prestiż

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 11 (2015 r.)

SKY IS THE LIMIT

SKŁADANOWSKI
ORZELSKI
CHRZAN

PRESTIŻOWY GARAŻ
MERCEDES AMG GT
PORSCHE 911
JAGUAR F-TYPE

JACEK JASSEM

PROFESOR NIEZWYCZAJNY

Klasa A 160 – zużycie paliwa (średnio) – 5,3 l/100 km, emisja CO_2 (średnio) – 123 g/km.
Mercedes-AMG A 45 4MATIC – zużycie paliwa (średnio) – 7,1 l/100 km, emisja CO_2 (średnio) – 167 g/km.

Klasa A. Gotowa na nową generację.

Nowa Klasa A w odważnej i dynamicznej stylistyce. Zachwyca przyciągającą spojrzenia diamentową osłoną chłodnicy i imponującymi osiągami, aż do 381 KM w Mercedes-AMG A 45 4MATIC. Poznaj inne modele segmentu samochodów kompakt premium Mercedes-Benz.

www.mercedes-benz.pl

Klasa A 160 już od 899 PLN*

*Rata miesięczna netto dla Klasy A 160 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. Oferta ważna do 31.10.2015 r.

AMG
DRIVING PERFORMANCE

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

Urodzinowa oferta!

Już 6 lat Sheraton Sopot Spa oferuje Państwu doskonały wybór zabiegów i wiele sposobów relaksacji i poprawienia kondycji ciała.
Do 30 listopada 2015 r. proponujemy zniżki w postaci wyjątkowych voucherów podarunkowych idealnych na prezent świąteczny, urodzinowy lub z okazji rocznicy.

Ta szczególna oferta zdarza się tylko raz w roku!

Voucher o wartości
350 PLN w cenie 280 PLN
500 PLN w cenie 400 PLN
800 PLN w cenie 600 PLN

Szczegóły: 58 767 19 00

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

Każdy Polak zna się na polityce, pogodzie i zdrowiu. Polityka jaka jest, każdy widzi, pogoda taka, że nawet do przychodni nie chce się wyjść, a zdrowie, jak to zdrowie. Jakoś to będzie.

A właśnie, że nie będzie... przekonuje bohater naszego okładkowego wywiadu, wybitny onkolog profesor Jacek Jassem. Nowotwory złośliwe stanowią drugą przyczynę zgonów w Polsce, powodując śmierć ok. 100 tys. osób rocznie. Co roku notuje się ok. 150 tys. nowych zachorowań, a według prognoz liczba ta może w najbliższych 10 latach wzrosnąć do 185 tys. Te liczby przerażają. Jak można powstrzymać tę epidemię?

Okazuje się, że największym ograniczeniem wcale nie jest medycyna, ani nauka, ale... biurokracja. Profesor Jassem od lat aktywnie działa nad ogólnokrajową strategią walki z rakiem, co jakiś czas powstają kolejne wersje strategii, cancer plany, pakiety onkologiczne, itp... Jak już uda się coś przepchnąć przez biurokratyczną machinę, to zaraz mnoży się tysiące problemów, bo każda zmiana w opiece zdrowotnej powoduje, że jakaś grupa interesów zostaje naruszona.

Jak przekonacie się z lektury wywiadu dzisiejsze osiągnięcia naukowe pozwalają coraz skuteczniej walczyć z rakiem, zapobiegać mu i leczyć. Problemem jest kasa, a raczej jej brak. Onkolog ma dziesięciu chorych, a pieniądze na wyleczenie pięciu. Musi więc się zastanawiać, komu podać lek, bo dla wszystkich nie wystarczy. Musi zdecydować, któremu pacjentowi dać szansę na przeżycie, a który już jej nie dostanie. A przecież nie po to został lekarzem, żeby zastanawiać się, komu ratować życie!

Lekarze nie chcą bawić się w Pana życia i śmierci i podpowiadają proste rozwiązania. Jeśli nie ma więcej pieniędzy, to trzeba rozsądniej wydawać to co jest i znaleźć pomysł na ograniczenie biurokracji, która z kolei zmusza lekarzy do wypełniania setek papierów i formularzy. Przykład? Proszę bardzo.

Kluczowym elementem wprowadzanego niedawno w życie pakietu onkologicznego i tzw. szybkiej terapii onkologicznej jest wprowadzenie zielonej Karty Diagnostyki i Leczenia onkologicznego. Pełni ona rolę skierowania i „mapy drogowej" postępowania dla danego pacjenta, co teoretycznie umożliwić ma rozpoczęcie terapii w przyspieszonym trybie. Zamysł dobry, wykonanie jednak do kitu, gdyż NFZ obowiązek wypełnienia krateczek zrzucił na lekarzy. Nie byłoby to jeszcze takie złe, gdyby nie fakt, że wypełnienie takiej zielonej karty to lekko licząc pół godziny. Ilu pacjentów można przyjąć w tym czasie?

Niestety, aby dostać się szybko na badania, na wizytę do lekarza trzeba kombinować jak humanista na maturze z matmy. Ostatnio rozmawiałem ze znajomym, który od lat zmaga się z poważną chorobą. Pech chciał, że jego wieloletni lekarz prowadzący, z którym notabene miał relacje przyjacielskie, nagle zmarł. Nie mógł więc już zadzwonić do niego o każdej porze dnia i nocy i poprosić o wizytę. Dopadła go proza życia, która prawie doprowadziła go do śmierci. Facet tak długo czekał na specjalistyczne badania diagnostyczne, a potem na wizyty u specjalistów, że prawie się przekręcił. Gdy w końcu trafił do właściwego lekarza, ten spojrzawszy na wyniki, zapytał tylko: „Dlaczego nie przyszedł Pan wcześniej"? Kolega do dziś nie wie, czy to był czarny humor, czy on tak na serio?

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, Paweł Rogalski, Marta Jaszczerska, Paulina Błaszkiewicz, Marcin Wiła, Michalina Domoń
Dział foto: Marek Stiller, Karol Kacperski, Krzysztof Nowosielski, Bartek Modelski
Sekretarz redakcji: Katarzyna Paduch
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.: 796 023 368
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

POZNAJ PROZDROWOTNE FUNKCJE DOMÓW HYBRYDOWYCH

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ 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 EKOTRADE TFF mp|tec MPI HÖRMANN REWATEC STIEBEL ELTRON

Na okładce:
Profesor Jacek Jassem
Foto:
Mona Blank

MATEUSZ BOREK I BMW 7 52

nr. 11/2015 (62) www.prestiztrojmiasto.pl

FELIETON
6 Od Naczelnego
8 Zza szklanego ekranu: Non stop niech się świeci - Małgorzata Rakowiec
10 Krzywym okiem - Michał Stankiewicz.
12 Kto robi w kulturze, tego kultura nie obowiązuje - Arkadiusz Hronowski

WYDARZENIA
14 Super jacht z Gdańska, Żeglarskie zdjęcie roku, Zmiana sił u deskarzy
16 Oktoberfest w Hotelu Gdańsk, Smolik i Kev Fox nagrali płytę
28 Znajdź sens i pomóż
20 Janda charytatywnie, Prawnicy na korcie
22 Metropolia czasu wolnego
24 Konieczka podbija świat, Porsche Dog Day
26 Asystory u Bonda, Gdańscy naukowcy ujarzmią cukrzycę
28 Koncertowe Trójmiasto

TEMAT Z OKŁADKI
30 Jacek Jassem - Profesor niezwyczajny

LUDZIE
36 Życie pod żaglami - Zygmunt Choreń
38 Człowiek, który wiele wie - Radek Kotarski
42 Lekkoatletki z Komendy Portu Wojennego
46 Z Michałem wśród zwierząt - Emocjonalny jak szympans

PODRÓŻE
48 W rytm uderzającej fali - Sydney
50 Winnice chorwackiej Slawonii

MOTORYZACJA
52 Mateusz Borek i BMW 7
56 Mercedes GLE SUV
58 Trzej Królowie
60 Moto Wieści
62 Toyota w terenie
64 Audi RS6

MIEJSCA
66 RODZINNIE, AKTYWNIE, INTENSYWNIE, KAMERALNIE

DESIGN
68 Prestiżowe wnętrze - Mariaż stylów
70 Poduszki nie tylko dekoracyjne
72 Romans show biznesu z designem
74 Melisa do salonu
76 Naturalny ogień w nowym wydaniu

STYL ŻYCIA
80 Im bardziej smart, tym jesteśmy głupsi
82 Domy hybrydowe a zdrowie
84 The sky is no limit!

ZDROWIE I URODA
88 Liposukcja to nie odchudzanie
90 Wizytówka młodości
92 Bezpieczne wybielanie zębów

MODA
94 Fashion, Sport, Moto
100 Must Have

KULINARIA
102 Kuchnia szefa kuchni - Kacper Maziuk
104 Historie kuchenne - Claudia Filippi - Chodorowska i Kuba Maj
106 Villa Uphagena - w rodzinie siła!
108 KAKU Fashion & Cook
110 Baccate i nic nie trzeba dodawać
112 Pierwszą kawę zrobiła mi babcia - Krzysztof Drwięga

KULTURA I SZTUKA
114 Prestiżowe imprezy
116 Dokąd na Sylwestra
118 Koncertowa zima
120 Sztuka to pasja - Anna Mierzejewska
122 Nowości książkowe z Trójmiasta
124 Wojciech Rajski - dyrygent z duszą instrumentalisty

BIZNES
126 Twarze pomorskiego biznesu - Kazimierz Wierzbicki
128 Sukcesja to obowiązek
130 Oddać stery w dobre ręce
132 Kredyty będą tańsze

KRONIKA PRESTIŻU
136 Private banking po godzinach, Koniec sezonu w SGC
138 Prawnicy grali w tenisa, Ekoinbud i ekologia
140 Prawnicy nie szczędzili grosza
142 Melisa w NAP, Tenis pod dachem
144 O trendach w BoConcept, Janda dla Hospicjum

PROFESOR NIEZWYCZAJNY 30

THE SKY IS NO LIMIT! 84

CZŁOWIEK, KTÓRY WIELE WIE 38

Informacje dotyczące odzysku i recyklingu pojazdów wycofanych z eksploatacji na stronie www.sopot.porsche.pl

Porsche Centrum Sopot - LELLEK Group

Przewaga dzięki jakości.

PORSCHE

Porsche Centrum Sopot
Auto LELLEK Group
Al. Niepodległości 956
81-861 Sopot
Tel.: +48 58 550 911 0
Fax: +48 58 550 911 6
porsche.sopot@lellek.com.pl
www.sopot.porsche.pl

LELLEK
Group

W zależności od wariantu i wersji zużycie paliwa w cyklu łączonym od 3.1 do 12.7 l/100 km, emisja CO_2 od 70 do 245 g/km.

NON STOP NIECH SIĘ ŚWIECI

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

Jak dobrze, że w naszym kraju w taki sposób obchodzimy Wszystkich Świętych i Dzień Zmarłych. To czas, który pozwala na chwilę zatrzymania i zadania sobie pytania: „po co tu jesteśmy?" Zwłaszcza, że już w bramkach startowych czekają renifery, śnieżynki i **Jingle Bells**.

I jestem przekonana, że jedynym co utrzymuje je na wodzy w tej szerokości geograficznej są znicze palące się na cmentarzach. Ale kto wie, jak długo tak jeszcze będzie? Do pierwszego, który się wyłamie? Na razie, wprawdzie nie przed 1 listopada, ale tuż po, nowe rozwiązania testuje Gdynia. - To jest eksperyment – tak tłumaczyli urzędnicy to, że tuż po Święcie Zmarłych świątecznymi iluminacjami rozbłysły pierwsze ulice miasta.

To kolejny już eksperyment dotyczący publicznych przestrzeni w Gdyni. Przypomnijmy, to właśnie Gdynia zakazała w czasie kampanii wyborczej oblepiania przydrożnych słupów i latarni wyborczymi plakatami. Ten wydaje się być udanym – widać to także po wyborach, kiedy już wszystko wiadomo, a uczestnicy przedwyborczych igrzysk zapomnieli o swoich wizerunkach, nieco już nadszarpniętych deszczem i wiatrem, smutno zalegających w różnych miejscach, czy to gdzieś na przystankach, czy przydrożnych latarniach.

Ciekawe co zdecyduje o tym, że eksperyment z ekspresowymi iluminacjami zakończy się sukcesem? Brak skarg od tych, którzy uznali, że to zbyt szybko? Czy może pochwały tych, którym podoba się to, że zaraz po świetle znicza, ciemność rozpalają sznury gwiazdeczek.

Z ozdobami świątecznymi czeka Sopot – powołując się na konserwatywne podejście – czyli uznając, że graniczną datą ozdobienia świecidełkami publicznych przestrzeni jest dzień wizyty gościa z Laponii.

Oczywiście centra handlowe, niezależnie od tego, w którym mieście się znajdują, wcale nie eksperymentując, tylko uznając to za coś oczywistego, tuż po Święcie Zmarłych przenieść nas chcą w bożonarodzeniowy klimat, ale to oczywisty zabieg marketingowy, bo właścicielom handlowych przestrzeni zdecydowanie nie zależy na tym, abyśmy długo zastanawiali się nad sensem istnienia. Sens ma być – w robieniu przedświątecznych zakupów.

Dla mnie taka sytuacja jest dość frustrująca, bo mam taki odruch, że gdy tuż po wypominkach słyszę White Christmas, ogarnia mnie przerażenie, że gdzieś uciekły mi jakieś co najmniej cztery tygodnie życia. Uff – jak dobrze, że w przypadku Gdyni to eksperyment. ■

ROZUM PODPOWIADA TAK.
SERCE POTWIERDZA ZDECYDOWANIE TAK.

*Maserati GHIBLI już od 3.819 zł miesięcznie.**

** 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%.*

Pekao Leasing
Member of UniCredit

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.

No i stało się to, co stać się miało. PiS przejął władzę, PO przeszła do opozycji. Niektórzy wieszczą, że będzie strasznie, inni, że w końcu ktoś zrobi porządek. A tak naprawdę to chyba niewiele się zmieni. Ot, jedna partia z bogatym programem socjalnym zastąpi inną. Nowa władza, podobnie jak poprzednia swojego programu zapewne nie zrealizuje. Zresztą, która z partii w ciągu 25 - lecia faktycznie realizowała swój program?

Bez zmian za to na szczeblu samorządowym. Doskonałą kondycję władzy, a przede wszystkim ciężką pracę pokazuje „Pomorskie" Magazyn Samorządu Województwa Pomorskiego. W liczącym 28 stron wydaniu wrześniowo – październikowym na 9 zdjęciach widać Mieczysława Struka, marszałka województwa. Mniej, bo tylko 4 zdjęcia ma Ryszard Świlski, członek zarządu województwa. Na pocieszenie warto dodać, że znacznie piękniej wygląda od Struka.

Co jednak szalenie niepokojące – zaledwie po 1 zdjęciu mają pozostali wicemarszałkowie: Hanna Zych Cisoń, Trawicki i Wiesław Byczkowski. O ile dzielącą ich przepaść do Mieczysława Struka można zrozumieć, w końcu to marszałek, ale do Ryszarda Świlskiego – już nie. Czekam z niecierpliwością na kolejne wydania tej pasjonującej lektury. No i kolejne piękne zdjęcia, mam nadzieję bardziej sprawiedliwie rozdzielone pomiędzy wicemarszałków (dominacji marszałka z pewnością nikt nie kwestionuje, bo społeczeństwo pragnie oglądać).

Warto też zmienić treść zdjęć. Dzielni samorządowcy z reguły pozują w garniturach, we własnym towarzystwie, nudnym tle, podczas przemówień, gal lub konferencji. To wszystko może niesłusznie sugerować, że w ogóle nie pracują tylko coś otwierają, wręczają albo przemawiają. A przecież każdy obywatel wie, że tak nie jest.

Sieć Obywatelska, WatchDog Polska zapytała kierownictwo NIK o nagrody jakie co roku sobie przyznaje. Odpowiedź przyszła, ale dotycząca tylko prezesa i wiceprezesów. Najwyższa nagroda to 71 tys. zł, kolejne po 56 tys., a najmniejsze to 26 tys. zł. Podobnie w jak w przypadku innych publicznych instytucji dokładnie nie wiadomo za co je przyznano. Zresztą tutaj NIK nie jest oryginalny, bo prawie w żadnej publicznej instytucji albo państwowej firmie dokładnie nie wiadomo za co są nagrody. Po prostu są i już. Nagród przyznanym pracownikom niższego szczebla NIK jednak już nie chciał ujawnić. Powód? „ ... istotnego interesu publicznego przemawiającego za udzieleniem żądanej informacji publicznej dopatrzyć się trudno" – oświadczyły władze NIK w piśmie do Watch Dog Polska. Nie, znaczy nie. I już.

Już nie Chicago w USA i Rzym we Włoszech, ale Floryda i Sycylia - to najważniejsze skupiska Polonii w tych krajach. Tak zapewne uznał ZUS, bo właśnie tam, nad ciepłe morza wysłał swoich urzędników, by rozmawiali z mieszkającymi tam Polakami. Pomysł wycieczek nad ciepłe morza skrytykowały media, co z kolei nie spodobało się rzecznikowi ZUS.

"I nagle wszyscy dziennikarze dokładnie się orientują, gdzie są skupiska Polonii i gdzie pracownicy ZUS - jeżeli już muszą - powinni się udać. Najlepiej oczywiście, żeby musieli jechać w podróż do miejsc o temperaturze w okolicy -30 stopni Celsjusza" – napisał rzecznik na swoim urzędowym blogu. W dalszej treści zdenerwowany rzecznik oświadczył, że to nie media będą ustalać gdzie pracownicy ZUS będą podróżować. Liczę na kolejne wpisy, tym bardziej, że jest o czym, bo media ostatnio znów czepiły się ZUS-u.

W jednym przypadku nowosądecki ZUS ogłosił przetarg na kupno nowych aut. Warunek – musi być SUV z napędem na cztery koła, no i minimum 17 calowymi felgami. Tempomat też jest niezbędny o innych dodatkach nie wspominając. Warto tutaj dodać, że w całym kraju ZUS ma już 335 służbowe pojazdy i 282 kierowców na etacie. Z kolei szczeciński ZUS pod koniec września ogłosił przetarg na wyżywienie dla pracowników. Wartość zamówienia – blisko 700 tys. zł. Jedzenie ma wystarczyć na 12,5 tys. tzw. osobodni, co oznacza posiłek za 55 zł dla każdego urzędnika na dzień. Ktoś porównał to z dzienną stawką żywieniową w szpitalach – 9 zł.

Wracając zatem do żartu rzecznika na blogu, że dziennikarze najchętniej wysłaliby urzędników do miejsc gdzie jest tempertura minus 30 stopni, wydaje mi się, że jest nietrafiony. Powinno być przynajmniej minus 50 stopni. ■

HOTEL MARINA CLUB
★★★★★

Konferencja?
Szkolenie?
Event?

Hotel Marina Club *****

- 100 komfortowych pokoi
- 5 sal konferencyjnych + sale VIP (od 8 do 450 osób)
- Wellness & SPA
- Rozrywka

www.hotelmarinaclub.pl Siła 100, 11-036 Gietrzwałd Tel. 89 523 87 97

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.

JADAĆ KAŻDY MOŻE, TROCHĘ LEPIEJ LUB TROCHĘ GORZEJ, UUUU...

Jadać na mieście zaczynamy coraz częściej. To w Polsce coraz bardziej popularna forma spędzania czasu z przyjaciółmi oraz możliwość poznawania nowych smaków, delektowania się samym widokiem potraw, smakiem coraz wyborniejszych win oraz gustownymi wnętrzami. W ślad za tym ruszyła cała armia ekspertów, pisząc blogi, recenzje, wystawiając oceny, wprawiając tym samym w drżenie szefów kuchni oraz właścicieli restauracji.

Zabawne są te wszystkie opisy ów znawców tematu. Czasami zastanawiam się czy samemu nie stworzyć własnego bloga i zacząć tam recenzować z rozmachem. Moim ulubionym tematem byłyby tzw. pianki, które udają marchew, ziemniaki, seler, a pewnie nawet i coca cole, jeśli kreatywny szef kuchni się postara. W ramach wyprawy początkującego „jedzera", czyli blogera kulinarnego, postaram się zrecenzować trzy wybrane potrawy jednej z restauracji, której istnienie okryję tajemnicą.

Zamówiliśmy 3 dania. Na początek przystawka: śledzik położony na wypukłym talerzu w towarzystwie niebieskiego groszku, na aksamitnym posłaniu z dyni, okraszony deszczem łez przepiórki. Danie przypomina wzornictwem wyjściowe wdzianko tybetańskiego Szerpy. Talerz przystrojony był średniej wielkości pestkami winogron o smaku trufli, a czerwony szczypiorek o smaku arbuza był kropką nad „i" tej zaledwie przygrywki. Potrawę oceniam jako przeciętną z uwagi na niezbyt precyzyjne ułożenie śledzika, a pestki winogron smakiem bardziej przypominały wątróbkę niż trufle.

Kiedy jednak nadszedł czas na danie główne, czułem podniecenie jak w oczekiwaniu na pojawienie się Dawida Byrne'a w klubie Stodoła. Moim oczom ukazał się zamówiony comber z renifera. Niewielki kawałek pomarańczowego mięsa ułożony na liściach jarzębiny, w towarzystwie kwiatów polnych, czterolistnej koniczyny o smaku truskawki oraz młodego, fioletowego ziemmiaka w kształcie trójkąta o smaku imbiru. Misterną dekorację stanowiła osnowa polnej trawy wpleciona w wątek z duszonych igieł sosny. Danie zdecydowanie lepsze w smaku niż przystawka, choć uważam że igły mogły być bardziej kruche i były zbyt czerwone.

Na deser zamówiliśmy gruszkę. No i tu zostaliśmy rozłożeni na łopatki. W pojemniczku przypominającym ampułkę po antybiotykach dostaliśmy wyciąg z gruszki, a właściwie jego esencję. Ta zaledwie kropelka czarnej substancji, kiedy trafiła na mój język, spowodowała niemal erotyczne doznania oraz wprowadziła mnie dosłownie w stan halucynacji. Przez chwilę widziałem nawet siedzącą obok wielką truskawkę mówiąca do mnie: Chcesz spędzić ze mną upojny weekend na Westerplatte? Deser zdecydowanie zwyciężył tego dnia i uważam że warto wrócić do tej restauracji, choćby ze względu na gruszkę.

Jako początkujący „jedzer" uważam, że można zaufać temu miejscu. Wystrój był zadowalający, zwłaszcza że krzesła były odpowiednich wymiarów. Obsługa przypominała mi zespół Filipinki z okresu Batumi, a szef kuchni mógłby z powodzeniem zacząć wystawiać obrazy z jedzenia w Centrum Pompidou. Miejsce na szczęście nie jest przyjazne dzieciom. Ponieważ byłem w towarzystwie znanej aktorki, nie mogę zdradzić nazwy miejsca oraz wysokości rachunku jaki zapłaciłem. Aktorka w każdym razie była zachwycona, wszystkie potrawy sfotografowała swoim ajfonem i natychmiast wrzuciła na fejsa.

Nie wiem jeszcze czy zdecyduję się na dalsze pisanie o potrawach, gdyż porównuję tę specjalność do zwykłej próby bycia kimś, będąc nikim, nie mając zielonego pojęcia o sztuce gotowania. Samozwańczy recenzenci kulinarni krzywdzą wiele dobrych miejsc swoimi beznadziejnymi opiniami. Dowodem niech będzie fakt skrytykowania ostatnio na łamach opiniotwórczego trójmiejskiego portalu pewnej nowej, doskonałej restauracji. Nie czytajcie tych bredni, tylko sami oceniajcie wartość tych miejsc. Wszystkim „jedzerom", blogerom i recenzentom kulinarnym przekazuję słodkiego, marynowanego faka w kształcie fasoli, a restauratorom życzę samych sukcesów, mnóstwa klientów i powrotu do normalności w tym śmiesznym wyścigu o laur „miszcza" złotej patelni. ■

biały krolik

ul. Folwarczna 2
81-547 Gdynia
restauracja@bialy-krolik.pl
tel. +48 691 980 478
www.bialy-krolik.pl

Super Jacht z Gdańska

46 metrów długości, prawie 1000 m2 powierzchni, 4 poziomy i 22 węzły maksymalnej prędkości - tak w liczbach wygląda najnowszy koncept motorowego katamaranu zaprojektowanego przez gdańską stocznię Sunreef Yachts.

Fot. Materiały prasowe

150 Sunreef Power to nowoczesny projekt o opływowym kształcie i sportowym stylu. To przede wszystkim idealna opcja dla osób poszukujących takich walorów katamaranów jak m.in.: naturalna stabilność (dzięki dwóm niezależnym kadłubom), ogromna przestrzeń użytkowa, czy niskie zanurzenie, umiejętnie połączonych ze zindywidualizowanym designem Sunreef Yachts i linią motorowego super jachtu.
Koncept cechuje nieskończona możliwość personalizacji wnętrz. Jedna z wielu propozycji designerów to na przykład zaprojektowanie pokładu głównego jako otwartego salonu z zawartą w nim przestrzenią jadalną i wypoczynkową, barem oraz przesuwanymi drzwiami prowadzącymi na przestronny kokpit i rozkładane tarasy po obydwu jego stronach.

Górny pokład jest doskonałym miejscem na główną sypialnię z panoramicznym widokiem i ze specjalnym przejściem na dodatkowy niezależny kokpit. W kadłubach może znajdować się kuchnia ze spiżarnią, kabiny VIP oraz kabiny gościnne, a także strefy dla załogi bądź pralnia, siłownia, a nawet sauna.

Taras ulokowany na przedzie jachtu będzie wspaniałym miejscem relaksu dostarczającym niezapomnianych widoków gościom spędzającym czas na materacach i leżakach. Podobną rolę spełni flybridge o powierzchni 95 m2, na którym opcjonalnie przewidziano jacuzzi oraz przestrzeń wypoczynkową. Garaż ulokowany na rufie pozwoli na przechowanie wszystkich zabawek wodnych, w tym: skutera oraz pontonu, a także może stanowić doskonałą platformę do odpoczynku wyposażoną w eleganckie sofy oraz pufy.

Koncept prezentowany jest potencjalnym klientom z całego świata oraz na najważniejszych światowych targach jachtowych. Budowa jachtu 150 Sunreef Power przez stocznię Sunreef Yachts zajęłaby nie więcej niż 2 lata. mp

Żeglarskie zdjęcie roku

Prezentowane zdjęcie Roberta Hajduka, trójmiejskiego fotografa specjalizującego się w fotografii żeglarskiej, nominowane do tytułu Żeglarskie Zdjęcie Roku w międzynarodowym konkursie The Mirabaud Yacht Racing Image Award 2015. To coroczny konkurs dla profesjonalnych fotografów zajmujących się tematyką żeglarską.

W każdej edycji przyznawane są dwie nagrody: nagroda główna – laureat wybierany jest przez międzynarodową grupę profesjonalistów związanych z żeglarstwem i fotografią oraz nagroda publiczności przyznawana fotografowi, który otrzymał najwięcej głosów w internetowym głosowaniu na stronie konkursu www.yachtracingimage.com. W tegorocznej edycji o prestiżowy tytuł żeglarskiego zdjęcia roku ubiega się 80 fotografii wykonanych podczas regat na całym świecie.

Fot. Robert Hajduk

Robert Hajduk to doświadczony fotograf, dokumentował największe i najbardziej prestiżowe regaty świata, m.in. Vendee Globe, Mini Transat Jacques Vabre, World Match Racing Tour, czy Volvo Ocean Race. Z jego zdjęciami można się zapoznać na stronie www.shuttersail.com mp

Zmiana sił u deskarzy

Małgorzata Białecka z SKŻ Hestia Sopot i Piotr Myszka z AZS AWFiS Gdańsk będą reprezentować Polskę w olimpijskiej rywalizacji w windsurfingowej klasie RS:X. Losy wewnętrznej rywalizacji o paszporty do Rio de Janeiro rozstrzygnęły się podczas mistrzostw świata w Omanie, podczas których oboje zajmowali piąte miejsca.

Zarówno dla Myszki, jak i dla Białeckiej będą to pierwsze igrzyska olimpijskie. Obojgu udało się przełamać wieloletnią hegemonię odwiecznych rywali. Mowa o Zofii Noceti - Klepackiej i Przemku Miarczyńskim, którzy na ostatnich igrzyskach sięgnęli po brązowe medale. O medalach myślą też Białecka i Myszka.

– Marzyłem o tych igrzyskach już bardzo długo. Do Londynu nie udało mi się pojechać. Początek tych eliminacji też nie był dla mnie zbyt udany, bo mistrzostwa Europy to była totalna klapa. Wiedziałem, że trzeba być cierpliwym, trenować i wierzyć, że się uda. Do Rio nie pojadę na wycieczkę, ale po to, żeby zdobyć mój wymarzony ostatni medal, którego mi brakuje. Mocno wierzę, że uda mi się tego dokonać – podkreślił Piotr Myszka. mp

Piotr Myszka

Fot. Tadeusz Dobrzyński

GRAND LUBICZ

UZDROWISKO USTKA

POBYT SYLWESTROWY

• NOCLEG ZE ŚNIADANIEM W KOMFORTOWYM, KLIMATYZOWANYM POKOJU
• WYKWINTNE MENU

/ ZABAWA SYLWESTROWA WSPÓLNIE Z DJ-EM
/ POWITALNY DRINK W HOTELOWYM FOYER
/ UROCZYSTĄ KOLACJĘ WRAZ Z CAŁONOCNYM BUFETEM ZIMNYCH PRZEKĄSEK I DESERÓW
/ OPEN BAR: WHISKY, GIN, TONIC, WINO
/ 0,5L ALKOHOLU BIAŁEGO NA PARĘ
/ SZEROKI WYBÓR DOSTĘPNYCH ALKOHOLI
/ TOAST NA POWITANIE NOWEGO ROKU
/ KONKURSY – DO WYGRANIA POBYT WEEKENDOWY W HOTELU, DAY SPA ORAZ WIELE INNYCH ATRAKCYJNYCH NAGRÓD
/ POKAZ FAJERWERKÓW / FOTOBUDKA
/ MOŻLIWOŚĆ BEZPŁATNEGO WEJŚCIA I GRY W HOTELOWYM KASYNIE
/ MNÓSTWO ATRAKCJI DLA DZIECI

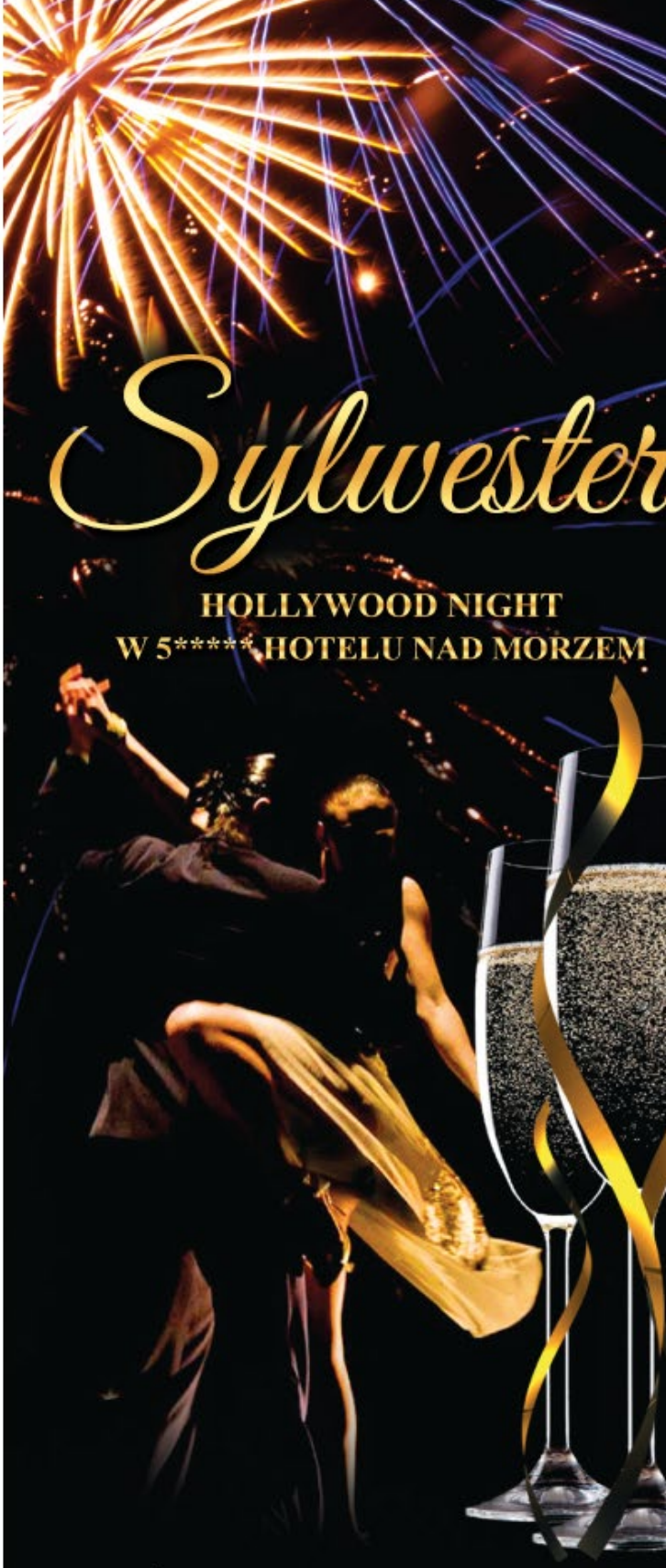
RELAKS I WYPOCZYNEK W CENTRUM WELLNESS

• BASEN SPORTOWY -4 TOROWY • BASEN REKREACYJNY ZE ZJEŻDŻALNIĄ, SZTUCZNĄ RZEKĄ ORAZ BRODZIKIEM DLA DZIECI. • BASEN SOLANKOWY VIP O WYJĄTKOWYCH WŁAŚCIWOŚCIACH LECZNICZYCH • JACUZZI Z HYDROMASAŻEM • KOMPLEKS SAUN • GROTA SOLNA Z TĘŻNIĄ

DODATKOWO POLECAMY

• KORT TENISOWY • SQUASH • CUBE BALL • BOWLING • BILARD • ROWERY • KIJKI DO NORDIC WALKINGU

Ustka • tel. 59 841 82 00
recepcja@grandlubicz.pl • www.grandlubicz.pl



HOLLYWOOD NIGHT
W 5*** HOTELU NAD MORZEM**

ŚWIATOWE GWIAZDY, BLASK FLESZY I CZERWONY DYWAN.
CHOĆ NA JEDNĄ NOC PRZENIEŚMY SIĘ DO HOLLYWOOD, ŚWIATA SUKCESU I SŁAWY.
BĘDZIE CZERWONY DYWAN, KASYNO, FILMOWE KLAPSY...

CENA OD 599 PLN/OS

Coroczne gdańskie święto piwa Oktoberfest w Hotelu Gdańsk

Jerzy Kryszak, Birant Honorowy, odbił pierwszą beczkę piwa specjalnie uwarzonego na Gdańskie Dożynki Piwne w Hotelu Gdańsk - OKTOBERFEST 2015. Impreza z jednej strony nawiązuje do piwnego święta w Monachium, z drugiej zaś głównym celem Brovarni i Hotelu Gdańsk jest kultywowanie gdańskich tradycji piwnych.

Prezes Navimor Roman Kinda z małżonką, Prezes Gdańskiego Klubu Biznesu Jan Zarębski z małżonką Teresą, Prezydent Gdańska Paweł Adamowicz, Prezes Holdingu „Remontowa" Piotr Soyka z małżonką Bogną oraz Senator Edmund Wittbrodt z małżonką Danutą

W Gdańsku tradycja warzenia piwa i biesiadowania przy nim ma ponad 600 lat. W XVI-wiecznym Gdańsku było 440 browarów, a dzisiaj tę tradycję kultywuje Brovarnia Hotelu Gdańsk. W trakcie tego święta nawiązuje się do tej historii, gdzie tradycja polsko - niemiecka była podstawowym elementem rozwoju Gdańska.

Goście w tradycyjnych strojach bawarskich, ale też kaszubskich znakomicie wkomponowali się w starogdańskie święto piwa. Uroczyste odbicie beczki, bawarskie specjały kulinarne, piwo w litrowych kuflach, muzyka na żywo, zabawy i konkursy - świadkami tego ceremoniału byli zacni gdańszczanie, w tym m.in. Prezydent Miasta Gdańska, Paweł Adamowicz oraz senator Edmund Wittbrodt.

Pani Prezes Hanna Hass wraz z Prezesem Navimor International Romanem Kinda

Pani Dorota Sobieniecka, PrezesGKB, Pani Kalina Krauze oraz Pani Ewa Stocker, Dyrektor MED SPA Hotelu Gdańsk

Dyrektor Hotelu Gdańsk Karolina Wójcik, Manager Marketingu Brovarni Hotelu Gdańsk Magdalena Madej, Manager Brovarni Hotelu Gdańsk Mateusz Kinda

Smolik i Kev Fox nagrali płytę

Dwie indywidualności, które łączy niesamowita pasja do pokonywania granic i odkrywania nowych przestrzeni artystycznych. Andrzej Smolik i Kev Fox nagrali właśnie wspólną płytę o prostym tytule Smolik / Kev Fox.

Smolik to jeden z najlepszych polskich producentów muzycznych i kompozytorów. Kev Fox jest Anglikiem związanym ze sceną muzyczną Manchesteru. Niedawno zamieszkał w Sopocie. Ze Smolikiem poznał się kilka lat temu na koncercie w Warszawie.

Natychmiast zamknęli się na klika dni w studiu, żeby dać upust wzajemnym fascynacjom muzycznym. Towarzyszył im między innymi znakomity trójmiejski perkusista Kuba Staruszkiewicz, grający na co dzień ze Smolikiem. W efekcie powstał utwór L.O.O.T. Szersza współpraca była tylko kwestią czasu.

Płyta Smolik / Kev Fox to misternie skonstruowane, pełne melancholii melodie, niepowtarzalny, hipnotyzujący, silny wokal Foxa przeciwstawiony minimalistycznemu brzmieniu gitary, i tak charakterystycznemu brzmieniu instrumentów wszelkich, za które odpowiada Smolik zabiera słuchaczy w niezwykłą muzyczną podróż. Warto posłuchać, to muzyczne odkrycie roku i jeden z najciekawszych duetów muzycznych ostatnich lat. 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

Znajdź sens i pomóż

165 tysięcy złotych - tyle pieniędzy zebrano podczas kolejnej już aukcji charytatywnej fundacji Między Niebem a Ziemią. Aukcja, będąca podsumowaniem ogólnopolskiej akcji Znajdź Sens, odbyła się w gościnnych progach Olivia Sky Club. Wzięli w niej udział głównie przedstawiciele trójmiejskiego środowiska prawników i biznesmeni.

PRESTIŻ PATRONUJE

Sesję okładkową w Prestiżu wylicytowano za 15 tys. zł

Fot. Karol Kacperski

Jarosław Bieniuk wręcza wylicytowaną koszulkę Sebastiana Mili

Aukcję prowadził Marcin Żebrowski

Znajdź Sens to cykl warsztatów i spotkań z inspirującymi ludźmi organizowanych przez fundację Między Niebem a Ziemią w całej Polsce. Fundacja opiekuje się nieuleczalnie chorymi dziećmi i ich rodzinami.

Aukcja nie mogłaby odbyć się bez wsparcia osób z zewnątrz, które przekazują lub organizują niebanalne przedmioty na licytację. Tę po raz kolejny w niezwykle zabawny, swobodny, a czasami wręcz brawurowy sposób poprowadził Marcin Żebrowski, dziennikarz TVN 24. Dużym zaskoczeniem była kwota, za którą sprzedano jego osobisty krawat, w którym prowadził telewizyjne studio wyborcze. Uzyskał on cenę 4000 zł!

Aukcję uświetnił koncert Pauliny Czapli

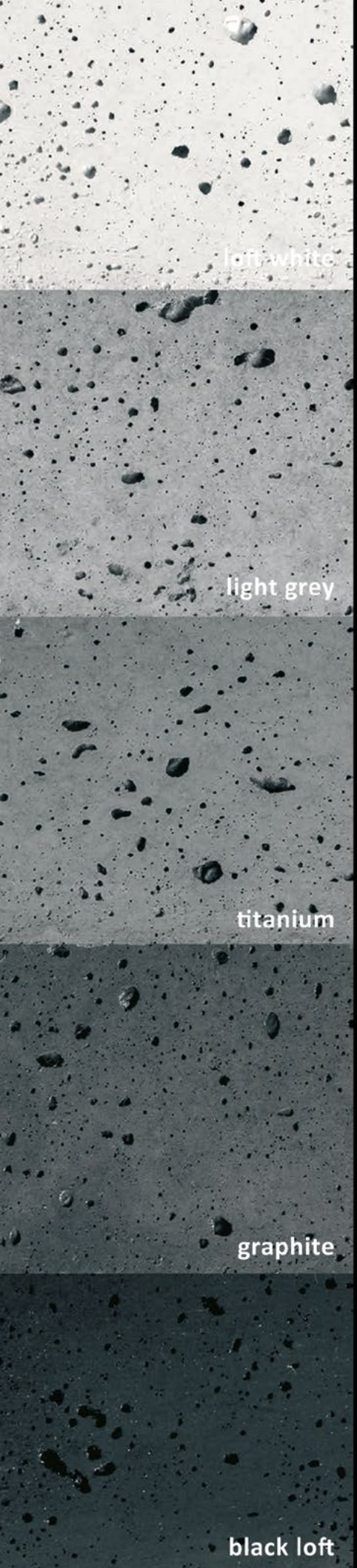
Fundację tradycyjnie już wsparł magazyn Prestiż. Już po raz trzeci ufundowaliśmy na aukcję naszą okładkę wraz z wywiadem i sesją zdjęciową. Licytacja skończyła się na 15 tysiącach. Najwyższą cenę osiągnął natomiast obraz Marty Słomianowskiej „Kobiecość", wylicytowany za ponad 22 tys zł. Z kolei radca prawny Dariusz Mądry za 14 tys. zł. kupił obraz namalowany przez trójmiejską malarkę Annę Bocek, na którym widniał portret jego żony. Z tego właśnie obrazu powstała wrześniowa okładka Prestiżu wylicytowana w roku ubiegłym właśnie przez mecenasa Mądrego.

Podczas aukcji swoją premierę miała też książka „Znajdź Sens", w której znalazły się relacje z tych warsztatów, a także wywiady, felietony, myśli i przepisy osób, które prowadziły każdy warsztat, 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.

Aukcje charytatywne, będące podsumowaniem akcji Znajdź Sens, odbywają się w kilku miastach w Polsce, a zebrane fundusze pozwalają przez cały rok wspierać podopiecznych fundacji. A potrzeby dzieciaków są ogromne. Począwszy od specjalistycznych materacy, wózków, sprzętu do rehabilitacji, pościeli, środków opatrunkowych, po finansowanie turnusów rehabilitacyjnych, opieki terapeutycznej, a nawet często po zakup żywności, czy opłacenie rachunków. kp

Książka „Znajdź Sens"

Krawat Marcina Żebrowskiego i obraz Marty Słomianowskiej „Kobiecość"



B-loft

-decorative concrete-

PŁYTY Z BETONU ARCHITEKTONICZNEGO

B-loft Sp. z o.o.
ul. Mariacka 2/1
81-383 Gdynia
tel. + 48 507 313 807
www.b-loft.pl e-mail: biuro@b-loft.pl

PRESTIŻ PATRONUJE

Fot. Krzysztof Nowosielski

Krystyna Janda charytatywnie

Recital Krystyny Jandy, występ artystów z gdańskiego Chóru Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Gdańskiego Non Serio oraz licytacja charytatywna - tak wyglądał kolejny już koncert z cyklu „Głosy dla Hospicjów", który odbył się w Filharmonii Bałtyckiej.

Krystyna Janda, mimo choroby gardła, urzekła publiczność niezwykle nastrojowymi i refleksyjnymi utworami ze spektaklu „Piosenki z teatru". To koncert, na który składają się piosenki z trzech przedstawień teatralnych: „Białej bluzki" Agnieszki Osieckiej, „Kobiety zawiedzionej" Simone de Beauvoir oraz „Marleny", opowieści o Marlenie Dietrich. Całość spektaklu przepleciona była rozmową aktorki z publicznością, jej osobistą refleksją na temat teatru i wykonywanych piosenek.

Na aukcji charytatywnej największą cenę, 3200 zł, osiągnęło zdjęcie z planu filmu „Człowiek z żelaza" zrobione przez legendarnego gdańskiego fotoreportera Zbigniewa Kosycarza. Na fotografii opatrzonej autografem Krystyny Jandy aktorce towarzyszą Andrzej Wajda i Jerzy Radziwiłowicz.

Z kolei za 1600 zł wylicytowano medalik, który Krystyna Janda nosiła na szyi grając w serialu „Modrzejewska".

Dochód z koncertu zorganizowanego przez Fundację Hospicyjną przekazany zostanie na rzecz Hospicjum im. ks. E. Dutkiewicza w Gdańsku i Fundusz Dzieci Osieroconych. W Polsce co pół godziny ktoś poniżej 20 roku życia zostaje sierotą. Osierocone dzieci potrzebują opieki psychologicznej, pomocy materialnej, niezwykle ważne jest też kształcenie nauczycieli i terapeutów. Do tej pory z pomocy Funduszu skorzystało około 7500 dzieci z całej Polski. Akcję można wesprzeć dokonując przelewu na konto **93 1540 1098 2001 5562 4727 0011.** mp

---

Prawnicy na korcie

Znakomicie spisali się reprezentanci Trójmiasta w XIX Ogólnopolskich Mistrzostwach Polski Radców Prawnych i Aplikantów w Tenisie. Na kortach Sopockiego Klubu Tenisowego na podium stawali Bartosz Paczesny, Rafał Szlązak, Marek Bołkowski, Marcin Chmielewski i Jarosław Pupiałło.

PRESTIŻ PATRONUJE

Fot. Krzysztof Nowosielski

Z prawej Bartosz Paczesny, Gdańsk

Na co dzień poważni, pełniący ważne funkcje. Za to na kortach porzucają wszelkie konwenanse i… po prostu dobrze się bawią! Jedni do Sopotu przyjechali po to by osiągnąć jak najlepszy wynik, inni tylko po to, by miło spędzić czas, spotkać się ze znajomymi z branży i odpocząć. Na kortach SKT spotkaliśmy zarówno tenisowych debiutantów, jak i prawników, którzy biorą udział w tenisowych zmaganiach od pierwszej edycji mistrzostw i regularnie stają na podium imprezy. Jedni i drudzy udowodnili, że wśród prawników nie brakuje znakomitych tenisistów.

Marcin Chmielewski i Anna Mianowska

Najlepszym zawodnikiem reprezentującym Okręgową Izbę Radców Prawnych w Gdańsku okazał się Bartosz Paczesny, który w kategorii +36 lat zajął drugie miejsce przegrywając w finale z Jarosławem Różyckim z Wałbrzycha. Paczesny to „niepowodzenie" powetował sobie w deblu. W parze z Romualdem Piątkowskim z Łodzi pokonali poznańsko - gdańską parę Jarosław Dobrowolski, Rafał Szlązak.

Świetnie na kortach SKT spisał się także Marek Bołkowski. Prawnik z Kwidzyna triumfował w kategorii +56 lat. Sukces zapisał na swoim koncie również Marcin Chmielewski, który w parze z Anną Mianowską z Katowic zajął drugie miejsce w mikście. W turnieju pocieszenia Michał Korwek z Olsztyna musiał uznać wyższość gdańszczanina Jarosława Pupiałło. mr

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

CZYTELNICY **PRESTIŻ**, KTÓRZY PRZYJDĄ Z TYM NUMEREM
DO **PREMIUM SOUND** OTRZYMAJĄ **12% RABATU** NA DOWOLNY GRAMOFON
SZCZEGÓŁY PROMOCJI W SALONIE

Metropolia czasu wolnego

Mieszkańcy dużych aglomeracji to w tej chwili ponad 70% całej ludności Europy, a w 2050 roku będzie ich 80%. Aby podołać wyzwaniom urbanizacji, miasta muszą nie tylko stawać się coraz bardziej inteligentne, ale muszą też znaleźć sposób na zaspokojenie coraz wyższych oczekiwań zamieszkujących je społeczności. Wokół tych pytań toczył się w Amber Expo IV Kongres Smart Metropolia 2015.

Masowe imprezy rekreacyjne budują markę metropolii

Jak stworzyć miasto przyjazne, bezpieczne i atrakcyjne dla wypoczynku? Nad odpowiedziami głowiło się ponad 500 gości i ekspertów kongresu. Przemysł czasu wolnego stanowi bowiem kluczowy czynnik rozwoju społeczno - gospodarczego miast i jest głównym powodem zwiększania skuteczności i efektywności w codziennym życiu zawodowym.

– *Inteligentne miasta to miasta, które mają długofalową wizję rozwoju. Znają potrzeby swoich mieszkańców i potrafią z nimi współpracować. Smart nie oznacza wyłącznie innowacyjności i nowych technologii. Inteligentne miasta to miasta dialogu, otwartości, kreujące przestrzeń publiczną dla wszystkich* – mówi Radosław Ciszewski, wiceprezes Instytutu Samorządowego, patrona merytorycznego Kongresu.

Najwięcej emocji podczas całego kongresu towarzyszyło dyskusji o zagospodarowaniu czasu wolnego poprzez kulturę. W bardzo burzliwej i emocjonalnej dyskusji zarówno prelegenci, jak i zabierający głos z sali słuchacze zastanawiali się, czym naprawdę jest kultura, jak ją zdefiniować i jak sprawić, by nie była pomijana przez decydentów.

- *Kultura to nie „widzimisię" dla zamożnych mieszkańców, ale klucz do budowania więzi międzyludzkich, relacji społecznych, które wpływają na życie obywateli, nadrabiają inne deficyty, a nawet są fundamentem innowacyjności, konkurencyjności i jakości życia* - mówił Marek Nowicki z Instytutu Badań nad Gospodarką Rynkową.

A muzyk Czesław Mozil przekonywał, że kultury nie powinny ograniczać ani poglądy polityczne, ani gusta, ani też wykształcenie, bo powinna ona „sklejać", a nie dzielić społeczeństwo. W panelu dotyczącym masowych imprez kulturalnych i rekreacyjnych będących promocją zdrowego stylu życia zwrócono uwagę na imponującą ilość wydarzeń sportowych rangi mistrzostw Europy i świata, organizowanych w ostatnich latach w Polsce a także na pozasportowe znaczenie masowych imprez plenerowych, które budują markę miast i metropolii.

Najbardziej „smakowity" panel Kongresu Smart Metropolia dotyczył metropolitalnego szlaku kulinarnego. Jego uczestnicy mieli okazję degustować potrawy regionalne przygotowane przez Adama Woźniaka, szefa kuchni restauracji Mercato i wysłuchać opinii znanych szefów kuchni odnośnie znaczenia regionalnych potraw w promowaniu miast. Wnioski były podobne: klimat kuchni budują ludzie, ważne jest przygotowywanie potraw w oparciu o składniki od regionalnych dostawców, a dobry produkt musi kosztować.

Kongresowi towarzyszyły Targi Techniki Przemysłowej, Nauki i Innowacji Technikon, Targi Recyklingu i Ekologii Re:Miasto.

- *XXI wiek to czas wzmożonej konsumpcji, nieograniczony dostęp do milionów produktów. Z roku na rok wytwarzamy coraz więcej odpadów, zwłaszcza opakowaniowych. Czas by to zmienić. Nie pozbywać się bezmyślnie. Spojrzeć na odpady inaczej. Ograniczyć, użyć ponownie, odzyskać. Samorządy są dźwignią rozwoju gospodarczego. Te z nich, które chcą stawiać na „inteligentny rozwój" powinny szukać innowacyjnych rozwiązań, pozwalających zmniejszyć wykorzystanie coraz to droższych i wyczerpalnych surowców naturalnych* - przekonuje Agnieszka Orłowska, inicjatorka projektu Re:Miasto. mr

Kultury nie powinny ograniczać ani poglądy polityczne, ani gusta

Metropolie powinny promować regionalne produkty i potrawy

ALTORIA
APARTAMENTY
Z OGRODEM
ZEN
tel. 58 785 11 11
hossa.gda.pl
HOSSA
DEWELOPER NR 1
GDYNIA
UL. STRZELCÓW

Konieczka podbija świat

Co, a raczej kto łączy Davida LaChapelle'a, artystę fotografika i ikona popkultury oraz Amber Rose, piosenkarkę i jedna z najsłynniejszych celebrytek świata? To Katarzyna Konieczka, sopocka projektantka i kostiumograf, która stworzyła kostium na potrzeby sesji zdjęciowej do książki „How to be a bad bitch".

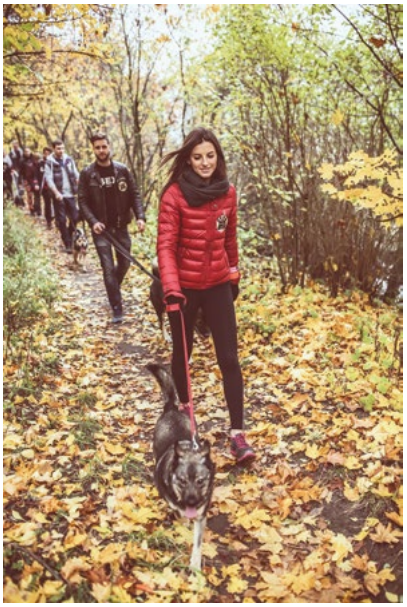
Sesję robił David LaChapelle, książkę będącą pełną pikantnych historii biografią, napisała Amber Rose. Na zdjęciu zdobiącym tylną okładkę książki amerykańska skandalistka pozuje w kostiumie Katarzyny Konieczki.

- Kostium jest zrobiony z plastiku i został pomalowany specjalnie dla Davida. Pewnego dnia odezwał się do mnie stylista LaChapelle'a, który pracuje z nim przy niemal wszystkich jego projektach. Powiedział, że słynny fotograf jest zachwycony moimi projektami i zapytał, czy chcę wziąć udział w projekcie z Amber Rose. Takim ludziom jak LaChapelle się nie odmawia - mówi Konieczka.

Współpraca okazała się owocna. Już niedługo, w kolejnych projektach słynnego fotografa znajdą się nakrycia głowy zaprojektowane przez Katarzynę Konieczkę. LaChapelle to kolejna ikona światowej fotografii, z którą współpracuje sopocka projektantka. Pierwszym był słynny Nick Knight. W kostiumach Konieczki można było także zobaczyć Lady Gagę, Zombie Boya, Coco Rosie, Natashę Poly, czy Daphne Guinness. mp

Porsche Dog Day

Ponad dwustu klientów i miłośników marki Porsche włączyło się w akcję pomocy psom z gdyńskiego schroniska Ciapkowo. W ramach imprezy Porsche Dog Day wszystkie psy zostały wyprowadzone na długi spacer, a schronisko otrzymało koce, karmę, kołdry i ubranka dla psów, a także pieniądze.



Fot. Marta Dębska Shh. Pictures i Krzysztof Nowosielski

Spacer z psami z Ciapkowa został wyznaczony trasą biegnącą przez lasy Trójmiejskiego Parku Krajobrazowego. 10 km przez las to nie lada wyzwanie, ale nie dla psów, lecz dla ich opiekunów. Nad formą uczestników imprezy czuwali jednak doświadczeni trenerzy personalni, Jakub Krzyżak i Piotr Ostrowski, którzy zadbali o właściwe tempo wędrówki. Psy, których kondycja nie pozwalała na tak długi spacer przydzielone zostały do grupy pokonującej krótszą trasę w pobliżu schroniska.

Schronisko Ciapkowo w Gdyni prowadzone jest przez Ogólnopolskie Towarzystwo Ochrony Zwierząt OTOZ Animals. Swój dom ma tutaj około 250 psów i 140 kotów. Często są to zwierzęta cudem uratowane przed śmiercią, przywiązane do drzewa, wyrzucane z samochodów, ofiary wypadków. Schronisko promuje odpowiedzialną adopcję psów, zatem jeśli masz dobre serce, szukasz czworonożnego przyjaciela na całe życie, a nie na chwilę, to znajdziesz go w Ciapkowie. mr

- czterogwiazdkowy, XIX - wieczny Pałac
- dogodne położenie przy autostradzie A1
- 16-hektarowy, zabytkowy park
- organizacja wesel i konferencji
- bale, imprezy, pakiety pobytowe

Hotel**** Pałac Romantyczny
ul. Toruńska 1, Turzno
87-148 Łysomice
Recepcja: tel. 56/642-31-00
recepcja@palac-romantyczny.com

Więcej informacji na stronie internetowej: www.palac-romantyczny.com

Asystory u Bonda

Meble dentystyczne wyprodukowane przez firmę Design Medica z Gdańska można zobaczyć w filmie Spectre. To najnowsza produkcja o przygodach Jamesa Bonda, która aktualnie wyświetlana jest na ekranach kin.

Fot. Materiały prasowe

Asystory dentystyczne gdańskiej firmy mają pojawić się w filmie w gabinecie dziewczyny Bonda, którą zagra Monica Bellucci. Dlaczego producenci wybrali akurat produkty młodej i szerzej nieznanej polskiej firmy? Jak zapewnia Dariusz Sawicki, członek zarządu Design Medica, zadecydował nowoczesny i wyjątkowy na skalę światową design mebli, który znacznie odbiega od tego, co można zobaczyć w zdecydowanej większości gabinetów lekarskich.

Asystory medyczne to specjalne szafki na obrotowej podstawie i kółkach będące podręcznym warsztatem lekarza. Na asystorze umieszczane są wszelkie przyrządy i materiały potrzebne do zabiegu, wszystko w ergonomicznie zaprojektowanych szufladach i przegrodach. W niektórych modelach zamontowane są również gniazdka, pod które można podłączyć urządzenia dentystyczne.

Asystory gdańskiej firmy znalazły się w doborowym towarzystwie gadżetów związanych z Jamesem Bondem. Zaliczają się do nich między innymi samochody Aston Martin DB10 i Jaguar C-X75, zegarek Omega Aqua Terra, okulary Tom Ford Snowdon i Vuarnet Glacier, telefon Sony Xperia Z5 Bond Edition, samolot Britten - Norman Islander, czy też drugi polski akcent w filmie, wódka Belvedere. Jednak w odróżnieniu od producentów tych zabawek, firma Design Medica, nie musiała płacić producentom filmu za product placement. mp

REKLAMA

OPTYK STUDIO 1242

Ray-Ban OAKLEY PRADA Persol

Galeria Bałtycka // POZIOM -1

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

Gdańscy naukowcy ujarzmiają cukrzycę

U około tysiąca dzieci rocznie lekarze diagnozują cukrzycę typu 1. Od niedawna walka z chorobą jest skuteczniejsza dzięki naukowcom z Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego. Odkryli oni bowiem nową metodę leczenia cukrzycy typu 1. Mowa o terapii limfocytami Treg.

Przyczyną wystąpienia cukrzycy typu 1 jest uszkodzenie komórek beta (wysepek Langerhansa) trzustki, do którego dochodzi najczęściej w wyniku infekcji wirusowej. Komórki te odpowiadają za produkcję insuliny.

Zespół naukowców i lekarzy pod kierownictwem profesora Piotra Trzonkowskiego opracował szczepionkę, która prowadzi do zatrzymania rozwoju, a nawet cofnięcia skutków cukrzycy typu 1 u dzieci. Szczepionka jest skuteczna, jeśli jest podana na początku choroby. Jak podaje portal cukrzycapolska.pl, szczepionka produkowana jest z autologicznych limfocytów T regulatorowych (Treg) uzyskanych z krwi obwodowej dziecka.

Komórki są następnie namnażane w laboratorium (można zwielokrotnić ich liczbę do 1000 razy i uzyskać około 1 mld komórek) oraz podawane zwrotnie dziecku. Limofcyty Treg regulują działanie układu odpornościowego i chronią przed atakiem na komórki beta trzustki, umożliwiając regenerację organu i zwiększenie produkcji insuliny.

Jak na razie z terapię zastosowano u trzydzieściorga dzieci. W efekcie u niemal wszystkich zmniejszono dawkę przyjmowanej dotychczas insuliny, natomiast u dwojga – całkowicie z niej zrezygnowano. Szczepionka zwiększyła również stężenie peptydu C, co oznacza, że organizm małych pacjentów zwiększył produkcję własnej insuliny.

Szczepionka jest już po badaniach klinicznych, które stwierdziły pełne bezpieczeństwo. Niestety, jak na razie możliwości leczenia tą metodą są ograniczone. Chodzi o pieniądze. Koszt produkcji szczepionki wynosi około 30 tys. zł, co jak na warunki kliniczne, i tak jest ceną umiarkowaną. Gdańskie laboratorium jest w stanie wyprodukować zaledwie 2 szczepionki Treg miesięcznie, a potrzeby są znacznie większe. Gdański Uniwersytet Medyczny poszukuje inwestorów. mp

REKLAMA

NOWA KARTA MENU JESIEŃ-ZIMA

PRZEKĄSKI I ZUPY

SAŁATKA Z BURAKÓW Z KREMOWYM KOZIM SEREM ORAZ SZYNKĄ DOJRZEWAJĄCĄ

SMAŻONA SALSEFIA PODANA Z PESTKAMI DYNI I SZCZYPIORKIEM

TARTA GRZYBOWA ZE SŁODKIM SOSEM Z CZERWONEGO WINA

KREM Z PASTERNAKU I JABŁEK Z PARMEZANEM

DANIA GŁÓWNE

SMAŻONY FILET TURBOTA Z POMIDORAMI I VINEGRETEM Z CZARNYCH OLIWEK, PODANY Z PIECZONYM ZIEMNIAKIEM Z BEKONEM I ANCHOVIES

SMAŻONA PIERŚ KACZKI PODANA NA PLACKU ZIEMNIACZANYM Z SOSEM WARZYWNYM Z DODATKIEM CYDRU

GRILLOWANY STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ Z PIECZONĄ MARCHEWKĄ, PODANY Z PURÉE ZIEMNIACZANYM, PUDREM Z OLIWY TRUFLOWEJ ORAZ CIELĘCYM SOSEM DEMI GLACE

DESERY

GOTOWANA GRUSZKA Z SOSEM Z OWOCÓW LEŚNYCH Z LODAMI Z IMBIRU I KOPRU WŁOSKIEGO

DUSZONE NA MAŚLE BANANY Z GOTOWANYM PASTERNAKIEM I LODAMI ŚMIETANKOWYMI Z PIETRUSZKĄ

PIECZONY CZEKOLADOWY FONDANT Z CIEPŁYM SOSEM WIŚNIOWYM

WIĘCEJ NA WWW.PASJAMI.COM.PL

Pasjami... restauracja autorska

RESTAURACJA „PASJAMI..."
HOTEL REZYDENT SOPOT
PL. KONSTYTUCJI 3 MAJA 3

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

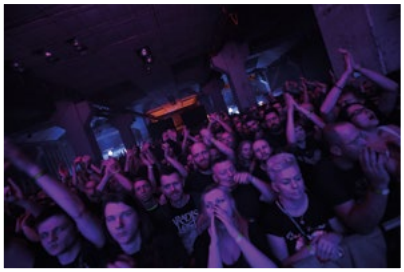
Koncertowe Trójmiasto

Trójmiasto wyrasta na koncertową stolicę Polski. Powiększa się liczba koncertowych obiektów, a co za tym idzie, nie brakuje spektakularnych wydarzeń z udziałem gwiazd rodzimej, jak i światowej sceny muzycznej. mp

◄ PARADISE LOST

Paradise Lost, legendarna brytyjska grupa heavy metalowa określana jako prekursor doom metalu, zagrała w klubie B90. Fani, którzy szczelnie wypełnili klub nie byli zawiedzeni. Charymatyczny Nick Holmes udowodnił, że prawie 30 lat na scenie, to nie tylko ogromne doświadczenie, ale też wciąż świetna, równa forma.

Potwierdzeniem tego były utwory z najnowszej płyty „The Plague Within", świetnie przyjęte przez publikę, zwłaszcza przez młodsze pokolenie. Starsi fani popadli w euforię, gdy rozlegały się dźwięki takich hitów, jak „As I Die", czy „Say Just Words". To był świetny koncert potwierdzający, że powszechną już opinię, że klub B90 to polska stolica ciężkiego grania. ■



EDYTA GÓRNIAK ►

Pięknych wrażeń dostarczyła swoim fanom Edyta Górniak, która w Ergo Arenie zagrała koncert z okazji jubileuszu 25-lecia obecności na polskiej scenie muzycznej. Artystka potwierdziła, że tytuł divy nie jest na wyrost. Pięknie wyglądała, pięknie zaśpiewała największe przeboje z całego dorobku 25-letniej kariery muzycznej oraz te z nowej płyty i nawiązała świetny kontakt z publicznością. ■

◄ WODECKI I MITCH & MITCH

Koncertem Zbigniewa Wodeckiego i Mitch & Mitch Orchestra and Choir zainaugurował działalność Stary Maneż, nowy klub muzyczny znajdujący się w gdańskim Garnizonie. Dwa odległe światy w jednym projekcie muzycznym okazały się strzałem w dziesiątkę. Świeżość i radość Mitchów wyczuwalna w każdej kompozycji ożywiły utwory Wodeckiego i nadały im nowy ton. Publika to „kupiła", podobnie jak nowe miejsce na koncertowej mapie Trójmiasta. ■

Riviera

PARKING

NAJWIĘKSZY, BEZPŁATNY, ZADASZONY - DOBRY START ZAKUPÓW

250 SKLEPÓW | **6** SAL KINOWYCH | **7** PLACÓW ZABAW | **2500** MIEJSC NA PARKINGU

GDYNIA, UL. K. GÓRSKIEGO 2

WWW.CENTRUMRIVIERA.PL

JACEK JASSEM

PROFESOR NIEZWYCZAJNY, PODRÓŻNIK EKSTREMALNY

AUTOR: MARTA LEGIEĆ / FOTO: MONA BLANK

Jest jedną z najbardziej wpływowych osób w polskiej medycynie. Każdy w Polsce, kto pali, palił lub ma w rodzinie palacza, zna efekty jego działalności. Właśnie Jacek Jassem, profesor zwyczajny Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego, kierownik Kliniki Onkologii i Radioterapii, jest autorem ustawy o zakazie palenia w miejscach publicznych.

Palił pan kiedykolwiek papierosy?

Znam smak papierosów, choć w życiu wypaliłem ich bardzo niewiele. Jak każdy młody człowiek, sięgałem po nie z ciekawości. Na szczęście nigdy nie wpadłem w nałóg. Mogę nawet powiedzieć, że byłem od tego bardzo daleki.

Na szczęście?

Jako lekarz nie traktuję palenia jako wady, złej cechy człowieka. Dla mnie to po prostu problem medyczny. Jest to uzależnienie od silnie trującej substancji, działającej jak narkotyk.

Jest jednak wielu lekarzy, nawet znanych, którzy mając pełną świadomością ryzyka związanego z paleniem, nie potrafią się pozbyć nałogu.

To prawda, jest nadal trochę palących lekarzy, ale na szczęście w ostatnich latach to zjawisko zanika. To dzisiaj w tym środowisku powód do wstydu. Kiedy czterdzieści lat temu zaczynałem pracę w klinice, palili prawie wszyscy i wszędzie - w pokojach, na korytarzach. I nie było w tym nic niestosownego. W tej chwili mój zespół liczy około stu osób: lekarzy, pielęgniarek, fizyków, techników, sekretarek i, o ile wiem, nikt nie pali. Nie dlatego, że ich pilnuję, ale dlatego, że są to pracownicy ochrony zdrowia, którzy spotykają się zawodowo wyłącznie z chorymi na nowotwory. A większość naszych pacjentów to ofiary palenia. Myślę, że każda z osób pracujących w klinice sama zrobiła sobie rachunek sumienia.

Myśli pan, że po wypowiedzeniu słów „rzucam palenie", łatwo jest zrealizować cel?

To nie jest prosta sprawa i nie trywializuję jej. Jednemu przychodzi to łatwiej, innemu znacznie trudniej. Często jest to droga przez mękę, dlatego chorym trzeba pomagać w profesjonalny sposób. Sam, z racji swojej specjalności medycznej, na co dzień bardziej zajmuję się skutkami nałogu, niż jego zwalczaniem.

W praktyce jednak zajmuje się pan i jednym, i drugim. Przecież to pan sprawił, że Polacy nie palą w miejscach publicznych.

Profilaktyka jest w onkologii szczególnie ważna - aż 2/3 nowotworów ma związek ze stylem życia i dietą. A najważniejszym z tych czynników jest właśnie palenie tytoniu. Wiele lat temu postanowiłem przekonać Polaków, że powinni wziąć odpowiedzialność za swoje zdrowie. W 1995 roku, przed wprowadzeniem pierwszej ustawy ograniczającej palenie tytoniu, odbyła się bezprecedensowa ogólnopolska akcja. Postanowiliśmy w bezpośrednich rozmowach przekonać polskich parlamentarzystów, że z tym problemem trzeba coś zrobić. Lekarze odwiedzili w biurach poselskich prawie wszystkich posłów - ja spotkałem się z kilkunastoma.

To były trudne rozmowy?

Przede wszystkim, choć było to zaledwie dwadzieścia lat temu, był to zupełnie inny świat. Trudno było opowiadać o raku komuś, kto przyjmował mnie z papierosem w ręku i słuchał z pobłażliwym uśmiechem. Jednak po godzinie rozmowy ich twarze tych osób się zmieniały, zaczynali rozumieć problem. Kiedy potem sprawdziliśmy, jak głosowali nad tą ustawą, okazało się, że nasze działania były skuteczne.

Co zawierała ta pierwsza ustawa?

Zakazywała między innymi reklam papierosów w radiu i telewizji, palenia w miejscach pracy i sprzedaży tytoniu nieletnim. Wprowadzała też duże ostrzeżenia na paczkach papierosów. W 2010 roku wprowadzono zaś „moją" ustawę, zakazującą palenia niemal we wszystkich miejscach publicznych. Sondaże społeczne wskazywały, że 3/4 społeczeństwa popiera ten zakaz, ale równocześnie pojawili się zajadli przeciwnicy, którzy wyrażali swoje poglądy, czasem w agresywny sposób. Nie było jeszcze tego, co dziś nazywa się hejtem, ale dostawałem szereg anonimów, pogróżek i wulgarnych listów.

Jednak walka z paleniem wśród zwykłych ludzi wydaje się niczym w porównaniu z walką z dużymi, majętnymi firmami. Był pan przygotowany na stoczenie batalii z lobby tytoniowym?

Mieliśmy przeciw sobie kilkadziesiąt osób reprezentujących te interesy – producentów papierosów, plantatorów tytoniu, restauratorów. W dyskusji często z furią atakowali każde nasze zdanie. To głównie z tego powodu prace nad ustawą trwały aż cztery lata. Przed jednym z ważnych głosowań w sejmowej Komisji Zdrowia jeden z lobbystów ostrzegał, że wprowadzenie ustawy spowoduje utratę kilkudziesięciu tysięcy miejsc pracy w sektorze gastronomiczno - rozrywkowym. Na szczęście zdążyłem sprawdzić, że w tym momencie tyle ludzi nawet tam nie pracowało, a dziś

Podczas prac nad ustawą o zakazie palenia w miejscach publicznych jeden z posłów próbował mnie przekonać, że przecież mamy w Polsce bardzo dobre prawo, bo w restauracjach były wtedy stoliki dla palących i niepalących. Problem polegał na tym, że na ogół stały one w jednym pomieszczeniu. Nie miał argumentów, kiedy mu powiedziałem, że to tak, jakby kąpiącym się w basenie ludziom powiedzieć, że w jednej części można sikać, a w drugiej nie.

chodzi do restauracji znacznie więcej osób, niż pięć lat temu. Jako anegdotę dodam jeszcze, że podczas prac nad ustawą jeden z posłów próbował mnie przekonać, że przecież mamy w Polsce bardzo dobre prawo, bo w restauracjach były wtedy stoliki dla palących i niepalących. Problem polegał na tym, że na ogół stały one w jednym pomieszczeniu. Nie miał argumentów, kiedy mu powiedziałem, że to tak, jakby kąpiącym się w basenie ludziom powiedzieć, że w jednej części można sikać, a w drugiej nie.

Nie miał pan czasami ochoty rzucić tego w diabły?

Nie. Zawsze kończę rzeczy, które zaczynam. Wiedziałem, że mam rację, bo żaden z moich oponentów nie widział tylu co ja ludzkich nieszczęść spowodowanych paleniem tytoniu. Jednemu z nich powiedziałem wprost, że nie powinien się wypowiadać w tej sprawie, skoro nie spojrzał nigdy w oczy człowiekowi, który w cierpieniu umierał z powodu raka płuca. A ja wiedziałem, że tą ustawą uratuję więcej ludzi, niż lecząc do końca życia swoich chorych. Właśnie dlatego miało to dla mnie głęboki sens.

Działa pan nie tylko w Polsce. Lista nagród, które pan otrzymał na całym świecie za swoją działalność naukową i społeczną, jest imponująca. Która z nich jest dla pana najważniejsza?

Na pewno można je jakoś uszeregować. Najważniejsza jest pewnie nagroda Prezesa Rady Ministrów za całokształt mojej działalności naukowej. Jednak bardzo, a może nawet bardziej, cenię sobie nagrodę naukową imienia Jana Heweliusza, przyznawaną przez prezydenta miasta Gdańska. Choć ma ona zasięg lokalny, jest niebywale prestiżowa. Zawsze jest ogromna konkurencja, a sama procedura jest długa i kilkustopniowa. Wielkim zaszczytem było także przyjęcie mnie do grona członków Polskiej Akademii Umiejętności. Poza tym otrzymałem parę nagród międzynarodowych. Jedną z nich przyznał mi prezydent Wiednia za innowacyjne osiągnięcia naukowe. Kilka dni temu, podczas Światowego Kongresu Raka Płuca w Denver, otrzymałem nagrodę za działania na rzecz profilaktyki raka płuca. Obecnie doradzam w tej dziedzinie między innymi rządowi austriackiemu oraz w Chinach. Tych nagród było zresztą znacznie więcej, i byłoby czymś nienaturalnym, gdybym nie cieszył się z każdej z nich.

Nowotwory złośliwe stanowią druga przyczyną zgonów w Polsce, powodując śmierć ok. 100 tys. osób rocznie. Co roku notuje się ok. 150 tys. nowych zachorowań, a według prognoz liczba ta może w najbliższych 10 latach wzrosnąć do 185 tys. Te liczby przerażają. Jak można powstrzymać tę epidemię?

Rosnąca zachorowalność wynika w przede wszystkim z wydłużania się czasu życia, bowiem ryzyko zachorowania na raka wzrasta z wiekiem. Każdy z nas może jednak wiele dla siebie zrobić, ponieważ około dwie trzecie nowotworów związanych jest z naszym stylem życia i dietą. Polecam wszystkim zapoznanie się z Europejskim Kodeksem Walki z Rakiem (łatwo dostępnym w Internecie), który zawiera jedenaście uniwersalnych „przykazań", pozwalających zmniejszyć ryzyko zachorowania na raka. Najważniejsze z nich to unikanie palenia tytoniu i nadużywania alkoholu, właściwa dieta (mało tłuszczów i czerwonego mięsa, dużo warzyw i owoców), aktywność fizyczna i rozsądne korzystanie ze słońca. Ponadto wiele nowotworów można wykryć we wczesnej fazie rozwoju, zwłaszcza dzięki badaniom przesiewowym (mammografii, badaniom cytologicznym w kierunku raka szyjki macicy i kolonoskopii). Trzeba tylko z nich korzystać. Ponadto, stale wzrasta skuteczność leczenia.

Jest pan laureatem nagrody prezydenta miasta Wiednia za działalność innowacyjną w dziedzinie onkologii. Jakie zatem innowacje w walce z rakiem stosuje się obecnie, a jakie mają szansę zmienić oblicze onkologii w przyszłości? Czy w ogóle nauka jest w stanie całkowicie poradzić sobie z problemem powstawania i leczenia nowotworów?

Onkologia jest jedną z najbardziej innowacyjnych dziedzin medycyny. Obecna chirurgia nowotworów w niczym nie przypomina tej sprzed kilkudziesięciu lat, kiedy w myśl hasła „im więcej, tym lepiej", wykonywano heroiczne, często okaleczające operacje. Teraz obowiązuje zasada, że tam gdzie to możliwe należy stosować najmniej inwazyjne zabiegi. W efekcie coraz częściej wykonuje się operacje pozwalające zachować zajęty narząd (np. zamiast amputacji piersi wykonuje się jedynie usunięcie guza), a chirurgię z otwarciem jam ciała zastępuje się równie skutecznymi zabiegami endoskopowymi. W niektórych nowotworach, np. w raku szyjki macicy, gruczołu krokowego, krtani, czy odbytu, chirurgię można z powodzeniem zastąpić mniej okaleczającą radioterapią.

Ta ostatnia metoda niebywale się rozwinęła.

I jest to metoda skuteczna. Dzięki wielkiej precyzji pozwala ona obecnie znacznie skuteczniej zabijać nowotwór, oszczędzając przy tym sąsiednie zdrowe tkanki. Największy postęp widoczny jest jednak w farmakologicznych metodach leczenia. Tradycyjną chemioterapię wypierają tu „inteligentne" leki, trafiające w swoisty dla nowotworu „cel molekularny" lub zwiększające naturalne siły immunologiczne organizmu. Poprzez odkrywanie kolejnych tajemnic nowotworów te terapie będą się nadal szybko rozwijać. Uważam, że jesteśmy dopiero na początku tej drogi. Równocześnie trzeba jednak z pokorą przyjąć fakt, że w przewidywalnej przyszłości nie da się całkowicie pokonać raka. Wynika to głównie z jego ogromnej różnorodności i mechanizmów pozwalających mu „uciekać" przed kolejnymi terapiami. Bardzo celnie wyraził to Siddharth Mukherjee w swojej książce pt: „Cesarz wszystkich chorób. Biografia raka". „Jest to historia wojny, w której szala zwycięstwa do dziś nie przechyliła się na żadną ze stron, a warunkiem uczestnictwa jest nieustanne dotrzymywanie kroku przeciwnikowi". Więc cały czas staramy się dogonić tego raka, ale tymczasem on nadal bywa szybszy.

Czytał pan o sobie notkę w Wikipedii?

Nie, nie czytałem. Nie mam skłonności narcystycznych.

Ale posiada pan skłonność do pewnego rodzaju szaleństwa. Mam na myśli pana survivalowe wyprawy. Nie lepiej pojechać do pięciogwiazdkowego hotelu i poleżeć na słońcu przy basenie?

Jestem człowiekiem bardzo aktywnym i nie umiem wypoczywać leżąc przy basenie lub na plaży. Pojechałem kiedyś na Wyspy Kanaryjskie na kongres. Zakwaterowano nas w ładnym hotelu, z dostępem do wszystkich miejscowych atrakcji. Po dwóch dniach, już po wygłoszeniu moich wykładów, nie wytrzymałem i postanowiłem gdzieś się urwać. Znalazłem właściciela prywatnej awionetki i poleciałem z nim do Senegalu, żeby zobaczyć prawdziwą Afrykę. Paszport zostawiłem w depozycie na lotnisku, żeby mieli pewność, że nie zostanę tam na zawsze. Jeśli jadę gdzieś za granicę, to nie po to, żeby leżeć na plaży, którą mam przecież niemal na wyciągnięcie ręki. Zresztą bywam tam zaledwie kilka razy w roku i to nie w celu leżakowania.

Po co pan jeździ na swoje wyprawy?

Chcę smakować świat i jego mieszkańców. Ciekawi mnie, jak żyją, czym się odżywiają, jak się kochają, czy wychowują dzieci. Bywam w miejscach, do których nie docierają turyści. Wchodzę na góry i wulkany, spływam rwącymi rzekami. Mieszkam z mnichami w buddyjskim klasztorze albo pod jednym dachem z mieszkań-

Czasami trzeba zamknąć oczy i po prostu wykonać zadanie. Na przykład zjechać rowerem półką skalną w Boliwii nad 800 metrową przepaścią, gdzie rocznie ginie 300 osób. Albo zjechać na linie pod strumieniem ogromnych wodospadów w Wenezueli, czy poszybować paralotnią w Andach. Trochę emocji przeżyłem także na pustyni w Namibii, gdzie cudem uniknąłem ukąszenia przez skrajnie toksycznego skorpiona.

cami Zambii czy Birmy. Jeżdżę z kilkoma kolegami – zawsze w tym samym gronie. To męskie, trudne wyprawy, wymagające kondycji i odwagi.

Nie bywa na takich wyprawach niebezpiecznie?

Jest pewien element ryzyka. Nasza pierwsza wyprawa na Islandię była najbliższa geograficznie, ale wcale nie najłatwiejsza. Na pewno mało rozsądna była spontaniczna decyzja o zdobyciu jednego z tamtejszych lodowców. Podczas wspinaczki napotkaliśmy bowiem sięgające „do wnętrza Ziemi" lodowe szczeliny, niektóre przykryte śniegiem, a nie zabraliśmy ze sobą specjalistycznego sprzętu. Dotarliśmy do celu, ale mogło się to źle skończyć. Wiele emocji dostarczało także wielokrotne przekraczanie rwących rzek, gdy woda dosłownie zaglądała do okien samochodu i w każdym momencie, gdzieś na odludziu, było ryzyko zatopienia naszego Pajero. Taka przygoda przytrafiła się zresztą na naszych oczach grupie Francuzów.

Czasami trzeba zamknąć oczy i po prostu wykonać zadanie.

Dokładnie tak. Na przykład zjechać rowerem półką skalną w Boliwii nad 800 metrową przepaścią, gdzie rocznie ginie 300 osób. Albo zjechać na linie pod strumieniem ogromnych wodospadów w Wenezueli, czy poszybować paralotnią w Andach. Trochę emocji przeżyłem także na pustyni w Namibii, gdzie cudem uniknąłem ukąszenia przez skrajnie toksycznego skorpiona. Kolega zauważył go 10 centymetrów od mojej bosej stopy. Najprościej można uniknąć tych niebezpieczeństw nie ruszając się z domu, ale my lubimy ten szalony rollercoaster.

Która z wypraw najbardziej zapadła panu w pamięć?

Każda z osobna. Trudno je porównywać, gdybym jednak miał wybrać jedną, byłaby to Syberia. To jedyne miejsce, gdzie byliśmy dwa razy. Gdziekolwiek jesteśmy na świecie, pojawiają się elementy cywilizacji, choćby budowle Inków na trasie morderczego trekkingu w Peru, czy kompleks buddyjskich świątyń odkryty przez nas podczas przedzierania się przez birmańską dżunglę. Tajga syberyjska jest w ogromnej części niezamieszkała i nietknięta ręką człowieka. To miliony hektarów lasów, czystych rzek i najprawdopodobniej nigdy niezdobytych gór. Kiedy, byliśmy tam pierwszy raz, 9 tysięcy kilometrów od Moskwy, w czasie spływu Jenisejem na zbudowanej przez nas tratwie, spotkaliśmy w głębi tajgi rodzinę wyznawców ortodoksyjnej wersji prawosławia. Uciekli tam wiele lat wcześniej w obawie przed prześladowaniami komunistów. Po naszym przybyciu gospodarz natychmiast udał się z dubeltówką do lasu, a z połaci mięsa wyciętej z upolowanego jelenia jego żona zrobiła dla nas pyszne befsztyki. Dostaliśmy też tort z malin, jedynych owoców, które przeżywają tamtejsze zimowe temperatury poniżej -50 st. C. Od ich dzieci dostaliśmy kubeczki z kory brzozowej. Ich gościnność była wzruszająca. Otrzymali od nas wszystko z naszego wyposażenia, co mogłoby im się przydać. Kiedy zaoferowaliśmy, że doślemy jeszcze coś z Polski, uśmiechnęli się tylko. Do nich listonosz nigdy nie dociera. Największe zaskoczenie przyszło jednak na końcu wizyty, gdy okazało się, że nazywają się Brzyccy i są potomkami polskich zesłańców z Powstania Styczniowego. Choćby dla tej chwili warto było pojechać na ten skraj świata.

Nie jest tajemnicą, że jest pan melomanem. Czy nadal w pana domu stoi pianino i czy nauczył się pan już coś na nim grać?

To pianino ma ponad sto lat i jest pamiątką po mojej babci. Grywają na nim czasem moje dzieci, a cała rodzina oczekuje, że może i ja kiedyś przy nim usiądę. Tymczasem jestem jednak zaprzątnięty tysiącem innych rzeczy, a poza tym moim muzycznym idée fixe jest nauczenie się gry na trąbce. Zostało mi jeszcze trochę życia, więc jest na to cień szansy. ■

JACEK JASSEM - Profesor zwyczajny Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego, Kierownik Katedry i Kliniki Onkologii i Radioterapii, specjalista w dziedzinie radioterapii onkologicznej i onkologii klinicznej. Konsultant wojewódzki w dziedzinie radioterapii. Autor ponad 500 publikacji w czasopismach naukowych w kraju i za granicą, autor i współautor kilkunastu podręczników krajowych i zagranicznych. Główne zainteresowania naukowe: rak płuca, rak piersi, nowotwory głowy i szyi, biologia molekularna nowotworów. Laureat licznych nagród naukowych w kraju i za granicą. Były przewodniczący Grupy Raka Piersi, a obecnie członek zarządu Polskiego Towarzystwa Onkologicznego oraz członek zarządu Europejskiej Organizacji do Badań nad Rakiem (EORTC), największej organizacji badawczej w dziedzinie onkologii w Europie. Przewodniczący Środkowoeuropejskiej Grupy Onkologicznej (CEEOG) i członek Rady Naukowej Instytutu Onkologii - Centrum im. Marii Skłodowskiej-Curie.

Profesor Jacek Jassem jest współautorem tzw. "Cancer Planu", czyli strategii walki z rakiem w Polsce. Strategia zakłada m.in. racjonalizację wydatków na onkologię, zniesienie limitów narzuconych przez NFZ, ograniczenie niepotrzebnej hospitalizacji i biurokracji, szybszą i lepszą diagnostykę, stworzenie mechanizmu szybkiego dostępu do nowych leków oraz finansowanie badań nad nowoczesnymi systemami diagnostycznymi, takimi jak diagnostyka molekularna nowotworów. Ta właśnie dziedzina to oczko w głowie profesora, a dla ludzi z całego świata nadzieja na szybką i prawidłową diagnozę i szybkie wyleczenie.

Diagnostyka molekularna jest dziedziną polegającą na określeniu występowania w zmienionej tkance danej mutacji genów. Jej głównym celem jest wczesne wykrycie choroby, które może skutkować zatrzymaniem gwałtownego przyrostu komórek rakowych. Bazuje ona na odkryciach mechanizmów molekularnych wpływających na powstanie rozmaitych mutacji.

Aktualny stan badań pozwala na walkę jedynie z niektórymi mutacjami genów, odpowiedzialnymi za rozwój konkretnych chorób. Terapia dobrana na podstawie diagnostyki molekularnej w sposób bardziej wybiórczy ukierunkowana jest na leczenie nowotworu i w mniejszym stopniu oddziałuje na cały organizm. Eliminuje ona nie tylko komórki nowotworowe, lecz także czynniki odpowiedzialne za mutacje i procesy nowotworzenia. Tym samym likwidowana jest przyczyna choroby.

Nad tym właśnie nieustannie pracuje Profesor Jacek Jassem. A w wolnych chwilach stara się żyć aktywnie. Ekstremalne podróże, koszykówka, siatkówka, rower, tenis, narty, sporty wodne i szalone zabawy z wnuczkiem to jego pasje. Relaksuje się najchętniej przy muzyce klasycznej, lubi chodzić na koncerty symfoniczne i do opery. Jest żonaty z prof. Ewą Jassem, kierownikiem gdańskiej Kliniki Alergologii i Pneumonologii.

ZYGMUNT CHOREŃ

ŻYCIE POD ŻAGLAMI

AUTOR: MARTA LEGIEĆ

Należy do światowej elity konstruktorów statków. Spod jego ręki wyszły Fryderyk Chopin i Dar Młodzieży, a luksusowy pięciomasztowiec Royal Clipper wymieniany jest w księdze rekordów Guinnessa. Gdańszczanin Zygmunt Choreń od lat projektuje największe żaglowce świata, co rusz bijąc własne rekordy. Schowany w zaciszu swojego biura z trudem daje się namówić na rozmowę o swojej pracy. Ma 74 lata i ani myśli o emeryturze.

Pochodzi pan z Podlasia?

Tak, urodziłem się we wsi Brzozowy Kąt.

Jak to się stało, że znalazł się pan nad Bałtykiem, z którym później związał pan całe swoje życie?

Zaprowadziła mnie tu ciekawość świata. Oczywiście dawniej trudniej niż teraz było zaspokoić ową ciekawość. Dla mnie oknem na świat był miesięcznik „Morze". Z niecierpliwością czekałem na każde kolejne wydanie. Czytałem i chciałem gdzieś popłynąć, coś zobaczyć. Po prostu wyruszyć w morze.

Ale chyba nie podejmował pan próby konstruowania statków?

W dzieciństwie robiłem statki z papieru, a kiedy podrosłem, konstruowałem żaglowce ze świńskiego koryta, które wiosną puszczałem do rowów melioracyjnych. Mocno wierzyłem w to, że dopłyną do morza (śmiech). Później z kolegą skonstruowaliśmy kajak.

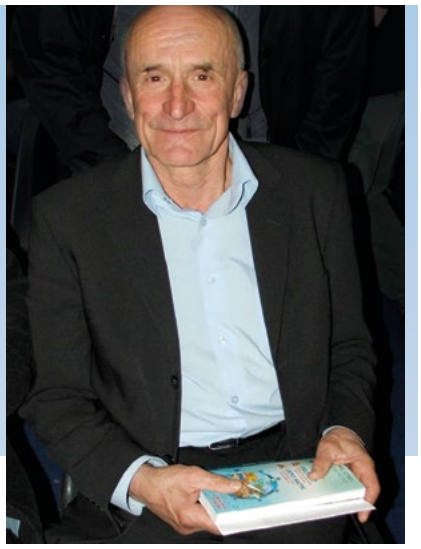
Skąd pan wiedział, jak skonstruować kajak?

Plany znaleźliśmy w „Morzu". Wystarczyło dokładnie się ich trzymać.

Aż w końcu sam pan dotarł nad morze.

Najpierw w mojej ulubionej gazecie wygrałem konkurs, który uprawniał mnie do odbycia dwutygodniowego rejsu po Bałtyku. Chyba to ostatecznie przypieczętowało mój los. Po skończeniu szkoły postanowiłem wybrać się na studia na Politechnikę Gdańską. Wydawało mi się, że z Gdańska dużo łatwiej jest poznawać świat. Na Wydziale Budowy Okrętów trafiłem pod skrzydła wyjątkowych osobowości naukowych. Moi profesorowie próbowali mnie nauczyć wszystkiego, co mogłoby być mi potrzebne w moim życiu zawodowym.

ZYGMUNT CHOREŃ: Nazywany jest „ojcem żaglowców" Urodził się w 1941 r. Zaprojektował i nadzorował budowę 17 wielkich żaglowców, pływających dziś pod banderami Polski, Bułgarii, Rosji, Ukrainy, Niemiec, Finlandii, Japonii i Panamy. Spod jego ręki wyszły m.in. Pogoria, Iskra II, Fryderyk Chopin, Royal Clipper, a także Dar Młodzieży i Mir. Konstruktor, projektant, założyciel i menedżer biura „Choren Design & Consulting" od początku jego powstania w 1992 roku. Wciąż ma pełen portfel zamówień.



fot. Marcin Sochacki, Licencja CC BY-SA

Chciał pan poznać świat i w końcu to się udało.

W Stoczni Gdańskiej, do której trafiłem do pracy, bardzo prężnie działał klub żeglarski. Skupiał pracowników stoczni, produkcji, biura konstrukcyjnego. To byli ambitni i ciekawi świata ludzie, którym udało się wyruszyć w rejs dookoła świata. Miałem szczęście i również zakwalifikowałem się na regaty Whitbread Race. Na jachcie Otago wypłynęliśmy w 1973 roku, a sam rejs trwał cały rok. W tamtych czasach było to prawdziwe wydarzenie. Na 17 jachtach z różnych krajów popłynęliśmy do Anglii, potem do Kapsztadu, przez Ocean Indyjski do Sydney, potem przez Ocean Wielki wokół Przylądka Horn do Rio de Janeiro i z powrotem. Przeszedłem wtedy chrzest bojowy, nawet przeżyłem wywrotkę na pełnym morzu.

Zobaczył pan zupełnie inny świat od tego, jaki serwowała nam Polska Ludowa. Być może zmienił się też pana sposób postrzegania samego żeglarstwa?

Owszem, zmienił się. Zauważyłem, że pływający po świecie żeglarze są albo bardzo bogatymi ludźmi mającymi własne jachty, albo niewiele mającymi biedakami, którzy pływają jako załoga najemna. Później, dzięki temu co robię, dalej mogłem podróżować. Niewiele jest miejsc, w których nie byłem. Stwierdziłem jednak, że na świecie jest dużo nędzy, a dobrze zorganizowanych krajów jest zaledwie garstka.

Zawodowe życie również rzuciło pana na głęboką wodę.

Kiedy wróciłem z rejsu, okazało się, że armatorzy radzieccy chcą budować szkolne statki żaglowe. Byłem wtedy w biurze konstrukcyjnym Stoczni Gdańskiej. To była potężna i bardzo dobrze zorganizowana jednostka z dużą liczbą głównych projektantów. Okazało się jednak, że wielu z nich obawiało się nowego zlecenia. Ja się nie bałem. Podjąłem się skonstruowania żaglowców Dar Młodzieży i siostrzanej jednostki Mir.

Czas mijał, aż tu nagle stał się pan „ojcem żaglowców".

Fot. Kacper Kowalski

Dar Młodzieży

Nie wiem kiedy się to wydarzyło (śmiech). Pewnego razu ze zdziwieniem dowiedziałem się, że tak właśnie jestem nazywany. To było chyba po tym, jak powstał Royal Clipper. W latach 80. zaczęliśmy konstruować Gwarka. W założeniu miał być to pasażerski wycieczkowiec żaglowy. Statek był już niemal gotowy, jednak nie udało się go skończyć. Przez kilka lat statek rdzewiał w Stoczni Gdańskiej, aż pojawił się Mikael Krafft. Kupił rdzewiejący kadłub, z którego później powstał piękny pięciomasztowiec nazwany Royal Clipper, wtedy największy żaglowiec na świecie (wymieniany w księdze rekordów Guinnessa przyp. red.). Jego matką chrzestną została królowa Szwecji Sylwia.

Co pan czuje, gdy widzi pan Dar Młodzieży, pierwszy wielki żaglowiec oceaniczny polskiej budowy, jaki wyszedł poza Morze Bałtyckie, przeciął równik i opłynął świat?

Jest mi miło. Czasami do niego zaglądam. Z większością skonstruowanych przez siebie statków mam przyjazne kontakty, jeśli tak to można ująć. Jednak nie wpadam w euforię i nie informuję każdego dookoła, że oto mój statek, z którego jestem dumny. Mam tylko satysfakcję, że zostawiam po sobie coś materialnego, co dobrze służy ludziom. Jestem po prostu dzieckiem szczęścia. Wszystko w życiu mi się udawało i mogłem robić to co lubię, czyli projektować.

Jak długo wykonuje się projekt takiego żaglowca - od pomysłu, nakreślonej pierwszej kreski, do momentu, kiedy statek pojawia się na wodzie?

Pierwszy projekt zajął mi cztery, pięć lat. Teraz świat przyspieszył, wszystko konstruuje się szybciej. Ostatni statek dla Wietnamu stocznia Marine Projects zbudowała w ciągu roku. To bardzo dobry czas. Jeszcze nikomu nie udało się zbudować w tak krótkim czasie takiego statku.

Kilka lat temu zaprojektował pan zupełnie inną jednostkę - ekskluzywny, największy żaglowiec, jaki kiedykolwiek pływał po morzach i oceanach. Czym się różnił od innych pana statków?

Rzeczywiście dla rosyjskiego armatora stworzyłem koncepcję żaglowca pasażerskiego. To pięciomasztowiec, 210 m długości, 22 m szerokości, długość najwyższego masztu to 53 m. Nazwano go Mały Książę. Różnica jest prosta - na statkach szkoleniowych obsługa jest ręczna, a na pasażerskich trzeba zajmować się pasażerami, więc obsługa jest zmechanizowana. Poza tym inne też jest wyposażenie. Ale to tylko koncepcja, koszt budowy to 150 milionów euro, za dużo chyba nawet dla bogatych rosyjskich oligarchów.

Skąd pan czerpie wiedzę na temat tak różnych konstrukcji?

Z literatury, z wyobraźni i z doświadczenia. W swojej firmie mam wyjątkowy zespół, z którym się konsultuję, bo wcale nie uważam, że jestem najmądrzejszy. Projektowanie nie jest pracą jednego człowieka, ale zespołową.

Cztery bary, trzy baseny, jadalnia, biblioteka, platformy sportów wodnych i spa. Największy jacht pasażerski na świecie, który właśnie pan konstruuje, też zapowiada się imponująco.

Będzie to pięciomasztowiec. Jednostka jest wzorowana na statku France II, zbudowanym w roku 1911, który w owym czasie był największym w historii żaglowcem świata. Oczywiście będą wprowadzone niezbędne udoskonalenia. Nie mogę jednak zbyt wiele mówić na ten temat.

Kilkanaście dni temu w Stoczni Remontowa zwodowano z kolei żaglowiec „El-Mellah", czyli po arabsku „Żeglarz". Oczywiście zaprojektowany przez Choren Design&Consulting.

To trzymasztowa fregata, która służyć będzie kadetom Wyższej Szkoły Morskiej Algierii. Jej długość całkowita to 110 m, szerokość 14,5 m, a powierzchnia ożaglowania to 3000 m kw. Prędkość pod żaglami wyniesie 17 węzłów przy wietrze 6 stopni w skali Beauforta.

Z którego statku jest pan najbardziej dumny?

Z całokształtu. W każdym zostawiłem kawałek swojego serca.

Ma pan jakieś marzenia?

Za dwadzieścia parę lat, jak dobrze pójdzie, popłynę w rejs dookoła świata.

A obecnie jak pan odpoczywa w wolnych chwilach?

W podróżach zawodowych (śmiech). A poważnie mówiąc, właśnie zakładam sad owocowy. Już zasadziłem 100 drzewek. Mam zamiar hodować pszczoły i ptaki.

Czyli emerytura?

Ani myślę iść na emeryturę. ■

Pogoria

Royal Clipper

Materiały archiwalne programu „Podróże z historią". Fot. Michał Wilczek

RADEK KOTARSKI

CZŁOWIEK, KTÓRY WIELE WIE

AUTOR: MARTA JASZCZERSKA / FOTO: MICHAŁ WILCZEK

Do tej pory poznawałeś opinie widzów nt. Polimatów, telewizyjnych projektów, czy siebie samego za pomocą internetu, gdzie każdy może zostawić komentarz. Teraz wydałeś książkę i ze swoimi czytelnikami stajesz oko w oko podczas spotkań autorskich. To nowe doświadczenie. Obawiałeś się tego? Jaki jest odbiór?

Gdy ktoś mnie pyta, jaki jest jeden z największych benefitów tej książki, to odpowiadam, że właśnie te spotkania. Początkowo, mówiąc zupełnie szczerze, podchodziłem do nich sceptycznie, bo po prostu się ich bałem. To przecież możliwość skonfrontowania się z opiniami, ale być może krytycznymi. Gdy ktoś pisze mi przez internet, że coś jest nie tak, coś mu się nie podoba, z czymś się nie zgadza, to zdecydowanie mniej boli, niż miałbym taką informację otrzymać prosto w oczy. Na szczęście, do tej pory takich radykalnych komentarzy nie usłyszałem. Jednak przede wszystkim zaskoczony jestem liczbą osób, które przychodzą na te spotkania. Spodziewałem się kilkunastu osób, a nie liczby podawanej w setkach.

Głównie trafiasz do młodego odbiorcy, jednak widziałam, że na spotkania z Tobą przychodzą też starsze osoby.

Faktycznie tak jest. Polimaty najpopularniejsze są wśród widzów w wieku 18-25, ale zdarzają się także osoby nieco starsze, ok. 35-letnie. Na spotkaniach autorskich nie brakuje jednak jeszcze starszych odbiorców, którzy kojarzą mnie przede wszystkim z programu „Podróże z historią" emitowanego na TVP2. Polimatów raczej nie oglądają, ale znają je z opowieści dzieci lub wnuków. Cieszy mnie to, bo to oznacza, że każdy może sobie wybrać najbardziej wygodną dla niego platformę do obejrzenia. Książka jest kolejną z nich.

„Nic bardziej mylnego", to twoje prywatne powiedzonko, czy celowo wymyślone hasło?

Zwrot, którego zupełnie nieświadomie nadużywam (śmiech). Gdyby nie internauci, nie zwróciłbym nawet na to uwagi. Ale faktycznie, prześledziłem odcinki Polimatów i stwierdziłem, że mieli rację. Nie mogłem więc nie użyć tego zwrotu do nazwania swojej pierwszej książki.

„Czy faktycznie wykorzystujemy jedynie 10% możliwości naszego mózgu? Najwięcej ciepła ucieka przez głowę? Czy rzeczywiście połknięcie gumy balonowej ma opłakane skutki? Ile pająków rocznie zjadamy podczas snu?" To tylko niektóre z 50 mitów, które obalasz w swojej książce. Dlaczego te, a nie inne mity?

W większości przypadków są to nowe mity, tylko kilka z nich znalazło się wcześniej w odcinkach Polimatów. A dlaczego akurat te 50? Wysłałem listę 75 mitów do moich znajomych i poprosiłem ich o zaznaczenie tych, które były dla nich najbardziej zaskakujące. Tak wybrałem te opisane w książce.

To, że wykorzystujemy tylko 10% możliwości naszego mózgu albo, że najwięcej ciepła ucieka przez głowę, jest uważane za „oczywistą oczywistość" oraz powtarzane i utrwalane także w telewizji. A to jednak mity. Dlaczego?

Wydaje mi się, że wszystko bierze się z takiego małego naukowego lenistwa. Przyjmujemy za prawdę coś, co wydaje się sensowne, zwłaszcza gdy usłyszeliśmy to od ludzi, których szanujemy, np. naszych nauczycieli. A przecież wystarczy przeprowadzić eksperyment we własnym zakresie. Wyjść w zimie z gołą głową i łydką. Czy więcej ciepła wyraźnie ucieknie przez głowę? Nie! Być może to dość drastyczny eksperyment, ale pokazuje jak niewiele trzeba, aby obalić mit.

Mit o połykanych pająkach przez sen zapewne najbardziej zainteresował twoich znajomych płci żeńskiej. Czytałam sprzeczne statystyki, że zjadamy od 5 do 150 pająków rocznie. To jak to jest? Zjadamy?

Na szczęście nie! Pająki wbrew pozorom nie są pozbawionymi mózgu samobójcami, których jedynym pragnieniem jest skonanie w otchłaniach naszej jamy ustnej. Wystarczy odwrócić tę logikę. Czy my wchodzilibyśmy do paszczy ogromnego pająka? Nie!

To mnie uspokoiłeś. A co ciebie jako Radka najbardziej interesuje?

Historia, dlatego duża część tych mitów zawsze zahacza o historię. Nawet gdy jest to temat biologiczny, np. nowotwory, to staram się dojść do historycznego uwarunkowania tych chorób, szukać ich dawnych opisów, itd.

Podobno byłeś uczniem, który nigdy się nie wychylał. Nie lubiłeś przedmiotów ścisłych, a z pisemnej matury z historii wyszedłeś szybciej, tylko dlatego, że spieszyłeś się na autobus. To prawda?

Wstydliwa, ale jednak prawda. Nie staram się ubarwiać mojego życiorysu. Uczyłem się przeciętnie w mojej opinii, chociaż potrafiłem zdobywać dobre oceny. Nie przykładałem się do matury, bo wiedziałem, że o przyjęciu na studia prawnicze w 100% decyduje egzamin. Byłem absolutnie nastawiony na jego pozytywne przejście. I się udało.

Czy Polimaty, obalanie mitów, przekazywanie wiedzy w ciekawy sposób młodym ludziom to twoje życie, swojego rodzaju misja, kontynuowanie nauczycielskich tradycji rodzinnych, czy po prostu praca?

Na pewno wszystko po trochu. Te sfery bardzo się przenikają. Mam nadzieję, że nigdy jednak w tym nie zabraknie pasji.

Nie jesteś fashionistą, nie robisz śmiesznych filmików, nie śpiewasz, nie tańczysz, etc. A właśnie w zalewie tandety i śmieciowych informacji trafiasz z ważnym przekazem, głównie do młodego pokolenia.

Materiały archiwalne programu „Podróże z historią". Fot. Michał Wilczek

Może przyczyna tkwi w tym, że ja na YouTube jestem człowiekiem z przypadku.

Podobno prowadziłeś wykłady w Krakowie, na które przychodziło ok. 40 osób. Pierwszy filmik o „Damie z gronostajem" udostępniony na YouTube, a który miał być promocją wykładów, w pierwszym dniu obejrzało 60 tys. internatów. To był początek Polimatów.

Zgadza się. Nigdy nie planowałem, że będę robił filmy popularnonaukowe i rzeczy z tym związane. Chcąc tylko promować moje wykłady, było dla mnie naturalne, aby przyjąć tematykę, którą zajmowałem się do tej pory. Gdybym na samym początku rozpisał to sobie w formie biznesplanu, to pewnie zainteresowałbym się bardziej popularnymi działkami internetu, jak np. rozrywka (śmiech). Liczba widzów jest wtedy nieporównywalnie większa. Koniec końców cieszę się, że robię to co robię.

Co jest kluczem do tego, żeby zachęcić młodych ludzi, aby sami z siebie chcieli sięgać po wiedzę?

Nie chcę wyjść na osobę wszechwiedzącą, która ma receptę na wszystko, bo po prostu taki nie jestem. Uważam jednak, że najważniejsze jest, aby do młodych ludzi mówić ich językiem, trafiać do nich za pomocą zaciekawienia, humoru lub innych emocji. Wtedy można podać w atrakcyjnej formie wartościowy przekaz popularyzujący wiedzę.

Czy Polimaty to manifest na brak w telewizji rozwijających programów dla młodzieży i dzieci jak Kwant, Sonda, Szalone liczby, czy chociażby 5-10-15?

Polimaty dopiero na pewnym etapie stały się czymś w rodzaju manifestu. Przez to, że pojawiły się przez przypadek, to na początku nie miałem skonkretyzowanych planów co do takiego formatu. Po jakimś czasie okazało się jednak, że z powodzeniem udaje mi się dotrzeć z komunikatem naukowym do wielu ludzi. Zrobiłem więc z tego pewnego rodzaju narzędzie do mobilizacji innych, bo jeśli mnie udało się sprawić, że nauka znowu jest popularna, to może jest to droga, którą warto podążać.

Od samego początku byłeś porównywany do Bogusława Wołoszańskiego. Ogłoszone Cię nawet jego następcą. Ale gdy debiutowałeś Bogusława Wołoszańskiego już nie było w telewizji. Teraz to się zmieniło i „Sensacje XX wieku" wróciły na antenę. Myślisz, że ktoś w telewizji na podstawie oglądalności Polimatów i tego, że udowodniłeś, że takie programy są atrakcyjne, uznał, że jest to droga, którą warto podążać?

- Myślę, że ze względu na ugruntowaną pozycję tego programu i uznanie jakim cieszy się Bogusław Wołoszański, nie mam swojego udziału w powrocie „Sensacji XX wieku". Uważam jednak, że i Polimaty i mój program w TVP 2 udowadniają, że miałem rację, że komunikaty edukacyjne mogą być na tyle popularne, aby móc zagościć w telewizji. Niestety, z ogromnym bólem serca muszę powiedzieć, że posiadanie w ramówce programu edukacyjnego to wciąż jest awangarda i ogromne ryzyko. Gdy ktoś mówi, że „Celebrity Splash!" jest ryzykownym formatem, to ja się z tym nie zgadzam, gdyż jest to program rozrywkowy, znany na całym świecie. Odbiorcy znajdą się bez trudu. Natomiast podjęcie decyzji, że dajemy budżet na coś, co z góry wiadomo, że nie będzie drugim „Rolnikiem szukającym żony", to jest to ogromne ryzyko. Dlatego tym bardziej cieszę się, że mój program zaistniał w telewizji.

Ale poznałeś Bogusława Wołoszańskiego?

Tak. Nawet wczoraj spotkaliśmy się podczas realizacji jednego z programów telewizyjnych.

Wie czym się zajmujesz i że jesteś do niego porównywany?

Wydaje mi się, że nie wie (śmiech). Wie na pewno, że zajmujemy się trochę innym wymiarem historii. On jest bardzo osadzony w XX wieku, a ja natomiast skaczę po różnych epokach. Ale dostał ode mnie książkę, więc mam nadzieję, że ją przeczyta.

Jaki jest twój przepis na sukces?

Przepisem jest trzymanie się swojej linii. Nie mógłbym być ekspertem od mody, dobrych obyczajów, czy muzyki i nawet nie próbuję. Kiedyś ktoś mi proponował prowadzenie programu, który nie jest z mojej bajki. Nie zgodziłem się. Gdy coś promuję, staram się to obudować w komunikat popularnonaukowy. Myślę więc, że u mnie to wszystko tak dobrze działa dzięki spójności wizerunkowej.

Studiowałeś prawo i historię. Prowadziłeś własną firmę zajmującą się importem towarów z Azji. Jesteś twórcą Polimatów, wydałeś książkę, występujesz w reklamach banku, prowadzisz program w telewizji. Nawiązując do nazwy programu Polimaty (polymathēs- „wiedzieć wiele") jesteś człowiekiem renesansu? Jak ty siebie postrzegasz?

Im więcej się dowiaduje, tym bardziej myślę o sobie jako o człowieku, który kroczy w naukowej mgle. Nabieram przy tym pokory, ponieważ nie myślę o sobie, jak o naukowcu, ale o człowieku, który poznaje prace innych badaczy i stara się wydobywać je na światło dzienne. To ważne zadanie, ale nigdy nie pozwoli poznać i dowiedzieć się wszystkiego.

Jakie masz plany na przyszłość?

Planuję wydać drugą książkę i mam nadzieję prowadzić drugi sezon „Podróży z historią".

Na koniec więc szybkie pytanie. Docelowo więc telewizja czy internet?

Jedno i drugie, a nawet i trzecie – w postaci książki. Nie ma znaczenia miejsce, gdzie popularyzuję wiedzę, a jedynie to, że nieustannie to robię! ■

GRANDHOTEL TIFFI®

ZAPRASZA NA

SYLWESTRA 2016

BAL DLA DOROSŁYCH

z menu autorstwa Szefa Kuchni Luca De Astis
ze stacjami live cooking i open barem

KINDER BAL

moc atrakcji i opieka animatorek

WIELKI POKAZ FAJERWERKÓW

nad samym brzegiem jeziora

SPRAWDŹ SZCZEGÓŁY OFERTY

www.TIFFI.com

Pakiet sylwestrowy dwie doby (2 os.+1) już od 2 999 zł.

REZERWACJE
GrandHotel Tiffi, ul. Dąbrowskiego 9, 14-200 Iława
tel. +48 89 651 97 97, e-mail: recepcja-ght@tiffi.com

Z MICHAŁEM WŚRÓD ZWIERZĄT

Fot. Tadeusz Dobrzyński

Michał Targowski

EMOCJONALNY JAK... SZYMPANS!

AUTOR: AGATA RUDNIK

Jesienią i zimą jeszcze więcej myślimy o emocjach, uczuciach, rodzinnym cieple. Dotyczy to nie tylko ludzi, ale i zwierząt. One też przeżywają zarówno te radosne, jak i przykre momenty, a cześć wydarzeń pozostaje w ich pamięci do końca życia. Między innymi o tym, które zwierzaki doświadczają żałoby opowiada dyrektor oliwskiego Zoo Michał Targowski.

Panie dyrektorze, listopad to czas, kiedy w sposób szczególny wspominamy zmarłych. Zastanawiam się, czy zwierzęta są w ogóle zdolne do tego, by przeżywać stratę bliskich?

Dotyczy to w zasadzie tylko zwierząt wyższych, w tym naczelnych - szympansów, czy orangutanów. Pamięć o bliskich utrzymuje się w ich świadomości przez wiele lat. Takie obserwacje można też poczynić wśród kapibar, łabędzi, czy kondorów, choć wydaje się, że to zwierzęta, które nie grzeszą emocjami wyższymi, a jednak. I tak na przykład kondory są monogamistami. Trudno wśród dorosłych dopasować nowego partnera, czy partnerkę po stracie poprzedniego. Pary tworzy się od wieku dziecięcego, stąd nowi partnerzy nie są zaakceptowani.

A jak wygląda żałoba u szympansów?

Nawet w naszym ogrodzie zoologicznym mamy dowody na to, że szympansy przeżywają rozłąkę i śmierć współtowarzyszy z rodziny. Gdy coś stanie się z dzieckiem, to matka potrafi tulić martwe maleństwo i nosić je. Nawet przez 3-4 dni nie rozstaje się z nim. O tym, że zachowują w pamięci osobniki, przekonujemy się też, kiedy ktoś odchodzi ze stada. I tak na przykład nasza słynna para - Karolek i Kasia byli razem 30 lat, a śmierć samca bardzo odbiła się na samicy.

Jaka jest historia Kasi i Karolka?

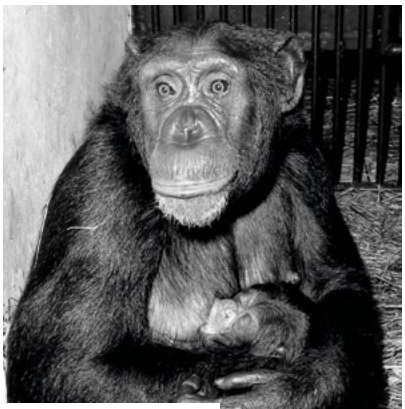
Jako małe szympansiątka trafiły do nas w 1974 roku. Karolek został odkupiony przez marynarzy, a Kasia przybyła z londyńskiego zoo. Cały czas były razem, na dobre i na złe, choć często dochodziło między nimi do konfliktów, jak to bywa w związku (śmiech). Potem zamieszkała z nimi jeszcze jedna samica - Lola, odebrana z cyrku. Zazdrość o względy samca była nieprawdopodobna. Kasia urządzała histeryczne wręcz sceny zazdrości. Kiedy Karolek padł ze starości, Kasia przestała jeść, stała się osowiała i obawialiśmy się, że też odejdzie. Reszta stada starała się ją jednak wspierać. Wkrótce dołączyły kolejne samce i samice, a ona, jako samica alfa, nie mogła pokazać, że jest smutna i słaba. W przeciwnym razie straciłaby swoją pozycję. Teraz jest najstarszą, stateczną samicą. Ma przeszło 40 lat, a średnia długość życia szympansa na wolności to 36-38 lat. Co ciekawe, Kasia ma jeszcze 3-letnią córeczkę, którą się opiekuje. Jest jeszcze naprawdę bardzo dobrze funkcjonującą dziewczyną (śmiech). Gdyby jednak pokazać jej Karolka, to myślę, że bardzo by się rozczuliła i załamała psychicznie i fizycznie.

Czy szympansy w zoo przyzwyczajają się do swoich opiekunów?

Zdecydowanie. Co roku organizujemy spotkania opłatkowe z naszymi emerytowanymi pracownikami. Dwa lata temu przyszła na nie była opiekunka naszych szympansów. Nie było jej u nas przez 15 lat, gdyż mieszkała daleko. Po spotkaniu, postanowiła odwiedzić swoich byłych podopiecznych. Gdy tylko zwierzęta zobaczyły swoją opiekunkę po tylu latach, dały tak radosny i donośny koncert powitalny, że oniemieliśmy. Cieszyły się, śmiały, wołały. Fantastyczna scena.

A jak reagują na samego dyrektora (śmiech)?

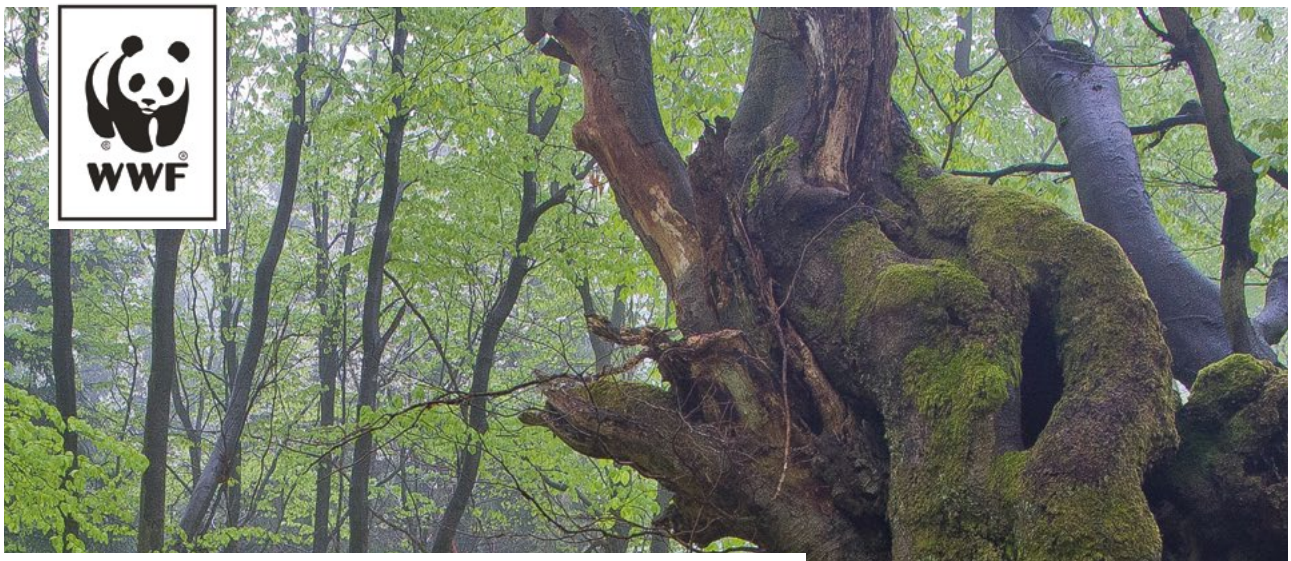
Odkąd zostałem dyrektorem, to oczywiście odwiedzam zwierzęta, ale znacznie rzadziej, niż kiedy byłem asystentem, czy kierownikiem działu hodowlanego. Zawsze jednak miałem względy u Karolka i Kasi. Gdy jednak podejdę do nich cichutko, od zaplecza i zawołam „Kasia!", to nagle pojawia się


Szympansica Kasia i jej dziecko

tajfun. Kasia biegnie z ogromnym uśmiechem, a wszyscy zastanawiają się, co się dzieje. To dowód na ogromną inteligencję tych zwierząt i ich zdolność logicznego myślenia. Myślę, ze podobnie jest u orangutanów, choć my takich obserwacji nie mogliśmy poczynić. Nasze orangutany nie doświadczały bowiem tak wielkich uniesień.

Kończąc jeszcze wątek szympansi, chciałam zapytać o Lizę, która wychowywały panie z działu hodowlanego i na pewno wszyscy pamiętamy jej zdjęcia w śpioszkach...

Nasza mała Liza urodziła się w oliwskim zoo ponad 10 lat temu. Tuż po urodzeniu małej, jej mama bardzo zachorowała. Przez dwa lata była chowana u nas jak dziecko. Potem baliśmy się, że trudno będzie przywrócić małpkę do stada. Instynkty są jednak tak silne, że matka bez problemu rozpoznała własne dziecko, a i reszta osobników od razu zaakceptowała malucha. Teraz Liza rządzi w warszawskim zoo, ale jak tylko odwiedzają ją jej byłe opiekunki, to odgłosów radosnych powitań nie ma końca. To naprawdę rozumne, a jednocześnie bardzo uczuciowe zwierzęta. ■



#SOSKARPATY

Dramat Puszczy Karpackiej trwa. Jej drzewa, których nie zasadził człowiek, giną pod piłami. Warto to zatrzymać, zanim będzie za późno!

Dramat Puszczy Karpackiej trwa. Jej drzewa, których nie zasadził człowiek, giną pod piłami. Musimy to zatrzymać, zanim będzie za późno!

Co roku tysiące buków, jodeł i drzew innych gatunków przestaje oddychać. Stare drzewa Puszczy Karpackiej, których nie sadził człowiek, nie potrafią krzyczeć, dlatego giną w ciszy. Dlatego to Ty musisz zabrać głos i wysłać wszystkim znajomym #SOSKarpaty.

Miejsce, które jest ostoją wielu rzadkich gatunków zwierząt przeradza się w wielki plac budowy. Ogromne, stare drzewa nie mają szans z człowiekiem. Kolejne są już oznaczone do wycięcia. Sytuację pogarsza budowa nowych dróg, które wdzierają się w głąb lasu. Puszcza Karpacka to niezwykle różnorodny i bogaty biologicznie rejon naszego kraju. Tamtejsze działania są przykładem prowadzenia przez człowieka gospodarki niezwykle szkodliwej dla środowiska naturalnego.

Na terenie Puszczy Karpackiej regularnie odbywają się, wyjątkowo szkodliwe dla lasu i jego mieszkańców polowania zbiorowe. Niepokojone i płoszone są nie tylko zwierzęta gatunków łownych, ale także zwierzęta objęte ochroną gatunkową, w tym gatunki rzadkie. Na zniszczenie i degradację narażone są także wrażliwe siedliska przyrodnicze. Jednym z przykładów takiego miejsca jest projektowany Turnicki Park Narodowy, który zamiast chronić karpacką przyrodę został zamieniony w łowisko dla myśliwych.

WWF Polska oraz Fundacja Dziedzictwo Przyrodnicze podejmują działania ochronne rejonu Puszczy Karpackiej, by pozostał ostoją dzikich zwierząt oraz miejscem, gdzie stare drzewa mogą dalej rosnąć w spokoju. To unikalny ekosystem w skali całego kraju oraz jedno z ostatnich takich miejsc w Europie, dlatego warto podjąć działania, aby to miejsce nie zostało tylko wspomnieniem. ■

CO NALEŻY ZROBIĆ, ABY CHRONIĆ KARPATY?

- **Ocalmy przed wycięciem najstarsze, ponad 100-letnie drzewa**
- **Utwórzmy Turnicki Park Narodowy**
- **Powiedzmy NIE dla polowań zbiorowych na terenie planowanego Turnickiego Parku Narodowego**
- **Wzmocnijmy ochronę stref przypotokowych**
- **Ocalmy ponad stuletnie drzewostany**
- **Stwórzmy prawdziwe strefy bez dróg**

Podpisując się pod apelem WWF Polska oraz Fundacji Dziedzictwo Przyrodnicze, domagasz się od polskich władz, urzędów i instytucji zarządzających obszarem polskich Karpat, podjęcia zdecydowanych działań na rzecz ich pełnej i rzetelnej ochrony. Wspierasz też walkę o ochronę polskich Karpat, która będzie prowadzona do czasu realizacji powyższych postulatów.

Ratuj Puszczę Karpacką i ich mieszkańców podpisując petycję na **www.karpaty.wwf.pl**

Działania wspierają Domy Hybrydowe

LYCKES
energa

LEKKOATLETKI Z KOMENDY PORTU WOJENNEGO

AUTOR: PAWEŁ ROGALSKI / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

O Marynarce Wojennej Rzeczypospolitej Polskiej tylko przy dużej dozie dobrej woli da się powiedzieć, że podlega modernizacji, nie mniej dobrej woli potrzeba, by uznać, że jej zdolności bojowe rosną. Gołym okiem widać za to, że kadry... pięknieją. Angelika Cichocka i Marta Jeschke są tego żywym dowodem. Co łączy obie panie? Obie są lekkoatletkami Sopockiego Klubu Lekkoatletycznego, obie zdobywały medale mistrzostw świata i Europy w zawodowym sporcie i obie odnalazły w sobie marynarskie powołanie.

Hasło „za mundurem panny sznurem" powoli odchodzi do lamusa. Polskie wojsko, wzorem sojuszniczych armii, otwiera się na panie, a one z tego dobrodziejstwa skwapliwie korzystają.

Trzy lata temu służbę zawodową w Marynarce Wojennej RP odbywało ich nieco ponad 200, coraz więcej kobiet decyduje się też na studia w Akademii Marynarki Wojennej – kuźni oficerów.

MAGIA MUNDURU

Przedstawicielki płci pięknej wyższe stopniem w samej Marynarce Wojennej już pewnie nikogo nie dziwią, ale na ulicy kobieta w mundurze galowym wciąż wywołuje ciekawość, czasem nawet zdumienie.

– *Nie ukrywam, że panowie, których mijam, oglądają się i to jest miłe* – śmieje się Marta Jeschke, w Marynarce Wojennej RP od sześciu lat, od niedawna po kursie podoficerskim, który uprawnia do otrzymania stopnia mata – *odpowiednika kaprala w wojskach lądowych. Póki co, zadowala się jednak szarżą starszego marynarza.*

- *Mundur w ogóle ma w sobie moc przyciągania, niezależnie od tego czy nosi go kobieta, czy mężczyzna.* Być może wynika to też z szacunku, *jakim darzeni są żołnierze i marynarze* – dodaje Angelika Cichocka, która po przejściu czteromiesięcznego szkolenia ze służbą oswaja się od września.

NAM STRZELAĆ NIE KAZANO

Macierzystą jednostką obu pań jest Komenda Portu Wojennego w Gdyni, pełniąca rolę zaplecza logistyczno - gospodarczego dla marynarzy służących na okrętach. Oficjalne stanowiska pracy sopockich lekkoatletek: strzelcy.

- *Do tej pory zdarzyło mi się zaledwie dwukrotnie brać udział w strzelaniach na poligonie w Ustce i żałuję, że tak niewiele. Niestety, poszło mi nienajlepiej, ten element wymaga dłuższego i bardziej intensywnego treningu* - przyznaje z zakłopotaniem starsza rangą Jeschke.

Jeśli narzekania na zdolności bojowe w kontekście stanu floty mają sens, to w przypadku zawodowych lekkoatletek już niekoniecznie. Zarówno Angelika Cichocka, jak i Marta Jeschke dokładają cegiełkę do sportowej wartości bojowej Wojskowego Zespołu Sportowego. W strukturze Marynarki to pododdział w ramach 3 Flotylli Okrętów. Złożony ze sportowców, reprezentantów rozmaitych dyscyplin: żeglarzy, biegów na orientację, judo, strzelectwa, pięcioboju morskiego i właśnie lekkoatletyki. Profesjonalistów, wznoszących średnią sprawność fizyczną marynarzy na wyższy poziom.

WYKONAĆ ROZKAZ, CZYLI PLAN

W przeciwieństwie do kolegów, służących na okrętach wojennych, sportowcy na chwałę morskich sił zbrojnych pracują, osiągając sukcesy na arenach sportowych. Otrzymują rozkaz ustanowienia określonego wyniku i nie ma zmiłuj – muszą go wykonać. Marynarz Cichocka podczas Światowych Igrzysk Wojskowych polecenie dowódcy zrealizowała w stu procentach.

- *Dostałam rozkaz zdobycia medalu podczas rywalizacji w Korei Południowej. Łatwo nie było, rywalki mocne, ale, na szczęście, udało się podołać zadaniu i sięgnęłam po „brąz" w biegu na 800 metrów, finiszując za plecami „zawodowej" mistrzyni świata, Białorusinki Maryny Arzamasovej. Nasi przełożeni wymagają od nas osiągania celów sportowych, jeśli nie będziemy ich realizować, mogą w każdym momencie podziękować nam za służbę* – mówi Cichocka.

Marta Jeschke, podobnie jak cztery lata temu w Rio de Janeiro też chciała stanąć na podium.

Niestety, nie udało się. Zajęła jednak czwarte miejsce w sztafecie 4x400 metrów, co było tym cenniejszym doświadczeniem, że debiutowała na dystansie jednego okrążenia.

MARYNARKA WOJENNA

Marta Jeschke

GRZECZNA NIE BYŁAM

Czteromiesięczne szkolenie w jednostce przed złożeniem przysięgi przeszła też Angelika Cichocka. Jak sama przyznaje, wiele się nauczyła i mimo krótkiego stażu wojskowego, nie czuje się laikiem.

- *Trenowaliśmy musztrę, strzelania na poligonie, brałam udział w ćwiczeniach bojowych, uczyliśmy się regulaminów wojskowych na pamięć – słowem naszym udziałem stały się wszystkie dobrodziejstwa, jakie oferuje armia. Świetne doświadczenie. Zresztą będąc małą dziewczynką, wymykałam się wyobrażeniom o grzecznej, bawiącej się lalkami dziewczynce; zawsze wolałam biegać po dworze z chłopakami, starszymi braćmi* - mówi Cichocka.

Dziewczyny zgodnie przyznają, że do Marynarki Wojennej wstąpiły przede wszystkim z pobudek patriotycznych. Zarówno Angelika, jak i Marta pochodzą stąd, z Pomorza. Cichocka urodziła się w Kartuzach, zawsze sportowo związana z Kaszubami i silnie identyfikująca się z regionem. Podobnie Jeschke, która także nie „emigrowała" poza Pomorze.

- *Od dziecka chciałam być marynarzem, kontynuuję morskie tradycje rodzinne – tata, brat i wujek pływali na statkach, co prawda nie w marynarce wojennej, ale jednak. Pewnie dzięki nim, chcąc nie chcąc, złapałam bakcyla* – zaznacza Marta.

SZKOLENIE WOJSKOWE

Kibicom „królowej sportu" obie panie są doskonale znane. Cichocka w 2014 roku została halową wicemistrzynią świata, a w 2015 roku przynależność do światowej czołówki w biegach średniodystansowych potwierdziła srebrnym krążkiem na Halowych Mistrzostwach Europy. Jeschke zaś szczyci się dwoma brązowymi medalami w sztafecie 4x100 metrów, wywalczonymi na Mistrzostwach Europy w 2010 i 2012 roku.

Marynarka Wojenna nie rekrutuje zatem byle kogo. Stawia na sprawdzonych w międzynarodowych zmaganiach i tych, którzy zaznali smaku sukcesu. Żywot profesjonalnych lekkoatletek, zobligowanych do ścisłego przestrzegania reżimu treningowego, raczej wyklucza stałe uczestnictwo w tym, co jest kwintesencją służby w Marynarce Wojennej RP: działaniach operacyjnych.

- *Gdybym otrzymała rozkaz wzięcia udziału w szkoleniu na okręcie czy w strzelaniach na poligonie, chętnie bym w nich uczestniczyła, bo to jest po prostu fajne i daje to, co uwielbiamy jako sportowcy – adrenalinę. Jej namiastkę mogłam poczuć podczas szkolenia podoficerskiego* – mówi Marta Jeschke.

Nie jest tajemnicą, że jakkolwiek lekkoatletki są sportowcami z krwi i kości to, jednak kariera sportowca nie trwa długo, a i obarczona jest ryzykiem kontuzji.

MARYNARKA TO STABILIZACJA

Dzięki służbie w wojsku obie mogą na szczęście liczyć na stabilizację i nie wykluczają, że po zakończeniu kariery swoją przyszłość zwiążą z Marynarką Wojenną.

- *Nie wykluczam takiego scenariusza - mówi Angelika Cichocka. - Marynarka Wojenna działa na wyobraźnię. Budzi powszechny podziw i szacunek. Wydaje mi się, że wojsko miałoby z nas pożytek. Jako zawodowe sportsmenki mogłybyśmy dzielić się naszymi doświadczeniami, choćby zajmując się sportowym szkoleniem marynarzy* - dodaje Angelika.

Marta Jeschke i Angelika Cichocka – piękne lekkoatletki z Sopotu. Ujmujące delikatnością, nad wyraz kobiece. Równocześnie aspirujące do roli, zastrzeżonej do niedawna dla płci brzydkiej.

- *O tym, czy ktoś nadaje się na żołnierza czy marynarza nie decyduje postura, wygląd zewnętrzny, ale charakter* – ucina marynarz Angelika Cichocka. ■

Angelika Cichocka

W RYTMIE UDERZAJĄCEJ FALI

TEKST: MARTA LEGIEĆ

Widok na Królewski Ogród Botaniczny

Niewielkie statki i ogromne wycieczkowce bujają się na wodach portu Jackson. Siadam na drewnianej ławce i przyglądam się biegnącym do swych biur urzędnikom i turystom, robiącym sobie selfie z Aborygenami grającymi na didgeridoo. Właśnie w tym miejscu prawie 250 lat temu postawił nogę James Cook, odkrywając dla świata Australię. Teraz siedzę tu ja, z wielkim planem odkrycia Sydney dla siebie.

Droga do Australii jest długa. Naprawdę długa. Doba w podróży i trzy przesiadki potrafią wykończyć najtwardszego podróżnika. Osłodą dla mnie był fakt, iż odcinek z Dubaju mogłam pokonać na skrzydłach największego samolotu na świecie. Wejście na pokład A380, który mógłby zająć niemal całe boisko piłkarskie, było atrakcją samą w sobie. Przed siódmą rano, po długich bezsennych godzinach, z typowymi objawami jet lagu, moim SuperJumbo wylądowałam w kraju kangurów. Przywitało mnie piękne słońce. Od września do listopada Australię opanowuje bowiem wiosna. W grudniu zaczyna się lato.

ŚLADAMI JAMESA COOKA

Odnoszę wrażenie, że Sydney to udana mieszanka Nowego Jorku z Londynem. Strzeliste wieżowce biznesowego City zajmują ścisłe centrum największego miasta Australii. Szklane domy najlepiej prezentują się z Sydney Harbour, który z szerokością 19 km jest największą naturalną przystanią wodną na świecie. Kapitan James Cook w 1770 roku ochrzcił to miejsce Portem Jacksona, od nazwiska adwokata Brytyjskiej Marynarki Królewskiej. Chyba każdy od tego właśnie miejsca zaczyna odkrywanie Sydney.

Siadam na ławce i cierpliwie czekam aż odpłyną międzynarodowe ogromne promy pasażerskie, by jak na dłoni z Circular Quay zobaczyć dwa największe symbole miasta - po lewej stronie najwyższy i najdłuższy na świecie jednoprzęsłowy most zbudowany w 1932 roku, łączący przeciwległe brzegi zatoki, po prawej stronie charakterystyczną operę, będącą tak samo rozpoznawalnym symbolem jak piramidy w Egipcie, czy wieża Eiffla w Paryżu.

SYMBOL ZA SYMBOLEM

Jedyną rzeczą, która mnie rozczarowała, jest kolor tej wizytówki miasta i jednej z najbardziej znanych budowli świata. Ikona współczesnej architektury nie jest biała, jak sądziłam przez lata, a delikatnie złota. Budowano ją 23 lata, zaczęto w 1950 roku. Jej twórca, Joern Utzon w 2003

Sydney Opera i Sydney Harbour Bridge

roku, został uhonorowany Nagrodą Pritzkera, określaną mianem Nobla w dziedzinie architektury. W 2007 roku gmach opery wpisano na listę światowego dziedzictwa UNESCO. Wystarczy chwila, by przekonać się, jak jest popularna. Dookoła betonowego żagla o każdej porze dnia kręci się tłum turystów. Dla miejscowych okoliczne restauracje i kawiarnie to ulubione miejsce spotkań po pracy.

Przy nabrzeżu, skąd odchodzą autobusy i odpływają promy, swoją kulturę prezentują Aborygeni, rdzenni mieszkańcy kontynentu. Głównie grają, sprzedają kolorowe bumerangi i za pieniądze pozwalają robić sobie zdjęcia z przechodniami. Swoją drogą niecałe pół miliona Aborygenów stanowi zaledwie 2 proc. ludności całej Australii. Nie mniej ciekawie jest w Darling Harbour. Wystarczy niecałe 20 min. spacerem od Circular Quay, by trafić do jednego z najbardziej rozrywkowych miejsc w centrum miasta. Nietrudno tu o japońskie sushi, włoskie spaghetti czy świeże owoce morza.

DARLING HARBOUR

Często bardziej niż menu przyciąga klimat tego miejsca. Przeciętny mieszkaniec, wszystko jedno czy urzędnik, student, czy adwokat, kilka razy w tygodniu wybiera się tu ze znajomymi na kolację, do kina, do muzeum figur woskowych… Zrelaksowani i uśmiechnięci zarażają swoją energią i wyluzowanym trybem życia. Jest gwarno i kolorowo. Tuż obok elegancka część miasta przyciąga luksusowymi butikami Louis Vuitton, Chanel, Dior… Zabiegani w City wszystko mają pod ręką. Nie muszą się zbytnio wysilać, by wydawać zarobione w szklanych drapaczach chmur dolary.

Z nowoczesną dzielnicą kontrastuje The Rocks, czyli sydnejska starówka. To tu powstały pierwsze zabudowania osadników z Europy - nazwa wzięła się od stromych skał, które początkowo uniemożliwiały budowę dróg i domów. Dziś można się tu wyciszyć spacerując po wąskich kamiennych uliczkach, wśród starych i odrestaurowanych budynków z kawiarniami, restauracjami i pubami. Miejsce to mówi wiele o historii Australii, choć najstarszy budynek, jaki się tu zachował

Manly Beach

został zbudowany w 1816 roku. Cóż, tu nawet niecałe dwieście lat jest już prehistorią. Pieczołowicie chronioną prehistorią.

W WIKTORIAŃSKIM STYLU

Pozostała część miasta znacznie różni się od City i centrum. Sydney swoich mieszkańców (4 miliony) rozpieszcza przestrzenią, niską zabudową, jasnymi szerokimi ulicami i zielonymi plamami parków. W parkach można, a nawet należy kłaść się na trawie. Po Królewskim Ogrodzie Botanicznym spacerują ibisy, które na pierwszy rzut oka wyglądają jak niewielkie indyki. Wydają się jednak dużo bardziej przyjazne. Ot, takie miejscowe wróble. Głośne kakadu z gołębiami (te ptaki żyją chyba wszędzie) zasiadają na drzewach albo wysoko na dachach kościołów. Podróż do Australii to wielka przygoda, zwłaszcza dla wielbicieli natury. Wnętrze Sydney wypełnia niezliczona ilość zieleni.

Wiktoriańskie domy szeregowe z drugiej połowy XIX wieku znaleźć można w centrum miasta i na peryferiach. Żeliwne kolumny loggii i wielką dbałość o detal widać niemal wszędzie. Domy w stylu kolonialnym nadają całym dzielnicom specyficznego charakteru i niepowtarzalnego klimatu. Architektura australijska rozwijała się bowiem pod wielkim wpływem brytyjskiej, choć wzorce były i są adaptowane do miejscowych warunków i klimatu. Poza ścisłym centrum nie ma więc przytłaczających wielkością apartamentowców. Tu każdy woli mieszkać w parterowym domu. Nawet niskim i małym, z mikroskopijnym ogródkiem.

ŻYCIE NA PLAŻY

Nigdy nie sądziłam, że plaża może być czymś więcej niż tylko miejscem do opalania. Dla Australijczyków tak właśnie jest. Plaża to ich styl życia. W obmywanym wodami Pacyfiku mieście niemal każdy ma ją na wyciągnięcie ręki, zaledwie kilka kroków od domu czy pracy. Właśnie na plażach, których jest tu ponad 140, zakochują się, romansują, jedzą, śpią, spędzają Sylwestra, nawet pracują. Te najsłynniejsze - Bondi czy Manly - stanowią część miasta, tak jak ulice, kawiarnie czy sklepy. Długie, pełne ludzi, wykończone promenadą i dziesiątkami restauracyjek są rajem dla kochających słońce i relaks, ale też dla windsurferów i surferów. Bo surfing to kolejna wizytówka Sydney, kojarzony z Australią równie mocno jak kangury i słodkie koale.

Długa na około kilometr Bondi jest tutejszą plażą ikoną, latem zatłoczoną nawet po zmroku. Podczas Bożego Narodzenia właśnie tu tłumy miejscowych urządzają pikniki pod dmuchanymi choinkami, a turyści o każdej porze roku mają ją na swojej liście „must see". Nazwa jednej z największych miejscowych plaż pochodzi od słowa „boondi", co w języku Aborygenów oznacza „hałas wywołany uderzeniem fali". Rzeczywiście ocean jest głośny, ale kto by na to zwracał uwagę. Ważniejsze są modne okulary, strój o najnowszym kroku i deska surfingowa pod pachą.

GDZIE TE REKINY?

No i przy okazji warto sobie odpowiedzieć na jedno z najważniejszych pytań: czy w wodzie są rekiny? Podobno nie ma, bowiem pod wodą, jak na wielu innych australijskich plażach, rozmieszczana jest latem specjalna siatka, która ma je powstrzymać przed podpływaniem do brzegu. Należy mieć nadzieję, że tak właśnie jest.

Tak czy inaczej, pobyt na samej plaży jest bezpieczny. Warto na niej spędzić cały dzień, a w wolnej chwili zjeść owoce morza w jednej z knajpek przy na Campbell Parade. Właśnie tu zjadłam najlepsze kalmary na świecie. ■

Darling Harbour , rozrywkowe serce Sydney

WINNICE CHORWACKIEJ SLAWONII

TEKST: MARTA LEGIEĆ

Winnica w Kutjevo

Od najstarszych na świecie winiarni w Kutjevo, po nowoczesne w Ilok - wycieczka do Slawonii w Chorwacji z pewnością uszczęśliwi każdego konesera win. W tym regionie położonym w północno - wschodniej części kraju uprawiany jest najpopularniejszy szczep winorośli - Graševina.

Chorwacja to kraj o bogatych tradycjach winiarskich. Zarejestrowanych jest tutaj ponad 41 tysięcy hodowców winorośli i ponad 1600 producentów wina. Produkcja tego trunku zalicza się do jednego z najszybciej rozwijających się sektorów chorwackiej gospodarki.

Z produkcji wina słynie przede wszystkim Slawonia. Ciepła jesień w tym regionie przyciąga wielu turystów i smakoszy wina, którzy poza unikalnymi gatunkami win, mogą tu również spróbować wyśmienitych potraw lokalnej kuchni oraz wybrać się na wycieczkę po okolicznych winnicach.

Region Slawonii położony jest w międzyrzeczu Sawy, Drawy i Dunaju. Na żyznych glebach uprawiane są słynne winogrona, a na jakość slawońskiego wina dodatkowo ma wpływ wyjątkowy klimat – temperatury jesienią są tu często wyższe niż na wiosnę. Te szczególne czynniki geograficzne oraz mikroklimat mają wpływ na charakterystyczny smak slawońskich win.

Typowe slawońskie specjały to świeże, harmonijne i przyjemne w smaku białe wina, takie jak Graševina (ryzling reński), Chardonnay i Traminer. W regionie produkuje się również owocowe, pełne w smaku wina czerwone, takie jak Pinot noir. Najlepszym okresem na wycieczkę po bujnych slawońskich winnicach jest jesień.

W Żupanii pożedzko - slawońskiej leży Złota Dolina, która otoczona górami i Dunajcem, słynie z wyśmienitych, wielokrotnie nagradzanych na całym świecie win. Na winnych szlakach w Złotej Dolinie należy odwiedzić trzy główne winnice: w miejscowościach Kutjevo, Pożega - Pleternica i Pakrac.

Kutjevo to jeden z największych chorwackich eksporterów wina. Winiarnia w Kutjevo może też pochwalić się imponującą kolekcją win zgromadzonych w swoich zabytkowych, najstarszych na świecie piwnicach, których historia sięga roku 1232. Najpopularniejsze marki win, produkowanych w tym regionie to między innymi: Caglin, Kaptol, Velika i Kutjevo. Odwiedzając Kutjevo, warto też spróbować słynnej Graševiny i wybrać się na wycieczkę po imponującym Klasztorze Cystersów.

Innym winnym regionem jest Baranja. Tutaj historia uprawy winorośli sięga czasów Imperium Rzymskiego. Między rzeką, a wzgórzem Banska Kosa znajdują się wyjątkowo żyzne gleby, które są idealne do uprawiania winorośli. Dzięki temu w regionie Baranja jest wielu producentów wina oraz winnic, połączonych ze sobą Winną Drogą Baranji.

Winiarnia w zamku Odescalchi w Ilok

W Belje, oddalonym o zaledwie półtorej godzinny jazdy od Kutjevo, miłośnicy wina znajdą najbardziej imponująca winiarnię w całym regionie Baranja. Tamtejsza piwnica została wykopana wewnątrz wzgórza, a pierwsze wzmianki o niej pojawiły się już w 1526 roku. Warto odwiedzić to miejsce i odnaleźć takie skarby jak Cabernet Franc z 1949 r. Można tu również skosztować nagradzanych na całym świecie Merlota czy Graševina.

Na południe od Baranja znajduje się Vukovar, słynący nie tylko ze znalezisk archeologicznych z kultury Vucedol, lecz także z wina produkowanego w regionie Srem. Smakosze wina z pewnością docenią walory starych winiarni, na przykład tych w zamku Odescalchi w Ilok, jak również tych, które idealnie łączą tradycję z nowoczesną technologią. W poszczególnych częściach Slawonii funkcjonuje wiele winiarni ■

winers
For the special moments.
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

BOREK - MATEUSZ BOREK

SIEDEM - BMW 7

Marce BMW jest wierny od 8 lat. Na co dzień jeździ modelem X5 i to ten właśnie samochód jest dla niego pierwszym wyborem. Nic dziwnego, wszak Mateusz Borek, w podróży spędza ponad 200 dni w roku, zatem duże i bezpieczne auto to podstawa. Jako ambasador BMW Zdunek ma do dyspozycji całą gamę modelową bawarskiego producenta. Poprosiliśmy Mateusza, aby wraz z Prestiżem przetestował najnowsze BMW 7.

Dealer BMW Zdunek
GD 267KR

KOMFORT LUKSUS TECHNOLOGIA

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: BARTOSZ MODELSKI / STYLIZACJA: NEW CLASSIC GDYNIA

Nowa „siódemka" stanowi idealną symbiozę elegancji, luksusu i sportowego charakteru. Odświeżony design, bardziej sportowy charakter sprawiają, że w tym aucie doskonale będzie się czuł nie tylko dostojny biznesmen po 50-tce, ale też młody człowiek sukcesu.

Jako miłośnik samochodów z silnikami diesla Mateusz do testu wybrał model 730d z 3-litrowym turbodieslem generującym moc 265 KM przy 4000 obr./min. oraz maksymalnie do 620 Nm momentu obrotowego.

- Zdecydowanie stawiam na diesela i to nie dlatego, że za dieslem przemawia ekonomia. Kiedyś, gdy ropa kosztowała połowę tego co benzyna, można było w takich kategoriach rozpatrywać wybór samochodu. Dzisiaj liczy się to, że te silniki są bardzo nowoczesne i gwarantują świetne osiągi - mówi Mateusz Borek.

I nie rzuca słów na wiatr. Pedał gazu idzie w podłogę, a samochód wystrzeliwuje do przodu. Setkę mamy po 6 sekundach.

- Wow! Uczucie jak w BMW 5, które przecież ma więcej sportowych genów - mówi Mateusz Borek. *- Widać, że odchudzenie samochodu o 130 kg dało świetny efekt. Oczywiście, nie jest to auto do sportowej jazdy, ale jak trzeba depnąć, to jest z czego. No i najlepszy w klasie napęd na cztery koła xDrive powoduje, że „siódemka" trzyma się drogi jak przyklejona, nawet w trudnych warunkach* - dodaje.

To, że nową „siódemkę" prowadzi się idealnie nie może dziwić. Nie dziwi też komfort wewnątrz samochodu, aczkolwiek nie da się ukryć, że w wielu kwestiach konstruktorzy z Bawarii zadziwili. Zadziwili pozytywnie. To auto naszpikowane jest nowinkami technologicznymi, jak choćby laserowe lampy główne z systemem przeciwoślepieniowym, dostępne dotychczas tylko w kosmicznym BMW i8.

Udoskonalono m.in. system iDrive, który umożliwia obsługę systemu multimedialnego przy pomocy dotyku i gestów. Wewnątrz samochodu zastosowano szereg czujników, dzięki którym obsługa niektórych funkcji możliwa jest poprzez ruch ręki w powietrzu. Przykładowo przekręcając odpowiednio dłoń, możemy zwiększyć głośność muzyki, po przesunięciu w prawo lub lewo, odbieramy lub odrzucamy połączenie. Ale największa niespodzianka ukryta jest w... kluczyku.

- Gdy pierwszy raz wziąłem ten kluczyk do ręki, to myślałem, że jest to smartfon. Stylowy i niezwykle użyteczny gadżet z dużym dotykowym wyświetlaczem, dzięki któremu możemy sterować wybranymi funkcjami samochodu. A wśród tych funkcji między innymi zdalne parkowanie. Wystarczy ustawić samochód na wprost miejsca parkingowego, wybrać odpowiednią funkcję i samochód sam zaparkuje - mówi Mateusz Borek.

Ktoś powie, że to tylko gadżet? Ok, pewnie ma rację. Ale taki gadżet przydaje się, gdy miejsce parkingowe jest na prawdę bardzo wąskie. Komfort i bezpieczeństwo zwiększać mają systemy Driving Assistant Plus (m.in. wspomagania kierownicy), Lane Departure Warning (ostrzeżenie przed zmianą pasa ruchu), Speed Limit Info (informacje o obowiązujących ograniczeniach prędkości) oraz Active Cruise Control (tempomat).

- Kiedyś policzyłem, że średnio 200 dni w roku spędzam poza domem. Dlatego jestem konsumentem zorientowanym na duże samochody. Muszę mieć komfort, bezpieczeństwo i duży bagażnik. Wożę ze sobą całą garderobę, garnitury, kurtki, dresy, kilka par butów, muszę być przygotowany na każdą okazję. Najnowsze BMW 7 daje mi wszystko to, czego oczekuję od samochodu - mówi Mateusz Borek.

Ceny nowej serii 7 zaczynają się od 400 tys. zł. brutto. Tyle trzeba zapłacić za wersję 730d bez napędu xDrive. Najdroższa wersja, 750Li xDrive, z podwójnie doładowanym V8 o mocy 450 KM, kosztuje 532 tys. zł. brutto. W ofercie jeszcze jest podstawowy benzynowy model 740i z trzylitrowym silnikiem R6 osiągający moc 326 KM (od 426 tys. zł.). Modele BMW eDrive 740e, 740Le i 740Le xDrive dostępne będą od 2016 r. ■

Aktywna wentylacja foteli, funkcja masażu dla kierowcy i przedniego pasażera, ogrzewanie siedzeń, kierownicy, podłokietników w drzwiach i konsoli centralnej. Nagłośnienie Bowers & Wilkins Diamond Surround Sound. Panoramiczny szklany dach z systemem zmiany zabarwienia.

W kluczyku znajduje się system Park Distance Control (PDC) dający możliwość zdalnego parkowania samochodu. Na wyświetlaczu kluczyka sprawdzimy także wszystkie podstawowe informacje związane z autem, takie jak ilość paliwa, aktualny zasięg, wskazówki serwisowe oraz stan zamknięcia zamka centralnego, szyb i szklanego dachu.

Tylna oś skrętna zwiększa przyczepność i stabilizację toru jazdy, przy dużych prędkościach poprawia trakcję, przy małych zmniejsza średnicę skrętu i zawracania. Elektroniczny układ aktywnych stabilizatorów eliminuje przechyły nadwozia. Nowością jest w pełni pneumatyczne zawieszenie na obu osiach.

RODZINNY, MIEJSKI, TERENOWY

AUTOR: MARCIN WIŁA / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Rok 2015 to dla Mercedesa rok SUV'ów. Paleta modelowa niemieckiego producenta wzbogaciła się ostatnio o kilka nowych modeli z tego segmentu. Uporządkowano także ich nazewnictwo. Oddając hołd terenowej legendzie ze Stuttgartu, odtąd wszystkie uterenowione modele mają w swojej nazwie literę „G". My pożyczyliśmy z salonu BMG Goworowski model GLE w wersji SUV.

Delom na których bazują i których klasę reprezentują. I tak GLA to uterenowiony odpowiednik Klasy A, GLC – Klasy C, a prezentowany w naszym artykule GLE to reprezentant Klasy E. Wkrótce na rynek trafi również GLS, czyli odświeżony, największy SUV w rodzinie Mercedesa, zastępujący dotychczasowego GL'a.

GLE występuje w dwóch wersjach nadwoziowych – opisywany tutaj SUV oraz Coupe, stanowiące odpowiedź na model X6 z palety BMW. Mercedes GLE SUV to właściwie odświeżona wersja dobrze znanej klientom Klasy M III generacji. Ogółem, model ten na rynku oferowany jest już od 1998 roku i zyskał sobie ogromne grono wiernych fanów.

Z zewnątrz, różnice w stosunku do poprzednika są subtelne. GLE SUV stał się z całą pewnością świeższy i bardziej elegancki. Jednak proporcje i wielkości nadwozia pozostały praktycznie na niezmienionym poziomie. Miłośnikom ekstrawagancji zdecydowanie bardziej do gustu przypadnie odmiana Coupe, która tylko z przodu wygląda jak wersja SUV. Od tylnych drzwi jest to jednak stylistycznie zupełnie inny samochód.

GLE SUV zyskał wiele w kwestii możliwości terenowych. Pakiet techniczny offroad umożliwia powiększenie prześwitu w zakresie od 195 do 285 mm (regulacja 3 poziomowa, co 30 mm), tym samym znacznie zwiększając możliwości pokonywania przeszkód terenowych. Ponadto na wyposażeniu jest też 100% blokada mechanizmu różnicowego i przełożenie redukcyjne, które wspomaga pokonywanie podjazdów, nawet w warunkach pogorszonej przyczepności, a także umożliwia kontrolowane zjazdy ze stromych wzniesień.

Wbrew temu co sugeruje znaczek na tylnej klapie, silnik nie ma pojemności 3.5 litra, lecz 2987 ccm. Jest to wysokoprężna jednostka napędowa generująca moc 258 KM i aż 620 Nm momentu obrotowego, dostępnego już przy 1600 obr/min. Dynamika jazdy jest w pełni satysfakcjonująca, bowiem katalogowe przyspieszenie od 0 do 100 km/h zajmuje tylko 7.1 sekundy, a prędkość maksymalna wynosi 225 km/h.

Wrażenia z jazdy nowym SUV'em Mercedesa są bardzo pozytywne. GLE sprawdza się w ruchu miejskim, z racji wysokiej pozycji za kierownicą oraz dobrej, jak na tak duży samochód, średnicy zwracania. W trasie jest wygodny i w wersji 350d ekonomiczny. Średnie zużycie paliwa oscyluje w okolicach 9-11 litrów na 100 kilometrów, ale przy spokojnej jeździe możliwe jest jego obniżenie nawet do poziomu poniżej 8 litrów, co przy zbiorniku o pojemności aż 93 litrów zaoferuje imponujący zasięg.

Dodatkowym atutem, który pewnie bardzo rzadko będzie wykorzystywany, są terenowe zdolności. Mercedesowski SUV klasy średniej wyższej doskonale pokazuje, że dzisiejsza technologia pozwala połączyć do niedawna dwie, sprzeczne cechy. Komfort i wygodę na co dzień, z dzielnością terenową, która wykracza ponad to co zwykle oferują „SUV'y".

Mercedes GLE350d SUV kosztuje od 291 500 zł brutto (3199 zł m-c w leasingu Lease&Drive). Podstawowa wersja 250d to wydatek 274 500 zł. Najdroższa jest odmiana AMG 63 S za 593 500 zł. ■

TRZEJ KRÓLOWIE

AUTOR: MARCIN WIŁA / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Deszcz, wiatr i niskie temperatury niechybnie przypominają nam, że nadszedł listopad. Wraz z nim nasila się ta mniej przyjemna jesień i nieodzowna w naszym klimacie chandra. A czy sportowe samochody z najszybszej ligi mogą poprawić nastrój? Sprawdzamy to przy użyciu trzech bolidów - Mercedesa AMG GT Edition 1 (Unique Cars), Jaguara F-Type (JLR Gdańsk) i Porsche 911 Carrera S (Auto Fit).

PORSCHE 911 CARRERA S (997) ▶

Jeszcze bliższe ideałowi pod tym względem od zawsze było Porsche 911. Zaskakujące jak inżynierowie z Zuffenhausen pogodzili dwie sprzeczne cechy samochodu i to na długo przed zastosowaniem zaawansowanej elektroniki w układach napędowych i zawieszeniu. Kiedy ocenia się starsze modele 911-tek największe wrażenie robi ich inżynieria.

W konstrukcji tych samochodów dominują elementy, które wykorzystują fizykę, a nie megabajty. I robią to tak skutecznie, że 911'tka nie męczy, a równocześnie dostarcza wyjątkowych doznań z jazdy. Oczywiście wciąż nie jest banalnie, bo to samochód do prowadzenia, a nie podróżowania jak S-Klasa, ale wyznawcy tej religii używają ich przez 24 h na dobę i 365 dni w roku… i nie narzekają.

Mnogość wariantów, w jakich występuje ten model (m.in. Turbo, GT3, S, 4S itd.), powoduje mętlik w głowie nabywców. Prezentowana Carrera S, to bazowy model ze wzmocnionym do 355 koni mechanicznych bokserem o pojemności 3.8 litra. Literka „S" oznacza oprócz podniesionej mocy, że to model z napędem na tylną oś. ■

MERCEDES AMG GT ▶

Mercedes AMG GT S z limitowanej serii Edition 1 to już właściwie mój dobry znajomy. Kilkakrotnie miałem styczność z tym modelem i za każdym razem mnie przerażał. Gigantyczna moc i charakterystyka momentu obrotowego generowanego przez 4 litrowe V8 w układzie bi-turbo (510 KM), rzucone na tylne koła wymagają wyjątkowego skupienia podczas jazdy. AMG GT ma w sobie więcej z samochodu wyścigowego niż klasycznego GT.

Chociaż mimo to, zaskakująca może okazać się umiejętność tłumienia nierówności. Najogólniej mówiąc, w komfortowym trybie jazdy AMG GT resoruje jak wygodny kompakt. W sportowym - warczy, strzela i podskakuje, ale za to prowadzi się z chirurgiczną precyzją. Można więc wybrać, czego w danej chwili potrzeba bardziej – sportu czy komfortu.

Mercedes tym modelem coraz bardziej przybliża się do ideału sportowego samochodu, który na torze jeździ tak jak wygląda, czyli ultra-dynamicznie i agresywnie, ale równocześnie w drodze do domu potrafi się ucywilizować i okazać łaskę swojemu kierowcy. ■

JAGUAR F-TYPE ▶

Mały, dwumiejscowy, z silnikiem z przodu i napędem na tył. Jaguar F-Type przypomina legendarne, brytyjskie, motoryzacyjne wzorce. Stylistycznie to majstersztyk, który powinien zachwycić każdego. Technicznie – stara dobra szkoła, chociaż w tym gronie dostaje lekkiej zadyszki. „Jag" ma jednak w ofercie także inne, znacznie mocniejsze silniki, z 550-konną wersją R na czele.

W prezentowanym egzemplarzu pracuje podstawowe, 3-litrowe V6 o mocy 340 koni mechanicznych. Brzmi wspaniale i pięknie warczy, ale jeśli czujemy się na siłach i mamy ochotę na prawdziwie wyścigowe doznania lepiej zastanowić się nad mocniejszymi odmianami tego modelu.

Wnętrze Jaguara utrzymane jest w konserwatywnym, brytyjskim stylu. Kierowcy nie rozpraszają elektroniczne gadżety, a ergonomia jest typowo europejska. Największą i niepodważalną zaletą F-Type jest bez wątpienia jego sylwetka. Wygląd i dźwięk jaki wydobywa się z wydechu, stawia ten samochód wysoko wśród wszelkiego rodzaju sportowych aut. ■

PODSUMOWANIE

Każdy z pokazanych trzech króli wprawia w dobry nastrój i pozwala zapomnieć o szarości aktualnej pory roku.

AMG GT S to kandydat do lidera tej klasy. Czterokołowe mocarz do szaleństw i szpanu z 2015 roku oferowany jest przez salon UniquCars z Redy za 699 tys. zł.

Porsche 911 Carrera S to jeden z wzorów sportowego samochodu. Na co dzień nie męczy, a równocześnie dostarcza adrenaliny. Używane, godne uwagi egzemplarze z lat 2005-2009 dostępne są od około 150 000 zł.

Jaguar F-Type to wciąż nowość w tej klasie. Dopiero buduje swoją pozycję, ale jest na dobrej drodze, aby zyskać wiernych fanów. Prezentowany egzemplarz oferowany jest w salonie JLR Gdańsk za niespełna 400 000 zł. ■

MOTO WIEŚCI

BMW 7 W BAWARIA MOTORS

Kilkudziesięciu klientów Bawaria Motors miało okazję zapoznać się z bliska z najnowszym BMW serii 7. Uroczystą prezentację zorganizowano w gdańskim salonie marki.

Największe zalety nowej „siódemki" to: innowacyjny kluczyk umożliwiający parkowanie bez udziału kierowcy, sterowanie różnymi funkcjami w kabinie za pomocą gestów, światła laserowe BMW, system Bowers & Wilkins Diamond Surround Sound oferujący doskonałe studyjne brzmienie, system Surround View oparty na obrazie z kilku kamer, 7-calowy tablet w konsoli środkowej z tyłu połączony z systemami pojazdu i umożliwiający ustawianie i obsługę wielu funkcji.

Tablet Umożliwia na przykład regulację foteli tylnych i przedniego fotela pasażera, klimatyzacji, wentylacji i ogrzewania foteli tylnych oraz oświetlenia wewnętrznego ze światłem ambientowym, rolety dachu szklanego i rolet przeciwsłonecznych, a oprócz tego funkcji rozrywki.

BMW Group ma w motoryzacji długie tradycje w wyznaczaniu kierunków rozwoju na przyszłość. Nowe BMW 7 to zdecydowanie luksus na miarę przyszłości. Luksus oferujący przełomowe innowacje, wyznaczający wzorce w zakresie komfortu i nowoczesnej stylistyki, gwarantujący dynamikę nie tylko imponującą, ale i niezwykle wydajną. •

◄ JAGUAR XF

198.900 zł brutto - tyle trzeba zapłacić za wersję podstawową nowego Jaguara XF z silnikiem 2.0 Diesel Ingenium o mocy 163 KM. Samochód ten dostępny jest w salonie JLR z pięcioletnią gwarancją do limitu 150 tys. km oraz trzyletnim pakietem serwisowym w cenie.

W ofercie jest również mocniejszy diesel o mocy 180 KM oraz podwójnie doładowana jednostka V6 o pojemności 3 litrów, która produkuje 300 KM. Fani benzyny mogą wybrać dwulitrowy silnik o mocy 240 KM z automatyczną skrzynią biegów i napędem na tylną oś oraz jednostkę 3-litrową z automatyczną skrzynią, o mocy 340 KM i 380 KM, z napędem na tył lub na wszystkie koła. Producent chwali się niskim spalaniem modelu, które wynosi 4 l/100 km oraz emisją CO_2 na poziomie 104 g/km. •

MASERATI LEVANTE ►

Na marcowych targach motoryzacyjnych w Genewie ma zadebiutować pierwszy w historii SUV marki Maserati. Levante, bo tak się będzie nazywał ten model, będzie budowany na bazie dostosowanej do jego potrzeb płyty podłogowej, którą wykorzystywano już w modelach Quattroporte i Ghibli.

Levante będzie zupełnie nowym samochodem, zaprojektowanym od podstaw przez inżynierów Maserati. Ma być oparty o koncepcyjny model Kubang, który został pokazany podczas wystawy we Frankfurcie w 2011 roku. Levante powinno namieszać w segmencie, w którym króluje m.in. Porsche Cayenne. Atutem będą mocne silniki zaprojektowane przez Ferrari i ekskluzywne wykończenie. •

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

BMW 740i Limuzyna: zużycie paliwa w cyklu miejskim: 9,7 – 9,1 l/100 km, pozamiejskim: 5,5 – 5,2 l/100 km, mieszanym: 7,0 – 6,6 l/100 km. Emisja CO_2: 164 – 154 g/km.
Zużycie paliwa i emisja CO_2 zależą od wybranego rozmiaru opon.

TOYOTA W TERENIE

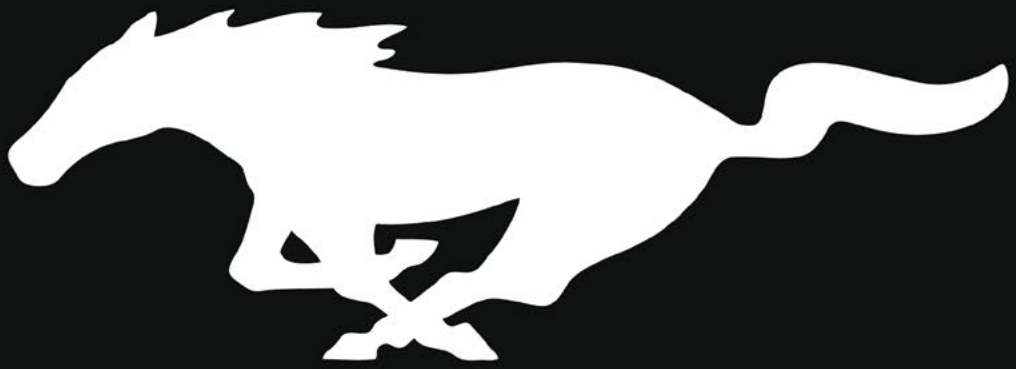
AUTOR: MARCIN WIŁA / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Marka Toyota słynie z wielu cech, m.in. z niezawodności oraz nowoczesnych, hybrydowych napędów. Ale również, o czym nie można zapomnieć, Toyota jest jednym z najbardziej doświadczonych producentów samochodów terenowych. Aby o tym przypomnieć, diler tej marki, firma Carter zorganizowała spotkanie z terenową flotą w Adventure Park w Gdyni Kolibkach.

Najwięcej atrakcji dostarczyły jednak jazdy testowe. Na różnych odcinkach kierowcy mieli okazję poznać możliwości terenowych modeli. Osobiście przetestować można było Land Cruiser'a 150 w wersji 3 i 5 drzwiowej oraz Hilux'a. Ponadto, organizatorzy proponowali jazdy w roli pasażerów zmodyfikowaną odmianą Hilux z podwyższonym i wzmocnionym zawieszeniem oraz klasycznym Land Cruiser'em J40 z 1982 roku. Ten ostatni, był swoistą wisienką na torcie i dostarczał chyba najwięcej radości.

- Egzemplarz ten pochodzi ze Szwecji, sprowadziliśmy go z okolic Goeteborga. To klasyczna odmiana Land Cruiser'a w jednej z najrzadszych odmian z długim rozstawem osi. Auto jest w oryginalnym stanie, po zakupie wymieniliśmy tylko płyny eksploatacyjne. Obecna wartość takich egzemplarzy to około 10 000 € – opowiada jeden z instruktorów.

Na terenie Parku w Kolibkach można było także wypatrzeć klasyczny model Corolli oraz Land Cruiser'a HDJ100. Przygotowany tor przeszkód nie ujawnił 100% możliwości testowanych samochodów, ale pozwolił zasmakować off-road'u, a wielu klientom pokazał co potrafią zakupione przez nich samochody. ■



Ford MUSTANG

Ford

FordStore | EURO-CAR

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

Z INNEGO ŚWIATA

AUTOR: MARCIN WIŁA / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Kosztuje majątek, zużywa hektolitry paliwa, ale za to ma pojemne wnętrze, duży bagażnik i jest samochodem typu... kombi. Czy to czyni z Audi RS6 samochód praktyczny i zdatny do codziennego użytku? Tak..., jeśli cena zakupu wynosząca minimum 532 900 zł, dodatkowe wyposażenie warte ćwierć miliona, tankowanie co 300-400 kilometrów i wysokie koszty serwisowania nie stanowią dla ciebie problemu.

Audi RS6 do testów użyczył nam nowy salon Audi Centrum Gdańsk. W swojej najnowszej odmianie model ten występuje tylko w jednej wersji nadwoziowej - kombi. To czyni z niego samochód stosunkowo niepozorny dla kogoś nieobeznanego z tematem, albo kogoś kto tylko pobieżnie przyjrzał się co parkuje na podjeździe przed domem sąsiada.

Może się okazać, że ktoś przegapi 21-calowe alufelgi, które wymagają dopłaty 10 060 zł. Nie musi też wiedzieć, że wielkie jak pizza tarcze i potężne zaciski to wart 46 320 zł ceramiczny układ hamulcowy. Uwadze umknąć mogą też 4 rury wydechowe i krwisto czerwony, perłowy lakier Misano za 5480 zł.

Kiedy jednak sąsiad usłyszy chrapliwy bulgot silnika V8 4.0 TFSI powinien uświadomić sobie, że Kowalski z naprzeciwka nie kupił rodzinnego kombi, ale przysłowiowego wilka w owczej skórze. 560 koni mechanicznych i 700 Nm momentu obrotowego czynią z RS6 potwora. Przyspieszenie od 0 do 100 km/h wynoszące 3.9 sekundy jest imponujące dla samochodu typu Mercedes AMG GT. Ale jeśli wyobrazić sobie ten parametr w ponad 2 tonowym, rodzinnym samochodzie z bagażnikiem o pojemności 565 litrów, to wchodzi się w zupełnie inny wymiar motoryzacyjnych doznań.

Zachwycający jest spokój i majestat tego wulkanu energii. Napęd na 4 koła sprawia, że ani przyspieszenie, ani jazda z dużymi prędkościami nie powodują strachu znanego z samochodów supersportowych. RS6 jedzie jak po szynach. Niezależnie od tego czy 100, 200, czy nawet ponad 250 km/h. Nasz testowy egzemplarz miał zdjęty ogranicznik prędkości, dzięki czemu zdolny był osiągnąć… i tak nie uwierzycie, a wykorzystanie tej możliwości w Polsce jest praktycznie nierealne.

Czym w takim razie jest Audi RS6? Właściwie nie wiem jak je sklasyfikować. Osiągami potrafi zawstydzić Porsche i Lamborghini, ale przy tym oferuje przestronność i komfort. Zgubna jest pewność jaką może dać niedoświadczonym kierowcom. Super sportowe samochody przy brutalnym traktowaniu przerażają i zaskakują. Audi wydaje się nie mieć słabych stron, ale jeśli się przesadzi, margines błędu jest bardzo cienki.

Wyjaśnię to tak: szybka jazda w Ferrari jest jak nurkowanie wśród rekinów – jest ryzyko i nikt tego nie ukrywa. W przypadku RS6 to jak głaskanie niedźwiedzia w cyrku – jest opiekun, gruby łańcuch, ale i tak niespodziewanie odgryza rękę… lub głowę. Audi RS6 to samochód wybitny, jedyny w swoim rodzaju. Niezwykle szybki, ale w „zdrowo rozsądkowym" trybie jazdy stabilny i dający poczucie kontroli. Niestety równocześnie jest też bardzo prowokujący. Za kierownicą można poczuć się pewnie, zbyt pewnie i ciągle chcieć więcej, a wtedy robi się nieciekawie.

Jeśli dużo podróżujesz z autostradowymi prędkościami, nawet tymi na prawo od 200 km/h, to RS6 nie stanowi zagrożenia. Tyle tylko, że w tej sytuacji sprawdzi się równie dobrze S6, a nawet A6 z mocnym silnikiem. Czy zatem warto inwestować ponad 500 tys. zł i 30 litrów paliwa co 100 km dla znaczka RS6? Cóż... usiądź za kierownicą i szykuj kasę! ■

Audi
Przewaga dzięki technice

Nowe Audi A4. Poczuj zmianę.

Zwyczajna przejażdżka. Nieziemskie przeżycie.

Mocniejsze, wydajniejsze, wyraziste – nowe Audi A4 zachwyca niepowtarzalną stylistyką i rozwiązaniami technicznymi. Lżejsza konstrukcja i dopracowane do perfekcji silniki, więcej przestrzeni wewnątrz i najnowocześniejsze systemy wspomagania kierowcy. Opcjonalne reflektory Matrix LED, emitujące światło idealnie dostosowane do warunków na drodze i innowacyjne rozwiązania techniczne, jak wirtualny kokpit Audi.

Nowe Audi A4 dostępne z ratą od **1315 zł** netto/m-c w Audi Perfect Lease.

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 nowego Audi A4 Limousine 1.4 TFSI 150 KM w cenie 131 470 zł brutto.
W zależności od wariantu i wersji zużycie paliwa w cyklu mieszanym: od 3,7 do 6,3 l/100 km, emisja CO_2: od 95 do 144 g/km.
Informacje dotyczące odzysku i recyklingu pojazdów wycofanych z eksploatacji znajdują się na stronie www.audi.pl.

RODZINNIE, AKTYWNIE, INTENSYWNIE, KAMERALNIE

AUTOR: AGATA RUDNIK

Niezależnie od tego, czy poszukujesz industrialnego loftu, idealnego miejsca na wicie rodzinnego gniazda, czy miejsca, gdzie zarówno spędzisz aktywnie czas, jak i wypoczniesz, jedno jest pewne – oferty deweloperów zadowolić mogą każdego. Dowód? Przeczytajcie nasze zestawienie nowopowstających inwestycji.

W CENTRUM WYDARZEŃ

Angielska Grobla, PB Górski

ANGIELSKA GROBLA, PB GÓRSKI

Osiedle zlokalizowane w jednej z najbardziej prestiżowych lokalizacji Gdańska, przy nabrzeżu Nowej Motławy i w sąsiedztwie Wyspy Spichrzów. Życie w śródmieściu niesie za sobą (pozytywne) konsekwencje, jak chociażby niepowtarzalne otoczenie zabytków Starego Miasta, licznych restauracji, sklepów, ośrodków zdrowia, kultury, sportu i rekreacji. Inwestycja to tzy siedmiokondygnacyjne budynki w formie kwartałów, w których znajdzie się ponad 700 mieszkań i apartamentów. ■

IDEA, EURO STYL

Idealnie skomunikowane osiedle powstaje na pograniczu Oliwy i Przymorza na ponad 4-hektarowym terenie po Międzynarodowych Targach Gdańskich. Idealna symbioza funkcji mieszkaniowych i usługowych. Co ciekawe, przestrzeń tę współtworzyć będą polscy artyści - uznani malarze, graficy, fotografowie czy rzeźbiarze. Nie tylko ozdobią elewacje, czy części wspólne budynków, ale także włączą się w projektowanie małej architekt ■

LOFTY

BATOREGO 7, AB INWESTOR

Postmodernistyczny apartamentowiec powstaje w Gdyni przy ul. Batergo 7 w Gdyni. Znajdą się w nim apartamenty i mieszkania od 33 m2 do ponad 100 m2. Na dwóch najwyższych kondygnacjach królować będą soft lofty. Do każdego z tych lokali przylegał będzie taras dachowy. Do wyłącznej dyspozycji mieszkańców będzie ogród o pow. aż 1000 m2, z pieszymi alejkami, placem zabaw i siłownią na świeżym powietrzu. ■

BROWAR GDAŃSKI, PB GÓRSKI

Lofty i apartamenty w pieczołowicie odrestaurowanych XIX wiecznych budynkach gdańskiego browaru, to propozycja dla tych, którzy cenią sobie ducha dawnych czasów. Wśród restaurowanych budynków znajdują się m.in. Willa Dyrektora, Transformatorowania, Bednarnia czy Nowa Suszarnia Słodu. Całość obejmuje industrialne lofty oraz indywidualnie zaaranżowane apartamenty o zróżnicowanym metrażu. W ofercie budynków historycznych dostępnych będzie jedynie kilkanaście apartamentów, największe o pow. 130 m^2. ■

DLA AKTYWNYCH

SŁONECZNA MORENA, ROBYG

Osiedle otacza je bujna zieleń, jest to więc idealna przestrzeń dla miłośników aktywnego wypoczynku oraz dla osób ceniących sobie życie rodzinne. Całość tworzy kompleks mieszkań, apartamentów i domów w zabudowie bliźniaczej, gwarantując tym samym spokój i prywatność. Osiedle jest doskonale skomunikowane. Na terenie osiedla znajdują się dodatkowo: zewnętrzna strefa fitness, strefa relaksu, boisko wielofunkcyjne oraz place zabaw dla najmłodszych. ■

MILA BALTICA, ROBYG

Mila Baltica w samym sercu Zaspy to nieograniczone możliwości dla aktywnych, a tutejsza strefa fitness jest idealnym rozwiązaniem dla zapracowanych. Po intensywnym treningu można się zregenerować m.in. w strefie saun. Bliskość lasu i parków mobilizują do uprawniania joggingu, a znajdujące się nieopodal morze pokochają miłośnicy kitesurfingu i żeglarstwa. ■

ALTORIA APARTAMENTY, HOSSA

Przestrzeń ta inspirowana jest japońskimi ogrodami ZEN, które urzekają elegancją i naturalnością. Pełna równowaga pomiędzy prostotą a zaawansowaną technologią oraz między estetyką a funkcjonalnością to idee, które przyświecały projektantom zlokalizowanej w Gdyni, przy ulicy Strzelców Altorii. Na terenie i w pobliżu inwestycji znajdują się tereny zielone skłaniające do treningu, a prestiż inwestycji podkreśla prywatna sala fitness. ■

Altoria Apartamenty, Hossa

DLA RODZIN Z DZIEĆMI

Nowe Morskie, Euro Styl

LAWENDOWE WZGÓRZA, ROBYG

To nowoczesne osiedle powstaje w dzielnicy Gdańsk-Jasień. Jego rozwinięta infrastruktura obejmuje m.in. strefę fitness dla aktywnych oraz strefa barbecue – idealne miejsce do towarzyskich i rodzinnych spotkań. Z myślą o najmłodszych mieszkańcach i komforcie ich rodziców zbudowano tu przedszkole wraz ze żłobkiem, a na terenie osiedla znajdują się także atrakcyjne place zabaw. Co ciekawe, to jedyne osiedle w Gdańsku z darmowym dostępem do internetu. ■

WICZLINO OGRÓD, HOSSA

Gdyńskie osiedle Wiczlino Ogród realizuje urbanistyczną koncepcję miasta -ogrodu, które łączy miejskie wygody i bliskość przyrody. To najlepszy gwarant życia w zdrowiu i harmonii. Całość to 3- i 4-kondygnacyjne budynki wielorodzinne z windami i podziemnymi halami garażowymi. W kompleksie znajdują się m.in. sklepy, rodzinna klubokawiarnia i poradnia dietetyczna. ■

TALOSI, EKOLAN

Talosi to osiedle w skandynawskim stylu w Gdańsku Ujeścisku. Zielone otoczenie i spacerowe alejki czynią je miejsce idealnym dla rodzin. Warto wybrać się na spacer nad pobliski staw, poćwiczyć na zewnętrznej siłowni, czy też pójść z dziećmi na plac zabaw. Na terenie osiedla istnieje możliwość zorganizowania pikniku, a na dzieci czeka Kids Club. ■

NOWE MORSKIE, EURO STYL

Całość składa się z czterech dwupiętrowych budynków, które powstają na granicy Gdyni Pogórza oraz gminy Kosakowo. W pobliżu znajdują się wspaniałe tereny rekreacyjne w postaci lasów, rezerwatów przyrody oraz plaż w Rewie, Babich Dołach i na Oksywiu. Zaprojektowano tu łącznie 63 komfortowe mieszkania, rowerownie i hale garażowe. ■

ZA MIASTEM

OSIEDLE DOMÓW HYBRYDOWYCH KŁODAWA, DOMY HYBRYDOWE

Osiedle Domów Hybrydowych w Kłodawie koło Tąbek wielkich to ekologiczna enklawa. Zamieszkać możemy w jednym z ośmiu typów Domów Hybrydowych, wyposażonych w takie technologie, jak panele fotowoltaiczne, kolektory, system LWZ Stiebel Eltron, rekuperator, ogrzewanie podłogowe oraz energooszczędne drzwi Hörmann, okna drewniano-aluminiowe z ciepłym montażem i system gospodarowania wodą deszczową. ■

Osiedle Domów Hybrydowych

KAMERALNIE

Królewskie Kamieniczki, BMC

KRÓLEWSKIE KAMIENICZKI, BMC

Ta inwestycja mieści się przy ul. Łokietka w Sopocie, nieco na uboczu miasta, w jego zielonej, zacisznej części. Tworzą ją trzy szykowne i eleganckie kamienice: Szafirowa, Platynowa i Rubinowa. W ofercie inwestycji znajdują się mieszkania w kombinacjach dwu i trzypokojowych, o powierzchniach od 33 mkw. do 75 mkw. Kamieniczki od plaży dzieli jedynie 500 m., a do sopockiego molo można stąd dotrzeć podczas 20 min. spaceru. ■

VILLA DIAMENTOWA, ROYAL HOME

Prestiżowa inwestycja w willowej części gdańskiej Moreny. Budynek o nowoczesnej bryle składa się z dwóch części. Powierzchnia lewej, większej części to 343 m2., natomiast metraż prawej wynosi 294 m2. Dom posiada 3 kondygnacje, garaże podziemne, balkony i tarasy. W standardzie obu części planowana jest m.in. wodne ogrzewanie podłogowe, wentylacja mechaniczna z rekuperatorem i przeszklony bio-kominek. Znajdują się tu również dwie strefy zielone. ■

VICTORIA RESIDENCE, MODERNA

Rezydencja znajduje się w otoczeniu urokliwych uliczek Dolnego Sopotu. Ciekawym rozwiązaniem są zastosowane w mieszkaniach luksusowe portfenetry i wysokie okna niemal od samej podłogi, które wpuszczają do mieszkań dużo światła i tworzą unikalny klimat apartamentu. Mieszkania zostały rozplanowane w taki sposób, aby stanowiły wygodną i łatwą w utrzymaniu przestrzeń, co sprawia, że inwestycja doskonale sprawdzi się jako rezydencja letnia i baza do poznawania uroków turystycznych Sopotu. ■

MARIAŻ STYLÓW

TEKST: MICHAŁ GŁOMBIOWSKI / PROJEKT: ANNA BŁAŻOWSKA, STUDIO CONTENT - DESIGN
ZDJĘCIA: KUBITSKY PHOTOGRAPHY I BLASEY.

Mariaż odmiennych stylów był myślą przewodnią, przyświecającą projektantom wnętrza mieszkania w zabytkowej kamienicy w Górnym Wrzeszczu. Na powierzchni 93 m2 uzyskano udane połączenie tradycji z nowoczesnością.

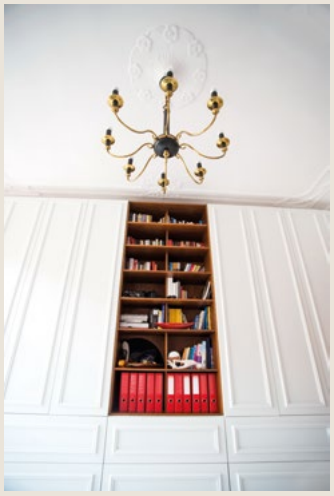
W mieszkaniu zachowało się sporo przedwojennych elementów. Projektantce wnętrza zależało by uwypuklić ich piękno, równocześnie nie zamieniając całości w przestrzeń muzealną. Secesyjne sztukaterie i drzwi mają za sąsiedztwo współczesne meble, klasycystyczną szafę i nowoczesne przedmioty użytkowe.

Istotnym elementem jest miejscami odsłonięty ceglany mur, który podkreśla charakter zabytkowej kamienicy. W holu, pod linoleum i grubą warstwą farby olejnej, odkryto ponad pięciometrowej długości deski. Oryginalna podłoga, przykryta kaflami, zachowała się także w łazience - tym razem okazało się nią monochromatyczne lastryko.

- To ono nadało ton całemu pomieszczeniu - mówi Anna Błażowska, projektantka wnętrz ze Studia Content - Design. - Zestawiliśmy je z szarym, ręcznie polerowanym betonem. Materiały zostały zaimpregnowane tak, by zyskać wodoodporność. Ciekawym punktem łazienki jest też szkło witrażowe pełniące rolę obrazu, za którym kryje się szafka na kosmetyki - dodaje projektantka.

Mocnym akcentem całego mieszkania są abstrakcyjne płótna trójmiejskiego artysty Łukasza Fruczka. Większość ścian w mieszkaniu oraz parkiet w sypialni i pokojach pomalowano na biało. Nadało to wnętrzu optycznej lekkości i wyeksponowało rzeźbione detale, m.in secesyjnych drzwi. W sypialni główną rolę gra sprowadzone z Włoch, bogato rzeźbione łóżko w barokowym stylu. Za jego tło służy wykonana na zamówienie szafa garderobiana. Jej niezwykle ciekawy projekt sprawia, że – mimo dużych gabarytów – mebel nie przytłacza wnętrza, idealnie się wkomponowując.

Umywalka - Marmorin, Alice
Płytki ceramiczne - LaFaenza Ceramica, Femax
Grzejnik - Radeco Tubo
Bateria umywalkowa - Roca Loft, Femax
Miska WC - Koło Ovum Reflex, Femax
Lampa podłogowa w salonie - Kare Design, Media
Szafka wisząca z płytami - Kare Design, Collector Barock
Poduszki w sypialni - Paoletti, TK Maxx
Poduszki dekoracyjne - Fivetimesone, Stone, Mesmetric
Obrazy - Łukasz Fruczek
Narożnik - MTI Furninova, 3D Studio
Wazony - Porcelana Kaiser, Rosenthal
Meble kuchenne - stolarz, na zamówienie
Garderoba i stoły - stolarz, na zamówienie



PODUSZKI Z ŁUSKĄ GRYKI

Projekt: Dizeno Creative
Do kupienia: Lumann, Gdańsk
Cena: 115 zł/szt.

Łuski gryki mają właściwości m.in. uniemożliwiające rozwój bakterii, pleśni i grzybni. Od lat stosowana jest w zapobieganiu chorobom serca, rozwojowi nowotworów, oczyszcza, zwiększa odporność oraz wzmacnia naturalną żywotność organizmu. Wyroby z łuski gryczanej wykorzystywane są również w silnych bólach mięśni przykręgosłupowych oraz w leczeniu wad kręgów szyjnych.

Poduszka z łuską gryki zachowuje swoje właściwości przez około 10 lat. Trudno doszukiwać się równie długiej żywotności u tradycyjnych poduszek, które wymieniamy co kilka lat. Dodatkowo gryczana poduszka delikatnie szeleści. Dźwięk przypomina odgłos przesypującego się ziarna zboża. Czysta natura.

Utrzymywanie gryczanej poduszki w czystości niczym się nie różni od metod pielęgnacji tradycyjnych poduszek. Możemy prać powłoczkę, jak i sam pokrowiec, z którego wcześniej wysypiemy grykę. Jeśli poduszka zostanie zalana wodą, można grykę wysuszyć, wysypując ją na gazetę lub inne podłoże. Samej gryki nie czyścimy.

1 ▶

KAMIENNE PODUSZKI

Projekt: Fivetimesone
Do kupienia: Lumann, Gdańsk
Cena: 350 zł/szt.

Bezszwowa poduszka wykonana w 100% z naturalnej wełny Merino, według własnej metody filcowania. Tak jak w naturze kamień, poduszka jest niepowtarzalna. Wykonana ręcznie ma unikalny rysunek wzoru. Wypełnienie to formowane włókna poliestrowe, gwarantujące dużą elastyczność i długoletnie użytkowanie. Wełna, jako naturalny surowiec jest trwała, izoluje przed zimnem, jest hipoalergiczna. Oddycha i nie przyjmuje brudu.

2 ◀

Czyszczenie: Zwilżyć zabrudzoną powierzchnię letnią wodą i usunąć zabrudzenie suchą i miękką szmatką. W przypadku większych zabrudzeń, prać ręcznie lub w pralce w całości w letniej wodzie w środku do prania wełny, odwirować lub wycisnąć i wysuszyć.

PODUSZKI NIE TYLKO DEKORACYJNE

3 ▶

4 ◀

7 ▼

6 ▼

5 ▼

3. BOHEMIAN DESSERT, do kupienia: maisonique.pl, cena: 169 zł **4.** DECO 400, do kupienia: miaudesign.pl, cena: 229 zł **5.** ZACK, do kupienia: BoConcept Gdynia, cena: 239 zł **6.** GRID, do kupienia, Lumann, Gdańsk, cena: 115 zł **7.** CLASSIC TOILE, do kupienia: maisonique.pl, cena: 159 zł

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

ROMANS SHOW-BIZNESU Z DESIGNEM

AUTOR: MIA

Meble i dodatki stworzone przez ikony popkultury? Gwiazdy coraz częściej zabierają się za projektowanie. Czy owoce ich pracy mają szansę stać się ponadczasowymi ikonami, czy to tylko chwilowa fanaberia?

W dzisiejszych czasach kluczem wyboru produktu jest nie tylko estetyczna forma, ale i dbałość o środowisko w procesie produkcji. Jeszcze inni stawiają na nazwisko i renomę projektanta. I tu otwierają się drzwi dla show biznesu. Jakiś czas temu projektowaniem mebli zainteresował się na przykład Brad Pitt. Aktor stworzył we współpracy z marką Pollaro między innymi: marmurową wannę dla dwojga, luksusowe łóżko, minimalistyczny, szklany stolik, czy fotel z plastiku. Ceny mebli z jego kolekcji zaczynają się od 45 tys. dolarów.

Doświadczenie w projektowaniu ma za sobą również Matt Pokora. Podobno zainspirował się podczas wizyty w Polsce, gdzie zatrzymał się w hotelu zaprojektowanym przez Charlotte Esquenet, właścicielkę marki Exust. Kolaboracja Exust i Matta Pokory zaowocowała kolekcją mebli Plugin, w której pobrzmiewają muzyczne inspiracje.

Polska firma Paged Meble zaproponowała współpracę celebrytom: Michałowi Pirógowi, Natalii Kukulskiej i Olivierowi Janiakowi, dzięki czemu powstała seria Celebrities Line. Każde z nich osobiście nadzorowało cały proces powstawania mebla i tak w ofercie Paged znalazły się: łóżko sygnowane nazwiskiem Natalii Kukulskiej, krzesło Michała Piróga i szafka Oliviera Janiaka.

Wanna zaprojektowana przez Evę Minge dla Marmorin

Bardzo udanym przykładem współpracy świata designu i popkultury jest kolekcja wanien, szafek i umywalek polskiej marki Marmorin, która powstała we współpracy z projektantką Evą Minge. To prawdziwe „haute couture" wzornictwa przemysłowego. Baśniowa estetyka, wyjątkowe kształty i zaskakujące, zaczerpnięte ze świata mody faktury, a wszystko skrojone na miarę ludzi niezależnych, spełnionych, pełnych fantazji i pasji życia.

Jedną z największych gwiazd, która szczególnie upodobała sobie projektowanie jest Lenny Kravitz. Artysta na tyle wciągnął się w tę branżę, że w 2003 roku założył studio Kravitz Design. Piosenkarz współpracował już z wieloma znanymi markami. Dla marki Kartell, wspólnie z Philippem Starckiem, stworzył nową wersję krzesła Mademoiselle. W Trójmieście znajdziemy je w ofercie firmy Koma czy Mesmetric. Owocem jego współpracy z marką CB2 jest seria mebli inspirowana stylem glamour lat 70. Z kolei dla włoskiej firmy Lea Ceramiche zaprojektował serię płytek ceramicznych Goccia, które dostępne są w Studio Dago w Gdyni.

Inną praktyką popularną w świecie designu jest to, że marki modowe poszerzają swoją ofertę o produkty wyposażenia wnętrz. Włoski dom mody Missoni pod czujnym okiem Rosselli Jardini z dużym powodzeniem łączy wysoką modę z gustownymi artykułami do wnętrz. Domowe kolekcje Missoni oferują między innymi Interior Park i Mesmetric. Znana z wybiegów, ale skierowana do młodszego odbiorcy marka Diesel, połączyła swoje siły z włoskim producentem oświetlenia Foscarini, tworząc udaną kolaborację dla świadomego odbiorcy (Mesmetric).

Lenny Kravitz projektuje płytki dla Lea Ceramiche

- Osoby popularne kojarzą się nam z prestiżem i jakością. Przyjmując nazwisko gwiazdy, produkt automatycznie nabiera innego wydźwięku. Klient kupując daną rzecz często bardziej się z nią utożsamia dzięki sylwetce gwiazdy – zauważa Hanna Dalka z salonu Koma.

Jak jednak zauważa Helena Raczyńska- Pachut, współwłaścicielka salonu Mesmetric, osoby z show-biznesu naturalnie poszukują nowych kierunków rozwoju, ale także próbują wykorzystać siłę swojej niejednokrotnie podupadającej sławy do odcinania kuponów.

- Tak było na przykład w przypadku kolekcji żyrandoli stworzonej przez rapera Vanilla Ice. Marki z kolei poszukują nowych dróg dotarcia do klienta. Nawiązanie współpracy ze znanymi nazwiskami zwiększa szansę na wzmocnienie rozpoznawalności. Taki zabieg przyciąga konsumentów pop kultury – mówi Helena Raczyńska - Pachut.

Czy design stworzony przez celebrytów przetrwa próbę czasu? Jak zauważają eksperci, wytrawni miłośnicy wzornictwa będą raczej poszukiwać nazwisk uznanych projektantów. Co nie znaczy, że niejedna kolaboracja marki z branży wyposażenia wnętrz z celebrytą, okaże się sukcesem, czego niewątpliwie dowodzą projekty Studio Kravitz.

HEVER
SALONY SNU

Gdańsk, Top Shopping
al. Grunwaldzka 211
tel. 533 905 833; top@new-hever.pl

Gdańsk, Rental Park
ul. Przywidzka 9
tel. 697 444 533; rental@new-hever.pl

Rumia, Galeria Wnętrz
ul. Grunwaldzka 6
tel. 791 509 793; rumia@new-hever.pl

REKLAMA

IKA kolor
www.ika-kolor.com.pl

PODŁOGI, DRZWI
TAPETY, SZTUKATERIA

MEISTER
PODŁOGI Z CHARAKTEREM
AUTORYZOWANY PUNKT SPRZEDAŻY

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

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

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

MELISA DO SALONU

Uspokaja, relaksuje, wycisza - taka właśnie jest Melisa, kolekcja mebli zaprojektowana przez Tomka Augustyniaka dla marki NAP. Prezentacja kolekcji odbyła się w salonie firmowym marki w Gdyni Redłowie. W kolekcji Melisa dostępne są: narożnik, sofy 2,5 i 3 osobowe, fotel, szezlong i pufa oraz drewniane stoliki z blatem z kolorowego linoleum.

Melisa łączy elementy dobrego designu, wysokiego komfortu z możliwością zastosowania do wykończenia naturalnych materiałów: lnu, bawełny, wełny, linoleum. Projektant przewidział dla całej kolekcji jeden model nogi drewnianej, toczonej, w klimacie wzornictwa skandynawskiego.

Kolekcja Melisa

- Nazwa była dla mnie oczywista, bowiem projekt zakładał stworzenie zestawu mebli bardzo wygodnych, bardzo domowych, bardzo funkcjonalnych o spokojnej, bezpretensjonalnej estetyce. Melisa to zioła, które mają działanie uspokajające i rozluźniające, chciałem, aby te właściwości cechowały ten projekt. Ważnym elementem był swobodny charakter, wszystkich mebli zestawu - luźne, o zróżnicowanych wielkościach poduszki z nowatorską funkcją ich kształtowania - mówi Tomasz Augustyniak.

Szezlong Melisa jest bardzo wygodny

Efekt komfortu został uzyskany poprzez połączenie pianek o różnej charakterystyce z pierzem. Duża wariantowość brył pozwala na swobodne aranżowanie przestrzeni. W przyszłości NAP planuje powiększenie kolekcji Melisa o kolejne meble - biurko z zastosowaniem linoleum oraz krzesło.

REKLAMA

www.MAISONIQUE.pl

NAP
BACK TO CRAFT
shop online: www.nap.com.pl
WARSZAWA: JAGIELSKA 73, tel. 502.264.113 MALBORSKA 41, tel. 695.146.855 MYSIA 3, tel. 797.909.887 GDYNIA: LEGIONÓW 112, tel. 502.264.378 ŁÓDŹ: ROOSEVELTA 12, tel. 42.255.83.35

NATURALNY OGIEŃ W NOWYM WYDANIU

AUTOR: MATYLDA PROMIEŃ

Wraz z rozwojem technologii rosną nasze oczekiwania w stosunku do produktów, którymi się otaczamy. Tradycyjne, często przestarzałe rozwiązania coraz częściej zastępujemy nowoczesnymi odpowiednikami. Również ogień, który obecny jest w naszych domach od zawsze, ewoluuje. Tradycyjne kominki wymagają instalacji kominowych, a ich użytkowanie jest uciążliwe i czasochłonne. Doskonałą alternatywą są biokominki.

Biokominki dzięki zastosowaniu nowatorskich rozwiązań pozwalają cieszyć się naturalnym ogniem w dowolnie wybranym momencie.

CZYM JEST BIOKOMINEK?

Kominek na bioetanol to rozwiązanie wręcz stworzone dla apartamentów i przestrzeni, w których instalacja tradycyjnego kominka nie jest możliwa. Biokominki nie wymagają podłączeń stałych oraz przewodów kominowych, ich aranżacja jest zatem niezwykle prosta.

Na rynku dostępne są kominki automatyczne wyróżniające się technologią czystego spalania BEV® (Burning Ethanol Vapours) opatentowane przez lidera w branży – firmę Planika. Dzięki jej zastosowaniu, nie dochodzi do bezpośredniego kontaktu pomiędzy paliwem i ogniem, a kominki nie wytwarzają popiołu, dymu oraz zapachu. Technologia ma również wpływ na zmniejszenie zużycia paliwa, a zatem wydłużenie czasu pracy urządzenia. Warto podkreślić, że jedynymi produktami procesu spalania są para wodna i dwutlenek węgla w znikomej ilości (podobnie, jak w powietrzu wydychanym przez człowieka). Kominki nie wymagają przeglądów oraz czyszczenia.

ZAAWANSOWANA TECHNOLOGIA

Biokominki Planika to najnowocześniejsze urządzenia dostępne na rynku. Wysoce zaawansowane modele są kontrolowane za pomocą mikroprocesora, ich działanie jest w pełni zautomatyzowane, a klient otrzymuje możliwość sterowania kominkiem za pośrednictwem pilota i urządzeń mobilnych. Biokominki mogą również zostać zintegrowane z systemami Inteligentnego Domu. Wbudowane czujniki bezpieczeństwa dbają o to, by praca urządzenia przebiegała bezproblemowo, pozwalając cieszyć się niczym niezakłóconą bliskością ognia. Biokominki Planika to urządzenia wysoce zaawansowane, spełniające międzynarodowe standardy bezpieczeństwa potwierdzone certyfikatami.

MNOGOŚĆ ZASTOSOWAŃ

Dzięki oryginalnym wzorom, biokominki idealnie wpasowują się do każdej przestrzeni zarówno prywatnej, jak i komercyjnej. Z łatwością, można je wkomponować w już istniejącą zabudowę, wnękę w ścianie, wolnostojący mebel, czy po prostu zawiesić jak obraz. Bezpieczeństwo użytkowaniu, w połączniu z łatwością w obsłudze, sprawia, że biokominki są doskonałym dodatkiem do przestrzeni hotelowych, restauracyjnych czy SPA. Jako, że wymagają jedynie podłączenia do prądu, nie są ograniczane przez instalacje znajdujące się w budynku, a zmiana aranżacji nie wiąże się z koniecznością remontu. Ponadto, kominki zasilane etanolem mogą zostać dostosowane pod konkretny projekt.

Aby znaleźć model biokominka dla siebie lub uzyskać poradę dotyczącą jego aranżacji, wystarczy udać się do gdańskiego showroomu firmy Unitherm, specjalizującej się m.in. w urządzeniach grzewczych.

Projekt: PrimeFire, Planika

Fot. Jan Lutyk

Projekt: ZEN, Planika Poziom 511 Design Hotel&SPA

Fot. Michał Kugacz

FLA, Planika, Sea Towers, Design Ministerstwo Spraw We Wnetrzach

BIURO SPRZEDAŻY
ul. Wita Stwosza 31A
Gdańsk Oliwa

☎ 58 340 79 00
www.pbgorski.pl

ANGIELSKA GROBLA

Gdańsk Śródmieście, ul. Angielska Grobla / Św. Barbary

GÓRSKI

Are you ready for **Guests?**

Stół Monza 9.980,- Krzesło Adelaide 1.149,- Lampa Ball 449,-/szt.

It's more than great design **It's a concept**

Jeśli chcesz, aby Twoje święta miały wyjątkowy charakter, aby Twoi bliscy cieszyli się swoim towarzystwem w pięknym otoczeniu – jest to ostatni moment, aby o to zadbać. Mamy dla Ciebie rozwiązanie, które sprawdzi się zarówno podczas kameralnej kolacji, jak i rodzinnej imprezy. Dzięki innowacyjnemu systemowi rozkładania, stół Monza dopasuje się do każdej sytuacji, a szeroka kolekcja krzeseł i ogromne możliwości ich konfiguracji pozwolą Ci stworzyć wymarzoną jadalnię. Odwiedź nasz salon, sprawdź wszystkie oferty, znajdź najpiękniejsze prezenty i porozmawiaj z naszymi Dekoratorami.

BoConcept Gdynia, ul. Legionów 112 lok. U.2.8. (Budynek Altus), 81-472 Gdynia, +48 667 500 100, trojmiasto@boconcept.pl
Adresy wszystkich salonów na boconcept.pl

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

Chcemy pomóc Ci jak najlepiej wykorzystać Twoją przestrzeń. Ale kiedy obdarujesz kogoś designerskim prezentem – to Ty zmienisz jego wnętrze na piękniejsze i przytulniejsze. Czy to ekscentryczny Kuzyn, świadomy stylu Przyjaciel, Rodzina czy po prostu ktoś kto kocha piękne przedmioty – w naszej kolekcji znajdziesz prezent dla każdego z nich i w każdym stylu. Tylko w weekend 5-6 grudnia 2015r. możesz kupić wszystkie nasze dodatki dekoracyjne z rabatem 20% – w tym wszystkie lampy i obrazy. Sprawdź także naszą ofertę mebli z gwarancją dostawy przed świętami. Więcej informacji we wszystkich salonach lub na boconcept.pl

BoConcept®
Urban Danish Design since 1952

IM BARDZIEJ SMART, TYM JESTEŚMY GŁUPSI

AUTOR: KATARZYNA PADUCH / FOTO: KAROL KACPERSKI

Na czym polega praca trendwatchera? Spłycone przez media słowo kojarzy nam się bardziej z określaniem modnego w danym sezonie deseniu niż z tworzeniem scenariuszy przyszłości, które pociągają za sobą milionowe inwestycje. A z tym właśnie wiąże się codzienna praca Zuzanny Skalskiej. O tym jak ciekawa jest to praca przekonaliśmy się podczas spotkania z tą światowej sławy trendwatcherką w gdyńskim salonie BoConcept.

Zuzanna Skalska i Magdalena Posiadało, BoConcept Gdynia

Jak będzie wyglądał świat w niedalekiej przyszłości? Jakie zmiany nastąpią? I jak zmiany te wpłyną na nas samych? Czym będziemy się otaczać? Z jakich dóbr korzystać?

Główną dziedziną, w której specjalizuje się Zuzanna Skalska, jest prognozowanie kierunków rozwoju, czyli w dużej mierze myślenie na poziomie abstrakcyjnym. Przepisem na sukces w przewidywaniu trendów jest wg niej nieustanne poszukiwanie, „węszenie" w różnych sektorach, wszechstronność, nie skupianie się tylko na jednej dziedzinie, ale przenoszenie wiedzy i pomysłów z jednego obszaru do drugiego, z pozoru, zupełnie odległego.

Tym co szczególnie interesuje Skalską są zmiany. Zarówno te, które się już dokonały, ale też te nadchodzące. Trendwatcherka mówiła sporo na temat rewolucji w modelach ekonomiczno - biznesowych.

- Europa zmęczona erą amerykanizacji, potrzebą nieustannego konsumpcjonizmu i nabywania zbędnych dóbr, wchodzi w etap skandynawizacji. Polega on na odchodzeniu od tworzenia wielkich fabryk i zastępowania ich firmami rodzinnymi, które wytwarzają produkty zaspokajające potrzeby lokalnego rynku. Konieczność budowania małych firm powiązanych rodzinnymi więzami, wymusi na nas rynek wschodni, który w niedalekiej przyszłości będzie jeszcze bardziej konkurencyjny i przesycony dobrami. Rynek europejski przestanie być interesujący dla zagranicznych inwestorów i wówczas lokalne produkty europejskie nabiorą większej wartości - mówi Zuzanna Skalska.

Prekursorem nowego spojrzenia na gospodarkę, ale też zmian w codziennym życiu jest Szwecja, która obecnie wprowadza 6-godzinny dzień pracy, mający służyć poprawie efektywności pracowników, ale też inwestycji w relacje rodzinne. Największymi wartościami dla Szwedów są umiejętności rzemieślnicze, a także zdolność do tworzenia małych wspólnot o zbliżonych celach.

- Przedmioty użytkowe pochodzące ze Szwecji coraz częściej prezentują filozofię „banalności doskonałej", ucząc jak przechowywać jedzenie bez lodówki, czy w jaki sposób wykonać buty. Dla Szwedów innowacją nie są kolejne aplikacje, a bardziej rzeczywiste polepszanie jakości życia, powrót do tradycyjnych urządzeń, prostych konstrukcyjnie, rozwijających kreatywność i pobudzających myślenie. Bo im więcej rzeczy jest smart, tym my jesteśmy głupsi - przekonuje Zuzanna Skalska.

Salon BoConcept

Prelegentka wspomniała także o światowej wystawie Expo, gdzie kraje europejskie prezentowały rozwiązania pozwalające „Wyżywić planetę dla życia" - „Feeding the Planet. Energy for Life". Inicjatywa ta łączy się ze skandynawskim sposobem myślenia i dbania o dobra naturalne (również pożywienie) wyniszczane przez gospodarkę kapitalistyczną. Poruszano m.in. problem ginących pszczół, co stanowi bardzo poważne zagrożenie dla ekosystemu, ale też zwracano uwagę na wykorzystanie roślin w architekturze. I nie chodzi wcale o funkcje dekoracyjne, a bardzo użytkowe, czyli dostarczanie pożywienia. Ważna staje się możliwość wyhodowania przysłowiowej własnej, ekologicznej marchewki będącej „real food", a nie „plastic food".

Podsumowaniem wystąpienia Zuzanny Skalskiej była lista przyszłych wartości, które niebawem będą najbardziej pożądane. To czas, sen, umiejętności, autentyczność, zasoby, dziedzictwo i prywatność. Nasza zdolność do uczenia się, rozwoju intelektualnego, chęć poznawania świata, dostosowanie do zmian gospodarczych i demograficznych – w szczególności do tego, że jesteśmy społeczeństwem, które się starzeje – pozwoli nam złapać dystans do stale „biegnącego świata". A przede wszystkim nie dać się wplątać w nieustanną potrzebę posiadania i manipulowania naszymi umysłami. ■

JESTEM DENTYSTĄ

ROBYG
Grupa Deweloperska

SWÓJ NOWY GABINET ODLICZĘ OD PODATKU

LOKALE USŁUGOWE W GDAŃSKU

od **5 000** 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

DOMY HYBRYDOWE A ZDROWIE

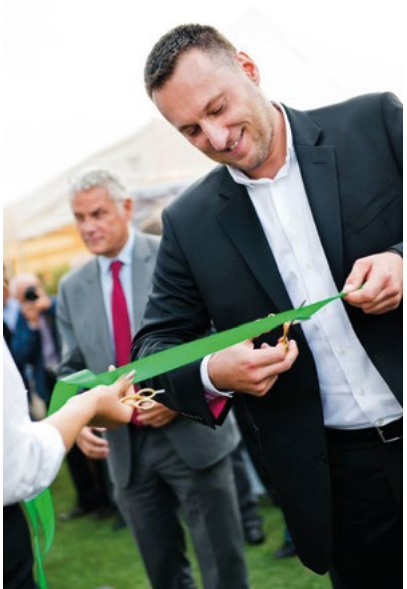
AUTOR: MAX RADKE

Wielu Polakom budownictwo ekologiczne kojarzy się głównie z niższymi rachunkami za ogrzewanie i energię. Tymczasem chodzi też, a może przede wszystkim o nasze zdrowie. Z takiego założenia wychodzą projektanci Domów Hybrydowych, nazywanych domami prozdrowotnymi. O tym, jak wpływają one na nasze zdrowie opowiada Maciej Demków, prezes zarządu spółki Domy Hybrydowe.

Jakie są główne prozdrowotne zalety Domów Hybrydowych?

To ochrona przed wilgocią, grzybami, drobnoustrojami, kurzem, alergenami. To komfort dobrej jakości powietrza, dzięki czemu lepiej wypoczywamy i regenerujemy się we własnym domu. Dodatkowo materiały z których jest budowany nie emitują żadnych szkodliwych substancji, które się uwalniają z biegiem czasu i są całkowicie niepalne. Główną zaletą w kontekście prozdrowotnym jest mnogość rozwiązań, które z każdej strony chronią mieszkańców przed rozmaitymi alergenami. W Domu Hybrydowym został zastosowany System LWZ firmy Stiebel Eltron odpowiedzialny za ogrzewanie oraz przepływ powietrza, zabezpiecza przed rozwojem kolonii grzybów wewnątrz budynku, dodatkowo dom ocieplony jest wełną mineralną Isover, jest ona odporna na rozwój grzybów i pleśni, a zastosowana folia paroszczelna Isover Stopair – stanowi wiatroizolację, dodatkowo pozwala na swobodny przepływ wilgoci z przegrody na zewnątrz, czyli zapobiega przedostaniu się wilgoci do izolacji termicznej. W Domu Hybrydowym użyte zostały również najnowszej technologii płyty Active Air®. Jest to nowość marki Rigips, są one bez formaldehydu oraz redukują toksyny.

Zdrowy dom to przede wszystkim klimat jaki panuje wewnątrz takiego mieszkania. Jakie zatem rozwiązania techniczne wprowadzacie, aby w Domach Hybrydowych zapewnić wysoką jakość powietrza wewnętrznego?



W Domu Hybrydowym wykorzystujemy wspomniany wcześniej System LWZ Stiebel Eltron, który składa się z centrali grzewczo – wentylacyjnej z rekuperacją oraz pompy ciepła, dodatkowo może być wraz z chłodzeniem. I właśnie centrala wentylacyjna, która wyposażona jest w dwa moduły - wentylacyjny i pompę ciepła - dba o dobrą jakość powietrza w domu. Jak to działa? W moduł wentylacyjny wbudowany jest wentylator - nawiewny i wywiewny. Strumienie powietrza kierowane są do wymiennika. Wygląda to tak, że powietrze świeże pobiera ciepło od powietrza zużytego kierowanego na zewnątrz. W ten sposób ogrzane świeże powietrze wdmuchiwane jest do pomieszczeń mieszkalnych, a użyte powietrze odprowadzone jest na zewnątrz. Drugim modułem jest pompa ciepła powietrze - woda. Jej zadaniem jest utrzymanie w pomieszczeniach odpowiedniej temperatury przez współpracę z wodną instalacją c.o. (centralne ogrzewanie - przyp. red.) oraz przygotowanie c.w.u. (ciepła woda użytkowa - przyp. red.) we wbudowanym, izolowanym 200-litrowym zasobniku. Pompa w określonych warunkach podgrzewa też świeże powietrze w module wentylacyjnym, a dodatkowo zastosowane filtry są barierą dla kurzu i pyłków.

Kolejnym aspektem wpływającym na zdrowie i samopoczucie mieszkańców jest komfort cieplny. Jak z tym aspektem poradzili sobie projektanci Domów Hybrydowych?

A tu Pana zaskoczę bo ogólnie rozumiany komfort jest jednym z głównych filarów Domu Hybrydowego. A konkretnie jest to 7 komfortów, które spełnia Standard Multi Comfort Grupy Saint Gobain. Do kluczowych obszarów komfortu zaliczamy właśnie komfort termiczny czy dobrej jakości powietrza. Nad wszystkimi komfortami czuwa firma Saint Gobain, która jest właścicielem m.in. marki Isover, Weber, Rigips i Glassolutions. Multi Comfort to przepis idealny opisany w stopniach, decybelach, procentach, które decydują o tym, że w domu będzie ciepło, cicho, odpowiednio wilgotno, jasno jak również tanio w eksploatacji. Dzięki czemu Dom Hybrydowy to idealne miejsce do życia.

Domy Hybrydowe to budownictwo prozdrowotne, ale chodzi nie tylko o to co się dzieje wewnątrz domu, ale również o to co na zewnątrz. Dbałość o środowisko naturalne to idea ważna dla każdego, kto dba o zdrowie swoje i swojej rodziny.

Budownictwo hybrydowe ma za zadanie stworzenie nowej, ekologicznej jakości życia. Wykorzystywanie naturalnych źródeł energii jest nie tylko oszczędnością, ale i ratunkiem dla naszej planety. Wykorzystując wodę z deszczówki, czy energię słoneczną, działamy na plus dla naszego środowiska. Doceniamy bardzo inicjatywę WWF-u, który działa na rzecz ochrony środowiska, rzek, lasów oraz pomaga zagrożonym gatunkom. Misja WWF i nasze działania mają wspólny mianownik, dlatego jako firma wspieramy działania WWF-u, a już wkrótce owoc tej współpracy będzie można podziwiać na szeroka skalę. Co to dokładnie będzie zdradzimy już wkrótce! ■

Geberit AquaClean
Toaleta myjąca

GEBERIT

Nowy sposób na dobre samopoczucie

Technologia natryskowa WhirlSpray

Automatyczne otwieranie i zamykanie klapy

Suszarka

Usuwanie zapachów

Technologia spłukiwania TurboFlush

Ogrzewana deska toaletowa

Oświetlenie orientacyjne

Poznajcie Państwo zupełnie nowe uczucie świeżości i czystości używając Geberit AquaClean Mera. Toaleta z funkcją podmywania, którą można łatwo uruchomić naciskając przycisk. Ciepły strumień wody gwarantuje dobre samopoczucie i lepszą higienę na co dzień. → www.geberit-aquaclean.pl/mera lub + 48/22/ 376 01 00

I Water®

THE SKY IS NO LIMIT

AUTOR: KATARZYNA GRAJ

Żyjemy w ciągłym pędzie. Wielu z nas oddaje się pasjom po to, by zapomnieć o codzienności. Po to, by na chwilę poprzebywać w swoim pięknym świecie. Jednakże niewielu z nas pozwala sobie na wylogowanie się z życia. Dosłowne. Większości nawet podczas biegania, jazdy na rowerze czy oglądania filmów w kinie towarzyszą telefony i ciągłe powiadomienia. Czy jest na świecie taka przestrzeń gdzie nie dochodzą maile, a pisanie sms'ów nie wchodzi w rachubę?

Janusz Orzelski

Kiedyś lotnictwo kojarzyło się z wojskiem. Dzisiaj jest prestiżową formą relaksu i spędzania czasu. Okazuje się jednak, że jest także sposobem oderwania się od codziennej gonitwy. W przenośni, ale także w dosłownym tego słowa znaczeniu. Przedstawiamy trzy różne historie i trzech różnych mężczyzn. Łączy ich wspólna pasja dająca niezwykłe poczucie wolności.

KAPITAN DOBRA POGODA

Doktor Janusz Orzelski, znakomity chirurg i jeden z pionierów chirurgii laparoskopowej w Trójmieście, pasję latania ma w sobie od wielu lat. Swoją przygodę z lotnictwem rozpoczął jako student szkoląc się na szybowcach w Aeroklubie Gdańskim. Niestety brak czasu i późniejszy wyjazd do Francji sprawiły, że chirurg nie mógł kontynuować swojego hobby. Zmieniło się to w 2006 roku po powrocie do kraju. Był to także swoisty powrót do drugiej po chirurgii pasji czyli lotnictwa, tym razem z przesiadką na samoloty.

- Latanie pozwala oderwać się w zdrowy sposób od rzeczywistości i nabrać energii – mówi Janusz Orzelski. - Jakby to banalnie nie zabrzmiało, gdy jestem w powietrzu, czuję prawdziwą wolność. Nie wiem, jak to opisać, to trzeba po prostu poczuć. Gdy siadam za sterami swojej Cessny zostawiam za sobą wszystkie kłopoty i stresy, wyłączam się z „ziemskich" spraw i przeżywam prawdziwe, duchowe katharsis. Świat zewnętrzny dla mnie nie istnieje, czuję się wolny jak ptak - opowiada z przejęciem.

MOGĘ, NIE MUSZĘ!

Dziś w powietrzu spędza każdą wolną chwilę. Myli się jednak ten, kto uważa, że doktor Orzelski odreagowuje stres za sterami Cessny. Lata sam, ale też chętnie zabiera ze sobą rodzinę i przyjaciół. I podobnie jak na stole operacyjnym bierze odpowiedzialność za pacjenta, tak za sterami samolotu odpowiada za bezpieczeństwo swoich pasażerów. W jednym i drugim przypadku ważne jest opanowanie i umiejętność podejmowania właściwych, często szybkich decyzji. Od tych decyzji, w sytuacjach nadzwyczajnych, zależy ludzkie życie. Nie ma jednak wątpliwości, że jest ono w dobrych rękach.

- Jestem pilotem turystycznym, nie zawodowym. Ja nic nie muszę, ja mogę – mówi z uśmiechem Janusz Orzelski i dodaje, że zawsze przed lotem śledzi prognozy pogody. – Nie mam poczucia, że muszę komuś cokolwiek udowodnić. Nie muszę pokazywać światu, że umiem bezpiecznie wylądować także w warunkach bocznego porywistego wiatru. Latam, bo to kocham i chcę czerpać z tego przyjemność, dlatego warunki pogodowe są dla mnie bardzo ważne. Ze złą pogodą nikt nie wygrał.

Mikołaj Chrzan

MARZENIE PILOTA

Swoje wieloletnie doświadczenie Janusz Orzelski przekazuje także początkującym pilotom. Dzieli się z nimi nie tylko wiedzą lotniczą, ale także medyczną.

– Prowadzę zajęcia w Ośrodku Szkolenia Lotniczego Adriana Aviation. Każdy szkolący się pilot musi zapoznać się nie tylko z zasadami lotu, budową samolotu, meteorologią czy mechaniką, ale także z działaniem organizmu podczas lotu. Zaproponowano mi zajęcia z zakresu Human Factors, a ja z przyjemnością przyjąłem tę propozycję, bo mało jest latających lekarzy – mówi z uśmiechem Janusz Orzelski.

Słuchając doktora Orzelskiego marzy się o tym, aby zasiąść z nim w samolocie i posmakować pasji latania. A o czym marzy chirurg?

- Lubię to miejsce w życiu, w którym jestem. Mam kochającą rodzinę, pracę którą uwielbiam i pasję, która daje mi radość. Nie mam potrzeby przesiadania się do większych maszyn, nie chcę udowadniać nikomu, że mogę więcej, bardziej. Marzę tylko o tym, by jak najdłużej móc robić to co robię. Wtedy będę szczęśliwy.

REDAKTOR W PRZESTWORZACH

Każdy z nas w dzieciństwie snuł różne opowieści dotyczące przyszłości. Mikołaj Chrzan, redaktor naczelny Gazety Wyborczej w Trójmieście, mąż i ojciec, od dziecka chciał latać. Za sterami szybowców i samolotów odnalazł pasję, która od wielu lat gości w jego życiu. Jest najlepszym przykładem na to, że marzenia do których się dąży – spełniają się. I to z nawiązką.

Mikołaj na początku października zdał egzamin instruktorski i już niedługo będzie mógł uczyć latania samolotem przyszłych pilotów.

- Bałem się, że na marzeniach się skończy. Czytałem kiedyś PRL-owską książkę, w której jasno dawano do zrozumienia, że ludzie nawet z małą wadą wzroku co najwyżej mogą sobie sklejać modele. Na szczęście w praktyce okazało się, że jest inaczej – mówi z uśmiechem Mikołaj Chrzan.

OD PARALOTNI DO SAMOLOTU

Jego przygoda z lataniem zaczęła się w 2001 roku. W życiu redaktora naczelnego Gazety Wyborczej Trójmiasto najpierw zagościły paralotnie i szybowce. To one pozwoliły mu poczuć radość Z przebywania w powietrzu. To także one pchnęły go do tego, by rozwijać swoją pasję i… zostać zawodowym pilotem samolotów. Jak to się stało, że samoloty zajęły miejsce szybowców? Odpowiedź wydaje się banalna, ale to właśnie drobne rzeczy sprawiają, że chcemy iść dalej i osiągać więcej.

– Kiedy siedzisz w szybowcu, lecisz, lądujesz i widzisz, że inni robią to samo, ale w samolotach, chcesz dołączyć do tej grupy ludzi i być o kolejny poziom rozwoju wyżej. Kiedy do Aeroklubu w Pruszczu Gdańskim przyjeżdżają młodzi ludzie i chcą się szkolić zawsze mówimy im, aby zaczynali od szybowców. To bardzo pomaga w zdobywaniu kolejnych patentów i w dalszym rozwoju - opowiada Mikołaj Chrzan.

GDAŃSK Z LOTU PTAKA

Miłość do lotnictwa i oglądania świata z góry sprawiła, że na rynku pojawiła się książka „Gdańsk z góry". Autorami publikacji są Mikołaj Chrzan i Michał Tusk. Praca nad materiałem trwała ponad rok. Nowoczesne miasto rozwijające się z poszanowaniem tysiącletniej tradycji - taki Gdańsk autorzy pokazali w albumie, a sam Mikołaj Chrzan udowodnił, że latanie nie jest egoistyczną pasją, a chęcią dzielenia się niesamowitymi przeżyciami i obrazami, które nie są codziennością każdego z nas.

- Latanie to hobby, które wymaga niesamowitej pokory, skupienia i rozwagi. Musisz myśleć perspektywicznie, wiedzieć co wydarzy się za pięć minut. Nie możesz pozwolić sobie na panikę. Na ziemi zostawiasz

Mariusz Składanowski

Fot. Krzysztof Blomberg

Janusz Orzelski za sterami Cessny

maile, powiadomienia, telefony i SMS-y. Jesteś tylko ty i samolot. W zamian otrzymujesz emocje, które nie jest łatwo opisać słowami. Czujesz wolność, spełnienie i niesamowitą radość - przekonuje Mikołaj.

CYBERPRZESTRZEŃ TO ZA MAŁO

Jego serwisy internetowe każdego dnia odwiedzają miliony Polaków. Jednych bawią do łez, innych wzruszają, jeszcze innych pobudzają do refleksji i myślenia. Demotywatory.pl i Joe Monster to jedne z najpopularniejszych stron w polskiej cyberprzestrzeni. Gdzie dystans i ukojenie znajduje ich twórca Mariusz Składanowski?

- Lotnictwo zachwycało mnie od dziecka. Jako sześciolatek obserwowałem spadochroniarzy w Pruszczu Gdańskim. Miałem taką możliwość ponieważ mieszkaliśmy nieopodal lotniska. Za każdym razem chciałem podbiec do lądującego spadochroniarza i zobaczyć jak z bliska wygląda ten superodważny bohater – mówi z uśmiechem Mariusz Składanowski.

NAJPIERW PRACA POTEM PASJA

Swoje pragnienia musiał jednak odłożyć na jakiś czas. Jak większość młodych ludzi poświęcił się pracy i skupieniu na życiu zawodowym. Jego marzenia o lataniu zaczęły się spełniać w 2013 roku, kiedy zdecydował się na kurs i zrobienie licencji PPL (Private Pilot License - uprawnia do bycia pilotem dowódcą samolotów lub motoszybowców turystycznych, zarejestrowanych w krajach całej Unii Europejskiej, jednak bez możliwości pobierania wynagrodzenia za wykonywanie tych czynności przyp. red.) w Aeroklubie Gdańskim w Pruszczu Gdańskim.

- Satysfakcja kiedy osiągnie się cel jest niesamowita, a moment, w którym siedzi się za sterami maszyny, która dzięki tobie odrywa się od ziemi jest nieporównywalny z niczym – opowiada założyciel serwisu demotywaotry.pl.

POCZĄTEK ROMANSU

Mariusz Składanowski swoją pasją latania lubi dzielić się z innymi. To co łączy wszystkich miłośników lotnictwa to poczucie wolności oraz podziw nad światem oglądanym z innej perspektywy.

– To także dotyczy mnie. Uwielbiam to uczucie! Większość pogodnych weekendów spędzam w powietrzu. Czasem ogłaszam „dzień lotnictwa" i zapraszam znajomych z Facebooka do wspólnego lotu. Za darmo, dla czystej przyjemności latania, lecimy nad morze, do Gdańska, czy Sopotu - opowiada pilot.

Podczas tych wycieczek zdarza się, że sam lot zamienia się w początek romansu z lotnictwem, a pasażerowie planują własne kursy na licencję lotniczą. Jak przekonuje Mariusz Składanowski, to bezcenne zobaczyć radość na twarzach współpasażerów.

- Zdarza się jednak, że przez cały lot mój gość nie mówi ani słowa, wtedy zastanawiam się czy ta podniebna wycieczka, aby na pewno jest udana - śmieje się Mariusz Składanowski. – Kiedy jednak po wylądowaniu słyszę, że było super, a latanie to świetna przygoda kamień spada mi z serca. Wtedy wiem, że cisza była ciszą z zachwytu – dodaje.

SAMOLOTEM WOKÓŁ EUROPY

Wspomnianą wolność i niezależność twórca serwisów internetowych zyskał również dzięki własnemu samolotowi, ultralekkiemu JK-05L Junior, który może użytkować zawsze wtedy, kiedy ma na to ochotę.

– To duży komfort, ale zarazem luksus. Nie muszę czekać na maszynę, tylko zawsze wtedy kiedy pozwala mi na to czas i warunki mogę pozwolić sobie na lot. To ogromny przywilej – mówi pilot.

Czy jest zatem coś oprócz własnego samolotu, ogromnej frajdy latania i poczucia wolności czego pragnie Mariusz Składanowski? Owszem. Jeden z najważniejszych ludzi polskiego internetu marzy o tym, by odbyć ze znajomymi podróż dookoła Europy większym, bo czteroosobowym samolotem. To może być niezwykła i niezapomniana przygoda!

Te trzy historie ukazują jak ważne jest w życiu to, aby robić rzeczy, które się kocha i oddawać się temu całym sobą. Zarówno Janusz Orzelski, jak i Mikołaj Chrzan oraz Mariusz Składanowski są przykładami na to, że pasja pomaga nie tylko w samorealizacji, ale także w spojrzeniu na wiele spraw z dystansu. W przypadku naszych bohaterów lotnictwo daje niesamowitą frajdę, ale także nieocenione poczucie wolności. Prawdą jest jednak to, że każdy z nas może latać. W swojej własnej przestrzeni i w towarzystwie pasji, która nadaje życiu sens. ■

Fot. Dominik Werner

Mikołaj Chrzan

IMPULS

wszędzie dobrze, ale
NA ZASPIE
NAJLEPIEJ!

EURO STYL
Deweloper z pasją

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

LIPOSUKCJA TO NIE ODCHUDZANIE!

AUTOR: AGATA RUDNIK

Odessanie tłuszczu, czyli liposukcja jest obecnie najczęściej wykonywanym zabiegiem w zakresie chirurgii plastycznej i estetycznej. Należy jednak podkreślić z całą mocą, że liposukcja nie jest jedną z metod odchudzania, lecz jest metodą modelowania sylwetki ciała w celu poprawienia proporcji i harmonii ciała! O zabiegu tym rozmawiamy z dr Januszem Zdzitowieckim, chirurgiem plastykiem, właścicielem Sopockiej Fabryki Urody.

Z jakich partii ciała najczęściej odsysa się tłuszcz?

Najczęściej jest to brzuch, w zasadzie przednia powierzchnia brzucha, u kobiet często wraz z okolicą pod piersiami. Tłuszcz odsysamy także z pośladków, wewnętrznej i zewnętrznej strony ud, a także z okolic bioder, talii, łydek, kolan, tylnych powierzchni ramion, okolic podbródka oraz w bardzo wyselekcjonowanych przypadkach dolna część twarzy.

Jaki jest przebieg zabiegu?

Operacja wykonywana jest w znieczuleniu. Odsysanie tłuszczu odbywa się poprzez niewielkie nacięcia skórne długości 3-4 mm za pomocą delikatnych rurek – kaniul, urządzenia wibrującego, które wprawia w ruch posuwisto - zwrotny kaniule i podłączonego do tego urządzenia ssaka elektrycznego. Pola przewidziane do odessania ostrzykuje się przed samym zabiegiem specjalnym płynem, który ułatwia usuwanie tkanki tłuszczowej oraz zmniejsza krwawienie śródoperacyjne.

Ile tłuszczu odsysa się podczas jednego zabiegu?

To zależy od rozmiaru okolicy przewidzianej do odessania, ale także od grubości tkanki tłuszczowej u pacjenta. Zasadą jest nieprzekraczanie 2-3 litrów w jednej sesji, ale często przerywamy odsysanie przy mniejszych ilościach z powodu zbyt małej ilości tłuszczu pozostałego pod skórą lub by przeciwdziałać obwisaniu skóry, np. w odsysaniu wewnętrznych powierzchni ud, czy górnych pośladków. Taka ilość odessanego tłuszczu nie wpływu na wagę całkowitą, ale może mieć wpływ na przywrócenie proporcji ciała.

Panie doktorze, czy odsysanie tłuszczu jest poważną operacją, czy zabiegiem kosmetycznym?

Liposukcja jest operacją chirurgiczną taką samą jak np. plastyka brzucha, tylko wykonywaną przez bardzo małe dziurki w skórze! Jednakże bardzo często w swojej praktyce spotykam osoby, dla których operacja ta kojarzy się z niewielkim zabiegiem ambulatoryjnym, po którym można opuścić klinikę i powrócić do normalnych zajęć.

Dr Janusz Zdzitowiecki, Sopocka Fabryka Urody

Fot. Choudhury Safwat Gani

A tak nie jest?

We wszystkich okolicach operowanych po zabiegu pojawia się znaczny obrzęk oraz obecność siniaków. Proces gojenia może trwać od 10 do 30 dni. Pacjenci operowani w znieczuleniu ogólnym lub dordzeniowym pozostają w klinice pod opieką lekarską i pielęgniarską przez okres do 24 godzin. Ból pooperacyjny i powrót do pełnej aktywności zależy od rozległości zabiegu, rodzaju aktywności pacjenta oraz indywidualnych predyspozycji pacjenta. Zazwyczaj trwa 4 do 7 dni.

Czy często zdarzają się powikłania?

Prawidłowa technika operacyjna skojarzona z perfekcyjnym znieczuleniem zminimalizowała liczbę powikłań do poziomu standardowego zabiegu operacyjnego 2-5%. W literaturze opisuje się jednak powikłania będące najczęściej pochodną złego przygotowania pacjentów do zabiegu lub zbyt rozległego odsysania tłuszczu. W moim materiale klinicznym częstość powikłań po liposukcji to 0,25%. Operacja musi być poprzedzona szerokim wywiadem lekarskim popartym wynikami badań. Prawidłowo przeprowadzony bilans zdrowia przed operacją to brak powikłań po zabiegu. ■

Petite Perle

ZADZWOŃ I UMÓW SIĘ NA ZABIEG W PETITE PERLE:

TEL. 58 355 22 11

NOWA ERA ZABIEGÓW ANTI-AGING

WYGŁADZANIE CELLULITU

MODELOWANIE SYLWETKI

NIECHIRURGICZNY LIFTING TWARZY

SALON KOSMETYCZNY PETITE PERLE

Gdańsk Oliwa, ul. Maurycego Beniowskiego 51
tel. +48 58 355 22 11

Godziny otwarcia:
Poniedziałek - piątek: 9-21
Sobota: 9-15

www.petiteperle.pl
facebook.com/SalonPetitePerle

WIZYTÓWKA MŁODOŚCI

AUTOR: AGATA RUDNIK

Skóra szyi jest niemal pozbawiona gruczołów łojowych, przez co jest bardzo cienka i delikatna. Każdego dnia podrażniamy ją ubraniami, a latem wystawiamy na działanie szkodliwych promieni słonecznych. Wszystko to powoduje, ze ciało w tym miejscu szybciej wiotczeje, traci elastyczność, a efekt tego jest łatwy do przewidzenia – zaczynają pojawiać się zmarszczki. Jak zachować młody wygląd skóry szyi?

Najważniejszym elementem jest intensywne nawilżanie. Codziennym rytuałem powinno zatem być stosowanie kremów regenerujących i przeciwzmarszczkowych. Dodatkowo przynajmniej raz w tygodniu warto zafundować naszej szyi masaż ujędrniający.

W GABINECIE

Codzienną pielęgnację, przynajmniej raz na jakiś czas warto wspomóc zabiegami wykonywanymi w salonie kosmetycznym lub w gabinecie medycyny estetycznej.

- Medycyna estetyczna oferuje obecnie szeroki wachlarz zabiegów pozwalających przywrócić młody wygląd skórze szyi, poczynając od pillingów chemicznych, mezoterapii igłowej, zabiegów z wykorzystaniem osocza bogatoplytkowego, kwasu hialuronowego czy resurfacing przy użyciu lasera frakcyjnego - tłumaczy dr n. med. Dorota Kozicka, specjalista dermatolog z Clinica Dermatologica w Gdańsku. - W celu uzyskania najlepszych efektów często kojarzy się kilka metod leczenia. Po wykonaniu serii zabiegów uzyskujemy efekt poprawy napięcia i nawilżenia skory, a także redukcji zmarszczek.

KWAS HIALURONOWY

Ciekawym zabiegiem jest Hydrobalans, wykonywany przy użyciu stabilizowanego kwasu hialuronowego. Jest on dedykowany odbudowie i rewitalizacji skóry całego ciała, szczególnie jednak tych miejsc, które cieszą się (wątpliwą) sławą „trudnych do poprawy", jak właśnie m.in. skóra szyi i dekoltu. Zaleca się serię 3 zabiegów w odstępach 4 tygodni. W efekcie nasza skóra będzie odbudowana, wzrośnie jej elastyczność, zaś drobne zmarszczki zostaną wygładzone. Zabieg wykonamy w Centrum Dermatologii, Medycyny Estetycznej i Chirurgii Skóry Proderm w Gdyni.

Podobny efekt proponuje nam Salon Drausal w Sopocie. Zabieg Intraceuticals bazuje na technologii łączenia hiperbarycznego tlenu ze specjalnym serum, które bogate jest w kwas hialuronowy oraz w składniki regenerujące. Preparat przenika do głębszych warstw skóry wraz z przyłączonymi składnikami aktywnym, a w połączeniu z tlenem liftinguje skórę, wygładza cienkie linie i wypełnia zmarszczki.

Zabieg laserem Vectus w Clinica Dermatologica

ZABIEG ZAFFIRO

W skutecznej pogoni za uciekającą młodością pomagają tak zwane zabiegi Hi-Tech wykonywane za pomocą specjalistycznych urządzeń wykorzystujących naukowe i technologiczne nowinki. Do pielęgnacji i regeneracji szyi i dekoltu najlepiej sprawdzi się zabieg Zaffiro dostępny w Quadrille Spa w Gdyni. Urządzenie emitując promieniowanie podczerwone IR o specjalnie dobranej długości fali powoduje jednolite i stopniowe rozgrzanie głębokich warstw skóry właściwej (65°C) ze stałym, ochronnym chłodzeniem powierzchniowym. Efektem jest podgrzanie i podrażnienie włókien kolagenowych, co skutkuje ich gwałtownym skurczeniem się do pierwotnej długości.

W efekcie skóra zostaje zagęszczona i ściągnięta, zwiększa się jej napięcie oraz elastyczność, zmianom ulega również jej struktura, zmarszczki zostają wygładzone. Drugim, długofalowym skutkiem zabiegu Zaffiro, jest pobudzenie i stymulowanie fibroblastów do produkcji nowych włókien kolagenowych. Proces tworzenia się kolagenu następuje stopniowo, stąd końcowy efekt odmłodzenia skóry uzyskujemy od 3 do 6 miesięcy po zabiegu. Zabieg jest bezbolesny i można go wykonywać bez względu na fototyp skóry, również na skórach opalonych, a także tych z problemami naczyniowymi, których wygląd można dzięki zabiegowi poprawić.

NICI LIFTINGUJĄCE

Osobom, u których pojawiły się dopiero pierwsze oznaki starzenia skóry poleca się zabieg Princess Lift polegający na wszczepieniu nici PDO First Lift. Wykonamy go w Ośrodku Medycyny Estetycznej Dwór Kuźniczki w Gdańsku. Delikatne nici liftingujące wykonane są z rozpuszczalnej substancji PDO (polidioksanon) stosowanej w medycynie od wielu lat. Implantacja nici jest bezbolesna i praktycznie nieinwazyjna, trwa około 30 minut. Nici stymulują produkcję nowego kolagenu, wchłaniają się do ośmiu miesięcy, a spektakularny efekt utrzymuje się około dwóch lat. ■

CC

CLINICA
COSMETOLOGICA

DR IGOR MICHAJŁOWSKI

DERMATOLOGIA

MEDYCYNA ESTETYCZNA

PROFESJONALNA KOSMETOLOGIA

MODELOWANIE SYLWETKI

TRICHOLOGIA

www.clinicacosmetologica.pl

BEZPIECZNE WYBIELANIE ZĘBÓW

AUTOR: AGATA RUDNIK

Gama produktów wybielających zęby jest ogromna. Pasty, płyny, paski, nakładki... Wszystkie obiecują zachwycające efekty. Jeśli jednak rzeczywiście chcemy, by nasz uśmiech był śnieżnobiały, warto wybrać się do specjalisty.

Dlaczego nie każdy może pochwalić się śnieżnobiałym uśmiechem? Cały problem polega na tym, że na świat przychodzimy z genetycznie zaprogramowanym kolorem zębów. Białe, mleczne, szarawe, a nawet żółtawo kremowe - od koloru do wyboru. Natomiast wraz z procesem starzenia zęby w sposób naturalny ciemnieją. Oczywiście pewne zachowania mogą ten proces przyspieszyć.

Kolor zębów niekorzystnie się zmienia przez picie kawy, czy mocnej herbaty. Często pozostający, trudny do usunięcia osad na filiżance, również pozostaje na szkliwie zębów. Lampka czerwonego wina zalecana na problemy z sercem, niekoniecznie służy zębom.

Piękne, białe zęby to obecnie przedmiot pożądania wielu osób. Na rynku dostępne są mniej lub bardziej profesjonalne produkty, jednak należy do nich podchodzić z rozwagą. Choć nie wyrządzą nam większej krzywdy, to jednak rezultaty ich stosowania raczej nie będą spektakularne. Na co trzeba zwrócić uwagę? Przede wszystkim musimy wiedzieć skąd pochodzi preparat, którego chcemy użyć.

- Problem mogą stanowić preparaty dostępne przez internet, często pochodzące z niewiadomego źródła - ostrzega lek. dent. Michał Wierzbicki z Kliniki Stomatologii Estetycznej Grand Dental w Sopocie. - Mogą one być szkodliwe zarówno ze względu na nieznany skład, jak i za wysokie stężenia substancji o właściwościach wybielających, których nieumiejętne stosowanie może negatywnie odbić się na zdrowiu.

To najtańsze, ale zarazem najmniej skuteczne rozwiązania. Stąd przyjrzyjmy się bliżej ofertom przygotowanym przez gabinety stomatologiczne. Znajdziemy w nich bowiem zabiegi dostosowane do naszych indywidualnych potrzeb.

- Pierwszym etapem wybielania zębów powinna być wizyta konsultacyjna u dentysty, który w sposób profesjonalny oceni stan uzębienia i możliwości zmiany koloru zębów - tłumaczy dr Iwona Dawlidowicz-Basir z kliniki stomatologicznej MedicoDent w Gdyni. - Istnieją dwie metody profesjonalnego wybielania zębów - nakładkowa, stosowana przez pacjenta w domu i naświetleniowa przeprowadzana w gabinecie. Środkiem stosowanym do rozjaśniania zębów jest najczęściej nadtlenek karbamidu. Dentysta na podstawie stanu uzębienia i aktualnego odcienia koron zębowych, istnienia ewentualnych przebarwień oraz wypełnień wybiera najbardziej odpowiednią metodę, a czasem zaleca wykonanie licówek lub koron w celu zmiany kształtu i koloru.

Wybielanie to zabieg, który trwa ok. 1 godziny. Obejmuje on aplikację żelu i naświetlanie zębów przy pomocy lampy o odpowiedniej intensywności światła. W ramach wybielania domowego zaś, pacjent otrzymuje zestaw indywidualnie wykonanych nakładek na zęby oraz żel wybielający. Nakładki z żelem zakłada się na noc, a cała kuracja trwa ok. 2 tygodnie (jej długość jest uzależniona od efektu, jaki chce uzyskać pacjent).

Wokół zabiegów wybielania zębów narosło wiele mitów, na czele z tym, że osłabiają szkliwo. Wszelkie badania kliniczne dowodzą jednak, że profesjonalne wybielanie zębów w gabinecie stomatologicznym jest bezpieczne.

- Nieprawdą jest, że zabieg wybielania rozpuszcza szkliwo i niszczy zęby. Ważne natomiast jest to, aby zęby, a także i dziąsła przed takim zabiegiem były odpowiednio przygotowane i zabezpieczone - mówi lek. dent. Michał Wierzbicki. - Należy również pamiętać, że wybieleniu ulegają jedynie tkanki zęba, wszelkiego rodzaju wypełnienia kompozytowe i odbudowy protetyczne nie zmieniają swojej barwy, przez co może istnieć konieczność ich wymiany - dodaje Michał Wierzbicki.

Przed wybielaniem pacjent powinien stosować pasty i płyny likwidujące nadwrażliwość. Ważne jest to, aby przed zabiegiem odbyć wizytę higienizacyjną, czyli czyszczenie zębów z kamienia i osadu- skaling i piaskowanie. Długość utrzymania się efektu wybielania zależy od wielu czynników, w tym od naszej diety i stosowanych używek.

Pamiętajmy, że dla uzyskania najlepszego rezultatu zarówno po wybielaniu gabinetowym jak i domowym, nie powinno się spożywać barwiących płynów i pokarmów oraz nie należy palić papierosów przez minimum 72 godziny po jego zakończeniu. Warto też mieć na uwadze, że przeciwwskazaniami do wybielania zębów są próchnica zębów, choroby dziąseł, ciąża i okres karmienia piersią oraz alergia na nadtlenki. Zabiegu nie wykonuje się również u dzieci. ■

Grand Dental
Stomatologia Estetyczna

A: JanaJerzego Haffnera 25 81-717 Sopot
T: 58 551 00 93

M: klinika@grand-dental.pl
grand-dental.pl

W klinice stomatologii estetycznej Grand Dental sprezentujemy Ci piękny, zdrowy uśmiech!

REKLAMA

DRAUSAL

SALON URODY

- makijaż permanentny (brwi, powieki, usta)
- mikropigmentacja medyczna (blizny, bielactwo)
- mikropigmentacja onkologiczna (odtworzenie brodawki sutkowej)
- laserowe usuwanie nieudanych makijaży permanentnych i tatuaży

MAGDALENA DRAUSAL

linergistka mikropigmentacji medycznej ELITE LINERGIST, z międzynarodową licencją zdobytą w Monachium

www.drausal.pl

Drausal Salon Urody | al. Niepodległości 739/1 | 81-840 Sopot | tel.: 58 551 24 25

MATEUSZ BOREK I BMW 7

FASHION - SPORT - MOTO

Kurtka WOOLRICH
Sweter ICEBERG
Spodnie HUGO BOSS

Marynarka VERSACE
Koszula VERSACE
Spodnie VERSACE
Buty VERSACE

Kurtka ARMANI JEANS
T-sh ARMANI JEANS
Spodnie ARMANI JEANS
Buty DIRK BIKKEMBERGS

Kurtka VERSACE
Spodnie VERSACE
Bluzka VERSACE
Buty VERSACE

Kurtka ARMANI JEANS
T-sh ARMANI JEANS
Spodnie ARMANI JEANS

Zdjęcia: Bartosz Modelski/modelski.eu
Model: Mateusz Borek / Ambasador BMW Zdunek
Make-up: Karolina Markowska
Samochód: BMW 7 /Dealer BMW Zdunek
Produkcja sesji: Małgorzata Budrys

Stylizacje: Salony New Classic
ul. Świętojańska 33, tel. 586200072 oraz
ul. Armii Krajowej 9, tel. 586208118

Dziękujemy Arena Gdańsk Operator i MTG S.A.
za umożliwienia wykonania zdjęć na stadionie w Gdańsku i na terenie Amber Expo

Kurtka VERSACE
Spodnie VERSACE
Bluzka VERSACE

MUST HAVE: ELEGANCKA I KLASYCZNA CZERŃ!

1

2

3

4

5

6

7

8

1. KOZAKI PENNYBLACK 1239 zł, CH Klif Gdynia **2.** KAPELUSZ PENNYBLACK 319 zł, CH Klif Gdynia **3.** PORTFEL VALENTINI 219 zł, CH KLif Gdynia **4.** TOREBKA VALENTINI 799 zł, CH KLif Gdynia **5.** OPRAWKI DOLCE&GABBANA 879zł, Studio1242, Galeria Bałtycka Gdańsk **6.** SPODNIE TRUSSARDI JEANS 909 zł, Tru Trussardi, CH Klif Gdynia **7.** BLUZKA TRU TRUSSARDI 882 zł, Ch Klif Gdynia **8.** PŁASZCZ PATRIZIA ARYTON 1 699 zł, CH Klif Gdynia

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

Valentini

KUCHNIA SZEFA KUCHNI
JESIENNE SMAKI KACPRA MAZIUKA

AUTOR: MATYLDA PROMIEŃ / FOTO: KAROL KACPERSKI

Kacper Maziuk obdarzony jest niezwykłą wyobraźnią kulinarną, ale w kuchni kieruje się rozsądkiem i umiarem, szczególnie przy łączeniu smaków. Doświadczenie zdobywał m.in. w londyńskich restauracjach odznaczonych gwiazdkę Michelin. Od niedawna tworzy autorską kuchnię restauracji Tu'gether w Sopocie.

Gdzie zdobywał pan doświadczenie?

Pierwszy raz z kuchnią zetknąłem się na praktykach w ówczesnym hotelu Gromada w Elblągu. Pierwszą poważną pracę, którą podjąłem była praca w hotelu Sheraton w Sopocie, gdzie przeszedłem wszystkie szczeble, od kucharza śniadaniowego do szefa zmiany restauracji. Potem był Londyn i praca w restauracji Sketch (1 gwiazdka Michelin) sygnowanej przez Piera Gagnaire. To była klasyczna kuchnia francuska z lekką dozą ekstrawagancji. Następnie była restauracja Arbutus (1 gwiazdka Michelin), gdzie udało mi się awansować na sekcję sauce, co uważam za jeden z największych sukcesów w karierze. Po powrocie z Londynu chciałem podjąć się tworzenia własnej, autorskiej kuchni i tak trafiłem do Tu'gether.

Ulubione smaki z dzieciństwa i czy smaki te wprowadza pan do menu restauracji Tu'gether?

Smaki mojego dzieciństwa to wiejskie jedzenie. Babcia sama przygotowywała kozie i krowie sery, sama piekła chleb. W menu Tu'gether znajdują się te właśnie sery, jak również i chleb na zakwasie, który codziennie przygotowuje i opiekam w restauracji. Mój ojciec ma litewskie korzenie i w jego domu rodzinnym przygotowywano tradycyjnego kindziuka. Zawsze chciałem odtworzyć to danie w moim autorskim menu i tak tez właśnie uczyniłem, oczywiście modyfikując recepturę tak, aby podać go na gorąco, stad nazwa pieczony kindziuk.

Dzisiaj bardzo modne jest łączenie smaków i produktów, które pozornie do siebie nie pasują. Jak pan się zapatruje na takie oryginalne połączenia smaków i czy takie kulinarne eksperymenty odnajdziemy w karcie Tu'gether?

Jestem otwarty na odważne połączenia smaków, lecz uważam, że należy dostosowywać dania w karcie do wymagań gości i najważniejsze to nie przesadzić. W naszej karcie znajdziemy wiele ciekawych połączeń, takich jak piana z fermentowanej truskawki w połączeniu z rzepą, śledziem i kurkami, wolno gotowana karkówka z dzika marynowana w paście miso i miodzie spadziowym, podana z porem pieczonym w buere moisette, kawiorem z łososia i kompresowaną kalarepą.

Jakie danie najbardziej porusza zmysły w waszej kuchni? Może ma pan jakieś ulubione?

Biorąc pod uwagę opinie gości, a nie moją osobistą, to zmysły najbardziej rozpalają desery, a zwłaszcza gruszka w popiele z igiel sosnowych z gorącym toffi i sorbetem spec ulus. Moim ulubionym daniem jest drożdżowy gofr z konfiturą z czerwonej cebuli i kozim serem z czarnuszka.

Mamy jesień, nadchodzi zima, jedne produkty znikają z rynku, inne się pojawiają, zmieniają się potrawy na naszych talerzach. Jakie zatem jesienno - zimowe potrawy, smaki by pan polecił?

Jesień od razu kojarzy się z korzennymi warzywami, z zapachem selera, z którego może powstać wspaniały krem skropiony odrobiną oliwy truflowej. Delikatny topinambur ugotowany w mleku w połączeniu z wanilią i zblendowany na puree też smakuje wybornie.

Czy jest coś co wprowadziłby pan chętnie do karty w restauracji, ale nie może pan, bo nie ma u nas składników?

Z pewnością owoce morza rożnego rodzaju, świeże małże, jak np. scallopsy. No i dzikie ptactwo, cietrzewie, dzikie gołębie, kuropatwy.

Jakie danie by pan przygotował, gdyby miał pan na nie tylko 10 minut?

Byłoby to serce jagniaka pokrojone w średniej grubości plastry, obsmażone na mocno rozgrzanej patelni zdeglasowanej octem z merlotu i miodem, podane z liśćmi sałat, lekkim winegretem i kawałkiem dobrego chleba.

Co by pan zrobił gdyby do dyspozycji miał pan tylko 5 składników: np. dorsza, kaszę jaglaną, brokuły, gruszkę i jajko?

Dorsza zasypałbym solą i cukrem na 7 minut, następnie bym spłukał i osuszył, obsmażył na brązowy kolor wykańczając masłem. Kaszę jaglaną ugotowałbym na sypko i połączył z mimozą z jajka. Brokuły przygotowałbym a plancha, czyli zarumieniłbym na żeliwnej rozgrzanej płycie, tak aby zatrzymać chrupkość brokuł. Słodycz gruszki złamałbym cytryną, zamykając kawałki gruszki próżniowo z sokiem z cytryny. ■

Tu'gether!

nowa autorska kuchnia w Sopocie

Sopot, Grunwaldzka 65
Rezerwacja stolików: 506 209 765

tugethersopot @tugether.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.

KUCHNIA DYNIĄ, GAŁKĄ MUSZKATOŁOWĄ I TRUFLAMI PACHNĄCA

AUTOR: AGATA RUDNIK

Listopad to nie tylko miesiąc zadumy, melancholii i jesiennej szarugi. Przepełniony jest wyjątkowymi aromatami i smakami. Jakimi? Opowiadają Claudia Filippi - Chodorowska, Honorowy Konsul Republiki Włoskiej, znawczyni kuchni śródziemnomorskiej oraz Kuba Maj, pasjonat kuchni świata.

Claudia Filippi - Chodorowska: A wiecie, jak mówią na dynię w Zielonej Górze? Korbol! Właśnie stamtąd wróciłam i tam wszyscy używają tego określenia.

Kuba Maj: Ja teraz jestem absolutnie zakręcony na punkcie zupy dyniowej. Szczególnie lubię ją z korzeniem pietruszki i z gałką muszkatołową.

CFC: Ja wzbogacam ją sokiem wyciśniętym z pomarańczy, otartą skórką z pomarańczy, kardamonem, imbirem i właśnie gałką muszkatołową. Czasem kroję też w pierścienie tuby kalmarów baby i przysmażam je na patelni bez tłuszczu. Następnie wrzucam te pierścionki do gorącego kremu dyniowego. Trochę inaczej, a jakże pysznie.

KM: Wariacji może być mnóstwo. Od dwóch dni jest już bardzo chłodno. W taki ziąb świetnie sprawdzi się też fondue, którego jestem wielkim fanem. Serowe, mięsne, czy czekoladowe - każde uwielbiam. Dobra bagietka do moczenia, do tego białe wino. Kaloryczne, no ale…

CFC: Co ciekawe, Chińczycy robią fondue z rosołem. A jeszcze wracając do dyni, Włosi przyrządzają genialne risotto dyniowe z rozmarynem. Sól, pieprz, czosnek, rozmaryn i rozgotowana dynia. Marzenie. Wspaniałe są także pierożki kwadratowe typu ravioli z farszem dyniowym z dodatkiem gałki muszkatołowej i sera ricotta. Podaje się je gotowane, polane masłem.

KM: Claudia, o tej porze roku Włochy stoją jednak zupełnie innym przysmakiem…

CFC: To prawda. Właśnie rozpoczynają się zbiory białych trufli. Słynie z nich przede wszystkim Piemont, ale w Toskanii przez 3 listopadowe weekendy w miejscowości San Miniato odbywają się targi truflowe. Można tam kupić dosłownie wszystko - wędliny z truflami, masła, pasty. Raj!

Agata Rudnik: Aż boję się zapytać o ceny takich przysmaków.

CFC: Może zacznę od czegoś przyjemniejszego i opowiem trochę o samych białych truflach. To rodzaj bulwiastych grzybów rosnących pod ziemią na głębokości równej mniej więcej dłoni. Szczególnie lubią rosnąć w pobliżu dębów. We Włoszech szuka się ich za pomocą psów, we Francji zaś świń. Starożytni przypisywali im rolę afrodyzjaków, ale w średniowieczu uważano je za tzw. łajno diabła, które zawiera truciznę. Potem rozpowszechniły się w kuchni na dworach i wśród wysokich urzędników kościelnych.

AR: Nadal ciekawi mnie ta cena…

CFC: Kosztują mniej niż myślimy. Tak naprawdę podaje się bowiem nie więcej niż 5 gramów na osobę. Cena dochodzi do 5 tys. euro za kilogram, a więc ponad 20 000 zł. Porcja 5 gramów to wydatek 25 euro, więc nie jest to aż tak nieprzystępny przysmak. Należy pamiętać, by odpowiednio przechowywać trufle. Ja trzymam je w słoikach z suchym ryżem, który następnie wykorzystuję do risotto, bo jest już cały przepełniony aromatem trufli. Nie można jednak zbyt długo zwlekać z ich zjedzeniem. Samo kupowanie trufli jest pewnego rodzaju rytuałem. Ścierane są na tarkach i ważone na wadze jubilerskiej, aby klienci mogli kontrolować ich ilość i cenę. Najciekawsze, co widziałam, to jednak podany w Londynie drink w postaci czystej wódki z płatkami białego trufla. Ku przestrodze powiem jeszcze tylko, abyśmy nie wierzyli w żadne pasty, czy oliwy truflowe. Ich cena jest najlepszym dowodem na to, że powstają w oparciu o sztuczne, chemiczne aromaty truflowe.

KM: Jedno jest pewne. Po pierwszym razie, gdy spróbujemy prawdziwych białych trufli, to wspomnienie tego smaku pozostanie z nami na zawsze. ■

W RODZINIE TKWI SIŁA

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOTO: TOMASZ SAGAN

Jedli tu m.in. Jean Michelle Jarre, David John Gilmour z Pink Floyd i książę Monako Albert II. Znajdująca się w sercu Gdańska Wrzeszcza restauracja Villa Uphagena na dobre wpisała się w tradycje kulinarne i towarzyskie miasta. Co jest siłą tego miejsca? Nie tylko wyśmienita kuchnia i dopracowane w najdrobniejszym szczególe wnętrza, ale przede wszystkim rodzinna atmosfera. Villa prowadzona jest bowiem przez dwa silne pokolenia restauratorów - to sekret sukcesu. Nie dziwi więc fakt, że to właśnie ta trójmiejska restauracja fundowała kulinarne doznania odwiedzającym polski pawilon podczas EXPO2015 w Mediolanie. O polskim sukcesie we Włoszech opowiadają właściciele Mariusz i Justyna Stasiuk wraz z córka Anną - managerką restauracji. Villa Uphagena, to miejsce, które chyba zna każdy mieszkaniec Trójmiasta, stawiający na jakość smaku i produktów.

Przez 10 lat działalności restauracja zmienia się dynamicznie, a tym razemwidzę nowe aranżacje wnętrz...

Mariusz Stasiuk: Wystrój został rzeczywiście diametralnie zmieniony, począwszy od samego wejścia. Pojawiły się nowe udogodnienia dla gości, w tym np. poręcz, której tu brakowało. Teraz możemy też lepiej eksponować obrazy z Muzeum Narodowego, które są w naszym posiadaniu. Sale przybrały nowe nazwy, stąd możemy odpoczywać w Sali Kominkowej, Sali Orientalnej z nowymi tapetami, piękną wazą i akcentami rodem z Dalekiego Wschodu, w reprezentacyjnej Sali Kryształowej z bufetem z XIX wieku, 5-metrowym stołem i lustrem z 1870 roku oraz w Bibliotece z cennymi woluminami, czy w Oranżerii z werandą.

Budynek Restauracji od strony Al. Grunwaldzkiej

Czy zmiany nastaną także w kuchni i menu?

Justyna Stasiuk: Pozostajemy w smakach kuchni polskiej z akcentami kuchni śródziemnomorskiej. Karta wciąż jednak się zmienia, a na obecną chwilę myślimy o wprowadzeniu śniadań, brunchy i tzw. tea time. Mamy wielu stałych gości, ale chcemy przyciągnąć także tych zupełnie nowych, aby poznali bliżej kuchnię Villi Uphagena. Znajdujemy się poza szlakiem turystycznym, ale to tylko zaleta. Warto czasem zboczyć z drogi, bez problemu zaparkować samochód i zjeść wyśmienite potrawy lub bez żadnych trosk napić się dobrego wina.

Anna Stasiuk: Stawiamy na tradycję i regionalność. Nasz region obfituje w dziczyznę, świeże ryby, wspaniałe owoce leśne. To jest to, czego oczekują nasi goście. Wciąż chcemy jednak więcej.

Domyślam się, że EXPO2015 było dla Państwa nie lada wyzwaniem...

M.S.: O tym, że to my będziemy odpowiadać za restaurację w polskim pawilonie podczas EXPO2015 w Mediolanie dowiedzieliśmy się w ostatniej chwili. Było to ogromne wyzwanie, zarówno od strony logistycznej, jak i kulinarnej. Mimo wszelkich trudności, poradziliśmy sobie. Wiedzieliśmy, że nasz kraj nie może odstawać od innych. Dziś mogę powiedzieć, że całość okazała się ogromnym sukcesem, choć ostatnie miesiące zdecydowanie były wyjęte z naszego życiorysu. Nie zapominajmy, że Expo odwiedziło ponad 25 mln gości. To ogromna skala. Ekipa, która tam stacjonowała świetnie się jednak sprawdziła, choć praca była bardzo ciężka, a tempo ogromne. Ale w końcu - w zespole siła! EXPO2015 trwało od maja do końca października, więc musieliśmy wszystkie nasze siły zaangażować w tę „wyjazdową" działalność. Opłaciło się.

Co więc można było zjeść w Ristorante Polacco di Villa Uphagena w Mediolanie?

M.S.: Kluczem były produkty najwyższej klasy. Dzięki temu, mogę z pełną odpowiedzialnością powiedzieć, że byliśmy uważani za jedną z najlepszych restauracji. A doskonałym tego dowodem było to, że naszym stałym klientem był szef kuchni pawilonu francuskiego. To dla nas ogromne wyróżnienie. Największym „hitem" były oczywiście pierogi, które Włosi porównują

Sala Kryształowa

Pieczona kaczka na sosie owocowym

Weranda

Bistro Uphagena w Polskim Pawilonie, Mediolan Expo2015

Sala Kominkowa

po prostu do ravioli. Farsze mięsne, z kaszą, na słodko, co tylko dusza zapragnie. Goście zajadali się też plackami ziemniaczanymi z łososiem wędzonym i śmietaną. To danie biło prawdziwe rekordy sprzedaży, szczególnie podczas lunchu. Kaczka, choć znana na całym świecie, u nas podawana z modrą kapustą, zachwycała aromatem i ciekawym połączeniem smaków.J.S.: Nie zapominajmy też o łososiu z warzywami blanszowanymi, śledziu po kaszubsku z cebulką i rodzynkami, czy pasztetami. Na łasuchów czekały zaś naleśniki, tarty z owocami i torty.

Motywem przewodnim tegorocznego polskiego pawilonu były jabłka. Wystój i rozwiązania architektoniczne wskazywać miały na to, że nasz kraj jest potentatem w eksporcie tych owoców? Jakie więc przysmaki z jabłkiem były tu dostępne?

M.S.: Rzeczywiście, wielu gości przychodziło do nas na jabłecznik, tartę z jabłkiem, czy orzeźwiający cydr. Ogromnie mnie zadziwiały wszechpanujące uśmiech, radość i życzliwość Włochów. Choć do każdego pawilonu czekało się od 1 godziny do nawet 3 godzin, to jednak nikt nie narzekał. Kosztowało nas to wiele pracy i wysiłku, poczynając od zakupu produktów, aż po zatrudnienie odpowiednich osób. Cieszę się jednak, że to my mieliśmy tę okazję i możliwość pokazania polskich smaków.

Czy jakieś zabawne sytuacje przydarzyły się w Mediolanie?

M.S.: Nie wiem, czy to zabawne, ale jestem pod wrażeniem naszych sąsiadów na EXPO2015 - Holendrów. Po ich frytki z majonezem ustawiały się gigantyczne kolejki, podobnie po naleśniczki z czekoladą. Są też mistrzami reakcji, bo gdy tylko w bistro wprowadziliśmy piwo z beczki i nasze bułki z kiełbaskami, to po tygodniu również przygotowali podobną propozycję.

EXPO2015 już za nami. Jakie kolejne wyzwania stoją przed Villą Uphagena?

J.S.: Mamy dwa sklepy Smaki Kuchni Uphagena, w Gdańsku w Hali Targowej oraz w Gdyni na Placu Górnośląskim. W ofercie sklepów znajdują się m.in. pierogi w różnych odsłonach, pasztety, zupy, sałatki, sernik i jabłecznik oraz torty. Smakują jak u mamy. Wszystko powstaje w oparciu o wysokiej jakości produkty i przygotowywane jest z prawdziwie domową starannością. Nieustannie zajmujemy się też cateringiem i z prawdziwą przyjemnością obsługujemy wydarzenia najwyższej rangi.

A.S.: Villa Uphagena, ze swoim wystrojem i panującą atmosfera, świetnie sprawdza się, jako miejsce na wigilijne spotkania firmowe. Co więcej, proponujemy też przygotowanie potraw na świąteczny stół w domowym zaciszu. To doskonała alternatywa dla wszystkich, którzy ten niezwykły czas, pragną spędzić z rodziną przy stole, a niekoniecznie w kuchni. Co roku organizujemy również bal sylwestrowy, później karnawałowy. Największym wyzwaniem będzie jednak dla nas rozpoczęcie działalności poza granicami kraju. Po tak ciepłym przyjęciu w Mediolanie, wspólnie uznaliśmy, że pora na podbój Europy (śmiech). ■

Sala Orientalna

BATATY ZAPIEKANE Z WARZYWAMI I BOCZKIEM

Składniki:

- duży batat (słodki ziemniak) ok. 500 g
- 1 cebula czerwona
- 1/2 papryki czerwonej
- 1/2 pęczka szczypiorku
- 150 g boczku parzonego
- 3 łyżki śmietany 12%
- 2 łyżki majonezu
- 3 ząbki czosnku
- sól, pieprz, cukier
- oliwa z oliwek

Batata umyć, wyszorować z piasku i pokroić na 4 podłużne plastry o równej grubości. Ziemniaki ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wstawić do piekarnika rozgrzanego do 200°C na około 15 minut. Po tym czasie blachę wyjąć z piekarnika, przewrócić bataty na drugą stronę, lekko posolić oraz skropić oliwą. Piec kolejne 15 minut, uważając by cukier z ziemniaków nie zaczął się przypalać.

W czasie, gdy bataty się pieką przygotować farsz. Cebulę pokroić w piórka i podsmażyć na oliwie na patelni przez około 5 minut. Następnie pokroić paprykę w kostkę i również podsmażyć, a na końcu zrobić to samo z boczkiem pokrojonym na kawałki.

Śmietanę wymieszać z majonezem, dodać posiekany szczypiorek, przeciśnięty przez praskę czosnek, wymieszać i doprawić solą, pieprzem oraz cukrem. Upieczone bataty wyjąć z piekarnika. Na każdy plaster nałożyć sos śmietanowo - majonezowy, a następnie boczek, cebulę i paprykę. Całość zapiekać w piekarniku przez około 5 - 10 minut w temperaturze 200°C, 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!

TARTA CEBULOWA NA LEKKO RAZOWYM SPODZIE

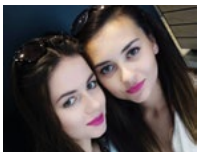
Składniki:

- 100 g mąki pszennej
- 100 g mąki żytniej razowej
- 1 jajko
- 100 g masła
- 4 cebule czerwone duże
- 100 g rukoli
- sól, pieprz, cukier
- olej roślinny

Ciasto: Mąkę pszenną oraz żytnią razową przesiać do miski, dodać posiekane masło, jajko, szczyptę soli i zagnieść. Z ciasta uformować kulę, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na około 30 minut.

Farsz: Cebule obrać i pokroić w piórka. Na patelni rozgrzać 3 łyżki oleju, wrzucić cebulę i zeszklić. Na koniec dodać umytą rukolę, chwilę podsmażyć, doprawić solą oraz pieprzem do smaku.

Ciasto wyjąć z lodówki i cienko rozwałkować. Przełożyć do wysmarowanej tłuszczem formy do tarty i dokładnie docisnąć. Na ciasto nałożyć farsz. Włożyć do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180°C i piec około 15 – 20 minut do zarumienienia się ciasta. Podawać posypane świeżą rukolą.



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

BACCATE...
I NIC NIE TRZEBA DODAWAĆ

AUTOR: MATYLDA PROMIEŃ

Mistrz w swoim fachu, który swoimi wypiekami czaruje podniebienia największych koneserów słodkości. Robert Antonowicz, prowadzący w Gdańsku cukiernię Baccate, to prawdziwy artysta smaku i malarz słodkich emocji.

Jak zaczęła się pana przygoda z cukiernictwem?

Już w dzieciństwie ukręciłem pierwszy Kogel-mogel (śmiech). Tak na serio to bardzo prozaicznie. Szkoła o profilu cukierniczym, praktyki, z czasem praca w kilku gdańskich cukierniach. Przez pewien okres wierzyłem, że przyjdzie dzień, w którym otworzę własną działalność. Pięć lat temu nadarzyła się taka okazja i postanowiłem ją wykorzystać. Kredyt, długie terminy płatności na dostawy surowców pozwoliły mi na stworzenie oferty, z którą udałem się do trójmiejskich hoteli, restauracji, kawiarni. Kluczem do sukcesu okazała się wysoka jakość asortymentu i dostosowanie się do indywidualnych potrzeb odbiorców. Co ważne z wieloma z nich spotykam się także na gruncie prywatnym. Bardzo ważna jest też uczciwość, stabilność oraz niezawodność w tym co robimy.

Kieruje pan cukiernią Baccate w Gdańsku. Czy jest jakaś specjalność zakładu?

Oferujemy wiele wyjątkowych specjałów, jednak jako faworyta typuję sernik mascarpone z malinami. To luksusowy deser o niepowtarzalnym smaku. Jako ciekawostkę podam ,że naszym klientem jest restaurator z Bydgoszczy, który regularnie przyjeżdża do Gdańska specjalnie po ten sernik. O deser ten otrzymaliśmy także pytanie z Warszawy,tu jesteśmy na etapie negocjacji warunków dostaw.

Jaki był najbardziej oryginalny tort w pana cukierni?

Każdy tort jest jedyny i niepowtarzalny, dlatego we wszystkie projekty wkładamy swoje serce, całą energię i dbamy o najmniejsze szczegóły. W tym sezonie weselnym mieliśmy zaszczyt wykonać blisko 250 tortów ślubnych i każdy był traktowany indywidualnie. Nasi klienci przed skorzystaniem z naszych usług mają możliwość umówienia się na indywidualne spotkanie z managerem cukierni, kreatorem smaku oraz doradcą artystycznym. Już dziś zapraszamy na XIII Targi Ślub i Wesele gdzie będziemy wystawcami.

Z tego co pan mówi, wynika że cukiernictwo to „sport" drużynowy.

W tej branży kluczem do sukcesu jest stworzenie odpowiedniej atmosfery do pracy. Jesteśmy drużyną, zgranym zespołem, w którym każdy może na siebie liczyć. Nie tylko ułatwia to realizację założonego planu, ale pozwala także na wymianę doświadczeń i podnoszenie własnych kwalifikacji. Tworzymy grupę pasjonatów, dla których cukiernictwo to nie tylko praca, ale także sposób na realizację własnych pasji.

Jaką filozofią kreuje się pan przy tworzeniu deserów i tortów weselnych?

Uważam, że każdy kolejny deser i tort może być smaczniejszy i piękniejszy od poprzedniego. Dzisiejsze cukiernictwo to nie tylko rzemiosło, ale także artyzm. Żeby tort stał się dziełem sztuki ostatecznie dekoracje wykonywane są przez wykwalifikowanych artystów - plastyków. Bywa, że słodkie dzieło sztuki tworzone jest rękoma dwóch plastyków przez 3 - 4 dni.

Co pana inspiruje, gdy tworzy pan nowe desery? Czy jest jakiś przepis na deser idealny?

Osobiście nie odważyłbym się powiedzieć, że taki przepis znam. Gusta naszych klientów są bardzo zróżnicowane, co niezwykle mnie inspiruje i zachęca do ciągłego eksperymentowania i poszukiwania tego - jak pani to ujęła - deseru idealnego.

■

MUS CZEKOLADOWY

Prosty, a zarazem uniwersalny deser stanowiący bazę, którą każdy może modyfikować wedle własnego pomysłu.

Składniki:

- Tabliczka białej czekolady (100 g)
- Mleko (50 ml)
- Śmietanka kremówka (250 g)
- Dodatki wedle uznania

Przygotowanie: Na parze wodnej rozpuszczamy białą czekoladę z dodatkiem mleka. Schłodzoną śmietankę ubijamy na 3/4. Wystudzoną czekoladę łączymy z ubitą śmietanką. Tak przygotowany mus uszlachetniamy wedle własnej inwencji twórczej, np. malinami. Mus pozostawiamy do schłodzenia.

Cukiernia Baccate
Gdańsk, ul. Wilków Morskich 12
www.baccate.pl

Piwna 47 Food & Wine

Zapraszamy na kulinarną podróż w Sylwestrowy wieczór
do wyjątkowych wnętrz restauracji Piwna 47 Food & Wine!

We invite you for culinary adventure in the New Year's Eve
evevning at the unique restaurant Piwna 47 Food & Wine!
Reserve a table for this special night in the heart of Old Town of Gdańsk!

ul. Piwna 47, 80-831, Gdańsk
tel. 58 380 88 80, www.piwna47.com
info@piwna47.pl

Źródło: anywhere.pl

PIERWSZĄ KAWĘ ZROBIŁA MI BABCIA

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOTO: KAROL KACPERSKI

Kreatywna w Garnizonie Kultury to nowe miejsce na mapie Trójmiasta. Tu sztuka łączy się z kawą (i to w najlepszym wydaniu!). A oto, by życiodajny napój artystów niósł za sobą smak, aromat i natchnienie, dba barista Krzysztof Drwięga.

Nie ma co ukrywać, ze picie kawy i interesowanie się jej gatunkami, czy parzeniem jest trendy. Ale to chyba jednak coś więcej, niż kolejna moda dla tzw. hipsterów…

Przede wszystkim jesteśmy coraz bardziej świadomi tego dokąd przychodzimy i co pijemy, a to akurat dobry kierunek. Apetyt baristy rośnie jednak w miarę jedzenia, a w tym wypadku w miarę podanych filiżanek (śmiech). Ja wciąż chcę podnosić świadomość, aby każdy wiedział czego powinien oczekiwać w dobrej kawiarni. W Polsce nie ma żadnych szkół, czy certyfikatów dla basistów. Pozostają jedynie kursy, zdobywanie doświadczenia i pasja, jak zawsze zresztą. Z kawą zacząłem pracować 1,5 roku temu, a „zaraził" mnie tym mój przyjaciel. Każda kolejna zaparzona kawa, to punkt do doświadczenia, który powoduje, że twoje „sille" rosną (śmiech).

To ile tych „punktów" już zdobyłeś?

Myślę, że około 50 tys…

A pamiętasz pierwszą wypitą w życiu kawę?

No pewnie! Zrobiła mi ją babcia. Zwykłe zmielone ziarna w kubku, zalane wrzątkiem. Myślę sobie, że to nie tylko moje pierwsze doświadczenie, a smak takiej kawy z fusami tkwi w wielu z nas. Stąd włoskie standardy są spolszczane i nie widzę w tym nic złego, jeśli zachowana jest jakość, a barista robi to w umiejętny sposób. Nie każdy musi lubić kawę bez cukru i bez mleka. To moim zadaniem jest zbadać, co w danej chwili gra w duszy gościa i jakiej kawy potrzebuje, a dochodzę do tego choćby dzięki rozmowie. Jestem totalnym „freakiem" pod tym względem. Podobnie, gdy odwiedzam kawiarnie. Zawsze pytam, jakie ziarna są dostępne. Wiem, że mój organizm źle reaguje na robustę i nie mogę jej pić, więc szukam miejsc, gdzie dostępna jest 100-procentowa arabica.

Czy jest coś, co jeszcze zaskakuje cię w kawie?

Oczywiście! Wczoraj na przykład odwiedziła nas pani, która bardzo interesuje się kawą. Chciała spróbować tego, nad czym właśnie pracowałem. Byłem jednak dopiero na etapie sprawdzania temperatury i mielenia ziarna. Zaryzykowałem. To, co wspólnie zaparzyliśmy okazało się być strzałem w dziesiątkę.

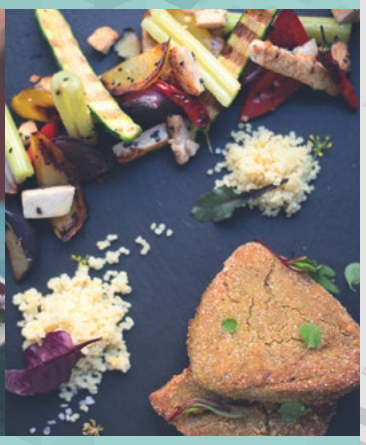
To teraz będzie o pieniądzach. Często słyszę, że wiele osób nie odwiedza kawiarni, bo przecież kawę mają w domu i to tańszą. We Włoszech espresso wszędzie kosztuje 1 euro, a cappuccino jest niewiele droższe. Dlaczego za dobrą kawę płaci się w Polsce tak dużo?

W dużej mierze jest to kwestia standardów podawania. Co do espresso zgadzam się, że nie powinno kosztować więcej niż powiedzmy 4,50 zł. Typowe włoskie cappuccino to 120 ml napoju, który pije się rano, w biegu. U nas jest to duża kawa, mleczna i z pianką, stąd musi być droższa. Jeśli zaś chodzi o kawy dostępne chociażby w supermarketach, wystarczy przyjrzeć się temu, jak długo ziarno po zmieleniu trzyma świeżość…

Na koniec powiedz mi jeszcze, co wyróżnia Kreatywną na tle innych trójmiejskich kawiarni?

Niegdyś kawiarnie przyciągały głównie artystów. Ludzi, którym trudno jest pracować w domu, a swoich biur nie mają. Tam czekali na natchnienie. Dziś to miejsca spotkań lub wyciszenia. W Kreatywnej kawa jest tak samo ważna, jak rękodzieło. To w końcu płyn, który pobudza myślenie i kreatywność. To pewne. ■

MONO
KITCHEN



UL. PIWNA 28/31
80-831 GDAŃSK

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

PrestiżoweIMPREZY

AUTOR: AGATA RUDNIK

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ

DO SŁUCHANIA

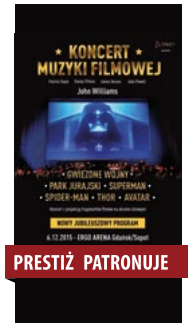
SŁAWEK UNIATOWSKI

PRESTIŻ PATRONUJE

Koncert Uniatowskiego będzie głównym punktem programu charytatywnej imprezy „W drodze po lepsze życie". Dochód przeznaczony zostanie na rehabilitację sparaliżowanego Tomasza Szymańskiego. Uniatowski to wokalista, multiinstrumentalista, uznawany za najbardziej charyzmatyczny głos młodego pokolenia. Obecnie nagrywa solowy album, na którym mają pojawić się wielkie nazwiska polskiej muzyki. Wielkich nazwisk nie zabraknie też tego wieczoru. Pojawią się Wojtek Mazolewski, Artur Siódmiak, Maciej Moskwa i inni.

Gdańsk, Olivia Sky Club,
18 listopada, godz. 19:00

KONCERT MUZYKI FILMOWEJ

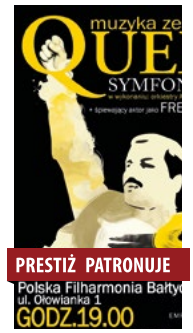


PRESTIŻ PATRONUJE

Pozycja obowiązkowa dla każdego miłośnika muzyki. Tematem koncertu będzie twórczość Johna Williamsa, twórcy muzyki do takich filmów jak: „Gwiezdne Wojny", „Szeregowiec Ryan", „Park Jurajski", „Superman", „Indiana Jones", „Szczęki", „E.T.", czy „Lista Schindlera". Koncert Muzyki Filmowej to okazja, by usłyszeć tę muzykę na żywo wykonywane przez Polską Orkiestrę Sinfonia Iuventus i Chór Akademicki Politechniki Warszawskiej. Koncert ilustrowany będzie fragmentami filmów wyświetlanymi na ekranie.

Gdańsk, Ergo Arena
6 grudnia, godz. 19:00

QUEEN SYMFONICZNIE



PRESTIŻ PATRONUJE

Niezwykły koncert łączący nieśmiertelną muzykę zespołu Queen z symfonicznymi aranżacjami orkiestry Alla Vienna i chóru Vivid Singers. To dwugodzinny spektakl z najwspanialszymi kompozycjami Queen. Finał uświetni także występ solisty wcielającego się w rolę Freddiego Mercury'ego. Zespół zaprezentuje najnowszy programem, do którego włączono m.in „Bicycle Race", „Another One Bites The Dust" oraz kompozycję „Barcelona", którą Mercury nagrał wraz z hiszpańską śpiewaczką operową Montserrat Caballe.

Gdańsk, Filharmonia Bałtycka
13 grudnia, godz. 16:00 i 19:00

DO OGLĄDANIA

AKERMANN, GORLAK, MARSZAŁEK, WITKOWSKI

PRESTIŻ PATRONUJE

Wystawa prezentuje dorobek czwórki grafików i profesorów gdańskiej ASP. Artyści już raz wystąpili wspólnie - 1998 r. na wystawie „Kolor w grafice" w sopockim Biurze Wystaw Artystycznych - jako przedstawiciele „młodych dzikich", neoekspresjonistów rewolucjonizujących tradycyjne oblicze grafiki. Zestawienie prac z wystawy z 1988 r. z późniejszymi i współczesnymi realizacjami, odsłania różnorodne oblicze gdańskiej grafiki, a także historie indywidualnych wyborów artystycznych prezentowanej czwórki.

Sopot, Państwowa Galeria Sztuki
14 listopada - 13 grudnia

DO SPOTKANIA

POMORSKA GALA ŚLUBNA

PRESTIŻ PATRONUJE

Wszystkie trendy w branży ślubnej w jednym miejscu. Mnóstwo rad i wskazówek od najlepszych fachowców branży ślubnej. Swoje stoiska wystawiennicze zaprezentuje wiele firm. Narzeczeni będą mogli poznać oferty fotografów, makijażystek, cukierni, zobaczyć najnowsze kolekcje zaproszeń ślubnych, dekoracji i kompozycji florystycznych, a przede wszystkim suknie ślubne. Największą atrakcją będzie z pewnością pokaz sukien ślubnych, nie zabraknie pokazów makijażu ślubnego.

Gdynia, Hotel Courtyard by Marriott
22 listopada, godz. 11:00 - 17:00

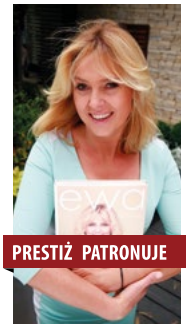
BAŁTYCKI KONGRES MARKETINGU SPORTOWEGO

PRESTIŻ PATRONUJE

Największa impreza o charakterze konsolidacyjnym dla tych, którzy chcą zwiększyć swoje zyski, dotrzeć do nowych odbiorców, a także poznać najnowsze metody sprzedaży i promocji poprzez sport. To tutaj spotykają się światy polityki, sportu i biznesu. To tutaj największe firmy z całego świata prezentują swoje wyroby i kreują się trendy na nadchodzący sezon. Znani prelegenci podzielą się praktyczną wiedzą na temat wykorzystania potencjału drzemiącego w sporcie. W programie debaty i panele dyskusyjne, warsztaty, spotkania i targi.

Gdańsk, Stadion w Gdańsku Letnicy
24-25 listopada

ORŁY BIZNESU



PRESTIŻ PATRONUJE

Rusza nowy cykl spotkań z osobami znanymi, cenionymi i pełnymi pasji. Gościem pierwszej edycji Orłów Biznesu będzie Ewa Wachowicz, która podzieli się receptami na realizację marzeń i pomysłów biznesowych oraz łączenie pasji z karierą. Przewidziany jest też moderowany panel dyskusyjny oraz część networkingowa. Ewa Wachowicz to producentka i dziennikarka telewizyjna, Miss Polonia 1992, rzecznik prasowy rządu w latach 1993-1995, znana ostatnio m.in. jako charyzmatyczna jurorka kulinarnego show Top Chef.

Gdańsk, Olivia Sky Club,
3 grudnia, godz. 18:00

SMAKUJ TRÓJMIASTO

PRESTIŻ PATRONUJE

Festiwal wprowadzi nas w klimat świąt Bożego Narodzenia. Około 50 wystawców - najlepszych twórców sztuki kulinarnej - przygotuje dla was swoje potrawy, przeprowadzą warsztaty i razem z wami będą biesiadować. Będziemy mogli delektować się barszczem, bigosem i pierogami w wydaniu topowych restauracji i najlepszych kucharzy. Świąteczne przetwory, a także ciasteczka i pierniki wykonają najlepsi cukiernicy, a pokazy sztuk kulinarnych i warsztaty poprowadzą specjaliści z pierwszych stron gazet.

Gdańsk, Garnizon Kultury
5 grudnia, godz. 11:00 - 20:00

AQUACAR
MYJNIA SAMOCHODOWA

Gdynia 81-304
ul. Kazimierza Górskiego 2
(centrum handlowe RIVIERA)
numer telefonu: 508 13 13 13

Aqua Car Riviera ,to myjnia samochodowa w której stawiamy na JAKOŚĆ oferowanych usług. Nasza myjnia znajduje się w Centrum Riviera Gdynia parking podziemny kolor czerwony „latarnia morska" poziom -1.

REKLAMA

Sztos

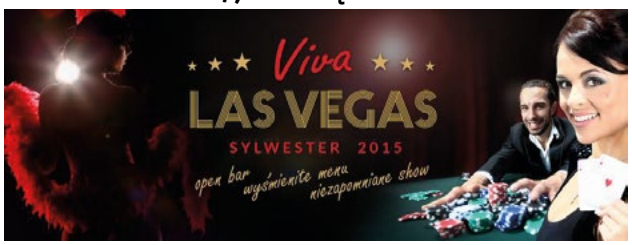
Sztos to miejsce w samym sercu Sopotu, w którym zacierają się różnice pokoleń. Stawiamy na prostotę na najwyższym poziomie. Kultowe kawałki, muzyka na żywo, urozmaicone szoty oraz unikalny klimat.

Sopot, gen. Józefa Bema 1A, Tel: 788 124 641

Dokąd na SYLWESTRA?

NIE MASZ JESZCZE POMYSŁU, GDZIE SPĘDZIĆ OSTATNI WIECZÓR 2015 ROKU? PRZYCHODZIMY Z POMOCĄ. DO WYBORU OFERTY TEMATYCZNE, PAKIETY POBYTOWE, W MIEŚCIE I ZA MIASTEM.

HOTEL ASTOR, JASTRZĘBIA GÓRA



Viva! Las Vgas! w sylwestrowy wieczór w Hotelu Astor. Miasto grzechu i światowa stolica rozrywki słynie z kasyn i szalonej zabawy, tych nie zabraknie również i tu. W programie imprezy m.in.: niezapomniane powitanie w klimacie Las Vegas, aperitif na rozpoczęcie szalonej zabawy, konkursy z atrakcyjnymi nagrodami, największy na Pomorzu pokaz sztucznych ogni, bufet sylwestrowy i open bar podczas całej imprezy. Imprezę poprowadzi Ame Yan artist (Amelia Jankiewicz) – zawodowa aktorka, tancerka i konferansjerka. ■

HANZA PAŁAC, RULEWO GM. WARLUBIE

Bal w prawdziwym pałacu? Dlaczego nie! Bajkowa sceneria, szampańska zabawa z programem atrakcji do białego rana, nocleg w komfortowym pokoju ze śniadaniem, czy nieograniczony dostęp do strefy Wellness&Spa, to tylko niektóre z propozycji na ten niezwykły czas. Hanza Pałac wychodzi tez naprzeciw potrzebom zapracowanych rodziców, którzy chcą w ten wieczór odpocząć od pociech – sylwestrowe Kids Party – zabawę taneczną dla dzieci pod opieką profesjonalnych animatorów. ■

PAŁAC ROMANTYCZNY, TURZNO K. TORUNIA

Coś nie tylko dla romantyków. Pałac zaprasza na dwudniowy pobyt sylwestrowy i gwarantuje zabawę w klimatycznym i historycznym miejscu z eleganckim wystrojem. O odpowiednią atmosferę zadba zespół Sax&Six, który zagra w rytmie największych światowych przebojów. Na gości czekać będą wykwintne dania przygotowane przez szefa kuchni oraz alkohole w open barze. W Nowy Rok dobra wydłużona będzie do godz. 20 by móc kontynuować zabawę podczas kuligu oraz szalonej i roztańczonej zabawy z DJ-em. ■

GRAND LUBICZ, USTKA

Światowe gwiazdy, blask fleszy i czerwony dywan – wszystko to, pozwoli ci choć na jeden wieczór przenieść się do Hollywood. Sylwestrowy pakiet obejmuje m.in. nocleg ze śniadaniem, obiadokolację i lunch w formie bufetu szwedzkiego. W ostatni dzień roku zabawa rozpocznie się uroczystą kolacją, a potem huczna zabawa do białego rana. Przewidziane są m.in. konkursy, fajerwerki, fotobudka oraz możliwość bezpłatnego wejścia i gry w hotelowym kasynie. Na dzieci czekać zaś będzie kinderbal z grami i zabawami. ■

GRAND HOTEL TIFFI, IŁAWA

To, co wyróżnia tę propozycję od innych, to zdecydowanie stacje live cooking. Wśród innych atrakcji sylwestrowych znajdują się m.in. bal z muzyką na żywo i pokaz sztucznych ogni. Po szampańskiej zabawie, w noworoczny poranek na gości czekać będzie brunch bufet z kieliszkiem Bellini, wieczorem zaś wszyscy zaproszeni są na after party z DJ'em oraz karaoke w Shisha Barze. Nie zabraknie również atrakcji dla dzieci. Ponadto skorzystać możemy m.in. z basenu, jacuzzi, sauny suchej oraz łaźni parowej. ■

QUADRILLE CONFERENCE&SPA, GDYNIA

Inspiracją dla motywu przewodniego sylwestra jest jeden z wyjątkowych apartamentów – buduarowa Dama Kier. Królować tu będą burleska i francuskie smaki. W pakiecie m.in.: nocleg w pokoju Deluxe lub apartamencie, śniadania serwowane przez restaurację Biały Królik oraz... Sylwester dla Koneserów. Obejmuje on kolację wraz z imprezą (francuskie menu degustacyjne, drinki molekularne, open bar, pokaz taneczny i zabawa do samego rana). Dodatkowo nieograniczony dostęp do strefy wellness (w tym basenu, sauny i jacuzzi).

HOTEL MARINA CLUB, GIETRZWAŁD

Bohaterem tego wyjątkowego wieczoru będzie Wielki Gatsby. Przeniesiemy się do lat. 20. i 30. w USA, a sylwestrową noc spędźmy z rozmachem. Marina Club przeniesie gości w wir nocnego życia nowojorskich elit. Wśród atrakcji znajdują się m.in.: pokaz taneczny, pokaz iluzjonisty palarnia cygar, pokaz sztucznych ogni oraz kinder bal. Dodatkowo w dobry nastrój wprowadzi nas muzyka na żywo w Caffe Portofino z grzanym winem oraz kąpiel w basenach mineralnych z wodami służącymi leczeniu obniżonego samopoczucia. ■

DWOREK ADMIRAŁ, SOPOT

Znakomita zabawa i niezapomniane doznania kulinarne. W jedną noc wybierzemy się w prawdziwą kulinarną podróż dookoła świata. Wśród potraw na gorąco prym wieść będą m.in. meksykańska zupa z wołowiną aromatyzowana czekoladą, fajita z szarpaną wołowiną, czy bakłażan zapiekany z ratatouille i corregio. Bufet na zimno oferować będzie np. quesadillę z krewetkami i marynowaną czerwoną cebulą i nachos z peklowanym łososiem i humusem. Dla wielbicieli deserów m.in. włoskie tiramisu, amerykański mus czekoladowy. ■

REKLAMA

KONCERTOWA ZIMA

AUTOR: URSZULA KORĄKIEWICZ

Przed nami intensywna koncertowa zima. Światowe zespoły, wielkie nazwiska. Od muzyki klasycznej, jazzu, przez rock do heavy metalu. Każdy fan muzyki znajdzie z pewnością coś dla siebie.

Listopad kończy się w dużej mierze jazzowo. Już 21 listopada w hali Gdynia zagra wyjątkowe trio – **Miller/ Możdżer/Namysłowski**. Marcus Miller to światowej klasy amerykański basista jazzowy. Współpracował z ikonami jazzu, m.in. Arethą Franklin i Milesem Davisem. W wieku 19 lat Miller wziął udział w nowojorskiej sesji nagraniowej Zbigniewa Namysłowskiego. Po 36 latach, w 2014 roku wystąpił z Namysłowskim ponownie, na festiwalu Solidarity of Arts. To z kolei stało się inspiracją dla trasy koncertowej, w której muzykom towarzyszy Leszek Możdżer.

Gdański Teatr Szekspirowski konsekwentnie poszukuje nowych, nieoczywistych brzmień. Takie też melodie zagoszczą tam za sprawą koncertu **Andrzeja Smolika**, znakomitego multiinstrumentalisty i producenta muzycznego i **Keva Foxa**, świetnego wokalisty i gitarzysty. Panowie promują płytę „Smolik/Kev Fox", która jest połączeniem akustycznych melodii i klubowego grania. Koncert odbędzie się 21 listopada o 20.00. Bilety kosztują 45 zł.

Klub B90 natomiast dopieszcza fanów ciężkich brzmień. Już 29 listopada o 19.00 w progach klubu w Stoczni powita słuchaczy **Samael**. To legenda black metalu, gwiazda takich gatunków, jak industrialny metal, metal elektroniczny, metal symfoniczny. Zupełnie innych wrażeń można się spodziewać po koncercie **Andrzeja Piasecznego**, który również 29 listopada zagra w Filharmonii Bałtyckiej. Piaskowi towarzyszyć będzie Orkiestra Kameralna Silesian Art Collective.

W grudniu tym bardziej nie będzie można narzekać na nudę. W Mikołajki Gdynia Arena złoży symfoniczny **hołd Michaelowi Jacksonowi**. Oprócz okazałej w pełnej krasie Orkiestry Symfonicznej l'Autunno, Chóru Akademickiego Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza oraz kilkunastoosobowego bandu pod kierownictwem Jacka Piskorza usłyszymy: Natalię Kukulską, Kubę Badacha, Anię Dąbrowską oraz zespół Riffertone. Bilety: 79 - 249 zł.

Najgorętszy koncert końca roku będzie miał miejsce w Ergo Arenie (Plac Dwóch Miast 1). Zagrają tam legendarni **Judas Priest**! To jeden z prekursorów New Wave of British Heavy Metal, stawiany na równi z Iron Maiden. Dwa dni później gratka dla fanów folkowych dźwięków. W klubie Stary Maneż pojawi się **Moya Brennan** - głos legendarnej grupy Clannad, która obok U2, została oficjalnie uznana za irlandzkie dobro narodowe. Artystka przedstawi bożonarodzeniowy program Irish Christmas, w którym usłyszymy irlandzkie i międzynarodowe kolędy, zaśpiewa też największe przeboje Clannad oraz utwory z serialu Robin of Sherwood. Usłyszymy również przesiąknięty emocjami I Will Find You z filmu „Ostatni Mohikanin".

Po sukcesie sopockiego koncertu GusGus latem tego roku, jeden z członków zespołu, **Högni Egilsson** postanowił wrócić do Zatoki Sztuki. Zagra tam 12 grudnia. Tego samego dnia, w Filharmonii Bałtyckiej, znakomita aktorka, **Stanisława Celińska** da pełen emocji recital. Towarzyszyć jej będzie zespół oraz **Muniek Staszczyk**. To z pewnością będzie „atramentowy", pełen wzruszeń wieczór. Dzień później, do Filharmonii Bałtyckiej swoje kroki powinni skierować fani **Queen**. Nieśmiertelne przeboje zespołu pod wodzą Freddiego Mercury'ego zabrzmią symfonicznymi aranżacjami w wykonaniu orkiestry Alla Vienna i 20-osobowego chóru Vivid Singers.

W gdyńskim Teatrze Muzycznym natomiast wyjątkowe wydarzenie znajdą miłośnicy muzyki klasycznej. Na jego scenie zagra **Vienna Mozart Orchestra** (14 grudnia). A co po nowym roku? Już 8 stycznia w Ergo Arenie czołowe nazwiska polskiej muzyki złożą hołd **Markowi Jackowskiemu**. Założyciel zespołu Maanam, mistrz piosenki, autor wielu przebojów pozostał w sercach tak fanów, jak i muzyków.

Rok 2016 hala na pograniczu Gdańska i Sopotu rozpoczyna od wysokiego C. 23 stycznia wystąpi maestro **Andrea Bocelli**. Wybitny włoski tenor w towarzystwie orkiestry symfonicznej zaprezentuje repertuar z ponad 20-letniej kariery. Dzień później coś dla tych, którzy lubią rozpoczęcie roku z hukiem. W Ergo Arenie zagra **Slipknot**! Zamaskowana grupa jest jedną z najbardziej lubianych i rozpoznawalnych kapel metalowych. Koncert odbędzie się 24 stycznia 2016 o 19.00. Bilety w cenach: 149 zł - 349 zł.

Koniec miesiąca przyniesie koncert legendy symfonicznego metalu, grupy **Therion**. Szwedzi zagrają 30 stycznia w B90. Bilety: 95 i 110 zł. Nieco wcześniej, 16 stycznia, 20-lecie wydania płyty „Kamień" będzie obchodziła **Kayah**. Ten jubileusz to niepowtarzalna okazja do posłuchania największych przebojów wokalistki. Koncert odbędzie się w Starym Maneżu. Bilety: 70-140 zł. ■

SZAFRAN i MIÓD

CATERING EVENT SERVICE

e-mail:catering@szafranimiod.pl www.szafranimiod.pl tel. 602 709 590 Gdańsk, ul. Strzelecka 7b

REKLAMA

★ ★ ★ MISTRZOWSKA RESTAURACJA ★ ★ ★

Gdańsk, ul. Długa 4 e-mail: kontakt@sanmarcoristorante.pl www.sanmarcoristorante.pl tel. 515-370-038

ANNA MIERZEJEWSKA XY

SZTUKA TO SUKA

AUTOR: MICHALINA DOMOŃ

Przewrotne i prowokujące malarstwo Anny Mierzejewskiej XY to ciągłe stawianie pytań o kondycję sztuki, a przez to i współczesnego człowieka. Artystka przekonuje, że „ładny obraz" może być pułapką. Dlatego mimo łatwości operowania warsztatem, postanowiła sięgnąć głębiej. Zobaczyć, co kryje się pod gładką powierzchnią sztuki.

Dlaczego i dla kogo malujesz?

„Maluję bo muszę" - mogę sparafrazować piosenkę. Malarstwo to język, którym się porozumiewam. Maluję dla siebie, ale jestem szczęśliwa, kiedy okazuje się, że tak wielu ludzi odnajduje coś w moich obrazach.

Podpisujesz się XY. Czy to ma coś wspólnego z męskim chromosomem?

Tak, XY w moim języku oznacza tyle co człowiek. Będąc dwudziestolatką, byłam przejęta ideą indywidualizmu. To, że mogę robić co chcę, czuć i wyrażać moje myśli, marzenia, pragnienia, to, że jestem osobna, wyjątkową – podkreślanie „ja" i izolowanie mojego ja od „ja" innych ludzi, było dla mnie ważne. Moja wyjątkowość, moje prawa, moje dokonania, wynalazki, odkrycia – ja, ja ja … to mną kompletnie zawładnęło. Teraz, po poznaniu jogi, po rozejrzeniu się po świecie, spokorniałam. Jesteśmy do siebie bardzo podobni, mamy podobne pragnienia, emocje, dążenia. Podobnych rzeczy doświadczamy, styl, trend, sztuka też rodzą się w wielu miejscach jednocześnie. Moje malarstwo jest XY . Malarz nie może przywłaszczyć sobie dorobku całej rasy, a w każdej mojej pracy są tysiące godzin patrzenia na innych malarzy, na dzieła poprzedników i tych, którzy tworzą teraz. To wszystko mnie kształtuje. Czuję, że uczciwie nie jest podpisać się własnym nazwiskiem pod własnym obrazem, tylko właśnie XY, bo na ten obraz, składa się myśl, praca ludzkości.

Dzisiejsze czasy – jakie to czasy dla sztuki?

Przy tak zadanym pytaniu zastanówmy się, co to jest sztuka. Według mnie sztuka, to myśl odkrywcza i rewolucyjna w odniesieniu do tego wszystkiego, co było wcześniej. Mam wrażenie, że sztuka powstaje z wielkich emocji. Emocje są zawsze – niezależnie od czasów. Bycie artystą to luksus oddania czasu pracy, która nie przynosi dochodów, może je przynieść, ale dochód nie jest celem. Do innej pracy idziemy, żeby zarabiać, do pracy twórczej idziemy, bo mamy wewnętrzny mus tworzenia.

Jedyną pewną wypłatą jest satysfakcja?

Tak, ale żeby czerpać przyjemność z tej pracy, najpierw doświadczymy potu i łez, zmagając się z materią malarską, bo trzeba nie lada wysiłku, żeby odnieść sukces – czyli namalować satysfakcjonujący nas samych obraz. Widziałam już wiele razy, jak sztuka marnowała się, bo nie było mecenasa, który by ja docenił, kupił, zainwestował i powiesił, jak na to zasługuje. Artyści znają wartość sztuki i ośmielę się powiedzieć, że dobre czasy dla sztuki wizualnej to czasy dobrobytu finansowego. Dzisiaj jest lepiej niż 20 lat temu. Jest grupa świadomych odbiorców sztuki. Zawsze jednak sztuka i jej odbiór były elitarne. Nie każdego na sztukę stać – tak mentalnie, jak i finansowo. Coraz częściej widzi się prawdziwą sztukę na ścianach w prywatnych biurach, gabinetach, mieszkaniach. Te miejsca widać. Wyróżniają się. Świecą. Jestem dumna z Polaków, że tak szybko doganiają Zachód. To jest właśnie prestiż, mieć swój udział w sztuce, jako twórca lub jako odbiorca.

- „Dobry obraz to brzydki obraz. Skacowany. Niewyspany. Nad rzeczywistością nie panuję, nad obrazem jedynie mam władzę absolutną… (…) moje życie jest idealnym obrazem. brzydkim, wstrętnym, samotnym obrazem". Te słowa napisałaś niedawno na swoim blogu. A jednak twoje obrazy znajdują liczną rzeszę odbiorców. Czego, twoim zdaniem, współczesny odbiorca poszukuje dziś w sztuce?

Mam wrażenie, że moim klientem jest osoba poszukująca w życiu treści, sensu. Stawiająca sobie pytania. Moim odbiorcą jest osoba młoda duchem, czyli otwarta na nowe, wymagająca, wykształcona, jeżdżąca po świecie, poszukująca w życiu czegoś więcej niż przetrwania od weekendu do weekendu, od imprezy do imprezy. Mam klientkę, której pierwszą potrzebą w nowym mieszkaniu był mój obraz. Nie ma mebli, nie ma kuchni, ale obraz musiała mieć w pierwszej kolejności.

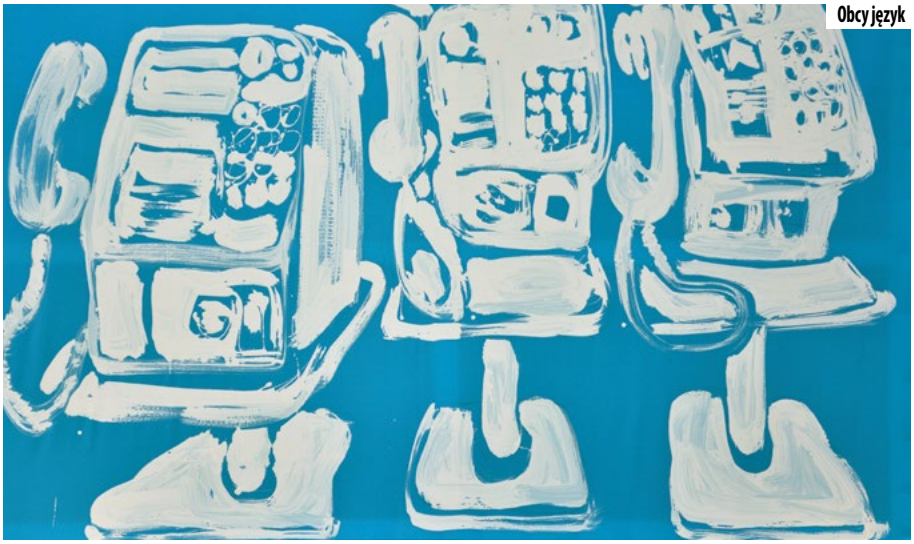
Anna Mierzejewska

Często krytycznie odnosisz się do zjawiska estetyzacji w sztuce. „Ładny" obraz to nie sztuka?

Ładne może być pułapką. Sztuka to pchanie kamienia pod górę. Jak coś się robi wiele razy, to łatwo wpaść w koleiny – miałkość. Malarz może zostać w punkcie, w którym jest mu „wygodnie", malować patentem, a w malarstwie najważniejsza jest odwaga. Trzeba się zdobyć na ryzyko zepsucia wszystkiego, co było już ładne, żeby sięgnąć wyżej. Zaryzykować przemalowanie dobrego obrazu, żeby powstał genialny. Jak się maluje, to się krzyczy

In a summer dress

Najlepszy obraz na wystawie


Obcy język

i płacze, i wyje, i śmieje, i tańczy, aż się zwycięży, albo nie. Być uczciwym malarzem, jest tak samo trudno, jak być uczciwym w życiu. Mam łatwość rysowania. Mogę bardzo łatwo malować takie obrazy, które się ludziom podobają. Wiem, że 99,9% powie – ok fajne, świetne, ale żeby to sobie kupić, powiesić w mieszkaniu – tu już mało kogo stać na taką odwagę. Więc jak wejdzie osoba, która takiemu obrazkowi powie „tak" i pójdzie jeszcze dalej, bo go kupi i powiesi u siebie i będzie go jak lew bronić przez znajomymi i rodziną, którzy sobie kółka malują na czole, że takie dziwactwo za takie pieniądze kupiła – to ja tego klienta kocham.

Dlaczego „sztuka to suka"?

Właśnie z wyżej wymienionych powodów sztuka wydaje mi się być najbardziej wymagającą kochanką, pracą, zajęciem, jakie można sobie znaleźć. Nie jest wdzięczna. Można wypruć sobie flaki, malując i nikt tego nie doceni, nie zauważy przez lata, a może nigdy. W innych zawodach jest pewność – można zrobić biznesplan, znać grupę docelową, wziąć kredyt, założyć piekarnię i bułki ludzie kupią na pewno. Tutaj jest taniec na cienkim lodzie do końca życia. To nie jest łatwy zawód.

Twoje obrazy tętnią od emocji. Jakie doświadczenia najczęściej stają się dla ciebie bodźcem do tworzenia?

Miłość. Nie mogę pojąć, że my ludzie siebie ranimy. Że choć dwoje ludzi deklaruje miłość, wychodzi dramat. Dwoje ludzi nigdy nie zrozumie się do końca. Relacja z drugim człowiekiem to pożar nie do ugaszenia.

Jak powstała prowokacyjna seria obrazów „Fuck you art" i z jakim odbiorem spotkały się te obrazy?

Życie jest słodko – gorzkie. Namalowałam to, co mnie uwiera i boli. Namalowałam temat reakcji na moje obrazy. O dziwo okazało się, że są ludzie, którzy czują to samo i myślą podobnie do mnie. Reakcje były skrajne. Są osoby, które myślą standardowo – mają gotowe szablony, wiedzą, co jest ładne, a co nieładne, obrazy mają być w ramach, itd. Większość społeczeństwa lubi pewność w życiu. Artysta jest osobą, która podważa zastane przekonanie, zastanawia się, co z nim zrobić. Te pytania, te kamyczki w bucie, zostały namalowane w serii „ nie bo nie" i właściwie maluję je cały czas. Codziennie w bucie znajduję nowy kamień, który zaczynam macać, zastanawiać się nad nim malarsko, maluję to pytanie, dylemat. Myślę, że wielu ludziom jest niewygodnie w standardzie. Zostali wtłoczeni w model rodziny, który im nie pasuje i szukają swojego miejsca. Ci ludzie są moimi odbiorcami, my się rozumiemy. A malarstwo jest formą dialogu między nami.

Serie obrazów zatytułowane nazwami wielkich stolic – to efekty podróży czy kolejna prowokacja?

To pytanie odnosi się do zasad, według których funkcjonuje rynek sztuki. Kurt Cobein grał wiele lat zanim zaczęła się koniunktura na jego muzykę. To, że o jakimś twórcy się nie słyszy, nie oznacza że go nie ma, a jednak rynek sztuki tak właśnie jest skonstruowany. Żeby artysta zaistniał na rynku międzynarodowym, dobrze jest się pokazywać w kilku liczących się ośrodkach, NY, Londynie, Berlinie, Hong Kongu, dlatego wpisałam sobie te miasta w CV, żeby należeć do liczącej się elity artystów wypromowanych. ■

NOWOŚCI KSIĄŻKOWE Z TRÓJMIASTA

UBIERZ (J)Ego

Autorka: Grażyna Paturalska
Wydawnictwo: Bernardinum

O książce: „Ubierz (J)Ego" wprowadza czytelników do przyjaznego świata mody, stylu i ponadczasowej elegancji. Uczy ich poczucia własnej wartości i wyrażania swojej osobowości za pomocą doskonale dobranych do własnego stylu ubrań. Pokazuje jak stworzyć szafę mężczyzny z klasą i stylem. Książka napisana jest w bezpośredni i humorystyczny sposób, ukazuje kobiecy punkt widzenia na elegancję męską. Bogaty materiał zdjęciowy ilustruje wykonane przez autorkę liczne stylizacje. Ponadto autorka w rozdziale „Nic o Was bez Was", w osobistych wywiadach odwołuje się do doświadczeń czołowych znawców mody męskiej. A w rozdziale „Globtroter światowej elegancji", przedstawia nie tylko obyczaje w sferze mody męskiej w wielu krajach świata, ale również zasady savoir – vivre'u tam obowiązujące.

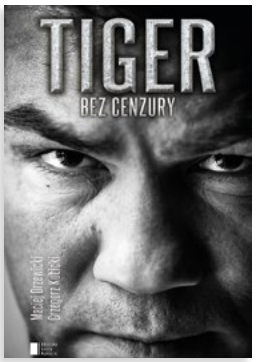
O autorce: Grażyna Paturalska - kreatorka i wykładowca wizerunku biznesowego i publicznego, osobista stylistka. Ekspert stylistyczny i wizerunkowy. Autorka cotygodniowych audycji „Ubierz Duszę" oraz „Ubierz Ego"w Radiu Plus. ■

ELEMENTARZ STYLU

Autorka: Katarzyna Tusk
Wydawnictwo: Muza

O książce: Autorka najpopularniejszego w Polsce bloga o modzie i stylu życia przekonuje, że styl i elegancja są dla każdego, kto gotów jest zaakceptować kilka uniwersalnych zasad. Jedna z tych zasad mówi, że nie metka jest wyznacznikiem stylu i dobrego gustu. W książce znajdziecie wiele interesujących obserwacji i praktycznych uwag wynikających również z życiowych doświadczeń autorki. Co ważne, Katarzyna Tusk nie rewolucjonizuje szaf czytelniczek, ale pomaga krytycznie spojrzeć na ich zawartość. Napisany z dystansem i dużą dawką humoru „Elementarz stylu" to również elegancki poradnik na temat dobrego smaku i trendów panujących w stolicach mody. Londyńska elegancja, paryski szyk, nowojorski eklektyzm i oszałamiający styl mieszkanek Mediolanu są dziś w zasięgu każdego.

O autorce: Katarzyna Tusk, z wykształcenia jest psychologiem. Założycielka bloga Makelifeeasier.pl. Stronę w ciągu miesiąca odwiedza ponad 800 tys. unikalnych użytkowników, co czyni ją najpopularniejszym blogiem w polskim internecie. ■



TIGER BEZ CENZURY

Autor: Grzegorz Kubicki, Maciej Drzewiecki
Wydawnictwo: Agora

O książce: Biografia Dariusza Michalczewskiego, jednego z najlepszych pięściarzy w historii polskiego i światowego boksu. Autorzy opowiadają w niej prawdziwą historię chłopaka, który miał marzenia. I smykałkę do boksu. I może jeszcze tyle ambicji i samozaparcia, by nie bać się dążyć do realizacji wszystkiego, co sobie wymarzył. Ta ambicja zaprowadziła go na szczyt zawodowego boksu - Michalczewski 23 razy bronił tytułu mistrza świata. To książka o wszystkim, co ważne w życiu Tigera - o sporcie, o życiu w Polsce i w Niemczech, o wszystkich cudownych rzeczach, które mu się przydarzyły i o wszystkich zakrętach, które pokonywał. O baletach, imprezach, życiu celebryty. I o kobietach. Zwłaszcza o kobietach. Zawsze szczerze. Żadnego lukrowania, udawania, pomijania niewygodnych faktów.

O autorze: Maciej Drzewicki i Grzegorz Kubicki są dziennikarzami Gazety Wyborczej. Obaj pełnią funkcje zastępców redaktora naczelnego oddziału w Trójmieście. Kubicki ponadto jest szefem działu sportowego Gazety Wyborczej Trójmiasto. ■

KOBIETA DOŚĆ DOSKONAŁA

Autorka: Sylwia Kubryńska
Wydawnictwo: Czwarta Strona

O książce: Chcesz być doskonała? Musisz się bardziej postarać. Zmienić kolor włosów, odchudzić się, zlikwidować cellulit, podnieść owal twarzy. Zrobić trzypiętrowy tort i kolorowe kanapki dla dzieci niejadków. Wyprasować stos koszul. Odnieść sukces w pracy i koniecznie znaleźć czas dla przyjaciółki, którą rzucił mąż, chociaż tak się starała, zrzuciła pięć kilo, usunęła cellulit, zrobiła dermabrazję, wypełniła zmarszczki, skorygowała owal, prasowała koszule, robiła kolorowe kanapki dla dzieci niejadków, a z tortu salto mortale. To książka dla wszystkich kobiet, które żyją ściśnięte własnym życiem i tym, jak bardzo wyjątkowe nie są. To jest szczere, złością pisane życie zwyczajnej Kasi, która bardzo chce być fajna i dosyć szybko orientuje się, że inne są prawa dla niej, a inne dla chłopców.

O autorce: Maciej Sylwia Kubryńska to kobieta niezależna, dziennikarka, niepokorna felietonistka „Wysokich Obcasów". Autorka powieści Last Minute i Najlepszego Bloga na Świecie*. Jest rzecznikiem prasowym Żukowa. ■

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

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

sprawdź co o nas piszą na tripadvisor®

DYRYGENT Z DUSZĄ INSTRUMENTALISTY

AUTOR: KATARZYNA GRAJ / FOTO: EDYTA REMBAŁA

Na muzyczną ścieżkę wprowadzili go rodzice. Niewiele miał w tej kwestii do powiedzenia. Buntował się, chciał rzucić szkołę i grę na fortepianie, ale przetrwał kryzys i dzisiaj uważa, że muzyka to jeden z najpiękniejszych darów, jakie w życiu otrzymał. Z Profesorem Wojciechem Rajskim, dyrygentem, założycielem i dyrektorem artystycznym Polskiej Filharmonii Kameralnej Sopot spotykam się w Ergo Arenie przed koncertem Chris'a Botti'ego.

Za chwilę rozpocznie się koncert światowej sławy trębacza Chris'a Botti'ego. Pod Pana dyrekcją podczas tego wydarzenia zagra Polska Filharmonia Kameralna Sopot. Czy pomimo wieloletniego doświadczenia odczuwa pan tremę przed wejściem na scenę?

Nie, prawie nigdy nie towarzyszyła mi trema. Taki po prostu mam charakter. Sytuacja wyglądała zupełnie inaczej kiedy grałem na instrumencie. Wtedy zawsze towarzyszył mi pozytywny i motywacyjny niepokój. Jako dyrygent rzadko odczuwałem i odczuwam tremę. Coś jednak pani zdradzę. Kiedy gramy taki koncert jak ten za chwilę z Chris'em Botti'm muszę być niezwykle mocno skupiony, ponieważ występujemy przed publicznością po zaledwie jednej wspólnej próbie. Materiał jest nieznany, a jazzmani mają to do siebie, że robią bardzo dziwne rzeczy, oczywiście w pozytywnym tego słowa znaczeniu (uśmiech). Nagle okazuje się, że muzycy grają coś zupełnie innego od tego co jest zapisane w nutach. To wymaga ode mnie naprawdę dużej koncentracji. Czasami większej niż poprowadzenie orkiestry przy dziełach Beethovena (śmiech).

Cofnijmy się na chwilę do czasów pana dzieciństwa. Pamięta pan początek swojej muzycznej przygody?

Oczywiście! Zostałem zagoniony przez swoich rodziców do muzycznej szkoły podstawowej, ponieważ uważali, jak większość rodziców, że ich synek jest bardzo zdolny. Nie miałem innego wyjścia i musiałem grać.

Na jakim instrumencie?

Na fortepianie. To był trudny czas, ponieważ miałem bardzo wymagającego profesora. Myślę, że z punktu widzenia zasad dzisiejszej pedagogiki byłby raczej odbierany jako nauczyciel, który zniechęca dzieci do muzyki i nauki gry na instrumencie. Dwukrotnie prosiłem mamę, aby wypisała mnie ze szkoły muzycznej, ale była nieugięta za co dzisiaj jestem jej bardzo wdzięczny. Natomiast muszę przyznać, że profesor nauczył mnie cierpliwości oraz żmudnego ćwiczenia. Powtarzałem czasami jedno ćwiczenie nawet sto razy, ale chyba się opłaciło (uśmiech).

Kiedyś powiedział pan, że marzył o tym, aby być instrumentalistą. Dlaczego zatem został pan dyrygentem?

Ta historia jest dość zabawna. Grałem na klarnecie i chciałem zdawać do klasy klarnetu. Jednakże okazało się, że jest tylko jedno wolne miejsce, a na liście ubiegających się o nie był kolega, którego mama pracowała w Wyższej Szkole. Plotka głosiła, że jest uprzywilejowany. W tamtych czasach nie dostanie się do szkoły kończyło się pójściem do wojska. Tak bardzo przestraszyłem się tego faktu, że postanowiłem zdawać na dyrygenturę, o której miałem niewielkie pojęcie. Ciężko pracowałem przed egzaminem, ale moją mocną stroną był dobry słuch, łatwość czytania z nut, znałem harmonię, czyli wszystko to, co jest potrzebne dyrygentowi. Tak właśnie zostałem studentem warszawskiej Państwowej Wyższej Szkoły Muzycznej w klasie prof. Bogusława Madeya.

Nie brakowało panu grania?

Przez pierwsza lata sporo grałem. Do dziś uwielbiam akompaniować. Kiedy jednak później założyłem Orkiestrę Kameralną i zacząłem uczyć, czasu na granie zwyczajnie zabrakło. Czasami chętnie zamknąłbym się w domu, nie jechał do biura, tylko uczył się kolejnych partytur. Niestety w życiu dyrygenta jest to niemożliwe.

Zdarza się panu grać w domu?

Nie mam na to czasu. Jestem szefem orkiestry, więc sprawy organizacyjne pochłaniają wiele godzin dziennie. Do tego dołóżmy jeszcze wykłady na uczelni, zarówno w Akademii Muzycznej im. Stanisława Moniuszki w Gdańsku jak i Hochschule für Musik und Darstellende Kunst we Frankfurcie nad Menem.

Czasami brakuje godzin w dobie. Dlaczego „sztuka to suka"?

Właśnie z wyżej wymienionych powodów sztuka wydaje mi się być najbardziej wymagającą kochanką, pracą, zajęciem, jakie można sobie znaleźć. Nie jest wdzięczna. Można wypruć sobie flaki, malując i nikt tego nie doceni, nie zauważy przez lata, a może nigdy. W innych zawodach jest pewność – można zrobić biznesplan, znać grupę docelową, wziąć kredyt, założyć piekarnię i bułki ludzie kupią na pewno. Tutaj jest taniec na cienkim lodzie do końca życia. To nie jest łatwy zawód.

Co pan robi kiedy kończy się koncert i schodzi pan ze sceny? Jak Profesor się relaksuje?

Relaksuję się ze znajomymi podczas kolacji. Wspólny posiłek, lampka wina i rozmowy sprawiają, że pozbywam się całego napięcia. Potem wracam do domu i po prostu idę spać.

Pamięta pan swój pierwszy koncert?

Ależ oczywiście. I wtedy rzeczywiście była terma! To był trudny koncert, a ja bardzo chciałem zaimponować zarówno komisji, jak i orkiestrze. Nauczyłem się całego akompaniamentu na pamięć. Znałem wszystko co dyrygent powinien znać, ale czterech skomplikowanych taktów nie chciało mi się uczyć. Ponieważ grał solista, pomyślałem, że odliczę te cztery takty i potem wprowadzę orkiestrę. Pech chciał, że solista właśnie w tych taktach się pomylił. Intuicja pozwoliła mi bezbłędnie wprowadzić orkiestrę.

Co było dla Pana największym przeżyciem w pana karierze?

In plus czy in minus?

In plus.

Takie autentycznie pozytywne miało miejsce z Polską Filharmonią Kameralną. Nie pamiętam w jakiej miejscowości, ale 20 lat temu w Niemczech graliśmy Serenadę Dvořaka. Orkiestra zagrała tak, że za ten występ powinna dostać Nagrodę Nobla. Całe turnee było fantastyczne, ale tego dnia dali z siebie wszystko. Byłem naprawdę dumny, ale co z tego skoro to była niewielka, mało ważna niemiecka miejscowość, a ten występ nie miał żadnego znaczenia w historii muzyki! (śmiech).

A w takim razie co było najbardziej tragicznym zdarzeniem?

Kiedy po dwóch dniach nauki musiałem poprowadzić orkiestrę w utworze Bartoka. Byłem wówczas asystentem dyrygenta w Teatrze Wielkim, a ten zachorował. Miałem 48 godzin na przygotowanie się do koncertu z Orkiestrą Teatru Wielkiego. Nadszedł w końcu ten wielki dzień. Byłem bardzo skupiony. Dla orkiestry był to występ któryś z rzędu, dla mnie pierwszy. Koncert trwa, mają wejść trąbki, zatem pokazuję wejście trąbek – nie wchodzą. Po nich ma wejść waltornia – nie wchodzi. Pokazuję puzony – również bez efektu. Myślę sobie: „gdzie ja jestem?!" (śmiech). Dyrygowałem dalej i dotrawiliśmy do końca koncertu bez zarzutu. Jak się okazało później w tej doświadczonej orkiestrze pomyliły się trąbki, waltornie oraz puzony. Byłem przekonany, że to był mój błąd.

Czuje się pan spełnionym artystą?

Absolutnie nie. Nie możemy czuć się spełnieni, bo zatrzymywalibyśmy się w rozwoju. Sama pani dobrze wie, że trzeba stawiać sobie poprzeczkę coraz wyżej. Z czasem odkrywam coraz więcej rzeczy, które należałoby zrobić. Czasami moi studenci pytani przeze mnie jak udał się ich koncert odpowiadają: świetnie! Kiedy mnie zadaje się identyczne pytanie zazwyczaj informuję o tym co można było zrobić lepiej.

Jest pan wymagający wobec siebie.

Tak, ale w granicach normalności. Nie zawsze jestem w stanie wykonać wszystko co zaplanuję czy po prostu chcę zrobić. Chciałbym godzinami siedzieć nad partyturami, jednak rodzina, dyrygentura, studenci – to wszystko pochłania czas. ■

REKLAMA

Dworek Admirał

ul. Powstańców Warszawy 80, Sopot
+48 58 550 37 78, +48 697 012 222
www.dworek-sopot.pl

restauracja | pokoje
konferencje
bankiety | wesela

TWARZE POMORSKIEGO BIZNESU

KAZIMIERZ WIERZBICKI - WIZJONER I PASJONAT

AUTOR: PAWEŁ ROGALSKI / FOTO: KAROL KACPERSKI

Instruktor koszykówki, narciarstwa i siatkówki, który przeistoczył się w przedsiębiorcę. Z puzzli stworzył europejskiego potentata. Założona przez niego 30 lat temu spółka Trefl S.A. po raz drugi we wrześniu została Ambasadorem Polskiej Gospodarki 2015 w kategorii „Marka Europejska". Wizjoner, który sportowych kibiców na Pomorzu zadziwia od 20 lat. To jednak nie koniec biznesowych pomysłów Kazimierza Wierzbickiego, założyciela Grupy Trefl.

Grupa Trefla to dziś prawdziwe imperium, składające się z trzech części: pierwotnej - puzzlowo - zabawkarskiej, sportowej i medialnej. Zdarzyło się panu myśleć o odsprzedaży części lub całości jakiemuś inwestorowi?

Wprost przeciwnie. Jesteśmy firmą rodzinną i jako taka ma trwać jak najdłużej. Być może w dalszej przyszłości okaże się, że ci, którzy przejmą schedę nie będą mieli woli do jej prowadzenia – wtedy będziemy ewentualnie myśleć o wejściu na giełdę i takim podejściu czysto biznesowym. Póki co jednak, ten rodzinny kapitał funkcjonuje bez zarzutu, sprawdza się i ma duże, pozytywne znaczenie dla jakości naszej grupy.

Jakie są główne rynki zbytu dla produktów, które obecnie stały się waszym okrętem flagowym, czyli gier planszowych?

Kiedyś głównym odbiorcą była Rosja, wtedy pustynia pod tym względem. Tam towar woziło się TIR-ami. Potem wybuchł kryzys ekonomiczny, kraj ten stał się trudnym partnerem, do tego doszły skomplikowane procedury celne, problemy polityczne. Mimo tych przeszkód, nasz wschodni sąsiad nadal pozostaje liczącym się partnerem. Jeszcze 5 lat temu najwięcej eksportowaliśmy do USA, teraz – do Niemiec i Wielkiej Brytanii.

Czy nie jest tak, że fakt, że Grupa Trefl jest hegemonem na polskim rynku, a i znaczącym graczem europejskim, zabija waszą innowacyjność?

Zdecydowanie nie. Najlepszym przykładem jest nowość, która już robi furorę wśród miłośników gier, a jeszcze nie rozwinęliśmy skrzydeł. Myślę o grze o nazwie „Roar", łączącej w sobie możliwość użycia „planszówki" oraz tableta i aplikacji mobilnej jednocześnie. Czuję, że może w najbliższych latach stać się hitem. Generalnie, stawiamy na gry o charakterze dydaktycznym, z naszą ofertą docieramy do szkół i przedszkoli. Staramy się dyktować trendy, ale też czerpać od najlepszych – właściwie od światowego potentata w tej branży, niemieckiej firmy Ravensburger.

W tym roku założone przez pana przedsiębiorstwo obchodzi 30-lecie istnienia. Jak to się stało, że z nauczyciela matematyki przeistoczył się pan w rekina biznesu?

Owszem, studiowałem matematykę, ale tego przedmiotu nauczałem raptem miesiąc. Trafiłem na trudną klasę w jednej z gdyńskich szkół, gdzie młodzież raczej nie przejawiała – delikatnie rzecz ujmując – nadmiernego zainteresowania matematyką. Wtedy, będąc jednocześnie instruktorem siatkówki i koszykówki – jako zawodnik grałem m.in. w AZS Opole i Starcie Gdynia – poprosiłem dyrektora placówki o możliwość poprowadzenia SKS-ów, bo nie było chętnych. Kiedy zorientowałem się, z jakim zapałem dzieciaki uczestniczą w tych zajęciach, przychodząc na nie bez mrugnięcia okiem bardzo wcześnie rano – to zupełnie inna satysfakcja z pracy. Po czterech latach przyszło pierwsze wicemistrzostw kraju szkół podstawowych, potem się to potoczyło i nastąpił wysyp medali w imprezach juniorskich. W sumie „trenerką" zajmowałem się, wliczając w to przygodę z reprezentacją Polski juniorek, 17 lat. Do odejścia od sportu skłoniły mnie różne nieczyste praktyki z udziałem sędziów, z którymi nie mogłem się pogodzić. Jednocześnie podczas tournée z drużyną Spójni po Holandii, Belgii i Francji, u jednego z naszych gospodarzy zauważyłem oprawione w ramy obrazy malarzy holenderskich, wykonane z… puzzli. Nikt w Polsce tego wówczas nie robił, dlatego postanowiłem, że będę pierwszy. Trzeba było samemu zaprojektować wiele urządzeń, w tym między innymi maszynę do wycinania puzzli, bo prze-

cież takich „wynalazków" w kraju nie było. Dzisiaj mamy najszybsze mechanizmy na świecie, które potrafią w minutę wykroić 60 puzzli.

Przyszło panu zaczynać w schyłkowym PRL-u, w warunkach gospodarki permanentnych niedoborów, braku surowców i mitręgi biurokratycznej...

Do otrzymania tektury na puzzle, potrzebowałem mnóstwo zgód, od spółdzielni poczynając. Proszę sobie wyobrazić, że musiałem ukrywać wykształcenie, bo osobom z dyplomem magistra albo inżyniera nie wolno było prowadzić rzemiosła – uznawano, że to zajęcie nie dla nich. Utrzymywałem jednak, że chcę produkować materiały dydaktyczne, co okazało się argumentem dostatecznie przekonującym. Po uzyskaniu zgody, kolejną instancją była spółdzielnia wojewódzka, następnie centrala, Ministerstwo Kultury, a na końcu łańcuszka znajdowało się łódzka firma „Papier", gdzie dostawało się kwit na odpady. Dziś brzmi to absurdalnie, ale tak właśnie było. Podczas jednej z takich wizyt, kiedy spodziewałem się talonu na 25-30 kilogramów surowca, sekretarka prezesa fabryki otworzyła biurko, gdzie roiło się od talonów. Usłyszałem, że mam brać wszystkie, bo im są do niczego niepotrzebne. Błahe z pozoru wydarzenie pozwoliło nam dokonać olbrzymiego skoku w działalności firmy. Był rok 1990, a więc początek transformacji ustrojowej.

KAZIMIERZ WIERZBICKI: Absolwent Akademii Wychowania Fizycznego w Gdańsku, specjalność trenerska, dyscyplina: koszykówka. W latach 1999-2014 prezes zarządu Trefl SA, aktualnie prezes zarządu Stowarzyszenia Trefl Pomorze, które m.in. koordynuje prace trzech spółek sportowych: drużyny siatkówki męskiej, siatkówki żeńskiej i koszykówki męskiej. W 1985 r. założył firmę Trefl. Pierwsze puzzle wyprodukował w garażu za pomocą maszyny zaprojektowanej przez brata. Dziś firma Trefl kontroluje około 70 proc. polskiego rynku puzzli (!) i 15-20 proc. gier planszowych. swoje produkty eksportuje do 50 krajów, w tym do Stanów Zjednoczonych. Firma współpracuje z prawdziwymi gigantami rozrywki, którzy odsprzedają licencję - Disney, Warner Bros, Mattel czy Cartoon Network.

Jakie motywacje przesądziły o założeniu w dziesiątym roku działalności firmy drużyny koszykarskiej? Przypomnijmy, że powstała w 1995 roku, a więc w 2015 roku także wypada jubileusz?

W 1994 firma zmieniła siedzibę na Sopot. Doszło wówczas do spotkania z ówczesnym prezydentem miasta, Janem Kozłowskim i wiceprezydentem Jackiem Karnowskim, którzy mówili: Panie Kazimierzu, jest Pan trenerem koszykówki, może poprowadzi nam Pan jakiś zespół szkolny. Odpowiedziałem: Panowie, prowadzę biznes. Mogę założyć klub, który wystartuje w III lidze i będzie co roku piął się w górę, gdzie zatrudnię szkoleniowców, a sam będę jedynie sprawował nadzór. Oni się zaśmiali, chyba traktując to jak mrzonkę. Cel udało się zrealizować, ale w pewnym momencie ten profesjonalny basket wymknął mi się spod kontroli. Projekt koszykarski zaczął rosnąć szybciej niż firma. Ekstraklasowa koszykówka wymagała sporych nakładów finansowych, ale, kiedy przekonałem się, jaka siła marketingowa drzemie w sporcie, to starałem się za wszelką cenę utrzymać basket dla Sopotu. W ogóle sportową aktywność Trefla traktuję jako swego rodzaju daninę dla społeczeństwa Pomorza. Nam się powiodło i wychodzę z założenia, że sukcesem trzeba się dzielić. Jesteśmy obecni w szkołach sportowych, działamy na Kaszubach, ostatnio na przykład stworzyliśmy gry do nauki języka kaszubskiego, którą rozdaliśmy placówkom oświatowym z Kaszub. W biznesie nie skupiamy się wyłącznie na generowaniu zysku w oderwaniu od otoczenia. Naprawdę poważnie podchodzimy d społecznej odpowiedzialności. Zresztą wydaje mi się, że taka strategia jak magnes przyciąga inne firmy do Stowarzyszenia Trefl Pomorze. Jest ich już blisko 70.

Trzy kluby, dwa siatkarskie i jeden koszykarski, obecność w przestrzeni publicznej od wielu lat, pewnie też duża rozpoznawalność nie tylko wśród kibiców sportowych. Nie myślał pan o tym, żeby zdyskontować dotychczasowe osiągnięcia w polityce?

Absolutnie nie, nawet o tym nie myślę. Lubię to, co robię zawodowo, sprawia mi to przyjemność. Tym bardziej, że są wymierne efekty. Nasza siatkarska szkoła postrzegana jest jako najlepsza w kraju, a przez te lata istnienia na mapie koszykówki, wychowaliśmy w sumie 27 reprezentantów Polski, w różnych kategoriach wiekowych: od młodzika do seniora. Raz w roku biorę pięciodniowy urlop, wyjeżdżam z wnukami na narty, które uwielbiam (Kazimierz Wierzbicki jest instruktorem narciarstwa – przyp. red). Zresztą wizytę w naszej fabryce w Krakowie traktuję jako pretekst do wypadku – powiedzmy – na dwa dni do Austrii, żeby trochę poszusować. Na politykowanie nie ma czasu, ponieważ za dużo pomysłów czeka na realizację. Całkiem niedawno uruchomiliśmy studio filmowe i pracujemy nad produkcją animowanego serialu o rodzinie Treflika – każdy odcinek wieńczony opowieścią z morałem. Głęboko wierzę, że uda nam się nim wkrótce uwieść dzieci i ich rodziców. ■

SUKCESJA TO OBOWIĄZEK

AUTOR: JAKUB JAKUBOWSKI / FOTO: KAROL KACPERSKI

Ponad jedna czwarta właścicieli familijnych biznesów uważa, że proces sukcesji będzie naturalny, spontaniczny, więc nie wymaga żadnych specjalnych przygotowań. Tymczasem badania pokazują, że tylko 6 proc. dzieci przedsiębiorców prywatnych chce przejąć firmę po rodzicach. Jak to zmienić, jak dobrze i bezpiecznie przeprowadzić proces sukcesji i jakie są korzyści tego procesu? Na te pytania odpowiada Artur Słowik, Private Banker Noble Bank.

Dane przytoczone na wstępie nie brzmią dobrze. Czym zatem jest sukcesja i dlaczego jest to tak ważny proces w zarządzaniu majątkiem?

Znakomita większość firm rodzinnych powstała w czasie transformacji po roku 1989. Był to czas tytanicznego wysiłku, wielkiej zaradności i nieprzeciętnych marż. Właściciele firm rodzinnych traktują swoje przedsiębiorstwo jak swoje dziecko. Pamiętają trudne początki, smak sukcesu i gorycz porażki, sytuacje w których trzeba było postawić wszystko na jedną szale. Jak w takim przypadku podjąć racjonalną decyzję o przekazaniu firmy w inne ręce? Sukcesja to proces trudny, wymagający szerokiej perspektywy, długotrwały i przede wszystkim konieczny, jeśli zależy nam na tym by firma przetrwała i rozwijała się nawet po naszej śmierci lub po odejściu na emeryturę. Tymczasem dane nie są optymistyczne. Do trzeciego pokolenia trwa około 13 % firm, w czwartym pokoleniu jest to tylko 4 %.

Bardzo często wydaje nam się, że żadne negatywne konsekwencje nie będą miały miejsca, bo przecież prawo reguluje zarówno zasady dziedziczenia, jak i przekazywania majątku osobistego, a także majątku należącego do firmy. Dlaczego jednak nie powinniśmy kwestii sukcesji, przekazania majątku uzależniać od sztywnych przepisów?

Prawo spadkowe jest anachroniczne, zostało opracowane w 1964 r., z niewielką poprawką w 2011 r. Sukcesja to nie tylko sprawne przekazanie firmy w ręce zaufanej osoby i przygotowanie tej osoby do roli sukcesora, ale też takie zabezpieczenie majątku, by nie pozostawić miejsca na spory prawne, sądowe batalie i utratę pieniędzy. To często również procesy związane z optymalizacją procesu zarządzania firmą, zmiana formuły prawnej, optymalizacja podatkowa, a celem zawsze jest płynne i niezauważalne dla kondycji firmy przejęcie sterów. Harmonijne działanie prawnika oraz Private Bankera jest kluczowe dla sukcesji. Klienci Noble Banku mają możliwość skorzystania z usługi Wealth Guard, prowadzonej przez renomowaną kancelarie prawną Domański Zakrzewski Palinka, która bezpiecznie i profesjonalne przeprowadza klientów przez trudny proces sukcesji.

Jak powinien przebiegać proces sukcesji?

Pierwszym etapem jest zaangażowanie się w proces sukcesji, czyli świadomość konieczności działania. Drugim wychowanie pokolenia następców. Kolejnym, wybór następcy, momentu przekazaniu firmy i określenie alternatywnych działań dla seniora. Sukcesja może być uniwersalna, czyli przekazanie całych kompetencji nowemu właścicielowi, albo syngularna. Osobiście więcej zalet widzę w tej ostatniej, ponieważ osoba przejmująca firmę poznaje poszczególne jej mechanizmy sektorowo i niewiele rzeczy jest w stanie ją później zaskoczyć. Jest to skuteczniejsze ponieważ zyskujemy bezcenne doświadczenie, nikt nie nazwie nas potem „malowanym prezesem".

Jakie są największe lub najczęstsze problemy przy procesie sukcesji i jak sobie z nimi radzić?

Najważniejszy problem to czas. Należy w sposób racjonalny wdrażać potencjalnych następców w mechanizmy firmy. Im szybciej odkryjemy, który z potencjalnych sukcesorów przejawia talenty konieczne w danej branży, tym bliżej będziemy celu. Dobrze przeprowadzona sukcesja trwa od 5 do7 lat, tymczasem większość osób myśli, iż rok w zupełności wystarczy. Kolejnym kłopotem jest sprawiedliwy podział. Co zrobić kiedy mamy dwójkę dzieci? Sukcesja musi przebiegać w sposób jasny i klarowny. Każda ze stron musi rozumieć decyzje i najlepiej kiedy je akceptuje.

Sukcesja w firmie rodzinnej to jedno. A jak wygląda ten proces w przypadku gdy firmę prowadzi dwóch wspólników i jeden nagle umiera. Czy możemy się na taką ewentualność przygotować?

W takiej sytuacji istotne jest czy sukcesor jest gotowy, aby przejąć funkcje. Często w spółkach każdy z wspólników pełni określone role. Gdy przychodzi kres jednego z nich, nie ma już czasu na naukę, tutaj jest czas na działania. Wspólnik może wykupić udziały, kiedy sukcesja jest w powijakach, albo rozpocząć edukacje sukcesora. Poza tym jeżeli miedzy nowymi wspólnikami jest zaufanie i każdy z nich działa z należytą starannością, taki proces może się udać. Proszę pamiętać, najwyższe koszty, to koszty zaufania. I sukcesja nie jest tu wyjątkiem.

Jakie są najważniejsze korzyści z dobrze wykonanego planu sukcesji?

Znam przypadki, kiedy przez nieudaną sukcesję 400 osób znalazło się na bruku. Znam też dobrą stronę, kiedy nowy impuls w postaci nowego prezesa pozwolił na zwiększenie produkcji i dochodów. Sukcesor wykorzystał nowe media, poszerzył kanały dystrybucji, usunął wąskie gardła i zatrudnił nowych ludzi. W Polsce 10 % PKB tworzą firmy rodzinne , to jest 1,3 mln pracowników. Uważam, że dobrze przeprowadzona sukcesja jest obowiązkiem, każdego z przedsiębiorców. Jest to obowiązek wobec siebie , rodziny, pracowników i ich rodziny. Dobra sukcesja łączy stare z nowym. Jest to synergia pełna tradycji, doświadczenia i innowacji. ■

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

ODDAĆ STERY W DOBRE RĘCE

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: KAROL KACPERSKI

Każda firma rodzinna zadaje sobie na pewnym etapie pytanie: co dalej z dziełem naszego życia? Odpowiedź wydaje się prosta: sukcesja! Ale wprowadzenie w życie sukcesji już takie proste nie jest, o czym przekonywał Tomasz Jamroziak, psycholog biznesu, podczas spotkania Private Banking po Godzinach zorganizowanego przez Noble Bank w Zatoce Sztuki.

Klienci Noble Banku jak zwykle licznie się stawili by w mniej formalnej atmosferze posłuchać tego, co większości z nich dotyczy. Sukcesja to bardzo aktualny temat ponieważ pokolenie osób, które tworzyły i rozwijały swoje biznesy po 1989 roku dojrzewa. Dojrzewa też do tego, by zwolnić tempo życia, by przekazać biznes w godne ręce, komuś zaufanemu, najlepiej własnym dzieciom.

- Nasze oczekiwania to jedno, rzeczywistość to drugie - mówi Tomasz Jamroziak. - Badania przeprowadzone w Polsce pokazują, że tylko 6 proc. dzieci przedsiębiorców prywatnych chce przejąć firmę po rodzicach. Problemem sukcesji jest to, czy jest sukcesor. Czy mamy komu zostawić firmę. Problem pojawia się, ponieważ aktualni właściciele firm rodzinnych odkładają moment rozpoczęcia przygotowań procesu sukcesji na bliżej nieokreśloną przyszłość. A przecież w bliższej lub dalszej przyszłości każda firma rodzinna zetknie się z tym problemem, a prawie żadna z nich nie jest do tego przygotowana - przekonuje Tomasz Jamroziak.

W rezultacie w firmach rodzinnych nie ma opracowanych sposobów przygotowania sukcesora do przejęcia zarządzania firmą, nie ma też rozwiązań prawnych umożliwiających jak najłatwiejsze dokonanie sukcesji i mechanizmów zabezpieczających odchodzącego seniora.

- Temat jest też o tyle ważny, że rozgrywa się w czasie, sukcesję warto zaplanować z dużym wyprzedzeniem, zwykle kilkuletnim, a często nawet jest to dłuższa perspektywa. Sukcesji warto przyjrzeć się od strony prawnej, jak i finansowej, bo dobra sukcesja to zadbanie o rodzinę, o siebie, a także o pracowników własnej firmy. Dobra sukcesja pozwala dobrze żyć - mówi Tomasz Jamroziak.

Niestety, nadal pokutuje podejście, że dla dobrej sukcesji wystarczy planowanie spadkowe. Tymczasem dla kontynuacji rodzinnego biznesu kluczowe jest dobre zrozumienie różnicy między planowaniem spadkowym a sukcesyjnym. Planowanie spadkowe w swojej istocie dotyczy wyłącznie majątku i powiązanych z nim zobowiązań, nie zajmuje się zaś przygotowaniem biznesu do działalności pod kontrolą następców.

Od lewej: Tomasz Jamroziak, Zbigniew Nowak, Tomasz Nowak

Świadomość tego, że sukcesja jest gwarancją rozwoju firmy miał Zbigniew Nowak, właściciel Zakładów Mięsnych Nowak i wielu innych spółek działających w takich branżach, jak budownictwo, IT, rolnictwo, czy branża wydobywcza.

- Mój syn ma 32 lata i kiedyś przejmie sterowanie moimi biznesami. Przygotowujemy się do tego razem już od 16 lat. Dzisiaj syn pełni funkcję dyrektora generalnego Zakładów Mięsnych Nowak, ale na pewno nie jest malowanym dyrektorem. Przez te 16 lat poznał dokładnie każdy aspekt działalności firmy, pracował w każdym dziale, dowiedział się gdzie są słabe i mocne strony, źródła potencjalnych problemów i mechanizmy radzenia sobie z tymi problemami. W sukcesji nie ma drogi na skróty - mówi Zbigniew Nowak.

Przekazanie kontroli i zarządzania przedsiębiorstwem to proces skomplikowany i rozłożony w czasie. Często wiąże się z zabezpieczeniem majątku, optymalizacją podatkową, zmianą formuły działalności, np. z jednoosobowej działalności gospodarczej w spółkę prawa handlowego. To o tyle ważne, że duża część przedsiębiorców obracających

milionami złotych wciąż działa jako osoby fizyczne. W takim wypadku trzeba pamiętać, że z chwilą śmierci właściciela firma przestaje istnieć.

Przygotowanie następcy, rodziny i całej firmy do przejęcia kontroli wymaga wiedzy i rzetelnego, konsekwentnego działania. Pierwszym elementem skutecznie przeprowadzonej sukcesji jest zaangażowanie się w jej proces. Zaangażowanie dotyczy wszystkich członków rodziny związanych z firmą – zarówno pokolenia przekazującego władzę, jak i tego, które ją przejmuje.

Drugim elementem skutecznej sukcesji jest wychowanie i wykreowanie następcy. Trzeci element to kryteria wyboru właściwego następcy. Czwartym elementem odgrywającym kluczową rolę jest wybór momentu sukcesji. Piątym elementem skutecznej sukcesji jest znalezienie alternatywnych zajęć dla seniorów odchodzących z firmy. ■

NOWY JAGUAR XE

JAGUAR

XE - JUŻ NA WOLNOŚCI
SPORTOWY SEDAN DOSTĘPNY OD 159 500 PLN*

Jedyna marka premium z 5 letnią gwarancją
i 3 letnim pakietem serwisowym w cenie**

jaguar.pl

BRITISH AUTOMOTIVE GDAŃSK
Abrahama 5, Gdańsk 80-307
T: +48 58 554 00 66, Email: jaguar@jlrgdansk.pl

THE ART OF PERFORMANCE

* Oferta dotyczy modelu Jaguar XE 2.0 D 180 KM Manual RWD Pure. Zużycie paliwa w cyklu mieszanym: 3.8 l/100 km, średnia emisja CO_2 99 g/km. Cena brutto w PLN.

** Oferta ma charakter informacyjny i nie stanowi oświadczenia gwarancyjnego ani oferty handlowej w rozumieniu przepisów kodeksu cywilnego. Szczegóły dotyczące warunków udzielenia gwarancji oraz planu serwisowego dla modelu Jaguar XE dostępne u autoryzowanych dilerów marki Jaguar.

KREDYTY BĘDĄ TAŃSZE

AUTOR: BARTOSZ TUREK / LION'S BANK

ORata długu zaciągniętego na zakup trzypowojowego mieszkania w dużym mieście wynosi 1386 zł – wynika z szacunków Lion's Bank i portalu nieruchomości Morizon.pl. Choć od ponad pół roku zakup przeciętnego mieszkania na kredyt nieznacznie drożeje, to prognozy sugerują, że w przyszłym roku oprocentowanie długu najprawdopodobniej spadnie – wyznaczając tym samym kolejne historyczne minimum.

Aktualnie chcąc kupić mieszkanie na kredyt w jednym z 10 największych polskich miast, trzeba się liczyć z kosztem niemal identycznym jak przed miesiącem. I choć w ciągu ostatnich 6 miesięcy koszt kredytu kosmetycznie rósł, to wciąż dziś kredyt jest tańszy niż przed rokiem (o 3,4%).

Koszt związany z zakupem mieszkania na kredyt jest oczywiście tym niższy, im tańsze są nieruchomości w danym mieście. Fakt, że w ostatnim czasie indeks kosztu kredytu znajduje się na niskich poziomach nie wynika jednak z faktu, że mieszkania tanieją. Obserwowaną dziś stabilizację cen zawdzięczamy głównie deweloperom, którzy nigdy wcześniej nie rozpoczynali tak wielu nowych inwestycji, jak w bieżącym roku.

Dla poszczególnych miast mediana cen ofertowych (cena, od której połowa ofert jest tańsza, a połowa droższa) zawiera się w przedziale od 3,7 do 7,8 tys. zł za m kw. Najwyższe ceny są oczywiście w Warszawie. Kolejne miejsca zajmuje Kraków (6,5 tys. zł), Wrocław (5,7) i Gdańsk (5,6). Na drugim biegunie jest Łódź z wynikiem na poziomie 3,7 tys. zł za m kw. oraz Katowice i Bydgoszcz z cenami o 100-200 złotych wyższymi. Ceny transakcyjne są oczywiście niższe od przytoczonych stawek ofertowych – przeważnie o od kilku do kilkunastu procent.

Z danych firmy Tax Care wynika natomiast, że marże kredytowe kosmetycznie spadły. W ciągu 12 miesięcy średni ich poziom zmalał z 1,8% do 1,75%. Przy notowanym w połowie maja WIBOR-ze 3M na poziomie 1,73% średnie oprocentowanie kredytu hipotecznego można oszacować na zaledwie 3,48%. Co więcej – na podobnym – historycznie niskim - poziomie oprocentowanie hipotek utrzymuje się ponad pół roku.

Jak te liczby wpływają na wysokość rat? Gdyby dziś zadłużyć się na 30 lat z 20-proc. wkładem własnym na popularne dwupokojowe mieszkanie w jednym z 10 największych polskich miast trzeba się liczyć z ratą na poziomie 924 zł (średnia dla badanych miast). W przypadku kawalerek byłoby to 554 zł, a trzypokojowych lokali 1386 zł miesięcznie.

Nie powinno ulegać wątpliwości, że kluczowym czynnikiem, który w ostatnim czasie decyduje o tym ile kosztuje kredyt mieszkaniowy, jest stawka WIBOR. Ta jest nierozerwalnie związana z poziomem stóp procentowych w Polsce, a więc to od decyzji Rady Polityki Pieniężnej w dużej mierze zależy ile kosztować będzie kredyt. Przypomnijmy, że na początku listopada 2012 roku główna stopa procentowa była na poziomie 4,75%. W marcu br. Rada Polityki Pieniężnej zdecydowała o obniżeniu tego poziomu do 1,5%, a więc o ponad dwie trzecie względem poziomu sprzed serii obniżek, co miało kilkukrotnie większe znaczenie dla potencjalnych nabywców mieszkań niż zmiany poziomu marż przez banki komercyjne.

Prognozy zmian poziomu WIBOR-u są co prawda bardzo zmienne, ale najnowsze mogą napawać kredytobiorców optymizmem. Przewidywania rynkowe sugerują bowiem, że na podwyżki stóp procentowych przyjdzie poczekać ponad dwa lata, a bieżący poziom WIBOR-u w najbliższych miesiącach nawet kosmetycznie spadnie. Z drugiej strony jeszcze w czerwcu br. najbardziej prawdopodobny scenariusz zakładał podwyżkę stóp procentowych na przełomie 2015/16 – co pokazuje jak zmienne są te prognozy.

Wiedzę na temat tego co przynieść mogą kolejne miesiące można czerpać z notowań kontraktów terminowych na stopę procentową (FRA). 26 października 2015 r. kontrakty za 9 miesięcy wyceniały WIBOR 3M na 1,41%, a więc niżej niż wartość tego wskaźnika ze wspomnianego dnia (1,73%). Dopiero później koszt pieniądza ma zacząć powoli rosnąć. Jak wolno?

W horyzoncie 21-miesięcznym kontrakty na WIBOR 3M notowane są na poziomie 1,57% - czyli wciąż wyraźnie mniej niż wartość tego wskaźnika ze wspomnianego dnia (1,73%). Z tych notowań wnioskować można, że na pierwszą podwyżkę stóp procentowych przyjdzie jeszcze długo poczekać (nawet ponad dwa lata). Tak przynajmniej sugerują dzisiejsze notowania, które jednak, jak wyżej wspomniano, w niepewnych czasach potrafią zmieniać się jak w kalejdoskopie. ■

Inwestycja Villa Diamentowa w Gdańsku

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

AGENCJA BARMAŃSKA
BAR4YOU
PARTNER
Sopot Ware
PERFECTSERVE / POKAZYBARMAŃSKIE
WEDDINGBAR / FLAIR / COCKTAILS / OPENBAR
WARSZTATY BARMAŃSKIE
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

Zbigniew Nowak, właściciel Zakładów Mięsnych Nowak

Klaudia Rausz, Grafix, Łukasz Fiedur, MP-Tec Solar Poland

Od lewej: Anna Górska, Martyna Górska, właścicielki Quadrille Conference & SPA

Private banking po godzinach

Aż 79% polskich przedsiębiorstw nie ma jeszcze planu dziedziczenia firmy i przekazania jej następcom. O tym jak ważny jest temat sukcesji w firmach rodzinnych mówiono podczas imprezy „Private Banking po godzinach" zorganizowanej przez Noble Bank w sopockiej Zatoce Sztuki. **mr**

Fot. Karol Kacperski

Od lewej: Andrzej Kowalik, właściciel firmy Art Kowalik, Andrzej Popławski, właściciel wydawnictwa ODDK

Agnieszka Świst Kamińska, właścicielka Szkoły Męskiego Stylu, Ireneusz Osiński, prezes Fundacji na Rzecz Rozwoju Talentów

Michał Herok, prezes firmy SEO Group

Od lewej: Maciej Pestka, artysta fotografik, Tomasz Nowak, dyrektor generalny ZM Nowak

Dariusz Tajerle, dyrektor regionalny Noble Bank

Od lewej: Michał Jabłoński, Senior Wealth Manager Noble Bank, Tomasz Sokołowski, dyrektor sprzedaży firmy „Torex", Joanna Wierzejska, kancelaria Domański Zakrzewski Palinka, Ryszard Sokołowski, dyrektor generalny „Torex"

Od lewej: Elżbieta i Roman Suchoccy, Przedsiębiorstwo Instalacyjno-Budowlane Suchocki

Od lewej: Sebastian Magrian, dyrektor Sierra Golf Club, Wojciech Sadoch, współwłaściciel firmy Intervapo, Wiesław Orzechowski, właściciel firmy Valentini

Koniec sezonu w Sierra Golf Club

Jak mówi nielubiane powiedzenie „wszystko co dobre, szybko się kończy". Turniejem klubowym zakończył się też sezon golfowy w Sierra GolfClub. To był bardzo udany sezon, z kalendarzem wypełnionym po brzegi dużymi i prestiżowymi turniejami z Lotos Polish Open na czele. Zima nie oznacza jednak przerwy w graniu, klub zaprasza na symulatory golfa. **mp**

Fot. Sierra Golf Club

Piotr Mondalski, kapitan Sierra Golf Club

Lech Sokołowski

Jacek Ciesiołkiewicz, właściciel firmy Kowalstwo Artystyczne Ciesiołkiewicz

Bogdan Kisielewski, właściciel firmy JBS

Marcin Gniazdowski, współwłaściciel firmy Almar

MIASTO SOPOT ZAPRASZA NA FESTIWAL FOTOGRAFICZNY

FESTIWAL W RAMACH SOPOTU

27 LISTOPADA PIĄTEK

16.00
DZIEŃ Z ŻYCIA FOTOGRAFA
SPOTKANIE Z SZYMONEM SZCZEŚNIAKIEM
MIEJSKA BIBLIOTEKA PUBLICZNA
KAZIMIERZA WIELKIEGO 14 SOPOT

18.30
OKO NOCY
WARSZTATY Z SZYMONEM ROGIŃSKIM
GRONO DI RUCOLA, DREWNIANY DOMEK
OBOK STADIONU SKLA GEN. JÓZEA WYBICKIEGO 48 SOPOT

28 LISTOPADA SOBOTA

11.00
UTRWALAJĄC CZAS
SPOTKANIE Z JACKIEM POREMBĄ
INFORMACJA TURYSTYCZNA
PLAC ZDROJOWY 2 SOPOT

14.00
W WIELKIM FORMACIE
WARSZTATY Z RADKIEM POLAKIEM
SOPOCKIE SZKOŁY FOTOGRAFII
J.J. HAFFNERA 7 SOPOT

20.00 WERNISAŻ PRAC REZYDENTÓW FESTIWALU FOTOGRAFICZNEGO
KONCERT GRUPY OLO WALICKI KASZEBE II
KLUBOKAWIARNIA "DWIE ZMIANY" BOHATERÓW MONTE CASSINO 31 SOPOT

29 LISTOPADA NIEDZIELA

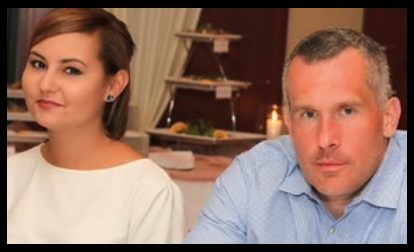
11.00
FOTOGRAFIA, WIDZENIE I MYŚLENIE
SPOTKANIE Z IGOREM OMULECKIM
PAŃSTWOWA GALERIA SZTUKI
PLAC ZDROJOWY 2 SOPOT

PAŃSTWOWA GALERIA SZTUKI
AKADEMIA SZTUK PIĘKNYCH W GDAŃSKU
FUNDACJA EDUKACJI FOTOGRAFICZNEJ SOPOCKA SZKOŁA FOTOGRAFII WFH
PARTNERZY

gazeta
FOTO foto-kurier.pl
TVP GDAŃSK
Radio Gdańsk
trojmiasto.pl
PATRONATY

Sopot
ORGANIZATOR

WWW.WRAMACHSOPOTU.PL


Rafał Szlązak, radca prawny

Radcowie prawni Ewa Urbanowicz i Ireneusz Dobrowolski

Dariusz Sałajewski, prezes Krajowej Rady Radców Prawnych wraz z małżonką

PRESTIŻ PATRONUJE

Od lewej: Piotr Zarzecki, Krystian Mularczyk, Jarosław Dobrowolski, radcowie prawni

Prawnicy grali w tenisa

Radcowie prawni z całej Polski przyjechali do Sopotu, by już po raz jedenasty walczyć o tytuł najlepszego tenisisty w Polsce w tej grupie zawodowej. W dzień rywalizowano na kortach Sopockiego Klubu Tenioswego, a wieczorem na uczestników czekały atrakcje. Uroczysta gala na zakończenie mistrzostw odbyła się w hotelu Sheraton Sopot. **mp**

Fot. Krzysztof Nowosielski

Jędrzej Dzik, Joanna Ansion - Dzik, radcowie prawni

Bartosz Paczesny, radca prawny

Dorota Chrabota, radca prawny, Bogusław Chrabota, redaktor naczelny Rzeczpospolitej

Filip Czeluśniak, radca prawny

Jarosław Pupiałło, radca prawny

Karolina Biskup, Mirosław Pawełczyk, radca prawny

Od lewej: Tomasz Balcerowski, prezes firmy Ekoinbud, Leszek Miazga, wiceprezes Regionalnej Izby Gospodarczej Pomorza

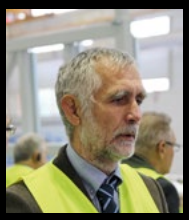
Ekoinbud i budownictwo energooszczędne

W Gdańsku uroczyście otwarto fabrykę energooszczędnych domów i budynków kubaturowych. Inwestorem jest firma Ekoinbud, która opracowała i opatentowała technologię wytwarzania zewnętrznych, panelowych drewnianych elementów ściennych, absorbujących energię słoneczną. Linia produkcyjna nowej fabryki posiada zdolność do wytworzenia 150 obiektów budowlanych rocznie. **mp**

Fot. Krzysztof Nowosielski

Teresa Kamińska, prezes Pomorskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej

Adam Korol, minister sportu, poseł na Sejm


Maciej Grabowski, minister środowiska

Bogdan Oleszek, przewodniczący Rady Miasta Gdańska

Magdalena Pramfelt, prezes Stowarzyszenia Konsulów Honorowych w Polsce, Tomasz Balcerowski, prezes firmy Ekoinbud

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

Od lewej: Anna Miękczyńska - Szulc, HR manager LPP, Filip Szulc, notariusz, Sylwia Żarzycka, prezes fundacji Między Niebem a Ziemią

Od lewej: Anna Kruszyńska, restauracja Morska w Sopocie, Eliza Falba - Komorowska, adwokat

Agata Kowalska, radca prawny, Jarosław Bieniuk

Aneta Mądry

PRESTIŻ PATRONUJE

Od lewej: Marcin Żebrowski, Mateusz Kusznierewicz

Mecenas Krzysztof Podniesiński

Prawnicy nie szczędzili grosza

Aukcja charytatywna fundacji Między Niebem a Ziemią na stałe wpisała się już w jesienny kalendarz wydarzeń w Trójmieście. W tym roku pod hasłem „Znajdź Sens" prawnicy i biznesmeni licytowali na rzecz szóstki podopiecznych fundacji. Zebrano 165 tys. zł. **kp**

Fot. Karol Kacperski

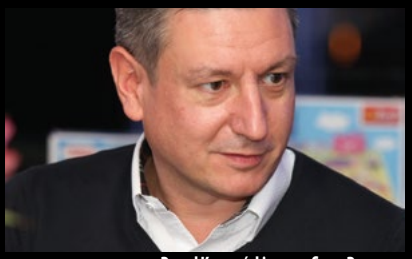
Karolina Bernisz - Grabska, architekt

Dariusz Mądry, radca prawny

Maciej Dobrzyniecki, prezes Loży Gdańskiej Business Centre Club

Rafał Komorowski, prezes firmy Dagmar

Magdalena Pawłowska, właścicielka firmy Insource PR



Paweł Kruszyński prezes firmy Promcm

Maciej Wojtysiak, współwłaściciel BoConcept Gdynia, Katarzyna Jędruszczak, psycholog

Marta Żebrowska, dyrektor hotelu Hanza Pałac

Od lewej: Wojciech Mróz, Lion's Bank, Daniel Parzych, Lion's Bank

Maciej i Małgorzata Sucheccy

Haffner
Business & Pleasure
★ ★ ★ ★

Firmowe spotkania wigilijne w Hotelu Haffner w Sopocie

już od **73** zł netto /osoba

Haffner
Business & Pleasure
★ ★ ★ ★

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

Od lewej: Katarzyna Pręgowska, project manager NAP, Agnieszka Czarnota, dyrektor kreatywny NAP

Edyta Malec, emDESIGN, Tomasz Czerwiński, właściciel NAP

Beata Kwaśniewska, kierownik salonu NAP Gdynia, Piotr Gajda, Gajda Fashion Group

Anita Czerwińska, właścicielka NAP, Adam Wiśniowski, dyrektor firmy Golland

Melisa w NAP

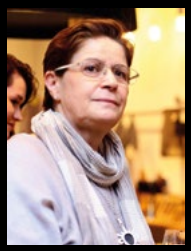
Narożnik, sofy 2,5 i 3 osobowe, fotel, szezlong i pufa oraz drewniane stoliki - to wszystko składa się na najnowszą kolekcję Melisa marki NAP zaprojektowaną przez Tomasza Augustyniaka. W gdyńskim salonie marki odbyła się prezentacja kolekcji, na którą przybyli trójmiejscy architekci. **mp**

Fot. Karol Kacperski

Od lewej: Aleksandra Okuniewska, z-ca kierownika NAP Gdynia, Alicja Okuniewska, NAP Gdynia

Od lewej: Agnieszka Karaś pracownia AW WA, Anna Trzcińska, Arch Deco

Roksana Dobrzańska, pracownia Loft Magdalena Adamus



Iwona Czapiewska, architekt

Od lewej: Weronika Witucka, Agata Witucka, Studio Wnętrz Forma

Od lewej: Marta Sikorska architekt, Agnieszka Główka, LPP

Od lewej: Małgorzata Budrys, magazyn Prestiż, Tomasz Augustyniak, projektant

Anna Krasna, Parsley Smart, Joanna Kiryłowicz, architekt

Tenis pod dachem

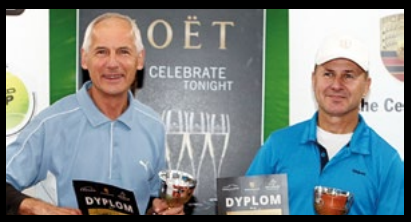
Na zadaszonych kortach gdańskiej Lechii odbył się turniej tenisowy Porsche Cup 2015. Partnerzy Lechia Tennis Club oraz zaproszeni goście rywalizowali w turnieju deblowym. Zwycięstwo w całym turnieju przypadło parze Jarosław Kaczorowski - Janusz Fitał, którzy po zaciętym finale pokonali parę Mi-

Paweł Kruszyński prezes firmy Promcm

Fot. Krzysztof Nowosielski

Od lewej: Michał Kolarczyk, Lechia Tennis Club, Oleg Vaneev, prezes firmy Vila Max, Grzegorz Paszkiewicz, Lechia Tennis Club

Piotr Nitka, dyrektor oddziałów Noble Bank w Gdańsku i Gdyni



Od lewej: Andrzej Jarecki, Mirosław Kaszubowski, właściciel KMJ Kaszubowscy

Od lewej: Janusz Fitał, Jarosław Kaczorowski, zwycięzcy turnieju

FoodCatering
www.foodcatering.pl

Profesjonalna obsługa cateringowa:
Od małych kameralnych spotkań,
po uroczyste bankiety!

GDAŃSK, TARG WĘGLOWY ☎ 666-559-600 biuro@foodcatering.pl

PRZERWY KAWOWE, KONFERENCJE, BANKIETY, SPOTKANIA FIRMOWE, URODZINY,
IMIENINY, UROCZYSTOŚCI RODZINNE, IMPREZY PLENEROWE I WIELE INNYCH...

Maciej Wojtysiak, współwłaściciel salonu BoConcept Gdynia, Zuzanna Skalska, Magdalena Posiadało, współwłaściciel BoConcept Gdynia

Zuzanna Skalska, Dorota Labudda, architekt, pracownia Inside Projekt

Tomasz Grzybowski, architekt, właściciel TG Studio

O trendach w BoConcept

Jak będzie wyglądał świat w niedalekiej przyszłości? Jakie zmiany nastąpią? I jak zmiany te wpłyną na nas samych? Czym będziemy się otaczać? Z jakich dóbr korzystać? Na te pytania odpowiadała Zuzanna Skalska, światowej sławy trendwatcher'ka, podczas spotkania z trójmiejskimi architektami, które odbyło się w salonie BoConcept w Gdyni. **mp**

Fot. Krzysztof Nowosielski

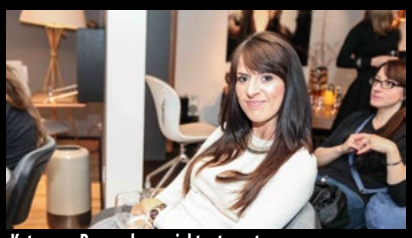
Anna Maria Sokołowska, architekt, pracownia Dragon Art, Agata Piltz, architekt, pracownia Tryton

Jakub Piltz, Monika Głowala, architekt

Od lewej: Tomasz Gruda, właściciel firmy VBASS, Mateusz Piotrowski, architekt

Barbara Klińska i Maciej Księżopolski, właściciele pracowni arch. Lookfresh

Włodzimierz Babś, Magdalena Urbańska - Babś, Galeria Junony 12



Katarzyna Rogowska, projektant wnętrz, właścicielka Inter Adore

Architekt Edyta Malec, właścicielka EmDesign, wraz z Koleżanką

Od lewej: Alicja Stolarczyk, prezes Fundacji Hospicyjnej, Hubert Doluk, pezes firmy L'Biotica, Henryka Krzywonos - Strycharska, posłanka na Sejm RP, ks. Jędrzej Orłowski, dyrektor Hospicjum im. ks. E. Dutkiewicza

Krystyna Janda dla hospicjum

W Filharmonii Bałtyckiej odbył się koncert charytatywny z cyklu „Głosy dla Hospicjów", z którego dochód przeznaczony zostanie na gdańskie hospicjum im. ks. Eugeniusza Dutkiewicza oraz na Fundusz Dzieci Osieroconych. Gwiazdą była Krystyna Janda. **mp**

Fot. Krzysztof Nowosielski

Od lewej: Beata Łopatniuk, Fundacja Hospicyjna, Dorota Karnikowska, współwłaścicielka hotelu Wieniawa, Maria Makarewicz

Bożena i Andrzej Mizgier, Szkoła Żeglarska Andrzeja Mizgiera

Od lewej: Alicja Stolarczyk, prezes Fundacji Hospicyjnej, Hanna Zych - Cisoń, wicemarszałek woj. pomorskiego

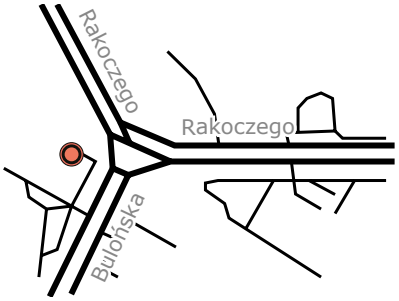
Krystyna Janda

Od lewej: Mecenas Sławomir Łoboda, prezes Rady Fundacji Hospicyjnej, Marek Ważny, prezes zarządu firmy Security Sp. z o.o.

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

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 MOŻLIWOŚCI
PŁYTA CERAMICZNA
300 x 150

DAGO
710
Ul. Legionów 112/13
81-472 Gdynia
tel. 58 58 58 58 3
www.studiodago.pl

MedicoDent®

Klinika Stomatologiczno-Implantologiczna

Zapraszamy do odwiedzania naszej kliniki

Dr Iwona Dawlidowicz-Basir, Dr n.med. Aaron Basir

www.medicodent.pl
Gdynia, ul. Starowiejska 24
tel. +48 517 919 715
+48 58 661 60 50