

prestiz

magazyn trójmiejski

GARAŻ MARZEŃ

NISSAN GT-R NISMO
ASTON MARTIN DB9
MERCEDES S63 AMG
LAMBORGHINI GALLARDO
BMW i8

PIOTR STRZEŻYSZ
ROWEREM PRZEZ ŚWIAT

SOPOT WAVE
ZAGŁE, MODA, ZABAWA

MACIEJ STUHR

PSYCHOLOGIA MĘŻCZYZNY



Nowy smart **fortwo**

Nowy smart **forfour**



 Lease&Drive
Basic

smart Center Gdynia, BMG Goworowski Sp z o.o.
ul. Łużycka 9, 81-537 Gdynia
tel.: +48 58 660 49 49, faks: +48 58 622 21 11

Już od
499 PLN¹

¹Rata miesięczna netto dla smarta fortwo i forfour w ofercie leasingu dla przedsiębiorców z 15-procentową wpłatą własną, okres umowy: 48 miesięcy, przebieg całkowity: 60 000 km. Oferta Lease&Drive Basic Mercedes-Benz Leasing Polska Sp. z o.o.

pl.smart.com

smart – a Daimler brand

smart fortwo coupé 52 kW – zużycie paliwa (średnio) – 4,1 l/100 km, emisja CO₂ (średnio) – 93 g/km.
smart forfour 52 kW – zużycie paliwa (średnio) – 4,2 l/100 km, emisja CO₂ (średnio) – 97 g/km.

Kuchnia Azji z widokiem na morze

Bogactwo orientalnych smaków i oryginalne dania to prawdziwa podróż w głąb Azji

Zarezerwuj stolik już dziś: tel. 58 767 19 61

Restauracja InAza, ul. Powstańców Warszawy 10, Sopot

www.inazia.pl

Restauracja InAza

- Wyjątkowe menu
- Egzotyczne smaki
- Orientalne brunche

M

am ostatnio taką ulubioną zabawę. Wpisuję sobie w wyszukiwarkę grafiki Google przypadkowe hasła, które przyjdą mi właśnie do głowy. Czytając nasz okładowy wywiad z Maciejem Stuhrem, w którym sporo mówi się o męskości, naszedł mnie impuls i wpi-

sałem w wyszukiwarkę hasło "ideał mężczyzny". Co wyskoczyło? Nietrudno zgadnąć.

Wyrzeźbione klaty, fit sylwetki, modne fryzury i oczywiście brody. No tak, przecież żyjemy w kulturze obrazkowej, liczy się dosłowność, prosty przekaz, nic zatem dziwnego, że wujek Google miał problemy z wyszukaniem zdjęć symbolizujących zaradność, klasę, kulturę, skromność i odpowiedzialność.

Postanowiłem pójść za ciosem i skonfrontować ze sobą hasła "ideał mężczyzny" i "typowy Polak" chcąc dowiedzieć się, jak daleko naszym facetom do "ideału". Okazuje się, że bardzo daleko - otyły, wąsaty Janusz, wiecznie pijany z browarem w ręku przed telewizorem, oczywiście w sandałach i skarpetach.

Cóż, jak cię widzą, tak cię piszą zdają się mówić internety, chociaż jak to w internetach bywa, absurd goni absurd, także w kwestii "typowego Polaka". Problem musi być jednak poważny. Inny bohater naszego wywiadu, pisarz Jakub Żulczyk, twierdzi, że "Polska to kraj pięknych, silnych i zaradnych kobiet oraz sfrustrowanych i gogosio-watych, biegających za nimi dupków, którzy wcale na nie nie zasługują".

Znowu więc wpisuję w Google "Typical Polish Woman". Co widzę? Piękne blondwłose, biuściaste, zgrabne, przebojowe Słowian-



ki... w objęciach czarnoskórych mięśniaków i śniadych Adonisów w sukienkach i nomen omen w sandałach, ale jednak bez skarpet. Cóż, taka prawda... Polskie kobiety, nasz narodowy skarb, uciekają za granicę, bo w Polsce jest deficyt męskości.

I znów wracam do naszego wywiadu z Maciejem Stuhrem, który mówi, że zmieniająca się rzeczywistość nie jest wystarczającym powodem do tego by histeryzować, bo każde czasy mają swoją specyfikę i swoje wyzwania dotyczące ról płci. I mężczyźni, i kobiety mają w każdym czasie swoje role i zadania. I każdy sobie poradzi, trzeba tylko dostosować się do nowych czasów i nowych sytuacji.

Tak do końca mnie to jednak nie przekonuje, bo nowe czasy i nowa sytuacja wyglądają mniej więcej tak, że kobiety są same, a mężczyźni razem.

Jakub Jakubowski

prestiz
magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY

Magazyn Prestiz,
ul. Pokorniewskiego 4, 81-860 Sopot
e-mail: redakcja.trójmiasto@eprestiz.pl

www.magazynprestiz.com.pl

Redaktor naczelny: Jakub Jakubowski

Z-ca Redaktora Naczelnego:

Aleksandra Staruszkiewicz, tel.: 533 337 725

e-mail: staruszkiewicz@eprestiz.pl

Wydawca: Prestiz Trójmiasto Sp. z o.o.

ul. Pokorniewskiego 4, 81-860 Sopot

Prezes: Michał Stankiewicz

Wiceprezes: Jakub Jakubowski

Redakcja: Max Radke, Małgorzata Rakowiec,
Agata Rudnik, Małgorzata Promień, Marta Legieć,
Agnieszka Polkowska, Marta Jaszczerka,
Paulina Błaszczkiewicz, Marcin Wiła,
Michalina Domoń

Dział foto: Marek Stiller, Karol Kacperski,
Krzysztof Nowosielski, Bartek Modelski

Sekretarz redakcji: Wiktor Wiktorow

Skład gazety: Maciej Jurkiewicz

www.produktart.com.pl

Dystrybucja: Paweł Bednarczyk

Dział sprzedaży i marketingu

Maria Bek (szef), tel.: 602 458 109, bek@eprestiz.pl
Krzysztof Nowosielski, tel.: 533 200 779
Karol Kacperski, tel.: 733 002 938
Małgorzata Budrys, tel.: 733 002 932

Eventy i PR

Aleksandra Staruszkiewicz (szef), tel.: 533 337 725
Karolina Ancerowicz, 603 932 114

Redakcja nie odpowiada za treść reklam.

www.facebook.com/prestiz.trójmiasto

www.issuu.com/prestiz

DOM JUTRA MOŻE BYĆ TWÓJ DZISIAJ!



Technology of Living

Domy Hybrydowe to jedyne tak zaawansowane technologicznie budynki mieszkalne na rynku - wyprzedzamy dzisiejsze myślenie o budownictwie mieszkaniowym o kilkanaście, a być może nawet o kilkadziesiąt lat. Dom Hybrydowy to dom energooszczędny (pasywny), wyposażony w System Hybrydowy składający się z odnawialnych źródeł energii elektrycznej i ciepłej, oraz oferujący dużą elastyczność przy dostosowywaniu układu funkcjonalnego i estetyki budynku do potrzeb i życzeń przyszłych jego mieszkańców. Dzięki harmonijnemu połączeniu i optymalnemu zestrojeniu zastosowanych technologii Domy Hybrydowe są ekologiczne, komfortowe oraz mają wybitnie niskie koszty eksploatacji (w niektórych modelach nawet tylko 200 zł), przy cenie zakupu porównywalnej z ceną domu tradycyjnego.

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



**Zadzwoń i umów się na spotkanie, aby dowiedzieć się więcej
o technologii Domów Hybrydowych**

Domy Hybrydowe Sp. z o.o.
Tritum Business Park
Al. Zwycięstwa 241, 81-521 Gdynia
(58) 670-46-47



Na okładce:
Maciej Stuhr
Fot.: Robert Wolański.
Ilustracja: Tomasz Sadurski



Silent road killer!

44

nr 5 (2015 r.) www.magazynprestiz.com.pl

FELIETON

- 8 Zza szklanego ekranu: Stare, czyli jare
- Małgorzata Rakowiec
- 10 Krzywym okiem - Michał Stankiewicz.

WYDARZENIA

- 12 Ruszyła Sopotka Fala
- 14 Ford Kite Cup wystartował
- 16 Rywalizacja i integracja. Ćmy polecą
wokół moła, Mistrzowie Raceboardu
w Sopocie
- 18 Fotogeniczny socjalizm
- 19 Jeźdźcy zmierzają do Sopotu
- 20 Urodziny Tłustej Kaczki,
Święto start-up'ów
- 22 1.PZU Maraton Gdańsk coraz bliżej

TEMAT Z OKŁADKI

- 24 Maciej Stuhr
- nie ma się z czego śmiać!

LUZDIE

- 30 Małe rzeczy mnie cieszą
- Grażyna Wolszczak
- 32 Wielkie ambicje i pasja na talerzu
- 34 Z Michałem wśród zwierząt
- Goście, goście jadą!

PODRÓŻE

- 36 Zawsze byłem wółczykiem
- Piotr Strzeżysz
- 38 Czarnomorski klejnot
- 40 Eleganckie wakacje w Polsce

MOTORYZACJA

- 42 Sportowe geny arystokraty
- 44 Silent road killer!
- 46 500 KM i więcej!
- 48 GT-R Nismo na drodze
- 50 Premiera miesiąca - Toyota Avensis
- 52 Mercedes S350 Lang

TECHNO TRENDS

- 54 Skandynawskie dźwięki
- 54 Must Have: Samsung Galaxy Tab A

DESIGN

- 56 Prestiżowe wnętrza
- Poddasze wypełnione światłem

- 58 Skandynawski design w Trójmieście
- 60 Wiosenny relaks w ogrodzie
- 62 Nowa marka w twojej kuchni
- 62 Malafor Air

STYL ŻYCIA

- 64 Czas na aktywny wypoczynek
- 66 19 dołek z... Marcinem Bartkowskim
- 68 Wiosna na dwóch kołach

MODA

- 70 Moda na Sopot Wave
- 74 Max Mara Total Look
- 76 Unique Top Fashion Night

ZDROWIE I URODA

- 78 Fryzjer, który leczy duszę
- 80 Maszyny w służbie urody

KULINARIA

- 82 Kuchnia szefa kuchni - Kamil Hildebrandt
- 85 Historie kuchenne - Claudia Filippi
- Chodorowska i Kuba Maj
- 88 Miłość i szparagi
- 90 Egzotyka na talerzu

KULTURA I SZTUKA

- 92 Portret wewnętrzny - Zofia Błazko
- 94 Kompatybilność słów i czynów
- Jakub Żulczyk
- 96 Projekt Kobiety
- Demony. Władczynie. Boginie.
- 100 Prestiżowe imprezy.

BIZNES

- 102 Konsekwencja w budowaniu kapitału
- 104 Biznesowa szybka randka,
Komunikacja a la Carte
- 106 Nowy wymiar Private Bankingu

KRONIKA PRESTIŻU

- 110 Sopot Wave
- 114 Eska świętuje, Wieczór dobrego smaku
- 116 Libation na Monciaku, Przebudzenie
Katarzyny Figury
- 118 Jacyków na pokazie Max Mary,
Nowa klinika urody
- 120 Charytatywnie w Tłustej Kaczce,
Otwarcie sezonu w Sierra Golf Club



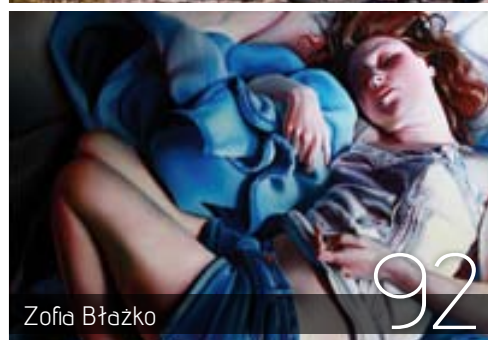
Maciej Stuhr

24



Piotr Strzeżysz

36



Zofia Błazko

92

TOPOWE BIURA W GDYNI Z WIDOKIEM NA MORZE

RÓG ŚWIĘTOJAŃSKA / PL. KASZUBSKI

OD 100 DO 330 m², OD 7.700 PLN BRUTTO / m²



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



STARE, CZYLI JARE

Małgorzata Rakowiec

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

Ciekawe czy Państwo też tak macie? (Pewnie bardziej Panie niż Panowie) Leży w szafie bluzka, całkiem dobra, szkoda wyrzucić, taka w stylu: zawsze modna, nie zniszczona, parę razy założona, ale jakoś tak rzucona w kąt. Leży i leży. Raz po prawej stronie, raz po lewej, aż w końcu decyduje: trzeba się pozbyć.

Jakiś tydzień później, ważne spotkanie. Szykuje się i – masz ci los. Bluzka, której się pozbyłam – pasowałaby idealnie. Niestety. Nie ma jej i nie będzie. I pewnie tego żalu nie można porównywać do dużo bardziej sentymentalnego odczucia, jakie odczuwa wielu (ja również) oglądając stare zdjęcia i filmy ulubionego miasta, jak wyglądało np. zanim zniszczyli je „wyzwalający”.

Za każdym razem, gdy oglądam brytyjskie programy dotyczące nieruchomości czuję ukłucie zazdrości. – „A oto dom, którego najstarsza część powstała w XVII wieku, został wprawdzie 5 lat temu wyremontowany, ale tutaj widzą Państwo oryginalną podłogę i belki”. W takim domu mieszka sobie rodzina, jakby nigdy nic je sobie śniadanie, robi pranie, czyta książki i ma słodkie sny. A do tego wiekowe elementy szanuje i pielęgnuje. Też tak chcę!

Oczywiście „Wyspiarze” nie musieli odpierać frontu najpierw z lewej, potem z prawej strony, wojskowe ciężkie buty nie rozdeptały ich ziemi w takim stopniu, jak naszej, ich granice tak się nie przesuwają i nie znikają, jak nasze. Tyle, że u nas, jak już coś udało się zachować, jak udało się temu czemuś przetrwać przez trudne lata i wytrzymać wichry wojny – pada często teraz, bo jeden, ten, co teoretycznie ma tego pilnować stwierdza, że jak coś ma sto lat

– to jest stare. I zniszczone. I trzeba by to było remontować. Bo ten drugi – potrzebuje tu interes zrobić. A przedsiębiorców i przedsiębiorczość – trzeba wspierać. Konkretny przedsiębiorca.

Gdyby tak w Wielkiej Brytanii jakieś 200 lat temu wyszli z takiego samego założenia, to teraz zamiast przepięknych wiosek z dachami ze strzechy i charakterystycznymi belkami – mielibyśmy domy bez charakteru i ludzi, którzy bez pietyzmu podchodziliby do rzeczy, które mają swoją historię. I nie chodzi mi wcale o to, żeby kopiować to co było (kopia to kopia), ani o to, by nie powstawały supernowoczesne rzeczy. Jestem fanką nowoczesnej architektury!

Wielka Brytania to świetny przykład pokazujący, że stare może współistnieć z super nowoczesnym, a szkło pasuje do kilkusetletnich murów. Tyle, że aby realizować takie projekty potrzeba na dzień dobry dwóch rzeczy: nie mieć kompleksów i stawiać wysokie wymagania. I sobie, ale przede wszystkim innym. Inwestorom, którzy przychodzą i proszą o zmianę planu zagospodarowania przestrzennego, tak aby między blokami była nie ośmio, a sześciometrowa droga, a wysokość budynków nie 4, a 5 kondygnacji, ale najpierw jeszcze jakby można było wykreślić z rejestru zabytków te budynki, co to już takie zniszczone są – trzeba umieć powiedzieć „nie”. Albo: dodatkowa kondygnacja możliwa, ale pod warunkiem, że adaptacja będzie.

Różnica pomiędzy bluzką, którą się oddaje, bo w szafie przeskadza, a starymi murami jest taka, że bluzka ma dużo mniejszą szansę, aby świadczyć o historii. A do tego podobną można kupić, jak się okaże, że nam takiej brakuje.



999,- Krzesło z podłokietnikami Adelaide, 5.889,- Stół Adelaide

It's not just
outdoor design
It's a concept

Kolekcja ogrodowa Adelaide znosi granicę pomiędzy meblami do użytku wewnątrz i na zewnątrz. Piękny kontrast między wysokociśnieniowym białym laminatem, a ciepłym eukaliptusem nadaje tej serii prawdziwej oryginalności. Siedziska krzesła dostępne z podłokietnikami lub bez w kolorze białym, czarnym lub szarym, na nogach stalowych lub z drewna eukaliptusowego. Kolekcja Adelaide sprawi, że w swoim ogrodzie lub na tarasie poczujesz się jak we własnym domu. Zobacz pełną ofertę mebli ogrodowych we wszystkich salonach BoConcept lub na boconcept.pl

BoConcept®
Urban Danish Design since 1952

BoConcept Gdynia, ul. Legionów 112, Budynek Altus, 81-347 Gdynia Redłowo,
tel. 667 500 100, trojmiasto@boconcept.pl

KRZYWYM OKIEM

Michał Stankiewicz

zaczynał w Gazecie Wyborczej, a od 1999 r. dziennikarz „Rzeczpospolitej”.

Od kilku lat związany też z TVN. Wydawca Prestiżu. Laureat wielu ogólnopolskich nagród, m.in. „Watergate” Zarządu Głównego Stowarzyszenia Dziennikarzy Polskich oraz Fundacji Batorego.

Dwukrotnie nominowany do Grand Press, a ostatnio do Mediatorów.

Pasjonat tenisa, dobrej muzyki oraz... psów rasy bokser.



■ Paweł Kukiz zgarnął ponad 20 procent w wyborach prezydenckich. W reakcji na jego wynik Bronisław Komorowski wyciągnął rękę do współpracy i ogłosił referendum na temat JOW. Drugi z kontrkandydatów Andrzej Duda, też objawił się jako sympatyk JOW-ów. Ale chyba nie JOW-y były głównym powodem dobrego wyniku Kukiza lecz zniechęcenie do obecnej polityki PO - PiS. Mówiąc najkrócej - życie i praca w Polsce są za drogie i za skomplikowane. To już każdy wie. Pewnie za wyjątkiem polityków PO i PiS. Ich satelitów także.

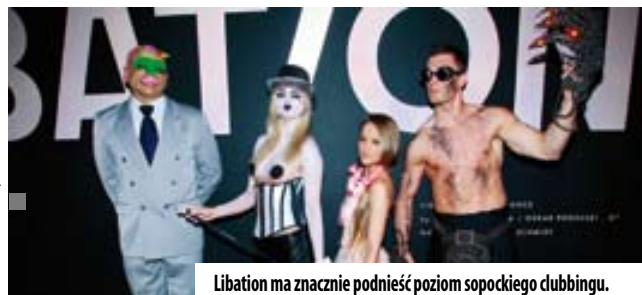
■ Zaskoczył mocno Aleksander Kwaśniewski, który w reakcji na wynik Kukiza w programie Moniki Olejnik powiedział, że nie tylko politycy oderwali się od obywateli, ale i media znalazły się „za szklaną szybą i chyba czas na zmiany twarzy”. Jednym zdaniem - wg byłego prezydenta z ramienia SLD - wszyscy polecili w kosmos zostawiając zwykłych ludzi na ziemi. I oto objawił się antysystemowy Aleksander Kwaśniewski. Tego jeszcze nie było. Czekam teraz na występ Janusza Palikota w Telewizji Trwam.

■ Niektórzy po pierwszej turze obrazili się. Na naród obraziła się Magdalena Ogórek, wg której jej fatalny wynik oznacza, że Polska, podobnie jak USA nie są gotowe na kobietę. Zresztą w SLD sporo osób poobrażało się wzajemnie. W zasadzie wszyscy na wszystkich. Z kolei na demokrację za to, że jest niewdzięczna obraził się Adam Michnik. Nie obraził się za to Adam Jarubas, kandydat PSL, choć uzyskał fatalny wynik. Najważniejsze, że w trakcie kampanii kilka razy udało mu się zaśpiewać. W repertuarze m.in. Marek Grechuta,

Stare Dobre Małżeństwo, czy przyspiewki ludowe. Sympatyczki PSL były zachwycone. On też.

■ Tragedia w Knurowie, gdzie po meczu - po postrzale przez policję gumową amunicją zmarł tamtejszy kibic - po raz kolejny każe zastanowić się nad bezpieczeństwem tego typu imprez. W zasadzie jest jedno najprostsze wyjście: zobowiązać prawnie organizatorów meczu do zapewnienia realnej ochrony - bez konieczności obecności policji. Odpowiednia podwyżka cen biletów sfinansowałaby koszt zatrudnienia tylu samo ochroniarzy, co kibiców zadymiarzy. Innne wyjście to stworzenie przez organizatorów specjalnych stref, gdzie kibice dwóch drużyn mogliby w izolacji bić się do woli. W tym wariancie ważne jest to, by ewentualna pomoc medyczna także była świadczona na zasadach komercyjnych. Co więcej, jest szansa, że tego typu unormowanie bijatyk - gdzie część się bije, a część za bilety podziwia ich walki - dałoby nawet zyski klubom. Nie mówiąc już o ogarnięciu chaosu i odciążeniu policji, by mogła zająć się innymi, ważniejszymi zadaniami.

■ Z lokalnych wydarzeń - sopockich, bo jako redakcji sopockiej bliższa ciału koszula - przy Monciaku i z wielkim hukiem ruszył nowy klub. Jak zapowiadali jego właściciele - lokal ma narzucić nową jakość i znacznie podnieść poziom sopockiego clubbingu. Wnętrze ciekawe, ale na realizację ambitnych zapowiedzi wciąż czekamy z zainteresowaniem. Nowy sezon ruszył też na moło, co znów oznacza w weekendy wstęp płatny całą dobę plus ewentualne kontrole osobiste. Prawie jak na lotnisku.



Libation ma znacznie podnieść poziom sopockiego clubbingu.



Moło w Sopocie.



HOTEL MARINA
CLUB
★ ★ ★ ★ ★



Wakacje w środku jeziora

Siła K/Olsztyna

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



www.hotelmariacub.pl

Ruszyła Sopotka Fala

Znakomite marki odzieżowe, pokazy barmańskie, doskonałe przekąski i drinki, a wszystko w klimatycznym miejscu i przy seksownych dźwiękach saksofonu – tak pod koniec kwietnia redakcja Prestiżu i W Ślizgu! powitały nowy sezon żeglarski. A z nami ponad 300 gości – zarówno czytelnicy magazynów, partnerzy, jak i bohaterowie tekstów. Wszystko pod hasłem: Sopot Wave!

PRESTIŻ
PATRONUJE



Fot. Paweł Samojluk

Pokazy mody były głównym punktem programu.

Tego wieczoru Pomarańczowa Plaża, sopocki lokal położony tuż nad morzem zamienił się w niezwykle gwarne miejsce. Wśród gości widać było mocną reprezentację branży żeglarskiej z Karolem Jabłońskim, Zbigniewem "Gutkiem" Gutkowskim, Maciejem Marczewskim, Rafałem Sawickim, Przemysławem Tarnackim, Marcinem Czajkowskim, Pawłem Górskim, Łukaszem Wosińskim i Przemkiem Zagórskim na czele.

Główną atrakcją wieczoru były pokazy mody. Na specjalnie na tą okazję wybudowanym wybiegu przez firmę EventTech.pl dominowały kolekcje związane z wodą i sportem. Był więc Helly Hansen, jeden z najlepszych na świecie producentów odzieży żeglarskiej. Do żeglarstwa odwoływała się również inna prezentowana marka – Campione. W letniej, sportowej odsłonie pokazały się znakomite damskie kolekcje z butiku Bea Concept oraz Patrizia Pepe i Marel-la firmy Olimpia Group. Na wybiegu pojawił się też Samsung wraz ze swoją najnowszą ofertą smartfonów, tabletów, a także zegarków i słuchawek.

– Pomysł połączenia świata mody i żeglarstwa w lifestyleowym klimacie to dobry kierunek – ocenia Aleksandra Staruszkiewicz, menadżer projektu. – Pokazy mody cieszą się ogromnym zainteresowaniem, jednak ważne, by ich konwencja nie była nudna. Ważny jest pomysł. Tym przede wszystkim się kierowałam przy pracy nad Sopot Wave. A także cały nasz team – przede wszystkim Małgorzata Budrys i Maria Maja Bek. Ponadto Karolina Ancerowicz, Karol Kacperski i Krzysztof Nowosielski, no i nasi kapitanowie na czele – Michał Stankiewicz oraz Jakub Jakubowski.

Pokazy mody to nie jedyne atrakcje Sopot Wave. O wrażenia muzyczne zadbał DJ Bartes oraz saksofonista Krzysztof Sandecki, a kulinarne – kucharze Pomarańczowej Plaży. W bogatym menu znalazły się zarówno słodkie, jak i wytrawne przekąski, m.in.: arancini z mozzarellą ziołową, espuma krewetkowa z nutą limonki, vol au vent z musem z tuńczyka, czy klopsiki w parmezanowej skorupce.

Trudno o dobrą imprezę bez dobrego baru, a najlepiej dwóch. Bar4You specjalnie na Sopot Wave zaserwował whisky Ballantines w zupełnie innej odsłonie.

– Z pewnością udało się nam przekonać wielu gości do spojrzenia na smak whisky z nieco innej strony – mówi Mariusz Brożyński właściciel Bar4You. – Wystarczyły syropy własnej roboty z nutą cynamonu, goździków, kawy czy wanilii, ale również marmolada, czekoladowe i fiołkowe bittersy, czy ginger&lemon splash. Przerobiliśmy klasyczne whisky sour na wiele sposobów, więc każdy znalazł coś dla siebie – dodaje Mariusz Brożyński.

Nie wszyscy zaproszeni goście zdecydowali się na mocniejsze trunki. Serwowano białe i czerwone wino, a o tych, którzy mieli ochotę na coś bardziej orzeźwiającego i lekkiego zadbał partner imprezy Dobroński Cydr. Nie zabrakło także nagród. Prowadząca imprezę, aktorka Sylwia Różycka tuż przed północą wzywała na scenę szczęśliwych zwycięzców loterii wizytówkowej. Było o co walczyć. BMW Zdunek ufundował 2 weekendy z nowymi modelami BMW, Dobre Jachty charter jachtu motorowego Jeanneau Merry Fisher 755, Centrum Medyczne Dr Kubik – zabieg medycyny estetycznej,



Koktajle na bazie whisky Ballantines trafiły w gusta gości.



Fotobudka okazała się przebojem imprezy.



Efektowny pokaz barmański.



Sopot Wave. Selfie. Samsung.



Kolejka do baru? Z Barobotem nie ma takiego problemu.

a Smiles Architektki Uśmiechu – 3 zabiegi laserowego wybielania zębów. Z kolei Hotel Młyn Klekotki zaprosił na wypoczynek i zabiegi spa.

Ogromną popularnością cieszyła się fotobudka, przed którą wszyscy chętni mogli robić sobie zdjęcia. Dominowały foty grupowe, koniecznie z użyciem rekwizytów. Trzeba przyznać, że gorąca atmosfera Sopot Wave zachęcała wszystkich do coraz ciekawszych pozycji i min. W pewnym momencie na podłodze pojawiły się setki "dolarów", które rozdawały hostessy jednego głównych sponsorów Walutuj.pl. Całość klimatu dopełniały najnowsze modele BMW – zarówno samochody, jak i motocykle oraz regatowa, nowa Delphia 24 One Design z floty GSC Yachting.

Sopot Wave zakończył się dopiero w późnych, nocnych godzinach.

– Pierwszą edycję uznajemy za bardzo udaną, mam nadzieję, że nasi goście również – mówi Michał Stankiewicz, prezes Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o., organizator imprezy. – Wydajemy magazyn lifestyleowy, a od roku także żeglarski. Naszym celem jest, by Sopot Wave na stałe zagościł w sopockim kalendarzu imprez, właśnie jako łącznik świata mody, biznesu i żeglarstwa. No i oczywiście miejsce dobrej zabawy. Stąd zresztą pomysł, by pokazy mody zorganizować w nieco bardziej luźnej formie.

– Mogę zdradzić, że myślimy już o kolejnej edycji Sopot Wave, tym razem zamykającej sezon letni w Trójmieście – dodaje Jakub Jakubowski, wiceprezes Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o. i redaktor naczelny magazynu Prestiż. – Planów mamy sporo, a różnego rodzaju lifestyleowe imprezy to kolejny filar, na którym opiera się nasza współpraca z partnerami. Budowanie relacji, networking biznesowy w połączeniu z wysoką jakością naszych magazynów to klucz do sukcesu w bądź co bądź dość trudnych dla branży wydawniczej czasach – mówi Jakub Jakubowski.

mr

Dziękujemy wszystkim partnerom, którzy nam zaufali i zdecydowali się z nami tworzyć Sopot Wave. Przede wszystkim Bar4You, który podczas spotkania zaprezentował i zaserwował idealne koktajle na bazie szkockiej whisky Ballantines oraz firmie Event-Tech.pl, która profesjonalnie zadbała o całą obsługę techniczną. Dziękujemy także Pomarańczowej Plaży i firmie Party Premium, która kreatywnie zaaranżowała przestrzeń. Dziękujemy za wsparcie oraz doceniamy pracę salonu fryzjersko kosmetycznego ExcellentQ, za profesjonalne wykonanie fryzur modelkom, a salonowi Petite Perle z Gdańska za makijaż. Podziękowania również kierujemy w stronę naszych sponsorów bez których wydarzenie nie mogłoby się odbyć: Walutuj.pl, Samsung Brand Store, Euro Styl, BMW Zdunek, Dobre Jachty, GSC Yachting, Smiles Architektki Uśmiechu, Hotel Młyn Klekotki oraz Centrum Medyczne Dr Kubik. Szczególne podziękowania kierujemy dla: Olimpia Group (Patrizia Pepe i Marella), butiku Bea Concept, Campione, Helly Hansen oraz dla Lucyny Jata za świetną reżyserię i pomysłową choreografię pokazów mody.

Ford Kite Cup wystartował

Wiatr nie był sprzymierzeńcem zawodników podczas pierwszych tegorocznych zawodów z cyklu Ford Kite Cup. W Chałupach zameldowała się cała krajowa kitesurfingowa czołówka. Mimo, że niektórych konkurencji nie udało się rozegrać, to emocji nie brakowało.

PRESTIŻ
PATRONUJE



Freestyle kobiet.



Natalia Grabowska.

Głównymi konkurencjami cyklu Pucharu Polski i Mistrzostw Polski w kitesurfingu Ford Kite Cup 2015 są Freestyle oraz Racing. W Chałupach pecha mieli mężczyźni startujący w tej pierwszej konkurencji oraz kobiety rywalizujące w tej drugiej. Słabe warunki wiatrowe nie pozwoliły na rywalizację i na fascynujące pojedynki między Markiem Rowińskim, Denisem Żurikiem i Victorem Borsukiem, będziemy musieli poczekać do kolejnych zawodów.

Na brak efektownych ewolucji nikt jednak nie narzekał. Klasą dla siebie w konkurencji Freestyle kobiet była Karolina Winkowska. Aktualna mistrzyni świata, która ma już za sobą pierwszy, zwy-

cięski start w zawodach Pucharu Świata w Maroku, pokazała klasę i pokonała Katarzynę Lange i Natalię Grabowską.

Więcej emocji było w rywalizacji mężczyzn w konkurencji Racing. Tutaj mamy trzech prawdziwych asów plasujących się w czołowej dziesiątce Pucharu Świata. Maks Żakowski, Błażej Ożóg i Tomek Janiak potwierdzili status faworytów i dokładnie w takiej kolejności ukończyli zawody.

Kolejne przystanki Ford Kite Cup odbędą się w Rewie (4-7 czerwca), Łebie (24-26 lipca) i Jastarni (14-16 sierpnia). Pula nagród w całym cyklu zawodów wyniesie 110 000 PLN. mr



Konkurencja Race.



Katarzyna Lange.



Błażej Ożóg.



Maks Żakowski.

CHCĘ BYĆ Z TOBĄ NA 101%



**TERAZ MINI COUNTRYMAN
JUŻ OD 71 100 PLN NETTO W LEASINGU 101%
Z AUTOMATYCZNĄ SKRZYNIA I PAKIETEM
SERWISOWYM W CENIE (5 LAT / 50 000 KM).**

**DEALER MINI ZDUNEK
UL. DRUSKIENNICKA 1A
81-533 GDYNIA
TEL. 58 728 49 60**



Zdjęcie przedstawia MINI Countryman w wersji Cooper S. Wybrane kolory karoserii i obręcze kół odnoszą się wyłącznie do tego modelu. Niniejsza symulacja nie stanowi oferty w rozumieniu Art. 66 Kodeksu Cywilnego. MINI Leasing jest oferowany w Polsce przez BMW Financial Services Polska Sp. z o.o. MINI Countryman: zużycie paliwa w cyklu mieszanym: 6,8 – 7,0 l/100 km, emisja CO2 w cyklu mieszanym: 157 – 162 g/km (zgodnie z rozporządzeniem WE 715/2007 z późniejszymi zmianami w WE 692/2008).

Rywalizacja i integracja

Trwają zgłoszenia do Żeglarskiego Pucharu Trójmiasta, który odbędzie się w dniach od 29 do 31 maja. Uczestnicy wezmą udział w uroczystościach Pomorskiego Otwarcia Sezonu Żeglarskiego 2015 oraz w jubileuszu stoczni jachtowej Delphia Yachts - okazji do świętowania zatem nie zabraknie.

Już po raz trzeci miasta Gdynia, Sopot i Gdańsk wspólnie ugoszczą miłośników żeglarstwa. To doskonała okazja do spróbowania swoich sił w rywalizacji z załogami z całej Polski. Tradycyjnie, jak co roku zmienia się kolejność odwiedzania miast - gospodarzy.

Inauguracja trzeciej edycji regat odbędzie się w Gdyni, następnie po sobotnich wyścigach zawodnicy zacumują jachty w Marinie Sopot, a zakończenie imprezy zaplanowane jest na niedzielnie popołudnie w Gdańsku, w rejonie Głównego Miasta, gdzie wręczone zostaną nagrody zwycięzcom w poszczególnych kategoriach oraz najważniejsze trofeum - puchar dla najszybszej załogi.

Z kolei 29 maja o godzinie 18:00 na Nabrzeżu Młodych Żeglarzy w Gdyni rozpoczną się uroczystości związane inauguracją sezonu żeglarskiego na Pomorzu, a dzień później, podczas wieczornej imprezy w restauracji White Marylin, swój jubileusz 25-lecia istnienia świętować będzie partner główny wydarzenia, Delphia Yachts. Firma została założona w 1990 roku i obecnie jest największym producentem jachtów żaglowych w Polsce oraz jedną z największych stoczní w Europie Środkowo - Wschodniej.

Na starcie Żeglarskiego Pucharu Trójmiasta każdego roku gromadzi się kilkadziesiąt załóg, wśród których są zarówno amatorzy, jak i profesjonalni skiperzy. Jachty mierzą się w kat. jachtów do 7



Fot. Archiwum

m, od 7 do 9 m i powyżej 9 m oraz wielokadłubowce powyżej 6 metrów.

Dodatkowo na starcie pojawi się także klasa ENERGA DIAMANT 3000 - profesjonalnych jachtów regatowych doskonale znanych z regat Energa Sopot Match Race. Będzie to okazja, aby zmierzyć się z jachtami, na których w sopockim przystanku World Match Racing Tour rywalizują najlepsze załogi match racingowe na świecie. Jeśli chcesz dołączyć do rywalizacji zgłoś załogę przez stronę żeglarski-puchartrojmiasta.pl

mr

Ćmy polecą wokół mola

Moth to najszybsza, jednoosobowa klasa regatowa, do tego bardzo widowiskowa. W czerwcu najlepszych żeglarzy tej klasy będzie można oglądać w Sopocie podczas Moth Euro Cup, jednej z siedmiu imprez europejskiego cyklu.



Fot. TM Martinez / Sea&Co

Jacht (długość 3,35 m, szerokość 2,25), który sunie ponad metr nad wodą z prędkością blisko 70 km (aktualny rekord prędkości to 36,6 węzła). To właśnie jest Moth, popularnie zwany ćmą. Choć ta pochodząca z Australii klasa istnieje już blisko 75 lat to przełom nastąpił ponad 10 lat temu, kiedy do konstrukcji dołożono hydro-skrzydło. Dzięki niemu, a także super lekkiej konstrukcji, jachty latają nad wodą osiągając zawrotne prędkości.

- Klasa Moth to obecnie najbardziej dynamicznie rozwijająca się klasa żeglarska. Kiedy już raz doświadczy się lotu nad wodą z bardzo dużą prędkością, szybko zapomina się o innych jachtach. Wrażenia są niesamowite - mówi Michał Domański, inicjator tej klasy w Polsce.

Szybkość łodek klasy Moth pociąga najlepszych regatowców. W tym roku na Mistrzostwa Świata w Australii przyjechało 165 zawodników, a wśród nich uczestnicy Pucharu Ameryki i medaliści olimpijści. Sopockie regaty odbędą się w dniach 5 - 7 czerwca. mr

Mistrzowie Raceboardu w Sopocie

Blisko 100 zawodników z całego świata weźmie udział w sopockich mistrzostwach świata w windsurfingowej klasie Raceboard. O odzyskanie tytułu mistrzowskiego walczyć będzie reprezentant SKŻ Ergo Hestia Sopot, Maksymilian Wójcik.



Fot. Archiwum

Wubiegłym roku Maks zdobył dwa srebrne medale w tej widowiskowej windsurfingowej klasie, jeden właśnie na Mistrzostwach Świata, drugi na rozgrywanych w Sopocie Mistrzostwach Europy. Ozdobą sopockich regat powinny być pojedynki Wójcika z Pawłem Gardasiewiczem. Maks zapowiada rewanż za ubiegłoroczne mistrzostwa Europy.

30-letniemu żeglarzowi w ósmym biegu tych mistrzostw pękła skrzynia mieczowa i czterokrotny mistrz świata w tej klasie nie ukończył wyścigu i spadł na drugą pozycję w „generalce”. W kolejnych biegach nie udało mu się już odrobić strat do świetnie dysponowanego w tych mistrzostwa Pawła Gardasiewicza.

Na tegorocznych Mistrzostwach Świata szykują się więc widowiskowe zawody i emocje do ostatniego wyścigu. Ich organizatorem jest Sopocki Klub Żeglarski Ergo Hestia. Impreza odbędzie się w dniach 8 - 15 czerwca. br

mr



Najbogatsza oferta w Trójmieście

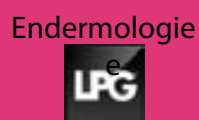
Wyłącznie w Quadrille SPA:

10% zniżki
na zabiegi
modelujące sylwetkę:

- termolifting Zaffiro
- ultradźwiękowe
odchudzanie Med2Contour
- lipomasaż Endermologie LPG

*Oferta ważna tylko do końca maja

Quadrille SPA, Gdynia Orłowo, ul. Folwarczna 2, tel. 58 351 03 20, spa@quadrille.pl



■ Fotogeniczny socjalizm

Fotografuje ludzi w tych codziennych, jak i tych zupełnie niezwykłych, historycznych momentach. Chris Niedenthal to jeden z najbardziej cenionych fotoreporterów w Polsce. O sile swoich zdjęć opowiadał podczas spotkania z cyklu Star Speakers, które odbyło się w Sky Club Olivia Business Centre.

Chris Niedenthal współpracował m.in. z takimi magazynami, jak "Newsweek", "Time", "Der Spiegel", "Geo" i "Forbes". W 1978 roku, tuż po wyborze Karola Wojtyły na papieża, jako pierwszy zrealizował reportaż w jego rodzinnym mieście Wadowicach. W 1986 roku otrzymał nagrodę World Press Photo za portret sekretarza generalnego węgierskiej partii komunistycznej, Jánosa Kádára. Spektakularnych, znaczących zdjęć zrobił mnóstwo. Szczególnie upodobał sobie portrety i rzeczywistość socjalistycznej Polski.

W Olivia Business Centre fotograf zaprezentował swoje zdjęcia przedstawiające życie codzienne w czasach socjalizmu i jego ab-



Lech Wałęsa z żoną.



14 grudnia 1981 r.

Fot. Chris Niedenthal/mat. prasowe

surdy. Nie zabrakło też zdjęć ze strajku w Stoczni Gdańskiej, czy słynnego zdjęcia księgi parafialnej, w której ksiądz Edward Zacher dokonał wpisu o powołaniu kardynała Wojtyły na Stolicę Piotrową.

- Wybór Polaka na papieża odmienił moje życie. Okazało się bowiem, że jestem w dobrym miejscu o właściwym czasie. Nikt się Polską nie interesował, a tu nagle oczy całego świata skierowały się na naszą ojczyznę. To rozwinęło moje możliwości - mówił Chris Nien-denthal.

Wielkie wrażenie zrobiły też zdjęcia z okresu stanu wojennego oraz z czasów PRL-u w naszych "bratnich" państwach, a więc w Rumunii, NRD, na Węgrzech, czy w Czechosłowacji, a także zdjęcia dokumentujące zburzenie Muru Berlińskiego i Aksamitną Rewolucję. **ar**

ar

ADRENALINE

**6 WEEKS
SUMMER BODY**

850 ZŁ

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ WWW.ADRENALINEGYM.PL

Jeźdźcy zmierzają do Sopotu

Oficjalne Międzynarodowe Zawody w Skokach przez Przeszkody CSIO***** Sopot 2015 na sopockim Hipodromie co roku przyciągają rzeszę fanów jeździectwa, a także tych, którzy lubią aktywnie spędzać wolny czas. W tym roku organizatorzy, Hipodrom oraz Miasto Sopot, szykują jeszcze bardziej pasjonujące widowisko, gdyż sopockie zawody otrzymają najwyższą – pięciogwiazdkową – rangę rozgrywek.

5 gwiazdek oznacza wielkie święto jeździectwa oraz to, że na Hipodromie zjawiają się najlepsi zawodnicy z całego świata, a w raz z nimi najwspanialsze konie. Sopot znalazł się w fantastycznym gronie miast związanych z jeździectwem obok: Barcelony, Paryża, Calgary, czy Los Angeles! Imprez jeździeckich o pięciogwiazdkowej randze jest na świecie 16, a w Europie zaledwie 8!

Na Hipodromie od 4 do 7 czerwca chętni zobaczą najlepszych jeźdźców z różnych zakątków świata radzących sobie z wymagającymi trasami na parkurze. Podczas zawodów odbędą się zarówno



Fot. Krzysztof Nowosielski

konkursy indywidualne, jak i drużynowy. Na publiczność czekają nie tylko sportowe emocje, ale też wiele atrakcji m.in. jeździeckich: festyn, pokazy, niespodzianki dla najmłodszych.

To będą cztery dni, w czasie których każdy, kto pojawi się na hipodromie znajdzie coś dla siebie i miło spędzi czas. Zawody będą zaś okazją do złapania „jeździeckiego bakcyła”. Jeździectwo nie jest bowiem sportem wyłącznie dla zawodowców. Kontakt z końmi i jazda rekreacyjna to doskonała metoda na odprężenie dla osób w każdym wieku.

mr

REKLAMA

NOWA KARTA MENU

Inspiracje Wiosna-Lato



Pasjami...
restauracja autorska

RESTAURACJA „PASJAMI...”
HOTEL REZYDENT Sopot
PL. KONSTYTUCJI 3 MAJA 3

TEL. +48 58 55 55 845 / 904
RESTAURACJA@HOTELREZYDENT.COM.PL
WWW.PASJAMI.COM.PL

3 urodziny Tłustej Kaczki

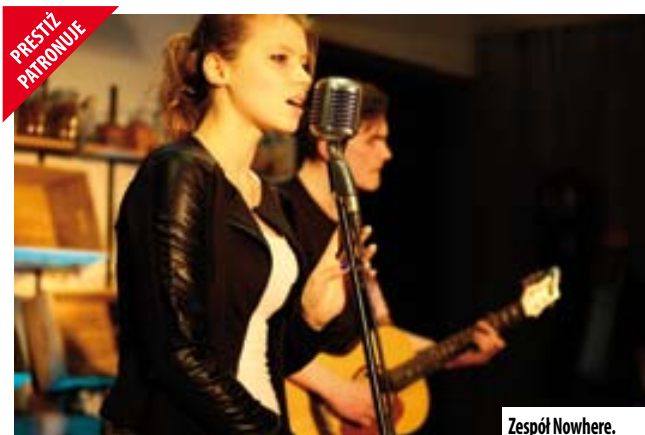
To było muzycznie – kulinarne święto. Tak można podsumować trzecie urodziny restauracji Tłusta Kaczka w Gdyni. Urodziny swoim recitale uświetnił Wojciech Gąssowski, a imprezie towarzyszył szczytny cel. Zbierano pieniądze na Hospicjum im. św. Wawrzyńca i dzieci z Hospicjum Bursztynowa Przysłań oraz na leczenie Wojtusia Ceterę, ciężko chorego sześciolatka.

W urodzinowym menu znalazła się m.in. polędwica wieprzowa sous vide w mchu ziołowym w otocze z chleba żytniego i sosu z brandy, tatar z jelenia, polędwica z dzika, schab w ziołach i kaczka z pieczarkami. W muzyczny klimat wprowadził gości Zbigniew Kosmański czarując magiczne dźwięki z restauracyjnego fortepianu.

Po nim sceną zawładnął zespół, a w zasadzie duet Nowhere. Warto było przyjść do Tłustej Kaczki choćby tylko z tego powodu,



Wojciech Gąssowski porwał gości do tańca.



Zespół Nowhere.

Fot. Karol Kacperski

by posłuchać zjawiskowego głosu młodej wokalistki. Fantastycznie wykonane największe przeboje światowej muzyki oderwały gości od stołów, a skromność, ale z drugiej strony świadomość swojego talentu bijąca od muzyków, ujęły wszystkich.

Kropkę nad i tego bardzo udanego wieczoru postawił Wojciech Gąssowski, który zaśpiewał znane przeboje ze swoich starszych płyt, jak i jazzowe klasyki we własnych aranżacjach, które znalazły się na ostatniej płycie artysty.

mp

Święto start-up'ów

Ponad 1000 miłośników nowych technologii, sprzedaży oraz marketingu, przedstawiciele najważniejszych światowych koncernów, inwestorzy, eksperci z Doliny Krzemowej i mnóstwo start-up'ów – tak wyglądała konferencja Wolves Summit, która odbyła się w Pomorskim Parku Naukowo – Technologicznym w Gdyni.

Do Gdyni przyjechali przedstawiciele takich marek jak: Intel, Google, Facebook, 500 Startups, Amazon, Heyka Capital Markets, Expor Venture Fund, Platinum Seed, Black Pearls VC, ARP Venture Fund oraz WinVentures.

Wolves Summit to przede wszystkim prelekcje, warsztaty, wystawy i stymulowany networking, jak np. Speed Dates, czyli 15-minutowe, zaaranżowane spotkania z inwestorami. Dzięki nim start-up'y w komfortowych warunkach mogły nawiązać relacje biznesowe i uzyskać dofinansowanie swojego biznesu.

Drugiego dnia Wolves Summit zmienił się w prawdziwy pokaz mody. W ramach Young Wolves Fashion Show, trzynastu najzdol-



50 tys. USD dla start-up'u Ourotech.



O nagrody rywalizowały też start-up'y modowe.

Fot. Materiały prasowe

niejszych projektantów walczyło o tytuł najlepszego start-up'u mody tegorocznej wiosny. Zwyciężyła Karolina Marczuk. Creme de la creme konferencji był jednak The Great Pit(ch). Startupy z całego świata powalczyły w konkursie o tytuł Wilka Alpha. Wystarczył jeden genialny pomysł na firmę i 5 minut na jej zaprezentowanie. W taki oto sposób los jednego ze startupów zmienił się na dobre.

Szczęśliwym zwycięzcą został Ourotech, start-up rozwijający technologię druku 3D w branży medycznej. Nagroda to 50 tys. dolarów. Sponsorzy Wolves Summit wyróżnili dodatkowo projekt Say-YeahTV, innowacyjną telewizją internetową. Projekt otrzymał w nagrodę kampanię reklamową od TVN Ventures i ProSieben Sat.1 o łącznej wartości 2 mln zł.

mr



Skandynawska
jakość i styl,
doskonałe
brzmienie!



**PREMIUM
SOUND**

Salon HiFi – Premium Sound
ul. Franciszka Rakoczego 31, 80-169 Gdańsk
tel.: +48 513 07 07 30, + 48 537 07 07 30
www.premiumsound.pl

Rozgrzej się w promiennym słońcu...



Twoje ciało potrzebuje pogody, która ukoi
i uspokoi. Zadbaj o harmonię, wyciągnij ręce
po ciepło...

Klekotki Sento SPA przy akompaniamencie czerwcowego słońca, zapraszają na
wyjątkowe zabiegi przywracające spokój i pomagające zaczerpnąć oddech od
codzienności.

Japońskie, kojące suche kąpiele w podgrzewanych wiórach cedrowych, sianie,
ziołach, piasku lub specjalnie dobranych kamieniach, czekają za bramą lasu,
wiejskiej przestrzeni i wyjątkowej tradycji.

Podaruj sobie dobroczynne wartości olejków eterycznych, relaksu
i wyjątkowości miejsca.

Za bramą Torii, klekotkowego Sento SPA, czeka esencja czerwcowej świeżości,
kojącego wiatru, lekkości zbliżającego się lata.

Daj się skusić...

KLEKOTKI SENTO SPA

WWW.KLEKOTKISENTOSPA.PL

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



...na klekotkowym świata końcu.



Czerp energię z piękna natury, rozkoszuj się spokojem. Czerwiec niesie cudne momenty w klekotkowym zaciszu!

Zapraszamy na długi weekend czerwcowy wypełniony radością lata, smakami wsi i ciepłem słońca! Niewątpliwie potowarzyszą nam potrawy z chlebowego pieca schowanego w cieniu 600-letniego dębu, na wzgórzu osady, słodycz wina, szelest liści i pełna czara atrakcji wokół osady.

... a tuż za nimi przybiegnie do nas słowiańska tradycja wicia wianków! Szykujemy wspólne tańce na trawiastym parkiecie, ognisko aż po sklepienie nieba i wypełnione po brzegi kielichy!

Zapraszamy w czerwcu!

HOTEL MŁYN KLEKOTKI

WWW.HOTELMLYNKLEKOTKI.PL •  /HOTELMLYNKLEKOTKI

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





MACIEJ STUHR

NIE MA SIĘ Z CZEGO ŚMIAĆ

AUTOR: PAULINA BŁASZKIEWICZ / FOTO: ROBERT WOLAŃSKI/MAKATA CREATIVE GROUP
/ LUSTRACJE: TOMEK SADURSKI/WWW.TOMEKSADURSKI.COM

Choć w tym roku skończy 40-tkę widzowie, znajomi i ludzie ze świata kultury i sztuki mówią o nim młody Stuhr. On patrzy na to z uśmiechem i wcale nie stara się z tym walczyć. Mówi jednak, że lubi patrzeć w stronę świata mężczyzn, a nie chłopców i coraz częściej ma ku temu okazję. Z czym kojarzy mu się męskość? Sprawdźcie sami, oddając się tej lekturze.





J

o prawda, pamiętam te słowa. Dziś myślę, że odkąd skończyłem szkołę teatralną i stałem się dyplomowanym aktorem, to mogę się mierzyć ze słowem gra i próbuję to robić w teatrze, czy na planach filmowych. Oczywiście czasem się

występuje, jak na przykład na rozdaniu polskich nagród filmowych.

Czy to granie jak mawia Jerzy Stuhr to umiejętność odtwarzania stanów nerwowych na zawołanie?

On ma taką teorię i muszę powiedzieć, że jest ciekawa. Aktorstwa uczyło mnie bardzo wiele osób, od ojca zaczynając, poprzez aktorów Teatru Starego z lat 80. To była pewna szkoła podejścia do roli, traktowania tekstu. Obserwowałem jak rodziły się te spektakle, z jakim poświęceniem ci aktorzy w nich grali. To była ogromna szkoła. Później sam poszedłem do szkoły aktorskiej, gdzie nauczyłem się mówić głośno i wyraźnie. Z kolei moje spotkanie z Krzysztofem Warlikowskim było czymś niesamowitym z artystycznego punktu widzenia, ale również dało możliwość rozwoju, dotarcia w sobie do pewnych pokładów aktorstwa, człowieczeństwa, do tego, co można ludziom i w jaki sposób zaprezentować. Wcześniej nie miałem o tym pojęcia. Może to była moja najważniejsza szkoła aktorska, ale nie chciałbym wartościować.

To dla aktora chyba spore wyróżnienie, bo Warlikowski szczególnie hołubi aktorki, a nie aktorów...

MUSISZ
POMYŚLEĆ
O CZYMŚ
CUDOWNYM.
A TAKIE
MYŚLI
UNIOSĄ CIĘ
SAME
W POWIETRZU

Gisłowski Pan

Tak. Warlikowski potrafi opowiadać historie z punktu widzenia kobiecego. Ciężko jednak znaleźć literaturę, która przedstawiałaby same kobiety, bo tych facetów też potrzeba w spektaklach. W jego spektaklach jest mnóstwo krwistych, prawdziwych męskich ról. Myślę, że jego atrakcyjność polega na tym, że znajduje złożoność, bo lubi ludzi z krwi i kości.

W zawodzie aktora nie zawsze gra się postać, która porusza widza do szpiku kości. Czasami jest to po prostu rzemiosło, chociaż nie wiem, czy to właściwe słowo. Wielu aktorów ono drażni...

Ja jestem przede wszystkim orędownikiem i wielkim admiratorem rzemiosła. Staram się być przede wszystkim dobrym rzemieślnikiem i wierzę, że jeśli będziemy przez całe życie dobrymi rzemieślnikami, to jak Bóg pozwoli, to może kilka razy w życiu będziemy artystami.

Artystą się bywa?

Bywa, a zawód trzeba wykonywać codziennie i do tego trzeba go wykonywać jak najlepiej.

Kiedy bywa, albo był pan artystą?

To poszczególne sceny, a może nawet ich fragmenty. Są rzeczy, które wspominam wyjątkowo, jak chociażby premiera spektaklu "Anioły w Ameryce". To było moje pierwsze spotkanie z Krzysztofem Warlikowskim, jeden z najbardziej niezwykłych spektakli w życiu, ale czasem są też poszczególne chwile, kiedy tak się czuję. Nic nie zapowiada, że dany spektakl będzie czymś wyjątkowym, a nagle to się zdarza i to jest przepiękne. Najpiękniejsze jest to, że to jest nie do przewidzenia, że się po prostu zdarza i wtedy ta chwila ma swoją wyjątkową cenę.

Czyli jednak nie zmienia pan zawodu i nie zostanie dyrygentem?



(śmiech) To był żart wynikający ze spotkania na planie nowego filmu „Excentrycy”, w którym biorę udział. Muzyka w moim domu rodzinnym była obecna w tej samej mierze, co teatr i aktorstwo, ponieważ moja mama była skrzypaczką. Ja sam przez osiem lat chodziłem do szkoły muzycznej i jestem podstawowo wykształconym brzdąkaczem. „Excentrycy” są dla mnie odświeżeniem atmosfery, przypomnieniem tego co kocham i tego co lubię. Dyrygowanie big-bandem jest jedną z największych frajd, jaka mnie w życiu spotkała na planie filmowym. To, że mogę to zrobić bez tak zwanej ściemy, tak, żeby muzycy byli w miarę usatysfakcjonowani. Tam gdzie jest raz, to jest raz, tam gdzie ma wejść trąbka wchodzi trąbka i ja to pokazuję. W tym sensie ten film jest dla mnie taką podwójną przygodą serca.

Słyszałam opinię, że był pan za młody do roli głównego bohatera w tym filmie. Znowu młody Stuhr?

Młody Stuhr - tak, to mi powiedział nie kto inny jak Rafał Bryndał, że zawsze będę młodym Stuhrem niezależnie od wieku i rodzinnych uwarunkowań. Postać na ekranie zawsze musi mieć ileś lat. Ja za chwilę kończę czterdziestkę, ale rzadko zdarza mi się grać bohaterów w moim wieku. Zazwyczaj zdarza mi się grać młodszych od siebie, czego w sumie nie mam za złe. Lubię jednak to, że mogę zmieniać swoje emploi i zaczynam grać trochę bardziej dojrzałych mężczyzn. Już nie chłopców, a mężczyzn. Lubię patrzeć w tę stronę.

Podoba się panu ten męski świat? Jaki on jest? Nie pytam o filmowy męski świat, ale o ten nasz codzienny. Co jest takim wyznacznikiem męskości?

Pani mnie pyta o jakieś poważne rzeczy. Myślę, że dopatrywałbym się tu największej roli odpowiedzialności. Z tym mi się kojarzy ta cecha, ten rodzaj, czy ten okres w życiu. Wytrwałość, odpowiedzialność za siebie, za swoją pracę, za swoje człowieczeństwo, czyny, to co się myśli i to co się robi. W tym okresie chłopięcym ma się jakby większy kredyt zaufania, można sobie na więcej rzeczy

pozwolić i więcej jest wybaczone, a jak się człowiek z tego chłopca staje mężczyzną, to ta odpowiedzialność rośnie.

Franco Le Ceca wydał książkę „Szorstkim być. Antropologia mężczyzny”, która jest odpowiedzią na feminizm i próbą poszukiwania męskiej tożsamości. Można powiedzieć, że męskość dzisiaj niejedno ma imię...

To prawda. Ja skończyłem studia psychologiczne i muszę przyznać, że strasznie nie lubię dywagacji dotyczących tego, co nam się wydaje na jakiś temat. My możemy gdybać i bić pianę, ale nic poza tym, co nam się wydaje z tego nie wyniknie. Wydaje mi się, że każde czasy mają swoją specyfikę i swoje wyzwania dotyczące ról płci. I mężczyźni, i kobiety mają w każdym czasie swoje zadania. Nie histeryzowałbym jednak z tego powodu, bo wydaje mi się, że zarówno mężczyźni, jak i kobiety sobie poradzą. Muszą się dostosować do nowych czasów i nowych sytuacji. To się będzie zmieniać oczywiście i te wzorce i role też się będą zmieniać. Nie sądzę, by nasze czasy jakoś diametralnie różniły się od tego, co ludzkość spotykało przez ostatnie tysiąclecia.

Ale jednak jest dzisiaj coś, co nas diametralnie różni od ostatnich tysiącleci, mianowicie: dobre maniery. Mówi się, że to się wynosi z domu, ale jednak nie każdy je ma.

Ja w pewien sposób zostałem wychowany i staram się tymi zasadami, które tatuś, mamusia i dziadkowie mi wpoili, dalej posługiwać w życiu, bo one się sprawdzają. Oczywiście moja praca i sytuacja w jakiej się znalazłem - to, że jestem w pewien sposób na świeczniku też mnie raczej mobilizuje do tego, żeby się zachowywać lepiej niż gorzej. Poza tym uważam, że ludzie w pewien sposób eksponowani, mają też na sobie dodatkowy rodzaj odpowiedzialności. Taką cechą, którą staram się w sobie pielęgnować, choć nie jest to łatwe w tym zawodzie, jest skromność. Bardzo bym chciał być skromnym człowiekiem i tak być odbieranym.

Udaje się?

Nie zawsze, ale codziennie sobie myślę o tym, żeby się parę razy dziennie postarać być skromnym człowiekiem. No i do tego kulturalnym.

Który nie boi się mówić głośno tego co myśli?

Wydaje mi się, że tutaj, jak i w wielu innych życiowych sprawach warto mieć jakiś złoty środek. Zawsze warto mieć swoje zdanie i powinno się je umieć wyrażać i potrafić go bronić, natomiast nie uważam, żeby przy każdej okazji, na każdy temat należało to swoje zdanie demonstrować. Przynajmniej ja mam taką cechę, że swoje zdanie momentami wolę mieć tylko dla siebie i raczej swoim życiem i czynami świadczyć o tym, co się myśli, niż to głosić. Za dużo jest ludzi, którzy za wszelką cenę o wszystkim mówią i opowiadają o tym, co myślą i jak powinno być na świecie. Ja jestem raczej obserwatorem, ale jeśli coś mnie boli, dotyka, czy denerwuje, to chcę wziąć udział w dyskusji na ten temat.

Wziął pan udział w dyskusji przy okazji filmu Władysława Pasikowskiego „Pokłosie”. Był pan pierwszym aktorem w Polsce, który zrobił coś takiego. Wie pan, jaki jest efekt? Arek Jakubik zapytany o „Wołyń” mówi, że nie powie ani słowa na temat stosunków polsko - ukraińskich...

(Śmiech) Rzeczywiście przy okazji filmu „Pokłosie” przeszedłem chrzest bojowy i wziąłem udział nie tylko w filmie, ale i w dyskusji o filmie, bo uważam, że sprawa była warta tego by o niej porozmawiać i wydaje mi się, że to się udało. Zawsze pozostaną nieprzekonani i naszą ambicją nie było przekonywanie wszystkich. Opowiedzieliśmy historię, która powinna zostać opowiedziana, a ja później musiałem się zmierzyć z broniem tych tez. Gdybym miał przejść raz jeszcze przez to, przez co przeszedłem, to może wyłaczysz jakieś moje wpadki wynikające z niewiedzy historycznej, w zasadzie nie żałuję ani jednego słowa, które powiedziałem.

Aktor nie musi mieć wiedzy na każdy temat...

Też tak uważam.

A sztuka może mówić o wszystkim?

Jednym z zadań sztuki jest zabieranie głosu w różnych dyskusjach. Sztuka mówi o rzeczach, które człowieka bolą i go dotyczą. Często to sprawy niełatwe, czasami społeczne, polityczne, emocjonalne, psychologiczne: wewnętrzny świat i problemy rodzinne, miłosne, czy zdrowotne. Tym się zajmuje sztuka. W tym sensie biorę udział w tych dyskusjach, posługując się tekstami różnych autorów, czy współczesnych, czy klasycznych. Dajemy też czemuś wyraz.

Wróćmy do „Excentryków” - w końcu to będzie jeden z filmów, który zobaczymy jeszcze tej jesieni. Po raz kolejny partneruje panu Sonia Bohosiewicz, ale już nie w roli żony, a siostry. To jak drugi debiut..

To faktycznie jest nasz pierwszy raz (śmiech). Spotykamy się po raz trzeci, czy czwarty, nie licząc naszych kabaretowych spotkań sprzed lat. Do tej pory grywaliśmy raczej mniej lub bardziej udane pary, przynajmniej z perypetiami.

Dosyć wyraziste były te pary...

To prawda (śmiech). Nawet mamy sceny łóżkowe na koncie, a tu nagle układ rodzeństwa. Zastanawialiśmy się z Sonią, czy to nie jest kazirodstwo przypadkiem, ale doszliśmy do wniosku, że jednak nie.

Gracie w pozytywnej historii o pięknym świecie w Polsce, kiedy to rodził się u nas jazz...

Pozytywna historia... To dobre, słowo, tak.

Łatwiej widza w Polsce rozśmieszyć, czy poruszyć?

Wydaje mi się, że w tej chwili trudniej go rozśmieszyć. Tak jak historycznie mieliśmy fantastyczny okres dla polskiej komedii i kręciliśmy komedię za komedią, tak od wielu lat te komedie niestety nie są śmieszne i to jest ich główny problem. Muszę przyznać, że ja naprawdę z dużym utęsknieniem czekam na naprawdę śmieszna polską komedię. Taką, żeby salwa śmiechu poprzedzała kolejną salwę śmiechu.

A może my żyjemy w fajnych czasach i wcale nie chcemy się śmiać?

Najlepsze polskie komedie powstawały w najbardziej ponurych czasach - rok 1983 film „Seksmisja”, sam środek stanu wojennego, więc może coś w tym jest, ale nie wiem, czy to się ze sobą wiąże. Ludzie dzisiaj dalej chcą się śmiać tak jak wtedy. Dzisiaj są inne czasy, trzeba znaleźć inny sposób na rozśmieszanie. Kabarety wiedzą jak to zrobić, a filmowcy jakoś zesmutnieli.

Z tym kabaretem dziś bywa różnie. To nie jest wyrafinowana rozrywka...

Są mniej i bardziej wyrafinowane kabarety. Rzeczywiście poziom spadł ostatnimi czasy, mam takie wrażenie.

Czym dla pana był kabaret? W końcu od tego wszystko się dla pana zaczęło...

To był dobry pomysł na to jak utorować drogę w tym zawodzie, w moich kontaktach i zmaganiach z publicznością. Poprzez założenie swojej grupy, ze swoimi tekstami chciałem stanąć na własnych nogach. Ten żywy niezwykle energetyczny kontakt z publicznością, ta natychmiastowa odpowiedź po puencie, czy jest śmiesznie, czy niekoniecznie, to było dla mnie niezwykle rajcujące i trudne jednocześnie. Poza tym w kabarecie ten skok adrenaliny jest wyjątkowy...

Ok. To, że aktor potrzebuje adrenaliny rozumiem, ale do czego była panu potrzebna psychologia?

Najpierw była psychologia, a później szkoła aktorska. To było przedłużenie młodości. Niezwykle mnie to wzbogaciło jako aktora, bo poznałem wiele ludzkich historii, z których dziś mogę korzystać w mojej pracy. Poza tym przeczytałem sporo książek, chodziłem na fantastyczne wykłady, jak to na dobrym uniwersytecie przystało, no i w międzyczasie zaczęła się ta moja przygoda z kabaretem. Wszystko więc się zazębiło.

Wie pan co się mówi o socjologach i psychologach? Że to im żyje się najtrudniej, bo jedni non stop oceniają innych, a drudzy grzebią we własnych emocjach.

(Śmiech) Rzeczywiście. Jest też tak zwany syndrom trzeciego roku studenta medycyny, któremu się wydaje, że jest chory na wszystko, o czym się uczy. Ja nigdy nie traktowałem studiowania psychologii jako sposobu na zdobycie zawodu. Bardziej chciałem poznać ciekawostki o człowieku. To był sposób na pogłębienie swojej wiedzy.

Dowiedział się pan czegoś o sobie?

Tak. Dowiedziałem się tego, że lepiej nie sądzić niczego o sobie samym. To jest główna lekcja, jaką dała mi psychologia. Bardziej inni nas mogą zobaczyć, niż my o sobie samych możemy powiedzieć, więc staram się trzymać tych zasad. ■



**PROJEKT SPECJALNY DOLCE&GABBANA.
WERSJA LIMITOWANA - TYLKO 5 SZTUK W POLSCE!!!**

Włoskie mistrzostwo wykonania biżuterii, model wykonany ręcznie z 53 kryształkami Swarovskiego, inspirowany akcesoriami z najnowszej kolekcji Dolce&Gabbana.



Model ten jest dostępny w salonie w Domu Zdrojowym, w Sopocie.



MAŁE RZECZY MNIE CIESZĄ

AUTOR: PAULINA BŁASZKIEWICZ / FOTO: ŁUKASZ GAWROŃSKI

Grażyna Wolszczak – gdańszczanka, aktorka i kobieta po 50, chociaż patrząc na to, jak wygląda trudno w to uwierzyć. Wysoka i szczupła brunetka w t-shircie i dzinsach dosyć mocno różni się od serialowej Basi z „Na Wspólnej”, czy Judyty z filmu „Ja wam pokażę”. W rozmowie z Prestiżem kokietuje, że była życiową niemotą, która cierpliwie czekała na swoją kolej w poczekalni. Dziś jest spełnioną kobietą, która tak samo jak lubi skoki ze spadochronem i inne ekstremalne wyzwania, docenia to, co przynosi jej każdy dzień. A niespodzianek w jej życiu nie brakuje...

Trudno być kobietą w Polsce?

Nie zadaję sobie takich pytań. Myślę, że sytuacja obu płci jest i trudna i łatwa w zależności od tego, jakie mamy oczekiwania i czym się zajmujemy. Kobiety zawsze miały gorzej zwłaszcza w moim zawodzie.

Na te kwestie zwracały m.in. uwagę Krystyna Janda i Danuta Stenka w kampanii społecznej poświęconej aktorom, a właściwie temu, że nie pisze się dla nich ról.

Zawsze tak było. Jeśli spojrzymy na sztuki teatralne, to na ogół mamy czterech mężczyzn i jedną kobietą, a bywają też takie, gdzie jest jeszcze więcej facetów, więc nie ma o czym mówić. To, że kobiety zawsze miały trudniej widać też w filmach, gdzie były tłem albo ozdobnikiem dla męskiej historii.

Mówi to pani z perspektywy doświadczonej aktorki. Czy miała pani taką świadomość zdając egzamin wstępny do szkoły teatralnej?

Nie, ja wtedy szłam na egzamin na fali entuzjazmu, a wtedy mało kto się nad tym zastanawiał. To tak jak mama w dzieciństwie mówi:

„Nie garb się, bo na starość będziesz miała problemy z kręgosłupem.” To abstrakcyjna sytuacja dla nastolatki. Dla mnie też taka była. O pewnych rzeczach w tak młodym wieku po prostu się nie myśli, ale wydaje mi się, że gdybym miała świadomość, że kobietom jest trudniej w zawodzie aktora, to i tak nic by to nie zmieniło.

Ale mimo tych wszystkich rzeczy, albo przeciwności, o których teraz rozmawiamy, odniosła pani sukces, a dzisiaj w tak trudnej filmowej branży funkcjonuje pani jako silna i niezależna kobieta.

Jestem silna, dlatego, że nie załamuję rąk ani nad sytuacją kobiet w Polsce, również aktorek, ani nad parytetami. Zastanawiam się, ale nie rozpaczam. Mam filozoficzny stosunek do życia. Wierzę w to, że trzeba się cieszyć z małych rzeczy i potrafić to robić. Nigdy nie jest tak, żeby nie mogło być lepiej, ale z drugiej strony przychodzi mi do głowy to, że nigdy nie ma sytuacji, kiedy nie mogłoby być gorzej i takie myślenie pozwala mi nie dopuszczać do marudzenia.

Lata 90 kojarzą mi się z rozwojem polskiej muzyki, z disco polo i kultowym serialem „Matki, żony i kochanki”. Pamięta pani jeszcze współpracę z Juliuszem Machulskim?

Oczywiście, że tak. To było jakoś po "Grach ulicznych", gdzie zadebiutowałam u Krzysztofa Krauzego, który wtedy nie miał jeszcze marki wybitnego reżysera. To był jego drugi film i może on nie odbił się jakimś szerszym echem, bo społeczeństwo było nastawione na rozrywkę i na disco polo, jak pani wspomniała, a to była historia kryminalna, ale już odstraszała tym, że wracamy do śmierci Stanisława Pyjasa i będziemy się z czymś rozliczać. W środowisku ten film jednak zaistniał i już bez castingu Julek Machulski zaproponował mi rolę w "Matkach, żonach i kochankach". To był pierwszy taki moment "wow", kiedy ktoś mnie zauważył i docenił.

Trochę pani czekała na to „wow”...

Tak, spokojnie siedziałam w poczekalni i nawet specjalnie nie zależało mi na tym, żeby ktoś się dowiedział, że w niej siedzę. Podejrzewam, że jako słynna niemota nigdy w życiu nie zrobiłabym sobie żadnego portfolio i jakieś demówki, którą mogłabym komuś pokazać. Jakoś się to wszystko samo potoczyło, a później znowu dostałam kolejną szansę bez castingu. Tym razem przy filmie „Wiedźmin”.

Mówi pani o tych castingach w negatywny sposób, że mam wrażenie, że jest to zło konieczne?

Castingi robi się nie tylko po to, żeby sprawdzić, kto i co gra, ale też żeby dopasować do siebie aktorów. Dla mnie takie przesłuchania wstępne są bardzo nieprzyjemne. Chyba na żadnym castingu dobrze nie wypadłam. Może za bardzo się starałam? W przypadku kompletowania obsady do „Wiedźmina” reżyser sam zaprosił mnie na rozmowę i ku mojemu zdumieniu okazało się, że jest moim wielbicielem, podczas gdy ja ciągle byłam przekonana, że nikt mnie nie zna.

Agata Kulesza twierdzi, że każdy aktor może być źle obsadzony, ale ma też prawo do źle zagranej roli. Pani też tak uważa?

Absolutnie tak. Człowiek nie jest cyborgiem. Raz jest tak, raz tak. Myślę że Agata, którą pani przywołała nabyła m.in. poprzez takie myślenie akceptację i potwierdzenie swojej wartości. Dzięki temu dziś ma odwagę iść na całość, a nie grać zachowawczo. Rzadko który aktor ma ten luksus. Na ogół aktorzy dostają inne propozycje, a pytania, jakie się pojawiają to brać, czy nie brać?

Jak pani dokonuje zawodowych wyborów? Nie bierze pani udziału we wszystkim, co pani proponują...

Pewnie panią teraz zaskoczę, ale przyznam się, że bardzo mnie kusilo wzięcie udziału w "Celebrity Splash" (śmiech).

Słucham?!

No tak! Kocham takie wariackie wyzwania. Jeśli ktoś mnie zapyta, czy skoczyłabym ze spadochronem, to jestem pierwsza na ochotnika. Uwielbiam przygody, robienie nowych rzeczy i byłam o krok od tego, by przyjąć propozycję wzięcia udziału w tym programie.

Ale jednak się pani nie zdecydowała... Dlaczego?

Bo atmosfera obciachu zaczęła mi się udzielać i stwierdziłam, że jednak nie mogę sobie na to pozwolić. Na dodatek pomyślałam sobie, że wszyscy będą oglądać moje cellulity i dałam spokój.

Pani ma cellulit?

Każdy ma. No prawie każdy (śmiech).

Pod garsonką, która była symbolem lat 90. nie było widać żadnego cellulitu.

Ja zawsze byłam w dzinsach i t-shircie. Garsonkę w ogóle nie nosiłam, chyba że ubrali mnie w taki strój na planie. Wie pani, to też jest ważne, żeby się urodzić we właściwym czasie. Za chwilę mam sesję do reklamy Triumphu i jak dostałam tę propozycję, to spadłam z krzesła, bo dziesięć lat temu mogłabym chodzić i błągać, albo nawet dopłacać do tego, by ktoś zechciał mnie wziąć na sesję do reklamy bielizny. Podejrzewam, że raczej bym wzbudzała ironiczny śmiech, a w tej chwili wszystko jest możliwe!

Kobiety po 40, czy 50 nie są już niewidzialne albo przezroczyście?

Dokładnie! O tym mówię, ale to wszystko jest wynikiem zmian. Jednak walczymy o siebie, widzimy, że społeczeństwo się starzeje oraz dostrzegamy to, że kobiety nie chcą być spychane do roli babć w wieku 45, czy 50 lat. Nagle się okazuje, że dla reklamodawców panie w takim wieku też mogą być atrakcyjne, jak również w wielu innych dziedzinach życia. A kiedyś Beacie Tyszkiewicz dawano odkurzacze do ręki.

Ale może te zmiany to też w jakimś sensie zasługa kobiet?

Myślę, że tak. Ja mam teorię, że wszystko zależy od kobiety. Jeśli ona sama zdecyduje się, że to jest już koniec kobiecości i teraz to już z górki, bo skończyło się w życiu wszystko to, co było albo wydawało się atrakcyjne, to tak się dzieje. Samospełniające się proroctwo. Jeśli kobieta chce być niewidzialna to taka będzie.

Wiek nie ma znaczenia, jeśli chodzi o poczucie atrakcyjności?

Ma znaczenie, bo na pewno kobieta jest bardziej atrakcyjna w wieku lat 20 niż 50, ale to nie jest równoznaczne z rezygnacją z kobiecości. Niestety, znam wiele kobiet, które z tego rezygnują. Pamiętam, że nie dalej jak kilka tygodni temu krzyczałam na dawno niewidzianą przyjaciółkę, żeby się wzięła za siebie, bo jest kobietą, a nie wielorybem.

Zachęcała ja pani do odchudzania?

Nie. Zachęcałam ją tak ogólnie do zadbania o siebie, bo widzę, że nastąpiła u niej jakaś rezygnacja i pojawiło się myślenie, że czasy atrakcyjności się skończyły, a przecież kiedyś była bardziej atrakcyjna.

Może myśli, że już nie ma dla kogo?

Są kobiety, które potrzebują takiego bodźca, ale to jest na krótką metę. Każdy związek przecież traci świeżość. Rok, dwa, trzy lata, a później co? Kapić i papiloty zakładać?

Szkoda, że większość mężczyzn nie ma takiego podejścia do sprawy.

(Śmiech) Mężczyźni nie rozumieją, że trzeba mieć styl! Jakikolwiek, ale styl... Efekt jest taki, że chodzą w kłapkach do białych skarpetek albo sandałach. Oj, to jest dla mnie największy kosmar! Ja nie mówię, że facet ma mieć na sobie nie wiadomo co, bo każdy wie, jaki jest i w czym się dobrze czuje. To może być garnitur, sportowa elegancja, czy wersja hip-hopowa, ale na coś się trzeba zdecydować. ■





WIELKIE AMBICJE I PASJA NA TALERZU

AUTOR: MARTA JASZCZERSKA / FOTO: KAROL KACPERSKI

Ogromne doświadczenie, duży talent i pracowitość to cechy Mariusza Pieterwasa, jednego z najlepszych Szefów Kuchni w Trójmieście. Wspiera go żona, z którą tworzą zgrany duet. Jego owocem jest już druga własna restauracja.

Co jest kluczem do sukcesu?
Mariusz Pieterwas: Nie wiem.

Niemożliwe. Niespełna rok temu otworzył pan małą restaurację w Wiczlinie, na temat której zewsząd słyhać pochlebne opinie. Teraz otwiera pan kolejną, w centrum Gdyni. To niewątpliwy sukces.

Mariusz Pieterwas: Rzeczywiście tak wyszło. O własnej restauracji marzyliśmy od dawna i wiele osób mówiło nam, że powinniśmy mieć własną. Lokalizację w Wiczlinie wybraliśmy z dwóch powodów: chcieliśmy mieć blisko do pracy (śmiech) oraz z chęci udowodnienia, że dobra kuchnia broni się sama, bez względu na adres. To się udało. Osiągnęliśmy to razem ciężką pracą, od rana do wieczora. Goście to docenili, polecali nas znajomym. Szybko okazało się, że potrzebny jest większy lokal. Stąd decyzja o nowej, większej i ciekawszej restauracji w centrum.

Czy wspólna praca jest dobrym pomysłem w małżeństwie?

Mariusz Pieterwas: Bardzo się wspieramy i wzajemnie motywujemy. Oczywiście, że czasami mamy siebie dosyć i chcemy od siebie odpocząć. Nie zmienia to jednak faktu, że moja żona jest moim najlepszym przyjacielem i partnerem biznesowym, któremu ufam bezgranicznie.

Marta Pieterwas: To zależy od małżeństwa. U nas się sprawdza. Trudniej nam było, gdy pracowaliśmy osobno. Każde z nas oddawało się swojej pracy bezgranicznie, prawie się nie widywaliśmy.

Jak długo jesteście małżeństwem?

Marta Pieterwas: Znamy się od 9 lat, a w czerwcu będziemy obchodzili 6 rocznicę ślubu.

Wspólną pasją jest kuchnia?

Razem: Nie, nie jest.

To co jest?

Marta Pieterwas: Jedzenie (śmiech). Uwielbiamy razem jeść, niestety ostatnio mamy bardzo mało czasu, aby gotować w domu. Zwierzęta na pewno są naszą wspólną pasją. Wspieramy fundację, które zajmują się pomocą bezdomnym zwierzętom. W domu mamy 6 kotów, wszystkie znajdy. Trzy przyniósł Mariusz, dwa przyszły same, ostatnią znalazłam kilka miesięcy temu potrąconą na jezdni, połamaną. Dziś już skacze, jest wspaniała.

Mariusz Pieterwas: No i podróże... Na które też ostatnio nie mamy czasu. Ostatnio wybraliśmy się spontanicznie do Rzymu, na zasadzie „Kupiłam bilety. Jedziesz? Jeśli nie, to jadę sama!”. Pojechaliśmy więc (śmiech). Mamy też zaplanowany urlop na styczeń przyszłego roku.

Marta Pieterwas: Dużo podróżowaliśmy osobno, zanim się połączyliśmy. Prawie 3 lata spędziłam na wschodnim wybrzeżu USA w Connecticut, Nowym Jorku, Massachusetts. Mąż z kolei zjeździł niemal całą Europę.

Mariusz Pieterwas: Ja za granicą głównie zdobywałem doświadczenie. Wiele się nauczyłem pracując z Hiszpanami, Francuzami, Brytyjczykami, Tajami czy Hindusami. Poznałem tajniki wielu kuchni, m.in. śródziemnomorskiej, tajskiej, brytyjskiej czy francuskiej. To mnie zbudowało, tak odkryłem siebie jako kucharza.

A jaką kuchnię najbardziej lubicie?

Marta Pieterwas: Pieterwasową. Na talerzu na pewno będzie coś we francuskim stylu, będzie coś klasycznego, jakiś orient. Przede wszystkim będzie to aromatyczne i uzależniające. I to jest moja ulubiona kuchnia. Wielu naszych gości mówi, że nauczyliśmy ich jeść dla przyjemności, odkryliśmy przed nimi nowe smaki. To jest bardzo budujące.



Mariusz Pieterwas: To też jest fenomen otwartej kuchni. Gość widzi przygotowywaną dla niego potrawę. Potem podchodzę do stołu, aby nawiązać tę relację, bliskość, aby gość wiedział, że jest ważny, a danie zostało stworzone właśnie dla niego. Nie mam pamięci do imion, ale pamiętam moich gości i ich preferencje kulinarne.

Pana nazwisko nie jest polskie, prawda?

Mariusz Pieterwas: Mój prapradziadek był Litwinem.

Czy związane są z tym faktem jakieś tradycje kulinarne?

Mariusz Pieterwas: Nie, raczej nie. Bardziej kreatywne podejście do gotowania. Natomiast dryg mam po mamie i babci.

Ale teraz nazwisko Pieterwas będzie kojarzyło się z jedzeniem, bo sygnuje pan nim swoje restauracje.



Mariusz Pieterwas: Gotowanie to moja pasja. Robię to od prawie 20 lat. Zapracowałem sobie na to.

Co kryje się pod tą nazwą Restauracja Pieterwas - KREW i WODA?

Marta Pieterwas: Nasza praca i życie przenikają się, więc nazwa też nie odnosi się tylko do jedzenia.

Mariusz Pieterwas: Ja jestem krew, żona jest woda. Czasem się zmieniamy.

Marta Pieterwas: Oczywiście nazwa nawiązuje też do kuchni, czyli do ryb, owoców morza i czerwonych mięs, które serwujemy w naszej restauracji.

Kiedy otwarcie?



Mariusz Pieterwas: 14 maja otwieramy drzwi po ponad miesięcznym remoncie. Oficjalną uroczystość planujemy na 4 czerwca.

Są Państwo szczęśliwi?

Marta Pieterwas: Tak. Zmęczeni, ale szczęśliwi (śmiech). Robimy to, co kochamy i w czym się spełniamy.

Są już jakieś plany na przyszłość?

Do końca roku na pewno skupimy się na rozwoju tej restauracji.

A potem?

Marta Pieterwas: (śmiech).

Czyżbyśmy mieli spotkać się za rok...

Mariusz Pieterwas: Przy innym stole, w innym miejscu?

Marta Pieterwas: Bardzo możliwe (śmiech). Zaczynaliśmy od zera, ale mamy bardzo dalekosiężne plany.

Z MICHAŁEM WŚRÓD ZWIERZĄT GOŚCIE, GOŚCIE JADĄ!

Fot. Tadeusz Dobrzyński



Michał Targowski

AUTOR: AGATA RUDNIK

W oliwskim zoo wraz z nadejściem wiosny, nastąpiło wiele zmian. Przyjechały nowe gatunki, a część dawnych mieszkańców zyskała nowych partnerów lub partnerki. Dlaczego golce to najbrzydsze zwierzęta na świecie? Co jedzą gundie? Skąd wzięta się nazwa tamaryna cesarska? Opowiada dyrektor zoo w Oliwie – Michał Targowski.

Panie dyrektorze, wciąż rozwija się pawilon, w którym obecnie rezydują lwy. Dołączył do nich kolejny mieszkaniec....

W pomieszczeniu obok zamieszkał rzadki kot arabski. Przyjechał do nas z Berlina, ale urodził się w zoo w Poznaniu. Wrócił więc z emigracji do Polski (śmiej). Przypomina trochę kota domowego, ma jednak bardziej okrągły pyszczek i duże uszy. Jest też bardziej puszysty, stąd pierwsze wrażenie jest takie, że chce się go przytulać i miziać. Kotek ten jednak wbrew pozorom jest samotnikiem i nie lubi pieszczoł. Jest to zwierzę zagrożone, m.in. dlatego, że jest łapany po to, by umilać czas mieszkańcom bogatych domów. Poluje na małe zwierzęta, gryzonie, podkrada też ptakom jaja. Nie pogardzi też drobnymi jaszczurkami, czy nawet węzami jadowitymi oraz większymi owadami.

Tuż obok kota przygotowane są też pomieszczenia dla gryzoni afrykańskich. Kto w nich zamieszka?

Już przyjechała para gundii. Są to gryzonie trochę większe od świnek morskich, bardziej też od nich „pękate” i mają charakterystyczny krótki ogon pokryty rzadką szczecina. Mało kto je widzi, bo są to zwierzęta typowo pustynne. Są również aktywne w ciągu dnia i dosyć rudne w hodowli. W ogóle nie jedzą owoców, świeżych liści, gałązek, bo te nie występują na pustyni. Karmimy je m.in. ziarnami pszenicy i ususzoną lucerną. Obecnie mamy u nas młodą 1,5-letnią parę. Samiec już szaleje za partnerką. Nic innego nie robi, tylko gania za samiczką, bardzo ją adoruje, tuli i kocha ją.

Wkrótce do pawilonu dołączy jeszcze jeden gatunek. Zdecydowanie należący do tych mniej urodziwych....

Wkrótce zamieszkają tu też golce. Szpetnie brzydkie. Żyją pod ziemią, w ogóle nie wychodzą na powierzchnię, są ślepe, nie mają sierści i są różowe, jak prosiaki. Mają też wydłużone siekacze, co nadaje im dość upiornego charakteru. Nie wiem, czy nie wygrałyby

w kategorii „Najbrzydsze zwierzę”. Są jednak niezwykle ciekawym gatunkiem. Tworzą bowiem, podobnie, jak pszczoły i termity, kolonie. Mają swoją królową, samicę, którą pozostałe osobniki się opiekują. Jej rolą jest tylko rosnąć i rodzić dzieci.

Do niektórych mieszkańców oliwskiego zoo dołączyli też nowi partnerzy. Kto ma szansę na nową miłość?

Dotarła do nas samica tamaryny cesarskiej. Ekspozycja tego gatunku jest w pawilonie ptaków. Mają przymocowane tam potężne drzewo, które kupiliśmy... w salonie z meblami indochińskimi. Te

małe małpki cały czas żyją na drzewach. Biegają po gałęziach, żerują, i rodzą tam dzieci. Mają też charakterystyczne zawinięte wąsy, jak u cesarza właśnie. Trzy lata temu mieliśmy przypadek, że samica straszliwie męczyła się podczas porodu. Weterynarz zdecydował się również na cesarskie cięcie. Młode nie przeżyły, reszta były zniekształcone, za to samica przeżyła, i wróciła do formy, a nawet urodziła jeszcze małe. Jednak w ubiegłym roku nasza samiczka padła. Nowa teraz zapoznaje się z naszym samcem Knedliczkiem. Przed



połączeniem ich musimy się upewnić, że się nie pobiją i nie pogryzą. Przyjechała do nas też kapibara, która zamieszkuje także Amerykę Południową. To największy gryzoń świata. Niesamowite jest to, że kapibary tworzą bardzo hermetyczne grupy o potrafią być bardzo niechętnie dla osobników „z zewnątrz”.

Na koniec muszę zapytać o nasze oliwskie dobro narodowe – ciężarną lwicę. Jak czuje się przyszła mama?

Widać, jak się zmienia i jak rośnie jej brzuszki. Bardzo chcielibyśmy, by urodziła na zewnątrz, na dużym wybiegu. Daje to większe szanse na zaakceptowanie przez nią młodych. Trzeba liczyć się bowiem z tym, że samica może np. zjeść młode. Może też być tak, że poczuje instynkt macierzyński i wszystko będzie dobrze. Termin porodu przypada w czerwcu, mam więc nadzieję, że w sierpniu biegać będzie tu już całkiem pokaźna lwia gromadka. ■

Grill w ALTANIE

Malownicze położenie w sercu lasu orłowskiego, na terenie golf parku, blisko stadniny koni, sprzyja organizacji pikników oraz biesiad. Kamienny piec wraz z grillem i wędzarnią, pozwala naszemu zespołowi przygotować dla Państwa niezapomnianą ucztę, a w drewnianej altanie oddać się chwili refleksji.

Menu przygotowane przez naszego szefa kuchni, Tomasza Mrozika opiera się na produktach domowej roboty oraz świeżych rybach. „Zakątek” Tłustej Kaczki to miejsce, gdzie mogą Państwo przygotować spotkanie integracyjne dla firmy, przyjęcie okolicznościowe, spotkanie w gronie rodzinnym lub przyjaciół.

PRZYKŁADOWE MENU

Wycena menu po wybraniu dań

Dodatki

Świeże pomidory w wiejskiej śmietanie ze szczypiorkiem

Sezonowe, grillowane warzywa

Pieczone ziemniaki

Salata ziołowa

Mięsa i ryby

Karkówka marynowana w domowej marynacie z dojrzałych pomidorów

Świeże ryby: pstrąg, flądra, makrela, łosoś

Domowej roboty kaszanka gryczana

Szaszłyki: drobiowe, wołowe, wieprzowe

Domowej roboty kielbasa jałowcowa

Udka drobiowe w ostrej marynacie

Delikatny filet drobiowy

Marynowana polędwica wołowa

Antrykot w ziołach

Sosy:

pikantny, warzywny, czosnkowy,

ogórkowy, musztarda,

ketchup, chrzan





ZAWSZE BYŁEM WŁÓCZYKIEM

AUTOR: SYLWIA WASZEWSKA / FOTO: PIOTR STRZEŻYSZ

Podróżuje od ponad dwudziestu lat. Rower, sakwy i mapa świata to jego sposób na życie. Ostatnio samotnie odbył dziesięciomiesięczną trasę po Ameryce Północnej i Południowej. Piotr Strzeżysz nie czuje potrzeby zatrzymywania się nigdzie na dłużej. Kapituła „Kolosów” nagrodziła go za wytrwałość w odkrywaniu życiowych prawd w podróży i „odwagę przyjmowania tego, co przyniesie droga”.

Na swoim blogu napisałeś: „Ciągłe gdzieś mnie pcha”. Czym jest ta siła, która cię napędza? Czy to pragnienie przygody, chęć ucieczki?

Na pewno to jakaś tęsknota i chęć odezwania się od rzeczywistości. Zazwyczaj dużo przebywam w świecie wyobraźni i to mi odpowiada. Ale to także wewnętrzna siła, której nie potrafię nazwać. Jest potężniejsza ode mnie, wrodzona. Nie chcę jej w żaden sposób kontrolować. Kiedy siedzę w jednym miejscu, po prostu źle się czuję. Budzi się chęć, by zmienić krajobraz, pojechać obojętnie dokąd. Czasem, będąc w trasie, myślę o osiedleniu się, a pozostając gdzieś dłużej, chcę być już w drodze.

Otrzymałeś Kolosa za niebezpieczny przejazd - zimą przez Himalaje. Dlaczego podjąłeś takie wyzwanie?

Ten przejazd nie był aż tak niebezpieczny (śmiech). Po prostu wyszło tak, że z Lhasy pojechałem do Katmandu. Nie było za dużo śniegu, temperatury dosyć sprzyjające. Znałem tę trasę. Nie była zbyt długa - niecałe tysiąc kilometrów. Jest tam dużo miejsc, gdzie można zanoćować, a tubylcy zawsze poczęstują cię jedzeniem. Nie zabrałem nawet ze sobą namiotu; sypiałem gdzie popadnie - i w pustostanach, i pod gołym niebem. Możliwe miałem ochotę się trochę skatować w tym zimnie (śmiech).

Marek Kamiński powiedział kiedyś, że samotne podróże dają „całkowitą czystość psychiczną”. Czy masz podobne doświadczenia?

Samotne podróżowanie jest bardzo wygodne. Masz możliwość decydowania o sobie. Jestem z natury upartym egoistą, nie lubię się też kłócić o banalne rzeczy, które wychodzą, kiedy jest się zmęczonym. Pojawiają się wtedy problemy typu: ktoś chce zano-

cować pod tym słupem, ktoś w krzakach, ktoś chce na obiad parówki, a druga osoba chce iść do sklepu i dokupić makaron. Poza tym w grę wchodzi także kwestia przejechanych kilometrów. Każdy ma inne możliwości. Minusem samotnych podróży jest to, że tęskni się za fizycznym kontaktem z drugim człowiekiem. Mogę porozmawiać z kimś obcym, ale wiadomo, że go nie poprzytulam. Czystość, o której wspominałaś, wynika z tego, że nie ma rzeczy, które cię rozpraszają, obowiązków... Otwiera się inna przestrzeń.

Piszesz też o tym, że samotność pozbawia iluzji i jest wejściem w otchłań. Co zobaczyłeś w tej otchłani?

(śmiech) Jest dużo męczących myśli, które trzeba w sobie prze-mieścić. Po pewnym czasie wszystko dla mnie traci sens. Zastanawiam się, po co się tak katuję i czy naprawdę chcę to robić. Może lepiej byłoby pracować w korpo i mieć rodzinę, fajny samochód i dobrze się urządzać? Mieć kilka podręcznych rzeczy w plecaczku, a nie dźwigać ze sobą kuchenkę, naczynia, namiot.

Odniosłam wrażenie, że bardzo podobał ci się pobyt na Islandii. Ludzie tam nie narzucali ci swojego towarzystwa i rzadko się odzywali. Czy ten kraj jest ci najbliższy?

Tak, świetnie trafiłaś. Ze wszystkich miejsc, jakie do tej pory odwiedziłem, Islandia jest mi najbliższa. Z wielu powodów... Osobowościowo - społecznościowo także. Ludzie są tam zdystansowani, rzadko zacieśniają więzi. Mówią krótko, w przeciwieństwie na przykład do kwiecistych mów latynoamerykańskich w stylu Marqueza. Ich język brzmi chropowato jakby był wyjąłowiony. Być może ci ludzie są bardzo bogaci wewnętrznie, ale na co dzień tego nie okazują. W Islandii czuje się także coś, co lubię - zmagazynowaną energię, masę latających wokół ciebie duchów. Tak, jakby coś cię otaczało, ale nie potrafisz tego zobaczyć, nazwać, opisać. Bardzo mnie to przyciąga. Niepokoi, ale w pozytywnym sensie. W Stanach na przykład mi tego brakuje.

Tam nie ma duchów?

Stany to taki przyjemny, wygodnicki kraj, choć z drugiej strony bardzo nijaki. Dobry wyłącznie do odpoczynku. To mój kraj numer dwa. Chciałbym tam mieć swój dom, ale szybko bym z niego uciekał. To byłaby jedynie baza wypadowa i miejsce relaksu. Islandia jest krajem, który rzadziej pragnąłbym opuszczać.

Czy był jakiś kraj, który zupełnie cię zaskoczył?

Staram się nigdy nie mieć żadnego wyobrażenia o krajach, które odwiedzam. Takim krajem była jednak Nikaragua, o której słyszałem straszne rzeczy. Dziś chciałbym tam wrócić. Podobnie Meksyk. Mieszkańcy i policjanci dbają mocno, aby turyści mieli pozytywny obraz tego kraju. Czułem się tam bardzo bezpiecznie. Funkcjonariusze podwozili mnie w ciekawe ich zdaniem miejsca, karmili, załatwiali nocleg.

Często wywołujesz zdumienie wśród miejscowych?

Nie, nie nazwałbym tego zdumieniem, raczej zainteresowaniem. Wbrew temu, co być może myślą niektórzy, pojawienie się człowieka na rowerze w małej, peruwiańskiej, albo boliwijskiej wiosce, nie



jest niczym szczególnym. Nie jestem tam ani pierwszym, ani ostatnim rowerzystą, po prostu kolejną osobą, z którą można chwilę porozmawiać, zaczepić, zapytać skąd i dokąd jedzie i życzyć dobrej drogi na pożegnanie.

Od kogo uzyskałeś największą pomoc w kryzysowej sytuacji?

Bardzo pomogła mi zupełnie obca kobieta w Kolumbii, która usłysawszy o moich problemach ze zdrowiem i konieczności zatrzymania się gdzieś na kilka tygodni, zaproponowała, że daje mi do dyspozycji swój dom na wsi, w którym mogłem zostać choćby i miesiąc. Pojechaliśmy tam więc z jej mężem i trzy tygodnie spędziłem w wiosce, mając do towarzystwa jaszczurki i kilkanaście dzikich kotów.

Jakie wydarzenie z ostatniej podróży najbardziej utkwiło Ci w pamięci?

Nie ma takich naj. Zacząłbym mówić o kradzieży aparatu, a zaraz po tym, przyszłoby mi do głowy, że przecież ciekawsze było spotkanie z pancernikiem, albo lot na parolotni, albo chmury na niebie, albo spotkanie z wodzem na Alasce. I każde z nich byłoby naj. Na swój sposób. I żadne ani lepsze, ani gorsze. Tylko inne, równie ważne.

Jak to jest, kiedy wracasz do domu po tak długim czasie?

Na pewno nie ma jakiejś drastycznej różnicy. Może dlatego, że wróciłem z Argentyny, która jest bardziej cywilizowana. Gdybym przyjechał z Boliwii, byłby większy szok. A u nas taka trochę Argentyna... ■

Piotr Strzeżysz - za swoje rowerowe podróże został dwukrotnie wyróżniony prestiżową nagrodą podróżniczą Kolosy - w 2007 r. za przejazd rowerem przez Himalaje w trudnych, zimowych warunkach, bo przy temperaturach wynoszących nawet -30 stopni Celsjusza, oraz rok później za wyprawę „Que te vaya bien!”, kiedy to w ciągu 9 tygodni w zimie samotnie przejechał na rowerze niemal 4000 km w Andach, pokonując prawie 40 km przewyższeń i dwukrotnie próbując wjechać na wulkan Aucanquilcha.

W ciągu ostatnich lat podróżował po Gruzji, pokonał trasę z Las Vegas do Meksyku, przemierzył rowerem Kanadę i USA. Jego ostatnia podróż wiodła z Alaski do Ziemi Ognistej w Patagonii. Po prawie 10 miesiącach i 22 tys. km dotarł na Ziemię Ognistą. Swojej podróży nie zakończył jednak tam, gdzie początkowo zamierzał. 300 km przed Ushuaia, najbardziej wysuniętym miastem na południe na świecie, zatrzymał się.

- A jednak nie postawię kropki nad i, jak początkowo zamierzałem. Może dojadę innym razem, ale jeszcze nie teraz, nie dziś i nie jutro. Może za rok, a może wcale, kto wie, być może ta droga nigdy się nie skończy i zawsze już będę jechał na koniec świata, mając przed sobą nieuchwytny horyzont. Bo przecież najpiękniejsze podróże nigdy się nie kończą - napisał Piotr Strzeżysz na swoim blogu onthebike.pl.





CZARNOMORSKI KLEJNOT

AUTOR: MARTA LEGIEĆ

Kaukaz i Morze Czarne, perły Batumi

Wyobraź sobie, że podchodzisz do miejskiej fontanny, która automatycznie się uruchamia i do podstawionego przez ciebie kubka płynie czacza, najprawdziwsza wódka z winogron, którą nalewasz zupełnie za darmo. To nie sen. Rozpoczynamy suprę, czyli biesiadę. Jesteśmy przecież w Batumi, stolicy gruzińskiej Adżarii!

Stara legenda mówi, że gdy Bóg dzielił świat, w kolejce ustawił się przed nim wielki tłum pragnących jak najlepszych ziem. Brakowało tylko kochających śpiew, taniec i dobrą zabawę Gruzinów. Przyszli następnego dnia, gdy skończyli całonocne biesiadowanie. „Ziemia już rozdana – rozłożył ręce Bóg. – Ale niech tam! Zaimponowaliście mi swoim śpiewem i radością. Odłożyłem dla siebie kawałek żyznej ziemi, oddam ją Wam. Opiekujcie się nią i dbajcie o nią...” Tak właśnie Gruzini dostali niewielki fragment raju.

RAJSKI OBRAZEK

Ojczyzna jest dla nich całym światem, a przyjezdni, jak dla pięknej kobiety, tracą dla tego miejsca głowę. Bo Gruzja potrafi oszołomić każdego. Choć metryka poświadcza, że dawno temu skończyła dwa tysiące lat, w jej żyłach wciąż gotuje się młoda krew. Jest ekscytująca i pełna życia, z energią i żywiołowością, której inne kraje mogą jej tylko zazdrościć. Dawni konstruktorzy wspierani przez naturę, w całym kraju stworzyli jeden z najefektowniejszych światowych krajobrazów. Imponujące katedry o tysiącletniej historii sąsiadują ze starożytnymi łaźniami. Na każdym kroku wzrok przykuwają cerkwie, twierdze, miasta wykute w skałach.

W bogatej gruzińskiej historii, pełnej wielu dramatycznych zwrotów, splatają się wpływy perskie, arabskie, tureckie, rosyjskie i europejskie. I choć historia dotyka tu człowieka na każdym kroku, dla wielu Gruzja to przede wszystkim zniewalająca przyroda. Wierchołki poszarpanego masywu Kaukazu ubrane w śnieżne czapy, rzucają się w oczy z wysoko. Widzę je jeszcze przed wylądowaniem na lotnisku w Kutaisi. Później mój zachwyt wzbudza widok lasów pełnych lian, surowych płaskowyżów, mglistych dolin, wodospadów i kameralnych winnic. Na zachodzie, u celu mojej wędrówki, urzeka roziskrzona tafla Morza Czarnego, u którego przycupnęło kolorowe Batumi. Tutejszy klejnot.

BARCELONA CZY NOWY ORLEAN?

Tłem dla wyjątkowego obrazka jest w Batumi z jednej strony Mały Kaukaz, z drugiej zaś morze przybierające kolor turkusowy. W tą scenę wpisują się luksusowe hotele, parki, kawiarnie, szeroka kamienista plaża, wszechobecne palmy, a na ulicach dzieła sztuki. Tu Europa spotyka się ze światem Orientu. Dookoła wielkie inwestycje, choć czasami można odnieść wrażenie, że architektonicznie nikt ich nie ogarnia. Epoki i style wpadają tu na siebie, tworząc zadziwiający mieszmaz. W biegu po nowoczesność brakuje spójności.

Żeby dogonić świat, Gruzini budują tu dużo i efektownie. W Batumi XIX-wiecznej starówce zaaplikowali gruntowny lifting, a pas

nadmorski naszpikowali szalonymi i nieco nierealnymi budowlami. Spektakularną wizytówką miasta jest choćby fasada Uniwersytetu Technologicznego. Wzniesiony przy wsparciu USA 200-metrowy gigant jest obecnie najwyższym budynkiem na Zakaukaziu. Spacerując po mieście poblizu Placu Europejskiego można odnieść wrażenie, że to barcelońska La Rambla, choć wystarczy podnieść głowę do góry, by przyglądać się kobietom wieszającym na swych werandach pranie. Ażurowe barierki wyglądają niczym w Nowym Orleanie.

ESPRESSO O PORANKU

Jest jeszcze Piazza Square, która o poranku pachnie mocnym espresso. Siadając na plecionym fotelu w jednej z kawiarni, czujemy się jak w rozgrzanej słońcem Italii. W sezonie letnim trudno tu znaleźć miejsce do siedzenia. Rano miejscowi i turyści sączą tu kawę, a wieczorem gruzińskie wino. Zresztą, gdy tylko promienie słońca zaczynają mocniej przygrzewać, całe miasto zamienia się w tętniący życiem kurort. Nadmorski bulwar to jedna z jego wizytówek, obsadzona tysiącami palm i krzewów.

Są miejsca, w których zaciekawienie miesza się ze zdumieniem. Trudno oderwać wzrok choćby od ruchomej rzeźby „Ali i Nino”. Dwie dziewięciometrowe sylwetki z metalu zbliżają się do siebie co pewien czas i zastygają w namiętnym pocałunku, aby za chwilę znowu się od siebie oddalić. Stalowi kochankowie są symbolem miłości, zrozumienia i pokoju między narodami. Dalej, tuż nad brzegiem wody, rządzi bikini i klubowa muzyka. Po zmroku zabawa przenosi się do kasyn i klubów karaoke. Jak w Cannes czy Sopocie.

W TOWARZYSTWIE DELFINÓW

W porcie w Batumi obok starych, często zdezelowanych rybackich łodzi, bujają się białe, luksusowe jachty. Szarpiące cumy statki czekają na wypłynięcie w morze, gdzie w morskiej wędrówce towarzyszyły im będą delfiny. Relaksować można się nie tylko na wodzie. Niecałe 10 km. od centrum miasta leży rozległy Ogród Botaniczny Batumi. To jeden z największych obiektów tego typu na ziemi, z wieloma różnorodnymi roślinami z całego świata oraz pięknym widokiem na wybrzeże Morza Czarnego. Zresztą zieleni tu nie brakuje. Miasto opiera się o strome góry, które – gęsto porośnięte lasami – wyglądają jakby obsaszone kępami zielonego mchu.

Gruzini pół życia spędzają za stołem. W jednej chwili potrafią zorganizować wspólnie supry, czyli biesiady z licznym gronem uczestników. Nie tylko na wsi, ale też w dużych miastach turyści łatwo się przekonują, że podróż po tym kraju to tak naprawdę wyprawa od stołu do stołu. Zapraszani przez miejscowych do domów, szybko czują się ugośczeni. Toastom nie ma końca. Kuchnia urzeka swojskością i domowym smakiem. Pachnie orzechami, kolendrą, winogronami. Nie brak w niej potraw mięsnych, choć królują dania

z sera, ziemniaków, fasoli czy warzyw, zwłaszcza z bakłażanów z nadzieniem z owocu granatu i orzechów.

GRUZIŃSKIE PRZYSMAKI

Jednym z najprostszych, a jednocześnie najbardziej znanych przysmaków jest chaczapuri. Wypełnione świeżym serem z krowiego bądź owczego mleka, wkłada się do pieca, a gdy się przyrumieni, wbija się jajko. Każda gospodyni robi je troszkę inaczej. Tradycyjnie na stole pojawia się też chinkali. Te niewielkie gruzińskie sakiewki je się rękoma. W środku oprócz mięsa znajduje się rosół, który trzeba wyssać przy pierwszym gryzie. Dla tych, którzy chcą się jeszcze bardziej nasycić jest jeszcze gupta, potrawka z czerwonej fasoli obsypana zieloną kolendrą lub mcvadi, marynowana wieprzowina bądź jagnięcina z ognia z sosem tkemali robionym na wiele sposobów z przetartych śliwek.

Czego jeszcze nie można pominąć? Choćby zastygłego w winogronowym soku warkocza czurczkheli. Pełno ich na każdym miejscowym bazarze. Dawniej tradycyjną słodkość kobiety przygotowywały żołnierzom jadącym na wojnę. Zakonserwowane orzechy nie psuły się i były wyjątkowo pożywne. W Batumi trudno zapomnieć o herbacie. Dawniej jedną z małych ojczyzn jej produkcji była właśnie Gruzja, w której plantacje przez wiele lat stanowiły główne źródło dochodu kraju. Ostatnio Natalia Lesz, która otrzymała honorowe obywatelstwo Gruzji, przypomniała przebój Filipinek. „Batumi, ech Batumi, herbaciane pola Batumi...” specjalnie dla Polaków śpiewa się tu nawet w miejscowych klubach.

W RYTMIE CZACZY

Gruzkańska biesiada bez wątpienia jest niezapomnianym przeżyciem. Wino to esencja tutejszej kultury, a krzew winorośli urósł już niemal do miana skarbu narodowego. Uczta trwa w najlepsze, a tamada - przewodnik stołu -

wznosi kolejne toasty. Za rodzinę, za gości, za przodków, za Gruzję, za przyjaźń, miłość... Co ciekawe, toasty wznoszą tylko mężczyźni. Za stołem nie ma też demokracji. Porządku pilnuje tamada i koniec. Pije się tu głównie wino, a jego produkcję podpatrzeć można choćby w Adjarian Wine House, w pobliżu wioski Acharistkali, ok. 20 km od Batumi. Gościem była tu Hillary Clinton, a w oficjalnej księdze odnalazłam wpis Lecha Wałęsy.

W kamiennej willi jest kameralnie i elegancko. Niektórzy twierdzą jednak, że bardziej swojsko jest w Batumi w okolicach portu. Szczególnie, gdy z 25-metrowej konstrukcji, zwanej "Wieżą Czaczy" codziennie o godz. 19 z czterech jej dystrybutorów wypływa... destylat winogronowy o mocy 43 proc., czyli gruzińska wódka czacza. Ot, taki miejscowy sposób na promocję miasta. Wyjątkowo integruje lokalną społeczność z przyjezdnymi i pozwala zapisać w pamięci dziesiątki cudownych wspomnień.



Ruchoma rzeźba "Ali i Nino".



Piazza Square.



Tańczące fontanny w Batumi.

APARTAMENTY SUN & SNOW – ELEGANCKIE WAKACJE W POLSCE



SUN & SNOW to największa w kraju firma oferującą wynajem eleganckich apartamentów. Na gości czeka blisko 1000 apartamentów znajdujących się w polskich kurortach i miastach, takich jak Gdańsk, Sopot, Władysławowo, Świnoujście, Kołobrzeg, Międzyzdroje, Szklarska Poręba, Karpacz, Zakopane czy Kraków. W sezonie letnim ogromną popularnością cieszą się zwłaszcza lokalizacje nadmorskie.



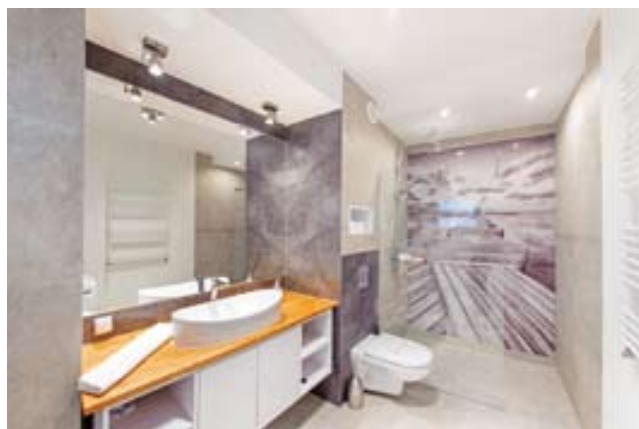
Apartamenty SUN & SNOW są zawsze bardzo dobrze zlokalizowane i urządzone tak, aby spełnić oczekiwania nawet najbardziej wymagających klientów. W takich wnętrzach dobrze wypoczywają i ludzie biznesu, i rodziny z dziećmi, i aktywni seniorzy – wszyscy, którzy przedkładają komfortowe apartamenty nad pokoje hotelowe i kwatery prywatne.

Goście wypoczywający w apartamentach SUN & SNOW mogą spodziewać się pełnego komfortu. Lokale są designersko wykończone i w pełni urządzone – mają wszystko, co ważne podczas krótkiego oraz dłuższego pobytu. Kuchnia wyposażona jest w lodówkę, kuchenkę, piekarnik, mikrofalówkę, zmywarkę, sztućce, talerze, a nawet kieliszki. Jeśli nie chcemy gotować, możemy poprosić pracowników biura o polecenie dobrej restauracji w okolicy, często otrzymując specjalne zniżki. W łazience

– niczym w hotelu – goście znajdą suszarki, a w przedpokoju – żelazko, odkurzacze i suszarkę do ubrań. W łazience są też pralki, a nawet pralko-suszarki, w salonie TV LED z VOD, a w całym apartamencie – WiFi. Jeśli wymeldowujemy się w nocy lub nad ranem, w wielu lokalizacjach klucze możemy pozostawić w specjalnych skrytkach sejfowych.

SUN & SNOW ma również sporo atrakcji dla najmłodszych – sale zabaw w wybranych budynkach albo bezpieczne place zabaw na zewnątrz. Na czas pobytu można zamówić dziecięce łóżeczko z pościelą i krzesło do jedzenia. W budynkach apartamentowych najczęściej dostępna jest siłownia lub mini SPA, oraz podziemne parkingi.

Rezerwacji można dokonywać dzwoniąc na infolinię (22) 450 26 26 lub online. SUN & SNOW oferuje zniżki dla stałych klientów, i całkiem często organizuje atrakcyjne promocje cenowe. Więcej na stronie: www.sunandsnow.pl. ■



SAMOCODY LUKSUSOWE
REALIZACJA ZAMÓWIEŃ INDYWIDUALNYCH



UNIKALNE PODEJŚCIE DO LUKSUSU

Szukasz luksusowego samochodu dopasowanego specjalnie do Ciebie?

Nasza firma pomoże Ci je odnaleźć najszybciej i najkorzystniej. Zajmujemy się sprzedażą samochodów uznanych marek klasy Premium m.in. Bentley, Aston Martin, Porsche, Ferrari, Lexus, Mercedes-Benz, Audi, BMW. W ofercie mamy zarówno pojazdy nowe jak i używane. Realizujemy indywidualne zamówienia wedle oczekiwań i możliwości finansowych naszych klientów. Badamy historię serwisową, stan prawny oraz stan techniczny pojazdów dostarczając ich pełną ekspertyzę.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą i kontakt z działem sprzedaży.



Salon sprzedaży ul. Wejherowska 56, 84-240 Reda, tel 690810888, 531833928, 668424569
www.unique-cars.pl, email: biuro@unique-cars.pl



SPORTOWE GENY ARYSTOKRATY

AUTOR: MARCIN WIŁA / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Samochodem tej marki jeździł James Bond, prywatnie jej wielkim fanem jest Rowan Atkinson, a jednym z użytkowników Księżę Karol. Co takiego wyjątkowego jest w tych brytyjskich samochodach i czy ich urok działa także na tych spoza Wielkiej Brytanii? Miałem okazję się o tym przekonać dzięki uprzejmości firmy Unique Cars z Redy, która do testów wypożyczyła nam Astona Martina DB9 Volante.

W

ielu ekspertów z branży motoryzacyjnej upatruje w tym modelu wybacwy marki Aston Martin, która przed jego prezentacją borykała się z wieloma problemami. DB9 w momencie swojego debiutu w 2003 roku wydawał się dopracowany do perfekcji. Spor-

towy samochód o powalającej urodzie i nowatorskiej, niezwykle nowoczesnej konstrukcji jak na tamte lata, który mocno namieszał w swoim segmencie. Legendarna marka ponownie i bardzo wyraźnie zaznaczyła swoją obecność.

DB9 sprzedawał się wspaniale pozwalając Astonowi zarobić pieniądze, które postawiły go na nogi. Sukces modelu był na tyle duży, że już w 2004 roku producent postanowił wprowadzić do oferty odkrytą wersję zwaną Volante. W przeciwieństwie do modnego wtedy i dzisiaj rozwiązania typu „hardtop”, Aston pozostał wierny tradycji

i kabriolet modelu DB9 zaopatrzył w miękki, składany dach, który w razie niepogody można za pomocą elektrycznych siłowników w 17 sekund rozłożyć nad głowami pasażerów.

Sama kabina robi dobre wrażenie, ale nie zachwyca już tak jak stylistyka zewnętrzna. DB9 uznany został za jedno z najładniejszych aut nowego dziesięciolecia i jego piękno do dzisiaj ewoluuje w postaci kolejnych liftingów w modelach DBS oraz Virage. To samochód dla estetów – przyjemnie jest zejść do garażu i po prostu na niego popatrzeć. Każdy detal nadwozia, od klamki począwszy, przez przednie i tylne światła, boczne wyloty powietrza, aż do otwieranych pod kątem 12 stopni drzwi, potrafi zachwycić.

Aston Martin pokazuje swoje prawdziwe oblicze na drodze. Silnik uruchamia się kryształowym przyciskiem na samym środku centralnej konsoli. Tuż obok w poziomym rzędzie rozstawione są przyciski sterujące pracą 6-biegowej, automatycznej skrzyni biegów. DB9 Volante ze względu na utratę dachu straciło też jeden z najwięk-



szych atutów wersji coupe. Chodzi o sztywność nadwozia. „Wycinając” jego górne mocowanie czyli dach, producent musiał wzmocnić konstrukcję całego pojazdu w podwoziu. To z kolei doprowadziło do zwiększenia masy własnej, a to przekłada się na prowadzenie.

W efekcie tych działań zmienił się trochę charakter samochodu. O ile DB9 Coupe jest rasowym sportowcem, który odnajdzie się nawet podczas iście wyścigowej jazdy, o tyle Volante znacznie lepiej czuje się na gładkich bulwarach lub autostradach. Oczywiście daleko mu do jakichkolwiek zgrzytów na nierównościach dróg, bowiem sztywność nadwozia jest i tak znacznie wyższa niż konkurentów, przestrzegam jednak zawsze przed traktowaniem kabrioletów z bardzo mocnym silnikiem jako samochodów wyścigowych. DB9 Volante jest natomiast jednym z najwygodniejszych samochodów tej klasy jakim miałem okazję jeździć.

6-litrowy silnik V12 o mocy 476 koni mechanicznych nie dostaje zadyszki nawet przy bardzo wysokich prędkościach, śmiało rozpędzając ważącego 1880 kg Aston Martina do maksymalnie 265 km/h. Przyspieszenie od 0 do 100 km/h zajmuje mu 4.9 sekundy.

Na czym polega urok Aston Martin’a? Jest to splot cech, który działa na każdego z choćby minimalną ilością benzyny we krwi. Niepowtarzalny dźwięk silnika, historia i legenda marki oraz świadomość, że prowadzi się perłę brytyjskiej motoryzacji sportowej. Czy warto więc zainwestować w zakup Astona? Pewnie, że tak. Egzemplarz z firmy Unique Cars z Redy, który mieliśmy przyjemność przetestować pochodzi z 2006 roku, ma 52 000 km przebiegu i został wyceniony na 319 000 zł. Chociaż ja osobiście preferowałbym kolor „British Racing Green”...





SILENT ROAD KILLER!

AUTOR: MARCIN WIŁA

Segment tak zwanych supersamochodów charakteryzował się do niedawna wszystkim tym, co nie ekologiczne. Potężne silniki, głośny wydech i ekskluzywne materiały wykończeniowe. Te czasy jednak bezpowrotnie mijają. Dzisiejszy supersamochód ma osiągi swoich poprzedników, ale w mieście przemieszcza się bezszelestnie nie emitując przy tym ani grama spalin. A kiedy okres jego przydatności się skończy może zostać niemal całkowicie przetworzony w ramach recyklingu. Takie właśnie jest BMW i8, którym mieliśmy okazję jeździć po ulicach Gdyni.

Często wymieniany jest jednym tchem z Ferrari LaFerrari, Porsche 918 Spyder oraz McLaren'em P1. Osobiście, tak daleko bym nie szedł - chociaż prawdą jest, że mają coś wspólnego. Tym spoiwem jest napęd. Mówiąc w dużym uproszczeniu: hybrydowy czyli spalinowo - elektryczny.

Prezentacja tego samochodu była wielkim zaskoczeniem. Po topowym, sportowym modelu tej marki, każdy spodziewał się silnika V8, mocy ponad 500 koni i napędu na tylną oś. Tymczasem i8 mocno odstaje od wizerunku do którego przyzwyczaili nas modele sygnowane logiem „M”. Jest to zupełnie nowa rodzina w pałacu BMW, zwana „i”. To przełomowa koncepcja ekologicznej mobilności. Łączy w sobie wizjonerskie samochody elektryczne z nowym pojęciem Premium, ukierunkowanym na zrównoważony rozwój. I8 ma zapewniać typową dla tej marki radość z jazdy, ale ma także sprawić, że świat dzięki niemu stanie się bardziej zielony.

Dużą w tym zasługą układu napędowego. BMW i8 napędza silnik elektryczny, umieszczony z przodu i napędzający przednie koła mocą 131 koni mechanicznych oraz silnik spalinowy, 3 cylindrowy o pojemności 1.5 litra, napędzający koła tylne, generujący kolejne 231 koni. Łącznie, oba generatory mocy dostarczają 362 konie i 570 NM momentu obrotowego. W połączeniu z lekką, aluminiową konstrukcją, ważący około 1485 kg samochód przyspiesza przy użyciu obu silników do 100 km/h w 4.4 sekundy, a prędkość maksymalna wynosi 250 km/h. Użycie tylko silnika elektrycznego pozwala osiągnąć 120 km/h, ale zasięg samochodu spada wówczas do około 35 kilometrów.

Stylistyka BMW i8 jest absolutnie unikalna i nie da się jej pomylić z innym samochodem. Na ulicy sprawia wrażenie auta koncepcyjnego, który na rynek trafi dopiero za kilka lat. Unoszone do góry drzwi zapraszają do zajęcia miejsca w kabinie. Ale wsiadanie wcale nie należy do najłatwiejszych - szeroki próg i nisko umieszczony fo-



tel jednoznacznie przywodzą na myśl supersamochody z początku tego stulecia, w rodzaju Lamborghini Murcielago, czy Mercedesa McLaren SLR.

Pierwsze odpalenie silnika (elektrycznego) to właściwie zapalenie się kontrolki. I tyle. Po wrzuceniu biegu automatycznej skrzyni biegów samochód bezszelestnie rusza do przodu. Włączając się do ruchu przyspieszam dynamiczniej, co powoduje natychmiastowe uruchomienie jednostki spalinowej, która wspomaga silnik elektryczny. Wrażenia z jazdy takim zespołem napędowym są niezwykle. Z jednej strony całkowita cisza w kabinie i bezszelestne przemieszczanie się. Z drugiej imponujące osiągi i wgniatanie w fotel, gdy do pracy zabierają się oba silniki.

Twórcy tego cacka mieli mało czasu na jego skonstruowanie, ale spisali się doskonale. Od podstaw został zbudowany zupełnie nowy typ samochodu. Supersportowe osiągi, które przeplatają się z możliwością najdalej posuniętą ekologią. Materiały użyte do budowy podlegające ponownemu przetworzeniu. Silnik elektryczny pozwalający

na około 35 kilometrów bezemisyjnej jazdy i zużycie paliwa podawane przez producenta na poziomie 2.1 l/100 km (według mnie mało realne, ale w granicach 6-9 litrów można się zmieścić, co jest imponujące jak na te osiągi). I emisja CO₂ wynosząca raptem 49 g/km.

Ceną za tą nowoczesność jest 573 900 zł, które trzeba zostawić za ten samochód w salonie. I nie jest to wcale dużo jak za taką technologię i zabawę. Ale dźwięk silnika wydobywający się z głośników zamiast wydechu, wprowadza poczucie sztuczności, z którym ciężko mi się pogodzić. I nawet biorąc pod uwagę, że na początku uwierzyłem, że ten pomruk faktycznie wytwarza 1.5 litrowy silnik...

Ogólnie rzecz biorąc, jeśli tak ma wyglądać sportowa motoryzacja przyszłości to jestem o nią spokojny. BMW i8 to mistrzowski pokaz inżynierii, niezwykle wrażenia z jazdy, które zgodnie z dewizą producenta sprawiają radość. Nie ma wprawdzie potężnego silnika pod maską, który ziele rasowym dźwiękiem, ale osiągi to w pełni rekompensują, więc czy warto zawracać sobie głowę tym, że ma 1.5 litra pojemności?



500 KM I WIĘCEJ...

AUTOR: MARCIN WIŁA

500 koni to ta magiczna granica, powyżej której każdy samochód zyskuje niepowtarzalny prestiż i uznanie. Kiedyś była ona dostępna tylko w najbardziej elitarnych, sportowych i wręcz wyczynowych samochodach, które były niemożliwe do okiełznania przez przeciętnego kierowcę. Dzisiaj można nabyć SUV'y, kombi i limuzyny z taką mocą i to w serijnych modelach. Dzięki postępowi technologii taka moc przekazywana na koła staje się dostępna dla każdego kierowcy, który przy zachowaniu zdrowego rozsądku jest w stanie się nią cieszyć i z niej korzystać. Oczywiście domorośli mechanicy są w stanie wykrzesać taką moc z dowolnego silnika, my jednak skupimy się tylko na tych prawdziwie mocarnych samochodach „z błękitną krwią”. Dostosowanych od A do Z do takiej potężnej mocy drzeмиącą pod maską.

**MERCEDES S63 AMG**

To ultra luksusowa limuzyna zaopatrzona w 5.5 litrowy silnik V8, oddychający pełną piersią dzięki układowi współpracujących ze sobą dwóch turbosprężarek, generująca aż 585 koni mechanicznych. Egzemplarz wystawiony na sprzedaż w firmie BMG Goworowski to wersja z przedłużonym rozstawem osi i napędem na 4 koła. Komfort jazdy typowy dla S-klasy "zakłóca" tu jedynie potężna siła wgniatająca pasażerów w fotele i donośny bulgot 8 cylindrów wydostający się z wydechu.

Rocznik: 2014
Moc: 585 KM
0 do 100 km/h: 4.0 sek.
V-max: 250 km/h (ograniczona elektronicznie)
Cena: 829 000 zł
Do kupienia: Mercedes BMG Goworowski, Gdynia.

**AUDI RS6 PLUS ABT**

Jedno z najszybszych kombi na świecie wsparte technologią tunera ABT, który zwiększył moc o niemal 120 KM do absurdalnych 700 KM. Blok silnika jest taki sam jak w Gallardo.

Rocznik: 2010
Moc: 700 KM
0 do 100 km/h: 4.3 sek.
V-max: 338 km/h
Cena: 214 900 zł
Do kupienia: AutoVariant, Gdańsk.

**BMW M6 GRAN COUPE**

Subiektywnie oceniając to najładniejsza sportowa limuzyna na rynku. Do tego grubo ponad pół tysiąca KM na tylnej osi. To nie jest samochód do dołowej jazdy na tylnej kanapie.

Rocznik: 2014
Moc: 560 KM
0 do 100 km/h: 4.2 sek.
V-max: 250 km/h (ograniczona elektronicznie)
Cena: 499 000 zł
Do kupienia: Auto Skaut, Gdańsk.



RANGE ROVER STARTECH AUTOBIOGRAPHY SC LONG

To najbardziej elitarny samochód terenowy na rynku. Takim na polowania jeździła Królowa Elżbieta II. Wersja z wydłużoną tylną częścią kabiny, wzbogacona przez firmę STARTECH.

Rocznik: 2014
Moc: 510 KM
0 do 100 km/h: 5.7 sek.
V-max: 249 km/h
Cena: 829 900 zł
Do kupienia: Auto Fit, Gdynia.



MERCEDES-BENZ C63 AMG COUPE BLACK SERIES

Spektakularny design i technika rodem ze sportów motorowych w limitowanej serii i najbardziej wyczynowej wersji z drogową homologacją. Jeden z dwóch egz. w Polsce.

Rocznik: 2013
Moc: 517 KM
0 do 100 km/h: 4.2 sek.
V-max: 300 km/h
Cena: 419 000 zł
Do kupienia: Morska Motors, Gdynia.



NISSAN GT-R

Wyczynowe osiągi dostępne nie tylko dla wyczynowego kierowcy. Stosunkowo wygodne użytkowanie na co dzień. Najtańsze seryjne przyspieszenie do "setki" poniżej 3 sek. na rynku.

Rocznik: 2012
Moc: 550 KM
0 do 100 km/h: 2.8 sek.
V-max: 310 km/h
Cena: 349 000 zł
Do kupienia: Grand Auto Salon, Kolbudy.



BENTLEY CONTINENTAL FLYING SPUR SPEED

4 drzwiowa odmiana wersji GT w mocniejszym o 50 KM wydaniu Speed. Komfort zbliżony do niemieckiej trójcy A8/7er/S-klasa, ale znacznie rzadszy i bardziej prestiżowy.

Rocznik: 2010
Moc: 610 KM
0 do 100 km/h: 4.5 sek.
V-max: 320 km/h
Cena: 499 000 zł
Do kupienia: Unique Cars, Reda.



BENTLEY CONTINENTAL GT

Dostojny, elegancki i wytworny. Swego czasu był jednym z najszybszych 4-os. samochodów na świecie. Wymarzony kompan do wygodnych i szybkich podróży po autostradach.

Rocznik: 2005
Moc: 560 KM
0 do 100 km/h: 4.8 sek.
V-max: 318 km/h
Cena: 249 000 zł
Do kupienia: Prestige Samochody Luksusowe, Sopot.



LAMBORGHINI GALLARDO

„Małe” Lambo to rewelacyjne osiągi, włoski styl, niezawodność i prestiż. Wspaniała zabawka na weekend spędzony w okolicach Nurburgringu.

Rocznik: 2006
Moc: 520 KM
0 do 100 km/h: 3.95 sek.
V-max: 315 km/h
Cena: 310 000 zł
Do kupienia: Porsche Approved, Sopot.



GT-R NISMO (NSTER) NA DRODZE

AUTOR: MARCIN WIŁA / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Standardowy GT-R stał się legendą już w momencie pojawienia na rynku. Została ona zapoczątkowana w maju 1964 roku w Japonii, gdy na zakręcie 180 stopni na torze Suzuka „pudełkowały” GT-R – pieszczotliwie nazwany Skyline – wyprzedził Porsche 904. Przez lata ewoluował, aby w końcowej fazie produkcji pojawić się jako najlepszy z najlepszych. Limitowana seria Nismo, będąca zwieńczeniem 7 letniego okresu produkcji dopiero wchodzi na rynek. 64 wyprodukowany egzemplarz trafił niedawno do Gdyni. Mieliśmy okazję nim jeździć.

W

kwestii seryjnych samochodów to GT-R Nismo jest mistrzem przyspieszenia. Może rozpędzić się od 0 do 100 km/h w czasie nawet 2.4 sekundy! Wśród seryjnych samochodów szybsze są tylko Bugatti Veyron SuperSport o wartości 10 mln zł i Po-

rsche 918 Spyder z pakietem Weissach.

Niewiarygodne przeciążenia jakie temu towarzyszą powodują, że Nismo potrafi rozkochać w sobie każdego. Jest piekielnie szybki, do tego jest tak skonstruowany, że jest w stanie wybaczyć wiele błędów. To nie dzięki Ferrari, Lamborghini czy Porsche, które walczy ze swoim kierowcą. Jeremy Clarkson porównał kiedyś GT-R'a i 911-tkę Turbo, twierdząc, że do pojechania na 100% możliwości Porsche potrzeba kierowcy wyścigowego, natomiast w Nissanie tego samego dokonać może „wasza mama”.

Te słowa potwierdza Michał, 31-latek z Gdyni. Właściciel agencji SEOgroup zajmującej się skutecznym marketingiem w wyszukiwarkach, a od niedawna także posiadacz Nissana GT-R Nismo. Decyzję

o zakupie GT-R'a R35 Nismo podjął podczas wycieczki z żoną do Japonii. Odwiedził wówczas fabrykę Nissana w Yokohamie (słynną Omori Factory) i tam zdecydował o zakupie wyczynowego Nissana.

– Ten samochód jest spełnieniem moich marzeń i swoistym podsumowaniem 7 lat ciężkiej pracy nad rozwojem firmy. Od zawsze byłem miłośnikiem japońskich aut – mówi Michał. – Zaczynałem od Toyoty Corolli z 1986, następnie była Toyota Yaris, później był Nissan 370 Z (limitowana edycja na 40-lecie modelu), a teraz GT-R Nismo – dodaje.

Zainwestowane dzisiaj 725 tys. zł w jego zakup najprawdopodobniej zwiększy swoją wartość w przyszłości, jako auta kolekcjonerskiego. Charakterystycznego białego Nissana z napisem NISMO na tablicy rejestracyjnej zna już niemal cały kraj. W ciągu 10 dni Michał przejechał nim ponad 3500 km. Wszystko po to, by w jak najszybszym tempie „dotrzeć silnik”. Magiczną barierą było 2000 km przebiegu. Jej przekroczenie pozwoliło wreszcie sprawdzić możliwości najmocniejszej, seryjnej odmiany GT-R'a. Sprawdziliśmy także i my.

Jazda Nismo to niezapomniana przygoda dla każdego. Dla laika i dla kogoś, kto z motoryzacją związany jest od lat. Nieprawdopo-



dobne przyspieszenie powoduje uśmiech. Dziecięcą radość i entuzjazm, iż uczestniczymy w czymś niezwykłym i z pewnością na bardzo długo pozostającym w pamięci. Za te emocje odpowiada silnik V6 o pojemności 3.8 litra, generujący moc 600 koni mechanicznych i moment obrotowy wynoszący 652 niutonometrów.

Każdy silnik Nissana GT-R jest ręcznie składany przez jednego z czterech Takumi (najwyższej klasy rzemieślnik w Japonii), nie inaczej jest w przypadku Nismo. Za złożenie silnika w prezentowanym egzemplarzu osobiście odpowiadał Nobumitsu Gozu. Jego poligonem doświadczalnym był tor wyścigowy Nurburgring w Niemczech, który pokonał w czasie 7:08:679 – osiągnął drugi najlepszy czas, zaraz po Porsche 918.

Komfort jazdy jest na wysokim wręcz poziomie, biorąc pod uwagę charakter tego samochodu. Można go bez obaw o własny kręgosłup używać na co dzień. W Nismo siedzimy wygodnie otuleni w kubelkowym, karbonowym fotelu, a zawieszenie całkiem sprawnie filtruje typowe nierówności na jezdni. Nismo nie lubi natomiast dziur i wymaga dużej ostrożności podczas pokonywania progów zwalniających i ostrych zjazdów do garaży ze względu na prześwit, który wynosi tylko 10,5 cm.

GT-R nigdy nie wzbudzał skrajnych emocji jeśli chodzi o urodę. Nie ona była jednak priorytetem dla jego twórców. Wszystko w tym samochodzie podyktowane jest osiągom. Kształt nadwozia ukształtowała przede wszystkim aerodynamika, a w dopiero w dalszej kolejności styliści. To samochód dla bardzo świadomego klienta, który wie czego potrzebuje i nie ogląda się na wizerunek marki, ani efektowny kolor, czy unoszone do góry drzwi. Mimo to, wśród osób znających się na samochodach wzbudza niezwykle zainteresowanie. ■

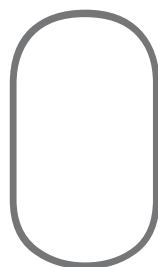


TOYOTA AVENSIS

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI



Nowoczesne systemy bezpieczeństwa, innowacyjne technologie, duży wybór silników, stylowe wykończenia, wyrafinowane wnętrza i nowy wygląd zewnętrzny – taka jest najnowsza Toyota Avensis. Uroczysta premiera japońskiej limuzyny odbyła się w salonie Toyota Chwaszczyno.



tym, że model ten cieszy się wielką popularnością świadczy nie tylko fakt, że na premierze pojawiło się ponad 300 klientów autoryzowanego dealera Toyoty z Chwaszczyna, ale też poziom sprzedaży modelu Avensis. Od 1997 roku, kiedy Toyota Avensis zadebiutowała w Europie, jej

cztery dostępne od tego czasu generacje znalazły ponad 1 mln 711 tys. klientów.

Można w ciemno założyć, że nowa generacja znacznie podbije statystykę. W porównaniu z poprzednim modelem długość nowej Toyoty Avensis wzrosła o 40 mm, a przód zyskał bardziej masywny wygląd. Zarówno z przodu, jak i z tyłu Avensis wygląda na pojazd szerszy i mocniej osadzony na drodze. Samochód wyposażono w nowoczesne przednie reflektory w technologii PURE LED. Diody LED w przednich i tylnych światłach nie tylko podkreślają charakterystyczny wygląd pojazdu, ale zapewniają także doskonałe oświetlenie drogi podczas jazdy nocą.

Mocnym zmianom uległo wnętrze. Od razu w oczy rzuca się duży

centralny wyświetlacz dotykowy o przekątnej 8 cali, uzupełniony przez 4,2-calowy kolorowy wyświetlacz umieszczony pomiędzy zegarami. Toyota Avensis jest dostępna w dwóch rodzajach nadwozia: uniwersalnym Touring Sports lub eleganckim sedanem. Niezależnie od wersji nadwozia i wyposażenia, Avensis jest pojazdem prestiżowym, wzbudzającym zaufanie, oraz zapewniającym najwyższy komfort i bezpieczeństwo.

W tym ostatnim aspekcie nie ma kompromisów. Przyjmując za cel zdobycie 5 gwiazdek w nowych, zaokrąglonych testach zderzeniowych Euro NCAP, Toyota wprowadza w nowym Avensisie pakiet Toyota Safety Sense, będący standardowym wyposażeniem każdej wersji modelu. Dzięki działaniu radaru laserowego i kamery, umieszczonych na przedniej szybie, systemy aktywnej ochrony przedzderzeniowej oferują szereg nowych funkcji: ostrzeżenie o niebezpieczeństwie zderzenia czołowego, autonomiczne hamowanie awaryjne, ostrzeżenie o niezamierzonej zmianie pasa ruchu, automatyczne światła drogowe czy odczytywanie znaków drogowych.

Inne zalety Toyoty Avensis? Z pewnością jest to cichy samochód. Zawieszenie i układ kierowniczy zostały zaprojektowane tak, aby żadne nierówności na drodze nie zakłóciły precyzji i dynamiki jazdy. Wyeliminowano także wszystkie hałasy generowane przez elementy zawieszenia, powiewy wiatru czy pracę kół.

Wszystkie jednostki benzynowe Valvematic (1.6 / 132 KM, 1.8 / 147 KM, 2.0 / 152 KM) zostały zmodyfikowane pod kątem obniżenia zużycia paliwa. Większe zmiany objęły paletę jednostek wysokoprężnych. Podstawowym silnikiem będzie teraz zupełnie nowy 1.6 D-4D (112 KM) zadowalający się średnim spalaniem na poziomie 4,1 l/100 km. Większa jednostka 2.0 D-4D została zmodyfikowana i osiąga teraz 143 KM.

Ceny nowej Toyoty Avensis zaczynają się od 86900 zł. Pierwsze modele dotrą do salonów już w czerwcu, aczkolwiek jazdy testowe w autoryzowanych salonach w Chwaszczynie i Rumi są już możliwe.





TOYOTA
WALDER



TOYOTA

ALWAYS A
BETTER WAY

RUSZYŁA **PRZEDSPRZEDAŻ** W SPECJALNYCH CENACH

NOWY
AURIS
HYBRID



NOWY
AVENSIS



www.toyota.gdynia.pl

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

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

MERCEDES S350 LANG



Każda z generacji tego samochodu wyznaczała i nadal wyznacza standardy. Jakość wykonania, bezpieczeństwo, wydajność i przede wszystkim niezrównany komfort jazdy. Mercedes klasy S to symbol tego co najlepsze. Najnowszy model, tak jak poprzednicy, wzniosł poprzeczkę na tyle wysoko, że konkurencja wciąż jeszcze go dogania i szybko zapewne go nie wyprzedzi.

M

odel oznaczony wewnętrznym kodem W222 zadebiutował w maju 2013 roku. W stosunku do poprzednika zaszło wiele zmian. Szczególnie warto zwrócić uwagę na stylistykę zewnętrzną, która nadaje wielkiej limuzynie lekkość i zwinność. Także we wnętrzu poczyniono wyraźne zmiany.

Wymiary zewnętrzne nie znacznie się zwiększyły. Wzrosła też masa własna pojazdu ze względu na ogrom wyposażenia.

Szczególnie dopracowano kwestie bezpieczeństwa. Nowa S-klasa jest wymarzoną kompanią w podróży, wspomagając swojego kierowcę jak tylko to możliwe.

Elektroniczne systemy pomagają podczas jazdy w mieście i na autostradzie wykrywając pojazdy znajdujące się w tak zwanym martwym polu. Podczas zmiany pasa ruchu potrafi on ostrzec kierowcę i zapobiec kolizji jednostronnym przyhamowaniem kół.

Asystent ruszania na wzniesieniu zapobiega niezamierzonemu stoczeniu się pojazdu, gdy kierowca przenosi stopę z pedału hamulca na pedał gazu. Ponadto posiada on funkcję wstępnego napełniania układu hamulcowego poprzez przysuwanie okładzin hamulcowych do tarcz w sytuacji gdy kierowca szybkim ruchem cofnie nogę z pedału gazu. Uzyskany w ten sposób czas skraca czas reakcji hamulców i w efekcie drogę hamowania. System ten może także osuszać tarcze hamulcowe w czasie jazdy przy wilgotnej pogodzie. Poprzez krótkie, nieodczuwalne dla kierowcy impulsy hamujące, usuwa warstwę wody z tarcz hamulcowych i znacznie skraca czas reakcji hamulców.

W sytuacji gdy samochód wykryje zmęczenie bądź nieuwagę kierowcy poprzez na przykład niezamierzony zjazd z pasa ruchu, system zasygnalizuje to kierowcy i w krytycznej sytuacji może sam sprowadzić samochód z powrotem na właściwy pas.

Reflektory z funkcją ILS LED automatycznie dostosowują się do warunków świetlnych i drogowych. Mogą także kierowcę strumień światła drogowych w taki sposób, by zapewnić swojemu kierowcy maksymalną jasność oświetlenia, nie oślepiając równocześnie kierujących jadących z przeciwka.

To jednak nie koniec elektronicznych asystentów. Aktywny sys-



Dominik Wasilewski - Prestige Samochody Luksusowe: „Mercedes Klasy S to klasa sama w sobie. Nie znam drugiego takiego samochodu, którym tak przyjemnie się podróżuje. W mieście zapewnia niespotykany komfort jazdy, ułatwia kierowcy przemieszczanie monitorując przestrzeń wokół samochodu, a nawet samemu go parkując. Na długich trasach wspomaga, a czasami wręcz wyręcza kierowcę w jego pracy. Dzięki silnikowi w wersji S350 jest także niezwykle wydajny – szybki i ekonomiczny. To wspólna maszyna, mobilne biuro, pomocnik i ochroniarz w jednym.”

tem parkowania pomoże znaleźć miejsce parkingowe i na nim zaparkować, a także wyparkować samochód. Asystent rozpoznawania znaków drogowych rozpoznaje i zapamiętuje aktualne ograniczenia informując kierowcę np. o dopuszczalnej prędkości na dole prędkościomierza. Asystent jazdy nocnej za pomocą kamery na podczerwień znajdzie i wychwyci w nocnym mroku wszystko to, co mogłoby spowodować niebezpieczeństwo dla kierowcy i pasażerów S klasy. A radar distronic zadba o stałą i bezpieczną odległość od poprzedzającego samochodu. W razie potrzeby może on nawet uruchomić hamulce i zatrzymać S Klasę bez udziału kierowcy.

System Air-Balance pozwala aromatyzować wnętrze za pomocą czterech szlachetnych zapachów. Ponadto jakość powietrza można polepszyć poprzez jonizację tlenu i filtrowanie powietrza doprowadzanego z zewnątrz.

Taki właśnie jest Mercedes Klasy S. Samochód z przyszłości dostępny już dzisiaj. Egzemplarz z 2014 roku z silnikiem o pojemności 3 litrów i mocy 258 koni mechanicznych oferowany jest w sopockiej firmie Prestige Samochody Luksusowe za 369 000 zł.



NOWY DEALER BMW BAWARIA MOTORS GDAŃSK.

JUŻ OTWARTE. ZAPRASZAMY.

Dealer BMW
Bawaria Motors

ul. Grunwaldzka 195
80-266 Gdańsk, tel. +48 58 766 65 00



Radość z jazdy



Dealer BMW Bawaria Motors al. Grunwaldzka 195, 80-266 Gdańsk, Tel.: +48 58 766 65 00

SKANDYNAWSKIE DŹWIĘKI



1. AUDIOVECTOR SR 3, Kolumny podłogowe., Do kupienia: Premium Sound, Gdańsk. Cena: 18900 zł za parę. **2.** BEOPLAY A2 BLACK COPPER, Przenośny głośnik Bluetooth marki Bang&Olufsen. , Do kupienia: Bang & Olufsen, Warszawa. Cena: 349 Euro. **3.** AUDIOVECTOR X3 SUPER, Kolumny podłogowe., Do kupienia: Premium Sound, Gdańsk. Cena: 5900 zł za parę. **4.** VIFA HELSINKI, Głośnik bezprzewodowy., Do kupienia: www.vifa.dk. Cena: 899 Euro.

MUST HAVE: SAMSUNG GALAXY TAB A

Jest ultracienki i superlekki, wyróżnia się smukłym i nowoczesnym wzornictwem, oferuje wysoką wydajność i funkcjonalność w połączeniu z przystępną ceną, co sprawia, że jest on optymalnym tabletem do codziennego użytku. Mowa o Samsung Galaxy Tab A.

Galaxy Tab A ma tylko 7,5 mm grubości, dzięki czemu wygodnie leży w dłoni, jest maksymalnie wygodny do przenoszenia i łatwy w obsłudze. W Galaxy Tab A zastosowano nowe proporcje ekranu 4:3. Taki ekran (9,7" XGATFT) jest zgodny z formatem stron internetowych, e-booków i e-czasopism, które mają na nim lepsze proporcje i prezentują się bardziej naturalnie.

Tablet pracujący pod kontrolą systemu Android 5.0 Lollipop ma bardziej dopracowany interfejs użytkownika. Układ ikon na głównym ekranie został zaprojektowany pod kątem nowych proporcji wyświetlacza. Transfer plików jest możliwy poprzez ich przeciąganie i upuszczanie w aplikacji Moje Pliki.

Za pomocą tylnego aparatu 5 MPix i przedniego aparatu 2 MPix użytkownicy Galaxy Tab A mogą łatwo rejestrować ulotne chwile w zadziwiającej jakości. Autofokus zapewnia idealnie wyraźny ob-



Fot. Materiały prasowe

raz. SideSync 3.0 umożliwia łatwe udostępnianie ekranów, okien i danych zapisanych w Galaxy Tab A na monitorze komputera.

Z kolei Quick Connect umożliwia wyświetlanie filmów zapisanych w pamięci Galaxy Tab A na Smart TV Samsung oraz przesyłanie obrazu na żywo z odbiornika Smart TV na Galaxy Tab A. Użytkownicy mają dostęp do pełnego zestawu aplikacji i usług Microsoft wstępnie zainstalowanych na tablecie.

Dla osób poszukujących eleganckiego i praktycznego urządzenia do pracy i użytku osobistego doskonałym wyborem będzie Galaxy Tab A SM-P550 z rysikiem S Pen. Rysik, podobnie jak komputerowa mysz, umożliwia łatwe wybieranie i przemieszczanie elementów treści, natomiast funkcja Smart Select służy do zapisywania obrazów i fragmentów tekstu.

Samsung Galaxy Tab A (Wi-Fi i LTE) oraz Samsung Galaxy Tab A z rysikiem S Pen (Wi-Fi) są dostępne w Samsung Brand Store w Galerii Bałtyckiej.

Samsung Brand Store

Galeria Bałtycka Gdańsk

SAMSUNG Galaxy S6

NEXT IS NOW



Samsung
GALAXY Tab A

Kup Galaxy TAB A,
A w prezencie **dostaniesz** kartę
pamięci o pojemności **32gb**

Samsung GALAXY A

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



Samsung Concierge

Twój osobisty
konsultant



**ZWROT PODATKU VAT
DLA PODRÓŻNYCH**

14 dni
na przetestowanie
produktów

**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



PODDASZE WYPEŁNIONE ŚWIATŁEM

PROJEKT WNĘTRZA: EDYTA MALEC EMDESIGN / FOTO: TOMASZ NOWICKI TNSTUDIO



To dwupoziomowe poddasze otoczone 60-metrowymi tarasami jest jak domek na dachu. Podstawowym założeniem projektu aranżacji wnętrza było stworzenie komfortowej i funkcjonalnej przestrzeni do życia. A kontrolowany nieład wpisuje się w koncepcję perfekcyjnej niedoskonałości.

Przestrzeń stworzona była z myślą o czteroosobowej rodzinie. Funkcjonalnie podział jest prosty - dół należy do dzieci, góra do rodziców. Na dole znajduje się łazienka, pokój zabaw i sypialnia dziewczynek (4 i 6 l). Dalej w części otwartej kuchnia, a od południa i zachodu jadalnia i salon.

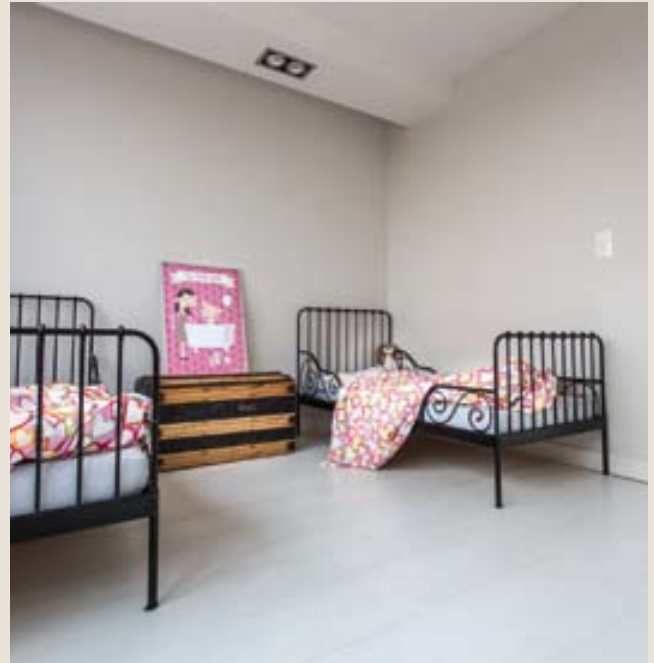
- Koncepcja wnętrza przyszła dość naturalnie. Kiedy po raz pierwszy weszłam do mieszkania zobaczyłam przestrzeń wypełnioną światłem. Oczywiście stało się, że tak ma zostać. Jasne, przestrzenne i trochę „perfekcyjnie niedoskonałe” - mówi Edyta Malec z pracowni emDESIGN home & decoration, która zaprojektowała wnętrze.

Poddasze pierwotnie było otwartą antresolą, aby zachować odrobinę intymności zostało zamknięte szklaną ścianą. Znajduje się tu sypialnia z łazienką właścicieli. W łazience wspomnienie z deszczowego Londynu, zdjęcie zrobione przez szybę autobusu na Oxford Street. Stylistykę całości narzuca charakter poddasza. Aby go podkreślić skosy zostały obłożone pomalowanymi na bia-

ło surowymi deskami. Kominy i ściany nośne podkreślono cegłą, a podłogi wyłożono naturalnymi deskami dębowymi olejowanymi na biało (Chapel Parquet).

W obu łazienkach zastosowano podobne materiały co w pozostałej części mieszkania. Jedynie drewno zastąpiono gresami (Sant'Agostino). Łazienka dolna należy do dziewczynek - dlatego na ścianie umieszczono ich portrety. Sercem domu jest część jadalniana. Stół robiony na zamówienie, miał być solidny i... zdaje egzamin. Wieczorem oświetlają go lampy (Step Light Dixon) wykonane z litej miedzi dające ciepłe, płomienne światło. Wokół stołu ustawiono kilka unikatowych krzeseł znalezionych na szwedzkim targu oraz dwie nowe marki TON.

Jasna kuchnia utrzymana w prostym, skandynawskim stylu, kontrastuje z granitowym blatem. Oświetlają ją ręcznie robione lampy - połączenie naturalnego drewna i żelaza (Madam Stoltz). W części wypoczynkowej wstawiono dwie wygodne sofy (IKEA), latem jednak przegrywają konkurencję z wygodnymi pufami (Fatboy) i życiem na tarasach.



SKANDYNAWSKI DESIGN W TRÓJMIEŚCIE

AUTOR: MARTA JASZCZERSKA

Styl charakteryzujący się czystą linią, prostą formą, wykorzystujący naturalne materiały. Dla jednych elegancki i ponadczasowy, dla innych chłodny. Niemniej jednak cieszący się dużym zainteresowaniem oraz uznaniem, również w Trójmieście.

Powstały w latach 30. ubiegłego stulecia w krajach skandynawskich nurt designerski, stał się swoistego rodzaju religią dla wielbicieli prostoty, funkcjonalności i naturalności. Do tej pory jest jednym z najbardziej pożądanych trendów wnętrzarskich.

WIOSNA Z BOCONCEPT

Duńska firma BoConcept projektuje i produkuje meble od niemal 60 lat. W gdyńskim salonie marki dostępna jest pełna oferta mebli zaprojektowanych przez takie sławy światowego designu, jak Karim Rashid, Anders Nørgaard, Morten Georgsen, Henrik Pedersen, René Hougard, a także Oki Sato, który w 2012 roku został ogłoszony "Designer of the Year" przez magazyn Wallpaper oraz otrzymał Elle Deco International Design Award.

Nowością jest wiosenna kolekcja Adelaide, na którą składa się zestaw mebli i dodatków zmieniających nawet niewielki balkon w wygodny, piękny pokój pod chmurką. Henrika Pedersena, projektanta kolekcji zainspirował sukces krzesła Adelaide z kolekcji 2014, które dzięki swojej urodzie i walorach funkcjonalnych przebojem zdobyło uznanie klientów. Projektant postanowił uzupełnić kolekcję o stoły utrzymane w tej samej stylistyce i, co równie ważne, zastosować materiały odporne na warunki atmosferyczne.

NATURA INSPIRUJE

Inną duńską marką, która przebojem podbiła światowe rynki jest Softline dostępna w Galerii Rubio Art w Gdańsku. Projektanci dla



Sofa Sand marki Softline.

niej tworzący kierują się trzema zasadami: kolor, funkcjonalność i design. Meble charakteryzują się innowacyjnymi konstrukcjami oraz ekologicznymi materiałami. Projekty Duńczyków doskonale wpisują się w kanony nowoczesnego designu, nie tracąc przy tym na komforcie i walorach użytkowych mebli. Przykładem jest kolekcja Sand – sofy i fotele o nowoczesnym wyglądzie inspirowanym naturą. Projektant Jose A. Esteban w bardzo innowacyjny sposób uchwycił wpływ wody na kształt kamieni oraz piasku, który nieustannie przybiera nowe kształty.

ODŚWIEŻONE IKONY

Młodą, ale niezwykle ciekawą marką rodem z Danii jest &tradition, która podjęła się produkcji najstarszych i najbardziej znanych ikon mebli takich projektantów jak Arne Jacobsen, Verner Panton, czy Jørn Utzon. Kolekcja produkowanych przez firmę mebli i lamp to zarówno projekty pochodzące już z lat 30-tych, aż po współczesne. Markę &tradition znajdziemy w sopockim salonie Designzoo.

Skandynawskie marki oferuje także gdyński Mesmetric. To m.in. Szwedese, Artek, Karl Andersson. Ciekawe tapety o wyrazistych i nowoczesnych wzorach oferuje fińska marka Marimekko, a nowością w Mesmetric są komfortowe krzesła Fiber Wood, fińskiej firmy Muuto stworzone z litego drewna oraz odzyskanego plastiku.

ŚWIATŁO W DOMU

Z racji krótkich dni i mało słonecznej pogody Skandynawowie cierpią na niedobór światła, dlatego tak bardzo cenią sobie jasność przestrzeni. Charakterystycznym punktem w stylu skandynawskim są pomieszczenia pełne światła, uzyskane dzięki subtelnym kolorom ścian, braku ciężkich firan i przytłaczających mebli. Jednak bardzo ważnym elementem jest także oświetlenie.

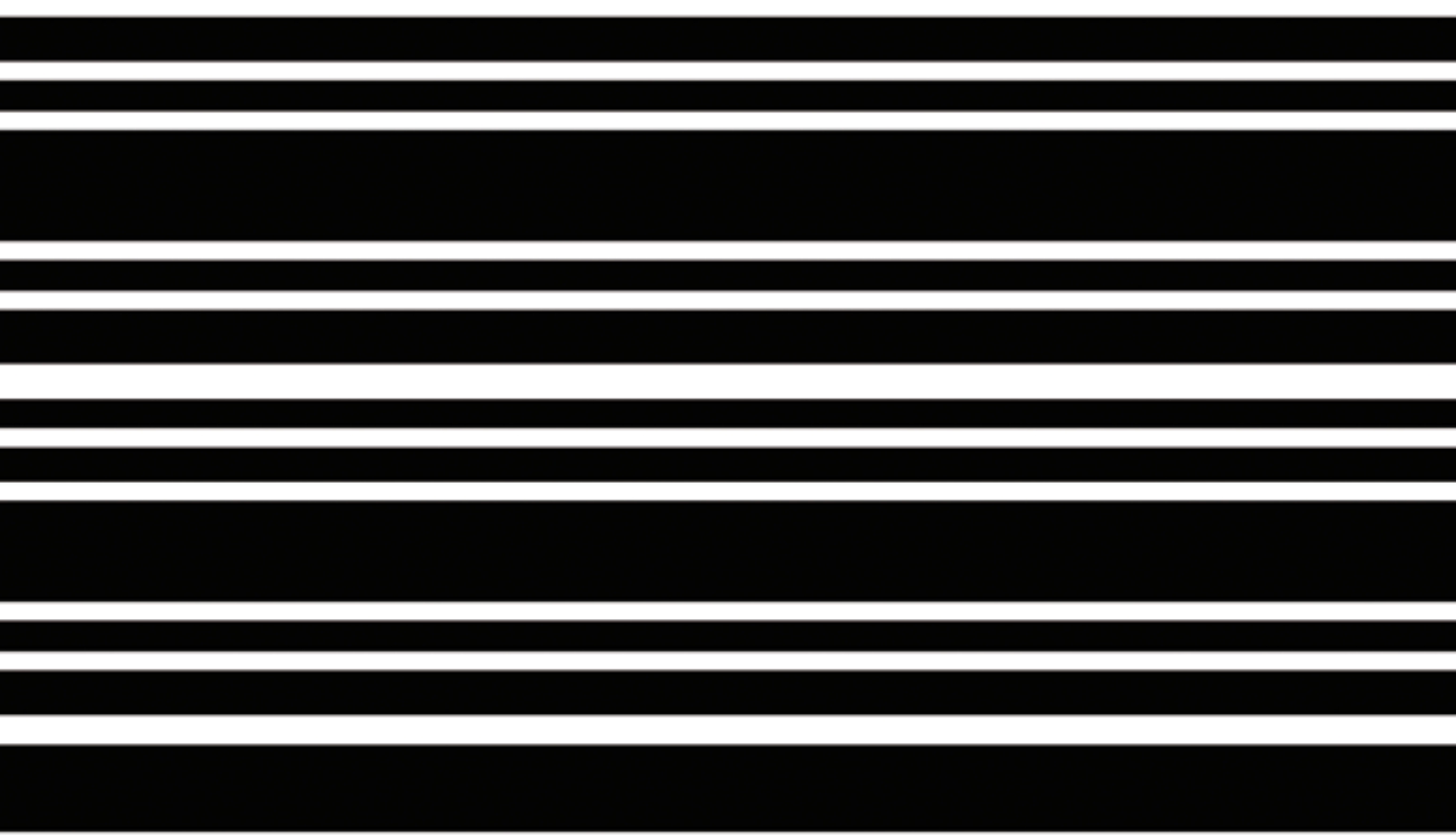
Firma Koma mająca w Trójmieście kilka salonów oświetleniowych, posiada w swojej ofercie propozycje kilku skandynawskich marek m.in. norweskiej Norlys, czy szwedzkich Markslojd i LampGustaf, których metalowe chromowane i miedziane żyrandole, lampy, plafony i kinkiety swoim niebanalnym stylem i wzornictwem dopełniają całości i nadają pomieszczeniom klimatycznego charakteru. ■



Kolekcja Adelaide marki BoConcept.

Premiera Nowej Inwestycji ROBYG już w czerwcu!

Gdańsk-Zaspa, 5 min. do morza

A series of horizontal stripes, alternating between black and white, spanning the width of the page.

ROBYG

Grupa Deweloperska

www.gdansk.robbyg.pl



2



3



8



WIOSENNY RELAKS W OGRODZIE

4



7



5



6



1. GRILL GAZOWY SPIRIT - Producent: Weber, 2899 zł. Do kupienia: Leroy Merlin. 2. FOTEL WISZĄCY COCOON - Producent: Miloo, 1979 zł. Do kupienia: alteo.pl. 3. PODUSZKA TROPICS - Producent: aTAB, 80 zł. Do kupienia: aTAB, Centrum Riviera. 4. STÓŁ ELBA - Producent: BoConcept, 1539 zł. Do kupienia: BoConcept Gdynia. 5 - ZESTAW HAMAKOWY - Producent: Koala, 1844 zł. Do kupienia: whamaku.pl. 6. SOFA ÄPPLARÖ - Producent: Ikea, 1215 zł. do kupienia: Ikea. 7. KRZESŁO ELBA - Producent: BoConcept, 779 zł. Do kupienia: BoConcept Gdynia. 8. KOSZYK DO GRILLA BAMBOO - Producent: aTAB, 80 zł. Do kupienia: aTAB, Centrum Riviera.



APARTAMENTY CONRADA



Podążaj za marzeniami...



GDYNIA, ul. Strzelców. Ceny od: 5.600 zł za m²

tel. 58 770 14 70
www.eurostyl.com.pl

ES EUROSTYL
Deweloper z pasją

NOWA MARKA W TWOJEJ KUCHNI!



à Tab inspiruje dobrym smakiem i kusi elegancją

Akcesoria dla miłośników gotowania, praktyczne urządzenia dla domowych szefów kuchni i dodatki o nowoczesnym designie to propozycje nowej polskiej marki. W à Tab znajdziemy wszystko to, co niezbędne do urządzenia kuchni oraz jadalni m.in.: naczynia, elementy zastawy i nakrycia stołu, artykuły tekstylne, dekoracje oraz sprzęt AGD. W ofercie dostępne są także artykuły innych, znanych marek m.in.: Joseph Joseph, Kenwood, Rico Design czy Gerlach.

Pierwszy salon à Tab powstał w Centrum Riviera w Gdyni. Kolejne sklepy otwarte zostaną w maju i czerwcu w największych miastach w Polsce m.in.: Warszawie, Krakowie, Poznaniu i Katowicach. Zakupy w à Tab można już zrobić także w sklepie online na www.a-tab.com.pl.



REKLAMA



DLA DZIECI



OŚWIECZENIE



SMAKOŁYKI

SK ANDYNAWSKI DESIGN
W TWOIM DOMU



www.amazingdecor.pl
tel: +48 531 100 701

Sklep w Gdyni:
ul. Żwirki i Wigury 8b

MALAFOR AIR



Podczas zakończonych niedawno targów iSaloni w Mediolanie trójmiejskie studio projektowe Malafor premierowo zaprezentowało najnowszą kolekcję mebli AIR. To nowe spojrzenie na znane już i wielokrotnie nagradzane dmuchane meble, z których znany jest Malafor.

Kolekcja AIR składa się z fotela i stołków w trzech odsłonach: VERTICAL, ZIP oraz BACK. Podstawą stołków są wykonane z drewna dębowego stelaże o prostej, wręcz ascetycznej formie. Fotel z najnowszej kolekcji to znana już wcześniej forma fotela na stelażu z rurek, tym razem malowanych na kolor nikiel-mat, z pokrowcami wykonanymi w nowej tkaninie oraz z podłokietnikami z drewna dębowego.

Na stelażach projektanci umieścili wypełnione powietrzem poduchy. Są one ukryte w różnobarwnych pokrowcach - od stonowanych szarości do ostrzejszej żółci, czy pomarańczy. Uwagę przykuwa specyficzny sposób szycia poduch, gdzie kolorowe szwy oraz obszycia umieszczone są na wierzchu. Materiał, z którego wykonane są pokrowce jest bardzo solidny, trudnopalny, odporny na przebicie, zarysowania, jego pielęgnacja nie sprawia najmniejszego problemu. **ar**

Fot. Materiały prasowe



R RUBIO *art*

VONDOM® - meble inspirowane pięcioma elementami natury.

3, 2, 1... START! CZAS NA AKTYWNY WYPOCZYNEK.

Wakacyjny wypoczynek to nie tylko wylegiwanie się na plaży i wczasy all inclusive na leżaku. Moda na aktywne spędzanie czasu na szczęście nie przemija, a naszym rosnącym wymaganiom próbują sprostać także nadmorskie i mazurskie hotele. Co znajdziemy w ich ofercie?

Korty tenisowe, zajęcia z nordic walking, rowery, quady, czy aquaerobic to tylko niektóre z atrakcji, jakie organizuje hotel Astor w Jastrzębiej Górze. Ciekawą propozycją jest także zorbing, zabawa polegająca na staczaniu się ze zbocza w plastikowej, nadmuchiwanej kuli (zwanej zorba), wyposażonej w pasy bezpieczeństwa. Pomysł na taką rozrywkę powstał w Nowej Zelandii, początkowo kula miała szerokość 1 m, teraz standardowy jej rozmiar to 3,2 m średnicy zewnętrznej. Co powiecie na taką dawkę adrenaliny?

Jeśli lubicie atrakcje w terenie, na pewno spodoba wam się bogata oferta hotelu Marina Club położonego w Gietrzwałdzie k/ Olsztyna. Hotel umożliwia gościom m.in. wypożyczenie rowerów wodnych, łodzi wiosłowych z silnikiem elektrycznym, kajaków, a nawet katamaranów typu Hobbie Cat. Skorzystać tu możemy także z rowerów i segway'ów, a także z boiska do gry w siatkówkę plażową i kortów do tenisa ziemnego.

Do dyspozycji gości jest również symulator golfa, piaszczysta plaża oraz promenada widokowa z urządzeniami do ćwiczeń oraz



W hotelu Marina Club można pograć m.in. w tenisa.

wypożyczalnią kijków do nordic walking. Cisza, spokój i mazurskie krajobrazy sprzyjają też innym rodzajom aktywnego wypoczynku. Niezależnie więc, czy startujesz w maratonie, czy dopiero rozpoczynasz swoją przygodę z bieganiem, to na pewno doskonale miejsce do treningów.

Położony z dala od miejskiego zgiełku, w środku lasu hotel Młyn Klekotki w Godkowie koło Pasłęka to nie tylko synonim relaksu i wyciszenia. To także doskonała baza dla każdego, kto poszukuje aktywnych form wypoczynku, takich, jak m.in. tenis, mini golf, badminton, rowery, quady, czy nordic walking (zajęcia z instruktorem).

Jeśli lubicie spędzać czas nad wodą, w Klekotkach czekają na was łódki, kajaki i rowery wodne. Nie zabraknie też atrakcji dla miłośników wędkowania, bo hotel Młyn Klekotki dysponuje wyjątkowym zarybionym łowiskiem wędkarskim. Złowioną rybę można od razu uwieźć lub poprosić kucharzy o przygotowanie jej na setki wybranych sposobów.

Stary Browar Kościerzyna znajdujący się w samym sercu Kaszub organizuje całe mnóstwo atrakcji grupowych. I tak do wyboru mamy bojkówkę strażacką (rywalizacja drużynowa podczas sztafety, rozkładanie sprzętu strażackiego i strącanie celu pod nadzorem i przy pomocy OSP), gra szpiegowska (w wyznaczonych punktach hotelu znajdują się zadania do wykonania), czy tzw. miejski orienting (zdobywanie wyznaczonych punktów wg mapy). W ofercie hotelu znajdują się także: nauka tańca, paintball, zawody fucnicze, strzeleckie i gry laserowe, spływ kajakowy.

Idealnym miejscem na wakacje nad morzem dla aktywnych osób jest hotel SPA Wieniawa w Rekowie Górnym. Mnogość atrakcji zaspokaja potrzeby każdego, kto chce nabrać sił witalnych i aktywnie wypocząć. Hotelowe zaplecze rekreacyjne to trzy korty tenisowe o sztucznej nawierzchni (dwa otwarte, jeden całoroczny kryty), kort do squasha, symulator do gry w golfa, 18 dołkowe pole do minigolfa, boiska do siatkówki, koszykówki, piłki ręcznej, unihokeja, rowery turystyczne i oczywiście nordic walking.

Wypełnione do granic możliwości ścieżki rowerowe i ogromna liczba biegaczy, którzy co chwilę mijają nas w parkach i innych przestrzeniach miejskich to najlepszy dowód na to, że znów pokochaliśmy sport, a odpoczynek to już nie tylko leżenie na kanapie przed telewizorem. I bardzo dobrze!



Symulator golfa w hotelu Wieniawa.

 bmc

BUDUIEMY TWOJE MARZENIA



**SPEŁNIJ SWOJE
MARZENIA,
ZAMIESZKAJ
NAD MORZEM!**

**ELEGANCKIE KAMIENICZKI
W SOPOCIE I GDYNI.**

WWW.BMC.GDA.PL

19 DOŁEK Z...

MARCINEM BARTKOWSKIM

AUTOR: JAKUB JAKUBOWSKI



Imię i nazwisko: Marcin Bartkowski

Wiek: 40

Klub: Postołowo Golf Club/PGA Polska

HCP: 0

W golfa gra od: 21 lat

O sobie: Członek PGA Polska, Fully Qualified Golf Professional M2, główny trener na polu Postołowo Golf Club oraz Indoor Golf Academy w Gdańsku Oliwie.

C

o sprawiło, że zainteresował się pan golfem?

Światem rządzi przypadek. Również przypadek pchnął mnie w stronę golfa. W liceum zostały zorganizowane zajęcia dodatkowe z golfa na sopockim hipodromie. Takie zajęcia, z których wszyscy kombinują jak tu się wykręcić, żeby tylko wcześniej być w domu. Z całej klasy poszły tylko 4 osoby, w tym ja.

W pewnym stopniu golf budził moją ciekawość, ale poszedłem głównie dlatego, że było mi po drodze do domu. Gdyby miejscem zajęć nie był Hipodrom, zapewne nie pofatygowałbym się tam i możliwe, że już nigdy bym nie spróbował tej dyscypliny sportu. Chwyciłem kij, uderzyłem i.... golf mnie pochłonął! Od tej pory przychodziłem na Hipodrom codziennie, aż stałem się członkiem Sopockiego Klubu Golfowego, jednego z pierwszych klubów golfowych w Polsce. Moja przygoda z golfem zaczęła nabierać tempa – już po miesiącu wyjechałem do Szwecji wraz z Janem Lindnerem, redaktorem Telewizji Gdańsk, nakręcić film instruktażowy gry w golfa. Oczywiście wystąpiłem w roli ucznia. A pół roku później, we wrześniu wziąłem udział w turnieju 1st. Polish Open w Międzyzdrojach, gdzie zdobyłem nagrodę dla najmłodszego polskiego zawodnika. To właśnie wtedy zdałem sobie sprawę, że związę resztę swojego życia z golfem.

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

Zacząłem się od pasji, która z czasem zmieniła się w sposób na życie. Nie wyobrażam sobie bym mógł robić na co dzień coś innego. Nie ma nic lepszego niż robienie tego, co się kocha.

Największy sukces w golfie...

Największą radość i satysfakcję odczuwam, gdy mogę przekazać moje doświadczenie innym. W ostatnich latach skupiłem się na szkoleniu. Sukcesy odnoszę co dzień, podczas zajęć z moimi uczniami. Kiedy widzę poprawny uchwyt kija, idealną postawę oraz zamach, którego następstwem jest perfekcyjny lot piłki, a następnie satysfakcję i zadowolenie malujące się na twarzy mojego ucznia, wtedy czuję, że osiągnąłem sukces.

Myślę – golf i...

Wiem, że jestem w swoim świecie. Z golfem wiążą się piękne wspomnienia, przygody, mnóstwo fantastycznych znajomości. Golf to także przyjemność z przebywania na łonie natury w towarzystwie ludzi, których się lubi, z którymi ma się wspólne tematy, pasje i zainteresowania. Same plusy.

Wzoruję się na...

Ślepe wzorowanie się na innych bywa w golfie zgubne. Myślę, że najważniejsze jest, aby iść własną ścieżką. Uniwersalne jest jedynie przełożenie ciężkiej pracy oraz uporu w działaniu – jak w przypadku Rafała Sonika – na zdobycie tego, czego się chce.

Z gry w golfa do życia codziennego przenieśliem...

Pokorę, pokorę i jeszcze raz pokorę. Golf tego wymaga, jeśli oczywiście dążysz do tego, by być coraz lepszym. To trudny sport, pełen niuansów, nie ma tutaj drogi na skróty. Trzeba być cierpliwym, znosić niepowodzenia, wyciągać z nich wnioski i uczyć się na błędach.

Ulubione pola w Polsce...

Postołowo. Bezapelacyjnie. To pole zaprojektowane przez Jere-miego Turnera z myślą o golfistach i dla golfistów, niezależnie od poziomu ich umiejętności. To najdłuższe pole w Polsce i jedno z naj-dłuższych w Europie, pełne wyzwań, trafiające w gusta zarówno po-czątkujących, jak i doświadczonych graczy.

Ulubione pola za granicą...

Miałem przyjemność grać na niemal 20 polach z pierwszej setki naj-lepszych pól golfowych na świecie wg magazynu Golf Digest. Jednak najbardziej zapadło mi w pamięci pole Punta Espada Golf Club na Do-minikanie. Nigdy nie grałem na polu, na którym trawa była tak zielona, ocean tak turkusowy, niebo tak błękitne, a bunkry oraz, co ciekawe ro-ughy, tak białe. No i oczywiście kolebka golfa, Old Course St. Andrews. To miejsce, które każdy golfista powinien odwiedzić przynajmniej raz w życiu. Ba, łatwo powiedzieć, trudniej zrobić. W golfa na świecie gra wiele milionów ludzi, a zagrać na Old Course wcale nie jest tak łatwo. To jest pole, na które nie można sobie spontanicznie przyjechać i za-grać. Rezerwację robiłem 9 miesięcy przed wyjazdem, a cała procedura rezerwacji trwała 2 miesiące. Zatem już siedem miesięcy wcześniej wie-działem, że w 13 maja o 13:52 będę grał na Old Course w St. Andrews.

Ulubiony kij...

Golf to gra sytuacyjna, każdy kij jest inaczej wykorzystywany w różnych sytuacjach. Nie tylko dystans, ale w dużej mierze sytuacja decyduje o tym jaki kij jest potrzebny i jaki typ uderzenia zastosujemy. Dlatego dużo radości oraz satysfakcji daje mi zarówno driver po którym piłka leci 300 m, 7 iron grana z pochylenia, sand wedge, gdy piłka wbita jest w piasek, jak i putt z 20 cm.

Mój handicap to...

Za czasów kiedy byłem amatorem: 3. Po przejściu na zawodow-stwo przestaje się liczyć handicap.



Marzenie związane z golfem...

Zagrać z moim synem Patrikiem.

Warto grać w golfa, bo...

Dowiadujemy się prawdy o sobie oraz o współzawodnikach. Golf wyzwala potężną dawkę emocji, nad którymi nie panujemy i wy-zwała zachowania, o które byśmy się nie posądźali.

W golfie najważniejsze jest...

By być uczciwym. Tak po prostu, po ludzku. Wobec siebie i tych, z którymi gramy.

Najciekawsza historia, przygoda, anegdota związana z gol-fem...

Jakiś czas temu przyjechał do mnie na lekcję uczeń aż z Warsza-wy, mający potężny kłopot z każdym elementem gry. Uruchomiony program naprawczy porównać było można do wystawienia tuzina armat, a tymczasem... okazało się, że celujemy do muchy, gdyż problemem było granie praworęczne, a gracz był leworęczny. Był zdziwiony, gdy podałem mu „dziwny” kij dla leworęcznych i totalnie zaskoczony, gdy w 30 sekund jego gra została uzdrowiona. ■

REKLAMA

NIEZBĘDNIK DO ŚLUBU W PLENERZE

Jeśli zawsze marzył się Tobie ślub w przepięknej, romantycznej scenerii jak z Hollywood, teraz jest to już możliwe również w Polsce. Przedstawiamy kolejne kroki, które należy podjąć, aby ta wyjątkowa uroczystość odbyła się na najwyższym poziomie.

1. Wybierz piękne, wymarzone miejsce
2. Otrzymaj specjalne zezwolenie z USC
3. Zatrudnij dobrego, doświadczonego organizatora

Będziesz potrzebować:

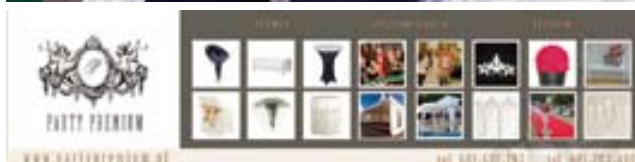
- wynajęcie namiotu (wraz z zezwoleniem na postawienie go)
- wynajęcie nagłośnienia (przy wietrze, nie słysząc przysięgi)
- oprawę muzyczną, tło muzyczne - Marsz Mendelssohna
 - wynajęcie stołu i krzesła dla Gości i Pary Młodej
 - oprawione godło polskie - wymóg USC
 - aranżacje kwiatowe
 - dekorację namiotu, krzeseł
 - aleję ślubną - dywan
 - poczęstunek szampanem - toast
 - obsługę kelnerską



Party Premium
doradztwo eventowe
organizacja imprez
wypożyczalnia sprzętu bankietowego

PARTY PREMIUM

doradztwo • organizacja • wynajem
www.partypremium.pl



WIOSNA NA DWÓCH KOŁACH



ERBOO COOPER

Limited edition. Designerski miejski rower Erboo zaprojektowany przez Polaka Macieja Badowskiego. Bambusowa rama wykonana w warszawskiej manufakturze z naturalnych składników (bambus i włókno konopne). Najwyższej klasy komponenty. Prawdziwy unikat.
Do kupienia: www.erboo.pl. Cena: 9618 zł.



ELCTRA TOWNIE GO!

Elektryczna alternatywa dla tych, którzy kochają jeździć na rowerze, ale niekoniecznie wkładać w to duży wysiłek. Townie GO pozwoli ci odpocząć podczas stromego podjazdu, lub po prostu sam, bez twojego większego zaangażowania, zawiezie Cię do celu.

Do kupienia: www.electrabicycle.pl. Cena: 8799 zł.



KROSS VENTO 4.0

Lekki i efektywny rower szosowy. Rama z aluminium superlite, widelec karbonowy i osprzęt Shimano Tiagra obniżają wagę i poprawiają sztywność. Rower doskonały zarówno dla początkujących, jak i średniozaawansowanych amatorów jazdy po szosie.

Do kupienia: Epicentrum, Gdynia. Cena: 4299 zł.



KROSS LEVEL B6

Lekki i wytrzymały rower do jazdy w terenie. 29er z napędem Shimano 30 biegowym i amortyzatorem blokowanym z manetki. Skuteczne hamulce tarczowe AVID zatrzymają nas w każdej sytuacji.

Do kupienia: Epicentrum, Gdynia. Cena: 3499 zł.

AUTHOR SUMO

Fatbike idealny do jazdy w ciężkim terenie oparty na podwójnie cieniowanej, stalowej ramie. Sumo to wszędzie, który sprawdzi się także w warunkach miejskich i na szosie, choć oczywiście ścigaczem nie jest. Świetny design i jeszcze lepszy stosunek ceny do jakości.

Do kupienia: www.velo.pl. Cena: 4299 zł.



KROSS EVADO 5.0

Uniwersalny rower crossowy do poruszania się zarówno po ścieżkach leśnych, jak i utwardzonych nawierzchniach. Lekka aluminiowa rama, widelec amortyzowany w połączeniu z hamulcami tarczowymi i osprzętem Shimano dają wiele możliwości.

Do kupienia: Epicentrum, Gdynia. Cena: 2699 zł.



KROSS REALE

Wygodny i elegancki rower miejski dla parń ceniących komfort oraz niepowtarzalny styl. Połączenie aluminiowej ramy z 7 biegową piastą Shimano i kołami 28" sprawia, że poruszanie po mieście jest niezwykle przyjemne i proste.

Do kupienia: Epicentrum, Gdynia. Cena: 2099 zł.



WSTRZĄSAJĄCO DOBRY SKLEP



Gdynia, ul. Nowodworcowa 21

tel: +48 535 66 99 90

e-mail: biuro@epicentrum.co

www.epicentrum.co

EPICENTRUM
rowery snowboard



KROSS



OAKLEY



Alphastars



DAKINE



GIRO

PATRIZIA PEPE

I MARELLA

Podczas imprezy Sopot Wave, zorganizowanej przez Magazyn Prestiż, zaprezentowano najnowsze kolekcje marek Patrizia Pepe i Marella. Butiki obu marek, prowadzone przez firmę Olimpia Group znajdują się w Centrum Handlowym Klif w Gdyni.

Marka Patrizia Pepe oferuje stylizacje uwiedzione przez ciepły wiatr tradycji śródziemnomorskiej i chłód bryzy innowacji. Kolekcja wiosna lato 2015 to połączenie kolorów oraz odcieni naturalnych i sorbetu. Kobieta może wybierać spośród sportowego szyku, miejskiego stylu, czy etnicznych lub kwiatowych wzorów. Do tego niezwykle akcesoria, wzorzyste torby, opalizujące sandały, piękne koturny.

Z kolei marka Marella, młodsza siostra Max Mary, to prosty styl przełamany wyszukаныmi detalami i charakterystycznymi akcesoriami. Marella niezmiennie stawia na kobiecość dlatego obecna kolekcja bogata jest w długie zwiewne sukienki. Kolekcja Marella Sport przenosi nas w iście wakacyjny klimat łącząc ze sobą kolory morskiej wody z kolorami świeżej limonki oraz mięty.



BEA CONCEPT

Bea Concept, ekskluzywny butik mieszczący się przy ul. Świętojańskiej w Gdyni, podczas imprezy Sopot Wave zaprezentował stylizacje oparte głównie na markach Aeronautica Militare oraz Elisabetta Franchi. Kolekcje przygotowywane są z myślą o wszystkich kobietach młodych duchem, które chcą kreować i wyrażać siebie również poprzez swój nowoczesny, piękny wizerunek.

Na wybiegu nie zabrakło typowo sportowych propozycji oraz bardzo kobiecej, wręcz sensualnej elegancji. W kolekcji Aeronautica Militare dominują sportowe i casualowe propozycje, niezwykle wygodne, kobiece, idealne na każdą okazję. Z kolei Elisabetta Franchi to klasyczna elegancja z pazurem. Znajdziemy tu kroje koktajlowe, wieczorowe, do pracy, na spotkanie.

Oprócz wyżej wymienionych marek Bea Concept proponuje również ekskluzywną odzież takich marek, jak Moschino, Baldinini, Marc Aurel oraz jako jedyny w Trójmieście ubrania projektantów Paprocki & Brzozowski.



HELLY HANSEN

Helly Hansen, marka założona w Norwegii w 1877 roku to jedna z najważniejszych marek w żeglarskim świecie. Kolekcje Helly Hansen wybierają narodowe reprezentacje sportowców, olimpijczycy i ceniący najlepszą jakość entuzjaści sportów outdoorowych, w tym oczywiście żeglarze. Marka symbolizuje optymalne połączenie efektywności, ochrony i stylu.

Firma ma na koncie wiele innowacji rynkowych, m.in. pierwszy elastyczny, wodoodporny materiał wprowadzony ponad 130 lat temu, stworzyła też pierwszy materiał typu polar, a w latach 70. wprowadziła na rynek pierwszą linię technicznej bielizny termoaktywnej wykonanej w technologii LIFA® Stay Dry. Wreszcie jest wynalazcą wielokrotnie nagradzanego systemu H2Flow pozwalającego na regulację temperatury ciała w odzieży technicznej.



CAMPIONE

Marka Campione dedykowana jest osobom prowadzącym aktywny tryb życia, ceniącym jakość i wygodę. Kolekcję charakteryzują dwa uzupełniające się style: elegancki i sportowy. Najbardziej ceniona przez mężczyzn jest jej linia yachtingowa, której cechą charakterystyczną są marynistyczne dodatki. Zastosowanie najmodniejszych motywów i połączeń kolorystycznych, umożliwia przygotowanie niepowtarzalnego asortymentu co sezon.

Firma Campione została założona w 1989 roku. Zaczęło się od odzieży męskiej kolekcji Claudio Campione, w późniejszym czasie dla potrzebnej jak w życiu równowagi, do linii męskiej dołączyła damska – Lisa Campione. W Centrum Handlowym Klif Gdynia dostępna jest damska kolekcja Lisa Campione i męska Claudio Campione.



MAX MARA TOTAL LOOK

W salonie Max Mara w gdyńskim Klifie zaprezentowano najnowszą wiosenno - letnią kolekcję tej ekskluzywnej włoskiej marki. Ta włoska wizytówka pret-a-porter, która od ponad 50 lat zachwyca gustownymi propozycjami. Max Mara to także różnorodność linii, które ubierają kobietę w tzw. total look, począwszy od okryć wierzchnich a skończywszy na dodatkach uzupełniających wizerunek: akcesoriach, galanterii oraz perfumach.

Max Mara interpretuje piękno kobiety przede wszystkim jako wyraz jej osobowości oraz wnętrza, a nie powierzchowności. Jaka jest kobieta Max Mary? To na pewno kobieta dosyć klasyczna, ale nowoczesna. Klasyczna, to znaczy ceniąca doskonałą jakość tkaniny i krój. Kobieta czynu, przedsiębiorcza, dbająca o siebie - mówił prowadzący prezentację stylistą Tomasz Jacyków.





VERSACE COLLECTION



FASHION

CH Klif Gdynia, I piętro

UNIQUE TOP FASHION NIGHT



PIN-UPS.

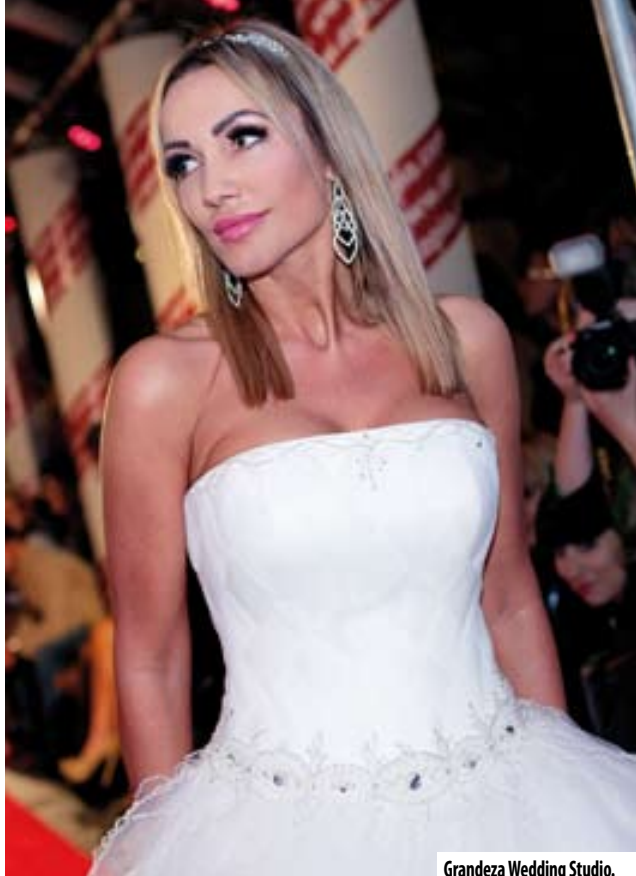
Pokaz najnowszej kolekcji PIN-UPS by Magda Żabicka był największą atrakcją drugiej edycji imprezy Unique Top Fashion Night. Krótkie serie szytych na miarę oryginalnych sukienek, topów, spódnic, swetrów, spodni oraz płaszczy w nieprzeciętnym wydaniu, zachwyciły licznie zgromadzonych gości.

Spore wrażenie zrobiły również propozycje marki McGregor, która jest kwintesencją amerykańskiego stylu. McGregor to symbol casualowej elegancji, po którą sięgają wszyscy, od studentów po gwiazdy hollywoodzkiego kina.

Unique Top Fashion Night to także propozycja dla przyszłych pań młodych. To właśnie z myślą o nich zaprezentowano suknie z gdyńskiego Grandeza Wedding Studio, które okazały się naocznym dowodem, że Panny Młode pragnące wyglądać niepowtarzalnie, nie muszą już wyjeżdżać do paryskich butików.

Stylizacje dopełnione zostały najnowszymi butami z salonów Apia, designerskimi zegarkami Kyboe i okularami Exclusive RD. Partnerami wydarzenia byli ponadto: Lexus Trójmiasto, Centrum Medyczne Dr. Kubik, Klinika Nawrocki, Abaco Sun, Onyx Rent, Secret Lashes, Party Planner, RuckPack i Bouduar.

mp



Grandeza Wedding Studio.



McGregor.



PIN-UPS.



McGregor.



PIN-UPS.



31 MAJA

WIELKA AUKCJA

ZBIERAJ ZŁOTE RIVIERY I LICYTUJ NAGRODY NA DZIEŃ DZIECKA

**ZBIERAJ I WYMIENIAJ PARAGONY NA ZŁOTE RIVIERY OD 15-30 MAJA
I OKAŻ JE NA WIELKIEJ AUKCJI**

- Do wylicytowania podczas finału: komputery, konsole, iPfony, iPady, rowery, gry, zabawki i inne atrakcyjne prezenty.
- Za każde wydane 100 zł na jednym paragonie otrzymasz 1 Złotą Rivierę.
- Przy okazaniu paragonu jednorazowo możesz otrzymać max. 10 Złotych Rivier, nawet jeśli wartość paragonu przewyższa kwotę 1000 zł.

Partnerzy aukcji:



FRYZJER, KTÓRY LECZY DUSZĘ

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOTO: KAROL KACPERSKI

Czesał znanych polityków i gwiazdy telewizji. Współpracuje z czołowymi magazynami dla kobiet i produkcjami telewizyjnymi. Roman na co dzień jest fryzjerem w sopockim Hotelu Sheraton. Jego talent doceniają klienci z całej Polski, którzy gotowi są przemierzyć wiele kilometrów, by spotkać się ze swoim ulubionym stylistą.

Tak się zastanawiam, czy nie jest trochę tak, że nierzadko fryzjer musi być też powiernikiem sekretów i nie łączy psychologii?

Zdecydowanie. Często zdarza się, że jak dana osoba zmieni fryzurę, to jednocześnie odmienia swoje życie.

Dzięki wieloletniemu doświadczeniu bardzo szybko jestem w stanie ocenić, czy ktoś przeżywa właśnie trudne chwile. Czerpię ogromną satysfakcję, widząc, że rozpoczynająca się metamorfoza zmienia negatywne nastawienie do problemu, do życia danej osoby. Niejednokrotnie zatroskane klientki opuszczają salon pełne dumy, wyprostowane, z uniesioną głową. Niewielka zmiana i rozmowa w zaufaniu są naprawdę silnym orężem do walki z codziennością.

Jak długo już pracuje pan w zawodzie?

Jestem fryzjerem od 25 lat. Przyznam jednak, że był to przypadek. Rodzina chciała, abym został żołnierzem idąc w ślady przodków, ja natomiast postanowiłem zostać weterynarzem i złożyłem aplikację do technikum weterynaryjnego. Klasy tej jednak nie utworzono, a ja miałem czekać i spędzić rok w domu. Znajoma mojej mamy, mająca salon fryzjerski zaproponowała, bym nie marnował czasu i pomógł jej w salonie. Poszedłem więc do szkoły fryzjerskiej, a u niej odbywałem staż zawodowy. Klientki mnie lubiły, a praca z ludźmi dawała mi satysfakcję. Byłem jednak pierwszym fryzjerem w tak zwanym dziale damskim. Wtedy tylko słyszano o tym, że mężczyzna może chesać kobiety. Wielu mówiło - chłopcze, na życie tak nie zarobisz. Byłem więc jeszcze bardziej zdeterminowany, by pokazać, że nie mają racji (śmiech).

Lekarzem ciała pan nie został, ale duszy jak najbardziej... A czy pamięta pan jakieś anegdoty „z życia fryzjera”?

Kiedy stawiałem moje pierwsze kroki w zawodzie, do salonu przyszła pani z bardzo długimi włosami. Były to czasy, kiedy u fryzjera ustawiały się długie kolejki i odbywało się tzw. mycie z metra, to znaczy wszystkie panie miały od razu myte włosy, a potem czekały na swoją kolej. Klientka zapytana, jaką chce fryzurę, wskazała palcem jedną z pań i powiedziała: O tak, tak proszę mnie ściąć. Ja byłem młody, stremowany i jeszcze niedoświadczony. Chwyciłem włosy w garść i ściąłem, jednym ruchem nożyczek na taką długość, jaką widziałem. W tej samej chwili klientka jakby zamarła, po czym krzyknęła: Co pan zrobił?? - Jak to? Przecież miało być, jak tamta pani

- tłumaczę się. - Nie ta, tamta! - odpowiedziała klientka wskazując na inną panią, która miała włosy długie, jedynie wycieniowane. Na szczęście właścicielce salonu udało się ją przekonać, że zmiana była potrzebna.

Czego nie zrobiłby pan nigdy na głowie?

Przede wszystkim niczego wbrew klientce. Nawet, jeśli mam inne zdanie, to staram się powoli przekonać do swoich racji. Nie chodzi przecież o forsowanie swojego zdania, a raczej o to, by dana osoba sama zapragnęła tej zmiany i do tego zmierzam.

Jakie trendy są obecnie najbardziej modne?

Przede wszystkim to, co jest naturalne, zarówno jeśli chodzi o kolory, jak i same fryzury. Ten trend jest mi bardzo bliski, bo cenię sobie właśnie to, co najbliższe natury i uważam, że nie ma nic piękniejszego niż swobodnie poruszające się włosy, pełne zdrowia i blasku.

Kim są pana klienci i klientki?

To dość określona grupa wymagających ludzi, jednak ja nie narzucam żadnych ograniczeń. Jestem dla każdego. Moi klienci, przez to, że wymagają i otrzymują to, czego oczekują - są bardzo wierni. Mam kilka zaufanych klientek, do których dojeżdżam. Większość czasu spędzam jednak tutaj, w Hotelu Sheraton. To wspaniałe miejsce, niebanalne, pełne swobody, ale też dobrego smaku.

Dbamy o siebie od święta, zapominając o codziennej pielęgnacji. Co doradza pan klientkom w tej kwestii?

Panie często borykają się z problemem suchości skóry głowy i włosów. Staram się więc pomóc, by mogły kontynuować pielęgnację w domu.

Znam składki szamponów, czy masek i wiem, co może zaszkodzić, a co pomóc. W tej chwili preparaty są bardzo nowoczesne i skoncentrowane, ważne jest jednak to, by były dobierane indywidualnie pod okiem specjalisty, a nie z pomocą forów internetowych.

Na koniec chciałem zapytać, jak długie są terminy oczekiwania na wizytę u pana?

Zwykle moi klienci umawiają się na wizytę podczas tej obecnej. Przy wzmożonym ruchu, czas oczekiwania to ok. dwa tygodnie. Staram się jednak nie wydłużać tych terminów, bo wiem, że nikt nie lubi czekać, szczególnie na pozytywne zmiany. ■





RODZINNE SPOTKANIA W RESTAURACJI AQUARELLA

Zarezerwuj stolik już dziś, tel. 58 522 44 00



BEST WESTERN Villa Aqua Hotel ***
ul. Zamkowa Góra 35, 81-713 Sopot
tel. +48 58 522 44 00, fax. +48 58 522 44 05
repcja@villaaqua.pl, www.villaaqua.pl
WWW.DOBRYHOTEL.COM

MANAGED BY



DOBRY HOTEL

MASZYNY W SŁUŻBIE URODY

AUTOR: MATYŁDA PROMIEŃ

Likwidują zmarszczki, napinają zwiotczałą skórę, redukują cellulit i tkankę tłuszczową, spłycają rozstępy, usuwają przebarwienia – w walce z niedoskonałościami urody i skutkami upływającego czasu doskonalili lekarze coraz częściej wspomagani są przez doskonałe urządzenia. Ekskluzywne zabiegi z wykorzystaniem różnego rodzaju laserów kosztują sporo, ale efekt warty jest ceny.

Zabiegi z użyciem różnego rodzaju, specjalistycznych urządzeń robią prawdziwą furorę. Są najczęściej bezbolesne, w większości przypadków nieinwazyjne i przede wszystkim bardzo skuteczne. Rynek ten rozwija się niezwykle dynamicznie i co chwilę firmy wprowadzają do oferty nowości.

W SPA Quadrille w Gdyni możemy skorzystać z dobrodziejstw włoskiego urządzenia Zaffiro służącego do ujędrniania skóry twarzy i ciała. Termolifting to zabieg, w którym dochodzi do podgrzania dolnych warstw skóry. W efekcie skóra zostaje zagęszczona, zwiększa się jej napięcie oraz elastyczność. Zmianom ulega również jej struktura a włókna kolagenowe odzyskują swoje naturalne napięcie. Zabieg skutecznie poprawia owal twarzy i podnosi opadające powieki. Doskonale sprawdza się w walce ze zmarszczkami skupionymi wokół oczu, na czole, szyi czy dekolcie. Zaffiro skutecznie walczy z rozciągniętą po ciąży, bądź odchudzeniu skórą brzucha.

W SPA Quadrille znajdziemy wiele innych urządzeń opartych na innowacyjnych technologiach, którymi wykonuje się tak zwane zabiegi Hi-Tech. Efekt mini liftingu osiągniemy dzięki urządzeniu o nazwie Surgen. Pozwala ono pozbyć się efektów starzenia, bez konieczności rekonwalescencji i bez skutków ubocznych. Działanie aparatu opiera się na rewolucyjnej technologii energii hybrydowej. Reakcja ta pozwala uzyskać naturalny efekt wypełniający, dzięki czemu po serii zabiegów produkcja naturalnego kwasu hialuronowego wzrasta o 30%.

Z doskonałych zabiegów Hi-Tech słynie też gdyńskie Centrum Medyczne Dr Kubik. Tutaj warto zwrócić uwagę na zabieg wyszczuplania przy użyciu lasera i-Lipo. Uchodzi on za najbardziej zaawansowaną i najczęściej nagradzaną na świecie metodę bezinwazyjnego wyszczuplania. Z metody tej korzystają największe gwiazdy show biznesu, tj. Jessica Alba, Beyonce, czy Oprah Winfrey.

i-Lipo działa na tkankę podskórną, doprowadzając do rozbicia triglicerydów zawartych w komórkach tłuszczowych, powodując ich rozkład do wolnych kwasów tłuszczowych i glicerolu, które są następnie zużywane przez organizm do wytworzenia energii. Proces jest w pełni fizjologiczny i bezpieczny. Efekty widoczne są natychmiast, z reguły otrzymujemy zmniejszenie obwodu brzucha o ok. 5 cm na trzech obwodach, czyli 1,5-2 cm liczonych na jednym obwodzie. Najczęściej wykonuje się 5-10 zabiegów, w zależności od potrzeb. Efekty będą spektakularne, gdy do kuracji dołączymy racjonalne odżywianie i trochę aktywności fizycznej.

Zastanawialiście się kiedyś dlaczego Jennifer Lopez, Linda Evangelista, Monica Bellucci i wiele innych gwiazd światowego showbiz-

nesu wyglądają jak swoje własne córki? Cemu zawdzięczają młody wygląd? Odpowiedź jest prosta. Rozsądnie korzystają ze zdobyczy współczesnej medycyny i kosmetologii. Jedną z ulubionych metod odmładzania wśród największych gwiazd jest CACI, bezigłowa alternatywa dla zabiegów medycyny estetycznej.

Obsypane nagrodami, wykorzystujące najnowsze technologie urządzenia CACI dostępne są w Sheraton Sopot SPA. Pozwalają one na przeprowadzanie zabiegów anti-aging, tj. jak lifting za pomocą mikroprądów ujędrniających i wzmacniających zwiotczałe mięśnie twarzy, czy spłycanie zmarszczek dzięki fotostymulacji świat-



Wyszczuplanie za pomocą i-Lipo.

łem LED z mikroprądami o wysokiej częstotliwości. CACI oferuje także peeling kawitacyjny, doskonale nawilżanie skóry oraz lifting okolic oczu.

Z tych zabiegów korzystają wielkie gwiazdy na całym świecie z Jennifer Lopez na czele. Z kolei Madonna jest wielką fanką urządzenia D-Actor 200, leczącego i likwidującego cellulit falą akustyczną. Urządzenie to dostępne jest w Sopotkiej Fabryce Urody kierowanej przez dr Janusza Zdzitowieckiego. Efekty rewolucyjne, o czym świadczą nogi Madonny i... kolejki do tego urządzenia.

Fala akustyczna stymuluje mikrokążenie w obrębie tkanki łącznej i komórek tłuszczowych, a także redukuje istniejące problemy metaboliczne w celu zmniejszenia oznak cellulitu. Przeprowadzone padania potwierdziły poprawę elastyczności skóry o 110%, wyszczuplenie ud 2,5-7cm, zmniejszenie obwodu u 72% osób i redukcję cellulitu o 95%. Terapia przynosi widoczne efekty również w redukcji rozstępów i przywracaniu napięcia mięśni po ciąży. Efekty widać już po kilku sesjach.

DR KUBIK

— CENTRUM MEDYCZNE —



MEDYCYNĄ
ESTETYCZNĄ

GINEKOLOGIA
ESTETYCZNĄ

CHIRURGIA

LARYNGOLOGIA

KOSMETOLOGIA
PROFESJONALNA

81-340 Gdynia / ul. Hryniewickiego 6c/9
Sea Towers / część medyczna / II piętro

www.drkubik.pl / info@drkubik.pl

KUCHNIA SZEFA KUCHNI KAMIL HILDEBRANDT

AUTOR: MARTA JASZCZERSKA / FOTO: KAROL KACPERSKI

Kuchnia to jego pasja, którą z pietyzmem i gorliwością rozwija już od dzieciństwa. Kamil Hildebrandt, szef kuchni restauracji Amber Side znajdujących się w Europejskim Centrum Solidarności oraz w Amber Expo, nie boi się sięgać do starych, zakurzonych przepisów, poddawać swojej inwencji twórczej, dając im drugie kulinarne życie.

G

otowanie to pasja, sposób na życie?

Zdecydowanie tak. Od kiedy tylko pamiętam miałem pomysły na tworzenie dań z produktów, które akurat znajdowały się w domu. Szczególnie pod nieobecność rodziców, którzy do późnego wieczora pracowali, chętnie pichciłem coś na obiad dla mnie i mojej młodszej siostry.

Czyli można powiedzieć, że pasję rozwijał pan już od dzieciństwa. A kiedy przyjęła ona bardziej profesjonalną formę?

Moja pierwsza, poważna styczność z gastronomią miała miejsce podczas praktyk zawodowych 16 lat temu. W małej restauracyjce na Zabiance spędziłem rok i to było idealne miejsce i czas na początek mojej przygody. Tworzyliśmy proste i smaczne dania, lepiiliśmy też aromatyczne kołduny w delikatnym cieście i wspaniałą golonkę duszoną w ciemnym piwie ze smażonym koncentratem pomidorowym. Dwa kolejne lata praktyk spędziłem w hotelu w Jelitkowie, gdzie poznałem co to duża kuchnia, bankiety, kolacje serwowane, obiadokolacje na bufetach na setki osób i grillowanie latem w pięknym ogrodzie. Dalsze doświadczenie zdobywałem w kolejnym hotelu, a potem w restauracjach w Trójmieście.

Restauracja Amber Side znajduje się w ECS, dokąd przyjeżdżają ludzie z całego świata. Restauracja specjalizuje się w kuchni europejskiej i starogdańskiej. Skąd czerpie pan przepisy na kuchnię starogdańską?

Przepisy na kuchnię starogdańską biorą się z wytonionych smaczków zawartych w starych książkach, które kupuję w antykwariatach. Przepisy zmieniam wedle mojego gustu i stylu, a potem w pełnej krasie przedstawiam je na talerzu. Inspiracje głównie czerpię z książek, czasopism, programów kulinarnych w połączeniu z własnym doświadczeniem. Tworząc nową kartę menu, zawsze z całą załogą robimy małą burzę mózgów, w efekcie czego powstają smaczne dania.

Czym charakteryzuje się kuchnia starogdańska?

W kuchni starogdańskiej używano do tworzenia potraw dużo warzyw, owoców i ziół z własnych upraw łącząc je z np. gałką muszkatołową, czy kardamonem. Zaletą tej kuchni jest łączenie słodkiego i kwaśnego smaku, jak np. pieczona kaczka z miodem, podawana z sosem wiśniowym.

Czy wciąż zaskakuje pana coś w tym zawodzie?

Zawsze jest coś zaskakującego, dzięki temu jest tak fascynujący. Nowe trendy obróbki, nieograniczona możliwość łączenia smaków i tworzenia nowych tekstur tradycyjnych dań, to dla mnie niesamowite zalety tego zawodu i niekończąca się przygoda.



Kamil Hildebrandt

W domu też jest pan szefem kuchni?

Nie, w domu gotuje głównie żona. Robi pyszne gołąbki i krupnik, który bardzo lubię. Ale żeby nie było, ja też zaskakuję ją czasem jakimś fajnym daniem (śmiech).

Ma pan jakiś ulubiony smak z dzieciństwa?

Pierwsze na myśl przychodzi mi pachnące, gorące, ze złocistą skórką pieczywo, które zawsze w sobotę z rana kupowałem w piekarni nieopodal domu. Pamiętam, że stało się w bardzo długiej kolejce, nawet przez trzy godziny, ale zawsze było warto. Drugim takim smakiem jest wołowina. Moja mama raz do roku przyrządzała na obiad świetną duszoną wołowinę. Danie nosi nazwę Stifado. Około 20 lat temu moja mama pracowała u konsula Grecji jako gosposia i to właśnie tam jego żona pokazała jej tradycyjne danie sporządzone z udźca wołowego duszonego w wytrawnym czerwonym winie z całymi szalotkami i pomidorami.

Udało się panu powtórzyć ten smak w swojej kuchni?

Tak, to danie całkiem niedawno odtworzyłem w kuchni przy okazji niedzielnego brunchu o tematyce Grecji. Bardzo zaciekało naszych gości. A wracając do smaków z dzieciństwa, to moja babcia robiła smaczną kaszę manną, zawsze z syropem z całymi wiśniami lub truskawkami z domowej spizarni. Pycha (śmiech).

To teraz poproszę o jakiś łatwy i pyszny przepis dla naszych czytelników.

Sądzę, że najłatwiejszym pomysłem na danie jest pokrojenie w plasterki wszelkich nowalijek i wymieszanie ich z solą, pieprzem, koprem, natką pietruszki i tymiankiem. Tak przygotowane warzywa układamy na dnie żaroodpornego naczynia, a na nich kładziemy filety z dorsza z plasterkiem masła, zamykamy pokrywką i pieczemy w piekarniku w temp. 150°C przez około 45 minut. Smacznego! ■

AMBER SIDE

EUROPEJSKIE
CENTRUM
SOLIDARNOŚCI



Amber Side RESTAURANT & BAR

W Restauracji Amber Side oferujemy Państwu klimatyczne i przestronne wnętrze (126 miejsc siedzących), które koresponduje do wystroju EC-S-u. W menu proponujemy potrawy Kuchni Europejskiej oraz Kuchni Gdańskiej, inspirowane produktami sezonowymi oraz porami roku.

Na terenie restauracji organizujemy również uroczystości zamknięte, spotkania biznesowe oraz niedzielne brunchy rodzinne.

ELEKTRON BAR

ZLOKALIZOWANY JEST
NA 1. PIĘTRZE
EUROPEJSKIEGO CENTRUM
SOLIDARNOŚCI.



elektron bar

Do Państwa dyspozycji jest ponad 60 miejsc siedzących we wnętrzach urządzonych w minimalistycznym i eleganckim stylu z ciekawymi akcentami o orzeźwiającej kolorystyce.

Menu Elektrona zawiera propozycje zdrowych posiłków „na co dzień” w bardzo przystępnych cenach. Od typowych przekąsek „do ręki”, po klasyczne dania obiadowe, firmowane jakością Amber Side.

CORTEN CAFE

EUROPEJSKIE
CENTRUM
SOLIDARNOŚCI



corten café

W Corten Cafe oferujemy Państwu chwilę wytchnienia podczas zwiedzania wystaw na terenie Europejskiego Centrum Solidarności. W menu dominują pyszne słodkości, jak szarlotka, sernik z kajmakiem czy torciki czekoladowy. Zamiennie pojawiają się również znakomite muffiny, rurki z kremem, galaretki z owocami i torciki o różnych smakach.

Zapraszamy na słodką chwilę relaksu!

Restauracja Amber Side

Europejskie Centrum Solidarności

Plac Solidarności 1, 80-863 Gdańsk

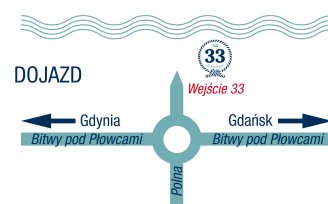
kontakt: 48 666 368 334, e-mail: m.leszczynska@amberside.pl

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



Tandoori Love to efekt przyjaźni polsko-indyjskiej, pierwsza w Trójmieście otwarta kuchnia z piecem tandoor, skąd wyruszyć w kulinarną i duchową podróż do Indii. Zapraszamy do magicznego miejsca, do którego przenieśliśmy słońce z Goa i indyjskie uśmiechy. Zapraszamy na radosną stronę życia!

Sopot, ul. Grunwaldzka 41
tel.: +48 587 107 207
e-mail: tandoorilove@wp.pl
www.tandoorilove.pl



DOJAZD

← Gdynia
Bitwy pod Płowcami

33

Wejście 33

Gdańsk

→ Bitwy pod Płowcami

Płonia



Nowe, niezwykle miejsce na lato w Sopocie... No.33 (wym. trentatre) Beach Bar jakiego nie było! Strefa FITPLAYA: zajęcia fitness, zumba, salsa, strefa dla dzieci, aquapark i wiele atrakcji! Lato 2015 należy do nas!

Otwieramy już w czerwcu!

Sopot, plaża wejście nr 33



/No33diVinegre



RUCOLA®

GRONO di RUCOLA



VINEGRE di RUCOLA

RUCOLINA
• pizza tapas wina •



HISTORIE KUCHENNE



Fot. Karol Kacperski

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 jeść nie tylko w swoich restauracjach, bo – jak twierdzi – uwielbia miejsca stworzone dla smakoszy, w których można cieszyć się życiem i kulturą jedzenia.

GOŚĆ NASZ PAN (CZY NA PEWNO?)

AUTOR: AGATA RUDNIK

Przychodzi Polak do restauracji i... W zasadzie na ten temat można napisać książkę. Claudia Filippi – Chodorowska i Kuba Maj przytaczają kilka anegdot i historii z własnego doświadczenia. W kolejnym odcinku Historii Kuchennych będzie więc o patentach na niepłacenie rachunków, napiwkach, psie bardziej zadbanym niż kelnerka i o niezwykle wyszukany, wykwiniony daniu "bolonże".

wielbiam was słuchać. O czym dzisiaj będziecie rozmawiać?

Kuba Maj: O tych, z których żyjemy, czyli naszych gościach (śmiech). Zacząć musimy od tego, że w Polsce nie mamy jeszcze tradycji chodzenia do restauracji, a zjeść lubimy przede wszystkim dużo i tanio. Poza tym jesteśmy wstydliwi i nie mamy w zwyczaju dosiadać się do kogoś do stolika, gdzie w wielu krajach na świecie jest to normalne.

Claudia Filippi - Chodorowska: Tak jest przede wszystkim w krajach anglosaskich. We Włoszech duże stoły spotkamy przede wszystkim w pizzeriach.

KM: Ale skoro ludzie już decydują się na przebywanie w miejscu publicznym, powinni liczyć się z obecnością innych. Ostatnio, gdy cały dół restauracji praktycznie zajęty był przez pewną grupę gości, mimo wszystko naciskano na mnie, aby „wygrodzić” tę salę. Pytam więc - w jakim celu? Odpowiedź: Bo chcielibyśmy być sami. Poza tym wiele osób boi się wchodzić do restauracji.

CFC: Może obawiają się, że jak usiądą, to nie będą już mogli wyjść, nawet jeśli będzie dla nich za drogo. Dużo różnych czynników na to wpływa, z czego najważniejszy to fakt, że niestety jesteśmy skażeni komuną.

KM: A ja myślę, że większy problem jest z tymi osobami, które są chamskie, po prostu, niezależnie od wieku. Skąd to się bierze i dlaczego jest to tak nagminne? Jakoś nie widzę tego w innych krajach...

CFC: Czyżby to było charakterystyczne tylko dla Słowian? Nie mówię oczywiście, że wszyscy tacy są, ale takie chamstwo, jakie w naszym kraju można zaobserwować, trudno zobaczyć w świecie.

W wielu przypadkach ludzie, którzy mają pieniądze, wychowywani byli przez podwórko. Może to z tego wynika? Dobre wychowanie wynosi się bowiem z domu.

Czy pamiętacie jakieś wyjątkowe sytuacje z udziałem gości, która nawet was zdziwiły?

KM: Ale ci ludzie przecież podróżują, jeżdżą zagranicę. Jestem ciekaw, jak tam sobie radzą? Niektóre zdarzenia można zakwalifikować do zabawnych, ale te nieprzyjemne, chamskie... ręce opadają. Przypomina mi się sytuacja sprzed dwóch lat. W Sopocie odbywała się międzynarodowa wystawa psów. Goście zaczęli więc przychodzić do nas ze swoimi pupilami. My nie zgadzaliśmy się na to, bo innym to przeszkadzało, a poza tym dyrekcja miejsca, które wynajmowaliśmy też sobie tego nie życzyła. Pojawił się jednak pewien pan ze swoim championem. Podeszedłem więc i powiedziałem, że niestety, ale zwierząt nie wpuszczamy. Ale jak to, przecież to jest medalista!

AR: No tak, to wszystko tłumaczy! Przeprosiłeś i wpuściłeś?

KM: A skąd! Grzecznie tłumaczyłem dalej. W odpowiedzi usłyszałem, że ten pies jest dwa razy czystszy, niż moje kelnerki. Nie wiedziałem, co mam odpowiedzieć. Inna sytuacja, to chociażby ta sprzed dwóch tygodni. Przyszedł pewien pan wraz ze swoją matką. W momencie, gdy mieli zapłacić rachunek, niewysoki zresztą, pani rzekła, że nie mają pieniędzy, ale to chyba nie problem, i że jutro doniosą. W końcu zapłacili połowę, a kelnerka wzięła do nich numer telefonu. Po trzech dniach w końcu zadzwoniła. Przedstawiła się grzecznie, przypomniała sytuację, a w zamian za to usłyszała, żeby do nich nie wydzwaniać bo podadzą ją do sądu i oskarżą o molestowanie.

CFC: Takie sytuacje w Rozmarynie się nie zdarzały. Oznacza to, że teraz jest jeszcze gorzej, a to już jest przerażające.

KM: Ostatnio przyszły do nas dwie młode dziewczyny. Zapytały,



czy jest darmowe wi-fi, a gdy dowiedziały się, że tak, zamówiły jedną wodę i pizzę „na spółę”. Przesiedziały godzinę, stukając w klawiaturę komputera. Gdy podeszła do nich kelnerka i zapytała, czy coś jeszcze podać, jedna z pań powiedziała: - Dziękujemy, koleżanka jest w toalecie, ma biegunkę, zatrula się pizzą. Nie wyobrażam sobie, żebyśmy za coś takiego jeszcze miały zapłacić.

CFC: Nie wierzę!

KM: Ja też zdębiałem. Podeszedłem do stolika i mówię: - Drogie panie, to niemożliwe, abyście się panie po 10 minutach od zjedzenia miały objawy zatrucia. Poza tym zjadły panie wszystko, a to oznacza, że pizza wam smakowała. W końcu stanęło na tym, że zapłaciły połowę rachunku.

AR: A jak wygląda kwestia napiwków? Czy chętnie je dajemy?

KM: Jest taki nieformalny zwyczaj, że napiwek powinien stanowić 10 proc. wartości zamówienia.

CFC: Nie mówiąc już o USA, gdzie czasem jest to 20 proc., czy nawet 30 proc... I spróbuj nie zapłacić! Kelner na pewno za tobą wybiegnie. Tu jest różnie, albo zostawisz tip albo nie.

KM: I taka forma moim zdaniem jest ok.

CFC: Tak, ale myślę, że jeśli jesteśmy zadowoleni, powinniśmy zostawić napiwek. Sukces restauracji to przecież nie tylko kuchnia, ale także tzw. team sali. Najlepszy kucharz nie będzie doceniony, jeśli kelner nie potrafi odpowiednio zachwalać dań i opowiadać o nich. Współpraca między salą, a kuchnią jest więc niezbędna.

KM: W jednej z naszych restauracji pracują same kelnerki i jeden chłopak, rodzynek. Biedny jest naprawdę pokrzywdzony, bo dostaje znacznie mniejsze napiwki od dziewczyn, choć pracuje doskonale. Ale tak to już jest... za rachunki najczęściej płacą panowie.

CFC: Zasada jest prosta - im ładniejsza kelnerka, tym wyższy napiwek. Nie ma się co oszukiwać.

KM: Tak mi się trochę smutno zrobiło. No tak.. siła kobiet (śmiech).

CFC: Wysokość napiwków zależy też od miejsca. Tam, gdzie przychodzą zamożniejsi klienci, tam po prostu są też większe pieniądze. To kolejna prosta zasada.

KM: To prawda, miejsce weryfikuje ludzi, ale można się naprawdę bardzo zdziwić. Sam mówię kelnerom - nie patrzcie na portfel. Ocena gości po wyglądzie też mija się z jakimkolwiek celem.

CFC: To prawda, czasem wchodzą tacy goście, za których nie dałbyś nawet 20 groszy. Siadają, zamawiają i okazuje się, że mają ogromne wiadomości dotyczące np. win i po prostu znają się na jedzeniu.

AR: Czym jeszcze zaskakują was goście na co dzień?

CFC: Rozmaryn był chyba jedną z pierwszych restauracji, która podawała mule. Obok miski z mulami, podawana była miseczka z ciepłą wodą z plasterkami cytryny, by potem można było opłukać sobie ręce. Pewnego dnia wpada kelner do kuchni i woła: - Pani Claudio, stało się! Pytam więc, co takiego się zdarzyło. - Wreszcie ktoś wypił tę wodę. Były też czasy, że serwowaliśmy dziczyznę. W karcie był m.in. comber z sarny. Wiele razy słyszałam, jak gość chciał zamówić „komber”, choć słowo „comber” jest typowo polskie. Inną kwestią jest też nieprawidłowa wymowa włoskich słów, jak m.in. „bruszcza” zamiast „brusketa” i choć nie powinno mieć miejsca, to czasem można ten błąd wybaczyć. Niektórym osobom to jednak w ogóle nie przystoi, szczególnie na wizji.

KM: Przypomniała mi się taka historia, kiedy to udostępniliśmy naszym gościom możliwość samodzielnego przygotowania polędwicy na gorącym kamieniu. Kelner przyniósł pewnej pani surowe mięso do obróbki, ale zanim zdążył donieść kamień, pani swoją porcję już zjadła, surową... Innym razem przyszła do nas parka i pan chciał ewidentnie zaimponować swojej partnerce. Wybrał z karty spaghetti bolognese, a z racji tego, że tak bardzo chciał zabłysnąć poprosił o „spaghetti bolonże”. Cóż, zdarza się. ■



Miłość i szparagi

Maj to miesiąc miłości i szparagów. Te drugie znakomicie wpływa na to pierwsze, gdyż od wieków uważano, że szparagi to znakomity afrodyzjak. Być może przez ich kształt.. Nawet, gdy nie zależy nam na wzmocnieniu libido warto sięgnąć po nie ze względu na ich wartości smakowe i odżywcze. Szparagi są bogate w witaminy A, B, C, E, kwas foliowy i beta-karoten. Uwielbiali je faraoni i rzymscy cesarze. Jedzmy, zatem szparagi i kochajmy się!

SZPARAGI Z SOSEM HOLENDERSKIM

szparagi:

pęczek szparagów
sok z 1/2 cytryny
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka cukru

sos:

3 żółtka
2 łyżki soku z cytryny
1 płaska łyżeczka musztardy
100 g roztopionego masła, schłodzonego
sól
pieprz (daliśmy cytrynowy)

Ze szparagów odetnijcie zdrewniałe końcówki, ok. 1,5 cm. Zagotujcie wodę z sokiem z cytryny, łyżeczką soli i cukru. Szparagi wrzućcie do wrzątku i gotujcie ok. 5-8 min. Uważajcie żeby ich nie rozgotować! Czas na sos. W garnku zagotujcie trochę wody. W metalowej misce wymieszajcie żółtka z sokiem z cytryny i musztardą. Jak woda zacznie wrzeć, postawcie na garnku miskę tak, żeby nie dotykała wody. Powoli dodajcie roztopione masło. Sos mieszajcie intensywnie dopóki nie zacznie gęstnieć. Zdjmijcie z garnka. Dodajcie pieprz i sól! Szparagi polejcie sosem. Smacznego!

KREM ZE SZPARAGÓW NA ZIMNO LUB NA CIEPŁO

Składniki:

pęczek zielonych szparagów, ok. 500 g, pokrojonych
2 ząbki czosnku, posiekane
1 cebula, posiekana
3 szklanki wody
1/2 łyżeczki soli
1/2 łyżeczki białego pieprzu
1/2 szklanki jogurtu + 2 łyżki do serwowania zupy
1 łyżeczka skórki startej z cytryny
1 łyżka soku z cytryny
1 łyżka oliwy

Szparagi umyć, odetńczyć zdrewniałe końcówki, pokroić w 2-3 cm kawałki. Można zostawić 2-3 szparagi do ozdobienia zupy (użyjcie do tego mandoliny do obierania warzyw).

Na patelni rozgrzejcie oliwę, wrzucie cebulę, czosnek, szparagi, wymieszajcie i smażcie ok. 5 minut. Dodajcie wodę, sól i pieprz, gotujcie przez ok. 10-15, aż szparagi zmiękną. Odstawcie zupę do ostygnięcia. Zmiksujcie wszystko. Przecedźcie przez sito. Dodajcie jogurt, skórkę i sok z cytryny. Jeśli trzeba dodajcie jeszcze soli i pieprzu. Podawajcie na ciepło, bądź wstawcie do lodówki do ochłodzenia. Przed podaniem dodajcie łyżkę jogurtu i paski świeżych szparagów. Smacznego!



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

EGZOTYKA NA TALERZU

AUTOR: AGATA RUDNIK

Żabnica, babagnouch, ceviche, łazin, ramen, a może czibureki? Brzmi egzotycznie? I o to chodzi! Zapraszamy was na kulinarną podróż dookoła świata.

Choć nie grzeszy urodą (nazywana jest najbrzydszą rybą świata), to jej walory odżywcze doceniają nie tylko francuscy kucharze. Żabnica, bo o niej mowa, w smaku zupełnie nie przypomina tradycyjnych ryb, lecz raczej... kurczaka! Gdzie zjemy takie чудо?

Żabnica zajmuje honorową pozycję w menu restauracji Lobster w Gdańsku Oliwie. Jak jednak sama nazwa miejsca wskazuje, Lobster to przede wszystkim homarium, w którym znajdują się homary atlantyckie (amerykańskie i kanadyjskie). Podawane są na wiele sposobów, w tym m.in. w sosie własnym. W karcie znajdziemy także świeże mule, przegrzebki oraz małże św. Jakuba.

Do Tbilisi polecieć możemy taniemi liniami nawet z Warszawy. Prawdziwe gruzińskie smaki znajdziemy jednak znacznie bliżej - w sopockiej restauracji Ocneba. Gotują tu rodowite Gruzinki, ciotki właściciela, a spod ich rąk wychodzą m.in. czibureki (pierogi z mięsem wołowo-wieprzowym i przyprawami gruzińskimi, smażone w głębokim oleju) i kubdari (ciasto drożdżowe zapiekane w piecu z mięsem, cebulą, czosnkiem i przyprawami). Wspaniałego smaku dopełniają oryginalne gruzińskie wina.

W sąsiedztwie Ocneby (apartamentowiec Trzy Gracie w Sopocie) znajduje się restauracja, oferująca potrawy z drugiego krańca świata - peruwiańska La Marea. Tu posmakujesz oryginalnych specjałów, przygotowywanych przez peruwiańskich kucharzy - w tym m.in. plasty ziemniaków z jajkiem w sosie huancaína z czarnymi oliwkami, przegrzebki w sosie z pisco zapiekane w parmezanie, czy szaszłyki z serc wołowych marynowane w papryce Panca.

Pozostając w prawdziwie egzotycznych klimatach, posmakujmy Afryki. Stamtąd, prosto do Gdyni, kulinarne inspiracje przywiozła Ewa Malika Szyc-Juchnowicz, uczestniczka jednego z popularnych programów kulinarnych. Restauracji nadała swoje imię, a serwuje w niej wszystko wprost od serca. W Malice zjemy m.in. babagnouch (grillowany siekany bakłażan z warzywami) na przystawkę i merguez (kiełbaski z mięsa baraniego robione wg tradycyjnej receptury) jako danie główne.

Z Afryki Północnej udajemy się do urugwajskiej hacjendy, gdzie zjemy marynowaną wołowinę w zielonym pieprzu i occie balsamicznym, z suszonymi pomidorami i rozmarynem, podawaną z chrupiącymi grissini. A co powiecie na typową baraninę po indyjsku, pieczoną na szpadach w tradycyjnym piecu, serwowaną z sosami (masala, chutney, mango, miętowym lub szpinakowym), pieczonymi warzywami i aromatycznym ryżem lub pieczywem naan? Na wielokulturowe doznania kulinarne zaprasza sopocka restauracja Rucola.

W restauracji Pasjami mieszczącej się w hotelu Rezydent w Sopocie warto spróbować Tournedos „Rossini”, wykwintnego dania z polędwicy wołowej. Tournedos nie jest daniem na co dzień, jest to bardzo eleganckie danie, warte przynajmniej romantycznej kolacji we dwoje. Jego autorem jest kompozytor i znawca kuchni Gioacchino Rossini. Twórca "Cyrylika Sewilskiego" skomponował wołowinę z trufkami, szef kuchni restauracji Pasjami serwuje je natomiast ze smażonymi borowikami, foie gras i sosem truflowym.

Przenieśmy się jeszcze, choć na chwilę do Nowej Zelandii. Nowozelandzkie kotleciki jagnięce marynowane w tymianku i roz-



Tournedos „Rossini”

marynie podane z placuszkami rösti, ratatouille i sosem pieprzowym to tylko jedna z propozycji sopockiej restauracji Galeria63. W menu znajdziemy tu także przysmaki z innych części świata, jak np. łososia podanego z ragout z małż atlantyckich oraz z pierożkami nadziewanymi zielonym groszkiem. Smaki Australii i Oceanii odkryjemy także w Gdyni: w restauracji Mariaszek zjemy przepyszną, oryginalną australijską zupę rybną, a w restauracji Barracuda delektować się możemy smakiem australijskiej ryby barramundi.

Na koniec naszej kulinarnej przygody jedziemy do Japonii. W restauracji Tokyo Sushi w Gdyni znajdziemy nie tylko pyszne sushi, ale przede wszystkim tradycyjne japońskie danie Ramen. Danie to składa się z makaronu, rosółu oraz innych dodatków - w zależności od przepisu. Mogą to być pędy bambusa, wodorosty, kiełki sojowe, cebula, kukurydza, chilli, mięso mielone, drobiowe, wołowe, ryby i owoce morza, jajko na twardo, grzyby i wiele, wiele innych. Ramen nie ma sformalizowanego przepisu. Każdy kucharz i serwujący go lokal wymyśla własną recepturę. Ramen w Tokyo sushi z pewnością Was oczaruje i przeniesie w kulinarny świat tradycyjnej Japonii. Polecamy!

PUB CHARLIE

BURGER?

**NAJLEPSZY
W MIEŚCIE!**

NOWOŚĆ



SPRAWDŹ NASZE NOWE MENU!

Pub Charlie | Hotel Haffner | ul. Haffnera 59, Sopot
tel.: +4858 550 98 50 | www.hotelhaffner.pl

PORTRET WEWNĘTRZNY

AUTOR: MATYŁDA PROMIEŃ



Biały - olej na płótnie.



Zaduma - olej na płótnie.

Jeszcze jako studentka Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku sprzedawała jeden ze swoich obrazów na aukcji młodej sztuki za kilkanaście tysięcy złotych. Był to niewątpliwý sukces, a po nim przyszedł kolejny. Dziś Zofia Błazko jeździ po świecie i rezyduje w zagranicznych galeriach. Niedawno otworzono jej wystawę w Senegalu.

Jesteś jedną z tych artystek, które wybiły się na aukcjach młodej sztuki. Pamiętasz to uczucie, kiedy twój obraz po raz pierwszy osiągnął wysoką, jak na młodą artystkę, cenę?

Pierwszy raz brałam udział w aukcji "Młoda Sztuka" jeszcze przed obroną pracy magisterskiej na ASP w Gdańsku. Wystawiany obraz pt. "Zaduma" został wylicytowany za sumę kilkunastu tysięcy złotych. Pamiętam dokładnie ten moment. Telefonicznie dowiedziałam się o tym od koleżanki z roku, która na bieżąco śledziła przebieg aukcji. Wtedy pomyślałam, że chyba dobrze zrobiłam słuchając wewnętrznego głosu i wybierając taki kierunek studiów. Mój pierwszy, polski rekord cenowy na aukcji osiągnął obraz pt. "Dyptyk" w 2012 roku, drugim był obraz pt. „Biały” w 2013 roku. Miałam przyjemność poznać nową właścicielkę tego obrazu. Powiedziała, że emanuje z niego spokój i radość, a to z kolei daje jej pozytywną energię.

Taki sukces to kwestia szczęścia, talentu czy może zasługa domu aukcyjnego? Jak to oceniasz?

Sukces w moim przypadku to za wielkie słowo. Oczywiście rekord cenowy na aukcji ma wielkie znaczenie, szczególnie na początku kariery artystycznej. Moje nazwisko po raz pierwszy pojawiło się wtedy na forum publicznym. Później oczywiście była niepewność czy sukces nie okaże się jednorazowy. Na szczęście nie był. Pojawili się propozycje współpracy z kilkoma galeriami i zamówienia od osób prywatnych. W malarstwie jestem prawdziwa, przedstawiam swoje faktyczne emocje, a jednocześnie prawdę o człowieku, którego pokazuję na płótnie. Mam nadzieję że nabywcy moich prac to dostrzegają.

Od jakiegoś czasu mieszkasz i tworzysz za granicą. Jak do tego doszło?

Uczęszczałam do liceum plastycznego w Gdyni Orłowie. Języka francuskiego uczyła nas pani profesor Zaleska. Od niej otrzymałam adres do Sióstr Szarytek, które w Paryżu prowadzą dom opieki i potrzebują wolontariuszy do pomocy nad osobami starszymi. Chciałam doszlifować język francuski, a jednocześnie marzyłam, żeby móc mieszkać w Paryżu i poczuć jego artystyczną atmosferę. Na początku była ciężka praca oraz ogromna lekcja pokory i cierpliwości, ale za to mieszkalam w pokoju Kamila Cypriana Norwida, poznałam przebywając tam Wierę Gran, znaną, przedwojenną polską piosenkarką. W 2012 roku zostałam przyjęta na pierwszą rezydencję artystyczną w "Jour et Nuit Culture". Byłam tam niespełna rok. Następnie dwa lata spędziłam na rezydencji w Rivoli 59 – w jednym z najdynamiczniej działających centrów artystycznych w Paryżu. Obecnie przebywam na trzymiesięcznej artystycznej rezydencji "Village des Arts" w stolicy Senegalu, w Dakarze. Od sierpnia tego roku zmieniam miejsce, w którym będę pracować, gdyż zostałam zakwalifikowana na rezydencję artystyczną w "Shangyuan Art Museum" w Chinach.

Paryskie Rivoli 59 to miejsce rzeczywiście szczególne...

Tworzyłam tam prace w tzw. "otwartej pracowni", czyli miejscu otwartym dla zwiedzających. Jest to sześciopiętrowy budynek w samym sercu Paryża, nieopodal Luwru, w którym pracuje jednocześnie trzydziestu artystów z całego świata. Po centrum Pompidou jest to jedno z najczęściej odwiedzanych galerii współczesnych we Francji. Tam zdobyłam swoich nowych klientów zagranicznych. W zeszłym roku zaprojektowałam też i wykonałam dekorację fasady sześciopiętrowego budynku na Rivoli 59 inspirowaną kolorowymi wzorami łowieckimi. W ten sposób przeniosłam kawałek Polski do Paryża.

Odnalazłaś we Francji jakieś inspiracje? Co cię inspiruje na co dzień?

We Francji, a szczególnie w Paryżu starałam się wykorzystać maksymalnie czas, odwiedzałam wszystkie wystawy. Przebywałam godzinami w muzeach Luwru, Centrum Pompidou, czy Grand Palais. Obok dzieł malarskich wielkich mistrzów, inspiracji doznawałam spotykając się z wieloma współczesnymi artystami mieszkającymi w Paryżu. Obracałam się również w kręgu ludzi związanych ze sztuką alternatywną – paryską bohemą XXI wieku. Nocami, w kłębach papierosowego dymu, przy lampce wina toczyły się dyskusje i rozmowy o sztuce z artystami pochodzącymi z różnych stron świata.

Masz ulubionych artystów?

Jest ich wielu. Gdybym jednak musiała podać trzy nazwiska to z pewnością będzie to: Robert Van Der Weyden, Michelangelo Merisi da Caravaggio i Agnolo Bronzino. To są moje niedoścignione ideały.

Najchętniej poruszaniem przez siebie tematem jest portret. Dlaczego tak chętnie wybierasz tę tematykę?

Lubię ludzi i lubię ich portretować, bo każdy z nich stanowi jakąś tajemnicę i ma swoją niepowtarzalną historię. W swojej pracy chcę pokazać nie tylko to, jak człowiek wygląda z zewnątrz, ale staram się też wydobyć jego charakter, nastrój, stan ducha. Obecnie realizuję swój artystyczny projekt pt. „Młodzi Świata”. Jest to cykl portretów lub postaci osób w różnym wieku i o różnym pochodzeniu. Od sierpnia 2012 na rezydencji artystycznej w Paryżu w "Jour et Nuit Culture", a później w „Rivoli 59” powstał cykl obrazów przedstawiających młodych, paryskich imigrantów. Podczas rezydencji artystycznej w stolicy Senegalu w Dakarze wykonałam cykl portretów przedstawiających Senegalki, w pięknych, tradycyjnych strojach. Malowanie jest dla mnie pewną formą medytacji. Bardzo często pracuję w ciszy. W takich warunkach szukam piękna harmonii i prawdy o drugim człowieku i o sobie samej. ■



Czerwona sukienka - olej na płótnie.

REKLAMA

NIESAMOWITA ATRAKCJA

SUPERbudka NAJLEPSZA FOTOBUDKA



TRÓJMIĄSTO

GRUDZIĄDZ

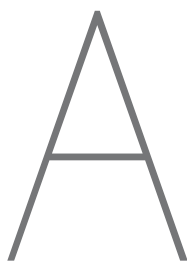
Sprawdź nas! facebook.com/superbudka
zadzwoń 694 11 00 00



KOMPATYBILNOŚĆ SŁÓW I CZYNÓW

AUTOR: EDYTA WAWROWSKA

Nieszłampowy obserwator i komentator popkultury i kontrkultury. Przez krytyków i czytelników porównywany do Marka Hłaski. Sam nazywa siebie „pisarzem, niezależnym, publicystą, recenzentem, felietonistą, blogerem, konsumentem śmieci i wzorowym odbiorcą kultury masowej”. Jakub Żulczyk, najbardziej poczytny twórca młodego pokolenia.



Andy Warhol stwierdził, że każdy będzie sławny przez 15 minut. Czujesz te swoje 15 minut?

Wydaje mi się, że te warholowskie piętnaście minut sławy to taka antycypacja celebrytizmu. Ja nie jestem, nie czuję się, nie chcę być celebrytą. Rzeczywiście, od czasu „Ślepnąc od światła” jest o mnie głośniejsze, książka odniosła większy sukces niż poprzednie. Pisarz to jednak bardzo nieprzewidywalny zawód.

Krytycy nazywają cię najoryginalniejszym pisarzem młodego pokolenia.

Jest to bardzo miłe, no ale wszystko trzeba jakoś sprzedać, więc wszystko się jakoś nazywa. A literaturę sprzedawać jest wyjątkowo trudno, bo z perspektywy mediów jest ona produktem najmniej seksownym. Pisarze to nudni ludzie, niewiele w nich splendoru.

Twoi bohaterowie często wykazują rozczarowanie światem. Jak to jest z tobą?

Ja jestem rozczarowany światem kilkadziesiąt razy dziennie, ale gdzieś tam w środku zachowuję jednak pogodę ducha, wierzę w dobro, znajduję je w ludziach, staram się tego trzymać.

„Zrób mi jakąś krzywdę” i „Ślepnąc od światła” to obraz naszych czasów?

No, ja piszę o współczesności, moje książki dzieją się współcześnie, więc wszystko co w nich jest, jest jakimś tam obrazem naszych czasów. Nie są to jednak wielkie, kompleksowe diagnozy, wielkie panoramy. Ja po prostu opowiadam historie, chcę, aby one były zakorzenione w świecie, który nas otacza, jest blisko, tutaj, na wygięnięcie ręki.

Warszawa jest tu symbolem lepszego życia?

W książce „Ślepnąc od światła” jest miejscem, w którym panuje wyścig o lepsze życie, o zdobycie go i utrzymanie, gdy już się je zdobędzie. Książka skłania do zastanowienia, co znaczą w dzisiejszych czasach podstawowe wartości: miłość, przyjaźń czy wierność. A może raczej... ile kosztują?

Autentyczność jest tym, czego poszukujemy w sztucznym świecie, który jest wydmuszką. Co dla ciebie oznacza być autentycznym?

To popularne słowo, ale uruchamiające wiele stereotypów i tak powszechne, że nie znaczące już nic. Myślmy o tym, że celebryta z Pudelka, czy prowadząca telewizję śniadaniową jest nieautentyczna, bo się wdzierczy do kamery, a autentyczny jest Marek Dyjak, bo jest alkoholikiem i ma głos jak piła spalinowa. Mnie interesuje u ludzi autentyczność jako życie codzienne, ich szczerość, klarowność poglądów, kompatybilność słów i czynów.

Jesteś bardzo aktywny na Facebooku. Dużo komentujesz.

Staram się coraz mniej, naprawdę, chociaż trudno mi się po-



Jakub Żulczyk

wstrzymać, z natury jestem dosyć impulsywny, a pisanie to dla mnie naturalna forma komunikacji. Staram się używać profilu na Facebooku jako narzędzia do komunikacji z moimi czytelnikami, również pewnego rodzaju ambony.

Jesteś autorytetem – czy tego chcesz, czy nie.

Ja cieszę się, że ludzie lubią moje książki i przy okazji mają możliwość się do mnie odezwać. Moi ulubieni pisarze w większości już nie żyją, nie pójdę sobie na spotkanie z Faulknerem. Nie nadaję się chyba jednak na autorytet. Człowiek powinien raczej kwestionować autorytety, być w stanie ciągłej pracy nad sobą i za bardzo się nikim i niczym nie zachwycać.

Potrzebujesz ludzi, czy chronisz swoją przestrzeń?

Każdy potrzebuje ludzi, a przyjaciół ma się niewielu już z definicji. Cenię sobie swoją samotność i święty spokój, z wiekiem coraz bardziej, no ale prowadzę też życie towarzyskie. Ale lubię być sam, może dlatego, że spędziłem młodość na skoszarowaniu w różnych internatach, akademikach, stancjach, wynajmowanych grupowo na studiach mieszkaniach. Większość mojego życia była głośna, więc teraz lubię, jak jest cicho.

Przyznajesz, że bycie pisarzem wymaga umiejętności. Zawód jak każdy inny?

Fajnie by było, żeby w świadomości ludzi zaistniało, że pisarz, malarz, muzyk to zawód, a nie jakieś fanaberie, nieokreślone stany ducha. Może bardziej by wtedy te profesje szanowano. Artyści są trochę obywatelami drugiej kategorii.

Jest w tobie nutka romantyzmu. Jesteś porównywany do Hłaski. Masz swoje romantyczne ikony?

Jest mi bardzo miło, kiedy Marka Hłasko wymieniana się w jednym zdaniu ze mną, ale sam średnio nadaję się na taką ikonę. Nie mam tak burzliwej biografii i raczej nie jestem tak fotogeniczny.

Jesteś pogodzony ze sobą? Co widzisz, patrząc w lustro?

Codziennie staram się, żeby mieć sobie coraz mniej do zarzucenia.

STARY BROWAR  KOŚCIERZYNA

Kaszuby w nowym stylu



*Regionalne specjały
w nowych aranżacjach*



*Browar złotym
trunkiem płynący*



Stary Browar Kościerzyna

ul. Słodowa 3, 83 - 400 Kościerzyna (100 m od rynku), tel. 53 680 07 71, repcja@starybrowarkoscierzyna.pl

www.starybrowarkoscierzyna.pl



DEMONY. WŁADCZYNIE. BOGINIE.



DEMONY | WŁADCZYNIE | BOGINIE



DEMONY | WŁADCZYNIE | BOGINIE

Wspaniałe, majestatyczne władczynie, wyniosłe boginie, tajemnicze demony. Niepokojące, namiętne, budzące respekt – często strach. Słynące z piękna, okrucieństwa i niezaspokojonych żądz. Kobiety – taki jest tytuł projektu fotografa Maksymiliana Ławrynowicza, który już w lipcu zagości na wystawie w Sopocie.

Jest to cykl portretów kobiet w stylizacjach inspirowanych czasami starożytnymi. W projekcie występują motywy mitologii greckiej i hinduskiej, historii Rzymu i Egiptu, oraz folkloru słowiańskiego. Fotograf zaprosił do współpracy przede wszystkim kobiety związane z nim prywatnie: twarzą projektu jest Zofia Ławrynowicz – matka autora, która występuje w podwójnej roli jako Agrypina i Nemezis, czyli najpotężniejsze kobiety starożytnego Rzymu i Grecji.

Stajemy też oko w oko ze starożytnymi Eryniadami – Megajrą, Tyzfone, czy Alekto, księżniczką Troi – Kasandrą, Cesarzową Rzymu Messaliną, czy... okrutną nimfą Driadą. Są słowiańskie Północnica i Południca, Rusalka i Marzanna, a także hinduskie bóstwa – rządca krwi Kali, czy personifikacja kobiety – Parwati. Każda z fotografii opatrzona jest finezyjnym acz wyczerpującym opisem przywołującym adekwatne fakty, mity, wierzenia i historie. Więcej na www.projekt-kobiety.com.



DEMONY | WŁADCZYNIE | BOGINIE



DEMONY | WŁADCZYNIE | BOGINIE



DEMONY | WŁADCZYNIE | BOGINIE



DEMONY | WŁADCZYNIE | BOGINIE



DRIADA

DEMONY | WŁADCZYNIE | BOGINIE



KERY

DEMONY | WŁADCZYNIE | BOGINIE



PÓŁNOCNICA

DEMONY | WŁADCZYNIE | BOGINIE



PARWATI

DEMONY | WŁADCZYNIE | BOGINIE

A romantic couple in formal wedding attire stands on a balcony, holding hands and looking at each other. The woman is wearing a white dress with a gold belt, and the man is wearing a dark suit. The background is a textured wall and a metal railing.

MARIASZEK

Przyjęcia weselne

- Ciekawe menu
- Elegancka, przestronna sala
- Profesjonalne nagłośnienie i oświetlenie
- Przyjemna atmosfera

www.mariaszek-gdynia.pl

gdynia@mariaszek.pl

Tel. 605 788 755

Mariaszek Orłowo Restaurant, Gdynia ul. Spółdzielcza 1, obok C.H. Klif

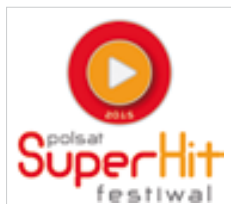
Prestizżowe IMPREZY

AUTOR: AGATA RUDNIK
CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ



DO SŁUCHANIA

■ POLSAT SUPERHIT FESTIWAL 2015



Pierwszego dnia festiwalu zagrają popularne gwiazdy, w tym m.in. Donatan i Cleo, Sylwia Grzeszczak, Enej, Mela Koteluk oraz Artur Rojek i Dawid Podsiadło. Tego dnia będziemy również świętować 20-lecie zespołu Szwagierkolaska. Drugi dzień festiwalu należeć będzie m.in. do Mesajah, Margaret oraz Bednarka.

Całość zwieńczy Sopocka Noc Kabaretowa – Prywatka w Operze Leśnej, na której pojawiają się Cezary Pazura, Kabaret Ani Mru Mru, Kabaret Neo-Nówka i Jerzy Kryszak oraz Marcin Daniec.

Sopot, Opera Leśna, 29-31 maja, godz. 19:30

■ ANDRÉ RIEU



Najbardziej utytułowany skrzypek świata wraz z Orkiestrą Johanna Straussa pozwoli nam nie tylko zanurzyć się w romantycznych melodiach, ale także porwie do tańca w rytmie walca, oper, operetek, muzyki filmowej i dobrze znanych melodii ludowych. Dotychczasowy dorobek artystyczny André Rieu, zwanego

holenderskim Królem Walca to ponad 35 milionów sprzedanych płyt DVD i CD, 411 płyt platynowych i 171 płyt złotych. Ponad 1,2 miliona fanów na Facebooku i miliony widzów na koncertach rocznie nie mogą się mylić...

Gdańsk/Sopot, Hala Ergo Arena, 30 maja, godz. 20:00

■ SELAH SUE



Selah Sue, która naprawdę nazywa się Sanne Putseys, nazywana europejskim odpowiednikiem Erykah Badu i Lauryn Hill, wykonuje mieszankę najlepszej jakości soulu, funku, reggae, rocka, hip-hopu i popu. Największą popularność przyniósł jej jednak singel „This World”, który został użyty w reklamie batonika

Kinder Bueno. Dwa lata temu jej trasa koncertowa w Polsce wyprzedała się w ciągu kilku tygodni. Tym razem artystka powraca do nas z koncertami promującymi najnowszą płytę „Reason”.

Gdańsk, Klub B90, 1 czerwca, godz. 20:00

■ MAREK DYJAK



Gdyński Klub Atlantic, choć stosunkowo nowy na trójmiejskiej mapie, już stał się obowiązkowym punktem dla miłośników dobrych koncertów. Tym razem klub zaprasza na koncert Marka Dyjaka, który sam siebie nazywa „barowym grajkiem”, a przez wielu krytyków uważany jest za jeden najbardziej prawdziwych głosów

na polskim rynku muzycznym. Samotnik i indywidualista, który mocnym głosem, śpiewa równie mocne utwory. Śpiewa to, co czuje i myśli, nawet jeśli taki ekshibicjonizm sporo go kosztuje.

Gdynia, Klub Atlantic, 17 czerwca, godz. 20:00



DO OGLĄDANIA

■ GDAŃSK DOCFILM FESTIVAL



Gdańsk DocFilm Festival jest jednym z najważniejszych na świecie wydarzeń poświęconych filmowi dokumentalnemu o tematyce godności i pracy. Prezentowane filmy ukazują różne jej oblicza na całym świecie i szczególne problemy z nią związane. Celem festiwalu jest propagowanie konstruktywnych postaw

życiowych, uwrażliwienie na zagadnienia związane z pracą – podkreślanie jej wartości w życiu każdego człowieka jako szczególnie dobra i przywileju. Do konkursu zgłoszonych zostało ponad 250 filmów z 58 krajów.

Gdańsk, Europejskie Centrum Solidarności, 11-14 czerwca

■ WYSTAWA ZDJĘĆ LIDII POPIEL



Lidia Popiel sfotografowała na tle obiektów Stoczni Gdańskiej pracownice Jotun Polska. Panie prezentują się w kolorowych kreacjach, przygotowanych przez polskie projektantki. Uroczystość uświetni pokaz mody Deni Cler Milano. Kolekcję zaprezentują panie z firmy Jotun oraz przedstawicielki Lions Club Gdańsk Amber.

Gospodarzem wieczoru będzie Tomasz Kammel. Spotkanie zainauguruje akcję „Wspieramy”, a dochód wesprze podopiecznych z przedszkola specjalnego oraz Hospicjum św. Wawrzyńca w Gdyni.

Sopot, Zatoka Sztuki, 28 maja - 7 czerwca.

■ PROGRESS DAY



Jeśli interesujesz się najnowszymi trendami w marketingu, sprzedaży i HR, nie może zabraknąć cię na tym wyjątkowym spotkaniu organizowanym przez WSB w Gdańsku. Całość ma na celu umożliwić uczestnikom zrobienie postępu, kolejnego kroku w rozwoju. Ekspert z obszaru sprzedaży, marketingu, branding, content marketingu i event marketingu przekażą wiedzę i innowacyjne rozwiązania z dziedzin, w których się specjalizują. Gościem specjalnym będzie Łukasz Jakóbiak, twórca m.in. internetowego talk-show 20m2 Łukasza.

Sopot, Hotel Sheraton, 23 maja, godz. 9:30

■ INNO3CITY ARENA LIDERÓW



To jedno z najbardziej inspirujących wydarzeń na temat przywództwa w Polsce. INNO3city to nie tylko wybitni goście, eksperci i liderzy (w tym m.in. aktorka Ewa Błaszczyk i prof. Simon Dolon), którzy przedstawią sekrety sukcesu polskich i światowych przywódców oraz najnowsze trendy w rozwoju organizacji, ale także inspirujące warsztaty i spotkania. Udział weźmie ponad 400 uczestników, co stanowi doskonałą okazję do owocnego networkingu. Dodatkową atrakcją będzie pierwszy w Polsce mecz w piłkę nożną: Nauka vs Biznes.

Sopot, Hipodrom, 29 maja, godz. 9:30

Karczemka to miejsce z historia w tle...



Folwark Karczemka to przywrócone do życia, stare historyczne zabudowania, w których stworzone zostało wyjątkowe, klimatyczne miejsce, gdzie przyjezdni goście poczuć się jak w domu. Tutaj nie pamięta się o upływie czasu, ludzie są sympatyczni a atmosfera rodzinna.

Restauracja Folwarku Karczemka to miejsce kojarzone z dobrą kuchnią i doбором sezonowych produktów pochodzących z upraw i hodowli ekologicznych. Nasze menu to mieszanka elementów kuchni polskiej i europejskiej. To miejsce wspaniale położone nad kanałem Elbląskim wśród warmińsko – mazurskich jezior i lasów. Nie można liczyć, że trafi się tu przypadkiem. O tym miejscu trzeba wiedzieć i trzeba je odkryć. Dawny folwark znajduje się w pasie zabytkowych miast, majątków oraz dworów da nego Oberlandu. Folwark Karczemka to miejsce z historią w tle...



Folwark Karczemka Wellness & Restaurant

ul. Karczemka 7, 14-330 Małdyty

tel. +48 601 306 741

info@karczemka.pl

www.karczemka.pl

KONSEKWENCJA W BUDOWANIU KAPITAŁU

AUTOR: WIKTOR WIKTOROW

Jak optymalnie zarządzać rezerwami finansowymi? Jak je bezpiecznie i z zyskiem inwestować? Jak budować kapitał w ujęciu długoterminowym? O tym rozmawiamy z Karią Karasiewicz, Senior Private Banker Noble Bank.

Czym powinniśmy się kierować chcąc długoterminowo inwestować nasze rezerwy finansowe?

Przede wszystkim zaufaniem do banku i bankiera. Noble Bank to wyróżnik najwyższej jakości obsługi klienta. Jednym z rozwiązań które oferujemy naszym klientom to plan inwestycyjny budowania majątku w czasie. Jego założeniem jest to, że klient w okresie 10 lat lub dłużej buduje kapitał z corocznych rezerw finansowych.

Co się dzieje z tymi rezerwami?

Te pieniądze są oczywiście inwestowane. Ja oraz zespół moich bankierów jesteśmy do dyspozycji klientów, dzięki czemu na bieżąco wiemy co się dzieje z inwestowanymi pieniędzmi. Zależy nam aby byli w pełni świadomi w co inwestują i na czym zarabiają, a jeśli na rynkach mają miejsce niepokojące wydarzenia, to jesteśmy w stanie szybko dostarczyć klientowi aktualnych informacji i analiz rynkowych przygotowanych przez specjalistów z własnego TFI, tak by mógł podjąć odpowiednie decyzje. To stabilne inwestowanie, jeżeli portfel ma charakter konserwatywny. Ten sposób inwestycji w długim horyzoncie czasu może pozwolić zbudować spory kapitał.

Wszystko oczywiście zależy od obranej strategii inwestycyjnej?

Oczywiście. Nasi bankierzy przekazują klientom przygotowane przez upoważnione osoby rekomendacje w zależności od preferencji inwestycyjnych, informujemy klienta o potencjalnych zagrożeniach, ale decyzja należy do klienta. Jest dla nas niezwykle istotne aby każdy klient był świadomy długoterminowego charakteru inwestycji oraz sposobu jej funkcjonowania. Portfel inwestycyjny może zakładać różną potencjalną stopę zwrotu, co związane będzie z różnym poziomem ryzyka. Zależy nam, aby był zgodny z oczekiwaniami klientów.

Do każdej strategii dobierane są konkretne instrumenty inwestycyjne. W co zatem inwestuje Noble Bank w kontekście tego długoterminowego budowania majątku?

To są głównie fundusze inwestycyjne, od tych najbardziej podstawowych funduszy pieniężnych o najniższym stopniu ryzyka, po fundusze akcyjne, które mają stopień ryzyka wyższy. Jesteśmy do dyspozycji aby przeanalizować z klientem wybrane fundusze, wytłumaczyć czym się charakteryzują, w co przede wszystkim inwestują, jaki jest koszt, jak fundusz zarabia, na czym klient może stracić.

Co się kryje pod pojęciem optymalnego portfela inwestycyjnego?

Optymalny portfel inwestycyjny w praktyce oznacza dostosowany bezpośrednio do potrzeb klienta, a także do jego komfortu, bo przecież poziom postrzegania ryzyka dla każdego jest indywidualny. Ważne, aby klient miał poczucie tego, że nie musi co chwilę zaglądać



do swoich pieniędzy, bo wie w jaki sposób zostały zainwestowane. Optymalny to taki portfel i taka strategia, która powoduje u klienta spokojny sen. Ten spokojny sen wynika z tego, że zgodnie z indywidualnymi ustaleniami cyklicznie przedstawiamy wyniki inwestycji.

Inwestujemy, pomnażamy pieniądze, budujemy majątek. Pytanie, jak ten majątek zabezpieczyć?

Każdy plan inwestycyjny ma konstrukcję prawną polisy ubezpieczeniowej, która w razie śmierci klienta jest gwarancją zabezpieczenia sukcesji tego majątku do konkretnie wskazanych przez klienta osób z pominięciem postępowania spadkowego. Daje to spokój rodzinie, bliskim lub też partnerom biznesowym. Środki te nie są objęte podatkiem Belki, są w dużej mierze wolne od zajęć komorniczych.

Ta polisa to jeden z wielu elementów całego procesu sukcesji. To temat ważny, ale traktowany jeszcze w Polsce z pewną dozą nieśmiałości.

Zgadza się. Polacy o śmierci nie mówią, jest to temat trudny, wręcz temat tabu. Z naszego doświadczenia wynika, że wielu bardzo zaможnych klientów nie ma świadomości jak poważne ryzyko wiąże się np. z brakiem testamentu lub jego niewłaściwym spisaniem. Brak zabezpieczenia prawnego może narazić najbliższych nawet na pozostanie bez środków do życia - np. w przypadku długiego postępowania spadkowego, pojawienia się dodatkowych osób roszcujących prawa do majątku, konfliktów pomiędzy spadkobiercami. Jeśli kwestie te nie zostaną uregulowane odpowiednio wcześniej, środki mogą bardzo długo pozostać poza zasięgiem małżonka, czy dzieci zmarłego. Współpracujemy z Kancelarią Domański Zakrzewski Palinka, która przygotowuje dla naszych klientów indywidualne rozwiązania pozwalające uregulować powyższe kwestie zwiększając bezpieczeństwo posiadanego majątku. ■



NOBLE BANK

Noble Bank SA

Gdańsk, Al. Grunwaldzka 472, Gdynia, Al. Zwycięstwa 267

www.noblebank.pl, www.privatebankingpogodzinach.pl

“ODWAGA
JEST WIEDZĄ, CZEGO
BAĆ SIĘ
TRZEBA, A CZEGO
NIE”

Platon

Nie bój się i zarejestruj już dziś.

 **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.

BIZNESOWA SZYBKRA RANDKA

Wielu specjalistów twierdzi, że jeśli w kilkadziesiąt sekund nie potrafisz sprzedać siebie lub pomysłu na biznes, to nie sprzedasz go w ogóle. Dlatego ktoś kiedyś wymyślił szybkie randki, które z gruntu matrymonialnego przeniesiono na grunt biznesowy.

Pierwsza edycja Biznesowej Szybkiej Randki odbyła się w sopockim hotelu Villa Aqua z udziałem kilkunastu przedsiębiorców, a zorganizowała ją Fatima Zblewska z firmy Vip Event. Idea jest prosta – to rozmowa, szybka prezentacja osoby lub pomysłu.

– Sukces odnoszą ci, którzy potrafią zrobić dobre pierwsze wrażenie. Trzeba więc działać szybko i efektywnie. Spotkania są ograniczone czasowo, na każdą rozmowę mamy zaledwie kilka minut – mówi Fatima Zblewska.

Biznesowa Szybka Randka daje możliwość poznania w krótkim czasie wielu interesujących osób z różnych środowisk zawodowych. Gdybyśmy chcieli spotkać się z kilkunastoma podmiotami, wymagałoby to poświęcenia dużej ilości czasu i środków. Takie spotkania umożliwiają skrócenie dystansu i pozwalają zbudować podstawę relacji. Najbliższe spotkanie odbędzie się już 21 maja w Hotelu Szydłowski w Gdańsku, o godz. 9.00.

mp



Fot. Karol Kacperski

KOMUNIKACJA À LA CARTE

Świadome budowanie swojej marki, wystąpienia publiczne, indywidualne relacje czy międzynarodowe negocjacje – z tymi zagadnieniami spotkali się uczestnicy kolejnego spotkania z cyklu HR na Śniadanie, które odbyło się w Hotelu Novotel Centrum w Gdańsku.

Wnioski są proste: komunikacja to podstawa i nie można się nie komunikować. Zdefiniowanie wartości, celu i odbiorcy, a także dobór właściwych narzędzi zapewni możliwość „przemówienia” do odbiorcy, a nie tylko wypowiedzenia się. Spotkanie zamykał warsztat ukazujący różnorodność stylów komunikacyjnych oraz trudności związane z „przejęciem” pomiędzy nimi.

Pierwszym krokiem może być uświadomienie różnic pomiędzy stronami, dalej podjęcie aktywnej wymiany i nauki. Gdy cel jest wspólny, inny język czy nawet kultura nie są w stanie zatrzymać jego realizacji. Dzięki takiej wiedzy jesteśmy w stanie w bardziej satysfakcjonujący i świadomy sposób realizować kolejne wyzwania. Spotkanie z cyklu HR na Śniadanie organizowane są przez Human Concept & Solutions oraz Studio Wiedzy.

mp



Fot. Karol Kacperski

REKLAMA



ŚLUB W PLENERZE

*Zgodnie z zapisem u ustawie:
"Wybrana lokalizacja musi gwarantować
bezpieczeństwo uczestników
oraz zapewniać zachowanie powagi
i doniosłości wydarzenia".*



Agent-Oland.com
WSZYSTKO NA IMPREZY

Skorzystajcie z naszego doświadczenia oraz szerokiej i kompleksowej oferty wyposażenia:



- ★ namioty
- ★ zadaszenia
- ★ podłogi
- ★ krzesła, pokrowce na krzesła
- ★ stoły, obrusy
- ★ falbany oraz inne dekoracje

POMOŻEMY WAM

ZREALIZOWAĆ TO MARZENIE!



www.agent-oland.com
biuro@agent-oland.com

Tel/Fax: (58) 77 33 450
Mobile: 601 848 848



CZTERY OCEANY

Przemyśl

**3 ETAP INWESTYCJI
„OCEAN SPOKOJNY”
JUŻ W SPRZEDAŻY**

800 800 400

CZTERYOCEANY.PL

NOWY WYMIAR PRIVATE BANKINGU

AUTOR: WIKTOR WIKTOROW

Zwykłe inwestowanie kapitału w standardowe produkty bankowe może nie być optymalnym rozwiązaniem dla ludzi dysponujących sporym majątkiem i środkami na inwestycje. O tym jak określa się indywidualny profil inwestycyjny i jak skomponować spersonalizowany, "szyty na miarę" portfel instrumentów finansowych dedykowanych najzamożniejszym klientom opowiada Maciej Górski, dyrektor sprzedaży Lion's Bank.

Dуже pieniądze lubią być traktowane w wyjątkowy sposób. Tak widnieje na stronie Lion's Bank. Co kryje się za tymi słowami?

W sposób wyjątkowy traktujemy klientów, a nie pieniądze. Recepta jest prosta – dbamy o najwyższe standardy. Klient, który od nas wychodzi dostaje segregator ze szczegółowymi informacjami o swoim portfelu, jest zawsze informowany o wszystkich zmianach, które następują w jego rozwiązaniach, nie tylko tych nabytych u nas. Duży nacisk kładziemy na edukację klienta – doradzając mu jakieś rozwiązanie, zapoznajemy go z daną branżą, procesem zakupu, osobami odpowiedzialnymi za wynik danej inwestycji. Dbamy o to, aby wszystkie rozwiązania w portfelu były dla klienta zrozumiałe.

Lion's Bank słynie z tego, że stawia na pomnażanie pieniędzy klientów, a nie na oszczędzanie. Dlaczego?

W okresie niskich stóp procentowych depozyty nie dają już poczucia pomnażania kapitału, co miało miejsce jeszcze 2-3 lata temu. Część klientów zastanawia się teraz nad zmianą swoich strategii – szukają rozwiązań bezpiecznych, ale przynoszących wyższe stopy zwrotu. Od dwóch lat dajemy klientom zarobić na lokatach inwestycyjnych z gwarancją kapitału – wszystkie portfele, które były złożone z tych rozwiązań, przy zachowaniu bezpieczeństwa, przyniosły dwukrotnie wyższy zysk niż standardowe depozyty.

Jakie są przewagi konkurencyjne Lion's Banku na tle innych instytucji zajmujących się podobnym segmentem klientów?

Zwykle jest tak, że klient, który do nas trafia, ma ulokowane środki w innych instytucjach – my musimy opracować takie rozwiązania, które uzupełnią i usprawnią już funkcjonujące inwestycje. Znamy te produkty, przez co potrafimy pod nie wliczyć rentowność całego portfela, ocenić jak był prowadzony do tej pory, ustalić czego w nim brakuje. Jednym słowem – czy to co zostało zrealizowane dotychczas, spełnia cel, który klient sobie stawiał i jeśli tak nie jest, wyznaczamy nowy plan jego realizacji. Często też szyjemy rozwiązania na miarę. Na przykład, jeśli indeks giełdowy S&P500 zyskuje na wartości od ponad 300 tygodni, to jego spadek jest nieuchronny. Udostępniamy klientom rozwiązania, które pozwolą na takim spadku zarobić.

Na czym jeszcze może zarobić Wasz klient?

Pomagamy naszym klientom inwestować w samochody klasyczne, dzieła sztuki, fundusze nieruchomościowe, czy fundusze zamknięte

– rozwiązania niedostępne w standardowej ofercie bankowej. Ponadto, jesteśmy jedyną instytucją w Polsce, w której każdy bankier jest w stanie wycenić nieruchomość w portfelu na podstawie cen transakcyjnych z aktów notarialnych. Nasi klienci jako jedyni mają możliwość dodawania swoich nieruchomości do składowych majątku widocznych w bankowości internetowej – mogą więc na bieżąco kontrolować nie tylko saldo rachunków bankowych i inwestycji, ale też wartość swojego portfela nieruchomości. Co ciekawe, mamy też wyjątkowe karty płatnicze, doceniane przez profesjonalistów w Polsce i na świecie. Ostatnio, stworzyliśmy kartę wspólnie z marką luksusowych samochodów Maserati – mamy kilku klientów z Trójmiasta, którzy są właścicielami tych aut.



Maciej Górski, Lion's Bank

Czy rynek trójmiejski różni się od innych rynków lokalnych w private bankingu?

Zdecydowanie tak, dlatego podchodzimy do niego w wyjątkowy sposób. W oczywisty sposób Trójmiasto przyciąga osoby o wysokim poziomie dochodów, które mają często naturalną skłonność do inwestowania i pomnażania majątku. Chcąc być blisko nich, dwa lata temu tworzyliśmy przy ul. Stągiewnej (Gdańsk) swój pierwszy oddział, drugi wkrótce rozpocznie działalność w Gdyni Orłowie. Nasi pracownicy umawiają się na spotkania w dogodnym dla klienta terminie, również wieczorami i w weekendy – jeśli tylko klient wtedy ich potrzebuje. Klienci doceniają też możliwość spotkania w niezobowiązującej atmosferze. Często organizujemy więc eventy dla klientów. Nie są to oczywiście wydarzenia sprzedażowe, a wyłącznie wizerunkowe, związane zazwyczaj z kulturą i sportem.



Odwaga

Czyni Cię lwem

LION'S  BANK
PRIVATE BANKING

Lion's Bank, ul. Stągiewna 13/1, Gdańsk, T: +48 58 765 96 50, 800 100 700*

Idea Bank S.A. oddział Lion's Bank w Warszawie z siedzibą w Warszawie, ul. Przyokopowa 33, 01-208 Warszawa, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem KRS 0000026052, REGON 011063638, NIP 5260307560, o kapitale zakładowym w wysokości 156 803 962 zł opłaconym w całości.

**Koszt połączenia wg taryfy operatora.*

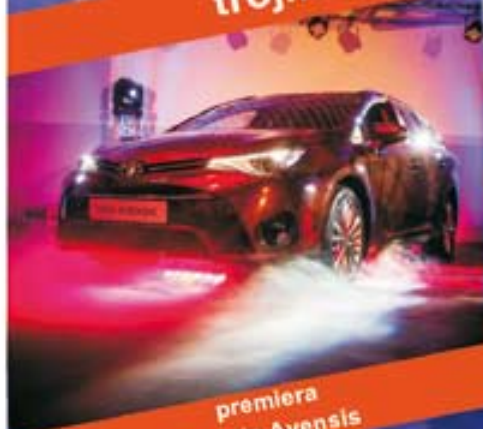


PARTNER

Sopot Wave

OŚWIETLENIE, NAGŁOŚNIENIE, SCENOGRAFIE
na eventy, imprezy, konferencje

trójmiejskie realizacje EventTech.pl w kwietniu:



premiery
Toyota Avensis



pokaz mody
Sopot Wave



gala
Colway International

oświetlenie sceniczne, dekoracyjne, architektoniczne
nagłośnienie koncertowe i konferencyjne
dekoracje świetlne i scenografie
konstrukcje sceniczne i targowe



tel. +48 606 451 057
biuro@eventtech.pl
www.eventtech.pl



AGENCJA BARMAŃSKA
BAR4YOU



PARTNER *Sopot Wave*
Fashion Party

PERFECTSERVE / POKAZYBARMAŃSKIE



WEDDINGBAR / FLAIR / COCKTAILS / OPENBAR



KLASYCZNIE/ELEGANCKO/PROFESJONALNIE

www.warsztatybarmanskie.pl

bar4YOU
www.bar4you.pl

Sopot Wave, czyli prestiżowe rozpoczęcie sezonu!

Impreza Sopot Wave za nami. W nieoficjalnym, towarzyskim otwarciu sezonu żeglarskiego, zorganizowanym przez magazyn Prestiż i magazyn W Ślizgu! w restauracji Pomarańczowa Plaża w Sopocie, udział wzięło ponad 300 gości - wśród nich nasi partnerzy, klienci, przyjaciele i czytelnicy. Były świetne pokazy mody, pokazy barmańskie i przede wszystkim świetna zabawa.

mr



Od lewej: Michał Stankiewicz, prezes zarządu Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o., Arkadiusz Lech, Paper Trix Sp. z o.o., Jakub Jakubowski, redaktor naczelny Magazynu Prestiż.



Od lewej: Karol Jabłoński, Przemysław Tarnacki, żeglarze.



Od lewej: Rafał Sawicki, GSC Yachting, Maciej Marczewski, żeglarz.



Od lewej: Magda Kaczorowska, trojmiasto.pl, Barbara Zaborowska, prezes Olimpia Group.



Od lewej: Paweł Górski, Magdalena Czajkowska, Rafał Sawicki, właściciele GSC Yachting.



Od lewej: Agnieszka Karaś, fotograf, Zbigniew Gutkowski, żeglarz, Eliza Gutkowska, Polish Ocean Racing.



Żeglarze Maciej Żarnowski i Karol Jabłoński z żonami.



Od lewej: Beata Wojtkowiak, właścicielka Bea Concept, Joanna Sobieraj, właścicielka firmy BUK.



Od lewej: Marcin Kołakowski, wiceprezes Pomorskiego Klubu Biznesu, Błażej Kucharski, dyrektor regionalny Colliers International, Artur Kowalczyk, prezes Pomorskiego Klubu Biznesu.



Od lewej: Beata Sela - Kępińska, Piotr Kępiński, właściciele Rubio Art, Paulina Warszńska, kierownik działu handlowego Rubio Art, Maria Bek, dyrektor działu reklamy Magazynu Prestiż.



Od lewej: Maciej Górski, dyrektor sprzedaży Lion's Bank, Wojciech Mróz, Lion's Bank, Daniel Parzych, Lion's Bank, Karol Stolarski, Lion's Bank, Paweł Jazowiecki, dyrektor oddziału Lion's Bank w Gdańsku, Samir Topka, prezes zarządu Walutuj.pl.



Od lewej: Jacek Lasok, dyrektor biura poselskiego Iwony Guzowskiej, Marek Kaliszuk, aktor, Monika Reszko, Human Concept & Solutions, Anna Wilska, biuro poselskie Iwony Guzowskiej.



Od lewej: Bożena Niemczyk - Drania, adwokat, Katarzyna Tondel, Anna Dębicka, dyrektor Centrum Handlowego Klif, Sylwia Włodarska - Tarkowska, malarka.



Od lewej: Liliana Hresiukiewicz, dyrektor restauracji Rucola w Sopocie, Maciej Wojtyśiak, współwłaściciel BoConcept Gdynia, Andrzej Jelinek, właściciel Trójmiejskiej Kancelarii Finansowej, Magdalena Posadała, współwłaścicielka BoConcept Gdynia.



Od lewej: Sara Zdzitowiecka, Piotr Zdzitowiecki, wiceprezes Sopotkiej Fabryki Urody, Małgorzata Zdzitowiecka, dr Janusz Zdzitowiecki, Sopotka Fabryka Urody, Łukasz Fiedur, MP-Tec Solar Poland.



Od lewej: Adam Lelen, współwłaściciel walutuj.pl, Maria Bek, dyrektor działu reklamy Magazynu Prestiż, Piotr Lelen, współwłaściciel walutuj.pl, Wojciech Mróz, Lion's Bank.



Od lewej: Natalia Zaider, projektantka mody, właścicielka marki Zayder, Klaudia Rausz, Gracix, Łukasz Fiedur, MP-Tec Solar Poland, Jarosław Zdzitowiecki, prawnik.



Od lewej: Izabela Magiera, redaktor naczelna Prestiż magazyn szczęśliński, Daria Prochenka, prezes firmy Clochee.



Od lewej: Aleksandra Konert, firma 6Plus, Dorota Badora, Sensi Studio Urody, Monika Szymikowska, Gabinet Kosmetyczny Estetique, Paulina Próchnicka, Instytut Piękna Dolce Vita.



Marek Ciszewski, dyrektor Centrum Riviera.



Patryk Stępniewski, Novabudowa, Aleksandra Lewartowska, firma Lewar.



Od lewej: Joanna Szymkowska, Aneta Grzęda, Marta Pietruszewska, Magdalena Fikus, reprezentantki firmy Olimpia Group.



Od lewej: Agnieszka Moczyńska, Magdalena Borkowska, reprezentantki BMW Zdunek.



Monika Biedroń i Marcin Biedroń, A12 Team.



Od lewej: Magdalena Cieślak, Unique Cars, Łukasz Bek, właściciel ML-Car, Marcin Przybyło, manager Tiger Gym, Michał Cieślak, Unique Cars.



Dominik Wasilewski i Ewa Piątkowska, właściciele marki EVC DSGN.



Od lewej: Milena Rybińska, Casa Moda/Helly Hansen, Małgorzata Budrys, Magazyn Prestiż.



Szymon Kwasek, walutuj.pl, Samir Topka, prezes zarządu walutuj.pl, Olivia Chomentowska, Monika Płonka, Łukasz Kowalczyk, walutuj.pl.



Od lewej: Artur Zawadzki, Noble Bank, Adriana Kowalska, Noble Bank, Karolina Mróz, prawnik.



Od lewej: Ewa Rutkowska, Aleksandra Marińska, Zalewski Nieruchomości.



Magda Kaczorowska i Michał Kaczorowski, prezes trojmiasto.pl.



Od lewej: Patrycja Kowalczyk, Fabryka Sukienek, Monika Trojakowska, instruktorka gimnastyki sportowej, Łukasz Suchocki, reżyser/operator, Klaudia Kiliszek, współwłaścicielka firmy Claudia Transport, Klaudia Bótd.



Z prawej: Janusz Benesz, członek zarządu Stowarzyszenia Trefl Pomorze.



Od lewej: Magda Makowska, Prime Group, Dorota Dajkowska, Marine Works, Robert Hajduk, fotograf Shuttersail.com, Łukasz Wosiński, żeglarz.



Od lewej: Wioletta Czarłowska, partner w firmie Maxform, Tomasz Chojnowski, właściciel firmy maxform, Steve Becker, Mariusz Brożyński, właściciel Bar4You.



Monika Koszewska, właścicielka restauracji Pomarańczowa Plaża i Albert Kostecki, manager restauracji.



Krzysztof Kozioł, Centrum Medyczne Dr Kubik, z małżonką Joanną.



Od lewej: Agnieszka Gajos, Piotr Fijałkowski, firma Bims Plus, Bartłomiej Karcz, kierownik regionalny Deichmann, Sylwia Karcz, Seedom Nieruchomości.



Wojciech Połoczański, Alior Bank Private Banking, Justyna Kniecicka, właścicielka salonu Looksus Akademia Piękna.



Od lewej: Wanda Stompór, Dobre Jachty, Aneta Wróblewska, Trefl SA.



Od lewej: Anna Opiela, Amelia Szaposznikow, właścicielki Party Premium, Katarzyna Żuraw - Szulc.



Od lewej: Monika Płonka, Marianna Mehring - Steinborn, nianiatorajmiasto.pl.



Od lewej: Mariusz Brożyński, właściciel Bar4You, Aleksandra Staruszkiewicz, dyrektor działu eventów Magazynu Prestiż.



Od lewej: Jolanta Bakalarska, Marek Russjan, Ewa Jabłońska - Nabayoago, Russjan Apartment & House.



Od lewej: Beata Mania, LPP, Kasia Głowska, managerka Tokyo Sushi.



Przemysław Sawicki - szef działu PR Radia Eska, Paulina Jackowska.



Od lewej: Anna Waszkiewicz, Adrianna Gnietcka, fizjoterapeutka, Marta Lange - Topka, walutuj.pl, Weronika Malepszy, Polish Forwarding Company.



Andrzej Zaremba, dyrektor finansowy Pennyblack w CH Klif, Edyta Wawrowska, dziennikarka magazynu Prestiż.



Joanna Przybyła- Manager Sento Spa Hotelu Młyn Klekotki.



Zespół Bar4You. Od lewej: Maciej Czuba, Mariusz Brożyński, Igor Wąldowski, Piotrek Walder, Mikołaj Siemniak - Zielonka, Filip Ciszkowski.



Od lewej: Katarzyna Żuraw - Szulc, Tatiana Załuska - Lipińska.



Magdalena Grochowska, Euro Styl.



Od lewej: Lucyna Jata, choreograf i reżyser pokazów mody, Bożena Kamińska, Amberways.



Od lewej: Magdalena Hęcka, FUR Design, Agnieszka Odorska.



Z prawej: Aleksandra Bendykowska, właścicielka firmy Alessa Loft.



Od lewej: Michał Starost, projektant mody, Robert Ciechoński, Yan Novac Fashion.



Dominika Czechowska - Mrozińska, Wyższa Szkoła Bankowa, z córką.



Dorota Sadowska, Teatr Czwarte Miasto.



Anna Nitkowska – Więc, kierownik ds. sprzedaży i marketingu firmy AB Inwestor, z mężem.



Od lewej: Marcin Chodakiewicz, żeglarz, Michał Mikołajczak, żeglarz.



Grażyna Neubauer, właścicielka marki Plissima.



Od lewej: Maciej Bielecki, właściciel firmy Event Tech, Agata Bielecka Agencja Artystyczna MB, Joanna Walczak, SWPS Sopot, Tomasz Marciniak.



Od lewej: Magdalena Glaza, Vitality Derm, Joanna Mikuśkiewicz, Inpro.



Od lewej: Jan Ozolin, adwokat, Przemek Zagórski, żeglarz.



Sylvia Różycka, aktorka, prowadząca Sopot Wave, Przemysław Rezmerek, żeglarz, hostessy Euro Styl.

Eska świętuje i się bawi.

Radio Eska Trójmiasto zaprosiło do wspólnej zabawy swoich klientów, partnerów i przyjaciół. Huczna impreza zorganizowana została w sopockim klubie Unique i trwała do białego rana.

mr



Jarosław Cerba, dyrektor hotelu Astor w Jastrzębiej Górze.



Barbara Cyniak, specjalista ds. marketingu, Auto-Mobil Sp. z o.o.



Od lewej: Krzysztof Kwiatek, manager Unique Club & Lounge, Marcin Bialek, dyrektor regionalny Radio Eska.



Od lewej: Kamila Zaremba, Grupa Trefl, asystentka zarządu, Joanna Szczupczyńska-Zalewska, dyrektor generalny Grupy Trefl, Marcelina Nieroda, Trefl Sopot.



Paweł Krzewiński, Piotr Krzewiński, Zbigniew Czarniecki, właściciele firmy Professional S.C.



Od lewej: Regina Grigorian, Radio Eska, Małgorzata Piontke, Radio Eska, Daria Borkowska, firma Inpro.



Magdalena Senkowska, marketing manager Toyota Chwaszczyno, Jarosław Omelańczuk, kierownik działu sprzedaży Toyota Chwaszczyno.



Bernadetta Kuziemska, Marcin Kuziemski, właściciele restauracji Panorama.



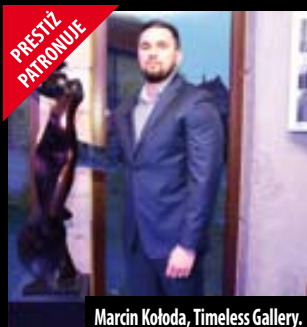
Marcin Modelewski, VBH Polska, Magdalena Lubańska, Multikino S.A.

Fot. Krzysztof Nowosielski

Wieczór Dobrego Smaku

W luksusowym otoczeniu apartamentów Flatinfo w Gdańsku odbyła się kulinarna podróż po regionach winiarskich Austrii, Włoch, Hiszpanii oraz Portugalii. Degustację przygotowała na tę okazję firma Winers ze specjalnie wyselekcjonowanych gatunków win. Dzięki Ristorante San Marco mieliśmy okazję spróbować wyśmienitych przystawek. Podczas eventu miała również miejsce prezentacja dzieł sztuki Galerii Timeless z Gdyni.

mr



Marcin Kołoda, Timeless Gallery.



Od lewej: Bartosz Piasecki, firma Flatinfo, Jakub Durlak, wiceprezes firmy Winers.



Od lewej: Piotr Rosochacki, Winers, Tomasz Kalenik, dyrektor sprzedaży firmy Winers.



Od lewej: Susan O'Connor, firma Flatinfo, Ewa Podsiadło, office manager Flatinfo.



Susan O'Connor, dr Janusz Orzelski, chirurg.



Od lewej: Bartosz Piasecki, firma Flatinfo, Marek Rogoń, lekarz stomatolog, Beata Jackiewicz, właścicielka salonu urody Jacques Andre.

Fot. Karol Kacperski



„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. Miałki Szlak 52 / 80-717 Gdańsk / tel. 887 559 666


winers

Winers. For the special moment.

Libation na Monciaku

Byliśmy na otwarciu Libation, nowego klubu w Sopocie, którego współwłaścicielem jest Adam "Nergal" Darski. Nic zatem dziwnego, że ekscentryczny muzyk stworzył dość ekscentryczne miejsce. Alicja Domańska, artystka i Natalia Turczyńska - Szmidt, projektantka wnętrz, odpowiedzialne za aranżację wnętrza klubu Libation, inspirowały się teatralnym klimatem dekadentckiego, przedwojennego Paryża. **mr**



Wojciech Mazolewski i Adam "Nergal" Darski.



Oskar Podolski, grafik i projektant mody.



Od lewej: Michał Stankiewicz, prezes Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o., Justyna Jakubowska, Studio ZET-3, Jakub Jakubowski, redaktor naczelny Magazynu Prestiż.



Adam "Nergal" Darski i Dawid Dziewulski, współwłaściciel firmy Gitary Mayones.



Od lewej: Grzegorz Skawiński, Alicja Domańska, malarka, John Porter.



Od lewej: Agnieszka Lees, Andrzej Ożóg, instruktor kitesurfingu, Laura Fiuk.



Joanna Felcenloben, TVN, Damian Kukliński.



Od lewej: Krzysztof Janczen, Portobello Group, Krzysztof Giniewicz, CG Premium Clubs.



Damian Ukeje.

Fot. Karol Kacperski

Przebudzenie Katarzyny Figury

"Przebudzenie" - tak nazywa się cykl fotografii Katarzyny Figury i Marcina Michny. Wernisaż wystawy odbył się w sopockiej Villi Antonina, można ją oglądać do 14 czerwca. Artyści na swoich fotografiach przedstawiają nadmorskie pejzaże uchwycone o świcie, gdy światło wschodzącego słońca, w połączeniu z wodą i fantastycznymi formacjami chmur, tworzy niezwykle obrazy. **mr**



Katarzyna Figura, Anna Pestilenz, właścicielka hotelu Szafir.



Od lewej: Blanka Skrzyniarz, właścicielka firmy Espina Fabryka Marketingu, Iwona Deja, logopeda, Agnieszka Drezińska - Jankowska, adwokat.



Od lewej: Katarzyna Figura, Monika Szymikowska, organizatorka wystawy, Marcin Michna.



Katarzyna Dowgiałło - Edel, właścicielka Villi Antonina.



Od lewej: Iwona Wierzbicka, opiekun regionu Klapp Cosmetics, Karolina Łuczynska, architekt wnętrz, Caroline's Design.



Od lewej: Anna Stankiewicz - Ostaszewska, firma Anja Coraletti, Joanna Radko - Mozoluk, Polskie Centrum Mediacji, Alicja Studzińska, współwłaścicielka Motorhouse Chwaszczyno.

Fot. Karol Kacperski



WISZĄCE OGRODY

OSIEDLE
Z WŁASNYM
PRZYSTANKIEM
PKM



 **HOSSA**
DEVELOPER NR 1

HOSSA.GDA.PL
TEL. 58 785 12 12

Jacyków na pokazie Max Mary

W salonie Max Mara w gdyńskim Klifie zaprezentowano najnowszą wiosenno - letnią kolekcję tej ekskluzywnej włoskiej marki. Gościem specjalnym był stylistą Tomasz Jacyków, który nie tylko komentował prezentowaną kolekcję, ale także doradzał klientkom salonu w kwestii stylizacji.

mr



Barbara Zaborowska, prezes zarządu Olimpia Group, Tomasz Jacyków i modelki.



Od lewej: Dorota Lipińska, Katarzyna Lipińska, stylistki, właścicielki Lipińska Studio.



Małgorzata Szczepankowska z synową.



Od lewej: Hanna Goworowska, Katarzyna Dobrzyńska, Małgorzata Szczepankowska.



W środku: Alina Kierznikowicz, chirurg.



Od lewej: Joanna Chachulska, Monika Andraszewska, Laser Line, Karolina Zaborowska, Olimpia Group.



Od lewej: Joanna Fakaluk, malarka, Aleksandra Staruszkiewicz, dyrektor działu eventów Magazynu Prestiż, Karolina Bernisz - Grabska, architekt wnętrz.

Fot. Karol Kąperski

Nowa klinika urody

Trójmiasto wzbogaciło się o kolejną klinikę urody. Tym razem w gdyńskim kompleksie Nowe Orłowo uroczyste otwarcie Holistic Clinic. Klinika oferuje nie tylko zabiegi z zakresu medycyny estetycznej i kosmetologii, ale też ginekologii estetycznej, żywienia, czy endokrynologii.

mp



Karolina Sozańska, dyrektor zarządzająca Holistic Clinic, dr Jarosław Gojdz, założyciel Holistic Clinic.



Dr Marta Blumska - Janiak, ginekolog.



Ewa Mielnicka, Miss Polski 2014.



W środku: Anna Szyborska, dietetyk.



Od lewej: Karolina Trębacz, aktorka, Magdalena Szelać.



Hanna Bakula, Martyna Weilandt, koordynatorka projektu Wenusjanki.



Marc i Maria Petit, właściciele restauracji Cyrano et Roxane w Sopocie.



Marita Just, specjalistka medycyny estetycznej.

Fot. Krzysztof Nowosielski



HOTEL ASTOR

★ ★ ★

Jastrzębia Góra



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



Forbes
wiosna-lato
2014
Rekomenduje



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

Charytatywnie w Tłustej Kaczce

Recital Wojciecha Gąssowskiego uświetnił trzecie urodziny restauracji Tłusta Kaczka w Gdyni. W kameralnym gronie przyjaciół i stałych gości restauracji bawiono się przy największych hitach tego artysty, a kucharze serwowali gościom najlepsze przysmaki z restauracyjnego menu. Impreza miała charakter charytatywny, zbierano pieniądze na Hospicjum im. św. Wawrzyńca i dzieci z Hospicjum Bursztynowa Przystań oraz na leczenie Wojtusia Cetry, ciężko chorego sześciolatka.

mr



Andrzej Szulist, prezes firmy Mega S.A., Michał Szymański.



Helena Marciniowicz (z lewej) z przyjaciółką.



Wojciech Gąssowski.



Marcel Bińkowski, wiceprezes zarządu firmy Duma Poland Sp. z o.o.



Od lewej: Monika Andrzejczyk - Waszut, współwłaścicielka Timeless Gallery, Agnieszka Odorska.



Karolina Ambarcumian, managerka Mała Anglia Boutique Apartments.



Marta Nicgorska, trojmiasto.pl, z mężem Maciejem Nicgorskim, Urząd Miasta Gdańska.

Fot. Karol Kacperski

Otwarcie sezonu w Sierra Golf Club

Turniej Open Season Cup 2015 zainaugurował sezon golfowy w Sierra Golf Club w Pętkowicach koło Wejherowa. Wzięli w nim udział nie tylko członkowie SGC, ale także gracze z innych klubów w Polsce. Po pierwszym dniu turnieju odbyła się także uroczystość przyjęcia nowych członków Sierra Golf Club.

mp



Joanna Kłos, Anna Rydzkowska, Ute Kisielewski, Hanna Paldyna.



Marzena Szpilman, Teresa Pietraszko, Zofia Stanzecka, Katarzyna Ciesiolkiewicz.



Joanna Borkowska, Zbigniew Borkowski, prezes zarządu Infracorr Sp. z o.o.



Od lewej: Katarzyna Bobińska, Katarzyna Liszewska, Oksana Wojtkiewicz i Małgorzata Brodowska.



Barbara Bobińska.



Jacek Liszewski i Katarzyna Liszewska, nowi członkowie SGC.



Tadeusz Drozda.



Sergiusz Gniadecki.

Fot. Karol Kacperski

NARODOWY PROGRAM ROZWOJU JUNIORÓW

SIERRA GOLF CLUB

MAJ-PAŹDZIERNIK 2015

koszt:
60 zł/
miesięcznie

2 treningi
w miesiącu

Zapisy:

tel. **607 755 255**

email: maria.troszynska@sierragolf.pl

■ kalendarz treningów na stronie
www.sierragolf.pl



■ Sierra Golf Club
Pętkowice 84-200 Wejherowo, Poland

SZUKAJCIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

Cafe Ferber, Gdańsk, ul. Długa 77/78
Umar, Gdańsk, ul. Hemara 1
Cafe Bar Mon Balzac, Gdańsk, ul. Piwna 36/39
Kafe Delin, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 17
Segafredo, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Mottawy
Cafe W, Gdańsk, CH Manhattan
Corten Cafe, Gdańsk, Plac Solidarności 1
(Europejskie Centrum Solidarności)
Marmolada Głęb i Kawa, Gdańsk, ul. Słonińskiego 5 (osiedle garnizon)
Mount Blanc, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Piłajnia czekolady E. Wedel, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Gelato Magia, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Coffee Heaven, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Costa, Gdańsk, Centrum Riviera
Dom Czekolady, 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
Cyganeria, Gdynia, ul. 3 Maja 27
Mariola Cafe, Gdynia, ul. Prusa 24
Cafe Resto, Sopot, Hotel Rezydent
Mount Blanc, Sopot, Centrum Hafnera
Cafe Ferber, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 48
Piłajnia czekolady E. Wedel, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36
La Crema Cafe, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14
Cukiernia iDeker, Sopot, Hotel Rezydent

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

Amber Side, Gdańsk, ul. Zagłowa 11
Amber Side, Gdańsk, Plac Solidarności 1
(Europejskie Centrum Solidarności)
Restauracja Targ Rybny, Gdańsk, Targ Rybny 6 C
Restauracja Fellini, Gdańsk, Targ Rybny 6
Hard Rock Cafe, Gdańsk, ul. Długi Targ 35/38
Goldwasser, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 22
Lao Thai, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Mottawy
Restauracja Sempre, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Mottawy
Restauracja Kubicki, Gdynia, ul. Warkša 5
Sushi 77, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 30 (obok Żurawia)
Mito Sushi, Gdańsk, ul. Landeta/Szeroka
La Cucina, Gdańsk, ul. Szeroka 86
Patio Espana, Gdańsk, ul. Landeta (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, Gdynia, Gdynia 309
Otwarta, Gdańsk, ul. Słonińskiego 6 (garnizon)
Lula, Gdańsk, ul. Norwida 6 (garnizon)
Lobster, Gdańsk, Olivia Business Centre
WNS, Gdańsk, CH Manhattan
Metamorfioza, Gdańsk, ul. Szeroka 22/23
Piano Club Barbados, Gdańsk, ul. Karmelicka 1
Tawerna, Gdańsk, ul. Powroźnicza 19/20
Browarna, Gdańsk, ul. Szafarnia 9
Gdańskie Rowki, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 11
Piwnica Rajców, Gdańsk, ul. Długi Targ 44
Elephant Club, Gdańsk, ul. Długi Targ 41
Fusion Sushi, Gdańsk, ul. Sary Rynek Olwinski 9
Cio, Gdańsk, ul. Piwna 28/30
Restauracja Latajacy Holender, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Shanghai Restauracja Chiracka, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 51/53
Big Apple, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 578
Stacja de Luxe, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 22
Mercado Tapas Bar, Gdańsk, ul. Partyzantów 8/4
Como Ristorante, Gdynia, CH Klif
Tokyo Sushi, Gdynia, ul. Mściwoja 9
Trafić Jedzenie & Przyjaźnie, Gdynia, Skwer Kościuszki 10
Dei Mar, Gdynia, Plac Międzyzdrojów 1
Hashi Sushi, Gdynia, ul. Przebiegowickich 38
Moshi Moshi Sushi, Gdynia, Centrum Gemini
CoCo, Gdynia, Centrum Gemini
Chwila Moment, Gdynia, InfoBox
Barraconda, Gdynia, Bulwar Nadmorski
Vinegre di Rucola, Gdynia, Bulwar Nadmorski
Aleja 40, Gdynia, ul. Piłsudskiego 40
Iako Bar, Gdynia, ul. Świętojańska 21
Panorama, Gdynia, ul. Mickiewicza 1/3
Malka, Gdynia, ul. Świętojańska 69
Atlantic, Gdynia, ul. 3 Maja 28
Mariaszek Gdynia, ul. Spółdzielcza 1
The Dockers Inn, Gdynia, Centrum Gemini
Thusta Karczka, Gdynia, ul. Spółdzielcza 2
Restauracja Sztuczka, Gdynia, ul. Abraham 40
Ogniem i Piecem, Gdynia, ul. Świętojańska 87
Mąka i Kawa, Gdynia, ul. Świętojańska 65
Trio Restauracja, Gdynia, ul. Świętojańska 29-35
Santorini, Gdynia, ul. Świętojańska 61
Tawerna Orłowska, Gdynia, ul. Orłowska 1
La Vita, Gdynia, ul. Władysława IV
La Vita, Sopot, Centrum Hafnera
Grono di Rucola, Sopot, ul. Wybińskiego 48
Dom Sushi, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 38
Galeria 63, Sopot, Centrum Hafnera
Monte Vino, Sopot, Centrum Hafnera
Restauracja Thai Thai, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 17
Błękitny Pudel, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 44
Toscana, Sopot, ul. Grunwaldzka 27
Gianni, 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 Zdrowicy 1
Tinique Club Sopot, Plac Zdrowicy 1
Avocado, Sopot, Plac Zdrowicy 1
Kinsky, Sopot, ul. Kościuski 10
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
Bicard Morski, Sopot, ul. Pułaskiego 19/1
La Mare, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 38
Restauracja Barocco, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 15
Restauracja Pieprz, Sopot, ul. Hafnera 7
Ioko Sushi, Ręda, ul. Myńska 2/5
Smak Morza, Sopot, Al. Franciszka Mamuszi 2
Restauracja Amici, 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 Monaco Cut, Sopot, ul. Moniuszki 10 (Hotel Opera)
Zatoka Szekli, Sopot, Al. Franciszka Mamuszi 14
Bulaj Sopot, Sopot, Al. Franciszka Mamuszi 22
737 L'entre Villes, Sopot, Al. Niepodległości 737

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE

Fryzjeria, Gdańsk, ul. Szeroka 24-26
Club Fryzjerski Alternative, Gdańsk, CH Familia
Jacques Andre, Gdańsk, ul. Elżbietańska 9/10 koło kościoła św. Józefa
Jacques Andre, Gdańsk, Galeria Bałtycka (poziom -1)
Salon Fryzjerski – Kosmetyczny ExcellentQ, Gdańsk, ul. Heweliusza 19
Paula Roccali, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Prime Club Fryzjerski, Gdańsk, ul. Rajską 1/5 FG
La Perle, Gdynia, ul. Rzeczna 5
Wellcom Josef Świąniarski, Gdańsk, CH Manhattan
Salon Fryzjerski Dorota, Gdańsk, Alfa Centrum
Beauty Medical, Gdynia, ul. Wincentego 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. Abraham 24
Nayla Studio Fryz – kosm., Gdynia, ul. Parkowa 6
Cemile Albano, Gdańsk, CH Madison
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. Bałdyny 26 A
Salon Idealne, Gdynia, Al. Zwycięstwa 244/1
Studio Effect, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43 (Atrium)
Branslak 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 Drausall, Sopot, ul. Niepodległości 739/1
Instytut Piękna Dolce Vita, Sopot, ul. Sobieskiego 2/1
Beauty Mix, Sopot, ul. Sobieskiego 2/1
Salon Modnej Fryzury Mago, Sopot, Al. Niepodległości 688

SPA&WELLNESS

CityMed – Clinic & SPA, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 22
Beauty Derm Instytut SPA, Gdańsk, ul. Jelitowska 20 Hotel Marina
Beauty Derm Instytut-Medical Day SPA, Gdańsk, ul. Kapliczna 30 Hotel Posejdon
Centrum Dietetyczne Natur House, Gdańsk, CH Madison
Petite Perle, Gdańsk, ul. Beniowskiego 51
Instytut SPA w Hotelu Dwór Olwinski, Gdańsk, ul. Bytowska 4
Szanowne, Gdańsk, ul. Wąly Piaskowe 1
OTC On Line, Gdynia, ul. Batalionów Chłopskich 12
Mama Day Spa, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 24
SPA w Hotelu Kuracyjny, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255
Quadrille Spa, Gdynia, ul. Folwarczna 2
Day SPA w Hotelu Rezydent, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja
Sheraton Sopot Hotel Conference Center&SPA, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10
City Day Spa, Sopot, Hotel Villa Baltica, ul. Emilii Plater 1
Aquadark Sopot, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5
Salon Urody, Sopot, ul. Chopina 26 A
Aqua Spa Sopot, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5
MEDYCYNIA ESTETYCZNA I CHIRURGIA PLASTYCZNA
DermicLab Med.&Beauty Clinic, Gdańsk, ul. Obywatelska 2A
Perfekt Med, Gdańsk, ul. Kołobrzaska 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 Stenia, ul. Starowiejska 41/43, Gdynia
Proderm, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2
Laser Line, Gdynia, ul. Mściwoja 10
Beauty Laser, Gdynia, ul. Abraham 45
Beauty Derm, Gdynia, ul. Świętojańska 139
Instytut Urody Vivien, Gdynia, ul. Świętojańska 34
Gabinet Medycyny Estetycznej dr Anna Omernik, Gdynia, Sea Towers
Centrum Medyczne Dr Kubik, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/9
Derm Estetyka, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/12
Klinika Urody Mediderm, Gdynia, ul. Abraham 36-44
Gabinet Chirurgii Plastycznej DD, Gdynia, ul. Bema 18/1
Centrum Zdrowia i Urody Orchid, Sopot, ul. Hafnera 10/2
Estee Med., Sopot, ul. Chopina 34/2
Sopocka Fabryka Urody, Sopot, ul. Smolna 10
Derm-AL, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5

HOTELE

Hilton Gdańsk, Gdańsk, Targ Rybny 1
Radisson Blu, Gdańsk, ul. Długi Targ 19
Dwór Olwinski, Gdańsk, ul. Bytowska 4
Hotel Gdańsk, Gdańsk, ul. Szafarnia 9
Golden Tulip, Gdańsk, ul. Piastowska 160
Celestine Residence, Gdańsk, ul. Straganiarska 19
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
Hollend House, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Hotel Gahenheit, Gdansk, ul. Gdaska 19
Hotel Kuracyjny, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255
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
Softel Grand Sopot, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 12-14
Villa Antonina, Sopot, ul. Obr. Westerplatte 36 A
Mera Spa, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 59
Hotel Villa Sentoza, Sopot, ul. Grunwaldzka 89
Hotel Hafner, Sopot, ul. Hafnera 59
Hotel Kozł Gród, Pomlewo, ul. Lesników 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
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 48
KMI Kaszubowski, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 295
Subaru Zdunowicz, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 256 A
Chowen Auto Parts, Gdańsk, ul. Zawodników 2
JLR Jaguar, Gdańsk, ul. Abraham 5
Volvo Dyrwa, Gdańsk, ul. Kartuska 410
BMG Górowowski, Gdańsk, ul. Elbląska 81
Auto House, Gdańsk, Grunwaldzka 355
Witman 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
Bawaria Motors, Gdynia, ul. Strzyka 24
Mercedes BMG Górowowski, Gdynia, ul. Łużycka 9
Auto Fit, Gdynia, ul. Chwarszewska 170 D
Gajos, Sopot, ul. Kasztanowa 4
Porsche Centrum Sopot, Sopot, Al. Niepodległości 956
Prestige, Sopot, Al. Niepodległości 663
Lexus Trójmiasto Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/3 (Nowe Orłowo)

KLINIKI I GABINETY LEKARSKIE

Smile Clinic, Gdańsk, ul. Szymanowskiego 2
Vivadental, Gdańsk, Al. Zwycięstwa 48
Impladent, Gdańsk, Andromedy 3
Miladent, Gdańsk, ul. Rajską 1/5 CD
Project Smile, Gdańsk, ul. Noskowskiego 11
Profet 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 Clinic, Gdańsk, ul. Szeroka 119/120
Lux Med, Gdańsk, Al. Zwycięstwa 49
Krypsin Dent, Gdańsk, ul. Partyzantów 9
Dental Spa, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 164
Prodent, Gdańsk, CH Madison
Mała Klinika, Gdańsk, ul. Malczewskiego 51
Art Life, Gdańsk, Obr. Wybrzeża 23
Clinica Del Mare, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/1
Dental Clinic, Gdynia, ul. Starowiejska 25
Medio Denta, Gdynia, ul. Starowiejska 24
Gabinet Chirurgii Kosmetycznej, Gdynia, ul. Abraham 24
Centrum Optyczno – Okulistyczne, Gdynia, ul. Świętojańska 73
Centrum Okulistyczne Nowy Wzrok, Gdynia, ul. Starowiejska 25
Centrum Kwiatkowskiego
Stomatolog Lidia Siatkowska, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/7
Sanus Dentes, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/12
Centrum Medyczne Dury Górowski, Gdynia, ul. Bema 16/2
EVI-Med, Gdynia, ul. Bp. Dominika 8-14
Prostoma Trójmiasto Dietetyk, Gdynia, ul. Armii WP 13
Artident Beauty&Care Dentistry, Sopot, ul. Jagiello 4/2
White Smile, Sopot, ul. Kopernika 17
Den Arte, Sopot, ul. Armii Krajowej 122
Medycyna Specjalistyczna, Sopot, ul. Grunwaldzka 36A
iDental, Sopot, ul. 1 Maja 5
Med Oral, Rumia, 1 Wywizji Wojska Polskiego 29A

SKLEPY I BUTIKI

Infashion, Gdańsk, ul. Parka 3
Simple, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Małara, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Marella, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Time Trend, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Interpret, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Til Centrum Podróż, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Body Shop, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Taranko, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Strellson, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Lanow, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Clarks, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Trio Insardri, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Napapijri, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Aryton, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Betti Barclay, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Deni Cler, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Apia, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Jack Wolfskin, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Denon, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Centrum Wino, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Centrum Wino, Gdańsk, CH Manhattan
World Box, Gdańsk, CH Manhattan
Sandwich-mac, Gdańsk, CH Madison
UJFUU Concept Store, Gdańsk, Madison
Premium Sound, Gdańsk, ul. Rakociego 31
Lingerie, Gdańsk, ul. Dmowskiego 5
Klinika Drzwi Prestige, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 481
Hypnos Beds, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 569
Persona, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 569
Rumser Shop, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 8 A
Deco Home Art, Gdynia, ul. 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 Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
Infashion, Gdynia, ul. Świętojańska 91
Epicutrum, Gdynia, ul. Nowodworowa 21
Christelle, Gdynia, ul. Świętojańska 66
Butik Baldimini, Gdynia, ul. Świętojańska 61
Butik By O la la, Gdynia, ul. Świętojańska 44
Butik New Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 44
Butik Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 44
Men Boutique, Gdynia, ul. Armii Krajowej 9
Bea 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
Hesline, 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
Pinko, Gdynia, CH Klif
Piazza di Moda, Gdynia, CH Klif
Camel Active, Gdynia, CH Klif
Rosenthal, Gdynia, CH Klif
Mamifire, Gdynia, CH Klif
Bed&Breakfast Home, Gdynia, CH Klif
Spółdzielca, Gdynia, CH Klif
Pierre Cardin, Gdynia, CH Klif
Valentini/Samsonte, Gdynia, CH Klif
Mariano 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 Insardri, Gdynia, CH Klif
Henry Lloyd, Gdynia, CH Klif
Kazard, Gdynia, Al. Zwycięstwa 197
Jack de Piere, Gdynia, Centrum Riviera
Geox, Gdynia, Centrum Riviera
Guess, Gdynia, Centrum Riviera
By o la la, Gdynia, Centrum Riviera
So in love, Gdynia, Centrum Riviera
Airfield, Gdynia, Centrum Riviera
Sunlook, Gdynia, Centrum Riviera
Felina, Gdynia, Centrum Riviera
Pierre Cardin, Gdynia, Centrum Riviera
Imperial Fashion, Gdynia, Centrum Riviera
Elska, Gdynia, Centrum Riviera
Poko Lorente, Gdynia, Centrum Riviera
Interior Park, Gdynia, ul. Wielkopolska 251
Royal Decor, Gdynia, ul. Starowiejska 51
Forma Collection, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239
Nord Audio, Gdynia, ul. Wolności 24 B/1
Ingiera, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 8
Bopielmaro Gdano, 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 Wino, Gdynia, ul. Świętojańska 33
Smak Wino, Gdynia, ul. Kasztanowa 13
Interno Design, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/12 (Nowe Orłowo)
Aranez, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245 (Nowe Orłowo)
Digital 1, Sopot, Krzywy Domek
In Fashion, Sopot, Krzywy Domek
Manitac, Sopot, ul. Krolowej Jadwigi 7/1
Millime Wino i Spirituality, Sopot, ul. Hafnera 7
Festus, Sopot, ul. Morska 1
Sier 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 Zdrowicy
Fabryka Sukienek, Sopot, ul. Grunwaldzka 65
Lux Interiors, Sopot, Al. Niepodległości 665

NNIE

Galeria sztuki Lindenau, Gdańsk, ul. Ogama 119
Galeria Triada, Gdańsk, ul. Piwna 12/11
Galeria Glaza Expo, Gdańsk, ul. Długi Targ 20/21
Methrouse, Gdańsk, ul. Podwale Staromiejskie 90
Gdańsk Inkubator Przedsiębiorczości Starter, Gdańsk, ul. Lęborska 38
Digital 1, Sopot, Krzywy Domek
Rada Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Wąly Jagiellońskie 1
Polska Filharmonia Bałtycka, Gdańsk, ul. Ołowianka 1
Urząd Wojewódzki, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27
Urząd Marszałkowski, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27
Gdański Klub Biznesu, Gdańsk, ul. Ułpagnena 23
Kancelaria Adwokacka Joanna Reczkowicz, Gdańsk, ul. Szafarnia 6/17
Kancelaria Notarialna Katarzyna Nagorska – Protusiak, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 6/2
Altus Bank, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 163
Noble Bank, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 472
(Olivia Business Centre)
Noble Bank, Gdynia, Al. Zwycięstwa 267
Kancelaria Radców Prawnych Lesniński, Dobrzański, Gdynia, ul. Abraham 41/16
Klub Tenisowy Arka, Gdynia, ul. Ejsmond 3
Urząd Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Piłsudskiego 52/54
Rada Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Piłsudskiego 52/54
Teatr Muzyczny, Gdynia, Plac Gdyni 1
Kancelaria Finansowa Titum, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo)
dreamHOMES.pl, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo)
Times Gallery, Gdynia, Plac Kaszubski 17 lok.11
Grupa Inwestycyjna Hossa, Gdynia, ul. Władysława IV 43
WSM Roboty Finansowe, Gdynia, ul. Starowiejska 33
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. Cynowy 5
Sierra Golf Club, Pętkowice
Sand Valley Golf&Country Club, Psąk
Europejskie Centrum Solidarności, Gdańsk, Plac Solidarności 1 sekretariat



STUDIO DAGO
SLABY CERAMICZNE
MAKSIMUM FORMATU-OPTIMUM MINIMALIZMU
300x150

300 cm

150 cm

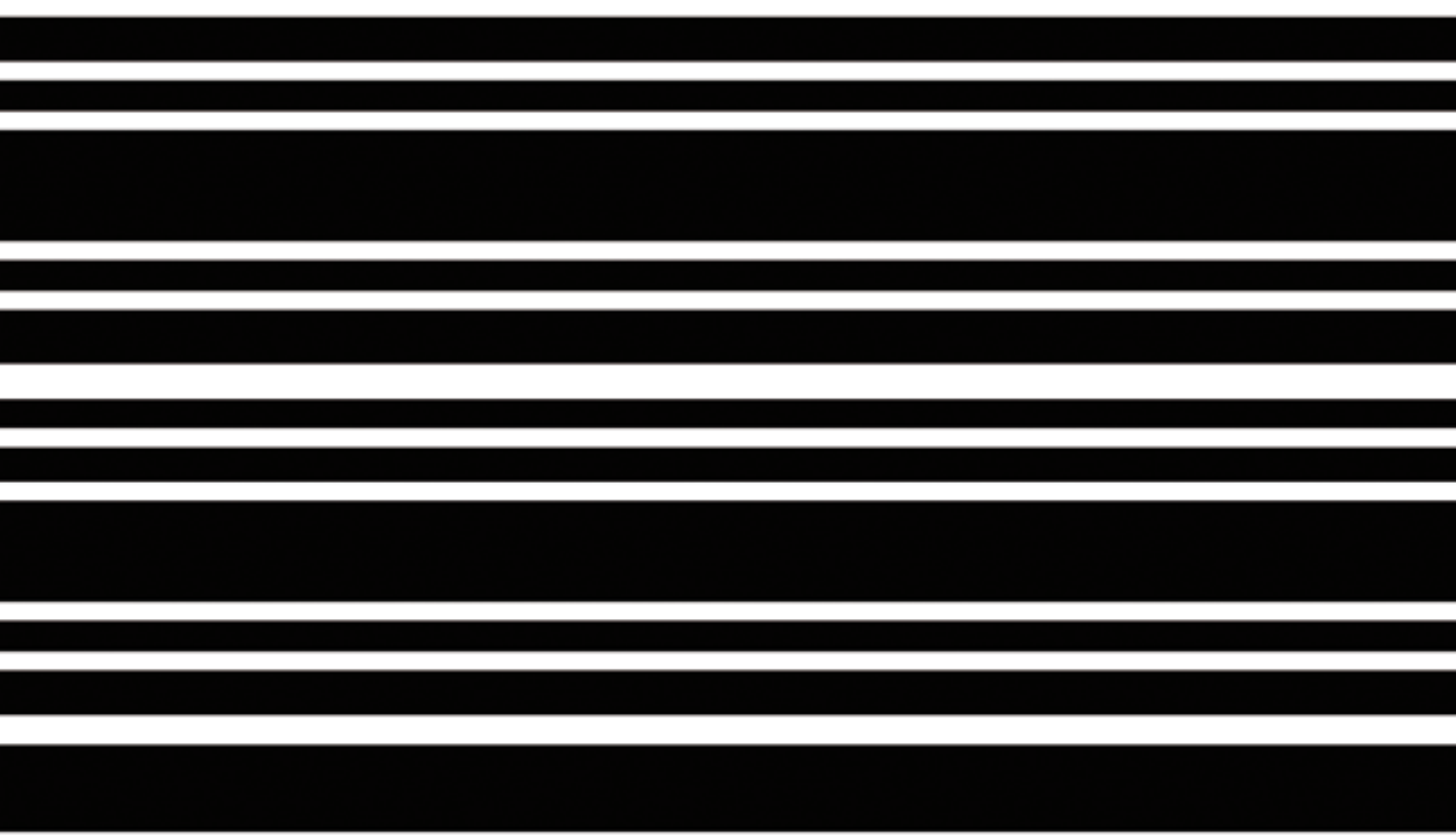
**ZNAJDŹ NAS
W NOWEJ
LOKALIZACJI**

UL. LEGIONÓW 112/13
GDYNIA
ALTUS

www.studiodago.pl

Premiera Nowej Inwestycji ROBYG już w czerwcu!

Gdańsk-Zaspa, 5 min. do morza

A series of horizontal stripes, alternating between black and white, spanning the width of the page.

ROBYG

Grupa Deweloperska

www.gdansk.robbyg.pl