prestiż

magazyn [illegible]ojmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 01 (2016 r.)

KAMIL WICIK
RADIOWIEC Z MISJĄ

PAULINA TURSKA
SALSA QUEEN

MACIEJ GRENDA
ZDOLNY I AUTENTYCZNY

PROF. JERZY LIMON
FELIETONISTĄ PRESTIŻU!

MARTA PAŁUCKA
AMAZONKA NA MISS WORLD

Stworzyliśmy samochód, z którego jesteśmy dumni. Zarówno we wnętrzu jak i linii nadwozia uchwyciliśmy to co najważniejsze. Połączyliśmy piękno i dynamikę. Poznaj nasz sposób myślenia i sprawdź co jeszcze zrobiliśmy inaczej na **filozofiamazdy.pl**

MAZDA. Przełamujemy konwencje.

BMG GOWOROWSKI

80-718 Gdańsk, ul. Elbląska 81, tel.: 58 322 22 22
81-537 Gdynia, ul. Łużycka 9, tel.: 58 660 49 49
76-251 Bolesławice k/Słupska, ul. Słupska 6, tel.: 59 848 70 70

Znajdź nas na Facebook

W zależności od wersji samochodu średnie zużycie paliwa oraz emisja CO_2 wynoszą odpowiednio: od 4,2 do 6,4 l/100 km oraz od 108 do 150 g/km. Samochód jest wyposażony w układ klimatyzacji zawierający fluorowany gaz cieplarniany [HFC-134A] o współczynniku ocieplenia globalnego powyżej 150. Informacje dotyczące odzysku i recyclingu samochodów wycofanych z eksploatacji znajdziesz na www.mazda.pl

CLINICA
COSMETOLOGICA
DR IGOR MICHAJŁOWSKI

DERMATOLOGIA

MEDYCYNA ESTETYCZNA

PROFESJONALNA KOSMETOLOGIA

MODELOWANIE SYLWETKI

TRICHOLOGIA

www.clinicacosmetologica.pl

Czy pozory faktycznie mylą? Czy ocenianie innych przez pryzmat stereotypów nie jest powierzchowne? Czy wszechobecny konsumpcjonizm, globalizacja, tabloidyzacja zwalniają nas z myślenia? Czy powinniśmy przejmować się tym, co o nas myślą i mówią inni? Czy powinniśmy walczyć ze stereotypami, obiegowymi informacjami, plotkami?

Każdy z nas pewnie będzie miał swoje zdanie na ten temat. Kilka miesięcy temu zaproponowaliśmy pisanie felietonów do Prestiżu Arkowi Hronowskiemu, człowiekowi, który od lat prowadzi sopocki Spatif, ożywia tereny postoczniowe i robi sporo dobrego dla kultury. Arek, który konwenanse i poprawność polityczną ma za nic, gdy usłyszał moją propozycję, powiedział, że on nie pasuje do Prestiżu, że to taki magazyn „ą" „ę", że wszystko u nas jest glamour i w ogóle cycuś glancuś. Po dokładnej lekturze archiwalnych wydań przyznał, że kierował się stereotypowym myśleniem.

Nasz nowy felietonista, którego z tego miejsca oficjalnie i serdecznie witam na prestiżowym pokładzie, profesor Jerzy Limon też pewnie niejeden raz zderzył się ze stereotypami. Przyznam szczerze, że i ja postrzegałem profesora, jak typowego profesora, jak typowego profesora... dopóki ktoś nie szepnął mi kilku słów, które spowodowały, że jak najszybciej chciałem mieć dyrektora Teatru Szekspirowskiego na naszej okładce. Strzał w 10! Wywiad ten i sesja zdjęciowa to najbardziej komentowany materiał w naszej historii. Śmiem twierdzić, że „odarliśmy" Profesora Limona ze stereotypów, że wielu ludzi, a szczególnie jego studenci, spojrzało na niego nieco inaczej. Znaczy się szerzej. Bo stereotypy zawężają horyzonty. A przecież coś, co z pozoru wydaje się być proste, wcale takie nie musi być.

Na naszej okładce widzicie Martę Pałucką, modelkę, która niedawno wygrała konkurs piękności w Polsce i zajęła 14 miejsce w konkursie Miss World. Jaki jest stereotyp „miski"? Wystarczy poczytać komentarze pod artykułami o Marcie. Ale gdyby przeczytać wywiad, a nie komentarze, gdyby po prostu zgłębić temat, to „niechcący" okaże się, że zdecydowana większość „missek" i modelek ma świetnie poukładane w głowach, świetnie poukładany świat i co najważniejsze świetnie poukładany system wartości. Monica Bellucci powiedziała kiedyś, że „ludzie mogą wybaczyć talent i inteligencję, ale nie urodę. Piękna kobieta w potocznej opinii musi być głupia i trudno zmienić ten stereotyp".

Stereotypy są proste w użyciu. „Zwalniają" nas z obowiązku myślenia. Przecież gdyby było inaczej to nigdy nie dalibyśmy sobie wmówić, że Trybunał Konstytucyjny jest tak istotną dla demokracji instytucją, że trzeba za nią umierać. Nigdy byśmy nie dali się przekonać, że arabscy uchodźcy gwałcący i molestujący grupowo białe kobiety na niemieckich ulicach to tak naprawdę nic nie znaczący margines. Bo przecież wielu ludzi jest o tym święcie przekonanych. Znam osobiście wiele osób cały czas gorliwie wierzących w politykę multi kulti. Zgwałcona przez gang Arabów? Nie, nie zgwałcona, a wzbogacona. Kulturowo, oczywiście.

Może jestem niepostępowy, może faktycznie kieruję się stereotypami i może to co teraz piszę jest trochę sprzeczne z tym, co pisałem wyżej, ale... wniosek z tego jest jeden... stereotypy były, są i będą, i wcale nie są złe, dopóki nie są sitem, przez które przelewa się nasza moralność i nasze sumienie. Pozytywne jest to, że sami możemy wybrać, czy chcemy z nimi walczyć.

Zakończę stereotypowo. Z okazji Nowego Roku naszej okładkowej bohaterce życzę, by była odporna na „hejt" i podążała za niezwykle ambitnymi marzeniami, profesorowi Jerzemu Limonowi życzę, by nadal „teatr swój widział ogromny", Arkowi Hronowskiemu z kolei proste „Alleluja i do przodu", mojemu znakomitemu zespołowi dalszego rozwoju, a wam drodzy czytelnicy przede wszystkim pogody ducha. Oby wam było raźniej na sercu.

Jakub Jakubowski

PRZEPROSINY

W tym miejscu chciałem posypać głowę popiołem i szczerze przeprosić Państwa Krystynę i Stefana Chwin za to, że w numerze 63 opublikowaliśmy nieautoryzowaną wersję wywiadu z pisarzem. Nie było to celowe, błądzić jest rzeczą ludzką. Wszystkich zainteresowanych tym niezwykle ciekawym wywiadem zapraszam na stronę www.prestiztrojmiasto.pl, na której znajduje się wersja autoryzowana. Warto przeczytać. A Pani Krystynie i Panu Stefanowi w imieniu swoim i redakcji życzę zdrowia, radości z codzienności i oczywiście kolejnych sukcesów na literackim polu.

prestiż
magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY
Magazyn Prestiż,
ul. Pokorniewskiego 4, 81-860 Sopot
e-mail: redakcja.trojmiasto@eprestiz.pl
www.prestiztrojmiasto.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.: 504 968 177
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

NASI PARTNERZY:

SAINT-GOBAIN · ISOVER · WEBER · RIGIPS · PAM · GLASSOLUTIONS · SHARP · SILIKATY · MPI · STIEBEL ELTRON · HÖRMANN · SOKÓŁKA OKNA I DRZWI · REWATEC · somfy · RUUKKI · EKOTRADE · BOŚ BANK

Na okładce: Marta Pałucka. Foto: Bartosz Modelski

nr. 01/2016 (64) www.prestiztrojmiasto.pl

FELIETON

4 Od Naczelnego
8 Zza szklanego ekranu: Handlowa wojna w kropki - Małgorzata Rakowiec
10 Krzywym okiem - Michał Stankiewicz
12 Kto robi w kulturze, tego kultura nie obowiązuje - Arkadiusz Hronowski

WYDARZENIA

14 Tallinder debiutuje w segmencie premium
16 Nadzy atleci w kalendarzu, Charytatywnie i innowacyjnie
18 Sopocianka wśród najpiękniejszych kobiet świata Mózg i umysł kluczem do sukcesu,
20 Paszporty Polityki dla Eweliny Marciniak
22 Niemyszowite zdjęcie
23 Vivaldi symfonicznie i metalowo
24 Z kurtyną i bez - Profesor Jerzy Limon

TEMAT Z OKŁADKI

26 Marta Pałucka - Amazonka na Miss World

LUDZIE

32 Maciej Grenda - Przystojny, zdolny, pokorny Adam Wajrak - Tańczący z wilkami
36 Z Michałem wśród zwierząt - Nowy sezon
38 rozpoczyna pingwin

PODRÓŻE

40 Miasto Aniołów - Bangkok

MOTORYZACJA

42 Audi A4 Avant - nowy lider
44 Nowości 2016 roku
46 Luksusowy serwis
47 Kieruj bez procentów

DESIGN

48 Prestiżowe wnętrze - Elegancja i przytulność
50 Oświetl swoje wnętrze
52 Surowość i elegancja betonu
54 Dragon Art podbija Chiny, Eurobuild dla Arch Deco

STYL ŻYCIA

56 Paulina Turska - Salsa Queen

ZDROWIE I URODA

58 Pozbądź się śladów przeszłości
60 Porady eksperta - Agnieszka Kośnik Zając

MODA

62 Muza i projektant
64 Wear Gepetto

KULINARIA

70 Historie kuchenne - Claudia Filippi - Chodorowska i Kuba Maj
72 KAKU Fashion & Cook
74 Zamów szefa kuchni do domu
76 Kot w śmietanie dla generała
78 Cozzi - kulinarna podróż dookoła Włoch
80 Przepisy szefów kuchni
81 Fenomen Tako

MIEJSCA

82 Gdzie na Walentynki

KULTURA I SZTUKA

84 Prestiżowe imprezy
86 Wierzę w misję radia - Kamil Wicik
88 Amber Tango
90 Stoczniowiec na dwa etaty - Piotr Pawłowski

BIZNES

94 30% zysku z rocznej inwestycji w klasyczne auta
96 nwestycje na czas niepewności
98 Morfologia sprzedaży

KRONIKA PRESTIŻU

100 Pracodawcy z Lewiatanem
101 Stadionowa lista życzeń, Gala dla kobiet
102 W Nowy Rok z PKB
104 Wielocha w Gdyni, Urodziny Szafarni 10, Zbrojownia Sztuki otwarta

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

Porsche Centrum Sopot - LELLEK Group

Przewaga dzięki jakości.

PORSCHE

LELLEK Group

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

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.

HANDLOWA WOJNA W KROPKI

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

Nowy rok przyniósł duuużo zmian. Są wśród nich takie, które zmienią życie części ludzi na zawsze. Nie. Nie mam na myśli tutaj ostrej walki o Trybunał Konstytucyjny, ani ustawy gwarantującej powrót do możliwości skorzystania z niższego wieku emerytalnego. Nie chodzi mi o przepisy pozwalające na odstąpienie od przymusu szkolnego dla sześciolatków, choć to było ważne dla co najmniej miliona Polaków, którzy zebrali podpisy pod wnioskiem o referendum w tej sprawie.

W cieniu tych i innych szumnie komentowanych zmian wydarzyło się na Pomorzu coś, co jest dla mnie, jak odkrycie, że św. Mikołaj nie istnieje, a żaba, nawet całowana wielokrotnie nie zamieni się w księcia. Padł jeden z ostatnich bastionów. Słynna gmina, która stała się znana w całym kraju za sprawą tego, że choć jest tam 150 sklepów, to wśród nich ani jednego dyskontu.

Sierakowice to miał być przykład lokalnej przedsiębiorczości, w której miejscowa inicjatywa i handel będzie się rozwijał i nie pokrzyżują tego międzynarodowe sieci, tak dynamicznie rozwijające się gdzie indziej, drenujące rynek i wyniszczające miejscowe sklepiki. I tak było przez lata, aż do 12 stycznia 2016 roku. To właśnie tego dnia otwarto w tej kaszubskiej miejscowości pierwszy market.

I nic. Żadnych protestów, żadnego zbiorowego sprzeciwu. Co więcej, pierwsi klienci do nowo otwieranego sklepu ustawili się w kolejce już na godzinę przed jego otwarciem. Niektórzy kupowali tyle, że trudno było to pomieścić w jednym koszyku. Smutne to musiało być dla wójta gminy, który przez lata bronił dostępu do Sierakowic portugalskim, czy niemieckim koncernom handlowym.

Argumenty ważne i wzniosłe przegrały z kostką masła tańszą o złotówkę. I to jest normalne, bo w imię jakiej idei płacić więcej za to samo? Tak nieracjonalnie i na swoją niekorzyść ludzie działać w większości nie będą. Przedsiębiorcy powinni mieć takie same warunki rozwijania działalności, korzystania z ulg i zwolnień podatkowych. Tyle, że z tym jest tak, jak z równością wśród ludzi. Niby jest - ale, jak pokazują badania, dużo łatwiej żyje się ładnym, zdrowym i bogatym. Łatwiej zdobywają dobrą pracę i uznanie w środowisku. A przepisy i ustawy urody i atrakcyjności nie są w stanie wszystkim po równo zagwarantować.

Jednak nie zawsze tak jest, że nie koniecznie ci wszyscy piękni i lepiej wyposażeni na starcie odnoszą sukces. Zwyciężają czasem ci bardziej kreatywni i pomysłowi. I tego życzę drobnemu handlowi w Sierakowicach. Weźcie ich sposobem. To się może udać. Nam wszystkim też tego życzę w tym 2016 roku – w różnych sytuacjach. ■

MedicoDent®

Klinika Stomatologiczno-Implantologiczna

Zapraszamy do odwiedzenia 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

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.

Podobno publiczne media były do tej pory wolne i niezależne. Tak przynajmniej uważają organizatorzy protestów jakie odbyły się w całej Polsce po uchwaleniu ustawy medialnej. Do tej pory myślałem, że w PRL-u telewizja siała propagandę komunistyczną, a po upadku komunizmu była zawłaszczana przez kolejne partie. Kolejne rządy walczyły o obsadzenie swoimi ludźmi tego giganta, a pozory bezstronności wyborów zapewniała Krajowa Rada Radiofonii i Telewizji. Najwyższe kierownictwo powoływało następnie swój personel średniego szczebla, a ten realizował w sposób mniej lub bardziej nachalny oczekiwania swojego zaplecza politycznego. I żyłbym pewnie w takim błędnym przekonaniu gdyby nie ostatnie protesty w obronie niezależności mediów publicznych. W jakim błędzie żyłem! Lepiej późno niż wcale.

Poważnie rzecz biorąc - zawłaszczanie TVP przez PiS nie jest niczym nowym. Nowa jest tylko metoda, szybsza i radykalniejsza niż stosowana przez poprzedników. I... uczciwsza niż do tej pory stosowana przez PO, PSL czy SLD. Wreszcie jakaś partia - bez hipokryzji i całej szopki o niezależności – przyznała otwarcie, że media są tego kto rządzi. I już. Inna sprawa czy tak być powinno i czy w ogóle jest możliwe uniezależnienie mediów państwowych od polityków. Odpowiedź nasuwa się sama: tak być nie powinno, a uniezależnienie TVP od polityków jest tak samo możliwe jak uniezależnienie wszystkich innych firm państwowych.

Szkoda tylko niektórych dziennikarzy. Bo tzw. funkcyjnych nie ma powodu. Każdy nominowany na stanowisko z nadania wraz ze zmianą polityczną do TVP zapewne zdaje sobie sprawę, że to praca kadencyjna. Kiedyś nasi odejdą, a wtedy przyjdą oni. Zresztą przy zmianach politycznych nie każdy wylatuje. Są tacy co trafiają na mniej eksponowane stanowiska i najlepiej bez wpływu na cokolwiek. Za to z dobrą pensją. A przy kolejnej zmianie politycznej znów będą mogli wypłynąć.

„Rozpocząłem pracę nad analizą połączenia PKN, Lotosu i PGNiG" – powiedział minister skarbu Dawid Jackiewicz. Pomysł nie jest nowy, jednak wzbudza emocje. Wchłonięcie Lotosu przez PGNiG i przeniesienie siedziby rejestrowej np. do Płocka mogłoby zmiejszyć przychody Gdańska z tytułu utraty podatku CiT. Ewentualnego, bo póki co Lotos generuje straty. Co jednak ważniejsze – na utracie lokalnej samodzielności i decyzyjności mogłoby stracić wiele osób i trójmiejskich firm korzystających z dobrodziejstwa obecnej struktury. Zmiana układu zawsze boli. Na szczęście jest kadencyjność.

Dziennik Bałtycki ogłosił plebiscyt na osobowość roku. Można głosować na osoby podzielone na 4 kategorie. Każde miasto ma swoją listę. Oprócz autentycznych pasjonatów, społeczników, biznesmenów dużą liczbę nominowanych przez redakcję stanowią urzędnicy - od rangi zastępców prezydenta po szefów instytucji samorządowych i im podległych. Są też radni, a nawet „niezwykle aktywny radny". Urzędnik osobowością roku? ■

HOTEL MARINA CLUB

★ ★ ★ ★ ★

Zakochani w środku jeziora

Oferta specjalna ~~599 zł~~ 399 zł os./noc

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.

NEW ORDER

Jako wykwalifikowany kaowiec, okrzyknięty przez ultraprawicowe media niezwykle kreatywnym i zasłużonym tytułem luminarza antykultury, postanowiłem się zmienić, by tym samym dać dobry przykład jak zejść ze złej drogi na dobrą. Nowy porządek w kraju stuka do mych drzwi i mówi zmień się albo przepadnij. Zmianę zacznę przede wszystkim od wyglądu. Wyglądu zdecydowanie nie pasującego do prawie 50-cio latka.

Zatem moje czarne pederastyczne rurki, czyli spodnie zamienię na stonowane, szare, obszerniejsze nachy zakupione w budżetowym, polskim sklepie. Pederastyczne, czarne koszulki o rozmiarze M z bardzo brzydkimi wzorkami, często przedstawiającymi bardzo niegrzeczne zdjęcia, rysunki i napisy w stylu: metal, satan, rock, fuck, lemmy, swans i slayer oddam do sopockiego schroniska dla psów jako swój wkład w budowę tej nowej placówki. W zamian kupię stonowane sweterki w jelonki oraz komplet czerwonych koszul w kratę. Kurtki, tzw. ramoneski i długie czarne płaszcze potnę na strzępy, a następnie spalę w kominku popijając kakao, czytając Gazetę Polską. To samo zrobię z płaszczem syna, który otumaniony podarowałem mu w Halloween, czego bardzo żałuję.

Pederastyczne buty zamienię na stonowane, ale wygodne mokasynki lub sandałki. Pozbędę się kolorowych trampek i ciężkich glanów. Zgolę tego okropnego wąsa i w ogóle w końcu się ogolę. W tym wypadku wyjdzie mi to na dobre, gdyż odmłodzę się trochę i w końcu przestaną koty na dzielnicy uciekać na mój widok, a i więcej sąsiadów powie mi dzień dobry. I jeszcze te okropne obrączki zamienię na jedyną, ślubną, złotą, którą zgubiłem miesiąc po ślubie, czyli jakieś 28 lat temu. Z domu zniknie dwuznaczne poroże, zdjęcia Davisa, Casha, Gainsbourga oraz Iggy Popa. Pederastyczne tapety zamienię na tanią raufazę, którą oczywiście sam położę i sam pomaluję na stonowany, biały kolor.

Zagraniczną, czarną muszlę klozetową wymienię na białą, a bidet, również czarny, potłukę i więcej tego pederastycznego urządzenia nie zamontuję. Pederastyczne wzornictwo kuchni wymienię na stonowane, solidne, białe zestawy kuchenne, a ledowe oświetlenie na stonowane kinkiety. Wstyd mi tylko za podłogi, których nie wymienię ze względu na spory koszt, ale na to również mam radę. Wszędzie położę stonowaną, szarą wykładzinę.

Dla niezorientowanych słowo pederastyczny jest określeniem wymyślonym przez grupę lepszych Polaków wobec takich jak ja, gorszych, świń, sierot po gestapowcu i potomkach komunistycznej hołoty. A co z zakładem pracy? Tutaj powinienem zamknąć wszystkie formy swojej działalności, które od lat prowadzę i śmiem jeszcze nazywać kulturą. Precz z koncertami, precz z zagranicznym winem, precz z lokalnym samorządem, precz ze wszystkim.

Stocznia i to co w niej wyprawiam i to zło, jakie wyrządzam od trzech lat temu historycznemu miejscu, godne jest najwyższego potępienia. Zbezcześciłem to miejsce, wpuściłem bandę lemingów w rurkach, i co najgorsze to jeszcze to zdeprawowane i zmanipulowane społeczeństwo w długich włosach i czarnej odzieży. Tak, większość koncertów to były zakamuflowane czarne msze, podczas których dokonywaliśmy wspólnie strasznych rzeczy.

Jest mi wstyd za to wszystko i chcę się zmienić. Nie chcę już tego robić. A jeśli i to nie wystarczy to pójdę na mszę i zaśpiewam jak Farinelli. Chcę zostać prawdziwym Polakiem. Chcę prawdy, chcę zbadania tej prawdy i chce tę prawdę zrozumieć. Chcę być potrzebny w nowej Polsce... I jeszcze jedno. Nie chcę już dłużej uprawiać seksu, bo jest ohydny i zły. ■

Quadrille
CONFERENCE & SPA

ul. Folwarczna 2
81-547 Gdynia
konferencje@quadrille.pl
tel. +48 58 351 03 00
www.quadrille.pl

TALLINDER DEBIUTUJE W SEGMENCIE PREMIUM

Tallinder - tak nazywa się nowy brand odzieżowej firmy LPP. To pierwsza marka z segmentu premium gdańskiej firmy. Pierwszy salon zostanie otwarty już w lutym w Gdańsku – w mieście, w którym ponad dwie dekady temu swą działalność rozpoczęła firma LPP. Na inaugurację marki firma wybrała Galerię Bałtycką.

Tym razem LPP stawia na odzież i akcesoria adresowane do zamożniejszych i najbardziej wymagających klientów. Tallinder jest marką z segmentu premium dedykowaną osobom powyżej 30 roku życia, które poszukują ponadczasowych, eleganckich projektów będących dopełnieniem ich dynamicznego, nowoczesnego stylu życia.

W kolekcji marki klienci znajdą zarówno linię damską, jak i męską, składające się z ubrań oraz akcesoriów i butów. Modele nowej marki powstają w gdańskiej centrali LPP, a produkcja ok. 70 proc. kolekcji zlecana jest w Europie – w Polsce, we Włoszech, Portugalii oraz w Turcji.

– Rozwijanie portfolio i otwieranie się na nowe grupy klientów w tej branży, obok dynamicznej rozbudowy sieci dystrybucji, jest kluczem do sukcesu. Naszym celem jest dostarczanie modnej odzieży, w zróżnicowanej stylistyce, jak największej grupie odbiorców w kolejnych miastach i krajach – mówi Hubert Komorowski, wiceprezes LPP odpowiedzialny m.in. za markę Tallinder.

Prace nad nowym brandem trwały półtora roku - tyle czasu zajęło przygotowanie koncepcji marki, określenie jej grupy docelowej, a także zaprojektowanie pierwszych kolekcji oraz konceptu salonu. W marcu oraz kwietniu br. zaplanowano otwarcie sklepów w Bydgoszczy, Lublinie, Katowicach, Szczecinie, Wrocławiu oraz w gdyńskim Centrum Riviera. Średnia powierzchnia salonów, które zostaną otwarte w 2016 roku wynosi nieco ponad 450 mkw.

Mniej znaczy więcej (less is more) - to motto przyświecające koncepcji salonów marki Tallinder, które prezentują zupełnie nową jakość wśród salonów marek sieciowych działających na polskim rynku. Za ową koncepcją stoi londyńskie studio Brinkworth, które ma na koncie między innymi projekty salonów Hugo Bossa, All Saints czy Karen Millen.

Koncept sklepu podporządkowany został charakterowi marki premium. Wizyta w salonie będzie okazją, by kupić ubrania i dodatki, ale również by zrelaksować się w strefie lounge czy przejrzeć magazyny i albumy o sztuce, designie, modzie oraz architekturze. Wnętrza sklepów wyróżniać będą naturalne materiały – kamień i barwione atramentem drewno.

mr

Fot. LPP

NOWE APARTAMENTY W CENTRUM GDYNI

AB INWESTOR

www.abinwestor.pl / 58 621 74 74

NADZY ATLECI W KALENDARZU

PRESTIŻ PATRONUJE

Winners Never Quit - takie hasło przyświeca charytatywnemu kalendarzowi wydanemu przez CrossFit Trójmiasto. W kalendarzu możemy oglądać niesamowicie wysportowanych atletów trenujących na co dzień w tym sopockim klubie. Artystyczne, czarno - białe akty wykonał Jan Górczak, a dochód ze sprzedaży trafi do fundacji OnkoCafe - Razem Lepiej, działającej na rzecz kobiet zmagających się z nowotworem piersi.

Fot. Jan Górczak

Pomysłodawcą kalendarza jest grupa sportowców z Trójmiasta, którzy w ten sposób chcą pokazać, że zawsze należy walczyć i nie poddawać się. Zgodnie z mottem „zwycięzcy nigdy się nie poddają, a kto się poddaje nigdy nie zwycięża", zawsze warto podjąć walkę, nawet wtedy, gdy wydaje się, że przeciwnik jest bardzo silny i nazywa się rak.

- Coraz więcej osób choruje na nowotwory, jednak zmieniają się sposoby leczenia i wzrasta liczba osób, które żyją po chorobie nowotworowej długie lata - mówi prezes fundacji OnkoCafe „Razem Lepiej" Anna Kupiecka. – Dużą rolę w tej walce odgrywa psychika i pozytywne nastawienie. Kalendarz oprócz pokazywania piękna ludzkiego ciała ma przypominać, że zawsze warto podjąć walkę, warto walczyć, pielęgnować tę siłę i budować swoją postawą innych - dodaje Anna Kupiecka.

Sportowcy, których zdjęcia są prezentowane w kalendarzu przygotowywali się do sesji zdjęciowej przez ponad 6 miesięcy pod okiem trenera Macieja Bielskiego. Kalendarz Crossfit Trójmiasto na 2016 rok, wyróżniają wspaniałe fotografie. Wyjątkowe jest to, że prezentowane zdjęcia nie są pozowane. Walka atlety została uchwycona przy rzeczywistej walce z obciążeniem. W pełni oddają ogromny wysiłek jaki należy pokonać, aby osiągnąć cel.

Kalendarz został zrealizowany dzięki firmie THORN+fit, a patronat nad projektem objął magazyn Prestiż. Kalendarz można zamówić na stronie internetowej www.onkocafe.pl w cenie 69 zł plus koszty wysyłki 9 zł. mp

CHARYTATYWNIE I INNOWACYJNIE

To właśnie Gdańsk był jednym z czterech miast, które po raz pierwszy w Europie połączyły scenę startupów z działalnością charytatywną. Bitspiration for Charity to unikalna inicjatywa, która w pełni wykorzystała ideę edukacji na rzecz wspierania polskich szpitali i centrów onkologicznych.

PRESTIŻ PATRONUJE

Henrik Zillmer, założyciel AirHelp

Fot. Materiały prasowe

W Gdańskim Parku Naukowo - Technologicznym zgromadzili się przede wszystkim reprezentanci środowisk startup'owych, przedsiębiorcy, inwestorzy, sportowcy oraz pasjonaci nowych technologii. Nie zabrakło także miejsca na spotkania z inwestorami, networking czy relaks. O swoich pierwszych krokach w biznesie opowiadali m.in. założyciel AirHelp - Henrik Zillmer, Maciej Grabski, twórca Olivia Business Centre i Mateusz Kusznierewicz, żeglarz i biznesmen.

- Dzisiaj odbyły się dwa panele, podczas których mogliśmy sobie porozmawiać i skonfrontować potrzeby startup'erów z tym, co po drugiej stronie dostarczają instytucje otoczenia biznesu, czyli właśnie inkubatory, parki, fundusze – podkreślił Grzegorz Borowski, jeden z organizatorów.

Dochód ze sprzedaży biletów na to wydarzenie został w całości przekazany do Kliniki Pediatrii, Hematologii i Onkologii Dziecięcej Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego w Gdańsku. kk

BMW
Oferta specjalna

www.bmw-bawariamotors.pl

Radość z jazdy

OKAZJA DO RADOŚCI.

OSTATNIE MODELE BMW Z ROCZNIKA 2015 W ATRAKCYJNEJ OFERCIE.

Każda okazja do radości jest dobra, ale najcenniejsza jest wtedy, gdy oferuje także racjonalne uczucie satysfakcji. Teraz możesz nie tylko stać się właścicielem wymarzonego BMW, ale i osiągnąć to na bardzo korzystnych warunkach dzięki wyjątkowej ofercie na modele BMW z rocznika 2015. Przyjdź do Dealera BMW Bawaria Motors i ciesz się radością z jazdy Twoim nowym BMW.

BMW X1 JUŻ ZA 159.000 PLN

BMW X3 JUŻ ZA 195.000 PLN

BMW X5 JUŻ ZA 269.000 PLN

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

Informacje dotyczące zużycia paliwa oraz emisji CO_2 znajdują się na stronie www.bmw-bawariamotors.pl

SOPOCIANKA WŚRÓD NAJPIĘKNIEJSZYCH KOBIET ŚWIATA

14 miejsce zajęła sopocianka Marta Pałucka w wyborach Miss World. Koronę dla najpiękniejszej kobiety świata zdobyła Hiszpanka Mireia Lalaguna Royo. Finał konkursu odbył się w mieście Sanya na południu Chin.

23-letnia Marta pochodzi z Sopotu. Ukończyła gospodarkę przestrzenną na Wydziale Oceanografii i Geografii Uniwersytetu Gdańskiego. Aktualnie kontynuuje studia i robi dyplom z zarządzania, jednak jej prawdziwą pasją jest coś innego. Serce oddała jeździectwu. Marta Pałucka Pałucka od 3 lat ma uprawnienia instruktora jeździectwa, a teraz robi także kurs podyplomowy „Psychologia w jeździectwie".

- Jestem podekscytowana tym, że w jednym miejscu spotkają się inteligentne, piękne, wykształcone i ambitne kobiety reprezentujące większość państw z całego świata. Ten miesiąc będzie okazją do nawiązania nowych przyjaźni, wymiany swoich doświadczeń, wiedzy, planów i pomysłów na to, jak możemy zmieniać swoje otoczenie na lepsze i nieustannie się rozwijać - mówiła Marta przed wylotem do Chin.

W Chinach Marta spędziła prawie miesiąc. Tam przygotowała się do Gali Finałowej, ale też, wraz z innymi uczestniczkami z całego świata, brała udział w szeregu imprez towarzyszących i sesjach zdjęciowych. Specjalnie na te okazje Marta zabrała ze sobą pięć garniturów biznesowych, pięć sukni wieczorowych, oraz pięć sukienek koktajlowych. Przed wyjazdem mówiła, że będzie szczęśliwa jeśli uda się jej awansować do finałowej 20-tki. Cel udało się zrealizować. 14 miejsce to wielki sukces.

Warto tutaj przypomnieć, że Polki odnosiły w konkursie Miss World spore sukcesy. W 1989 roku ten zaszczytny tytuł zdobyła gdańszczanka Aneta Kręglicka, tytuły

III vice Miss mają na swoim koncie Ewa Wachowicz, Katarzyna Borowicz i Monika Nowosadko. W pierwszej 10. konkursu plasowały się także Katarzyna Zawidzka z Gorzowa Wlkp., Ewa Szymczak z Łodzi oraz Anna Jamróz z Rumi.

Marcie Pałuckiej gratulujemy a Państwa zachęcamy do obejrzenia zdjęć z wyborów Miss World. Z kolei kilka stron dalej przeczytacie nasz okładkowy wywiad z Martą, w którym nasza Miss opowiada nie tylko o kulisach wyborów Miss World. Zobaczycie też na zdjęciach nieco inną Martę niż podczas wyborów Miss World. mp

Fot. Materiały prasowe

Pomożemy spełnić marzenia o chwili spokoju,
o zasłużonym relaksie,
o odrobinie luksusu ...

♥ Basen i Jakuzzi na wyłączność
– Pomysł na romantyczną i niezapomnianą randkę

♥ Noc poza domem
– Specjalna oferta SPA & RELAX we dwoje

♥ Masaże i rytuały pełne luksusu w OXO Luxury Spa

MAŁA ANGLIA BOUTIQUE APARTMENTS & SPA
SOPOT UL.GRUNWALDZKA 94-96
recepcja@malaanglia.pl
tel: 58 351 05 20

ERICSON LABORATOIRE
PARIS / FRANCE

PRESTIŻ PATRONUJE

MÓZG I UMYSŁ KLUCZEM DO SUKCESU

Dlaczego warto w pełni korzystać z życia, mieć poczucie własnej wartości i odnaleźć w sobie wewnętrzną siłę? Na to pytanie szukano odpowiedzi podczas Ekskluzywnej Gali dla Kobiet, która odbyła się w hotelu Courtyard by Marriott w Gdyni. Historie opowiadane przez prelegentki były inspirujące i pełne praktycznych rad motywujących do spojrzenia na własne życie z innej perspektywy.

Anna Urbańska, trenerka metody Structogram

Fot. Krzysztof Nowosielski

Chyba największe zainteresowanie wzbudziła Anna Urbańska, trenerka promująca w Polsce Structogram, czyli innowacyjny program treningowy pozwalający zidentyfikować swój potencjał dzięki lepszemu poznaniu swojego mózgu i genetyki.

- Istnieją naukowe dowody na to, że znaczące cechy osobowości są uzależnione od indywidualnych funkcji mózgu - mówiła Anna Urbańska. - Ludzkie zachowanie to wynik wzajemnej zależności pomiędzy instynktowną reakcją pnia mózgu, emocjonalną i impulsywną reakcją układu limbicznego oraz trzeźwą i racjonalną reakcją kory mózgowej. Każdy człowiek używa tych trzech części mózgu w różny, genetycznie uzależniony sposób. Structogram pozwala zrozumieć, do których zadań jesteś stworzony, a do których nie - dodaje Anna Urbańska.

Co ważne, Structogram nie próbuje nikogo zmieniać. Chodzi o to, by dostrzec własne atuty i umieć z nich skorzystać. Nie zmuszać się do działań zaprzeczających własnej naturze, gdyż nie można stać się na siłę kimś, kim się nie jest.

- Przez całe życie obarczamy się różnymi przekonaniami na swój temat. Część z nich jest prawdziwych, ale większość są to przekonania wyssane z palca. Są przeszkodą, która utrudnia nam osiąganie celów. Poznanie siebie to oddzielenie całej tej powłoki przekonań i zajęcie się predyspozycjami zapisanymi w naszej naturze. Kiedy wiemy w czym jesteśmy dobrzy, to skupiamy się na metodach, które to wykorzystują. Osiągamy cele szybciej. Oszczędzamy czas, energię i pieniądze - mówiła Anna Urbańska.

Uczestniczki konferencji

O potędze ludzkiego umysłu przekonywała także Aleksandra Wegener, współautorka metody Wegeners Method, która dzięki technikom wizualizacyjnym umożliwia zauważenie psychologicznych barier na drodze kariery zawodowej i w osiąganiu sukcesów finansowych, a także dającej narzędzia do ich pokonania.

- Proponowana metoda opiera się na pracy z podświadomością i wykorzystuje potęgę ludzkiej wyobraźni do aktywacji zdrowych, silnych mechanizmów wewnętrznych. Programowanie własnego umysłu kreuje w nas mentalność człowieka sukcesu, pomaga świadomie tworzyć nasze życie zawodowe, aby było zdrowe, bezstresowe i efektywne. Umożliwia też świadomą korektę nieświadomych procesów psychicznych, przeprogramowywanie kodów i schematów wyniesionych z dzieciństwa, a także uczy technik psychologicznych, których użycie pozwala osiągać szczyty w sprzedaży, zdobywać nowych klientów, pozyskać wartościowych partnerów w biznesie - tłumaczy Aleksandra Wegener.

Podczas Ekskluzywnej Gali dla Kobiet występowały także Agnieszka Świst - Kamińska, właścicielka Szkoły Damskiego Stylu, Ilona Adamska, właścicielka wydawnictwa ID Media, Ewelina Gawłowska, założycielka platformy rozwoju osobistego i biznesowego „Life Success Company" i Joanna Janowicz, strateg marki i doradca wizerunkowy. mr

EWELINA MARCINIAK LAUREATKĄ PASZPORTÓW POLITYKI!

Ewelina Marciniak, etatowa reżyserka Teatru Wybrzeże została laureatką Paszportów Polityki w kategorii Teatr. Kapituła nagrody nominowała także Dominikę Knapik „za jej pracę w teatrze dramatycznym i choreografie do spektakli".

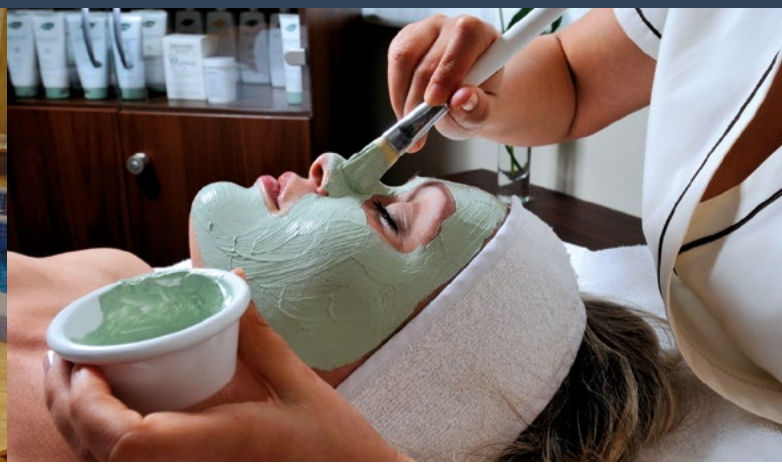
„Za pracowitość, rozmach inscenizacyjny i poczucie humoru. Za przynoszące ciekawe rezultaty eksplorowanie tematu kobiet w męskim świecie teatru". Tak brzmi uzasadnienie nagrody Paszporty Polityki dla reżyserki.

Ewelina Marciniak nominację do Paszportów zawdzięcza szczególnie „Portretowi Damy" według powieści Henry'ego Jamesa. Spektakl Teatru Wybrzeże to odważna i nieschematyczna opowieść o konwenansach i przesądach starej Europy, odbierających wolność wyzwolonej, zdawałoby się, kobiecie.

Za Portret Damy Marciniak została nominowana do prestiżowej nagrody im. Konrada Swinarskiego oraz otrzymała nagrodę publiczności oraz nagrodę Dziennikarzy na 17. Ogólnopolskim Festiwalu Sztuki Reżyserskiej Interpretacje. W Teatrze Wybrzeże Ewelina Marciniak wyreżyserowała szeroko komentowane i nagradzane „Amatorki" Elfriede Jelinek, kontrowersyjny „Ciąg" Michała Buszewicza. mp

Fot. Filip Ćwik

DOM ZDROJOWY
JASTARNIA
★★★★
HOTEL SPA & FAMILY



*Hotel**** SPA & Family Dom Zdrojowy*

Twoje miejsce na zimowy wypoczynek nad morzem!

Hotel **** Spa Dom Zdrojowy
ul. Kościuszki 2a
84-140 Jastarnia
www.zdrojowy.com.pl

tel. 58 67 99 100
tel. +48 502 572 698
fax. 58 67 99 200
dom@zdrojowy.com.pl

NIEMYSZOWITE ZDJĘCIE

To zdjęcie myszy wychylającej z dziury w murze znalazło się w gronie 20 najlepszych fotografii roku 2015 amerykańskiego wydania National Geographic. Piszemy o tym, gdyż autorem zdjęcia jest mieszkaniec Rumi, fotograf i podróżnik Cezary Wyszyński.

Fot. Cezary Wyszyński

Każdego dnia minionego roku redakcja amerykańskiego National Geographic wybierała jedno, zupełnie wyjątkowe zdjęcie, tzw. Photo of the Day. Wybór nie był łatwy. Codziennie spośród zdjęć zamieszczonych przez użytkowników portalu NationalGeographic.com, należało wyłonić tylko jedno, które najlepiej spełnia wymagania stawiane fotografom NatGeo. Spośród nich wyłoniono najlepszą 20-tkę.

Wyróżnione zdjęcie Cezarego Wyszyńskiego to część fotoreportażu złożonego z 24 fotografii zrobionych w słynnej hinduskiej Świątyni Szczurów. Cezary Wyszyński na potrzeby fotoreportażu przemianował świątynię na Królestwo Myszek, miejsce zapomniane i niedostępne dla ludzi. Fotograf, by się tam dostać sam musiał „stać się myszą". Historia ta brzmi niczym baśń, ale zdjęcia te trzeba po prostu zobaczyć i przeczytać całą historię.

„Świetnie odczarowany świat, który raczej kojarzy się z samymi nieprzyjemnymi doznaniami , brudem , smrodem, chorobą.... A ja wchodzę w świat baśni, uśmiecham się, a nie odwracam ze wstrętem. Łatwo pokazać ładne myszki na różowym kocyku, prawdziwego talentu potrzeba żeby pokazać trudne piękno!" - pisze na facebooku jedna z internautek.

Nic dodać, nic ująć. Zdjęcia są niesamowite, choć może lepszym określeniem będzie „niemyszowite". Koniecznie wejdźcie na fanpage Cezarego Wyszyńskiego. Facebook Cezary Wyszynski Photography. mp

REKLAMA

HANZA PAŁAC

FERIE ZIMOWE u wrót Borów Tucholskich

Ferie zimowe aktywnie dla dzieci i rodziców

Już od 240 zł/os. z pełnym wyżywieniem i bogatym programem zajęć dla dzieci i rodziców.
Dzieci do lat 6 gratis, dzieci w wieku 7-15 lat – 80 zł/doba nocleg + pełne wyżywienie + codzienne zajęcia.

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

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

recepcja@hanzapalac.pl
www.hanzapalac.pl

VIVALDI SYMFONICZNIE I METALOWO

„Cztery pory roku" Vivaldiego w wersji heavymetalowej? Dlaczego nie! Właśnie taki cel postawili przed sobą realizatorzy międzynarodowego projektu „All Metal Stars Vivaldi Metal Project", do którego zaproszono również gdańską orkiestrę Sinfonietta Consonus.

Fot. Aleksandra Mularczyk

Celem jest przearanżowanie słynnych „Czterech Pór Roku" na wersję metalową, nagranie tej wersji przez najwyższej klasy artystów z całego świata i wydanie płyty. Inicjatorami projektu są Maestro Mistheria, włoski klawiszowiec i kompozytor oraz basista Alberto Rigoni. W projekt zaangażowało się ponad stu znakomitych muzyków grających w uznanych zespołach i współpracujący z gigantami światowej sceny muzycznej.

Na przykład Ruud Jolie jest gitarzystą Within Temptation, Neil Zaza to jeden z najwybitniejszych współczesnych gitarzystów dzielący scenę z Joe Satrianim, Stevem Vaiem, Dweezilem Zappą, a Tommy Denander to chyba najbardziej rozchwytywany gitarzysta studyjny na świecie, który nagrywał m.in. dla Michaela Jacksona, Alice Cooper'a, BB Kinga, Sheryl Crow, czy Jimmy Page'a. Z kolei perkusista Atma Anur ma za sobą współpracę z Davidem Bowie i Jo Satrianim.

W tym doborowym gronie znalazła się także orkiestra Sinfonietta Consonus, która w studiu Radia Gdańsk nagrała partie instrumentalne tego muzycznego projektu. Nad orkiestrowymi aranżacjami czuwał Michał Mierzejewski – założyciel orkiestry. Nagranie zrealizował Jakub Mańkowski. Udział w Vivaldi Metal Project to kolejne wyzwanie dla młodych gdańskich muzyków.

Sinfonietta Consonus powstała w 2008. Znana jest m.in. dzięki projektowi Symphonic Theater of Dreams. Jest to tribute dla ikon rocka/metalu progresywnego. Jednym z największych sukcesów było nagranie w 2013 roku albumu z Jordanem Rudessem (Dream Theater) – „Explorations For Keybord And Orchestra". Rudess zdecydował się na współpracę będąc pod wrażeniem projektu Symphonic Theater of Dreams. mp

REKLAMA

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

Z KURTYNĄ I BEZ

JERZY LIMON
Jerzy Limon jest profesorem zwyczajnym Uniwersytetu Gdańskiego oraz dyrektorem Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego. Wydał kilkanaście książek naukowych z zakresu historii i teorii literatury, dramatu i teatru, a jego specjalnością jest XVI i XVII wiek (w tym i twórczość Szekspira). Jest autorem pięciu powieści i przekładów dawnego i współczesnego dramatu angielskiego. W wolnym czasie gotuje.

POCHWAŁA ARCHITEKTURY

Już w średniowieczu ukazywano Stwórcę jako architekta, który z cyrklem w ręku odmierza stwarzany świat. Geometria uważana była za wiedzę doskonałą, a więc boską. I nie miało to nic wspólnego z masonerią, która w XVIII w termin Wielkiego Architekta Wszechświata dostosowała do swoich potrzeb. Sama nazwa „masoneria" pochodzi od wczesnośredniowiecznego określenia masona, czyli kamieniarza; loża była po prostu warsztatem. Słowo architekt nie było w powszechnym użyciu – wcześniej mówiono „master mason"; w języku angielskim pojawia się dopiero w XVI wieku. Szekspir użył go tylko raz i to metaforycznie we wczesnej, krwawej tragedii „Tytus Andronikus".

W każdym razie, w średniowieczu w dziełach wielkich architektów widziano komponent boski: budując Dom Boży, czyli model Niebiańskiego Jeruzalem na ziemi, architekci kontynuowali dzieło boskiego stworzenia świata. Bo i rzeczywiście, w sensie teologicznym, w programie architektonicznym i ikonograficznym katedr mieścił się cały świat. Ale sam akt twórczy i techniczny otoczony był aurą tajemnicy, bo przecież bez tajemnej wiedzy nie można było wznieść tak niezwykłych budowli, które zatracając materialność, zaprzeczały prawom fizyki znanego świata. I to właśnie przejęli wolnomularze wieków późniejszych.

Ale nie o wolnomularstwie chciałbym dziś pisać, tylko o owej tajemnicy skrywającej twórczość architekta. Zaiste, tym różni się sztuka architektury od budownictwa, że to ostatnie zna tylko swoją funkcję, jest pozbawione zarówno estetyki jak i pamięci: jest tylko garażem, szkołą albo galerią handlową, podczas gdy dzieło architektury ma zapisaną w sobie pamięć przeszłości, wchodzi w dialog z teraźniejszością, wie dlaczego ma taki, a nie inny kształt, kolor czy proporcje. Uzasadnia swoje zaistnienie w nadanym kształcie i świadome jest czasu i reguł swego powstania. Jest księgą indywidualnej pamięci.

Katedra gotycka to nie tylko religijne credo, model niebiańskiego Jeruzalem na ziemi, ale kompendium ówczesnej wiedzy o świecie, swoista encyklopedia. Oczywiście, garaż też może być dziełem sztuki architektury, pod warunkiem wszelako, iż uzasadni swoje zaistnienie w nadanym kształcie i kolorystyce. W tym sensie architektura jest najbardziej wszechstronną ze sztuk, ogarniającą wszelkie jej przejawy, łącznie z rzeźbą i malarstwem, rzemiosłem artystycznym. Tego uczy nas jej historia i teoria.

Inaczej sprawa się przedstawia z praktyką. Jako laik rzucony na plac budowy (Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego), od pierwszego dnia targany nieznanymi dotąd siłami ustaw, tonący w prądach i wirach rozporządzeń i procedur, szarpany urzędową złośliwością i podejrzliwością, przecierałem ze zdumienia oczy, nie mogąc zrozumieć, jak w naszym kraju cokolwiek da się zbudować. Dlatego głoszę pochwałę zawodu, który uprawiają ludzie szczególni, nie tylko obdarzeni talentem, a nawet boskim szałem (ów furor divinus w wydaniu naszego architekta będę pamiętał do końca życia), ale – nie waham się użyć tego słowa – ludzie wszechwiedzący.

Nie wystarczy wiedza fachowa i talent - muszą wiedzieć wszystko o świecie, jaki nas otacza. Sama biegłość warsztatowa, zmysł estetyczny, dobra ręka czy wrażliwość na formę i kolor, świadomość urbanistyczna, wyobraźnia czy oryginalność koncepcji – to jeszcze mało. Architekci muszą mieć w jednym palcu prawa fizyki, w tym mechaniki, akustyki i optyki, przepływu prądu czy wytrzymałości materiałów. Muszą znać się na kanalizacji i wentylacji, ciesielce i farbach. Mieć rozeznanie w cenach materiałów i robocizny, rodzajach gleby i skał.

Muszą orientować się w prawie autorskim i podstawach księgowości, prawie budowlanym, przepisami przeciwpożarowymi i sanepidu, a także gąszczu innych przepisów, rozporządzeń i ustaw, z ustawami o finansach publicznych i zamówieniach publicznych na czele. Muszą czytać ze zrozumieniem pisma urzędowe i w odpowiedniej poetyce na nie odpowiadać. Muszą wreszcie mieć rozeznanie w miejscowych układach interesów i polityki; znosić pychę możnych i bezczelność urzędu – by zacytować Hamleta.

To wszystko pozostaje dla mnie – laika – tajemnicą: jak jeden człowiek może posiąść tak wielką i wszechstronną wiedzę. Dlatego architektom należą się słowa podziwu i podziękowania, przede wszystkim za to, że pomimo wszystkich utrudnień, koszmaru procedur i zapisów prawa, niestrudzenie zmieniają ikonosferę świata wokół nas. I robią to często w sposób doskonały, wzbudzający zachwyt na świecie, o czym zaświadczyć mogą prestiżowe nagrody i omówienia w prasie fachowej. ■

Podejmij
wyzwanie
i dołącz do nas
już dziś!
Sheraton Fitness to nie tylko siłownia.
To styl życia. Nowoczesna siłownia,
wykwalifikowani instruktorzy, zajęcia fitness,
treningi personalne, Strefa Mokra
pomogą Ci wrócić do formy i osiągnąć założone cele.
Zawalcz z nami o piękną sylwetkę!
Informacje: 58 767 19 00
Sheraton®
SOPOT HOTEL
www.sheraton.pl/sopot

MARTA PAŁUCKA

AMAZONKA NA MISS WORLD

AUTOR: KLAUDIA KRAUSE / FOTO: BARTOSZ MODELSKI

Otwarta, ambitna i - jak mówi o sobie - na co dzień trochę roztrzepana, ale jak trzeba bardzo dobrze zorganizowana. Marta Pałucka, Miss World Poland 2015 i finalistka wyborów Miss Świata w rozmowie z Prestiżem o przeszłości, teraźniejszości i przyszłości przez pryzmat swoich pasji, życiowych wyborów i sukcesów, a także o darciu sukienek, łamaniu obcasów i innych stereotypach, z którymi muszą mierzyć się posiadaczki korony Miss.

Na pewno odpowiadałaś już na wiele ciekawych pytań. Do wielu z nich z chęcią powracasz, jednak spotkanie z tobą to okazja, żeby dowiedzieć czegoś, czego jeszcze nie wiemy o naszej Miss?

Myślę, że dużo osób nie wie, że jestem po prostu normalną dziewczyną z trochę większymi ambicjami. Zauważyłam, że odkąd zdobyłam tytuł Miss niektórzy ludzie zaczęli postrzegać mnie inaczej, że to zwycięstwo ma duży wpływ na moją osobowość, a tak naprawdę u mnie dużo się nie zmieniło - codziennie budzę się, patrzę na siebie i cieszę się, że to właśnie mi się udało. Po prostu miałam trochę więcej szczęścia i trochę więcej samozaparcia. Chciałabym, żeby ludzie zapamiętali, że nadal jestem tą samą Martą i absolutnie nic się nie zmieniło, oprócz tego, że teraz jestem trochę bardziej zajęta.

Myślisz, że twoim przekleństwem jest perfekcjonizm?

(śmiech)... nie, daleko mi do tego. Może i jestem ambitna, ale potrafię odpuścić. Nigdy nie jest tak, że jak coś mi nie pójdzie, to siedzę załamana, bo szkoda mi na to czasu i z reguły biorę się już za coś innego albo próbuję jeszcze raz.

> Nie jest ważne jak daleko od siebie mieszkamy, jesteśmy bardzo podobne, mamy takie same problemy z chłopakami, z życiem, różni nas od siebie kolor skóry i język, nic poza tym. W zasadzie myślę, że Miss World to jedyne tego typu wydarzenie globalne, które jest taką platformą wymiany wiedzy o ludziach i o świecie.

Pójdźmy może trochę wstecz. Jakim dzieckiem była mała Marta? Pamiętasz, o czym wtedy marzyłaś?

Przez wiele lat byłam jedynaczką. Rodzice od samego początku namawiali mnie dosłownie do wszystkiego - zabierali na koncerty, wystawy, przedstawienia. Mieszkamy w Sopocie, więc miałam tutaj naprawdę duże możliwości rozwoju artystycznego. Mój tata jest po ASP, ja chodziłam do szkoły muzycznej, jesteśmy taką artystyczną rodziną. W zasadzie wychowałam się w środowisku artystów, więc dużo rzeczy było dla mnie naturalnych - obycie ze sceną, znanymi ludźmi... i wtedy zaczęłam sobie myśleć, że ja też chciałabym być w przyszłości trochę bardziej rozpoznawalna. Chciałam być lekarzem, potem prawnikiem, weterynarzem, a skończyło się na tym, że jestem instruktorem jazdy konnej i przy okazji Miss World Poland i finalistką światowych wyborów Miss World (śmiech).

> Zauważyłam, że odkąd zdobyłam tytuł Miss niektórzy zaczęli postrzegać mnie inaczej, że to zwycięstwo ma duży wpływ na moją osobowość, a tak naprawdę u mnie dużo się nie zmieniło - codziennie budzę się, patrzę na siebie i cieszę się, że to właśnie mi się udało. Nadal jestem tą samą Martą i nic się nie zmieniło, może oprócz tego, że jestem trochę bardziej zajęta.

Czyli marzenia o sławie i popularności kiełkowały już w głowie nastoletniej Marty. Co zatem wpłynęło na decyzję o uczestnictwie w konkursach piękności?

Gdy miałam 15 lat moja mama wpadła na pomysł, żebym poszła na casting Miss Nastolatek. Zaryzykowałam i stwierdziłam - dlaczego nie? Od tego wszystko się zaczęło. Był to tylko i wyłącznie pomysł mojej mamy, ja byłam bardziej skupiona na zajęciach muzycznych, plastycznych, jeździe konnej, a modeling i cała historia z wyborami Miss przyszła zupełnie niespodziewanie. Najpierw dostałam się do wyborów Miss Nastolatek, potem do Elite Model Look i podpisałam umowę ze swoją pierwszą agencją. Przez ostatnie 8 lat pracuję jako modelka – byłam związana z jedną z najlepszych w Polsce agencji – D'Vision, a obecnie współpracuję z agencją w Berlinie. Dwa lata temu uświadomiłam sobie, że kariera modelki, kończy się szybko i może wybory miss pozwolą mi trochę przedłużyć ten okres kiedy będę mogła pracować w tej branży. Chociaż bycie miss to są trochę inne zlecenia, bardziej komercyjne, bardziej społeczne.

Opowiedz trochę o założeniach i kulisach Miss World w Chinach.

Miss World bardzo koncentruje się na tym co robimy w życiu, jakie mamy plany. Decyzja nie zapada wyłącznie na finale, tylko przez cały miesiąc kolekcjonujemy punkty za różne wydarzenia. Rzeczywiście, kiedy były ogłaszane wyniki to było kilka niespodzianek, bo przeszły dziewczyny, które może nie były najpiękniejsze, ale wyróżniły się właśnie albo w działalności charytatywnej albo miały wielki talent, czego niektórzy nie są w stanie zrozumieć.

W takim razie rozumiem, że na sukces składa się kilka rzeczy, nie tylko wygląd zewnętrzny?

Zdecydowanie. Najważniejszą częścią punktacji jest wywiad z jury, potem video o działalności charytatywnej. To nie musi

być nic ogromnego, wystarczy, że wykaże się chęć zmiany rzeczywistości wokół siebie. Następnie są zawody sportowe, najpierw eliminacje, czyli tzw. Beep test, który w największym skrócie polegał na bieganiu pomiędzy dwoma liniami, oddalonymi od siebie o 20 metrów, dopóki starczyło sił. Dziewczyny, które przeszły eliminacje na drugi dzień spotykały się na stadionie, gdzie odbywały się już normalne zawody – sztafeta, bieg na 100 m czy skok w dal. W skład oceny wchodzi też konkurs na najlepszą modelkę i tam byłam miło zaskoczona, bo znalazłam się w top 30. Generalnie oceniany jest również całokształt naszego zachowania, to jak współpracujemy w grupie, czy się spóźniamy, jak się malujemy, cały czas jesteśmy obserwowane. Trzeba mieć się na baczności i zawsze być gotowym na wszystko.

Ile trwało to całe przygotowanie?
Cztery tygodnie - w tym wypadku czas to pojęcie względne. Co prawda pierwszy tydzień nie był zbytnio pracowity, miałyśmy ceremonię otwarcia, paradę przez miasto oraz osobną ceremonię z władzami miasta. Kolejne tygodnie zajęły mini konkursy, a ostatnie dni to próby na głównej scenie, ciężkie próby, bo temperatura przekraczała 30 stopni...

Miałyście tam ludzi odpowiedzialnych za make-up czy fryzury?
Podczas zgrupowania cały make-up i włosy to było nasze zadanie. Wszystkim się wydaje, że pojechałam tam z całą świtą – fryzjerem, stylistką itd. – nie, pojechałam sama z 50 kilogramami bagażu. Pomagałyśmy sobie nawzajem, więc mam też na koncie dużo zrobionych makijaży, a sztukę doklejania rzęs opanowałam niemal do perfekcji (śmiech).

To co, w przyszłości branża kosmetyczna?
Nie (śmiech), jednak na własne potrzeby to bardzo praktyczna umiejętność.

Bezsprzecznie jesteś piękną kobietą, chciałabym się dowiedzieć jednak co drzemie w środku? Jaką jesteś osobą?
W środku na pewno jest sto pomysłów na minutę, w cokolwiek mogę włożyć ręce, w to się angażuję. Jestem przede wszystkim bardzo ambitna, nie lubię marnować czasu, lubię wykorzystywać każdą okazję, którą dostaję, stąd też taki rozstrzał w rzeczach, które robię – pracuję jako modelka, staram się skończyć studia, współpracuję z Yacht Clubem Sopot, uczę jazdy konnej oraz jestem szczęśliwą posiadaczką korony Miss World Poland.

Co dalej?
Wszystko dopiero się kształtuje i nie zależy do końca ode mnie. Jestem związana kon-

> Przez pierwszy tydzień czytałam komentarze w internecie, a potem stwierdziłam, że to tak idiotyczne wypowiedzi, że odpuszczę. Chyba zawsze będą pojawiały się hejty, pomimo tego, że ludzie nas nie znają. Co gorsza nie rozumieją też, że tu nie chodzi o buzie, tylko o to, że trzeba być kompletną. Nie przejmuję się, teraz już bardziej mnie to śmieszy

traktem z organizacją Miss World Poland, więc kolejny rok pokaże, co tak naprawdę będę robić, czy bardziej zaangażuję się w działalność charytatywną i społeczną, czy zostanę w sporcie i dalej będę realizować się jako zawodniczka i instruktor jazdy konnej.

Jak rozpoczęła się twoja przygoda z jeździectwem?

Zaczęłam jeździć jak miałam 7 lat. Nikt z mojej rodziny nigdy nie jeździł konno, jestem taką czarną owcą, która nieco odbiega od reszty (śmiech). Jak byłam młodsza, moja babcia zabierała mnie na Hipodrom na spacery, potem pojechałam na obóz tańca towarzyskiego, gdzie można też było wykupić dodatkowo lekcje jazdy konnej. Wykupiłam i jak spróbowałam, to szybko zapomniałam o wszystkim innym. Przez pierwsze lata rodzice niechętnie we mnie inwestowali, nie chcieli mi kupić sprzętu, bo myśleli, że pewnie zaraz mi się znudzi. Jednak okazało się, że jest zupełnie inaczej. Zaczęłam startować w zawodach, potem kupiliśmy pierwszego konia i właśnie z nim udało mi się uzyskać pierwsze uprawnienia. Zaczęłam uczyć i stwierdziłam, że to jest właśnie to, co najbardziej chciałabym w życiu robić. Jeździectwo to przede wszystkim siła spokoju i cierpliwości, ciężka nieustanna praca, szukanie nowych rozwiązań, czyli w skrócie klucz do sukcesu. Teraz mam małą przerwę ze względu na wybory, ale już kombinuję, żeby jak najszybciej do tego wrócić.

Czyli to twoje największe hobby?

Zdecydowanie! Ogólnie sport. Uważam, że Sopot ma genialne warunki do uprawiania wszelkich sportów i kształtowania przyszłych mistrzów. Coś, co na pewno chciałabym robić, to zachęcać młodzież nie tylko do koni, ale też do korzystania z tego co mamy, a mamy piękne stadiony – rugby, lekkoatletyczny, czy Sopocki Klub Żeglarski.

Skoro interesujesz się sportem, to pewnie duch sportowy jest obecny w twoim życiu. Lubisz rywalizację?

Nie do końca. Jest ona na pewno obecna w moim życiu, ale staram się podchodzić do tego z dystansem. Rywalizacji też nie było na wyborach...

Jest szansa na przyjaźń w takim świecie czy raczej dominuje słynne „po trupach do celu"?

Darcie sukienek i łamanie szpilek... hmmm... może tak jest, ale na pewno nie na Miss World. Wbrew pozorom narodziło się sporo przyjaźni. Jest taki stereotyp o konkursach piękności, że biorą w nich udział dzieci trenowane wręcz do tego, żeby być miss, a zaledwie kilka z dziewczyn zajmowało się wyłącznie dążeniem do zdobycia tytułu. Wszystkie pozostałe, podobnie jak ja, prowadzą swoje życie i dodatkowo próbują swoich sił w konkursie. Były tam naprawdę różne dziewczyny – koszykarki, rugbystki, piosenkarki, prezenterki telewizyjne. Każda z tych dziewczyn miała swoją pasję, każda była takim kolorowym ptakiem, który ma swoją historię i swoje plany.

Jak odnalazłaś się w tym środowisku?

Dla mnie to było też nowe doświadczenie, bo na co dzień mam zdecydowanie więcej kolegów niż koleżanek, a zamknięcie w jednym hotelu ze 100 dziewczynami na miesiąc... byłam przerażona. Okazało się jednak, że nie było żadnych problemów, bariery komunikacyjne zniknęły. Nie jest ważne jak daleko od siebie mieszkamy, jesteśmy bardzo podobne, mamy takie same problemy z chłopakami, z życiem, różni nas od siebie kolor skóry i język, nic poza tym. W zasadzie myślę, że to jest jedyne tego typu wydarzenie na świecie, które jest taką platformą wymiany wiedzy o ludziach i o świecie. Są olimpiady, jakieś polityczne szczyty, ale nie ma chyba drugiego takiego eventu na świecie, gdzie 120 krajów ma szansę wymienić się informacjami na swój temat.

> Mam szczęśliwe życie, realizuję swoje pasje, jestem zdrowa, mam gdzie mieszkać. Marzenia staram się spełniać na co dzień, dążąc do nich krok po kroku poprzez realizację wyznaczonych sobie celów. Ważne w tym wszystkim jest to, aby pozostać sobą, nie zapomnieć kim się jest, żeby być szczęśliwą.

Wykorzystałaś tą możliwość?
Codziennie starałam się dowiedzieć czegoś nowego. Pokazywałyśmy sobie zdjęcia, opowiadałyśmy o poszczególnych regionach kraju. Starałam się jak najlepiej przekazywać polską kulturę i tradycje, bo w zasadzie to był mój główny cel.

Jak to jest dźwigać takie brzemię? Bądź co bądź reprezentowanie Polski na arenie międzynarodowej to duże wyzwanie.
Wszystkim wydaje się, że pojechałam tam na wakacje, tymczasem wakacje okazują się ciężką pracą. Jest się częścią dużej produkcji telewizyjnej, trzeba się odpowiednio zachowywać, dbać o każdy szczegół, a przy tym wszystkim starać się jak najlepiej zaprezentować kraj poprzez pryzmat swojej osoby.

Stereotypy są głęboko zakorzenione w naszej kulturze – pragną pokoju na świecie a rywalkom połamałyby nogi – niestety tak myśli większość społeczeństwa. Masz jakiś pomysł jak walczyć z tak kreowanym przez opinię publiczną wizerunkiem?
Wydaje mi się, że razem z organizacją Miss World Poland rozpoczęłyśmy taką walkę. Zaczynając od tego, że finał tych krajowych wyborów odbył się podczas gali Innowatory Wprost, czyli podczas gali biznesowej. Chcieliśmy w ten sposób pokazać, że to nie jest konkurs, gdzie dziewczynki tańczą w kostiumach kąpielowych, tylko wydarzenie towarzyszące gali biznesu. Przykro mi, że taki stereotyp istnieje. Trzeba włożyć naprawdę sporo wysiłku żeby go zmienić. Mam nadzieję, że moja następczyni też będzie próbowała swoją osobą pokazać, że liczy się głównie charakter, nie tylko ładne ciało.

Startując w wyborach na pewno wyobrażałaś sobie jak to by było zostać Miss. Jak wygląda konfrontacja wyobrażeń z rzeczywistością?
Zawsze chciałam tylko żeby ludzie widząc mnie byli szczęśliwi. Zauważyłam, że tytuł Miss jest trochę dla mnie, jednak przede wszystkim dla tych, których ucieszy twój widok. Cieszę się, że mogę pokazać swoją postawą komuś innemu, że wszystko jest możliwe.
Wizerunek stanowi w tych czasach swoistą wizytówkę człowieka. Czasem pojawiają się hejty. Czytasz, przeżywasz, czy raczej je bagatelizujesz?
Przez pierwszy tydzień czytałam komentarze w internecie, a potem stwierdziłam, że to tak idiotyczne wypowiedzi, że odpuszczę. Chyba zawsze będą pojawiały się hejty, pomimo tego, że ludzie nas nie znają. Co gorsza nie rozumieją też, że tu nie chodzi o buzię, tylko o to, że trzeba być kompletną. Nie przejmuję się, teraz już bardziej mnie to śmieszy.

Czy masz jakieś marzenie, które chcesz spełnić korzystając ze statusu miss?
To jest moje 5 minut i będę starała się wykorzystać każdą okazję. Chciałabym też, żeby ta rozpoznawalność rosła. Jeżeli chcę pomagać ludziom, to im bardziej będą mnie rozpoznawali, tym większą uwagę przyciągnę do różnych problemów. Na pewno nie odpuszczę, dam z siebie 100 %, żeby ta przygoda nie skończyła się wraz z oddaniem korony, ale miała znaczny wpływ na najbliższe parę lat. Sama jestem ciekawa co będzie dalej, bo póki co moje życie to jedna wielka niewiadoma.

Czyli bardziej optymistka - realistka niż marzyciel?
Tak, mam szczęśliwe życie, realizuję swoje pasje, jestem zdrowa, mam gdzie mieszkać. Marzenia staram się spełniać na co dzień, dążąc do nich krok po kroku poprzez realizację wyznaczonych sobie celów. Ważne w tym wszystkim jest to, aby pozostać sobą, nie zapomnieć kim się jest, żeby być szczęśliwą, a to wbrew pozorom jest prostsze niż się wydaje.

Podsumowując… jak opiszesz siebie w trzech słowach?
Otwartość – mam otwarty umysł, otwarte serce, jestem otwarta do ludzi i nowych doświadczeń. Oczywiście ambitna, ale nie jakoś chorobliwie. Moje życie nie jest super zorganizowane, ale potrafię tak balansować, żeby utrzymać to wszystko w ryzach. Wydaje mi się, że jestem ciekawym przypadkiem, na co dzień chwilami lekko roztrzepana, ale jak trzeba to bardzo dobrze zorganizowana i pracowita. Czasami zadziwiam samą siebie. ■

Zdjęcia: Bartosz Modelski/www.modelski.eu
Make up: Anna Żywiecka
Stylizacja: byCabo/www.bycabo.com
Miejsce sesji: Hodowla Koni Czarna Huta

Nie spodziewałem się, że będę taki obojętny na krytykę. Staram się w ogóle nie czytać komentarzy i nie przejmować się nimi. To jest totalna strata czasu. Wolę ten czas poświecić na swój rozwój i dalszą naukę. Jeśli wypowiadają się na mój temat osoby, które nie mają pojęcia o muzyce, które siedzą przed komputerem i ich jedynym zajęciem jest krytykowanie innych, to dlaczego ma mnie to dotykać?

MACIEJ GRENDA
PRZYSTOJNY, ZDOLNY, POKORNY

AUTOR: MARTA JASZCZERSKA / FOTO: MARTYNA GUMUŁA

Na scenie wulkan energii i pewności siebie, w życiu codziennym skromny, pełen pokory 28-latek z głową pełną marzeń. Jest przystojny, dobrze zbudowany, świetnie gra na gitarze i jeszcze lepiej śpiewa. Na dodatek potrafi wykonywać przyprawiające o zawrót głowy akrobacje na rowerze. Szerszej publiczności dał się poznać dzięki występowi w ostatniej edycji programu The Voice of Poland. Gdynianin Maciej Grenda podbił serca Polek z Edytą Górniak na czele.

Telewizja wypromowała cię jako zarozumiałego przystojniaka. Masz wielu sympatyków, ale też wielu przeciwników. Martwisz się tym, co mówią inni?

Nie spodziewałem się, że będę taki obojętny na krytykę. Staram się w ogóle nie czytać komentarzy i nie przejmować się nimi. To jest totalna strata czasu. Wolę ten czas poświecić na swój rozwój i dalszą naukę. Gdyby skrytykował mnie jakiś autorytet, to na pewno bym to przemyślał i być może zmotywowałoby mnie to pracy. Przykładem jest to, że pamiętam każdą uwagę Andrzeja Piasecznego po naszych warsztatach w programie The Voice of Poland. Jednak w momencie, gdy wypowiadają się na mój temat osoby, które nie mają pojęcia o muzyce, które siedzą przed komputerem i ich jedynym zajęciem jest krytykowanie innych, to dlaczego ma mnie to dotykać?

Nie przeszkadza ci ta etykieta zarozumiałego przystojniaka?

Na początku mi przeszkadzała. Bałem się, że faktycznie będę budował wizerunek tylko na wyglądzie, który i tak zawsze uważałem za przeciętny. Teraz zastanawiam się, czy jest w tym coś złego, jeśli później, wydając swoją płytę, udowodnię, że stworzyłem naprawdę dobry materiał. Wydaje mi się, że wizerunek stworzony przez telewizję i świetna jakościowo płyta, to będzie mieszanka, mająca szanse wybić się na naszym polskim rynku muzycznym. Zdaję sobie sprawię, że wokalnie nie jestem jeszcze najmocniejszy, ale wiem też, że nadrobię zaległości i wtedy będę miał już dwa atuty.

Od jaka dawna interesujesz się śpiewem, muzyką?

Śpiewem zainteresowałem się niecałe 2 lata temu. Wcześniej grałem wyłącznie na gitarze. Próbowałem śpiewać, niestety ciężko było mi się zgrać z instrumentem. Myślałem, że jest to wrodzona umiejętność, której ja nie posiadam. Jednak zacząłem ćwiczyć i usłyszałem pierwsze efekty.

Chodziłeś na jakieś lekcje?

Nie, nie mam wykształcenia muzycznego, nie pobierałem też żadnych lekcji. Jestem samoukiem. Zdeterminowanym samoukiem. Często nagrywałem się w samochodzie oraz w domu na dyktafon mimo, że nienawidzę słuchać swojego głosu. Nagrania te umożliwiły mi porównywanie się do innych artystów, co pozwoliło mi nabrać słuchu muzycznego.

Grasz również na ulicy.

Zgadza się. Na precastingu do programu The Voice Of Poland zjadła mnie trema, dlatego zacząłem grać na ulicy, aby nabrać pewności siebie przed występami przed szerszą publicznością. Bardzo mi to pomogło, choć trzydniowe granie na sopockim Monciaku tuż przed przesłuchaniami w ciemno doprowadziło do tego, że bardzo zmęczyłem gardło. Było to słychać w programie. Brak doświadczenia niestety zrobił swoje.

Występ na przesłuchaniach w ciemno w The Voice of Poland był twoim pierwszym występem na scenie, a miałeś taką pewność siebie i energię, że wyglądało jakbyś robił to już setki razy. Prawdziwy showman.

To był spontan. Początkowo miałem występować z gitarą, ale w ostatniej chwili ją odłożyłem. Mój stan zdrowia był tak zły, że uznałem, że nie ma co kombinować z gitarą, tylko trzeba wziąć mikrofon w dłoń i się dobrze bawić. Mówiąc szczerze, to było mi wszystko jedno, co się wydarzy. Nie byłem zadowolony z mojego wstępu, słyszałem tylko krzyk, fałsz i brak oddechu. Nie spodziewałem się więc, że któryś jurorów się odwróci.

Ale się odwrócili. Najpierw byłeś w drużynie u chłopaków z zespołu Afromental. Później odpadłeś podczas bitew i zostałeś „ukradziony" przez Andrzeja Piasecznego. Jak oceniasz swoich trenerów?

Ocena ich jest bardzo zależna od etapu, na którym się znajdujesz w programie. Z etapu na etap liczba uczestników zmniejsza się i to praktycznie o połowę. Inaczej trenerzy podchodzą do grupy 25 osób, inaczej do 12, a jeszcze inaczej do 3. Tak samo więc z chłopakami, jak i z Andrzejem Piasecznym bardzo dobrze mi się współpracowało, z tym że ten drugi mógł więcej uwagi poświęcić uczestnikowi.

Kto cię wspierał?

Z etapu na etap miałem coraz większe wsparcie, praktycznie z każdej strony. Najważniejsze jednak było dla mnie wsparcie rodziców, którzy na początku bardzo we mnie wątpili.

Dlaczego?

Udział w programie uważali za zwariowany pomysł i zupełnie niepotrzebny w moim życiu. Gdy jednak zaczęli dostawać telefony od rodziny oraz znajomych i gratulacje, to spojrzeli przychylniejszym okiem i mocno mnie wsparli.

Z zawodu jesteś grafikiem. Zajmujesz się

fotografią i marketingiem internetowym. Z czym wiążesz swoją przyszłość?
Zajmowałem się. Bardzo lubiłem to robić, aczkolwiek rynek w tej branży jest bardzo trudny. Będąc zmęczonym ciągłym siedzeniem przy komputerze, zarywaniem nocy przez projekty, pomyślałam, że to ostatni moment, aby się wyrwać i zrobić coś szalonego przed trzydziestką. Stąd pomysł udziału w programie. Nie spodziewałem się jednak, że będzie on dla mnie tak długi.

Będąc zmęczonym ciągłym siedzeniem przy komputerze, zarywaniem nocy przez projekty, pomyślałam, że to ostatni moment, aby się wyrwać i zrobić coś szalonego przed trzydziestką. Stąd pomysł udziału w programie The Voice of Poland. Nie spodziewałem się jednak, że będzie on dla mnie tak długi.

Myślałem, że zakończę swoją przygodę z The Voice Of Poland, gdzieś na początku października. Częste wyjazdy nie pozwalały mi na znalezienie stałego zatrudnienia. Planowałem nawet wyjazd do Norwegii. Ale nie wyszło (śmiech).

Ale nie żałujesz?
Nigdy nie będę żałował udziału w tym programie, ponieważ poznałem niesamowitych ludzi, zdobyłem ogromne doświadczenie i dzięki temu obrałem nowy kierunek w życiu.

Jakie masz zatem plany na przyszłość?
Zamierzam przeprowadzić się do Warszawy i tam pobierać lekcje emisji głosu. Chciałbym również podciągnąć się w grze na gitarze, zacząć naukę od teorii, bo takiej wiedzy mi wciąż brakuje. Najważniejszą jednak dla mnie sprawą jest wydanie dobrego singla. Program umożliwił mi poznanie tak wielu niesamowitych ludzi związanych z branżą muzyczną, którzy już wstępnie wykazali chęć współpracy ze mną, że grzechem byłoby nie skorzystać z takiej okazji. Czuję się jakbym wygrał los na loterii, ale wierzę również, że to skupienie na wyznaczonym celu prowadzi mnie właśnie taką drogą. Wpadłem też na pomysł założenia sklepu internetowego instashop.pl z różnymi fajnymi gadżetami, artykułami wystroju wnętrz, opatrzonymi motywującymi sentencjami. Lubię takie rzeczy. Motywujące hasła mają na mnie bardzo duży wpływ, mobilizują mnie do działania.

Jazda na BMXie zawsze dostarczała mi dużą dawkę adrenaliny i uczyła mnie łamać moje bariery psychiczne. Przyszedł jednak taki moment w życiu, że nie muszę już wykonywać śmiertelnie niebezpiecznych trików, aby wciąż to kochać. Zacząłem szukać innej pasji. Musi ona dostarczać mi równie tyle emocji co BMX. Śpiewanie na pewno jest czymś takim.

A czym się interesujesz poza muzyką?
Na BMXie jeżdżę już od 14 lat. Kocham to i będę to robić dopóki zdrowie mi na to pozwoli. Jazda na BMXie zawsze dostarczała mi dużą dawkę adrenaliny i uczyła mnie łamać moje bariery psychiczne. Przyszedł jednak taki moment w życiu, że nie muszę już wykonywać śmiertelnie niebezpiecznych trików, aby wciąż to kochać. Czasami lubię po prostu zostawić samochód, wskoczyć na rower i przejechać się przez centrum. Zacząłem szukać innej pasji, której będę mógł się poświęcić w 110% przez kolejne lata. Musi ona dostarczać mi równie tyle emocji co BMX. Śpiewanie na scenie na pewno jest czymś takim. Oprócz tego zajmuję się też swoim blogiem. Nie po to, aby zostać modnym blogerem czy szafiarzem, bo zupełnie mnie to nie interesuje, ale po to, aby zainspirować młodych ludzi do tego, aby podobnie jak ja, odważyli się postawić wszystko na jedną kartę i podążać za marzeniami. Naprawdę warto.

Jesteś też modelem.
Nie, nie jestem, a przynajmniej nie czuję się modelem. Co prawda jestem pod skrzydłami jednej agencji, a nawet dostałem zaproszenie do udziału w TopModel, ale ja szukam po prostu dodatkowych źródeł dochodu, aby móc dalej poświęcać się muzyce.

Po występach i innych obowiązkach siły regenerujesz u babci?
Tak, moja babcia jest ogromnym wsparciem dla mnie. Jest moją drugą, a czasami nawet pierwszą mamą, bo to ona wychowała mnie i mojego starszego brata, podczas gdy nasi rodzice ciężko pracowali. Staram się regularnie ją odwiedzać i robić wszystko, żeby czuła, że zawsze może na mnie liczyć.

A jakiej muzyki słuchasz?
To zmienia się z tygodnia na tydzień. Poznając tylu nowych ludzi, poznaję również muzykę, mniej znanych mi dotąd artystów. Wciąż odkrywam siebie i swój gust muzyczny. Np. od wczoraj nie może mi wyjść z głowy zespół Poluzjanci i wokal Kuby Badacha. Zdecydowanie muszę zacząć słuchać więcej polskiej muzyki. ■

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

ADAM WAJRAK

TAŃCZĄCY Z WILKAMI

AUTOR: KATARZYNA GRAJ / FOTO: AGORA

Potrafi przywołać do siebie wilki, wnikliwie je obserwuje, ale czuje przed nimi respekt i okazuje im szacunek. Adam Wajrak, dziennikarz Gazety Wyborczej i ulubiony przyrodnik Polaków, zdradza naszej dziennikarce czego się boi, a także dlaczego przyjaźń z drapieżnikiem jest niemożliwa.

Panie Adamie, wilki w większości z nas budzą strach, respekt i ogromne przerażenie. Jakie emocje te drapieżniki budzą w panu?

Ten strach i respekt jest czymś zupełnie normalnym u większości, bo przecież od wieków, choć zupełnie niesłusznie, wilkowi przypisuje się potworną gębę, głównie po to, aby go zwalczać. Z drugiej strony to zwierzę jakże podobne do naszych psów, a jednak nie dające się ujarzmić. Budzi w nas wielki respekt, ale zarazem podziw. U mnie jest sporo z tego respektu i podziwu również dlatego, że pomimo nienawiści i skrupulatnej akcji tępienia przez ludzi udało im się przetrwać. Do tego dochodzi oczywiście ciekawość, bo o życiu wilków tak naprawdę nie wiemy za wiele. Często wydaje nam się, że mamy wiedzę na podstawie obserwacji z niewoli, podczas gdy w naturze jest naprawdę zupełnie inaczej.

Czy ma pan na myśli konkretny przypadek?

Na przykład wydawało nam się do niedawna, na podstawie obserwacji z klatek, do których trafiały niespokrewnione ze sobą wilki, że będą ze sobą walczyć tak, jak miało to miejsce na wolności. Tam ta walka była regularna. Tymczasem wilcza wataha to rodzina i władza raczej opiera się w niej na autorytecie, a nie na przemocy.

Jak wygląda przyjaźń z wilkami? Czy według pana jest ona w ogóle możliwa?

Przyjaźń chyba nie jest możliwa. Przyjaźń jest wtedy gdy pojawia się zrozumienie i wzajemna akceptacja oraz chęć kontaktu. Wilki nie pragną kontaktu z ludźmi. I przyznam szczerze, że po tym ile krzywd im wyrządziliśmy wcale się nie dziwię. Oczywiście wilka oswoiliśmy i przerobiliśmy na psa, ale wymagało to blisko 40 tysięcy lat bezwzględnej selekcji i trudno to nazwać przyjaźnią. Dla wielu wilków próby oswojenia kończą się tragicznie i tak było z Kazanem albo Wilkim, o których można przeczytać w mojej najnowszej książce „Wilki". Nie narzucajmy się wilkom i innym dzikim zwierzętom z naszą przyjaźnią, bo one ani tego nie chcą, ani tym bardziej tego nie potrzebują. Wystarczy, abyśmy nie ingerowali w ich życie. Zamiast przyjacielem lepiej być zwyczajnie postronnym i neutralnym obserwatorem ich życia. Jestem przekonany, że obie strony wyjdą na tym zdecydowanie lepiej.

Od wielu lat tropi pan wilki, ale również opisuje swoje przygody. Która z tych przygód utkwiła panu w pamięci, ale także wyryła się w sercu?

Chyba z tego okładkowego zdjęcia (książka Adama Wajraka „Wilki" – przyp. red) gdy okazało się, że wyciem mogę przywołać wilki i obserwować je przez blisko 10 minut, a one nie do końca wiedziały z kim mają odczynienia. Proszę mi wierzyć, że 10 minut w puszczy, gdzie nie ma zbyt dobrej widoczności, a wilki były ode mnie czasami nie więcej niż 30 metrów było naprawdę niesamowitym przeżyciem. W końcu jednak zorientowały się, że to coś skulonego to człowiek i sobie poszły (uśmiech).

Jest pan mieszkańcem Puszczy Białowieskiej, obcuje pan z wilkami, jest pan ulubionym przyrodnikiem Polaków. Łatwiej przyjaźnić się z ludźmi czy z przyrodą?

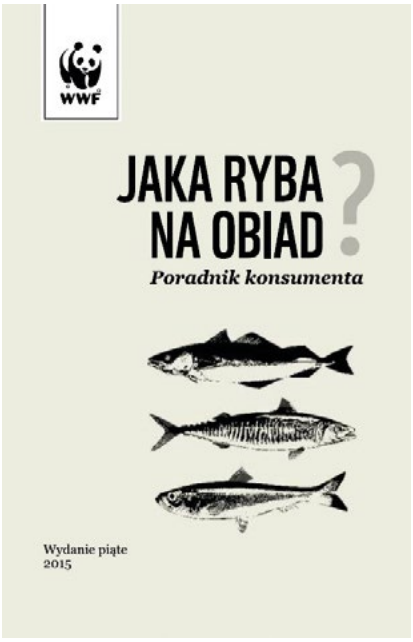
Uwielbiam przyrodę, jestem uzależniony od niej, a w szczególności od łażenia po lesie i podglądania jej mieszkańców, ale przyjaźnię się z ludźmi, bo jestem człowiekiem. Jedno i drugie jest dla mnie tak naturalne i oczywiste, że nie potrafię powiedzieć gdzie i z kim jest łatwiej. Zresztą nie muszę ani oceniać, ani wybierać. Mam za oknem wspaniałą przyrodę i genialnych przyjaciół.

Na koniec zadam panu pytanie trochę banalne. Czy Adam Wajrak czasami się boi?

Oczywiście, że tak. Strach jest zupełnie naturalną rzeczą i częścią naszej natury. Choć bardziej boję się nieobliczalnych ludzi i ich zachowań niż zwierząt lub czegoś w przyrodzie. Przed zwierzętami czuję respekt. ■

JAKA RYBA NA OBIAD?

WWF Polska promuje zrównoważone rybołówstwo i świadome wybory konsumenckie. Ochrona środowiska to bowiem często nawet tak – wydawałoby się – przyziemna kwestia, jak to, jaką rybę zjemy na obiad.



JAKICH RYB NIE JEŚĆ?

Na liście gatunków ryb skrajnie zagrożonych wyginięciem znajduje się: dorada, halibut, morszczuk, sola... i wiele, wiele innych. W naszym poradniku znalazły się one na czerwonej liście, co oznacza, że są one nadmiernie poławiane a ich połowy mogą także szkodzić środowisku i mieć negatywny wpływ na różnorodność biologiczną mórz i oceanów. Niestety jednak wciąż możemy kupić je w sklepie. Warto więc nie tylko nie wspierać ich sprzedaży swoimi wyborami konsumenckimi, ale także mówić sprzedawcom, dlaczego nie kupujemy określonego gatunku. Lubisz mięso węgorza? Zastanów się poważnie, zanim zjesz je na obiad. Zarówno węgorz hodowlany, jak i dziki pochodzi z dzikich populacji. Hodowla węgorza polega na wyłapywaniu dzikiego narybku i hodowaniu młodych w sztucznych zbiornikach. Populacje tej ryby są bardzo zagrożone, a liczba młodych węgorzy docierających do wybrzeży Europy stale gwałtownie spada. Populacja tych ryb jest prawdopodobnie bliska załamania. W czerwcu 2007 roku węgorz europejski został objęty ochroną w ramach Załącznika II Konwencji o Międzynarodowym Handlu Zagrożonymi Gatunkami Roślin i Zwierząt (CITES). Międzynarodowy handel tymi rybami wymaga posiadania odpowiednich zezwoleń.

NIE MUSISZ REZYGNOWAĆ Z JEDZENIA RYB

Są jednak gatunki ryb i owoców morza, które nie są nadmiernie poławiane a ich połowy nie szkodzą środowisku. Zaliczają się do nich m.in. ostrygi, makrele, szprot i śledź. Znajdują się one na zielonej liście w naszym poradniku rybnym, co oznacza, że na chwilę obecną można jeść je bez obaw o stan środowiska. .. Warto także kupować ryby i owoce morza oznaczone niebieskim certyfikatem MSC, który daje gwarancje, że kupowana przez nas ryba została złowiona w sposób przyjazny dla środowiska. Podczas zakupów należy także zwrócić uwagę, że dany gatunek ryby może występować na różnych światłach w poradniku w zależności od tego skąd pochodzi i jaką metodą jest łowiony. Niektóre metody połowów, jak np. trałowanie denne, niszczą cenne siedliska denne przez co negatywnie wpływają na bioróżnorodność mórz i oceanów. Ale ta sama ryba może być łowiona inną, przyjazną środowisku metodą, np. za pomocą pułapek i znajdować się na zielonym świetle. W związku z tym nigdy nie wahajcie się pytać o to, jak dana ryba została złowiona oraz skąd pochodzi – sprzedawca ma obowiązek podania takich informacji.

Kupujcie różne gatunki – to nie tylko dobre dla różnorodności w Waszej kuchni, ale także dla różnorodności w morzach i oceanach. Dzięki temu nie dochodzi do przełowienia konkretnego gatunku. Słowem – pamiętajcie, Wasze wybory mają znaczenie. ■

Pełna wersja poradnika rybnego znajduje się na: www.ryby.wwf.pl/poradnik
Zachęcamy także do pobrania darmowego e-booka kulinarnego „Ryby Wybrane" z przepisami na ryby z zielonego światła - www.ryby.wwf.pl/ksiazka

Działania wspierają Domy Hybrydowe

Z MICHAŁEM WŚRÓD ZWIERZĄT

NOWY SEZON ROZPOCZYNA... PINGWIN!

Fot. Tadeusz Dobrzyński

Michał Targowski

AUTOR: AGATA RUDNIK

Zima to tylko pozornie czas zastoju w oliwskim zoo. Choć gości jest mniej niż w szczycie sezonu, to jednak praca wre tu przez cały rok, a i same zwierzęta nie próżnują. Warto wybrać się tu i przekonać się na własne oczy, szczególne, że spacerowe alejki wyglądają naprawdę malowniczo. O tym, co dzieje się obecnie w ogrodzie zoologicznym i jakie są plany na 2016 rok, opowiada dyrektor Michał Targowski.

Panie Dyrektorze, panująca pora roku nie wpływa korzystnie na amory, choć może się mylę? W końcu takie przytulanie się w mrozie też może być przyjemne...

Styczeń to czas oczekiwania na przychówki, np. pingwinów. Zima jest okresem, który zdecydowanie im najlepiej odpowiada. Co ciekawe, w wysiadywaniu jaj uczestniczą też samce, które pomagają samicom. Pojawiające się pisklęta są dla nas znakiem, że w naszym zoo zaczyna się coś dziać. Obecnie mamy już przychówki wilków grzywiastych. Na razie jednak te trzy maleństwa ogrzewane są przez matkę i nie wychodzą na zewnątrz.

Pingwiny

A jak się ma lwia rodzina, która wzbudza chyba najwięcej emocji?

Teraz jesteśmy w okresie łączenia urodzonych w listopadzie lewków z samcem. To bardzo ważny moment. Do takiego spotkania może dojść jeszcze w momencie, gdy maluchy pachną matką i mlekiem. Dzięki temu są one postrzegane jako coś „swojego". Prawdziwą ciekawostką jest to, że na ten rok musieliśmy zwiększyć rację żywnościową mięsa dla lwów o 5 ton w stosunku do 2015 roku. Maluchy urodzone w lipcu już są coraz bardziej dojrzałe i już nie dają się tak łatwo brać na ręce. Zdecydowanie mogłyby już nieźle człowieka poturbować. Teraz przy wybiegu zamontowane są trzy lunety, dzięki czemu jeszcze lepiej można obserwować poczynania naszej lwiej rodzinki.

A jak lwy radzą sobie z mrozami?

Tak naprawdę nie ma żadnych przeciwwskazań do tego, by spacerowały po wybiegu nawet podczas dużych mrozów. Codziennie karmione są 7 kilogramami mięsa. Mają wiec dużo energii i i zima nie jest im straszna. Problemem jest jedynie oczko wodne, które znajduje się na terenie wybiegu – naturalny wodopój. Cienki lód może stanowić zagrożenie, gdyby załamał się, a lew wpadł do lodowatej wody. Prawda jest jednak taka, że lwy najbardziej lubią wygrzewać się w ciepełku, więc nie są aż tak skore do harców na mrozie (śmiech).

Co jeszcze ciekawego mogą obserwować zwiedzający podczas zimowych spacerów w oliwskim zoo?

Za niecały miesiąc rozpocznie się sezon lęgowy u kruków. W środowisku naturalnym są to ptaki padlinożerne, a na terenie naszego ogrodu mają pewnego rodzaju bazę pokarmową. Są one niedoceniane przez ludzi. Trzymają się zresztą z daleka od domostw, a często mylone są z wronami, czy gawronami. Warto więc przyjść tutaj i przyjrzeć się im bliżej podczas ich wzmożonej aktywności, kiedy np. budują gniazda.

Panie dyrektorze, na koniec chciałam jeszcze zapytać o plany na 2016 rok. Co czeka zoo już wkrótce?

Przede wszystkim będziemy budować domy dla patasów – małp afrykańskich, zwanych też psami pustynnymi. Są bardzo zwinne i świetnie poruszają się po drzewach. Choć mamy ich już całą grupę, to jednak ich warunki zimowe są dość nieciekawe. Mamy już na szczęcie gotowy i zatwierdzony projekt oraz odpowiednie środki finansowe. Można więc będzie oglądać je także w okresie jesienno - zimowym. Budowa rozpocznie się wiosną, gdy zwierzęta te będą mogły już swobodnie przebywać na zewnątrz. Dodatkowo poprawimy warunki lokalowe antylop i wielbłądów dwugarbnych. Domki, które teraz mają do dyspozycji, powstały w latach 60., stąd ich modernizacja jest już niezbędna. Powstanie również nowa woliera dla kaczek i innych ptaków pływających. To drobiazgi, ale na pewno wpłyną pozytywnie na całą ekspozycję. Mamy też środki na sprowadzenie małej grupy flamingów, by uzupełnić nasze stare już, bo z lat 80. stado. To chyba najważniejsze przedsięwzięcia, które czekają nas w 2016 roku. Na koniec chciałbym jeszcze tylko wspomnieć o rzeczy może dla nas wstydliwej, ale wreszcie dostępne będą bezpłatne toalety dla zwiedzających. Do tej pory nie mogliśmy zadbać samodzielnie o odpowiedni poziom czystości, ale teraz mamy na to środki i będzie tak, jak powinno być. ■

Patas

ITAKA

Biuro Podróży ITAKA

Salony firmowe

CH Rental Park
(vis a vis Fashion House)

ul. Przywidzka 7, Gdańsk - Szadółki
mail: szadolki@itakagdansk.pl
tel. 58 325 25 97, 533 196 790

Pon.-Sob.: 10.00 - 20.00
Niedz. 11.00 - 17.00

CH Auchan (Port Rumia)

ul. Grunwaldzka 108, Rumia
mail: auchan@itakarumia.pl
tel. 58 573 73 73; 511 978 467

Pon.-Sob.: 9.00 - 21.00
Niedz. 9.30 - 20.00

infolinia: 58 573 73 73

ZNIŻKI DO: **40%**

LATO 2016

TYLKO DO 29 STYCZNIA
+ PAKIET GWARANCJI GRATIS!

BANGKOK
MIASTO ANIOŁÓW

AUTOR: MARTA LEGIEĆ

Świątynia Wat Arun

Oplecione hałaśliwymi autostradami wieżowce dotykają chmur, a miliony ludzi codziennie przelewają się przez wiecznie żywe i kolorowe ulice tej miejskiej dżungli. Na pierwszy rzut oka męczyć może wszechobecny gwar nadużywanych klaksonów, wysoka temperatura i zapach, charakterystyczny wyłącznie dla tego miejsca. Jest jednak coś, co przyciąga do Bangkoku jak magnes, co nie pozostawia obojętnym na jego wdzięk.

Tajlandia. Przyjazna i otwarta, choć na początku nieco szokująca, sprawiająca wrażenie, że wpadło się do wielkiego woka, w którym mieszają się ludzie, zapachy, kolory i dźwięki. Bangkok jest niczym kalejdoskop, w którym wszystko się zmienia, co rusz ukazując inne oblicze. Zupełnie inne o świcie i o zmierzchu. Umiejętnie spajające tradycję z ultranowoczesnością.

ŻYCIE NA WODZIE

Miejska dżungla rosła i rozwijała się przez lata, od I połowy XVIII w. W 1782 r. Bangkok stał się stolicą Syjamu, obecnej Tajlandii. Opleciony siatką kanałów i potężną rzeką Chao Phraya, nazwany został Wenecją Wschodu. Życie toczyło się tu na wodzie. Drogi niemal nie istniały, a kanały oferowały możliwość szybkiego przemieszczania się, stanowiły główne trakty handlowe. Dopiero w końcu XIX w. zainwestowano tu w mosty i szlaki komunikacyjne.

Sto lat później pojawiły się wielopasmowe arterie, łącznie z płatnymi trasami szybkiego ruchu. Ułatwiają komunikację, choć nie rozwiązują miejscowych problemów. W mieście jest zarejestrowane 5,5 mln samochodów, przez co niemal bez przerwy jest zakorkowane. Będąc tu lepiej więc wybierać szybko rozbudowywane metro albo napowietrzną kolejkę.

TRADYCJA WCIĄŻ ŻYWA

Nietrudno jednak zauważyć, że nowoczesność nie przegoniła tradycji, wciąż mocno zakorzenionej w tajskich sercach. Po kanałach i Chao Phraya wciąż pływają łodzie i promy, do których pasażerowie wskakują w biegu. Są szybkie, tanie i nie stoją w korkach. Pokochali je też przyjezdni, podobnie jak pływające targi pozwalające wczuć się w dawną atmosferę miasta. Sprzedawcy siedzą w łódkach, oferując towary i jedzenie chodzącym po pływających platformach. Niezależnie od tego, ile w tym tradycji, a ile „marketingu", warte są odwiedzenia.

Tajowie są niezwykle ciepli i otwarci. Na swoją stolicę mówią krótko „Krung Thep" albo po angielsku „City of Angels". Jednak w języku tajskim prawdziwa i pełna nazwa ich Miasta Aniołów to Krungthepmahanakhon Amonrattanakosin Mahintharayutthaya Mahadilokphop Noppharatratchathaniburirom Udomratchaniwetmahasathan Amonphimanawatansathit Sakkathattiyawitsanukamprasit.

Ten językowy łamaniec można w przybliżeniu przetłumaczyć tak: „Miasto aniołów, wielkie miasto, miejsce pobytu świętego klejnotu Indry (Szmaragdowy Budda), miasto boga nie do zdobycia, wielka stolica świata, ozdobiona dziewięcioma drogimi kamieniami, bogata w potężne pałace królewskie, równe niebiańskiej siedzibie odrodzonego boga, miasto podarowane przez Indrę i zbudowane przez Wisznu". Uff!

BŁYSK ZŁOTA

Żeby zwiedzać Bangkok, trzeba mieć plan. Głównie dlatego, że nie można tu wyznaczyć jednego, ścisłego centrum. Takie miejsca można odnaleźć w starych dzielnicach

Soi Cowboy, dzielnica Czerwonych Latarni

Nowoczesne oblicze Bangkoku

z prostymi domami zbudowanymi na palach, i tam, gdzie miasto wprost pokazuje, że jest uosobieniem nowoczesności z markowymi hotelami, biurowcami sięgającymi chmur, designerskimi restauracjami i butikami topowych projektantów. Najlepiej ich szukać w dzielnicy Pratunam, Ratchaprasong, czy wokół Siam Square.

Jest też coś dla tych, którzy nie mają czasu na zwiedzanie całego lub części kraju. Zaledwie 12 km od Bangkoku znaleźć można Ancient City. To nic innego jak Tajlandia w miniaturze, gdzie ulokowano repliki 109 najbardziej znanych zabytków, włącznie z tymi, których dzisiaj nie znajdziemy w oryginale.

Na szczęście za jedną z miejscowych atrakcji należy uznać ceny i fakt, iż pobyt w stolicy Tajlandii raczej nie zrujnuje naszego budżetu. Całe miasto możemy zwiedzić taksówką za jedyne (w przeliczeniu) 10 złotych, a zaoszczędzoną gotówkę wydać na luksusowe zakupy. Równie atrakcyjne jest zwiedzanie miasta, które gdzie nie spojrzeć, kapie złotem. W każdej ze świątyń (a jest ich niemal 400) wita nas nieskończona liczba posągów bóstw buddyjskich. Wszystkie bogato zdobione.

MIASTO BUDDY

Najstarsza (z 1781 roku), najbardziej znana i największa - Wat Pho, czyli Świątynia Leżącego Buddy - z potężnym posągiem Odpoczywającego Buddy, przyciąga rzesze wiernych i turystów. Pozłacana figura, mierząca 15 m wysokości i 46 metrów długości, rzeczywiście robi wrażenie. Każdy, kto zwiedza Bangkok powinien zobaczyć Wat Arun – Świątynię Świtu. Ta wspaniała budowla wznosi się u zachodnich brzegów Menamu (Chao Phraya) i jest jednym z najstarszych zabytków stolicy Tajlandii.

Najważniejszą świątynią wyznawców buddyzmu jest jednak Wat Phra Kaew (Świątynia Szmaragdowego Buddy) znajdująca się tuż obok pałacu i uważana za najważniejszą świątynię w kraju. Znajduje się w niej, zrobiona z zielonego jadeitu wysoka na 75 cm figurka Buddy. To jemu wyznawcy buddyzmu powierzają swoje troski. Na szczególną uwagę zasługuje również Wielki Pałac, który wzniesiony został w centrum Starego Miasta Królewskiego. Przez niemal dwieście lat zamieszkiwany był przez monarchów i najbliższe im osoby.

SMAKI DLA ODWAŻNYCH

Nie ma Tajlandii bez jej smaków. Największe tutejsze miasto to także stolica jedzenia, gdzie zapachy potraw otaczają nas ze wszystkich stron, kolorami, aromatami i wyrazistością oddziałując na podświadomość. Uliczne stragany są stałym elementem krajobrazu tego miasta. Kluby, bary, stoiska z żywnością są wszędzie. A w nich Pad Thai, palące curry z kurczakiem, zupa krewetkowa, grillowana wieprzowina, albo filety rybne w mleku kokosowym. Tradycyjnie musi być jednocześnie słodko, kwaśno, ostro, gorzko i słono.

Jest też słynny kleisty ryż ze świeżym mango i syropem kokosowym, specjał oferowany na ulicy głównie w okresie tajskiego Nowego Roku. Prosto i tanio, a zarazem w jakiś zadziwiający sposób wykwintnie. Kto lubi kulinarne przygody, na Khao San Road albo na targu Wang Lang, powinien spróbować insektów. Smażone w głębokim tłuszczu skorpiony, chrząszcze, koniki polne, świerszcze czy larwy, to zdecydowanie dania dla odważnych.

Jedzenie jest śmiesznie tanie, w przeciwieństwie do alkoholu. Butelka piwa w sklepie kosztuje dwa razy więcej niż w Polsce. Drinka można też wypić w luksusowych warunkach, odwiedzając najwyżej na świecie położony bar na świeżym powietrzu: Sky Bar na 63. piętrze Hotelu Lebua. W 2013 roku New York Times uznał to miejsce najlepszym na świecie barem na szczycie wieżowca. ■

Wielki Pałac Królewski

Bangkok Floating Market

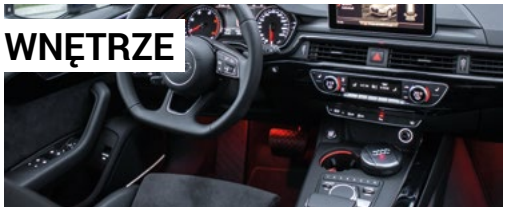
AUDI A4 AVANT NOWY LIDER

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Nowe, innowacyjne rozwiązania w zakresie obsługi, technologie multimedialne i systemy wspomagające – nowe Audi A4 Avant jest nowoczesną syntezą technologii i estetyki. Naszpikowany gadżetami i najnowszymi technologiami samochód z pewnością wyznacza trendy w tej klasie aut.

Sześć silników, jedna zasada: mniejsze zużycie paliwa, a więcej mocy. W porównaniu do poprzednika, ten model potrzebuje 21% mniej paliwa, generując jednocześnie 25% więcej mocy. Napęd quattro poprawia dynamikę, trakcję i bezpieczeństwo jazdy. Środkowy samoblokujący mechanizm różnicowy optymalnie rozdziela momenty napędowe na przednią i tylną oś w zależności od sposobu jazdy i rodzaju nawierzchni.

WNĘTRZE



- W ciemności pakiety oświetlenia wnętrza wprowadzają interesujące akcenty. W najwyższym wariancie można zmienić kolor oświetlenia oddzielnie dla każdej strefy.
- Jedną z innowacji jest wirtualny kokpit Audi z ekranem LCD o przekątnej 12,3 cala. Kolejna z wielu opcji to system dźwięku 3D marki Bang & Olufsen.
- Dzięki Wi-Fi Hotspot (WLAN) wszyscy w aucie mogą korzystać z sieci internetowej. Nowością jest Audi Smartphone Interface, integrujący samochód ze smartfonem.

BEZPIECZEŃSTWO

- System Audi pre sense city przy użyciu kamery zamontowanej w przedniej szybie rejestruje inne pojazdy i pieszych na drodze. W zakresie prędkości do 85 km/h i przy odległości maksymalnie 100 m system ostrzega kierowcę przed potencjalną kolizją.
- Audi active lane assist, wykorzystując kamerę w przedniej szybie rozpoznającą oznakowanie poziome na drodze, przy prędkości powyżej 65 km/h pomaga kierowcy utrzymać pas ruchu.
- System Audi side assist wspiera kierowcę przy zmianie pasa ruchu, monitorując dwoma czujnikami radarowymi obszar około 70 m za samochodem.

KOMFORT

- Pakiet systemów wspomagających parkowanie, wykorzystując dwanaście czujników ultradźwiękowych, wprowadza samochód w luki parkingowe równoległe i prostopadłe do osi drogi.
- System Audi drive select w zależności od stylu jazdy zmienia charakterystykę wspomagania układu kierowniczego i pedału przyspieszenia oraz opcjonalnego, regulowanego zawieszenia.
- Opcjonalny system Audi adaptive cruise control Stop&Go z asystentem jazdy w korkach utrzymuje ustawioną odległość nowego A4 od jadącego z przodu pojazdu.
- Reflektory LED lub Audi Matrix LED oferują kolejne interesujące rozwiązanie: światła mijania, których jedenaście diod zużywa zaledwie 20 W. ■

Audi
Przewaga dzięki technice

Perfekcyjna oferta
na modele Audi z rocznika 2015

W Audi Perfect Lease
0% opłata wstępna
i atrakcyjna rata miesięczna

Perfekcja ma różne oblicza. Dynamiczna limuzyna, sportowy Avant, zwinny SUV. Wszystkie znajdziesz w wyjątkowej ofercie na modele Audi z rocznika 2015, dostępne z atrakcyjną, niską ratą miesięczną. Teraz z 0% opłaty wstępnej i bezpłatnym pakietem przeglądów serwisowych oraz ubezpieczeń.

Odwiedź nasz salon i sprawdź warunki Audi Perfect Lease dla przedsiębiorców.

Audi Centrum Gdańsk

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

W zależności od wariantu i wersji zużycie paliwa oraz emisja CO_2 wynoszą: dla Audi A3 od 3,7 do 6,6 l/100 km, od 98 do 153 g/km; dla Audi A6 od 4,4 do 7,6 l/100 km, od 114 do 177 g/km; dla Audi Q5 od 4,8 do 7,5 l/100 km, od 126 do 172 g/km. Informacje dotyczące odzysku i recyklingu pojazdów wycofanych z eksploatacji znajdują się na stronie www.audi.pl.

MOTORYZACYJNE NOWOŚCI 2016 ROKU

2016 rok w motoryzacji będzie przełomowy. Na rynku pojawi się wiele nowych modeli, a także zupełnie nowych konstrukcji, które dla niektórych producentów będą swoistym kamieniem milowym. W salonach Bentley'a na przykład zadebiutuje Bentayga, pierwszy w historii SUV ekskluzywnej brytyjskiej marki. Porsche z kolei zapowiada w pełni elektryczny samochód mogący konkurować z Teslą. Ponadto szykuje się wiele nowości, o których niewiele w tej chwili wiadomo, jak chociażby nowa odsłona serii 5 od BMW. W tym zestawieniu wybraliśmy najciekawsze premiery nadchodzących miesięcy o których „coś" już wiadomo!

ALFA ROMEO GULIA

Naszym zdaniem najgorętsza premiera tego roku. Będzie to następca modelu 159. Limuzyna średniej klasy będzie reprezentować charakterystyczny styl Alfy Romeo z odwołaniami do historii. Ponadto zaoferuje wyjątkowe osiągi. Topowa odmiana 3.0 V6 TwinTurbo ma 510 KM i na Nurburgringu zawstydziła wszystkich swoich konkurentów, pokonując Północną Pętle w rekordowym czasie 7 minut 39 sekund. Dla porównania BMW M4 potrzebowało aż 14 sekund więcej! Europejski cennik tego modelu w wersji Quadrifoglio będzie zaczynał się od 79 tys. euro, czyli równowartości 332 tys. zł.

Debiut w Auto-Mobil: II kwartał 2016 roku

MERCEDES KLASY E

Limuzyna klasy wyższej będzie zdolna do samodzielnego parkowania i wyjeżdżania z ciasnych miejsc. Ciekawostka to „autopilot", który sam poprowadzi auto np. na autostradzie!

Debiut w BMG Goworowski: kwiecień 2016

FORD EDGE

Zupełna nowość w europejskiej ofercie Forda. Duży i nowoczesny SUV z bardzo bogatym wyposażeniem. Dostępny również w wersji 7-osobowej. Cena – od 166 600 zł.

Debiut wFord Store Euro-Car Gdynia: kwiecień 2016

PORSCHE PANAMERA

Lżejsza, większa, jeszcze bardziej luksusowa. Silniki V6 i V8, wszystkie z turbosprężarkami. Będzie też wersja hybrydowa. Na razie wiadomo tylko tyle. Wygląd wciąż jest tajemnicą.

Debiut w Porsche Centrum Sopot: II kwartał 2016 roku

JAGUAR F-PACE

Pierwszy w historii SUV tej marki. Zapewne wiele zaczerpnie od Land Rover'a. Podstawowa wersja to 2-litrowy diesel i napęd na tył. Topowa to 3.0 V6 380 KM. Ceny od 199 900 zł.

Debiut w British Automotive Gdańsk: kwiecień 2016

FIAT 124 SPIDER

Odrodzenie legendy! Fiat znowu będzie posiadał małego roadstera w ofercie. Styl włoski, ale technologia… japońska, bo to bliźniak Mazdy MX-5. Pod maską 1.4 140 KM i napęd na tył!

Debiut w Auto-Mobil: lato 2016 roku

RENAULT TALISMAN

Następca Laguny. Duży i luksusowy. Dostępny w wersji sedan i kombi. Mnóstwo przestrzeni, ogromny bagażnik i zaawansowany układ jezdny. Francuski luksus w pięknym wydaniu

Debiut w Renault Zdunek: styczeń 2016

VOLVO S90

Najbardziej luksusowy model w ofercie Volvo. Wysoki poziom bezpieczeństwa i komfortu jazdy. Silniki 4-cylindrowe. W przyszłości pojawi się też kombi – V90.

Debiut w Volvo Drywa: II połowa 2016 roku

MASERATI LEVANTE

Pierwszy w historii SUV elitarnej włoskiej marki. Szczegóły wciąż pozostają tajemnicą, ale warto dodać, że przy silnikach do Levante pracują specjaliści z Ferrari!

Debiut w Maserati Chodzeń Piaseczno: IV kwartał 2016

BMW M2

Hot-hatch od BMW! Producent z Bawarii wkracza do królestwa zajętego przez Focusa RS, czy Astrę OPC. M2 ma 370 KM, rzucone oczywiście na tylną oś! Cena? Od 267 tys. zł.

Debiut w BMW Zdunek i Bawaria Motors Gdańsk: II kwartał roku 2016

VOLKSWAGEN TIGUAN

Poprzednik nie grzeszył urodą, ale nowy model wygląda bardzo dobrze. Jest większy i przestronniejszy. Ma się też lepiej sprawować w terenowych warunkach.

Debiut w Volkswagen Plichta: I kwartał 2016

LUKSUSOWY SERWIS

AUTOR: MARCIN WIŁA

Tarcze hamulcowe w cenie samochodu średniej klasy, komplet opon o wartości kawalerki. Zakup samochodu luksusowego nie stanowi większego problemu, pod warunkiem dysponowania odpowiednim zasobem gotówki lub zdolności kredytowej. Nie wszystko jednak złoto co się świeci i należy mieć na uwadze także kwestie eksploatacyjne takich samochodów. A te mogą zrujnować.

Masowo produkowane i sprzedawane samochody przystosowane są do codziennej, intensywnej eksploatacji. Nie można tego niestety powiedzieć o tych najbardziej ekskluzywnych autach.

DROGIE PRZEGLĄDY

Parametry silnikowe oraz jezdne wymuszają stosowanie bardziej wyrafinowanych olejów silnikowych, okładzin hamulcowych, a także gumowych elementów w zazwyczaj bardzo sztywnym zawieszeniu. Okresy między przeglądowe w popularnych samochodach mogą wynosić nawet 30 000 km. W przypadku samochodów supersportowych często są to wartości 5 albo 7.5 tys. km. Do tego dochodzi wytrzymałość wnętrza, które w luksusowych samochodach zużywa się znacznie szybciej niż w popularnych „limuzynach z dieslem" pod maską.

Raz w roku lub co 16 tys. km w serwisie muszą meldować się kierowcy Aston Martina. Przegląd serwisowy to wydatek rzędu 5500 zł. Standardowy przegląd Maserati Quatroporte z wymianą filtrów i oleju silnikowego kosztuje 3 tys. zł. Nieco mniej, bo 2600 zł kosztuje okresowy przegląd Porsche Cayenne, a 4500 zł zostawimy w serwisie za przegląd Audi R8 robiony po przejechaniu 30 tys. km.

Ferrari Enzo

Bugatti Veyron

OLEJ I SPRZĘGŁO W FERRARI

Przytoczmy zatem kilka przykładów z życia – ile to właściwie kosztuje. Wymiana oleju w ultra rzadkim i wyjątkowo ekskluzywnym Ferrari Enzo (powstało ich zaledwie 400 sztuk) kosztuje około 6000 $. Wynika to głównie z tego, że podczas takiej czynności serwisowej wymienia się również węglowo - ceramiczny wirnik, który zużywa się wraz z... olejem. Zaleca się to robić co 22 500 kilometrów.

Co 45 000 km wymianie podlega rozrząd, a co 15 lat następuje obowiązkowa wymiana pasów bezpieczeństwa, ze względu na wygaśnięcie ich homologacji. Z kolei w Ferrari F430 Spider mniej więcej co 30 – 35 tys. km wymienia się sprzęgło. Koszt w ASO Ferrari to ponad 40 tys. zł. Na szczęście jest w Warszawie pogwarancyjny serwis Ferrari i Lamborghini, gdzie na oryginalnych częściach (zamienniki nie występują), ale dużo niższej marży za robociznę można zamknąć sprawę w kwocie 15 tys. zł.

HAMULCE W CENIE SAMOCHODU

Drogie są również hamulce do samochodów luksusowych. Za 43 tys. zł. zakupimy ceramiczne tarcze hamulcowe do Audi RS6 - o średnicy 420 milimetrów, lżejsze, a do tego niezwykle odporne na ścieranie oraz wysokie temperatury. Droższe są karbonowe tarcze hamulcowe z klockami do samochodu Aston Martin Vanquish - kosztują 60 tys. zł. Równie drogiej obsługi wymaga Porsche Carrera GT (nie mylić z 911'tką). Wymiana ceramicznego sprzęgła to wydatek ponad 25 tys. dolarów, a kompletny „remont" układu hamulcowego – 30 tys. dolarów.

Obsługa serwisowa to nie tylko usuwanie usterek - te rzeczywiście w przypadku Porsche to niewielki procent działalności. To przede wszystkim terminowe wykonywanie przeglądów, przygotowywanie samochodu do zmieniających się pór roku, update sterowników i systemów elektronicznych, czy doposażenie go według życzenia i pomysłu klientów, a także konfiguracja do jazdy po określonym torze.

OPONY DO BUGATTI

Jeden z najdroższych seryjnych samochodów świata jest jeszcze bardziej wymagający. Samo ubezpieczenie Bugatti Veyron, który jako nowy kosztował milion euro, to wydatek około 300 tys. zł w zależności od zakładu ubezpieczeniowego. Jedna opona, zaprojektowana specjalnie z myślą o tym zdolnym osiągnąć 400 km/h samochodzie, kosztuje ponad 25 tys. zł.

Dość powiedzieć, że co czwarta wymiana ogumienia wiąże się z wydatkiem blisko pół miliona złotych, ze względu na obowiązkową wymianę kompletu felg. Do tego dodać jeszcze trzeba wymianę oleju za blisko 80 tys. zł i fakt przetransportowania samochodu do najbliższego serwisu, którego w Polsce brak... ■

BĄDŹ W

WYDARZEŃ

www.wgdyninie manudy.pl

ELEGANCJA I PRZYTULNOŚĆ

PROJEKT: ARCH. JAN SIKORA, SIKORA WNĘTRZA / FOTO: TOMIRRI PHOTOGRAPHY

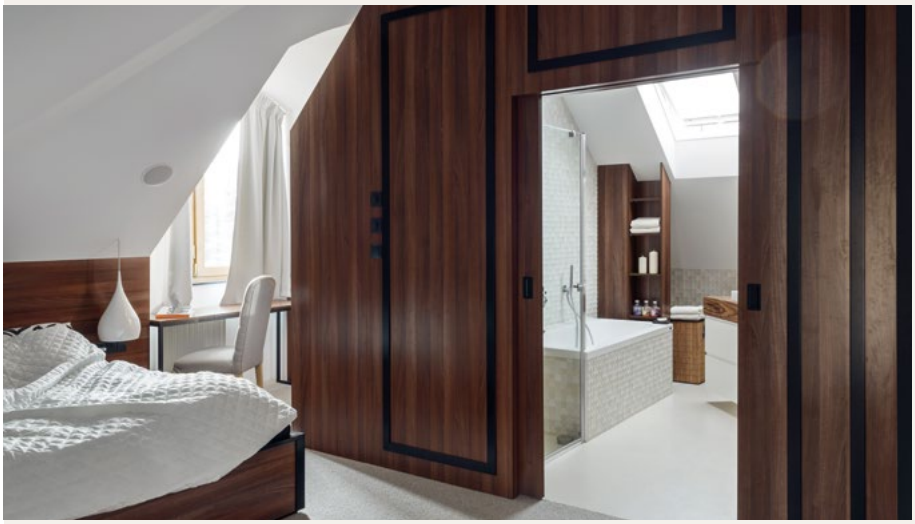
Projekt willi na przedmieściach Gdańska, o powierzchni ok 300m2, to propozycja dla nowoczesnej rodziny, która w domu szuka komfortu i oazy – schronienia przed szybkim trybem życia. Architekt zdecydował się na budowę nastroju poprzez wyciszającą czerń i ciepłe drewno jesionu. Dodatkowo do tych elementów dodano ponadczasową elegancję wyrażoną w orzechowym fornirze oraz designerskich meblach i dodatkach.

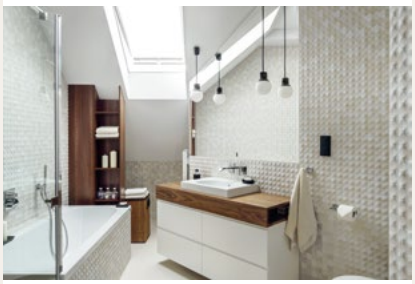
Salon to przede wszystkim spokój, wyciszenie. Otulająca domowników czerń została uzupełniona miękkimi materiałami (obszerna włoska kanapa i fotel) i uzupełniona niezwykłą autorską lampą i ścianą z jesionowego masywu. Autorska lampa to unikalne wzornictwo – dwa elementy o miękkich bionicznych formach, które tworzą świetlistą kurtynę, które okala ciepłem i bezpieczeństwem.

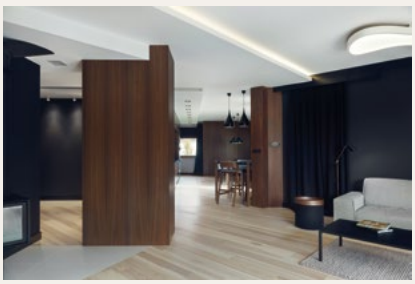
Drewniana ściana to natomiast unikalna płaskorzeźba, która jest ukłonem w kierunku naturalnej urody drewna i transpozycją potrzeby domowników, by we wnętrzu były świeczki (część z elementów zawiera diody pozwalające uzyskać ten efekt). Na ścianę składa się ponad 1500 ręcznie układanych elementów. Oba elementy zostały wykonane w stolarni Stig, specjalizującej się w realizacji niepowtarzalnych wyzwań.

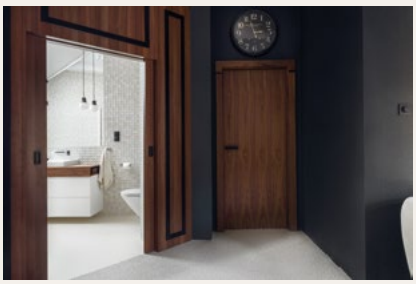
Kuchnia to realizacja jednego z założeń pracowni Sikora Wnętrza, by technologia we wnętrzu nie dominowała, a harmonijnie ją uzupełniała. Zgodnie z tym duchem, zaproponowano kuchnię, która choć obszerna, jest przytulna i nie epatuje nowoczesną technologią. A jest w niej jej dużo: od światła pod-szafkowego zapalanego ruchem ręki, przez zabudowaną dwuczęściową lodówkę i stół pokryty warstwą nanocząsteczek, a skończywszy na profesjonalnym automacie do kawy.

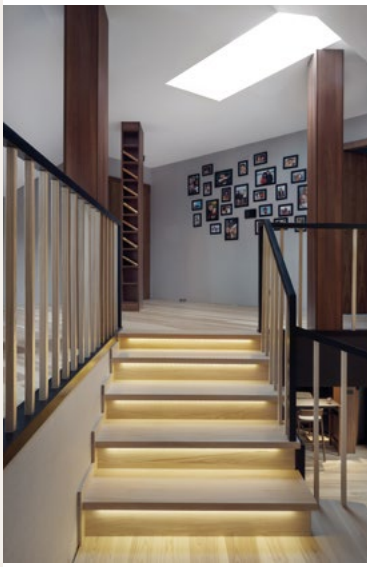
Łazienki (w domu znajdują się aż 4) to również przestrzeń praktyczna i nowoczesna, która uzupełniona jednak została materiałami bardzo miłymi w dotyku i przywołującymi na myśl naturalność. Sypialnia to miejsce niezwykłe – prawdziwy masterbedroom – z kącikiem kawowym, własną obszerną łazienką i garderobą. To tutaj można się poczuć w pełni prywatnie, odpocząć i nabrać sił na nadchodzący tydzień.











SOFA W SALONIE - DITRE ITALIA, MONOLITH

FOTEL W SALONIE - DITRE ITALIA, JEN

PŁYTKI ŚCIENNE W ŁAZIENCE - APARICI, TRIBAL

KRZESŁA W JADALNI - VITRA, SOFTSHELL

HOKERY W JADALNI - TON, MERANO

STOLIK NA KORYTARZU - ZUIVER, WHITE STONE

STÓŁ W SALONIE - ANDREU WORLD, REGLAN

STOLIK KAWOWY/PUFA W SALONIE - SOFTLINE, DRUM

LAMPA DREWNIANA W SALONIE - ZUIVER, TRIPOD.

LAMPA PODŁOGOWA W SALONIE - NORTHERN LIGHTNING, BIRDY

LAMPY SUFITOWE W SALONIE - SIKORA WNĘTRZA/STOLARNIA STIG

STÓŁ W JADALNI - SIKORA WNĘTRZA/STOLARNIA STIG

LAMPY WISZĄCE W JADALNI - &TRADITION, SPINNING PENDANT

LAMPY WISZĄCE W ŁAZIENCE - &TRADITION, MASS LIGHT NA5.

OŚWIETL SWOJE WNĘTRZE

1

2

3

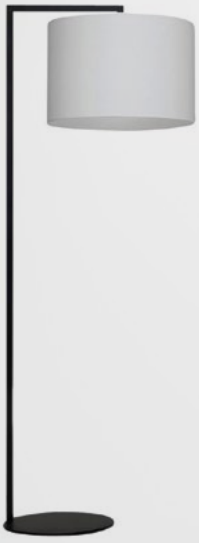
4

5

6

7

8



9

1. PULPO ODA, do kupienia: Tila.pl, Gdańsk. Cena: 6333 zł **2.** SEAN PRIMULA, do kupienia: Lumann, Gdańsk. Cena: 480 zł **3.** SEAN PAPOULA, do kupienia: Lumann, Gdańsk. Cena: 350 zł **4.** KARMAN SETTE NANI, do kupienia: InterStyle Home, Sopot. Cena: 1425 zł **5.** FOSCARINI TWIGGY, do kupienia: InterStyle Home, Sopot. Cena: 3925 zł **6.** MOVE CAMERA LAMP, do kupienia: pakamera.pl. Cena: 1350 zł **7.** GRAYPANTS TILT, do kupienia: Tila.pl, Gdańsk. Cena: 2584 zł **8.** BOCONCEPT CONE, do kupienia: BoConcept Gdynia. Cena: 2199 zł **9.** ZEITRAM NOON READ, do kupienia: Tila.pl, Gdańsk. Cena: 6218 zł

Tila·pl meble | oświetlenie | dodatki

fotel TUCKIN od 5100 zł

lampa BALL MULTI 2540 zł

poduszka METALIC 112 zł

stolik MARIPOSA od 3260 zł

sofa MADISON od 8280 zł

TILA.PL | UL. KAPRÓW 19B, GDAŃSK-OLIWA | TEL. 58 354 02 67
FACEBOOK.COM/TILAPL

SUROWOŚĆ I ELEGANCJA BETONU

AUTOR: MATYLDA PROMIEŃ

Beton – przez lata niedoceniany – zdążył doczekać się wielu negatywnych skojarzeń. Jednak współczesna technologia produkcji sprawia, że dzięki różnym formom i fakturom, a także technikom barwienia materiał ten wraca do łask i cieszy się wśród inwestorów coraz większą popularnością.

Ceniony jest za surowy charakter i nieograniczone wręcz możliwości funkcjonalne czy dekoracyjne. Surowa faktura powierzchni betonowych stanowi ciekawe tło dla innych naturalnych materiałów, takich jak drewno czy kamień, a wykonane z betonu detale architektoniczne doskonale komponują się także ogrodową roślinnością.

- Beton architektoniczny ma właściwości, które wydają się być pozornie sprzeczne, cechuje go nowoczesność i historia, elegancja i surowość, a jednocześnie wysoka estetyka i wytrzymałość - mówi architekt Agnieszka Hajdas - Obajtek z pracownie Arte Dizain.

Ze względu na swoją wytrzymałość, beton stanowi podwalinę wielu konstrukcji, estetycznie jednak kojarzy się nam zwykle z szarością i surowizną, która wymaga wykończenia. Nie pomyślelibyśmy o nim pewnie jako tworzywie dla artystów i designerów, a jednak coraz częściej w przestrzeni publicznej, jak i budownictwie prywatnym spotykamy tak zwany beton architektoniczny.

- Tajemnica jego popularności tkwi w jego niedoskonałości. Każda płyta jest wylewana indywidualnie, posiada bardzo wyrazistą fakturę, a powstałe na wskutek wiązania betonu różnorodne wżery, pory i przebarwienia tworzą niepowtarzalny wzór. Zastosowanie współczesnych osiągnięć z zakresu technologii betonu pozwala na tworzenie wytrzymałych płyt dekoracyjnych o grubości zaledwie 15 mm. Beton może być także barwiony, dzięki czemu uzyskujemy całą gamę barw - od czystej bieli, poprzez całą skalę szarości, aż do głębokiej czerni - mówi Mateusz Kopowski, współwłaściciel gdyńskiej firmy B-Loft, wiodącego producenta płyt z betonu architektonicznego w Polsce.

Płyty z betonu architektonicznego B-Loft znajdziecie między innymi w Studio Dago w Gdyni. Idealnie komponują się one z wieloma różnorodnymi materiałami wykorzystywanymi w architekturze wnętrz. Tego typu tekstura może pasować zarówno do ścian nowoczesnych domów jednorodzinnych, jak i większych przestrzeni – takich jak restauracje, dworce, hale czy audytoria. Materiał znajduje równie dobre zastosowanie w drobnych elementach architektonicznych.

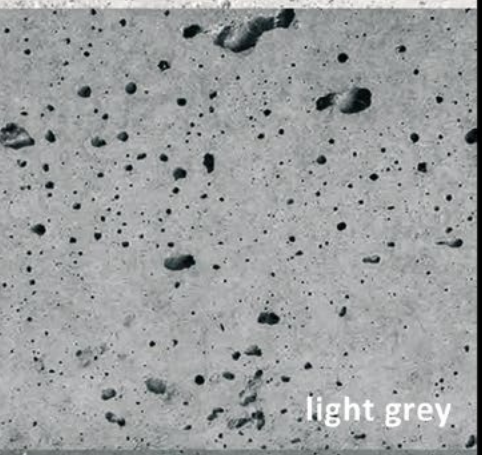
- Beton architektoniczny we wnętrzach pięknie komponuje się z drewnem lub szkłem, szczególnie transparentnym. Wyjątkowo ciekawe połączenie tworzy ze stalą kortenową - rdzą w nowoczesnym wydaniu. Takie połączenie tworzy charakter niezwykle industrialny świetnie pasujący do loftów i nie tylko. Efektowne jest również połączenie betonu z naturą: zielonymi ścianami lub mchami. Ciekawe minimalistyczne wnętrza uzyskujemy poprzez połączenie go z białymi gładkimi płaszczyznami bez połysku. W tak zakomponowanym wnętrzu świetnie prezentuje się zastosowanie koloru np. turkusu lub musztardowego - dodaje Agnieszka Hajdas - Obajtek.

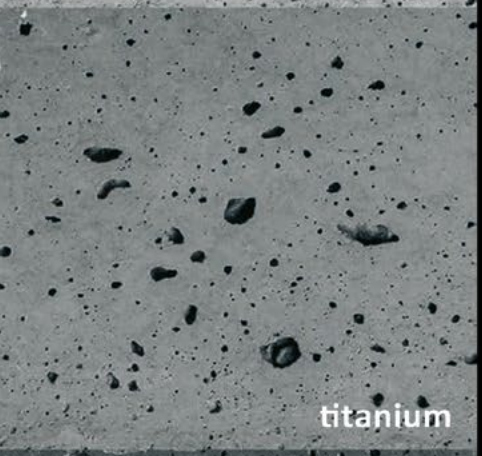
Jak przekonuje architekt, beton architektoniczny stosuje się jako dekorację na ścianach, posadzkach, czasem nawet sufitach, jak i również na meblach, np. na ladach recepcyjnych. Najczęstszym jego zastosowaniem są jednak ściany gdyż na nich jest najbardziej praktyczny w utrzymaniu. Stosuje się go w przeróżnych formach: gładkich okładzin ściennych, okładzin o dowolnej strukturze, w formie płyt o różnych kształtach, paneli 3d. Szczególnie dobrze prezentuje się odpowiednio podświetlony światłem kierunkowym.

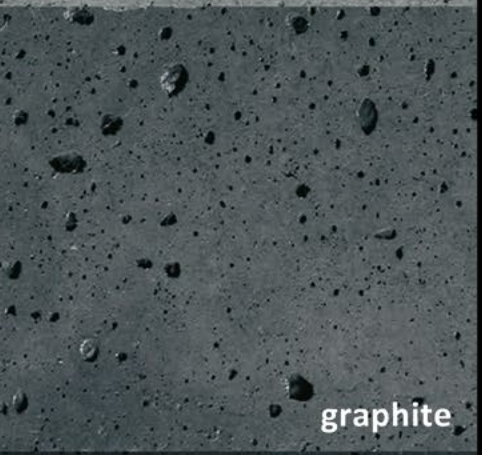
Betony architektoniczne goszczą w naszych wnętrzach coraz częściej i sprawdzają się nie tylko, jako okładziny ścienne. Są także stosowane, jako materiał wykończeniowy na posadzki, czy obudowy domowych kominków. Znajdują swoje zastosowanie również w łazience i w kuchni.

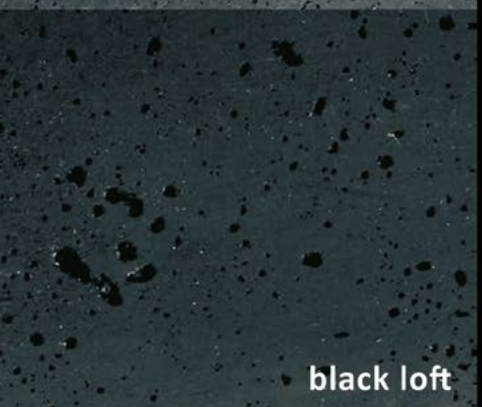
- W łazience płyty przed przyklejeniem do ściany są zabezpieczane impregnatem hydrofobowym, który zapobiega wchłanianiu wody, a co za tym idzie osadzaniem się różnego rodzaju zanieczyszczeń. Bardzo popularnym rozwiązaniem jest montaż płyt także w kuchni w pasie pomiędzy szafkami stojącymi i wiszącymi - mówi Mateusz Kopowski z firmy B-Loft.

Z betonu architektonicznego wykonuje się też blaty przy umywalkach, obudowy wanien, brodziki lub blaty typowo kuchenne. ■









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

DRAGON ART PODBIJA CHINY

Wielki sukces gdyńskiej Pracowni Projektowej Dragon Art w Chinach. Projekt wnętrza apartamentu na osiedlu Nowe Orłowo zdobył prestiżową nagrodę Residential Space Award w konkursie Modern Decoration International Media Award. To jedna z najważniejszych nagród w świecie designu na rynku azjatyckim.

Projekt stumetrowego apartamentu opracowały Anna Maria Sokołowska oraz Marta Piątkowska. Wnętrze zostało pokazane na branżowych portalach i w wielu magazynach praktycznie na wszystkich kontynentach. Opublikował je także chiński magazyn Modern Decoration Home Magazine, co okazało się przepustką do startu w konkursie.

Rozdanie nagród odbyło się w hotelu Hilton w Shenzhen Shekou w Chinach. Nagrodzonych zostało wiele projektów w różnych kategoriach począwszy od architektury, poprzez wnętrza hoteli, restauracji, instytucji publicznych, restauracji, wnętrz mieszkalnych, na najlepszych projektantach kończąc. W konkursie wzięło udział wielu znakomitych architektów i projektantów z całego świata W konkursie wzięło udział wielu znakomitych architektów i projektantów z całego świata, a pracownia Dragon Art była jedynym reprezentantem Polski w tym konkursie. mp

Fot. Foto & mohito

ARCH-DECO Z EUROBUILD AWARDS 2015

Gdyńskie biuro architektoniczne Arch-Deco zdobyło główną nagrodę Eurobuild Awards 2015 w kategorii Projekt Architektoniczny Roku za Gdyńskie Centrum Filmowe.

Zwycięski projekt został wytypowany dwuetapowo. W pierwszym etapie jury złożone z przedstawicieli rynku nieruchomości komercyjnych wybrało 3 najlepsze projekty. W tym roku w jury było aż 216 osób (przedstawiciele wyższego szczebla czołowych firm nieruchomości komercyjnych). Głosowanie odbyło się elektronicznie pod nadzorem firmy KPMG.

W drugim etapie, spośród 3 najlepszych projektów zdaniem jury, głosami publiczności wybrano zwycięski projekt. Zgromadzona publiczność głosowała za pomocą pilotów. Wyniki poznaliśmy od razu.

- Zawsze jest to bardzo emocjonujący moment ponieważ każdy uczestnik gali ma wpływ na ostateczne wyniki głosowania. Dodam, że w tym roku na gali gościliśmy aż 900 osób. Poza Gdyńskim Centrum Filmowym, do trójki najlepszych dostały się również takie projekty jak: Międzynarodowe Centrum Kongresowe w Katowicach zaprojektowane przez pracownię Jems Architekci oraz Narodowe Forum Muzyki, którego autorem jest Kuryłowicz & Associates - mówi Zbigniew Reszka, współwłaściciel Arch-Deco.

Trzeba przyznać, że konkurencja była mocna i tym bardziej gratulujemy zwycięstwa! mp

Fot. Materiały prasowe

Gdyńskie Centrum Filmowe

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

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 5.229 zł/m²

od 6,142 zł/m²

PAULINA TURSKA
SALSA QUEEN

AUTOR: MARTA JASZCZERSKA / FOTO: AMELIA GAWRYSIAK

Budowanie swojego świata na marzeniach jest jednym z najlepszych przykładów ucieczki przed teraźniejszością - twierdzi Paulina Turska, gdyńska tancerka, wicemistrzyni świata w salsie, która aktualnie odnosi wielkie sukcesy w USA. Tylko ona wie, jak trudna była jednak droga do tego sukcesu. Na sali treningowej, z krokami i muzyką zapominała o wszystkim, głód przestawał istnieć, świata poza salą nie było. Dopracowywanie kroków, układów wygrywało z egzaminami, snem, życiem rodzinnym i towarzyskim. Wszystko po to, by teraz cieszyć się tym, co nazywamy „american dream".

Jesteś tancerką, choreografką, wicemistrzynią świata w salsie solo, współpracowałaś z sopockim klubem cheerleaderek „Flex- Dance", a także byłaś instruktorką tańca w szkole „The Salsa Kings". Wzięłaś też udział w programie „You Can Dance" oraz „Got to Dance". A teraz podbijasz Amerykę.

Serdecznie dziękuję za to niezwykle budujące resume. Szczerze mówiąc zapomniałam, że aż tyle tego wszystkiego w moim życiu się wydarzyło. Nigdy nie patrzę w przeszłość, ważne jest to co będzie. Cel mojego wyjazdu do USA był prozaiczny. Miały to być tylko „dwa miesiące na turbodoładowanie". Jechałam po inspirację. Tuż przed planowanym powrotem do Polski , mój mentor i wzór Franklin Diaz, zaprosił mnie do swojej grupy tanecznej. Pamiętam, że siedziałam w swoim małym, wynajmowanym pokoju, któremu daleko było do penthouse'u. Gdzieś w rogu dwie zapakowane do powrotu walizy, prezenty dla rodziny... i buty do tańca. W mojej kieszeni ostatnie centy.

Szybko odnalazłaś się w Ameryce?

Na początku było mi ciężko. Wiele prawdy jest w tym, co mówią, że Ameryka jest dla byka, nie dla Europejczyka. Nie wszystko szło po mojej myśli. Taniec dawał mi siłę, żeby poznać nowe realia, kolorowy świat, zlepek różnych kultur, inne życie. Nigdy nie opuszczała mnie myśl o wpisanym w te nowe realia prawie do porażki, upadków, gorszych dni, chwil słabości, braku progresu. Dodatkowo, po pewnym czasie mieszkania za oceanem rozstałam się z moim chłopakiem. Chęć zmiany nas rozłączyła. Czasami żałowałam, płakałam, czasem uważałam, że tak właśnie ma być. Cały rok maksymalnie skupiłam się na sali. Ćwiczyłam i myślałam: czy warto, czy nie warto. Może jednak warto?

I warto?

Z perspektywy czasu mogę trochę metaforycznie określić, że cały ten rok był wędrówką. Takim poszukiwaniem drogi do swojej dojrzałości, kobiecości. Jako przedstawicielka tej rzekomo słabszej płci poczułam się silniejsza i bardziej zdecydowana.

Co udało ci się osiągnąć w Ameryce?

Niespełna jeden rok, a ja zatańczyłam kultowe „Monti". Dzieliłam scenę z legendą mambo. Były pokazy solowe. Uczyłam w Kanadzie i USA. I nie tylko salsa towarzyszyła mi w tym czasie. Wzięłam udział w dwóch teledyskach. Jeden salsowy, dwa komercyjne, przy współpracy z Brianem Thomasem, Jermainem Brownem (choreograf Victoria Secret Show), Elvinem Ellisem z serialu „Empire". Zostałam również zaproszona do projektu „NY Talent Dancers" przy produkcji Red Shark Entertaintmnet. Dzielę się swoją pasją jako nauczyciel z producentem „Walking Dead", producentem teledysków Beyonce i prawą ręką Heidi Klum. Mogę powiedzieć, że bardzo bliskie i przyjacielskie relacje łączą mnie z tymi wspaniałymi osobami do dzisiaj. Natomiast w wakacje udało mi się wytańczyć wyjazd do Chin w konkursie „Talent Show". Swoje doświadczenie starałam się zdobyć również jako modelka. Dzisiaj, kiedy mówię o tym wszystkim trochę nie dowierzam, że w człowieku drzemać mogą takie pokłady energii, siły i determinacji.

Jak i kiedy zaczęła się twoja przygoda z tańcem?

Swoją przygodę z tańcem rozpoczęłam mając 7 lat, kiedy rodzice po raz pierwszy zaprowadzili mnie na kurs tańca. To po nich

odziedziczyłam dryg do tańca. Moi rodzice w latach 80-tych zdobyli tytuł Mistrzów Polski w tańcu towarzyskim. Do dziś mile wspominam czasy, kiedy rodzice przesuwali wszystkie meble w domu, aby uczyć mnie podstaw tańca towarzyskiego. W zasadzie to właśnie tam, w salonie swojego mieszkania, zaczęłam stawiać pierwsze taneczne kroki. Jednakże gdy domowe lekcje i naśladowanie układów tanecznych z MTV stało się niewystarczające, rozpoczęłam poszukiwania odpowiedniej dla siebie szkoły tańca. Jako, że od początku czułam, że to właśnie latynoskie rytmy są dla mnie najodpowiedniejsze, wybrałam studio tańca The Salsa Kings z Gdyni, z którym byłam związana do ostatnich swoich dni mieszkania w Polsce. Moim marzeniem było wówczas zostanie instruktorem tańca tak, aby móc dzielić swoją pasję z innymi. I udało się - osiągnęłam swój cel.

Jednak to nie był koniec twojej tanecznej drogi.
Miłość do tańca nie pozwoliła mi spocząć na laurach. Pewnego dnia wybrałam się na salsowy kongres organizowany przez Anię Chagowską. Tam nastąpił przełom. Niewiarygodnie utalentowani tancerze kubany, których umiejętności zobaczyłam na ww. kongresie, zrobili na mnie ogromne wrażenie. Od tamtego dnia codziennie obiecywałam sobie, że pewnego dnia stanę z nimi na tej samej scenie. I ten cel został przeze mnie osiągnięty. W 2012 r. wygrałam Contest Stargate Show, który pozwolił mi wystąpić na scenie z największymi gwiazdami salsy tego samego wieczora w trakcie gali.

Czym jest dla ciebie taniec?
Dla mnie taniec nierozerwalnie łączy się z duszą! Ta doskonała, magiczna i unikalna dla każdego kompilacja jest połączeniem wielu różnych czynników. Pierwszy z nich określam jako „wspieranie samego siebie". Rozumiem przez to umiejętność odnalezienia w sobie wartości godnych uwagi, miłości, radości. Kolejnym jest nauka szacunku do samego siebie. Ten kolejny etap osiągniemy, kiedy już znajdziemy w sobie to coś „tylko naszego", trudno dostrzegalnego dla innych. Chodzi o to by umieć konstruktywnie siebie ocenić. Wcale nie przez pryzmat wad i niedoskonałości.

To co cię motywuje?
Staram się, aby moja motywacja była podyktowana potrzebą rozwoju, a nie chęcią walczenia z wadami. Dla mnie życie to rozwój. Brak rozwoju to brak życia, marazm, smutek. W swoim tanecznym życiu też przeżywałam fazy braku rozwoju, stagnacji.

Wyjazd do USA miał być alternatywą na taki stan rzeczy?
Tak, stąd decyzja o zmianie mojego miejsca funkcjonowania, życia. Chociaż ta decyzja momentami była słodko - gorzka, mogę powiedzieć, że dla mnie tak właśnie smakuje prawdziwe życie. W tej nowej rzeczywistości każdy dzień jest inspiracją, rodzajem sztuki, formą pasji. W tym wszystkim wady i zalety równoważą się. Takie podejście daje energię, napawa ogromną siłą i nadzieją, że wszystko się uda.

Czego nauczył Cię ten wyjazd?
Nauczyłam się być autorytetem sama dla siebie. Ja i mój progres są dla mnie punktem odniesienia, co mogę poprawić, zmienić, by było jeszcze lepiej! Traktowanie drugiej osoby z szacunkiem, atencją i zrozumieniem - zaczyna się od takiego właśnie traktowania samego siebie. Im bardziej wsłuchujemy się w siebie, w swoje potrzeby - tym pełniejsze, bardziej świadome, a nawet mistyczne staje się wszystko, co nas wypełnia i otacza.

Czy taniec to też wyrzeczenia?
Budowanie swojego świata na marzeniach jest jednym z najlepszych przykładów ucieczki przed teraźniejszością. To pewnie banalne, ale muszę podkreślić, że to chwile są najpiękniejszym prezentem od losu. Na swoim przykładzie mogę powiedzieć, że moja pasja spowodowała moją samotność. Wręcz codziennością, oczywistością, regularnością była dla mnie dłubanina w krokach. Od rana do nocy, do zdartych podeszw ćwiczyłam kolejne sekwencje, żeby były idealne, perfekcyjne. Na sali, z krokami i muzyką zapominałam o wszystkim, głód przestawał istnieć, świata poza salą nie było. Układy wygrywały z egzaminami, snem, życiem rodzinnym i towarzyskim. Skupiałam się na sukcesie, który w tej chwili nie ma znaczenia. Wtedy to było moją rzeczywistością, wypełniało każdą chwilę.

A dzisiaj?
Dzisiaj mogę powiedzieć, że mój sposób patrzenia na siebie uległ zmianie. Kiedyś lustro stanowiło bardzo bezwzględny punkt odniesienia. Dzisiaj patrzę nie w lustro, ale przez lustro na sali. Nauczyłam się odpuszczać. Zrezygnowałam z diet , chociaż odżywiam się racjonalnie. Kiedyś obsesyjne pilnowanie się i restrykcyjne diety odbiły się na moim zdrowiu. Ta przesadna dbałość to tylko jeden z przykładów, kiedy wydawać by się mogło, że wyrzeczenia zdominowały mój taneczny świat. Moja pointa jest jednak zupełnie inna. Kiedy taniec staje się stylem życia, najlepszym kompanem, sposobem na smutek i chandrę, kiedy daje oparcie, wypełnia po brzeg i staje się życiowym pewnikiem - że jakby co - przecież zawsze mam taniec, kiedy staje się nie tylko częścią ciebie, ale kiedy trudno jest dociec i ocenić co właściwie jest tańcem, a co Tobą, ile tańca jest w tańcu, ile Pauliny w Paulinie, ile w tańcu Pauliny, a ile w Paulinie tańca, wówczas taniec nie jest wyrzeczeniem!

Każdy może tańczyć salsę?
Salsę może tańczyć każdy. Choć ostrzegam zawsze moje kursantki, że jak już raz zasmakują w salsie, to już nigdy nie będą takie same. Salsa obudzi w nich może do tej pory głęboko skrywane zasoby sex appeal'u, kobiecości. Ten taniec to cudowna zabawa, szybsze bicie serca, stymulator poczucia własnej wartości.

Salsę może tańczyć każdy. Choć ostrzegam zawsze moje kursantki, że jak już raz zasmakują w salsie, to już nigdy nie będą takie same. Salsa obudzi w nich może do tej pory głęboko skrywane zasoby sex appeal'u, kobiecości. Ten taniec to cudowna zabawa, szybsze bicie serca, stymulator poczucia własnej wartości.

Co jest najważniejsze w salsie?
Tak w życiu, jak i w tańcu najważniejsza jest prawdziwość. Sekwencje kroków, układy, matematyczne przeliczanie kroków - to tylko jeden puzzel w całej tej fantastycznej układance. Moim kursantom zawsze powtarzam, że liczy się serce, to co mają w środku i to, co chcą przekazać innym. Taniec jest kwestią indywidualną - każdy będzie inaczej odczuwał, inaczej ten sam układ choreograficzny zatańczy Kasia, a jeszcze inaczej Asia. Na tym właśnie polega wyjątkowość w tańcu. Oczywiście, wytańczenie, izolacje, nauka świadomości własnego ciała, pokochanie parkietu i siebie, to kolejne bardzo ważne elementy.

Czy poza tańcem masz jakieś inne pasje? Z powodzeniem prowadzisz bloga.
Lubię się spełniać i realizować na wielu różnych płaszczyznach. Lubię odkrywać nowe pasje, podejmować się czegoś, co do tej pory było mi obce. Na blogu mogę pisać pod wpływem chwili i natchnienia. Jest tak wiele różnych historii, którymi chciałabym się podzielić. Być może dzięki temu, ktoś odkryje w sobie swój talent, znajdzie w życiu szczęście. Spokój z kolei odnajduję z muzyce. Lubię grać na skrzypcach. Ten dźwięk działa na mnie kojąco i sprawia, że zapominam na chwilę o wszystkim, jestem poza codziennością. Dwa razy w miesiącu uczęszczam na wystawę obrazów o różnej tematyce. Fascynują mnie różne formy kreacji i różne przejawy artyzmu. I cenię nade wszystko taką prawdziwą, domową ciszę z kubkiem porannej kawy czy herbaty wieczorem, z dobrą muzyką w tle i pyszną książką – tak zanurzyć się w wygodny dres i już o niczym innym wtedy nie marzę. ■

POZBĄDŹ SIĘ ŚLADÓW PRZESZŁOŚCI

AUTOR: AGATA RUDNIK

Mówi się, że nasze ciało, to pewnego rodzaju pamiętnik, bo gromadzi różne „wspomnienia" z całego naszego życia. Poparzenie blachą wyciąganą z piekarnika (przygotowania do romantycznej kolacji), tatuaż motylek (żałuje się go dopiero po latach), czy rozstępy po porodzie. Wszystko to, choć może przypominać miłe chwile, to jednak nie zawsze stanowi ozdobę. Jak pozbyć się niechcianych „śladów"?

To, co podobało nam się 15 czy 20 lat temu, teraz nie do końca musi nam odpowiadać. Tak jest z tatuażami. Serduszko na kostce było dobrym pomysłem i dowodem wielkiej miłości, ale... Teraz nie masz już ochoty na tego typu wspomnienia?

TATUAŻ MOŻE ZNIKNĄĆ

Jeszcze do niedawna usuwanie tatuaży było dość bolesnym i nieprzyjemnym zabiegiem, którego skutki nie zawsze zadowalały.

- Tatuaż może być niechcianą pamiątką z młodzieńczych lat, której z różnych przyczyn nie chcielibyśmy już nosić. Na szczęście nie musi nam towarzyszyć przez całe życie - mówi dr Dorota Kozicka z Clinica Dermatologica w Gdańsku. - Zwłaszcza, że laser Harmony XL pro Q-Switched Nd:YAG pozwala na usunięcie tatuażu bez żadnej ingerencji w pozostałą część naskórka. Dostarcza bowiem kontrolowaną porcję energii w głąb skóry przez mikrokanaliki, dzięki czemu jest bezpieczny także we wrażliwej okolicy: oczu, szyi, ust, dłoni czy dekoltu - dodaje Dorota Kozicka.

Zaletą tego zabiegu są ekspresowe efekty oraz fakt, że nie wymaga on znieczulenia, a po jego przeprowadzeniu nie ma konieczności długiej rekonwalescencji. Przy pomocy lasera pozbędziemy się zarówno tatuaży czarnych, kolorowych, w tym także tych z trudnym do usunięcia pigmentem niebieskim i zielonym.

RECEPTA NA ROZSTĘPY

Jest recepta także na rozstępy. Te mające zazwyczaj sinawy lub biały kolor pasma pojawiają się najczęściej na skórze ud, brzucha, pośladków i piersi. Jakie są przyczyny ich powstawania? Przede wszystkim znaczny wzrost ciała w krótkim czasie, ciąża, czynniki hormonalne i genetyczne. Wywołują kompleksy i sprawiają, że nie czujemy się komfortowo we własnym ciele.

- Rozstępy wykazują wiele wspólnych cech z blizną. Mimo, że ich etiopatogeneza jest odmienna, w obrazie skóry występują charakterystyczne zmiany zanikowe, wygładzenie naskórka, zanik przydatków skóry oraz początkowo czerwone zabarwienie - wyjaśnia Agnieszka Kośnik - Zając z Instytutu Kosmetologii Babiana w Gdańsku. - Dlatego też w terapii zarówno rozstępów, jak i blizn potrądzikowych, ciętych czy pooparzeniowych, rekomenduję zabieg Matrix RF z wykorzystaniem bipolarnego prądu FR, który odznacza się niskim ryzykiem powikłań i krótkim czasem rekonwalescencji.

Technologia subablacji jednocześnie pobudza zewnętrzne warstwy skóry do rozpoczęcia procesów regeneracji oraz intensywnie stymuluje kolagen. Zabieg wygładza strukturę skóry, dzięki czemu zmiany stają się mniej widoczne. W zależności od rozległości i głębokości zmian, wymagana jest różna liczba zabiegów.

BEZ SZPECĄCYCH BLIZN

Jeszcze do niedawna wstydliwe blizny można było jedynie zakrywać. Na szczęście z pomocą przychodzą nam zabiegi medycyny estetycznej, a znakomicie sprawdzą się te wykonywane za pomocą laserów frakcjonujących. Poddać się im możemy m.in. w Centrum Medycznym dr Kubik w Gdyni. Polegają one na doprowadzeniu do kontrolowanego uszkodzenia skóry i uruchomieniu procesu odbudowy, który zapewni powstanie nowej, zdrowej tkanki.

Wskazaniami do zabiegu są blizny potrądzikowe, zanikowe (np. po ospie wietrznej), powypadkowe, pooperacyjne (np. po cesarskim cięciu) oraz pooparzeniowe. W celu zwiększenia komfortu pacjenta i redukcji bólu w trakcie i po zabiegu stosowane jest chłodzenie aparatem Cry-T Cooler. Całość trwa kilkanaście minut.

USUŃ ZNAMIONA

Na koniec warto jeszcze wspomnieć o znamionach barwnikowych, zwanych popularnie pieprzykami. Ważne jest, by monitorować je na bieżąco i co najmniej raz w roku poddawać się badaniu z użyciem dermatoskopu.

- Pacjenci mylą często znamiona barwnikowe z przebarwieniami skóry, które usuwa się innymi metodami. Warto pamiętać, że występowanie samych pieprzyków nie jest niczym niepokojącym, ale w przypadku, gdy zachodzą w nich zmiany, reakcja powinna być natychmiastowa. Czas usunięcia zmiany będzie kluczowy w przypadku, gdy będzie miała ona tendencje do przekształcenia się w czerniaka, który jest bardzo groźnym nowotworem – tłumaczy dr Olivia Komorowska z Clinica Dermatologica w Gdańsku.

Niezależnie od tego, czy przeszkadza ci nieestetyczna blizna, czy „wysłużony" tatuaż, przyjrzyj się bliżej ofertom gabinetów kosmetologicznych i medycyny estetycznej. Wszelkie szczegóły terapii poznasz zapewne podczas pierwszej wizyty u specjalisty. ■

Petite Perle

PEDICURE MEDYCZNY
Specjalistyczna pielęgnacja paznokci i stóp

PERFEKCYJNY MANICURE
Manicure z trwałym lakierem Gel-color OPI
Pakiety sterylne
Najwyższa jakość zabiegów

SALON KOSMETYCZNY PETITE PERLE
Gdańsk Oliwa, ul. Maurycego Beniowskiego 51
tel. +48 58 355 22 11

Godziny otwarcia:
PN-PT 9-21
SOBOTA 9-15

www.petiteperle.pl
facebook.com/SalonPetitePerle

PROMOCJA NA HASŁO

„KARNAWAŁ Z PETITE PERLE"

10% zniżki na wszystkie usługi. Promocja trwa do 29.02.2016 r.

PORADY EKSPERTA

JAK DBAĆ O PIĘKNY I NATURALNY WYGLĄD OPOWIADA AGNIESZKA KOŚNIK-ZAJĄC

Większość z nas chciałaby być wiecznie piękna, bez zmarszczek czy cellulitu. Upływającego czasu nie zatrzymamy, ale dzięki osiągnięciom współczesnej kosmetologii i medycyny estetycznej skutecznie możemy opóźnić procesy starzenia się skóry i dłużej cieszyć się młodym wyglądem. Tym artykułem chciałabym rozpocząć swój cykl „Porady eksperta", w którym postaram się rozwiać wątpliwości dotyczące różnych obszarów zabiegów estetycznych i przybliżyć kuracje skuteczne i bezpieczne. Rozpoczynamy od procedur poprawiających wygląd naszej twarzy.

AGNIESZKA KOŚNIK-ZAJĄC

właścicielka Instytutu Kosmetologii Babiana w Gdańsku i prezes Fundacji Wspierania Rozwoju Medycyny Anizja. Aktywnie uczestniczy we wprowadzaniu nowości na rynek, rekomenduje sprawdzone produkty i zabiegi. Ukończyła biotechnologię na Politechnice Gdańskiej, przez wiele lat pracowała w przemyśle farmaceutycznym. Ukończyła również organizację i zarządzanie ośrodkami wellness i Spa, a później kosmetologię bioestetyczną. Wraz z mężem prowadzi także Klinikę Chirurgii Naczyń ArtVein w Gdańsku.

Jeszcze kilka lat temu obserwowałam, jak termin kosmetologia estetyczna wywołuje zdziwienie lub lekki uśmiech niedowierzania na twarzach moich klientów. Dziś odnoszę wrażenie, że jego popularność budzi wręcz poczucie presji bycia „wiecznie młodym", a przecież nie o to chodzi... To raczej szansa posiadania zdrowej skóry, z której warto skorzystać. Wszak skóra jest naszą wizytówką.

Istnieje naprawdę szeroki wybór procedur na twarz. Począwszy od odżywienia i nawodnienia skóry, poprzez likwidowanie zmarszczek, blizn potrądzikowych, przebarwień, zamykanie naczynek, a na modelowaniu skończywszy. Do najczęściej wykonywanych zabiegów w gabinetach medycyny estetycznej należą dziś: zabiegi z użyciem toksyny botulinowej (botoksu), wypełniaczy z kwasu hialuronowego oraz mezoterapia.

Ten pierwszy zabieg zdecydowanie wiedzie prym. Nie ma lepszej od botoksu metody likwidowania zmarszczek mimicznych. To sprawdzony i skuteczny sposób, który polecam, lubię i sama poddaję się regularnym zabiegom. Efekt jest szybko widoczny i utrzymuje się przez kilka miesięcy. Należy jednak pamiętać, że umiar to recepta na naturalny wygląd. Nikt nie chce przecież zupełnie pozbawić się mimiki twarzy...

Nie ma zabiegu uniwersalnego. Każdy pacjent ma inne potrzeby, inną kondycję skóry, inne przeciwwskazania. Kluczową rolę w powodzeniu terapii odgrywa indywidualny kontakt z klientem, niezbędna jest zatem wnikliwa konsultacja. Najważniejsze jest zdrowie, nie usługa. Zabiegi beauty to nie tylko likwidacja defektów: przebarwień, naczynek czy blizn. To przede wszystkim profilaktyka i dbanie o zdrowy wygląd.

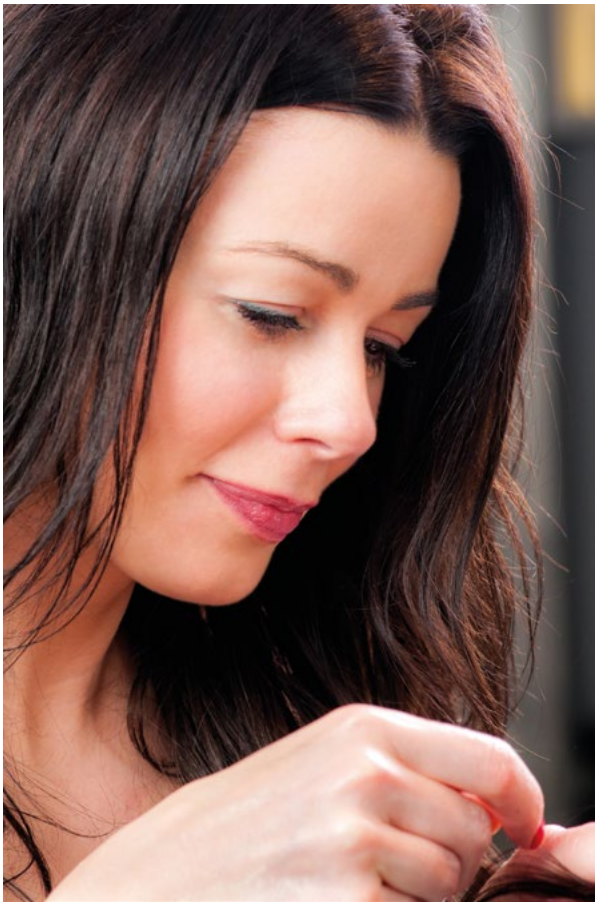
Chciałabym żeby nasz klient zdawał sobie sprawę, że każdy bez względu na wiek może wyglądać i czuć się pięknie! Postęp i technologia umożliwiają dziś przeprowadzanie zabiegów „bez skalpela". To znaczy bezpiecznych, lepiej tolerowanych, równie efektywnych i łatwo dostępnych. Tak naprawdę, dziś atrakcyjny wygląd jest w zasięgu ręki każdego z nas.

Każda kobieta potrzebuje czasem natychmiastowego efektu, nie tylko przed ważną uroczystością. Czasem chodzi po prostu o szybką poprawę samopoczucia. Karnawał to doskonała okazja, by wypróbować tak zwane zabiegi bankietowe, to znaczy takie, po których natychmiast zauważymy efekt napięcia skóry, wygładzenia czy rozświetlenia cery. Nie wymagają rekonwalescencji i działają błyskawicznie. Ich rezultat niestety nie jest długotrwały. Jednak trzeba zaznaczyć, że nowoczesne linie kosmetyczne podejmują to wyzwanie - ekskluzywne marki naprawdę pozwalają uzyskać spektakularny wynik kuracji. Warto więc zainwestować w terapię. ■

PRZEDŁUŻANIE I ZAGĘSZCZANIE WŁOSÓW TO JUŻ CODZIENNOŚĆ

Przez lata przedłużanie włosów kojarzyło się głównie z gwiazdami sceny oraz celebrytkami. Czasy się jednak zmieniły i zabiegi zarezerwowane dotychczas wyłącznie dla znanych i bogatych dostępne są już dla każdego.

„Jak Cię widzą tak Cię piszą" - to polskieprzysłowie od czasu powstania nie straciło na znaczeniu i nieustannieoddaje nasze postrzeganie świata. Chętniejpoznajemy ludzi zadbanych i atrakcyjnych fizycznie. U kobiet duże znaczenie mają włosy – *to one przyciągają wzrok męskiej części populacji, odciągają uwagę od mankamentów figury, przenosząc ją na to, co piękne i wyjątkowe. Twarz otoczona lśniącymi, zdrowymi i zadbanymi włosami wygląda bardziej promiennie i po prostu zdrowiej. Jednak nie zawsze, pomimo wielu zabiegów pielęgnacyjnych, nasze włosy są idealne. To problem wielu kobiet, który trudno jest rozwiązać bez pomocy fachowca. Warto się wtedy udać po pomoc do osoby z wieloletnim doświadczeniem, specjalizującej się w przedłużaniu i zagęszczaniu włosów.*



- Wciąż pokutuje mit, że zabieg przedłużania włosów niszczy naturalne włosy. Krąży też opinia, że nie można się w nich kąpać i na pierwszy rzut oka widać ich nienaturalność. To stereotyp, który z nowoczesnym przedłużaniem i zagęszczaniem włosów nie ma nic wspólnego - zapewnia Ania Machała, ekspertka z zakresu przedłużania i zagęszczania włosów, właścicielka Hair Studio z Sopotu. Dzisiaj zabiegi wykonywane są z naturalnych włosów: słowiańskich bądź firmy Great Lengths. Przedłużanie wykonuje się w sposób bezpieczny dla naturalnych włosów, za pomocą keratynowych płaskich łączeń na zimno. Zabiegi przedłużania i zagęszczania włosów są dostępne już nie tylko dla wybrańców. – Moje klientki to kobiety prowadzące własne firmy, managerki, ale również aktorki – *osoby często zabiegane i oczekujące wspaniałej, spektakularnej fryzury każdego dnia. To również panie, którym zależy głownie na zagęszczaniu włosów a nie o lokach kończących się na wysokości pasa* – mówi Ania Machała. Wbrew pozorom nie są to bardzo młode dziewczyny. To głównie kobiety w wieku około 30-45 lat – *aktywne zawodowo, uprawiające sport, mające rodziny, a często również małe dzieci. Stawiające na nieograniczony komfort, wygodę i wspaniały wygląd* – dodaje.

O włosy przedłużone i zagęszczane dba się tak jak o naturalne. Myje się delikatnymi szamponami, chociażby takimi, jakie oferuje firma Great Lengths. Pielęgnacja odżywkami jest zbliżona do tradycyjnego sposobu aplikacji. Jedynie należy zwracać uwagę, aby kosmetyk nie zawierał protein, a nakładanie odbywało się nie bezpośrednio na miejsca keratynowych łączeń włosów doczepianych i własnych. Zwracam uwagę na strukturę włosa. By był lśniący, silny i zdrowy proponuję moim klientkom, w pełni skuteczną kurację radykalnie wzmacniającą włosy. Oczywiście włosy mogą być farbowane, lokowane oraz układane w wymyślne fryzury – zapewnia Ania Machała, właścicielka Hair Studio. – Nie ma również ograniczeń związanych z aktywnościami fizycznymi. Można bez problemu kąpać się w basenie z chlorowaną wodą, czy w słonym morzu, nurkować lub jeździć na nartach z czapką na głowie – dodaje. Nasze życie czy codzienne nawyki nie muszą ulegać drastycznej zmianie. Każdego dnia można cieszyć się wspaniałymi przedłużonymi i zagęszczonymi włosami nie martwiąc się jednocześnie o ich kondycję.

Ania Machała
Właścicielka Hair Studio
tel.kom. 501 445 905
Aleja Niepodległości 648/1, Sopot
www.hairstudio.expert

MUZA I PROJEKTANT

Gdynianin, projektant Patryk Wojciechowski, finalista programu Project Runway zaprojektował autorską linię sukien ślubnych dla trójmiejskiej firmy Marry Me - House of Brides. Twarzą kampanii będzie Osi Ugonoh, gdańszczanka, która wygrała ostatnią edycję Top Model Polska.

Ilustracje: Katarzyna Karwicka

"Projektant i muza" to motyw przewodni kampanii, mówiący o wyjątkowej relacji, jaka zachodzi pomiędzy projektantem a modelką podczas długotrwałej twórczości, kreując niepowtarzalną więź, wsparcie, wzajemną inspirację i przyjaźń. Sesja wizerunkowa kolekcji z Osi Ugonoh w roli głównej lada dzień ujrzy światło dzienne. Zdjęcia wykonał Witek Berkan, utrwalający w obiektywie piękno wielu gwiazd, celebrytów i artystów.

Kolekcja składać się będzie z 15 autorskich modeli. Dominować będą proste fasony o mocno zarysowanej, graficznej konstrukcji wzbogacone charakterystycznymi detalami. Powróci chętnie wykorzystywany przez projektanta element dekoracyjnego przewinięcia. Część modeli zostanie ukazana w nieco bardziej romantycznej odsłonie - pojawi się na nich delikatny motyw lecących ptaków. mp

bizuu
WARSZAWA / POZNAŃ / KATOWICE / GDYNIA
GALERIA MOKOTÓW
UL. KOSZYKOWA 1
STARY BROWAR
SILESIA CITY CENTER
CH KLIF
ONLINE SHOP sklep.bizuu.pl

Fot. Grymuza

WEAR Gepetto

100% polski design, do tego hand-made, naturalnie, ekologicznie i modnie - tak można opisać markę Gepetto. Okulary wykonane są z drewna najwyższej jakości: bambusa, palisandru, czerwonego palisandru oraz z zielonego drewna sandałowego. Każda para jest unikatowa ze względu na niepowtarzalny rysunek słojów drewna i jego zróżnicowany odcień. Każdy egzemplarz jest starannie wycinany, szlifowany, impregnowany, a następnie łączony w całość i montowany z soczewkami korekcyjnymi lub przeciwsłonecznymi w różnych wariacjach kolorystycznych. Zapraszamy na stronę www.weargepetto.pl

Fot. Grymuza Geretto

Fot. Grymuza

Fot. Grymuza Geretto

Geretto Fot. Grymuza

Fot. Grymuza Geretto

HISTORIE KUCHENNE

Fot. Karol Kacperski

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

Fot. Karol Kacperski

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

ZIMOWE SMAKI W JEDNYM GARNKU

AUTOR: AGATA RUDNIK

Za nami Sylwester i Nowy Rok, ale przed nami dłuuugi, ciemny i mroźny sezon zimowy. Co jeść, by mieć siły do walki z niskim temperaturami? Czym sa eintopfy i dlaczego warto spróbować brukiew? O tym wszystkim rozmawiają Claudia Filippi - Chodorowska, Honorowy Konsul Republiki Włoskiej, znawczyni kuchni śródziemnomorskiej oraz Kuba Maj, pasjonat kuchni świata.

Agata Rudnik: Święta, święta i jak zwykle po świętach. Wszyscy objedzeni, po hucznych sylwestrowych zabawach...

Claudia Filippi - Chodorowska: Południe Europy nie ma w zwyczaju organizowania bali sylwestrowych i tańców do rana. We Włoszech istnieje za to tradycja kolacji sylwestrowych. Ten, kto może sobie na to pozwolić, wybiera się do najlepszej restauracji. Niektórzy decydują się zaś na wystawną kolację w domu. O północy zaś, jeśli mieszkają w miejscu, gdzie będą fajerwerki, wychodzą na zewnątrz i spotykają się z rodziną i przyjaciółmi.

Kuba Maj: W zeszłym roku zdecydowaliśmy się na zorganizowanie takiej kolacji w Rucoli w Krzywym Domku. Było bardzo kameralnie, ale i tak byliśmy pod wrażeniem, że tyle osób zdecydowało się na taką formę spędzenia tego wieczoru. Menu składało się z sześciu dań, a o północy zwieńczyliśmy całość lampką szampana. O godzinie pierwszej wszyscy już byli cali i bezpieczni w domu. Było w tym coś podniosłego i wyjątkowego.

AR: Co jedzą Włosi podczas takich kolacji?

CFC: Przede wszystkim coś z soczewicą, która zapewniać ma szczęście. Menu oparte jest jednak głównie na owocach morza. W Nowy Rok, poza tym, że w małych miasteczkach nadal panuje zwyczaj wyrzucania przez okna starych, niepotrzebnych rzeczy, jada się uroczysty obiad w towarzystwie przyjaciół i rodziny. Kuba, a jak to wygląda w Tajlandii?

Kuba Maj: W Tajlandii ten czas spędza się bardzo aktywnie. Poza tym, jest to raczej związane z atrakcjami dla turystów, jak np. wakeboard, czy windsurfing. Z drugiej strony, ja lubię, kiedy za oknem prószy śnieg, a sylwester nabiera prawdziwie magicznego charakteru.

CFC: Skoro już zahaczyłeś o zimową aurę, to może porozmawialibyśmy o typowo zimowym menu. Ja uwielbiam np. jednogarnkowe jedzenie, czyli tzw. eintopfy.

KM: Ha! Mnie mama nauczyła gotowania w szybkowarze. To dopiero cudowne urządzenie. Cała Azja stoi szybkowarem, a Indie to po prostu bez niego nie istnieją. Wszystko wrzucamy do urządzenia i w 20 minut jest gotowe, nawet baranina, która zwykle wymaga długiego gotowania. Niesamowite.

CFC: Moda na szybkowary dotarła do Polski dosyć późno. W krajach anglosaskich i na południu Europy szybkowary były jednak od zawsze. Moja mama pierwszy szybkowar przywiozła z Anglii w roku 1956, gdzie w Polsce w ogóle o nim nikt nie słyszał.

AR: Czego zatem warto spróbować zimą?

CFC: Takim typowym zimowym daniem jest na pewno grochówka zrobiona na świńskiej nóżce. Z łuskanego grochu.

KM: Ja lubię też takie dania, jak tadżin (tradycyjna potrawa marokańska z wołowiny – przyp. red.), a więc takie, które długo się duszą, a ich aromat uwalnia się stopniowo.

AR: Ja pochodzę z Kociewia, a tam jemy m.in. brukiew i czerninę...

CFC: O, dokładnie! Moja mama była Kociewianką. Brukiew na gęsinie z majerankiem jest absolutnie genialna.

KM: Brukiew to roślina zupełnie niedoceniana. Jakiś czas temu mieliśmy w Grono di Rucola zupę z brukwi. Jeden z gości zawołał mnie i zapytał – czy chce pan nas karmić, jak w Auschwitz? Zaniemówiłem.

CFC: Oj... A ja się zastanawiam, gdzie można dostać dobrą gęsinę. Ale pewnie na Hali Targowej w Gdyni.

KM: Ja stwierdziłem ostatnio, że to nawet nie ma znaczenia, czy kupuję świeżą, czy mrożoną, liczy się to, jak jest hodowana. To właśnie wpływa na jej smak.

CFC: Nie bójmy się mrożenia. Podobnie jest z ośmiornicami. Jeśli zaś chodzi o mięso, to zimą z powodzeniem możemy zastępować je ciecierzycą, soczewicą, grochem łuskanym, czy fasolą. Wszystkie rośliny strączkowe zawierają bowiem bardzo dużo białka, tak potrzebnego nie tylko o tej porze roku. Włosi gotują z nich bardzo gęste zupy, podawane z makaronem. Zupę polewa się oliwą extra vergine tłoczoną na zimno oraz ze świeżo zmielonym pieprzem prosto z młynka. Taka zupa w ogóle nie wymaga wkładki mięsnej. Typowym przykładem dania jednogarnkowego jest też rosyjska solianka z mięsem, warzywami i kaparami. Zimą świetnie sprawdzi się także barszcz ukraiński. Właśnie sobie uświadomiłam, że nie pamiętam, kiedy ostatni raz go gotowałam. Chyba mam pomysł na to, co przyrządzę w najbliższym czasie (śmiech). ■

TARTALETKI Z RUKOLĄ, POMIDORAMI I SEREM FETA

SKŁADNIKI:

- 200 g mąki pszennej
- 100 g masła
- 1 jajko
- 50 g rukoli
- 2 pomidory świeże
- 1 opakowanie sera feta (270 g)
- zioła prowansalskie, bazylia, oregano, pieprz, sól

PRZYGOTOWANIE:

Ciasto: Do miski wsypać mąkę, dodać masło, jajko i szczyptę soli. Całość zagnieść na gładką masę, uformować kulę, przykryć i wstawić do lodówki na min. pół godziny.

Nadzienie: Rukolę umyć i osuszyć. Pomidory i ser feta pokroić w kostkę.

Całość: Gdy ciasto będzie już gotowe, rozwałkować na blacie oprószonym mąką. Wykrawać koła o średnicy trochę większej od średnicy form do tartaletek oraz cienkie paseczki. Ciasto układać w naczyniach i naciągać na bok, następnie nakłuć widelcem. Na każdą tartaletkę nałożyć rukolę, ser feta i pomidory. Posypać bazylią, oregano i ziołami prowansalskimi. Przyprawić solą i pieprzem. Na wierzchu ułożyć cienkie paseczki ciasta. Gotowe tartaletki ułożyć na blachę do pieczenia i piec przez około 15 minut w temperaturze 150°C.

ROLADKI DROŻDŻOWE Z SZYNKĄ, SEREM I SUSZONYMI POMIDORAMI

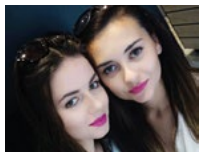
SKŁADNIKI:

- 250 g mąki pszennej
- 1/2 szklanki śmietany kwaśnej 18%
- 120 g masła (w temp. pokojowej)
- 25 g drożdży świeżych
- 1 łyżka cukru
- 10 plasterków szynki
- 10 plasterków sera
- 8 pomidorów suszonych
- keczup
- zioła prowansalskie

PRZYGOTOWANIE:

Ciasto: Drożdże wymieszać ze śmietaną i cukrem, aż do całkowitego rozpuszczenia. Dodać mąkę oraz masło i zagnieść gładkie, elastyczne ciasto. Rozwałkować cienko na kształt prostokąta.

Nadzienie: Ciasto posmarować keczupem i posypać ziołami prowansalskimi. Następnie położyć plastry szynki, sera i pokrojone pomidory suszone. Całość zawinąć tak jak roladę. Pokroić na plastry o grubości około 1 cm. Piec na blasze wyłożonej papierem do pieczenia przez około 15 minut w temp. 180 °C.



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

KAKU FASHION & COOK

www.kakufashioncook.pl

ZAMÓW SZEFA KUCHNI DO DOMU

AUTOR: KLAUDIA KRAUSE

Organizujesz przyjęcie i nie masz pomysłu na to jak zadbać o żołądki swoich gości? Najprościej jest zamówić catering. Ale proste rozwiązania nie zawsze są najlepsze. Lepiej jest zaprosić uznanego szefa kuchni, który nie tylko ugotuje wykwintne dania, ale też fascynująco o nich opowie. Taką możliwość daje platforma Ulala Chef. Z założycielką Ulala Chef Agnieszką Górską rozmawialiśmy podczas grudniowego spotkania z cyklu Creative Morning w Inkubatorze Starter.

Jest pani pomysłodawcą inicjatywy Ulala Chef. Czym jest Ulala Chef?
Ulala Chef to w skrócie platforma internetowa, za pomocą której klienci mogą przeglądać oferty prywatnych kucharzy, porównywać ceny, czytać opinie innych klientów na temat danego szefa kuchni i zamówić ich usługę na prywatne przyjęcia w swoich domach.

Współpracowała pani z innymi startupami - strategia dla Gastronauci.pl i Stoliczku.pl. Wreszcie przyszedł czas na własny projekt. Skąd ten pomysł?
Kiedy zdecydowałam się zrezygnować z pracy w korporacji, z dnia na dzień poczułam, że to jest ten czas, w którym chciałabym się dużo dynamiczniej rozwijać i poznać coś, czego do tej pory jeszcze nie znałam, czyli świat startupów. Pewnego razu usiadłam na kanapie w podkrakowskim domu mojej siostry i pomyślałam, że fajnie byłoby mieć taką możliwość, żeby przyszedł do mojego domu lub domu moich przyjaciół raz na jakiś czas jakiś profesjonalny kucharz i ugotował dla mnie i dla gości kolację. To był po prostu instynkt. Na dzień dzisiejszy mamy w ofercie menu ponad 30 kucharzy i barmanów w największych miastach Polski. W Trójmieście współpracuje z nami dwunastu szefów.

Czy istnieje jakiś przepis na udany biznes w branży kulinarnej?
Testy, testy, testy. Projekt trzeba jak najszybciej zderzać z rynkiem, nawet wtedy kiedy jeszcze nie jest w pełni ukształtowany. Poprosiłam kucharzy żeby zrobili dla mnie prywatne przyjęcia w moim domu, chciałam zobaczyć jak to wszystko wygląda z perspektywy klienta, zobaczyć, gdzie są ewentualne niedociągnięcia koncepcji i projektowanego procesu.

Agnieszka Górska

Jaka kuchnia króluje w domach potencjalnych klientów, co gotują szefowie kuchni?
Są kucharze, którzy zajmują się stricte kuchnią włoską, tu w Trójmieście mamy np. dwóch rodowitych Włochów. Mamy również prawdziwego Taja, który serwuje kuchnię tajską, mamy też wspaniałego specjalistę od kuchni japońskiej, który jest typowym sushi masterem i finalistą konkursu Global Sushi Challenge. Łącznie nasi kucharze mogą poszczycić się 18 czapkami przewodnika Gaul&Millau. Są specjaliści od nowoczesnej kuchni europejskiej i tradycyjnej polskiej. Są też mistrzowie tzw. fine dining jak Adam Woźniak, szef kuchni Mercato w gdańskim Hiltonie, czy Przemek Klima, pracujący obecnie z Wojciechem Amaro. UlalaChef charakteryzuje się bardzo dużą elastycznością i dosyć szerokim wachlarzem wyboru. Bardzo ważnym atutem u nas jest to, że przed przyjęciem chef dowiaduje się od klienta, czy wśród gości będą osoby z jakimikolwiek ograniczeniami diety czy alergiami pokarmowymi. I bierze to pod uwagę konstruując finalne menu.

Ile kosztuje wynajem takiego chefa?
Najtańsze oferty na naszym portalu zaczynają się od 80 zł za osobę przy 10 osobowym przyjęciu. Wynajem najdroższych kucharzy, którzy są obecnie dostępni na portalu oscyluje w granicy 300 zł za osobę. Taka jest rozpiętość tych ofert. Trzeba zaznaczyć, że w ofertę wliczony jest produkt, elegancka zastawa, która jest dobrana do menu, przyjazd praca szefa na miejscu, serwowanie dań, opowiadanie o nich gościom, a nawet sprzątnięcie kuchni.

Zatrudniacie tylko zawodowych kucharzy czy pasjonatów też?

Mieliśmy kilka podejść do pasjonatów, hobbystów, ale one dla nas niestety się nie sprawdzają. Od początku zabiegamy o to, aby były to przyjęcia obsługiwane przez profesjonalistów. Czym innym jest podanie 2-daniowej kolacji dla grona przyjaciół we własnym domu, a czym innym jest sprawne obsłużenie 20-osobowego przyjęcia z pięciodaniowym menu. To na dobrym poziomie potrafią tylko profesjonalni kucharze i to też tylko ci najlepsi i sprawdzeni.

Jakaś ciekawa historia z projektu?
Kilka tygodni temu dostaliśmy maila od concierge'a z dużego francuskiego banku, z Paryża. Jego klient, Francuz, który mieszka obecnie w Krakowie, chciał zorganizować romantyczną kolację niespodziankową z okazji urodzin swojej ukochanej. Organizacją i pośrednictwem z nami zajął się właśnie ten paryski concierge. Od niego dostaliśmy zlecenie na wykwintną kolację dla dwóch osób w krakowskim apartamencie klienta. Bardzo napięty termin, na organizację mieliśmy raptem 4 dni, a wówczas w Krakowie nie oferowaliśmy jeszcze tamtejszych szefów. Na szczęście w naszym portfolio są kucharze gotowi podróżować nawet w odległe zakątki Polski, żeby zrealizować takie zamówienie. Zlecenie podjął jeden z naszych znakomitych chefów, Michał Morawski z Wrocławia. Klient zadowolony, ukochana doceniła prezent i niespodziankę, a my szczęśliwi, że mogliśmy być częścią tego wyjątkowego wieczoru. ■

ELIKSIR

Eliksir jest połączeniem koktajl baru oraz eleganckiej restauracji. Myślą przewodnią lokalu jest tzw. foodpairing czyli umiejętność komponowania dań z alkoholem. Bar nastawiony jest na koktajle klasyczne i modernistyczne, podawane w oryginalny sposób. Restauracja natomiast ukierunkowana jest na tworzenie niecodziennych dań z najwyższej jakości składników.

Jedyny w swoim rodzaju.

Eliksir jest wyjątkowym miejscem nie tylko ze względu na menu.

Najważniejszą częścią lokalu jest 11-metrowy bar, skupiający wokół siebie dużą część gości odwiedzających Eliksir. Rozmiar baru nie jest przypadkowy. Tak duża powierzchnia barowa, poza tym, że podnosi funkcjonalność i efektywność lokalu, daje gościom przede wszystkim możliwość interakcji z barmanem- rozmowy o ulubionych smakach, możliwość przyglądania się jego rzemiosłu, zaczerpnięcia wiedzy na temat szerokiej gamy alkoholi dostępnej na półkach baru (na naszych półkach dostępnych jest.... różnych alkoholi, możemy poszczycić się posiadaniem.....)

Ponadto bar posiada również pełnowartościową stację kuchenną, przeznaczoną do live cooking'u oraz przygotowywania niektórych przekąsek, dostępnych po zamknięciu kuchni.

Co równie niespotykane, w Eliksirze barmani własnoręcznie przygotowują wszystkie składniki koktajli tj. świeżo wyciskane soki, likiery, bittersy, zapewniając tym samym najwyższą jakość serwowanych mikstur.

Pasjonaci /specjaliści.

Eliksir dzięki swej nietypowej koncepcji przyciągnął najlepszych w swych dziedzinach specjalistów z całej Polski, którzy z zaangażowaniem i pasą wcielają ją w życie.

O najwyższą jakość serwowanych dań dba Paweł Wątor (współzałożyciel firmy thefood.pl, były zastępca szefa kuchni w grupie Caprice Holdings w Londynie, zastępca szefa kuchni hotelu Hilton w Gdańsku oraz zastępca szefa kuchni Wojciecha Modesta Amaro w restauracji Amber Room, współautor kilku książek kulinarnych).

Osobą odpowiedzialną za jakość i smak serwowanych koktajli natomiast jest Grzegorz Nowicki, młody, niezwykle utalentowany barman, mający już na swoim koncie wygraną w konkursie Absolut Shake it Up 2014 oraz Jameson Bartenders Ball 2014, udział w prestiżowej Absolut Academy Pro w Szwecji oraz udział w ogólnoświatowym finale Jameson Bartenders Barrelmans Homecoming.

Wyjątkowa oprawa wydarzeń.

Eliksir to również doskonałe miejsce do organizacji wydarzeń wymagających wyjątkowej oprawy. Przemyślana aranżacja przestrzenna lokalu, niezbędne zaplecze techniczne (m.in. dedykowane nagłośnienie, projektor) oraz wieloletnie doświadczenie event managerów Eliksiru pozwala na organizację zarówno kameralnych spotkań biznesowych jak również szkoleń, konferencji, imprez firmowych czy też uroczystości rodzinnych.

Ideą przyświecającą powstaniu koktajlbaru Eliksir jest zmiana postrzegania kultury barowej w Trójmieście oraz oddanie szacunku rzemiosłu najwyższej klasy specjalistów. Eliksir to idealne miejsce dla wszystkich tych, którzy ciekawi są nowych, nietuzinkowych połączeń smakowych oraz tych, którzy cenią najwyższą jakość.

ul. Mariana Hemara 1, Gdańsk , tel. 570-191-910

KOT W ŚMIETANIE DLA GENERAŁA

AUTOR: KATARZYNA GRAJ

Co gościło na stołach w polskich domach podczas II Wojny Światowej? Jak wyglądała kuchnia okupacyjna? Czym żywili się polscy żołnierze? O tym wszystkim pisze Aleksandra Zaprutko – Janicka w swojej książce „Okupacja od kuchni. Kobieca sztuka przetrwania". To swoista lekcja historii, świadectwo wyjątkowej siły polskich kobiet w trakcie II wojny światowej, lektura kulinarna, ale również zbiór nieznanych wcześniej opowieści.

Pani Aleksandro, zgodzi się pani ze mną, że książka „Okupacja od kuchni. Kobieca sztuka przetrwania" ma drugie dno? Z jednej strony czytamy o kulinariach podczas II wojny światowej, ale tak naprawdę z każdej strony płynie do nas energia zaradnych kobiet, o których czasami historia zapomina…

I ja się absolutnie na to zapominanie nie godzę. Za przykład niech posłużą obchody kolejnych rocznic wybuchu powstania. W ich trakcie opowiada się o poświęceniu i ryzyku ponoszonym przez jego uczestników – żołnierzy, łączniczki i sanitariuszki. A czy wspominane są przy tym kobiety, które tuż za linią barykad z narażeniem życia prowadziły kuchnie i stołówki? Albo te, które prały i cerowały powstańcom ubrania i starały się zorganizować im przyzwoite posłanie by do boju pokrzepieni? Dla mnie ich praca też jest ważna. W mojej książce zaglądam do nich przez kuchenne drzwi. Gdyby nie poświęcenie Polek nie byłoby żadnego podziemia niepodległościowego. Który akowiec miałby czas na walkę z okupantem, jeśli musiałby przy tym prać, sprzątać, gotować, zdobywać jedzenie, uprawiać warzywa na działce, cerować sobie skarpetki i pamiętać o milionie drobnych codziennych spraw?

Co skłoniło panią do napisania książki „Okupacja od kuchni"?

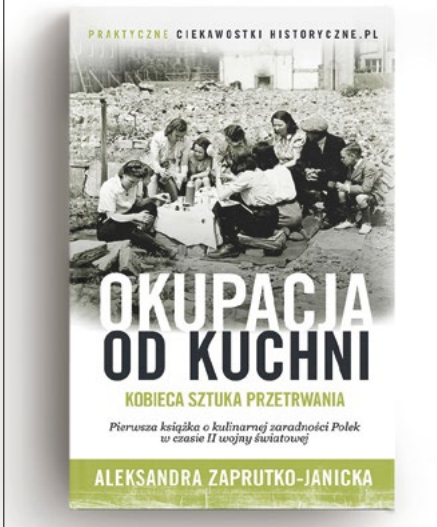
Przeglądając kulinarne zasoby Biblioteki Jagiellońskiej trafiłam na coś nietypowego, na książkę kucharską z okresu drugiej wojny światowej. W pierwszym odruchu uznałam, że to jakiś absurd. W czasie okrutnego hitlerowskiego terroru ktoś miał się bawić w wydawanie książek kucharskich? Głębsza refleksja przyszła dopiero po czasie. Wystarczy pomyśleć, jak wielu rodzinom z niedawnych elit zawalił się cały świat. Mężczyźni albo poszli na wojnę i nie wrócili, albo stracili dotychczasowe źródła dochodów. Co pozostało kobietom? Zakasać rękawy i wziąć się do roboty, by zapewnić byt rodzinie, a w tym celu potrzebowały „know how".

Pani książka to wyjątkowy opis kreatywności Polek podczas II wojny światowej, ale także anegdoty, o których wielu z nas nie miało pojęcia. Tak jest w przypadku Generała Bora-Komorowskiego, który zjadł kota w śmietanie...

Działo się to w czasie powstania warszawskiego. W pewnym momencie sytuacja zaopatrzeniowa była tak trudna, że zaczęto zjadać nawet domowych pupili. Bór-Komorowski miał odznaczyć jednego z powstańców. Kiedy chłopcy z oddziału dowiedzieli się o spotkaniu z dowódcą, postanowili go godnie przyjąć i zdecydowali, że podadzą z tej okazji królika w śmietanie. Był z tym jeden drobny problem… i królik i śmietana były po prostu nie do zdobycia. Krowy, jakie uchowały się w walczącym mieście, były pilnie strzeżone – całe ich mleko oddawano dzieciom, a króliki zwyczajnie dawno zostały zjedzone. Powstańcy nie dali za wygraną i w miejsce szaraka upolowali kota. Podobno oprawiony wygląda tak samo jak tuszka z królika… W każdym razie nadal brakowało czegoś, w czym można by rzeczonego kota przyrządzić. Powstańcy pobiegli do drogerii, gdzie znaleźli olejek do opalania i na nim usmażyli mięso. Podobno generałowi smakowało.

Okupacja to wyjątkowo ciężki i trudny czas dla Polaków, ale ich zaradność była wręcz zadziwiająca! Co, według pani, zasługuje na wyjątkową uwagę w kuchni okupacyjnej Polek?

Myślę, że to, że potrafiły wykorzystać żywność do ostatniego okruszka. W kuchni nie miało się prawa nic zmarnować, nawet popłuczyny po mleku, czy woda z gotowania klusek. Tak zwana kluszczanka, zawierająca skrobię z gotowania na przykład makaronu, stanowiła dobrą bazę zagęszczającą do zup i sprawiała, że stawały się o wiele bardziej sycące. Tę odrobinę mleka, która zostawała po wypłukaniu garnka wykorzystywano w… pielęgnacji skóry. W czasach, kiedy kupowanie kosmetyków zamiast prowiantu było nie lada ekstrawagancją, kobiety i tak chciały w jakiś sposób o siebie dbać.



Czy „Okupacja od kuchni" jest w stanie dzisiaj sprawdzić się jako książka kucharska?

Jak najbardziej! Właśnie po to zamieściłam na końcu książki kilkadziesiąt ówczesnych przepisów. Czytelnicy mogą śmiało z nich korzystać i w zaciszu domowym spróbować tego, co jadały w czasie wojny nasze babcie i prababcie. Sama także testuję w kuchni te przepisy. Okupacyjna kuchnia jest bardzo prosta, często opiera się na zaledwie kilku składnikach, jest też oszczędna. ■

RESTAURANT Amici FOOD & WINE

Restauracja Amici to magiczne miejsce, stworzone z miłości do Włoch, które powstało z pięknej przyjaźni dwóch kobiet,o czym przekonać się możemy zaraz po wejściu do lokalu, gdyż na każdej ścianie widnieją cytaty przypominające nam na czym polega prawdziwa przyjaźń. A sama nazwa lokalu, Amici w dosłownym tłumaczeniu oznacza przyjaciele.

W Restauracji Amici możemy raczyć się prawdziwą włoską kuchnią, ktora przygotowywana jest z oryginalnych włoskich produktów. Ogromna gama wykwintnych przystawek, soczyste i pełne smaku makarony oraz pizza rozpływająca się w ustach, to tylko kilka propozycji, które dla Państwa przygotowaliśmy. Serwujemy również świeże owoce morza i ryby oraz wiele dań mięsnych do wyboru. Nie zapomnieliśmy również o małych milusińskich, na których czeka specjalnie dobrane dziecięce menu. Nasi kelnerzy z ogromną przyjemnością pomogą dobrać do każdego dania wino, ze skromnej winniczki Amici, w której znajdują się pieczołowicie wyselekcjonowane włoskie wina.

Każdego dnia dokładamy największych starań, aby w Amici była bardzo przyjacielska atmosfera, w której doskonale będziecie się czuli, drodzy Państwo, podczas spotkań rodzinnych, w gronie przyjaciół, czy podczas romantycznej kolacji we dwoje, lub w towarzystwie własnej osoby 😊

Restauracja Amici ul. 3-go Maja, Sopot (róg z ul. Króla Jana Kazimierza)
Otwarte 7 dni w tygodniu w godzinach 10:00 - 23:00
tel. +48 571 294 124 | e-mail: amici@restauracjaamici.pl | www.restauracjaamici.pl

KULINARNA PODRÓŻ DOOKOŁA WŁOCH

Cozzi RISTORANTE

AUTOR: AGATA RUDNIK

Nawet jeśli wydaje ci się, że o włoskiej kuchni wiesz już prawie wszystko, a restauracje inspirowane Italią znasz na wylot, to są jednak takie miejsca, do których po prostu wracać trzeba. Na mapie Trójmiasta z pewnością należy do nich gdyńska Cozzi Ristorante.

Na dobry początek zupa rybna z owocami morza - zuppa di pesce i bruschetta pomodoro (gorące pieczywo z pomidorami, bazylią, czerwoną cebulą, czosnkiem i rukolą zawsze brzmi i smakuje dobrze). Przychodzi pora na… pizzę? Wybierać możemy spośród białych (jak np. Napoli z mozzarellą, neapolitańską kiełbasą salsiccia i neapolitańskimi friarielli) i czerwonych (m.in. klasyczna Margherita, czy Milano z salami, karczochami, cebulą i tymiankiem). Miłośnicy makaronów swoje podniebienie cieszyć mogą np. intrygującym połączeniem spaghetti chitarra z wędzonym łososiem w aromacie wódki, masła i limonki.

Na mięsożerców czekają za to polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowo - kurkowym podawane z gnocchi i sałatką lub stek z polędwicy wołowej z sosem demi glace i toskańskimi ziemniaczkami z rozmarynem. W karcie nie brakuje również ryb i owoców morza (tu kusi szczególnie merluzzo con vongole – filet z dorsza w aromacie sosu z małży i białego wina z puree i sałatką).

Spokojnie, w karcie nie brakuje oczywiście deserów: klasycznego tiramisu, panna cotty z musem malinowym, czy sorbetu mango z likierem limoncello… Ufff… Sporo tego, a to tylko kilka pozycji z menu. Kuchnia to jednak dopiero początek. Dlaczego włoskie trattorie kochają wszyscy na całym świecie? Odpowiedź jest prosta – możemy poczuć się w nich jak w domu, nie zastanawiając się, czy jemy potrawę odpowiednimi sztućcami i czy dobraliśmy odpowiednie wino. Ma być smacznie, przytulnie i bez zbędnych stresów i napięć. Tak właśnie jest w Cozzi.

Fot. Karol Kacperski

Dzięki temu miejsce to sprawdzi się dobrze zarówno na lunch w zapracowany dzień, rodzinny obiad, jak i romantyczną kolację. Menu, choć bogate, to jednak opisane jest w taki sposób, że każdy z nas bez problemu odnajdzie „swoje" smaki, nie martwiąc się tym, że na talerzu pojawi się jakaś niemiła niespodzianka. Samo wnętrze zaprasza do tego, by tu po prostu odpocząć, najeść się do syta i cieszyć się drobnymi przyjemnościami.

Styczeń to miesiąc wyjątkowy. Zaczynamy rok z czystą kartą, mamy nowe postanowienia, chcemy po prostu być lepsi, dlaczego więc nie otworzyć się na nowe smaki? Cozzi przez cały pierwszy miesiąc roku 2016 zaprasza na wyjątkowe tygodnie. W cenie 39 złotych na własnym podniebieniu przetestujemy regionalne menu degustacyjne: przystawkę, danie główne, deser i kieliszek domowego wina.

Za nami pierwsze takie wydarzenie – restauracja Cozzi rozpoczęła cykl z przysmakami prosto z Toskanii. Goście próbowali m.in. panzanelli (tradycyjna sałatka z chleba, pomidorów, czerwonej cebuli, ogórka, selera naciowego i bazylii doprawiona oliwą extra vergine), makaron pappardelle z szarpanym mięsem dzika oraz grillowany schab z kością, by całość zwieńczyć deserem w postaci kruchych ciasteczek cantucci.

W następnym tygodniu wspólnie z Cozzi wybrać się możemy na Sycylię, która ugości nas gorącymi kuleczkami z ryżu arborio faszerowanymi włoską szynką cotto i mozzarellą, filetem z piesi kurczaka duszonym w sycylijskim winie Marsala oraz Cassatą, tradycyjnym ciastem biszkoptowym z ricottą, kandyzowanymi owocami i bitą śmietaną. Kolejne tygodnie to Emiglia Romana i Apulia. Wszystko to przywołuje smak lata i pozwala choć na chwile poczuć się niczym pod słońcem Italii. Warto, szczególnie, gdy za oknem panuje -12 st. ˚C.

SMAKOWALIŚMY TRÓJMIASTO

AUTOR: KATARZYNA PADUCH / FOTO: KAROL KACPERSKI

Restauracje, cukiernie, lokalni producenci z jednej strony, z drugiej 8 tysięcy gości spragnionych oryginalnych, często nowych i zaskakujących smaków - tak można podsumować pierwszą edycję festiwalu Smakuj Trójmiasto, który odbył się w Sztuce Wyboru w Garnizonie.

Do współpracy organizatorzy zaprosili 45 wystawców, którzy zaprezentowali swoje świąteczne i zimowe menu. Uczestnicy mogli spróbować zarówno tradycyjnych dań, jak i bardziej wyszukanej kuchni. Wielbiciele smaków krążących w naszych domach od pokoleń mieli okazję przetestować: bigos, śledziki przygotowywane na różne sposoby, barszcz czy kaczkę z zasmażaną kapustą w wykonaniu szefów kuchni trójmiejskich restauracji.

Osoby poszukujące nowych doznań kulinarnych też nie były zawiedzione. Dla nich przygotowano m.in. krem z homara z rawioli czy świąteczny gulasz z dzika. Podobnie było w strefie cukierniczej, gdzie królowały puszyste serniki, apetyczne ciasteczka, ale też piękne wegańskie, bezglutenowe ciasta i francuskie makaroniki.

– Ceny kształtowały się od 5 zł za porcje degustacyjne do 20 zł za pełne dania – mówi nam Justyna Zalewska, organizatorka. – Dzięki naszemu festiwalowi restauracje pokazały się z zupełnie nowej strony, oferując gościom swoje produkty w bardzo atrakcyjnych cenach – dodaje.

Wielbiciele mocniejszych trunków też nie wyszli zawiedzeni. Dla nich wystawcy przygotowali wina i nalewki robione według tradycyjnych receptur. Dużym powodzeniem wśród uczestników cieszyły się warsztaty i pokazy – szczególnie prezentacja restauracji „Pierogi z drogi", w trakcie której można było poznać tajniki lepienia domowych pierogów. Dzieci natomiast miały szansę wziąć udział w dekorowaniu pierników wraz z cukiernią T. Deker i w tworzeniu dekoracji świątecznych z Agu Leśniewską.

8 tysięcy gości było zadowolonych. Ten sukces frekwencyjny i organizacyjny może oznaczać tylko jedno – kolejne edycje, w których będą rozsmakowywać się mieszkańcy Trójmiasta. Najbliższa, która odbędzie się 21 lutego w Sztuce Wyboru odkryje przed nami afrodyzjaki w kuchni, czyli smaki azjatyckie. W planach są też edycje: wielkanocno - wiosenna, vege i na słodko dla dzieci. ■

PRESTIŻ PATRONUJE

REKLAMA

PRZEPIS NA KACZKĘ

www.venv.pl

SKŁADNIKI:
- Pierś kacza 2 szt.

Marynata:
- Ząbek czosnku - plasterki
- Gałązka rozmarynu - listki
- Szczypta pieprzu młotkowanego

Kluski szare:
- 0,4 kg ziemniaków
- 1 jajko
- 1 łyżka maki ziemniaczanej
- 2 łyżki maki pszennej
- Sól i pieprz do smaku

Sos z czerwonego wina
- 100 ml Wino czerwone np. Barolo
- 2 łyżki masła
- Sól i pieprz do smaku
- 50 g jarmuż
- 1 jabłko
- Szczypta majeranku
- 1 łyżeczka miodu
- 1 łyżka masła klarowanego
- 1 łyżeczka prażonych orzeszków piniowych

PRZYGOTOWANIE:
Pierś kaczą myjemy i osuszamy, nacinamy skórę w „krateczkę" i marynujemy. Zostawiamy na noc w lodówce. Ziemniaki obieramy i ścieramy na tarce jak na placki ziemniaczane, starte ziemniaki odciskamy na sitku. Do gotowej masy dodajemy jajko, łyżkę mąki pszennej i ziemniaczanej, sól i pieprz. Łyżką formujemy małe kluski, obtaczamy w mące pszennej i gotujemy w osolonym wrzątku. Oczyszczone liście jarmużu gotujemy we wrzątku aż będzie miękki następnie wkładamy do zimnej wody. Jabłka oczyszczamy i kroimy na ćwiartki. Pierś kaczą oczyszczamy z marynaty, smażymy na gorącej patelni od strony skóry, następnie przekręcamy, około 2 min z każdej strony. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 120 °C na 10-15 min w zależności od upodobań. Odlewamy tłuszcz z patelni i wlewamy czerwone wino, redukujemy do 1/3 objętości, dodajemy zimne masło, które zagęści sos, doprawiamy do smaku. Na oddzielnej patelni podsmażamy ugotowane kluski i jarmuż, przyprawiamy, odstawiamy na bok. Następnie na tej samej patelni karmelizujemy jabłka, dodajemy miód i majeranek. Na talerz układamy kluski, jarmuż i jabłka, kroimy kaczkę i polewamy sosem,

Smacznego

FEGATO MILANO: WĄTRÓBKA DROBIOWA W SOSIE PORTO

www.cozzi.pl

SKŁADNIKI:
- 300g wątróbki drobiowej
- 1 mała czerwona cebula
- 2 ząbki czosnku,
- 4 pieczarki,
- 3 gałązki tymianku,
- 120ml Porto,
- 100ml Demi Glace, 50ml
- śmietanka 15%
- natka piertuszki, sół pieprz

PRZYGOTOWANIE:
Na rozgrzanej patelni smażymy wątróbkę po 2 min z każdej strony, dodajemy cebulę i pieczarki, mieszamy, dodajemy czosnek, tymianek, sół i pieprz.

Podlewamy Porto, czekamy aż odparuje. Dodajemy Demi Glace i śmietankę, dusimy na małym ogniu. Podajemy na stalowej patelni z natką pietruszki i pieczywem natartym czosnkiem

DUSZONY KARK WOŁOWY Z CZERWONĄ FASOLĄ, GRZYBAMI I WĘDZONYMI CHIPOTLES

www.takobar.pl

SKŁADNIKI:
- 1 kg karku wołowego pokrojonego w kostkę o boku 2cm
- 1 biała cebula pokrojona w drobną kostkę
- 1 ząbek czosnku drobno posiekany
- 2 pomidory bez pestek
- 200g pomidorów krojonych z puszki
- 200g boczniaków
- 70g suszonych podgrzybków
- 150g czerwonej fasoli
- liście jarmużu
- koncentrat pomidorowy
- łagodna musztarda miodowa
- miód gryczany
- sos worcestershire
- domowego wyrobu sos chipotle BBQ
- mielona słodka papryka
- sól morska
- świeżo mielony czarny pieprz
- esencjonalny bulion cielęcy
- natka pietruszki

PRZYGOTOWANIE:
Oczyszczony, pokrojony w kostkę o boku 2cm oraz doprawiony solą morską i grubo mielonym czarnym pieprzem kark wołowy smażymy na mocno rozgrzanej patelni mocno rumieniąc mięso, uważając przy tym by go nie przypalić.
Mięso smażymy porcjami, następnie przekładamy je do brytfanny a na tej samej patelni szklimy biała cebulę, dorzucając pod koniec czosnek oraz 2 łyżki koncentratu pomidorowego. Smażymy wszystko przez krótką chwilę, dodajemy pomidory z puszki. Czekamy by nadmiar płynu odparował po czym przelewamy wszystko do brytfanny z mięsem razem z namoczonymi wcześniej podgrzybkami wraz z powstałą esencją grzybową. Do naczynia z mięsem dodajemy także 2 łyżki miodu gryczanego, 2 łyżki musztardy, słodką paprykę, 50ml sosu BBQ, 20ml sosu worcestershire i podlewamy wszystko bulionem tak by nie przykrył on całkowicie mięsa. Doprowadzamy całość do wrzenia, skręcamy ogień, przykrywamy brytfannę i na wolnym ogniu dusimy mięso przez mniej więcej 1,5h. Po upływie tego czasu dodajemy ugotowaną wcześniej czerwoną fasolę, boczniaki i dusimy całość przez kolejne pół godziny lub do czasu gdy mięso zacznie się niemal rozpadać. W tym momencie wrzucamy pomidory. Na koniec doprawiamy gulasz, dodajemy porwane liście jarmużu i posiekaną natkę pietruszki. Gotowe danie podajemy z ugotowanym na sypko ryżem basmati.

FENOMEN

AUTOR: AGATA RUDNIK

Kiedy w dodatku kulinarnym zamieściliśmy artykuł o gdyńskim Tako – zawrzało. Okazało się, że miejsce to wzbudziło ogromne zainteresowanie przede wszystkim dlatego, że trudno je sklasyfikować i zaszufladkować. Ni to restauracja, ni slow food może street food… Niby Meksyk ale raczej coś więcej niż klasyczny Meksyk, Taki Fusjon Mexico. Kto i co za tym wszystkim stoi? Sprawdziliśmy.

Fot. Karol Kacperski

Wchodząc do Tako, trudno nie zauważyć czarnej tablicy i wyrysowanej na niej kredą słynnej skali pikantności sals. Na samym dole znajdują się kwaśna śmietana -1 i guacamole 0, następne w kolejności są salsa BBQ 1, salsa pico de gallo mango 2, i tak aż do salsa muerta 7 (z hiszp. śmierć). Na śmiałków jednak już wkrótce czekać tu będzie prawdziwa gratka – specjalnie sprowadzony gatunek papryki chilli Carolina Reaper, która zapewne otrzyma dziesiątkę na skali ostrości (jest dwukrotnie bardziej pikantna od 7).

- Według Księgi rekordów Guinnessa to najostrzejsza papryka świata, która osiąga 2 miliony s skali Scoville'a - z dumą podkreśla Dominik, założyciel Tako.

Dla porównania papryczki jalapeno, czy przyprawa tabasco osiągają 2500-8000 SHU (Scoville Hotness Unit). Ja za to polecam filmiki na YouTube, gdzie zobaczyć możecie reakcje osób próbujących Carolina Reaper. Widok bezcenny… Zapewniam. A skoro jesteśmy już przy mediach społecznościowych, zdecydowanie warto obejrzeć zdjęcia zamieszczane przez szefa kuchni Tako Pawła Borkowskiego (@pawelborkowski2011), który doświadczenie zdobywał w najlepszych trójmiejskich restauracjach. Fotki zrobionych przez niego dań to prawdziwe małe dzieła sztuki i uczta dla naszych oczu (nie polecam oglądać „na głodnego"). Paweł pokazuje też, że jedzenie to coś więcej niż tylko połączone ze sobą produkty, nawet jeśli serwowane jest na jednorazowym talerzu

Wracając do tego, co ostre i pikantne. Obowiązkową pozycją w Tako (poza absolutnie genialnym policzkiem wołowym w tacosach kukurydzianych) jest tako spicy nalewka. To opcja dla twardzieli, ale jeśli wolicie coś łagodniejszego, wówczas warto zapytać obsługę, jaka inna nalewka jest obecnie dostępna. Tu nikt nie boi się eksperymentów, i tak np. w czasie okołoświątecznym Tako raczyło gości m.in. nalewką z wędzonego suszu owocowego, jak i w wielu innych oryginalnych smakach. To jednak dopiero początek. Każdy bowiem wie, że nie ma Meksyku bez mezcali (jak mówi meksykańskie przysłowie – Para todo mel, mezcal, y para todo bien tambien – na wszystko co złe mezcal, na wszystko co dobre też), które trudno znaleźć w innych trójmiejskich lokalach. To narodowy trunek, który choć przypomina tequilę, to jednak różni się od niej smakiem, procesem produkcji i… robakiem, który znajduje się w butelce. W Tako nie brakuje też oczywiście samej tequili, której wybór wciąż się powiększa. W tym roku Tako zamierza zaprosić ambasadora tequili prosto z Meksyku, a spotkanie z nim na pewno będzie nie lada gratką dla wszystkich amatorów tego trunku.

Dużą zaleta tego miejsca jest umiejętność słuchania. Tako bowiem otwarte jest na opinie oraz sugestie gości i potrafi dostosowywać się do ich potrzeb. Najlepszym tego dowodem jest chociażby oddzielenie kuchni od reszty lokalu. Choć z początku zamysł był taki, że każdy będzie mógł podpatrzeć, co dzieje się „za kulisami", to jednak ze względu na hałas i zapachy (choć bardzo apetyczne), właściciel zmienił koncepcję. Dzięki temu goście mogą swobodnie spędzić tu więcej czasu przy nietypowych daniach i ciekawych trunkach. To miejsce

sprawdzi się też świetnie na wieczorne spotkanie ze znajomymi przy piwie lub egzotycznych margaritach,

Warto podkreślić, że każde danie, jak i wszystkie salsy w Tako są własnej roboty, przyrządzane od podstaw, zgodnie z filozofią slow food. Ze względu na nieustannie panujący trend odchudzania dań, także tu zagoszczą dania fit. I tak na przykład ser cheddar, choć stanowi podstawę m.in. burritos, to jednak specjalnie dla tych, którzy wolą wersję „odtłuszczoną", powstała nowa receptura tego dania. W Tako dostępne są też dania wegetariańskie i bezglutenowe, a zupy robione są na wywarach warzywnych, bez mącznych zagęszczaczy. Całe menu znajdziecie na fb/ takogdynia w zakładce menu, ale najlepiej przyjść tu i na własnych kubkach smakowych przekonać się na czym polega fenomen gdyńskiego Tako.

TAKO • ul. Świętojańska 21, Gdynia • tel: 575 131 212 • www.takobar.pl

GDZIE NA WALENTYNKI?

ZAKOCHANI W ŚRODKU JEZIORA

MIEJSCE: Hotel Marina Club, Siła k. Olsztyna

Jeziora, wyspy, lasy, uroczyska, leśne dróżki i kręte drogi obsadzone starymi drzewami. Nic nie zakłóca bycia sam na sam z dziką przyrodą na spacerze po naprawdę dużym półwyspie, by po powrocie, przy kominku w lobby pielęgnować miłość. W walentynkowym pakiecie m.in. wykwintne kolacje przy świecach ze specjalnie skomponowanym menu i winem musującym, muzyka na żywo, zabieg spa „Czekolada dla dwojga", nieograniczone korzystanie ze strefy saun, siłowni kardio oraz z basenów mineralnych z wodami służącymi profilaktyce obniżonego samopoczucia.

ROMANTYCZNY WEEKEND NAD MORZEM

MIEJSCE: Dom Zdrojowy, Jastarnia

Półwysep Helski o tej porze roku jest miejscem magicznym - pozbawionym zgiełku, owiane aurą tajemnicy, wyzwala romantyzm. Spacery nad morzem, szum fal, pisk mew - to na zewnątrz. A w gościnnych murach luksusowego hotelu Dom Zdrojowy podarujecie sobie chwile bliskości i relaksu. W pakiecie m.in. peeling całego ciała, wspólną kąpiel perełkową z hydromasażem, aromaterapeutyczny masaż relaksacyjny całego ciała we wspólnym pomieszczeniu, zabieg na twarz połączony z masażem twarzy, szyi i dekoltu. Do tego łaźnia parowa, sauna sucha, tepidarium, „słoneczna łąka", basen, jacuzzi, sala fitness i siłownia.

RANDKA Z KRÓLOWĄ KIER

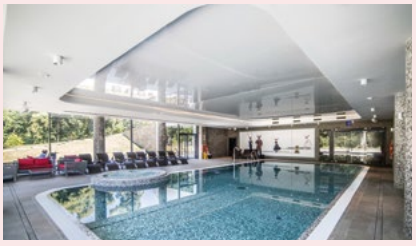
MIEJSCE: Quadrille Conference & SPA, Gdynia

Piękny, spektakularny, wyjątkowy, magiczny, idealny na wspólną ucieczkę od codzienności... taki jest hotel Quadrille Conference & SPA. Wyjątkowe wnętrza hotelu i apartamentów utrzymane w stylistyce Alicji w Krainie Czarów robią niesamowite wrażenie, a ogromny park ze starodrzewem sprzyja romantycznym spacerom nawet zimą. W pakiecie m.in. welcome drinki, odprężający masaż karku po podróży, muzyka na żywo, śniadania do łóżka, wykwintna kolacja na bazie 8-daniowego menu degustacyjnego restauracji Biały Królik, wspólny masaż ciała w pokoju zabiegowym dla par, koncert jazzowy i strefa wellness.

WALENTYNKI W GÓRACH

MIEJSCE: Villa Polanica, Polanica Zdrój

Walentynki w Sudetach? Wspaniałe góry, niezwykłe krajobrazy, uzdrowiska z bijącymi źródłami wód mineralnych - wszystko to znajdziecie w Kotlinie Kłodzkiej, w Polanicy - Zdrój. Villa Polanica to luksusowy pensjonat, który może być waszą główną walentynkową destynacją, jak i okazją do wypadu na narciarskie walentynki. W pobliżu znajdują się bowiem liczne trasy narciarskie i wyciągi, a także kilometry tras biegowych. Jeśli jednak miłość wolicie pielęgnować bardziej w hotelu niż na stoku, to Villa Polanica oferuje kolację przy świecach i winie, śniadanie do łóżka, romantyczne kino, a także... kurs masażu.



PRZEZ ŻOŁĄDEK DO SERCA

MIEJSCE: Hanza Pałac, Rulewo k. Grudziądza

Uroczystą kolację bogatą w afrodyzjaki przygotuje szef kuchni Tomasz Welter. W menu m.in. roladki foie gras aromatyzowane cynamonem i gorgonzolą, tartaletki z krewetkami, krem z pieczonej czerwonej kapusty, łosoś perfumowany martini na selerowo - truflowym puree, caprese z confitowanym kurczakiem i pomarańczami, a dla wegetarian selerowe spaghetti a'la carbonara. Do tego pokaz kulinarny afrodyzjakowa bomba, czyli paella z owocami morza w towarzystwie karczochów, selera, pieczonych pomidorów. Po kolacji zabawa z dj-em i pokaz barmański. Do dyspozycji także basen i sauny.

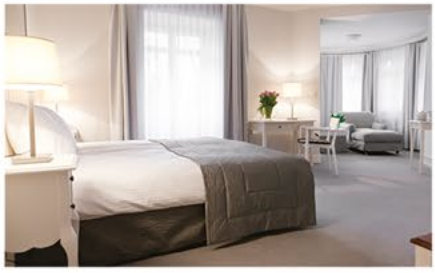
WALENTYNKI W SOPOCIE

MIEJSCE: Hotel Haffner, Sopot

Wyobraź sobie, że wchodzicie do pokoju i wita was zapach świeżych kwiatów. Romantyczny wieczór uświetniacie butelką wybornego wina i słodkim afrodyzjakiem. Głównym punktem Walentynek jest romantyczna pięciodaniowa kolacja oraz koncert z muzyką na żywo. W menu przygotowanym przez szefa kuchni Łukasza Szczepaniaka m.in. krewetki, zupa z raków, comber jagnięcy na kawiorze z pieczonego bakłażana, szpinakowe pappardelle. W pakiecie Haffner & Love wyjątkowe zabiegi na twarz i ciało. Do wyboru pakiety pobytowe lub sama kolacja.

VILLA ★★★★ POLANICA
PENSJONAT

W samym sercu Ziemi Kłodzkiej!



Villa Polanica, ul. Matuszewskiego 8, 57-320 Polanica-Zdrój

tel. +48 606 79 79 79, tel/fax +48 74 813 69 20

recepcja@villapolanica.pl

www.villapolanica.pl

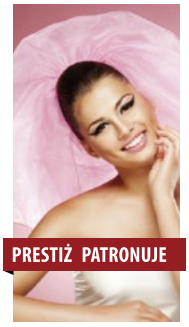
PrestiżoweIMPREZY

AUTOR: AGATA RUDNIK

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ

DO SPOTKANIA

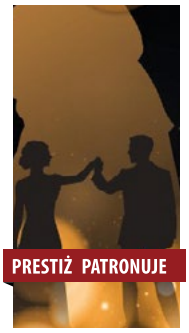
TARGI ŚLUB I WESELE



Suknia ślubna klasyczna, biała, czy może awangardowa czerwona? Do ślubu bryczką, czy limuzyną? W jednym miejscu można będzie wybrać sobie fotografa, który zrobi pamiątkowe zdjęcia, filmowca, który nakręci niezapomniany film, wizażystkę, dzięki której będziemy wyglądać jak boginie, czy samochód, w którym pojedziemy do ślubu niczym książęca para.Odbędą się pokazy makijażu, fryzur i mody ślubnej, a także pokazy sztuki barmańskiej i carvingu. Na uczestników imprezy czekają również ciekawe konkursy i nagrody.

Gdańsk, hala AWFiS,
22-34 stycznia, godz. 10:00 - 17:00

BAL CHARYTATYWNY



Dochód przekazany zostanie na rzecz Domu Hospicyjnego Caritas im. św. Józefa w Sopocie, który pod codzienną opieką ma 25 osób w terminalnym stanie choroby nowotworowej. Jak na bal przystało - będzie elegancko i bajecznie. Motywem Balu Charytatywnego będzie biżuteria, czyli to, co przyciąga spojrzenie każdej kobiety, jak i niejednego mężczyzny. Gościem Honorowym jest Katarzyna Sokołowska - reżyser i choreograf pokazów mody, juror w programie „Top Model". Bal poprowadzi Mateusz Hładki z „Dzień Dobry TVN"..

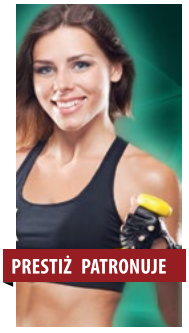
Sopot, Sofitel Grand Sopot,
6 lutego, godz. 20:00

DZIEŃ OTWARTEJ BUTELKI

Impreza skierowana jest do miłośników wina oraz pasjonatów i smakoszy dobrych trunków. W hotelu Mera zaprezentują swoją ofertę najlepsi dystrybutorzy. Będzie to niepowtarzalna okazja by spróbować i kupić bardzo dobre wina z różnych zakątków naszego globu. Organizatorzy przewidują ok. 50 wystawców, w tym ok. 25 dystrybutorów win, 10 sklepów specjalistycznych oraz kilku wystawców z produktami do kuchni oraz z dekoracjami związanymi z winem. Nie zabraknie prezentacji, degustacji i ofert specjalnych. Wstęp wolny.

Sopot, hotel Mera SPA,
29 stycznia, godz. 16:00 - 21:00

FIT FESTIVAL



Jedyne wydarzenie w Polsce, które łączy w sobie targi z obszarów: sport, zdrowie i uroda oraz zawody sportowe - jedne z największych w Europie. Ekspozycji targowej towarzyszył będzie program szkoleniowy i seminaryjny, panele, spotkania z gwiazdami i autorytetami. Spektakularnym wydarzeniem będzie Gala Kulturystyki Zawodowej Kevin Levrone Pro Classic. Impreza obowiązkowa dla fanów fitnessu, CrossFitu, kulturystyki i innych sportów siłowych, a także MMA i sportów walki. Szczegóły na fit-festival.pl

Gdańsk, Amber Expo,
26-28 lutego

DO OGLĄDANIA

METRO

To już 25 Lat jak Metro jedzie przez świat. W tym kultowym spektaklu grupa młodych wykonawców opowiada o swoich marzeniach, a każda wyśpiewana nuta, każdy wytańczony takt jest tych marzeń spełnieniem. Widzimy na scenie pasję i entuzjazm, taniec i śpiew. Jest tam miłość, szaleństwo i młodość. I to wszystko sprawia, że granica między teatrem a rzeczywistością staje się płynna, akcja spektaklu zdaje się wykraczać daleko poza teatralne foyer, a czas staje się wyłącznie funkcją wyobraźni.

Gdańsk/Sopot, Ergo Arena,
6 lutego, godz. 19:00

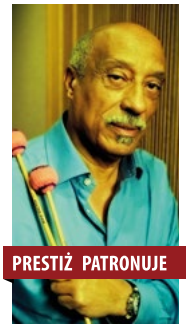
SZCZĘŚLIWEGO CHIŃSKIEGO NOWEGO ROKU

Grupa z Mongolii Wewnętrznej, autonomicznego regionu w płn. Chinach, poprzez żywiołowy występ pełen tańca, śpiewu i akrobacji przybliży swoją kulturę. Taniec dla Mongołów to wyraz odwagi i zapału, tęsknoty za miłością, a także trwałości w uczuciach. Piękno mongolskich kobiet i urok tradycji podkreślają bogate stroje i wyszukane figury taneczne. Mongołowie specjalizują się w śpiewie gardłowym. Wykonawca za pomocą powietrza wydychanego z płuc i przechodzącego przez więzadła głosowe śpiewa na kilka głosów.

Gdańsk, Gdański Teatr Szekspirowski,
27 stycznia, godz. 19:00

DO SŁUCHANIA

MULATU ASTATKE



Multiinstrumentalista, aranżer, ojciec chrzestny ethio - jazzu. Mulatu Astatke tworzy muzykę naznaczoną tanecznością i afrykańskim groovem, która jest nośnikiem niezwykle pozytywnej energii, ogniwem łączącym kontynenty i pokolenia. Długo wyczekiwany album Sketches of Ethiopia to dzieło multikulturowego zespołu - orkiestry Steps Ahead Band, pobrzmiewające rdzennym etiopskim instrumentarium. Na deskach GTS artysta wraz z zespołem zaprezentuje swoje największe hity, w tym utwory z filmu „Broken Flowers" Jima Jarmuscha.

Gdańsk, Gdański Teatr Szekspirowski,
24 stycznia, godz. 20:00

SLIPKNOT

Po niedawnym spektakularnym koncercie podczas Impact Festival, ten jeden z najbardziej nieprzewidywalnych, charyzmatycznych i niepowtarzalnych zespołów heavymetalowych powraca do Polski. Muzycy będą w Ergo Arenie promowali swój najnowszy album „5: The Gray Chapter", na którym oddają hołd zmarłemu basiście, Paulowi Grayowi. Cechą charakterystyczną grupy jest fakt występowania jej członków w zasłaniających twarze maskach. Jako support na koncercie grupy Slipknot w Polsce wystąpi Suicidal Tendencies.

Gdańsk/Sopot, Ergo Arena,
24 stycznia, godz. 19:00

alternatywne targi ślubne

14 LUTEGO 2016

sztuka wyboru

PATRONI:

RÓŻOWA BEZA · prestiż magazyn trójmiejski · GdzieWeselo.pl · BRIDELLE PUBLISHING HOUSE · PobieramySie.pl portal ślubny · trojmiasto.pl

ZRÓB SWÓJ ŚLUB · MAGAZYN KOBIET.PL MADEMOISELLE · PANNA MŁODA · SWEET WEDDING · Pomysł na Ślub · Mint wedding · WYTWÓRNIA ŚLUBÓW · Together rodzinna strona Trójmiasta

sztuka wyboru

art
books
coffee
design
fashion

ul.Słowackiego 19, Gdańsk

www.sztukawyboru.eu

KAMIL WICIK

WIERZĘ W MISJĘ RADIA

AUTOR: CZESŁAW ROMANOWSKI / FOTO: MICHAŁ BILIŃSKI

Radio to magia, a muzyka tę magię jeszcze potęguje. Szczególnie, gdy ją puszcza i o niej opowiada Kamil Wicik. Jeden z najbardziej rozpoznawalnych głosów Radia Gdańsk i z pewnością jeden z najlepszych dziennikarzy muzycznych w Polsce opowiada nam o fascynacji trójmiejską sceną muzyczną, swojej fascynacji radiem i misji, jaką ma nie tylko on, ale każdy dziennikarz muzyczny.

Który jesteś rocznik?
Urodziłem się jedenastego marca 1985 roku.

Czyli nie załapałeś się na lata, kiedy dziennikarze muzyczni, jak Piotr Kaczkowski, Tomasz Beksiński, czy Marek Niedźwiecki, dzięki swoim audycjom w Trójce w dużym stopniu kształtowali gust muzyczny poważniej części Polaków?
Nie, nie załapałem się. To wszystko znam tylko z opowieści moich starszych kolegów. Oczywiście legenda Piotra Kaczkowskiego jest mi znana, słucham jego programów, uważam go za Boga radia, nie ma wybitniejszego od niego dziennikarza muzycznego. Na to składa się jego osobowość, wiedza, głos, wspaniałe prowadzenie audycji. Urodzony radiowiec. Miałem okazję go poznać, przeprowadzałem z nim wywiad dla Radia Gdańsk. Pamiętam, że na początku trząsł mi się głos. Ale tylko na początku, bo pan Piotr okazał się bardzo, bardzo sympatycznym człowiekiem.

Czyli w twoim wypadku nie było tak, że mały Kamil siedział przed radiem, z nabożeństwem słuchając programów prowadzonych przez muzycznych guru i myślał: chciałbym być taki jak oni?
Nie, nie było tak. Oczywiście słuchałem radia od kiedy pamiętam, ale nie miałem swoich idoli, kogoś na kim bym się wzorował. Mnie bardzo kręciła intymność radia, to że kogoś słychać, a nie widać, że możesz mieć kontakt ze słuchaczem poprzez swój głos. Pamiętam rozmowy pod koniec szkoły podstawowej – a jestem ostatnim rocznikiem, który uczył się w starym systemie edukacji – z koleżankami i kolegami: kim chcielibyśmy być w przyszłości? Odpowiadałem, że może dziennikarzem, ale tylko radiowym. Nie wiem dlaczego, bo to w sumie nie było moje największe marzenie, najbardziej chciałem zostać prawnikiem. A potem przypadek sprawił, że się w radiu znalazłem.

Kiedy to się stało?
W 2002 roku, to było w drugiej klasie szkoły średniej. Miałem wówczas siedemnaście lat i byłem fanem audycji Nocny Marek w olsztyńskim - bo pochodzę z Olsztyna - bardzo fajnym studenckim Radiu UWM FM. Co ciekawe, nie była to audycja muzyczna, a publicystyczno - satyryczna, w dodatku niesamowicie popularna! Słuchaliśmy jej z kumplami, wysyłaliśmy pozdrowienia i bardzo nam się podobało, że prowadzący ma fajny kontakt ze słuchaczami. No i któregoś razu okazało się, że ta rozgłośnia organizuje nabór. Odbył się on - jak dzisiaj pamiętam, bo uznaję tę datę za początek mojej przygody z radiem - 18 czerwca 2002 roku. Na początku nie zajmowałem się tam wcale muzyką, byłem zwykłym reporterem. Ale już wówczas szef muzyczny stacji powiedział mi: wiesz co, młody, masz bardzo fajny głos, to kiedyś może być twoje narzędzie pracy. Bardzo wsiąkłem w to radio. Fantastyczne czasy, fantastyczni ludzie, niektóre przyjaźnie trwają do dzisiaj.

Nie miałeś trochę żalu do losu, że nie mogłeś, z racji wieku, uczestniczyć w tym, co się działo w latach osiemdziesiątych, muzycznie chyba najciekawszych w naszej historii?
Miałem, oczywiście. Jak przygotowywałem reportaże o festiwalach w Jarocinie, o tym słynnym występie Republiki w 1985 roku, czy Dezerterze z 1984 roku, to myślałem sobie: Boże, dlaczego mnie tam nie było?

A jak to się stało, że znalazłeś się nad morzem?
Sprawy prywatne o tym zdecydowały. Po drugie skończyłem studia i marzyłem o pracy w radiu publicznym. Wysłałem więc moje papiery do Radia Gdańsk. Po jakimś czasie odezwał się pan Marek Gostkowski, ówczesny sekretarz programu rozgłośni. Napisał, że mogę spróbować jako reporter. Byłem nim przez mniej więcej dwa i pół roku. Ale już po dziewięciu miesiącach dostałem swoją pierwszą audycję, „Młoda Polska Muzyka", którą

prowadzę do dziś. To był początek lipca 2010 roku. Tak zacząłem na antenie prezentować i promować trójmiejskie zespoły.

A trójmiejską muzyką interesowałeś się już wcześniej, czy poznałeś ją dopiero po przyjeździe?

Znałem ją, ale moja wiedza nie była zbyt obszerna. Wiedziałem o tutejszej scenie lat osiemdziesiątych i dziewięćdziesiąt, ciekawiła mnie. Natomiast młodych zespołów prawie wcale nie kojarzyłem. Może oprócz Kiev Office czy zespołu Pawilon i paru innych. Zanim się tutaj przeprowadziłem znałem już osobiście Tymona Tymańskiego, artystę wszak bardzo doświadczonego. I oczywiście zaczęła mnie ta trójmiejska scena bardzo interesować. Bo w przeciwieństwie do olsztyńskiej i każdej innej, jest szalenie różnorodna i ciekawa. Jest tutaj cała masa osobowości, niezwykłych, twórczych muzyków. Na potwierdzenie moich słów dodam, że w tej chwili mamy za sobą czterdziesty drugi koncert w ramach cyklu Metropolia Jest Okey w Radiu Gdańsk, organizowanego wspólnie z Nadbałtyckim Centrum Kultury. Do tego, siłami już tylko Radia Gdańsk, wyprodukowaliśmy kilkadziesiąt sesji w studiu im. Janusza Hajduna, które nazywam koncertami bez publiczności. I nie ma końca! Jest jeszcze tylu artystów, których chcemy tu zaprezentować. To jest fantastyczne, że możemy zaprosić kapele rockowe, jazzowe, reggae, a zaraz znajdzie się coś zupełnie innego, coś co trudno zaklasyfikować do jakiegoś gatunku.

Co jest jeszcze takiego w tutejszej scenie muzycznej, co wyróżnia ją na tle reszty kraju?

Nie wiem, czy to wpływ morza, czy kwestia tego, że Trójmiasto w ciągu ostatnich kilkudziesięciu lat muzycznie zawsze było do przodu, bo marynarze przywozili tu zachodnie płyty. Myślę, że jest tutaj też dużo luzu. Spotkałem tu masę fajnych, miłych, charyzmatycznych osób. I to dotyczy wszystkich bez względu na gatunek muzycznych, w którym się poruszają. Tym bardziej jako osoba przyjezdna jestem ich ciekaw, lubię z nimi rozmawiać na antenie, bo niemal zawsze jest to przygoda intelektualna. Raczej nie doświadczam tu zadzierania nosa, gwiazdorzenia. Być może te nasze wzajemne kontakty są tak dobre, gdyż staramy się tutaj w Radiu Gdańsk stworzyć dla nich jak najlepszą atmosferę współpracy, czy to na antenie podczas wywiadu, w trakcie koncertu, czy też w naszym studiu podczas nagrywania płyty.

Czy trójmiejskim zespołom łatwiej trafić do twojej audycji? Stosujesz taryfę ulgową?

Staram się tego nie robić. Chociaż do pewnych artystów ma się po prostu zaufanie, można się spodziewać, że ich materiał nie będzie słaby. Na przykład zespół X, który już nagrał ileś płyt, łatwiej się dostanie do mojej audycji, na zasadzie: słuchaj, mamy nowe piosenki, czy możemy? Jeśli mamy na przykład zespół Lipali, którego jestem wielkim fanem, a Tomka Lipnickiego uważam za jednego z najlepszych tekściarzy w Polsce, to sam zabiegam, o to żeby się u mnie pojawił. Staram się doceniać ciężką pracę artystów. W ogóle niezwykle cenię zespoły, które naprawdę intensywnie harują jeżdżąc po kraju z koncertami, często do małych miejscowości. To jest szalenie trudne zadanie, a rolą naszą, dziennikarzy, jest także o tym mówić i to doceniać. Tym bardziej, że większość z nich nie żyje z muzyki, a pracuje w innych zawodach...

Powiedz mi, czego brakuje tutejszym, często znakomitym, kapelom, że nie mogą wypłynąć na szerokie wody? Niewielu artystów z Trójmiasta znanych jest w innych zakątkach kraju.

Przede wszystkim brakuje managementu z prawdziwego zdarzenia. Przecież chociażby zespół Kobiety, ze swoimi świetnymi piosenkami, powinien grać koncerty po całym kraju, być non stop puszczany w radiu! A nie jest. Popatrzmy na Tymona Tymańskiego. Ma świetnego menadżera, który jest niezwykle skuteczny. Dodajmy do tego samą osobowość Tymona i mamy krajową rozpoznawalność. Nie każdy tak potrafi. Wielu znanych mi wykonawców z Trójmiasta to często bardzo skromni, skryci, wrażliwi ludzie. Zawsze powtarzam, że skromność to piękna cecha, ale w tym biznesie dzisiaj mało praktyczna.

Czujesz się kimś w rodzaju radiowego guru od muzyki, w tym sensie, że starasz się ludzi, którzy cię słuchają, nieco nakierować, zainteresować czymś, czego może nie znają, nie rozumieją?

Absolutnie, ja nie jestem żadnym guru. Mówię to szczerze, patrząc ci w oczy. Natomiast czuję, że radio publiczne ma misję. Ja naprawdę w tę misję wierzę. A naszą, dziennikarzy, misją jest prezentowanie jak najciekawszej muzyki. Z różnych oczywiście kręgów, to nie musi być alternatywa, to może być muzyka progresywna, jazzowa, czy nawet popowa. To jest nasze zadanie, by ludziom coś ciekawego zaprezentować.

Czy nowa nagroda muzyczna, mówię tu o DOKACH, ma właśnie za zadanie promocję tej słabo nagłośnionej muzyki z Trójmiasta? Jesteś jednym z dziennikarzy, którzy wytypowali nominowanych artystów i którzy będą przyznawać tę nagrodę.

Dokładnie tak: nagroda ma promować trójmiejską muzykę, ma sprawić, że o tutejszej muzyce będzie się więcej mówiło. DOKI są takim plebiscytem, który dopiero się rodzi, ale znając rozmach i możliwości Arka Hronowskiego, właściciela klubu B90, który ją wymyślił, w ciągu kilku lat będzie to nagroda ważna, być może nawet w całej Polsce. Ta nagroda ma docenić trójmiejskie środowisko. Brakowało takiej nagrody, która pokazywałaby, jak bardzo jest ono ciekawe.

Może pojawić się zarzut, dlaczego typują ich dziennikarze, a nie słuchacze...

Jury jest po to, żeby uporządkować te wszystkie wybory. Dlatego też jurorów jest kilku i każdy z nas jest z innej bajki, słuchamy innej muzyki, mamy różną perspektywę. Chcemy pokazać, że mamy się czym chwalić. Bo skoro tych kategorii jest tyle, to znaczy że mamy kogo nagradzać. Zauważ, że doceniamy nie tylko tuzów, ale też debiutantów. Każda branża powinna pokazywać tych najlepszych, a DOKI dają taką możliwość.

Na początku naszej rozmowy mówiłeś o intymności radia, które cię tak urzekło, gdy zaczynałeś go słuchać. Czy znalazłeś ją w Radiu Gdańsk? Czy jest ono dla ciebie, jakkolwiek wyświechtanie brzmi to sformułowanie, drugim domem?

Tak, zdecydowanie! To jest mój drugi dom. Tu spędzam więcej czasu, niż w mieszkaniu. Bardzo dużo pracuję, bo moja praca to nie tylko antena, ale i na przykład organizacja koncertów, które się u nas odbywają. W Radiu Gdańsk jest świetna atmosfera, lubimy się, zawsze jest tutaj wesoło. Nawet ludzie z zewnątrz, którzy do nas przychodzą mówią o tym, czują to. Mam tu wielu znajomych, ludzi na których mogę się wzorować. Co do intymności – radio się zmienia. Zmienia się, by przystać do czasów, w których działamy, stąd na przykład kamery w studiu. Ale – jakkolwiek głupio to może zabrzmieć – każdy tę intymność ma w głowie. Ja jestem człowiekiem, który wręcz romantycznie wierzy w radio, w jego misję. Wierzę, że publiczne radio jest instytucją, która podpowie, nie będzie kazała, ale właśnie podpowie: spróbuj, jeżeli ci się nie spodoba, w porządku, ale spróbuj. Choć ten mój naiwny może romantyzm często zderza się z rzeczywistością, to nie potrafię z niego zrezygnować. Powtórzę - wierzę w misję radia. ■

Przede wszystkim brakuje managementu z prawdziwego zdarzenia. Przecież chociażby zespół Kobiety, ze swoimi świetnymi piosenkami, powinien grać koncerty po całym kraju, być non stop puszczany w radiu! A nie jest. Popatrzmy na Tymona Tymańskiego. Ma świetnego menadżera, który jest niezwykle skuteczny. Dodajmy do tego samą osobowość Tymona i mamy krajową rozpoznawalność. Nie każdy tak potrafi.

AMBER TANGO

AUTOR: KLAUDIA KRAUSE

Najpopularniejsze taneczne przeboje filmowe znalazły się na płycie „Amber Tango" wydanej przez sopockie wydawnictwo muzyczne Soliton. Płyta została nagrana przez Orkiestrę Kameralną Progress pod dyr. Szymona Morusa.

Album ma charakter uniwersalny, znajdują się na nim m.in. tanga i walce, w tym największe i najbardziej znane, takie jak: „Por una Cabeza" z filmu „Zapach Kobiety, czy „Walc Barbary" z „Noce i Dnie". Na wysoką jakość składa się przede wszystkim znakomity smak aranżacji i umiejętnego współbrzmienia solistów z orkiestrą. Atrakcyjność płyty dopełnia estetyczna okładka zaprojektowana przez znanego w środowisku muzycznym grafika i rapera Mielzky'ego.

Nazwa płyty pochodzi od przepięknego utworu Jerzego Maksymiuka, jednakże Szymon Morus, założyciel Orkiestry Kameralnej Progress zadecydował, że rozpocznie ją zjawiskowa „Pocztówka z Paryża" w kompozycji Piotra Salabera. To właśnie ten utwór będzie motywem przewodnim filmu „Kobiety bez Wstydu", który ukaże się na ekranach kin w maju tego roku.

Wiarę w sukces utworu Piotra Salabera podziela również producent filmu Witold Orzechowski, a przy jego doskonałej reżyserii i mocnej obsadzie: Joanna Liszowska, Weronika Książkiewicz, Ewa Kasprzyk, Anna Dereszowska, Agnieszka Warchulska, Michał Lesień, jest to bardzo prawdopodobne.

- Płyta zdobywa uznanie zarówno w środowisku profesjonalistów, koneserów, jak również w gronie zwykłych słuchaczy, co oznacza, że założony cel został osiągnięty - rynek zareagował życzliwie, a krążek znalazł swoje miejsce na półce sklepowej. Dla firmy to największy wyróżnik sukcesu - podkreśla właściciel wytwórni, Krzysztof Karwasz.

Soliton to sopockie wydawnictwo muzyczne z siedemnastoletnim doświadczeniem. Firma specjalizuje się w dziedzinie produkcji materiałów muzycznych, dystrybucji oraz pracach studyjnych. Wytwórnia od samego początku konsekwentnie poszerza katalog o własne wydawnictwa, który obejmuje różne gatunki muzyczne, od produkcji rockowych po klasykę symfoniczną.

- Niemal co roku nasi artyści zostają docenieni przez Akademię Fonograficzną Fryderyki, a płyty okrywają się złotem dzięki ludziom gromadzącym muzykę zarówno w smartfonie, jak i na półce przy gramofonie. Mamy nadzieję, iż co roku Soliton będzie wprowadzał na rynek muzykę wartościową – zaznacza Krzysztof Karwasz.

Obecnie firma głównie publikuje wydawnictwa oparte na własnych licencjach i licencjach nabywanych w USA czy Europie, prezentuje na wyłączność katalogi innych zagranicznych niezależnych firm fonograficznych oraz zdobywa rynek w zakresie publishingu. Z planów na 2016 rok na szczególną uwagę zasługuje projekt realizowany wspólnie z Gdyńskim Centrum Kultury "Rozśpiewana Lokomotywa" z tekstami Juliana Tuwima i muzyką Piotra Salabera. ■

Krzysztof Karwasz

Haffner
Business & Pleasure
14
lutego
Dzień Otwarty
dla Młodych Par
w Hotelu Haffner
Szczegóły na stronie: **www.hotelhaffner.pl**
lub pod numerem telefonu: **+48 58 550 98 76**.
Haffner
Business & Pleasure
Hotel Haffner****
ul. Haffnera 59, Sopot, tel.: +48 58 550 99 99

PIOTR PAWŁOWSKI

STOCZNIOWIEC NA DWA ETATY

AUTOR: CZESŁAW ROMANOWSKI

Manager do wynajęcia i muzyk. W kolejności dowolnej, gdyż obie te funkcje Piotr Pawłowski łączy wręcz modelowo. Zasłynął jako lider legendarnego krakowskiego zespołu Made in Poland, teraz buduje legendę trójmiejskiej formacji The Shipyard. Nazwa nie jest przypadkowa, gdyż stocznia była dla niego pretekstem, a w zasadzie głównym powodem przenosin do Trójmiasta.

Jak muzyk legendarnego krakowskiego zespołu Made In Poland trafił do Gdańska?

Zawodowo jestem od początku lat dziewięćdziesiątych managerem do wynajęcia. Któregoś dnia zadzwoniła do mnie headhunterka z pewnej warszawskiej firmy i spytała, czy nie byłbym zainteresowany stanowiskiem dyrektora personalnego Stoczni Gdańsk. Zawsze lubiłem pracę w trudnych firmach - a Stocznia Gdańsk niewątpliwie zawsze była i jest trudną firmą z wielu, chociażby finansowych czy społecznych, względów – więc długo się nad tym nie zastanawiałem i po trwającym około pięć miesięcy procesie rekrutacji pod koniec października 2010 roku trafiłem do Gdańska. Traktowałem to jako wyzwanie zawodowe, a po godzinach chciałem zająć się muzyką.

W tym czasie stocznia była w dosyć trudnej sytuacji, trwały próby wyprowadzenia zakładu na prostą, niepewny w był też w sumie w ogóle los stoczni. Jaka była w tym wszystkim twoja rola?

Przede wszystkim byłem potrzebny do dwóch rzeczy: pierwsza to odbudowa utraconych w wyniku restrukturyzacji kompetencji. Restrukturyzacje w Stoczni Gdańsk zawsze miały charakter programu dobrowolnych odejść - pracownicy odchodzili z niej sami, co skutkowało tym, że często odchodziły osoby o bardzo pożądanych w stoczni kompetencjach. Te braki kadrowe były później trudne do uzupełnienia, zważywszy że kierunki inżynierskie niespecjalnie od jakiegoś czasu cieszyły się wśród młodzieży popularnością. I bardzo niewielu jest w przemyśle stoczniowym dobrych inżynierów pomiędzy trzydziestym piątym a pięćdziesiątym rokiem życia, bo przypływ nowych kadr do tego sektora był bardzo znikomy. Szkolnictwo zawodowe w Polsce też się w istotny sposób ograniczyło, skutkiem czego jest nadprodukcja magistrów po kierunkach humanistycznych, którzy często nie są w stanie znaleźć pracy, nie tylko w swoim zawodzie. Drugim zadaniem, który przede mną postawiono były zmiany w zakładowym układzie zbiorowym pracy skutkujące tym, by pracownikom opłacało się w tej firmie pracować, zwłaszcza na stanowiskach robotniczych.

Łatwo poszło znalezienie pracowników o pożądanych kompetencjach?

Nie. To nigdy nie jest łatwe. Dość powiedzieć, że spawaczy musieliśmy często ściągać z krajów bardzo egzotycznych: z Filipin, nawet z Korei Północnej.

Zatrudniałeś ludzi, ale tych ze słabszymi kompetencjami musiałeś też chyba zwalniać?

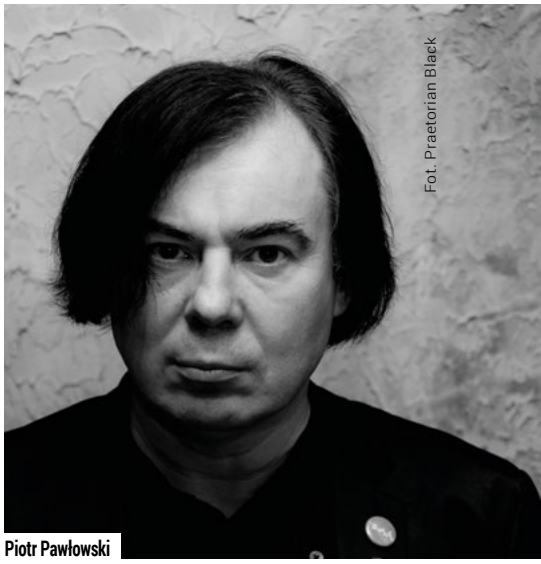
Nie da się być dyrektorem personalnym jeśli się nie potrafi robić i tego, i tego.

Odszedłeś stamtąd po dwóch latach zadowolony z tego, co zrobiłeś?

Nie do mnie należy ta ocena. Z pewnością jednak nie było to czas zmarnowany ani przeze mnie, ani przez stocznię.

W latach osiemdziesiątych ubiegłego wieku byłeś muzykiem legendarnego zespołu z Galicji Made in Poland. Czy w tamtych czasach obserwowałeś już trójmiejską scenę muzyczną?

Wydaje mi się, że wiele trwałych zjawisk w polskiej muzyce zaczęło się właśnie tutaj. Dla mnie historia muzyki rockowej w Trójmieście zaczyna się już od legendarnego zespołu Rhythm and Blues. Więc to nie tylko słynna wiele lat później Gdańska Scena Alternatywna. Bardzo kibicowałem takim zespołom jak Bóm Wakacje w Rzymie, Bielizna, Apteka, Pancerne Rowery. Trzeba pamiętać, że były to czasy przedinternetowe, w radiu w zasadzie rzadko puszczano taką muzykę, pisano o niej wyłącznie w takich pismach, jak pamiętny Non Stop. I ile się tam napisało, tyle się wiedziało. To nie była muzyka powszechnie dostępna. Najciekawszą pamiątką po tamtych czasach jest słynna tonpressowska składanka


Fot. Praetorian Black

Piotr Pawłowski

Gdynia. I chwała Markowi Proniewiczowi, który był wówczas szefem Tonpressu, że był łaskawy dla nowych, ciepłych i zimnych prądów znad morza.

No właśnie, mówisz o tej ożywczej, nadmorskiej bryzie. Jak byś zdefiniował ten nadmorski styl, co było i jest w tutejszej muzyce takiego, co odróżnia ją od muzyki z innych stron naszego kraju?

To nie jest tak, że zespoły z Trójmiasta grają jakieś inne dźwięki niż te z pozostałego obszaru Polski. Natomiast to, co łączy tutejszych muzyków, to swego rodzaju luz, sznyt, coś takiego czego nie mają na przykład zespoły z Krakowa, może z wyjątkiem zespołu Świetliki. Dobrym przykładem jest Tymon Tymański, który bez względu na to, czym się zajmuje, robi to jednocześnie i poważnie, i z pewnym dystansem. Tymon nagrał przynajmniej kilkanaście płyt, pozostając człowiekiem mega otwartym. I myślę, że otwartość na innych, umiejętność słuchania innych i – używając języka HR-owego – wykorzystanie kompetencji innych muzyków dla osiągnięcia celu zespołu, jest czymś takim, co trójmiejscy liderzy potrafią najlepiej w Polsce.

Fot. Miłosz Bauza

Piotr Pawłowski podczas koncertu The Shipyard

Po przyjeździe do Gdańska niemal natychmiast założyłeś zespół The Shipyard.

Tak. Pierwsze rozmowy zaczęliśmy z perkusistą Filipem Gałązką, który był jedynym muzykiem z Trójmiasta, którego wówczas znałem. Potem zacząłem chodzić na różne koncerty i przypatrywać się muzykom i ich słuchać. No i spodobała mi się Nela Gzowska, spodobała się ze względu na to, ile daje zespołom, w których gra. I muzycznie, i optycznie.

W tym czasie grała w Kobietach i The Sound Of Pixies.

Tak, w Kobietach na basie, w Sound of Pixies na gitarze. No i w tej drugiej grupie zauważyłem też wokalistę Rafała Jurewicza. Uderzyła mnie jego sceniczna charyzma, zastanawiałem się, jakim cudem ja o tym gościu nigdy nie słyszałem? Bo gdybym chwilę wcześniej z nim nie porozmawiał, byłbym przekonany, że jest Amerykaninem, który akurat zabłąkał się na tutejszą scenę. Kiedy Nela wyjechała na jakiś czas do Anglii, zaproponowałem dołączenie do The Shipyard Michałowi Miegoniowi. Michała zobaczyłem z kolei na koncercie Kiev Office.

Jak powstawały piosenki? Czy to były kompozycje, które chodziły ci po głowie, ale z jakichś względów nie mogłeś ich wykorzystać np. w Made In Poland?

Każdy z utworów z pierwszej płyty miał swoją historię. Najstarszy pomysł, na którym opiera się późniejszy utwór pod tytułem The Shipyard, to był riff, który wymyśliłem pod koniec lat osiemdziesiątych. Próbowaliśmy go w Made In Poland, ale nigdy nie wyszliśmy poza dwa akordy, na których zbudowana jest zwrotka. No i pomyślałem sobie, że może w tym układzie samo z siebie powstanie coś zupełnie nowego. I tak też się stało, kiedy po przejściu głównego riffu w zwrotkę, nagle ni stad ni zowąd Filip Gałązka zwolnił rytm. I nagle zrobiła się jakaś przestrzeń, której nie było wcześniej. I to był jeden z pierwszych utworów, jakie się pojawiły. Ale są też utwory, które powstały zupełnie spontanicznie. Piosenki Free Fall i Downtown powstały dosłownie w kilka minut, bodajże na tej samej próbie. Po prostu zacząłem coś grać, każdy się podłączał, nie umawialiśmy się wcześniej, w którym momencie jest refren, wyszło samo.

Z perspektywy czasu i przed wydaniem trzeciej płyty: czy dla ciebie The Shipyard jest zespołem, w którym chciałeś grać całe życie, którego muzyka w stu procentach zaspokaja twoje potrzeby, w pełni cię satysfakcjonuje?

Ktoś, kto uznał, że to co robi w danej chwili, to jest dokładnie to, co chce robić już zawsze jest zamknięty na cokolwiek nowego. A ja, mam wrażenie, cały czas jestem otwarty. Jeżeli będę miał ochotę nagrać płytę jazzową, to ją nagram. Zresztą – już ją nagrałem z Michałem Miegoniem i czekam, aż ją zmiksujemy.

Zespół The Shipyard odniósł pewien sukces. Singiel Downtown leciał w Trójce, pojawiacie się regularnie w Radiu Gdańsk, zagraliście masę koncertów, w tym na Off Festivalu. Ale wasza sława ogranicza się jednak bardziej do Trójmiasta, no, może Pomorza. Czy miałeś nadzieję, że ten zespół zdobędzie więcej?

Uważam, że jak na zespół został przeze mnie stworzony jako odskocznia od pracy, osiągnęliśmy więcej niż śmiałbym przypuszczać. Nagraliśmy trzy płyty, z czego trzecia ujrzy światło dzienne w lutym i rozmawiamy już o czwartej płycie. Myślę, że ten trzeci album może sporo zmienić w sytuacji grupy. W tym sensie, że jeżeli jesteś polskim zespołem i masz większość utworów po angielsku, tak jak do tej pory The Shipyard, to mimo wszystko krąg twoich odbiorców jest na pewno mniejszy, niż w wypadku zespołu, który śpiewa po polsku. Jako że większość piosenek na najnowszej płycie jest właśnie po polsku, to ona będzie weryfikatorem, jak bardzo Polska jest otwarta na The Shipyard. I czy w ogóle...

Co cię, oprócz sceny muzycznej i Bałtyku zachwyciło w Trójmieście?

Przede wszystkim ludzie, którzy, takie odnoszę wrażenie, są tutaj bardziej niż na południu otwarci. Fascynujące jest też to, że Trójmiasto to trzy miasta różnej wielkości, kompletnie od siebie różne, ale jednak stanowiące pewną całość. Śmieszą mnie animozje między Gdańskiem a Gdynią i myślę, że nie są one do końca prawdziwe, na poważnie. A jeżeli chodzi o architekturę, to każde z tych trzech miast ma swoją specyfikę. Początkowo najbardziej podobało mi się w Gdyni, ponieważ jestem wielkim fanem architektury modernistycznej. Im więcej jednak czasu spędzam w Gdańsku, tym bardziej dostrzegam unikalny charakter chociażby Wrzeszcza, czy Parku Oruńskiego, do którego mało kto chodzi. W obrębie Gdańska leży niesamowita Wyspa Sobieszewska, na której chętnie bym się osiedlił. Nawet Brzeźno, gdzie mieszkam, nie ma w sobie nic z atmosfery wielkiego miasta, wygląda jak osada rybacka.

Skoro myślicie o czwartej płycie to znaczy, że raczej szybko Trójmiasta nie opuścisz. Choć zawodowo nic cię właściwie tutaj nie trzyma.

Od paru lat prowadzę własną firmę headhunterską, zajmuję się poszukiwaniem managerów dla dużych firm, inżynierów, handlowców i tak dalej. To bardzo ciekawe, wymagające dużego zaangażowania zajęcie. Ale ponieważ te projekty mamy w całej Polsce, to w zasadzie jest bez znaczenia, gdzie mieszkam. Choć być może logiczniej i praktyczniej byłoby wrócić do Warszawy. Ale tutaj jest mi po prostu dobrze. ■

> Wiele trwałych zjawisk w polskiej muzyce zaczęło się właśnie w Trójmieście. Dla mnie historia muzyki rockowej w Trójmieście zaczyna się już od legendarnego zespołu Rhythm and Blues. Więc to nie tylko słynna wiele lat później Gdańska Scena Alternatywna. Bardzo kibicowałem takim zespołom jak Bóm Wakacje w Rzymie, Bielizna, Apteka, Pancerne Rowery.

EVENT TECH

PARTNER

OŚWIETLENIE, NAGŁOŚNIENIE, SCENOGRAFIE

na eventy, imprezy, konferencje

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

stangiel
TENIS/
SQUASH
NOWA JAKOŚĆ
SQUASHA
W TRÓJMIEŚCIE
ZAPRASZAMY
ul. Zeusa 84, Gdańsk-Kowale
tel. 519 119 159, 512397897 | e-mail: squash@stangiel.pl
facebook.com/StangielTenisSquash

30% ZYSKU Z ROCZNEJ INWESTYCJI W KLASYCZNE AUTA

Złoty od kilku miesięcy wyraźnie traci wobec większości walut. Właśnie dlatego ci, którzy ulokowali swe pieniądze w zagranicznych aktywach, mogą dziś realizować dwucyfrowe zyski – wynika z danych zebranych przez Lion's Bank.

Gdyby ktoś zaniósł rok temu 100 tys. zł do banku, aby założyć roczną lokatę, dziś czekałby na odsetki w kwocie 1620 zł (2 tys. minus podatek). Najnowsze dane opublikowane przez NBP sugerują, że dzisiejsza oferta jest jeszcze gorsza. W październiku zeszłego roku przeciętne oprocentowanie nowozakładanych rocznych lokat wynosiło jedynie 1,9%. Alternatyw na rynku jest wiele. Lion's Bank sprawdził, jakie zyski mogą dziś liczyć inwestorzy, którzy rok temu szukali alternatywy dla skromnie oprocentowanych depozytów.

CZAS REALIZACJI ZAGRANICZNYCH ZYSKÓW?

Zebrane dane potwierdzają jedno – najwięcej można było zarobić lokując pieniądze w zagraniczne aktywa. Mogły to być akcje, waluty, nieruchomości czy bardziej alternatywne rozwiązania (np. whisky, auta klasyczne) – do sukcesu wystarczy, aby aktywa te notowane były w zagranicznej walucie. Wszystko dlatego, że złotówka wyraźnie straciła na wartości wobec większości głównych walut. Na przykład za jena trzeba dziś płacić o 15,9% więcej niż przed rokiem, brytyjski funt kosztuje 15,3% więcej, a dolar aż 20,4%.

Jeśli więc ktoś kupił przed rokiem dolary za 100 tys. zł, to dziś ma w portfelu walutę wartą 120,4 tys. zł. W jeszcze lepszej sytuacji byłby polski inwestor, który rok temu nie tylko kupił dolary, ale też zainwestował je w coś co także dało zarobić. Przykład? Indeks giełdowy NASDAQ jest dziś notowany na poziomie o 6,6% wyższym niż przed rokiem. Jeśli więc ktoś kupił za 100 tys. zł dolary i walutę tę przeznaczył na fundusz inwestycyjny odwzorowujący zmiany wspomnianego indeksu (tzw. ETF), to dziś w związku ze wzrostem notowań może zrealizować zysk na poziomie 6,6%. Przeliczenie tak uzyskanych dolarów na złotówki po dzisiejszym kursie dałoby zysk na poziomie 28,3 tys. zł. Dla uproszczenia pomijamy w tym przykładzie kwestię kosztów transakcyjnych, ale nie powinny być one zbyt wysokie.

Z drugiej strony to drożejący dolar powoduje, że choć złoto jest dziś najtańsze od 6 lat, to trzeba za nie płacić więcej niż np. przed rokiem. Tu znowu wytłumaczenia trzeba szukać w kursie walutowym. Rok temu za uncję żółtego kruszcu trzeba było płacić 1218,1 dolarów, a dziś tylko 1069,8 dolarów. Niestety dolary są dziś znacznie droższe niż 12 miesięcy temu. W efekcie za uncję trzeba dziś płacić ponad 4300 zł, a rok temu było to o ponad 200 zł mniej. Powód? Za dolara trzeba teraz płacić ponad 4,02, a rok temu było to około 3,34 zł za amerykańską walutę.

Paweł Jazowiecki, Lion's Bank

SAMOCHODY I TOKIJSKA GIEŁDA W AWANGARDZIE

Najbardziej spektakularną stopę zwrotu mógł zrealizować rodzimy inwestor, który na początku 2015 roku zainwestował pieniądze na tokijskiej giełdzie. Indeks mierzący zmiany cen na tym parkiecie sykał w ciągu roku 13,8%. Gdyby tego było mało za jena trzeba dziś płacić o 15,9% więcej niż przed rokiem. Efekt, to potencjalny zysk rodzimego inwestora na poziomie prawie 32%. Podobnie cieszyć może się ktoś, kto rok temu kupił zabytkowe auto znanej marki. Zmiany cen na tym rynku bada indeks stworzony przez Historic Automobile Group International (HAGI). Najnowszy odczyt indeksu najlepszych aut kolekcjonerskich notowany był na poziomie o 13,6% wyższym niż rok temu. Indeks ten kwotowany jest jednak w brytyjskim funcie, za który dziś trzeba zapłacić o ponad 15% więcej niż przed rokiem. Efekt dla rodzimego inwestora jest więc bardzo zachęcający – jeśli ktoś ulokował pieniądze na tym rynku rok temu może dziś liczyć na ponad 30-proc. zysk. Choć jest to truizm, warto dodać, że nie ma gwarancji, że kolejny rok przyniesie podobne wyniki.

MAŁO KTO LICZY DZIŚ STRATY

Zebrane przez Lion's Bank dane pokazują, że dziś większość polskich inwestorów powinna mieć dobre humory. Notowania jedynie 5 z 36 produktów inwestycyjnych w ostatnich 12 miesiącach przyniosło straty. W przypadku przeciętnego funduszu inwestującego w akcje z rodzimej giełdy strata była niewielka (1,5%), ale już w pozostałych 4 przypadkach straty były dwucyfrowe. O ponad 10% zniżkowała wycena głównego indeksu warszawskiej giełdy (WIG). Prawie 18% niżej niż przed rokiem notowany jest dziś też indeks 20 największych spółek.

Co zaskakiwać może tym bardziej, to fakt, że drożejący dolar nie ustrzegł inwestorów od strat na takich surowcach jak miedź (spadek ceny wyrażonej w PLN o 13,8% r/r) oraz ropa naftowa (spadek o 26%).

Instynkt

Czyni Cię lwem

LION'S BANK

PRIVATE BANKING

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

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

** Koszt połączenia wg taryfy operatora.*

INWESTYCJE NA CZAS NIEPEWNOŚCI: ALTERNATYWA DLA LOKATY NA 7%

Podstawą bankowości prywatnej jest zrozumienie potrzeb klienta, a następnie dobranie takich rozwiązań, które umożliwią wspólne osiągnięcie wyznaczonego wcześniej celu. Takiego jak zwrot z inwestycji wyższy niż z depozytów, ale przy zachowaniu typowego dla nich niskiego poziomu ryzyka.

Rzeczywistość niskich stóp procentowych to spadająca atrakcyjność lokat i problem z efektywnym, a zarazem bezpiecznym lokowaniem środków. W obecnej sytuacji uzyskiwanie stopy zwrotu powyżej 1,5% brutto wymaga podjęcia istotnego ryzyka. Im wyższa oczekiwana stopa zwrotu – tym naturalnie jest ono wyższe. Dostępnym na rynku rozwiązaniem, które łączy zyski z oprocentowania przy konserwatywnym podejściu do ryzyka są inwestycje dwuwalutowe.

Inwestycja dwuwalutowa to produkt inwestycyjny, który poza możliwością uzyskania gwarantowanych odsetek na poziomie przekraczającym nawet 7 procent w skali roku, daje także względną płynność zdeponowanych środków. Okres inwestycji to minimum 1 tydzień, a maksimum 6 miesięcy. Środki zawsze wracają na rachunek inwestora na zakończenie inwestycji bez potrzeby uwalniania ich w jakikolwiek sposób. Tym samym inwestor po otwarciu transakcji nie musi się już martwić, kiedy należy ją zamknąć, gdyż ta rozliczy się samoistnie. Taka uproszczona konstrukcja inwestycji dwuwalutowej przypomina w pewnym sensie lokatę z tą różnicą, że łączy w sobie dwie waluty.

Pierwsza z walut, nazywana walutą bazową, to ta, którą inwestor posiada i ma zamiar wykorzystać do zawarcia transakcji. Druga nazywana jest walutą alternatywną i to właśnie w niej, może, ale nie musi, zostać rozliczona transakcja. Wśród dostępnych walut znajdują się PLN, EUR, USD, GBP oraz CHF. W tych walutach realizowana jest największa część obrotu w polskiej gospodarce, a ich notowania są powszechnie dostępne. Bank Citi Handlowy w ramach inwestycji dwuwalutowej udostępnia swoim klientom należącym do segmentu Gold oraz Citigold Private Client dostęp do dedykowanego eksperta ds. rynku walutowego, który informuje na miejscu w oddziale lub telefonicznie o aktualnej sytuacji na rynku walutowym, oraz o możliwościach zawarcia transakcji bezpośrednio na rynku walutowym lub w formie inwestycji dwuwalutowej. Najwyższe oprocentowania dla transakcji zawieranych na jeden miesiąc potrafią przekraczać 7 procent w skali roku. Biorąc pod uwagę bardzo zachowawczy profil akceptowalnego ryzyka przy tego typu rozwiązaniu, inwestycja dwuwalutowa potrafi być odpowiedzią na każdą sytuację rynkową.

Możliwość zawierania transakcji przez telefon powoduje, że inwestorzy są w stanie założyć inwestycję dwuwalutową w ciągu zaledwie kilku minut po pierwszej wizycie w oddziale. Wszystko za sprawą procesu zakładającego dokładne monitorowanie transakcji klientów przez dedykowanego eksperta, który informuje o jej zakończeniu. W dniu finalizacji produktu inwestor otrzymuje telefoniczną informację o wyniku inwestycji i jeśli jest zainteresowany może podjąć decyzję o kolejnej transakcji. W takim przypadku określa czas trwania nowej inwestycji po określonym z góry kursie walutowym oraz przy gwarantowanym oprocentowaniu, które na rynku potrafi zmieniać się każdego dnia. Co szczególnie istotne w przypadku inwestycji dwuwalutowej, to, że raz ustalone telefonicznie warunki są wiążące na cały okres jej trwania. Tym samym, nawet późniejsze potencjalne obniżki oprocentowania nie wpływają na przebieg już zawartej transakcji.

Potencjał wysokiego oprocentowania w połączeniu z prostotą mechanizmu inwestycji dwuwalutowej składa się na jej atrakcyjność. Szczególnie przy dużej niepewności na światowych rynkach. Oczywiście produkt ten, z uwagi na fakt, że może oferować ponadprzeciętne zyski przy niższych rynkowych stopach procentowych, jest obarczony ryzykiem walutowym.

Niniejszy artykuł stanowi swoiste zaproszenie dla każdego, kto chciałby uzyskać więcej informacji na temat szczegółów tego produktu do oddziału Citi Handlowy w Trójmieście.

Trójmiasto to jedno z najważniejszych punktów na inwestycyjnej mapie Polski. To dlatego właśnie tutaj, globalny bank jakim jest Citi Handlowy zdecydował się otworzyć w 2015 roku swój najnowocześniejszy oddział bankowości prywatnej w Polsce. Wzorowany na placówce z Singapuru jest jednym z najnowocześniejszych oddziałów na świecie.

Na XVIII piętrze najwyższego w trójmieście wieżowca biurowego Neptun przy al. Grunwaldzkiej 103A mieści się oddział Citigold, w którym Klienci mogą dokonać wszelkiego rodzaju transakcji finansowych jak również spotkać się z Opiekunami Klienta Zamożnego. Każdy Klient oprócz dedykowanego Opiekuna do swojej dyspozycji ma również Eksperta ds. Rynku Walutowego oraz w ramach świadczonej unikatowej usługi Bankowego Doradztwa Inwestycyjnego, Menedżera Inwestycyjnego.

Najłatwiej będzie się o tym przekonać odwiedzając naszą placówkę, do czego serdecznie Państwa zachęcam. ■

Rafał Jaworski
Autor tekstu jest ekspertem ds. rynku walutowego w Citi Handlowy. Pracuje na co dzień w trójmiejskim oddziale bankowości prywatnej

Easy Ocean

KANCELARIA FINANSOWO-PRAWNA DLA MARYNARZY

PODATKI, KREDYTY, UBEZPIECZENIA

www.easyocean.pl

MORFOLOGIA SPRZEDAŻY

AUTOR: WIKTOR WIKTOROW

Ponad 140 menedżerów sprzedaży wzięło udział w IV edycji konferencji „Morfologia Sprzedaży" która odbyła się w Gdańskim Parku Naukowo - Technologicznym. Na tegorocznej edycji jako prelegenci gościli eksperci tematyki sprzedażowej z całej Polski.

Głównym celem konferencji jest podniesienie wiedzy dotyczącej zarządzania zespołami i procesami handlowymi w przedsiębiorstwach. W wielu branżach istnieją firmy, które posiadają w swoim portfolio doskonale przygotowane i innowacyjne produkty czy usługi, ale nie potrafią ich skutecznie sprzedawać.

„Żyjemy w epoce dyktatury słowa TAK" zaczął prowadzący konferencję i jednocześnie pierwszy prelegent - Jacek Czarnowski. W swojej prelekcji mówił o niedocenianej roli słowa „nie" i o potrzebie asertywnej postawy w sprzedaży. Wbrew pozorom asertywni handlowcy są bardziej cenieni przez klientów niż ci, którzy swoją główną strategię oparli na obniżaniu ceny.

Marek Skała, trener biznesu i autor książki „Manipulacja odczarowana" starał się przekonać słuchaczy, że wszystkie techniki wywierania wpływu są faktycznie technikami manipulacji. Według niego, w Polsce techniki manipulacji niepotrzebnie zyskały złą sławę, a powinno się je stosować pamiętając o etycznym wymiarze współpracy z klientami.

Jak doprowadzić swój zespół do sukcesu sprzedażowego i realizować trudne wyzwania w tym zakresie? Według Jacka Czarnowskiego menedżerowie sprzedaży zbyt duży nacisk kładą na wykonanie planu sprzedaży przez handlowców, nie wykorzystując czasu na wspieranie umiejętności handlowych i dobrze zaprojektowane aktywności.

Dwie ostatnie prelekcje Łukasza Grabowskiego, prezesa Sales Pistols i Partnera Sandler Training, oraz Grzegorza Filipowicza, eksperta zarządzania zasobami ludzkimi, dotykały w różny sposób aspektów wykorzystywania elementów grywalizacji w zarządzaniu zespołów handlowych. Grywalizacja to nic innego, jak wykorzystanie mechanizmów znanych z gier fabularnych i komputerowych do angażowania pracowników w ściśle określone działania. Technika bazuje na przyjemności, jaka płynie z pokonywania kolejnych osiągalnych wyzwań, rywalizacji, współpracy itp.

JACEK CZARNOWSKI
SPRZEDAŻ TO DOBRO KLIENTA

Jest stereotyp, że sprzedawca, jest jak świadek Jechowy – niechciany i natrętny. Czy obraz sprzedawcy w pana głowie różni się od tej ogólnospołecznej wizji?

Ten stereotypowy obraz niestety w dużej mierze jest cały czas aktualny. Mimo że ten zawód wykonuje największa grupa pracowników na rynku, ma jedną z najgorszych reputacji. Spotykam wielu dobrze wykształconych ludzi, którzy postrzegają zawód sprzedawcy jako coś w rodzaju degradacji. Zawód sprzedawcy jest szczególnie trudny dla tych, którzy myślą o handlowcach, a więc i o sobie, jako o natręcie, człowieku oferującym niemożliwe do spełnienia obietnice. Dobry handlowiec nie powinien robić żadnej z tych rzeczy. Dobry handlowiec to osoba, która dba o dobro klienta tak samo, jak o swoją marżę, ponieważ będzie mogła sprzedać klientowi produkt jeszcze raz.

Czy na podstawie pańskich obserwacji można wyciągnąć wnioski na temat cech, które determinują bycie dobrym sprzedawcą?

Nie ma idealnego zestawu cech wyznaczających portret idealnego handlowcy. Można rozróżnić co najmniej cztery typy procesów sprzedaży, w których sprawdzają się handlowcy o różnych cechach. Są handlowcy, którzy mają naturalne talenty i nie potrafią ich wykorzystać, i tacy, którzy dochodzą do sukcesów ciężką i mozolną pracą. Mogę jedynie wyróżnić umiejętności i zachowania uznawane za uniwersalne: proaktywność, umiejętność pozyskiwania informacji i asertywność. W sprzedaży problemem bywa domykanie przez handlowców rozpoczętych procesów. Gdy pytam menedżerów, z którymi pracuję, jaki odsetek spraw możliwych do wygrania ma naprawdę szansę na sukces, odpowiadają, że 10-20 procent. Reszta to sprawy przegrane, a handlowcy marnują czas zajmując się nimi. Jedna z zasad Davida Sandlera, specjalisty od technik sprzedaży, propagowana przez moją firmę to: „Zamknij sprzedaż, albo zamknij sprawę".

Złoty klucz do efektywnej sprzedaży?

Złotego klucza nie ma. Każda sprzedaż jest inna. Podstawowa zasada to dowiedzieć się od klienta jak najwięcej i dowiedzieć się, co stoi za jego potrzebami, ocenić jego potencjał zakupowy. Następnie handlowiec winien zapytać sam siebie, czy ma produkt lub usługę, którą może zaproponować klientowi w sensownej dla siebie i klienta cenie. Jeśli tak, niech przedstawi ofertę. Jeśli nie, niech szczerze powie, że nie może klientowi pomóc. Umiejętność dokonania tej oceny jest wśród handlowców bardzo rzadka, a szkoda. ■

Radisson BLU
HOTEL, GDAŃSK
WESELE
JEDYNE W SWOIM RODZAJU
ELEGANCKIE I STYLOWE
PRZEMYŚLANE W KAŻDYM SZCZEGÓLE
UNIKALNA LOKALIZACJA
NA DŁUGIM TARGU
PODZIEL SIĘ Z NAMI SWOIMI MARZENIAMI
A SPRAWIMY, ŻE STANĄ SIĘ RZECZYWISTOŚCIĄ
WWW.WEDDINGS-GDANSK.COM
RADISSON BLU HOTEL
Długi Targ 19 / Powrożnicza, 80-828 Gdańsk, Poland
T: +48 58 325 44 05 weddings.gdansk@radissonblu.com radissonblu.com/hotel-gdansk
www.weddings-gdansk.com

Od lewej: Mieczysław Struk, marszałek woj. pomorskiego, Paweł Adamowicz, prezydent Gdańska, Lech Pilawski, dyrektor generalny Konfederacji Lewiatan

Od lewej: Jakub Jakubowski, Michał Stankiewicz, wydawcy magazynu Prestiż

Aleksandra Maciorowska, prezes fundacji Pomorze Dzieciom, Grzegorz Gosk, właściciel HMI-Service

Od lewej: Jarosław Szycik, współwłaściciel kliniki Vivadental, Jerzy Ejmont, manager Vivadental

PRACODAWCY Z LEWIATANEM

Okres świąteczno - noworoczny to czas spotkań i okazja do integracji. Nie inaczej było w przypadku Pracodawców Pomorza. Członkowie organizacji spotkali się na wigilijnym opłatku w Gdańskim Teatrze Szekspirowskim. Życzenia złożył im m.in. marszałek Mieczysław Struk i arcybiskup Tadeusz Gocłowski. Gościem specjalnym był Lech Pilawski, dyrektor generalny Konfederacji Lewiatan. Pracodawcy Pomorza dołączyli do tej ogólnopolskiej organizacji. **mr**

Od lewej: Grzegorz Gosk, właściciel HMI-Service, Tomasz Lepisz dyrektor Hotelu Szydłowski, Witold Gulcz, właściciel biur podróży Itaka, Marcin Szczerbicki, Car Selection

Fot. Karol Kacperski

Mariusz Szmidka, redaktor naczelny Polska Dziennik Bałtycki

Ireneusz Osiński, prezes Fundacji na Rzecz Rozwoju Talentów

Danuta Jasik, Sylwia Pawłowska, właścicielki restauracji Lobster

Od lewej: Prof. Marek Grzybowski, Akademia Morska w Gdyni, Prof. Monika Tomaszewska, Uniwersytet Gdański, Krzysztof Czopek, dyrektor Departamentu Infrastruktury Urzędu Marszałkowskiego Woj. Pomorskiego

Od lewej: Krzysztof Bielak, wiceprezes ds. rozwoju NDI S.A., Prof. Jerzy Limon, dyrektor Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego

Od lewej: Tomasz Balcerowski, wiceprezes Pracodawców Pomorza i prezes Ekoinbud Sp. z o.o., Piotr Żabiński, prezes firmy PAL-Drew

Andrzej Szydłowski, właściciel sieci piekarni-cukierni Szydłowski

Jacek Zegarski, prezes zarządu Biura Doradztwa Inwestycyjnego sp. z o.o., z małżonką

Od lewej: Zbigniew Canowiecki, prezes Pracodawców Pomorza, Ryszard Świlski, członek zarządu woj. pomorskiego

Od lewej: Michał Maksymiuk, kierownik Biura Programowego Pracodawców Pomorza, Dawid Piwowarczyk, Tomasz Limon, dyrektor zarządzający Pracodawców Pomorza

Od lewej: Serge Bosca, prezes Saur Neptun Gdańsk, Tomasz Kloskowski, prezes Portu Lotniczego Gdańsk

Grażyna Paturalska, właścicielka Grace Collection, Mieczysław Struk, marszałek woj. pomorskiego

Od lewej: Tomasz Kowalski, prezes Arena Gdańsk Operator, Beata Glamowska, kierownik ds. rozwoju biznesu BiEG 2012, Maciej Glamowski, wiceprezes zarządu Międzynarodowe Targi Gdańskie

Wioletta i Zbigniew Nowak, właściciele Zakładów Mięsnych Nowak

Od lewej: Monika Reszko, właścicielka Human Concept & Solutions, Jowita Twardowska, dyrektor ds. komunikacji i CSR Grupy Lotos, Monika Brzozowska, manager ds. marketingu i komercjalizacji firmy Torus

Od lewej: Andrzej Kowalik, właściciel firmy Art Kowalik, Leszek Miazga, prezes 2Pi Group

STADIONOWA LISTA ŻYCZEŃ

Europejskie puchary dla Lechii, pełen stadion, nowe kontrakty dla klubowych sponsorów i imprezy na światowym poziomie na Stadionie Energa Gdańsk - takie życzenia padały podczas świąteczno - noworocznego spotkania zorganizowanego dla partnerów i przyjaciół przez Arena Gdańsk Operator na stadionie w Letnicy. Oby się spełniło! **mr**

Fot. Karol Kacperski

Agnieszka Orłowska, RE:Miasto, Błażej Kucharski, dyrektor Colliers International w Trójmieście

Od lewej: Michał Stankiewicz, Jakub Jakubowski, właściciele firmy Prestiż Trójmiasto, wydawcy magazynu Prestiż, Janusz Benesz, członek zarządu Stowarzyszenia Trefl Pomorze

Od lewej: Jerzy Jerkiewicz, prezes zarządu Łączpol SA, mec. Bartosz Samobżuk, Piotr Jakimiak, Akademia Kulinarna Fumenti.

Od lewej: Katarzyna Kowalska, dyrektor Centrum Marketingu i Komunikacji, Energa SA, Łukasz Wysocki, prezes zarządu GCB GOT

Od lewej: Andrzej Czachorowski, właściciel firmy P.H. Andrzej Czachorowski, Mariola Czachorowska, Tomasz Landsberg, Biuro Obsługi Inwestycji i Nieruchomości

Od lewej: Kamil Szymański, Business Development Director Arena Gdańsk Operator, dr Joanna Jedel, AWFiS w Gdańsku, Marian Gawrylczyk, wiceprezes zarządu Energa Operator

Od lewej: Anna Kisicka - Turkuła, właścicielka CDS, współorganizatorka Gali, Ewelina Gawłowska, Life Success Company, Marcelina Ruszkowska, współorganizatorka Gali

Od prawej: Joanna Majerska, współwłaścicielka firmy Scubaspa Maldives, Katarzyna Krajewska - Turyczyn, Wysoka Szpilka, Monika Staniecka, Stanieccy Nieruchomości, Ilona Adamska, wydawca Imperium Kobiet

GALA DLA KOBIET

Jak osiągnąć sukces w biznesie, a przy tym prowadzić szczęśliwe i uporządkowane życie rodzinne? Dlaczego warto w pełni korzystać z życia, mieć poczucie własnej wartości i odnaleźć w sobie wewnętrzną siłę? Na te pytania próbowano znaleźć odpowiedź podczas Ekskluzywnej Gali dla Kobiet, która odbyła się w hotelu Courtyard by Marriott w Gdyni. **mp**

Fot. Materiały prasowe

Bożena Kubicka, wellness manager Oriflame

Dorota Wollenszleger, prezes zarządu All4Her sp. z o.o.

Karolina Sozańska, dyrektor zarządzający Holistic Clinic Gdynia

PRESTIŻ PATRONUJE

Agnieszka Świst - Kamińska, Szkoła Męskiego Stylu, Andrzej Młynarczyk, aktor.

Od lewej: Witold Gulcz, właściciel biur podróży Itaka, Artur Kowalczyk, prezes Pomorskiego Klubu Biznesu

Magdalena Larczyńska, dyrektor British Automotive Gdańsk, Marek Dyktyński, British Automotive Gdańsk

PRESTIŻ PATRONUJE

Magdalena Barszczak, dyrektor Pomorskiego Klubu Biznesu

Jacek Małota, właściciel firmy Autos

W NOWY ROK Z PKB

Spotkanie świąteczno - noworoczne Pomorskiego Klubu Biznesu odbyło się w gościnnych progach salonu British Automotive w Gdańsku. Życzono sobie przede wszystkim pomyślności w nowym roku i dalszego dynamicznego rozwoju organizacji skupiającej głównie firmy sektora MSP. Spotkanie było też okazją do zapoznania się z nowymi samochodami marki Jaguar i Land Rover. **mp**

Fot. Krzysztof Nowosielski

Przemysław Strzelec, firma SlimBar, Agata Rudzińska, Anna Żywiecka

Dorota Czeszejko-Jabłońska, właścicielka agencji kreatywnej ART Media

Arkadiusz Anczyński, szef sprzedaży MAN Truck & Bus Polska, Aleksandra Kampa, wiceprezes PKB

Od lewej: Anna Niekrasz, Tamara Uryniuk, klinika Remedical

Od lewej: Krzysztof Karżewicz, właściciel restauracji OtwARTa, Wojciech Majchrzakowski

Od lewej: Marcin Kołakowski, wiceprezes Pomorskiego Klubu Biznesu, Piotr Staniecki, właściciel firmy Younity

Od lewej: Magdalena Larczyńska, dyrektor British Automitive Gdańsk, Leon van Nispen, szef sprzedaży British Automitive Gdańsk, dr Michał Nawrocki, Agnieszka Nawrocka, właściciele Nawrocki Clinic

Aleksandra Kobielak, Akademia Fitness Sportowego

Leszek Stefaniak, dyrektor oddziału BZ WBK, Waldemar Bryłka, WB Team

Tomasz Lemański, właściciel Telem Play

Paweł Przybyłowski, adwokat

Maciej Przybyłowski, wiceprezes zarządu Estate Fellows Pomorze

Elżbieta Pohl-Duczmal, dyrektor SPA & Wellness hotelu Wieniawa

HOTEL ASTOR
★★★
Jastrzębia Góra

100 m od morza

100 m od morza

rodzinne ferie zimowe nad morzem

Ferie Zimowe to doskonała okazja żeby zapomnieć na trochę o szkole i pracy

atrakcje dla dzieci i dorosłych

wyśmienita kuchnia

atrakcyjne ceny

www.astorhotel.pl

Od lewej: Karolina Sozańska, dyrektor zarządzający Holistic Clinic Gdynia, Robert Wielocha i Monika Gołębiewska, właściciele Wielocha Jewellery Concept Store

Gernot Safron, Business Development Director, A. Weiner GmbH

Norbert Nagel, właściciel salonu N.Nagel, Robert Wielocha

Marta Karolak

WIELOCHA W GDYNI

Połączenie tradycji, klasyki i najnowszych trendów - w Gdyni otwarto Wielocha Jewellery Concept Store. To salon jubilerski z biżuterią włoskich projektantów oraz polskim 30-letnim doświadczeniem rzemieślniczym. **mp**

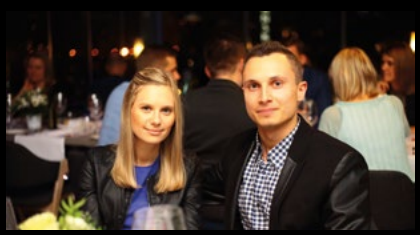
Od lewej: Agnieszka Fejfer - Wojeńska i Anna Glogier, właścicielki agencji Brand Me

Grzegorz Labuda, szef kuchni restauracji Szafarnia 10

SZAFARNIA ŚWIĘTUJE 1 URODZINY

Śledź bałtycki, halibut, jagnięcina i słodkości królowały na stołach podczas kolacji uświetniającej pierwsze urodziny restauracji Szafarnia 10 w Gdańsku. Choć pogoda za oknem była jesienno - zimowa, to jedynym elementem charakterystycznym dla tej pory roku było menu. Nastrój dopisujący gościom był za to zdecydowanie letnio - wakacyjny. **mp**

Fot. Karol Kacperski



Izabela Koch, marketing manager Pomorskiej Regionalnej Organizacji Turystycznej

Małgorzata Kolendowska-Pacholczyk, terapeuta NDT-Bobath

Jarosław Filipczak, członek Rady Regionalnej Izby Gospodarczej Pomorza

Edyta Treder, marketing manager Szafarnia 10

Prof. Ludmiła Ostrogórska, rektor ASP, Jan Kreft

ZBROJOWNIA SZTUKI NA 70-LECIE ASP

Po trzech latach prac renowacyjnych i adaptacyjnych Akademia Sztuk Pięknych w Gdańsku otworzyła zabytkowy parter Wielkiej Zbrojowni, gdzie będzie prowadzić swoją działalność Zbrojownia Sztuki. Uroczyste otwarcie było jednocześnie zwieńczeniem obchodów 70. rocznicy powstania ASP. **mp**

Fot. mat. ASP / fot. Bartosz Żukowski

PRESTIŻ PATRONUJE

Od lewej: dr hab. Krzysztof Polkowski, dziekan Wydziału Malarstwa, prof. Katarzyna Józefowicz, dziekan Wydziału Rzeźby i Intermediów, prof. Krzysztof Gliszczyński, prorektor ds. rozwoju i współpracy

Prof. Kiejstut Bereźnicki, artysta malarz

Jarosław Sellin, sekretarz stanu w Ministerstwie Kultury i Dziedzictwa Narodowego

Mikołaj Trzaska, muzyk, kompozytor.

Fot. Karol Kacperski

MORSKIE
NOWE

JUŻ W SPRZEDAŻY
MIESZKANIA 2–4 POKOJOWE

GDYNIA / POGÓRZE

EURO STYL
Deweloper z pasją

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
Brovarnia, 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
Bliżej, Gdynia, Plac Kaszubski 1A
Cozzi, Gdynia, ul. Władysława IV 49
Jack's Bar, Gdynia, al. Zwycięstwa 245
Tawerna 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 Rocciali, 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
Klinika 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 Gdański, 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. Chwarznieńska 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 Baldinini, Gdynia, ul. Świętojańska
Butik By O 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, Al.. 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. Leborska 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

JEDNA PŁYTA

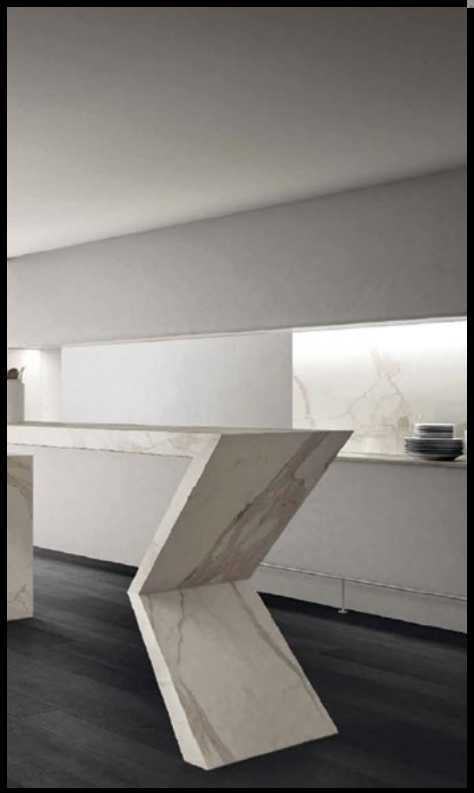
300X100

300X150

WIELE

MOŻLIWOŚCI

DAGO



Gdynia
ul. Legionów 112/13
tel. 58 58 58 58 3

www.studiodago.pl

RENAULT
Passion for life

Renault TALISMAN

Przejmij kontrolę

Ciesz się doskonałą zwrotnością i precyzją prowadzenia dzięki **systemowi 4CONTROL z 4 kołami skrętnymi.**

Zużycie paliwa w cyklu mieszanym w zależności od wersji silnikowej wynosi dla Renault TALISMAN od 3,6 do 5,8 l/100 km, a emisja CO_2 od 95 do 130 g/km. Dane są określone zgodnie z obowiązującymi wytycznymi. Zużycie paliwa jest uzależnione od umiejętności i zachowania kierowcy, warunków atmosferycznych i innych okoliczności na drodze. Koncern Renault dba o środowisko, a samochody naszej marki składają się z części nadających się do odzysku i recyklingu. Szczegółowe informacje dotyczące spełniania wymogów ochrony środowiska znajdują się na stronie renault.pl.

Renault zaleca elf

renault.pl

P.U.H. Zdunek

Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45

Sopot, Al. Niepodległości 940

Gdynia, ul. Morska 517A

www.renault.zdunek.pl