kuracja domowa (bardziej uporczywa niż gabinetowa) trwa do 2 tygodni, a jej długość jest uzależniona od efektu jaki pacjent chce uzyskać. Nadwrażliwość zębów po zabiegu utrzymuje się dłużej niż w przypadku gabinetowego wybielania, co spowodowane jest zastosowaniem wyższego stężenia żelu wybielającego niż w przypadku wybielania gabinetowego. Często pojawia się też podrażnienie dziąseł wynikające z wydostania się preparatu wybielającego z nakładek na dziąsła lub zbyt dużej ilości żelu zaaplikowanego przez pacjenta.

Czy po zabiegu wybielania należy w jakiś szczególny sposób dbać o zęby?

Przed rozpoczęciem wybielania zęby powinny być profesjonalnie oczyszczone w gabinecie stomatologicznym. Dla uzyskania najlepszego rezultatu zarówno po wybielaniu gabinetowym jak i domowym, nie powinno się spożywać barwiących płynów i pokarmów, a więc stosować tzw. białą dietę oraz nie należy palić papierosów przez minimum 72 godziny po jego zakończeniu. Wybieleniu nie ulegają licówki, inleje, korony, mosty porcelanowe oraz wypełnienia. Przeciwwskazaniami do wybielania zębów są próchnica zębów, choroby dziąseł, ciąża i okres karmienia piersią oraz alergia na nadtlenki. Zabiegu nie wykonuje się u dzieci.

Wokół wybielania zębów narosło wiele mitów, czy może je Pani wyjaśnić?

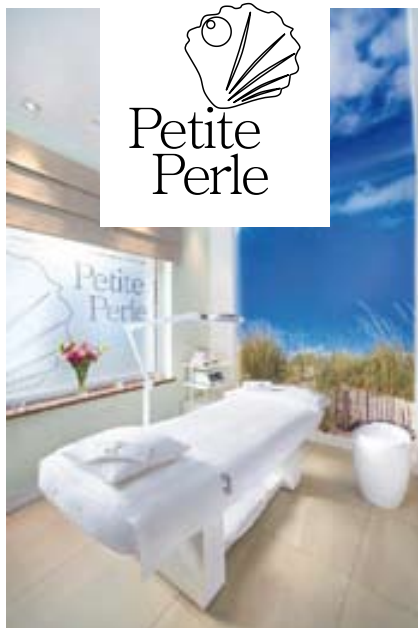
Wybielanie zębów jest zabiegiem całkowicie bezpiecznym, co potwierdzają liczne badania naukowe. Niestety efekty uboczne pojawiają się wówczas, gdy próbujemy wybielić zęby na własną rękę, bez profesjonalnej opieki. Wówczas możemy otrzymać niezadowolający efekt wybielania zębów lub zbyt mocny efekt i sino-szary odcień, a także cierpieć na bardzo dużą nadwrażliwość pozabiegową, czy poparzenie dziąseł spowodowane zbyt dużą aplikacją preparatu o wyższym stężeniu.

Dlaczego warto regularnie pozbywać się osadu nazębnego?

Bakterie są główną przyczyną chorób dziąseł – ich krwawienia, odsłaniania się szyjek zębowych oraz przyczyniają się do parodontozy. Oprócz zniszczeń w jamie ustnej toksyny bakteryjne są groźne dla całego organizmu i odpowiadają za powstawanie chorób układu krążenia, a u ciężarnych mogą spowodować niską masę urodzeniową dziecka i przedwczesny poród. Dlatego tak ważne jest to aby regularnie odwiedzać gabinet higieny w celu usunięcia złogów nazębnych, a więc co 6 miesięcy, 2 razy do roku u osób zdrowych, czyli u osób bez parodontozy i częściej, 3-4 razy do roku u osób z parodontozą oraz w trakcie leczenia ortodontycznego.



MAŁA PERŁA W ŚRODKU MIASTA



Petite Perle to miejsce, w którym czas na chwilę staje w miejscu. Tu nie tylko skorzystamy z profesjonalnych usług kosmetycznych i zabiegów upiększających (bo te wykonać możemy w różnych salonach), ale przede wszystkim znajdziemy spokój i ukojenie. Czy to nie tych tak bardzo brakuje nam w codziennym pędzie? O tym, jak z pasją stworzyć oazę piękna i relaksu opowiada właścicielka – Katarzyna Plechoć.

Na stronie internetowej Petite Perle znajdziemy informację, że salon ten powstał z myślą o zabieganych bizneswoman, zmęczonych mamach i pracujących studentkach. Każda z nas bowiem znajdzie tu chwilę dla siebie – w komfortowych warunkach, w przyjaznej atmosferze, z odpowiednią oprawą i z zachowaniem intymności. Skąd w pani potrzeba stworzenia takiego miejsca?

Przez wiele lat pracowałam w różnych salonach kosmetycznych i tam też nabierałam doświadczenia. Zawsze jednak czegoś mi w nich brakowało, albo wysokiej jakości produktów albo usług. Wciąż czegoś poszukiwałam. Stąd bardzo chciałam otworzyć własny gabinet. Gdy pojawiły się dzieci, miałam chwilę wytchnienia od pracy, jednak nieustannie szkoliłam się. Na rynku trójmiejskim jesteśmy od 8 miesięcy, a całość powstała z miłości do zawodu i chęci pokazania, że można wykonywać usługi naprawdę na najwyższym poziomie. Naszym priorytetem jest indywidualne podejście do klientek i klientów. W gabinetach pracują kosmetolożki, które ukończyły studia wyższe. W zespole mamy także podologa, specjalistkę od stóp i dłoni, która zajmuje się, również problemami takimi, jak m.in. halluksy, czy wrastające paznokcie. To nasz atut, bo możemy pomóc naszym klientkom także w kwestiach medycznych, nie tylko estetycznych.

Z jakich zabiegów skorzystamy w salonie i kosmetyki jakich marek dostępne są w Petite Perle?

Stosujemy m.in. kosmetyki francuskiej firmy Académie, dzięki którym możemy wykonywać zabiegi dostosowane do potrzeb różnego rodzaju skóry, a także marki Phytomer z minerałami z Morza Martwego. Do pielęgnacji stóp wykorzystujemy kosmetyki mar-

ki Gehwol, zaś manicure wykonujemy lakierami OPI. Wiodącym urządzeniem, które przynosi spektakularne rezultaty jest Caci, które liftinguje, ujędźnia, rzeźbi kontury twarzy i ciała oraz likwiduje zmarszczki, zmiany trądzikowe i rozstępy. Innym zabiegiem jest Geneo, który wykorzystuje biologiczne mechanizmy organizmu, dając efekt odmłodzenia, dotlenienia i rozjaśnienia skóry. Efekt jest natychmiastowy i widoczny zaraz po wyjściu z gabinetu. Ogromnym powodzeniem cieszy się także LPG, urządzenie do walki z cellulitem i tkanką tłuszczową. Urządzenie to jest także pomocne dla osób z niedoczynnością tarczycy, mających problemy z zastojami limfy, gdyż wspomaga jej drenaż i ogólny metabolizm organizmu.

Co wyróżnia Petite Perle na tle innych salonów kosmetycznych?

Myślę, że właśnie to indywidualne podejście do klientek, które czują, że nasz czas i praca są im poświęcone w 150 proc. Organizujemy także wieczory panieńskie, urodziny, czy imieniny, zamknięte spotkania, w czasie których panie wreszcie mają czas, który mogą poświęcić sobie i swoim przyjaciółkom. Ogromną wagę przywiązujemy także do higieny i sterylizacji narzędzi. To bardzo ważne, by klientki, czuły się u nas nie tylko komfortowo, ale także bezpiecznie. Panie mogą również skorzystać tu z całkowicie bezpłatnych porad dotyczących pielęgnacji skóry, nawet, jeśli nie skorzystają z naszych usług.

Na koniec muszę zapytać o to, skąd pomysł na nazwę?

Tak naprawdę to dość zabawna historia. Brałam udział w szkoleniu Guerlain, a nasza instruktorka, Francuzka wołała na mnie „petite”, bo byłam w tym gronie najmniejsza. Dlaczego perła? To nawiązanie do morza, nad którym się znajdujemy. Tak właśnie powstało Petite Perle.



di RUCOLA
VINEGRE
BANQUET BUFFET COCKTAIL EVENT FINGER FOOD PARTY WEDDING

VINEGRE DI RUCOLA

Vinegre to ciekawa, nowa forma gastronomii. Z przestronnego tarasu rozpościera się bezkresny widok na morze. Zapraszamy naszych Przyjaciół w śródziemnomorską podróż pełną pasji i miłości do wina i kulinarnych tradycji!

Organizujemy niezapomniane:

- imprezy firmowe,
- uroczystości rodzinne,
- spotkania biznesowe,
- eventy, design catering

www.vinegre.pl

Gdynia, ul. Zawiszy Czarnego 1 (3 piętro Muzeum MW)

tel: 587-105-501



www.tapassopot.pl

Sopot, ul. Bema
tel: 587-105-501



TAPAS DE RUCOLA

Tapas łączy formę hiszpańskiego tapas-baru z multikulturową kuchnią tworzoną przez zespół Rucoli. Ponieważ kulinarne podróże to nasza pasja, a inspiracje czerpiemy z najdalszych zakątków świata, aby stworzyć to miejsce przemierzaliśmy gorącą Andaluzję i przeniesiliśmy to, co w niej najlepsze nad chłodny Bałtyk. Spróbujecie tu wiele oryginalnych smaków, posłuchacie granej na żywo latynoskiej muzyki i zakochacie się w południowych winach i naszej gruszkówce. O'le !!!



RUCOLA®
Family
Cuisine without limits

HISTORIE KUCHENNE



Fot. Joanna Ogórek

CLAUDIA FILIPPI - CHODOROWSKA

Z ziemi włoskiej do Polski w jej wykonaniu nabiera podwójnego znaczenia. Konsul Honorowy Republiki Włoskiej w drugim pokoleniu. Wybitny ekspert kuchni włoskiej, znawczyni kuchni świata. W prosty sposób zdradza największe kulinarne tajemnice Italii. Przez ponad 10 lat współwłaścicielka restauracji Rozmaryn w Sopocie, stoi również za sukcesem Toscana w Sopocie. Ordaña całkowicie pasji gotowania. Jest członkiem zrzeszenia włoskich restauratorów na świecie „Ciao Italia” w Rzymie.



Fot. Karol Kacperski

KUBA MAJ

Współwłaściciel restauracji Rucola, Tapas de Rucola, Grono di Rucola, Vinegre di Rucola, Tandoori Love. Słusznie nazywany „artystyczną duszą trójmiejskich kulinariów”. Pasjonat dobrych wnętrz, fotografii, jedzenia, kuchni świata i podróży, z których przywozi całe mnóstwo kulinarnych inspiracji. Lubi jadać nie tylko w swoich restauracjach, bo – jak twierdzi – uwielbia miejsca stworzone dla smakoszy, w których można cieszyć się życiem i kulturą jedzenia.

KU PRZESTRODZE

AUTOR: AGATA RUDNIK

Czy warto otwierać nową restaurację w Trójmieście? Na co należy uważać w branży gastronomicznej? Jak znaleźć dobrego szefa kuchni? Na te i wiele innych pytań odpowiedzi wspólnie szukać będą Claudia Filippi – Chodorowska, Honorowy Konsul Republiki Włoskiej, znawczyni kuchni śródziemnomorskiej, od wielu lat związana z gastronomią, oraz Kuba Maj, pasjonat kuchni świata, współwłaściciel kilku restauracji. Rozpoczynamy nowy cykl, który pokaże od kuchni (i to dosłownie!) realia trójmiejskiej gastronomii.

Kto tak naprawdę decyduje się na prowadzenie restauracji?

Kuba Maj: Najczęściej są to właściciele i inwestorzy w jednej osobie, którzy mają pewien zapas pieniędzy, który chcą zainwestować w taki „biznes”.

Claudia Filippi - Chodorowska: Mogą to być także inwestorzy strategiczni, którzy wybierają sobie osobę prowadzącą restaurację, umawiając się z nią na pewien procent z zysków. Najwięcej osób jednak próbuje z prowadzenia restauracji uczynić sposób na życie.

KM: Doświadczenie pokazuje że próbują, a rzeczywistość bywa okrutna...

CFC: Dlatego wiele miejsc zamyka się dość szybko i umiera śmiercią naturalną.

KM: To fascynujące, że tyle osób próbuje swoich sił w branży gastronomicznej, nie mając o niej pojęcia. Rzucają się na głęboką wodę. Czemu akurat w tę branżę? Jak myślisz?

CFC: Dla patrzącego z boku, taka praca może wydawać się bardzo łatwa. Właściciel nie musi się przecież nigdzie podpisywać i meldować, ma nienormowane godziny pracy albo też uważa, że w ogóle może do niej nie przyjść. „Mam menadżera, szefa kuchni, kelnerów i dostawców, a więc wszystko samo się kręci, a ja wieczorem przychodzę tylko po utarg”. Sądzę, że to jest ten blichtr, który tak przyciąga.

KM: Dla nas, osób „z branży” to jest rzeczywiście niepojęte, że biorą się za to wszystkie osoby, które nie mają o tym zielonego pojęcia. Inwestują potężne pieniądze, a potem kończy się to marnie.

CFC: Licząc, że będzie to miejsce, do którego przychodzić będą

„

Jeśli chodzi o branżę gastronomiczną Włochy są bardzo specyficzne. Jeśli w jakimś miejscu jest dobra kuchnia, dobre jedzenie, tam nigdy nie jest pusto. To kraj, gdzie rzadko kto zaprosi cię na obiad, czy kolację do domu, tylko właśnie do restauracji.

znajomi, a prawda jest taka, że jeśli ich nie zaprosimy i sami będą mieli za siebie płacić, to nie przyjdą. Po prostu.

KM: Podobnie faceci wierzą, że przychodzić do nich będą piękne dziewczyny, a za pół roku nie pozostaje już nic, tylko zamknięta knajpę. Oczywiście najpierw są akty desperacji, kolorowe banery, osztyldowane okna, groupony, czy napoje gratis.

CFC: Myślę, że ktoś, kto nie jest gastronomicznym pasjonatem, nie powinien się w ogóle za to zabierać. Praca w restauracji to dni wykreślone z życia. Wchodzimy rano i wychodzimy późno wieczorem, czasami w nocy, gdy musimy ją zamknąć.

KM: Zdarza się, że taki „biznes” doprowadza małżeństwa do rozvodu, a wielkie przyjaźnie kończą się jeszcze większymi kłótniami. Nie raz byłem tego świadkiem.

Brzmi to wszystko tak, jakby gastronomia była najcięższym zawodem świata...

CFC: Nie jest to może najcięższy zawód świata, ale też niełatwy. Tak sobie o tym rozmawiamy nie po to, by ludzi zniechęcać do tego biznesu, lecz po to by otworzyć im oczy, by zwrócić uwagę na rzeczy istotne, ale też na drobne szczegóły, które często decydują o sukcesie restauracji. Ważne jest, by przemyśleć, czy ma się ochotę pracować po kilkanaście godzin dziennie. Potem trzeba sobie od-



Fot. Joanna Ogórek

powiedzieć na pytanie, czy jestem w stanie uczyć się na własnych błędach, wyciągać z nich wnioski. Zanim właściciel restauracji, który - umówmy się - nie wie nic o tym biznesie lub wie niewiele, nauczy się wszystkiego, musi popełnić wiele błędów.

KM: Przydałoby się takie miejsce, do którego osoby, które chciałyby zająć się prowadzeniem restauracji mogłyby się zgłosić i uzyskać cenne rady. No może niekoniecznie „złoty przepis” na gastronomię, ale porady, które zminimalizują ryzyko niepowodzenia projektu już na jego starcie.

Udzielilibyście takich rad? Pomoglibyście potencjalnej konkurencji?

CFC: Dlaczego nie? Istotą problemu nie jest duża ilość restauracji i duża konkurencja. Dobra kuchnia zawsze się obroni, rynek szybko to weryfikuje. Nam zależy na tym, aby w Polsce, w Trójmieście dynamicznie rozwijała się moda na jedzenie, spędzanie czasu w restauracjach. Im więcej dobrych, ciekawych, niebanalnych restauracji, tym lepiej.

KM: Gdy 15 lat temu otworzyłem pierwszą restaurację, z dala od wcześniej utartych trójmiejskich szlaków kulinarnych, przyszedł do mnie pewien specyficzny gość. Mówi tak: „Mam tutaj dom naprzeciwko i bardzo chciałbym zrobić knajpę, ale się boję”. Pytam więc, czego się boi. „Pana, tego, czy nas nie spalicie”. Odpowiedziałem - człowieku, czy ty kiedyś byłeś za granicą? To przecież tylko coś pięknego! Będziesz tutaj, na tym końcu świata drugi, a ja ci pomogę. Co zrobisz? Wyszedł i już nigdy nie wrócił. Nie ma nic lepszego niż zdrowa konkurencja, która motywuje i napędza do tego, by wciąż być lepszym. Musi chyba jednak upłynąć trochę czasu, zanim wiele osób to zrozumie.

CFC: Właśnie o to chodzi. W gastronomii nie można żyć w stagnacji. Otwiera się tak wiele nowych miejsc, że poprzeczkę trzeba cały czas, powolutku podnosić. Przychodzą też mody na restauracje. Najpierw modne jest jedno miejsce, ale za chwilę to inne może być na tzw. topie. Tak jest na całym świecie.

KM: A jak jest we Włoszech?

CFC: Jeśli chodzi o branżę gastronomiczną Włochy są bardzo

Fot. Karol Kacperski



specyficzne. Jeśli w jakimś miejscu jest dobra kuchnia, dobre jedzenie, tam nigdy nie jest pusto. To kraj, gdzie rzadko kto zaprosi cię na obiad, czy kolację do domu, tylko właśnie do restauracji.

KM: Miejmy nadzieję, że u nas to też się kiedyś zmieni. A co sądzisz o lokalizacji restauracji? Jest jakiś klucz decydujący o sukcesie?

CFC: Włosi potrafią przemierzyć kilometry, by zjeść coś dobrego, a nie na siłę iść do knajpy położonej 5 metrów od miejsca zamieszkania. W Polsce najważniejsze jest to, by nie było problemu z miejscem parkingowym i oczywiście, by było w miarę tanio lub stosunkowo niedrogo i przede wszystkim dużo...

KM: Jeśli ktoś wie, o co w tym wszystkim chodzi, nie martwi się tym, że restauracja jest z boku, a nie przy głównej arterii. Poza tym myślę, że akurat w Trójmieście główne ulice nie służą gastronomii.

CFC: Czasem mam jednak wrażenie, że trójmiejską gastronomię, a w zasadzie tę nadmorską podsumować można jednym zdaniem – „Nie ma to jak usiąść na murku i zjeść gofra z bitą śmietaną, ociekającą po brodzie, albo frytki”. Myślę jednak, że za kilka lat to się zmieni. Jeśli miejsce jest dobre, to goście zajdą i na koniec świata. Przyznam jednak szczerze, że nie do końca rozumiem sens otwierania restauracji w gigantycznych centrach handlowych. Przecież one zamykają się o 21:00, czy o 22:00. A co jeśli gość chce wypić kolejną lampkę wina? W takich miejscach szanse, moim zdaniem mają jedynie bistra.

KM: A biurowce?

CFC: Wszystko zależy od miejsca. Ale taki obiad na 40. piętrze biurowca w Rio de Janeiro, z widokiem na posąg Chrystusa... na pewno widok ten doliczony jest do rachunku (śmiech).

KM: No właśnie. Pewne rzeczy na świecie dolicza się do rachunku, jak np. słynne włoskie coperto (dopłata doliczana do cen potraw, obejmująca koszty zajęcia miejsca przy stole – przyp. red.). Ja zastanawiam się, czy nie wnieść jakiejś minimalnej opłaty właśnie za nakrycie i podanie np. pieczywa i oliwy.

CFC: We Włoszech mamy coperto, u nas jest tzw. czekadełko. Nie lubię tej nazwy.

KM: Ja też nie. Boję się jednak, że jeśli wprowadziłbym opła-

tę za takie „czekadełko”, zostałbym zlinczowany. No dobrze, ale jak już znaleźliśmy miejsce na restaurację, to warto pomyśleć o jej wystroju.

CFC: Jeśli nie masz pomysłu i zdecydujesz się na porady architekta wnętrz, to zrobi on projekt pod siebie, jakby to była jego restauracja. Takie miejsce nie do końca może ci odpowiadać. Wnętrze restauracji powinno być wpasowane i spójne z budynkiem, w jakim ona się znajduje. Jeśli jest to nowoczesny budynek to metal i szkło będą pasować, ale już w zabytkowej kamienicy niekoniecznie. Z tego co obserwuję, to właściciele rzadko o tym myślą. Kolejna ważna rzecz to, jeżeli decydujemy się na restaurację, która serwować będzie kuchnię regionalną danego kraju, czy regionu, to koniecznie, przynajmniej na początku, zatrudniony musi być kucharz, który z niego pochodzi. Żaden, nawet najbardziej dokładny przepis nie odzwierciedli bowiem tego „czegoś”, co rodowici kucharze mają w duszy i sercu.

Czego wam brakuje na kulinarnej mapie Trójmiasta, a może i Polski?

KM: (śmiech) To temat na kilka nocnych rozmów przy dobrym winie...

CFC: Można o tym opowiadać w nieskończoność. Tak od razu, na zasadzie pierwszego skojarzenia, to moim zdaniem wciąż za mało otwiera się polskich restauracji. Ludzie nie pamiętają wielkiej, polskiej kultury kulinarnej, chociażby z okresu międzywojnia. Wówczas jadło się ostrygi, homary, sardele, sardynki, langusty, trufle. Wszystko to przybywało do Polski w lodzie. Nie było przecież wówczas lodówek. Mam sporo książek kucharskich, w tym jedną z 1873 roku „W wiejskim dworze”. „Weź dziewczek kuchennych siedem i posadź je rzędem na ławie i daj im siedem kaczek do skubania” – tak zaczyna się rozdział o drobiu. Turyści chcieliby zjeść coś naprawdę dobrego polskiego, nie tylko bigos i kotlet panierowany, prawda?

”

Wciąż za mało otwiera się polskich restauracji. Ludzie nie pamiętają wielkiej, polskiej kultury kulinarnej, chociażby z okresu międzywojnia. Wówczas jadło się ostrygi, homary, sardele, sardynki, langusty, trufle.

KM: Tak mi się wydaje, choć, jak widzę Włochów, to mam wrażenie, że oni na całym świecie jadają jedynie w knajpach rodem z Italii.

CFC: Włoch na końcu świata będzie szukał włoskiej kuchni. Bez talerza pasty umiera, po prostu (śmiech).

KM: Hindusi są podobni. Są tak przyzwyczajeni do swoich smaków i od pikantności, od której są uzależnieni. Ja sam zresztą jestem trochę od niej uzależniony (śmiech).

A czy nie jest tak, że brakuje prostych restauracji, czy miejsc, gdzie chociażby można zjeść prostą, świeżą i taną kanapkę?

CFC: We Włoszech kanapki proste i świeże znajdziemy w zwykłych barach. W Warszawie jest kilka takich miejsc, w bramach.

KM: Nie da się ukryć, że Warszawa nas trochę kulinarnie wyprzedziła...

CFC: Trochę mocno.

A jaka jest atmosfera między restauratorami w Trójmieście?

CFC: Generalnie nie ma atmosfery. Tak najprościej można tę kwestię podsumować.

KM: I nad tym ubolewam. Szkoda, tym bardziej, że jesteśmy w takim hermetycznym Trójmieście, więc powinniśmy spotykać się i wymieniać się doświadczeniami. To znów kwestia mentalności, ale to już temat na kolejne spotkanie.

KUCHNIA SZEFA KUCHNI ŁUKASZ MOROZ

AUTOR: EDYTA WAWROWSKA / FOTO: KAROL KACPERSKI

Młody, charyzmatyczny i pełen pasji szef kuchni z prawie dziesięcioletnim doświadczeniem. Łukasz Moroz gotował w najbardziej prestiżowych miejscach w Trójmieście. Obecnie dba o podniebienia gości UNIQUE Club & Lounge, restauracji w samym sercu Sopotu. Nam zdradza, na czym polega jego nowatorskie podejście do gotowania.

D

oświadczenie zdobywałeś nie tylko w najlepszych trójmiejskich restauracjach. Była też Hiszpania.

Często wyjeżdżam do Hiszpanii, w szczególności na Majorkę. Byłem też w Barcelonie. Śródziemnomorskie przysmaki przygotowuję z tubylcami – mam tu na myśli tamtejszych kucharzy. Uwielbiam targi w Hiszpanii, które ociekają wręcz świeżyzną. Straganów z owocami morza: ślimakami, ośmiornicami, kalmarami jest nawet kilkadziesiąt. Niektóre nazwy ciężko nawet zapamiętać. Co ważne – żeby ugotować ciekawą potrawę, nie trzeba wcale wydawać majątku. To stamtąd czerpię najwięcej inspiracji. Moją ulubioną kuchnią jest śródziemnomorska.

Tvoja kuchnia to kuchnia fusion?

Tak. Kuchnia fusion pozwala na różne manewry. Tradycyjną kuchnię polską mieszam z akcentami francuskiej, włoskiej, czy tajskiej. Do rodzimej kaczki z pomarańczą dodaję imbir, trawę cytrynową. Nabiera wtedy zupełnie innego aromatu. Innym nowatorskim pomysłem był klasycznie przyrządzany łosoś z pewnym dodatkiem. O pierwszej w nocy wysłałem sms-a do dostawców z prośbą o granaty. Mieszanka intuicji i spontaniczności.

Jaka jest twoja filozofia gotowania? Ma być prosto, aromatycznie?

W kuchni przede wszystkim dbam o prostotę. Dobrze jednak czasem dodać nutkę egzotyki, żeby wybudzić nas na wiosnę. Połączenie świeżych warzyw, chrupiących sałat i soczystych owoców, prosto od dostawców, to motyw przewodni. Staram się propagować kuchnię slow food. Stosuję też wyciskarki typu slow juicer, które wyciskają do czterech razy więcej soku. Z jabłek zostaje tylko skórka. Używam tylko produktów sezonowych. Smaki mają być wyraziste. Lubię potrawy tradycyjne. W domu kanapki z guacamole, sałatki, risotto. Przez to, że w pracy używam ekskluzywnych produktów, w domu skłaniam się ku tradycyjnej polskiej kuchni. Dla gości przyrządzam pomarań-

SALAATKA Z KREWETKAMI, MANGO I AVOCADO

Składniki: 5 krewetek, 1/5 mango, połowa avocado, szpinak baby, rozspanka, czosnek, papryka.

Dressing: redukcja pomarańczowa (sok z pomarańczy z chili, rozmarynem i odrobiną czosnku). Dekoracyjnie: ocet balsamiczny

Przygotowanie: Zaczynamy od wymieszania sałaty z dressingiem. Układamy na niej avocado i mango. Krewetki smażone na rozgrzanej oliwie z dodatkiem dwóch ząbków czosnku i 1/10 papryczki. Dodajemy je na samym końcu. Całość wykańczamy dressingiem. Możemy też dodać świeżych ziół wedle uznania.



Łukasz Moroz

cze z pepperoni, imbirem. Proste rzeczy, w odpowiedniej kombinacji, dają fenomenalny efekt.

Niebawem w karcie pojawią się nowości. Czym na wiosnę zaskoczy szef kuchni?

Produktem, który bardzo przypadł mi ostatnio do gustu, jest avocado. Ma masę witamin, kwasów, tłuszczów nienasyconych. Można go używać niemal do wszystkiego: do smarowania pieczywa, krewetek, deserów. W karcie będę miał sałatkę, którą dziś prezentuję. Przepis jest prosty, nieprzekombinowany. Gotowanie stawia przede mną ciągłe wyzwania i możliwości zdobywania nowej wiedzy. Wychodzę na przeciw oczekiwaniom gości, gotując im to, na co mają ochotę. Z chęcią doradzę i polecam próbowania nowych dań spoza karty.

Unikalne pomysły Restauracji UNIQUE?

Poza podawaniem lampki szampana do śniadania, miałem pyszny sorbet limoncello, na prosecco z limonkami, zielonym pieprzem. Gości ta gałka sorbetu stawia zawsze na nogi. Przebojem jest suflet brownie. To jeden z najlepszych i najdelikatniejszych sufletów w Trójmieście. Mamy gości, którzy przejeżdżają dla niego pół Polski. Jest w karcie cały czas. Przepisu nie zdradzę, mogę tylko powiedzieć, że nie ma w nim ani grama mąki, co go wyróżnia.

Twoje plany na przyszłość?

Jestem teraz na etapie tworzenia fanpage'a. Mam potrzebę dzielenia się swoją wiedzą, pomysłami na nowe potrawy, łączenie technik. Na początku będę je testować na znajomych. Trzeba wszystkiego próbować. Cały czas się rozwijam. Pomaga świetna lokalizacja.

RODZINNE UCZTOWANIE W AMBER SIDE

Niedzielne bufety na terenie Europejskiego Centrum Solidarności



GODZINY SERWOWANIA BUFETÓW: 12:30-17:00

22 Marca 2015

KUCHNIA GRECKA

ZUPA:

Wykwintna zupa cytrynowa z kurczakiem

DANIE GŁÓWNE:

Dolmadakia - gołąbki w liściach winogron
Tiropitakia - pierożki szpinakowe z fetą w cieście Filo
Okoi morski pieczony w pergaminie
Małże w sosie pomidorowym
Musaka - zapiekanka z warzyw i mięsa
Stifado z wołowy duszonej w wytrawnym winie z cebulką dymką
Pierś indyjski nadziewana kozim serem i oliwkami serwowana na duszonych warzywach
Pirgos na sosie aromatyzowanym Metaxą
Souvlaki na ostro podawane z dipami
Patates furnu - pieczone ziemniaki z ziołami

BUFET DZIECIĘCY:

Zupa pomidorowa z kłuskami
Klopsiki w sosie jarzynowym
Puree ziemniaczane
Marchewka duszona w soku pomarańczowym

BUFET ZIMNY:

Salatka grecka
Oliwki marynowane skropione miodem
Ośmiorniczki marynowane w oliwie czosnkowej z ziołami
Pomidorki nadziewane kozim serem
Keftedes - klopsiki jagnięce
Sos tzatziki

BUFET SŁODKI:

Tarta cytrynowa
Baklawa

29 Marca 2015

KUCHNIA MAZURSKA

ZUPA:

Pożywna zupa „Młynarza” z kąskami mięs

DANIE GŁÓWNE:

Sandacz po „Mazursku” w śmietanie z grzybami
Żeberka „Drwali”
Zrazy wieprzowe po „Jeżewsku”
„Pokuczał” - klopsy z duszoną cebulą i wędzonką
„Karmuska” - wieprzowina z fasolą
Pierogi nadziewane kapustą i grzybami z okrasą
Babka ziemniaczana z boczkiem
Kapusta zasmażana
Kasza gryczana

BUFET DZIECIĘCY:

Zupa pomidorowa z domowym makaronem
Mini kotlet de volaille
Ziemniaki gotowane
Surówka z marchewki

BUFET ZIMNY:

Pieczyno własnego wypieku
Zimne nóżki
Smalec ze śliwką suszoną
Pstrąg w galarecie
Pieczone mięsa

BUFET SŁODKI:

Jabłecznik z cynamonową kruszonką
Ciasto drożdżowe

12 Kwietnia 2015

KUCHNIA FRANCUSKA

ZUPA:

Wykwintna zupa z zielonego groszku podawana z grzankami

DANIE GŁÓWNE:

Łosoś podawany w cieście francuskim z porami w śmietanie
Kurczak duszony w czerwonym winie (Coq au Vin)
Indyjska nadziewana musem z kasztanów w sosie vermouthowym
Wołowina duszona po burgundzku
Królik duszony w czerwonym winie i tymianku
Polędwiczka w sosie z sera camembert
Alzackie tartaletki nadziewane porami i cebulą
Ziemniaki gratin
Puree ziemniaczane
Warzywa duszone po prowansalsku

BUFET DZIECIĘCY:

Rosół z kluseczkami
Fileciki z kurczaka w cieście serowym.
Faworki z indyjski
Bukiet warzyw gotowanych na parze

BUFET ZIMNY:

Rogaliki croissant
Drożdżowa bagietka „Brioche”
Degustacja terrin i pasztetów
Deska aromatycznych serów z bakaliami w miodzie

BUFET SŁODKI:

Ciastka kokosowe „Coco au Miel”
Creme brulee
Mus czekoladowy

19 Kwietnia 2015

KUCHNIA WIELKOPOLSKA

ZUPA:

Wielkopolska zupa „Chłopska”

DANIE GŁÓWNE:

Sandacz po „Kardynalsku”
Kotlety schabowe po „Trybunalsku”
Rolada wielkopolska w sosie myśliwskim
Udka z kaczki pieczone na jabłkach
Sznycle „Złotowskie” z indyjski w delikatnym sosie śmietanowym
Golonka na kapuście z grochem
Pyzy ziemniaczane
Kasza gryczana
Buraki zasmażane
Kompozycja warzyw gotowanych na parze

BUFET DZIECIĘCY:

Babcina zupa ogórkowa
Misiowe sznycelki z kurczaka nadziewane szynką i serem
Ziemniaki gotowane

BUFET ZIMNY:

Galart wieprzowy
Piersz z gęsi na sosie z czarnej porzeczki
Gzik wielkopolski
Degustacja salcesonów

BUFET SŁODKI:

Sznycelki z glancem
Chruściki

CENA BUFETU:

osoba dorosła - 59 pln
dzieci 6-11 lat - 29 pln
dzieci do lat 5 - gratis

Restauracja Amber Side

Europejskie Centrum Solidarności

Pl. Solidarności 1, Gdańsk

Rezerwacje: Małgorzata Stapurewicz, +48 881 944 830, m.stapurewicz@amberside.pl

www.amberside.pl, www.facebook.com/ambersidepl

Amber Side
RESTAURANT & BAR

TRÓJMIEJSKA MAPA SUSHI

AUTOR: AGATA RUDNIK



Sushi po japońsku, wbrew temu, co mogłoby się wydawać, nie oznacza „surowej ryby”, a „kwaśny ryż”. Nazwa potrawy odnosi się bowiem do jej składnika – ryżu skropionego octem z cukrem i sosem. Jeszcze do niedawna kojarzone z celebryckim blichtrzem, dziś jest synonimem zdrowego i dietetycznego jedzenia. Gdzie skosztujemy prawdziwego sushi?

N a pewno w Tokio, ale bliżej (i taniej) na pewno będzie wybrać się do Tokyo Sushi w Gdyni. Czekają tu na nas m.in. tradycyjne nigiri (czyli sushi formowane w dłoni – ryż układa się w owalne paluszki, na które kładzie się jednego rodzaju ryby lub owoce morza) oraz maki (składniki owinięte wodorostem), a także inne tradycyjne dania kuchni japońskiej, jak np. zupa tofu to wakame z wodorostami.

Nowatorskie podejście do kuchni Dalekiego Wschodu zaskoczy nas w sopockiej restauracji Avocado. W menu znajdziemy m.in. sashimi (pokrojone ryby i owoce morza z dodatkiem przypraw) z przegrzankami lub marlinem oraz gunkan (tatar) z łososia lub serioli. Całości świetnie dopełni oryginalne piwo Asahi lub Sapporo.

Skoro już przy alkoholu jesteśmy, to należy wspomnieć o tradycyjnym winie japońskim Choya, które sprawdzi się np. do sushi hirame (z halibutem, sałatą, ogórkiem, awokado, szparagiem i spicy mayo) lub sake yaki (z grillowanym łososiem, sałatą, ogórkiem, awokado, serek Filadelfia, sos kabayaki, orzechy). Te specjalności podawane są Mito Sushi w Gdańsku.

Kuchnia japońska słynie także z potraw w tempurze – owoców morza, ryb i warzyw zanurzonych w cieście naleśnikowym i krótko smażonych na głębokim oleju. Krewetki w tempurze zawinięte w sushi z ogórkiem, sałatą i dressingiem podawane są w sopockim Sushi 77. Dzisiejsza kuchnia japońska to kulinarne dzieło sztuki o wykwintnym smaku, ale Sushi 77 od innych restauracji odróżnia własna receptura przygotowania ryżu. Dom Sushi za to proponuje m.in. krewetki królewskie, kalmari i warzywa w tempurze na ostro.

Chcesz nauczyć się samodzielnie robić sushi? Warsztaty przygotowywania tej, przynajmniej szczerze nie najprostszej potrawy organizuje m.in. restauracja Hashi Sushi w Gdyni. Całość łączy przyjemne

z pożytecznym, bo nie tylko dowiemy się, jak sprawnie zwinąć sushi, ale także spróbujemy specjalów kuchni japońskiej w najlepszym wydaniu. Warto też śledzić stronę na facebooku Akademii Kulinarnej Fument, gdzie od czasu do czasu organizowane są szkolenia przygotowywania sushi prowadzone przez jednego z najlepszych w Polsce specjalistów od kuchni japońskiej Kamila Sadkowskiego.

Z dobrego sushi w Trójmieście i okolicach słyną także takie restauracje, jak In Azia w Sheratonie, Origami Sushi w Sopocie, Fusion Sushi, New Kansai Sushi w Gdańsku, Moshi Moshi Sushi w Gdyni, Hito Sushi w Borkowie koło Gdańska i Toko Sushi w Redzie.

Japońska kuchnia jest sztandarowym przykładem zdrowej, lekkiej diety, bogatej w składniki odżywcze zapewniającej zdrowie i długowieczność. Jeśli masz ochotę na specjalności rodem z Kraju Kwitnącej Wiśni, wybieraj zawsze sprawdzone miejsca, w których wykorzystywane są jedynie świeże ryby, owoce morza i dodatki. Jeśli do tego szefem kuchni jest Azjata – będzie to strzał w dziesiątkę!

PS. Należy także nie przesadzać z sake i winem śliwkowym – potrafią być zdradliwe...





restaurant & sushi bar

spotkania biznesowe
imprezy okolicznościowe
take away

pokazy sushi
warsztaty sushi
catering

www.tokyo-sushibar.pl

Gdynia, ul. Mściwoja 9
tel. 58 669-60-80

TRÓJMIEJSKIE TAKO!

Kulinarna mapa Trójmiasta została wzbogacona o kolejne smakowite miejsce. Zostało ono stworzone dla wszystkich tych, którzy poszukują wyrazistych smaków, a z takich przecież słynie kuchnia meksykańska. Zapraszamy do restauracji Tako Bar w Gdyni przy ul. Świętojańskiej 21.

Na niewielkiej przestrzeni można dobrze zjeść, napić się znakomitych trunków alkoholowych i tych bez procentów oraz poczuć przyjazny klimat. Do tego idealna lokalizacja w Gdyni na Świętojańskiej, czyli wszystko się zgadza!

Wchodząc do Tako Bar od razu rzuca się w oczy niebanalny wystrój zachęcający do pozostania w lokalu na dłużej. Cegła, drewno i charakterystyczny kolorowy bar tworzą klimat i zachęcają do konsumpcji. Wiadomo jednak, że w każdej restauracji najważniejsza jest kuchnia. Nie inaczej jest i tutaj.

- Menu przenosi nas w klimat Meksyku. Nie tylko tego rdzennego, słynącego z przepysznych tacos, burrito, czy quesadilli, ale



też do Meksyku nowoczesnego, otwartego na świat, czerpiącego z europejskiej kuchni i kultury to co najlepsze i najsmaczniejsze. Proponowana kuchnia to Fusion Mexico, czyli unowocześniona tradycyjna kuchnia meksykańska wzbogacona o składniki typowo europejskie - tłumaczy Dominik Wiwatowski właściciel Tako Ba.

Bardzo dobre jedzenie w połączeniu z przystępnymi cenami stanowią o sile tego lokalu. W Tako Bar można zarówno rozpocząć, jak i zakończyć trójmiejską podróż kulinarną. Pozostaje tylko przyjść, posmakować i delektować się. Zapraszamy na ul. Świętojańską w Gdyni. Już otwarte.

MISTRZOWIE POLSKI Z HAFFNERA

Cukiernicy hotelu Haffner, Michał Wiśniewski oraz Marcin Świerkosz zdobyli tytuł Mistrzów Polski w kategorii desery. Konkurs odbył się podczas siódmej edycji Targów Expo Sweet w Warszawie.

Tegoroczna edycja miała na celu popularyzację sztuki cukierniczej i gastronomicznej oraz wyłonienie najlepszych kucharzy i restauratorów, którzy potrafią zachwycać artystycznym i smakiem swoich potraw. Cukiernicy z hotelu Haffner idealnie się w te założenia wpasowali. Hasłem przewodnim mistrzostw były „polskie jabłka”. Każda z drużyn (łącznie startowało 17 zespołów) miała za zadanie przygotować deser z jabłkiem w roli głównej.

Zwycięski deser sopockich cukierników to wysublimowane połączenie sorbetu jabłkowego z fenkułem, ciastka z białej czekolady



Michał Wiśniewski



Marcin Świerkosz

z gałką muszkatołową, galaretki z rokitnika z sokiem z pędów młodej brzozy, jabłek w syropie anyżowo-miętowym, galaretki z selera z fasolą tonką, musu z serka mascarpone z paloną czekoladą, sosu karmelowego z czarną solą, karmelu z pudrem jagodowym oraz piany z mleka z wanilią i cynamonem.

Podczas tej samej imprezy odbyły się także Łódzkie Mistrzostwa Polski. Tytuł wicemistrzów Polski zdobyli Katarzyna Chudy i Michał Koniński z cukierni T.Deker Patisserie & Chocolatier S.C. Trójmiejska drużyna zdecydowanie wygrała w konkurencjach dodatkowych polegających na przygotowaniu najsmaczniejszych lodów waniliowych, czekoladowych i sorbetów.

mp



Najważniejszy dzień twojego dziecka

Przyjęcia z udziałem dzieci
Chrzcziny
Komunie
Urodzinki

Profesjonalna animatorka

W każdy
weekend
oraz
indywidualne
na przyjęciach



Wszystko co niezbędne dla malucha

Przewijak z akcesoriami
Podgrzewacz do butelek
Szeroki wybór potraw w menu
dziecięcym



Z ZIEMI JAPOŃSKIEJ DO POLSKIEJ – WYJĄTKOWE STEKI WAGYU



AUTOR: AGATA RUDNIK

Moda na restauracje typu Steak House nie przemija. Steki zjemy różne – z udźca, roastbeef, ribeye’ do wyboru, doń smaku. Jednak co jest prawdziwą tajemnicą najlepszych steków? Czas smażenia? Przyprawę? Dodatki? Też. Ale liczy się przede wszystkim – MIĘSO. To z własnej hodowli byków japońskiej rasy Wagyu zjemy w restauracji Delmonico Cut Steakhouse w Hotelu Opera. Dlaczego smak tej wołowiny jest tak wyjątkowy?



Wiesław Stopa, szef kuchni restauracji Delmonico Cut Steakhouse hoduje krowy rasy Wagyu już od przeszło 10 lat. Stado liczące obecnie 180 sztuk chowane jest na Kaszubach. Rasa ta znana jest ze swej smakowitości i marmurkowości, a więc tak pożądanego

w steku przyrostu tłuszczu międzymięśniowego.

– Marmurkowość, a więc tłuszcz osadzony między mięśniami daje niepowtarzalną głębię smaku. Niezwykle ważne jest to, że tłuszcz zawarty w stekach Wagyu zawiera nienasycone kwasy tłuszczowe, porównywalne do tych występujących w rybach – podkreśla Wiesław Stopa.



Tajemnica smaku tkwi przede wszystkim w „bezsstresowym życiu” i odpowiednim odżywianiu krow. W kaszubskiej hodowli do dyspozycji mają 120 hektarów wolnego wybiegu i otwartą oborę, dostęp do lasów, krzaków i oczywiście do pastwiska. Te „szczęśliwe” krowy posiadają wyjątkowej jakości mięso, a o tym, czym różni się od ogólnodostępnych steków przekonamy się w restauracji Delmonico Cut Steakhouse.

– Pokazujemy gościom wybór surowych jeszcze steków, tak aby mogli wybrać ten, który najbardziej mu odpowiada. Prezentujemy je od mniej do bardziej tłustych, tych moim zdaniem najsmaczniejszych – opowiada Wiesław Stopa. – Stopień wysmażenia zależy od wyboru gości, ale staramy się nie podawać steków tzw. well-done, a więc dobrze wysmażonych.

Jakie rodzaje steków mamy do wyboru? **Denver Cut** pozyskiwany jest z karku i całkiem niedawno trafił na restauracyjne stoły.



Ribsteak to najbardziej marmurkowany kawałek mięsa i przez wielu smakoszy uważany jest za najlepszy. Ma charakterystyczne „oko” z tłuszczem (pozbawiony kości zwany jest Ribeye). **Tenderloin Steak**, popularnie znany jako polędwica to najdelikatniejszy ze steków, zaś **New York Strip** jest najbardziej klasycznym (smakosze zawsze spierają się który jest lepszy – New York, czy też Ribsteak).

Stek charakterystyczną kością w kształcie litery T to **T-Bone Steak**. Stanowi on połączenie dwóch steków – New York Strip i polędwicy, cięty jest z partii łędźwiowej od strony Ribsteak. **Porterhouse** to T-Bone w rozmiarze XXL (te w Delmonico Cut Steakhouse ważą czasem aż 1,5 kg!). **Rumpsteak** pochodzi z tylnej części grzbietu i serwowany jest ze smakowitą krawędzią, a Top Round to stek z udźca, chudszy od pozostałych. **Picanha** serwowana jest w charakterystycznym kształcie litery U, szczególnie popularny w Brazylii i w Argentynie. Czy wybraliście już stek dla siebie?

Z czym steki smakują najlepiej? To bardzo indywidualna kwestia, ale świetnie sprawdzi się świeża sałatka i pieczone ziemniaki z masłem ziołowym (który również pochodzi z gospodarstwa). Do tego koniecznie lampka czerwonego wina. Smacznego!





„Starannie wybieramy producentów wina.”



„Dbamy o najwyższą jakość naszej oferty.”



„Robimy to, bo wino to nasza pasja. Dzielimy się nią z Wami.”

Sklep Winiarski Winers / ul. Miąłki Szlak 52 / 80-717 Gdańsk / tel. 887 559 666


winers

Wine lovers. Just Winers.

Jajko to podstawa

Jest symbolem odrodzenia. Chroni przed złem. W wielu kulturach ma wręcz kosmiczny wymiar. Jajko. Małe, niepozorne, rządzi na stołach niemal całego świata, w przeróżnych odsłonach. My razem z naszymi kulinarnymi mistrzami z Eintopf pochylamy się nad jajkiem Wielkanocnym w jego klasycznym i szkockim wydaniu. Smacznego!



JAJA FASZEROWANE WĘDZONYM ŁOSOSIEM

Składniki:

8 ugotowanych na twardo jaj
4 plastry wędzonego łososia
2 łyżeczki musztardy Dijon
3-4 łyżki majonezu
1 szalotka, drobno posiekana
1 łyżka soku z cytryny
1 łyżeczka papryki wędzonej w proszku
sól
pieprz
3-4 łyżeczki kawioru

Jajka przekrójcie na pół, wyjmijcie delikatnie żółtka, które wrzucicie do malaksera. Dodajcie pozostałe składniki i zmiksujcie na gładką masę. Gotowym farszem napełnijcie jajka, udekorujcie kawiozem. Smacznego!

JAJA SZKOCKIE

Do przygotowania sześciu porcji będziecie potrzebować:

6 jaj, ugotowanych na twardo
500 g filetów z piersi kurczaka,
3 ząbki czosnku,
1/2 posiekanej, czerwonej papryki,
2 łyżki posiekanego, świeżego imbiru,
2 łyżki posiekanej kolendry,
2 łyżki przecieru pomidorowego,
1 łyżka słodkiej papryki w proszku,
1 łyżka musztardy Dijon,
1 łyżeczka płatków chili,
1 łyżeczka soli,
1 łyżeczka świeżo zmielonego pieprzu,
1 łyżeczka sproszkowanych ziaren kopru włoskiego,
oliwa do smarowania formy.

Piekarnik rozgrzejcie do 190 stopni. Formę do muffinów nasmarujcie oliwą. Wszystkie składniki poza jajkami i kurczakiem wrzucie do miksera i miksujcie przez ok. 1 minutę. Dodajcie pokrojonego w średniej wielkości kostkę kurczaka i zmiksujcie na gładką pastę. Podzielcie na 6 równych porcji.

Na desce rozłóżcie folię spożywczą 30 cm x 30 cm. Na środku ułóżcie porcję mięsa i przy użyciu łyżki rozsmarujcie na folii, tworząc okrąg o grubości ok. 1 cm. Na środku połóżcie jajko. Wsuńcie dłoń pod folię, podnieście do góry i uformujcie mięso wokół jajka. Zdejmijcie folię i dokończcie formować gołymi rękami. Gotowe przełóżcie do formy. Powtórzcie proces formowania z pozostałymi jajkami.

Wstawcie formę z jajkami do pieca na 25 minut. Po tym czasie wyjmijcie formę z pieca i delikatnie odlećcie płyn, który zebrał się w formie. Wstawcie ponownie do pieca na ok. 7 - 10 minut, do uzyskania złoto brązowego koloru.

Po wyjęciu odstawcie na ok. 5 minut do przestygnięcia. Smacznego!



EINTOPF

Eintopf to potrawa jednogarnkowa. W tym garze siedzi gotujące małżeństwo - Justyna i Daniel Hof, mocno przyprawione pasją do kuchni i gotowania. Na co dzień prowadzą kulinarnego bloga na łamach którego dzielą się przepisami swoich dziadków, rodziców, znajomych, ulubionych kucharzy i wreszcie autorskimi pomysłami wprost z podniebienia. Dla nas będą gotować co miesiąc, udowadniając, że wszędzie dobrze, ale w domu smakuje najlepiej.



Fot. Panna Lu

Prestizowe IMPREZY

AUTOR: AGATA RUDNIK
CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ



DO SŁUCHANIA

■ Garou



PRESTIŻ
PATRONUJE

Garou, kanadyjski piosenkarz i multiinstrumentalista. Jego mocny i pełen emocji głos znany jest z musicalu Notre Dame de Paris, gdzie wcielił się w postać szpetnego dzwonnika oraz ze słynnego duetu z Celine Dion. Jego płyty zarówno francusko, jak i angielskojęzyczne zdobywają statusy złotych, platynowych oraz

diamantowych. Garou zaprezentuje swoje największe hity, takie jak Gitan, Seul, Revien, a także piosenki ze swojej najnowszej płyty - Au milieu de ma vie, która została wydana w listopadzie 2013 roku.

Gdynia, Gdynia Arena, 26 marca, godz. 19:00

■ BRYAN ADAMS



Bryan Adams swojej dotychczasowej karierze sprzedał ponad 65 mln płyt na całym świecie. Koncertował na 6 kontynentach, a jego piosenki osiągały szczyty list przebojów w ponad 40 krajach. W listopadzie 2014 roku rozpoczął trasę Reckless 30th Anniversary Tour z okazji 30-lecia ukazania się płyty Reckless. Atmosfera na koncercie w Kraków Arenie tak się spodobała muzykowi, że postanowił dać swoim fanom wyjątkowy prezent pod choinkę i ogłosił, że w marcu ponownie odwiedzi nasz kraj. Tym razem Bryan Adams zawita do Gdańska.

Gdańsk/Sopot, Ergo Arena, 28 marca, godz. 20:00

■ DŻEM



Dżem to coś więcej niż muzyka. To kult, styl życia i prawdy, które każdy z nas adoptuje do swojego życia. To będzie koncert jubileuszowy jednego z najważniejszych zespołów w historii polskiej muzyki. Usłyszymy na pewno "Sen o Viktorii", "Whisky", "Czerwony jak cegła", "Dzikość mego serca", "Autsajder", "Wehikuł czasu", "List do

M." i wiele innych. I mimo, że od lat w zespole nie ma już charyzmatycznego frontmana Ryśka Riedla, to jego duch cały czas jest obecny, zarówno w muzyce, jak i w głosie jego następcy Maćka Balcara.

Gdynia, Klub Atlantic, 29 marca, godz. 19:00

■ THIRTY SECONDS TO MARS



PRESTIŻ
PATRONUJE

Rockowa grupa 30 Seconds to Mars, której wokalistą jest hollywoodzki aktor - Jared Leto, z pewnością roznieśli Ergo Arenę. Koncerty Marsów to spektakularne widowiska z niesamowitą energią bijącą ze sceny. To zdecydowanie jeden z najlepszych koncertowych zespołów na świecie. Ostatnią płytę pt. "Love Lust Faith + Dreams"

trio wydało w ubiegłym roku. Znalazły się na niej takie przeboje, jak "Up in the Air" czy "City Of Angels". Zespół zagra też swoje największe hity, tj: "A Beautiful Lie", "Hurricane" czy "Closer to the Edge".

Gdańsk/Sopot, Ergo Arena, 8 kwietnia

■ NNEKA



Nigeryjska wokalistka, porównywana do Ms. Lauryn Hill i Erykah Badu, to wielka gwiazda światowego soulu. Ostatnio wydany album "Soul is Heavy" to zbiór piętnastu niezwykle klimatycznych utworów. Jej muzyka to mieszanka wielu stylów muzycznych, odnajdziemy tutaj reggae, hip-hop, nowoczesny R'n'B, staromodny soul, afrobeat, a nawet pustynnego bluesa. Obecnie wokalistka pracuje nad nowym albumem, która ma ukazać się pod koniec 2015 roku. Być może niektóre utwory z nowej płyty usłyszymy podczas koncertu w Gdańsku.

Gdańsk, Klub B90, 19 kwietnia, godz. 20:00

■ SIESTA FESTIVAL



Siesta ściągą do Gdańska rzesze sympatyków muzyki etnicznej. Publiczności zaprezentuje się także Paulo Flores, bard nazywany głosem współczesnej Angoli, a także Neuza, gwiazda z Wysp Zielonego Przylądka, która zagra aż dwa koncerty. Dwukrotnie zaprezentuje się także zespół Duarte. Gwiazdą Siesty będą także

portugalska pieśniarka Mariza oraz Charlotte Dipanda z Kamerunu. Jednym z wiodących motywów festiwalu będzie Fado. Organizatorzy zapraszają na Noce Fado, czyli ekskluzywne koncerty dla kameralnej publiczności.

Gdańsk, Filharmonia Bałtycka, Klub Parlament, 23-26 kwietnia

■ WOJCIECH GĄSOWSKI



PRESTIŻ
PATRONUJE

Recital Wojciecha Gąsowskiego będzie głównym punktem imprezy charytatywnej w restauracji Tłusta Kaczka, z której dochód przeznaczony zostanie m.in. na rzecz hospicjum św. Wawrzyńca w Gdyni. Wojciech Gąsowski - znany nam przede wszystkim jako rock-and-rollowiec, solista Czerwono - Czarnych, tym razem

zaprezentuje zupełnie inne oblicze. W czasie recitalu usłyszymy bowiem swingowe i jazzowe utwory z najnowszej płyty artysty "I wish you love". Nie zabraknie też innych atrakcji w tym wyborze kuchni.

Gdynia, Restauracja Tłusta Kaczka, 17 kwietnia



DO SPOTKANIA

■ WOLVES SUMMIT



PRESTIŻ
PATRONUJE

Podczas konferencji Wolves Summit poznasz startupy, firmy będące liderami w branży oraz inwestorów z Polski, Litwy, Łotwy, Estonii, Norwegii, Szwecji, Białorusi, Rosji, Ukrainy, Czech, Niemiec, Słowenii, Włoch, Hiszpanii, Wielkiej Brytanii, Irlandii, USA. Wolves Summit to wydarzenie goszczące 1500 uczestników i 300 startupów. Organizując 1140 indywidualnych spotkań z kontrahentami (Speed Dates) organizatorzy dają właścicielom startupów możliwość osobistego poznania inwestorów. Więcej na wolvesummit.com

Gdynia, Pomorski Park Naukowo - Technologiczny, 14-16 kwietnia.

INTONACJE NATURY WEDŁUG ZULI STRZELECKIEJ

AUTOR: MICHALINA DOMOŃ / FOTO: MAREK STILLER

Wernisaż wystawy prac Zuli Strzeleckiej „Oikos, intonacje natury” w Państwowej Galerii Sztuki w Sopocie przyciągnął tłumy. Nic dziwnego, artystka słynęła nie tylko ze swoich niezwykłych obrazów na tkaninach, ale również ciepła, które na co dzień przyciągało do jej domu wielu ludzi ze świata kultury.

Po II Wojnie Światowej artystka trafiła z Wilna do Trójmiasta, gdzie w ówczesnej, sopockiej PWSSP rozwija swój warsztat artystyczny pod okiem Artura Nachta - Samborskiego i Józefa Wnukowej. Nacht - Samborski nie krył podziwu dla jej twórczych dokonań, ale nie tylko on. Jej prace na tkaninach w latach 50. i 60. stały się

dużym wydarzeniem artystycznym.

Na wystawie można zobaczyć przekrój twórczości artystki od lat 40., po prace, które tworzyła w ostatnich latach swojego życia (artystka zmarła tragicznie w 2012 roku). Uwagę bez wątpienia przykuwa sposób aranżacji wystawy. Obrazy i tkaniny zostały umieszczone na ścianach, na różnych wysokościach, co przywodzi na myśl zapis nut.

- Staraliśmy się nadać jak najwięcej lekkości tej ekspozycji. Aranżacja jest wędrówką po czasie, a motywem przewodnim staje się domostwo (oikos gr. dom przyp. red.), uwzględniające pewną nieobecność - nieobecność męża artystki, który zginął przedwcześnie w 1973, w wypadku samochodowym. Do tego zdarzenia cały czas współpracował z Zulą jako partner, inspiracja, harmonia czy dysharmonia - powiedziała podczas otwarcia wystawy kurator, Dorota Grubba - Thiede.

Dopełnieniem ekspozycji są fragmenty filmu, dzięki którym widz może podejrzeć, co działo się na co dzień w pracowni Strzeleckich. W obrazach i tkaninach artystki widać silne inspiracje światem natury, którą interpretuje poprzez barwy i przedstawienia balansujące na granicy figuralności i abstrakcji. W jej pracach odnaleźć można ducha orientu - pewną filigranowość i konturowe przedstawione figury. Punktem wyjścia do rozważań na temat jej twórczości był dom rodzinny, kojarzący się z ciepłem i serdecznością.

- Była boginką ciepła rodzinnego, przyciągała ludzi ze świata



Zula Strzelecka

Fot. Archiwum prywatne

artystycznego. Nawiązywała więzi nie tylko z wysoko ustawionymi ludźmi kultury, ale też z osobami, które na co dzień spotykała na swojej drodze, na przykład handlarkami tkanin na bazarze. Była jak wędrowiec, który idąc bacznie przyglądał się światu - mówi Dorota Grubba - Thiede.

Dom Strzeleckich przy ulicy Obrońców Westerplatte w Sopocie stał się miejscem wielu, ciekawych spotkań. Odwiedzali go pisarze, aktorzy, reżyserzy i muzycy. Prace Zuli Strzeleckiej znajdują się obecnie w wielu kolekcjach prywatnych i państwowych, m.in. w Pałacu Prezydenckim. Artystka była również autorką scenografii i kostiumów, które niejednokrotnie tworzyła wraz z mężem dla teatrów, telewizji i filmów, by wymienić choćby kultowych Krzyżaków z 1960 roku. Wystawę w Państwowej Galerii Sztuki można oglądać do 5 kwietnia.



Prace Zuli Strzeleckiej zachwycają bogactwem szczegółów.



Otwarcie wystawy w PGS. Na zdj. Wojciech Strzelecki, malarz, syn Zuli Strzeleckiej.



KONESER PIĘKNA

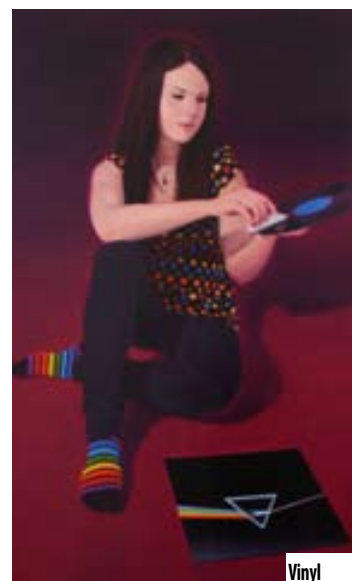
AUTOR: MICHAŁ DOMOŃ



Herbatka we dwoje



Czerwony latawiec



Vinyl

Choć uparcie broni się przed terminem fotorealisty, w jego obrazach można dostrzec detale odtworzone z pieczołowitą precyzją. Woli jednak myśleć o sobie jako o realisście, po prostu, bo jego prace nie są bezkrytyczną kopią rzeczywistości. Kamil Lisek opowiada nam o swojej największej inspiracji – kobietach, odbiorze malarstwa przedstawiającego w Polsce i podróży do Nowego Jorku.

M

malarstwo przedstawiające było dość długo marginalizowane w głównym nurcie w Polsce.

Chyba zbyt mocno zachłysłiliśmy się słowem „awangarda”. Wielu współczesnych wykładowców pochodzi jeszcze z tamtej szkoły i wymagają od studentów żeby tworzyli podobnie. Są przekonani o jed-

nej słuszności swojego kierunku artystycznego. Tymczasem wielu „awangardystów” to często osoby niedouczone. A twórcom, którzy malują w sposób realistyczny i precyzyjny zarzuca się komercję.

Dlaczego? To przecież najbardziej pożądaný stan, kiedy artysta może wyżyć z tego co tworzy.

Przecież większość obrazów dawnych mistrzów, na przykład Caravaggia, czy Velasqueza, które dziś podziwiamy w muzeach, były tworzone na zamówienie. Tymczasem w naszym środowisku artystycznym najlepiej, jeśli ktoś nabazgra kilka obrazków do szu-

flady, zaprosi znajomych na wino, popiją, popatrzą na to, co zrobił i powiedzą, że to jest dopiero sztuka, szczerza, wypływająca z głębi. I to jest dopiero malarz: „nie sprzedaje, ale przynajmniej szczerze tworzy”. Jednak tak samo szczerze i nieszczerze może być malarstwo realistyczne. Nad dobrze namalowanym obrazem można czasami pracować miesiącami, a nie kilka dni. I to jest przykre, gdy ktoś kwituje to jako komercję.

Zapytam jednak przewrotnie, po co malować realistycznie, skoro można robić zdjęcia?

Robienie zdjęć, to coś innego niż malarstwo. W moim przypadku fotografia jest tylko punktem wyjścia dla obrazu. Buduję go stopniowo. Coś mnie zainspiruje i wtedy dodaję kolejne elementy. Tak było w przypadku obrazu z Popeyem. Zaczęło się od porzuconej maskotki, którą zobaczyłem, któregoś dnia przy śmietniku. Spodobała mi się jej forma i kolor. Jakiś czas później, przyglądałem się córce znajomych w czasie zabawy. I te dwa kadry złączyły się w jedną całość.

Twoim ulubionym tematem są kobiety...

Ich świat jest dla mnie fascynujący i inspirujący. Może dlatego, że ich codzienność różni się od codzienności mężczyzn. Uwielbiam patrzeć, jak kobieta maluje sobie oczy, czy nakłada rajstopy. To taka proza życia, ale jest w tym coś bardzo zmysłowego, co mnie zachwyca. Tematem moich obrazów są jednak nie tylko kobiety. Często inspirują mnie kolory czy ornamenty, i wtedy postać w obrazie staje się tylko dopełnieniem, a symbolika zawiera się w motywie. Bawię się wtedy kolorem i kompozycją. Zdarza się też, że opowiadam jakąś historię oddając emocje, tak, jak w obrazie „Czerwony latawiec”, gdzie kolory i motywy odnoszą się do melancholijnego nastroju.

Dla kogo malujesz?

Przede wszystkim dla siebie. Dla mnie malowanie jest formą medytacji. Jestem wtedy tylko ja, płótno i proces twórczy. Kiedy pojawiają się okresy niemocy, czuję frustrację, że nie mogę malować. To jest jak oddychanie. Zdarza się też, że zaczynam poprawiać jakiś motyw w nieskończoność, bo nie jestem z niego zadowolony.

Wygrałeś V edycję Artystycznej Podróży Hestii, czego efektem była podróż do Nowego Jorku, miasta, które wydaje się wielu artystom idealnym miejscem na ziemi. Jak wspominasz to miejsce?

Fantastycznie. Przede wszystkim fascynująca była ta różnorodność kulturowa, która dla artysty może być inspiracją. To trochę jak cały świat w jednym mieście. Duże wrażenie zrobiła na mnie na przykład dzielnica żydowska. W Metropolitan Museum byłem kilka razy, a i tak mam poczucie, że nie zobaczyłem wszystkiego. Dobrze było odwiedzić galerie na Soho, gdzie wystawia wielu doskonałych, współczesnych realistów. Odbiorcy sztuki w Stanach Zjednoczonych nie mają problemu z tym, że na przykład obraz przedstawia jakąś konkretną osobę.

A w Polsce mają?

U nas utarła się tendencja, że postaci pojawiające się na obrazach są często pokazywane bardzo umownie, co daje im pewną anonimowość. I takie obrazy lepiej się tu sprzedają. Często dochodzą mnie głosy z galerii, z którymi współpracuję, że jeśli ktoś interesuje się obrazem realistycznym, przedstawiającym zindywidualizowaną postać, zaraz pojawiają się pytania, kim jest model czy modelka. Taki sposób obrazowania często powoduje dystans odbiorcy, bo mają poczucie, że na obrazie jest ktoś obcy.

Ulubieni artyści?

Wśród klasyków zdecydowanie cenię Williama Bouguereau. Uwielbiam jego Madonny i portrety kobiet. W tym, jak malował, widzieć jak był nimi zafascynowany. Detale oddawał z niezwykłą precyzją. Patrzeć na jego obrazy, jest jak „smakowanie”, tego, co przedstawiają. Ze współczesnych twórców lubię obrazy Stevena Assaela, Robina Eleya i Davida Kassana, którego podziwiam szczególnie za portrety starców.

Jakie masz plany na najbliższą przyszłość?

Pracuję teraz nad cyklem, na który będzie się składać siedem obrazów. To dość osobisty cykl, odnoszący się do moich ostatnich przeżyć. Opowiada w symboliczny, nieco zabawny i przewrotny sposób o miłości, wolności i samotności. Każdy z obrazów będzie przedstawiał kobietę z symbolicznym przedmiotem.

Siedem?

Tak, jak siedem grzechów albo szczęśliwa siódemka.

W twoim przypadku siedem grzechów, czy szczęśliwa siódemka?

To już pozostawiam odbiorcy.

REALIZM ANNY WYPYCH

Obraz *Yellow Eyes* trójmiejskiej malarki Anny Wypych wyróżniony w prestiżowym międzynarodowym konkursie „2 Modportrait 2014”. Konkurs organizowany jest przez hiszpańską Fundację Artelibre przy współpracy z Europejskim Muzeum Sztuki Współczesnej w Barcelonie.

Obraz Anny Wypych przeszedł preselekcję i znalazł się wśród kilkudziesięciu wybranych z kilku tysięcy zgłoszeń. Jury, po obejrzeniu na żywo nadesłanych obrazów zdecydowało, że obraz „Yellow Eyes” trafi na wystawę pokonkursową, którą od 29 kwietnia do 28 maja będzie można oglądać w sali wystawienniczej Fundacji Bantierra w Saragossie oraz od 2 do 29 czerwca w Europejskim Muzeum Sztuki Współczesnej w Barcelonie.

To nie pierwszy sukces trójmiejskiej artystki za granicą. W kolekcji stałej barcelońskiego muzeum znajduje się już inny obraz Anny Wypych. Mowa o oleju na płótnie pt. „Autoportret z tatuażem”. W zeszłym roku malarka zakwalifikowała się na inny prestiżowy konkurs BP Portrait Award 2014 – jej obraz „Girl in Red” podróżuje z wystawą pokonkursową po muzeach w Wielkiej Brytanii. Malarstwo realistyczne Anny zostało także docenione za oceanem, gdyż przyznało jej najwyższy możliwy status, ARC Living Master w prestiżowym amerykańskim stowarzyszeniu Art Renewal Center.

mp



Yellow Eyes



Girl in red

SZTUKA TRÓJMIASTA

NAGOŚĆ NA ŚCIANIE

AUTOR: MICHALINA DOMOŃ



Leżący, Kasia Swinarska, Proarte

Nagość w sztuce to temat stary jak świat, choć na przestrzeni wieków jej rola się zmieniała. Nie ma wątpliwości co do jednego: nagie ciało od wieków inspiruje artystów, szczególnie w wymiarze seksualnym, choć były okresy, gdzie służyło ono obrazowaniu grzechu. Dziś, mimo komercjalizacji, nagość nadal fascynuje, ale i obrusza, na przykład środowiska feministyczne, które nie zgadzają się na uprzedmiotowienie kobiecego ciała. A akt, jak był obiektem twórczości artystów, tak i będzie.

Kiedy w 1865 roku Edward Manet wystawił „Olimpię” w Salonie Paryskim, obraz wywołał poruszenie. Przedstawiona na nim modelka, została zidentyfikowana jako dama lekkich obyczajów. Akt Maneta był inspirowany „Wenus z Urbino” Tycjana. Jednak dziewiętnastowieczne dzieło nabrało innej wymowy za sprawą symboli, jakie artysta umieścił w obrazie.

WIERNOŚĆ I ROZWIĄZŁOŚĆ

W nogach modelki, którą była wielokrotna muza artysty, Victorine Meurent, pojawia się kot, odnoszący się do niezależnej, kobiecej seksualności. To między innymi za jego sprawą dama została uznana za rozwiązłą. Dla porównania – renesansowej Wenus Tycjana towarzyszył pies – symbol wierności. Paryż obiegła plotka, że Manet namalował prostytutkę, a wieść ta oburzyła odbiorców.

Śmiała poza modelki i zsuwające się z jej stóp pantofelki – jedyna część garderoby, silnie oddziaływały na ówczesnego widza,

zwłaszcza, że niegdyś erotyczne przedstawienia pojawiały się głównie w tematach mitologicznych lub były ukrywane w symbolach scenek obyczajowych.

W czasach, kiedy nagość spowszedniała, bo emanują nią niemal wszelkie medialne przekazy, trudno uznać „Olimpię” za dzieło pornograficzne. Ciężko nawet mówić w nim o dosłowności, bo w odniesieniu do przekazów, jakie znamy współcześnie, zdaje się być bardzo subtelne. Czego zatem dziś poszukują w akcie odbiorcy sztuki?



Wielka Naga Tańcząca, Pablo Picasso, Proarte

UWAGA NA KICZ

- Powiedziałabym dosłowności, choć przestrzegam, że należy być ostrożnym w doborze prac o tej tematyce – mówi Alicja Harakiewicz, historyk sztuki i właścicielka Proarte Fine Art Gallery. - Łatwo zahaczyć o kicz i tanią erotykę. Rzadko spotykam niebanalne akty, stąd ich udział w ofercie galerii nie jest duży. Myślę, że są bardziej interesujące, gdy zwracają uwagę ciekawą formą, przekazem, a nie tylko obnażonym ciałem mającym wzbudzać żądze. Pomyśleć, że akt, ćwiczony



Maria Ciapalska, BMC2

przez pokolenia adeptów sztuki, nadal stanowi wielką trudność - zauważa właścicielka galerii.

W ofercie Proarte w tym temacie są dostępne między innymi prace Jima Jonsona (wł. James D. Johnson), amerykańskiego artysty zafascynowanego światem sportowców. Pod koniec lat 70. stworzył niewielki cykl pt. „Nude” w technice litografii, gdzie wykorzystał swoje doświadczenie w malowaniu ciał sportowców. Z kolei Kasia Swinarska jest autorką ciekawych aktów kobiecych, malowanych szerokimi pociągnięciami pędzla.

- Leżące leniwie, miękkie ciała kobiece mają ukazywać ich bezbronność, a jednocześnie moc oddziaływania w swej bierności na bezwzględny męski świat. Artystka jest także autorką aktu męskiego, który jest rzadszym tematem w sztuce - komentuje Alicja Harackiewicz.

LINORYT PICASSA

Uwagę przykuwają również prace Aleksandry Prusinowskiej - wielkoformatowe przedstawienia w technice litografii. Akty kobiece to również domena Jana Opalińskiego.

- Jak sam twierdził, maluje kobietę uniwersalną, kobietę - symbol. Pragnie oddać jej tajemnicę, warstwę psychologiczną kobiety jako płci. Uwagę zwraca świetny warsztat rysownika widoczny

także w jego malarstwie. Nie sposób też pominąć pracy Pabla Picassa „Wielka Naga Tańcząca” będącą wyjątkowym przykładem kubistycznego aktu, wykonanego w technice linorytu - mówi Alicja Harackiewicz

Akt jest też ulubionym tematem rzeźbiarzy i jak pokazuje tradycja, był nim zawsze. Wystarczy spojrzeć na największe dzieła starożytności. W Trójmieście galeria Art in Architecture oferuje prace Tomasza Radziewicza.

- To akt w przedstawieniu realistycznym, a jednak niedosłownym. Dzieła takie świetnie odnajdą się w każdej przestrzeni - mówi Agnieszka Leszczyńska - Mieczkowska, właścicielka galerii. Większą dosłowność odnajdziemy w fotografii, na przykład w pracach Tomasza Zerka. Uwagę zwraca również odważna praca Mikołaja Obryckiego „Lila”.

AKT NA TALERZU

W poszukiwaniu aktu warto też zajrzeć do galerii BMC2. W ofercie znajdziemy między innymi wielkoformatowy obraz olejny rosyjskiego malarza z Petersburga, Igora Loschkarewa „Marząca”.

- Autor przedstawia zmysłową kobietę, odpoczywającą na kocu w ogrodzie. Wyciągnięte ciało i spokojna twarz, pastelowe kolory, wprawiają widza w poczucie spokoju i błogości - mówi Czarek Adamowicz z Galerii BMC2.

Interesującą propozycję stanowi też ceramiczny talerz sopockiej autorki Marii Ciapalskiej. Dwukolorowy rysunek bardzo odważnie



Karolina, Tomasz Zerek, Art in Architecture

kreśli postać kobiety, świadomej swojej kobiecości i seksualności. Jest to prosty i syntetycznie ujęty kobiecy akt, w którym czuć energię i erotyczne napięcie.

Z kolei Sopocki Dom Aukcyjny oferuje akty artystów, którzy weszli już do kanonu twórców sztuki współczesnej, a ceny ich obrazów są pokaźne. Obecnie można tu wymienić na przykład pracę „Półakt kobiecy” Artura Nachta - Samborskiego, ucznia Wojciecha Weissza, związanego ze środowiskiem kapistów, czy „Portret akt kobiecy” Jacka Żuławskiego, jednego z inicjatorów powstania ASP w Gdańsku.

AKT I EMOCJE

Dziś akt nie budzi już takich kontrowersji jak kiedyś, a jeśli prowokuje, robi to zupełnie inaczej. Jak zauważa Alicja Harackiewicz, współcześnie aktu używamy, jak chcemy i jest on postrzegany wielorako.

- Może prowokować, skandalizować, ekscytować lub po prostu być formą - piękną lub brzydką. Może także stać się orężem ruchów społecznych, np. grup feministycznych. Przykładem może być prowokacja grupy Guerilla Girls, które zaproponowały „Odaliskę” Ingresa z doczepioną małpią głową. Umieszczony prowokacyjny napis „Do women have to be naked to get into the Met Museum?”, sugeruje niekorzystne postrzeganie kobiecej sztuki we współczesnym świecie: twórczość jedynie 5 proc. artystek ma szansę na wystawę, podczas gdy 85 proc. aktów, przedstawia kobietą nagość - mówi Alicja Harackiewicz.

Jedno jest pewne, piękny akt robi furorę - także dzięki fotografii, wszak kalendarz Pirelli nadal świetnie się sprzedaje.



Tomasz Radziszewski, Art in Architecture

BANKOWOŚĆ SZYTA NA MIARĘ

Zamożni Klienci wymagają specjalnego traktowania. Dlatego najlepsi specjaliści z branży finansowej stworzyli Noble Bank, który dzięki nowatorskim i spersonalizowanym usługom Private Banking, stał się wiodącym bankiem obsługującym najzamożniejszych klientów. Innowacyjne, perfekcyjnie dopasowane do indywidualnych potrzeb rozwiązania Noble Banku będziemy co miesiąc przybliżać w magazynie Prestiż. Dzisiaj w świat Private Banking wprowadza nas Piotr Nitka, dyrektor oddziałów Noble Banku w Gdańsku i Gdyni.

Na czym polega wyjątkowość Noble Banku? Noble Bank to pierwszy polski bank, który jest wyspecjalizowany w usługach typu private banking. W naszym rozwoju podążamy ścieżkami wytyczonymi przez najlepsze na świecie instytucje finansowe ze Szwajcarii, Wielkiej Brytanii, czy Austrii, których doświadczenie w tego typu usługach to dziesiątki lub setki lat. Private banking w Noble Banku to coś więcej niż tylko oferta produktowa. To filozofia działania także w sferach pozafinansowych pozwalająca zapewnić naszym Klientom komfort posiadania bankiera, który jest jednocześnie partnerem na wielu płaszczyznach.

Mowa o całym sektorze usług okołobankowych oferowanych przez Noble Bank?

Tak, a jedną z pierwszych takich usług, które sami stworzyliśmy jest usługa Concierge. Jest to jedyny tak rozbudowany serwis informacyjno – organizacyjny działający 24 godziny na dobę, 7 dni w tygodniu i oferujący nielimitowaną pomoc w różnych dziedzinach życia. Zakres zapytań i zleczanych spraw, jakie można kierować do Concierge ogranicza jedynie prawo i dobry obyczaj. Oczywiście, dzisiaj każdy bank ma prestiżowe karty kredytowe, ale także tutaj staramy się być liderem w tworzeniu innowacyjnych rozwiązań. Specjalnie dla Klientów Noble Bank powstała karta MasterCard World Elite wykonana ze stopów metali. Ta zupełnie unikatowa edycja jest pierwszą tego typu kartą w Polsce. Jej niepowtarzalny styl doskonale oddaje wyrafinowany gust i prestiż posiadacza. A do niej dodatkowo opcja Priority Pass pozwalająca na korzystanie ze strefy VIP na ponad 600 lotniskach na całym świecie.

Co takiego najlepszego z tych wzorców zachodnich wprowadziście tutaj w Polsce? W co inwestuje Noble Bank?

Nasze usługi są szyte na miarę. Klient nie przychodzi do nas po gotowy produkt. Przykładem niech będzie usługa Asset & Wealth Management, realizowana przez własne TFI Noble Funds. To usługa zarządzania portfelem inwestycyjnym, która polega na lokowaniu aktywów klienta, w wysokości co najmniej 5 mln zł, na rynku kapitałowym, zgodnie z indywidualnie dopasowaną strategią. Noble Bank oferuje całą gamę rozwiązań finansowych oraz usług specjalistycznych. Poszukujemy dla Klientów nisz inwestycyjnych, które potencjalnie dają atrakcyjną stopę zwrotu w stosunku do ryzyka. Taką niszą jest dzisiaj rynek wierzytelności.

Bank planuje kolejny krok – uzupełnienie oferty o doradztwo w zakresie edukacji, a także usług medycznych. Dopełni to budowany konsekwentnie od lat model obsługi Family Office. Nie zapominamy o promowaniu wizerunku Polski za granicą. Noble Bank, w ramach którego powołana została Fundacja – St. Anthony's College Oxford Noble Foundation, finansuje wieloletni Program Studiów o Współczesnej Polsce na Uniwersytecie Oxfordzkim.



Możecie się również pochwalić współpracą z Sotheby's International Realty.

Noble Bank jest również partnerem biznesowym Sotheby's International Realty – to światowy numer 1 na rynku nieruchomości luksusowych. Dzięki tej współpracy możemy zaoferować zamożnym Polakom dostęp do najbardziej prestiżowych nieruchomości na świecie. Pomagamy też w przebrnięciu przez wszystkie niuanse prawne związane z zakupem nieruchomości w obcym kraju, co jest gwarancją bezpieczeństwa transakcji.

A propos bezpieczeństwa. Zabezpieczacie również majątek swoich klientów.

Jest wiele firm, które osiągnęły biznesowy sukces, a ich właściciele często nie wiedzą co zrobić, aby firma dalej prężnie działała po ich odejściu na emeryturę, czy też po ich śmierci. Komu przekazać stery? Jak zabezpieczyć majątek swój, firmy i osób najbliższych? Celem naszych działań jest zawsze pomoc w tworzeniu prawdziwego dziedzictwa. Odpornego na próbę czasu, niejasnych uwarunkowań prawnych i nieprzewidzianych zdarzeń losowych. To wszystko, a także wszelkie aspekty optymalizacji podatkowej, przygotowujemy dla Klientów wraz z doświadczonymi prawnikami i ekspertami podatkowymi z renomowanej kancelarii prawniczej Domański Zakrzewski Palinka. Dodatkowo z sukcesem proponowaliśmy Klientom usługę Corporate Private Banking, czyli zarządzania majątkiem prywatnym i firmowym w jednym miejscu.

W grę wchodzi zazwyczaj duże pieniądze, rzędu kilku milionów złotych. Takich pieniędzy nie powierza się ot tak. To zaufanie trzeba pomiędzy bankierem a klientem zbudować.

Gdybym miał wybrać jedną cechę, która jest najważniejsza na linii bankier – klient to jest to właśnie relacja i zaufanie. I żeby to zbudować oczywiście potrzebny jest czas i bardzo duże zaangażowanie bankierów. Jesteśmy aktywni, organizujemy dla klientów eventy dzięki którym nawiązujemy relacje, lepiej się poznajemy, klienci między sobą nawiązują kontakty, które owocują później kontraktami biznesowymi. Ten szeroko rozumiany networking jest dla nas szalenie ważny ponieważ jest dla Klientów swoją wartością dodaną. Jestem przekonany, że to dobry kierunek, w styczniu bieżącego roku Noble Bank po raz trzeci z rzędu został wyróżniony najwyższą 5-gwiazdkową notą w prestiżowym ratingu przygotowanym przez magazyn Forbes.

GDAŃSKA FIRMA PARTNEREM SAMSUNGA

Niedawna premiera Samsunga Galaxy S6 i Galaxy S6 Edge w Barcelonie była najważniejszym wydarzeniem ostatnich miesięcy w branży technologii mobilnych. O tym wydarzeniu mówił cały świat, tym bardziej warto podkreślić, że niebagatelną rolę odegrała w nim trójmiejska firma FancyFon SA mająca swoją siedzibę w Gdańskim Parku Naukowo - Technologicznym.

Jednym z głównych celów stojących przed Samsungiem będzie zwiększenie poziomu bezpieczeństwa produkowanych urządzeń mobilnych - zarówno tych przeznaczonych do użytku prywatnego, jak i biznesowego. Oparcie swoich przewag konkurencyjnych na minimalizacji ryzyka utraty danych wiąże się z koniecznością zapewnienia odpowiedniego poziomu szyfrowania informacji poufnych oraz ochrony antywirusowej i antymalware urządzeń przenośnych.

Obok systemów do zarządzania urządzeniami mobilnymi amerykańskich koncernów do grona najważniejszych dostawców tego typu oprogramowania trafiła polska firma FancyFon. Dostarcza ona innowacyjne rozwiązania na rynek telekomunikacji, umożliwiając zdalne zarządzanie urządzeniami mobilnymi. Jej flagowy produkt, platforma FAMOC, znalazła szczególne uznanie w oczach ekspertów z powodu swojej kompleksowości i mocnej pozycji na rynku europejskim.

FAMOC to zaawansowane oprogramowanie mobilne, które współpracując z serwerami i bazami danych, stanowi potężne narzędzie do zdalnej konfiguracji floty telefonów komórkowych oraz wsparcia klientów i pracowników.

- Obecność naszej firmy wśród amerykańskich potentatów notowanych na giełdach to kamień milowy na ścieżce rozwoju naszego produktu. Wierzymy, że nasz entuzjazm wkładany w pracę nad rozwojem bezpieczeństwa danych i optymalizacją kosztów związanych



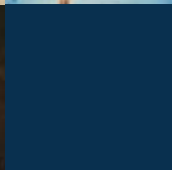
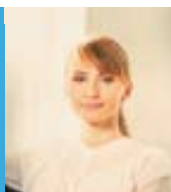
Założyciele FancyFon

z administracją urządzeń przenośnych w przedsiębiorstwie pozwoli na skuteczny balans pomiędzy ochroną prywatności, a wzrostem produktywności pracowników - komentuje Bartosz Leoszewski, prezes firmy FancyFon SA.

System FAMOC jest wykorzystywany przez największe firmy i instytucje, m.in. przez Lotos, Aviva, Europcar. Do grona partnerów technologicznych FancyFon, oprócz Samsunga, należą: Apple, Forum Nokia, Microsoft, Motorola, OMA, Open Handset Alliance, BlackBerry, Symbian.

mr

LEC
CENTRE
LANGUAGES
EDUCATION
CONSULTING



O nauce języków obcych zagranicą wiemy wszystko. Od 1993 roku wysłaliśmy setki klientów na kursy językowe w różnych zakątkach świata. Reprezentujemy renomowane szkoły językowe i instytucje edukacyjne na całym świecie.

Nasza oferta to **szeroki wachlarz kursów**, takich jak:

- ❖ nauka języków, gotowania i kultury
- ❖ kursy dla profesjonalistów (m.in. prawników, lekarzy, pilotów)
- ❖ kursy biznesowe
- ❖ kursy dla dzieci połączone z uprawianiem sportu oraz wiele innych

Jakie są Twoje potrzeby?

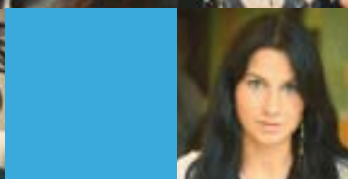
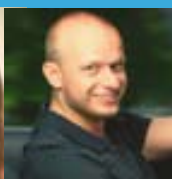
Pomożemy Ci dobrać kurs i zorganizujemy wszystko w Twoim imieniu.

Skontaktuj się z nami!

LEC CENTRE Spółka z o.o.

T 58 553 32 75 M 604 209 150

E lec@lec.com.pl W lec.com.pl



TURYSTYKA MEDYCZNA SZANSĄ DLA REGIONU

Województwo pomorskie atrakcyjną destynacją dla turystyki zdrowotnej, turystyki medycznej oraz SPA – taki cele stawiają przed sobą założyciele i członkowie Bałtyckiego Klastra Turystyki Zdrowotnej. W jego skład ma wejść około 50 firm z Pomorza, a patronat nad projektem objął marszałek Mieczysław Struk.

Głównym potencjałem dla projektu jest istniejąca infrastruktura związana z turystyką, zdrowiem i relaksem, walory środowiska naturalnego z ich zasobami oraz zaangażowane, świadome społeczeństwo. Należy także podkreślić kreujące się bardzo silne trendy zdrowego stylu życia, w tym rynkowy popyt na usługi związane z profilaktyką, dbaniem o zdrowie, a także własny wygląd.

Zamysłem Klastra jest partnerskie sprzężenie we wspólnym interesie sektora biznesu, nauki i samorządów. Korzystając z istniejącej bazy infrastrukturalnej, szeroko rozumianego potencjału turystycznego oraz z wyników prac badawczo - rozwojowych i innowacji technologicznych, firmy zrzeszone w Klastrze chcą wypracować nową, silną ofertę zdrowotno - turystyczną, skierowaną również do klienta zagranicznego.

Jak przekonują założyciele, sukces tego projektu wyrazi się wzrostem zatrudnienia, rozwojem przemysłu turystycznego oraz wzrostem świadomości prozdrowotnej wśród mieszkańców. Konsekwencją będą także inwestycje w przedsięwzięcia podnoszące

poziom oferty medycznej, zdrowotnej oraz Spa. Wszystkie te zjawiska służyć będą zarówno mieszkańcom, jak i turystom.

Projekt powstaje przy pomocy pracowników Pomorskiego Parku Naukowo Technologicznego Gdynia, Urzędu Marszałkowskiego, Pomorskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej w Gdańsku oraz konsultantów Innobaltica. Zainteresowanych współpracą w ramach klastra jest około 50 firm oraz instytucji. Obecnie członkami - inicjatorami przedsięwzięcia są: Trendmed sp. z o.o., Clinica Medica sp. z o.o., Copernicus Podmiot Leczniczy sp. z o.o., Victora Clinic, Klinika Uśmiechu Perfect Smile, Akademia Pomorska w Słupsku, Hotel Kuracyjny Centrum Rehabilitacji i Odnowy Biologicznej Sp. z o.o., Hotel Wieniawa, Dolina Charlotty, WHSZ w Słupsku, Hotel Bayjonn, Kora Sopotkie Szkoły Medyczne.

Założyciele zapraszają do współpracy firmy, instytucje operujące w obszarze zdrowia, turystyki, zdrowego żywienia, oraz wszystkie inne podmioty, które widzą w tym przedsięwzięciu szansę na rozwój dla siebie i regionu. Osoba do kontaktu: Hanna Burno, Bałtycki Klastr Turystyki Zdrowotnej www.baltyckiklastrer.pl **mp**

WIECHA NA OLIVIA SIX

Prawie 19 tys. m2 powierzchni biurowej zyska Trójiasto po zakończeniu budowy Olivia Six, nowego biurowca należącego do systematycznie rozwijającego się kompleksu Olivia Business Centre. Na budynku właśnie zawieszono wiechę. Ma on być gotowy jeszcze w tym roku.

Obecnie w Olivia Six trwają prace wykończeniowe. Budynek zaprojektowano tak, aby obniżyć koszty eksploatacji ponoszone przez najemców. Kilka umów najmu zostało już podpisanych.

- W Olivii Six zastosowano wiele nowoczesnych rozwiązań, które znacznie zredukują koszty eksploatacji i podniosą komfort pracy rezydentów. Ze względu na wykorzystane materiały i przyjęte rozwiązania technologiczne budynek pozostanie nowoczesny nawet za wiele lat - mówi Jerzy Oskroba, dyrektor Olivia Business Centre.

Olivia Six zwiększy powierzchnię najmu Olivia Business Centre do prawie 78 tys. mkw. OBC stanie się tym samym drugim największym centrum biznesowym w Polsce. Kolejne budynki centrum powstają w tempie jednego rocznie. Wydane zostały już pozwolenia na budowę następnych dwóch biurowców.

- Budynki są ważne, ale talenty są cenniejsze. W naszym regionie jest ich dużo, co stanowi wielki atut dla inwestorów. Razem z uczelniami wyższymi oraz władzami miasta pracujemy więc nad uczynieniem z naszego miasta najlepszego miejsca do pracy i życia. Tworzymy w Gdańsku wyjątkowy projekt w skali kraju, dzielnicę biznesową położoną w samym sercu metropolii - mówi Maciej Grabski, Prezes OBC.

Ukończone dotąd budynki: Olivia Gate, Olivia Point & Olivia Tower oraz Olivia Four, otaczają wewnętrzne patio - plac z zielenią i fontannami, stwarzając idealne warunki do nawiązywania kon-



Fot. materiały prasowe

taktów biznesowych i towarzyskich. Oprócz najnowocześniejszych biur w Olivia Business Centre dostępne są także 2 centra konferencyjne, przedszkole, centrum medyczne, apteka, restauracja, kawiarnia, sushi bar, sklep, 3 banki, notariusz oraz duża liczba miejsc parkingowych. Rezydenci OBC mają również możliwość udziału w ligach sportowych i wielu wydarzeniach kulturalnych oraz towarzyskich. W OBC koncentruje się życie gospodarcze metropolii gdańskiej. **mp**

Biznes walutuje,
a Ty?

 **walutuj.pl**

 58 380 33 33

kontakt@walutuj.pl

Currency Trade Spółka Akcyjna z siedzibą w Gdańsku, Olivia Business Centre przy al. Grunwaldzkiej 472/A, 80-309 Gdańsk, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy Gdańsk - Północ w Gdańsku, VII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem KRS: 0000521319, posługująca się numerami NIP: 5842737732 oraz REGON: 222149345, posiadająca kapitał zakładowy w wysokości 1.000.000 zł.

Wiatr w żaglach

GSC Yachting to projekt żeglarski, który łączy świat sportu i biznesu bazując na flocie nowoczesnych jachtów - projekt ten zaprezentowano podczas śniadania Pomorskiego Klubu Biznesu w hotelu Hilton. W skład projektu wchodzi m.in. Biznes Liga Żeglarska, imprezy i szkolenia żeglarskie dla firm i korporacji oraz budowanie struktur nowego elitarnego klubu żeglarskiego Flaming & Co. Yacht Club Sopot.

mp



Piotr Zwoliński, współwłaściciel biura nieruchomości Pepper House.



Anna Lewicka, Serwis Personalny Nowoczesna Agencja Pracy.



Anna Zwolińska, współwłaścicielka biura nieruchomości Pepper House.



Kamila Górecka, v-ce prezes zarządu Pegaz Group Sp. z o.o.



Tomasz Zabrocki, prezes zarządu firmy GlobalECO.



Arkadiusz Bialek, Gold Finance.



Magdalena Senkowska, manager ds. marketingu Anro Trade.



Aleksandra Kampa, SeeDom Nieruchomości, wiceprezes Pomorskiego Klubu Biznesu.



Witold Gulcz, właściciel salonów Itaka.



Paweł Przybyłowski, adwokat.



Od lewej: **Magdalena Barszczak**, Pomorski Klub Biznesu, **Marta Kołodziejczak** i **Dagmara Kleczewska**, właścicielki Agencji Marketingowej Erandi.



Od lewej: **Artur Kowalczyk**, prezes Pomorskiego Klubu Biznesu, **Rafał Sawicki**, **Magdalena Czajkowska**, **Paweł Górski**, właściciele GSC Yachting.



Od lewej: **Krzysztof Karzewicz**, właściciel restauracji otwARTa, **Piotr Lubos**, prezes zarządu Systems LTD Sp. z o.o.



Od lewej: **Maciej Przybyłowski**, NAI Estate Fellows Pomorze, **Bartłomiej Giruś**, wiceprezes Pomorskiego Klubu Biznesu, **Piotr Eiselt**, Dom Inwestycyjny Xelion.



Arkadiusz Anczyński, regionalny dyrektor sprzedaży MAN.



Krystyna Hartenberger - Pater, dyrektor Pomorskiej Regionalnej Organizacji Turystycznej.



Filip Rau, manager w firmie Vectra.



Grzegorz Ślaba, Diners Club.

Szlachetne trunki w Sheratonie

Wina i spirytualia z najnowszej oferty Premium Cigars degustowano w winotece sopockiego hotelu Sheraton. Goście mogli próbować trunków przygotowanych specjalnie na sezon wiosenno - letni. Wśród nich znalazły się wina z takich krajów i regionów, jak Chile, Francja, Włochy, Bordeaux, Navarra, Rioja, Duero, Piemont, Porto, Toskania, Wenecja oraz spirytualia z Dominikany, Francji, Martyniki, Szkocji i Włoch.

mp



Grzegorz A. Jach, współwłaściciel firmy Tratoria Dom Przyjaciół Wina.



Dominique Chesnais, właściciel restauracji A la Francaise.



Kacper Kaźmierski, Galeria 63, Marek Poblócki.



Cezary Żochowski - regionalny kierownik sprzedaży Premium Cigars.



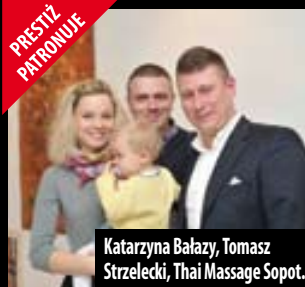
Piotr Szostek, sales manager Premium Cigars.

Fot. Krzysztof Nowosielski

Zula Strzelecka w PGS

W Państwowej Galerii Sztuki odbył się wernisaż wystawy prac Zuli Strzeleckiej. Artystka słynęła nie tylko ze swoich niezwykłych obrazów na tkanina, ale też ze znakomitych scenografii i kostiumów dla teatrów i filmów, by wymienić choćby kultowych Krzyżaków z 1960 roku.

mp



Katarzyna Bałazy, Tomasz Strzelecki, Thai Massage Sopot.



Władysław Zawistowski, dyrektor Departamentu Kultury w Urzędzie Marszałkowskim woj. pomorskiego.



Wojciech Strzelecki, malarz, syn Zuli Strzeleckiej, z małżonką Iwoną Strzelecką.



Od lewej: Antoni Wierciński, Rotary Club Gdańsk-Sopot-Gdynia, Rafał Zawadzki, prezydent Rotary Club Gdańsk-Sopot-Gdynia, Dieter Pees, Rotary Club Osnabruck, Niemcy.



Od lewej: Andrzej Kanthak, konsul honorowy Wielkiej Brytanii, Jan Kozłowski, poseł do Parlamentu Europejskiego.



Tomasz Gzowski, dyrektor inwestycji Lubiatowo, Dominika Gzowska



Aleksander Moszkowski, współwłaściciel kancelarii prawnej Artlegis, z partnerką.



Profesor Andrzej Lisak, Politechnika Gdańska, z żoną Małgorzatą Lisak.



Agnieszka Moczyńska, szefowa marketingu BMW Zdunek.



Od lewej: Prof. dr hab. med. Andrzej Hellmann, kierownik Katedry i Kliniki Hematologii i Transplantologii Gumed, Marek Listowski, konsul honorowy Republiki Chile.

Fot. Marek Stiller

Nadjechał Discovery Sport!

Land Rover Discovery Sport - ten właśnie samochód premierowo zaprezentowano w autoryzowanym salonie JLR w Gdańsku. Ten średniej wielkości SUV ma być następcą popularnego Freelandera. Ceny nowego Discovery Sport zaczynają się od 190 tys. zł.

mp



Katarzyna Jackiewicz, Robert Rojkowski, trener personalny, Fitstacja.



Marcin Dąbrowski, wiceprezes i dyrektor zarządzający Jaguar Land Rover, Magdalena Dąbrowska, właścicielka agencji hostess i modelek Modyfikacja.



Marcin Dąbrowski, wiceprezes i dyrektor zarządzający Jaguar Land Rover, Magdalena Larczyńska, dyrektor JLR Gdańsk.



Od lewej: Dr Janusz Zdzitowiecki, Piotr Zdzitowiecki, współwłaściciele kliniki Sopocka Fabryka Urody, Michał Jelonek, trojmiasto.pl.



Od lewej: Agnieszka Przyborek, Dominika Zalewska, JLR Gdańsk.



Rafał Kowalski i Marcin Sikorski z firmy mLeasing.



Od lewej: Paulina Kinder, Martyna Jedlińska, prawnik.



Andrzej Jelinek, Trójmiejska Kancelaria Finansowa.



Patrycja Kowalczyk, projektantka mody, właścicielka marki Fabryka Sukienek.



Od lewej: Wojciech Mróz, Lions Bank, Paweł Jazowiecki, Lions Bank, dyrektor oddziału w Gdańsku, Daniel Parzych, Lions Bank.



Samir Topka, współwłaściciel walutuj.pl



Od lewej: Izabela Cyjert, dyr.ds. inwestycji klientów, Dom Inwestycyjny Xelion, Beata Wiczorek, Kierownik Zespołu Dom Inwestycyjny Xelion.



Arkadiusz Fiedler, T.U. Warta, Monika Żołnowska, JLR Gdańsk, Marcin Domurad, T.U. Warta.



Jerzy i Mariola Konopaccy.



**WARSZTATY
BARMANSKIE**

PERFECTSERVE / POKAZYBARMANSKIE



WEDDINGBAR / FLAIR / COCKTAILS / OPENBAR



KLASYCZNIE/ELEGANCKO/PROFESJONALNIE

www.warsztatybarmanske.pl

bar4YOU
www.bar4you.pl

Nowe marki w Interno Design

Wanna marki Vayer z innowacyjnym systemem ogrzewania, płytki włoskie Marca Corona, designerskie włączniki Fontini i dekoracyjny system szpachlowy Pandomo na posadzki i ściany - wszystko to zaprezentowano w gdyńskim salonie Interno Design Home & Living. Na prezentację przybyło wielu renomowanych architektów, którzy z pewnością pokazane nowinki będą stosować w swoich realizacjach.

mp



Andrzej Barna, Interno Design.



Tomasz Rosman, firma Ardex.



Od lewej: Jarosław Winowiecki, Wojciech Abraham, Interno Design, Aleksandra Różanek, architekt, Magdalena Konopka, Mardin Konopka, Ministerstwo Spraw Wewnętrznych, Małgorzata Abraham, Interno Design.



Od lewej: Michał Raca i Marta Raca, Raca Architekci, Kamil Ginglas, Fontini.



Od lewej: Bartosz Leszczyński, project manager Ceramiche Marca Corona, Piotr Cichocki, product manager Vayer.



Od lewej: Anna Sokółowska, Pracownia Projektowa Dragon Art, Marta Piątkowska, Pracownia Projektowa Studio 1111.

Fot. Choudhury Safwat Gani

Rewolucja w łazience

Axor Starck V to pierwsza na świecie bateria, w której podczas używania widać wir wody. Takie innowacyjne urządzenie do twojej łazienki zaprezentowano trójmiejskim architektom w salonie Harimex Bis w Gdańsku. Baterię zaprojektował dla marki HansGrohe Phillipe Starck, uznawany za jednego z najbardziej wizjonerskich projektantów na świecie. Dzięki korpusowi z transparentnego szkła kryształowego i bardzo organicznej formie mycie rąk już nigdy nie będzie takie samo.

mp



Rafał Hampel, HansGrohe Polska, Małgorzata Budrys, magazyn Prestiż.



Wiesia Warszawska, projektantka, właścicielka pracowni wnętrz Extravaganza, Paweł Pałucki, architekt wnętrz.



Ewa i Piotr Brzozowski, właściciele firmy Harimex.



Agnieszka Gibowicz, architektka, Studio Interior Idea.



Tadeusz Walczyński, HansGrohe Polska.



Od lewej: Kinga Grubba – Szczepanowska, architektka Studio Projektowe ARCH 77, Magda Mucha, projektantka, Ewa Brzozowska, współwłaścicielka firmy Harimex, Jerzy Szkolnicki, architekt Design 14, Sylwia Kowalczyk – Gajda, architektka.



Marzena Świtalska, architektka Zielony Dom, Ryszard Świtalski, projektant.

Fot. Krzysztof Nowosielski

Nowe oblicze Villi Aqua

Trzy miesiące trwał remont hotelu Villa Aqua w Sopocie. Nowe oblicze hotelu to 50 klimatyzowanych pokoi, restauracja Aquarella, siłownia, przestrzeń zabaw dla dzieci i nowoczesne sale konferencyjne. Całość robi wrażenie, o czym przekonaliśmy się podczas oficjalnego otwarcia. **mp**



Anna Żebrowska, dyrektor marketingu, grupa Dobry Hotel.



Patrycja Gurbala, dział Sprzedaży, grupa Dobry Hotel.



Ewa Klawikowska, Iwona Grochowska, Casino Poland.



Piotr Nisiewicz, Justyna Borkowska, oboje z firmy Torus.



Łukasz Czoska, dyrektor sprzedaży, grupa Dobry Hotel.



Iwona Urbańska, Deloitte.

Fot. Krzysztof Nowosielski

Rotarianie pomagają

160 osób bawiło się w sopockim Grand Hotelu na 13 Rotariańskim Balu Charytatywnym. Wśród gości nie zabrakło przedstawicieli świata biznesu, polityki, mediów i dyplomacji. Bal zorganizowany przez Sopot International Rotary Club przy współpracy z Międzynarodowym Forum Kobiet. **mp**



Tadeusz Zdunek, prezes BMW Zdunek.



Krzysztof Drywa właściciel Volvo Drywa.



Jacek Karnowski, prezydent Sopotu, Andrzej Karnabal, dyrektor zarządzający Chipolbrok.



Od lewej: Barbara Markiewicz, współwłaścicielka restauracji L'entre Villes, Hanna Kąkol, dyrektor firmy Perfect Consulting, Ewa Osypińska - Balcerzak, notariusz, Alina Łuczycza, prezes zarządu firmy Allcon Osiedla.



Barbara Pawlisz, Sopot International Rotary Club.



Ewa Sikora, członkini wspierająca Międzynarodowe Forum Kobiet.



Od lewej: Katarzyna Ludwińska, członek zarządu firmy Alumikon, Adela Stopa, prezes Beaphar Polska.



Dr Janusz Zdzitowiecki, chirurg plastyk, Sopocka Fabryka Urody, z żoną Małgorzatą.

Fot. Krzysztof Nowosielski

SZUKAJCIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

Cafe Ferber, Gdańsk, ul. Długa 77/78
Cafe Bar Mon Balzac, Gdańsk, ul. Płwna 36/39
Kafe Delfin, Gdańsk, ul. Opata Jaką Rybńskiego 17
Segafredo, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Mottawy
Cafe W, Gdańsk, CH Manhattan
Corten Cafe, Gdańsk, Plac Solidarności 1
(Europejskie Centrum Solidarności)
Marmolada Głęboki Kawa, Gdańsk, ul. Słomskiego 5 (osiedle garminzon)
Mount Blanc, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Piłalnia czekolady E. Wedel, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Gelato Magia, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Coffee Heaven, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Costa, Gdynia, Centrum Riviera
Dom Czekolady, Gdynia, Centrum Riviera
Marengo, Gdynia, Centrum Riviera
Mount Blanc, Gdynia, Centrum Riviera
The Coffee Factory, Gdynia, Centrum Riviera
Dom Czekolady, Gdynia, Centrum Gemini
Grey Coffee&More, Gdynia, Centrum Gemini
Corner Cafe, Gdynia, ul. Świętojańska 78A
Coffee Heaven, Gdynia, CH Klif
Mariola Cafe, Gdynia, ul. Prusa 2
Cafe Resto, Sopot, Centrum Hafniera
Mount Blanc, Sopot, Centrum Hafniera
Cafe Ferber, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 48
Piłalnia czekolady E. Wedel, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36
La Crema Cafe, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14
Cukiernia I.Deker, Sopot, Hotel Rezydent

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

Amber Side, Gdańsk, ul. Zagłowa 11
Amber Side, Gdańsk, Plac Solidarności 1
(Europejskie Centrum Solidarności)
Restauracja Targ Rybny - Fishmarket, Gdańsk, Targ Rybny 6 C
Restauracja Felina, Gdańsk, Targ Rybny 6
Hard Rock Cafe, Gdańsk, ul. Długi Targ 35/38
Goldwasser Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 22
Restauracja Nautilus, Gdańsk, ul. Bałtycka 5
Lao Thai, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Mottawy
Restauracja Goldwasser, Gdańsk, Długie Pobrzeże 22
Restauracja Sempre, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Mottawy
Restauracja Kubicki, Gdańsk, ul. Warkita 5
Sushi 77, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 30 (obok Żurawia)
Mito Sushi, Gdańsk, ul. Tandetna 5
La Cucina, Gdańsk, ul. Szeroka 86
Patio Espanol, Gdańsk, ul. Tandetna (róg Szerokiej)
Restauracja Gdańska, Gdańsk, ul. Św. Ducha 16
Restauracja Filharmonia, Gdańsk, ul. Ołowianka 1
Restauracja Ritz, Gdańsk, ul. Szafarnia 6
Restauracja Szafarnia 10, Gdańsk, ul. Szafarnia 10
Neighbours Kitchen, Gdańsk, ul. Szafarnia 11 (Waterlane)
KOKU Sushi, Gdańsk, Olivia Business Centre
Restauracja SET, Gdańsk, Grunwaldzka 309
(CH Olivia via a Wisznowicza)
Restauracja Drużyna, Gdańsk, ul. Słomskiego 6 (osiedle garminzon)
Lobster, Gdańsk, Olivia Business Centre
VNS, Gdańsk, CH Manhattan
Metamorfaza, Gdańsk, ul. Szeroka 22/23
Piano Club Barbados, Gdańsk, ul. Karmelicka 1
Tawerna, Gdańsk, ul. Powroźnicza 19/20
Browarna, Gdańsk, ul. Szafarnia 9
Gdańsk Bowke, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 21
Płwnica Rajców, Gdańsk, ul. Długi Targ 44
Elephant Club, Gdańsk, ul. Długi Targ 41
Fusion Sushi Restauracja Interaktywna
Gdańsk, ul. Stary Rynek Olwinski 9 Ciro, Gdańsk, ul. Płwna 28/30
Restauracja Latający Holender, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Shanghai Restauracja Chińska, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 51/53
Big Apple, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 578
Stacja de Luce, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 22
Mercado Tapas Bar, Gdańsk, ul. Partyzantów 8/4
Como Ristorante, Gdynia, CH Klif
Tokyo Sushi, Gdynia, ul. Mściwoja 9
Trafiki Jedzenie & Przejście, Gdynia, Skwer Kościuszki 10
Del Mar Gdynia, Plaża Miejska Śródmieście
Hashi Sushi, Gdynia, ul. Przebendowskiego 8
Moshi Moshi Sushi, Gdynia, Centrum Gemini
CoCo, Gdynia, Centrum Gemini
Chwila Moment, Gdynia, InfoBox
Barracuda, Gdynia, Bulwar Nadmorski
Vinegro de Rucola, Gdynia, Bulwar Nadmorski
(Muzeum Marynarki Wojennej)
Panorama, Gdynia, ul. Mickiewicza 1/3
Maika, Gdynia, ul. Świętojańska 69
Mariszek, Gdynia, ul. Spółdzielcza 1
The Dockers Inn, Gdynia, Centrum Gemini
Tłusta Kaczka, Gdynia, ul. Spółdzielcza 2
Restauracja Sztuczka, Gdynia, ul. Abrahamą 40
Ogniem i Piecem, Gdynia, ul. Świętojańska 87
Maka i Kawa, Gdynia, ul. Świętojańska 65
Trio Restauracja, Gdynia, ul. Starowiejska 29-35
Santorini, Gdynia, ul. Świętojańska 61
Tawerna Orłowska, Gdynia, ul. Orłowska 1
Piano Club Barbados, Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego
La Vita, Gdynia, ul. Władysława IV
La Vita, Sopot, Centrum Hafniera
Grono di Rucola, Sopot, ul. Wybickiego 48
Dom Sushi, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 38
Galeria 63, Sopot, Centrum Hafniera
Monte Vino, Sopot, Centrum Hafniera
Restauracja Thai Thai, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 17
Błękitny Pudel, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 44
Toscana, Sopot, ul. Grunwaldzka 27
Giammi, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 63
U Kucharzy, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 60
Ristorante Sempre, Sopot, ul. Grunwaldzka 11
Restauracja Morska, Sopot, ul. Morska 9
Pizzeria Sempre, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 49
Rucola, Sopot, Krzywy Domek
Flaming&Co, Sopot, Al. Wojska Polskiego 1
Browar Miejski Sopot, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 35
Crudo, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36
White House, Sopot, Plac Zdrowiej 1
Unicup Club Sopot, Plac Zdrowiej 1
Avocado, Sopot, Plac Zdrowiej 1
Kinsky, Sopot, ul. Kościuski 20
Restauracja Cyrano-Roxane, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 11
Sanatorium, Sopot, ul. Grunwaldzka 8

Tapas de Rucola, Sopot, Pułaskiego 15
Pick&Roll Club, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5
Bocian Morski, Sopot, ul. Pułaskiego 19/1
La Mareja, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 38
Restauracja Barocco, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 15
Restauracja Pieprz, Sopot, ul. Hafniera 7
Toko Sushi, Reda, ul. Myńska 2/5
Smak Morza, Sopot, Al. Franciszka Mamuski 2
Restauracja Amico, Sopot, ul. Jana Kazimierza 2
Restauracja Petit Paris, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16
Restauracja Pinokio, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 45
Sushi 77, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 53 (Krzywy Domek)
Steak House Del Monico Cut, Sopot, ul. Moniuszki 10 (Hotel Opera)
Zatoka Sztuki, Sopot, Al. Franciszka Mamuski 14
Bulaj Sopot, Sopot, Al. Franciszka Mamuski 22
737 L'entre Villes, Sopot, Al. Niepodległości 737

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE

Belleza - salon fryzjerski - kosmetyczny, Gdańsk, ul. Leśna 1
Fryzjerka, Gdańsk, ul. Szeroka 24-26
Club Fryzjerski Alternative, Gdańsk, CH Familia
Jacques Andre, Gdańsk, ul. Elzbietańska 9/10 koło kościoła św. Józefa
Jacques Andre, Gdańsk, Galeria Bałtycka (poziom - 1)
Salon Fryzjerski - Kosmetyczny Excellent, Gdańsk, ul. Heweliusza 19
Paula Roccali, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Prive Club Fryzjerski, Gdańsk, ul. Rajską 1/5 FG
Camille Albane, Gdańsk, CH Madison
Wellkom Jazg Swiniarski, Gdańsk, CH Manhattan
Salon Fryzjerski Dorota, Gdańsk, Alfa Centrum
Milan salon Twego psa, Gdańsk, ul. Podwale Staromiejskie 106/2
Beauty Medical, Gdynia, ul. Wincetego Pola 27
Obsessive Studio, Gdynia, ul. Batorego 4
Rock Star Look, Gdynia, ul. Mściwoja 3
Studio No 7, Gdynia, ul. Bema 10
Perfumeria i Gabinet Kosmetyczny Guerlain, Gdynia, ul. Abrahamą 24
Nayla Studio Fryz - kosm., Gdynia, ul. Parkowa 6
La Perla, Gdynia, ul. Parkowa 5
Salon Fryzjerski Dorota, Gdańsk, CH Klif
Salon Fryzjerski Dorota, Gdynia, Plac Gromadzkich 4
Instytut Piękna Dolce Vita, Gdynia, Skwer Kościuszki 18
YES Pracownia Fryzjerska, Gdynia, ul. Bałdny 26 A
Salon Ideale, Gdynia, Al. Zwycięstwa 244/1
Studio Effect, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43 (Atrium)
Braniak Salon, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/14 (Nowe Orłowo)
Laser Center, Sopot, Krzywy Domek
Jacques Andre, Gdynia, Centrum Riviera
Centrum Pięknego Głowa, Sopot, ul. Jagiello 4
Salon Kosmetyczny - Fryzjerski Styl, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46
Kosmetyczny Instytut Dr Irena Eris, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16
Salon urody Drausal, Sopot, ul. Niepodległości 739/1
Instytut Piękna Dolce Vita, Sopot, ul. Sobieskiego 2/1
Beauty Mo, Sopot, ul. Sobieskiego 2/1
Salon Modnej Fryzury Mago, Sopot, Al. Niepodległości 688

SPA&WELLNESS

City-Med - Clinic & SPA, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 22
Beauty Derm Instytut SPA, Gdańsk, ul. Jelitkowska 20 Hotel Marina
Body Line, Gdańsk, ul. Ciasna 58
Beauty Derm Instytut-Medical Day SPA, Gdańsk, ul. Kapliczna 30 Hotel Poseidon
Centrum Dietetyczny Natur House, Gdańsk, CH Madison
Petite Perle, Gdańsk, ul. Beniowskiego 51
Instytut SPA w Hotelu Dwór Olwinski, Gdańsk, ul. Bytowska 4
Spazynow, Gdańsk, ul. Wąly Prastawskie 1
OTC On Line, Gdynia, ul. Batalionów Chłopskich 12
Mama Day Spa, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 2
SPA w Hotelu Kuracjyni, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255
Sabai Jai, Gdynia, ul. Starowiejska 35
Day SPA w Hotelu Rezydent, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja
Sheraton Sopot Hotel Conference Center & SPA, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10
City Day Spa, Sopot, Hotel Villa Baltica, ul. Emilii Plater 1
AquaPark Sopot, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5
Salon Thai, Sopot, ul. Chopina 26 A
Aqua Spa, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5

MEDYCYNIA ESTETYCZNA I CHIRURGIA PŁASTYCZNA

DermiLab Med.&Beauty Clinic, Gdańsk, ul. Obywatelska 2A
Perfect Medica, Gdańsk, ul. Kolobrzaska 63
Dr Pernak, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 549
Klinika Dobosz, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok.102
Klinika Zdrowia i Piękna H&Bmed, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 8
Centrum Odnowy Biologicznej Skania, ul. Starowiejska 41/43, Gdynia
Proderm, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2
Laser Line, Gdynia, ul. Mściwoja 10
Beauty Laser, Gdynia, ul. Abrahamą 45
Beauty Derm, Gdynia, ul. Świętojańska 139
Instytut Urody Vivien, Gdynia, ul. Świętojańska 34
Gabinet Medycyny Estetycznej dr Anna Omernik, Gdynia, Sea Towers
Instytut Bielenia Professional, Gdynia, ul. Hryniewickiego 66/6 (Sea Towers)
Klinika Urody Mediderm, Gdynia, ul. Abrahamą 36-44
Gabinet Chirurgii Kosmetycznej, Gdynia, ul. Bema 18/1
Centrum Zdrowia i Urody Orchid, Sopot, ul. Hafniera 10/2
Este Med., Sopot, ul. Chopina 34/2
Sopocka Fabryka Urody, Sopot, ul. Smolna 1D
Derm-AL, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5

HOTELE

Hilton Gdańsk, Gdańsk, Targ Rybny 1
Radisson Blu, Gdańsk, ul. Długi Targ 19
Dwój Olwinski, Gdańsk, ul. Bałtycka 4
Hotel Gdańsk, Gdańsk, ul. Szafarnia 9
Golden Tulip, Gdańsk, ul. Piastowska 160
Hanza Hotel, Gdańsk, ul. Tokarska 6
Hotel Krolewski, Gdańsk, ul. Ołowianka 1
Hotel Wolne Miasto, Gdańsk, ul. Św. Ducha 2
Hotel Amber Tower, Gdańsk, ul. Szafarnia 10
Holland House, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Hotel Fahrenheit, Gdańsk, ul. Grodzka 19
Hotel Kuracjyni, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255
Hotel Blic, Gdynia, ul. Jazg & Kolna 6
Hotel Villa Baltica, Sopot, ul. Emilii Plater 1
Hotel Rezydent, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja
Sheraton Sopot Hotel, Conference Center & Spa, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10

Sofitel Grand Sopot, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 12-14
Villa Antonina, Sopot, ul. Obr. Westplatte 36 A
Mera Spa, Sopot, ul. Bitwy pod Pławami 59
Hotel Villa Sentoza, Sopot, ul. Grunwaldzka 89
Hotel Hafner, Sopot, ul. Hafniera 59
Hotel Kozł Gród, Pomlewo, ul. Leśników 3

KLUBY FITNESS

Fitness Authority, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 229
Tiger Gym, Gdańsk, CH Manhattan
Tiger Gym, Gdańsk, ul. Dąbrowszczaków 20
My Gym, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Good Luck Club, Gdańsk, ul. Orzechowa 7
Fitstacja - Aquastacja, Gdańsk, Grunwaldzka 411
Marina Wellness Centre, Gdańsk, Hotel Marina
Centrum Joga i Pilates, Gdynia, ul. Starowiejska 54/3
Lady Fitness, Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego
Calypso Fitness, Sopot, Al. Niepodległości 697-701 (Sopodki Skwer)
Sheraton Fitness, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10

SALONY SAMOCHODOWE

BMW Zdunek, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45
Renault Zdunek, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45
Motor Centrum, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 4/8
KMI Kaszubowscy, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 295
Subaru Zdunowicz, Gdańsk, Al. Parkowa 256 A
Człowiek Auto, Gdańsk, ul. Zawodników 2
JLR Jaguar, Gdańsk, ul. Abrahamą 5
Volvo Dyrwa, Gdańsk, ul. Kartuska 410
BMG Goworowski, Gdańsk, ul. Elbląska 81
Auto House, Gdańsk, Grunwaldzka 355
Wittman Mercedes, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 493
BMW Zdunek, Gdynia, ul. Druskiennicka 1
Lexus Trójmiasto, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/3
Auto Mobil, Gdynia, ul. Wielkopolska 241
Renault Zdunek, Gdynia, ul. Morska 517
Volvo Dyrwa, Gdynia, ul. Parkowa 2
Mercedes BMG Goworowski, Gdynia, ul. Łużycka 9
Auto Fit, Gdynia, ul. Chwarczińska 170 D
Gajos, Sopot, ul. Kasztanowa 4
Porsche Centrum Sopot, Sopot, Al. Niepodległości 956
Prestige, Sopot, Al. Niepodległości 663
Klinika Zdunek Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/3 (Nowe Orłowo)

KLINIKI I GABINETY LEKARSKIE

Smile Clinic, Gdańsk, ul. Szymonowskiego 2
Vivadental, Gdańsk, Al. Zwycięstwa 48
Impladent, Gdańsk, Andromedy 3
Miladent, Gdańsk, ul. Rajską 1/5 CD
Perfect Smile, Gdańsk, ul. Noskowskiego 11
Projekt Uśmiech, Gdańsk, ul. Partyzantów 76 (Green Office)
Klinika Clinic, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 57
Klinika Prof. Dobosz i Partnerzy, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok. 102
Swissmed, Gdańsk, ul. Wileńska 44
Dental Art, Clinic, Gdańsk, ul. Szeroka 119/120
Uro Med, Gdańsk, Al. Zwycięstwa 49
Kryspin Dent, Gdańsk, ul. Partyzantów 9
Dental Spa, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 164
Prodent, Gdańsk, CH Madison
Mał Klinika, Gdańsk, ul. Malczewskiego 51
Art Life, Gdańsk, Obr. Wybrzeża 23
Clinica Del Mare, Gdynia, ul. Hryniewickiego 66 C/1
Dental Clinic, Gdynia, ul. Starowiejska 25
Medico Dent, Gdynia, ul. Starowiejska 24
Gabinet Chirurgii Kosmetycznej, Gdynia, ul. Abrahamą 24
Centrum Onkologiczne - Onkologiczne, Gdynia, ul. Świętojańska 73
Centrum Okulistyczne Nowy Wzrok, Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego
Centrum Medyczne Dury Guzowski, Gdynia, ul. Bema 16/2
Ev-Med., Gdynia, ul. Bp. Dominika 8-14
Poradnia Trójmiasto Dietetyki, Gdynia, ul. I Armii Wł 13
Artident Beauty&Gare Dentistry, Sopot, ul. Jagiello 4/2
White Smile, Sopot, ul. Kopernika 17
Den Arte, Sopot, ul. Armii Krajowej 122
Nawetnie Specjalizacja, Sopot, ul. Grunwaldzka 36A
Identical Sopot, ul. 1 Maja 5
Med Oral, Rumia, 1 Wydział Wojska Polskiego 29A

SKLEPY I BUTNIKI

InFashion, Gdańsk, ul. Pańska 3
Simple, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Max Mara, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Marella, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Time Trend, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Intersept, Gdańsk, Galeria Bałtycka
TUI Centrum Podróż, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Body Shop, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Taraniko, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Strellson, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Lanoro, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Clarks, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Trio Trussardi, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Mango, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Nawetnie, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Aryton, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Bertty Barclay, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Deni Cler, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Apen, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Jack Wolfskin, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Donon, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Centrum Wina, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Centrum Wina, Gdańsk, CH Manhattan
World Box, Gdańsk, CH Manhattan
Sandomich-mac, Gdańsk, CH Madison
URFUU Concept Store, Gdańsk, Madison
Polish Fashion Show, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 132 A
Premium Sound, Gdańsk, ul. Trawki 7
Lingerie, Gdańsk, ul. Dmowskiego 5
Klaska Drzwi "Prestige, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 481
Hypnos Beds, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 569
La Fabric, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 38/3
Persona, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 569
Ruber Shop, Gdańsk, ul. Żwirki i Wigury 8 A
Deco Home Art, Gdynia, Al. Zwycięstwa 234
Bo Concept, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
Studio Dago, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
Bath Room, Gdynia, ul. Neda 15/17

REMER, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/1 (Nowe Orłowo)
NAP Dęgi, ul. Legionów 112 (Altus)
InFashion, Gdynia, ul. Świętojańska 91
Epientrum, Gdynia, ul. Nowodworowa 21
Maxima suknie ślubne, Gdynia, ul. Świętojańska 73
Christelle, Gdynia, ul. Świętojańska 66
Butik Baldimini, Gdynia, ul. Świętojańska 66
Butik Baldimini, Gdynia, ul. Świętojańska 66
Butik MarCain, Gdynia, ul. Świętojańska 44
Butik Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 33
Ben Boutique, Gdynia, ul. Armii Krajowej 9
Mea Concept, Gdynia, ul. Świętojańska 46
Patrizia Pepe, Gdynia, CH Klif
Lidia Kalita, Gdynia, CH Klif
Marella, Gdynia, CH Klif
Calvin Klein, Gdynia, CH Klif
Betty Barclay, Gdynia, CH Klif
Max Mara, Gdynia, CH Klif
Heseline, Gdynia, CH Klif
Grey Wolf, Gdynia, CH Klif
Gerry Weber, Gdynia, CH Klif
Penny Black, Gdynia, CH Klif
MM Fashion, Gdynia, CH Klif
La Mania, Gdynia, CH Klif
Camel Active, Gdynia, CH Klif
Rosenthal, Gdynia, CH Klif
Magnific, Gdynia, CH Klif
Bed&Breakfast Home, Gdynia, CH Klif
Splendid, Gdynia, CH Klif
Pierre Cardin, Gdynia, CH Klif
Valentini/Samsonite, Gdynia, CH Klif
Marciano Guess, Gdynia, CH Klif
Deni Cler Milano, Gdynia, CH Klif
Calvin Klein, Gdynia, CH Klif
Karen Millen, Gdynia, CH Klif
KOKAI, Gdynia, CH Klif
Trio Trussardi, Gdynia, CH Klif
Henry Lloyd, Gdynia, CH Klif
Kezard, Gdynia, Al. Zwycięstwa 197
Jack de Piere, Gdynia, Centrum Riviera
Geox, Gdynia, Centrum Riviera
Geox, Gdynia, Centrum Riviera
Guess, Gdynia, Centrum Riviera
Sno in Love, Gdynia, Centrum Riviera
Airfield, Gdynia, Centrum Riviera
SunLox, Gdynia, Centrum Riviera
Felina, Gdynia, Centrum Riviera
Pierre Cardin, Gdynia, Centrum Riviera
Imperial Fashion, Gdynia, Centrum Riviera
Glitter, Gdynia, Centrum Riviera
Elska, Gdynia, Centrum Riviera
Palo Lorente, Gdynia, Centrum Riviera
Interior Park, Gdynia, ul. Wielkopolska 251
Royal Decor, Gdynia, ul. Starowiejska 51
Forma Collection, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239
Nord Audia, Gdynia, ul. Wolności 24 B/1
Lingerie, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 8
Biopiekarnia Ziarno, Gdynia, ul. Dworcowa 11
Celebrity BRIDAL, Gdynia, ul. Wielkopolska 31
Celebrity Bridal Exclusive, Gdynia, ul. Wielkopolska 31
Telem Play, Gdynia, ul. Legionów 119A
Prime Wine, Gdynia, ul. Świętojańska 81/2
Centrum Wina, Gdynia, ul. Świętojańska 81
Smak Wina, Gdynia, ul. Kasztanowa 13a
Intern Design, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/12 (Nowe Orłowo)
Araraz, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245 (Nowe Orłowo)
Digital 1, Sopot, Krzywy Domek
In Fashion, Sopot, Krzywy Domek
Manitex, Sopot, ul. Krowczyński 7/1
Mielime Wine i Spirituality, Sopot, ul. Hafniera 7
Festus, Sopot, ul. Morska 1
Ser Lancelot, Sopot, Krzywy Domek
Top Hi-Fi, Sopot, Al. Niepodległości 725
OOG Eyewear Concept Store, Sopot, ul. Grunwaldzka 22/3
Designzoo, Sopot, Al. Niepodległości 606-610
Camerino, Sopot, Dom Zdrowej
Fabryka Sukienek, Sopot, ul. Grunwaldzka 60

INNE

Galeria sztuki Lindenau, Gdańsk, ul. Ogama 119
Galeria Triada, Gdańsk, ul. Płwna 12/11
Galeria Glaza Expo, Gdańsk, ul. Długi Targ 20/21
Metrohouse, Gdańsk, ul. Podwale Staromiejskie 90
Metrohouse, Gdańsk, ul. Podwale Staromiejskie 90
Gdański Inkubator Przedsiębiorczości Starter, Gdańsk, ul. Leoborska 38
Urząd Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Nowe Ogrody 8/12
Rada Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Wąly Jagiellońskie 1
Polska Filharmonia Bałtycka, Gdynia, ul. Ołowianka 1
Urząd Wojewódzki, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27
Urząd Marszałkowski, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27
Gdańsk Bi Biznesu, Gdańsk, ul. Ułpagnena 23
Kancelaria Adwokacka Joanna Rzeżewicz, Gdańsk, ul. Szafarnia 6/17
Kancelaria Notarialna Katarzyna Nagorska - Protski, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 6/2
Akwarium Gdynińskie, Gdynia, Skwer Kościuszki
Kancelaria Radców Prawnych Lesniński, Dobrzański, Gdynia, ul. Abrahamą 41/16
Wyższa Szkoła Komunikacji Społecznej, Gdynia, ul. Armii Krajowej 46
Klub Tenisowy Arka, Gdynia, ul. Ejmsonda 3
Urząd Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Piłsudskiego 52/54
Rada Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Piłsudskiego 52/54
Teatr Muzyczny, Gdynia, Plac Grunwaldzki 1
Kancelaria Finansowa Tritum Group, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo)
dreamHOMES.pl, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo)
Timeless Gallery, Gdynia, Plac Kaszubski 17 lok.11
Grupa Inwestycyjna Hossa, Gdynia, ul. Władysława IV 43
Urząd Miasta Sopotu, Sopot, ul. Kościuski 25/27
Rada Miasta Sopotu, Sopot, ul. Kościuski 25/27
Bałtycka Agencja Artystyczna, Sopot, ul. Kościuski 61
Galeria Muzyczna BM/C2, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 2
Sopocki Klub Tenisowy, Sopot, ul. Cynoway 5
Sierra Golf Club, Pętkowice
Sand Valley Golf&Country Club, Pasłęk
Europejskie Centrum Solidarności, Gdańsk, Plac Solidarności 1 sekretariat

Design
klasyka
elegancja
nowoczesność



www.studiodago.pl

**ZNAJDŹ NAS
W NOWEJ
LOKALIZACJI**
UL. LEGIONÓW 112/13
GDYNIA
ALTUS



WIĘCEJ ENERGII NA WIOSNĘ Z VOLVO V40

Poznaj nowe silniki od Volvo!

Niezawodna technologia i moc nowoczesnych silników
zachwycą wszystkich amatorów dynamicznej jazdy.
Twoje Volvo V40 już od 83 700 PLN!



Volvo V40
Najbezpieczniejsze auto
w historii testów Euro NCAP

W zależności od wersji silnika zużycie paliwa w cyklu mieszanym wynosi od 3,5 do 5,9 l/100 km, emisja CO₂ od 91 do 137 g/km.
Informacje o działaniach dotyczących odzysku i recyklingu samochodów wyciągniętych z eksploatacji na: www.volvocars.pl

DRYWA Autoryzowany Dealer Volvo
SALON GDYNIA, ul. Parkowa 2, Tel. 603 81 81 81, salongdynia@drywa.dealervolvo.pl
SALON GDAŃSK, ul. Kartuska 410, Tel. 603 81 81 81, salongdansk@drywa.dealervolvo.pl
www.drywa.dealervolvo.pl