prestiż

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 10 (2015 r.)

EWA EWART
ZMIENIA ŚWIAT

ANITA LIPNICKA
SŁAWNA JUŻ BYŁAM

SOPOT WAVE
IMPREZA ROKU!

ZWIEDZAMY DUBAJ
MIASTO ZE SNU

MARCIN ŻEBROWSKI

DUŻY DZIECIAK Z TELEWIZJI

Nowy GLC.

W najlepszej formie, w każdym terenie.

www.mercedes-benz.pl/suv

od 1999 PLN*

*Rata miesięczna netto dla GLC 220d 4MATIC w ofercie leasingu dla przedsiębiorców z 10-procentową wpłatą własną, okres umowy: 48 miesięcy, przebieg całkowity: 80 000 km. Oferta Lease&Drive Basic Mercedes-Benz Leasing Polska Sp. z o.o.

Mercedes-Benz
The best or nothing.

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

Znajdź nas na Facebook

Wróć do formy z Sheraton Fitness

Podejmij wyzwanie i dołącz do nas już dziś!
Tylko do końca roku członkostwa w Sheraton Fitness
w dotychczasowej cenie.

Dodatkowe informacje: 58 767 19 00

Sheraton Fitness, ul Powstańców Warszawy 10, Sopot
www.sheratonsopotspa.pl

- Nowoczesna siłownia
- Wykwalifikowani instruktorzy
- Zajęcia fitness
- Trening personalny
- Strefa Mokra

Zbieraj owoce wyjątkowych spotkań.

Zapraszamy na konferencje w Klekotkach.

MŁYN KLEKOTKI

HOTEL MŁYN KLEKOTKI
TEL. 55 249 00 00
RECEPCJA@HOTELMLYNKLEKOTKI.PL
WWW.HOTELMLYNKLEKOTKI.PL
/HOTELMLYNKLEKOTKI

Aura spotkania, otoczenie, piękno to pierwsze kroki do spokoju, wolnych myśli, skupienia i osiągnięcia celu.

W zakątkach Hotelu Młyn Klekotki skrzętnie dbamy o wyjątkowość przestrzeni i komfort gości, dostosowując obiekt do oczekiwań i potrzeb biznesowych spotkań.

Nasze przestrzenie:

- Sala na Rzece (do 120 osób)
- Sala w Młynie (do 60 osób)
- Sala Kominkowa (do 30 osób)
- Ogród Zimowy (do 50 osób)
- Sala Barowa (do 32 osób)
- Młyńska Winiarnia (do 18 osób)
- Weranda (do 15 osób)

Zachęcamy do kontaktu i zbudowania oferty szytej na miarę.

Zadeklarowałem kiedyś publicznie, że nie będę pisał o polityce. Politycy też różne rzeczy deklarują, obiecują, gwarantują, przysięgają, ale zawsze gdzieś po cichu, tak aby nikt nie słyszał dopowiadają „nigdy nie mówi nigdy". Działa to dokładnie tak samo jak niekorzystne warunki umowy zapisane mikroskopijnym drukiem.

Czując się zatem nieco usprawiedliwiony, biorąc przykład z rasowych polityków, postanowiłem wytrzeć sobie tym frazesem gębę i skrobnąć parę słów o odmętach absurdu, w których topią nas krajowe dyplomatołki. Szczególnie, że niektóre z tych spraw dotyczą naszego, pomorskiego podwórka.

To nasze podwórko może już niedługo być trochę mniej pomorskie, bo PiS wraz z prawdopodobnym dojściem do władzy chce realizować swoje nieprawdopodobne pomysły, których nie udało się wdrożyć w życie, bo kadencja była za krótka. Mowa tu o utworzeniu województwa środkowo - pomorskiego, które miałoby objąć m.in. Słupsk i Koszalin.

Rozumiem, że jest to region biedniejszy, wolniej się rozwijający od Gdańska i okolic, ale robienie kolejnej reformy administracyjnej, rozbijanie dwóch województw, tworzenie nowych struktur, urzędów, urzędniczej armii, tworzenie chaosu przy programowaniu i rozdzielaniu funduszy unijnych, to wszystko jest po prostu... chciałem napisać chore i nielogiczne, ale lepszym określeniem będzie, że to jest po prostu takie polskie. Typowe. Polska to przecież bogaty kraj, zatem kto bogatemu zabroni...?

O tym, że Polska jest krajem bogatym świadczy chociażby ostatnie referendum - 100 milionów wyrzucone do urny. Myślicie, że to dużo? To się zdziwicie. W ostatnich dniach pani premier sKopacz i jej świta dają coraz wyraźniejsze sygnały, że jednak bezpieczeństwa energetyczne kraju oparte ma być na węglu i odnawialnych źródłach energii, co oznacza, że elektrownia atomowa na Pomorzu chyba jednak nie powstanie. Nie żebym miał coś przeciwko, ale szkoda tych 300 milionów złotych, które już wydano na wszelkie prace związane z przygotowaniem tej inwestycji.

Równie dobrze można by było w jakiś inny zły sposób wydać tą kasę. Bo rząd PO w złym wydawaniu pieniędzy się specjalizuje. Kolejny przykład? Proszę bardzo. 50 milionów na portal internetowy dedykowany bezrobotnym i bezdomnym. Portal ma im dostarczać kompleksowych informacji, gdzie mają szukać pomocy. Szkoda tylko, że minister Kosiniak Kamysz nie zafundował bezdomnym i bezrobotnym laptopów i nielimitowanego dostępu do mobilnego internetu.

Martwi mnie ta niegospodarność bo te pieniądze, które lekką ręką rząd wyrzuca w błoto są przecież z naszych podatków. I nie mówimy tutaj o drobnych na waciki. Dobrze, że ten rząd już niedługo będzie historią, bo jakby się tak rozpędzili to pewnie niedługo musieliby brać przykład z greckich polityków, którzy na widok stanu publicznej kasy zaczęli odpowiadać na maile nigeryjskich milionerów. Z drugiej strony, mam przeczucie graniczące z pewnością, że po wyborach wcale lepiej nie będzie.

Wątek polityczny skończę taką małą dygresją. Z zapartym tchem oglądaliśmy niedawno walkę o chipsy i drożdżówki w szkole. Te ostatnie najpierw zniknęły ze szkolnych sklepików, potem po heroicznej walce z własnymi przekonaniami, sumieniem i mentalnymi barierami, szanowna pani premier obwieściła triumfalnie, że drożdżówki wracają. Chodzą słuchy, że Ewa Kopacz zmieniła decyzję po spotkaniu z gimnazjalistkami, które uświadomiły jej, że bez problemu w aptece kupują pigułkę „dzień po", ale drożdżówki zaczynają chodzić w szarej strefie, a po szkole kręcą się podejrzane typki, które dilują batonikami.

I tym samym płynnie przeszliśmy do wątków społecznych. Zawsze z uwagę słucham księży, którzy prawią mądrości i morały na temat seksu, zarówno tego całkiem zdrowego, jak Pan Bóg przykazał i jak Terlikowski z żoną czyni, jak i tego niezdrowego, obrzydliwego i dla normalnego człowieka

niezrozumiałego. Całkiem niedawno jeden z włoskich księży wygłosił stek prawd objawionych na temat pedofilii, a puentą było to, że pedofila można zrozumieć, ale ze zrozumieniem homoseksualisty już jest dużo gorzej, a w zasadzie jest to niemożliwe.

No i chłop uderzył w stół i nożyce się odezwały. Ksiądz z Gdyni, który jest szychą w Watykanie ogłasza światu, że jest gejem, przedstawia światu swojego partnera i jest na ustach całego świata. W Watykanie od razu stał się persona non grata, w przeciwieństwie do pedofila arcybiskupa Wesołowskiego, który z watykańskich komnat korzystał jeszcze w trakcie procesu. I niech mi ktoś powie, że geje mają dzisiaj łatwo?

I na koniec muszę się pochwalić. Trzymacie właśnie w rękach rekordowy pod każdym względem numer Prestiżu. Rośniemy jak dzieci po drożdżówkach. 164 strony to już jest kawał magazynu! Na tych stronach znajdziecie mnóstwo ciekawych treści, wywiadów i pięknych zdjęć. Szczególnie polecam uwadze teksty naszego nowego felietonisty Arka Hronowskiego. Szef sopockiego Spatifu, klubu B90 i powstającego Gdańskiego Browaru Kulturalnego znany jest z tego, że mówi to co myśli, nie owija w bawełnę i pieprzy konwenanse. Idealnie pasuje do naszego zespołu. Arek, witaj na pokładzie!

Jakub Jakubowski

prestiż magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY
Magazyn Prestiż,
ul. Pokorniewskiego 4, 81-860 Sopot
e-mail: redakcja.trojmiasto@eprestiz.pl
www.magazynprestiz.com.pl
Redaktor naczelny: Jakub Jakubowski
Z-ca Redaktora Naczelnego:
Aleksandra Staruszkiewicz,
tel.: 533 337 725
e-mail: staruszkiewicz@eprestiz.pl
Wydawca: Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o.
ul. Pokorniewskiego 4, 81-860 Sopot

Prezes: Michał Stankiewicz
Wiceprezes: Jakub Jakubowski
Redakcja: Max Radke, Małgorzata Rakowiec, Agata Rudnik, Matylda Promień, Marta Legieć, Agnieszka Polkowska, Marta Jaszczerska, Paulina Błaszkiewicz, Marcin Wiła, Michalina Domoń
Dział foto: Marek Stiller, Karol Kacperski, Krzysztof Nowosielski, Bartek Modelski
Sekretarz redakcji: Wiktor Wiktorow
Skład gazety: Konrad Rószkowski
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

Redakcja nie odpowiada za treść reklam.

www.facebook.com/prestiz.trojmiasto
www.issuu.com/prestiz

DOMY HYBRYDOWE

MULTI-COMFORT SAINT-GOBAIN SUSTAINABLE HABITAT

NIE WSZYSTKIE DOMY SĄ TAKIE SAME

SPRAWDŹ RÓŻNICE NA www.domyhybrydowe.pl

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

SAINT-GOBAIN ISOVER weber Rigips PAM GLASSOLUTIONS SHARP SILIKATY BOŚ BANK SOKÓŁKA OKNA I DRZWI TFF mp tec MPI HORMANN REWATEC STIEBEL ELTRON

Na okładce:
Marcin Żebrowski
Foto:
Mona Blank

Sławna to już byłam 36

nr. 10/2015 (61) www.prestiztrojmiasto.pl

FELIETON
4 Od Naczelnego
10 Zza szklanego ekranu: Rażąca siła bilbordu - Małgorzata Rakowiec
12 Krzywym okiem - Michał Stankiewicz
14 Kto robi w kulturze, tego kultura nie obowiązuje - Arkadiusz Hronowski

WYDARZENIA
16 Przełamując fale, Znajdź Sens, Drużyna Sierra Golf najlepsza
18 Marta Pałucka najpiękniejszą Polką!
20 Ekstremalna Bitwa o Gotland
22 Golf i BMW
23 Wolińska surfuje po tytuł
24 Na piwie z golibrodą

TEMAT Z OKŁADKI
28 Marcin Żebrowski - Człowiek, który nigdy nie zrobił selfie

LUDZIE
32 Kobieta, która zmienia świat - Ewa Ewart
36 Sławna to już byłam - Anita Lipnicka
40 Z Michałem wśród zwierząt - Nalewka dla słonia
42 Wspomnienia w autografach - Andrzej Gojke

PODRÓŻE
44 Kiedy sen staje się rzeczywistością - Dubaj

MOTORYZACJA
46 Nowości targów 3TM
48 Roadster idealny - Mazda MX5
50 Mały ale wariat
52 Mustang - moc legendy
54 Moto Wieści

TECHNO TRENDY
56 MUST HAVE

DESIGN
58 Prestiżowe wnętrze - Funkcjonalny Open Space
60 Polski design w Trójmieście
62 Dobre bo polskie!
64 Ikony designu dla Comforty
66 Beton architektoniczny
68 Królowa wnętrz

STYL ŻYCIA
70 Gdy pasja staje się życiem - Sandra Piwowarczyk - Bałuk
74 Sport mam we krwi - Jerzy Dudek
78 Zamieszkaj w Trójmieście

ZDROWIE I URODA
80 Alternatywa dla skalpela
82 Implanty zębów - fakty i mity
84 W poszukiwaniu dobrej energii

SOPOT WAVE
90 Sopot Wave na fali
92 Mistrzostwo rzutem na taśmę
94 Pokazy mody
106 Kronika Sopot Wave
110 W oku fotobudki

MODA
112 MALGRAU - Jesień/Zima 2011
118 Kochanice hrabiego mroku
120 Szczęśliwe dzieciństwo - Pralines

KULINARIA
122 Wino jest do jedzenia
124 Historie kuchenne - Claudia Filippi - Chodorowska i Kuba Maj
126 Kuchnia szefa kuchni - Adrian Klonowski
128 KAKU Fashion & Cook - Cukinia
132 Smaczne przepisy
134 Lokalne smaki w Sheratonie
136 Najlepsi szefowie kuchni.

KULTURA I SZTUKA
138 Haute Couture z misją
140 Niegrzeczne rzeźby Radziewicza
142 Prestiżowe imprezy
143 Alice left Wonderland
144 Polskie kino na fali

BIZNES
146 Relationship Banking
148 Zarobić na autografach
150 Inwestycje, które dają zarobić

KRONIKA PRESTIŻU
152 Comforty w Muzeum Miasta Gdyni
154 Artysta w drodze, 25 lat Triady
155 Domańska i Porter zagrali na emocjach, Huczne otwarcie Impladent
156 Festiwal bez czerwonego dywanu
158 Windy na Zatoce, Marriott w Gdyni
160 Klif świętuje urodziny, Święto motoryzacji w Ergo Arenie

Człowiek, który nigdy nie zrobił selfie 28

Wspomnienia w autografach 42

Mały ale wariat 50

ART DECO

APARTAMENTY
GDYNIA CENTRUM

AB INWESTOR

WWW.ABINWESTOR.PL / 58 621 74 74

RAŻĄCA SIŁA BILBORDU

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

Czym w październiku Gdynia najbardziej różni się od Gdańska? Wyborczymi plakatami. W jednym mieście obklejone wszystkie słupy i płoty wzdłuż głównych tras – w drugim jakoś tak dziwnie pusto.

Dopiero teraz widać, jaka epidemia dotyka przed wyborami aglomeracje. Gdynia miała odwagę podjąć decyzję o zakazie oblepiania ulic i mnie się ta decyzja podoba. Ciekawa jest też z socjologicznego punktu widzenia. Będziemy mieli okazję przekonać się, czy jest zależność pomiędzy ilością i wielkością bilbordów, a zdobytą ilością głosów.

Mam wrażenie, że politycy są zafascynowani przydrożnymi plakatami i bilbordami. Jedni stawiają na wielkość, inni na ilość. I tak, jeden z kandydatów nie przepuścił żadnej ulicznej latarni wzdłuż głównej alei. Inny postanowił pobić tych, którzy „pokryli" już kiedyś „Zieleniak" i Halę Olivię.

Ja wierzę w wyborców i wydaje mi się, że to, na kogo zagłosują, wcale nie zależy od ilości tekturowych wizerunków na słupach oświetleniowych i wielkość bilbordów, choć mogę sobie wyobrazić, że zwłaszcza debiutantom, w inny sposób, niż oplakatowanie miasta trudno się przebić. Jednak decyzja Gdyni zmusza do poszukiwania innych sposobów zakomunikowania wyborcom: To mnie, MNIE wybierzcie!

Jedni jeżdżą samochodami z przyczepami, na których znajduje się gigantyczna wyborcza konstrukcja, inni jednak nie rezygnują z najbardziej tradycyjnej metody dyktowo - słupowej i tuż przed rogatkami Gdyni, ale za jej administracyjnymi granicami – wywieszają swoje wizerunki jeden na drugim.

Co się sprawdzi? Na jakiej podstawie mieszkańcy Gdyni zdecydują o oddaniu głosu? Wszystko może być już wiadomo, kiedy Państwo czytacie ten felieton. Oczywiście pod warunkiem, że Państwowa Komisja Wyborcza tym razem sprawnie policzy głosy, a żaden system komputerowy nie pokrzyżuje tej czynności.

A wszystkim nam, na koniec na dobry humor dedykuję opis rysunku satyrycznego andrzejrysuje.pl: dwie osoby patrzą na elewacje oblepione przedwyborczymi banerami, z różnymi hasłami i różnej wielkości. Jedna mówi do drugiej: „A ty na kogo zagłosujesz? - Na największą szmatę." Mam nadzieję, że jednak nie. Choć to najczęściej okazuje się dopiero po wyborach. ■

ROZUM PODPOWIADA TAK.
SERCE POTWIERDZA ZDECYDOWANIE TAK.

*Maserati GHIBLI już od 3.819 zł miesięcznie.**

Pekao Leasing
Member of UniCredit

** Leasing 4 letni, 10% wpłata wstępna (od 27 999 zł) . Wysokość rat leasingowych może ulec zmianie stosownie do stopy bazowej WIBOR 1M dla PLN -1,640%.*

MASERATI GHIBLI.

NOWY MASERATI GHIBLI JEST OFEROWANY Z SZEROKĄ GAMĄ ZAAWANSOWANYCH TECHNOLOGICZNIE SILNIKÓW BENZYNOWYCH V6 Z 8-MIO BIEGOWĄ SKRZYNIĄ AUTOMATYCZNĄ ZF, ORAZ Z SILNIKIEM V6 TURBODIESEL. GHIBLI JEST RÓWNIEŻ DOSTĘPNY Z OPRACOWANYM PRZEZ MASERATI INTELIGENTNYM NAPĘDEM NA CZTERY KOŁA (SQ4).

SILNIK (GHIBLI DIESEL): V6 2987 CC; MOC MAKS. 275 KM PRZY 4000 OBR/MIN; MOMENT MAKS. 600 NM PRZY 2600 OBR/MIN; PRĘDKOŚĆ MAKS. 250 KM/H; PRZYSPIESZENIE 0-100 KM/H 6.3 SEK, ŚREDNIE ZUŻYCIE PALIWA 5.9 L/100 KM, EMISJA CO2 (CYKL MIESZANY) 158 G/KM

www.maserati.pl

MASERATI CHODZEŃ
PUŁAWSKA 52A, 05-500 PIASECZNO
TEL.: +48 22 716 92 92 / E-mail: info@maserati.pl

ZAPRASZAMY DO NASZEGO SALONU I SERWISU www.facebook.com/MaseratiPolska

MASERATI
Ghibli

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.

Krem z pomidorów, a następnie polędwiczki serwowano na zamknięcie EFNI (Europejskiego Forum Nowych Idei) w Sopocie. Dwa dni wcześniej, na otwarciu królowała z kolei ryba i krem z borowików. Obydwie gale odbyły się w specjalnie na tę okazję postawionym wielkim pawilonie na plaży. Przez trzy dni trwania imprezy na uczestników czekał też doskonały bufet w Sheratonie. Panele dyskusyjne zaczynały się wykwintnym śniadaniem na ciepło. Ostatnie kończyły w godzinach nocnych, w ramach tzw. „Debat nocnych marków" – przy lampce wina, w hotelowych restauracjach, winotece albo lounge roomie, gdzie para gości prowadziła mniej lub bardziej ożywione dyskusje. Impreza zgromadziła ważne osoby ze świata polityki, przedstawicieli unijnych instytucji, szefów dużych firm. W sumie blisko 1000 osób. Temat EFNI: nierówności społeczne, czyli mówiąc najkrócej jak pomagać biednym.

Ciekawy szczegół: frekwencja „Debat nocnych Marków" była bardzo mała. Powód? Nie wytrzymywały konkurencji z nieplanowanymi „debatami" trwającymi w tym czasie w Spatifie. Skutki było widać dzień po. Jeden z porannych paneli (start o godz. 8.00), akurat poświęcony energetyce. Przy stoliku 8 osób, połowa skupiona na jajecznicy, a połowa na... Bo, „debatować" też trzeba umieć.

Solidarność europejska – to finalne hasło EFNI. Na zakończenie konferencji Henryka Bochniarz wręczyła Donaldowi Tusko-

FOT. EFNI

a w niej nawoływanie do powrotu wspólnej Europy oraz stanowcze nie dla budowania europejskiej twierdzy przed uchodźcami. Szef Rady UE podziękował, powiedział coś o solidarności, a następnie swoją uwagę skupił na konieczności budowania... europejskiej twierdzy. Jego zdaniem działania Rosji w Syrii to element wojny hybrydowej, której celem jest wywołanie kolejnej fali uchodźców. Tym razem 8 mln Syryjczyków. A po nim swoje dołożył Jeffrey Sachs, wybitny amerykański ekomonista. - Dopiero zobaczycie co to znaczy kryzys uchodźców – mówił Sachs, wskazując na nieustannie wysoki

wskaźnik dzietności Afryki. Reakcji Henryki Bochniarz nie było widać.

Inna impreza, Wspólna Kaczka też zgromadziła tłumy - przedstawicieli gospodarki morskiej - z całej Polski i Europy. Przy ustawionych w konwencji weselnej długich stołach w Hali Gdynia Arena zasiadło ponad 1000 osób. Na stołach m.in. wykwintne przystawki, danie główne – kaczka, czerwone wino i coca cola w puszkach. Z racji, że mocniejsze alkohole – wódkę i whisky - serwowano w barach poza główną salą, połowa gości dość szybko się tam przeniosła. Na szczęście organizatorzy zdążyli jeszcze wręczyć tradycyjne nagrody – Bursztynową Kaczkę i Bursztynowe Jajko. I trzeba przyznać, że z wielką gracją, tak by nie przeszkadzać biesiadującej sali. Widząc to pewien sympatyczny Anglik w trakcie dyskusji o kryteriach jakie decydują o wyborze laureatów skwitował to tak: „U nas nagrodę odbiera firma, która zajmie najwięcej krzeseł podczas gali. Czyżby u was było inaczej?".

Stary Maneż, nowe centrum kultury w Gdańsku wreszcie otwarte. I to z wielkim hukiem, bo koncertem grupy Mitch & Mitch i Zbigniewa Wodeckiego i ich sławnym już projektem reanimacji płyty Wodeckiego z 1976 roku. Miejsce ma potencjał, program koncertów imponujący, a wnętrze naprawdę doskonałe. Ale, żeby nie było tak słodko to dwa apele na przyszłość: o lepsze nagłośnienie, no i bary – o większe zapasy i więcej obsługi. Wtedy będzie idealnie, a czego życzę. ■

PKM
WZ
A
WISZĄCE OGRODY
OSIEDLE
Z WŁASNYM
PRZYSTANKIEM
PKM
PKM
PKM
HOSSA
DEWELOPER NR 1
HOSSA.GDA.PL
TEL. 58 785 12 12

KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE

Arkadiusz Hronowski
od 2001 roku zawiaduje sopockim SPATiF-em. Odpowiada za serwis muzyki niezależnej Soundrive.pl oraz festiwal muzyki alternatywnej Soundrive Fest. Jego ostatnie, najbardziej wyczekiwane dziecko to Klub B90 na terenie Stoczni Gdańskiej. Kolejne dziecko, które przyjdzie na świat niebawem to Browar Gdański Kulturalny. W wolnych chwilach trwoni czas w zespole The Stags, pisząc piosenki tylko miłości.

DYWANOWI CELEBRYCI

Czerwony dywan, ścianka, paparazzi to chyba najważniejsza część każdej poważnej uroczystości. Dywan prowadzi do ścianki, wzdłuż dywanu za barierkami stoją tłumnie gapie, a na wprost ścianki w pogotowiu czatują paparazzi. Gwiazdy idąc machają do tłumów, rozdają uśmiechy i pozdrawiają. Przy ściance z różnymi napisami obowiązkowo się zatrzymują i tam rozpoczyna się sesja zdjęciowa, by potem cała masa pism, portali, prywatnych osób miała o czym mówić.

A jest o czym mówić, gdyż gwiazdy się zmieniają, starzeją, lepiej lub gorzej ubierają i w ogóle jakoś zawsze jest się do czego przyczepić.

„No popatrz jak ta Szapołowska się postarzała. Wiesz, ale jednak ma klasę. A ten małolat to jej facet? A ten Chyra to jakiś niski jest. A kto to jest ten wysoki z brodą?"

Plotkują, krytykują, podziwiają. I tak bez końca. Zastanawiam się co czują ci w końcu nieprzeciętni ludzie. Bo za takich uważam np. uczestników Festiwalu Polskich Filmów Fabularnych w Gdyni. O próżność ich nie posądzam, bo są to w większości ludzie kreujący świetne role, wymagające ogromnego talentu i pracy. Oni chyba muszą przejść te kilkanaście metrów, bo tak wymaga scenariusz i w końcu są głównymi „aktorami" tej imprezy. Stawiam dobre wino, że większość z nich tego nie znosi.

Co innego celebrytki, celebryci, pogodynki, gwiazdeczki jednego skandalu czy serialu, cizie nadzianych facetów, córeczki i synkowie i tzw. lokalne „państwo". Dla nich dywany i ścianki powinny być chyba wszędzie, w galeriach handlowych, przed restauracjami, hotelami, a nawet na lotnisku przed odprawą. Oni zawsze pchają się tam częściej, dłużej stoją, a panienki szczerzą ząbki zdecydowanie lepiej.

Np. pogodynki i ich chłopcy mają do perfekcji opanowane rozdawanie uśmiechów i spojrzeń. W tym fachu Gajos lub Barańska dużo mogliby się od nich uczyć. Rzadko bywam na salonach, gdyż są nudne i sztuczne, ale przede wszystkim nikt mnie na nie zaprasza. Choć czasami mi się zdarza. No byłem kiedyś na „gali" otwarcia pewnej imprezy w Sopocie. Było wszystko, czerwony, dywan, ścianka i paparazzi. Największymi gwiazdami „gali" były dwie pogodynki, jak się później okazało.

Ktoś pomyśli że zazdroszczę. Otóż miałem okazję wystąpić dwukrotnie na czerwonym dywanie. Raz przez przypadek, wracając chwiejnym krokiem sopockim molo, po bimbowym rejsie z aktorem Buczkowskim, niechcący weszliśmy na jakiś dywan. Nie mieliśmy pojęcia po co on jest i dokąd prowadzi, gdyż byliśmy zajęci rozmową i paleniem fajek. Prowadził on jednak wprost pod dywizjon fotoreporterów czekających na Romana Polańskiego, mającego na plaży oficjalnie otworzyć swoją filmową szafę. Okazało się, że znany reżyser szedł kilkadziesiąt metrów za nami, a my zostaliśmy przez ochronę zgrabnie usunięci z dywanu.

Drugim razem na czerwonym dywanie zagościłem już jako gość gdyńskiej premiery filmowej przygód znanego inżyniera. Wówczas wspólnie z reżyserem, a także z Leszkiem Możdżerem, którego dłonie i ich kunszt zagrały w filmie, podjechaliśmy strasznie długą limuzyną pod sam dywan. Kiedy wyszliśmy na dywan i zmierzaliśmy w kierunku sali kinowej oczy zdumionych gapiów ujrzały dwóch gości nie wiadomo skąd oraz na szczęście znanego pianistę. Było to dla mnie bardzo żenujące przeżycie, pomimo iż byłem w tzw. „zarządzie" filmu.

Ale mam też pewne osiągnięcie. Otóż wiele lat temu podczas warszawskiego pokazu mody niejakiego Arkadiusa miałem okazję stać w jednej kolejce do szatni tuż za Elżbietą Penderecką. Strasznie to przeżyłem, bo w końcu to Penderecka. To nie koniec. Po zdaniu futra Pani Elżbiety i mojego płaszczyka wjeżdżaliśmy razem windą na piętro, gdzie odbywał się pokaz. Moje spięcie było jeszcze większe, bo w końcu już nie w długiej kolejce, a w windzie z Penderecką. Otwierają się drzwi windy, a tam ściana fleszy. Tu na szczęście stałem za plecami owej damy i czułem, że nie jest zachwycona tym faktem. Tzn. nie że stałem za jej plecami, a z powodu nachalności fotoreporterów i ściany błyskawic. No ale to inny kaliber i klasa. No i taki ze mnie przypadkowy celebryta dywanowo - windowy. ■

Quadrille spa

ul. Folwarczna 2
81-547 Gdynia
spa@quadrille.pl
tel. 48 58 351 03 20
www.quadrille.pl/spa

zaffiro · Med Contour medical · LPG · Vectus · surgen by Hologen

Przełamując fale

„Co jakiś czas na rynku pojawia się łódka pobudzająca wyobraźnię i poruszająca zmysły do tego stopnia, że zadajemy sobie pytanie - czy ona faktycznie może być aż tak doskonała? Tak właśnie jest z Windy 31 Zonda". Takimi słowami uzasadnił juror Carl Richardson przyznanie tej właśnie jednostce nagrody Motor Boat of The Year 2012. I właśnie m.in. Zondę mieli okazję wypróbować klienci Noble Banku podczas zorganizowanego specjalnie dla nich dnia testowego.

Windy 31 Zonda

Fot. Krzysztof Nowosielski

Imprezę wraz z Noble Bankiem i Skarbnicą Win zorganizowała firma Skyboat, oficjalny diler norweskiej stoczni Windy powszechnie uznawanej za jednego z najlepszych na świecie producentów łodzi motorowych. Po testach na wodach Zatoki Gdańskiej nikt nie miał wątpliwości, że ta opinia jest słuszna.

Windy 26 Kharma

Producent głosi, że Windy 31 Zonda otwiera nowe możliwości w daycruisingu. I ma rację. Zonda jest piekielnie szybka, a przyśpieszenie, mimo że imponujące... nie wbija aż tak bardzo w fotel. Przy dużej prędkości rozbijanie fal nie wiąże się z nadmiernym kołysaniem. Sternik i pasażerowie czują się komfortowo i stabilnie. To zasługa kadłuba w kształcie mocnego V gwarantującego precyzję toru pływu przy dużej prędkości, stabilność i wyważony przechył nawet w ostrych zakrętach.

Drugą łódką, którą testowano był model 26 Kharma marki Windy. Prawie 8 metrów długości, renomowany silnik Volvo Penta V8 o mocy 320 KM, stylowy design i dobra cena - ta jednostka to kwintesencja sportowego charakteru, unikalnego stylu i komfortu. Konstrukcja kadłuba została okrzyknięta przez międzynarodową prasę morską, jako najlepsze wykonanie dla sportowych łodzi motorowych. W połączeniu z potężnymi i oszczędnymi sinikami pozwala tej łodzi bezpiecznie i miękko pokonywać fale przy dużych prędkościach. mr

Znajdź Sens

„Znajdź Sens" to tytuł książki wydanej przez fundację Między Niebem a Ziemią, która lada dzień trafi do salonów Empik w całej Polsce. Książka jest podsumowaniem ogólnopolskiej akcji charytatywnej pod tym samym tytułem. Patronat nad akcją i książką objął magazyn Prestiż.

Przez cały rok w całej Polsce odbywały się warsztaty z inspirującymi ludźmi organizowane przez fundację Między Niebem a Ziemią opiekującą się nieuleczalnie chorymi dziećmi i ich rodzinami. W książce znalazły się relacje z tych warsztatów, a także wywiady, felietony, myśli i przepisy osób, które prowadziły każdy warsztat.

- Myślę, że wielu z nas żyje dziś tak, jakby nie żyło. Nieświadomie, nieuważnie, szybko. Zatracamy to, co naprawdę ważne. Stajemy się mniej uważni i empatyczni, a przez to coraz bardziej powierzchowni. Mam nadzieję, że warsztaty, spotkania i wykłady, które się odbyły, a także rozmowy zamieszczone w tej książce pozwolą każdemu spojrzeć na życie z innej perspektywy - mówi Sylwia Zarzycka, prezes Fundacji.

W książce znalazły się wywiady m.in. z Jerzym Stuhrem, Jarosławem Kuźniarem, Wojciechem Eichelbergerem, Zbigniewem Ćwiąkalskim, Agnieszką Kręglicką, czy Mateuszem Kusznierewiczem. W ostatnim rozdziale można też przeczytać trzy poruszające rozmowy z fundacyjnymi mamami, które od lat opiekują się swoimi ciężko chorymi dziećmi. mr

Drużyna Sierra Golf najlepsza

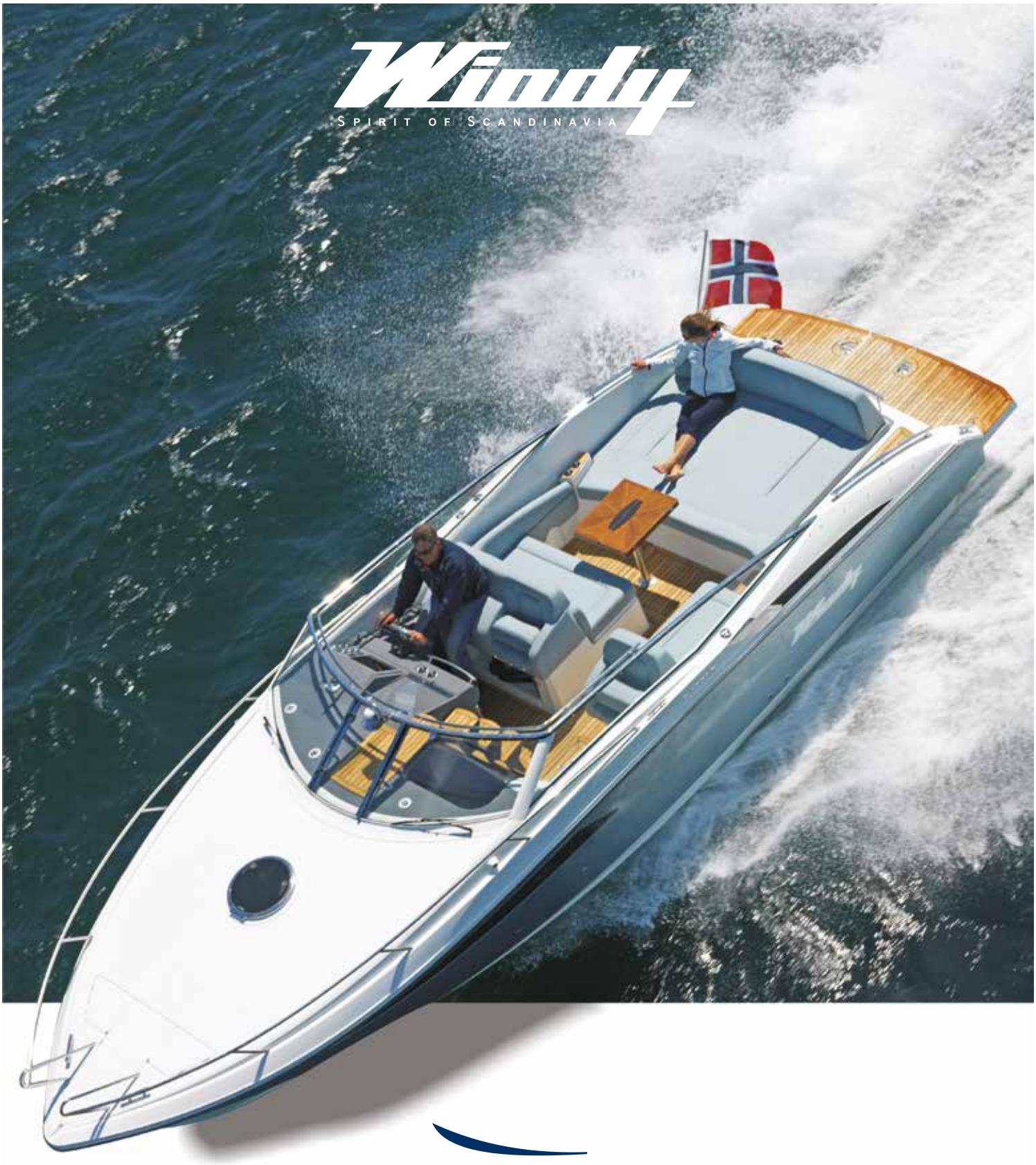
Drużyna Sierra Golf Club wygrała pierwszą edycję Klubowego Pucharu Polski Seniorów. Rywalizacja odbywała się na polu Rosa Private Golf Club koło Częstochowy, a team SGC w pokonanym polu zostawił aż 16 innych zespołów.

Drużynę Sierry tworzyli Henryk Konopka, Piotr Mondalski, Andrzej Bagiński, Antoni Wierciński, Jarosław Szwarc i Małgorzata Brodowska. W sumie rozegrano trzy rundy, a indywidualnie najlepszy wynik osiągnął Henryk Konopka.

Sezon golfowy w Polsce powoli się już kończy. Koniec roku to czas, w którym rozgrywany jest w Sierra Golf Club tradycyjnie turniej jubileuszowy. W tym roku trzynastą już edycję turnieju wygrali Andrzej Bagiński i Oksana Wojtkiewicz. Wybrano również nowych kapitanów klubu. Obowiązki te przez najbliższe dwa lata pełnić będą Piotr Mondalski i Ute Kisielewski. mp

Ute Kisielewski (pierwsza z lewej), nowa kapitan SGC

Fot. Sierra Golf Club



SKYBOAT

Al. Jana Pawła II 11
81-345 Gdynia

T +48 58 662 36 38
F +48 58 662 36 39

info@skyboat.eu
www.skyboat.eu

Marta Pałucka najpiękniejszą Polką!

Marta Pałucka ma 23 lata, jest instruktorką jeździectwa, mieszka w Sopocie i właśnie została pierwszą w historii Miss World Poland 2015. W nagrodę będzie reprezentować Polskę w wyborach Miss Świata, które odbędą się w chińskim mieście Sanya.

Miss World Poland to nowy konkurs na polskiej mapie piękności, a jego organizator jest licencjonowanym partnerem konkursu Miss Świata. Konkurs odbył się w nietypowej scenerii, bo podczas gali wręczenia nagród dla najbardziej nowatorskich firm na rynku organizowanej przez tygodnik Wprost w warszawskiej Endorfinie.

Połączenie gali wręczenia nagród dla najbardziej nowatorskich firm z galą wyboru najpiękniejszej Polki jest przemyślaną strategią organizatorów - ma podkreślać zmianę akcentów w kryteriach oceny uczestniczek konkursu piękności. O jakie zmiany chodzi? Kandydatki nie prezentowały się w strojach kąpielowych. Pokaz bikini został zastąpiony pogłębioną prezentacją osobowości uczestniczki, jej ambicji, planów, aktywności na rzecz rozwoju własnej osobowości i pomocy potrzebującym.

- Niezmiernie cieszę się z tej wygranej, którą odbieram jako początek nowego etapu w życiu. Dostałam niepowtarzalną szansę na swoje 5 minut, które planuję jak najlepiej wykorzystać, nie tylko na swoją korzyść. Konkurs Miss World od zeszłego roku pozbawiony jest prezentacji uczestniczek w strojach kąpielowych. Największą uwagę przykłada się do działania kandydatek na polu społecznym i charytatywnym, co jest mi bardzo bliskie - mówi Prestiżowi Marta Pałucka.

Sopocianka ukończyła studia z gospodarki przestrzennej na Wydziale Oceanografii i Geografii Uniwersytetu Gdańskiego. Obecnie kontynuuje studia na Wydziale Zarządzania. Od listopada br. planuje rozpocząć kurs podyplomowy „Psychologia w jeździectwie" na Wyższej Szkole Psychologii Społecznej w Sopocie.

Marta Pałucka jest instruktorką jeździectwa, konno jeździ od dziecka. Startuje również w zawodach w skokach przez przeszkody, posiada dwa własne konie, z czego jeden na stałe stacjonuje na sopockim Hipodromie.

- Posiadanie pasji takiej jak jeździectwo i konie uważam za swój największy atut wvkontekście wymagań Miss World. Swoje działania społeczne i charytatywne planuję związać ze sportem. Sopot posiada infrastrukturę sportową na światowym poziomie, marzy mi się organizacja charytatywnych regat lub zawodów jeździeckich - mówi Marta.

Wybory Miss World w Chinach odbędą się 19 grudnia. Nasza miss Sopot opuści już 10 listopada, by przygotowywać się do wyborów i wypełniać obowiązki związane ze startem. Trzymamy kciuki! mp

Villa Diamentowa - odbiór marzec 2016

Ville Bursztynowe - odbiór grudzień 2016

Biuro sprzedaży:
Olivia Business Center
Gdańsk Aleja Grunwaldzka 472 B,
biurowiec 04 1 piętro

tel. + 48 532 607 607
e-mail: kontakt@royalh.pl

RH
ROYAL HOME
WWW.ROYALH.PL

od 5.229
zł/m²

Domy firmy Royal Home
to oprócz unikatowej architektury również wysoki standart deweloperski m.in. wentylacja mechaniczna z rekuperatorem, trójszybowe wielokomorowe okna aluminiowe, ogrzewanie wodne podłogowe na wszystkich 3 kondygnacjach, garaże podziemne z dodatkową przestrzenią ułatwiającą manewrowanie samochodem, bio-kominek w salonie, video-fon, alarm, duże tarasy, balkony oraz tereny zielone itd.

od 6,142
zł/m²

Ekstremalna Bitwa o Gotland

Jacek Zieliński na jachcie Quick Livener zdobył tytuł Morskiego Mistrza Polski Samotników w klasie ORC 1, a za zwycięstwo odebrał Puchar Wielkiej Żeglarskiej Bitwy o Gotland. Największe regaty samotników na Bałtyku w klasie Open wygrał zaś Krzysztof Fojciuk na jachcie OFO, który jako pierwszy przeciął linię mety w czasie bezwzględnym.

Zwycięzca klasy ORC 1 Jacek Zieliński na jachcie Quick Livener

Fot. A. Warecka

Bitwa o Gotland – Delphia Challenge 2015 pełna była bezprecedensowych wydarzeń. Rekordowa ilość zawodników, trudna pogoda i zaciekła rywalizacja – tak można podsumować tegoroczne zmagania samotnych żeglarzy na Bałtyku.

Nie było łatwo – z 20 jachtów, które wystartowały, sklasyfikowane zostało 16. Kuba Strzyczkowski (Delphia Trójka) wycofał się zaraz po starcie z powodu awarii, Maciej Ziemba (Janeczka) wycofał się po kilku dniach, a Aleksandra Emche (Drosomak) i Bartek Czarciński (Perła Gdyni) nie zostali sklasyfikowani ze względu na nie zastosowanie się do decyzji organizatora nakazującej schronienie się w porcie Visby.

A było się przed czym chronić. Po raz pierwszy w historii regaty musiały zostać wstrzymane na kilkanaście godzin z uwagi na silny sztorm po wschodniej stronie wyspy. Fale dochodziły do wysokości 4 metrów – były to warunki które realnie zagrażające bezpieczeństwu zawodników. Na szczęście nikomu nic się nie stało i wszyscy bezpiecznie dotarli do mety. Ze sztormem wiążą się też dwie ciekawe historie.

O zwycięstwo w klasie Open walczył Andrzej Kopytko na jachcie True Delphia, który jednocześnie starał się o kwalifikację do prestiżowych regat OSTAR 2017. Po decyzji o zatrzymaniu wyścigu z pewnością miotany był pokusą kontynuacji żeglugi kosztem dyskwalifikacji i ryzyka poważnych uszkodzeń w sztormie, aby zdobyć upragnioną kwalifikację. Zwyciężył rozsądek – jego wysoka pozycja w wyścigu oznaczała wejście w najgorsze sztormowe warunki przy cyplu Faro, a na kwalifikację do OSTAR ma jeszcze czas w przyszłym roku. Dodać trzeba, że w Bitwie o Gotland Andrzej Kopytko zajął drugie miejsce w klasie Open.

Zbigniew „Gutek" Gutkowski

Fot. Michał Sołoga

Ze sztormem postanowił też walczyć Bartek Czarciński na jachce Perła Gdyni. Nie jest to jacht regatowy, stworzono go, by stawił czoła trudom oceanicznej żeglugi długodystansowej i Bitwa była doskonałym sposobem przetestowania zarówno jachtu jak i sternika. Bartek Czarciński podjął trudną decyzję o zaryzykowaniu dyskwalifikacją i do mety dopłynął bez przerwy opływając całe 500mil bez przerwy. Jacht wytrzymał i spisał się znakomicie.

Równocześnie z zawodnikami głównych klas Bitwy odbył się pierwszy na Bałtyku wyścig jachtów klasy Imoca 60 – Zbyszek Gutkowski zmierzył się z Tomkiem Siekierko. „Gutek" dopłynął do mety z imponującym wynikiem 47 godzin i 11 minut. Taki wynik nie był zaskoczeniem, wszak gdańszczanin dysponuje najszybszą jednostką pływającą w basenie Morza Bałtyckiego. mp

Fot. Cezary Spigarski

Piotr Parzy na jachcie Hadron

Delphia team: Kuba Strzyczkowski, Andrzej Kopytko, Piotr Nikiel

Fot. Marek „Wilku" Wilczek

PREMIUM SOUND

Salon HiFi Gdańsk

NOWY ADRES SALONU
Ul. Rakoczego 31, 80-169 Gdańsk
tel. +48 513 07 07 30, 537 07 07 30
e-mail: kontakt@premiumsound.pl

KINO DOMOWE | GRAMOFONY | PŁYTY | STEREO | SŁUCHAWKI

www.premiumsound.pl

GOLF I BMW

86 golfistów i 8 golfistek z całej Polski wzięło udział w turnieju BMW Golf Cup Poland, który odbył się w Sierra Golf Club koło Wejherowa. Turniej wyłonił zwycięzców w trzech kategoriach handicapowych. Zwycięzcy już w marcu 2016 r. polecą do Fancourt Golf Resort w RPA na The BMW Golf Cup International, który jest największym amatorskim cyklem turniejowym na świecie.

PRESTIŻ PATRONUJE

Lech Sokołowski, Małgorzata Brodowska i Jacek Wróbel

Fot. Marek Darnikowski

Rywalizacja została rozegrana w formacie stableford netto. Podium kategorii kobiet zostało zdominowane przez reprezentantki Sierra Golf Cup. Zwyciężczynią i zarazem pierwszą finalistką BMW Golf Cup International World Final, z wynikiem 38, została Małgorzata Brodowska. Na drugim miejscu uplasowała się Barbara Bobińska (35), a na trzecim Anna Rydzkowska (34).

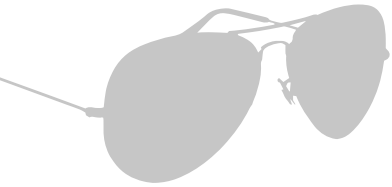
W kategorii mężczyzn z HCP od 12,1 do 28,0 wygrał Jacek Wróbel z Rosa Private GC. Rezultat 38 punktów zagwarantował mu bilet do Republiki Południowej Afryki. Kolejne dwa miejsca z 37 punktami zajęli Hoang Anh Nguyen (Royal Kraków Golf & Country Club) i Tadeusz Leszczyński (Gdańsk G&CC).

Pole SGC nie należy do łatwych

Trzeci czek z zaproszeniem na światowy finał BMW został wręczony w kategorii mężczyzn z HCP do 12,0. Triumfatorem i zarazem ostatnim wyłonionym reprezentantem Polski został Lech Sokołowski (Sierra GC) z wynikiem 38. Na kolejnych nagrodzonych pozycjach znaleźli się Artur Dudek (Modry Las GC) oraz Marek Więcek (Vistal GC). Obaj zawodnicy uzyskali 37 punktów.

Ceremonię wręczenia nagród poprzedził przedpremierowy zamknięty pokaz nowego BMW serii 7. Zgromadzeni goście mogli nie tylko wysłuchać prezentacji i obejrzeć model, ale również samemu przetestować jego funkcjonalność. Dodatkowo o dobry nastrój uczestników zadbał Ballantine's zapraszając na degustację markowej whisky. mr

REKLAMA



OPTYK STUDIO 1242

Ray-Ban OAKLEY PRADA Persol

Galeria Bałtycka // POZIOM -1

Baltycka@1242.eu // tel. 505 275 305

Wolińska surfuje po tytuł

Surfing na Bałtyku? Na dodatek późną jesienią? A jakże! Aż 37 zawodników i zawodniczek wystartowało w Polish Surfing Challenge, czyli Mistrzostwach Polski w Surfingu. Secret spot w Jastrzebiej Gorze (wejście 25) powitał uczestników znakomitymi warunkami i falami pozwalającymi pokazać pełnię możliwości.

Karolina Wolińska

Fot. Bartosz Modelski

W bardzo dobrych warunkach rozegrano zawody kobiet, w których równych sobie nie miała Karolina Wolińska. Zawodniczka z Trójmiasta pewnie sięgnęła po tytuł wyprzedzając Agnieszkę Piotrowską i Katarzynę Pajzderską. W rywalizacji juniorów triumfował Kornel Ochrymowicz.

Mężczyźni do rywalizacji przystąpili dwa dni później, a najlepsze warunki znaleźli w porcie we Władysławowie. Duże fale, silny wiatr i prąd spowodowały, że zmagania surferów były nie tylko emocjonujące, ale też efektowne. Udało się rozegrać eliminacje i ćwierćfinały, a kolejnego dnia półfinały i finał. Mimo lekkiego wiatru on-shore, fale były spore, a dodatkowym sprzymierzeńcem był boczny prąd. W efekcie było dużo fajnego surfingu, wiele efektownych przejazdów na wysokim poziomie. Mistrzem Polski został Sta's Labarthe, który wyprzedził Maćka Krystosiaka, a na trzecim miejscu zameldował się Kuba Kuzia. mp

Kuba Kuzia

Bartek Kulczyński

REKLAMA

Toyota Carter
najstarszy dealer Toyoty w Polsce
Z nami jesteście
Państwo Bezpieczni

Carter
Gdańsk

Gdańsk, ul. Grunwaldzka 260, tel. 58/340-22-22

Na piwie z golibrodą

Co ma wspólnego piwo z długą brodą? Browarnicy z pomorskiego AleBrowaru twierdzą na przykład, że dobre piwo potrafi wyprostować nawet najbardziej bujny zarost. Dobrym piwem jest Last Cut, najnowsze piwo tego browaru, które premierowo, w wyjątkowej oprawie zaprezentowano w Królewskiej Fabryce Karabinów na Dolnym Mieście w Gdańsku.

Fot. Tomek Sagan

Teza została postawiona. Aby dowieść słuszności słów przytoczonych na wstępie AleBrowar do współpracy zaprosił znanych i cenionych golibrodów, którzy jedną z sal zamienili jedną z hal królewskiej fabryki karabinów w salon barberski z barem z 8 nalewakami i sceną, na której odbył się koncert zespołu „Popszysze". Bo piwo Last Cut zostało uwarzone specjalnie w hołdzie miłośnikom bród i golibrodom.

Trzeba przyznać, że tylu brodaczy na metr kwadratowy Gdańsk jeszcze nie widział. Mateusz „Delma" Delmański, założyciel kultowego Butter CUT na krakowskim Kazimierzu, udowadniał, że barber potrafi strzyc nie tylko brodę, ale też wyczaruje ci zupełnie nową fryzurę na głowie. Bez użycia nożyczek. Mateusz Banaszek, założyciel Salonu Fryzur Męskich w Gdańsku, zapomnianą w tradycyjnych salonach fryzjerskich brzytwą władał lepiej niż Michał Wołodyjowski swoją szablą. Z kolei Lukas Tarka, jeden z czołowych polskich barberów, który szlify zdobywał w angielskich i holenderskich salonach, pokazał, że wąsy mogą wyglądać męsko i stylowo, a długa broda może być zadbana, ułożona i pachnąca.

Barberzy, w dawnych czasach określani mianem cyrulików lub balwierzy, mieli pełne ręce roboty. Chętnych do strzyżenia i pielęgnacji brody i włosów było tak wielu, że tworzyły się listy kolejkowe. Na szczęście oczekiwanie na mistrzów brzytwy i nożyczek umilał złocisty trunek z AleBrowaru. Wybór był spory, gości częstowano takimi piwami, jak: Rowing Jack, Amber Boy, Smoky Joe, King of Hop, czy Sweet Cow.

Największym wzięciem cieszyło się oczywiście premierowe Last Cut, czyli niepasteryzowane i niefiltrowane piwo w stylu American Golden Ale. To mocne (7%) piwo górnej fermentacji, w którym wyczuwa się sporo aromatów amerykańskich chmieli, owoce cytrusowe i tropikalne, karmel, a wyczulony zmysł węchu i smaku przyjemnie podrażni nasze receptory także żywicznym aromatem. Całość sprawia delikatne słodkie wrażenie. Last Cut zdecydowanie nie jest piwem o jednowymiarowym smaku!

- Warzymy piwo metodami rzemieślniczymi - własnoręcznie, bez użycia technologii, które przyspieszają produkcję. Oprócz produktu chcemy oferować ideologię – piwną rewolucję. To hasło wyraża sprzeciw dla bylejakości rynku oraz negację zasad przyjętych przez branżę. Naszym celem jest też „walka z piwną nudą". Dlatego warzymy dużo, różnych stylów piwa, niektóre z nich jako pierwsi w Polsce - mówi Michał Saks, browarnik i współwłaściciel AleBrowaru.

Hasło „Walka z piwną nudą" idealnie oddaje klimat imprezy w Królewskiej Fabryce Karabinów. Świetne piwo, znakomite jedzenie serwowane przez foodtruck Carmnik, ludzie, dla których piwo i zarost to po prostu fajna „zajawka", a często nawet pasja i styl życia, niekończące się rozmowy i płynący wolno czas - czego chcieć więcej? Chyba tylko piwa z AleBrowaru! mp

Atrakcyjne zimowe pakiety pobytowe
Firmowe spotkania świąteczne
Kupony podarunkowe na zabiegi spa
Szeroka oferta atrakcji
35 pokoi zabiegowych
2 unikalne restauracje
MERA
SPA HOTEL
Magia
relaksu spa
w świątecznej atmosferze
MERA SPA HOTEL, ul. Bitwy pod Płowcami 59, 81-731 Sopot, Tel.: +48 58 766 60 00, reception@meraspahotel.pl
www.meraspahotel.pl

MARCIN ŻEBROWSKI

CZŁOWIEK, KTÓRY NIGDY NIE ZROBIŁ SELFIE

AUTOR: PAULINA BŁASZKIEWICZ / FOTO: MONA BLANK

Od czwartku do niedzieli wstaje w środku nocy po to, by rano przekazywać nam najświeższe informacje z kraju i ze świata. Mówi, że pracuje po to, by zapewnić byt rodzinie. Jest jednym z tych dziennikarzy, dla których takie nazwiska jak Krall, Tochman, czy Jagielski coś znaczą. Poza tym to idealny mąż i ojciec. Nie wszyscy jednak o tym wiedzą, bo Marcin Żebrowski, jeden z najpopularniejszych i najsympatyczniejszych dziennikarzy TVN 24, nie cierpi na syndrom selfie. Mówi, że nie umie robić dzióbka i nigdy nie strzelił sobie samojebki. To kwestia dyskusyjna, ale pewne jest to, że nasz październikowy rozmówca ma COŚ do powiedzenia.

„Boże, jak mi się nie chce". Czy właśnie tym zdaniem rozpocząłeś swój dzień?

Dziś powiedziałem: Boże, znowu źle nastawiłem budzik, bo zawsze jak dzwoni, to wydaje mi się niemożliwe, że już jest 3.40. Wtedy używam jednego słowa, którego powtarzać oficjalnie nie można, po czym zdaję sobie sprawę, że to jednak jest 3.40 i muszę wstawać. Mam też zasadę – po budziku żadnego dosypiania, jak tylko zadzwoni od razu siadam na łóżku. Jakiekolwiek przyłożenie głowy do poduszki mogłoby się zakończyć za kilkadziesiąt minut, a ja mam wszystko tak wyliczone, że muszę wstać o 3.40.

Dlaczego 3.40?

Bo godzinę później, czyli przed 5 muszę być w pracy. Moja mama zawsze mówiła: „Synku idź do telewizji, będziesz miał lekką pracę". No i wstaję o 3.40.

Ale kończysz o 10

Czasem mam jeszcze nagrania, ale nawet jak kończę o 10, to później jest męczarnia, bo nie wiadomo co zrobić z tym dniem. Są właściwie dwa wyjścia, ale każde jest fatalne. Można po poranku wrócić z powrotem do łóżka i zasnąć, ale potem znowu będzie problem, by zasnąć wieczorem i następnego dnia będzie jeszcze gorzej.

A drugie wyjście?

To nie iść spać i chodzić z takimi późno azjatyckimi oczami przez cały dzień, i starać się nie denerwować innych tym, że jest się niewyspanym.

Ale wtedy panie charakteryzatorki miałyby dużo więcej pracy z tobą.

One i tak mają dużo pracy, dlatego że ilość różnych podkładów… Wiesz, ja się na tym nie znam. Podpowiedz mi: Takie coś wilgotne z gąbką to podkład?

Tak. Albo baza pod podkład.

To w takim razie najpierw jestem traktowany tą gąbką, a potem wyciskają coś białego z takiej tubki, co przypomina pastę do zębów i kładą mi to pod oczy.

Korektor!

No tak, to na worki pod oczami. Potem jest tylko puder, jakaś pasta na włosy, lakier i gotowe, ale najgorsze jest to, że pół godziny później panie charakteryzatorki przychodzą znowu i dokładają mi tego pudru na twarz tłumacząc, że mi się nos świeci.

A po nagraniu zmywasz się sam?

(śmiech) Tak. Używam do tego chusteczek do tej drugiej części ciała dla niemowlaków. Ilość tego pudru jest taka, że dopiero szósta chusteczka jest czysta. Reszta wygląda fatalnie!

Ktoś mógłby powiedzieć, że strasznie cierpisz pracując w telewizji. W takim razie powiedz, co takiego jest w zawodzie, który wykonujesz, że jesteś w stanie dla niego wiele poświęcić?

To jest ciekawa praca. Cały czas coś się dzieje. Są poranki, które mimo tego, że trwają cztery godziny, a w weekendy pięć, to mijają w ciągu chwili, a przynajmniej ja tak to odczuwam. Poza tym nigdy nie ukrywałem, że przyjeżdżam do pracy po to, żeby zarabiać pieniądze. Pracuję po to, żeby moja rodzina mogła żyć na jakimś godnym poziomie, po to, bym nie musiał się zastanawiać, czy dzieciaki mogą jechać na każdą wycieczkę w szkole, czy nie, albo mogą chodzić na dodatkowe zajęcia. To, że dzieci mogą korzystać z tego niedorosłego życia w taki sposób, jaki chcą, rekompensuje mi te rozstania i wyrzuty sumienia za czas kiedy mnie przy nich nie ma.

Słyszałam, że jesteś bardzo rodzinnym dziennikarzem

(śmiech)

O rodzinie porozmawiamy za chwilę. Teraz zostańmy przy pracy. Nie masz wrażenia, że ten zawód w ostatnich latach mocno się zmienia?

Podejście do dziennikarstwa mocno się zmieniło. Mają na to wpływ te wszystkie media społecznościowe. Dziś wystarczy

założyć jakiś ciuch i od razu jest się dziennikarką modową. Trochę upraszczam, ale ja pamiętam czasy, kiedy cena dziennikarstwa była wysoka. Dziś, kiedy od czasu do czasu spotykam się ze studentami to im mówię: Rzućcie ten zawód, bo to nie jest zawód dla was.

Dlaczego im tak mówisz?

Po prostu młodzi ludzie nie do końca zdają sobie sprawę z ceny tego zawodu. Oprócz garnituru, makijażu i klimatyzowanego studia ma on swoją inną stronę. Pamiętam jak studiowałem w Wyższej Szkole Morskiej. Pan kapitan Mirosław Kukułka, z którym się do dzisiaj przyjaźnię, mówił podobnie o byciu marynarzem. Zawsze przed rozpoczęciem pierwszego roku była tzw. kandydatka. Przez kilkanaście dni mieszkaliśmy na tak zwanych rzygaczach.

Na czym?!

To były takie dawne kutry, których stępki podobno zostały zalane betonem, żeby były bardziej stabilne. Ale nie za bardzo to się udało. One rzadko wychodziły w morze, bo już przy stanie morza 3-4 tak się kołysały, że wszyscy mieli chorobę morską i stąd ich nazwa. Kapitan Kukułka pokazał nam czym jest morze.

Ty chciałeś być marynarzem? Zastanawiam się teraz, jak się ma do tego wszystkiego to twoje rodzinne podejście?

W pewnym momencie tak, przecież Gdynia to morze. Mój tata był kolejarzem, ale ja chodziłem do szkoły z dziećmi marynarzy i dla mnie było zrozumiałe, że dbanie o rodzinę to nie jest przesiadywanie w domu. Taka definicja wyrabiała się we mnie.

A jak to wygląda teraz z twojej perspektywy?

Nie każdy czas da się nadrobić. Ja nie widziałem pierwszego kroku mojej córeczki, nie słyszałem jak mój synek mówi tata, bo po raz pierwszy powiedział to do mojej żony. Nie widziałem też wielu innych momentów w życiu, które sprawiają, że mam wyrzuty sumienia i kiedy mówisz, że ja jestem takim dziennikarzem rodzinnym, to oznacza, że chyba się starzeję. A może to też wina moich wydawców, którzy podczas weekendowych programów ostatnio często proponują spotkania z psychologami? To rozmowy na różne tematy, ale ci psycholodzy zmierzają do tego, by ułożyć sobie hierarchię wartości w życiu, powiedzieć sobie co jest najważniejsze i na tym się skupić. Może to do mnie dociera?

Twoją hierarchię wartości można znaleźć w sieci. Z informacji, które znalazłam jasno wynika, że najpierw jest mąż, później ojciec, syn i dopiero na końcu dziennikarz.

Tak jest. Dziennikarzem jestem w pracy. Mnie nie bawi świat mediów społecznościowych, to że wtedy kiedy byłbym poza redakcją, to cały czas starałbym się opowiadać innym ludziom o tym co się dzieje, albo to komentować. Tak nie jest. Dla mnie praca się liczy, ale oprócz niej mam życie rodzinne i potrafię to rozdzielić. Kiedy przez długi czas pracowałem w Gdańsku w TVN24, czy Dzienniku Bałtyckim, to bardzo często przynosiłem ze sobą pracę do domu. Ona cały czas była obecna.

Mógłbyś być z dziennikarką?

Nie. Chyba, że pracowałaby w miesięczniku, albo tygodniku. To jest też wariacka praca, ale jednak bez takiego ciśnienia codzienności.

A jak u Ciebie w rodzinie wygląda ta codzienność? Ty pracujesz, a żona zajmuje się domem i dziećmi? Macie tradycyjny podział domowych obowiązków?

Wcale tak nie jest! Żona pracuje i co ciekawe, jest dyrektorem hotelu 100 kilometrów od Gdańska. Wariactwo prawda? Wydaje się, że tego się nie da pogodzić, ale jednak można, jeśli jest to usystematyzowana praca. U nas wygląda to tak, że wyjeżdżam do pracy w czwartek późnym wieczorem. Około 19.30 mam jeden z ostatnich pociągów do Warszawy, a wracam w niedzielę około godziny 16. W poniedziałek, wtorek, środę i czwartek gotuję obiady, zaprowadzam dzieci do szkoły, odbieram je, odrabiamy razem lekcje, idziemy na podwórko, na zajęcia dodatkowe. Żona z kolei jest tak zorganizowana, że niezależnie od tego, co by się działo, to zawsze o 16 wychodzi z pracy i o 17 jest w domu i wtedy spędzamy czas razem.

Wszystko macie ustalone co do minuty?!

Tak, bo gdyby jakiś element się przesunął, to nastąpiłaby katastrofa. (śmiech)

Nie przeszkadza ci to, że nie masz wolnych weekendów?

To jest ta cena pracy przez trzy dni w tygodniu. Wszyscy moi znajomi wiedzą, że ja mam cztery lub pięć wolnych weekendów w roku, czyli wtedy, kiedy mam urlop i kiedy je wykorzystujemy maksymalnie. Na szczęście niewiele osób przysyła mi dziś sms-y, jak to było na początku mojej pracy w Warszawie. Znajomi, kiedy zaczynała się wiosna, świeciło piękne słońce, potrafili przysłać mi sms-a z Sopotu z plaży albo z zaproszeniem na grilla. To były sms-y, które rozrywały mi serce, a z drugiej strony ratowały wątrobę, bo przy grillu wiadomo, że nie pije się wody. Tak jak w dziennikarstwie…

Czy słyszałeś, żeby w naszym zawodzie ktoś pił?

Oficjalnie nie. (śmiech) Możemy sobie tak żartować, ale masz rację. Ja mam taki reżim, że nawet na dobranoc gdybym chciał wypić lampkę wina, to też nie mogę, bo nie jestem w stanie przewidzieć, czy nic się nie wydarzy.

Pamiętasz takie sytuacje, kiedy wstawałeś w środku nocy i jechałeś do studia?

Tak. Na przykład katastrofa pociągu pod Szczekocinami. Około 23 dostałem telefon z informacją o tym, co się wydarzyło i że robimy program na zakładkę, czyli przez całą noc na żywo. Ekipa, która przygotowuje „Dzień po dniu" jest do godziny 2, a ja jestem od godziny 2 do 10, czyli do końca poranka. Mieliśmy poumawianych gości w nocy i wtedy rzeczywiście było tak, że o 23 wziąłem szybki prysznic i jechałem do pracy. Było ciężko. Pamiętam, że wtedy pobiłem swój rekord i w ciągu jednego programu wypiłem dziewięć espresso.

Jaka jest najgorsza sytuacja dla prezentera?

Wtedy, kiedy niezależnie od pory dnia, czy nocy słyszy w słuchawce: Szyj. Dostajesz komunikat: wypadek na A1 – to jeszcze ok, bo znam A1, ale wypadek na A4 w kierunku Wrocławia i pada nazwa niewielkiej miejscowości, rozbiły się cztery samochody, zbieramy informacje, a ty szyj... A to oznacza, że dopóki alarm nie zostanie odwołany, to ja non stop muszę mówić.

Bez emocji?

To jest problem. To poczucie gdzieś z tyłu głowy jest, ale raczej zauważyłem to u siebie, że staram się podchodzić do tematu mechanicznie. Staram się nie wchodzić w żadne emocje. Z drugiej strony taki za duży luz w trudnych sytuacjach nie jest dobry. Bardzo często ratuje nas to, że jesteśmy przykryci obrazkami, nie widać naszych twarzy. Zapanować nad głosem jest już łatwiej. Jest też trochę tak, że w momencie, kiedy jestem uzbrojony: mam mundur, czyli garnitur i makijaż oraz dwa nadajniki, czyli odsłuch, słuchawkę i mikrofon, to ja też wtedy wchodzę w inny tryb.

Ile w tym prawdy, że byłeś kandydatem do roli prowadzącego „X- Factor"?

Nigdy o tym nie słyszałem. (śmiech) Ok, usłyszałem o tym od kolegi, który do mnie zadzwonił i mówi: Ty, stary, słyszałem, że masz prowadzić jakiś program w TVN-ie. Okazało się, że jedna z kolorowych gazet

napisała, że miałem być kontrkandydatem Jarka Kuźniara, o czym ja nigdy nie wiedziałem.

Nie poszedłbyś do show-biznesu?

Nigdy nie powiedziałbym nigdy, bo tak ja wspomniałem, ja chodzę do pracy, żeby zarabiać pieniądze. Spotkałem w swoim życiu kilku dziennikarzy, o których wiem, że dla nich dziennikarstwo to rzeczywiście jest pewna misja. Jak tylko się pojawia jakaś książka, czy tekst Wojciecha Jagielskiego, to zawsze ją czytam, bo to jest dla mnie przykład człowieka, który wspaniale opisuje świat. Tak samo Wojciech Tochman i jego reportaże. Już nie wspomnę o Hannie Krall, czy wielu innych dziennikarzach, którzy potrafią opisywać świat w niezwykły sposób, ale płacą za to ogromną cenę. Ok, przyznam ci się szczerze. Ja już teraz nie mówię o sobie dziennikarz, tylko prezenter – i nie chodzi o magię słowa prezenter, ale o szacunek dla dziennikarzy - bo dla mnie prawdziwy dziennikarz to ktoś, kto naprawdę przynosi newsy i opisuje świat w trochę bardziej zaangażowany sposób niż ja. Ale wracają do show-biznesu. Z życiowym dystansem słucham wypowiedzi moich koleżanek, czy kolegów, którzy mówią: Boże ten to się sprzedał, bo poszedł do jakiegoś programu i tylko zapowiada innych.

Wiesz to trochę tak jak z aktorami, którzy kiedyś zaczynali grać w serialach.

Ja uwielbiam stare seriale. Moja żona się wścieka, kiedy po raz dziesiąty potrafię oglądać „Alternatywy 4", czy „Karierę Nikodema Dyzmy". Na szczęście zaraziłem syna „Janosikiem" i razem go oglądamy. W tych serialach grali najlepsi polscy aktorzy. Przecież gdyby Roman Wilhelmi urodził się w Stanach, to dziś byłby drugim Robertem De Niro.

Poza oglądaniem starych seriali masz jeszcze jakieś hobby?

Piłka nożna, tenis i drewno – lubię odnawiać stare meble, albo zamieniać stare w coś nowego. Mieszkanie w domu wymusza też inne prace. Właśnie buduję domek na narzędzia. A poza tym mam też obowiązki, których po prostu nienawidzę, np. koszenie trawy. Nie przepadam za sprzątaniem, ale sprzątam, jak trzeba. Za to uwielbiam gotować. Ostatnio odkryłem wędzarnię i lubię wędzić ryby, które kupuję tylko w jednym miejscu, czyli na hali targowej w Gdyni. Są tam dwie przemiłe panie, które potrafią mi doradzić, które ryby są najświeższe. Tam też mam swoje ulubione stanowisko z ogórkami kiszonymi i kapustą kiszoną. Jest też pan, do którego jak przyjdę i powiem, że potrzebuję żeberka z większą ilością mięsa albo chudą szyneczkę wykrojoną w kulkę, do wędzenia, to słyszę: „Niech pan przyjdzie za dziesięć minut". I za te dziesięć minut wszystko jest przygotowane i odłożone.

Jakieś popisowe dania?

Na co dzień jest proza w kuchni, bo gotuję obiady dla dzieci. Lubię też przetwory – w tym roku zrobiłem 127 słoików pomidorów. W zeszłym sezonie było prawie 90 i skończyły się późną wiosną. Bardzo lubię wędzić ryby, albo na przykład robić żeberka, które najpierw wędzę, a po dwóch, trzech dniach, kiedy odpoczną, gotuję je w kapuście kiszonej. Rano na-

stawiam, przez cały dzień pyrkają, tak jak rosół na leciutkim gazie i około godziny 19 są już dobre. Wiesz, ta kapusta jest wtedy taka trochę rozgotowana...

No nie wiem, bo ja nie potrafię gotować nic poza wodą na herbatę

Naprawdę?

Naprawdę

A wiesz, może dziennikarki tak mają. Ostatnio koleżanka z pracy, nie powiem która, pytała mnie, jak ugotować rosół. Jak rozmawiamy już o gotowaniu, to przyznam ci się, że w kuchni jestem nie do zniesienia. Jeśli chodzi o stosunki z moją żoną, to jestem zdeklarowanym pantoflarzem. Nie mam problemu z tym, żeby żona podejmowała większość decyzji, chociaż ona uważa, że ja mam na te decyzje zawsze wielki wpływ. Może tak jest, ale w kuchni jestem kompletnym dyktatorem. Wiesz, to jak komponowanie opery. Jeśli ktoś zmieni jedną nutkę, czyli żona podniesie mi pokrywkę, to ja już się trzęsę, a jeśli coś dosoli, to odchodzę od kuchni. Koniec mojego gotowania. Wariat prawda?

Raczej los na loterii. W Gdyni rodzą się tacy mężczyźni... Ile ty masz lat?

Nie pamiętam. (śmiech)

(śmiech) Masz jakieś wady?

Moja żona czasem mówi, że jestem dziecinny i niektórzy też uważają, że zachowuję się jak dzieciak. Na antenie tego nie widać, ale mam duży dystans do siebie, lubię cieszyć się życiem. Dziecko nie zważa na to, czy ma dziurę w spodniach, czy nie. Liczy się dobra zabawa.

W październiku po raz kolejny poprowadzisz aukcję charytatywną fundacji Między Niebem a Ziemią. Lubisz pomagać?

Jeśli mogę coś komuś dać od siebie, to czemu nie. Fundacja Między Niebem a Ziemią to fundacja prawników, czyli ludzi z definicji bezdusznych i pozbawionych jakiejkolwiek wrażliwości i ludzkich odruchów. W rzeczywistości okazuje się, że mogę od nich uczyć się empatii. Pani mecenas Sylwia Zarzycka, która założyła i prowadzi fundację pokazuje, że można zmieniać świat – nie naiwnie, w całości, ale realnie - po kolei. Do dziś pamiętam jak kilka miesięcy po pierwszej aukcji charytatywnej dostałem maila. Krótka informacja i kilka zdjęć. Na nich młody, niepełnosprawny człowiek na nowym wózku, który zmienił jego życie. Wtedy miałem pewność, że dzięki tamtej aukcji świat przynajmniej jednej osoby się zmienił. Piękna świadomość.

Mówiłeś, że nie korzystasz z mediów społecznościowych. Rozumiem, że syndrom selfie ci nie grozi?

Nie umiem robić dzióbka… Pewnie dlatego jeszcze nigdy nie zrobiłem sobie selfie. Czasem załapię się na czyjeś zdjęcie, ale sam sobie – jeszcze nigdy. Nie wiem po co miałbym to robić. W naszym domu mamy pełno zdjęć – na ścianach, na komodach, w albumach. Wszystkie są wywołane. Czasem do nich wracamy, oglądamy, wspominamy. A selfie? Moje? Co tu oglądać? ■

EWA EWART

KOBIETA, KTÓRA ZMIENIA ŚWIAT

AUTOR : PAULINA BŁASZKIEWICZ

Specjalizuje się w tematach ekstremalnych - docierając tam, gdzie nikomu innemu nie udało się dotrzeć. Pokazała obozy śmierci w Korei Północnej, rozmawiała z szefami kolumbijskiej mafii narkotykowej, z dowódcami separatystów baskijskich z ETA, pokazała działalność Camorry. Jako jedyna dziennikarka przeprowadziła wywiad z Michaiłem Gorbaczowem w dzień po nieudanym puczu Janajewa. Rozmawiała z Borysem Jelcynem i dziećmi z Biesłanu. Ewa Ewart, wybitna dokumentalistka związana z BBC i TVN 24, to z pewnością jedna z najwybitniejszych Polek. Kobieta, która zmienia świat.

Ewa Ewart po trzydziestu latach wróciła do Polski - właśnie w ten sposób o pani powrocie informowały media. Serio wróciła pani tak na stałe?

Wróciłam, ale nie postrzegam tego powrotu w kategoriach stałych, czyli że spakowałam walizki z całego świata, pozbierałam swoje zabawki i zjechałam ponownie do Polski. Mam głębokie poczucie bycia obywatelką świata. Warszawa to kolejny etap, który wyniknął w sposób naturalny. W 2008 roku zupełnie przypadkiem rozpoczęłam współpracę z TVN 24, która zbiegła się z chęcią przebudowania mojego życia. Zwłaszcza zapragnęłam zmian zawodowych. Po blisko dwudziestu latach pracy w BBC, z różnych powodów, poczułam zdecydowany przesyt. To nastąpiło jeszcze zanim odezwał się do mnie TVN.

To znaczy?

Miałam za sobą wiele lat przepracowanych w zawodzie i sporo osiągnięć. Miałam tez duże szczęście ponieważ rozpoczęłam prace w redakcji dokumentu społeczno - politycznego BBC w latach kiedy, kiedy ten gatunek był szczególnie dopieszczany przez kierownictwo. Mieliśmy fantastyczne warunki pracy, możliwości rozwoju i realizacji najbardziej śmiałych ambicji. Z biegiem czasu, sytuacja zaczęła się zmieniać, tak jak we wszystkich światowych mediach. BBC nie ustrzegło się przed uleganiem pewnym globalnym trendom.

Mówi pani o tabloidyzacji?

W pewnym sensie tak. Aczkolwiek nie powiedziałabym do końca, że BBC się stabloidyzowało, ale na pewno nasza re-

dakcja czuła te zmiany ulegania ogólnym trendom najbardziej. Propozycja współpracy z TVN24 przyszła w odpowiednim momencie i wszystko się potoczyło bardzo szybko. Rok po tym jak nasz cykl dokumentów, który realizuję wspólnie z redakcyjnym kolegą Jackiem Stawiskim, na dobre zagościł na antenie TVN24, przyszła pierwsza propozycja realizacji filmu dla stacji na pierwszą rocznicę katastrofy smoleńskiej. Miałam świadomość, że zgodziłam się na skok do wody, nie wiedząc czy i gdzie jest dno. Doskonale zdawałam sobie sprawę, jakiego tematu się podejmuję w sytuacji, kiedy już wszyscy wiedzieli co się stało, kto zabił prezydenta i każdy miał opinię na ten temat.

No właśnie. Jak w takiej sytuacji zrobić dokument?

Od samego początku uważnie się przyglądałam i obserwowałam, co się w tym temacie dzieje. Chciałam się zwrócić do wszystkich głównych aktorów dramatu, ale bardzo szybko sobie uświadomiłam, że ta tragedia została przechwycona do celów politycznych, co napełniło mnie ogromnym obrzydzeniem. Rezygnacja z początkowej koncepcji przyszła bardzo szybko. Skupiłam się na pokazaniu dramatu jednostki. Wiem, że to była tragedia Polaków, ale to był też dramat, jaki przeżywało przede wszystkim 96 rodzin.

Drugi film w Polsce zrobiła pani na 70 rocznicę powstania warszawskiego. Znowu wyzwanie?

Kolejny bardzo trudny temat, wobec którego spór nie zostanie rozwiązany. Tu też poszłam podobną koncepcją. Wiedziałam, że jestem ostatnią osobą, która ma prawo do jakichkolwiek ocen, bo kim ja jestem, żeby roztrząsać kwestie słuszności lub błędu decyzji o powstaniu? Pojmuję swoją rolę jako dokumentalistki niezwykle jasno. Myślę, że każdy z moich filmów jest potwierdzeniem, ze trzymam się twardo określonych zasad.

O to właśnie chciałam panią zapytać. Mam wrażenie, że w żadnym z pani filmów nie ma pani osobistych emocji. Mylę się?

Nie. Ma pani rację. Podchodzę do swojego zawodu z dużą pokorą. Postrzegam swoją rolę jako służebną. Ja służę jako łącznik pomiędzy widzem, tematem i jego bohaterami. Poczytuję za swój obowiązek tak skonstruować film, tak podać temat, żeby przede wszystkim widz mógł ten film zrozumieć. Chcę żeby ten film dla niego zaistniał na poziomie emocjonalnym, by przemówili do niego bohaterowie. Jeśli te wszystkie warunki zostaną spełnione to oznacza, że wypełniłam swoje zadania jako dokumentalistka. Ja sama jestem elementem głęboko podrzędnym.

Dlaczego? Wiele osób lubi się, przepraszam za wyrażenie, "lansować".

Wiem. I nie oceniam. Jest taki twórca amerykański - Michael Moore, którego każdy film dokumentalny jest wydarzeniem. Ja go bardzo cenię, miedzy innymi za odwagę brania się za tematy trudne, kontrowersyjne i potencjalnie niebezpieczne dla niego. Natomiast kompletnie się nie zgadzam z jego koncepcją, że występuje w co drugim ujęciu. Jest to pokazanie tematu głęboko przez pryzmat autora. Mnie jako odbiorcy takiego przekazu, bardzo trudno skupić się na temacie i na bohaterach, bo bez przerwy widzę Michaela Moore'a.

Co tworzy dobry dokument: temat, czy bohater?

Moja odpowiedź jest zawsze taka sama. Absolutnie stawiam na dobrego bohatera. Wielokrotnie się przekonałam, że to właśnie on potrafi obronić nawet mało porywający temat, ale dokładnie tak samo to działa w drugą stronę. Może być porywający temat, niesłychanie zajmujący, ale bohater, który będzie miał osobowość ulicznej lampy nie "sprzeda" tego filmu.

Wiele osób nie jest sobie w stanie wyobrazić, że to kobieta może zrobić dokument o korupcji Jelcyna w Rosji...

Jestem ostatnia, by klasyfikować tematy na kobiece i męskie. Używam innych kryteriów, tematy dzielę na interesujące, bardzo interesujące i misyjne, które należy zrealizować. Przez całe 20 lat pracy w zasadzie nigdy nie miałam problemu z tematem, który mi powierzono. Ani też z takim, który sama sobie wynalazłam, jak np. film o separatystach baskijskich z ETA.

Podobno w redakcji BBC to pani miała opinię tej do zadań specjalnych?

Myślę, że padłam ofiarą własnej skuteczności działania. A to co przyczyniło się do powstania opinii o mnie, że jak diabeł nie może, to trzeba tam posłać Ewę, to chyba moja praca w obszarach postsowieckich i w Rosji.

Ta Rosja rzeczywiście jest bardzo widoczna w pani zawodowym CV.

Doskonale znałam ten teren i bardzo swobodnie się tam poruszałam. Wcześniej pracowałam trzy lata w Moskwie dla Amerykanów, znałam rosyjski, więc jak pojawiał się temat rosyjski do zrobienia, to był to byłam pierwszą osobą, o której myślał naczelny. Zaczęłam z tym walczyć i starałam się udowodnić, że mogę jechać w każdy zakątek świata. Na szczęście się udało. Pracowałam w zasadzie prawie wszędzie poza Bliskim Wschodem. I przyznam się szczerze, że kiedy się zaczęła wojna w Iraku, ja już miałam za sobą obsługę tylu konfliktów, byłam trzykrotnie na wojnie w Czeczenii, że moim największym pragnieniem było, aby tam nie jechać. Byłam przekonana, że w realizacji tematów trudnych i niebezpiecznych już odpracowałam swoją karmę.

Ale gdyby trzeba było...?

To najprawdopodobniej bym pojechała, ale bardzo niechętnie.

Pani Ewo, opowiada pani o tym wszystkim, jak o celu, który trzeba było zrealizować. A gdzie to ludzkie uczucie strachu? Nigdy się pani nie bała?

Jeżeli się bałam, to nie dopuszczałam do tego, by to uczucie mnie zdominowało. W sytuacjach podbramkowych świadomie odłączałam strach i kierowałam się sprawdzonym systemem zadaniowym: jestem tu i teraz, działam. Poza tym odpowiedzialność za całą ekipę sprawiała, że na ten strach w mojej głowie nie było miejsca.

Część pani filmu pt. "Wojna kokainowa" stanowi rozmowa z jednym z najbardziej bezwzględnych terrorystów. Rozmowa twarzą w twarz z kimś takim była potrzebna?

Tak, bo chciałam dotrzeć do wszystkich aktorów tego konfliktu. Wiedziałam, że tylko w ten sposób będę mogła pokazać ten konflikt od podszewki i w bardzo wiarygodny sposób. Byli partyzanci lewicowi, po środku był prezydent kraju reprezentujący nieudolny rząd, który z miernym skutkiem próbował ten konflikt rozwiązać od jego zarania, a po prawej stronie były prawicowe oddziały Carlosa Castanio, który był nieuchwytny. Wywiad ze mną był pierwszym, jakiego udzielił od blisko trzydziestu lat. Nie pokazał twarzy w kamerze. Operator filmował go od tyłu i był to jeden z warunków, jakie nam postawiono.

Dwie strony medalu. Inaczej rozmawia się ze skrzywdzonymi, tak jak to było w przypadku dzieci ze szkoły w Biesłanie, a inaczej z tym, który krzywdzi.

Tak. To wygląda jakby bohaterowie byli ustawieni po przeciwnej stronie lustra. Dzieci były ofiarami, a ten człowiek był katem mającym na sumieniu tysiące ofiar. Ci bohaterowie znajdują się na diametralnie różnych pozycjach. Dla mnie każda z tych pozycji jest istotna. Moją naczelną zasadą jest to że zawsze staram się rozmawiać ze wszystkimi, bez względu na to kto kim jest. Nieważne czy jest to ksiądz, prostytutka,

minister, czy pierwszy rzeźnik Kolumbii. Nigdy nie dopuszczam, aby informacja o potencjalnym bohaterze wpłynęła na moją percepcję o nim i na to jak zbuduję jego postać w filmie. Nie formułuję na jego temat osądów czy opinii. W momencie, kiedy dochodzi do osobistego spotkania, widzę przed sobą człowieka, którego jestem bardzo ciekawa. W przypadku Carlosa Castano chciałam się przede wszystkim dowiedzieć jak to się stało, że ten człowiek dokonał takich, a nie innych wyborów życiowych, co go popchnęło do zabijania. Przecież on się nie urodził mordercą. Jakoś to się musiało stać i to było ważne.

Ciężko zaakceptować taką totalną neutralność?

Ciężko, ale w moim pojęciu to jest naczelny obowiązek każdego szanującego się dokumentalisty, który tworzy dzieło niesłychanie opiniotwórcze i dociera do dużego grona odbiorców.

Nadal pani myśli o rozmowie z Putinem?

Jasne, że tak, ale traktuję to w kategorii mrzonek. Nie sądzę, żeby Putin był zainteresowany rozmową ze mną. Kim ja jestem dla prezydenta Rosji?

Od samego początku naszego spotkania rozmawiamy o filmie, o życiu zawodowym. Nie ukrywa pani tego, że praca jest pani życiem.

To jest pomysł na życie. Generalnie dość szybko zdałam sobie sprawę z tego, że realizuję nietypowy scenariusz na wielu frontach.

Fakt, w naszej patriarchalnej Polsce to nietypowe.

Absolutnie tak, ale ja się uśmiecham i nie mam z tym żadnego problemu. Trzydzieści lat za granicą i poza tym polskim matrixem, wciąż jeszcze borykającym się z problemem szeroko pojętej tolerancji, gdzie wciąż jeszcze, pomimo ogromnych pozytywnych zmian, dokonuje się proces zmian obyczajowości i światopoglądu, spotykam się z reakcjami na mój temat wybitnie skrajnymi.

Czyli jakimi?

Albo mnie podziwiają albo mi współczują. Ja na bardzo wczesnym etapie, już jako młoda dziewczyna stawiająca pierwsze kroki w tym zawodzie, zdałam sobie sprawę, że to będzie mój pomysł na życie. Realizacja filmów dokumentalnych potrafi pochłonąć całkowicie i można się od niej nawet uzależnić. To nie oznacza, ze nie mam życia prywatnego. Mam, i to bardzo bogate, tylko ono nie wpisuje się w tradycyjny schemat i jest po prostu inne.

Czego z tego tradycyjnego schematu życia przewidzianego dla kobiet nie ma Ewa Ewart?

Nie posiadam rodziny z mężem. Byłam mężatką, ale teraz nie jestem w tradycyjnym związku małżeńskim, nie posiadam dzieci, nie mam unormowanego trybu życia od 8 do 17. O tej 17.30 nie wracam do domu i nie podsuwam mężowi pary kapci, albo nie stawiam gorącego rosołu na stole, przy którym zasiada cała rodzina. W weekend nie robię też prania i porządkowania całego mieszkania. Można powiedzieć, że u mnie jest dokładnie wszystko na odwrót.

Ja uważam, że to świetny model! A jak pani z tym?

Bardzo dobrze! Tym co teraz mówię, przerażę pewnie niektórych z gatunku współczujących mi, którzy to co mówię uważają za herezje. Musze przyznać, że dla mnie dość interesującą przygodą było napisanie książki.

Pisząc „Widziałam" otworzyła się pani?

Tak, choć przez długi okres czasu nie byłam gotowa na tego rodzaju spowiedź. Jestem osobą dość prywatną. Nie ma we mnie potrzeby epatowania swoimi sprawami i znacznie chętniej wypowiadam się na tematy dotyczące mojego życia zawodowego, mojej pracy, czy mojej twórczości. Zawsze jak ognia unikałam pytań dotyczących życia prywatnego.

Ani trochę nie jest pani ekshibicjonistką?

Ani trochę. Żadna ze mnie ekshibicjonistka, dlatego cały czas miałam świadomość, że podjęcie wyzwania pt. napisanie książki zmusi mnie do jakiegoś kompromisu, że będę musiała przełamać w sobie ten opór i będę musiała pokazać trochę tej Ewy prywatnej.

Nie dziwię się. Przy okazji pomogła pani wielu kobietom.

Myśli pani?

Tak. Proszę spojrzeć na okładki kobiecych magazynów, a na nich odwieczne dylematy: kariera, czy dziecko? Ciągłe dylematy, ale tak naprawdę żaden wybór nie jest dobry.

Zauważyłam, ze kobiety zwłaszcza w Polsce są pod jakimś ciągłym pręgierzem, presja jest wyjątkowa. Pani jest jeszcze zbyt młoda, ale ja pamiętam, że za czasów komuny, tego późnego schyłku, że wszystkie nowinki z poślizgiem paru lat do nas docierały. Czy to była muzyka, czy kino, czy nowe trendy - w Polsce pojawiały się z opóźnieniem. Dziś pękły wszystkie granice, światową premierę widzowie oglądają jednocześnie na 5 Alei w Nowym Jorku i na Marszałkowskiej w Warszawie, ale mam wrażenie, ze w sferze obyczajowości wciąż jeszcze gonimy Zachód.

Ewa Ewart - dziennikarka i dokumentalistka, reżyser. Iberystka, absolwentka UW. Od 1993 roku pracuje w BBC. Laureatka najbardziej prestiżowych nagród w dziedzinie dokumentu w tym trzykrotnie brytyjskiej: Royal Television Society - dwukrotnie nominowana do amerykańskiej nagrody "Emmy". Za film :"Dzieci Biesłanu" otrzymała amerykańską nagrodę Peabody, uważaną powszechnie za telewizyjnego Pulitzera. Laureatka w 2009 roku nagrody im. Andrzeja Wojciechowskiego. W 2010 otrzymała Wiktora w kategorii Najlepszy program Telewizyjny (Dokumenty Ewy Ewart). Prywatnie uprawia koreańską jogę, uwielbia podróże i kreacje trójmiejskiego projektanta Michała Starosta.

Wkurza to panią? Wywołuje emocje?

Jakiś czas temu nauczyłam się kontrolować emocje. Różne są metody, ja nie mam jednej określonej ani żadnego guru. To parę metod, a do tego mądra literatura i praca z własną energią, którą odkryłam na fantastycznych zajęciach koreańskiej jogi w Londynie. Ta joga różni się od tej jogi indyjskiej. To taki odłam nazywa się dahan joga. To nie znaczy, że jestem nieustannie ze sobą cudownie szczęśliwa. W tym osobistym tańcu zdarza się, ze się potykamy i zniechęcamy i mamy dość. Ale za chwilę pojawia się coś, co nas znów porywa i energia powraca. Przerobiłam wszystkie etapy. ■

ROBYG
Grupa Deweloperska

JESTEM ARCHITEKTEM

SWOJĄ NOWĄ PRACOWNIĘ ODLICZĘ OD PODATKU

LOKALE USŁUGOWE W GDAŃSKU

od **4500** zł/ m² netto

www.gdansk.robyg.pl

Stacja Nowy Gdańsk
Lawendowe Wzgórza
ul. Jabłoniowa 23
tel. 58 350 86 66

Słoneczna Morena
ul. Piekarnicza 3
tel. 58 322 08 11

Albatross Towers
Al. Rzeczypospolitej 4
tel. 58 782 77 77

ANITA LIPNICKA

SŁAWNA TO JUŻ BYŁAM

AUTOR: PAULINA BŁASZKIEWICZ / FOTO: ANNA WŁOCH

Jej piosenki nagrane z grupą Varius Manx nuciła cała Polska i z pewnością należą one do kanonów polskiej muzyki. Anita Lipnicka to eteryczna, pełna paradoksów kobieta i świadoma artystka podążająca własnymi muzycznymi drogami. Dziennikarka Prestiżu nie pyta o Anity o rozstanie z mężem Johnem Porterem, nie pyta też o chorobę nowotworową, którą zdiagnozowano u Anity kilka lat temu. To wyważona rozmowa pozbawiona intelektualnych i emocjonalnych płycizn, z której wyłania się obraz wrażliwej, ale silnej i niezależnej kobiety.

Masz już telefon z dobrym aparatem do robienia ładnych selfie?

Mam, aczkolwiek dużo czasu mi zajęło zanim go kupiłam. Mój poprzedni telefon był starej daty. Nie miał już nawet płytki z tyłu. W końcu Magda - moja managerka powiedziała: Anita, weź ty sobie kup normalny telefon. No i już mam.

Pytam, bo słyszałam, że nie przepadasz za tą całą nowoczesnością, która nas otacza, ale jednak jesteś dosyć aktywna na Facebooku.

Moja aktywność polega na tym, że staram się informować ludzi o tym, gdzie jestem, co robię i co się ze mną dzieje. Czasami staram się napisać coś od siebie, ale nie wchodzę z ludźmi w interakcje. Nie nawiązuję dyskusji, bo pewnie bym się w tym pogubiła. Poza tym dużo czasu zajęłoby mi wdrożenie się w rozmowę.

Nie zauważyłam tego wcześniej, ale za to widziałam twój komentarz dotyczący twoich 40 urodzin. Naprawdę coraz częściej słyszysz od ludzi, że dobrze się trzymasz?

Niestety tak. (śmiech) Śpiewam już od dwudziestu lat więc, kiedy ludzie widzą mnie na żywo, to często są zaskoczeni tym, że ja jeszcze żyję i jakoś się mam (śmiech). Podchodzą do mnie różne osoby i mówią: Pamiętam panią sprzed dwudziestu lat i mówią: Oj nic się pani nie zmieniła, nadal tak dobrze się pani trzyma. To jest właśnie ten moment w życiu, kiedy kobieta zaczyna słyszeć tego rodzaju komplementy.

I jak ci z tym?

Nie przejmuję się tym i wiesz, nadal nie dorośleję zbytnio. Wiele rzeczy się w moim życiu zmieniło. Zostałam mamą i to chyba jest najważniejsza zmiana, jaka nastąpiła w tym czasie. Na pewno moje oczekiwania do życia się zmieniły. Z dekady na dekadę one się w jakiś sposób formułują na nowo, ale ja nadal mam w sobie dużo z dziecka i chcę to pielęgnować, bo uważam to za wartość.

Dojrzała kobieta, która mówi, że ma w sobie z dużo z dziecka powinna być uwielbiana przez mężczyzn, ale nie wydaje ci się, że takie zdanie powtarza wiele osób, gdy zbyt wcześnie wkroczy w dorosłość? Ty bardzo szybko wyfrunęłaś z domu...

Coś w tym jest. Miałam piętnaście lat, kiedy zaczęłam przygodę z modelingiem. To był taki krótki epizod w moim życiu. Bardzo szybko odkryłam, że ten zawód zupełnie nie jest dla mnie. Nie podobało mi się, że byłam traktowana przedmiotowo i że jest fokus tylko na ciało. Nie ma tam za bardzo szans, żeby wyrazić siebie w jakikolwiek artystyczny sposób, więc szybko z tego zrezygnowałam na rzecz śpiewania i tworzenia swoich piosenek. W liceum założyłam najpierw akustyczny zespół, a potem bardziej rockowy i dość szybko dołączyłam do Varius Manx.

To był szczęśliwy przypadek?

Tak, to był zupełny przypadek. Tak samo jak nasz sukces. Wydaliśmy płytę, która z dnia na dzień stała się hitem, a dalej wszystko działo się bardzo szybko. Kiedy miałam dziewiętnaście lat wyprowadziłam się z domu i zamieszkałam sama w Łodzi. To była taka moja pierwsza baza, metropolia poza rodzinnym Piotrkowem Trybunalskim. Wynajęłam mieszkanie i stawiałam pierwsze samodzielne kroki w życiu.

Mam wrażenie, że ty w ogóle nie boisz się zmian. Szybko zostałaś rzucona na głęboką wodę. Były koncerty, płyty, autografy - aż tu nagle nastąpił zwrot o 180 stopni, mam na myśli twoje odejście z zespołu. Jak ty traktujesz te wszystkie zmiany?

W moim życiu tak się składa, że te zmiany odgrywają dużą rolę i one przychodzą dosyć naturalnie. Takim wyznacznikiem momentu, kiedy należałoby coś zmienić jest chwila, gdy zaczynam odczuwać jakiś dyskomfort. Kiedy czuję, że już nie należę do sytuacji, w której tkwiłam przez jakiś czas, że już z niej wyrosłam, albo czuję się w niej niewygodnie, wycofuję się. Podążam za swoim sercem, za tym co mi podpowiada.

Nadal zmagasz się z wizerunkiem zwiewnej anielicy? Trochę mnie zaskakuje to, w jaki sposób odbierają cię niektóre osoby. Przecież już ponad dwadzieścia lat temu śpiewałaś „Ona ma siłę, nie wiesz jak wielką", a kilka lat później poszłaś jeszcze dalej pisząc tekst piosenki „Cała prawda o mnie".

Nadal zmagam się z tą anielicą. Jestem blondynką i być może właśnie dlatego to rozwarstwienie między tym, kim ja się jawię jako osoba, a tym kim jestem, zawsze było widoczne. Nie wiem z czego to wynika, ale pewnie z tego, że ludzie powierzchownie oceniają inne osoby. Ja tak naprawdę jestem bardzo mocną, zdeterminowaną postacią i jak się do czegoś zabieram,

to robię to wręcz z precyzją chirurga. Jeśli wiem, czego chcę, potrafię z wielką determinacją do tego zmierzać.

A jak cię widzą mężczyźni?

Też różnie. Jestem postrzegana przez media jako sympatyczna i eteryczna blondynka, ale w życiu to się zupełnie nie sprawdza. Zazwyczaj w swoich związkach z mężczyznami to ja przejmowałam te męskie role. Jak ktoś posłucha „Piosenki księżycowej" to już nawet tam słychać, że coś jest na rzeczy. Obiecuję mężczyźnie, że zbuduję mu dom, że uścielę mu to życie tak, że będzie mu miło, fajnie i wygodnie. Mam gdzieś w sobie takie tendencje do bycia opiekunem, przewodnikiem. To ja jestem motorem relacji i takie przyjmuję funkcje.

Odpowiada ci to?

Przyznam szczerze, że z biegiem lat zaczyna mnie to męczyć. Wolałabym być w odwrotnej konfiguracji, czyli takiej, że to mężczyzna się mną zaopiekuje.

Czytałaś „Chłopców" Andrzeja Saramonowicza, albo „Gdzie ci mężczyźni?" Phillipa Zimbrado? Teraz to już chyba nie ma na co liczyć...

No właśnie (śmiech). My się z jednej strony śmiejemy, a tak naprawdę nie ma się z czego śmiać. Rozmawiam z kobietami, z koleżankami z mojego środowiska i widzę taką tendencję, że to kobiety wykazują dużą zaradność, są ogarnięte życiowo i świetnie sobie radzą na różnych płaszczyznach. Mężczyźni są jacyś słabi, coraz bardziej zagubieni i ciężko o to, by znaleźć takich mężczyzn, którzy byliby takimi prototypami męskości.

Może problem w tym, że im po prostu wolno więcej. Powiedziałaś, że nad ostatnią płytą „Vena Amoris" pracowałaś w samochodzie. Odwoziłaś córkę do szkoły, a później miałaś chwilę, żeby napisać tekst piosenki. To chyba John (Porter, mąż Anity - przyp. red) miał ten komfort, że mógł skupić się tylko na nagrywaniu swojej płyty?

Tak już jest. Kobieta nie może odłączyć się od macierzyństwa, od roli rodzica. Większość obowiązków związanych z kreowaniem ciepła, ogniska domowego spoczywa na niej. Ja od blisko dziesięciu lat się z tym zmagam. To jest niekończąca się historia, bo macierzyństwo to sprawa na całe życie.

Ty jesteś prawdziwą szczęściarą, która opanowała tę sztukę łączenia wielu kobiecych ról. Podobnie zresztą jak twoje koleżanki po fachu: Agnieszka Chylińska, Kasia Kowalska, Renata Przemyk, Kasia Nosowska - one wszystkie są mamami.

Myślę, że wszystkie żałowałybyśmy gdyby tych dzieci nie było. Każda z nas chce się spełnić na każdym polu, nie wyobrażam sobie by Poli miało nie być w moim życiu. Doceniam to, że jest z roku na rok coraz bardziej. To strasznie silna więź i niesamowita relacja matki z córką, w ogóle z dzieckiem. Moje życie bardzo się wzbogaciło po tym jak zostałam mamą.

Po narodzinach Poli szybko wróciłaś na scenę.

Tak, do siódmego miesiąca ciąży śpiewałam, a później dosyć szybko zaczęliśmy z Johnem koncertować. Jeździliśmy z Polą, którą karmiłam piersią i na początku to się sprawdzało. Nigdy nie mieliśmy pomocy w postaci dziadków, więc zawsze musieliśmy sobie radzić sami. Mieliśmy opiekunkę, która do tej pory zostaje z Polą, kiedy we dwoje wyjeżdżamy w tym samym czasie. Pola jest z nami mocno związana, bo my nie mamy regularnej pracy. Nie wychodzimy o 8 i nie wracamy o 17. Przez cały tydzień jesteśmy dla niej, aż tu nagle znikamy w weekend. To nie ma jasnej struktury, więc trudno nam wszystko rozdzielić i posegregować tak, że każdy ma swój czas dla siebie.

W swoich tekstach piszesz o tym, co cię dotyka, ale nie piszesz chyba tylko o sobie? Pamiętam, jak byłam na twoim koncercie, kiedy każdy utwór komentowałaś słowami, że to piosenka o koleżance.

Piszę zawsze o uczuciach. Usiłuję zrozumieć, czym jest związek, ta zależność dwojga ludzi od siebie, pozytywne aspekty tego i negatywne analizuję. Życie jest inspirujące samo w sobie i rozmowy z przyjaciółmi, z koleżankami, czy z kolegami często mnie zapładniają pomysłami, by opisać jakąś historię, Te wszystkie historie są podobne, bo przeżywamy podobne rozczarowania, czy też podobne uniesienia.

Miłość i samotność - to tematy, które znalazły bardzo wyraźne odbicie na twojej ostatniej płycie. Do czego ci bliżej?

Bardzo lubię podróżować i spędzać czas sama. Nie jestem typem osoby, która potrzebuje mężczyzny do tego by w jakiś sposób dowartościować siebie. Nie uczepiam się na facecie i nie liczę na to, że on mi pomoże, wskaże drogę, albo poprowadzi. Jestem złożona z kontrastów. Z jednej strony pragnę wręcz symbiotycznej bliskości z drugą osobą, a z drugiej mam potrzebę własnej przestrzeni, niezależności od partnera. Jak byłam małą dziewczynką przez chwilę chciałam być malarką i wyobrażałam sobie, że będę miała vana, będę w nim mieszkać, jeździć po świecie i żyć ze sprzedaży własnych obrazów. Zawsze miałam wyobrażenie o sobie jako niezależnej i wolnej kobiecie. Jeżeli taka jestem, to kto ma mnie w końcu usidlić? Nikomu się nie uda, jak ja tak uciekam. Tak już jestem skonstruowana.

Zastanawiałaś się nad tym, dlaczego uciekasz?

Nie mam pojęcia. To chyba wynika z mojej natury, ale może też z jakiegoś braku wiary w powodzenie relacji. Nie wierzę, że na zawsze można być z jedną osobą i że ten układ będzie zawsze działał i będzie satysfakcjonujący dla obu stron. Nie wiem, czy da się tak przejść przez życie.

Nie wierzysz w tę romantyczną miłość? Naukowcy mówią, że ulegamy mitom i kulturowej presji.

Bo tak jest. Tej romantycznej miłości po prostu nie ma. Miłość się zdarza, ale nie jest wieczna. W związku trudno wytrwać długie lata, zwłaszcza teraz, kiedy tak widoczna jest emancypacja kobiet, które wcale nie muszą trwać przy mężczyźnie. Trudno jest dotrzymywać sobie kroku przez cały czas, bo ludzie się w różnym tempie rozwijają i mają inne oczekiwania na każdym etapie życia.

Czego oczekujesz od mężczyzn?

Mężczyźni, którzy przyciągają moją uwagę muszą być silni. Facet musi się czuć dobrze sam ze sobą, a nie dowartościowywać atrybutami, czy gadżetami. Musi mieć pasję, którą uwielbiam w ludziach. To dotyczy nie tylko mężczyzn, ale też kobiet. Fascynują mnie osoby, które nie przeżywają życia z dnia na dzień, na płytkiej wodzie, ale sięgają głębiej i rozmyślają. Ta pasja jest więc ważna, ale coraz większą wagę przywiązuję też do poczucia humoru u ludzi.

A propos oczekiwań. Czujesz, że już nadszedł czas, by nagrać nową płytę. Dwa lata temu ukazała się „Vena Amoris"...

Mam już pewne plany, ale jestem na etapie poszukiwań. Przy „Venie Amoris" wiedziałam, że chcę nagrać płytę w stylu americana, ale po polsku. Miałam na to jakiś pomysł, a teraz szukam nowej odsłony, ponieważ mam wewnętrzne poczucie zmęczenia formą, w której od jakiegoś czasu jestem na scenie. Chcę pokazać nową siebie, ale potrzebuję do tego inspiracji i spotkań z ludźmi, z którymi będę mogła odkryć jakiś nowy horyzont.

Masz ten komfort, że już nic nie musisz?

Nigdy nie podchodziłam w ten sposób do swojej pracy, ale faktycznie teraz już niczego nie muszę nikomu udowadniać. „Sławna" już byłam i to nie bardzo mi się podobało. Wydawało mi się nawet, że się do tego nie nadaję. Bycie na świeczniku wykoślawia relacje ze światem zewnętrznym, a nawiązywanie przyjaźni, autentycznych i czystych więzi międzyludzkich staje się czymś nieosiągalnym. Są osoby, które świetnie się czują w blasku fleszy, ale ja do nich nie należę. ■

DOBRY HOTEL

DOBRY HOTEL
WIĘCEJ NIŻ NOCLEG!

Nowoczesne centra konferencyjne

Organizacja spotkań do 300 osób

Kompleksowe i profesjonalne wyposażenie

Lokalizacje w centrum miasta

Gdańsk SOPOT
Gdynia
Kraków

Wyślij zapytanie i dowiedz się więcej:
sales@dobryhotel.com

WWW.DOBRYHOTEL.COM

Z MICHAŁEM WŚRÓD ZWIERZĄT

Fot. Tadeusz Dobrzyński

Michał Targowski

NALEWKA DLA SŁONIA, POLOPIRYNA DLA SZYMPANSA

AUTOR: AGATA RUDNIK

Sezon na przeziębienia w pełni. Gorąca herbata z cytryną, czosnek, specyfiki z apteki - każdy radzi sobie, jak może. A czy zastanawialiście się kiedyś, jak walczy się z katarem u słoni? Opowiada dyrektor Zoo w Oliwie Michał Targowski.

W oliwskim zoo widać już jesień. Czas tu zaczyna zwalniać, a jego mieszkańcy zaczynają przygotowywać się do zimy...

Lato jest takie krótkie i w zasadzie na siłę jeszcze przedłużamy im aktywność letnią. Pogoda jest ładna, ale już mieliśmy problem ze słoniem. Przeziębiła się nam nasza słonica afrykańska Katka. To tak zresztą, jak z ludźmi, co druga osoba ma kaszel, katar. Zwierzęta reagują tak samo. Huśtawka temperatur jest odczuwana przez zwierzęta, a słonie są tego doskonałym przykładem. Zimą, gdy nie ma śniegu i lodu, to z powodzeniem za to wychodzą na zewnątrz, bo są już zahartowane.

Jak wygląda takie przeziębienie u słonia?

W poniedziałek tradycyjnie już robiliśmy ze słoniami trening – lekcje gimnastyki, po to, by budować z nimi dobre relacje. Katka była osowiała, miała opuszczoną trąbę, o którą cały czas się opierała. W nocy słoń zwykle zjada kilkadziesiąt kilogramów karmy i pije koryto wody, a tu nic. Lekarz stwierdził, że słonica ma bardzo podwyższoną temperaturę i od razu postawił diagnozę – przeziębienie. Dla Katki zawsze mamy przygotowane leki wzmacniające i antybiotyki o szerokim spektrum działania. Cały problem polega na tym, że ona nienawidzi doktora, bo kojarzy jej się z nieprzyjemnościami, stresem i bólem. Musimy więc dodatkowo uważać, bo słonie są wyjątkowo pamiętliwe i nawet po wielu latach mogą po prostu bez ostrzeżenia zaatakować, a nawet zabić.

Jak podaje się taki antybiotyk? Ciekawi mnie też, jak są jeszcze inne sposoby leczenia przeziębienia słoni. Czy może sprawdzają się też jakieś tradycyjne metody?

Na tak ogromną wagę ciała należy podać „słoniową dawkę". Taki osobnik waży około 3,5 tony, używamy więc broni Palmera (strzelba pneumatyczna do podawania m.in. środków usypiających – przyp. red.) z dosyć dużymi strzykawkami i myślę, że 8, czy 9 takich dawek podaliśmy. Do wody dolewamy zaś sok malinowy, który słonie uwielbiają. Przyznam też, że dodajemy trochę spirytusu, aby słoń poczuł się rozgrzany. To sprawdzona metoda. Zwierzęta zdecydowanie akceptują taką miksturę (śmiech). Katka w zasadzie już na drugi dzień czuła się znacznie lepiej. Każdego roku przeziębia się albo jeden albo drugi słoń. To są już stare osobniki. Katka ma 48 lat, a Wiki 54 lata, zaś średnia życia słonia to 50 lat i każdy kolejny rok jest sukcesem. To mit, że słoń żyje 80 lat. Jesteśmy więc świadomi tego, że nasze „dziewczyny" są już dość sędziwe. Szczególnie martwi nas indyjska słonica Wiki, bo ona blisko 30 lat ciężko pracowała w cyrku. Widać jednak, że swoje przeszła. Ma sparaliżowaną trąbę i odruchy kiwania się w miejscu, co wynika z tego, że przez 5 miesięcy w roku byłą przetrzymywana w garażu, przykuta do podłogi.

Fot. Archiwum Zoo w Oliwie

Słonica Katka

Którzy mieszkańcy zoo są jeszcze tak bardzo podatni na przeziębienia?

Bardzo wrażliwym gatunkiem jest szympans. O tej porze roku otrzymuje mikstury z polopiryną, które podajemy tak, jak małemu dziecku. Co ciekawe, szympans bardzo lubi chwalić się swoim katarem i tym, co ma w nosie. Słonie, jak i szympansy to zwierzęta w zasadzie nagie, bez sierści, stąd jak tylko powietrze staje się chłodniejsze, to kończy się to właśnie infekcjami. Orangutany za to, choć też pochodzą z terenów tropikalnych, nie są już takie wrażliwe. No ale są kudłate.

Przyglądałam się żółwiom czerwonolicym, wyglądają już na zaspane.

Rzeczywiście, to ich ostatnie dni pobytu na zewnątrz. Im jest chłodniej, tym ich aktywność życiowa zaczyna spadać. Niedługo będziemy je odłapywać i przenosić do zimowego lokum. Na żółwie zimą czekają u nas ciepłe baseny pod dachem, więc nie będą musiały zasypiać.

Jakich jeszcze zwierząt nie zobaczymy w najbliższym czasie?

To także ostatnie dni ekspozycji flamingów. Z początkiem jesieni trzeba je łapać – jedną ręką za dziób, drugą za nogi i pod pachą przenosimy je do ogrzewanych pomieszczeń, gdzie przebywają do połowy kwietnia. Przez to, że dwa razy w roku zmieniamy im siedlisko, pozbawiamy je możliwości rozmnażania się. Nie mają czasu na budowanie gniazda i wysiadywanie jaj. Na koniec wspomnę jeszcze, że tradycyjnie już zdecydował się z nami zostać bociek. Po raz kolejny stwierdził, że trasa migracyjna do Afryki zdecydowanie nie jest dla niego. ■

DOBRY JAK WILK

Wyjące do księżyca, dzikie i nieokiełznane. Wilki od niepamiętnych czasów budziły lęk i stały się bohaterami bajek – bohaterami, dodajmy, skrajnie negatywnymi. Zostały uznane za sprzymierzeńców złych mocy. Do tego wszystkiego doszedł konflikt pomiędzy wilkiem a hodowcami zwierząt. Jednak nie we wszystkich kulturach wilk był wrogiem. Jaka jest naprawdę wilcza natura? Jak chronić wilki? I dlaczego?

WILCZA NATURA

W Polsce są zaliczane do trzech największych drapieżników. W tej grupie są także niedźwiedź brunatny i ryś. Wilki - jeśli chodzi o wielkość - sytuują się w środku, są większe niż rysie i oczywiście znacznie mniejsze od niedźwiedzi. W kłębie wilk nie przekracza 90 cm. Mowa tu o największych samcach, osiągających nawet powyżej 70 kg wagi. Samice są nieco mniejsze. Rekordzistami, jeśli chodzi o wielkość, są wilki kanadyjskie (wilk kanadyjski to podgatunek wilka szarego) - te największe mogą ważyć nawet powyżej 100 kg.

Żyją w stadach zajmujących dość duże terytoria. Są opiekuńcze, lubią zabawę i... leniuchowanie. Wilki, mimo że statystycznie w niewoli żyją dłużej niż na wolności, w zamknięciu zachowują się zupełnie inaczej. Przede wszystkim nie możemy wśród nich zaobserwować stadnej harmonii - stado nie dobiera się bowiem w tym przypadku naturalnie, towarzystwo jest narzucone. Nie mogą żyć zgodnie z naturą w grupie rodzinnej, nazywanej watahą.

WILCZY GŁÓD

Wilki polują przede wszystkim na duże ssaki kopytne - najczęściej jelenie, rzadziej sarny, dziki i łosie, sporadycznie do ich jadłospisu trafiają ryby i ptaki. Zdecydowanie mogą zostać uznane za sprzymierzeńców rolników i leśników - dzięki nim przecież jest naturalnie ograniczana liczebność zwierząt oskarżanych o wyrządzanie szkód w uprawach.

Zazwyczaj ofiarą wilków padają zwierzęta osłabione. Drapieżniki te żywią się też padliną. Ciekawostką dla wielu może być to, że podjadają również np. owoce - w ten sposób uzupełniając mięsną monodietę.

Bardzo sporadycznie zdarzają się ataki na zwierzęta hodowlane. Wbrew niektórym opiniom do takich sytuacji dochodzi naprawdę rzadko. Wilki stronią też od ludzi. Strach przed człowiekiem, który tępił wilka przez wieki, sprawia, że w Polsce obawiają się człowieka.

W latach 1955-75 za odstrzelenie wilka obowiązywała nagroda. Wilcze watahy zostały okrutnie przetrzebione, a gatunek trafił na listę zagrożonych wyginięciem. W Polsce żyło, jak szacowano, zaledwie 100 osobników. Prawo zmieniło się w latach 90. - wilka objęto ochroną. Mimo że dziś wilki są w Polsce pod ochroną ścisłą, wciąż dochodzi do ich nielegalnego odstrzału i zastawiania wnyków. W tej chwili na terenie naszego kraju, żyje blisko 1000 osobników. Jak wygląda przyszłość wilka w Polsce?

NIE TAKI WILK STRASZNY

Polska odgrywa obecnie kluczową rolę w ochronie wilka w Europie, z czego powinniśmy być dumni. To właśnie dzięki wilkom urodzonym na terenie naszego kraju umacniają się wilcze populacje u naszych sąsiadów - monitoringi wykazały, że ma to miejsce np. w Niemczech i Holandii. To ogromna odpowiedzialność i szansa na odbudowę stabilnych populacji w Europie. Nie wolno jej zaprzepaścić. Dlatego WWF włączył się w ochronę wilka w Polsce.

Chociaż wilk jest obecnie chroniony, na gatunek ten czyha wciąż wiele zagrożeń. Wilki giną na drogach w wypadkach komunikacyjnych, we wnykach zastawianych głównie na ssaki kopytne. Są też nielegalnie odstrzeliwane. Nieustannie żywy jest także problem konfliktu na linii człowiek - wilk. Jeśli na wilczym terenie lub tuż obok znajdują się niezabezpieczone i niedozorowane przez ludzi zwierzęta hodowlane, istnieje prawdopodobieństwo, że wilki potraktują np. owce jako łatwy łup. Tym bardziej że terenów niezasiedlonych, na których te drapieżniki mogą się czuć swobodnie, ubywa. Możemy jednak temu zapobiec.

Zadaniem priorytetowym są dla nas działania służące rozwiązaniu konfliktu na linii wilk - człowiek. Edukujemy rolników i hodowców zwierząt, przekazujemy im elektryczne pastuchy i psy pasterskie. Chcemy, żeby wilki przestały być postrzegane jako zagrożenie, a zaczęły być widziane jako sprzymierzeńcy człowieka i sąsiedzi, którzy nie muszą być wrogami. Mówimy o tym, jak ważne dla prawidłowego funkcjonowania ekosystemów leśnych są stabilne wilcze stada. Działamy także na rzecz ułatwienia wilkom migracji na tereny, gdzie jest ich po prostu mniej, poprzez ochronę korytarzy ekologicznych. Prowadzimy działalność w miejscach występowania wilków, działając na rzecz ochrony ich siedlisk. Co już udało się nam zrobić?

110 pastuchów elektrycznych - tyle do tej pory urządzeń przekazaliśmy gospodarzom z północno-wschodniej i południowej Polski.

35 psów pasterskich - przekazaliśmy hodowcom owiec z Małopolski i Podkarpacia.

Monitoring - wspieramy badania dotyczące wilków, aby uzyskać jak najwięcej informacji na ich temat.

Edukacja - w ramach programu „Wilk - nie taki straszny" udało nam się przeprowadzić cykl warsztatów dla dzieci, nauczycieli i rolników na Podlasiu; podobne działania były prowadzone w Bieszczadach.

„Bajki o dobrym wilku" - nagraliśmy płytę CD z bajkami czytanymi przez znanych polskich aktorów.

„Wilk Ambaras" - wydaliśmy książkę dla dzieci opowiadającą o życiu wilczej rodziny.

Korytarze ekologiczne - edukujemy nt. korytarzy migracyjnych dla wilków, wydaliśmy już trzy opracowania na ten temat.

Nie bądź bierny. Swoją postawą razem z WWF Polska możesz przyczynić się do ocalenia tego jednego z trzech największych drapieżników naszego kraju. Zaadoptuj wirtualnie wilka i daj mu poczuć Twoje wsparcie. ■

Adoptuj wilka! Wejdź na **www.pomagam.wwf.pl!**

Działania wspierają Domy Hybrydowe

ANDRZEJ GOJKE

WSPOMNIENIA W AUTOGRAFACH

AUTOR: KATARZYNA GRAJ / FOTO: ANDRZEJ GOJKE

Jadwiga Barańska, Jerzy Antczak, Andrzej Wajda czy Janusz „Kuba" Morgenstern to tylko kilku wielkich artystów, których zdjęcia goszczą w zbiorze fotografa Andrzeja Gojke. Fotografie o tyle cenne, gdyż każdej z nich towarzyszy dedykacja związana z Gdynią. Kolekcja z czasem z mieniła się w wieloletni projekt pod hasłem „Autografy Gdyńskie".

Przygotowując się do naszego spotkania zapoznałam się z publikacjami dotyczącymi zarówno pana, jak i pana pracy. Kim byłby pan gdyby nie został fotografem?

Nie mam zielonego pojęcia! Fotografia wpisała się w moje życie od samego początku. Wychowywałem się w ciemni fotograficznej, więc musiałem iść w tym kierunku (uśmiech). Mój stryj - Janusz Gojke - był fotografem w Wojewódzkim Zarządzie Kin. Dorastałem w jego obecności i nasiąkałem jego pracą i pasją. Podziwiałem jego artystyczną nonszalancję. Stryj miał mnóstwo znajomych, którzy byli powszechnie znani i lubiani. Do tego grona należał m.in. Bohdan Łazuka, który bywał gościem stryja. Młodemu chłopakowi takie sytuacje bardzo imponują. Chce się być częścią tego świata. Często też towarzyszyłem stryjowi podczas premier filmowych. Pokazywał mi miejsca w kinie, które dla innych były niedostępne. Dorastałem w tej atmosferze.

Jednym słowem był pan skazany na ten artystyczny świat.

W pewnym sensie tak, ale wybrałem nieco inną drogę. Mnie nie pociągają sesje zdjęciowe, sztuczne pozowanie, krajobrazy, czy budynki. Uwielbiam chwile uwiecznione w kadrze, kogoś w biegu. W fotografii najbardziej fascynuje mnie człowiek, to jest właśnie życie zdjęcia! Fotografie muszą przedstawiać historię.

Pana historia jest w pewnym sensie związana z Gdynią i Festiwalem Filmowym. Czy utkwiło panu w pamięci pierwsze zdjęcie zrobione znanej osobie?

Andrzej Gojke

Nie wiem czy było to pierwsze zdjęcie, ale bardzo dokładnie pamiętam zdjęcie Radosława Piwowarskiego z Anią Przybylską i Agnieszką Wagner. Cała trójka podpisała to zdjęcie, z czego byłem bardzo dumny, ale to nie była jeszcze „gdyńska" dedykacja.

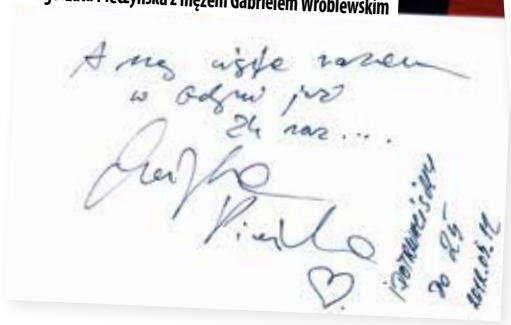
Kiedy zatem zrodził się pomysł na „Gdyńskie Autografy"?

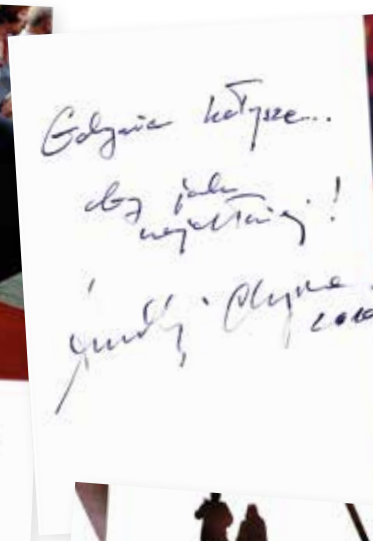
Idea autografów „z myślą" weszła w życie bodajże na moim trzecim festiwalu, czyli 24. w kolejności. Poprosiłem o autograf Małgorzatę Pieczyńską, która na zdjęciu była ze swoim mężem Gabrielem Wróblewskim. Zaznaczyłem, aby nie dedykowała autografu bezpośrednio mnie, ale podzieliła się myślą związaną z festiwalem. Małgosia napisała : „A my ciągle razem w Gdyni już 24 raz." Wydaje mi się, że autograf Małgorzaty Pieczyńskiej dał początek kolekcji, która zyskała nazwę „Autografy Gdyńskie."

Czy jest w kolekcji zdjęcie dla pana szczególne?

Tak, to zdjęcie Ireny Kwiatkowskiej, która zmarła w 2011 roku. Sfotografowałem ją podczas jej 96 urodzin w Gdyni. Dzień później spotkaliśmy się w hotelu. Po krótkiej rozmowie napisała kilka słów od siebie… Do samego końca nie opuszczało jej poczucie humoru.

Małgorzata Pieczyńska z mężem Gabrielem Wróblewskim





Andrzej Chyra

Jan Komasa

„Autografy Gdyńskie" mają już 17-letnią tradycję. W zbiorze są zdjęcia zabawne, poważne, ale przy tym towarzyszą im ważne historie...

Jedno z nich pochodzi z wykładu, podczas którego Andrzej Wajda i Janusz „Kuba" Morgenstern opowiadali o swojej wspólnej pracy. Odrobinę rywalizowali i sprzeczali się. Udało mi się złapać to w kadrze, a zdjęcie nie tylko trafiło do mojej kolekcji, ale także znalazło się w książce poświęconej życiu i karierze Kuby Morgensterna. To zaszczyt uwiecznić dwóch wielkich ludzi na jednym zdjęciu.

Czy w związku z projektem zdarzają się także zabawne historie? Takie, które do dziś wspomina pan z rozbawieniem?

O, tak! (śmiech). Zawsze w takich sytuacjach przypomina mi się anegdota związana z Michałem Kwiecińskim, jednym z najbardziej cenionych reżyserów i producentów w naszym kraju. Chciałem zrobić mu zdjęcie i opowiedzieć o projekcie Gdyńskich Autografów. Biegałem za nim dziwiąc się, że przez cały ten czas mnie ignoruje. Kiedy po raz kolejny krzyknąłem „Panie Grzegorzu!" odwrócił się i w bardzo grzeczny sposób zakomunikował mi, że ma na imię Michał, a nie Grzegorz. Oczywiście, podpisał zdjęcie i pozwolił sobie nawet na mały żart. Napisał bowiem: „Kocham bezkresną przestrzeń, otwarte morze. Nie lubię Mazur ani Zakopanego, dlatego świetnie czuję się w Gdyni. Niekoniecznie na festiwalu." Myślę, że kilku osobom tym podpadł, za to na pewno Gdynia go uwielbia (uśmiech).

Dorota Stalińska

Czy prócz fotografowania znanych osób zdarza się panu spotykać je prywatnie?

Miła historia wiąże się z Aliną Janowską. Zawsze podczas Festiwalu Filmowego w Gdyni obiecywałem jej, że dostanie ode mnie zdjęcia. Niestety nasze drogi rozchodziły się i fotografie do niej nie trafiały. Będąc w Warszawie na pogrzebie Ryszarda Kapuścińskiego postanowiłem ją odwiedzić. Pamiętam potworną ulewę i gościnność Pani Aliny, która zadbała o to, by wyschły moje rzeczy, a także abym zjadł coś ciepłego. Spędziliśmy miło czas. Wręczyłem jej wtedy zdjęcia. Egzemplarze dla niej, ale także te do podpisania.. Napisała: „Oto ja na tle Gdyni, która z kobiet gwiazdy czyni". Do dziś darzę to zdjęcie ogromnym sentymentem.

Podczas ostatniego Festiwalu Filmowego w Gdyni również fotografował pan gwiazdy. Czy w tym roku wydarzyło się coś ważnego dla pana i Autografów Gdyńskich?

Z pełną świadomością muszę powiedzieć, że w tym roku udało mi się zrobić jedno z ważniejszych zdjęć w moim zbiorze. To fotografia, a zarazem także dedykacja Jadwigi Barańskiej i Jerzego Antczaka. Oboje otrzymali nagrody dla najlepszych aktorów 40-lecia.

Czuje pan dumę patrząc na efekty swojej pracy?

Trudno nazwać to dumą. To raczej radość z posiadania czegoś unikatowego, wyjątkowego. Chciałbym doczekać finału rozmów z Muzeum Kinematografii w Łodzi. Czułbym wtedy spokój, że zdjęciom nic nie grozi i znajdują się we właściwym miejscu.

Czy są takie chwile kiedy ma Pan dość fotografii?

Tak, po Festiwalu Filmowym (śmiech). ■

KIEDY SEN STAJE SIĘ RZECZYWISTOŚCIĄ

TEKST: MARTA LEGIEĆ

Miasto w chmurach

Po szerokich ulicach limuzyna, w której jadę mknie powoli i dostojnie. Nagle zatrzymujemy się przed skrzyżowaniem. Stoimy tuż za czerwoną corvettą, której kolor podbija popołudniowe słońce. - Gdybyś tutaj pracowała w swoim zawodzie, jeździłabyś właśnie takim samochodem. U nas nawet policja jeździ porsche - uśmiecha się do mnie Asad, mój przewodnik. Wydaje mi się, że właśnie skazał mnie na tortury, a przecież w Dubaju miałam się nie denerwować.

Lubię ciepłe miejsca. Promienie słońca poprawiają mi humor i ładują baterie na kolejne miesiące. Jednak, kiedy temperatura osiąga 45 stopni w cieniu, trudno o błogość. Poza przyjemnie klimatyzowane hotelowe pomieszczenia pcha mnie jednak ciekawość. Do Dubaju przyjechałam przecież po to, by zobaczyć coś, co w opowieściach wydawało się nierealne - szklane miasto zbudowane na piasku w zaledwie trzydzieści lat. Tak wykorzystano tu majątek zarobiony na ogromnych złożach ropy naftowej.

PONAD CHMURAMI

I rzeczywiście centrum wygląda trochę jak scenografia futurystycznego filmu. Wszędzie wieżowce, dużo wieżowców. Dubaj może się pochwalić największą na świecie ich liczbą. Mierzących ponad 250 metrów jest tu 28, mniejsze trudno zliczyć. Dla porównania, nasz poczciwy Pałac Kultury i Nauki ma 230 metrów. Jednak gwiazdą nad gwiazdami, którą w Dubaju chce zobaczyć każdy, jest tu on, Burj Khalifa. Najwyższy budynek świata, który wyrósł na 828 metrów, widać niemal zewsząd.

W Dubaju mówi się o nim jako o ósmym cudzie świata. Ukończony w 2010 roku ma 900 apartamentów i ekskluzywny hotel stworzony przez ikonę mody, Giorgio Armaniego. Włoski projektant odpowiedzialny jest za wystrój hotelu. Pokoje z widokami w chmurach nie należą do najtańszych, ale uczucie spania na szczycie świata jest warte swojej ceny. Burj Khalifa ma też najwyżej położoną platformę widokową. Na 124. piętro ciekawskich zawozi winda. Podróż trwa zaledwie minutę.

ŚWIAT „NAJ"

Opisywany przez wszystkie przewodniki obrazek nie rozczarowuje. W Dubaju wre życie. I ciągle w dużej mierze jest to życie „na budowie". Niemal na żywo można obserwować, jak miasto pnie się w górę. Wszędzie dziesiątki, setki ludzi szalejących z aparatami, tabletami i smartfonami. Nikt jednak nie zrezygnuje z tych gości. Tu się żyje z turystów. To dla nich wszystko jest coraz większe i bogatsze, a każda rzecz robiona jest z rozmachem. W Dubaju wiedzą bowiem, że kiedyś przyjdzie czas na życie po ropie, a wtedy ludzi przyciągać będą fantazja, gigantomania, innowacyjność i luksus.

Zresztą już teraz jest to zauważalne. Przecież to tu działa największe lotnisko na świecie. Do końca 2015 roku liczba pasażerów przewijających się przez port ma wynieść blisko 80 mln. Tuż pod wieżą Khalifa (Burj oznacza wieżę) stoi największe na świecie centrum handlowe - Dubai Mall z największym na świecie akwarium, w którym pływa 33 tys. morskich stworzeń. Szczególnie kuszą sklepy Gucci, Chanel, Burberry, Louis Vuitton, Armani… Uzależnieni od biegania po sklepach powinni przyjechać tu w styczniu. Podczas 21. edycji Festiwalu Zakupów sponsorowanej przez Dubai Duty Free (strefę wolnocłową) w konkursach będzie można wygrać nagrody w postaci Rolls Roysów albo sztabek złota.

Burj Khalifa

Akwarium w Dubai Mall

NARTY NA PUSTYNI

Centrów handlowych jest tu ponad 70. Mnie szczególnie zainteresowało Mall of Emirates, w którym mogłam udać się na… narty. Ski Dubai to kolejny dowód na potwierdzenie tezy, że jeśli mieszkańcy Emiratów czegoś nie mają, to sobie to wybudują. Pod dachem na narciarzy czeka nowoczesny wyciąg i masa śniegu utrzymująca się doskonale przy -3 stopniach. A gdy przywykłam już do myśli, że na pustyni można nieskrępowanie szusować, dociera do mnie informacja, że w Dubaju planowany jest kolejny stok ze sztucznym naśnieżaniem. Ze swoim 1,2 km ma być najdłuższy na świecie. Jakże by mogło być inaczej!

Dubaj ma dziesiątki hoteli, choć niekoniecznie można o nich powiedzieć, że są na każdą kieszeń. Wiele z nich usytuowano na trzech największych na świecie sztucznie usypanych wyspach, pomyślanych jako osiedla mieszkaniowe i miejsca rozrywki. Dwa archipelagi mają kształt palm, trzeci usypano w konturach mapy świata. Wokół ostatniego projektu ma powstać The Universe, czyli wszechświat, jednak nie wcześniej niż w 2020 roku. Dzięki wyspom linia brzegowa Dubaju zwiększyła się z 72 km do prawie 800 km i wciąż rośnie.

GWIAZDY NA WYSPACH PALMOWYCH

Wyspy Palmowe składają się z pnia i korony utworzonej z 16 liści. Aby przeżyć prawdziwą przygodę, najlepiej szukać noclegu na Palma Jumeirah w światowej sławy hotelu Atlantis, w którym bywają choćby Kylie Minogue i Charlize Theron, albo w hotelu Waldorf Astoria. W tym drugim naszym sąsiadem będzie szejk Mohammed bin Rashid Al Maktoum, emir Dubaju, który ma letni dom na pobliskiej wyspie. Na widocznych z okien hotelu liściach palmy osiedlił się David Beckham. Podobnie jak Boris Becker, czy Roger Federer. Natomiast The World, jedną z 300 wysp sztucznie utworzonego archipelagu kupili na własność Brad Pitt i Angelina Jolie.

W Dubaju nie sposób nie otrzeć się o luksus, choć nie wszyscy bogaci wydają lekką ręką dolary z własnego konta na nocleg w Burj al Arab. W jednym z najbardziej luksusowych hoteli świata mieszczącym się w wyjątkowym budynku w kształcie żagla (to też najwyższy hotel na świecie o wys. 321 m), można spędzić noc w apartamencie typu suite z podwójnym widokiem na miasto i wybrzeże, za drobne 6 tys. zł za noc. To średnia cena, o najdroższych apartamentach boję się myśleć: 28 tys. dolarów - zainteresowani niech sami przeliczą tą kwotę na złotówki. Pozostaje jeszcze pytanie, czy do jednego z najbardziej luksusowych hoteli świata można wejść ot tak sobie i w tamtejszej restauracji napić się na przykład kawy? Nie, nie można. Nawet by wejść do restauracji, potrzebna jest wcześniejsza rezerwacja.

ULGA NA PUSTYNI

Arabowie wolą pustynię od morza. W końcu z niej wszystko powstało. Pustynia i szalony off road po niej jest jednym z tutejszych „naj", choć na pierwszy rzut oka jedyne czym może się pochwalić to tylko (albo aż) piasek. Krajobraz przypomina ogromny ocean, na którym jest jednak wyjątkowo cicho. Odczuwam ulgę, gdy wiatr ustaje. Trud początkowych niedogodności rekompensują widoki falujących wydm pustyni. Zmienia się kolor piasku, wiatr tworzy na wydmach fantazyjne rzeźby, rośliny raz są, innym razem ich nie ma, a w oazach pojawiają się białe jak śnieg dzikie oryksy. Wyglądają bajkowo. Na deser dostaję wspaniale kiczowaty zachód słońca. Nie narzekam na ilość adrenaliny, jaką dostarczono mi tego dnia, wiem jednak, że niektórym jest wciąż zbyt mało atrakcji. Czy zadowolą ich loty balonami w pustynnej oazie? Mam nadzieję. ■

Burj al Arab

Wyspy Palmowe

NOWOŚCI TARGÓW MOTORYZACYJNYCH 3TM

AUTOR: MARCIN WIŁA / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

W tym roku, już po raz siódmy, zorganizowano największe na Pomorzu Targi Motoryzacyjne 3TM. W ERGO Arenie zgromadzono przynajmniej kilkadziesiąt samochodów z kilkunastu trójmiejskich salonów. Odwiedzający mogli zapoznać się zarówno z tymi tańszymi, popularnymi modelami, jak i luksusowymi reprezentantami najlepszych światowych marek. Do najciekawszych nowości zaliczyć można auta, które znalazły się w naszym rankingu. Nie uwzględniliśmy tutaj Forda Mustanga i Mazdy MX-5, o których szerzej piszemy na kolejnych stronach.

MASERATI

Całe stoisko włoskiej stajni było wyjątkowo prestiżowe i luksusowe. Z inicjatywy firmy Toyota Carter, której udziałowcem jest ta sama firma, która odpowiada za import Maserati do Polski, do ERGO Areny ściągnięto trzy egzemplarze włoskich rumaków.

GHIBLI - 5-metrowa sportowa limuzyna o ekskluzywnym charakterze. Konkurent takich samochód jak Mercedes CLS, BMW 6 GC, czy Porsche Panamera. Dostępny w wersji z napędem na tylną oś lub wszystkie 4 koła. Cena: od 294 000 zł.

QUATTROPORTE - Ponad 5 metrów czystego luksusu o sportowym charakterze i topowych osiągach. Kwintesencja marki, o której zwykło się mówić: „tam gdzie kończy się Maserati, zaczyna się Ferrari". Dostępny od 112 300 euro.

GRANTURISMO - eleganckie coupe o pięknej i zadziornej stylistyce. Osiągi z najwyższej półki i niepowtarzalny dźwięk silnika V8. Ceny od 141 000 euro.

GDZIE KUPIĆ: Maserati Piaseczno / Toyota Carter

MERCEDES GLE SUV/COUPE

Nowy, średniej wielkości SUV od Mercedesa zastępuje model ML. To odpowiedź na model X6 od BMW. Oferowany jest również w wersji coupe.

Silniki: od 2.2 l (203 KM) do 5.5 l (584 KM)
Cena: SUV od 274 000 zł, Coupe od 321 000 zł
Gdzie kupić: BMG Goworowski, Gdynia i Gdańsk

MERCEDES GLC

Zastępuje udanego, ale niezbyt pięknego GLK. Konkurent BMW X3, Audi Q5 i Porsche Macan. Aktywne zawieszenie, 9-stopniowa skrzynia biegów we wszystkich wariantach.

Silniki: diesel 2.2 l (170 KM), diesel 2,5 l (204 KM), benzyna 2.0 l (210 KM)
Cena: SUV od 173 500 zł
Gdzie kupić: BMG Goworowski, Gdynia i Gdańsk

JAGUAR XF

Odświeżony Jaguar XF to przede wszystkim nowa, dynamiczniejsza linia nadwozia. Elegancka i szybka limuzyna w charakterystycznym brytyjskim stylu.

Silniki: diesla 2.0 l (163 KM), benzyna 3.0 l (380 KM)
Cena: 198 900 zł
Gdzie kupić: JLR Gdańsk

SUBARU LEVORG

Model ten zastępuje Legacy. Przestronne wnętrze i charakterystyczne cechy Subaru: silnik bokser, napęd na 4 koła i wygląd nawiązujący do WRX'a, z wlotem powietrza na masce!

Silnik: benzyna 1.6 l Turbo (170 KM)
Cena: od 116 000 zł
Gdzie kupić: Subaru Zdanowicz, Gdańsk

BENTLEY CONTINENTAL GTC

Szybkie, luksusowe, wygodne i eleganckie auto. To kompromis między wygodą codziennego użytkowania, a sportowymi osiągami. Egzemplarz z 2007 r., tylko 17 tys. km przebiegu.

Silnik: benzyna 6.0 l (560 KM)
Cena: 319 000 zł
Gdzie kupić: Auto Fit, Gdynia

MERCEDES G63 AMG

Legendarny offroad'er na targach wystąpił w specjalnej edycji „Crazy Colours". Aerodynamika porównywalna ze stodołą, ale w wersji AMG to demon szybkości.

Silnik: benzyna 5.5 (571 KM)
Cena: od 681 500 zł
Gdzie kupić: BMG Goworowski, Gdynia i Gdańsk

PORSCHE 911 TURBO S

Najmocniejsze wydanie obecnej 911'tki. Wersje Turbo przeznaczone są przede wszystkim dla tych, którzy dużo podróżują – to istny poskramiacz autostradowych kilometrów.

Silnik: benzyna 3.8 l (560 KM)
Cena: 619 900 zł
Gdzie kupić: Auto Fit, Gdynia

HONDA CIVIC TYPE-R

Przedni napęd i 310 KM nie zwiastują niczego „łatwego", ale nowy Civic Type-R ma prowadzić się jak rasowe auto sportowe. V-max 270 km/h, przyspieszenie do setki 5.7 sek.

Silniki: benzyna 2.0 l (310 KM)
Cena: od 144 000 zł
Gdzie kupić: Honda Gdynia

ROADSTER IDEALNY

AUTOR: MARCIN WIŁA / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Mazda MX-5 w swojej najnowszej odmianie właśnie zadebiutowała w Trójmieście. Tutejszy diler Mazdy, firma BMG Goworowski zarejestrowała pierwszy egzemplarz w ostatnim tygodniu września, a my na początku października mieliśmy okazję go przetestować.

Mazda MX-5 to współczesny pierwowzór małych roadsterów. Recepta na sukces była i nadal jest prosta. Samochód musi być mały, zwinny i lekki. Pomieścić może co najwyżej 2 osoby i garstkę bagażu. Napęd kierowany powinien być oczywiście na tylne koła, najlepiej za pomocą tradycyjnej, manualnej skrzyni biegów, a na pokładzie próżno szukać skomplikowanego wyposażenia. Tym wzorcom Mazda MX-5 zawsze była wierna.

Drobną odskocznią była poprzednia generacja, która posiadała sztywny, całoroczny, składany dach, z którego jednak zrezygnowano w najnowszej odmianie. Powrócono zatem do źródła, czyli miękkiego, płóciennego rozwiązania, które na awaryjne sytuacje czeka za plecami kierowcy i pasażera i rozkładany jest ręcznie, a nie elektrycznie (!).

Aktualny model to kwintesencja przyjemności z jazdy. Absolutnie doskonała, 4-kołowa zabawka, która z zasady niczemu innemu ma nie służyć – tylko dostarczać radości podczas przemieszczania się z jednego miejsca w drugie. Pozycja za kierownicą jest optymalna – siedzi się nisko, półleżąco, będąc mocno opakowanym wnętrzem. Wysoki i dość szeroki tunel środkowy, znajduje się idealnie pod łokciem, a kierownica jest niemal pod kątem prostym.

Prowadzenie tego samochodu jest ekscytujące. Ktoś kto „czuje" samochody, poczuje się w nim jak przysłowiowa ryba w wodzie. Każdy ruch kierownicą, każdy przejechany metr pozwala wyczuć o co chodzi w prowadzeniu. I uzmysłowić sobie dlaczego mała masa ma tak duże znaczenie. Dlaczego samochody powinny być maksymalnie płaskie – czyli jakie znaczenie ma środek ciężkości. A także dlaczego tylny napęd jest tak uwielbiany przez kierowców, którzy bawią się samochodami.

Pedał gazu w MX-5, przy wyłączonej kontroli trakcji, dawkuje nam radość. I bynajmniej nie w trybie zero-jedynkowym jak w przypadku Ferrari – uda się, albo nie. W Maździe gaz jest regulatorem przyjemności. Pobawić można się „tak sobie" tylko go muskając, albo eksplodując z emocji, gdy wciśnie się go bardziej! Auto podatne jest na boczne uślizgi, dlatego trzeba zachować w tym umiar i zdrowy rozsądek, ale rzadko się zdarza, by samochód był tak posłuszny i (dla kogoś z doświadczeniem) tak prosty we wprowadzeniu go w poślizg.

Wyprowadzenie to już wyższa szkoła jazdy, ale i tak jest prościej niż np. w narowistym Porsche z „wahadłem" za tylną osią. I nie potrzeba do tego wcale dużej mocy. Nowa MX-5 dostępna jest z dwoma silnikami – 1.5 o mocy 131 KM oraz 2.0 o mocy 160 KM. Cena Mazdy MX-5 w podstawowym wariancie wyposażenia SkyENERGY z silnikiem 1.5 zaczyna się od 89 900 zł. Droższe wersje SkyPASSION i SkyFREEDOM z silnikiem 2.0 kosztują odpowiednio od 103 900 zł i 118 900 zł.

Mazda MX-5 jest jak piesek rasy York dla kogoś kto szuka maskotki, która pobiega po domu i z radością przywita domowników, gdy do niego wrócą. Natomiast dla tych, którzy szukają czegoś tego typu, ale mimo wszystko chcą więcej i równocześnie chcą więcej zapłacić mamy coś innego. Zajrzyjcie na następną stronę! ■

AUTOFIT

NASZĄ AKTUALNĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA:
www.autofitgdynia.OTOMOTO.pl

SALON SAMOCHODOWY

23 lata DOŚWIADCZENIA

70% KLIENTÓW DO NAS WRACA

Przez 23 lata naszej pracy dla Państwa w zakresie sprzedażyi naprawy pojazdów różnych marek zjednaliśmy sobie wielu zadowolonych klientów, których przeszło 70% jest z nami do dnia dzisiejszego korzystając z oferowanej przez naszą firmę gamy usług.

PROWADZIMY SPRZEDAŻ SAMOCHODÓW NOWYCH I UŻYWANYCH W KAŻDYM SEGMENCIE RYNKU, OD SAMOCHODÓW MIEJSKICH DO DUŻYCH LIMUZYN KLASY PREMIUM.

U nas znajdziesz najlepsze samochody odpowiadające Twoim potrzebom. Sprowadzamy samochody na indywidualne, nawet najbardziej wyrafinowane zamówienie. Do każdego zlecenia podchodzimy indywidualnie.

SERWIS SAMOCHODOWY

NIEZALEŻNY SERWIS

Oferujemy Pełen Zakres usług oraz napraw samochodów wszystkich marek. Na potrzeby oferowanych usług dysponujemy stacją diagnostyczną o rozszerzonym zakresie. W naszym niezależnym serwisie oferujemy:

- naprawy mechaniczne
- diagnostyka komputerowa
- naprawy elektryczne
- wulkanizacja i wymiana opon
- geometria kół
- instalacje gazowe
- serwis klimatyzacji
- części zamienne i akcesoria

STACJA KONTROLI POJAZDÓW

PLN

FINANSOWANIE

AUTOFIT

CHWARZNIEŃSKA 170D
81-602 GDYNIA

tel: 58 621 46 19
tel: 58 621 44 39

kontakt@autofit.pl
www.autofit.pl

MAŁY, ALE WARIAT

AUTOR: MARCIN WIŁA / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Audi TT to bez wątpienia samochód ładny, o agresywnych, mocnych liniach. Jednak opakowanie to nie wszystko. TT w swojej najnowszej odmianie udowadnia, że motto Audi „przewaga dzięki technice" jest w przypadku tego modelu uzasadnione. Co jednak z cechami, które w tej klasie liczą się najbardziej? Prowadzenie, dźwięk, subiektywne odczucia z jazdy?

Późnym popołudniem, przed salonem Audi Centrum Gdańsk spotykamy się w małym gronie z trzema emocjonującymi produktami z Inglostadt. Najnowsze Audi TT w wersji roadster i coupe - oba w kanarkowym kolorze oraz czerwone kombi o magicznym dla „motomaniaków" oznaczeniu RS6 (o nim więcej w kolejnym numerze).

W pierwszej kolejności, wraz z Krzysztofem Nowosielskim – fotografem Magazynu Prestiż, wsiadamy do modelu TT Roadster z silnikiem 2.0 TFSI o mocy 230 KM. Mały, ciasny i zgrabny w sam raz na szybkie przemieszczanie się po lokalnych drogach i mieście. W konstrukcji nadwozia dominuje aluminium, z którego wykonano między innymi ramy pomocnicze, elementy zawieszenia i przede wszystkim poszycie karoserii. To wszystko, w prostej linii, przekłada się na mniejszą masę samochodu i tym samym lepsze, bardziej przewidywalne zachowanie w czasie jazdy.

W prowadzeniu samochodu dominują jednak inne odczucia niż w opisanej na poprzedniej stronie Maździe MX-5. Charakterystyka doładowanego silnika w TT i TTS powoduje inne wrażenia. Przyspieszenie nie jest jednolite i narasta w momencie gdy coraz mocniej zaczyna „dmuchać" turbina. Samochód jest również lepiej wyposażony w systemy zwiększające bezpieczeństwo i komfort jazdy.

Trudno mieć zastrzeżenia do osiągów. Roadster z silnikiem 2.0 TFSI na przyspieszenie do pierwszej setki potrzebuje tylko 5.6 sekundy. Wersja TTS Coupe nabiera takiej prędkości o 1 sekundę szybciej. Prędkość maksymalna w obu przypadkach ograniczona jest elektronicznie i wynosi 250 km/h.

Nie do podrobienia jest dźwięk silnika i to w obu wersjach. Układ wydechowy Audi TT bardzo wyraźnie i donośnie, szczególnie podczas redukcji, sygnalizuje swoją obecność i nadaje charakteru. Ceny wersji Roadster rozpoczynają się od 175 100 zł. Wersja TTS Coupe kosztuje 212 600 zł, a za wersję z otwartym nadwoziem trzeba zapłacić minimum 226 100 zł.

Dla kogo w takim razie przeznaczone jest Audi TT? Dla tych, którzy szukają samochodu o sportowym charakterze, ale nie uciążliwego na co dzień. Takiego, którym można pobawić się w mieście, na autostradzie, a nawet na torze wyścigowym. I jeszcze jedno zdanie na temat praktyczności. Dzięki napędowi Quatro Audi TT może się świetnie sprawdzić jako samochód całoroczny. Widzieliście kiedyś „TT-ki" w zimowej scenerii z nartami na dachu? Bo ja tak… ■

Audi
Przewaga dzięki technice

Złe warunki? Nie dla quattro®.

Audi Q3 2.0 TDI quattro

z ratą już od **1464** zł netto/m-c
w Audi Perfect Lease

Silne i dynamiczne, kompaktowe, a zarazem przestronne. Audi Q3 robi wrażenie nowoczesnością i oryginalnością. Z napędem na cztery koła quattro® sprawdzi się w każdych warunkach, dzięki znakomitej przyczepności na każdej nawierzchni i perfekcyjnemu przełożeniu mocy na osiągi.

Równie perfekcyjny, jak Audi Q3, jest sposób jego finansowania. W Audi Perfect Lease dla przedsiębiorców Audi Q3 dostępne jest z atrakcyjną, niską ratą miesięczną oraz bezpłatnym pakietem przeglądów serwisowych, teraz bez żadnej opłaty wstępnej. Po 3 latach użytkowania z rocznym limitem 30 tys. km możesz zmienić swoje Audi Q3 na nowe. Dodatkowo otrzymasz rozszerzoną do 3 lat gwarancję.

Audi Centrum Gdańsk

ul. Lubowidzka 44, Gdańsk
tel. 58/506 63 00, info@audicentrumgdansk.pl

Oferta dla biznesu. Prezentowana miesięczna rata to wartość netto raty dla oferty leasingowej Audi Perfect Lease dla Audi Q3 2.0 TDI quattro 150 KM w cenie 145 600 zł brutto.
W zależności od wariantu i wersji zużycie paliwa w cyklu mieszanym: od 4,4 do 6,7 l/100 km, emisja $C0_2$: od 114 do 155 g/km.
Informacje dotyczące odzysku i recyklingu pojazdów wycofanych z eksploatacji znajdują się na stronie www.audi.pl.

Gwarancja Audi rozszerzona do 3 lat lub do 90 000 km przebiegu (w tym pierwsze dwa lata bez limitu przebiegu).

MUSTANG - MOC LEGENDY

AUTOR: MARCIN WIŁA/FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Ten samochód zna cały świat. Spotkanie go na drodze w Europie i Polsce nie stanowi większego problemu. I to pomimo tego, że przez wszystkie te lata nie był oferowany w sieci dilerskiej Forda na Starym Kontynencie. Teraz wreszcie oficjalnie pojawia się w europejskiej sieci sprzedaży tej marki. Jeden z 6 salonów w Polsce, z autoryzacją na sprzedaż Mustangów jest w Gdyni i należy do firmy Euro-Car.

Ford Mustang narodził się w 1964 roku. Był synonimem amerykańskiego snu o wolności, sile i sportowym samochodzie. Natychmiast stał się przebojem. Do dnia dzisiejszego opracowano 5 generacji Mustangów, wytwarzając ich łącznie ponad 9 milionów sztuk.

Korzystając z zaproszenia Ford Store Euro-Car z Gdyni miałem okazję okazje przekonać się o magii tego samochodu podczas jazd testowych zorganizowanych na torze w Toruniu. Charakterystyczna sylwetka, zwana Fastback w przypadku wersji coupe i Convertible w przypadku kabrioletu, zachowała wiele detali z pierwowzoru. Znajdziemy tu więc wielki grill, „przymrużone" reflektory, które wyrażać mają agresję i złość. A ponadto liczne przetłoczenia na karoserii i wybrzuszenia na masce. W linii bocznej, szczególnie wersji Fastback dominuje natomiast tzw. kaczy kuper.

Samochody z Ameryki mają kilka cech charakterystycznych, które nie zmieniały się przez lata, aż urosły do rangi stereotypów. Jednym z nich jest, a właściwie była, nieumiejętność pokonywania zakrętów. Jak udowodnił nowy Mustang podczas naszych testów w Toruniu, amerykańscy inżynierowie szczegółowo zapoznali się z mapami drogowymi Europy i odkryli zupełnie obce sobie „coś", co nazywa się zakrętami.

A bardziej poważnie – Mustang naprawdę zaczął jeździć! Nie tylko na wprost – bo to zawsze robił dobrze, ale nauczył się również pokonywać zakręty. Co jeszcze bardziej fascynujące, udało się pogodzić naprawdę dobre prowadzenie z komfortem resorowania. A to już zasługuje na uznanie. Co by nie mówić, nowego Mustanga trzeba pochwalić. Wygląda jak należy, jeździ bardzo dobrze i przede wszystkim jest wart każdej złotówki jaką trzeba na niego wydać.

A jak wygląda to w szczegółach? Nowy Mustang występuje w dwóch wersjach silnikowych. „Prawdziwej" z 5 litrowym V8 o mocy 421 KM pod maską oraz pseudo-ekologicznej 2.3 Ecoboost o mocy 314 KM. W Toruniu jeździliśmy mocniejszą odmianą z automatyczną skrzynią biegów i ta konfiguracja pasuje do Mustanga idealnie.

Najważniejsza zaleta Mustanga względem konkurentów ujawnia się, kiedy spojrzymy na cennik. Aby stać się posiadaczem legendarnego, amerykańskiego „muscle car'a" trzeba w salonie zostawić minimum 157 000 zł (Convertible 174 000 zł) za wersję 2.3 lub 178 000 zł (Convertible 195 000 zł) za 5.0. Bardzo rozsądne pieniądze jak za te osiągi, moc i przede wszystkim emocje. ■

Ford MUSTANG

Ford

FordStore | EURO-CAR

Gdynia, ul. Owsiana 13 | tel. 58 6673222 | salon@eurocar.pl | **www.eurocar.pl**

MOTO WIEŚCI

CARTER I HYBRYDY

Toyota Carter Gdańsk sprzedała we wrześniu 60 samochodów, a co czwarty wyposażony był w napęd hybrydowy. To kolejny rekordowy wynik sprzedaży najstarszego polskiego dealera Toyoty w tym roku. W niektórych modelach hybryda wyparła już całkowicie diesla. Tak jest na przykład z Aurisem. Koniec września to także wzrost zainteresowania nową, Toyotą Land Cruiser, która pojawiła się w Toyota Carter Gdańsk w wakacje. •

LINDA I KADJAR

Bogusław Linda został ambasadorem marki Renault w Polsce. Aktor jeździ najnowszym „dzieckiem" francuskiego koncernu Renault Kadjar. Samochód ten był oficjalnym przewoźnikiem imprezy na festiwalu filmowy w Gdyni poświęconej cyfrowej rekonstrukcji filmu „Wszystko co najważniejsze" z Bogusławem Lindą w jednej z głównych ról. Film ten w 1993 roku zdobył Złote Lwy festiwalu w Gdyni. Bankiet odbył się w restauracji Panorama w Gdyni, zabrakło na nim Bogusława Lindy, ale Renault Kadjar woził wielu innych znamienitych gości. •

FIAT 500 W BARWACH TREFLA

Koszykarze Trefla Sopot czwarty kolejny sezon jeździć będą samochodami dostarczonymi przez firmę Auto-Mobil. Wejherowska firma przekazała klubowi cztery auta marki Fiat 500, które zostały oklejone klubowymi symbolami, nawiązującymi do przypadającego w tym roku jubileuszu XX-lecia sopockiej koszykówki. Poruszają się nimi po Trójmieście trener Zoran Martić, a także zawodnicy: Tyreek Duren, Grzegorz Surmacz i Josip Bilinovac. •

AUDI CENTRUM GDAŃSK ZAPRASZA

Audi Centrum Gdańsk oficjalnie otwarte. W futurystycznym obiekcie w Gdańsku Szadółkach prezentowanych jest 19 najnowszych modeli z rodziny Audi. Inwestorem jest firma Plichta. Otwarcie było huczne i zgodne z hasłem naczelnym Audi: „Przewaga dzięki technice". Nowoczesny design zgodny jest z wytycznymi marki Audi, która stawia przede wszystkim na jakość, zarówno jeśli chodzi o produkowane samochody, jak i obsługę klienta.

- Ten salon to nowy etap w historii rozwoju naszej firmy. Z grupą Volkswagena współpracujemy od lat i gdy zauważyliśmy, że coraz więcej naszych klientów interesuje się markami z segmentu premium postanowiliśmy wyjść na przeciw ich oczekiwaniom. Wybór był dla nas oczywisty. Postawiliśmy na Audi - mówi Aleksander Plichta, właściciel salonu.

Otwarcie było pełną emocji grą świateł. Salon mienił się kolorami, podświetlone były również samochody, które wyeksponowano w bardzo oryginalny sposób. Uwagę zwracały prawdziwe perełki w gamie modelowej audi oznaczone symbolami RS. Nie zabrakło też występów artystycznych, wszystko ze smakiem i na najwyższym poziomie. •

Aleksander Plichta

Fot. Krzysztof Nowosielski

Nowy Passat. Nowoczesny jak Ty.

PLICHTA

Das Auto.

Jazda próbna obowiązkowa.

Plichta Gdańsk, Lubowidzka 42
Plichta Gdynia, Morska 80

www.plichta.vw.pl

MUST HAVE

SAMSUNG GEAR S2

Samsung Gear S2 charakteryzuje się intuicyjnym, niestandardowym interfejsem i zaawansowanymi funkcjami. Unikalny obracany pierścień wraz z przyciskami Home i Back pozwala użytkownikom na bardziej komfortową i precyzyjną obsługę urządzenia, tym samym ułatwiając dostęp do powiadomień i aplikacji.

Samsung współpracuje z twórcami aplikacji w celu zapewnienia właścicielom urządzeń Gear S2 możliwości szybkiego sprawdzania wiadomości, wyników sportowych, notowań akcji, przeglądania popularnych tweetów czy wyszukiwania lokali gastronomicznych. Nowe funkcje fitness zachęcają do zdrowego i aktywnego trybu życia. W celu zapewnienia pełnej wygody smartwatch Gear S2 wyposażono w funkcję NFC, która umożliwia dokonywanie płatności bez potrzeby wyciągania portfela.

Gear S2 pojawi się w salonie Samsung Brand Store w Galerii Bałtyckiej w połowie października. Dostępny będzie w dwóch różnych wersjach – Gear S2 i Gear S2 Classic – zaprojektowanych z myślą o odmiennych upodobaniach i preferencjach użytkowników.

Do kupienia: Samsung Brand Store, Galeria Bałtycka

SAMSUNG SLEEPSENSE

Samsung Electronics na targach IFA 2015 w Berlinie zaprezentował SleepSense, urządzenie monitorujące i analizujące przebieg snu i jakość snu. Wystarczy umieścić czujnik SleepSense pod materacem, pobrać na telefon aplikację SleepSense, połączyć urządzenie z aplikacją i po prostu zasnąć. Urządzenie jest w stanie analizować tętno i częstość oddechu, a także wykonywane podczas snu ruchy. Użytkownik codziennie rano może otrzymać indywidualny raport na temat przebiegu snu wraz z wynikiem punktowym oceny pracy organizmu w trakcie snu. Najciekawsza jest integracja Samsung Sleep Sense z inteligentnym domem. Czujnik po zaśnięciu automatycznie wyłączy telewizor, wyciszy klimatyzację lub zmieni temperaturę, zgasi światła.

Do kupienia: Samsung Brand Store, Galeria Bałtycka

iPHONE 6S I 6S PLUS

Najnowsza generacja smartfonów Apple z zewnątrz nie różni się niczym od poprzednich „szóstek". W środku zmieniło się jednak wiele. Najważniejsza zmiana to technologia 3D Touch, która wyczuwa, jak mocno naciskasz wyświetlacz, a przez to ułatwia i przyspiesza wykonywanie wielu kluczowych czynności. iPhone 6s wykorzystuje technologię 4G LTE Advanced, aż dwukrotnie szybszą od rozwiązań poprzedniej generacji. iPhone 6S to także lepszy aparat - 12-megapikselowa matryca i rejestrowanie wideo w rozdzielczości Ultra HD. Obie wersje iPhone'a 6S zostały wyposażone w nowy procesor A9, który jest o 80% bardziej wydajny od tego, który napędzał iPhone'a 6.

Do kupienia: iSpot, Galeria Bałtycka, Klif, Riviera

iPAD MINI 4

Wyświetlacz ma przekątną 7,9 cala i oferuje rozdzielczości 2048 × 1536. Sercem urządzenia jest procesor Apple A8. Tablet został także wyposażony w koprocesor M8. Montujesz film czy przeglądasz zdjęcia, albo jedno i drugie, a płynność pracy jest nieprzerwana. Tablet wyposażony jest w tylną kamerę o rozdzielczości 8 MP i przednia o rozdzielczości 1,2 MP. Całość działa pod kontrolą nowego iOS 9, który do dyspozycji dostał 2 GB RAM. iPad mini 4 dostępny w trzech kolorach – srebrnym, złotym oraz szarym. Najmocniejsza wersja z Wi-Fi i modułem Cellular o pojemności 128 GB kosztuje 2999 zł.

Do kupienia: iSpot, Galeria Bałtycka, Klif, Riviera

AVID ACUTUS

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

Do kupienia: Premium Sound, Gdańsk, ul. Rakoczego 31

Samsung Brand Store

Galeria Bałtycka Gdańsk

SAMSUNG
Galaxy S6 | S6 edge

ZESTAW PROMOCYJNY

Samsung Gear VR

Kup Galaxy S6* lub Galaxy S6 edge*, a gogle Gear VR o **wartości 749 zł** otrzymasz **w promocyjnej cenie 1 zł**.

*Promocja dotyczy modeli Galaxy S6 i Galaxy S6 edge w wersji 128 GB. O szczegóły zapytaj sprzedawcę.

Czas trwania promocji: od 29.09 do wyczerpania zapasów
Regulamin promocji dostępny w sklepie.

Dla czytelników Prestiż dodatkowy rok gwarancji za 1 zł

Samsung Concierge
Twój osobisty konsultant

TAX FREE
ZWROT PODATKU VAT
DLA PODRÓŻNYCH

14 dni
na przetestowanie sprzętu
szczegóły promocji w regulaminie dostępnym w salonie

Zapraszamy do salonu Samsung Brand Store w Galerii Bałtyckiej

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

FUNKCJONALNY OPEN SPACE

AUTOR: ARCH. KATARZYNA SOBAŃSKA-JÓŹWIAK / PROJEKT WNĘTRZA: PRACOWNIA PROJEKTOWA DOBRE PROJEKTY.COM

Zmiana układu funkcjonalnego była największym wyzwaniem dla architektów projektujących wnętrze tego 90-metrowego apartamentu na Wyspie Spichrzów w Gdańsku. Wnętrze miało zostać dostosowane do potrzeb i stylu życia klienta.

Pierwsze co zrobiono to zredukowano ilość pomieszczeń. W efekcie powstała olbrzymia kawalerka zachwycająca otwartą przestrzenią z podziałem na konkretne strefy. Strefa dzienna to obszerny salon z otwartą kuchnią, natomiast w części prywatnej tego apartamentu, łazienkę od sypialni oddziela jedynie przezroczysta ściana.

Wnętrze zostało utrzymane w duchu zen. Nie potrzeba tu wielu dekoracji, bo widoki rozciągające się za licznymi oknami świetnie zastępują obrazy. Użyto wąskiej gamy kolorów oraz cenione przez właściciela proste niewydumane formy wyposażenia sprzyjające wyciszeniu. Na zewnątrz wre miejskie życie - tutaj się odpoczywa.

Dyskretna zabudowa kuchni wykonana jest z najwyższej jakości materiałów. Stół zaprojektowany przez architektów ma tylko jedno tradycyjne podparcie, bo z drugiej strony zespolony został z granitową wyspą. Wybrano do niego krzesła Lausanne z BoConcept - niezwykle wygodne, co sprzyja długim spotkaniom przy stole. Przy całym tym minimalistycznym stylu jest tu po prostu przytulnie.

W aranżacji wnętrza wykorzystano wiele rodzajów okładzin ściennych i podłogowych: drewno (fornirowane panele), betonowe płyty i kamień, a dokładnie grafitowy łupek. Kamienne płyty pokryły podłogę niemal całego mieszkania. Fragmentarycznie pojawiają się również w sypialni, ale tu z uwagi na charakter pomieszczenia „przełamano" je drewnianymi panelami.

W sypialni potrzebna jest harmonia, która pozwala na właściwy wypoczynek. Zestawienie czerni, bieli i szarości, z pozoru mocne, sprzyja relaksowi. We wnętrzu zgrabnie połączono styl industrialny z luksusowym designem. Olbrzymia ściana nad wezgłowiem łóżka wykończona została betonowymi płytami B-Loft. Najbardziej efektowny fragment sypialni? To bez wątpienia minimalistyczna łazienka zamknięta w czarnym kubiku. Od sypialni oddziela ją jedynie transparentna ściana ze szkła.

Drugą łazienką w apartamencie jest ta przeznaczona dla gości. Jest coś magnetycznego w tym wnętrzu. Wydruk wielkoformatowy na szkle przedstawiający morze - to na pewno. Coś jeszcze? Może czarny sufit, który sprawia wrażenie, że niewielkie pomieszczenie staje się bezkresne niczym kosmos?

Lampy wiszące w łazience - Foscarini Tool Piccola Diesel
Grzejnik w łazience - Terma Zig Zag
Umywalka stojąca przyścienna - Marmorin Noemi
Pozostała ceramika łazienkowa - Catalano
Płyty z betonu architektonicznego - B-Loft
Lampy techniczne - Aquaform
Krzesła w kuchni – BoConcept Lausanne
Wyposażenie AGD – AEG
Lampa wisząca w salonie - Torremato Sunset
Stolik kawowy – BoConcept Occa
Lampa wisząca w holu – &tradition Spinning High
Konsola w holu – BoConcept Brest
Dodatki - BoConcept

POLSKI DESIGN W TRÓJMIEŚCIE

AUTOR: EDYTA WAWROWSKA

Cudze chwalicie, swego nie znacie. To znane powiedzenia jak ulał pasuje do polskiego designu. Polscy projektanci od lat cieszą się znakomitą opinią w świecie wzornictwa, są też ogromnie twórczy. Trójmiejskie salony są najlepszym przykładem, iż osiągnięcia polskich marek są naprawdę imponujące, a rodzimy design, wbrew powszechnej opinii, znajduje się na najwyższym światowym poziomie.

Już dzisiaj możemy mówić, że polskie marki podbijają świat. Mowa choćby o takich markach, jak Comforty, Noti, Profim, Marmorin, czy trójmiejska Tabanda. O tym, że rodzimy design nie tylko się odradza, ale też dynamicznie rozwija świadczy ilość salonów oferujących polskie meble i dodatki, a także ilość krajowych marek dostępnych w ich ofertach.

Meesh, Kubu

DESIGN STARS

- Chcemy przede wszystkim gromadzić i oferować naszym klientom dobre wzornictwo - zapewnia Jakub Głowacki, właściciel sopockiego Nonconform art&design gallery. - Głównym założeniem jest, by polskie marki prezentowane były na równi z włoskimi czy skandynawskimi, bo one ugruntowały się w powszechnej świadomości jako te najlepsze. Doczekaliśmy się jednak tzw. „design stars", czyli rozpoznawalnych na całym świecie nazwisk, jak choćby Oskar Zięta, czy Tomek Rygalik. Projektują oni zarówno dla polskich producentów, jak i dla światowych potentatów - dodaje Jakub Głowacki.

Modelem ikonicznym pozostaje krzesło Chippensteel (prezentujemy je na str. 62), autorstwa wspomnianego już Oskara Zięty - najbardziej rozpoznawalnego obecnie polskiego projektanta na świecie.

- Krzesło Chippensteel wykonane jest w autorskiej i innowacyjnej technologii pompowania stali FiDU. Rynkowym przebojem ostatniego czasu jest też zaprojektowane przez Tabandę, wyjątkowe wzorniczo, a przy tym ergonomiczne i lekkie krzesło Diago - mówi Jakub Głowacki z Nonconform.

DESIGN I WIELOZADANIOWOŚĆ

W polskiej ofercie Nonconform znaleźć można zarówno marki rozpoznawalne, takie jak Zieta, Malafor, Tabanda, czy PUFF-BUFF, ale i nowe, ambitne projekty, jak Phormy, Tar, Melounge oraz Meesh. Warto zwrócić uwagę przede wszystkim na tą ostatnią markę. Projektanci Meesh zaprezentowali ostatnio zestaw wypoczynkowy Kubu. Mebel pozwala na swobodne łączenie elementów siedziska i oparcia w różnych konfiguracjach. Dzięki takiemu rozwiązaniu możemy dopasować sofę do pomieszczenia oraz potrzeb.

Noti, Easy

Dostosowanie mebla do wielu czynności to dobry kierunek dla współczesnego designu. W tym kierunku podążają sławy światowego designu, jak np. Allessandro Mendini, który dla polskiej marki Comforty stworzył serię mebli Do-Ro-Ta (patrz str. 62). W zależności od potrzeb meble te mogą służyć za siedziska, bryły dekoracyjne lub stoliki kawowe. Najnowsza kolekcja Comforty dostępna jest w showroomie Mesmetric w Gdyni. To prawdziwa skarbnica polskich marek. Znajdziecie tam dmuchane metalowe meble Oskara Zięty, ciekawostki Malaforu, czy kultowe kamienie Fivetimesone (patrz str. 62), a także komody Arnika, stoły Luna i wzory Tabanda.

JAKOŚĆ PRZEDE WSZYSTKIM

Wyłącznie polskie produkty autorstwa rodzimych projektantów i producentów dostępne są w ofercie Lumann Design w Gdańsku. Agaf Design, Agnieszka Bar Design, Avant Fabryka Porcelitu, Bettoni, Brambla, Divadlo, Dizeno Creative, Ende,

Vzor, RM58

Tabanda, Diago

Zieta Prozessdesign, Tafla

Fam Fara, Manufaktura Porcelany, Witamina D, Vzór - to tylko niektóre z wielu polskich marek, które można znaleźć w tym salonie.

- Produkty wybieramy przede wszystkim w oparciu o dwa kryteria: po pierwsze kierujemy się estetyką naszą i naszych klientów, po drugie wybieramy takie meble i dodatki, których wykonanie od strony technologicznej gwarantuje długą i bezproblemową eksploatację. Dewizą jest więc promowanie rodzimych marek poprzez ich jakość - podkreśla – przyznaje Anna Łukawska, właścicielka Lumann Design.

IKONY POLSKIEGO WZORNICTWA

Do oferty Lumann wprowadzone zostały ikony polskiego wzornictwa. Jest nią z pewnością fotel RM58 zaprojektowany w 1958 roku przez Romana Modzelewskiego. Klasyk po przeszło 50 latach wdrożony został do produkcji przez firmę Vzór. Kolejną ikoną jest stołek Plopp, produkowany przez Zieta Prozessdesign. Sporym zainteresowaniem cieszą się też lustra Tafla produkcji Zieta Prozessdesign. Uwagę zwraca nie tylko niebanalna forma lustra, ale przede wszystkim tworzywo.

Ikony polskiego wzornictwa znajdziemy też w Galerii Rubio w Gdańsku, m.in. fotel Pelikan marki Profim, nagrodzony w tym roku Red Dot Award. To najbardziej prestiżowy konkurs wzornictwa na świecie, nazywany „Oscarami Designu". Organiczny kształt fotela sprawdzi się wszędzie tam, gdzie czasem trzeba usiąść na dłużej: w bibliotece, sali konferencyjnej, recepcji, czy przy biurku. Forma mebla przyciąga uwagę swoim oryginalnym kształtem. W dolnej części siedziska umieszczono półkę, w której można schować książkę, laptopa czy torbę. Z kolei w ubiegłym roku Red Dot Award zdobyła dostępna w Galerii Rubio kolekcja Clapp marki Noti (patrz str. 62) zainspirowana popularnymi w latach 60-tych fotelami na drewnianych nogach.

MUST HAVE

Zachwyt wzbudza też kolekcja Easy zaprojektowana dla Noti przez studio Wierszyłłowski i Projektanci. Kolekcja ta zdobyła w tym roku wyróżnienie Must Have podczas Łódź Design Festival. Easy to przykład doskonałego konceptu dla ludzi młodych idealnego do pierwszego mieszkania. Zaprojektowany został w oparciu o takie wartości jak: modułowość, mobilność, indywidualizm, zmiana. Wpisze się w styl nastolatka, potrzeby singla, zmieni się w mieszkanie dla pary, a do tego łączy elementy tapicerowane i skrzyniowe, które dają możliwości aranżacji bardzo funkcjonalnych wnętrz o małej powierzchni.

Inną polską marką, która podbija świat jest Marmorin, producent designerskiej ceramiki łazienkowej. W Trójmieście znajdziecie ją w Studio Dago w Gdyni. Kolekcja bazowa Bathroom to ponadczasowa prostota i elegancja. Kolekcje specjalne: Prestige i Eva Minge Collection to wyrafinowana awangarda, która zaspokoi najbardziej wybredne gusta. Najlepiej w Studio Dago sprzedają wanna Liva i umywalka Noemi. Ta pierwsza to świeża odsłona klasycznej wanny na nóżkach, idealnie wpasowująca się zarówno w nowoczesne, jak i tradycyjne przestrzenie. Noemi zaś to spektakularny projekt eleganckiej umywalki wykonanej z gładkiego, lanego marmuru.

Marmorin, Liva

DOBRE BO POLSKIE!

1

2

3

4

5

6

7

8

9

1. SOFA FLOATING - marka: Comforty, do kupienia: Mesmetric, Gdynia **2.** KRZESŁO CHIPPENSTEEL - marka: Zieta Zieta Prozessdesign, do kupienia: Nonconform, Sopot **3.** LAMPA DODO - marka: Flapo, do kupienia: Nonconform, Sopot **4.** PUFA CORAL - marka: MESH, do kupienia: Lumann Design, Gdańsk **5.** PODUCHY FIVETIMESONE - marka: Fivetimesone, do kupienia: Lumann Design, Gdańsk **6.** STOŁEK SID - marka: Biuro Kreacja, do kupienia: Biuro Kreacja, Gdynia **7.** SOFA SOFTBOX - marka: Profim, do kupienia: Galeria Rubio, Gdańsk **8.** FOTEL CLAPP - marka Noti, do kupienia: Galeria Rubio, Gdańsk. **9.** FOTEL COMFEE - marka: Noti, do kupienia: Galeria Rubio, Gdańsk

KARMAN
Morze możliwości
w aranżacji oświetlenia.
RUBIO al. Grunwaldzka 413, Gdańsk biuro@rubio.com.pl www.rubio.com.pl

IKONY DESIGNU DLA COMFORTY

AUTOR: MIA

Projektował dla nich Tomek Rygalik, w tym roku w najnowszej kolekcji znalazły się meble stworzone przez architekta światowej sławy, Allessandro Mendiniego. Marka Comforty zaprezentowała się na specjalnym wydarzeniu w Muzeum Miasta Gdyni.

Organizotorem spotkania był salon Mesmetric, a dobrym pretekstem kończąca się wystawa Tomka Rygalika „Istota Rzeczy", otwarta podczas tegorocznego Gdynia Design Days. Tomek Rygalik w latach 2010-2012 pełnił w Comforty funkcję dyrektora kreatywnego, a współpraca ta zaowocowała wieloma znakomitymi projektami. Dziś Rygalik to uznane nazwisko nie tylko w Polsce, ale i na świecie.

- Jeszcze w szkole średniej poszukiwałem czegoś, co łączy zainteresowanie sztuką, kulturą, człowiekiem, technologią, filozofią i biznesem. Czymś takim była dla mnie architektura, jednak podczas studiów mój entuzjazm dla niej został przytłumiony. Zauważyłem, że moje projekty zaczęły wyglądać tak, jak tysiąc innych, bo taki był system edukacji i zaczęło mi to przeszkadzać. Zacząłem szukać gdzieś dalej, dlatego wyjechałem do Stanów, żeby tam studiować architekturę. Tam właśnie odkryłem design i chciałem projektować wszystko: samochody, suszarki, czy gwoździe. To był początek drogi – wspominał Tomek Rygalik.

Na drodze tej Tomek Rygalik spotkał się z marką Comforty, która w tym roku po raz pierwszy zaprezentowała się w prestiżowej, zarezerwowanej dla najlepszych marek świata, sekcji Design targów Salone Internazionale del Mobile w Mediolanie, a do współpracy zaprosiła nestora światowego wzornictwa Allessandro Mendiniego, który stworzył dla nich serię intarsjowanych mebli Do-Ro-Ta. Powrót do podstawowej geometrii umożliwił wypracowanie idealnych, cylindrycznych brył o różnej wysokości i średnicy, które mogą zmieniać zastosowanie - jako stoliki, siedziska lub bryły dekoracyjne.

Wśród projektujących Polaków pojawili się przedstawiciele młodego pokolenia: Maja Ganszyniec i Krystian Kowalski. Widoczne w najnowszej kolekcji Comforty nawiązania do organicznego nurtu projektowania lat 50- tych, świadczą o sile i ponadczasowych wartościach wzornictwa z tego okresu. Wzornictwo to postrzegane jest jako nabardziej przyjazne użytkownikowi.

LUMANN

można siadać, można dotykać!

sklep i galeria: Al. Grunwaldzka 14, Gdańsk | +48 791 011 323 | info@lumann.pl
sklep internetowy: LUMANNdesign.com

1. Moduł regału Prom / Grynasz Studio dla MEESH, 2. Lampa Papoula / Sean, 3. Talerz / Marcin Młoczkowski dla VOLA art of deco, 4. Stołek Zip / Malafor, 5. Lampa S.C. / Pani Jurek, 6. Kamienna poduszka / Fivetimesone, 7. Krzesło 3+ / Zieta Prozessdesign, 8. Krzesło Bolko / Wo Mierzwa dla Metafor Studio, 9. Wieszak Kamm3 / Zieta Prozessdesign, 10. Regał Dynks / Tabanda, 11. Lampa Reflex / T.A.Rudkiewicz dla TAR, 12. Fotel Vector / Melounge Studio, 13. Lampa Reflex / T.A.Rudkiewicz dla TAR, 14. Fotel RM58 Classic / Roman Modzelewski, VZÓR, 15. i 16. Poduszki Level i Trix / Moodi, 17. Stolik i stołek Słoiki / Malafor

BETON ARCHITEKTONICZNY
NAJWIĘKSZY TREND W ARCHITEKTURZE OSTATNICH LAT

AUTOR: MIA

Doskonale sprawdza się we wnętrzach, jak i na zewnątrz budynku. Choć jego funkcjonalność jest ogromną zaletą, to ze względu na swoją unikatową fakturę beton architektoniczny od kilku sezonów nie wychodzi z mody. O jego zastosowaniu w architekturze rozmawiamy z Łukaszem Maraszkiem, współwłaścicielem gdyńskiej firmy B-Loft, która jest wiodącym producentem płyt z betonu architektonicznego w Polsce.

Beton architektoniczny utrzymuje się w modzie od kilku sezonów. Skąd jego popularność?

Beton jako materiał wykorzystywany w budownictwie ma bardzo długą i bogatą historię sięgającą czasów Rzymskich. Współczesny design po latach poszukiwań coraz to nowszych materiałów, powrócił do naturalnych, minimalistycznych środków wyrazu. Beton przestał być traktowany tylko jako materiał konstrukcyjny i zarówno w architekturze, jak i wzornictwie stał się bardzo atrakcyjnym środkiem wyrazu o nieograniczonych możliwościach. Płyty z betonu architektonicznego z powodzeniem stosowane są jako element dekoracyjny we wnętrzach, takich jak: mieszkania, biura czy sklepy. Tajemnica jego popularności tkwi w jego niedoskonałości. Każda płyta jest wylewana indywidualnie, posiada bardzo wyrazistą fakturę, a powstałe na wskutek wiązania betonu różnorodne wżery, pory i przebarwienia tworzą niepowtarzalny wzór. Płyty z betonu architektonicznego idealnie komponują się z wieloma różnorodnymi materiałami wykorzystywanymi w architekturze wnętrz. Zastosowanie współczesnych osiągnięć z zakresu technologii betonu pozwala na tworzenie wytrzymałych płyt dekoracyjnych o grubości zaledwie 15 mm. Beton może być także barwiony, dzięki czemu uzyskujemy całą gamę barw - od czystej bieli, poprzez całą skalę szarości, aż do głębokiej czerni.

Ten element dekoracji wnętrz wywodzi się ze stylu industrialnego. W jakich jeszcze aranżacjach możemy go zastosować?

Beton architektoniczny znajduje zastosowanie we wszelkich odmianach minimalizmu, których środkiem wyrazu jest prostota, funkcjonalność oraz naturalne materiały. Idealnie sprawdzają się jako uzupełnienie bardzo popularnego dzisiaj stylu skandynawskiego. Stosowany jest też w wielu realizacjach eklektycznych, a nawet klasycznych. Bardzo dobrze komponuje się z naturalnym drewnem i to połączenie na pierwszy rzut oka kontrastujące ze sobą, w rzeczywistości wspaniale się uzupełnia.

Jak wygląda jego zastosowanie przy elewacjach domów?

Płyty z betonu architektonicznego są wytrzymałe na uszkodzenia mechaniczne, są mrozoodporne i bardziej trwałe niż standardowy tynk, dlatego z powodzeniem mogą być stosowane jako okładzina elewacyjna budynków. Ich unikalny, monumentalny charakter w połączeniu z odpornością na wszelkie warunki atmosferyczne, pozwala na uzyskanie bardzo oryginalnej, ponadczasowej elewacji. Wszyscy ci, którzy cenią prostotę, funkcjonalność i niebanalne rozwiązania z pewnością docenią ten materiał.

B-loft
-decorative concrete-

B-Loft
ul. Mariacka 2/1, Gdynia
www.b-loft.pl
tel. 507 313 807
mail:biuro@b-loft.pl
www.facebook.com/bloft24

Gold Floor by
ADORIN™
FLADERART
TRITUM Business Park Gdynia Nowe Orłowo, Al.Zwycięstwa 241/8
www.galeriaflader.pl

KRÓLOWA WNĘTRZ

AUTOR: MATYLDA PROMIEŃ

Mówi się o niej, że jest królową wnętrz. Może być narożna, modułowa, rozkładana, dwuosobowa lub przeznaczona dla trzech osób. Na niej wypoczywamy, pracujemy, sadzamy gości. Sofa to podstawowy i najważniejszy element salonu. Wybór sofy idealnej nigdy nie jest łatwy.

Sofa Osaka marki BoConcept

Sofa klasyczna, w stylu glamour, czy może wygodny wypoczynek z poduchami utrzymany w rustykalnym stylu? Wybór jest ogromny, a decyzja powinna być uzależniona nie tylko od naszego gustu, ale także stylu wnętrza.

Sofa jaką warto kupić, to taka wykonana z dobrej jakości materiałów. Na sofie spędzamy dużo czasu. Warto więc zadbać o jakość, bo po tym meblu, jak po prawie żadnym innym będzie szybko widać zużycie. Zniszczona, zdeformowana sofa psuje efekt całego wnętrza. Dlatego dobrej jakości pianki, mocna tkanina i stelaż z litego drewna, sprawiają, że sofa jest ciężka, ale dzięki temu wytrzymuje próbę czasu.

Sofa Inkas marki Arketipo

Idealna sofa to taka, która nie przytłacza wnętrza, ani w nim nie ginie. Ważną rolę odgrywa tutaj wielkość sofy, która jest uzależniona od wielkości salonu. Sofę ustawiamy tak, aby domownicy mieli swobodę poruszania się. Najlepszym miejscem jest centralny punkt we wnętrzu - może to być kominek, telewizor lub stolik kawowy.

Odwieczny dylemat to sofa zwykła czy narożna? Jeśli sofa ma być miejscem rozmów między domownikami, a nie ogranicza nas wielkość salonu, to idealnie sprawdzi się sofa narożna. Podobnie, gdy często przyjmujemy gości. I tutaj ważna uwaga - jeśli na kanapie będzie kwitło życie towarzyskie, to nie może być ona ani głęboka, ani bardzo miękka. W przeciwnym razie goście będą „zapadali się" w sofę i będzie im po prostu niewygodnie.

Alternatywą dla jednej dużej sofy może być zestaw modułowy. Dwie kanapy ustawione vis-á-vis, podobnie jak narożnik, pozwalają stworzyć w salonie kameralną atmosferę, pozostawiając sporo miejsca na niski stolik. W przestrzeni otwartej sofa może stać się elementem oddzielającym salon od kuchni. Zastanówmy się też, czy sofa będzie centrum dziennego wypoczynku, czy też do spania? W pierwszym przypadku powinna być głęboka i miękka, w drugim twardsza.

Sofa Suita marki Vitra

Pod uwagę trzeba wziąć też pokrycie mebla. Tkaniny o ciasnym splocie, takie jak wełna, bawełna, czy płótno nadają się do różnych pomieszczeń, wyglądają świetnie ozdobione wzorem lub w nietypowym kolorze i są stosunkowo łatwe w utrzymaniu. Sofa pokryta naturalną skórą to zakup na długie lata. Spośród tkanin sztucznych warto rozważyć alcantarę, która nie wychodzi z mody, niezależnie od zmieniających się trendów.

Jeśli chodzi o aspekty czysto funkcjonalne to projektanci, jak i producenci mebli wypoczynkowych stosują coraz ciekawsze, bardzo pomysłowe i nierzadko zaawansowane technologicznie rozwiązania mające na celu zwiększenie użyteczności i „kompatybilności" mebla z użytkownikiem. Ostatnią kwestią przy wyborze sofy jest dopasowanie mebla do stylistyki wnętrza. Na koniec pozostaje wybór koloru. Sofa w wyrazistych kolorach, takich jak czerwień, zieleń, błękit, czy fiolet wprowadzają do wnętrza ożywienia i nadają mu charakteru. Ważne tylko, aby skupić się na jednym kolorze, bo kolorystyczna mozaika da efekt wybitnie niepożądany.

REKLAMA

IKA kolor
www.ika-kolor.com.pl

PODŁOGI, DRZWI
TAPETY, SZTUKATERIA

MEISTER
PODŁOGI Z CHARAKTEREM
AUTORYZOWANY PUNKT SPRZEDAŻY

Gdańsk, ul. Grunwaldzka 470 (przy hali Olivia)
(58) 552 09 76, (58) 552 00 02, 600 804 747
gdańsk01@ika-kolor.com.pl

Rumia, ul. Grunwaldzka 6 (w bundynku AluColor)
(58) 771 40 95, 608 317 699
rumia@ika-kolor.com.pl

Starogard Gdański, ul. Armii Krajowej 8
(58) 530 07 77, 728 971 928
starogard10@ika-kolor.com.pl

Kościerzyna, ul. Dworcowa 10
604 450 297
koscierzyna@ika-kolor.com.pl

SANDRA PIWOWARCZYK - BAŁUK

GDY PASJA STAJE SIĘ ŻYCIEM

AUTOR: AGATA RUDNIK/FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Miejsce magiczne, w którym czas płynie własnym rytmem. Pierwsze wzmianki o Pałacu Ciekocinko pojawiły się już 300 lat temu. Teraz idea „slow life" realizowana jest tu w urokliwych secesyjnych wnętrzach, pośród leśnych duktów, w aromatach potraw z lokalnych produktów i otoczeniu spektakularnej stadniny koni. W tym niecodziennym kompleksie hotelowym spotkałam się z jego pomysłodawczynią i właścicielką Sandrą Piwowarczyk-Bałuk, która opowiedziała m.in. o swojej ogromnej pasji, jaką jest jeździectwo oraz o tym, jak udało jej się zrealizować największe marzenie życia.

Bryczesy czy szpilki?

Zdecydowanie bryczesy (śmiech). Szpilki noszę bardzo rzadko, choć też się zdarza.

No właśnie, jak to jest z tą kobiecością w sporcie. Czy czasem gdzieś nie zatraca się podczas kolejnych treningów?

Jeździectwo to bardzo elegancki sport, bazujący w dużej mierze na odczuciach i emocjach, delikatności i właśnie kobiecej intuicji. Kobiety w jeździectwie inaczej budują relacje z końmi niż mężczyźni. Podchodzimy do zwierząt z większą atencją i uczuciem. Wsłuchujemy się w konie. Myślę, że kobiecość akurat w tym sporcie tylko pomaga. Najważniejsze jest jednak budowanie zaufania. Koń jest zwierzęciem płochliwym i bardzo delikatnym z natury, zwierzęciem, które zawsze jest ofiarą, a jego obroną jest ucieczka. Ma więc wyczulone zmysły słuchu i wzroku i doskonale odczytuje bodźce zewnętrzne, które wywołują u niego stres, napięcie i właśnie chęć ucieczki. To relacja jeźdźca z koniem powoduje, że mimo niesprzyjających warunków, jak obce miejsce, czy nieznane przeszkody do pokonania, jesteśmy w stanie go opanować i przekonać, że to wszystko nie jest takie straszne. Budujemy u niego pewność siebie, odwagę i chęć oddania się nam, jako przewodnikowi. Budowanie relacji z koniem jest najbardziej fascynujące. Opiera się ona na rozmowie językiem ciała i gestów.

Skoro mówimy już o kobiecości, nie mogę nie zapytać o strój jeździecki. Jakie są zasady jego kompozycji?

Dla mnie bardzo ważna jest tradycja tego sportu, a w tym także strój galowy na zawody. Tworzą go białe bryczesy, oficerki, koszula ze stójką i frak – w moim przypadku zawsze granatowy, bo takie są kolory naszej stadniny. To, co koń ma na sobie, a więc czaprak, na którym leży siodło ma również określony kolor, a na nim widnieje logo sponsora, czy stadniny. Razem ze strojem jeźdźca, muszą stanowić zgraną całość. Może zabrzmi to banalnie, bardzo ważne jest to, aby wszystko było czyste. To elegancki, elitarny sport i należy to zachować i uszanować.

Jak zaczęła się pani pasja? Czy wiąże się ona z pokoleniową tradycją?

Zamiłowanie do koni rozpoczęło się w dzieciństwie, gdy miałam 8 lat. Nie wiązało się to z żadną tradycją rodzinną, ale rodzice bardzo mnie wspierali i pomagali w rozwijaniu zainteresowań. Jestem im za to ogromnie wdzięczna. Przez wiele lat było to po prostu hobby i jazda rekreacyjna. Z czasem jednak przerodziło się w prawdziwy sport. Byłam w kadrze narodowej, startowałam w Młodzieżowych Mistrzostwach Polski i w Mistrzostwach Europy. Później jednak rozpoczęłam studia i przyszedł czas na chwilę przerwy od intensywnych treningów. Konie jednak zawsze wygrywały ze wszystkimi innymi zajęciami i pasjami.

Jakie były największe punkty zwrotne w pani jeździeckiej karierze? Jakie są pani sportowe plany?

Takim ważnym momentem był okres między 17. a 20. rokiem życia, gdy w swojej kategorii wiekowej zaszłam daleko i wówczas obudziła się we mnie prawdziwa dusza sportowca i chęć rywalizacji. Myślę, że w jakiś sposób się od tego uzależniłam. Później nastąpił moment zdystansowania się. Podjęłam studia na kierunku architektura, który niestety nie pozwolił mi na to, by pogodzić naukę ze sportem zawodowym. Pod koniec studiów podjęłam jednak decyzję o wyjeździe z końmi do Belgii do stajni Henka Noorena, jednego z najlepszych trenerów w Europie. Ten wyjazd pozwolił mi przekonać się, jak ten sport wygląda na najwyższym poziomie. W Polsce wciąż jeszcze mamy trochę do nadrobienia, choć

powoli te różnice zacierają się. Przez okres 5 lat trenowałam w Belgii oraz w Niemczech i startowałam w zawodach w całej Europie. Poznałam nowe systemy treningowe w dzisiejszym jeździectwie, zgłębiłam wiedzę na temat fizjoterapii, odnowy biologicznej, suplementacji oraz szeroko pojętej weterynarii dla koni skokowych. Startowałam m.in. w Mistrzostwach Europy Młodych Jeźdźców oraz w Mistrzostwach Świata Młodych Koni, w tym także z końmi, które pochodziły z mojej hodowli. Choć wówczas nie zdobyły medalu, to poziomem nie odstawały od pozostałych. W zeszłorocznych Mistrzostwach Polski Seniorów zdobyłam czwarte miejsce, a teraz przygotowuję się do kolejnych. Od października rozpoczyna się sezon halowy. Najbliższe starty planuję na zawodach międzynarodowych CSI2* i CSI3* w Polsce, Belgii i Holandii.

Zajmuje się pani również hodowlą koni, a Stadnina Ciekocinko już cieszy się ogromnym uznaniem. Zastanawiam się, co jest kluczem do sukcesu i jak osiąga się tak utalentowane ogiery i klacze?

Wszystko zaczęło się od tego, że moim marzeniem było wyhodowanie konia, na którym będę mogła osiągać sukcesy sportowe. Hodowlą jednak zajmuję się na niewielką skalę, ale w sposób bardzo przemyślany. Najważniejszy jest tzw. materiał, czyli rodzice, a przede wszystkim matka. Nawet jeśli użyjemy ogiera, który jest mistrzem świata, a matka nie będzie wystarczająco dobra, to rzadko kiedy możemy liczyć na sukces hodowlany. Para musi być również dobrana pod względem cech fizjologicznych, charakterologicznych oraz rodowodu. Należy też wiedzieć, jakiego konia chce się uzyskać, a więc czy ma to być koń wolny, ale silny, czy raczej lekki, szybki i delikatny. Rozpatruje się budowę, ruch, technikę skoku, aspekty zdrowotne i temperament. To wszystko wymaga dużej wiedzy, umiejętności planowania i przewidywania. Hodowla jest nierozerwalnie związana ze sportem. Dobrze jest tego doświadczyć w pełni, gdy widzi się konia od narodzin przez okres dojrzewania, aż do momentu, gdy staje się sportowcem.

W naszym kraju tradycje konne są bardzo silne, czego najlepszym przykładem jest hodowla koni czystej krwi arabskiej w Janowie Podlaskim, której początki sięgają 1817 roku. A jak wygląda kwestia polskich koni sportowych?

Araby to konie wystawowe, które osiągają zawrotne ceny za swój wygląd, ruch i pochodzenie. Są one również użytkowane w sporcie, ale jedynie w rajdach długodystansowych. Polskie konie sportowe szlachetnej półkrwi, które były u nas jeszcze w latach 70. i 80., kiedy to w znacznej części wojsko uczestniczyło w zawodach hippicznych, zostały wyprzedane i wykradzione. Część pojechała do Rosji, część do Niemiec. Odważę się stwierdzić, iż czyste hodowle koni polskiej szlachetnej półkrwi, w zasadzie nie liczą się w dzisiejszym jeździectwie na światowym poziomie.

Z hodowlą wiąże się też sprzedaż. Czy trudno jest rozstać się z koniem, którego zna się od źrebaka?

Na początku było mi bardzo trudno. W końcu jednak do tego dojrzałam. Nie ukrywajmy, jest to drogi sport, gdzieś należy więc te koszty „amortyzować". Poza tym, co roku rodzą się konie, więc gdybym ich nie sprzedawała w końcu skończyłoby się miejsce w stadninie (śmiech). Zależy mi również na tym, aby te konie pokazywały się pod innymi jeźdźcami i budowały silną markę, jaką jest Stadnina Koni Ciekocinko.

Wydaje się, że jeździectwo przenika we wszystkie aspekty pani życia. To dzięki niemu poznała pani też męża...

Rzeczywiście. Mój mąż uprawia jeździectwo amatorsko, a konie były w jego życiu jeszcze zanim się poznaliśmy. Po raz pierwszy spotkaliśmy się na zawodach, dość pamiętnych dla mnie, gdyż zdobyłam wówczas swoje pierwsze w życiu Grand Prix. Mój mąż daje mi ogromne wsparcie i mogę liczyć na jego wyrozumiałość i cierpliwość. Trudno bowiem żyć z człowiekiem tak bardzo zatraconym w swojej pasji, jak ja. Stąd mój ukłon dla wszystkich partnerek i partnerów osób zaangażowanych w jeździectwo (śmiech).

Połączyło państwa jednak nie tylko jeździectwo, ale także wspólne poszukiwanie i tworzenie miejsca, które przyciągać będzie spokojem, smakowitym jedzeniem, duchem dawnych czasów i końmi oczywiście. Jaka jest filozofia Pałacu Ciekocinko?

Wspólnie szukaliśmy takiego miejsca, które łączyłoby wszystkie nasze pasje. Mój mąż z zamiłowania jest żeglarzem, oczywiste było więc to, że musi być ono położone blisko morza. Chcieliśmy też znaleźć miejsce z historią, duszą i klimatem. Marzyliśmy o tym, by nie tworzyć czegoś nowego od podstaw, tylko uratować jakąś starą tkankę skazaną na zagładę. Te budynki były w stanie katastrofalnym. Nie było co ratować. Wszystko było rozkradzione i rozebrane. Staliśmy w środku i mogliśmy oglądać gwiazdy, bo brakowało stropów przez wszystkie kondygnacje. Budynek Pałacu powstał w 1906, a co ciekawe sto lat temu na miejscu obecnego parkuru znajdowała się polana, na której mieszkańcy pałacu skakali przez przeszkody. Historia zatoczyła więc koło, a konie tu wróciły. Czuje się atmosferę tego miejsca, która w połączeniu z jeździectwem i pięknym pałacem tworzy wyjątkową przestrzeń, którą chcemy się dzielić.

Stąd pomysł na zorganizowanie w kompleksie Ciekocinko międzynarodowych zawodów Baltica Equestrian Tour?

To niezwykły czas, gdy zarówno hotel, jak i restauracja oraz stadnina są pełne ludzi z całego świata. W tym roku z 27 państw z 6 kontynentów. Staramy się, by to miejsce spełniało ich oczekiwania, które wiążą się z najwyższymi standardami. Wkładamy wiele wysiłku, by im sprostać, a Paweł Dołżonek, szef kuchni naszej restauracji „1906 Gourmet Restaurant" oraz naszego bistro „Luneta & Lorneta Bistro Club", prawdziwie ich dopieszcza.

Pałac Ciekocinko to typowe „destination place", do którego nie trafia się przypadkiem. Czym jeszcze przyciąga?

Jesteśmy z mężem spoza branży hotelarskiej i gastronomicznej, stąd tworzymy całość od strony konsumenta, naszych doświadczeń i podróży. I tak chociażby w menu znajduje się to, co lubimy. Wierzymy, że i innym będzie to smakować. Jak najwięcej produktów staramy się robić sami. Wypiekamy na miejscu pieczywo, mamy własne marmolady, a sery kozie sprowadzamy od gospodarzy z pobliskiego Robaczkowa. Menu budowane jest w dużej mierze w oparciu o dostępność lokalnych produktów i zmieniane jest sezonowo. Znajduje się w nim wiele pozycji rybnych, jak śledzie, dorsze, makrele w różnych odsłonach. Staramy się też zadowolić gości wegańskich i wegetariańskich.

Nie mogę przestać się rozglądać. Piękne secesyjne meble i bibeloty. Jak wyglądały ich poszukiwania?

Każdy pojedynczy mebel jest autentyczny. Szukaliśmy ich i kompletowaliśmy przez 7 lat. Najwięcej pochodzi ze Śląska i Czech, bo w Polsce niewiele mebli zachowało się z tego okresu. I tak na przykład meble w restauracji Luneta i Lorneta pochodzą od właściciela kopalni na Śląsku sprzed stu lat. Specyficzne czarne meble, śląska secesja ze swoim ciężarem i duszą stoją obecnie za barem wypełnione butelkami whiskey, nad którymi pieczę trzyma nasz barman Marcin Chojnacki – prawdziwy pasjonat tych trunków.

Czy macie Państwo w planach rozbudowę kompleksu hotelowego?

Planujemy wybudowanie strefy Spa. To miejsce tego potrzebuje, szczególnie, że zima jest długa i goście szukają miejsc, gdzie można zrelaksować się i zregenerować. Planujemy więc rozbudowę o Spa, gabinety zabiegowe i basen oraz dodatkowe pokoje hotelowe. Całość jednak utrzymana będzie w minimalistycznej formie. Będzie to nowoczesny kompleks, już nie stylizowany na dawny. Nie mogę się doczekać, bo jest to mój autorski projekt, który stworzyłam, gdy kończyłam studia, w ramach pracy dyplomowej i spotkał się z uznaniem komisji egzaminacyjnej. Mam więc nadzieję, że naszym gościom również się spodoba i spełni ich oczekiwania. Myślę, że kompleks Ciekocinko stanie się wtedy spójną, kompletną i skończoną formą. Dającą wiele przyjemności i satysfakcji swoim gościom. Czy będzie to jednak nasze ostatnie słowo, tego nie mogę obiecać. ■

JERZY DUDEK

SPORT MAM WE KRWI

AUTOR: JERZY CHWAŁEK / FOTO: MIGUEL GAUDENCIO

Jerzy Dudek był jednym z najlepszych bramkarzy w historii polskiej piłki nożnej. Wystarczyło, że zatańczył w bramce, a tak deprymował tym napastników, że ci nie mogli strzelić mu gola nawet z rzutu karnego. Po najważniejszym meczu w swojej karierze w finale Ligi Mistrzów, nie tylko wzniósł puchar za zwycięstwo, ale doczekał się piosenki o swoim wyczynie -''Du the Dudek'' nagranej przez The Trophy Boyz. Karierę piłkarską zakończył 4 lata temu, a mimo to nie może spokojnie usiedzieć w domu. Jeździ jako kierowca rajdowy i gra w golfa, spotkać go można m.in. na polach w okolicach Trójmiasta.

Czy jest prawdą, że w golfa zdobyłeś już tyle samo nagród i pamiątek, co podczas kariery piłkarskiej?

Jeszcze nie i trudno będzie to osiągnąć. Im bardziej podnosisz swój poziom gry w golfa, to trudniej sięgać po kolejne zwyciestwa, ze względu na kategorie handicapowe. W moich domowych gablotach jakieś 2/3 pamiątek to puchary i nagrody z kariery piłkarskiej, a resztę wygrałem w golfa.

Podobno w golfa zacząłeś grać dlatego, bo w ogrodzie przy swoim domu w Liverpoolu znalazłeś stary kij golfowy?

To prawda. Żeby było ciekawiej, to kij znalazłem gdy kończyłem swoją przygodę piłkarską w Liverpoolu i zbierałem się do wyjazdu do Polski. Pod drzewkiem w ogrodzie znalazłem jakąś piłkę futbolową, w innym miejscu leżał stary kij golfowy, zostawiony pewnie przez poprzedniego właściciela domu. Miałem jeszcze ze cztery dni do wyjazdu do Polski i sporo czasu, więc tym kijem zacząłem odbijać różne drobne rzeczy - jakieś zgniecione kulki z papieru, piłeczki plastikowe, ale nie golfowe. Te zabawy z kijem zobaczył mój ogrodnik i stwierdził, że mam "ciekawy zamach". Nie mógł uwierzyć, że nie grałem wcześniej w golfa i namówił mnie, żebym poszedł z nim na pole. Znajdowało się praktycznie naprzeciwko mojego domu, ale wcześniej przez 6 lat gdy tam mieszkałem, nigdy na nim nie byłem.

Dlaczego?

Myślałem pewnie jak większość społeczeństwa, że golf to nudny sport i tyle. Jedna runda z ogrodnikiem i jego przyjacielem zmieniła tę opinię o 180 stopni. Fajna sceneria, wokół drzewa i co ważne - mało ludzi. Czterech szło przed nami, czterech daleko za nami, spodobało mi się to.

Od razu połknąłeś bakcyla?

Prawie, bo dzień później poszedłem na pole z moim synem Olkiem. Na 34 dołku, a więc w trakcie drugiej rundy - bo każda ma osiemnaście - trafiłem para, czyli najmniejszą liczbę uderzeń przypisaną do dołka. Syn nagrywał moje uderzenia kamerą. Gdy wieczorem oglądaliśmy to razem pomyślałem sobie: "O kurde, skoro tak szybko zrobiłem para, więc może warto kontynuować to granie?". Następnego dnia wyjeżdżaliśmy z Liverpoolu, ale zdążyłem jeszcze w internecie kupić kije i gdy wróciliśmy do Polski, to na polu golfowym koło Rybnika zacząłem grać regularnie. Chociaż przyznam, że gdy dziennikarze pytają o to, kiedy pierwszy raz zagrałem w golfa to trochę ich oszukuję.

Jak to. Mnie też bujasz?!

Kilka lat później, gdy kończyłem karierę w Realu Madryt i wracałem do Polski, to przeglądałem rożne rzeczy - pamiątki, gazety i wycinki z nich o mojej karierze, a mam ich mnóstwo. Na okładce holenderskiej magazynu zobaczyłem siebie, jak... uderzam kijem piłkę golfową. Sprawdziłem szybko datę, i gazeta była z 1998 roku, a więc prawie 9 lat wcześniej niż znalazłem ten stary kij w ogrodzie. Wtedy przypomniałem sobie kiedy i w jakich okolicznościach wziąłem pierwszy raz kij do ręki.

To zdradź proszę, bo historia robi się niemal tak ciekawa, jak twoja kariera piłkarska.

Bez przesady. W 1998 roku, gdy byłem piłkarzem Feyenoordu Rotterdam, a naszym trenerem był Leo Beenhakker, to kiedyś zamiast na boisko, zabrał nas na pole golfowe. Pięciu czy sześciu z nas, którzy wcześniej mieli kontakt z golfem poszli na główne pole, a reszta - w tym również ja - na driving range i pod okiem dwóch instruktorów zaczęliśmy się uczyć od podstaw. Wtedy jakiś fotograf zrobił mi zdjęcie, które trafiło później na okładkę gazety. Ale tak naprawdę, gdyby nie znaleziony w ogrodzie stary kij, to nie grałbym w golfa.

Czym dzisiaj jest dla ciebie gra w golfa?

Wszystkim po trochu - relaksem, utrzymaniem dobrej formy fizycznej, ale i chęcią rywalizacji. Golf to gra towarzyska, ale podchodzę do niej bardzo sportowo i na serio. Jeśli wychodzę na pole, to chcę wygrywać z rywalami. Oczywiście są pewne granice i nie można dać się zwariować, żeby codziennie być na polu golfowym i ćwiczyć.

Syn ani żadna z córek nie poszli w ślady taty i nie uprawiają sportu wyczynowo?

Aleksander chodził do szkółki piłkarskiej będącej filią Realu, gdy mieszkaliśmy w Madrycie. Próbował być bramkarzem, ale dwukrotnie złamał rękę w nadgarstku. Później szukał jeszcze innej pozycji dla siebie, ale ostatecznie zrezygnował. Niebawem wyjedzie znów do Hiszpanii, gdzie będzie studiował psychologię sportu i marketing. Córki, które mają odpowiednio 8 i 9 lat, bawią się w sport okazyjnie. Nigdy niczego nie narzucałem dzieciom, podobnie rodzice postępowali ze mną i nie ingerowali w moje życie. Dzięki temu nauczyłem się samodyscypliny i samodzielności. Dzisiaj dzieci mają inną mentalność. Wielu z nich ma prawie wszystko podane na tacy - są dowożone na treningi, strój piłkarski też piorą im rodzice. Ja sam prałem, czy też cerowałem skarpety albo dziury na kolanach. Ojcu, który pracował w kopalni, czasami podkradałem rękawice pracownicze, żebym miał w czym grać i łapać piłkę. Teraz dzieci są wychuchane i wydmuchane przez rodziców.

To dobrze czy źle?

Żyjemy w innych czasach. Obecnie młodemu człowiekowi do wyjazdu za granicę wystar-

Jerzy Dudek - polski piłkarz grający na pozycji bramkarza, ur. 23 marca 1970 r. w Rybniku. Kariera klubowa: Concordia Knurów, Sokół Tychy, Feyenoord Rotterdam, FC Liverpool, Real Madryt. Z Liverpoolem wygrał Ligę Mistrzów w sezonie 2004/2005, po zwycięstwie w finale z AC Milan po rzutach karnych. Dudek był jednym z bohaterów tego meczu broniąc w serii rzutów karnych strzały Andrija Szewczenki i Serginho.W tym samym roku zdobył Superpuchar Europy. Z Feyenoordem zdobył mistrzostwo Holandii w sezonie 1998/99, a z Realem mistrzostwo Hiszpanii w sezonie 2007/2008. Z reprezentacją Polski uczestniczył w finałach MŚ w 2002 r. W 2013, meczem z Lichtensteinem uroczyście pożegnał się z reprezentacją Polski. Miał wtedy 40 lat i 73 dni. Był to jego 60 mecz w kadrze, dzięki czemu dołączył do Klubu Wybitnego Reprezentanta i stał się najstarszym reprezentantem Polski w historii.

czy paszport albo dowód osobisty. Ja pierwszy raz wyjechałem dzięki piłce nożnej. Pojechaliśmy do Niemiec i to był inny świat. Pamiętam, że gdy wracaliśmy stamtąd i zatrzymaliśmy się w Zgorzelcu, żeby załatwić potrzeby fizjologiczne, to w barze, gdzie siku robiło się na mur, zapach był taki - nie chcę przesadzić - jak w stadninie koni. Śmialiśmy się i jednocześnie płakaliśmy, że nasze kraje dzieli niewiele kilometrów, a jednak to był inny świat. Dzisiaj ten świat mamy tutaj, w Polsce.

Dlatego szybko wyjechałeś do "innego świata", żeby tam kontynuować karierę?

Nie wyjechałem wcale tak wcześnie, bo miałem już 21 lat. Gdybym pół roku przedtem nie był w Holandii na obozie piłkarskim, to nie wyjechałbym do Feyenoordu. To była trudna decyzja dla mnie, bo nigdy wcześniej nie wyjeżdżałem z domu na dłużej, niż na dwa tygodnie, a za granicę wcale. Nie mówiłem w żadnym obcym języku, oprócz rosyjskiego. To była radykalna i ryzykowna decyzja. Ale gdy przypomniałem sobie, jakie tam mają warunki do treningu i o jaki klub chodzi, to podjąłem ryzyko. Cieszyłem się jak dziecko, że miałem tam ciepłą wodę w kranie, że rano przed każdym trenigiem czeka na mnie wyprany strój. Nie martwiłem się, że zarabiam najmniej w drużynie.

Kolejną pasją,w której mocno się realizujesz są wyścigi samochodowe. Jak to się stało, że startujesz w Volkswagen Golf Cup?

Samochody ciągnęły mnie od dziecka. Później gdy wyjeżdżałem za granicę, to zawsze starałem się zobaczyć jakieś wyścigi, najchętniej w Formule 1. Zresztą w Madrycie mieszkałem blisko starego toru do tych wyścigów, i zawsze tam coś się działo. Gdy byłem piłkarzem Realu mieliśmy okazję uczyć się jazdy na torze pod okiem zawodowych kierowców, w ramach akcji organizowanej przez naszego sponsora, firmę Audi. Jeździliśmy na torze, nabierając nawyków kierowców wyścigowych - jak atakować, kiedy dodawać gazu i jak wychodzić z poślizgu. Trzy lata temu gdy byłem ambasadorem Castrola, ta firma razem z Volkswagenem zrobiła zawody dla kierowców wyścigowych. Pojechałem tam jako gość, ale ogarniałem temat bardzo szybko. Po dwóch latach zdecydowałem się wystąpić w całej serii, składającej się z sześciu wyścigów. W tym roku po raz kolejny biorę w tym udział.

Czy po takich wyścigach człowiek jest lepszym kierowcą na co dzień?

Zdecydowanie tak. Poza tym uważam, że takie ściganie, to znakomity sposób wyżycia się za kierownicą. Po czymś takim nie mam ochoty na jakiekolwiek szaleństwa na drodze i na co dzień jeżdżę bardzo spokojnie. Gdy mieszkałem w Madrycie, to młodzi mężczyźni robili sobie wyścigi samochodowe i motocyklowe na profesjonalnym torze. Świetny sposób na sprawdzenie swojego sprzętu, a jednocześnie własnych umiejętności.

Jeśli w Madrycie jeździłeś po torze z innymi piłkarzami Realu, to czy prawdą jest, że najgorszymi kierowcami są Brazylijczycy? Mam na myśli Marcelo i Pepe.

Nawięcej stłuczek miał Karim Benzema, co wynikało z jego charakteru lekkoducha, ale Brazylijczycy byli w ścisłej czołówce. Gdy po sezonie mieliśmy okazję kupić od Audi samochody służbowe, których używaliśmy przez cały rok, to ich miały najmniejsze wzięcie.

Golf, wyścigi samochodowe wcześniej piłka nożna. Żona nie ma dość tych twoich sportowych pasji... Są przecież jeszcze teatry, kina.

Na to drugie też znajduję czas, tym bardziej, że w Krakowie jest dużo wszystkiego. Gdy przyjeżdżają do nas znajomi - a niedawno odwiedzili nas Hiszpanie - to pełnię rolę przewodnika po mieście. Co do pasji sportowych, to w mojej krwi jest sport. W dzieciństwie i młodości była jeszcze koszykówka, bo grałem w reprezentacji szkoły. Również startowałem w biegach przeszkodowych, a nawet w gimnastyce, bo do dzisiaj bez rozgrzewki... robię szpagat. Dobre wygimnastykowanie bardzo pomogło mi w karierze bramkarskiej.

Wierzę, a gdzie ostatnio zabrałeś żonę?

Przynajmniej raz w tygodniu idziemy ze znajomymi do restauracji, których w Krakowie nie brakuje, więc nie mam zaległości. Natomiast żona bardzo lubi kiedy pokazuję jej swoje sportowe pasje. Gdy wygrałem turniej Dinners Club Trophy w Binowie i w nagrodę poleciliśmy na Mauritius, a tam też wygrałem, to zrobiło na żonie wrażenie. Nie wierzyła, że mogę odnieść duży sukces w innej dyscyplinie niż piłka.

Wyścigi samochodowe też akceptuje?

Tak, choć na początku było nieciekawie. Pierwszy raz zabrałem ją na serię wyścigów, gdzie oprócz nas ścigały się potężne 8 cylindrowe maszyny o mocy 450 koni. Jak to wszystko ruszyło - był jeden wielki huk, ziemia się trzęsła, to szybko dostałem od żony SMS-a o treści: "Ty widzisz, co się dzieje, chyba cię poj..., że tu się będziesz ścigał". Uspokoiłem ją szybko, a z czasem tak to polubiła, że zarówno ona, dzieci i bliscy znajomi, jeżdżą ze mną na te wyścigi.

Do piłki, oczywiście już w innym charakterze niż zawodnik, nie zamierzasz wrócić?

Na razie jak widzisz mam co robić, ale w przyszłości chciałbym pracować w PZPN-ie albo związku okręgowym. Miałem propozycję objęcia funkcji dyrektora reprezentacji, gdy trenerem został Waldemar Fornalik, ale nie dogadałem się ze związkiem. Mam już doświadczenie organizacyjne, bo prowadzę szkółkę piłkarską. Jest to projekt niekomercyjny, który robię w Krakowie razem ze stowarzyszeniem "Siemacha". Chcemy ułatwić edukację pilkarską dzieciom z niezbyt zamożnych rodzin. ■

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

BMW 218i: zużycie paliwa w cyklu miejskim: 6,7-6,3 l/100 km, pozamiejskim: 4,8-4,4 l/100 km, mieszanym: 5,5-5,1 l/100 km. Emisja CO_2: 127-119 g/km.
Zużycie paliwa i emisja CO_2 zależą od wybranego rozmiaru opon.

ZAMIESZKAJ W TRÓJMIEŚCIE

Rynek mieszkaniowy wciąż jest na fali wznoszącej. Co chwilę deweloperzy ogłaszają nowe inwestycje, wprowadzane są do sprzedaży kolejne etapy już istniejących osiedli, a w na stołach architektów już kreślą się kolejne budynki. Specjalnie dla tych czytelników, którzy rozważają kupno nowego mieszkania, przygotowaliśmy przegląd tych inwestycji, które zachęcają nie tylko lokalizacją, ale też ponadstandardowymi wartościami dodanymi.

CENTRALPARK
Deweloper: Hossa
Lokalizacja: Gdańsk, ul. Piecewska
Mieszkania: od 43 do 160,5 m²

Udogodnienia: wewnętrzny dziedziniec o charakterze parkowym, plac zabaw, ścieżki do joggingu, drzwi antywłamaniowe i ognioodporne, monitoring, ochrona.

Centralpark usytuowany jest na wzniesieniu morenowym nad Jaśkową Doliną. zaledwie kilka minut od Wrzeszcza, w sąsiedztwie doskonale rozbudowanej infrastruktury handlowo - usługowej i komunikacyjnej. Z okien rozpościera się widok na panoramę Trójmiasta, Zatoki Gdańskiej i Trójmiejskiego Parku Krajobrazowego. Wewnętrzny dziedziniec o charakterze parkowym, który docelowo zostanie domknięty 3 parami budynków, pełny jest zieleni. ■

MILA BALTICA
Deweloper: Robyg
Lokalizacja: Gdańsk, ul. Chrobrego
Mieszkania: od 32 do 76 m²

Udogodnienia: systemem inteligentnego sterowania mieszkaniami Robyg Smart, sauna, strefa fitness, bawialnia, energooszczędne oświetlenie LED, panele fotowoltaiczne, cichobieżne windy.

Wyobraźmy sobie kameralne budynki tworzące ekskluzywne osiedle, posiadające wszystkie niezbędne wartości nowoczesnych standardów budownictwa. A teraz dodajmy do tego nadmorski klimat i wygody infrastruktury miejskiej. To wszystko jest na wyciągnięcie ręki dzięki inwestycji Mila Baltica. Tylko 10 minut spacerem do morza, bliskość centrum Gdańska i Sopotu, sąsiedztwo lasu i parku, nieograniczone możliwości dla aktywnych. ■

ART DECO
Deweloper: AB Inwestor
Lokalizacja: Gdynia, ul. I Armii WP/Bema
Mieszkania: od 53,45 do 98,77 m², lofty: 170,72

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

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

KRÓLEWSKIE KAMIENICZKI
Deweloper: BMC
Lokalizacja: Sopot, ul. Łokietka
Mieszkania: od 33 do 75 m²

Udogodnienia: monitoring, wideo domofony, drzwi antywłamaniowe, windy cichobieżne, podziemna hala garażowa, gustownie wykończone części wspólne, tereny zielone.

Kameralną inwestycję tworzą trzy szykowne kamienice: Szafirowa, Platynowa i Rubinowa. Od plaży dzieli je jedynie 500 m, a do molo można dotrzeć spacerem w 20 min. Kamieniczki nawiązują stylem do dawnych kamienic sopockich – klasycznie pięknych budowli, będących wyznacznikiem elegancji i smaku. W ofercie są mieszkania dwu i trzypokojowe. Ich ciekawe rozkłady oraz dobre doświetlenie, pozwalają na funkcjonalną aranżację wnętrz. ■

NOWA LĘBORSKA
Deweloper: PB Górski
Lokalizacja: Gdańsk, ul. Lęborska
Mieszkania: od 27 do 94 m²

Udogodnienia: cichobieżne windy, garaże podziemne, obiekt przystosowany dla niepełnosprawnych, plac zabaw, obiekty edukacyjne w sąsiedztwie.

Nowa Lęborska to doskonale zlokalizowane osiedle w centrum tętniącej życiem dzielnicy Przymorze, które charakteryzuje ciekawa i nowoczesna architektura. Na inwestycję składa się pięć budynków cztero i siedmiokondygnacyjnych. Dostępne są różnorodne mieszkania o powierzchni od 27 m² do 94 m², o ciekawym układzie architektonicznym i dogodnym rozplanowaniu. Nowoczesną architekturę budynków uzupełniają nasłonecznione balkony. ■

VILLA DIAMENTOWA
Deweloper: Royal Home
Lokalizacja: Gdańsk, ul. Piekarnicza/Miłosza
Domy: 294 m² i 343 m², działki: 400 m² i 380 m²

Udogodnienia: garaż podziemny, tarasy, tarasy na dachu, ogrody, bariera dźwiękochłonna między dwoma częściami budynku.

Luksusowy dom trzykondygnacyjny w zabudowie bliźniaczej w willowej części Moreny. Budynek charakteryzuje sie nietypową nowoczesną architekturą, nie jest bowiem lustrzanym odbiciem dwóch identycznych połówek. Powierzchnia lewej większej części to 343 m2, natomiast prawej 294 m². W standardzie instalacja wodnego ogrzewania podłogowego, biokominek w salonie, przeszklone schody od poziomu piwnicy aż do górnej kondygnacji. ■

REKLAMA

DWÓR PRAWDZICA
RESORT & CONFERENCE

RESTAURACJA ROZSMAKOWANA W TRADYCJI
NAD SAMYM MORZEM
IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE,
BANKIETY, ANDRZEJKI, SYLWESTER

tel. +48 58 / 553 50 15 • ul. Piastowska 198, Gdańsk • www.prawdzic.com.pl

ALTERNATYWY DLA SKALPELA

AUTOR: AGATA RUDNIK

Jeszcze do niedawna jedynym skutecznym ratunkiem w nierównej walce ze zmarszczkami były zabiegi chirurgiczne. Na szczęście te czasy już minęły, a na przestrzeni ostatnich lat oferty gabinetów kosmetycznych i medycyny estetycznej kuszą nas coraz to nowszymi pomysłami zabiegów odmładzających. Które z nich są najbardziej skuteczne?

Zastanawialiście się kiedyś dlaczego Jennifer Lopez, Linda Evangelista, Madonna i wiele innych gwiazd światowego showbiznesu wyglądają jak swoje własne córki? Czemu zawdzięczają młody wygląd? Odpowiedź jest prosta. Rozsądnie korzystają ze zdobyczy współczesnej medycyny i kosmetologii.

LIFTING GWIAZD

Jedną z ulubionych metod odmładzania wśród największych gwiazd jest CACI, bezigłowa alternatywa dla zabiegów medycyny estetycznej. CACI to niechirurgiczny lifting mięśni wykonywany w sopockim Sheratonie i w salonie Petite Perle w Gdańsku.

- CACI to zabieg obejmujący sekwencje specjalistycznych ruchów liftingujacych w postaci mikroprądów. Efekt wzmacniany jest przez serum roślinne, które wprowadzane jest w głębokie warstwy skóry za pomocą elektroaplikatorów - tłumaczy Katarzyna Plechoć, kosmetolog z salonu Petite Perle.

Mikroprądy ujędrniają i wzmacniają zwiotczałe mięśnie twarzy oraz spłycają zmarszczki. Lifting CACI doskonale sprawdza się jako zabieg bankietowy, wykonywany przed specjalnymi okazjami, ponieważ nie pozostawia żadnych niepożądanych śladów na skórze, a efekt widoczny jest natychmiast po zabiegu.

HI-TECH W GABINECIE

Pelleve - Radiage to zabieg oparty na zastosowaniu energii o częstotliwości fal radiowych (RF) wykonywany w Sopockiej Fabryce Urody. Energia RF delikatnie ogrzewa i modyfikuje budowę skóry oraz tkanki znajdujące się pod nią. Dzięki temu następuje napięcie włókien kolagenowych, co prowadzi do efektu liftingu porównywanego do tego chirurgicznego. Po zabiegu nie jest wymagany okres rekonwalescencji i bez problemu możemy wrócić do codziennych zajęć. Pełny efekt pojawia się po okresie od 2 tygodni do nawet kilku miesięcy i utrzymuje się nawet do 3 lat.

Instytut Kosmetologii Estetycznej Allure Institute w Gdyni proponuje zaś radiofrekwencję mikroigłową przy użyciu sprzętu Venus VIVA. Zabieg ten nie tylko redukuje głębokie bruzdy i zmarszczki, ale również zamyka rozszerzone pory, redukuje blizny potrądzikowe i rozstępy oraz ujędrnia skórę dekoltu. Dodatkowo kontrolowany efekt termiczny na całej powierzchni zabiegowej wpływa na remodeling włókien kolagenowych, co powoduje stymulację fibroblastów do produkcji kolagenu. Podczas zabiegu dochodzi do wytworzenia mikroskopijnych ranek w skórze. Okres rekonwalescencji po zabiegu Venus VIVA trwa ok 3-4 dni.

BEZ SKUTKÓW UBOCZNYCH

W Quadrille Conference & Spa w Gdyni nie tylko zrelaksujemy się w niezwykłych wnętrzach i niecodziennym otoczeniu, ale także zadbamy o naszą urodę. Zabieg Surgen by Pollogen oparty jest na rewolucyjnej technologii Hybrid Energy. Pobudzona do produkcji naturalnego kwasu hialuronowego skóra staje się sprężysta i łatwo osiągamy efekt wypełnienia bruzd. Co ważne, pozbywamy się zmarszczek, blizn i przebarwień bez skutków ubocznych i bez konieczności rekonwalescencji.
Z kolei w ofercie gdyńskiej kliniki evi-MED znajdziemy m.in. zabieg biorewitalizacji skóry (twarzy, szyi i dekoltu). Ta ultranowoczesna metoda polega na podaniu preparatu stymulującego komórki macierzyste. Całość przyczynia się do poprawy cech fizjologicznych tkanek, szybszej odbudowy skóry i zwiększenia jej sprężystości oraz profilaktyki procesów starzenia.

- Przed zabiegiem odbywa się konsultacja lekarska, która obejmuje wyjaśnienie istoty zabiegu, ustalenie przeciwwskazań, ocenę zmian do usunięcia oraz wyjaśnienie ewentualnych objawów ubocznych - podkreśla Marta Jóźwiak z polikliniki evi-MEd.

MOC SKŁADNIKÓW ODŻYWCZYCH

O tym, że witaminy mają wielką moc, wiedzą wszyscy. Tym bardziej warto skorzystać z profesjonalnych zabiegów Environ opartych na wprowadzaniu skoncentrowanych dawek witamin w głąb skóry za pomocą jono i sono ferezy. Znajdziemy je w bogatej ofercie Studio Stenia w Gdyni. Aktywne związki kosmeceutyku Environ wnikają bezpośrednio do żywych komórek skóry i redukują zmarszczki, blizny, ubytki i przebarwienia.
Lifting bez wspomagania maszyną? Czemu nie, o ile jest równie skuteczny. Skuteczny jest z pewnością zabieg AA Pro-smooth redukcja zmarszczek mimicznych, który znajdziemy w ofercie Spa hotelu Sheraton w Sopocie. Został on stworzony z myślą o kobietach potrzebujących natychmiastowej i skutecznej pielęgnacji przeciwzmarszczkowej. Bazuje zaś na unikalnym kompleksie wygładzającym, zwalczających oznaki starzenia się skóry. ■

Skorzystaj z geneO™ - błyskawicznego zabiegu pielęgnacyjnego zainspirowanego naturą.

geneO™ by Pollogen

geneO™ wykorzystuje biologiczne mechanizmy organizmu dając efekt odmłodzenia, dotlenienia i rozjaśnienia skóry.

ZADZWOŃ I UMÓW SIĘ NA ZABIEG W PETITE PERLE:

TEL. 58 355 22 11

Korzyści zastosowania zabiegu geneO™:

- naturalne dotlenienie skóry
- maksymalne wchłanianie składników odżywczych zawartych w formułach pielęgnacyjnych
- odpowiedni dla każdego typu, karnacji skóry i wszystkich obszarów twarzy
- natychmiast po zabiegu można wrócić do codziennych czynności
- doskonałe efekty potwierdzone klinicznie

Petite Perle

SALON KOSMETYCZNY PETITE PERLE
Gdańsk Oliwa, ul. Maurycego Beniowskiego 51
tel. +48 58 355 22 11
CZYNNE: PN-PT 9-21 | SOBOTA 9-15
www.petiteperle.pl
facebook.com/SalonPetitePerle

IMPLANTY ZĘBÓW - FAKTY I MITY

AUTOR: MATYLDA PROMIEŃ

Kiedy z jakiegoś powodu utracimy ząb jedną z pierwszych myśli, jaka przychodzi nam do głowy jest konieczność założenia implantu. Na ich temat istnieje wiele różnych opinii, które nie zawsze pokrywają się z faktami, a niezweryfikowane mogą zaburzyć naszą wiedzę i opinię na ich temat. Jakie są, zatem fakty i mity dotyczące implantów?

Implanty zastępują naturalne zęby i mogą służyć nam do końca życia gdyż nie psują się tak jak zęby naturalne.

FAKT - implanty rzeczywiście mogą służyć nam przez cale życie jednak dużo zależy od tego czy zostaną założone w fachowy sposób. Zadbajmy, więc o to, żeby implanty zakładać w profesjonalnej klinice implantologicznej.

Wszczepienie implantów jest zabiegiem bolesnym.

MIT - współczesna stomatologia wykorzystuje bardzo skuteczne metody znieczulania miejscowego, przez co podczas zabiegu pacjent czuje się komfortowo i praktycznie nie odczuwa bólu. Po wizycie u dentysty najczęściej występuje tylko niewielki obrzęk dziąsła, który nie przeszkadza w normalnym funkcjonowaniu już następnego dnia. Pacjent może również zażyczyć sobie znieczulenia ogólnego.

Implanty zębów objęte są gwarancją.

FAKT - większość producentów implantów zapewnia dożywotnią gwarancję na swój produkt. Jeśli implant ulegnie zniszczeniu zostanie wymieniony na koszt producenta.

Nałogowi palacze są bardziej narażeni na odrzucenie implantu przez organizm.

FAKT - Przed przystąpieniem do zabiegu zaleca się pacjentom rzucenie palenia i odczekanie okresu około 6 miesięcy. Jeśli pacjent zdecyduje się na wykonanie implantów pomimo braku zerwania z nałogiem ryzykuje odrzucenie implantu przez organizm.

Wszystkie implanty są tej samej jakości, dlatego bez obaw można wybrać najtańszą ofertę.

MIT - Większość implantów wykonana jest z biokompatybilnego tytanu, ale ich jakość może znacznie różnić się od siebie. Istnieje ryzyko, że tańsze implanty nie mają certyfikatów jakości, warto więc wybierać kliniki, które oferują implanty najwyższej klasy, nawet jeśli ich cena jest nieco wyższa. Przecież wybrane implanty mają nam służyć do końca życia.

Implantów nie wszczepia się dzieciom.

FAKT - implanty można wszczepiać od około 16-21 roku życia. Jest to związane z okresem całkowitego zakończenia procesu rozwoju kości szczęki.

O implanty należy dbać.

FAKT - choć implantom nie grozi próchnica należy o nie dbać tak jak o naturalne zęby.

Szczotkować po każdym posiłku, nitkować powierzchnie między każdym implantem, a nawet dla zachowania higieny jamy ustnej używać płynu do płukania. Konieczne są również regularne wizyty kontrolne u stomatologa.

Wszczepienie implantu to skomplikowana i długa operacja.

MIT - sam zabieg wszczepiania implantu zajmuje zaledwie 20-30 minut. Proces zrastania się sztucznego korzenia z kością, na który osadza się koronę trwa kilka miesięcy. Nie oznacza to jednak, że w tym czasie nadal pozostajemy z ubytkiem, na ten okres w miejscu brakującego zęba zwykle można zastosować uzupełnienie tymczasowe.

Implant może wywołać reakcję alergiczną.

MIT - implanty zębowe wykonane są z czystego tytanu, który jest materiałem wyjątkowo obojętnym dla ludzkiego organizmu, nie może więc wywoływać reakcji alergicznych w jamie ustnej. Problemy dotyczą natomiast zapaleń wokół implantów, które może wystąpić u statystycznie 5% przypadków implantów wszczepianych u pacjentów ze zdrowymi dziąsłami i do 20-30% implantów u pacjentów z chorobami przyzębia nie leczonymi, bądź niedostatecznie kontrolowanymi po implantacji.

Nie można wszczepić implantu bezpośrednio po usunięciu zęba.

MIT - uzupełnienie ubytku powinno nastąpić jak najszybciej od momentu utraty zęba. Luki w uzębieniu to nie tylko problem dotyczący estetyki uśmiechu. Pozostałe zęby na skutek ubytku mogą zacząć się przechylać i przemieszczać, co może również doprowadzić do zaburzeń zgryzowych. Nieuzupełniane braki zębowe mogą prowadzić poza tym do wielu różnych powikłań. Mogą spowodować zanik kości i uniemożliwić zastosowanie implantów w przyszłości, powodować przeciążenie pozostałych zębów wpływając na ich ścieranie, rozchwianie, a nawet powodować zaburzenia stawów skroniowo żuchwowych. ■

IMPLAdent

Medical & Dental Clinic

W ubiegłą sobotę 3 października odbyła sie w Gdańsku inauguracja działalności największej na Pomorzu Specjalistycznej Kliniki Stomatologiczno-Medycznej - Impladent Medical & Dental Clinic prowadzonej przez Magdalenę i Adama Ziemlewskich. Jest to poszerzenie działalności Kliniki Impladent działającej w Kowalach.

Klinika specjalizuje się w implantologii oraz zapewnia pełen zakres usług stomatologicznych i chirurgicznych na najwyższym poziomie, w tym zabiegi w znieczuleniu ogólnym ze stacjonarnym pobytem pacjentów.

Uroczystości rozpoczęło Sympozjum Inauguracyjne, w którym uczestniczyło ponad stu lekarzy stomatologów z całej Polski. Znakomici wykładowcy poruszali tematy związane z implantologią, ortodoncją, stomatologią estetyczną i periodontologią.

W godzinach wieczornych zorganizowano uroczystą galę, w której wzięli udział przedstawiciele świata nauki z wielu polskich uczelni medycznych, władze miasta i przedstawiciele biznesu, kultury i sztuki oraz zaprzyjaźnieni Pacjenci.

Podczas otwarcia zaprezentowano wiele najnowocześniejszych urządzeń, które dopiero miały swoja premierę światową. Klinika, jak to określił Pan Prezydent Miasta Gdańska Paweł Adamowicz jest bardzo prestiżowym miejscem i perłą wśród placówek medycznych i stomatologicznych miasta Gdańska.

Wieczór uświetnił recital Stanisława Soyki oraz Joanny Dobrakowskiej i muzyków z Opery Wrocławskiej.

ul. Andromedy 3, Gdańsk-Kowale
ul. Kartuska 312, Gdańsk
tel. 58 691 71 47
kom. 501 155 036
e-mail: rejestracja@impladent.eu
www.impladent.eu

W POSZUKIWANIU DOBREJ ENERGII NA JESIEŃ

AUTOR: AGATA RUDNIK

Zimno, mokro, ciemno... Każdy jak tylko może radzi sobie z jesienną chandrą. My za to proponujemy relaks w hotelach, które zagwarantują wam prawdziwą dawkę energii i pozytywny zastrzyk emocji co najmniej na kilka kolejnych miesięcy.

Hotel Hanza Pałac

Cisza, spokój, bez gwaru turystów i wszechobecnych parawanów, czy dmuchanych zabawek. Pobyt nad Bałtykiem jesienią i zimą ma niezwykły urok i pozwala po prostu cieszyć się chwilą. Szczególnie gdy chcesz uciec od miejskiego zgiełku, zrelaksować się i zwalczyć jesienną chandrę.

NAD MORZEM PO SEZONIE

Hotel Astor w Jastrzębiej Górze przyciąga nie tylko znakomitym położeniem, ale także świetną kuchnią oraz strefami fitness i wellness. Tutejsza oferta to definicja dóbr dla ciała i ducha. Szef kuchni zaprasza nas na prawdziwą kulinarną przygodę, w której nie zabraknie tego, co natura daje nam o tej porze roku najlepszego. Rozkoszując się jednak wybornym jedzeniem, nie zapominajmy o aktywnościach, które (na szczęście) pozwolą nam spalić kalorie. Strefa fitness obejmuje tu m.in. basen oraz maszyny treningowe, które skutecznie pozwolą nam zadbać o sylwetkę. Kto powiedział, że o formę mamy dbać tylko przed nadejściem lata? Jesień to doskonały czas, by zmotywować się i podjąć wyzwanie zmiany stylu życia na zdrowy i dający nam mnóstwo satysfakcji.

Zabiegi kosmetyczne i relaksacyjne inspirowane morzem i tym, co daje nam ono najlepszego, to tylko część propozycji Mera Spa Hotel w Sopocie. Jesienny pakiet to nie tylko noclegi w przytulnym i nowoczesnym pokoju oraz śniadania w restauracji z widokiem na nasz wspaniały Bałtyk, ale także m.in. masaż Relaxing Amber Autumn Massge i peeling cukrowy na całe ciało. Goście dodatkowo mogą skorzystać również z zajęć Nordic Walking, Aqua Aerobiku i Yogi. Wszystko to bez wątpienia jest idealnym lekarstwem na obniżony nastrój wywołany tym, co widzimy za oknem.

DLA ZAKOCHANYCH I ZAPRACOWANYCH

Jesienią spada temperatura na zewnątrz, często też spada temperatura w związku. Warto ją podnieść, a pomysł jak to zrobić poddaje oferta hotelu Haffner w Sopocie. Romantyczny weekend we dwoje to m.in. pakiety zabiegów spa oraz półmisek wykwintnych afrodyzjaków. Jeśli zaś chcecie wybrać się na rodzinny weekend z dziećmi, to w ofercie hotelu znajdują się również m.in. pokój pirata z zabawkami, grami, zjeżdżalnią i basenem z piłkami. Dodatkowo istnieje także możliwość indywidualnego zarezerwowania opiekunki dla naszych pociech.

Około 100 metrów od plaży w gdańskim Jelitkowie usytuowany jest Dwór Prawdzica Resort&Conference. Romantyczne spacery nad morzem to jednak dopiero początek atrakcji. Czekają na nas ty bowiem basen, bilard oraz kręgle i siłownia. Dla smakoszy o nawet najbardziej wyrafinowanych podniebieniach przyrządzane są wyśmienite śniadania w formie bufetu szwedzkiego i lekkie obiadokolacje. Wybierając się do Dworu Prawdzica, nie zapomnijcie zapytać o Pakiet jesienny, przygotowany specjalnie z myślą o wszystkich, szukających pozytywnych wrażeń i wspomnień.

INSPIROWANE NATURĄ

Jesienną chandrę skutecznie zwalczymy nie tylko nad morzem, ale też i w lesie. Spa Bory Tucholskie w Hotelu Grudziądz Hanza Pałac w Rulewie pozwala cudownie rozkoszować się doznaniami dla ciała i zmysłów. Po wakacyjnych harcach przyda się choć moment wyciszenia i regeneracji. W gabinetach zabiegowych wykorzystywane są ekologiczne kosmetyki, które w połączeniu z akupresurą twarzy i masażem holistycznym dają niezwykle skuteczne efekty. Na miłośników hartowania oraz oczyszczania organizmu czeka tu strefa saun, składająca się z sauny suchej o wysokiej temperaturze grzania, sauny suchej aromatyzowanej z regulacją wilgotności powietrza, oraz łaźni parowej, po których prysznic wrażeń oraz ceber z zimną wodą będą dodatkową atrakcją.

Z dala od miejskiego zgiełku i pędzących tłumów znajdziemy ukojenie w Hotelu Młyn Klekotki w Godkowie. W specjalnie przygotowanym na tę, co tu kryć mało sprzyjająca porę roku, znajdziemy m.in.: 3 noclegi typu standard, 2 obiady w porach popołudniowych porach, 2 kolacje zwieńczające wyjątkowy dzień i 1 uroczystą kolację. Nasz wypoczynek rozpocznie się od gorącego miodu pitnego na powitanie, byśmy w pełni sił mogli wybrać się np. na wycieczkę pieszą lub rowerową opracowaną dla nas przez przewodnika. Po wszelkich aktywnościach fizycznych skorzystać możemy z bogatej oferty japońskich zabiegów i masaży, w tym; masaż shiatsu, amma, stóp, pleców, czy też z regenerujących zabiegów borowinowych. ■

CLINICA
DERMATOLOGICA
DR IGOR MICHAJŁOWSKI

Dermatologia
Medycyna Estetyczna
Profesjonalna Kosmetologia
Modelowanie Sylwetki
Trichologia

Vectus
Cellu M6 Integral
Pollogen Legend
Adivive
Harmony XL
Emerge
Geneo+

ul. Skłodowskiej-Curie 3
(budynek Polon Park, 2 piętro)
80-210 Gdańsk Wrzeszcz

tel. +48 513 350 082
info@clinicadermatologica.pl
www.clinicadermatologica.pl

AutoMobil®

Nowy Hyundai Tucson
Zmienia zasady gry

Zmiana jest istotą życia. Uwalnia naszą wyobraźnię i sprawia, że spoglądamy na świat z nowej perspektywy. Nowy Hyundai Tucson jest uosobieniem ducha zmian. Tylko teraz Hyundai Tucson w wyjątkowej ofercie Czas na Diesla z silnikiem CRDI. Sprawdź u autoryzowanego dealera jak nowy Tucson zmienia zasady gry. Poznaj siłę zmian w salonie Hyundaia.

AUTO-MOBIL, Wejherowo, ul. Gdańska 17, tel. 58 677 66 15
auto-mobil.hyundai.pl

HYUNDAI NEW THINKING. NEW POSSIBILITIES.

W zależności od wersji silnika w modelu Tucson z roku produkcji 2015 zużycie paliwa w cyklu mieszanym wynosi od 4,6 do 7,6 l/100 km, emisja CO_2 od 119 do 177 g/km. Informacje dotyczące odzysku i recyclingu pojazdów wycofanych z eksploatacji dostępne są na stronie www.hyundai.pl. Szczegóły oferty oraz programu gwarancyjnego u Autoryzowanych Dealerów Hyundai.

POKAZY MODOWE

VERSACE · MARELLA · PATRIZIA PEPE FIRENZE · ESCADA SPORT · HENRI LLOYD · PENNYBLACK · TRUSSARDI

PARTNERZY

gsc YACHTING · YACHT CLUB SOPOT · AQUA PARK Sport · bar4you · DOUBLE WHITE · JIM BEAM APPLE · selfiemaker.pl · excellent · PSSW · DOLIO VINI IMPORTER WIN · CISOWIANKA Perlage · EVENT TECH www.eventtech.pl · OLIMPIA GROUP

SPONSORZY

Kuf INSPIRUJE · Samsung Brand Store · Dealer BMW Bawaria Motors Gdańsk · LOTTO · SOSONE

FUNDATORZY NAGRÓD

DR KUBIK · HOTEL ASTOR Jastrzębia Góra · Quadrille spa · TŁUSTA KACZKA · Valentini · OPTYK STUDIO 1242

PARTNER MEDIALNY

eska

Manifest Stylu

Tylko w Klifie

bizuu · BOHOBOCO WARSAW · Calvin Klein Jeans · Emanuel Berg SUPERFINE SHIRTING · LA MANIA · LIDIA KALITA designer shops: www.lidiakalita.pl

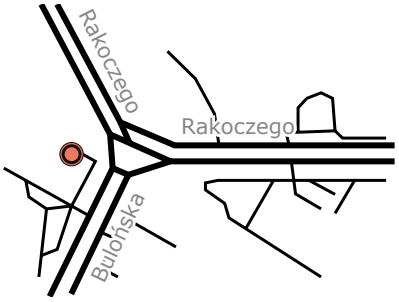
MARCIANO GUESS · PATRIZIA PEPE FIRENZE · PENNYBLACK · PETIT BATEAU · PINKO · QTW · STEFANEL

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

Starannie wyselekcjonowany wybór win, Doradztwo w doborze odpowiedniego trunku, Profesjonalna obsługa restauracji, firm oraz klientów detalicznych, Idealnie skomponowany upominek biznesowy.

GDAŃSK-WRZESZCZ
ul. Szymanowskiego 9

GDAŃSK-MORENA
ul. Marusarzówny 2/49



DOLIO VINI

tel. 516 194 045, mail: info@doliovini.pl
www.doliovini.pl

SOPOT WAVE NA FALI

Ponad 500 gości bawiło się w sopockim klubie Pick & Roll na drugiej edycji imprezy Sopot Wave zorganizowanej przez magazyn Prestiż z okazji zakończenia sezonu letniego i żeglarskiego. Pokazy mody, koncert Reni Jusis, uroczyste zakończenie Biznes Ligi Żeglarskiej organizowanej przez GSC Yachting, prezentacja najnowszych modeli BMW, open bary i wiele innych atrakcji czekało tej nocy na naszych gości.

Ideą Sopot Wave jest połączenie światów, w których magazyn Prestiż funkcjonuje. Motorem napędowym są dwa słowa - moda i żeglarstwo, a wspólnym mianownikiem po prostu life style. O tym, że to będzie udana impreza świadczyły tłumy gości zmierzające do Pick & Rolla. Korek na drogach dojazdowych do klubu musiała rozładować Straż Miejska i policja, dzięki czemu impreza rozpoczęła się punktualnie.

Maciej Grabowski, ambasador marki Henri Lloyd

Filarem imprezy, którą ze swadą, luzem i humorem poprowadził Tomasz Podsiadły, były pokazy mody. Na wybiegu, pod czujnym okiem reżysera pokazów Michała Starosta, modelki i modele zaprezentowali jesienno - zimowe kolekcje takich marek, jak Marella, Patrizia Pepe, Escada Sport, Versace, Henri Lloyd, Pennyblack i Tru Trussardi. Salony tych marek znajdują się w Centrum Handlowym Klif w Gdyni.

Niektórym kolekcjom towarzyszyły najnowsze gadżety, smartfony, tablety, słuchawki i smartwatch'e marki Samsung dostarczone przez Samsung Brand Store znajdujący się w Galerii Bałtyckiej. Modelki robiły sobie na wybiegu selfie najnowszymi tabletami Samsung Galaxy Tab S2, a także smartfonami Galaxy S6 Edge+.

Ale nie tylko ubrania przyciągały uwagę publiczności. Z uznaniem komentowano również fryzury i makijaże modelek, które idealnie współgrały z tym, co dziewczyny miały na sobie i były też odzwierciedleniem obowiązujących trendów. Warto w tym miejscu podkreślić, że o fryzury zadbali styliści z salonu ExcellentQ w Gdańsku, o makijaże zaś niezawodne wizażystki z Pomorskiego Studium Sztuk Wizualnych Mat-Studio.

Wśród zaprezentowanych kolekcji każdy mógł znaleźć coś dla siebie. Nie zabrakło kobiecej klasyki (Marella), seksownej awangardy (Patrizia Pepe), sportowej elegancji (Escada Sport), casualowych stylizacji męskich (Versace), a wyraźnym trendem były nawiązania do stylu retro (Tru Trussardi, Pennyblack).

- Pokazy kolekcji firm komercyjnych zawsze rządzą się swoimi prawami. W tym przypadku postawiliśmy na prostotę wyjść, naturalność i swobodę. Taka jest właśnie polska złota jesień. Raczy nas kolorami, które mogliśmy podziwiać w kolekcjach, deseniach oraz dodatkach prezentowanych marek - powiedział Michał Starost, reżyser pokazów mody na Sopot Wave.

Miłośnikom żeglarstwa spodobała się najnowsza kolekcja marki Henrii Lloyd, wśród której były zarówno propozycje casualowe, nadające się również do rekreacyjnego pływania z kieliszkiem Prosecco w ręku, jak i propozycje dla prawdziwych wilków morskich, którym nie są straszne fale przelewające się przez pokład. Niespodzianką pokazu był debiut w roli modela Macieja Grabowskiego, ambasadora marki Henrii Lloyd. Znakomity żeglarz, trzykrotny olimpijczyk, mistrz Europy i wielokrotny

Double White z firmy Komers International

BMW z salonu Bawaria Motors

Fot. Karol Kacperski i Krzysztof Nowosielski

Reni Jusis

Hostessy Samsung

Lotto i Yacht Club Sopot to partnerzy Sopot Wave

mistrz Polski w klasie Laser, został wręcz euforycznie powitany przez zgromadzonych gości.

- Miałem trochę tremę, bo zdecydowanie lepiej czuję się na łódce niż na wybiegu, ale brawa, które dostałem po wyjściu na wybieg dodały mi animuszu - mówił Maciej Grabowski. - Cieszę się, że mogłem zaprezentować markę Henri Lloyd, która została stworzona przez Polaka, podbiła serca żeglarzy na całym świecie i nigdy mnie nie zawiodła. Jestem wierny tej marce od 17 lat, tyle trwa bowiem nasza współpraca. To modelowy przykład partnerstwa między sportowcem, a firmą. Każdemu życzę takiego partnera - dodał Maciej Grabowski.

Mocnym punktem programu była muzyka, zarówna ta służąca jako tło pokazom mody, jak i ta ściągająca gości na parkiet. Dbał o nią m.Bunio.s, czyli Michał Skrok z zespołu Dick-4Dick, znany także ze współpracy z Leszkiem Możdżerem, czy Wojtkiem Mazolewskim. Tańce na parkiecie trwały do 4 rano, a towarzyszyły im wyświetlane na ekranach wizualizacje autorstwa Macieja Szupicy. Wcześniej zaś gości rozgrzała i porwała do wspólnej zabawy Reni Jusis. Koncert udowodnił, że ta znakomita artystka wciąż ma wielu fanów, którzy przywitali ją najlepiej jak mogli, śpiewając razem z Reni jej piosenki. Aż szkoda, że Reni Jusis tak rzadko koncertuje.

Premium Sound

Dobrej zabawy nie byłoby bez dobrze zaopatrzonych barów. O to zadbała agencja barmańska Bar4You, która serwowała gościom klasyczną amerykańską whiskey Jim Beam oraz znakomite drinki na bazie luksusowej, krystalicznie czystej wódki Double White produkowanej przez firmę Komers International ze Straszyna. Miłośnicy słabszych trunków raczyli się wykwintnymi winami dostarczonymi przez firmę Dolio Vini.

Ale to nie wszystkie atrakcje Sopot Wave. Miłośnicy dobrego dźwięku mogli się zapoznać z serią gramofonów audiofilskich marki Avid zaprezentowanych przez salon Premium Sound, a miłośnicy motoryzacji podziwiali najnowsze modele BMW z firmy Bawaria Motors. Zachwyt wzbudzał zwłaszcza model 640d Gran Coupe - sportowa limuzyna, na pokładzie której znalazło się wszystko, co można sobie wymarzyć - od systemu noktowizyjnego, poprzez aktywne zawieszenie oraz inteligentny napęd na cztery koła, na drzwiach z domykaniem skończywszy.

Co jeszcze czekało na gości? Oczywiście loteria wizytówkowa, w której do wygrania były m.in. wartościowe gadżety marki Samsung, zabieg o wartości 2 tys. zł ufundowany przez Centrum Medyczne Dr Kubik, weekend w hotelu Astor, zabiegi w Quadrille Conference & Spa, kolacja w restauracji Tłusta Kaczka, galanteria skórzana marki Valentini, okulary z salonu Studio 1242, czy BMW X6 na weekend.

Druga edycja Sopot Wave przeszła do historii. Była to największa tego typu impreza w tym roku w Trójmieście. Kolejna już niedługo, w czerwcu 2016 roku. mr

Wina i wody Perlage nie zabrakło

Agencja barmańska Bar4You spisała się na medal

MISTRZOSTWO RZUTEM NA TAŚMĘ

Osiem weekendów regatowych, prawie 50 wyścigów, dużo ostrej rywalizacji, ale przede wszystkim masa żeglarskiej zabawy. Tak wyglądał pierwszy sezon Biznes Ligi Żeglarskiej. Od czerwca do września rozegrano dwie edycje imprezy, a na starcie stanęli przedstawiciele 15 firm. W drugiej edycji triumfowała załoga ECDF Sailing Team. Ceremonia zakończenia i wręczenia nagród BLŻ odbyła się podczas imprezy Sopot Wave.

Załoga prowadzona przez Filipa Wójcikiewicza obroniła tytuł wywalczony w pierwszej edycji Biznes Ligi Żeglarskiej (wtedy startowała jako STBU Sailing Team), ale walka o zwycięstwo trwała aż do ostatniego wyścigu rundy finałowej. Bardzo mocne okazały się nowe zespoły reprezentujące firmy Corleonis oraz Sosnowski.

Do ostatnich regat, podwójnie punktowanych, nie było wiadomo kto zatriumfuje. Scenariusza czwartej rundy pozazdrościłby nawet sam Hitchcock. Bardzo dobrze żeglował zespół Dobrych Jachtów, który wmieszał się w rywalizację dwóch najmocniejszych teamów – ECDF i Corleonis sprawiając, że nie wszystko zależało od nich. Każdy z tych trzech zespołów miał szansę na zwycięstwo w finałowej rundzie, aż do ostatniego wyścigu, a lepszy z pojedynku ECDF – Corleonis zostawał zwycięzcą Ligi.

Załoga ECDF Sailing Team z pucharem za zwycięstwo

Fot. Marta Dębska / Shh. Pictures

Załogi ścigały się na łódkach Delphia24 One Design

Przygotowania do startu

Pojedynek przez cały wyścig był łeb w łeb, jachty wymieniały się na prowadzeniu co chwilę, aż do momentu ostatniej prostej na metę. Podczas stawiania genakera, po ostatniej boi zwrotnej, załoga Corleonis popełniła duży błąd techniczny i cały żagiel wpadł do wody niwecząc tym samym szansę na zwycięstwo. Bardziej doświadczona załoga ECDF natychmiast wykorzystała sytuację i pewnie pomknęła po zwycięstwo w ostatnim wyścigu, wygrywający tym samy rundę finałową i całą Biznes Ligę Żeglarską.

Błąd Corleonisa kosztował ich nawet spadek na trzecie miejsce w regatach i „tylko" tytuł wicemistrza ligi. Zwycięski zespół – Europejskie Centrum Doradztwa Finansowego w przeciągu całej II edycji BLŻ startował w składzie: Mariusz Kłobucki, Artur Kłobucki, Filip Wójcikiewicz, Jakub Gotowicki, Adam Lewandowski, Tadeusz Likus, Anna Socha.

Biznes Liga Żeglarska to projekt mający na celu integrację środowisk biznesowych w niebanalnym formacie pod żaglami. Każde regaty poprzedzone były szkoleniem teoretycznym prowadzonym przez instruktorów i trenerów żeglarstwa oraz specjalistów, chociażby z dziedziny aerodynamiki. Załogi startowały, na dostarczonych przez organizatora projektu, firmę GSC Yachting, szczęściu łodziach Delphia24 One Design. mr

ECDF Sailing Team, zwycięzcy BLŻ

Klasyfikacja II edycji Biznes Ligi Żeglarskiej

1. ECDF Sailing Team
2. Corleonis
3. Sosnowski
4. Dobre Jachty
5. Gwiazda Morza
6. Eurocasta

WIGILIA

dla firm
od 79zł

SYLWESTER 2015!

199zł/os

BILETY GWIAZDKOWE

w sprzedaży
od 7 listopada

AQUA PARK Sopot

WWW.AQUAPARKSOPOT.PL

KONTAKT: 58 555 85 23 bok@aquaparksopot.pl

MARELLA

MARELLA

7 luksusowych marek modowych zaprezentowano podczas imprezy Sopot Wave. Pokazy reżyserowane przez znakomitego projektanta mody Michała Starosta były bardzo zróżnicowane i ciekawe. W tej części magazynu Prestiż przedstawiamy najciekawsze stylizacje pokazane podczas Sopot Wave.

Kolekcja jesienno - zimowa włoskiego domu mody Marella swoje inspiracje czerpie z dwóch najważniejszych dekad dla świata mody – z lat 60. oraz 70. Połączenie tych dwóch stylów jest pełne kontrastów. Kobiecość i kokieteria charakterystyczna dla lat 60-tych, idzie w parze z frywolnym, męskim stylem dandysa z lat 70-tych. W sezonie zimowym pojawią się płaszcze z wysoko gatunkowych wełen takich jak kaszmir, alpaka czy moher.

Linia Marella Sport również skupia uwagę na okryciach wierzchnich, szeroki wybór kurtek i płaszczy jest w stanie zaspokoić każdą potrzebę. Inspirująca atmosfera koła podbiegunowego widoczna jest w całej kolekcji. Błękity przechodzące w szarości przeplatają się z czernią i bielą tworząc mroźny klimat polarny. Kaptury wykończone naturalnym futrem, kurtki wypełnione pierzem z gęsi syberyjskiej oraz kamizelki z podwójnej wełny dziewiczej mają skutecznie chronić przed zimnem. ■

Fot. Marta Dębska Shh. Pictures

Fot. Karol Kacperski

Klif INSPIRUJE

PATRIZIA PEPE
FIRENZE

PATRIZIA PEPE

Eksperymenty z materiałami i kolorami, elektryzujące barwy, dopracowane detale i kwiatowe wzory - to wyznacznik jesienno - zimowej kolekcji Patrizia Pepe zaprezentowanej podczas imprezy Sopot Wave. Kolekcja jest swoistą reinterpretacją prawdziwych kanonów „złotego wieku" rocka.

Jaka jest kobieta wg Patrizii Pepe? To nowoczesna foxy lady, poruszająca się z lekkością, gracją i pewnością siebie, ukazująca wyrafinowaną, seksowną osobowość i emanująca pełnią kobiecości. Kreacje z najnowszej kolekcji są eleganckie, a przy tym nowoczesne i seksowne. Dla kobiety świadomej własnej atrakcyjności, ale i takiej, która poprzez strój chciałaby tę atrakcyjność podkreślić. Strój jest zawsze praktyczny i wygodny na każdą porę dnia.

W propozycjach na jesień i zimę widoczny jest wpływ lat 70. - mowa tu o jasnych kolorach, kwiecistych wzorach oraz krojach spódnic w kształcie litery A. Uwaga skupiona jest na przyjemności, która można czerpać tylko ze starannie dobranych detali. Każda tkanina oraz wzór, jest dopracowana. Spotykamy się z różnymi motywami takimi jak: krata, koronka, cienie, dekoracyjne printy. Patrizia Pepe to kwintesencja włoskiego stylu. ■

Fot. Marta Dębska Shh. Pictures

Fot. Karol Kacperski

ESCADA SPORT I VERSACE

ESCADA SPORT

MM FASHION

VERSACE

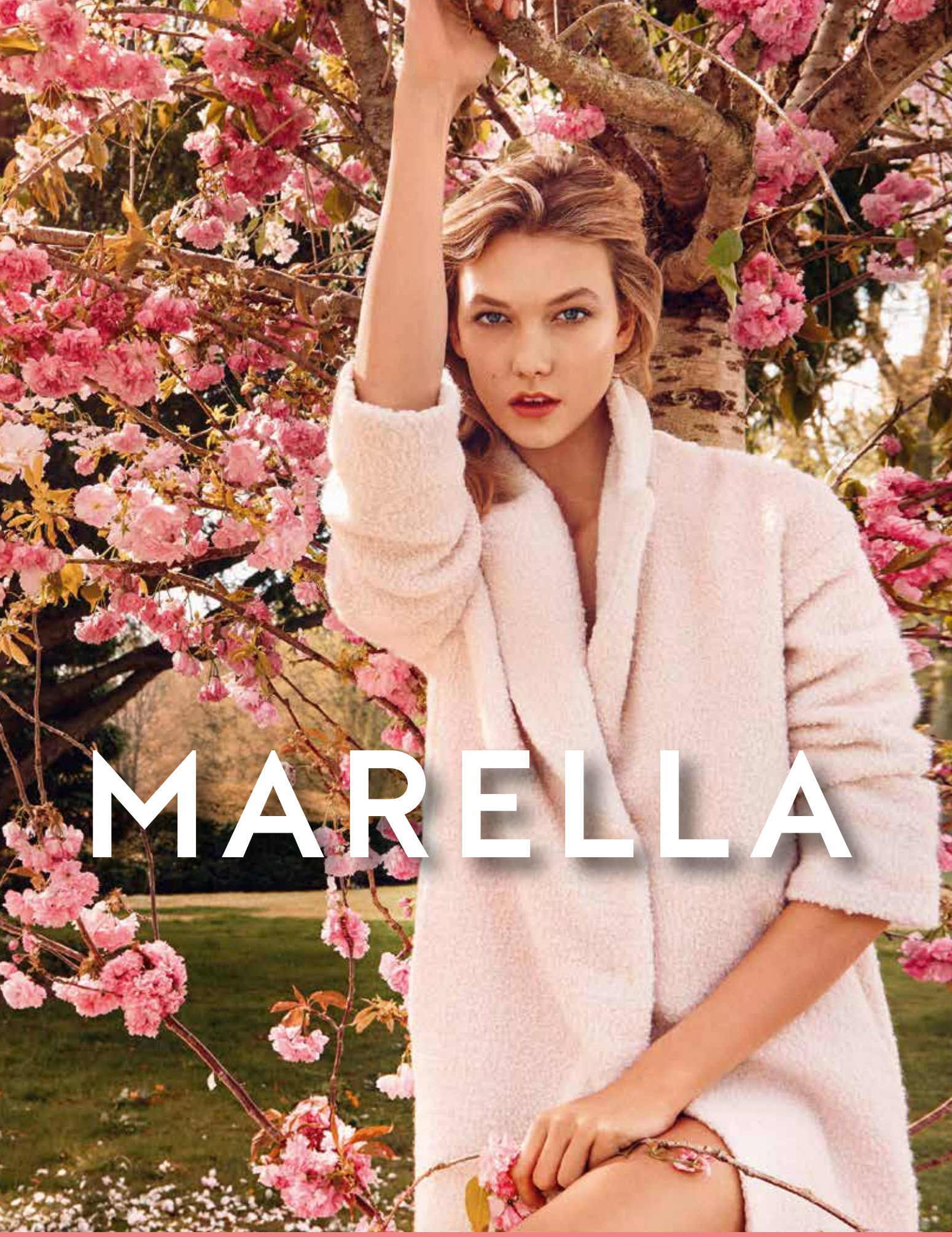
Klif INSPIRUJE

Versace Collection i Escada Sport - z jednej strony klasyka włoskiej elegancji, z drugiej niemiecki sportowy look. Połączenie na pierwszy rzut oka ryzykowne, ale wspólna prezentacja podczas Sopot Wave udowodniła, że obie marki mogą się wzajemnie uzupełniać.

Tym bardziej, gdy Versace ubierają mężczyźni, a Escadę kobiety. Kolekcja zimowa Escada Sport kryje w sobie typowo kobiece akcenty wyrażane m.in. przez nadruki na ubraniach. Znajdziemy tu nadrukowane specjalną metodą szminki i inne akcesoria z kobiecej kosmetyczki, do tego dochodzą najróżniejsze kombinacje kolorów i tkanin. W kolekcji nie brakuje puchowych i futrzanych kamizelek oraz grubych swetrów na każdą okazję.

Z kolei męska kolekcja Versace odzwierciedla w pełni DNA tej luksusowej włoskiej marki. Elegancja, męskość, klasyka z odrobiną ekstrawagancji. Tutaj ta ekstrawagancja wyrażona jest poprzez kolorowe printy i żywe kolory tego, co zazwyczaj nosimy pod okryciem wierzchnim, czyli t-shirtów i swetrów. Do tego kurtki typu shearling, bluzy z neoprenu, obowiązkowo w ciemnych, wręcz kobaltowych kolorach. ■

Fot. Karol Kacperski



Salon Marella, Gdynia C.H.Klif, parter, tel. 58 664 92 81

TRU TRUSSARDI

TRU TRUSSARDI

Tru Trussardi to kolejna ikona włoskiego stylu, która zagościła na Sopot Wave. Zapach lasu, nasycone kolory ziemi, zaczarowany nastrój, który towarzyszy kolekcji Tru Trussardi na sezon jesień/zima 2015-16 to dokładna synteza luksusowej kreatywności i współczesnej elegancji.

Dziedzictwo Trussardi wyraża się poprzez wygodny glamour i harmonijny styl, który łączy urok odkrywania współczesnego obieżyświata. Codzienny charakter kolekcji jest uniwersalny i łatwy do interpretacji. Palety kolorów łączą jasne, neutralne odcienie z intensywnymi zieleniami i czerwieniami. Nie brakuje także klasycznych kolorów: szarości, czerni i beżu i brązu.

Skóra, która jest sercem i duszą marki, prezentuje tradycyjne techniki produkcji w połączeniu z innowacyjnymi kolorami. Kolekcja umiejętnie łączy elegancki styl ze sportowymi detalami. Czerpie też garściami z klasyki i z modowych zdobyczy drugiej połowy XX wieku. Widoczne jest to zarówno w propozycjach Tru Trussardi dla kobiet, jak i w stylizacjach męskich. Warto też zwrócić uwagę na akcesoria, które są odzwierciedleniem kunsztu kaletniczego na przestrzeni lat. ■

Fot. Karol Kacperski

Klif INSPIRUJE
HENRI LLOYD
Samsung

HENRI LLOYD

Pięćdziesiąt lat tradycji, dbałości o klienta i innowacyjności. Tak w skrócie można opisać markę Henri Lloyd, światowego potentata w branży odzieży żeglarskiej. Dla tej firmy zawsze najważniejszą sprawą było zapewnienie swoim klientom najwyższej ochrony i komfortu podczas trudnych i niebezpiecznych morskich wypraw.

Henri Lloyd dba także o ich wygodę po zejściu na ląd, gdyż proponuje również kolekcję mody codziennej dla kobiet i mężczyzn. To projekty utrzymane w marynistycznym, subtelnym i modnym wzornictwie, doskonale pasujące do miejskiego stylu i równocześnie, dzięki swoim walorom użytkowym, świetnie sprawdzają się podczas weekendowych wyjazdów i urlopów.

Wie o tym najlepiej Maciej Grabowski, żeglarz, olimpijczyk, mistrz Europy w klasie Laser, który od 17 lat jest ambasadorem marki Henri Lloyd. Maciej zaprezentował się na wybiegu i opowiedział kilka ciekawych historii związanych z marką założoną w 1963 roku przez Polaka Henryka Strzeleckiego. Henri Llod to pionier w adaptacji innowacyjnych technologii, tj.: cudowny materiał lat 60. Bri-Nylon, ręczne podklejanie szwów dla zapewnienia wodoodporności, wykorzystanie rzepu, a także nierdzewny zamek. Marka Henri Lloyd jako pierwsza zaczęła wykorzystywać do produkcji sztormiaków materiał firmy Gore. ■

Fot. Karol Kacperski

PENNYBLACK

PENNYBLACK

Samsung

Klif INSPIRUJE

Marka Pennyblack jest najmłodszym dzieckiem światowej sławy domu mody Max Mara. . Zaprezentowane na Sopot Wave kolekcje to wyszukany, codzienny styl miejski i wysublimowana elegancja na specjalne okazje. Stylizacjom towarzyszyły najnowsze akcesoria i gadżety marki Samsung.

W centrum świata Pennyblack jest kobieta i jej potrzeby, a ponieważ kobieta zmienną jest, to projektanci Pennyblack wyodrębnili cztery zindywidualizowane linie: **Pennyblack Black Label** – kolekcja miejska w wersji glamour, zarówno w formalnej i mniej formalnej odsłonie, podana w oprawie szlachetnych materiałów. **Pennyblack Pink Label** – kolekcja na specjalne okazje doskonale łącząca krawiecką precyzję z jakością wykonania i tkanin. **Pennyblack Grey Label** – kolekcja weekendowa, stawiająca przede wszystkim na wygodę, naturalne tkaniny i sportowy szyk. **Pennyblack Akcesoria** – kolekcja stanowiąca doskonałe zwieńczenie pozostałych linii, zawsze w zgodzie z obowiązującymi trendami. ■

Fot. Karol Kacperski

PENNYBLACK
PENNYBLACK.COM
Salon PENNYBLACK C.H. Klif Gdynia,
I Piętro ,Al.Zwycięstwa 256, Gdynia
+48 510 845 596

AGENCJA BARMAŃSKA
BAR4YOU
PARTNER
Sopot Wave
PERFECTSERVE / POKAZYBARMAŃSKIE
WEDDINGBAR / FLAIR / COCKTAILS / OPENBAR
KLASYCZNIE/ELEGANCKO/PROFESJONALNIE
www.warsztatybarmanskie.pl
bar4you
www.bar4you.pl

PARTNER

EVENT TECH

OŚWIETLENIE, NAGŁOŚNIENIE, SCENOGRAFIE

na eventy, imprezy, konferencje

trójmiejskie realizacje EventTech.pl

gala
Klaps Filmowy 2015

jubileusz
Savino Del Bene

pokaz mody
Sopot Wave II

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

EVENT TECH

tel. + 48 606 451 057

biuro@eventtech.pl

www.eventtech.pl

BALTMEDIA GROUP PRODUCTION

MalvaModels.com

ZOSTAŃ MODELKĄ

WYMAGANIA
wzrost: min. 174cm
wiek: 14-20 lat

NOWY CASTING

MalvaModels.com / CASTING

GIOVANNI GASTEL BACGROUND FOTO, MALVINA SMETEK TEXT, ZEE ART CONCEPT AMET LOREM TINCIDUNT ULTRICES. CRAS UT JUSTO DOLOR. MAECENAS UT LACUS AUGUE, ID LAOREET PURUS. AENEAN EU EROS EU NISI COMMODO POSUERE. PHASELLUS VEL SAPIEN ENIM, VEL SODALES ODIO. NULLA FACILISI. INTEGER SED LEO ARCU, NON VOLUTPAT NEQUE. PHASELLUS ID FAUCIBUS ENIM. PELLENTESQUE HABITANT MORBI TRISTIQUE SENECTUS ET NETUS ET MALESUADA FAMES AC TURPIS EGESTAS. DUIS SODALES, ORCI EGET COMMODO EUISMOD, ORCI ENIM VEHICULA NULLA, INTERDUM VOLUTPAT ORCI MASSA NEC LOREM. SED VENENATIS PHARETRA DAPIBUS.

facebook YouTube WWW.BALTMEDIA.PL vimeo MALVA MODELS

Świetna atrakcja oraz dobra reklama w jednym!

Nie masz pomysłu na event firmowy?
Szukasz czegoś, co przyciągnie nowych klientów?
NASZA FOTOBUDKA CI W TYM POMOŻE!

selfiemaker.pl

tel: 508-202-117
mail: biuro@selfiemaker.pl
web: www.selfiemaker.pl

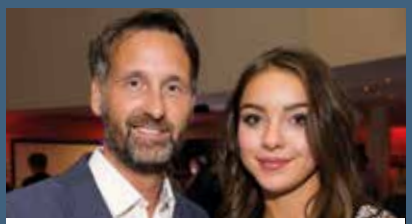
Co możemy dla Ciebie zrobić?

- branding całego urządzenia (reklama na powierzchni prawie 4m²),
- wydruki gotowych zdjęć w kilkanaście sekund (na każdym zdjęciu logo i tekst Twojej firmy),
- przy okazji zdjęć możemy przeprowadzić ankietę, wywiad, przekazać Twoje materiały,
- masz jakiś inny pomysł? Chętnie go zrealizujemy :)

Chętnie pojawimy się także na Twoich urodzinach, weselu lub innej uroczystości.

REKLAMA

Od lewej: Jakub Pietraszek, właściciel agencji ubezpieczeniowej Flotus, Jakub Jakubowski, redaktor naczelny magazynu Prestiż



Michał Stankiewicz, prezes Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o., Karolina Matysek

Od lewej: Z prawej: Przemysław Sęczkowski, wiceprezes Asseco Poland z żoną. W środku: Maciej Marczewski, żeglarz, Filip Wójcikiewicz, właściciel hotelu Hilton Gdańsk

Od lewej: Monika Słupska, Barbara Zaborowska, prezes firmy Olimpia Group, Beata Zielińska

Od lewej: Michał Barczak, prezes zarządu Aquapark Sopot, mecenas Adam Kiczka, adwokat

Leon van Nispen, Sunreef Yachts, Monika Puciłowska, sekretarz w Konsulacie RP w Los Angeles

Od lewej: Sylwester Kulikiewicz, właściciel firmy Royal Home, Robert Kafar, współwłaściciel firmy Auto House, Oliver Rasztawicki, architekt, pracownia ARCH515

Od lewej: Marek Ośka, dyrektor firmy Pallada Ubezpieczenia, Marta Piątek - Głowacka, radca prawny, Michał Kaczorowski, prezes trojmiasto.pl

Towarzyska strona Sopot Wave

Ponad 500 gości bawiło się na imprezie Sopot Wave zorganizowanej przez magazyn Prestiż w klubie Pick&Roll w Sopocie. Było to nieoficjalne zakończenie sezonu. Z naszego zaproszenia skorzystali przede wszystkim nasi klienci, partnerzy biznesowi, czytelnicy i po prostu przyjaciele. Impreza udała się znakomicie i trwała do białego rana. Dziękujemy, że byliście z nami! **mr**

Fot. Karol Kacperski i Krzysztof Nowosielski

Od lewej: Maciej Marczewski, żeglarz, Rafał Ereciński, Centrum Handlowe Klif, Piotr Przybylski, żeglarz, właściciel firmy Only4Fun

Od lewej: Dmytro Horodschuk, Robert Lasek, Maciej Orłowski, przedstawiciele TeleTrade-DJ International Consulting Ltd

Od lewej: Aleksandra Staruszkiewicz i Małgorzata Budrys z magazynu Prestiż

W środku Paweł Górski, żeglarz, współwłaściciel GSC Yachting, z żoną Anną Górską. Z prawej Rafał Sawicki, żeglarz, współwłaściciel GSC Yachting

Mariusz Bogacki (z lewej) i Dorota Bogacka (z prawej), właściciele hotelu Marina Club. W środku: Milena i Radosław Bogaccy, właściciele restauracji Mariaszek

Od lewej: Magdalena Czajkowska, współwłaścicielka GSC Yachting, Marta Buzalska, właścicielka biura rachunkowego Best Concept

Dr Janusz Zdzitowiecki, właściciel klinki Sopocka Fabryka Urody, z żoną Małgorzatą Zdzitowiecką

Klaudia Rausz, drukarnia Graphix, Michał Starost, projektant mody i reżyser pokazów mody Sopot Wave

- Od lewej: Paulina Szymczak, Tru Trussardi, Karolina Cołoszyńska, GPoland Sp. z o.o., Małgorzat Budrys, magazyn Prestiż

Iwona Von Schada Borzyszkowska, Sheraton Sopot, DorotaHnatiuk

Agnieszka Świst Kamińska, Szkoła Męskiego Stylu, Józef Poniatowski, kierownik Samsung Brand Store w Galerii Bałtyckiej

Dominika Służewska, Guess Polska, Tomasz Podsiadły, prowadzący Sopot Wave

Kinga Przybylska, Krzysztof Suchorz, prezes zarządu firmy Yeoman Poland

Od lewej: Jakub Woźniak, Bawaria Motors, Kinga Barma, Morska Motors, Katarzyna Zblewska, Bawaria Motors

Od lewej: Jakub Gotowicki, Tadeusz Likus, Filip Wójcikiewicz, zwycięzcy drugiej edycji Biznes Ligi Żeglarskiej

Dr Marcin Styborski, Politechnika Gdańska, Daniel Gwóźdź, współwłaściciel firmy Corleonis, Maciej Gwóźdź

Piotr Sutkowski, Dawid Sosnowski, Rafał Sosnowski, Małgorzata Sosnowska, firma Sosnowski

Od lewej: Maciej Stompór, prezes firmy Dobre Jachty, Maciej Gębarowski, członek zarządu firmy Orlex, Jarosław Ziółek, właściciel firmy Sanhaus

Od lewej: Michał Zaraś, BCB Business Park, Piotr Zdzitowiecki, wiceprezes kliniki Sopocka Fabryka Urody, Małgorzata Zdzitowiecka

Od lewej: Małgorzata Noetzel, Jacek Noetzel, żeglarz i prezes UKS Navigo Sopot, Marcin Czajkowski, żeglarz

Od lewej: Dagmara Wieczerzak, managerka Thai Mai Sopot, Katarzyna Zblewska Bawaria Motors

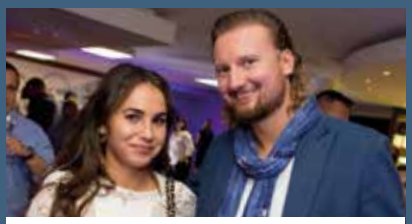
Beata Sztander, Uniwersytet Gdański, Arkadiusz Sztander, właściciel salonu Premium Sound

W środku: Mariusz Brożyński, właściciel firmy Bar4You

Patrycja Kowalczyk, właścicielka i projektantka marki Fabryka Sukienek, z narzeczonym

Od lewej: Karolina Osmańska - Grażul, kierownik gastronomii Aquapark Sopot, Sylwia Spychalska, marketing manager Aquapark Sopot, Małgorzata Dziengo, kierownik działu obsługi klienta Aquapark Sopot

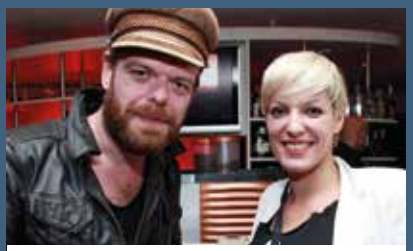
Krzysztof Kozioł, Centrum Medyczne Dr Kubik, z żoną Joanną


Dariusz Degowski, właściciel salonu fryzjerstwa artystycznego Degowski, z narzeczoną Karoliną Bryl, stylistką

Od lewej: Rafał Gruszko, dyrektor handlowy firmy Komers, Tomasz Podsiadły, prowadzący Sopot Wave

Od lewej: Dorota Hnatiuk, Małgorzata Larczyńska i Alina Olszewska

Daniel Rokosz, regionalny dyrektor sprzedaży firmy Domy Hybrydowe, Karina Nelka, manager ds. marketingu firmy Domy Hybrydowe


Kev Fox, muzyk, z partnerką Anną Kluza

Od lewej: Maciej Wojtysiak, współwłaściciel BoConcept Gdynia, Katarzyna Jędruszczak, psycholog, Paweł Iwicki, właściciel firmy Unitherm

Mariusz Zawadzki, właściciel firmy Persona i restauracji Vinegre di Rucola, Sara Wójcicka, Marketing Investment Group

Roksana Prochera, Arkadiusz Załuski, właściciele Prime Leasing

Od lewej: Dorota Sutor, dyrektor działu marketingu Masterlease, Katarzyna Tarnowska, Lucyna Jata, choreograf i reżyser pokazów mody, Studio L

Od lewej: Arkadiusz Anczyński, szef sprzedaży MAN Truck Polska, Monika Forreiter, Grzegorz Gosk, Ergo Pro, Ryszard Machnikowski, Baltex Energia i Górnictwo Morskie S.A.

Przemysław Sawicki - szef działu PR Radia Eska, Paulina Jackowska

Od lewej: Paweł Fijałkowski, właściciel agencji reklamowej A4, Magda Łapińska, Hanna Duszyńska, architekt, Papla Design

Maciej Bielecki, właściciel firmy Event Tech i agencji artystycznej MB

Od lewej: Piotr Koliński, Comarch, Justyna Kowal, Łukasz Zacharski, Komers International

Magdalena Bieluń, Prestige-Art, Robert Kalinowski, prezes firmy BART-POL

Jacek Guzek, Premium Sound

Od lewej: Maciej Kubuj, współwłaściciel salonu ExcellentQ, Łukasz Budzisz, projektant Bouduar

Od lewej: Barbara Cyniak, marketing manager firmy Auto Mobil, Aleksandra Żur, Magdalena Korol - Olszonowicz, Anna Ratke, Agencja MB

Od lewej: Magdalena Kaczorowska, trojmiasto.pl, Beata Stolarska, współwłaścicielka restauracji Sempre

Marta Kozłowska, właścicielka agencji firmy Enterteam

Od lewej: Marek Nelec, salon ExcellentQ, Żaneta Waluch, salon ExcellentQ, Teresa Kurczyk, współwłaścicielka salonu ExcellentQ

Od lewej: Magdalena Czajkowska, współwłaścicielka GSC Yachting, Anna Wasilewska, New Events

Sławomir i Agata Jankowscy, klienci Premium Sound

Od lewej: Mirosława Zaręba, Hanna Jarocka, radca prawny

Od lewej: Michał Wiśniewski, foreign trade manager Tesso Polska, Piotr Koliński, kierownik regionalny Comarch, Karolina Wolf

Od lewej: Hanna Godzińska, Anna Gulczyńska, Małgorzata Bielak, Aleksandra Bielak

Od lewej: Andrzej Dziuba, współwłaściciel firmy Adwebmedia, Brygida Oszczapińska - Dziuba, właścicielka Studio Fryzur Brigitte, Tomek Budrys, współwłaściciel firmy Levilon, Dominika Samsel, Deutsche Bank

Od lewej: Aleksandra Sobocińska, dziennikarka, Magdalena Kaszubowska, firma Auto Starter

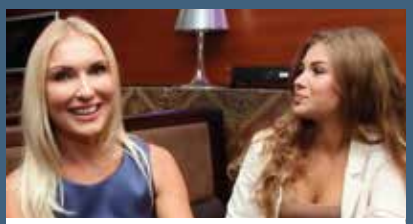
Marika Podias, magazyn Prestiż, Adam Ostoja

Od lewej: Michał Skrok, Dick4Dick, Maciej Szupica

Agata Antczak - Kapuścińska

Małgorzata Kołakowska, Stacja DeLuxe, Marcin Kołakowski, wiceprezes Pomorskiego Klubu Biznesu

Beata Majkowska, Mira-art


Od lewej: Beata Urta, właścicielka firmy Investpol, Claudia Urta

W oku fotobudki

Dobra impreza kręci się sama mówi stare porzekadło. Ale dlaczego nie miałaby się kręcić jeszcze mocniej? Z takiego właśnie założenia wyszliśmy i na Sopot Wave zamówiliśmy fotobudkę. To sprytne urządzenie nawet z największego smutasa potrafi rozweselić i zainspirować do odrobiny szaleństwa. Na Sopot Wave smutasów nie było, było za to mnóstwo znakomitej zabawy, w czym również wielka zasługa fotobudki z firmy selfiemaker.pl. Zobaczcie jak bawili się nasi goście.

Fot. selfiemaker.pl

ON...
MÓJ!

DRUGA
POŁOWA

ggg!

MALGRAU
2015 / 2016
JESIEŃ / ZIMA

Zdjęcia - Bartosz Modelski Photography
Model - Anna /NEVA Models
Fryzura - Marta Szotyńska
Makeup - Karolina Markowska
Produkcja - Studio Stocznia

KOCHANICE HRABIEGO MROKU

Projektanci mody wenę twórczą czerpią głównie z życia. Dobrą inspiracją są zawsze różnego rodzaju święta, okoliczności, rocznice. Z okazji zbliżającego się Halloween prezentujemy mini projekt „Ptaki Nocy, Kochanice Hrabiego Mroku" autorstwa trójmiejskiego projektanta Michała Starosta. Projekt powstał podczas podróży do Rumunii na halloweenową imprezę, która odbywała się na zamku Hunedoara.

- Zamek ten jest jedną z „rezydencji" słynnego wampira hrabiego Draculi, jednej z najkrwawszych postaci funkcjonującej w świadomości człowieka i żyjącej w europejskich legendach. Sam zamek jest imponujący, przypomina słynny Hogward z Harrego Pottera. Zachował on klimat tych legendarnych, mrocznych czasów. Miejsce do tego stopnia nas zachwyciło i oczarowało ,że postanowiliśmy utrzymać stylizację zdjęć lekko mroczną, właśnie w klimacie idealnie pasującym do Halloween - mówi Michał Starost

Ten zbieg okoliczności w czasoprzestrzeni zaowocował tematyczną sesją zdjęciową. W obiektywie Marcina Kruka znalazły się ulubione modelki Michała Starosta, Ewelina „Tilda" Kullas i Roxa Jekiel. Pozowały one w kreacjach Michała Starosta z kolekcji Flower Chic & Pachnąca Szafa. Charakteryzacją postaci zajęła się Dominika Koryciorz z Emerald Project. mp

Zdjęcia: Marcin Kruk
Kreacje: Michał Starost
Biżuteria: Lewanowicz
Modelki: Roksana Jekiel, Ewelina Kullas
Makijaż: Dominika Koryciorz Emarald Project

Salony firmowe
Galeria Bałtycka Gdańsk
Fashion House Gdańsk
Park Handlowy Matarnia
C.H. Madison Gdańsk
C.H. Klif Gdynia

Valentini

SZCZĘŚLIWE DZIECIŃSTWO

Szczęśliwe i beztroskie dzieciństwo jest inspiracją najnowszej, jesienno - zimowej kolekcji marki Pralines. Kolekcja nosi nazwę „L'Enfance Heureuse". Pralines to trójmiejska i dynamicznie się rozwiajająca marka założona przez Patrycję Bronk. Dedykowana jest najmłodszym fashionistom, a raczej ich rodzicom, którzy chcą by ich dzieci również wyglądały modnie i szykownie.

- Każdy model jest skrupulatnie krojony, tworzony z pasją. Ubranka szyte są w ściśle limitowanych edycjach, ale także na wymiar, co czyni je produktami unikatowymi. Dzieci wyglądają w nich przesłodko i stylowo, bo oprócz jakości stawiamy również na oryginalne kroje - mówi Patrycja Bronk.

Sukienki w kolorach szarości i pudrowego różu oraz grafitowy płaszczyk mają dziewczęce trapezowe kroje. Są piękne w swojej prostocie, a modne falbanki dodają im lekkości i powabu. Propozycja dla chłopców to dopasowane spodnie w kant oraz ciepła budrysówka, która jest zawsze na czasie. Całość dopełniają piękne nakrycia głowy: berety, kaszkiety i kapelusiki. ■

Fot. Marta Obiegła

Riviera

WE YOU, 2

ŚWIĘTUJ Z NAMI DRUGIE URODZINY

250 SKLEPÓW

6 SAL KINOWYCH

7 PLACÓW ZABAW

2500 MIEJSC NA PARKINGU

GDYNIA, UL. K. GÓRSKIEGO 2

WWW.CENTRUMRIVIERA.PL

WINO NIE JEST DO PICIA, JEST DO JEDZENIA...

AUTOR: AGATA RUDNIK
FOTO: KAROL KACPERSKI

Dyskretnie, z dala od miejskiego zgiełku, lecz tuż przy Al. Zwycięstwa; w otoczeniu starych kamienic i wiekowych drzewostanów Wroniej Górki. Nowa restauracja Winne Grono przyciąga nie tylko wyśmienitym jedzeniem i bogatą kartą win, ale także atmosferą, pozwalającą po prostu cieszyć się chwilą. O pasji jedzenia i celebrowaniu wina opowiada właściciel Arkadiusz Onasch.

Wchodząc do restauracji, wzrok przyciągają przede wszystkim półki z winami, jak na Winne Grono zresztą przystało.

Nie myślałem o własnej restauracji, ale za to zawsze bardzo chciałem zajmować się winem, chociaż rynek wina w Polsce jest dość trudny. Za mało pijemy (śmiech). Polak wypija ok. 9 litrów wina rocznie, a statystyczny Włoch czy Francuz – 45 litrów, nawet Czesi i Skandynawowie spożywają go więcej od nas. Postanowiłem zatem zająć się jego i importem, i dystrybucją - poprzez klientów restauracji.

Wina sprowadzam od producentów z francuskiej Akwitanii. Ich ceny są bardzo przystępne, gdyż omijam pośredników. Lubię gościć dobrym winem i dobrym jedzeniem, po prostu. Zawsze też zresztą powtarzam, że wino jest do jedzenia, nie do picia. Polacy zaczynają pić je chętniej do posiłku, niż np. kompot z truskawek.

Ale skąd pomysł na francuską kuchnię?

Skoro wina mamy najlepsze, to i wybór kuchni był prosty – do najlepszych win, najsmaczniejsza i najzdrowsza kuchnia – kuchnia francuska.

Czym Francja skradła pana serce?

Przez jakiś czas studiowałem we Francji bankowość i finanse. Mam tam wielu przyjaciół i często tam jeżdżę. Lubię jednak te miejsca, które są z dala od turystycznych szlaków. Tam, gdzie siadamy przy stole z ceraty, sztućcami nie od kompletu, gdzieś w małych

Arkadiusz Onasch

miejscowościach, jest włożone najwięcej miłości w przygotowanie posiłku. Pewien Francuz opowiedział mi anegdotę, z którą w pełni się zgadzam. Otóż Niemcy mają bezpłatne autostrady, jeżdżą drogimi audi i mercedesami, za to „stołują się" w Aldi. Francuz jedzie zaś płatną autostradą, małym peugeotem, ale za to codziennie je jak król. Obserwuję, że Polacy też coraz częściej pragną, żeby jedzenie było aktem rozkoszy dla podniebienia, a nie wyłącznie ładunkiem kalorycznym.

Jakie potrawy zatem czekają na gości Winnego Grona?

Pomimo, że istniejemy niecałe dwa miesiące, to kilka pozycji z menu już zyskało miano sztandarowych. Należą do nich m.in. carpaccio z suszonej piersi kaczki podawane z rukolą, malinowym coulis i parmezanem. Podajemy również wyborną nogę z kaczki barbarie konfitowaną z saute z kapusty i czerwonej cebuli, bekonem, marchewką karmelizowaną i sosem z jagód. Do prawdziwych ulubieńców klientów należy też zupa porowa, której ostrość równoważona jest słodkim białym winem oraz creme brule z prawdziwą wanilią. Wszystko przyrządzane jest przez naszych kucharzy, którzy świetnie zaadaptowali francuską kuchnię do polskich warunków. Albowiem menu oparte jest na rodzimych produktach, włącznie ze stekami z byków ras francuskich, pochodzących z polskich hodowli.

Chcę, aby nasza restauracja nie była „arystokratyczna", ale po prostu przystępna – kulinarnie i cenowo. Uważam, że kuchnia polska i francuska są bardzo zbliżone: z wyłączeniem owoców morza, żab i ślimaków i warto ją poznać.

Jakie miejsce chciał pan stworzyć?

To restauracja rodzinna, w której odbywać się mogą zarówno uroczystości, jak i spotkania biznesowe. Znajdujemy się w centrum, mamy łatwy dojazd i nie mamy problemów z parkowaniem, ale jesteśmy z dala od tłumu turystów. To jest restauracja dla wtajemniczonych gdańszczan. Tutaj nikt nie zagląda gościom do talerza.

Jestem w restauracji praktycznie od otwarcia do jej zamknięcia i daje mi ogromną satysfakcję to, że zapraszam gości na prawdziwą kulinarną przygodę z łączeniem znanych smaków. Kiedyś zastanawiałem się, po co chodzi się do restauracji. Do restauracji idziemy po to, by miło spędzić czas, zjeść, odpocząć. Wszystko musi ze sobą współgrać – przyjemne wnętrze, odpowiednia muzyka, profesjonalna obsługa, świetne jedzenie i rachunek, który nie rujnuje. Takie miejsce udało nam się stworzyć. Klienci wracają i przyprowadzają przyjaciół. Nasze Winne Grono stale się poszerza. ■

MONO
KITCHEN

UL. PIWNA 28/31
80-831 GDAŃSK

TEL. +48 508 460 668
MONO@MONOKITCHEN.PL

HISTORIE KUCHENNE

Fot. Karol Kacperski

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. Oddana całkowicie pasji gotowania. Jest członkiem zrzeszenia włoskich restauratorów na świecie „Ciao Italia" w Rzymie.

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

JESIEŃ NA TALERZU, LATO W SERCU

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOTO: KAROL KACPERSKI

Do tej pory nasz kulinarny cykl powstawał we wnętrzach sopockiej restauracji Grono di Rucola. Tym razem Kuba Maj, pasjonat kuchni świata zaprasza nas do swojego domu. W tej niezwykłej scenerii, wyjętej niczym prosto z przepełnionych gwarem i słońcem marokańskich uliczek, wydaje się, że lato trwa wiecznie. O tym, że rozpoczął się już październik przypomina jedynie aromat grzybów. Wspólnie z Claudią Filippi - Chodorowską, Honorowym Konsulem Republiki Włoskiej rozmawiamy o jesiennych skarbach, prostych i jednocześnie genialnych przepisach oraz gotujemy. Pysznie, jak zawsze.

Agata Rudnik: Wydaje mi się, że akurat do grzybów nas Polaków przekonywać nie trzeba…

Kuba Maj: To prawda. Nie boimy się ich jeść, a w dodatku jesteśmy jednym z nielicznych krajów, w którym jest tradycja wspólnego chodzenia na grzyby.

Claudia Filippi - Chodorowska: W Skandynawii ludzie wręcz potykają się o znakomite grzyby, ale nikt ich nie zbiera. Anglicy choć mają grzyby leśne, jedzą tylko pieczarki. We Włoszech zaś rośnie wiele grzybów, które nie występują pod naszą szerokością geograficzną. Są to np. ovuli, których polska nazwa to, uwaga - muchomor cesarski. Absolutnie nie wyglądają jednak jak muchomory. Przypominają beżowe jajeczka, nie mają blaszek, a w przekroju są całe białe. Jada się je w zasadzie tylko na surowo, w formie carpaccio. Ja za to uwielbiam carpaccio z borowików.

AR: Jak zrobić dobre carpaccio z borowików?

CFC: Przede wszystkim musimy mieć świeże, twarde i nie za duże borowiki. Kroimy je wzdłuż, razem z nóżką, na cieniusieńkie plastry. Układamy je na płaskim półmisku lub talerzu i kropimy cytryną oraz polewamy oliwą extra vergine. Całość doprawiamy solą i pieprzem, posypujemy drobno posiekaną pietruszką i piórkami parmezanu. To wszystko.

KM: My szalejemy za borowikami, a Francuzi za to za smardzami…

CFC: To prawda. W Polsce też występują, w maju. Smardze po włosku to spugnole. Spugna zaś to gąbka. Nazwa pasuje idealnie, bo grzyby te rzeczywiście mają strukturę gąbki. Są puste w środku, można je więc faszerować i zapiekać w piecu. Rewelacja!

KM: Dla mnie jednak królowymi grzybów są opieńki. Nigdy nie są robaczywe, zawsze są suche. Same w sobie mają ten charakterystyczny pieprzny smak i prawdziwy charakter.

CFC: Ja za to uwielbiam maślaki, choć jest z nimi sporo roboty. I kanie. Żaby nie były suche, moczę je przez 5-10 minut w mleku. Kapelusz zalewam świeżym mlekiem, a potem wyciągam i wyciskam w dłoniach. Rozgrzewam oliwę i panieruję tylko w mące i w jajku. Bez tartej bułki. Po usmażeniu jeszcze tylko przyprawiam pieprzem i solą. Grzyby są zresztą uniwersalne. Znakomicie smakują same w sobie, doskonale pasują do owoców morza, jak i do ryb, czy do mięs.

AR: A czy obgotowujemy grzyby przed smażeniem?

CFC: Ja tego nie robię i nie rozumiem tej polskiej tradycji. Uważam, że to tylko pozbawianie grzyba wszelkich walorów, w tym smaku i zapachu.

AR: Czy w restauracjach zamawiamy chętnie potrawy z grzybów?

CFC: Tak, a największym powodzeniem cieszą się borowiki z grilla i rydze z patelni.

KM: Oj tak, goście z zagranicy też je uwielbiają.

AR: A jeśli nie zbieramy, to gdzie kupujemy grzyby?

CFC: Dobre grzyby dostępne bywają w delikatesach i na targach.

KM: Warto też zajrzeć do skupu.

KM: Claudia, a zaczęłaś już robić te domowe gotowania?

CFC: Jeszcze nie, ale mam gdzieś z tyłu głowy taki pomysł.

AR: Na czym to polega?

KM: To świetna inicjatywa. Pasjonaci kuchni i jedzenia spotykają się razem w mieszkaniu i razem gotują. Zazwyczaj wcześniej się nie znają, a informacja przekazywana jest z ust do ust. Składamy się wspólnie na produkty i wino, gotujemy i biesiadujemy. Z ludźmi jednak różnie bywa. Polacy lubią marudzić, że za drogo, że nie tak… po prostu. A dotarłaś w końcu na Expo?

CFC: Jeszcze nie, ale mam nadzieję, że uda mi się w październiku. A jakie są twoje wrażenia? Bo ja słyszę różne opinie…

KM: Były takie kolejki, że ja części pawilonów w środku w ogóle nie zobaczyłem. Jeśli zaś chodzi o nasz polski, to obszedłem go szerokim łukiem, jak tylko poczułem zapach kiełbasy. Stoi tam buda, grill elektryczny zawalony kiełbasami, a do tego stoi wóda. Nie rozumiem tego. Ktoś bardzo przyłożył się architektonicznie do wizerunku. Całość to prosta forma obita pustymi skrzynkami po jabłkach. Szkoda, że nie były wypełnione owocami, aż się prosiło, ale rozumiem, że przez tak długi czas, to po prostu owoce zgniłyby. Szkoda, że przy okazji eksponowania dobra narodowego w postaci jabłek, nie podawaliśmy np. kaczki z jabłkami, czy szarlotki.

CFC: Mamy też znakomitą, staropolską zupę owocową - garus. Gotujemy gruszki i jabłka w wodzie z laską cynamonu oraz kilkoma goździkami. Całość zakwaszamy lekko cytryną, by owoce nie ściemniały i dodajemy kwaśną śmietanę. Do tego sprawdzą się kluseczki albo grzanki z białej chałki.

KM: Powinniśmy być królestwem cydru już od 30 lat. Ja się tylko pytam - dlaczego nikt nie robi tu dobrego calvadosu (winiak francuski o wytrawnym jabłkowym smaku, wyrabiany w departamencie Calvados poprzez destylację cydru - przyp. red.)?

CFC: Kiedyś była u nas „Złota jesień", wódka w typie calvadosu, ale dawno już nie widziałam. To rzeczywiście ciekawe, skoro mamy takie ilości jabłek. A pamiętam, że była znakomita… ■

KUCHNIA SZEFA KUCHNI
Z SZACUNKU DO PRODUKTU

AUTOR: AGATA RUDNIK

Z Adrianem Klonowskim, szefem kuchni gdańskiej Metamorfozy umówiłam się o godz. 10:00 przed restauracją. Postanowiliśmy przejść się na gdańską halę targową. Rozmowa pośród dorodnych marchewek, dojrzałych pomidorów i gigantycznych dyń dotyczyła tego, co dla Adriana jest w gotowaniu najważniejsze. A recepta na dobrą kuchnię, jak się okazuje jest wyjątkowo prosta

Adrian Klonowski: Dzień dobry! Niech mi pani powie, kiedy będzie topinambur?

Starsza pani, właścicielka jednego ze stoisk: A to muszę zadzwonić i się dowiedzieć.

AK: To niech pani proszę zadzwoni i się dowie. Z góry bardzo dziękuję.

Właścicielka stoiska: Ale wie pan, bo można dostać, ale za 10 zł za kilogram. Drogi.

AK: A to jeszcze nie jest tak źle. A gdzie?

Właścicielka stoiska (z szelmowskim uśmiechem)**:** A w Makro.

AK: A z Makro to ja nie chcę.

Dalej spacerujemy po Hali Targowej. Mijamy kolejne stoiska, które uginają się od wszystkich sezonowych dóbr.

Jak tworzysz menu? Co cię inspiruje? A może to właśnie podczas takich przechadzek wpadasz na kolejne pomysły?

To zabawne, bo kartę buduję na zasadzie zachcianek. Ostatnio miałem przeogromną ochotę na śledzia w śmietanie z ziemniakami. Zrobiłem go i tak trafił do menu. Podobnie było chociażby z żeberkami. Jedzenie jest tylko i aż jedzeniem. Najważniejszy jest smak, a ten dają ci rzeczywiście produkty. To na nich trzeba się skupić.

Gdzie szukasz smaków?

Przede wszystkim szukam dostawców. Do większości trzeba jeździć i to dość daleko. Ci ludzie wkładają bardzo dużo pracy i serca w to, by finalnie zaoferować coś absolutnie najlepszego. Naszą rolą jest, by tego nie zepsuć. Pracować możemy nad formą, ale nie nad samym smakiem. Stąd na kuchni nie używamy w ogóle żadnych przypraw, jedynie soli, tej z Ciechocinka. Słodzimy zaś wyłącznie miodem od chłopaków, którzy od trzech pokoleń mają pasieki. Nie jadłem lepszego. No może ciut lepszy, a zasadzie po prostu inny próbowałem, jak byłem teraz w Rumunii. Pszczoły robiły go na bazie żywicy z szyszek sosnowych.

Co dobrego jeszcze jadłeś w Rumunii?

Bardzo dużo polenty, zwanej tam mamałygą, z mąki kukurydzianej z dodatkiem sera i różnych sosów. Poza tym małe pikantne kiełbaski mici z samego mięsa mielonego, bez osłonek i genialne sery owcze, w tym gatunek, który dojrzewa w korach sosnowych.

Super tatuaże, cały czas na nie zerkam… Masz jakąś „kulinarną" dziarę?

Z takich „kulinarnych" to mam tylko szefa kuchni - czaszkę z dwoma nożami. A na nogach mam wytatuowane dzikie zwierzęta. Kończę właśnie kurs myśliwski, stąd taka inspiracja. Jednak samo strzelanie nie jest najważniejsze. Poznałem dzięki temu niesamowitych ludzi, myśliwych z Nadleśnictwa Trzebielino i mam dostęp do najlepszej dziczyzny. Dla mnie zdecydowanie ważniejsza jest wiedza. Kurs obejmuje 40 godzin, z których część poświęcona jest też tematyce opieki nad lasem, ziół, itp.

A co znajdziemy w takim razie w jesiennym menu Metamorfozy?

Odeszliśmy już od typowych kart wiosennych, jesiennych itd. Nie zmieniamy całego menu, a jedynie wymieniamy to, co jest bardzo sezonowe, jak np. belonę, która dostępna jest tylko przez trzy tygodnie. Podobnie

Adrian Klonowski

jeśli trafimy na bardzo dobre produkty, to również chcemy je jak najlepiej wykorzystać. Takim przykładem są chociażby ślimaki z grzybami w śmietanie, ale grzyby też już za chwilę się skończą. Zaraz skończy nam się wątróbka z królika. W zamian będziemy pewnie kombinować, co dobrego zrobić np. z węgorza. Problem jest jednak taki, że rybacy przez cały październik otrzymują dotacje i w ogóle nie wypływają.

Na zakończenie zapytam cię o to, o co powinnam zapewne na samym początku. Skąd u ciebie to gotowanie i taki pomysł na siebie?

U mnie gotowała cała rodzina. Moja babcia, mama, mój chrzestny… Ale tak naprawdę to robię to dlatego, bo jestem dziwny, serio. Wiesz, na kuchni zwykle pracują dziwacy z silnymi charakterami.. To czego jednak najbardziej mi brakowało na początku mojej drogi, to autorytety. Nie ma kogoś takiego jak Marco Pierre White, Alain Ducasse, czy chyba najważniejszy dla mnie - Auguste Escoffier (żyjący w latach 1846-1935 francuski szef kuchni, pracował m.in. dla Cesara Ritza w jego restauracjach hotelowych, twórca legendarnego deseru Melba - przyp. red.). To trzy największe nazwiska w gastronomii. Prawdziwym przełomem był jednak dla mnie program Boiling Point, Gordona Ramsey'a (nagrywany pod koniec lat 90. - przyp. red.). Do dzisiaj go oglądam i kocham szczerą miłością. ■

DELMONICO CUT STEAKHOUSE
Z miłości do mięsa.

Już wkrótce nowy Steakhouse
na kulinarnej mapie Trójmiasta

GDAŃSK
ul. SZAFARNIA 11

DEL MONICO CUT
STEAKHOUSE

WSZECHSTRONNA I SMACZNA CUKINIA

Cukinia - smukła i delikatna odmiana wielkiej dyni. Z tego niskokalorycznego i bogatego w witaminy warzywa, można przyrządzić wiele smacznych potraw, które zawojują podniebienia waszych gości. Łagodna w smaku i dzięki temu wszechstronna cukinia idealna jest do smażenia, duszenia, pieczenia i gotowania na parze. Doskonale smakuje na surowo do kanapek, można ją grillować, faszerować warzywami lub mięsem, świetnie łączy się z rybami. Idealna na tarty i zapiekankę. My zdradzamy nasze dwa autorskie przepisy. Smacznego!

CUKINIA ZAPIEKANA À LA PIZZA

Składniki:

- 2 cukinie
- 300 g passaty lub gęstego sosu pomidorowego
- 250 g sera mozzarella
- 50 g mini salami lub chorizo
- 10 – 15 szt. oliwek zielonych
- 3 ząbki czosnku
- sól, pieprz czarny, zioła prowansalskie
- oliwa z oliwek

Blachę wyłożyć papierem do pieczenia lub folią aluminiową. Cukinie umyć, przekroić wzdłuż na pół i położyć na blachę. Łyżką wydrążyć środek (ok. 1 cm). Czosnek przecisnąć lub posiekać i wymieszać z 2 łyżkami oliwy, a następnie posmarować każdą połówkę. Nałożyć passatę, ułożyć pokrojoną w plastry mozzarellę oraz mini salami, drobno pokrojone oliwki i przyprawić odrobiną soli, pieprzu oraz ziół prowansalskich. Piec w temperaturze 200°C przez około 20 minut. Podawać na ciepło. Bon appétit!

AROMATYCZNE PLACKI Z CUKINII

Składniki:
- 2 średniej wielkości cukinie
- pęczek szczypiorku
- 3 ząbki czosnku
- 2 jajka
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1,5 łyżeczki soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- oliwa z oliwek

Cukinie zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Dodać sól, wymieszać i zostawić w misce na ok. 20 minut, aby cukinia puściła sok. W tym czasie posiekać szczypiorek i czosnek. Dobrze rozmieszać jajko z mąką (do uzyskania gładkiej masy). Cukinie odcisnąć. Wszystkie składniki połączyć. Na patelni rozgrzać oliwę. Łyżeczką nakładać porcje i smażyć z obu stron, aż do zarumienienia. Placki smakują dobrze zarówno na ciepło, jak i na zimno. Można podawać z kwaśną śmietaną. Życzymy smacznego i zapraszamy na naszego bloga!

Blog KAKU fashion & cook powstał w 2012 roku. Dużą uwagę poświęcamy kuchni oraz modzie, a dodatkowo powoli wprowadzamy na bloga tematykę zdrowego odżywiania, lifestyle'u i podróży. Co nas wyróżnia? Jesteśmy dwie! Na dodatek siostry. Monika i Martyna. Zapraszamy!

KAKU FASHION & COOK

www.kakufashioncook.pl

Tarta z gruszkami i śliwkami na kremie jogurtowym

Ciasto:
- 250 g mąki
- 100 g zimnego masła (posiekanego)
- 100 g cukru pudru
- 2 jajka
- szczypta soli

Krem:
- 400 g jogurtu greckiego
- 2 jajka
- 5 łyżek kaszki kukurydzianej
- 4 łyżki cukru

Wierzch:
- 0,5 kg śliwek
- 2 gruszki
- pół łyżeczki cynamonu
- 2 łyżeczki cukru

Składniki na ciasto szybko zagnieść, uformować kulę, owinąć folią spożywczą i włożyć do lodówki na 30 minut. Składniki na krem dobrze wymieszać. Śliwki przekroić wzdłuż na pół, pozbawić pestek. Gruszki pokroić na krążki. Piekarnik rozgrzać do 180°C. Ciasto rozwałkować i wyłożyć na formę do pieczenia tarty. Nakłuć widelcem, przykryć papierem do pieczenia i obciążyć np. ziarnami fasoli. Piec około 10 minut. Po tym czasie zdjąć obciążenie i podpiec kolejne 10 minut do zarumienienia. W tym czasie cynamon wymieszać z cukrem i obtaczać w tym połówki śliwek. Wyjąć ciasto, wylać krem i ułożyć owoce. Zapiekać ok. 25-30 minut aż do zgęstnienia kremu. Smacznego!

Blog KAKU fashion & cook powstał w 2012 roku. Dużą uwagę poświęcamy kuchni oraz modzie, a dodatkowo powoli wprowadzamy na bloga tematykę zdrowego odżywiania, lifestyle'u i podróży. Co nas wyróżnia? Jesteśmy dwie! Na dodatek siostry. Monika i Martyna. Zapraszamy!

KAKU FASHION & COOK

www.kakufashioncook.pl

morska

ZAPRASZAMY CODZIENNIE OD 12:00

Największy wybór ryb i owoców morza
Bogata oferta win i najlepszych alkoholi z całego świata
Stylowe, eleganckie i nowoczesne wnętrze
Zapraszamy na premierę nowej karty.

Restauracja Morska
Morska 9, Sopot
rezerwacje 58 3513555
www.morska.com.pl
/morskasopot

sprawdź co o nas piszą na tripadvisor®

morska

Filet z okonia morskiego z zielonym pęczakiem, karczochami, boczniakiem ostrygowym, baby szpinakiem i burakami gotowanymi w malinach

Składniki
- Filet z okonia morskiego 120-140g
- masło 60g
- wino białe 40ml
- sok z cytryny 10ml
- kasza pęczak 100g
- bazylia 8g
- szpinak(najlepiej baby)40g
- parmezan 10g
- karczochy 1szt
- boczniak ostrygowy 50g
- buraki 100g
- pure z malin 70ml
- sól/pieprz do smaku
- oliwa z pierwszego tłoczenia 50ml

Filet z okonia doprawiamy od strony mięsa solą i pieprzem.Na patelni rozpuszczamy masło i lekko przesmażamy rybę skórą do góry,po minucie podlewamy rybę winem i sokiem z cytryny i przykrywamy pokrywką i dusimy na małym ogniu około 6-7min.Rozgrzewamy rondel,dodajemy odrobinę masła i wsypujemy pęczak i prażymy około 2min,następnie podlewamy winem,jak alkohol z wina odparuje zalewamy kaszę wodą i gotujemy do miękości kaszy.bazylię,oliwę i 20g szpinaku błęduiemy na gładką masę i dodajemy do ugotowanego pęczaku z startym parmezanem i mieszamy do połączenia się składników.Buraka obieramy ze skórki,kroimy na cząstki,wkładamy do rondelka i zalewamy pure z malin.Gotujemy do miękości buraków. Karczocha obieramy z pierwszych twardych liści,serca karczochów kroimy na cztery(karczoch może być w zalewie),boczniaka kroimy w paski grubości 2cm.Rozgrzewamy patelnie dodajemy masło nastepnie karczochy,pokrojone boczniaki i smażymy około 7min.na koniec dodajemy świeży szpinak. ■

Piwna · 47 · Food & Wine

Polędwica wołowa marynowana w fondzie krewetkowym, podana z ziemniakami pieczonymi w ziołach w towarzystwie szpinaku, rukoli, gruszki, dyni i krewetek

Polędwicę wołową oczyszczamy, marynujemy w pieprzu i odkładamy na 2 h, krewetki obieramy , skorupki wrzucamy na patelnię podlewamy białym winem , koniakiem, bulionem i redukujemy, studzimy, zalewamy polędwicę wołową i odstawiamy na 2 h do lodówki, Ziemniaki nakłuwamy, macerujemy oliwą, świeżymi ziołami i solą morsk, Przygotowujemy sałatkę z rukoli, szpinaku, gruszki i prażonej dyni. Polędwicę wołową obsmażamy i przekładamy do piekanika rozgrzanego do 220 stopni, pieczemy ok. 8 min. Upieczone ziemniaki kroimy na 4 cząstki i rozkładamy na talerz, umieszczamy na nich polędwicę i serwujemy z wcześniej przygotowaną sałatką i usmażonymi krewetkami. Smacznego życzy p. Marcin Faliszek Szef Restauracji Piwna 47 i Gdański Bowke ■

Polędwiczka wieprzowa nadziewana daktylami, smażona w czarnym sezamie, podana na sosie czekoladowym z chilli.

MONO KITCHEN

Składniki
- polędwiczka wieprzowa
- daktyle
- czarny sezam
- kasza jaglana
- zielony groszek
- gorzka czekolada
- papryczki chilli
- topinambur
- suszone pomidory
- tymianek
- cukier
- śmietana 20% do gotowania

Polędwiczkę wieprzową nacinamy przez środek nożem i nadziewamy daktylami, przyprawiamy sola i pieprzem następnie obtaczamy w czarnym sezamie. Tak przygotowaną polędwiczkę smażymy na grillu po 3-4 min z każdej strony w zależności od jej grubości. Zielony groszek przesmażamy na maśle i blendujemy do jednolitej masy i dodajemy ją do ugotowanej kaszy jaglanej. Suszone pomidory mielimy w blenderze z dodatkiem cukru. Obrany topinambur kroimy w paski julienne i doprawiamy solą i tymiankiem po czym układamy go na paście z suszonych pomidorów.

Sos: Papryczkę chilli karmelizujemy na patelni z cukrem po czym dodajemy gorzką czekoladę i rozpuszczamy ja w śmietanie.

Gdy mamy przygotowane wszystkie składniki układamy je estetycznie na talerzu. Smacznego!

ul. Piwna 47, Gdańsk 80-831 tel.: +48 58 380 88 80 www.piwna47.pl e-mail: info@piwna47.pl

LOKALNE SMAKI W SHERATONIE

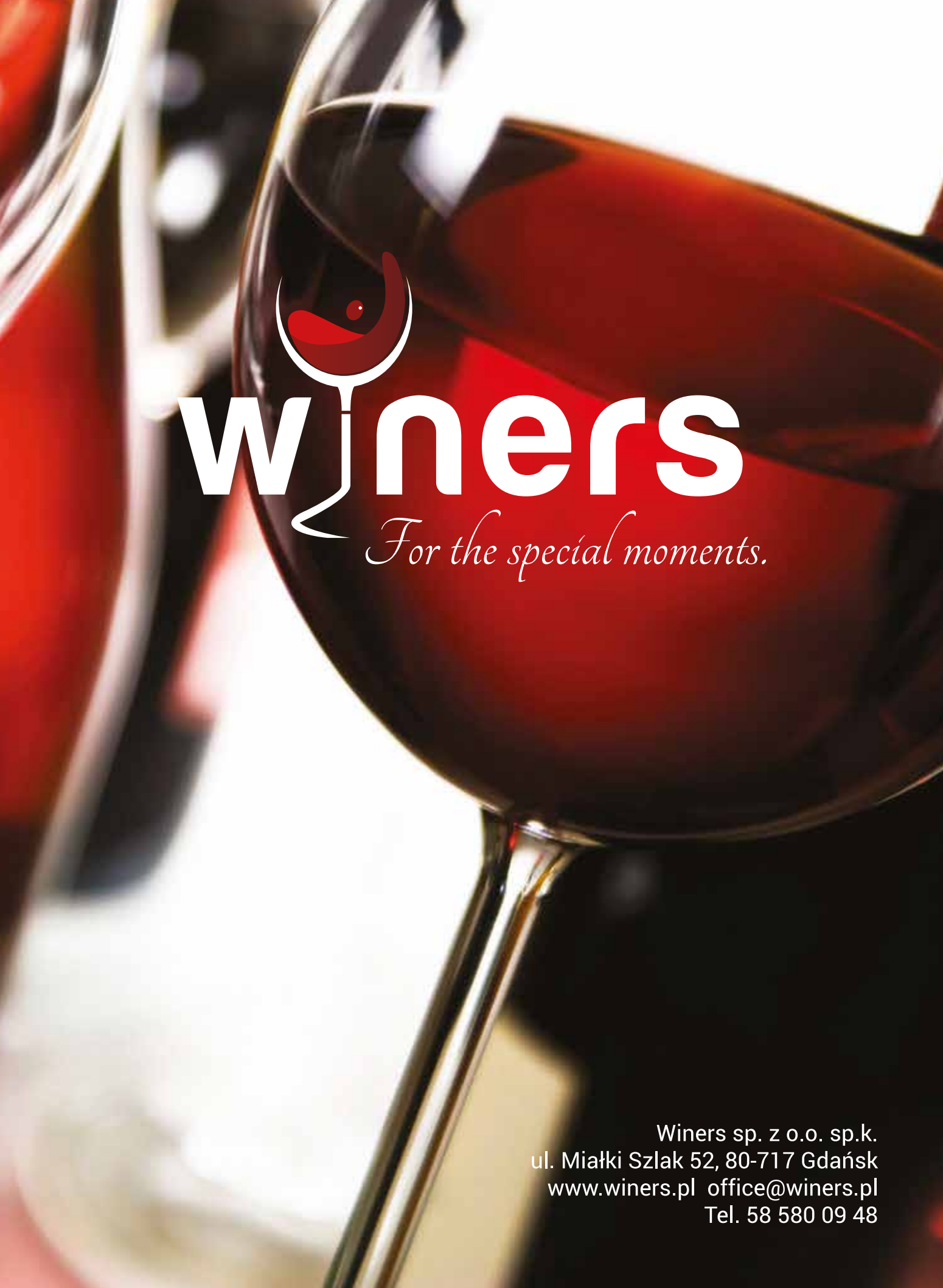
Pomorskie smaki w menu hotelu Sheraton! Globalna marka przechodzi rozpisany na lata proces transformacji, a jednym z jego elementów jest promocja lokalnych potraw w hotelach na całym świecie. Od wędzonej kaczki, polskich serów zagrodowych po lokalne ryby i wędliny, goście baru mogą odkrywać nowe zasady komponowania trunków i kreatywnych przekąsek.

Fot. Karol Kacperski

W sopockim hotelu zjemy m.in. takie lokalne specjały, jak pstrąg bałtycki, wędzona kaczka „Pierśnik", ser koryciński z żurawiną, ceviche z czerwonej cebuli, kozi ser, marynowane jabłko, emulsję ze szczawiu, puree z czerwonej kapusty, biszkopt daktylowo - bananowy, kiełbasy i grillowaną suszoną śliwkę w wędzonym boczku.

- Do każdej przekąski podawany jest jeden trunek - lokalne piwo bądź jedno z win z naszej kolekcji. Wiedząc, że dobrze dobrany trunek może uświetnić każde danie, ze szczególną starannością wybieramy wina oraz piwa, by podkreślić wyjątkowy smak serwowanych dań i rozciągnąć ramy tradycyjnego łączenia w pary poprzez miksowanie składników w nowy i nieoczekiwany przez gości sposób - mówi Iwona von Schada Borzyszkowska z Sheraton Sopot Hotel.

Pomorskie smaki dostępne są w Lobby Barze w ramach programu Paired. Program stworzony przez Sheraton w oparciu o światowej trendy kulinarne jest swoistą selekcją lokalnych przekąsek, piw rzemieślniczych oraz win premium zaskakująco ze sobą skomponowanych tak, by zachęcić do odkrywania doskonale dobranych smaków. Nowe menu to niepowtarzalne pary małych przekąsek z winami premium z programu Sheraton Selects – są to wyselekcjonowane wina, które otrzymały ponad 85 punktów w ocenie Wine Spectator oraz piwa, pochodzące z lokalnych browarów. mp



Winers sp. z o.o. sp.k.
ul. Miałki Szlak 52, 80-717 Gdańsk
www.winers.pl office@winers.pl
Tel. 58 580 09 48

NAJEPSI SZEFOWIE KUCHNI

Setka znakomitych szefów kuchni, kulinarne premiery w wykonaniu laureatów regionalnych nagród i niezapomniane smakowe doznania – tak w skrócie można podsumować czwarte w tym sezonie spotkanie najlepszych Szefów Kuchni zorganizowane w Gdańsku przez Gault&Millau Polska.

W klimatycznych wnętrzach gdańskiego hotelu Hilton spotkała się śmietanka polskiej gastronomii. W spotkaniu wzięło udział ponad stu mistrzów noża z Pomorza, Kujaw, Mazur, Warmii, Suwalszczyzny i Podlasia. Wybijającym się w regionie Szefom Kuchni oficjalnie wręczono nagrody w pięciu kategoriach.

Zwycięzcy

Danie Adriana Klonowskiego

Szefem roku Gault&Millau Tour w Polsce Północnej został odkrywca unikalnych smaków z restauracji Mercato - Adam Woźniak. Nagroda dla najlepszego szefa kuchni tradycyjnej powędrowała do Bogdana Gałązki z Gothic Cafe & Restaurant znajdującej się na zamku w Malborku. Do swojej kuchni przemyca elementy kuchni średniowiecznej. Zafascynowany królewiecką książką kucharską i listami zakupowymi podskarbiego malborskiego zaprasza gości w kulinarną podróż do kuchni Wielkich Mistrzów Krzyżackich, jak również w najdalsze zakątki świata.

Najlepszą kobietą szefem okrzyknięto Patrycję Wąsiakowską z Karczmy Stara Kuźnia, tytułem młody talent został uhonorowany Adrian Klonowski z restauracji Metamorfoza, zaś szefem jutra został Paweł Dołżonek z restauracji 1906 Gourmet w Pałacu Ciekocinko. Ten ostatni swoje doświadczenie kulinarne zdobywał w Wielkiej Brytanii w znakomitych restauracjach, takich jak chociażby Le Caprice, Club Gascon, czy Hibiscus. Ukoronowaniem jego pobytu w Londynie było stanowisko Chef Executive w ekskluzywnym Haberdashers Hall Club, w którym jada sam książę Edward.

Kolejnym krajem, w którym gotował Paweł Dołżonek była Japonia. Tam otrzymał pracę w tokijskiej restauracji Narisawa – dwie gwiazdki Michelin i miejsce w pierwszej dwudziestce rankingu San Pellegrino - kulinarne Mont Everest. Z tego szczytu jednak, bacznie obserwował, co dzieje się w Polsce i gdy natknął się na ciekawe ogłoszenie posłuchał intuicji i wrócił do Polski, tak naprawdę wrócił do domu, gdyż pochodzi z Gdańska.

Wszyscy laureaci, poza Patrycją Wąsiakowską, która nie mogła osobiście odebrać nagrody, po ogłoszeniu wyników, mieli okazję by uchylić rąbka kulinarnej tajemnicy i przygotować dla gości coś specjalnego. Do dyspozycji mieli innowacyjne piekarniki marki Siemens serii iQ700 oferujące aż 15 rodzajów grzania. Formuła była podobna do pokazów znanych z telewizyjnych programów kulinarnych. Każdy miał dwadzieścia minut na zaprezentowanie swojej popisowej potrawy, a publiczność mogła ich wyczyny obserwować i komentować. Potem była oczywiście szansa na degustacje, które tylko potwierdziły słuszność ocen inspektorów. mp

Adam Woźniak

Bogdan Gałązka

Paweł Dołżonek

Zasmakuj przwdziwej Wenecji w sercu Gdańska.
Zapraszają włoscy szefowie kuchni

Marco Bernardi, Rosario La Rocca, Andrea Cicciarelli

RL 5/9

MISTRZOWSKA RESTAURACJA

Niepowtarzalny smak naszej oryginalnej włoskiej kuchni docenił sam Robert Lewandowski podczas odwiedzin San Marco Ristorante e Pizzeria. Na pamiątkę tej wizyty w San Marco Ristorante oraz na cześć historycznego wyczynu jakiego dokonał Robert Lewandowski strzelając 5 bramek w 9 minut, nazwaliśmy wybraną przez naszego Mistrza pizzę - RL 5/9

Zapraszamy do San Marco Ristorante e Pizzeria!

e-mail: kontakt@sanmarcoristorante.pl
www.sanmarcoristorante.pl
facebook.com/sanmarcogdansk
tel. 515-370-038

HAUTE COUTURE Z MISJĄ

Czy haft może być sztuką? Odpowiedź na to pytanie jest retoryczna. Haft jest sztuką, a w przypadku Alicji Stańskiej - Stryjeckiej sztuką przez duże S. Mogliśmy się o tym przekonać podczas wernisażu wystawy Nić Życia w Państwowej Galerii Sztuki w Sopocie.

Na wystawie zgromadzono kobiece części garderoby zaprojektowane i zdobione ręcznie przez samą artystkę - głównie suknie, żakiety, spódnice i płaszcze wykonane z jedwabiu, kaszmiru i wełny. Dopełnieniem wystawy były też obrazy haftowane na specjalnym jedwabiu za pomocą specjalnego szydełka crochet de luneville, używanego w świecie mody. To prawdopodobnie jedyne na świecie obrazy, które wykonane zostały taką techniką.

Zobaczenie prac artystki z bliska uświadamia nam jak wielką i misterną pracę trzeba włożyć by wykonać te swoiste dzieła sztuki. I ile trzeba włożyć i przeżyć emocji, by uzyskać zadowalający efekt. Emocje te widoczne są w każdym z kilkudziesięciu tysięcy kryształków Swarovskiego zdobiących czarną marynarkę. O kunszcie Alicji Stańskiej niech świadczy fakt, że każdy z tych kryształków nakładany był ręcznie za pomocą pęsety, a praca nad marynarką trwała dwa miesiące.

Artystka traktuje swoją sztukę jak misję. Chciałaby swoją pracą uwrażliwić ludzi na piękno oraz unikatowy charakter rzemiosła i pracy ręcznej, a także na nieetyczne działania związane z wykorzystywaniem dzieci i kobiet w zakładach tekstylnych i pracowniach hafciarskich na całym świecie. Według niej doskonalenie rzemiosła, dbałość o detal i najwyższą jakość materiałów oraz wierność filozofii Fair Trade, to zasady, którymi powinien kierować się każdy twórca.

Alicja Stańska-Stryjecka jest pierwszą i jak do tej pory jedyną Polką, która ukończyła Ecole Lesage - prestiżową szkołę ręcznego haftu należącą do domu mody Chanel. W Paryżu pod okiem najsłynniejszych mistrzów rękodzieła poszerzała wiedzę i zgłębiała tajniki haftu Luneville oraz inne metody ręcznego zdobienia tkanin metodami haute couture będące sztuką użytkową najwyższej próby i na najwyższym, światowym poziomie. Paryska Ecole Lesage od prawie 100 lat kształci hafciarzy, którzy są autorami skomplikowanych zdobień na kreacjach kolekcji Haute Couture najsłynniejszych projektantów mody. To prawdziwa świątynia haftu i jedno z niewielu miejsc, w których podtrzymuje się sztukę pracy ręcznej i rzemiosła. ■

Alicja Stańska - Stryjecka

HANZA
PAŁAC

Urokliwy PAŁAC HANZA & SPA u wrót Borów Tucholskich

Wellness & SPA

Restauracje i sale konferencyjne

Park linowy dla dzieci i dorosłych

Idealny na weekend z rodziną (animacje dla dzieci, małe zoo, niebanalny plac zabaw, otoczenie parku)

Zaledwie 40 minut od Trójmiasta (10 minut od trasy A1)

Hanza Pałac****
Rulewo 13, 86-160 Warlubie

tel: +48 52 320 90 94
fax: +48 52 381 52 34

recepcja@hanzapalac.pl
www.hanzapalac.pl

NIEGRZECZNE RZEŹBY RADZIEWICZA

AUTOR: MICHALINA DOMOŃ

Choć pomnik pochylonego Marszałka w rozpiętym płaszczu i czapkę wciśniętą pod pagon rozwścieczył wielu kombatantów, dziś jest charakterystycznym punktem na mapie Gdańska. To nie jedyna rzeźba autorstwa Tomasza Radziewicza, którą możemy zobaczyć w przestrzeni tego miasta. Jest też autorem pracy, która promuje obecnie na całym świecie grę Wiedźmin III. Jak mówi, nie ma znaczenia, w jakim materiale pracujesz, bo tak naprawdę przez cały czas pracujesz ze sobą i nad sobą.

Jako artysta od początku wiedziałeś, że rzeźba będzie twoim środkiem wyrazu? Jak wyglądała twoja droga twórczych poszukiwań?

Jak sięgam pamięcią, od zawsze rzeźbiłem. Już jako młody chłopak kleiłem z plasteliny bohaterów z dziecięcych bajek i filmów: Terminatora, Godzillę, Gremliny, czy potwory z dawno zapomnianego filmu „Goście z galaktyki Arkana". Wówczas nie było tych wszystkich zabawek, jakie widzimy dziś w sklepach, więc robiłem je sobie sam. W Liceum Sztuk Plastycznych w Olsztynie, a potem w Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku zacząłem interesować się klasyką rzeźby. Jak przeważająca większość adeptów sztuki studiowałem Michała Anioła, Augusta Rodina, Henry'ego Moora, itd., słowem zwykła sztampa. Cały bajkowy świat odszedł w zapomnienie, myślałem, że już na zawsze. Szkoła skutecznie wybiła mi to z głowy. Po latach temat potworów, robotów i bohaterów powrócił jednak do mnie. Dziś zajmuję się rzeźbą, zarówno pomnikową, jak i fantasy, abstrakcyjną, jak też realistyczną; komercyjną, jak też niekomercyjną. To dziwne, bo w jakimś sensie zatoczyłem na swojej drodze artystycznej koło, a świadomość tego pozwala mi dojrzalej tworzyć.

W swojej twórczości śmiało nawiązujesz do popkultury. Co, oprócz popkultury, jest dla ciebie inspirujące?

Właściwie wszystko. Nie można się zamykać, należy obserwować, co się dzieje wokół nas i starać się rozumieć, jak to na nas oddziałuje i jak to nas zmienia. Codzienność jest najtrudniejsza, bo niepostrzeżenie nas usypia i może sprawić, że zatracimy siebie. W większości wypadków zabija kreatywność, potrzebę doskonalenia się, a to niewybaczalne dla każdego z nas. Mnie najczęściej inspirują „rzeczy", które nie mają z rzeźbą nic wspólnego.

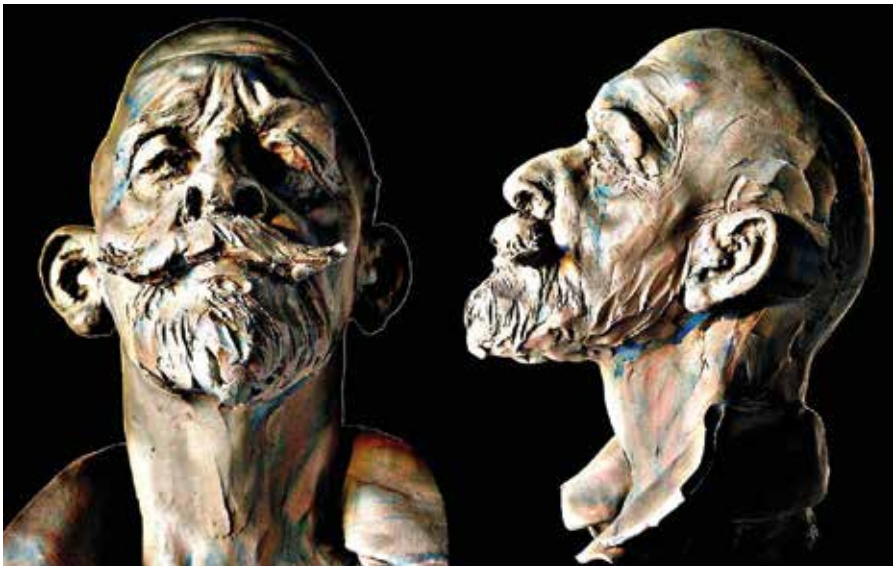
Tomasz Radziewicz

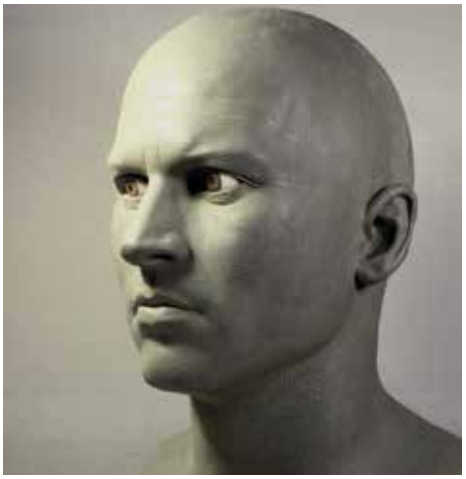
Jesteś autorem kilku znaczących pomników zrealizowanych w Polsce. Po co twoim zdaniem stawiamy dziś pomniki, jaką rolę one pełnią?

Znaczących, to chyba zbyt mocne słowo. To prawda, że zrealizowałem kilka pomników w Polsce, m.in. pomnik Marszałka Polski Józefa Piłsudskiego w Gdańsku, pomnik Jana Pawła II w Przemyślu, czy Kazimierza Deyny w Warszawie. Ale obok tego zrealizowałem również kilka rzeźb nie-pomników, np. w Rechowot pod Tel Awiwem, czy w Grasse pod Cannes. W Polsce, jak w większości krajów byłego Układu Warszawskiego, wciąż stawia się pomniki. To pozostałość po poprzednim systemie, ale i nie tylko. Człowiek zawsze stawiał pomniki upamiętniające ważne wydarzenia. Tak było, jest i będzie i nie ma w tym nic złego. Chodzi raczej o to, by nie stawiać samych pomników i o to, by ich poziom artystyczny był wysoki, a z tym w Polsce mamy od dłuższego czasu duży problem.

Jak wygląda praca nad takim projektem? Dostajesz zlecenie na realizację pomnika marszałka Piłsudskiego i co dalej?

To jest różnie. Nie dostaje się zlecenia na wykonanie pomnika ot tak. W projekt Marszałka Piłsudskiego włożyłem dużo serca. Zanim powstała ostateczna propozycja pomnika, wykonałem siedemnaście różnych wariantów. Najciekawszy z nich dopracowałem i... wygrałem. Ku zaskoczeniu wielu osób! Inaczej było np. w konkursie na pomnika Papieża. Wtedy wykonałem tylko jeden model i też wygrałem. Trzeba wiedzieć, że podczas realizacji często dochodzi do konfrontacji między różnymi środowiskami a wykonawcą. W przypadku pomnika Piłsudskiego kombatanci przez cały czas naciskali na mnie, oczekując zmiany koncepcji. Ja się upar-





łem i rzeźba została zrealizowana zgodnie z modelem. Wielu nie mogło pogodzić się z myślą, że Marszałek jest pochylony, ma rozpięty płaszcz i czapkę wciśniętą pod pagon.

Skąd pomysł, żeby do tematu pomnika podejść w niekonwencjonalny sposób: „zmęczony życiem papież", „Marszałek w rozpiętym płaszczu"?

Zawsze szukam jakiegoś innego rozwiązania. Poza tym nie znoszę robić grzecznych rzeźb. Większość pomników przedstawia ponadczasowy wizerunek bohaterów – idealnych, schludnych, wypieszczonych. Mnie pociąga coś innego - naturalizm w ich przedstawieniu. Może stąd tyle w nich życia. W jakimś sensie są one z krwi i kości. Weźmy na przykład pomnik Jana Pawła II. Nie znałem Papieża innego niż starca strudzonego losem, a jednocześnie, do końca swoich dni, godnie piastującego najwyższe stanowisko kościelne. Jest to papież z ostatniego okresu jego pontyfikatu. Taki, jakiego zna moje pokolenie. Człowiek, którego droga dobiega końca, i który spoczywa na tronie Piotrowym.

Takie niekonwencjonalne podejście spotyka się nieraz z kontrowersyjnymi opiniami. Jak się do tego odnosisz?

Często wielu ludzi uważa, że pomnik Piłsudskiego jest kontrowersyjny. Nie widzę w nim nic kontrowersyjnego. Jest to klasyczna rzeźba z pomysłem na formę, kompozycję, detal, itd. Rzeźba z charakterem, z emocjami, z pasją. Rzeźba Papieża również taka jest. Jest w niej siła, wynikająca z przemyślanej i wysmakowanej kompozycji.

Rzeźba twojego autorstwa promuje grę Wiedźmin III na całym świecie. Jak trafiłeś do tego przedsięwzięcia i jak pracowało się nad tą realizacją?

Tak, to mój mały sukces, okupiony ciężką pracą. W życiu nauczyłem się, że nic nie przychodzi samo. Jak się o to sam nie zatroszczysz i nie wyjdziesz z inicjatywą, to niczego nie dostaniesz. Kiedy byłem jeszcze studentem, ciągle nam powtarzano, że sztuka sama się obroni, i że jak jesteś dobry, to cię znajdą. Jakaś wierutna bzdura! Jeśli nie działasz, nie przejmujesz inicjatywy, to zapomnij. Do Wiedźmina trafiłem z moimi serdecznymi przyjaciółmi, Adamem Świerżewskim i Sciborem Teleszyńskim. Założyliśmy 'uDock creative studio' i powoli zaczęliśmy realizować projekty ze świata fantasy. Nie mieliśmy kompleksów, mieliśmy dorobek, otwarte umysły i chęć do działania. Z grubej rury uderzyliśmy do CD Projekt Red i od samego początku współpraca układała się świetnie. Pamiętam, jak byli zaskoczeni, kiedy zobaczyli nasze projekty. Szybko sobie „podpasowaliśmy" i dzięki temu stworzyliśmy figurę kolekcjonerską do trzeciej części Wiedźmina, wydanej na świecie w 100 000 egzemplarzy. W zeszłym roku pracowałem ciężko nad dużą rzeźbą Geralta z Południcą, która w liczbie 32 egzemplarzy wystawiona została na całym świecie. W Polsce można ją zobaczyć na wystawie w Muzeum na ul. Mariackiej w Gdańsku. W międzyczasie pracowałem z moim przyjacielem, Ściborem Teleszyńskim, nad projektem dla Neville'a Page'a, dyrektora artystycznego Avatara. Dużo tego było. ■

PrestiżoweIMPREZY

AUTOR: AGATA RUDNIK

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ

DO SŁUCHANIA

PARADISE LOST

Koncert dla miłośników mocnego brzmienia. Paradise Lost to legenda heavy metalu. Brytyjski zespół jest prekursorem gatunku zwanego doom metalem. Nick Holmes i spółka promować będą ich ostatnie wydawnictwo „The Plague Within". Znając życie panowie z Halifax nie ograniczą się tylko do zaprezentowania utworów z w/w krążka, a słuchacze zgromadzeni w gdańskim B90 usłyszą także starsze kawałki. Zapowiada się muzyczna uczta, zwłaszcza że Paradise Lost od lata utrzymuje wysoki poziom.

Gdańsk, Klub B90,
22 października, godz. 20:00

MARIANNE FAITHFULL

PRESTIŻ PATRONUJE

Koncert w ramach jubileuszowej trasy „50 Years Anniversary World Tour", promującej album „Give My Love To London". Marianne Faithfull dysponuje niezwykłą osobowością, charyzmą i ponadczasowym stylem. W czasie liczącej pół wieku kariery, przeszła drogę od nastoletniej gwiazdki śpiewającej krystalicznym głosem piosenkę „As Tears Go By", którą napisali dla niej Rolling Stonesi, do pozycji światowej gwiazdy, z którą pracują twórcy tej miary co: David Bowie, Nick Cave, Roger Waters czy Metallica.

Gdańsk, Klub Stary Maneż,
25 października, godz. 20:00

FISH

„Farewell to Childhood" czyli pożegnanie z dzieciństwem to nazwa trasy koncertowej Fisha z okazji 30. rocznicy wydania legendarnego albumu „Misplaced Childhood" grupy Marillion, którą niegdyś dowodził. Koncerty Fish'a zawsze są wyjątkowym wydarzeniem artystycznym. Koncert w Gdańsku będzie jedną z ostatnich szans na zobaczenie Fisha na żywo, a na pewno ostatnią na posłuchanie „Misplaced Childhood" w jego wykonaniu. W programie również najbardziej znane utwory solowe nagrane podczas kilkudziesięciu lat kariery.

Gdańsk, Klub Stary Maneż,
8 listopada, godz. 20:00

DŻEM SYMFONICZNIE

Polski zespół grający muzykę z pogranicza rocka i bluesa, zagra swoje największe hity z towarzyszeniem orkiestry symfonicznej! Whisky, Partyzant, Harley mój, Sen o Wiktorii, Wehikuł czasu, Czerwony jak cegła, ale i wiele innych hitów w symfonicznych aranżacjach. Dżem to legenda. To fenomen. To mistrzostwo gatunku. Pomimo perypetii losowych i trudnych doświadczeń, grupa od lat pozostaje wierna własnemu stylowi i gra dokładnie to, co gra nam wszystkim w duszy - porządnego, prawdziwego i szczerego bluesa.

Gdynia, Gdynia Arena,
23 października, godz. 19:30

DAVE MATTHEWS BAND

To będzie bez wątpienia jedno z muzycznych wydarzeń tego roku. Amerykańska grupa po raz wystąpi w Polsce. Dla fanów Dave Matthews Band to legenda. Ogromną popularnością cieszą się zwłaszcza w Stanach Zjednoczonych, gdzie zapełniają wielkie stadiony, ale w Europie także nie brakuje ich gorliwych wyznawców. To jedyny obok U2 zespół, którego cztery kolejne albumy dotarły do pierwszego miejsca list przebojów. Dave Matthews Band to także doskonała maszyna koncertowa. Grupa słynie z bliskich relacji ze swoimi fanami.

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

ARTUR ROJEK

Lider, kompozytor, autor tekstów, wokalista, promotor. Przez 20 lat frontman Myslovitz, jednego z najbardziej popularnych zespołów w Polsce, z którym dowiódł, że można pogodzić ambitne granie inspirowane zachodnią alternatywą z masowo czytelną formułą popowego przeboju. Po odejściu z Myslovitz nagrał znakomitą solową płytę pt. „Składam się z ciągłych powtórzeń", a utwory takie, jak „Beksa" czy „Syreny" na stałe wdarły się na listy przebojów. Koncert będzie prawdziwą muzyczną ucztą.

Gdańsk, Filharmonia Bałtycka,
8 listopada, godz. 19:30

DO SPOTKANIA

TRÓJMIASTO RESTAURANT WEEK

PRESTIŻ PATRONUJE

Festiwal oferuje miłośnikom restauracyjnych smaków wyjątkową trzydaniową przygodę. Szefowie kuchni starannie wybranych restauracji skomponują specjalne menu (przystawka, danie główne, deser) w promocyjnej cenie 39 zł. Do udziału w trójmiejskiej edycji imprezy zaproszone zostały restauracje serwujące dania niemal wszystkich kuchni świata. To m.in. Coco, Bliżej, Grono di Rucola, Stacja Deluxe, Krew i Woda, Fidel i Serio. Pełna lista na stronie restaurantweek.pl. Poprzez stronę można też rezerwować stoliki w restauracjach.

Trójmiasto, różne lokalizacje,
23-31 października

SMART METROPOLIA

PRESTIŻ PATRONUJE

Kongres to forum wymiany myśli, doświadczeń i dobrych praktyk związanych z wyzwaniami, przed jakimi stawia nas rozwój wielkich metropolii. Jakie są zatem wyobrażenia mieszkańców o lepszym mieście? Czego potrzebują? Jak chcą spędzać czas wolny? Wokół tych pytań toczyć się będą dyskusje i wykłady ekspertów. Przemysł czasu wolnego stanowi bowiem kluczowy czynnik rozwoju społeczno-gospodarczego miast i jest głównym powodem zwiększania skuteczności i efektywności w codziennym życiu zawodowym.

Gdańsk, Amber Expo,
21-23 października

ALICE LEFT WONDERLAND

Alicja Domańska, trójmiejska malarka i John Porter, światowej klasy muzyk, we wspólnym projekcie łączącym w jednym miejscu i czasie malarstwo z muzyką i emocjami - tak można podsumować artystyczny performance „Alice left Wonderland", który odbył się w sopockiej Zatoce Sztuki.

PRESTIŻ PATRONUJE

Fot. Karol Kacperski

John Porter grał na gitarze, śpiewał i poruszał zmysły i emocje, Alicja malowała te emocje na szkle. Bo performance „Alice Left Wonderland" to podróż do źródeł własnych emocji, przetwarzanie ich za pomocą dźwięku, świateł i ruchu. Inspiracją dla projektu była baśń „Alicja w Krainie Czarów" Lewisa Carrolla, pełna ekspresji, dowolnie interpretowanej rzeczywistości, działająca na zmysły i emocje, burząca spokój i harmonię, ale też pobudzająca wyobraźnię.

Taka też jest muzyka Johna Portera, muzycznego podróżnika i poszukiwacza prawdy i emocji w każdym dźwięku. Wszystko to było idealnie widać podczas półgodzinnego występu. Obserwując Portera grającego na gitarze, skupionego i śpiewającego z przymkniętymi oczami, aż chciało się wniknąć w jego głowę.

Ale wystarczyło spojrzeć lekko w lewo na Alicję malującą te emocje na szkle, by wiedzieć, co akurat siedzi w duszy jej muzycznego partnera - gniew, radość, melancholia, euforia, refleksja... Trzeba przyznać, że artystka znakomicie oddała te uczucia i udowodniła, że malarstwo abstrakcyjne, które uprawia jest niezwykle ekspresyjne i sensualne. mp

REKLAMA

POLSKIE KINO NA FALI

AUTOR: PIOTR PAWŁOWSKI / FOTO: MATEUSZ OCHOCKI/KFP

Filmowa Gdynia rządzi się swoimi prawami. Pamiętam festiwale rodzących się gwiazd i gwiazdek, kryzysowych oszczędności, nieznośnych bzdur scenariuszowych. Byłem w Gdyni 11 września 2001 roku, widziałem wzloty i upadki wielkich postaci kina. Tegoroczny festiwal był wyjątkowy z trzech powodów. Niestety, jeden z nich ma wymiar tragiczny.

Polskie kino dogania swoją legendę, czyli – znaną w świecie – polską szkołę filmową z lat 1955-1965. Żaden szanujący się widz, krytyk, filmowiec nie może dzisiaj powiedzieć, że nie zna współczesnych filmów znad Wisły. Polskie produkcje zdobywają największe nagrody i wyróżnienia branżowe, z Oscarem włącznie.

W 2014 roku w kinach premierowo mogliśmy obejrzeć 341 produkcji, w tym 39 polskich. Frekwencja wyniosła 40 mln widzów, ale polskie filmy obejrzało aż 11 mln osób, czyli co czwarta, która wybrała się do kina. W prestiżowym konkursie głównym, z którego filmy trafiają na największe festiwale filmowe na świecie, wzięło udział 18 produkcji. Więcej niż statystycznie w ostatnich latach, a przecież to i tak nie jest cały nasz roczny dorobek. Policzyłem, że produkujemy każdego roku ponad 200 różnych filmów.

Wreszcie dostrzegalne stało się oddzielenie roli scenarzysty od reżysera – to pierwszy powód wyjątkowości. Dotąd słabość wielu produkcji polegała na tym, że twórca pisał sobie tekst, który później przenosił na ekran; bez dystansu, dwugłosu. Krzysztof Piesiewicz, scenarzysta większości filmów Krzysztofa Kieślowskiego, powiedział mi kiedyś, że siła dobrego filmu nabiera natężenia w wiecznym konflikcie (dokładnie użył określenia „ścieranie się") reżysera ze scenarzystą.

Tylko tak wyjątkowi twórcy jak: Jerzy Skolimowski („11 minut"), Marcin Wrona („Demon"), Dariusz Gajewski („Obce niebo"), mogą sami pisać sobie scenariusze. Wojtek Smarzowski (do Gdyni reżyser przyjechał promować swój „Katyń" w realizacji) – jak niegdyś Władysław Pasikowski – twierdzi, że nie potrafi pracować z cudzym tekstem.

Chętnie sięgamy po literaturę („Escentrycy..." Janusza Majewskiego, „Noc Walpurgi" Marcina Bortkiewicza, „Ziarno prawdy" Borysa Lankosza), a co ważniejsze po ważne i trudne tematy, o których potrafimy sensownie opowiadać coś nowego. Polskie kino jest czyste – wreszcie wszystko w nim widać, słuchać. Dźwięk nienaganny, co dotąd było przekleństwem wielu naszych produkcji. W parze z wysoką jakością techniczną przekazu idzie wyższy poziom intelektualny.

Trudno we wspomnianej osiemnastce doszukać się filmów niepotrzebnych, bo nawet koszmarne „Córki dancingu" Agnieszki Smoczyńskiej znajdą swoich widzów, a nawet sympatyków. O przeznaczeniu, przypadku i rosnącym chaosie naszego życia opowiada w „11 minutach" Jerzy Skolimowski; o chorobie nowotworowej, umieraniu – Bartek Prokopowicz w „ Chemii", Kinga Dębska w „Moich córkach krowach" i Maciej Migas w „Żyć nie umierać"; o inności, samotności, zagubieniu i obcych światach – Dariusz Gajewski w „Obcym niebie", Elżbieta Benkowska, Łukasz Ostalski i Michał Wawrzecki w „Nowym świecie", Magnus von Horn w „Intruzie" i Małgorzata Szumowska w „Body/Ciało". Tak, ten rok również z tego powodu był dla naszego kina wyjątkowy.

Niestety, w odczuciu wielu widzów, rosnący problem stwarza sama polska krytyka filmowa, skupiona na sobie, współistniejąca w koteriach towarzyskich, promująca hybrydowość kina w miejsce tradycyjnych jego wartości. Cieniem na festiwalu położyła się tragiczna i wciąż zagadkowa śmierć Marcina Wrony, reżysera „Demona", filmu prezentowanego w konkursie, ale pominiętego w werdykcie jury (z zaskakującymi i rażącymi zdrowy rozsądek wyrokami jury od lat nie polemizuję, na wszystko można spojrzeć z kilku perspektyw).

Rytm życia na festiwalu jest prosty i nic go nie zakłóca: wstaje - my skoro świt, żeby po kawie zdążyć na pierwszy film około ósmej – i tak do wieczora. Film, konferencja prasowa, krótkie rozmowy z twórcami, kawa, woda, film, konferencja... W ten rytm w sobotni poranek, w dniu zakończenia festiwalu, wdarła się informacja, że nad ranem w pokoju hotelowym odebrał sobie życie Marcin Wrona.

Maja Ostaszewska i plakaty polskich filmów

Miał 42 lata, plany, sukcesy, zbierał nagrody, umawiał się na spotkania, cieszył z dobrego przyjęcia „Demona". Byłem na jego konferencji prasowej dzień wcześniej. Ze spokojem, koncentracją opowiadał o produkcji, żartował, wyglądał na szczęśliwego. Co się stało? Najgorsze, że nie wiadomo, czy kiedykolwiek się dowiemy. Śmierć Marcina na naszych oczach obrasta tajemnicą. A życie pisze najtragiczniejsze scenariusze. ■

rodzinne Święta

animacje dla dzieci
wyśmienita kuchnia
liczne atrakcje

100 m od morza

HOTEL ASTOR
★★★
Jastrzębia Góra

84-104 Jastrzębia Góra
ul. Rozewska 38

www.astorhotel.pl

tel. 58 771 55 55

Viva LAS VEGAS

SYLWESTER 2015

niepowtarzalne show
open bar

RELATIONSHIP BANKING

AUTOR: JAKUB JAKUBOWSKI / FOTO: KAROL KACPERSKI

We współczesnym biznesie rośnie znaczenie relacji międzyludzkich. Podobnie jest w segmencie private bankingu. Bez zaufania pomiędzy klientem a bankierem nie da się zbudować idealnej dla klienta strategii obejmującej nie tylko inwestowanie jego pieniędzy, ale także ochronę kapitału - przekonuje Artur Zawadzki, Senior Private Banker, Noble Bank.

Mam do zainwestowania powiedzmy, że milion złotych na początek. Dlaczego miałbym zostawić te pieniądze w Noble Banku.

Powodów jest mnóstwo, począwszy od tego, że Noble Bank jest pionierem w segmencie private banking w Polsce, bankiem, który wyznacza standardy w tej dziedzinie, bankiem, który idei private bankingu jest dedykowany. Warto zaufać naszemu doświadczeniu.

Właśnie. Zaufanie. Słowo klucz w private bankingu.

Stuprocentową prawdą jest określenie, że private banking to w rzeczywistości relationship banking. Znaczenia nabiera długofalowe, zaawansowane i obiektywne wsparcie Klienta w podejmowaniu decyzji, poczucie wzajemnego zaufania, komfortu współpracy oraz długoterminowej wspólnoty celów, nieograniczone do jednostkowej transakcji.

W jaki sposób te relacje się buduje?

Bankowość prywatna to tak na prawdę trzy płaszczyzny wsparcia klienta w procesie zarządzania majątkiem. Ten pierwszy etap jest zawsze najtrudniejszy. To wzajemne poznanie, a to wymaga zbudowania i utrzymania z klientem relacji opartej na wzajemnym zrozumieniu i zaufaniu. Jest to baza do efektywnej współpracy na płaszczyźnie drugiej, na której to opracowywane są dla klienta określone rozwiązania, przy uwzględnieniu sytuacji osobistej klienta i jego oczekiwań, bieżących uwarunkowań rynkowych, aspektów prawnych czy podatkowych transakcji. Ostatnia płaszczyzna współpracy – wykonawcza - to etap realizacji poszczególnych transakcji i ich późniejszy monitoring. Klienci cenią sobie przede wszystkim wygodę, profesjonalizm i warunki, które pozwalają oszczędzać czas.

Mówimy tu o płaszczyźnie typowo zawodowej. Ale relacji pozwalającej zarządzać majątkami klientów nie da się zbudować tylko i wyłącznie w oparciu o produkty i usługi bankowe.

Oczywiście, że nie da się. W wielu przypadkach relacje zawodowe przeradzają się w relacje towarzyskie, a często nawet przyjacielskie. Trzeba pamiętać, że bankier wraz z rozwojem relacji ze swoim klientem pozyskuje o nim, o jego życiu, pasjach, rodzinie, biznesie olbrzymią wiedzę. To normalne, jeśli skutecznie zarządza się milionami złotych swojego klienta. Opiekunowie klientów Noble Banku mają szczególne zdolności interpersonalne, wysoką kulturę osobistą i kilka innych cech właściwych osobom proponującym produkty warte miliony złotych klientom, którzy mają świadomość, jak się takie pieniądze zarabia.

Artur Zawadzki, Senior Private Bankier Noble Bank

To ważne, szczególnie gdy private banking, czyli bankowość najwyższej klasy, przeradza się w wealth management, czyli najwyższą półkę w bankowości prywatnej.

Celem wealth management jest zapewnienie optymalnej relacji pomiędzy pomnażaniem, a ochroną kapitału klienta. Ważne jest, by prócz oczywistych usług z zakresu inwestycji zapewnić także doradztwo prawne, podatkowe, spadkowe czy dotyczące transferu międzypokoleniowego (a to wszystko dzięki wyselekcjonowanym partnerom). Wealth management dotyczy bowiem realizacji celów długookresowych klienta, odnoszących się do perspektywy jego całego życia, a nierzadko wręcz do przyszłych pokoleń w jego rodzinie. Zaufanie, relacje międzyludzkie o wyjątkowym wręcz charakterze to tutaj absolutna podstawa.

Ale tego chyba nie da się zbudować, gdy klient widzi cały czas przed sobą pracownika banku, zawsze pod krawatem, mówiącego o produktach, usługach banku.

Oczywiście, że nie i doskonale o tym wiemy. Noble Bank słynie z wyjątkowych spotkań o charakterze integracyjnym i networkingowym dla swoich klientów. Zazwyczaj luzujemy na nich krawaty, garnitury zastępujemy mniej formalnymi strojami, atmosfera jest luźna, sprzyjająca budowaniu relacji bardziej towarzyskich niż biznesowych. Cyklicznie organizujemy spotkania z cyklu „Private Banking po godzinach". Zapraszamy na nie autorytety z różnych branż, odbywają się ciekawe wykłady, dyskusje, a potem rozmowy kuluarowe. Sprzyja to również nawiązywaniu nowych kontaktów biznesowych, co dla naszych klientów jest niezwykle istotne. Wraz z naszymi partnerami biznesowymi organizujemy dla naszych klientów także zawody sportowe, jak choćby ostatnio turniej tenisowy i triathlon, zorganizowaliśmy też testy luksusowych łodzi motorowych marki Windy. Nasi klienci uczestniczą wspólnie z nami w wielu wydarzeniach sportowych, kulturalnych i rozrywkowych, dzielimy razem różne pasje. To swoista wartość dodana do biznesu, aczkolwiek często zdarza się na odwrót - to biznes staje się wartością dodaną do relacji. ■

NOBLE BANK
Noble Bank SA
Gdańsk, Al. Grunwaldzka 472, tel. 32 745 91 70
Gdynia, Al. Zwycięstwa 267, tel: 22 39 01 840
www.noblebank.pl www.privatebankingpogodzinach.pl

BLACKPARTNERS

TO SEE THE INVISIBLE. TO DO THE IMPOSSIBLE.

FUZJE I PRZEJĘCIA RESTRUKTURYZACJE PRIVATE EQUITY

STRATEGIE ROZWOJU WYCENY PRZEDSIĘBIORSTW

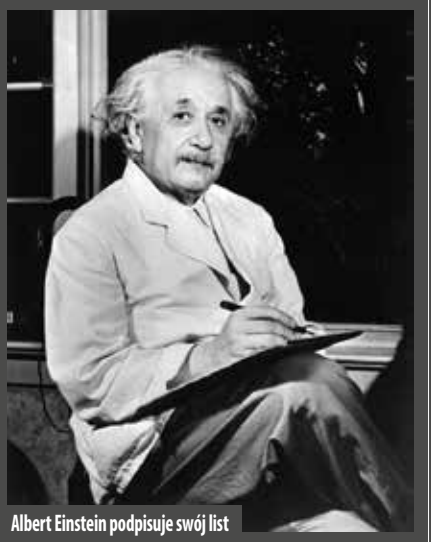
WWW.BLACKPARTNERS.PL

ZAROBIĆ NA AUTOGRAFACH

AUTOR: PIOTR SUCHODOLSKI / WEALTH SOLUTIONS

W 2013 r. na aukcji Bonhams pojawił się rzadko spotykany autograf Oscara Wilde'a, wykonany na zdjęciu tego pisarza, dramaturga i skandalisty z przełomu XIX i XX w. Jego licytacja zakończyła się przy kwocie 20,4 tys. funtów. Ciekawsze jest jednak to, że rok wcześniej ten sam autograf został nabyty za pośrednictwem wyspecjalizowanej firmy za kwotę 8 tys. funtów.

Jest to oczywiście przykład ekstremalny. Autografy, tak jak wszystkie przedmioty kolekcjonerskie, zwykle wykorzystywane są jako długoterminowa lokata kapitału. Ile w takim razie można zarobić na kolekcji takich przedmiotów w dłuższej perspektywie?



Albert Einstein podpisuje swój list

DZIAŁAJ GLOBALNIE

W odpowiedzi na to pytanie pomocny będzie PFC40 Autograph Index, który monitoruje ceny autografów na rynku aukcyjnym. Indeks ten od 2000 r. rośnie w tempie ok. 13,2 proc. rocznie. Wśród notowanych autografów najlepiej radziły sobie w tym czasie te, które wyszły spod ręki George'a Harrisona. Ich cena w przeciągu 14 lat wzrosła bowiem o 1700 proc. Jak jednak budować swoją kolekcję autografów, żeby okazała się dobrą lokatą kapitału?

Oczywiście lepiej zainteresować się postaciami cieszącymi się ogólnoświatową rozpoznawalnością. Jeżeli ograniczymy się do polskich gwiazd, to w przyszłości będziemy mogli liczyć wyłącznie na krajowych kolekcjonerów. Światowy rynek memorabiliów, czyli pamiątek po sławnych ludziach, wyceniany jest tymczasem na 4-5 mld dolarów. Lepiej w związku z tym nie odwracać się do niego „plecami".

OSOBISTE I RZADKIE

Jeżeli zakup autografu traktujemy nie tylko jako spełnienie naszych osobistych pragnień, ale również jako inwestycję, to bezpieczniejszy będzie zakup autografu osoby, która już jakiś czas temu odeszła z tego świata. Obecne mody i gwiazdy mogą szybko przeminąć. Do tego, nigdy nie wiemy co autor autografu w życiu jeszcze dokona. Przykładem może być chociażby Lance Armstrong, który jeszcze parę lat temu był symbolem człowieka wytrwałego, potrafiącego pokonać wszelkie przeciwności. Obecnie kojarzy się raczej z ciemną stroną kolarskiego świata.

Kolejnym czynnikiem, na który musimy zwracać uwagę, jest rzadkość występowania i niedostępność na rynku. Ważna jest również forma. Większym powodzeniem, przekładającym się na cenę, cieszą się zwykle autografy na zdjęciu. Szczególnie w porównaniu do zwykłego podpisu na kratce. Ważne jest również to, co dane zdjęcie przedstawia. Dobrym przykładem w tym miejscu są autografy Charliego Chaplina. Te wykonane na zdjęciu aktora w stroju trampa budzą większy entuzjazm kolekcjonerów niż, te na których Chaplin nosi zwykły garnitur.

LISTY I RĘKOPISY

Jeszcze wyżej wycenianie niż zdjęcia są wszelkie osobiste listy i rękopisy, które są po prostu bardziej unikatowe. Sygnowanych podpisem zdjęć może być wiele. Nawet te z najbardziej wymyślną dedykacją przeważanie nie są szczególnie oryginalne, a listy i zapiski sporządzane są zwykle w jednym egzemplarzu. Jak ta rzadkość wpływa na cenę? Dla przykładu kolekcja pięciu listów Alberta Einsteina została sprzedana w 2013 r. za 161 tys. dolarów, gdy na aukcjach zdjęcia z jego autografem kosztują ok. 3 tys.

Ważny jest również okres, z którego pochodzi dany autograf. W przypadku Winstona Churchilla najdroższe są jego listy z okresu II wojny światowej. Autograf Muhammada Alego jest cen

niejszy, jeśli został wykonany w czasie, gdy bokser nazywał się jeszcze Cassius Clay. Podobnie jest w przypadku Marylin Monroe, która była kiedyś Normą Jeane Mortenson. Ostatni autograf John F. Kennedy'ego – wykonany w dzień zamachu na prezydenta - został sprzedany za 39 tys. dolarów, podczas gdy jego listy można kupić obecnie za ok. 13 tys.

Kluczowa jest także proweniencja, czyli pochodzenie danego autografu oraz stan jego zachowania. Do tego należy dodać różnego rodzaju mody, czy rocznice wydarzeń, które zwiększają zainteresowanie daną osobą. Czynników do uwzględnienia przy budowie kolekcji autografów jest oczywiście znacznie więcej. W związku z tym, jeśli nie jesteśmy „weteranami" na tym rynku, to lepiej żebyśmy korzystali z pomocy eksperta. Tak, jak uczynił to pewien nabywca autografu Oscara Wilde'a. ■

PRESTIGE®

LUXURY MOTOR YACHTS

WYJĄTKOWY JACHT MOTOROWY PRESTIGE 680

ZACHWYCAJĄCA LINIA KADŁUBA NOWOCZESNY DESIGN

Prestige 680 oferuje maksimum przestrzeni i komfortu, gwarantując idealne rodzinne wakacje na wodzie.

Prestige Yachts to ekskluzywna linia dużych jachtów motorowych, na których zastosowano innowacyjne rozwiązania spotykane na najbardziej luksusowych superjachtach.

Wyróżnikiem całej linii jachtów Prestige jest: nowoczesna linia kadłuba, wyjątkowe osiągi nautyczne, eleganckie i przestronne wnętrza oraz najwyższa jakość wyposażenia.

DOBRE JACHTY

+48 58 350 87 27
biuro@dobrejachty.pl
www.dobrejachty.pl

DOBRE JACHTY - WYŁĄCZNY PRZEDSTAWICIEL W POLSCE STOCZNI JEANNEAU, LAGOON, CNB ORAZ PRESTIGE

30 INWESTYCJI, KTÓRE MOGĄ DAĆ ZAROBIĆ WIĘCEJ NIŻ LOKATY

Od ponad 30 miesięcy przeciętne oprocentowanie lokat pozostaje wyraźnie poniżej 3,5%. Trudno się więc dziwić, że inwestorzy poszukują bardziej intratnych sposobów pomnażania kapitału. Ci, którzy rok temu wybrali ropę, złoto czy osławionego bitcoina liczą dziś straty. Z drugiej strony nieruchomości, klasyczne auta czy obligacje pozwalały inkasować lepsze zwroty.

Od marca 2015 roku Rada Polityki Pieniężnej pozostawia stopy procentowe na najniższym w historii poziomie. Dla przeciętnego oszczędzającego oznacza to, że lokaty są rekordowo nisko oprocentowane. Najnowsze dane NBP (za lipiec br.) mówią o tym, że przeciętne oprocentowanie rocznej lokaty spadło do poziomu 1,95%. Składając więc roczny depozyt w kwocie 100 tys. zł inwestor otrzyma od banku za 12 miesięcy jedynie 1 579,5 zł (1 950 zł minus podatek). - *Trudno się więc dziwić, że posiadacze kapitału szukają innego sposobu inwestowania. Nieruchomości, złoto, giełda, obligacje, fundusze inwestycyjne, a nawet znaczki pocztowe czy kolekcjonerskie samochody – możliwości jest cała masa* – mówi Wojciech Mróz, Private Banker z Lion's Banku.

Przez ostatni rok najwięcej zarobili ci, którzy wybrali inwestycje na tokijskiej giełdzie. Może mieć to związek z tzw. luzowaniem ilościowym, prowadzonym przez japoński bank centralny. Dostęp do taniego finansowania stymuluje popyt na akcje, a stąd już niedaleko do wzrostów na parkietach. W efekcie roczny wzrost notowań indeksu NIKKEI 225 wynosi aż 19,3% (dane portalu Bloomberg z 1 września 2015 r.) i to pomimo ostatniej korekty wywołanej niepokojem odnośnie sytuacji gospodarczej Chin.

Wojciech Mróz Private Banker Lion's Bank, oddział Gdańsk

Sporo można było też zarobić inwestując w ziemię rolną. Szacunki oparte o najnowsze dane GUS sugerują, że w ciągu roku przeciętny hektar rodzimej ziemi rolnej zdrożał aż o 16,9% (dane za I kw. br.). Na kolejnych miejscach aktywów, które przez ostatni rok dały sporo zarobić są średnie spółki z rodzimego parkietu (notowania indeksu mWIG40 wzrosły o 8,2% r/r), klasyczne auta kolekcjonerskie (w sierpniu indeks HAGI badający zmiany wycen na tym rynku notował 8-proc. wzrost r/r) oraz największe spółki z paryskiej giełdy papierów wartościowych (notowania indeksu CAC 40 wzrosły wg danych portalu Bloomberg o 7% r/r). - *Trzeba oczywiście mieć świadomość, że dobre wyniki historyczne nie dają gwarancji, że w przyszłości dana inwestycja pozwoli zarobić. Lokując pieniądze w inne rozwiązania niż bankowa lokata, należy się liczyć z dodatkowym ryzykiem* – dodaje Wojciech Mróz.

Szukając alternatywy inwestorzy mogą zostać też skuszeni przez ofertę obligacji. Te emitują zarówno Skarb Państwa (obligacje skarbowe), gminy (obligacje municypalne), jak i firmy (obligacje korporacyjne). W odróżnieniu od poprzednich przykładów, gdzie mowa jest o wynikach historycznych, tu dostępne są informacje o możliwych do zrealizowania stopach zwrotu w trakcie kolejnych 12 miesięcy. I tak na przykład na początku września Skarb Państwa tym, którzy kupią dwuletnie obligacje obiecuje 2-proc. Zyski. Gminy przy okazji emisji swoich papierów dłużnych skłonne są zaoferować wyższe odsetki. Przeciętne oprocentowanie takich obligacji to 3,8%. Więcej można zarobić kupując obligacje emitowane przez banki. W tym przypadku przeciętne oprocentowanie to 5% w skali roku. Najwięcej za pożyczone pieniądze skłonne są zapłacić firmy – ich obligacje są oprocentowane średnio na 6,5% w skali roku. Jak zwykle pamiętać trzeba oczywiście, że im wyższe potencjalne stopy zwrotu, tym wyższe ryzyko inwestycyjne. ■

Instynkt

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.*

Tomasz Rygalik, właściciel Rygalik Studio

Od lewej: Wioletta Lenczowska, współwłaścicielka atelier Mesmetric, Marta Napiórkowska - Łosin, architekt, Mana Design

Helena Raczyńska - Pachut, współwłaścicielka atelier Mesmetric, Katarzyna Haska, wiceprezes zarządu firmy Etos, właściciela marki Diverse

PRESTIŻ PATRONUJE

Katarzyna Krajewska, właścicielka studia projektowego Bez Cukru

Od lewej: Paweł Kubara, Comforty, Krystian Kowalski, projektant

Jacek Friedrich, dyrektor Muzeum Miasta Gdyni

Od lewej: Edyta Malec, pracownia emDesign, Aniela Kowszyło, architekt

Comforty w Muzeum Miasta Gdyni

Najnowsza kolekcja polskiej i cenionej na świecie marki Comforty zaprezentowana została w Muzeum Miasta Gdyni. Organizatorem spotkania był salon Mesmetric, a dobrym pretekstem kończąca się wystawa Tomka Rygalika „Istota Rzeczy", otwarta podczas tegorocznego Gdynia Design Days. Znakomity projektant wprowadził gości osobiście w świat wielkiego designu i opowiedział o kulisach projektowania dla Comforty i innych światowych marek. **mr**

Fot. Karol Kacperski

Od lewej: Katarzyna Haska, Diverse, Magdalena Mirska, Diverse, Marcin Lemańczyk, współwłaściciel firmy Invest Metal, Przemysław Pachut, współwłaściciel numalab Design

Z prawej: Joanna Majerska, współwłaścicielka firmy Scubaspa Maldives

Od lewej: Ismena Warszawska, projektantka odzieży, Wiesia Warszawska, projektant wnętrz, studio Extravaganza, Magdalena Wróbel, pierwsza polska modelka Victoria's Secret

Karolina Wolińska, wiceprezes Zakładów Cukierniczych Bałtyk

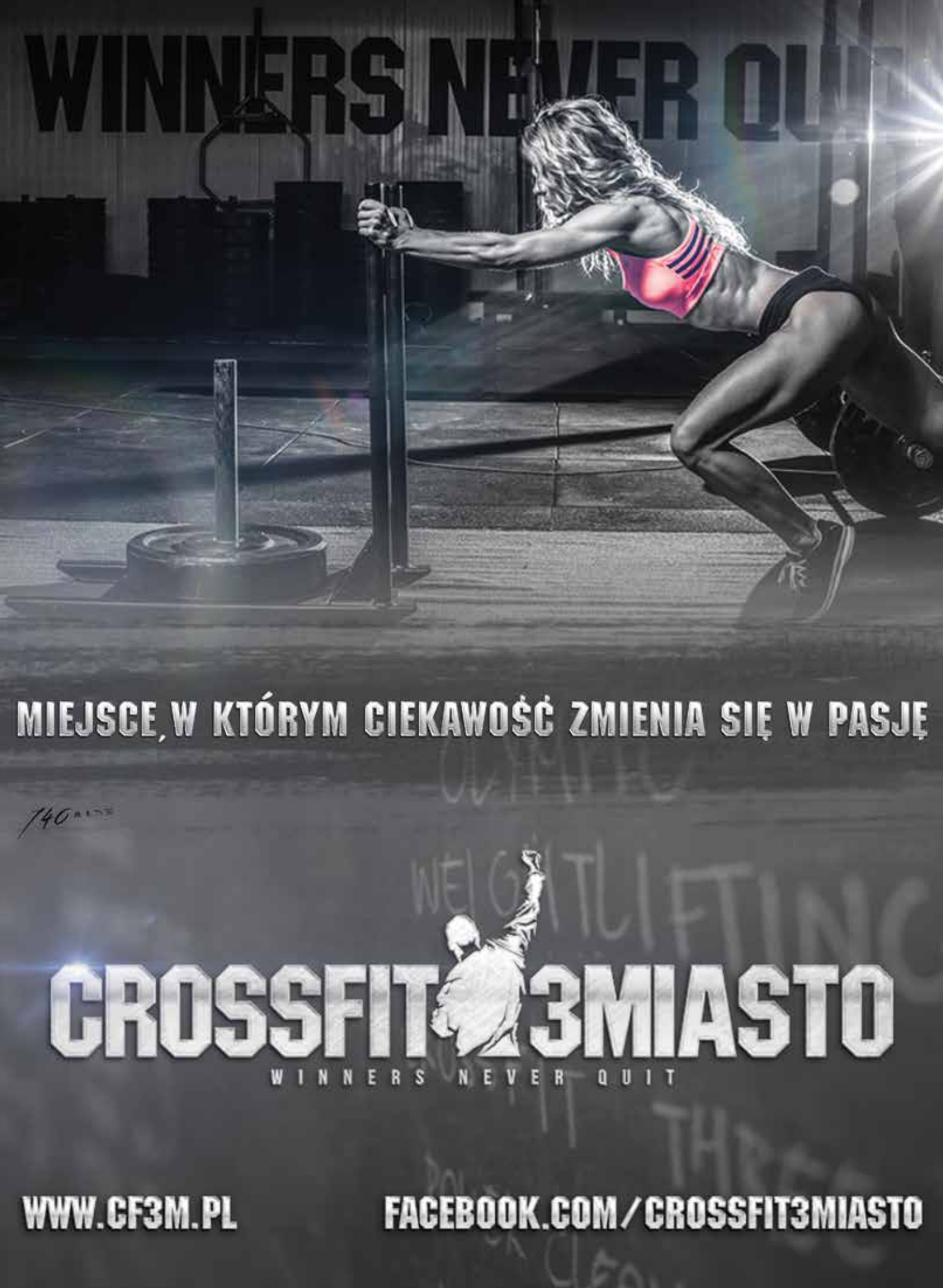
Od lewej: Anna Sokołowska, architekt, pracownia Dragon Art, Katarzyna Seliga - Wróblewska, foto & mohito

Iwona Dylewska, Mesmetric

Paweł Kubara, Comforty, Jagoda Trzebiatowska, Mesmetric

Magdalena Danaj, Porysunki

Katarzyna i Michał Dudko, architekci, pracownia Formativ


WINNERS NEVER QUIT
MIEJSCE, W KTÓRYM CIEKAWOŚĆ ZMIENIA SIĘ W PASJĘ
CROSSFIT 3MIASTO
WINNERS NEVER QUIT
WWW.CF3M.PL
FACEBOOK.COM/CROSSFIT3MIASTO

Od lewej: Wiesława Romanowska, założycielka galerii Triada, Szymon Romanowski, aktualnie prowadzący galerię Triada, Katarzyna Marszalec

Od lewej: Ryszard Gruda , prezes Izby Architektów RP, Marek Łochwicki, prezes Video Studio Gdańsk z żoną

Od lewej: Profesorowie ASP, Waldemar J. Marszałek, Kiejstut Bereźnicki i Henryk Cześnik

Alina Jackiewicz - Kaczmarek, profesor na wydziale grafiki ASP, Waldemar J. Marszałek, artysta malarz, profesor ASP

25 lat galerii Triada!

25 lat minęło jak jeden dzień! Taką bowiem rocznicę obchodzi Galeria Triada, jedna z najstarszych galerii sztuki współczesnej w Polsce. Z tej okazji w Ratuszu Staromiejskim odbyła się uroczysta impreza urodzinowa, na której nie zabrakło artystów, klientów i po prostu przyjaciół. W trakcie jubileuszu właścicielka galerii – Wiesława Romanowska, została odznaczona medalem Prezydenta Miasta Gdańska za czynny wkład w kulturalne życie Gdańska. **mp**

Fot. Karol Kacperski

Wiesława Romanowska, założycielka galerii Triada

Radca prawny Wojciech Kawczyński z żoną Kaliną

W środku: artystka galerii Triada, Hanna Treblińska - Kubicz z mężem Piotrem Kubiczem, , z prawej jej mąż, Piotr Kubicz, menager Stoczni „Remontowa" na Europę Zachodni

Artysta malarz, prof. Kiejstut Bereźnicki z żoną

Jan Kozłowski, poseł do Parlamentu Europejskiego

Marta Julia Piórko, malarka

Od lewej: Barbara Glaza, współwłaścicielka galerii Glaza Expo Design, Danuta Joppek, artysta plastyk

Andrzej Stelmasiewicz, prezes fundacji Wspólnota Gdańska, Beata Hanysz - Stefańska, wykładowca grafiki, ASP Gdańsk

Artysta w drodze

„W drodze" - taki tytuł nosi cykliczna wystawa prac trójmiejskich artystów organizowana co roku przez Danutę Joppek, artystę plastyka i kuratora wystaw. Każdego roku Pani Danuta zaprasza do współpracy innych artystów, zmienia też miejsce ekspozycji. Tym razem wystawa zawitała do galerii Glaza Expo Design i można było na niej oglądać prace m.in. Alicji Bach, Marty Branickiej, Urszuli Dulewicz, Magdaleny Hanysz-Stefańskiej, Danuty Joppek, Ryszarda Kowalewskiego, czy Zbigniewa Wąsiela. **mp**

Fot. Karol Kacperski

Od lewej: Czesław Podleśny, Benedykt Kroplewski, artyści plastycy

Od lewej: Tomasz Glaza, współwłaściciel galerii Glaza Expo Design, Piotr Kowalski, artysta plastyk

Danuta Joppek, artysta plastyk, Andrzej Dyakowski, profesor ASP w Gdańsku

Marta Branicka, rzeźbiarka, wykładowca ASP

PRESTIŻ PATRONUJE

Od lewej: Wojciech Fibak, John Porter, Alicja Domańska

Od lewej: Adam Nergal Darski, John Porter, Paulina Wawruch

Od lewej: Alicja Domańska, John Porter, Grzegorz Skawiński

Od lewej: Błażej Ożóg, Andrzej Ożóg, kitesurferzy

Domańska i Porter zagrali na emocjach

Alicja Domańska i John Porter we wspólnym projekcie łączącym w jednym miejscu i czasie malarstwo z muzyką i emocjami. „Alice Left Wonderland" to performance, który odbył się w Zatoce Sztuki będący swoistą podróżą do świata emocji. John grał na gitarze, śpiewał i poruszał zmysły i emocje, Alicja malowała te emocje na szkle. A wszystkiemu z uwagą przyglądali się liczni goście. **mp**

Fot. Karol Kacperski

Od lewej: Magdalena Posiadało, współwłaścicielka BoConcept Gdynia, artysta malarz i muzyk Marco Krasiński z narzeczoną

Od lewej: Waldemar Tkaczyk, Jakub Mańkowski, właściciel studia Sounds Great Promotion i muzyk zespołu Pneuma, Kamil Bredow, trener personalny

Od lewej: Aleksandra Bendykowska, właścicielka firmy Alessa Loft, Małgorzata Sprengel, właścicielka firmy Cobrim, Katarzyna Szymańska

Rafał Szyjer, Izabela Laskowska, muzycy

Magdalena i Adam Ziemlewscy, właściciele kliniki mpladent

gratulacje właścicielom składa prezydent Gdańska Paweł Adamowicz

Monika i Konrad Walerzak, właściciele Face Clinic

Krzysztof Chlebus, były minister zdrowia, z małżonką

Huczne otwarcie kliniki Impladent

Ponad 100 stomatologów wzięło udział w sympozjum naukowym zorganizowanym przez klinikę Impladent z okazji otwarcia drugiej siedziby. Nowa, nowoczesna klinika Impladent & Dental Clinic mieści się przy ul. Kartuskiej w Gdańsku. Wieczorem właściciele Impladent, Magdalena i Adam Ziemlewski zaprosili na uroczysty bankiet, który swoim recitalem uświetnił Stanisław Soyka. **mp**

Magdalena Ziemlewska, właścicielka kliniki Impladent, Leszek Grombala, wójt gminy Kolbudy

Od lewej: Lukas Halida, dyrektor firmy Dentsply na Polskę, Adam Ziemlewski, właściciel kliniki Impladent

Profesorowie Małgorzata i Jan Pietruscy

kadra kliniki Impladent

Małgorzata Szumowska i Janusz Gajos

Małgorzata Pieczyńska

Agnieszka Szulim i Piotr Woźniak Starak

Od lewej: Joanna Kulig i Anna Próchniak

Bartłomiej Topa

Bożena Dykiel

Krzysztof Zanussi

Festiwal bez czerwonego dywanu

40 Festiwal Filmowy w Gdyni przeszedł do historii. Zostanie zapamiętany z kilku powodów, a są nimi: świetne filmy w konkursie głównym, nowy festiwalowy obiekt, jakim jest Gdyńskie Centrum Filmowe i tragiczna śmierć reżysera Marcina Wrony. Z tego powodu nie odbyła się ceremonia czerwonego dywanu, ale gwiazdy, które odwiedziły w tym roku Gdynię wcale go nie potrzebowały by świecić pełnym blaskiem. **mr**

Fot. Karol Kacperski

Katarzyna Hermann

Bogdan Zdrojewski, minister kultury

Fot. Maciej Kosycarz. KFP

Katarzyna Figura i Robert Gliński

Fot. Maciej Kosycarz. KFP

Od lewej: Tomasz Kot, Maja Ostaszewska, Wojciech Smarzowski

Fot. Rafał Malko

Grażyna Szapołowska i Eryk Stępniewski

Fot. Maciej Kosycarz. KFP

Jerzy Antczak i Jadwiga Barańska

Andrzej Chyra

Fot. Mateusz Ochocki

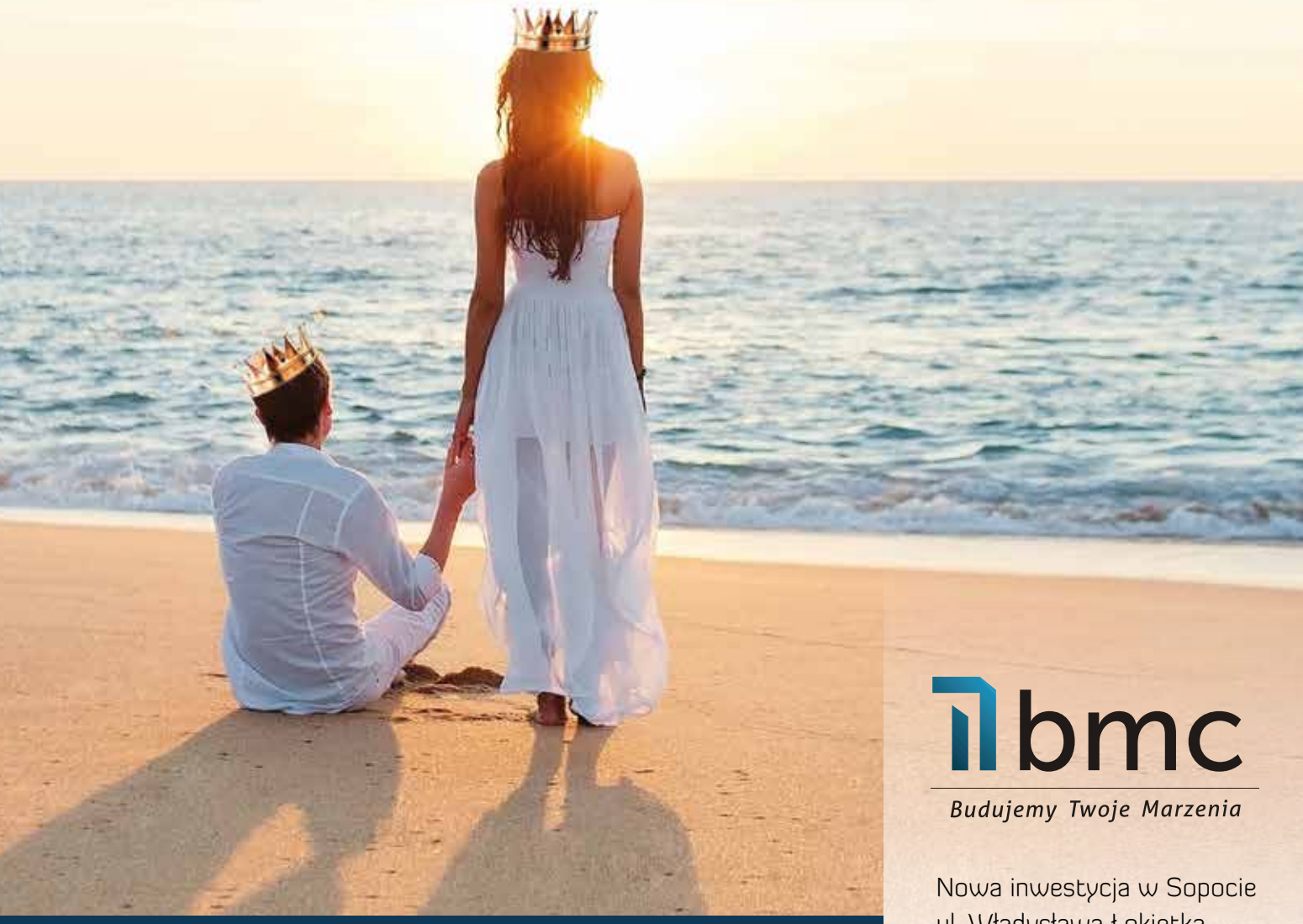
Paweł Pawlikowski

Fot. Mateusz Ochocki

Od lewej: Leszek Kopeć, dyrektor generalny festiwalu, Michał Oleszczyk, dyrektor artystyczny festiwalu

Królewskie
Kamieniczki

Zamieszkaj po królewsku...
Zamieszkaj w Sopocie



bmc
Budujemy Twoje Marzenia

Nowa inwestycja w Sopocie
ul. Władysława Łokietka
tel. 58 783 17 70

www.bmc.gda.pl

Od lewej: Andrzej Popławski, właściciel wydawnictwa ODDK, Mirosław Kaszubowski, właściciel KMJ Kaszubowscy, Barbara Popławska, właściciel wydawnictwa ODDK. Na dole: Artur Zawadzki, Noble Bank

Marek Ośka, dyrektor firmy Pallada, dr Krzysztof Kochanowski, właściciel kancelarii prawnej Mar - Consult

Od lewej: Przemysław Chlebowski, Noble Bank, Jakub Walentowski, Skarbnica Win

Aleksandra Skałbania, Skyboat

Wojciech Arcisz, właściciel ARC Studio

Windy na Zatoce

Noble Bank dba o klientów i sprawia, że ci nie mogą narzekać na nudę. Tym razem bankierzy, korzystając z ostatnich słonecznych dni, zaprosili swoich klientów na testy łodzi motorowych marki Windy. Testy odbyły się na wodach Zatoki Gdańskiej a łódki udostępniła gdyńska firma Skyboat, autoryzowany diler Windy w Polsce. **mr**

Fot. Krzysztof Nowosielski

Grzegorz Skałbania, właściciel firmy Skyboat

Piotr Nitka, dyrektor oddziałów Noble Bank w Gdańsku i Gdyni

Joanna Stachowiak Szczotko, dyrektor generalna Courtyard by Marriott Gdynia, Wojciech Szczurek, prezydent Gdyni

Od lewej: Janusz Jarosiński, prezes zarządu Morskiego Portu Gdynia, z żoną i Wiesław Byczkowski, wicemarszałek województwa pomorskiego

Od lewej: Jerzy Zając, sekretarz miasta Gdyni, Tomasz Banel, naczelnik wydziału gospodarni nieruchomościami i geodezji UM Gdynia, Andrzej Denis, radny Gdyni

Żaneta Szpakowska, Marriott Hotels International GSA, Krzysztof Kawka, Courtyard by Marriott Gdynia

Dariusz Jellonnek - General Manager V.Ships Offshore Poland, Agnieszka Nałęcz – Dyrektor Sprzedaży, Courtyard by Marriott Gdynia

Marriott w Gdyni

200 pokoi, z których 3/4 ma widok na Zatokę Gdańską, znakomite zaplecze konferencyjne, smaczna kuchnia hotelowej restauracji Gard Nordic Kitchen i doskonała lokalizacja przy tętniącym życiem, nadmorskim bulwarze, w odległości 350 metrów od piaszczystej plaży - to największe zalety hotelu Courtyard by Marriott Gdynia Waterfront. Uroczyste otwarcie hotelu przyciągnęło wielu gości, którzy bawili się do późnych godzin nocnych. **mp**

Fot. Krzysztof Nowosielski

Od lewej: Magdalena Pramfelt, prezes Stowarzyszenia Konsulów Honorowych w Polsce, Grażyna Wiatr, Magazyn Pomorski

Katarzyna i Maciej Dobrzynieccy, Loża Gdańska BCC

Od lewej: Marek Ciszewski, dyrektor Centrum Riviera, Tomasz Banel, UM Gdynia

Zygmunt Żmuda - Trzebiatowski, przewodniczący Rady Miasta Gdyni, z małżonką

Haffner

Business & Pleasure

Firmowe spotkania wigilijne w Hotelu Haffner w Sopocie

już od 73 zł netto /osoba

Haffner

Zadzwoń i już dziś zarezerwuj termin swojego spotkania!

Tel.: +48 58 550 98 64, 58 550 98 66 lub 58 550 98 58.

Hotel Haffner****

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

Anna Dębicka, dyrektor CH Klif Gdynia, Barbara Zaborowska, prezes zarządu Olimpia Group

Piotr Janukowicz, prezes zarządu firmy Apia

Od lewej: Anna Nowakowska, Michał Linke, dyrektor działu marketingu Emanuel Berg, Dawid Kwidziński, właściciel restauracji Como z partnerką

Karolina Łukaszewska, marketing manager Porsche Centrum Sopot, Mikołaj Kempa, kierowca rajdowy

Klif świętuje urodziny

Centrum Handlowe Klif w Gdyni obchodziło 19 urodziny. Z tej okazji naklientów czekało mnóstwo atrakcji z dużymi rabatami na czele. Przez te 19 lat Klif się zmieniał, przeobrażał i dzisiaj zyskał sobie opinię modowego centrum Trójmiasta, szczególnie jeśli chodzi o segment Premium. Z okazji urodzin zostaliśmy zaproszeni na uroczysty koktajl w hotelu Kuracyjnym. **mr**

Od lewej: Krzysztof Moczyński, dyrektor GTL Leasing, Agnieszka Moczyńska, marketing manager BMW Zdunek, Rafał Ereciński, marketing manager CH Klif Gdynia

Fot. Krzysztof Nowosielski

Andrzej Zaremba, współwłaściciel salonu Pennyblack w CH Klif Gdynia

Andrzej Jakimczyk, właściciel sieci salonów fryzjerskich Dorota

Norbert Nagel, właściciel salonu N.Nagel w CH Klif, Anna Dębicka, dyrektor CH Klif Gdynia

Piotr Górecki, współwłaściciel Lilli's Cafe w CH Klif

Ewa Malepszy, właścicielka sieci pracowni florystycznych Narcyz

Magdalena Larczyńska, dyrektor JLR Gdańsk i Jakub Hołubowicz, JLR Gdańsk

Zespół Auto Fit: Klaudia Kłosińska, Tomasz Brylski, Marcin Kłosiński, Sandra Kłosińska, Karol Teda, Natalia Skrodzka

PRESTIŻ PATRONUJE

Marcin Stefański, właściciel PHU Motocykle Gdynia

Motoryzacyjne święto w Ergo Arenie

Kilkadziesiąt samochodów z kilkunastu trójmiejskich salonów, pokazy, jazdy testowe i wiele innych atrakcji - tak wyglądały siódme już targi motoryzacyjne 3TM zorganizowane w Ergo Arenie. Targi cieszyły się dużym zainteresowaniem, a na odwiedzających czekały nie tylko premierowe modele, ale też oferty specjalne. **mp**

Fot. Krzysztof Nowosielski

Robert Ustarbowski, Mariusz Nakonieczny, Mariusz Ligaj, Krzysztof Sowa - zespół Subaru Zdanowicz

Jakub Kowalczyk, Toyota Carter, Maja Lesińska, dyrektor handlowy Toyota Carter, Sylwia Czeżyk, doradca ds. sprzedaży Toyota Carter

Bogdan Borusewicz, marszałek Senatu

Ambasadorki Piaggio

RADOŚĆ ŻYCIA W CENTRUM MIASTA

NOWA
LĘBORSKA

GÓRSKI

www.pbgorski.pl

SZUKAJCIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

Cafe Ferber, Gdańsk ul. Długa 77/78
Umam, Gdańsk, ul. Hemara 1
Cafe Bar Mon Balzac, Gdańsk ul. Piwna 36/39
Kafe Delfin, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 17
Segafredo, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy
Cafe W, Gdańsk, CH Manhattan
Corten Cafe, Gdańsk, Plac Solidarności 1
Marmolada Chleb i Kawa, Gdańsk, ul. Słonimskiego 5
Mount Blanc,Gdańsk, Galeria Bałtycka
Pijalnia czekolady E. Wedel,Gdańsk, Galeria Bałtycka
Gelatio Magia, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Costa Cofee, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Costa, Gdynia, 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
Costa Coffee, Gdynia, CH Klif
Cyganeria, Gdynia, ul. 3 Maja 27
Mariola Cafe, Gdynia, ul. Prusa 24
Ciuciu Babka, Gdynia, al. Piłsudskiego 30
Lavenda Cafe, Gdynia, ul. Starowiejska 11
Alt Cafe, Gdynia ul. Legionów 112F/1 (Altus)
Cafe Resto, Sopot, Hotel Rezydent
Mount Blanc, Sopot, Centrum Haffnera
Cafe Ferber, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 48
Pijalnia czekolady E. Wedel, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36
La Crema Cafe, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14
Cukiernia T.Deker, Sopot, Hotel Rezydent
Kava, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 61
So! Coffe, Sopot, Krzywy Domek
Gunga House, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

Amber Side, Gdańsk, ul. Żaglowa 11
Amber Side, Gdańsk, Plac Solidarności 1 (Europejskie Centrum Solidarności)
Fishmarkt, Gdańsk, Targ Rybny 6 C
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 Motławy
Restauracja Sempre, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy
Restauracja Kubicki, Gdańsk, ul. Wartka 5
Sushi 77, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 30 (obok Żurawia)
Mito Sushi, Gdańsk, ul. Tandeta/Szeroka
La Cucina, Gdańsk, ul. Szeroka 86
Patio Espanol, Gdańsk, ul. Tandeta (róg Szerokiej)
Restauracja Gdańska, Gdańsk, ul. Św. Ducha 16
Restauracja Filharmonia, Gdańsk, ul. Ołowianka 1
Restauracja Ritz , Gdańsk, ul. Szafarnia 6
Restauracja Szafarnia 10, Gdańsk, ul. Szafarnia 10
Neighbours Kitchen, Gdańsk, ul. Szafarnia 11 (Waterlane)
KOKU Sushi, Gdańsk, Olivia Business Centre
Restauracja SET, Gdańsk, Grunwaldzka 309
Otwarta, Gdańsk, ul. Słonimskiego 6 (Garnizon)
Lula, Gdańsk, ul. Norwida 4 (Garnizon)
Lobster, Gdańsk, Olivia Business Centre
VNS, Gdańsk, C.H. Manhattan
Metamorfoza, Gdańsk, ul. Szeroka 22/23
Piano Club Barbados, Gdańsk, ul. Karmelicka 1
Tawerna, Gdańsk, ul. Powroźnicza 19/20
Browarnia, Gdańsk, ul. Szafarnia 9
Gdański Bowke, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 11
Piwnica Rajców, Gdańsk, ul. Długi Targ 44
Elephant Club, Gdańsk, ul. Długi Targ 41
Fusion Sushi, Gdańsk, ul. Stary Rynek Oliwski 9
Cico, Gdańsk, ul. Piwna 28/30
Latający Holender, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Shanghai Restauracja Chińska, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 51/53
Big Apple, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 578
Stacja de Luxe, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 22
Mercado Tapas Bar, Gdańsk, ul. Partyzantów 8/4
Como Ristorante, Gdynia, CH Klif
Tokyo Sushi, Gdynia, ul. Mściwoja 9
Trafik Jedzenie & Przyjaciele, Gdynia, Skwer Kościuszki 10
Del Mar, Gdynia, Plaża Miejska Śródmieście
Hashi Sushi, Gdynia, ul. Przebendowskich 38
Moshi Moshi Sushi, Gdynia, Centrum Gemini
CoCo, Gdynia, Centrum Gemini
Chwila Moment, Gdynia, InfoBox
Barracuda, Gdynia, Bulwar Nadmorski
Vinegre di Rucola, Gdynia, Bulwar Nadmorski
Aleja 40, Gdynia, ul. Piłsudskiego 40
Tako Bar, Gdynia, ul. Świętojańska 21
Panorama, Gdynia, ul. Mickiewicza 1/3
Malika, Gdynia, ul. Świętojańska 69
Atlantic, Gdynia, ul. 3 Maja 28
Mariaszek Gdynia, ul. Spółdzielcza 1
The Dockers Inn, Gdynia, Centrum Gemini
Tłusta Kaczka, Gdynia, ul. Spółdzielcza 2
Sztuczka, Gdynia, ul. Abrahama 40
Ogniem i Piecem, Gdynia, ul. Świętojańska 87
Mąka i Kawa, Gdynia, ul. Świętojańska 65
Trio Restauracja, Gdynia, ul. Starowiejska 29-35
Santorini, Gdynia, ul. Świętojańska 61
Biały Królik, Gdynia, ul. Folwarczna 2
Gard Nordic Kitchen, ul. Waszyngtona 10 (Hotel Courtyard)
Neighbours Kitchen, Gdynia, ul. Hryniewieckiego 6
Mondo di Vinegre, Gdynia, ul. Polska 1
Pieterwas Krew i Woda, Gdynia, ul. Abrahama 41
Śródmieście, Gdynia, ul. Mściwoja 9
Blizej, Gdynia, Plac Kaszubski 1A
Cozzi, Gdynia, ul. Władysława IV 49
Jack's Bar, Gdynia, al. Zwycięstwa 245
Taverna Orłowska, Gdynia, ul. Orłowska 1
Białe Wino i Owoce, Gdynia, ul. Świętojańska 9
La Vita, Gdynia, ul. Władysława IV
La Vita, Sopot, Centrum Haffnera
Grono di Rucola, Sopot, ul. Wybickiego 48
Dom Sushi, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 38
Galeria 63, Sopot, Centrum Haffnera
Monte Vino, Sopot, Centrum Haffnera
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
Morska, Sopot, ul. Morska 9
Pizzeria Sempre, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 49
Rucola, Sopot, Krzywy Domek
White Marlin, Sopot, Al. Wojska Polskiego 1
Browar Miejski Sopot, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 35
Crudo, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36
Yellow Jazz Club, Sopot, Plac Zdrojowy 1
Unique Club, Sopot, Plac Zdrojowy 1
Avocado, Sopot, Plac Zdrojowy 1
Chevi American Steakhouse, Sopot, ul. Kościuszki 10
Cyrano-Roxane, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 11
Sanatorium, Sopot, ul. Grunwaldzka 8
Tapas de Rucola, Sopot, Pułaskiego 15
Pick&Roll Club, Sopot, ul.Zamkowa Góra 3-5
Bocian Morski, Sopot, ul. Pułaskiego 19/1
La Marea, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 38
Barocco, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 15
Pieprz, Sopot, ul. Haffnera 7
Toko Sushi, Reda, ul. Młyńska 2/5
Smak Morza, Sopot, Al. Franciszka Mamuszki 2
Restauracja Amici, Sopot, ul. Jana Kazimierza 2
Restauracja Petit Paris, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16
Restauracja Pinokio, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 45
Sushi77, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 53
Steak House Delmonico Cut, Sopot, ul. Moniuszki 10
Zatoka Sztuki, Sopot, Al. Franciszka Mamuszki 14
Bulaj Sopot, Sopot, Al. Franciszka Mamuszki 22
737 L'entre Villes, Sopot, Al. Niepodległości 737
Aquarella, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35 (Hotel Villa Aqua)
Pomarańczowa Plaża, Sopot, ul. Emilii Plater 19
IF Restaurant, Sopot, ul. Podjazd 2
Tupot Mew, Sopot, ul. Jagiełły 6
Panaya Thai Restaurant, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 31
A Modo Mio, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14-16
Fidel, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6
U Przyjaciół, Sopot, ul. Polna 55
Tesoro, Sopot, ul. Polna 70

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE

Fryzjernia, Gdańsk, ul. Szeroka 24-26
Club Fryzjerski Alternative, Gdańsk, CH Familia
Jacques Andre, Gdańsk, ul. Elżbietańska 9/10
Jacques Andre, Gdańsk, Galeria Bałtycka (poziom -1)
Salon Fryzjersko – Kosmetyczny ExcellentQ, Gdańsk, ul. Heweliusza 19
Paula Roccialli, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Studio Marina, Gdańsk, ul. Jelitkowska 20 Hotel Marina)
Prive Club Fryzjerski, Gdańsk, ul. Rajska 1/5 FG
Camile Albane, Gdańsk, CH Madison
Welkom Józef Świniarski, Gdańsk, CH Manhattan
Salon Fryzjerski Dorota, Gdańsk, Alfa Centrum
Obsessive Studio, Gdynia, ul. Batorego 4
Glam Rock, Gdynia, ul. Mściwoja 3
Studio No 7, Gdynia, ul. Bema 10
Guerlain, Gdynia, ul. Abrahama 24
Nayla, Gdynia, ul. Parkowa 6
La Perla, Gdynia, ul. Harcerska 5
Salon Fryzjerski Dorota, Gdynia, CH Klif
Salon Fryzjerski Dorota, Gdynia, Plac Górnośląski 4
Instytut Piękna Dolce Vita, Gdynia, Skwer Kościuszki 18
Salon Ideale, Gdynia, Al. Zwycięstwa 244/1
Studio Effect, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43 (Atrium)
Brański Salon, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/14 (Nowe Orłowo)
Laser Center, Sopot, Krzywy Domek
Jacques Andre, Gdynia, Centrum Riviera
Centrum Pięknego Ciała, Sopot, ul. Jagiełły 4
Styl, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46
Instytut Dr Irena Eris, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16
Salon urody Drausal, Sopot, al. Niepodległości 739/1
Beauty Box, Sopot, ul. Sobieskiego 2/1
Salon Modnej Fryzury Mago, Sopot, AL. Niepodległości 688
Włoski Salon Fryzur, Sopot, Al. Niepodległości 648/1

SPA&WELLNESS

City-Med - Clinic & SPA, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 22
Marina Wellness Centre, Gdańsk, ul. Jelitkowska 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 Oliwski, Gdańsk, ul. Bytowska 4
Spaameed, Gdańsk, ul. Wały Piastowskie 1
OTC On Line, Gdynia, ul. Batalionów Chłopskich 12
Mana Day Spa, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 2A
SPA w Hotelu Kuracyjnym, 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
Aquapark Sopot, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5
Salon Mai Thai, Sopot, ul. Chopina 26 A
Aqua Spa Sopot, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5

MEDYCYNA ESTETYCZNA I CHIRURGIA PLASTYCZNA

DermicLab Med.&Beauty Clinic, Gdańsk, ul. Obywatelska 2A
Petite Perle, Gdańsk, ul. Beniowskiego 51.
Perfect Medica, Gdańsk, ul. Kołobrzeska 63
Dr Pernak, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 549
Klinika Dobosz, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok. 102
Klinikia Zdrowia i Piękna H&Bmed, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 8
Centrum Odnowy Biologicznej Stenia, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43
Beauty Medical, Gdynia, ul. Wincentego Pola 27
Proderm, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2
Laser Line, Gdynia, ul. Mściwoja 10
Beauty Laser, Gdynia, ul. Abrahama 45
Beauty Derm, Gdynia, ul. Świętojańska 139
Instytut Urody Vivien, Gdynia, ul. Świętojańska 34
Centrum Medyczne Dr Kubik, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/9
Derm Estetyka, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/12
Klinika Urody Mediderm, Gdynia, ul. Abrahama 36-44
Gabinet Chirurgii Plastycznej DD, Gdynia, ul. Bema 18/1
New Skin, Gdynia, ul. Armii Krajowej 38
Centrum Zdrowia i Urody Orchid, Sopot, ul. Haffnera 10/2
Estee Med., Sopot, ul. Chopina 34/2
Sopocka Fabryka Urody, Sopot, ul. Smolna 1D
Derm-AL, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5

HOTELE

Hilton Gdańsk, Gdańsk, Targ Rybny 1
Radisson Blu, Gdańsk, ul. Długi Targ 19
Dwór Oliwski, Gdańsk, ul. Bytowska 4
Hotel Gdańsk, Gdańsk, ul. Szafarnia 9
Golden Tulip, Gdańsk, ul. Piastowska 160
Celestin Residence, Gdańsk, ul. Straganiarska 19
Hanza Hotel, Gdańsk, ul. Tokarska 6
Królewski, Gdańsk, ul. Ołowianka 1
Wolne Miasto, Gdańsk, ul. Św. Ducha 2
Amber Tower, Gdańsk, ul. Szafarnia 10
Holland House, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Fahrenheit, Gdańsk, ul. Grodzka 19
Grand Cru, Gdańsk, ul. Rycerska 11-12
Puro Hotel, Gdańsk, ul. Stągiewna 26
Kuracyjny, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255
Courtyard by Marriott, Gdynia, ul. Waszyngtona 19
Hotel Villa Baltica, Sopot, ul. Emilii Plater 1
Hotel Rezydent, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja
Sheraton Sopot Hotel, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10
Sofitel Grand Sopot, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 12-14
Villa Antonina, Sopot, ul. Obr. Westerplatte 36 A
Mera Spa, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 59
Villa Sentoza, Sopot, ul. Grunwaldzka 89
Hotel Haffner, Sopot, ul. Haffnera 59
Villa Aqua, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35
Kozi Gród, Pomlewo, ul. Leśników 3
Młyn Klekotki, Godkowo

KLUBY FITNESS

Adrenaline Gym, Gdańsk, ul. Słowackiego 1A
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
Sheraton Fitness, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10
CrossFit Trójmiasto, Sopot, 3 Maja 69C

SALONY SAMOCHODOWE

BMW Zdunek, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45
Bawaria Motors, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 195
Renault Zdunek, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45
Motor Centrum, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 4/8
KMJ Kaszubowscy, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 295
Subaru Zdanowicz, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 256 A
Citroen Auto Postek, Gdańsk, ul. Zawodników 2
JLR Jaguar, Gdańsk, ul. Abrahama 5
Volvo Drywa, Gdańsk, ul. Kartuska 410
BMG Goworowski, Gdańsk, ul. Elbląska 81
Auto House, Gdańsk, Grunwaldzka 355
Carter Toyota, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260
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
Volvo Drywa, Gdynia, ul. Parkowa 2
Mercedes BMG Goworowski, Gdynia, ul. Łużycka 9
Auto Fit, Gdynia, ul. Chwarzniańska 170 D
Benepol, Sopot, ul. Kasztanowa 4
Porsche Centrum Sopot, Sopot, Al. Niepodległości 956
Prestige, Sopot, Al. Niepodległości 663
Unique Cars, Reda, ul. Wejherowska 56

KLINIKI I GABINETY LEKARSKIE

Smile Clinic, Gdańsk, ul. Szymanowskiego 2
Vivadental, Gdańsk, Al. Zwycięstwa 48
Miladent, Gdańsk, ul. Rajska 1/5 CD
Projekt Uśmiech, Gdańsk, ul. Partyzantów 76 (Green Office)
Victoria Clinic, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 57
Klinika Prof. Dobosz i Partnerzy,
Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok. 102
Swissmed, Gdańsk, ul. Wileńska 44
Dental Art. Clinic, Gdańsk, ul. Szeroka 119/120
Lux Med., Gdańsk, Al. Zwycięstwa 49
Kryspin 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
Medico Dent, Gdynia, ul. Starowiejska 24
Gabinet Chirurgii Kosmetycznej, Gdynia, ul. Abrahama 24
Centrum Optyczno – Okulistyczne, Gdynia, ul. Świętojańska 73
Nowy Wzrok, Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego
Stomatolog Lidia Siatkowska, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/7
Marcin Rudnik, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/3
Sanus Dentes, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/12
Centrum Medyczne Durys Guzowski, Gdynia, ul. Bema 16/2
Evi-Med., Gdynia, ul. Bp. Dominika 8-14
Poradnia Trójmiasto Dietetyk, Gdynia, ul. I Armii WP 13
Artdent Beauty&Care Dentistry, Sopot, ul.Jagiełły 4/2
Den Arte, Sopot, ul. Armii Krajowej 122
Medycyna Specjalistyczna, Sopot, ul. Grunwaldzka 36A
iDentical, Sopot, ul. 1 Maja 5
Med Oral, Rumia, I Dywizji Wojska Polskiego 29A

SKLEPY I BUTIKI

InFashion, Gdańsk, ul. Pańska 3
Simple, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Max Mara, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Marella, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Time Trend, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Intersport, Gdańsk, Galeria Bałtycka
TUI Centrum Podróży, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Body Shop, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Taranko, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Strellson, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Lanoro, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Clarks, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Tru Trusardi, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Napapijri, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Aryton, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Betty Barclay, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Deni Cler, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Apia, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Jack Wolfskin, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Denon, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Valentini/Samsonite, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Optyk Studio 1242
Centrum Wina, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Centrum Wina, Gdańsk, CH Manhattan
World Box, Gdańsk, CH Manhattan
Sandwich-mac, Gdańsk, CH Madison
UFUFU Concept Store, Gdańsk, Madison
Valentini/Samsonite, Gdańsk, Madison
Winers, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 52
Premium Sound, Gdańsk, ul. Rakoczego 31
Lingeria, Gdańsk, ul. Dmowskiego 5
Lumann Design, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 4
Interior Park, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 223
Galeria Drzwi Prestige, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 481
Hypnos Beds, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 569
Persona, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 569
FlowArt, Gdańsk, ul. Tandeta 1/82
Rubber Shop, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 8 A
Deco Home Art., Gdynia, al. Zwycięstwa 234
Bo Concept, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
AD Loving Home, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
Studio Dago , Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
NAP, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
Bath Room, Gdynia, ul. Necla 15/17
REMEB, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/1 (Nowe Orłowo)
InFashion, Gdynia, ul. Świętojańska 91
Epicentrum, Gdynia, ul. Nowodworcowa 21
Christelle, Gdynia, ul. Świętojańska 66
Butik Baldimini, Gdynia, ul. Świętojańska
Butik By 0 la la, Gdynia, ul. Świętojańska 61
Butik New Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 44
Butik MarcCain, Gdynia, ul. Świętojańska 44
Butik Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 33
Men Boutique, Gdynia, ul. Armii Krajowej 9
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
Hexeline, 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
Piaza di Moda, Gdynia, CH Klif
Camel Active, Gdynia, CH Klif
Rosenthal, Gdynia, CH Klif
Magnific, Gdynia, CH Klif
Bed&Breakfast Home, Gdynia, CH Klif
Splendido. Gdynia, CH Klif
Pierre Cardin. Gdynia, CH Klif
Valentini/Samsonite, Gdynia, CH Klif
Marciano Guess, Gdynia, CH Klif
Deni Cler Milano, Gdynia, CH Klif
Calvin Klein, Gdynia, CH Klif
Karen Millen, Gdynia, CH Klif
KOKAI, Gdynia, CH Klif
Tru Trussardi, Gdynia, CH Klif
Henry Lloyd, Gdynia, CH Klif
Kezard, 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
Airfield. Gdynia, Centrum Riviera
SunLoox. Gdynia, Centrum Riviera
Felina, Gdynia, Centrum Riviera
Pierre Cardin, Gdynia, Centrum Riviera
Imperial Fashion, Gdynia, Centrum Riviera
Elska, Gdynia, Centrum Riviera
Pako Lorente, Gdynia, Centrum Riviera
Interior Park, Gdynia, ul. Wielkpolska 251
Royal Decor, Gdynia, ul. Starowiejska 51
Optical Christex, Gdynia, DH Batory
Forma Collection, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239
Lingeria, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 8
Celebrity BRIDAL , Gdynia, ul. Wielkopolska 21
Celebrity Bridal Exclusive, Gdynia, ul. Wielkopolska 31
Telem Play, Gdynia, ul. Legionów 119A
Centrum Wina, Gdynia, ul. Świętojańska 13
Smak Wina, Gdynia, ul. Kasztanowa 13a
Interno Design, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/12 (Nowe Orłowo)
Aranżer, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245 (Nowe Orłowo)
Digital 1, Sopot, Krzywy Domek
In Fashion, Sopot, Krzywy Domek
Manitic, Sopot, ul. Królowej Jadwigi 7/1
Millesime Wino i Spirytualia, Sopot, ul. Haffnera 7
Ser Lanselot, Sopot, Krzywy Domek
Top Hi-Fi, Sopot, Al. Niepodległości 725
OOG Eyewear Concept Store, Sopot, ul. Grunwaldzka 22/3
Designzoo, Sopot, ÅL. Niepodległości 606-610
Camerino, Sopot, Dom Zdrojowy
Optical Christes, Sopot, Dom Zdrojowy
Fabryka Sukienek, Sopot, ul. Grunwaldzka 60
Lux Interiors, Sopot, Al. Niepodległości 665
Nonconform, Sopot, AL. Niepodległości 642-644

INNE

Galeria sztuki Lindenau, Gdańsk, ul. Ogarna 119
Galeria Triada, Gdańsk, ul. Piwna 12/11
Galeria Glaza Expo, Gdańsk, ul. Długi targ 20/21
Metrohouse, Gdańsk, ul. Podwale Staromiejskie 90
Gdański Inkubator Przedsiębiorczości Starter,
Gdańsk, ul. Łeborska 3B
Urząd Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Nowe Ogrody 8/12
Rada Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Wały Jagiellońskie 1
Polska Filharmonia Bałtycka, Gdańsk, ul. Ołowianka 1
Urząd Wojewódzki, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27
Urząd Marszałkowski, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27
Gdański Klub Biznesu, Gdańsk, ul. Uphagena 23
Kancelaria Notarialna Katarzyna Nagórska – Protasiuk,
Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 6/2
Alior Bank, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 163
Noble Bank, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 472 (Olivia Business Centre)
Noble Bank, Gdynia, Al. Zwycięstwa 267
Kancelaria Radców Prawnych Leśniewski, Dobrzański,
Gdynia, ul. Abrahama 41/16
Klub Tenisowy Arka, Gdynia, ul. Ejsmonda 3
Urząd Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Piłsudskiego 52/54
Kancelaria Finansowa Tritum, Gdynia,
ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo)
dreamHOMES.pl, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13
Timeless 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. Kościuszki 25/27
Rada Miasta Sopotu, Sopot, ul. Kościuszki 25/27
Bałtycka Agencja Artystyczna, Sopot, ul. Kościuszki 61
Galeria Muzyczna BMC2, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 2
Sopocki Klub Tenisowy, Sopot, ul. Ceynowy 5
Sierra Golf Club, Pętkowice
Sand Valley Golf&Country Club, Pasłęk
Europejskie Centrum Solidarności,
Gdańsk, Plac Solidarności 1 sekretariat
Sand Valley Golf&Country Club, Pasłęk
Europejskie Centrum Solidarności,
Gdańsk, Plac Solidarności 1 sekretariat

DAGO
JEDNA PŁYTA WIELE ZASTOSOWAŃ
PŁYTA CERAMICZNA
300 x 150

DAGO
Ul. Legionów 112/13
81-472 Gdynia
tel. 58 58 58 58 3
www.studiodago.pl

MacBook

Intensywny program nauczania

Komputer Mac 12% taniej dla ucznia i studenta

CH Klif | Centrum Riviera | Galeria Bałtycka
www.iSpot.pl

iSpot | Premium Reseller