

# prestiz

magazyn miejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 4 (2024)

## BRUCE LIU Z MIŁOŚCI DO CHOPINA

DR WACŁAW KULCZYKOWSKI – GAME JAM, CZYLI NAUKA WCHODZI DO GRY  
7 IKON DESIGNU ZAPROJEKTOWANYCH W TRÓJMIEŚCIE | WŁOCHY ŚLADAMI POLSKIEGO  
RZEŹBIARZA | MAGDALENA CZARZYŃSKA-JACHIM – SZUKAMY SWOJEGO MIEJSCA



TOKARY GOLF CLUB 15|6|24

TOKARY GOLF CLUB 16|6|24

[Mera-spa.com/GolfCup](http://Mera-spa.com/GolfCup)

[Mera-spa.com/GolfCup](http://Mera-spa.com/GolfCup)



KAMERALNE OSIEDLE  
NA SKRAJU TRÓJMIESKIEGO  
PARKU KRAJOBRAZOWEGO



ZBOZOWA

Poznaj polską „Teneryfę”, gdzie miłość do morza  
możesz połączyć z pasją do biegania, jazdy na rowerze  
górkim czy trekkingu.

- nowoczesne budynki z ekologiczną certyfikacją BREEM
- malownicza lokalizacja na słonecznym wzgórzu
- pełna infrastruktura usługowa dostępna w zasięgu spaceru

TYLKO 15 MINUT  
DO CENTRUM MIASTA  
I PLAŻY MIEJSKIEJ W GDYNI



Zamieszkać w jednej z najszybciej rozwijających  
się dzielnic Gdyni.

W ofercie wygodne mieszkania z dużymi sypialniami,  
garderobami, nawet trzema balkonami i ogródkami,  
a także apartamenty z całkowicie przeszklonymi ścianami  
z unikatowym widokiem na las.

WYSOKA JAKOŚĆ  
INWESTYCJI REALIZOWANEJ  
ZGODNIE Z TAKSONOMIĄ UE



zbozowa.pl

W CENTRUM HISTORII



KAMIENNA 28

Zakochaj się w niezwykłej historii Dolnego Miasta  
i jej fantastycznych mieszkańcach. Poznaj najbardziej  
klimatyczne miejsca na mapie Gdańska, w których ludzie  
tworzą społeczność: Centrum Sztuki Współczesnej Kaźnia,  
Incubator Sąsiedzkiej Energii i Opowiadacze Historii,  
Zagłębie klubokawiarni w Królewskiej Fabryce Karabinów.

TYLKO 15 MINUT  
DO DŁUGIEGO TARGU  
I FONTANNY NEPTUNA



NAD SAMYM BRZEGIEM  
NOWEJ MOTŁAWY  
VIS-À-VIS WYSPIY SPICHRZÓW



Zobacz jedną z najciekawszych rewitalizacji obecnie  
realizowanych w tej części Polski zgodnie z certyfikacją  
BREEM i taksonomią UE. Odkryj dzieje XIX-wiecznego  
młyna olejowego, później znanego jako Fabryka Batycki.

W ofercie prawdziwe, postindustrialne lofty  
o wysokości wnętrza ponad 4 metrów, apartamenty  
mieszaniowe i apartamenty inwestycyjne, a także jedyny  
w swoim rodzaju widok na zachód słońca nad Motławą  
w Gdańsku.

DYSKRETNA ELEGANCJA -  
TYLKO 33 APARTAMENTY



kamienna28.pl



TA FAJNA INWESTYCJA PRZY LESIE

# BARŁOMINO

K L U B J E Ź D Z I E C K I

*Klub jeździecki Barłomino mieści się w malowniczej kaszubskiej wsi – to właśnie od niej wywodzi się jego nazwa. Ta kaszubska kraina zlokalizowana jest w powiecie wejherowskim, w gminie Luzino. Otoczona lasami, urokliwa okolica to teren wprost idealny dla jednego z najnowocześniejszych ośrodków jeździeckich w Polsce.*



## NADCHODZĄCE WYDARZENIA

- 27-28 KWIECIEŃ** Zawody Regionalne i Towarzyskie w Skokach przez Przeszkody
- 04-05 MAJ** Zawody Regionalne i Towarzyskie w Skokach w Ujeżdżeniu
- 10-12 MAJ** Zawody Ogólnopolskie Dzieci i Młodzieży
- 08-09 CZERWIEC** Zawody Regionalne i Towarzyskie w Skokach przez Przeszkody
- 22-23 CZERWIEC** Zawody Towarzyskie w Skokach i Ujeżdżeniu
- 05-07 LIPIEC** Zawody Ogólnopolskie w Ujeżdżeniu, Zawody Regionalne
- 20-21 LIPIEC** Zawody Regionalne i Towarzyskie w Skokach przez Przeszkody
- 10-11 SIERPIEŃ** Zawody Towarzyskie w Skokach i Ujeżdżeniu
- 24-25 SIERPIEŃ** Zawody Regionalne i Towarzyskie w Skokach przez Przeszkody
- 06-08 WRZESIEŃ** Zawody Ogólnopolskie Dzieci i Młodzieży
- 15 WRZESIEŃ** Mistrzostwa Polski MTB
- 20-22 WRZESIEŃ** Zawody Ogólnopolskie w Ujeżdżeniu, Mistrzostwa Polski Kuców





## FELIETON

- 10 OD NACZELNEGO
- 12 KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄDUJE – ARKADIUSZ HRONOWSKI
- 14 ZBIGNIEW CANOWIECKI  
CZY JESTEŚMY GOTOWI NA PODATEK OBRONNY?
- 16 ALE NUMER!
- 18 NOWE MIEJSCA

## TEMAT Z OKŁADKI

- 20 BRUCE LIU - Z MIŁOŚCI DO CHOPINA

## WIRTUALNE TRÓJMIASTO

- 28 TRÓJMIEJSKIE INSTASTORY - @GRZEGORCZYK\_ART

## PODRÓŻE

- 30 WŁOCHY - W POSZUKIWANIU IKARA

## LUdzie

- 36 DR WACŁAW KULCZYKOWSKI - GAME JAM  
NAUKA WCHODZI DO GRY

## KULINARIA

- 42 KAMIL SĄDKOWSKI - MIŁOŚĆ DO KINA I KUCHNI
- 44 CO JEDZĄ GDAŃSZCZANIE?
- 48 KULINARNE DOZNANIA - NIEZWYKŁE WYDARZENIA  
W TRÓJMIEJSKICH RESTAURACJACH
- 52 VIS A VIS TRADYCJI
- 54 K5 FOOD STORY - WIELKA UCZTA KINA I JEDZENIA
- 56 200 URODZINY THE MACALLAN X CELEBRACJA  
W TRENTA Y TRES

## DESIGN

- 60 JAKĄ PIĘKNĄ SAMOWOLKĄ – JAN SIKORA
- 62 SEA TOWERS - PO RAZ DRUGI!
- 66 7 IKON DESIGNU ZAPROJEKTOWANYCH W TRÓJMIEŚCIE
- 72 POJEDYNEK RYSOWNIKÓW - KOTY CZY PSY?
- 74 MADE IN 3CITY - RZECZ:POSPOLITA  
STARE RZEMIOSŁO W NOWYM STYLU



## MODA

- 78 HIKKI - WIERZYMY W MINIMALIZM

## ZDROWIE I URODA

- 84 ROZWÓJ. TO KRĘCI MNIE NAJBARDZIEJ
- 92 OLEJE NA DZIEŃ DOBRZY!
- 94 NOWE SEA SOUL SPA W HOTELE SHERATON
- 96 ONE DAY CONCEPT OLSZEWSKI®  
- PIĘKNY UŚMIECH W JEDEN DZIEŃ

## KULTURA, SZTUKA I ROZRYWKA

- 98 JAZZ JEST RADOŚCIĄ
- 102 WSPÓLNE DOBRO - IV EDYCJA BALU RÓWNYCH SZANS
- 104 SIŁA TRÓJMIASTA
- 106 BIBLIOTECKA PRESTIŻU
- 107 4 ARTYSTKI, „LETNIA ETIUDA” I CHOPIN
- 108 PRESTIŻOWE IMPREZY

## MOTORYZACJA

- 114 VOLVO XC90 T8 - HYBRYDA ALL INCLUSIVE
- 118 FRANCUSKI LEW I KARETKA MARKA

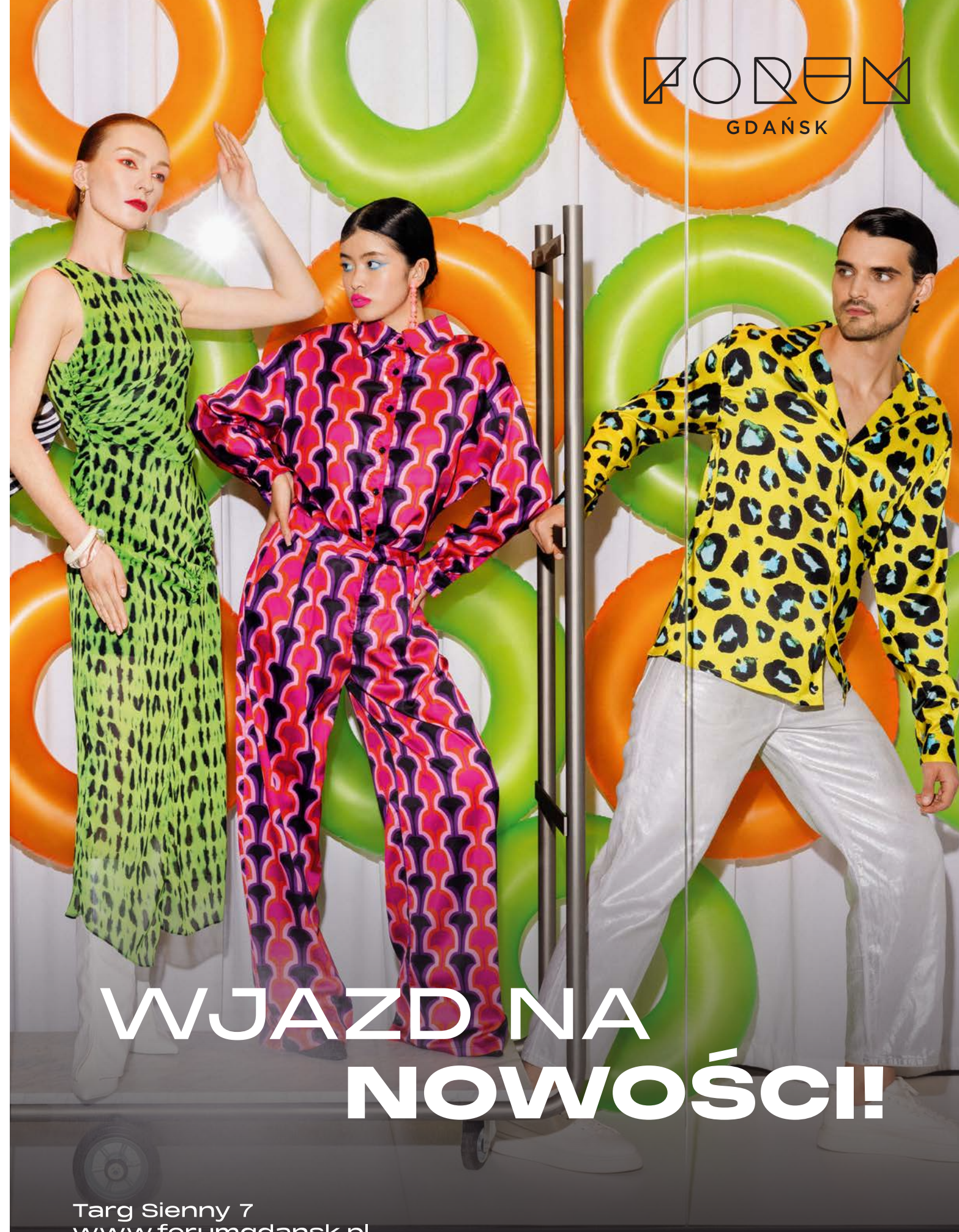
## BIZNES

- 122 INAUGURACJA PARKER ELITE CLUB
- 124 MAGDALENA CZARZYŃSKA – JACHIM  
PREZYDENT MIASTA Sopot  
SZUKAMY SWOJEGO MIEJSCA

## KRONIKA PRESTIŻU

- 132 UROCZYSTA GALA PORTU LOTNICZEGO W GDAŃSKU
- 133 POMORSKIE TARGI MIESZKANIOWE
- 133 CHRZEST NOWEJ JEDNOSTKI ZE STOCZNI  
CONRAD SHIPYARD
- 134 „LA PRIMAVERA” W LA CREMA D'ITALIA
- 134 OTWARCIE NOWEGO SALONU BRITISH  
AUTO ZDUNEK
- 135 MADE IN FENOMEN
- 136 OTWARCIE KLUBU PARKER ELITE CLUB
- 136 NAGRODA LITERACKA EUROPEJSKI POETA WOLNOŚCI

nr 4/2024 (160) [www.prestiztrojmiasto.pl](http://www.prestiztrojmiasto.pl)



Targ Sienny 7  
[www.forumgdansk.pl](http://www.forumgdansk.pl)

# MADE IN POMORSKIE

Przyznam, że nowy jacht motorowy jaki wybudowała gdańska stocznia Conrad robi wrażenie. Ponad 44 metry długości, 4 pokłady, eleganckie wnętrza, 2 potężne silniki i zasięg 5100 mil morskich. „Extra Time”, bo taką nazwę otrzymał jacht podczas uroczystego chrztu na gdańskiej Mottławie, trafił do rąk francuskiego finansisty mieszkającego w Londynie. Szczęśliwy nabywca osobiście odebrał jednostkę i przyznał, że to jego pierwszy jacht w życiu. Ile zapłacił, tego oczywiście nie ujawniono, ale wiadomo, że cena rynkowa tego modelu Conrad wynosi obecnie około 120 mln zł. Dodam, że to już druga taka jednostka (z serii C144) autorstwa Conrada, a kolejne są w budowie.

Pod tą pozornie zwykłą transakcją (ot ktoś wybudował jacht, a ktoś inny go kupił) kryje się jednak coś więcej. By zrozumieć fenomen Conrada warto znać podstawowe fakty na temat przemysłu jachtowego.

Od lat wspomina się, że Polska stała się potęgą w budowie jachtów. Owszem, ale jest i druga strona medalu. Duży udział Polski w światowej produkcji wynika z tego, że staliśmy się swego rodzaju montownią. Zagraniczne marki albo lokują tutaj swoje własne fabryki (jak np. niemiecka Hanse Yachts, która ma wielki zakład pod Szczecinem, gdzie powstają same kadłuby, a cały jacht jest już wykańczany w Greifswaldzie) albo zlecają wykonanie kadłubów polskim podwykonawcom. Warto tutaj dodać, że produkcja kadłubów jest najmniej ekologiczną częścią cyklu produkcyjnego. By zbudować od nowa taki zakład w UE trzeba spełnić ostre wymagania, stąd znacznie łatwiej mają zakłady istniejące już od dawna, jak np. w Polsce. Są też przykłady, gdy zagraniczne marki produkują cały jacht w Polsce. Tak stało się ze znaną rodzinną firmą Delphia z Olecka. Kilka lat temu ta popularna marka stała się własnością francuskiego Beneautu.

Tak więc wyzwaniem jest nie tylko sama produkcja, ale to co się pod nią kryje. Zupełnie inną rolę odgrywa podwykonawca kadłuba, czy też polski oddział zagracznej firmy, a zupełnie inną całkowicie polska marka, stosująca polską myśl techniczną, wykorzystująca polskie zasoby, czy też mocno identyfikująca się z miejscem pochodzenia, którego używa w marketingu i komunikacji. Taką marką jest właśnie Conrad.

Są i kolejne wyróżniki. Jachty z serii C144 to największe i najbardziej ekskluzywne jednostki jakie produkowane są nie tylko w Gdańsku, ale i całej Polsce. Mamy jeszcze stocznie Galeon w pobliskim Straszynie produkującą jachty motorowe. Również z sukcesem. Ale to mniejsze jednostki, z nieco innego segmentu. Conrad tymczasem wdarł się na światowy rynek dużych jachtów. Z tych właśnie względów każda jednostka to gigantyczny wkład w promocję Polski i oczywiście Gdańska. Wystarczy wspomnieć, że na kwietniowy chrzest (jak i na poprzedniej jednostki) przyjechali dziennikarze zagranicznych mediów zajmujących się jachtingiem. A w takich krajach jak Francja, Hiszpania, Włochy, Wielka Brytania, czy USA jachting, a przez to i jachtowa praca ma dużo większe znaczenie niż w Polsce. Spędzili w Gdańsku dwa dni, a efektem ich pobytu będą publikacje.

Kolejna rzecz związana jest z markami luksusowymi. Model C144 to nie tylko wielki jacht, ale i luksusowy. W jednym z naszych wywiadów Michał Król, prezes Conrada opowiadał, że samo przekonanie zagranicznych klientów do tego, że polska marka może być luksusowa zajęło im wiele lat ciężkiej pracy. Zanim więc doszło do powstania C144 mozolnie budowali swój sukces przy pomocy mniejszych, równie udanych jednostek. Motorowych i żaglowych, promowanych na najważniejszych targach świata i zdobywających nagrody.

Dzisiaj każda z nich, cumująca w najlepszych portach i marinach świata jest pewnego rodzaju „ambasadorem” Polski i Gdańska. Bo przecież wielkie jachty budzą zawsze zainteresowanie i podziw. I pytania: jaki to jacht, co ma w środku, ile kosztował? I za każdym razem odpowiedź będzie jedna: made in Gdańsk.

Podobnie jak Goldwasser, gdańska marka wódki, a jednocześnie i marka restauracji, w której można jej spróbować. W tym roku restauracja obchodzi 30 - lecie istnienia. Inny przykład to oczywiście LPP, gdański koncern, który nie tylko rzucił wyzwanie takim gigantom jak Inditex (Zara) czy też H&M, jeżeli chodzi o skalę i zasięg działania, ale postanowił zaistnieć w najbardziej renomowanych miejscach modowych stolic jak Londyn, czy Mediolan. Do tego wprost komunikując skąd pochodzi. Takich przykładów jest więcej.



To właśnie wysokojakościowe produkty i marki – czy to luksusowe, czy to innowacyjne, czy też w swojej branży budują wizerunek miejsca skąd pochodzą, są gigantyczną i chyba niedocenioną siłą promocji Gdańska, Trójmiasta i Polski.

Systemowo promocją zajmują się różne instytucje publiczne, urzędy i wszelkie organizacje turystyczne. I jak to we wszystkich organizacjach finansowanych z pieniędzy podatnika efekty ich działań bywają różne. Czasem coś wyjdzie całkiem niezłe, ale często są to działania wynikające tylko z tego, by uzasadnić swoje istnienie. Mamy więc liczne konferencje, spotkania i jeszcze liczniejsze raporty i informacje o sukcesach. Wszystko za publiczne pieniądze. Odwrotnie niż wspomnianych firm, które nie tylko, że powstały samodzielnie, są efektem kreacji i pracy ich właścicieli oraz pracowników, ale skutecznie muszą rywalizować na europejskim lub światowym rynku. Bo to właśnie rynek jest najtwardszym weryfikatorem ich działań. Stąd w interesie nas wszystkich jest przynajmniej im kibicowanie, a w przypadku instytucji publicznych bezwarunkowe wspieranie jako pomorskiego brandu.

I na koniec ciekawostka, gdy pisząc wstępniaka wpisałem w google hasło „pomorskie marki” lub też „pomorska marka” jako pierwsze pojawiają się treści... z Kujawsko – Pomorskiego.

Michał Stankiewicz



## ZOSTAŃ WŁAŚCIELEM JACHTU TWOICH MARZEŃ

Program własności częściowej jachtu. Łodzie motorowe, jachty żaglowe, katamarany. Poznaj szczegóły programów znanych z rynku zarządzania luksusowymi nieruchomościami, jachtami i statkami powietrznymi w USA. Polska obsługa.

[dreamyachtoowner.com](http://dreamyachtoowner.com)

marina, showroom, biuro  
Super Yachts Club  
Marina Yacht Park Gdynia  
ul. Hryniewieckiego 10

  
SUPER YACHTS

[info@superyachts.pl](mailto:info@superyachts.pl)  
600.003.268  
600.977.731  
[www.superyachts.pl](http://www.superyachts.pl)

### MAGAZYN PRESTIŻ

miesięcznik bezpłatny

ul. Moniuszki 10, 81-829 Sopot  
redakcja.trojmiasto@emsgroup.pl  
[www.prestiztrojmiasto.pl](http://www.prestiztrojmiasto.pl)  
[www.facebook.com/prestiz.trojmiasto](https://www.facebook.com/prestiz.trojmiasto)  
[www.issuu.com/prestiz](http://www.issuu.com/prestiz)

**Redaktor Naczelny:**  
Michał Stankiewicz

**Zastępca Redaktora Naczelnego:**  
Klaudia Krause-Bacia

**Sekretarz redakcji:**  
Joanna Bieńkowska

**Redakcja:**  
Ewa Cichočka, Michałina Domoń, Bartosz Gondek, Szymon Kamiński, Halina Konopka, Marta Legieć, Justyna Sienkiewicz-Baraniak, Aleksandra Tatarczuk, Marcin Wila

**Stali felletoniści:**  
Zbigniew Canowiecki, Arkadiusz Hronowski, Kamil Sadkowski, Jan Sikora

**Szef działu foto:** Karol Kacperski

**Skład:** Kamil Żurek

**MS**  
GROUP

**Wydawca:**  
MS Group Sp. z o.o.

al. Grunwaldzka 56 lok. 202  
80-241 Gdańsk  
NIP: 9571059132

**Prezes:**  
Michał Stankiewicz,  
[stankiewicz@emsgroup.pl](mailto:stankiewicz@emsgroup.pl)

**Dyrektor zarządzający:**  
Maria Bek,  
[bek@emsgroup.pl](mailto:bek@emsgroup.pl)

**Dyrektor sprzedaży:**  
Marta Blendowska,  
tel. 791 971 399

**Reklama i promocja:**  
Krzysztof Nowosielski,  
tel. 533 200 779  
Aleksandra Staruszkiewicz,  
tel. 606 603 416

prestiz



WŚLUGI



LTNTA

LUSTRO

Biznesi



## KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄDUJE

### ARKADIUSZ HRONOWSKI

od 2001 roku zawiąduje sopockim SPATIF-em. Odpowiada za serwis muzyki niezależnej Soundrive.pl oraz festiwal muzyki alternatywnej Soundrive Festival. Na stoczniowych terenach w Gdańsku stworzył klub B90 oraz współtworzy Ulicę Elektryków, Plenum i Plener 33. Od niedawna w Krakowie współorganizuje Mystic Festival. Najmłodsze dziecko to nowy, alternatywny klub muzyczny DRIZZLY GRIZZLY.

## ŻYCIE A ŻYCIE

Czym był kiedyś dorobek życia? To zależy o jaki dorobek chodzi. Zależy też czy dorobek miał swoją określoną wartość materialną czy intelektualną. Dla większości Polaków w drugiej połowie XX wieku dorobkiem życia było mieszkanie, samochód, meble, telewizor. Dorabiano się przez dwadzieścia, a czasami nawet trzydzieści lat. Dorabianie oznaczało harowanie i nie rzadko kombinowanie. Bo dorabianie się stawiane było ponad wszystko. To była narodowa ucieczka od szarości życia i niekończąca się pogoń za zachodem.

Są lata 80-te, na ulicy słychać trzask zderzających się samochodów. Nie wygląda to groźnie, zwykła stłuczka. Z samochodów wysiadają kierowcy, szybko dokonują oględzin strat, łapią się za głowy, spoglądając na stłuczone reflektory i zaczyna się kłótnia. Padają obraźliwe wyzwiska, potem lament ile to wszystko będzie kosztowało. Wtedy w ich głowach przewija się ostatnie dwadzieścia lat harowy, oszczędzania, nie wyjeżdżania na wakacje, nie wychodzenia z domu. Przewija się dramatyczny obraz zdobywania nowych części, szukania warsztatu i skąd na to wszystko wziąć pieniądze. Te same lata, lecz akcja ma miejsce na promie samochodowo-osobowym. Prom przytływa do przystani, ludzie zaczynają pomiędzy samochodami zmierzać w stronę wyjścia. Jeden z pasażerów, przystanąwszy na chwilę opiera swoją niewielką torbę na masce jednego z samochodów. Fakt, nie powinien tego robić. Choć

w sumie to nie wiem. Nagle kierowca dosłownie wyskakuje ze środka i robi pieszemu karczemną awanturę z prawie rękoczynami. Jak by mu właśnie ktoś wybił okno w samochodzie i pobił dziecko siedzące na tylnym siedzeniu. Tym dzieckiem byłem ja, a oba przytoczone przypadki były dowodem czym była harowa za czasów PRL-u. Nie ważne czy byłeś pracownikiem fizycznym czy umysłowym, jak kiedyś lubiono tym dzielić naród i jednocześnie straszyć dzieci w szkole. Wszyscy harowali aby osiągnąć dorobek życia. W zasadzie nikt nie cieszył się życiem, bo najważniejszy był dorobek, którego później trzeba było pilnować aby nikt go nie ukradł, nie porysował i żeby się jeszcze nie popsuł. Ten kto dorobił się stopni naukowych, nie miał nic poza swoim gabinetem na uczelni i skromnym mieszkankiem na osiedlu z wielkiej płyty, w którym jedynym dorobkiem były książki. W oczach większości społeczeństwa szacunek był, ale nie dorobił się. Zatem okazuje się, że wówczas najwięksi spryciarze to umownie pracownicy pionu technicznego, którzy mieli największe predyspozycje do dorobku. Pozostawmy to jednak do własnej oceny. A czy dziś młode pokolenie dorabianie się ma wpajane od dobranocki? Po pierwsze dobranockę można dziś sobie włączyć kiedy chcemy i może ona trwać dowolnie, nawet całą dobę. Po drugie wszystko czego dorobiliśmy się my, zapunktowało dziś u młodych. Każdy już posiada w swoim domu a nawet każdym pokoju ekran dowolnej wiel-

kości, meble są tylko kwestią wyboru wzornictwa, a samochód jest tak oczywisty jak to, że weekend spędzimy na imprezie w modnym miejscu i nie koniecznie w towarzystwie elit rządzących naszym regionem. Poza tym samochód powoli zaczyna być niemodny. Ale dlaczego młode pokolenie nie haruje, nie dorabia się, nie odkłada? Spokojnie, haruje. Ale haruje na tyle, na ile potrzeba im środków aby zrealizować swoje własne cele. Młode pokolenie ma swoje życie, korzysta z jego uciech od chwili kiedy tylko może. Potrafi też oddzielić politykę od swojego życia. Obarczamy ich za takie podejście. Uważamy że to przez nich będzie coraz gorzej i stracimy cały dorobek naszego życia. A ja zaczynam uważać, że jednak czegoś się wciąż nie dorobiliśmy. Nie dorobiliśmy się zdolności rozumienia potrzeb młodego pokolenia i wszystko odmierzamy naszą miarą, myśląc że to jedyna droga aby coś osiągnąć. Wciąż myślimy, że musimy zarobić na siebie, nasze dzieci i nasze wnuki. Uważamy że bez nas świat się zawali. Nie zawali, bo choć wciąż mamy na niego wpływ, to nie ma takiej sytuacji, z której nie ma wyjścia. Dziś młode pokolenie korzysta z życia, nie musi czekać na zainstalowanie telefonu 5 lat, nie musi odkładać na lodówkę, na meblówkę, na samochód. Młode pokolenie nic nie musi. Musi tylko w razie czego ogarnąć sytuację jeśli nastąpi taki moment. Bez nas! Ważne byłoby my przy tym nie dorobili się nerwicy.



## WIELKIE OTWARCIE BRITISH AUTO ZDUNEK W GDAŃSKU

Grupa Zdunek oferuje marki Jaguar i Land Rover od stycznia 2022 roku. Dotychczas salon i serwis tych marek funkcjonował w Gdańsku przy ul. Miałki Szlak 42. W kwietniu 2024 British Auto Zdunek zmienił swoją lokalizację i obecnie znajduje się przy Al. Grunwaldzkiej 241 w Gdańsku.



Oficjalne otwarcie odbyło się 13 kwietnia, a ten szczególny wieczór świętowało ponad 200 Klientów i Partnerów British Auto Zdunek.

Wieczór obfitował w wiele atrakcji motoryzacyjnych. W salonie pojawiły się sportowe **Jaguary I-PACE eTROPHY**, **bolid Formuły E** oraz **Range Rover Sport Edition One**.

Nie zabrakło też innych atrakcji. Na scenie wystąpił Tomasz Michniewicz – podróżnik i dziennikarz, a niespodzianką wieczoru był koncert Sylwii Grzeszczak z zespołem.

Serdecznie zapraszamy do odwiedzenia naszego salonu i serwisu w nowej lokalizacji.

British Auto Zdunek Al. Grunwaldzka 241, Gdańsk Tel. +48 58 770 03 00 Mail. ba-salon@zdunek.pl



### ZBIGNIEW CANOWIECKI

Absolwent Politechniki Gdańskiej. Doktorat uzyskał na Uniwersytecie Gdańskim. W latach 1981-2007 Prezes Zarządu i dyrektor giełdowej spółki „Centrostal S.A.". Sprawował społecznie wiele funkcji m.in. Prezydenta Pomorskiej Izby Przemysłowo-Handlowej, Przewodniczącego Sejmiku Gospodarczego Województwa Pomorskiego, Przewodniczącego Pomorskiej Rady Przedsiębiorczości, Prezydent „Pracodawców Pomorza”.

## CZY JESTEŚMY GOTOWI NA PODATEK OBRONNY?

Historia niestety lubi się powtarzać. Dlatego z historii należy wyciągać wnioski oraz naukę niezbędną do eliminowania przyszłych zagrożeń. Jeżeli premier polskiego rządu mówi wprost: "Czasy pokoju się skończyły, era powojenna się zakończyła. Żyjemy w nowych czasach, w epoce przedwojennej" to zaczynamy się zastanawiać co powinniśmy zrobić w tej sytuacji. Ponadto w czasie kiedy za naszą granicą toczy się pełnoskalowa wojna, w jej najbardziej okrutnym wydaniu, brutalnie do nas dociera świadomość, że waży się przyszłość nasza i zachodniej cywilizacji.

Niestety dostatnia i szybko rozwijająca się Europa przyzwyczała się, że Stany Zjednoczone Ameryki Północnej, przyjmując na siebie rolę strażnika pokoju na świecie, zawsze wezmą na siebie odpowiedzialność za przywrócenie pokoju, nawet podczas konfliktu pomiędzy krajami europejskimi. Podczas pierwszej, jak i drugiej wojny światowej USA mobilizowały miliony swoich obywateli i wysyłały je na nasz kontynent z którego do swoich domów nie powróciło za każdym razem setki tysięcy amerykańskich żołnierzy. Z kolei w 1949 roku powstał Sojusz Północnoatlantycki (NATO) z dominującą rolą USA i usypiającym czujność zapewnieniem traktatowym o wzajemnej obronie w duchu solidarności. Kiedy Rosja napadła na Ukrainę główny ciężar wsparcia finansowego i sprzętowego znowu wzięły na siebie Stany Zjednoczone Ameryki Północnej. Dopiero zablokowanie przez republikanów w Kongresie USA kolejnej transzy amerykańskiej pomocy finansowej dla Ukrainy spowodowało otrzeźwienie polityków europejskich. Liderzy krajów Unii Europejskiej, w imię odpowiedzialności, rozpoczęli więc rozmowy dotyczące konieczności podjęcia kroków zmierzających do zwiększonej europejskiej pomocy Ukrainie oraz przygotowania krajów UE do skutecznego

odstraszenia Rosji przed chęcią ewentualnego ataku na nasze kraje.

Historia podpowiada nam, że nie oglądając się na innych powinniśmy jako kraj, bez zbędnej paniki, podjąć jednocześnie szereg samodzielnych kroków niezbędnych do przygotowania struktur państwa i naszych obywateli na każdą ewentualność. Minister obrony narodowej przyznał, że Polska musi być również gotowa na najgorszy scenariusz, czyli wojnę obronną. Niezależnie od obecnie realizowanego szybkiego dozbrajania naszej armii i uszczelniania granicy wschodniej eksperci wskazują na konieczność budowy niezwykle silnej obrony przeciwlotniczej. Wojna w Ukrainie dowodzi, że od skuteczności zestrzeliwania rakiet i dronów zależy bezpieczeństwo mieszkańców i ochrona infrastruktury krytycznej. Oczekiwana jest zapowiedziana przez rząd ustawa o obronie ludności. Obecnie na terenie kraju mamy schrony tylko dla 300 tysięcy osób, a miejsc ukrycia dla 1,1 mln mieszkańców. Wydaje się, że zbyt długo rozmawiamy o zmianie przepisów i konieczności ustawowego zobowiązania inwestorów, firm budowlanych i deweloperów do budowy schronów w realizowanych obiektach oraz wspólnot mieszkaniowych do adaptacji pomieszczeń i hal garażowych na miejsca ukrycia. Wydaje się, że w aktualnej sytuacji uzasadnione byłoby również przywrócenie przez resort edukacji we wszystkich rodzajach szkół lekcji z zakresu prawidłowych zachowań w przypadku różnego rodzaju zagrożeń, pierwszej pomocy i reakcji na sygnały i komunikaty alarmowe. Należy rozważyć przywrócenie w szkołach średnich przysposobienia obronnego, a dla studentów cyklicznych szkoleń wojskowych w jednostkach Wojska Polskiego, a w szczególności w ramach Wojsk Obrony Terytorialnej. Niezwykle zadania do spełnienia mają samorządy terytorialne, które powinny wystąpić do każdego mieszkańca naszego kraju kartę in-

formacyjną zawierającą dane dotyczące najbliższego schronu lub miejsca ukrycia, rodzajów sygnałów alarmowych, telefonicznych numerów alarmowych oraz kontaktów do Wojsk Obrony Terytorialnej, państwowych zespołów kryzysowych i pełnomocników władz samorządowych. W tym celu można także wykorzystać wytyczne i instruktaż Rządowego Centrum Bezpieczeństwa dotyczący chociażby przygotowania się do sytuacji związanej z koniecznością nagle opuścić swoje mieszkanie. Obecnie ważną rolę edukacyjną odgrywają także media, które powinny uświadamiać Polkom i Polakom wszelkie zagrożenia wynikające z pozamilitarnych metod dezinformacji i propagandy prowadzonej przez wroga, zwykle przed rozpoczęciem działań wojennych, w celu destabilizacji państwa, które zamierzają napaść. Zgodnie z doktryną Gierasimowa Rosja wykorzysta najmniejszą rysę na jedności Polaków powstałą w wyniku tego typu działań.

Jednocześnie musimy pamiętać o obecnym stanie kasy państwowej. Rząd nie chcąc dopuścić do kryzysu finansów państwa i przekroczenia granicy nadmiernego deficytu będzie zmuszony ograniczać szereg wydatków. W sytuacji kiedy potrzebujemy olbrzymich środków finansowych na opisane powyżej cele zwiększające zdolności obronne Polski musimy sobie odpowiedzieć: czy jesteśmy gotowi na specjalny, okresowy podatek obronny? Kiedy przed II Wojną Światową wiadomo już było, że wojna będzie nieuchronna nasze Prababce oddawały swoje obrączki i biżuterię na obronę swojej Ojczyzny. Odruch ten świadczył o niezwykłym patriotyzmie ówczesnego pokolenia, ale okazał się zbyt późny. Wyciągnijmy lekcję z historii i opodatkujemy się na tyle szybko, aby zapewnić sobie bezpieczeństwo poprzez odstraszenie wroga naszą siłą militarną i przygotowaniem do wojny obronnej.



**BERNADOVO**  
APARTMENTS

# OFERTA SPECJALNA

25 MAJA 2024

## Dzień Otwarty

GODZ. 9.00-18.00



799 367 777

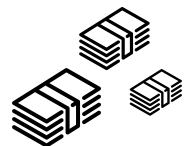
www.bernadovo.pl



# ALE NUMER!

## 120

MLN ZŁ



To kwota, którą już wkrótce zainwestuje Eko Dolina w celu poprawy sytuacji i zmniejszenia odorowości. To odpowiedź instytucji na często pojawiające się skargi mieszkańców głównie Gdyni Cisowej i Chyloni. W ramach przeprowadzonych prac powstanie nowa instalacja przetwarzania bioodpadów, kompostownia tunelowa oraz Punkt Selektywnego Zbierania Odpadów Komunalnych. Budowa ma rozpocząć się w ostatnim kwartale 2024 roku. A jej uruchomienie jest planowane na pierwszy kwartał 2027 roku.



## 55

PROCEDUR

Związanych z naprawą zastawki mitralnej dokonano w gdańskim Uniwersyteckim Centrum Klinicznym w 2023 roku. To rekordowa liczba, a także największa wśród wszystkich ośrodków w całej Polsce, które zajmują się tego typu zadaniami. Szpital planuje utworzyć ośrodek referencyjny – czyli o podniesionym poziomie bezpieczeństwa – w tej części Europy.



## 11 600

ZŁ

Kosztowała licytacja nadania imienia żyrafie w Gdańskim Ogrodzie Zoologicznym podczas Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy. Wygrała firma MDR Inwest sp. z o.o. i nazwała zwierzę Alia. Całość akcji związana była z przybyciem do zoo nowej żyrafy z Budapesztu, która zajęła miejsce samca, wywiezionego do Holandii.

## 1

AUTOBUS



Wodorowy wyjechał na ulice Gdańska na początku kwietnia. Póki co pojazd jest wykorzystywany w ramach testów. To skutek akcji ekologicznej - autobus nie emituje spalin, a z rury wydechowej wyłania się jedynie wydestylowana para wodna. W tegoroczne wakacje na trójmiejskie drogi ma wyjechać jeszcze 9 innych tego typu autobusów.

## 24,8

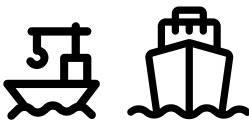
MLN ZŁ



Kosztował w cenie wywoławczej penthouse o powierzchni 435 m kw., ulokowany w inwestycji Deo Plaza przy ul. Chmielnej 10-22 w Gdańsku. Jak zapewniają agenci nieruchomości prawdziwa kwota, jaką zapłacono za apartament jest rekordowa w skali Trójmiasta, a nawet i kraju.

## 9.

MIEJSCE



Zajął gdański port w ramach rankingu porównującego wielkości portów europejskich, przy przeładunku 81,0 mln ton. Osiągnął tym samym wyższy wyniki niż w 2022 roku, gdy zajmował 13 miejsce. Oprócz tego zdobył także 7. miejsce wśród wszystkich portów Unii Europejskiej.

## 3

MLN ZŁ



Zostało zaplanowanych w ramach inwestycji rewitalizującej Dwór Uphagena w gdańskim Wrzeszczu. Roboty mają potrwać do października 2024 roku, a wśród prac mają zostać wykonane takie działania jak: uzupełnienie ubytków, renowacje, wymiana podłogi, przebudowa pomieszczeń czy wymiana pokrycia dachowego.

## 8.

EDYCJA



Konkursu Nagrody Literackiej Miasta Gdańska „Europejski Poeta Wolności” 2024 już za nami. Laureatką została 34-letnia Monika Herceg, pochodząca z Chorwacji. Nagrodę zdobyła także tłumaczka zwycięskiego tomu „Okres ochronny” – Aleksandra Wojtaszek.

INSTALACJA PREZENTUJĄCA WYNIKI BADANIA

# EUROPEAN DREAM. RAPORT

WSTĘP  
WOLNY

MUZEUM EMIGRACJI W GDYNI

## 24.05.24 – 02.02.2025

1 maja 2004 r. Polska przystąpiła do Unii Europejskiej, przed milionami jej obywateli i obywaterek otworzyły się nowe możliwości. Dwie dekady później Muzeum Emigracji w Gdyni prezentuje wyniki projektu badawczego „European dream. Emigracja poakcesyjna 2004–2024”, zanurzającego się w marzeniach, aspiracjach i przeżyciach osób, które zdecydowały się na wyjazd za granicę, by zrealizować swoje życiowe plany.

ORGANIZATOR:

MUZEUM  
EMIGRACJI  
GDYNIA ul. Polska 1

PARTNERZY MEDIALNI:

GDYNIA  
moje miasto

prestiz

Radio Gdańsk

trojmiasto.pl

\*pełna treść raportu „European dream. Emigracja poakcesyjna 2004–2024” dostępna do pobrania na stronie [www.polska1.pl](http://www.polska1.pl)

# NOWE MIEJSCA



## VANA

Kolejne miejsce na gastronomicznej mapie Gdańska. W tym lokalu stawiają na zdrowe rozwiązania przy zachowaniu niepowtarzalnego smaku. Wszystkie użyte tu produkty sprowadzane są od lokalnych i sprawdzonych producentów. Warto zajrzeć do menu, gdyż jest bardzo różnorodne. Wśród propozycji znajdziemy protein bowlle, owsianki, super smoothies czy sałatki.

Hamera 13, Gdańsk



## SZAMOT PIZZA

I znów sprawdzamy gdańską scenę gastronomiczną, gdyż to właśnie tutaj po raz kolejny otworzył się nowy lokal. Tym razem jest to pizzeria – trzecia od tego samego właściciela zaraz po punkcie w Pruszczy Gdańskim oraz Gdańsku Południe. Warto tu zajrzeć, bo oprócz klasycznych rozwiązań smakowych, znajdziemy tutaj również autorskie smaki, a także pizze miesiąca.

Morenowa 2b/2, Gdańsk



## BISTRO OLIWA

Moderna & Kaiser Patisserie - z połączenia doświadczeń dwóch liderów, narodziła się koncepcja oliwskiego Bistro. To miejsce, które ożywia tradycję smaku oraz spotkań. Stanowi idealny przystanek dla miłośników kurortowej atmosfery i niespiesznego doświadczania każdej chwili. Oprócz śniadań i dań głównych, można tutaj kupić świeże pieczywo, złapać przekąskę na wynos w drodze do pracy, ale także delektować się upragnionym spokojem w zaciszu zielonego, odgradzonego od ulicy patio.

Aleja Grunwaldzka 504/1, Gdańsk



## BAŁAGAN

To polska marka znana z produkcji wysokiej jakości butów i dodatków. Swój najnowszy salon otwiera w Trójmieście, gdzie debiutuje. Po Warszawie i Krakowie przyszedł czas na Gdynię. Sklep znajduje się w Galerii Klif. Na półkach nie zabraknie bestsellerów – wygodnych, klasycznych butów na co dzień, jak i modnych modeli osadzonych w tegorocznych trendach. W kolekcji również torebki i akcesoria – w tym najnowsza kolekcja biżuterii przygotowana we współpracy z W.KRUK.

Aleja Zwycięstwa 256, Gdynia



Największe w Polsce  
targi jachtowe na wodzie

18-21 LIPCA  
2024

MARINA YACHT PARK  
GDYNIA

Organizator:



Partner Strategiczny:



Miasto Gospodarz:



Partnerzy:



Patroni medialni:



# BRUCE LIU Z MIŁOŚCI DO CHOPINA

AUTORKA: JUSTYNA SIENKIEWICZ-BARANIAK

O sobie mówi : „Jestem sumą wszystkich wpływów i różnych kultur, w których dorastałem”.  
Bruce Liu, 26-letni kanadyjski pianista i zwycięzca XVIII edycji Międzynarodowego Konkursu Pianistycznego im. Fryderyka Chopina w Warszawie był jedną z najjaśniejszych gwiazd ubiegłorocznej edycji Gdańskiej Jesieni Pianistycznej w Polskiej Filharmonii Bałtyckiej. Na scenie zachwycał wirtuozerią i... skromnością. Ale przy klawiaturze fortepianu nie bierze jeńców – nie bez powodu trójmiejska publiczność nie pozwoliła mu opuścić sali koncertowej jeszcze na długo po zakończeniu oficjalnej części występu.

**Na swojej stronie internetowej umieściłeś interesujące słowa: „To, co nas łączy, to nasze różnice”. Dlaczego wybrałeś te słowa jako swoje motto?**

Myszę, że prawdopodobnie ze względu na mój zróżnicowany, nazwijmy to, background.

**Rzeczywiście, słowo „zróżnicowany” pasuje do ciebie wyjątkowo dobrze.**

Tak, zdecydowanie. Kanadyjczyk chińskiego pochodzenia, obywatel świata... Ale te słowa, które widzisz na mojej stronie internetowej pochodzą też z książki dla dzieci! Czytałem ją jakiś czas temu, ale nie wiem, czy pamiętam tytuł: „Jaki jest sens...?”.

**„Jaki jest sens życia?”, może? Mam tę książkę na swojej półce! To książka dla dzieci, o zwierzętach.**

Tak, myślimy o tej samej lekturze. Moje motto to słowa zainspirowane tą książką. Myszę, że z upływem lat coraz ważniejsze jest dla mnie to, że wszyscy mamy swoją unikalność, wyjątkową osobowość. To staje się coraz istotniejsze teraz, ponieważ cały świat w pewnym sensie coraz bardziej się ujednolica – może ze względu na internet, media społecznościowe, technologię... Wiemy o życiu innych, nawet całkiem „zwykłych” ludzi znacznie więcej niż jeszcze kilkadziesiąt lat temu, co z jednej strony jest dobrą rzeczą, ale jednocześnie myślę, że tracimy przez to naszą własną tożsamość, wyjątkowość. Tożsamość jest dziś „zaklęta” w muzyce, sztuce, w jakiegokolwiek jej formie. Sztuka to generalnie bardzo dobry sposób wyrażania własnego głosu. Dlatego uważam, że ważne jest, aby podkreślać swoją własną osobowość, pielęgnować to, co nas łączy, ale też to, co nas od siebie różni.

**Jak sam wspominałeś, masz bardzo wielokulturowe pochodzenie. Ty sam - Kanadyjczyk, z chińskimi korzeniami, podróżujący po całym świecie – gdzie właściwie dziś przynależysz? Czy jest gdzieś takie miejsce, z którym czujesz się szczególnie związany?**

Dorastałem pod wpływem wielu kultur i na pewno każda z nich odcisnęła we mnie jakieś piętno. Na mnie wpłynęła. Zaczęło się od wpływów chińskich, które ukształtowały we mnie tę część tradycyjną. Z kolei Kanada, w której dorastałem, dała mi dużo otwartości i wolności. Dziś natomiast, w głównej mierze dzięki temu, że jestem pianistą, związany jestem ze Starym Kontynentem. Odpowiadając jednak na twoje pytanie: myślę, że ostatnio szczególnie „przynależę” do... lotniska (śmiejch).

**Do lotniska? Przykro mi to słyszeć... Chyba, że chodzi np. o lotnisko w Kopenhadze - słyszałam, że jest wyjątkowo piękne (śmiejch)!**

Tak, to prawda. To nawet przytulne miejsce, można tam grać na fortepianie... Ale na poważnie - nie zawsze tak było. Kie-

dyś prowadziłem zdecydowanie bardziej „stacjonarny” tryb życia, jakiś czas temu to się jednak zmieniło i teraz naprawdę trudno szczerze odpowiedzieć na pytanie o to, gdzie jest tzw. moje miejsce. W niektórych okolicznościach myślę po francusku, w niektórych po angielsku, a w jeszcze innych - po chińsku. To naprawdę zależy od tematu, wokół którego w danym momencie krążymy. Ludzie często pytają mnie, w jakim języku właściwie myślę? Na przykład o jedzeniu przeważnie myślę po chińsku, o filozofii myślę po francusku, w czasie występu w różnych programach myślę z kolei po angielsku. Tak już jest, jestem sumą wszystkich tych wpływów i różnych kultur, w których dorastałem.

**Kiedy przygotowywałam się do naszego spotkania, znalazłam w sieci pewien wywiad sprzed kilku lat - byłeś wtedy w Warszawie, już po konkursie pianistycznym w 2021 roku. Dziennikarz zapytał cię, jak się czujesz w naszej stolicy, a ty odpowiedziałeś, że to miasto nadal kojarzy ci się z Konkursem Chopinowskim i jesteś bardzo zestresowany, gdy tu przyjeżdżasz. Czy po przyjeździe do Polski wciąż odczuwasz ten sam niepokój?**

Na szczęście ten stan już minął. Czuję się trochę zestresowany, zwłaszcza kiedy gram w budynku warszawskiej filharmonii, ale poza tą konkretną salą jest dobrze (śmiejch).

**Mam nadzieję, że przyjazd do Gdańska nie powoduje u ciebie rozstroju nerwowego?**

W Gdańsku czuję się bardzo dobrze! To jest naprawdę urocze miasto, wszyscy wydają się być tu dość przyjaźnie nastawieni, zrelaksowani.

**Byłeś już wcześniej w Trójmieście?**

Nie, to mój pierwszy raz.

**Podróżujesz po całym świecie, dając wiele koncertów dla dziesiątek osób - czy przed wejściem na scenę wciąż towarzyszy ci stres? Gdy oglądam transmisje z koncertów Konkursu Chopinowskiego zawsze zastanawiam się, co się dzieje w głowach uczestników, tuż przed wejściem na scenę. Nawet nie próbuję sobie wyobrazić tego, co czujesz np. przed finałowym koncertem. Czy można tak po prostu przejść przez wszystkie te etapy kwalifikacji, a potem usiąść przy fortepianie i zapomnieć o wszystkich osobach siedzących na widowni i oceniających was jurorach...?**

Na szczęście nie każdy koncert to Konkurs Chopinowski, chyba nikt nie dałby rady żyć w takim napięciu cały czas. Po pierwsze, sam konkurs to są dość specyficzne okoliczności, nie można wtedy całkowicie uniknąć stresu, to oczywiste. Po drugie, nigdy na pojedynczym, „zwykłym” koncercie nie będziemy mieć tak dużego repertuaru do przygotowania jak to się dzieje przed Konkursem. I oczywiście, na Konkursie dochodzi jeszcze kwestia tego, przed kim grasz. Wiesz, w ławach sędziowskich siedzą ci muzycy, których od zawsze tak bardzo podziwiasz, a teraz oni surowo oceniają twoją

## BRUCE LIU

laureat pierwszej nagrody w 18. Konkursie Pianistycznym im. Fryderyka Chopina w 2021 roku w Warszawie, jest uznawany za jednego z najbardziej ekscytujących talentów swojego pokolenia w świecie muzyki klasycznej. W sezonie 2023/24 planuje międzynarodowe trasy koncertowe z zespołami takimi jak Tonhalle-Orchester Zürich, Philharmonia Orchestra czy Warsaw Philharmonic, a także debiuty z takimi orkiestrami jak New York Philharmonic czy Finnish Radio Symphony. Współpracuje z cenionymi dyrygentami, takimi jak Gustavo Gimeno czy Yannick Nézet-Séguin, i występował z czołowymi orkiestrami na całym świecie, w tym Wiener Symphoniker czy Los Angeles Philharmonic. Jako aktywny recitalista regularnie występuje w renomowanych salach koncertowych, a także jest stałym gościem na festiwalach muzycznych, takich jak Rheingau Musik Festival czy Verbier Festival. Jest ekskluzywnym artystą nagrywającym dla Deutsche Grammophon, a jego pierwszy album studyjny, "Waves", wydany w listopadzie 2023 roku, spotkał się z pozytywnym odbiorem zarówno słuchaczy, jak i krytyków.





grę... Dziś mam też w samym koncertowaniu trochę więcej doświadczenia – gram około stu koncertów rocznie. Nie mogę za każdym razem odczuwać tego samego stresu, co przed Konkursie Chopinowskim, bo to pewnie by mnie zabiło!

**Sto koncertów rocznie? Teraz rozumiem, że naprawdę „przynależysz” do lotniska...**

Tak, to niestety nie był żart. Gdy coraz bardziej przyzwyczajam się do sceny, jest we mnie jednocześnie coraz mniej napięcia. Ale myślę też, że o samym stresie nie powinniśmy mówić wyłącznie w negatywnym kontekście. Stres, ogólnie rzecz biorąc, jest dobrą, potrzebną człowiekowi rzeczą. Może pojawiać się w sytuacji, kiedy czujesz, że nadal masz coś ważnego do osiągnięcia. A jeśli jesteś zawodowym pianistą, naturalnie chcesz osiągać coraz więcej i więcej. To się dzieje również dzięki napięciu, jakie towarzyszy występom.

**Stres bywa też absolutnie paraliżującym uczuciem. Kiedy patrząc na twarze uczestników Konkursu Chopinowskiego, widzę ich ogromny wysiłek, aby nie okazywać emocji, ale z drugiej strony wiem też, że w ich głowach szaleją wtedy sztormy. Czy ty masz jakieś sposoby na radzenie sobie ze zdenerwowaniem? W jednym z wywiadów powiedziałeś, że często, będąc już na scenie, wyobrażasz sobie, że ludzie, którzy siedzą przed tobą na widowni, są... owocami.**

Tak. To zabawne, ale prawdziwe.

**Wyobrażasz sobie jakiś konkretny owoc...?**

Nie wiem dlaczego, ale najczęściej jest to ananas. Czasami tak

próbuję sobie wyobrazić publiczność. I wiesz, przeważnie bardzo mi to pomaga rozładować napięcie.

**Z tego, co na twój temat można przeczytać lub usłyszeć, nie przeszedłeś typowej dla wielu pianistów drogi.**

Jaką „drogę” masz na myśli?

**Wielu wirtuozów fortepianu podkreśla, że naukę gry rozpoczęli jeszcze w przedszkolu, mając trzy – cztery lata. A potem ćwiczenie przez co najmniej dwie godziny dziennie, z czasem cztery godziny dziennie, i tak dzień za dniem, przez lata. Mówi się o ogromnej presji, której poddawani są uczniowie szkół muzycznych. Ale ty często podkreślasz, że przez wiele lat po prostu robiłeś to dla zabawy, i tak było przez długi czas. Czy to możliwe, żeby o grze na fortepianie myśleć jak o zabawie i jednocześnie przygotowywać się do takiego konkursu jak Konkurs Chopinowski w Warszawie?**

Gra na fortepianie zawsze była dla mnie jak zabawa, nawet jeśli ćwiczyłem osiem godzin dziennie przed samym konkursem. Przypuszczam, że przed samym konkursem każdy jego uczestnik przechodzi podobną drogę, trzeba po prostu perfekcyjnie opanować pewien repertuar, na scenie dbać o utrzymanie go w odpowiedniej „temperaturze”. Wtedy każdy potrzebuje tych długich godzin przy instrumencie. Ale potem to się zmienia. Poza realiami konkursowymi jest już po prostu inaczej – kiedy grasz koncert, zapominasz o tym, że to jest twoja praca. Myślę, że wciąż mogę nazwać to co robię swoim hobby lub pasją. Zawsze bardzo zależało mi, żeby muzyka nie stała się w moim życiu rutyną, żeby nie myśleć o niej jak o czymś powtarzającym



**Chopin chyba był dla mnie prawdziwym „poetą muzyki”. Potrafił wspaniale połączyć tę wyrafinowaną muzyczną „poetykę” ze spontanicznością i improwizacją, myślę, że w historii muzyki to był bardzo rzadki przypadek.**

się, bo prędzej czy później przestajesz się interesować. Dlatego wciąż lubię nazywać to zabawą, co nie znaczy jednak, że nie na co dzień nie pracuję ciężko.

**A sama muzyka – czy dalej cieszy cię jej piękno? Czy ty... lubisz grać na fortepianie?**

Tak, oczywiście! Czuję do losu ogromną wdzięczność, wiem, że jestem na swój sposób uprzywilejowany, ponieważ mam szansę przekazywać własne emocje innym ludziom. Poprzez muzykę mogę powiedzieć im to, co myślę. I to jest właśnie okazja, aby dzielić się z innymi tym, co kochamy. Nie każdy ma taką możliwość i ja codziennie zdaję sobie z tego sprawę. To w uprawianiu muzyki w sumie obchodzi mnie najbardziej.

**Chciałabym jeszcze zapytać cię o twój stosunek do muzyki Chopina. Wydaje się, że to kompozytor, którego dzieła szczególnie trafiają do ludzi np. z Japonii, Korei czy Kanady. To kultury odległe od polskiej, i to nie tylko w sensie geograficznym. Nad Wisłą przyzwyczailiśmy się do myślenia o Chopinie jak o stuprocentowej „polskiej duszy”. Nie każdy Polak ma wprowadzić solidne podstawy muzycznej edukacji, mimo to jednak wszyscy czujemy instynktownie, co Chopin chciał nam powiedzieć, te polskie i słowiańskie wibracje w jego muzyce są bardzo silne. Co ty znalazłeś w jego kompozycjach? Co ciebie – kanadyjskiego pianistę z chińskimi korzeniami, najbardziej w nich pociągało?**

Myślę, że niesamowita różnorodność uczuć, po prostu bogactwo emocji przekształconych w muzykę fortepianową. Wiesz, zarówno Chopin, jak i na przykład Beethoven byli wielkimi kompozytorami. Ale gdy patrzysz na ich kompozycje oczyma specjalisty, widzisz, że Chopin na swój sposób rozumiał piękno, opracował unikalną technikę gry, tego, jak po klawiaturze porusza się palcami etc. Sam nie wiem, ale Chopin chyba był dla mnie prawdziwym „poetą muzyki”. Potrafił wspaniale połączyć tę wyrafinowaną muzyczną „poetykę” ze spontanicznością i improwizacją, myślę, że w historii muzyki to był bardzo rzadki przypadek.

**Ty Chopina grasz jednocześnie z niezwykłą lekkością i elegancją, to również nie każdy potrafi!**

Tak, to jest ta magia Chopina - istnieje tyle różnych interpretacji, ale wszystkie mogą być bardzo przekonujące i na swój sposób wspaniałe. Inaczej Chopina gra Martha Argerich, jeszcze inaczej Artur Schnabel – każdy z nich ma swój sposób, swoją wrażliwość, ale ich wykonania są poruszające. To niezwykle, że muzykę jednego kompozytora można grać na tak różne sposoby, to jest w przypadku Chopina absolutnie niezwykle.

**Czy zgadzasz się ze stwierdzeniem, że wystarczy poświęcić na ćwiczenia 10 000 godzin, aby być mistrzem w dowolnej dziedzinie?**

Cóż, jak w przypadku każdego tego typu stwierdzenia, pewnie trudno będzie je jednoznacznie udowodnić. Z fortepianem jest tak, że nawet jeśli masz dobrą technikę, niekoniecznie będziesz dobrym muzykiem. Ale jeśli jesteś dobrym muzykiem, na pewno masz dobrą technikę. Możesz dużo ćwiczyć i samą technikę gry mieć opanowaną do perfekcji, ale w osiągnięciu tzw. mistrzostwa sama technika to zdecydowanie nie wszystko. Tutaj zawsze potrzeba „czegoś więcej”.

# TRÓJMIEJSKIE INSTA STORY

Fotopamiętnik, kanał społecznościowy, narzędzie promocji, które z powodzeniem wyparło inne social media. Instagram zaspokaja szeroki wachlarz potrzeb współczesnego człowieka i wpisuje się w fakt, że żyjemy w czasach obrazów i infografik. Jak pisał Jean Baudrillard, jest subiektywną interpretacją rzeczywistości, która zaciera granicę, między tym, co rzeczywiste, a tym co wyobrażone. Może dlatego tak namiętnie przeglądamy kolejne konta na Instagramie, które co rusz przenoszą nas w inne światy? W cyklu Trójmiejskie InstaStory prezentujemy co miesiąc najciekawsze konta instagramowe osób związanych z Trójmiastem.

@grzegorz\_art

Obserwuj

Po raz pierwszy sięgnęła po aparat w wieku piętnastu lat. Początkowo umawiała się na zdjęcia z przyjaciółkami i chciała, aby to ją fotografowano. To był jej sposób na poprawę poczucia własnej wartości. Szybko jednak zorientowała się, że dużo więcej przyjemności daje jej fotografowanie innych. Zdjęcia plenerowe wkrótce zastąpiły sesje w kierunku mody, i tak już zostało. Na swoim koncie ma m. in. publikacje w Elle Serbia, L'Officiel Lithuania, Contributor Magazine, Latest, Kaltblut.

**Nazywam się** Dorota Grzegorzycyk.

**Jestem** fotografem mody.

**Urodziłam się w** Olsztynie, **na co dzień mieszkam w** Gdańsku, **moje ulubione miejsce na świecie** jest – tam, gdzie w danym momencie jest słońce.

**Fotografuję** modę, bo czerpię bliżej nieopisaną przyjemność z tworzenia i oglądania estetycznych, minimalistycznych zdjęć, które mają „to coś”.

**W obrazie interesuje mnie przede wszystkim** harmonia formy i koloru.

**Instagram jest dla mnie** nielubianym, ale niezbędnym narzędziem do pracy, możliwością łączenia się z innymi, kreatywnymi ludźmi.

**Gdybym mogła zrobić tylko jedno zdjęcie, sfotografowałabym** swoją rodzinę.

**Z Trójmiastem łączyły mnie** jeszcze przed chwilą studia, a teraz praca.

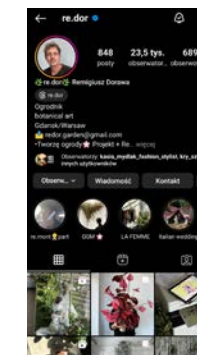
**Trzy najbardziej fotogeniczne miejsca w Trójmieście to:** dość sztampowo - nabrzeże pomorskie w Gdyni, obfotografowane z każdej strony, a jeszcze wciąż odkrywane Orłowo i Stocznia Gdańska. Tak naprawdę jednak każde miejsce jest fotogeniczne, jeżeli spojrzymy na nie pod odpowiednim kątem.

**Trzy ulubione adresy w Trójmieście...** chyba nie mam takich.



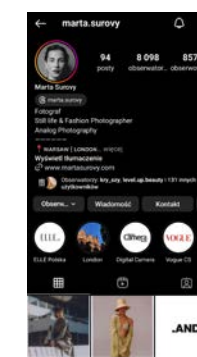
## INSTA NOMINACJE

@GRZEGORCZYK\_ART



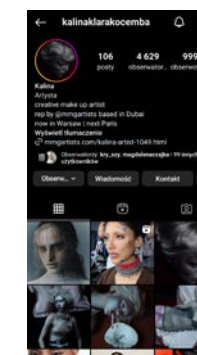
@re.dor

kto mieszka w Trójmieście, prawdopodobnie miał okazję spotkać roślinne dzieła sztuki stworzone przez tego Pana, jego profil jest jedyny w swoim rodzaju, dał mi nowe spojrzenie na ogrodnictwo



@marta.surovy

po prostu Idolka przez duże I



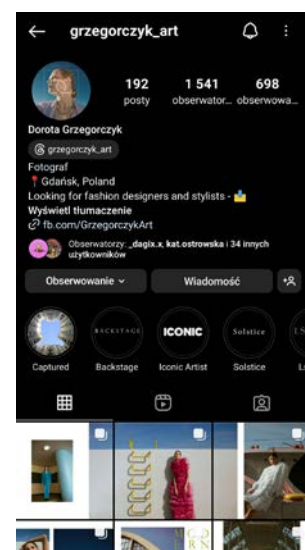
@kalinaklarakocemba

jedna z najbardziej kreatywnych osób, jakie spotkałam na Instagramie, absolutna mistrzyni nie tylko makijażu, ale w ogóle tworzenia



@jakub\_kierz

fotograf z niesamowitym poczuciem stylu, artysta



# WŁOCHY

## W POSZUKIWANIU IKARA

AUTORKA: EWA KAROLINA CICHOCKA

**Największa wystawa rzeźb Igora Mitoraja została otwarta na Sycylii. Przez półtora roku, czerpiące z antyku monumentalne dzieła będą eksponowane w starożytnych Syrakuzach i na stoku wulkanu Etna. Dla koneserów sztuki, to wyjątkowa okazja na niekonwencjonalne spotkanie z Sycylią. W takiej scenerii, opus magnum polskiego artysty już pewnie nigdy więcej, nie uda się zobaczyć.**

Pretekstem i celem niepowtarzalnych podróży bywają rzadkie i unikalne wystawy sztuki. Organizowane raz na wiele lat, mogą nie tylko uatrakcyjnić wyjazd, ale też pozwalają inaczej spojrzeć na twórcę i jego dzieła. Swoją pierwszą wyprawę z wyjątkowym artystą w tle, przeżyłam w Rzymie. Termin wyjazdu podporządkowany był wystawie dzieł Caravaggia, zorganizowanej z okazji 400. rocznicy śmierci artysty w galerii Scuderie del Quirinale. W Wiecznym Mieście zgromadzono i pokazano wówczas trzydzieści obrazów „genialnego lombardczyka”, sprowadzonych nie tylko z Europy, ale i ze świata. Inne dzieła najwybitniejszego twórcy wczesnego baroku, towarzyszyły wystawie w rzymskich kościołach i pałacach. Taki zbiór i konfrontacja jego obrazów, pozwalała na śledzenie rozwoju artysty i na wielowymiarowy ogląd jego twórczości.

### WSKRZESICIEL PIĘKNA

Podczas włoskich podróży trafiłam także na wystawy dzieł Andy Warhola, Banksy'ego, ale największe wrażenie wywarły na mnie plenerowe ekspozycje dzieł rzeźbiarza Igora Mitoraja. Uczeń Tadeusza Kantora, przez entuzjastów nazywany jest „wskrzesicielem piękna”, a przez sceptyków uważany jedynie za twórcę „reprodukcji piękna”. Uwielbiany we Włoszech, gdzie mieszkał i miał pracownię, w Polsce pozostał nieco na uboczu sztuki.

Monumentalne, okaleczone i pogruchotane torsy, obandażowane twarze i niewidzące oczy to charakterystyczne cechy rzeźb Mitoraja. Czerpiące z antyku dzieła z kamienia

i brązu, trafiły do wielu muzealnych kolekcji i przestrzeni publicznych światowych metropolii, stając się obiektami konfrontacji współczesności z przeszłością. Na stałe też wrosły w miejskie tkanki Rzymu, Florencji, Mediolanu czy Lozanny, Paryża, Londynu i Madrytu. Trafiły także za ocean do USA i Japonii. W Polsce na krakowskim rynku pojawiła się głowa „Erosa Bendato” oraz „Icaro Alto” i sceny zwiastowania na drzwiach kościoła jezuitów w Warszawie.

Jak podkreślał twórca w wywiadach, jego rzeźby powstawały „z przeżyć, uczuć, stanów ducha, napływu wspomnień i nastrojów”. Był zafascynowany antykiem i kamieniem, którego oddech poczuł w Grecji i we Włoszech „jak uwodzący śpiew syren”. Trudnym, ale i ulubionym materiałem rzeźbiarskim był dla niego trawertyn. Cenił jego zgrzebność i chropowatość i uważał za kamień najbliższy ziemi, który żyje, oddycha i jest wręcz zmysłowy. Gigantyczne rzeźby związane z mitologią tworzył także z brązu, który jego zdaniem był łatwiejszy do kształtowania niż marmur. Tu z kolei artysta przeprowadzał wiele prób z oksydowaniem metali. Dzięki nim, na jego dziełach pojawiła się charakterystyczna kolorowa patyna - od brązów przez zielenie do błękitów.

### POWRÓT DO DOMU

Artysta cenił plenery i przestrzenie, które dawały nowe konteksty i możliwości kontaktu ze sztuką. Niwelowały bariery, które stawia przed odbiorcami ograniczona





Fot. Canva

i pusta muzealna przestrzeń. Dotychczas zorganizowano we Włoszech kilka dużych wystaw Mitoraja. Każda inna, niepowtarzalna i prowadząca dialog z otaczającą i odmienną historyczną scenerią. Za życia artysta pokazał swoją ekspozycję w starożytnym Akragas (dzisiejsze Agrigento) na Sycylii. Po jego śmierci, powstała niezwykła wystawa w Pompejach, wkomponowana w architekturę miasta sprzed dwóch tysięcy lat, zniszczonego przez wybuch Wezuwiusza. Jego dzieła korespondowały także z nowożytną tkanką włoskich miast m.in. koło krzywej wieży w Pizie, na schodach katedry San Nicolo w barokowym Noto i w Pietrasanta, gdzie żył i tworzył.

Mitoraj marzył o wystawach w antycznych plenerach. Spełnieniem stała się prezentacja siedemnastu monumentalnych dzieł z brązu i trawertynu w otoczeniu ruin świątyń Agrigento. Była ona pierwszą dużą ekspozycją dzieł artysty, powstałą z jego udziałem i pierwszą z jaką się spotkałam. Zorganizowano ją w 2011 roku w dawnej, niezwykle bogatej greckiej kolonii na południu Sycylii. Z czasów największego jej rozwoju, pozostały ruiny siedmiu doryckich świątyń, które trwają od wieków samotne nad morzem. - „Chciałem wyrazić mój podziw i respekt dla Południa, gdzie rodziła się wielka kultura, cywilizacja i sztuka. Od starożytności greckiej po nasze dni Sycylia wiele mnie nauczyła. Ta cześć świata ma wielki, przyprawiający o zawrót głowy urok” – napisał wówczas w katalogu wystawy jej autor. I tak „Dolinę Świątyń” w Agrigento sprzed 2,5 tys. lat zaludniły postaci: Dedal, Ikar i Ikarie. Do nich dołączyli mityczny król Sparty Tyndareos i Eros. W starożytnym pyłe, powrócili do krainy mitów i jak mówił Mitoraj – „powrócili do domu”. Do dziś, na rdzawej ziemi przed niekompletną świątynią „Concordii”, leży

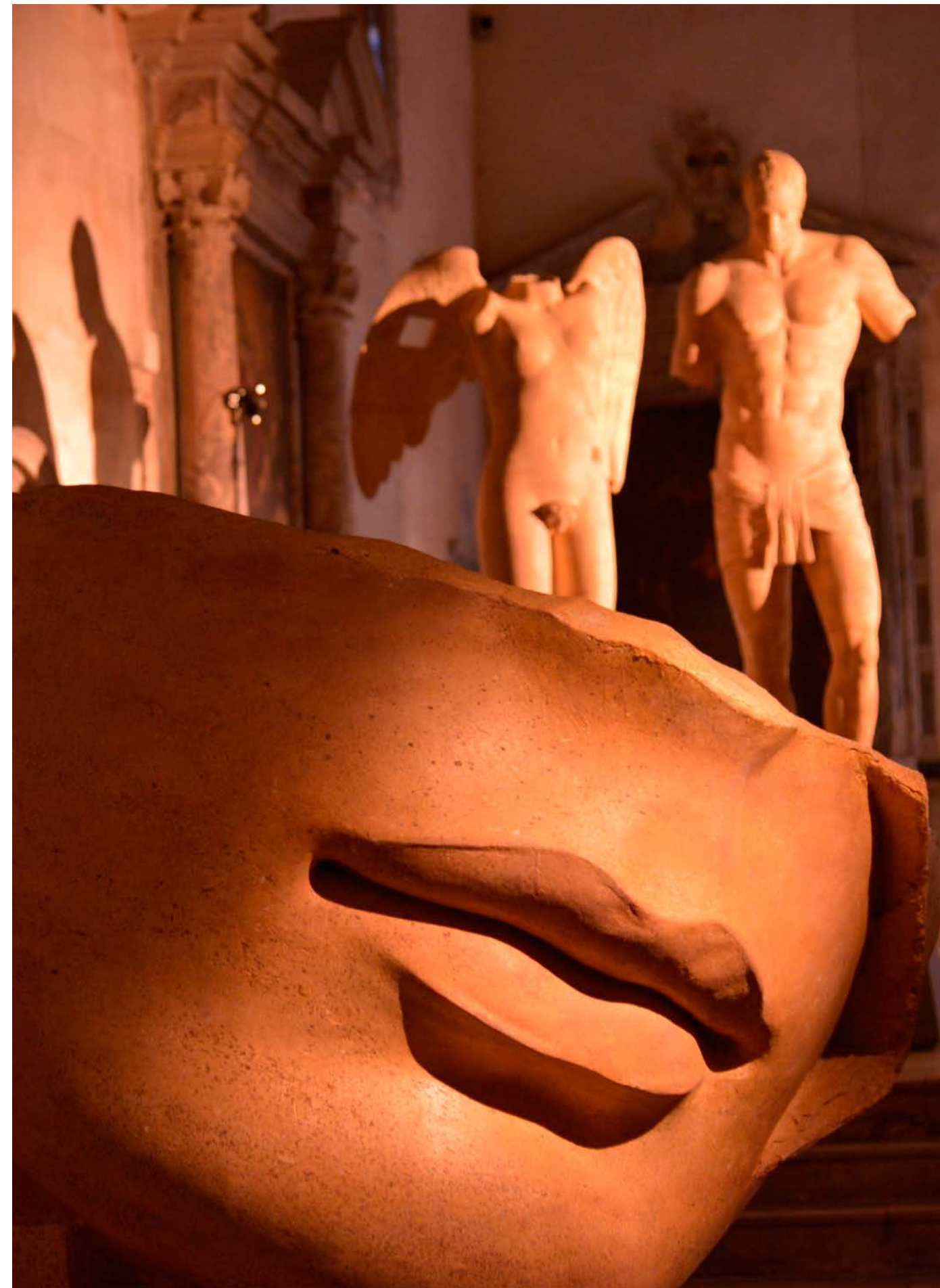
niekompletna postać z roztrzaskanymi skrzydłami „upadłego Ikara”. To dar rzeźbiarza dla Agrigento, a jednocześnie wspólny symbol losów mitycznego bohatera i ruin starożytnego miasta - od rozkwitu do upadku.

### Z POPIOŁÓW

Kolejny raz spotkałam kamienne i brązowe postaci Mitoraja w Pietrasanta, w niespełna rok po odejściu artysty. Tę pierwszą, pośmiertną wystawę zatytułowano „Mitoraj, mit i muzyka”, a zorganizowano w tokańskim miasteczku, gdzie artysta mieszkał, pracował i został pochowany. Leżąca u stóp Alp Apuańskich w pobliżu kopalni karraryjskiego marmuru miejscowość, kontynuuje od wieków tradycje rzeźbiarskie. Z licznymi odlewami i pracowniami stała się mekką wielu twórców i nazywana jest „małymi Atenami”.

Nad nową ekspozycją Mitoraj pracował przed śmiercią, a jej ostateczną formę dokończono w Pietrasanta już bez niego. Kilkanaście rzeźb posadowiono przed Duomo na głównym placu miasteczka, wśród młodych drzew oliwnych oraz w budynku dawnego klasztoru Sant'Agostino. Zaprezentowano także obrazy i scenografie do spektakli operowych w mediolańskiej La Scali i Arenie w Weronie, które także w swojej karierze tworzył Mitoraj.

Po pięciu latach od sukcesu w Agrigento, doszło do kolejnego spotkania mitycznych bohaterów Mitoraja. Tym razem z umarłym światem Pompejów. Wystawa, która powstała z marzeń jej autora, została otwarta przez Prezydenta Włoch i uznana



Fot. Ewa Karolina Cichocka



Fot. Ewa Karolina Cichocka

za jedno z najważniejszych wydarzeń artystycznych 2016 roku we Włoszech.

Dwadzieścia osiem dzieł eksponowano na terenie wykopalisk archeologicznych przez wiele miesięcy. Tuż po otwarciu wystawy trafiłam z tłumami turystów do miasta pod Wezuwiuszem o tragicznym końcu. Podczas wędrówek po labiryncie ulic i placów odnalazłam nowych mitycznych bohaterów, w tym niezwykle Centaura patrzącego na wulkan z wysokości pompejańskiej agory. Okaleczone ciała, splekaną głowę ze spatynowanego brązu znalazłam na polu bitwy dawnych gladiatorów. Wyglądały jak szczątki gigantów, porzuconych wśród krwawych plam kwitnących maków. Niezwykle było zderzenie pogruchotanych rzeźb z unicestwionym przez żywioł miastem, którego mieszkańcy pozostali jak cienie - w gipsowych odlewach, utrwalonych przez opadłe pyły wulkanu. Jeszcze bardziej niż odkopane miasto, pobudzały do refleksji nad kruchością istnienia i przemijaniem. Do dziś wejścia na teren „miasta umarłych” strzeże rzeźba Dedala, pozostawiona tu na pamiątkę wystawy.

#### IKARIA U ŹRÓDŁA ARETUZY

Trzecia, plenerowa wystawa dzieł Mitoraja na Sycylii pt. „Mitoraj. Spojrzenie, Humanitas, Physis”, została otwarta na wschodzie Wyspy w kwietniu tego roku. To rejony, gdzie w starożytności przybiły pierwsze greckie nawy i rozwinęła się Magna Grecia. Od V w. p.n.e. Syrakuzy były uważane za



Fot. Comune di Sicaruca

najpiękniejsze, najbogatsze i najludniejsze miasto Sycylii. Miasto schronienia mitycznej Aretuzy, tyranów i spektakli Ajschylosa.

Blisko trzydzieści lat temu, w Syrakuzach nastąpiło pierwsze spotkanie dzieł Mitoraja z Wyspą. Dziś, po latach w syrakuzkańskim Parku Archeologicznym Neapolis, mityczni bohaterowie powrócili w nowej i dużo większej odsonie. Dwadzieścia pięć rzeźb umieszczono koło rzymskiego amfiteatru, teatru greckiego i w jaskiniach Latonii del Paradiso, dawnych kamieniołomach i miejscu kaźni tysięcy ateńskich więźniów.

Klamrę wystawy stanowią dwa kolejne dzieła. W Serra La Nave na wysokości 1700 m.n.p.m. z widokiem na krater Etny, umieszczono splekaną głowę Tezeusza (Teseo Scropoloto). Południowy kraniec wystawy wieńczy zaś postać uskrzydłonej Ikarii, zapatrzonej w Morze Jońskie przy zamku Maniace na Wyspie Ortygii, sercu starych Syrakuz.

Wystawa powstała z okazji, przypadającej w tym roku dziesiątej rocznicy śmierci artysty, a rozpoczął ją, oparty na losach mitycznego Ikara spektakl, wyreżyserowany przez Gisellę Cali, z muzyką Lello Analfino. Ekspozycja rzeźb będzie dostępna dla widzów do końca października przyszłego roku. Na kolejną wiosnę zaplanowano zaś, otwarcie pierwszego muzeum artysty, które powstaje w Pietrasanta. Dla wielbicieli rzeźbiarza, będzie to kolejny pretekst na tokański kierunek podróży.

prestiz

PRESTIZ

Stabilny kurs  
w morzu  
informacji

www.prestiztrojmiasto.pl  
www.issuu.com/prestiz

**DR WACŁAW KULCZYKOWSKI**

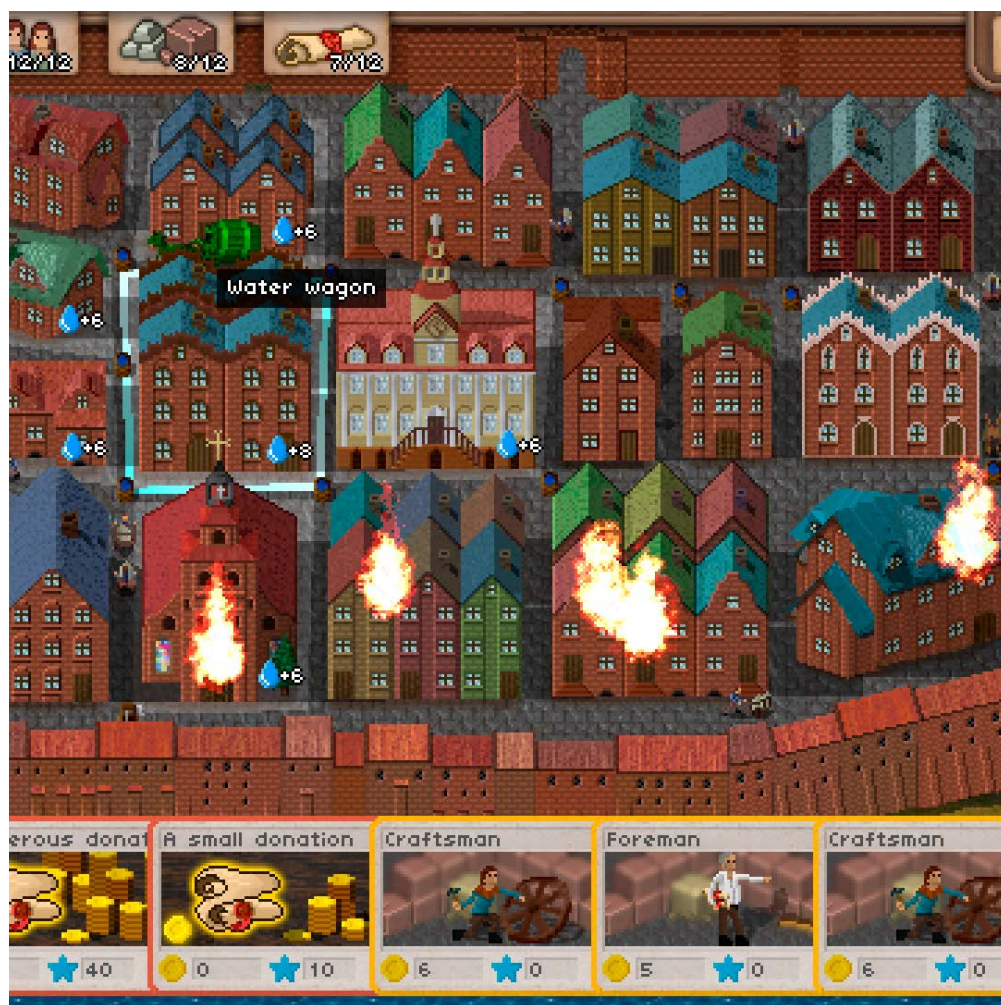
# **GAME JAM**

**NAUKA WCHODZI DO GRY**

AUTORKA: EWA KAROLINA CICHOCKA | FOTO: KAROL KACPERSKI

**W gry jego autorstwa, które powstały na podstawie badań archeologicznych z XVII-wiecznego cmentarzyska w Elblągu i starych wodociągów w Grudziądzu, zdołało zagrać już 2 miliony graczy! Wszystko przez to, że rynek gier komputerowych to jedna z najszybciej rozwijających się gałęzi przemysłu kreatywnego w Polsce. Według badań Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości, branża ta stale wzmacnia swoją pozycję na arenie międzynarodowej. Gry komputerowe zaczynają również służyć jako narzędzia popularyzacji nauki. Ten trend zaczynają dostrzegać inicjatorzy nowego, pierwszego w kraju kierunku studiów - „Projektowanie gier historycznych” na Wydziale Historycznym Uniwersytetu Gdańskiego, którzy jesienią przyjmą pierwszych studentów. O innowacyjnym sposobie popularyzowania nauki rozmawiamy z dr Wacławem Kulczykowskim z UG, opiekunem nowego kierunku i autorem arcyciekawych, historycznych gier.**





**Jest pan naukowcem, doktorem archeologii i dydaktykiem w Instytucie Historii UG, ale także prekursorem nauczania poprzez gry komputerowe i autorem sieciowych hitów. Nie ujmując powagi dziedzinom naukowym, a podkreślając innowacyjne podejście do edukacji, zapytam: czy poświęcając czas na emocjonującą rozrywkę zamiast wykładu i robienia notatek, możemy się naprawdę czegoś nauczyć?**

Nie mam wątpliwości, że możemy. I od razu dodam, że nie mam nic przeciwko wykładom i robieniu notatek, ale chyba każdy się ze mną zgodzi, że nie ma lepszego sposobu uczenia się niż poprzez zabawę. To właśnie wtedy jesteśmy w pełni skoncentrowani, skupieni, zaangażowani i odczuwamy wachlarz motywujących emocji, w tym przyjemność oraz satysfakcję. Osiągnięcie podobnego efektu w trakcie 1,5-godzinnego wykładu to znacznie trudniejsze zadanie. Jeszcze kilka lat temu moje słowa byłyby uznane za kontrowersyjne. Szczęśliwie coraz mniej osób uważa, że gry to jedynie bezmyślna rozrywka. Pokolenie graczy, którzy w młodości byli krytykowani za czas spędzany przed ekranem komputera dzisiaj ma wpływ na rzeczywistość, w tym naukową, i dostrzega ogromny potencjał drzemący w grach. Coraz łatwiej jest przekonywać, że gry to nie tylko zabawa, ale też forma, która może służyć do przekazywania wartościowych treści oraz narzędzie, które możemy skutecznie używać w edukacji oraz popularyzacji nauki.

**Czy gry komputerowe opierają się bardziej na nauce czy na fikcji? Na czym polega „uczciwy” balans w tej kwestii?**

Przez wiele ostatnich lat powstało dużo „edukacyjnych” gier, w których balans między rozrywką a nauką był zaburzony. Gra przestawała być grą, a stawała się cyfrowym lub analogowym produktem prezentującym suche dane z podręczników. W efekcie gry edukacyjne zaczęły kojarzyć się z nudą i wciskaniem na siłę nieciekawej wiedzy pod płaszczykiem interaktywnej „zabawy”. Jeżeli gra ma skutecznie przekazywać wiedzę naukową, w tym historyczną, to musi być przede wszystkim... grą, a dopiero później narzędziem służącym do nauki. Musi angażować, wywoływać emocje, „zanurzać” osoby grające w wykreowanym świecie. Elementy edukacyjne i wiedza naukowa powinny być w nim umieszczone subtelnie, a nie nachalnie. Gracz powinien obcować z elementami naukowymi, ale na pierwszym miejscu zawsze musi być rozrywka. Co oczywiście nie znaczy, że informacje naukowe powinny być splycane lub modyfikowane na potrzeby gry. Wręcz przeciwnie: trudną rolą naukowca uczestniczącego w tworzeniu gry jest dbanie o to, by dane wykorzystywane i prezentowane w grze były w pełni wiarygodne oraz na wysokim poziomie jakościowym.

**W gry pana autorstwa - „Excavate!” i „Waterworks!”, zagrało do tej pory ponad 2 mln osób. Jak to jest**



**możliwe, że powstałe na podstawie badań archeologicznych z XVII-wiecznego cmentarzyska i starych wodociągów w Grudziądzu, gry zdołały tak wciągnąć i zainteresować graczy? Dodam, że ta ostatnia gra, została uznana za jedną z najlepszych, darmowych gier na świecie!**

To przede wszystkim zasługa współtwórcy gier, a przy okazji mojego serdecznego przyjaciela Mateusza Sokalszczuka. To on, wpadł na pomysł jak przekształcić wyniki moich badań naukowych w gry komputerowe. Mieliśmy wyraźnie podzielone role: ja dostarczałem mu danych, które wcześniej wyselekcjonowałem i dostosowałem merytorycznie tak, by były zrozumiałe dla osób, które nie są historykami i archeologami. Natomiast Mateusz na ich podstawie stworzył pomysł, a następnie mechanikę gier. Nie ingerowałem w jego kreatywność, ponieważ to on jest specjalistą od tworzenia zabawy. I myślę, że w tym leży sukces obu gier. Był to efekt dobrze zgranego zespołu, talentu Mateusza oraz wyraźnie określonych zadań, które były zależne od naszych kompetencji. Ponadto celem gier było popularyzowanie nauki, dlatego ustaliliśmy, że będą one całkowicie darmowe, ogólnodostępne w internecie oraz wykonane w dwóch językach – polskim oraz angielskim. To pozwoliło nam znacznie zwiększyć zasięg obu gier. Pomogła nam również nieoczywista, i przez to intrygująca, tematyka gier: w końcu kto spodziewałby się gry o niewielkim wiejskim cmentarzu spod Elbląga lub o średniowiecznych wodociągach w Grudziądzu? To przyciągnęło uwagę.

**Wygląda na to, że gry komputerowe, oparte na prawdziwych badaniach i historycznych faktach mają nie tylko zadowolonych graczy. Zostały także zauważone i nagrodzone jako działalność upowszechniająca naukę, przynosząc zwycięskie laury, także dla pana.**

To prawda. Pierwsza gra „Excavate!” powstała przy okazji moich badań wykopaliskowych, którymi kierowałem w Nowym Monasterzysku w 2014-15. Miała być jednym z wielu elementów działań popularyzujących naukę na tym stanowisku. Tymczasem nie tylko została dostrzeżona, ale też zdefiniowała moją przyszłość: w 2017 roku otrzymałem Nagrodę Miasta Gdańska dla Młodych Naukowców im. Jana Uphagena m.in. za wkład w nowatorskie badanie i ratowanie zabytków kultury na Pomorzu, później byłem dwukrotnie nominowany do finału konkursu „Popularyzator Roku”, a w tym roku otrzymałem Nagrodę im. prof. Tadeusza Dmochowskiego dla nauczyciela akademickiego za „promowanie nauki w innowacyjny sposób” oraz wyróżnienie „Nauczyciel Roku” im. Krzysztofa Celestyna Mrongowiusza. To najlepsze dowody na to, że nareszcie gry wchodzą do nauki, a nauka do gry.

**Ostatni sukces, to z kolei projekt nauki języka polskiego oraz historii i kultury Gdańska w formie gry, ale o dziwo skierowany do młodych slawistów ze Stambułu! Czyli niemal dotarł Motławą nad Bosfor...**

Jak najbardziej. W samym tytule gry zawariliśmy nawiązanie do morskiego charakteru obu miast: „Tropem nadbałtyckich tajemnic”. Gra jest efektem współpracy trzyosobowego zespołu, w skład którego wchodziła dr Beata Jędrzejczak, kierowniczka projektu, oraz dr Anna Reglińska-Jemiol z Instytutu Filologii Polskiej UG, a sam projekt finansowany był ze środków Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej. W efekcie stworzyliśmy

wirtualną, interaktywną wycieczkę po Gdańsku, a osoby grające mogły nie tylko odwiedzić takie miejsca jak Górę Gradową, Muzeum Bursztynu, Falowiec, Operę Bałtycką, Długi Targ czy Długie Pobrzeże, ale także poznać historię tych miejsc przy okazji ucząc się języka polskiego. Gra była skierowana przede wszystkim do studentek i studentów z Uniwersytetu w Stambule, ale w praktyce mógł w nią zagrać każdy.

**Czy sądzi pan, że nie tylko nauki humanistyczne, ale także inne dziedziny jak np. nauki ścisłe, będą miały szansę dotarcia do odbiorców?**

Nie tylko tak sądzę, ale jestem wręcz przekonany. Gry, w tym gry komputerowe, to jedynie forma, którą twórca może kształtować według swojej wizji, potrzeb oraz w oparciu o swoją kreatywność. Tak samo jak możemy nakręcić film lub nagrać podcast popularyzujący dosłownie każdą naukę, tak samo możemy stworzyć grę, która tłumaczyłaby otaczający nas świat z perspektywy różnych dyscyplin naukowych. Co nie znaczy, że jest to łatwe zadanie. Jak wspominałem wymaga to sprawnej współpracy popularyzatorów z utalentowanymi twórcami gier. Ale to się dzieje!

Nie jestem jedynym naukowcem zaangażowanym w tworzenie i wykorzystywanie gier komputerowych. Na całym świecie powstaje wiele wspólnych, nie tylko historycznych, produkcji, które świetnie nadają się do wykorzystywania w edukacji i upowszechnianiu nauki.

**Na Wydziale Historycznym UG powstaje nowy kierunek: „Projektowanie gier historycznych”, którego będzie pan opiekunem. Pierwsi studenci rozpoczną tam zajęcia za kilka miesięcy. To pierwszy taki kierunek na wyższej uczelni w Polsce. Czy liczy się na duże zainteresowanie chętnych?**

Kierunek „Projektowanie gier historycznych” to studia, które są odpowiedzią na duże zapotrzebowanie rynku pracy na specjalistki i specjalistów pracujących w przemyśle kreatywnym. Wraz z rosnącą popularnością gier historycznych, służących nauce, kulturze, edukacji, dziedzictwu i rozrywce rośnie zapotrzebowanie na osoby kompetentne do ich

konsultowania i projektowania. Tworzymy więc kierunek innowacyjny, oparty na nowoczesnych metodach kształcenia i na wskroś praktyczny. Zdecydowana większość zajęć będzie odbywała się w formie ćwiczeń i projektów. Kierunek będzie dwujęzyczny: blisko 40 proc. przedmiotów będzie w języku angielskim, czyli w tym, którym porozumiewają się przedstawiciele branży gier. Ponadto stawiamy duży nacisk na pracę zespołową: w trakcie studiów będą organizowane warsztaty kreatywne oraz game jamy, czyli maratony projektowania gier. Szczególny atut tego kierunku to możliwość samodzielnego kształtowania własnej ścieżki rozwoju. Osoby studiujące będą decydować jakie przedmioty wybiorą, jakie będzie ich miejsce praktyk oraz forma pracy dyplomowej – tradycyjna, a może w formie działającego prototypu gier?

Odpowiadając wreszcie na pani pytanie: jestem przekonany, że chętnych nie zabraknie. Już teraz kontaktują się ze mną osoby, które są zainteresowane studiowaniem na tym kierunku. Muszę jednak podkreślić, że w tym roku planujemy przyjąć jedynie 25 osób. Zależy nam, by już na pierwszym semestrze dobrze rozpoznać potrzeby i oczekiwania osób studiujących, zapewniając im satysfakcjonującą naukę oraz jak najwyższy poziom kształcenia.



## KAMIL SADKOWSKI

Kulinaryny obieżyświat – już od najmłodszych lat podróżował po świecie z dziadkami, gdzie nowe kultury i miejsca poznawał właśnie od kuchni. Docenia proste smaki, nie lubi komplikować sobie i innym życia w kuchni. Wszystkie przepisy które wychodzą spod jego ręki cechuje prostota wykonania i nietuzinkowym smak. Fascynuje go kuchnia azjatycka oraz street food pod różnymi postaciami. Pomysłodawca i założyciel K5 – autorskiej akademii kulinarnej, w której szkoli kucharzy oraz pasjonatów-amatorów. To właśnie jego uczniowie są dla niego największą radością. Twierdzi, że każdy potrafi gotować, tylko musi się odważyć i otworzyć umysł na nowe doznania. Szacunku do produktu i jakości nauczył się podczas pracy z Japończykami. Przeszedł przez niemal wszystkie szczeble pracy w gastronomii. Jest współautorem książki *Gastrobanda* poświęconej szeroko rozumianej branży gastronomicznej, oraz autorem książki „K5 Domowa Gastrobanda”. Autor wielu felietonów kulinarnych, które dla wielu są inspiracją w poszukiwaniu nowych doznań smakowych.

# ZIOŁO

Znawcy zioła dostaną rumieńców na twarzy. Jednak nie chodzi o ten susz, który powoduje gastrofazę. To zresztą nieludzkie palić i jeść byle co - słoik majonezu ze śledziem i mleczną czekoladą. Są też ludzie rozkoszujący się pysznościami, a potem palą pety. Jedno i drugie z dobrym smakiem nie ma wiele wspólnego. Zostawmy ten susz i przejdźmy do ziół w kuchni, których właściwości prozdrowotne świat zna od wieków.

Te roślinki wybitnie podkreślają charakter wielu potraw. Te małe zielone cuda natury zmieniają świat smaku na lepsze. Często jednak to niezastąpiony element hipsterskiego stylu życia. Trzymanie doniczki z bazylią na parapecie kuchennym to znak, że jesteście na fali trendu, że rozumiecie subtelność kulinarnej magii. Tak, pod warunkiem, że zgłębicie podstawową wiedzę na temat tego, czym raczy nas natura. Zioła to smak i zdrowie.

Nie musicie siekać, czasami wystarczy, że mięta i Cachaça staną się jednością z kruszonym lodem, cukrem trzcinowym i limonką. Sam zapach bazylii wprowadza nasz mózg w dobry nastrój, ponieważ właściwości kojące i uspakajające to znak rozpoznawczy tych pięknych listków. Miłośnicy anyżu mają pole do popisu z pęczkiem bazylii tajskiej, a sam jej zapach zabiera nas w podróż do azjatyckiej rozkoszy kulinarnej. Kolendra jest nienawidzona przez wielu, a to wielki błąd, to jedna z roślin, która zawiera mnogość antyoksydantów. Pierwsze motyle w brzuchu są gwarantem tego, że możecie w swoich zasobach zielnika posiadać lubczyk, który rozkręca libido na maksa. Na ukojenie wybitna jest melisa, ta dopiero uspokaja i relaksuje. Słyszeliście słowo lebiodka? Nawet jeśli nie to znacie bez wątpienia - to pospolite oregano, które z powodzeniem neutralizuje wolne rodniki i wspomaga terapię wielu schorzeń - od niewinnych przeziębień przez grzybicę aż po zakażenia pasożytami.



Wybitna nać pietruszki to bogactwo żelaza i witaminy C. Na samą myśl o liściach szałwii czuję, że mogę sobie pofolgować, bo jak mało która roślina poprawia trawienie. Lgietki rozmarynu pobudzają apetyt i w okresie pluchy wzmacniają odporność. Spadaj na szczaw, to nie jest dobre życzenie, więc jeśli nie będziecie zabelali zupy szczawiowej, to kości wasze przy garze tej pyszności ucierpią. To mikro początek wiedzy, która pozwoli rozkoszować się doskonałymi smakami i w razie potrzeby uzdrowi niejedno ciało.

Na suszone uważajcie, niektóre firmy pakują sieczkę, która z nazwą na opakowaniu ma niewiele wspólnego. Jak już nie macie chęci na świeżą zielarnię, to chociaż zróbcie sobie test tych ziół, które są dostępne na rynku. Przekonacie się sami, że różnica bywa ogromna.

Ja jestem jednak z bandy, która ubóstwia świeże zioła. Sam widok w kuchni tych przeuroczych „krzadyl” daje morze możliwości kulinarnych, od szybkiego pesto, po napar z rozmarynu. Zafundujcie sobie mały zielnik ze świeżymi ziołami, większość z nich to perpetuum mobile natury, odrastają jak szalone zaraz po zerwaniu. Zioła są nie tylko dodatkiem do potraw, ale także fascy-

nującym elementem kuchni, który otwiera przed nami szeroki wachlarz możliwości smakowych, zdrowotnych i kulinarnych.

Niezmiernie cieszy fakt, że nauka o ziołarstwie i roślinach wraca do łask. Widok zbierających ludzi dziką rukolę na trawniku podczas warsztatów kulinarnych zawsze zatrzymuje wzrok przechodniów. Wyprawy kulinarne do lasów z przewodnikami jak przetrwać bez jedzenia, to jedna wielka fascynująca przygoda. To wszystko jest dobrym prognozą, mimo tego, że maksymalnie pogubiliśmy się w świecie konsumpcji nie tylko żywieniowej. Ta marketingowa papka przypomina sobie o ziołarstwie, jak tworzy nowy cudny krem na wyprostowanie naszej pomarszczonej skóry, a przecież można wchodzić w starość z godnością.

Natura zawsze dawała dobro. Ziemia puchnie od pestycydów i naszego ludzkiego ego. Pycha kroczy przed upadkiem. Jak się nie zatrzymamy, to pozostanie po nas jedynie pył i żalostne wspomnienie. Nasza dobrodziejka ziemia będzie się dalej kręciła, ale szum w jej głowie pozostanie jak po blanciku z ziołem. Przynajmniej będzie radosna!

# CO JEDZĄ GDAŃSZCZANIE?

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

**Pyszne.pl przygotowało raport o najpopularniejszych daniach zamawianych przez Polaków w 2023 roku. W zestawieniu znalazł się również Gdańsk. Według danych Gdańszczanie kochają fastfoody! Najczęściej zamawianymi posiłkami były kebab, pizza Margherita oraz cheesburger... Natomiast ulubioną kuchnią mieszkańców była kuchnia włoska.**

Początek roku to wysyp różnorodnych podsumowań mijającego roku. Na takie zestawienie pokusił się również portal Pyszne.pl, który udostępnił dane, jakie udało się zebrać na podstawie zamówień dokonywanych w 2023 roku przez kilkudziesięciu tysięcy użytkowników. Co królowało na polskich talerzach? Kebab! Zdetronizował on zeszłorocznego zwycięzcę, czyli pizzę, ale również kotleta schabowego, cheeseburgera czy pierogi ruskie. Natomiast w kategorii popularności kuchni świata równych sobie nie miała za to kuchnia włoska, która dominowała nad polską, amerykańską, arabską czy japońską. Zeszły rok to także wzrost zainteresowania jedzeniem bezmięsnym – wegetariańskim i wegańskim. Oprócz konkretnych przykładów jedzenia, w zamówieniach pojawiały się trendy, do których należały mood food, zero heroes, fuzja kultur oraz viral na talerzu.

A jak to prezentowało się w Gdańsku? Na pierwszym miejscu królował kebab, następnie pizza Margherita, a podium zamyka cheeseburger. I tak jak w przypadku całego kraju, również tutaj dominowała kuchnia włoska.

## KRÓL KEBAB I (PIERWSZY!)

W 2023 roku triumf święci kebab. Podawany w picie, tortilli lub bułce zwycięża jednogłośnie we wszystkich największych miastach w Polsce, w tym także w Gdańsku. Ciężko jednoznacznie określić, co jest przyczyną tego, że gdańszczanie wybierali w 2023 roku najczęściej kebab... Powodów może być wiele. Składać się na to mogą walory smakowe, cena, poprawa nastroju, czas oczekiwania na posiłek oraz wygodność spożywania, zwłaszcza podczas braku czasu.

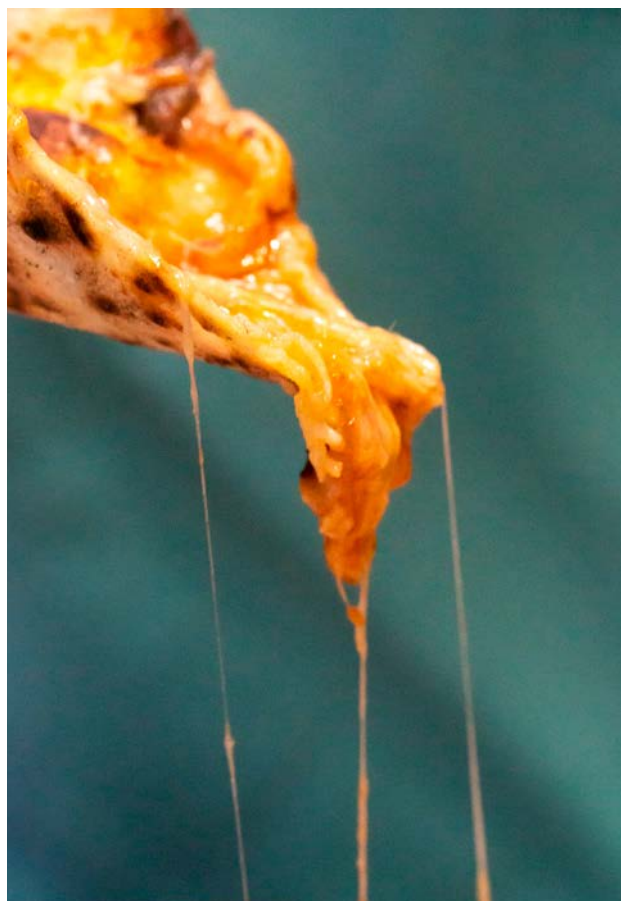
- Kebab jest daniem szybkim i praktycznym można go chwycić w rękę i lecieć dalej – mówi Paweł Rybicki z lokalu „Zmiana. Kebab rzemieślniczy”. - Polacy lubią tzw. fast food, a zdecydowanie z dań szybkich kebab na tym tle się wyróżnia. Nasz kebab jest wartościowym posiłkiem w zabieganym dniu, jak i świetnym daniem, który możemy spożyć zarówno z rodziną, jak i przyjaciółmi. Dobry na każdą okazję - no może na prawie każdą! – śmieje się Paweł.

Co tak naprawdę składa się na dobrego kebaba?

- Pracujemy na wysokiej jakości produktach. Od początku istnienia lokalu robimy swoje mięso według naszych receptur, z odpowiednim czasem leżakowania, by nabrało smaku. Codziennie mamy świeże i dobrej jakości warzywa, wszystko robimy na bieżąco, warzywa kroimy na codzienne zapotrzebowanie lokalu, a nie z zapasem na parę dni. Sosy również przygotowujemy samodzielnie według naszych receptur na jogurtach, śmietanie i majonezie. Używamy bardzo dobrej jakości przypraw, a pieczywo robione jest przez tradycyjną lokalną piekarnię. Podsumowując, dbamy o jakość dań, jakie trafiają do klientów, nie oszczędzamy na produktach i nie pracujemy na gotowcach. Byliśmy "kraftowi", jak nikt jeszcze o tym nie słyszał – zapewnia Rybicki.

## KSIĘŻNA MARGHERITA

Na drugim miejscu rankingu uplasowała się pizza Margherita. Co prawda oddała swoje zeszłoroczne pierwsze miejsce kebabowi, jednak nie zmienia to faktu, że mieszkańcy Gdańska nadal kochają tę potrawę. Nie ma się jednak co dziwić! Smak, chrupiące ciasto, ciągnący ser i prawdziwy sos pomidorowy... Palce lizać!



Fot. Canva

**Najpopularniejsze danie 2023 roku w Gdańsku to kebab, pizza margherita i cheeseburger.**

**Najchętniej zamawianą kuchnią była kuchnia włoska.**

**Średnia cena pizzy w Gdańsku w 2023 roku to 40,13 zł, a burgera – 32,37 zł.**

**Średnia wartość zamówienia w Gdańsku wynosi 66,16 zł.**

- Rzeczywiście, według analizy sprzedaży to właśnie pizza Margherita cieszy się niemalże dwukrotnie większym zainteresowaniem w stosunku do wszystkich innych pizz – mówi Małgorzata Dąbrowska z Serio. - Według nas sekret ogromnej popularności tkwi w prostocie, za którą stoi unikatowa włoska receptura, jak i w uniwersalności. Prosty skład sprawia, że to właśnie w Marghericie bardziej niż w innych pizzach jesteśmy w stanie najdokładniej poczuć wysoką jakość włoskich składników, a u nas pochodzą one od najlepszych dostawców włoskich produktów – podkreśla.

Jednak myli się ten, kto myśli, że dobrą pizzę można zrobić w prosty sposób! Drożdżowe ciasto wymaga czasu i dobrej ręki, by w piecu stało się odpowiednio chrupkie. Potrzebna jest też do tego włoska mąka przeznaczona do wypieku pizzy. Również dobór odpowiedniego sera, jak i pomidorów decyduje o ostatecznym smaku potrawy. Dlatego najlepiej postawić na wysokiej jakości produkty, a w restauracji sprawdzić, z czego korzystają tamtejsi szefowie kuchni.

- W Serio serwujemy pizzę w stylu Neapolitańskim z pieca opalanego drewnem. W naszym piecu temperatura utrzymuje się w granicach ok. 400 st. Celsjusza, dzięki czemu wypiekamy pizzę w 1,5 minuty. Uważamy, że to właśnie on czyni naszą pizzę nieprzystwoicie dobrą. Receptura na ciasto, czyli serce pizzy to niezmiennie od lat nasza tajemnica. Możemy zdradzić, że wykorzystujemy do niego mąkę o typie "00" - to dzięki niej ciasto podczas wyrabiania jest rozciągliwe i jednolite, a po wypieczeniu jego środek jest cienki,



Fot. mat. prasowe Serio



Fot. Lukasz Narkowicz

a brzegi cudownie puszyste. Sos bazuje na włoskich pomidorach San Marzano, którym zawdzięcza swój słodkawy smak. Całość podkreśla mozzarella fior di latte o kremowej konsystencji i delikatnym smaku. Zwieńczeniem są świeże liście bazylii podkreślające smak – tłumaczy Dąbrowska.

#### **KSIĄŻE CHEESEBURGER**

Trzecie miejsce rankingu okupuje cheeseburger. Istnieje wiele rodzajów tego przysmaku – z topionym serem polanym po bułce, położonym na kotleciku lub umieszczonym wewnątrz mięsa. Jednak każdy z nich smakuje wybornie, o ile mamy okazję zjeść taki prawdziwy, rzemieślniczy z wysokiej jakości składników – świeżej wołowiny, dobrego sera i warzywnych dodatków.

Jednym z takich trójmiejskich miejsc, gdzie odnajdziemy właściwego cheeseburgera jest Carmnik

Kantyna. W swojej ofercie mają Cheeza, na którego składa się wołowina, emmentaler, karmelizowana cebula, pomidor, ogórek konserwowy, sałata, sos majonezowy oraz keczup.

- Zaczęliśmy właśnie czternasty rok działania Carmnik Kantyny i mogę stwierdzić, że nasz Cheez jest stale najbardziej popularnym burgerem. To niekwestionowany lider menu. Co sprawia, że jest taki wyjątkowy? Naszym sekretem na przygotowanie każdego burgera czy kanapki jest starannie wyselekcjonowane świeże mielone mięso wołowe oraz dodatki najwyższej jakości. Wielu klientów wybiera właśnie tego burgera, bo jest już sprawdzony i niezmienny od lat – mówi Piotr Parol, współwłaściciel lokalu.

Co ciekawe, według raportu przygotowanego przez portal pyszne.pl to właśnie cheeseburger okazał się daniem na specjalne okazje - królował podczas finału Ligi Mistrzów, Nowego Roku i Walentynek.





# KULINARNE DOZNANIA

## NIEZWYKŁE WYDARZENIA W TRÓJMIEJSKICH RESTAURACJACH

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GLUSZKIEWICZ

**Kolacja lub obiad, które nie wyglądają jak zwykle. Kulinarne doznania idą w parze ze zdobywaniem wiedzy o winie, słuchaniu historii o miejscu, w którym się znajdujemy lub tworzą spójny duet z wystawą sztuki. Takie są wydarzenia w trójmiejskich restauracjach, które chcemy wam przybliżyć, a w których udział z pewnością będzie dla was ciekawym przeżyciem.**

### SZTUKA, WINO I PRODUKTY Z CAŁEGO ŚWIATA W RESTAURACJI TRUE

Najlepsze produkty z całego świata, które przeniosą nas w świat cudownych odkryć kulinarnych. Takie doświadczenia serwuje nam restauracja TRUE znajdująca się na Wyspie Spichrzów w Gdańsku. Elegancja łączy się tutaj z domową atmosferą, najlepsze dania z miłośnikami dobrego jedzenia, wyszukana kuchnia ze swobodnym próbowaniem. Elegancie wewnątrz, w którym dominuje drewno, kamień i skóra, jest idealne na doświadczenie nowych przeżyć kulinarnych. Podstawę menu stanowią dwa produkty: owoce morza oraz mięsa. Charakterystycznym sposobem serwowania dla restauracji True jest Surf&Turf, czyli unikalny sposób łączenia mięs i owoców morza. W restauracji TRUE odbywają się wyjątkowe wydarzenia, które łączą kulinarne doznania ze sztuką i winem.

Na 17 maja planujemy bardzo wyjątkowe winne wydarzenie. Przyjeżdża do nas przedstawiciel prosto z winnicy Allegri z Włoch – Christian Rincon, który wraz z naszym szefem

kuchni Rafałem Kopickim poprowadzą wyjątkową kolację z najwyższymi etykietami z tej właśnie winnicy. Po sezonie planujemy również kolejną edycję niezwykłego wieczoru „Sztuka ma wiele twarzy...”, gdzie wyjątkowi artyści prezentują swoje dzieła, nasz Szef kuchni zachwyca smakami, a wszystko dopieszcza muzyka na żywo. Wszystkie szczegóły dotyczące tych wyjątkowych wieczorów znajdują się na naszych social mediach – opowiada Agnieszka Łangowska, współwłaścicielka restauracji.

### OBIADY HISTORYCZNE W HOTELU SOFITEL GRAND SOPOT

Nie ma bardziej intrygującego swoją historią hotelu w Trójmieście, niż Sofitel Grand Hotel w Sopocie. Jak powstał Grand Hotel? Kto nocował w Grand Hotelu? Ile kosztuje doba w najlepszym apartamencie? Tego wszystkiego możemy się dowiedzieć podczas Obiadów historycznych, które odbywają się w jego wnętrzach. Pierwsze tego typu wydarzenie miało miejsce 7 kwietnia. Uczestnicy wydarzenia najpierw mieli okazję zwiedzić hotel, poznać jego

historię, a następnie odkrywali smaki z przeszłości, kosztując dań inspirowanych przepisami z lat 20. i 30.

- Pod koniec zeszłego roku wraz z Sopotką Organizacją Turystyczną rozpoczęliśmy cykl spotkań „Poznaj historię sopockiej ikony”. Podczas wydarzenia Concierge oprowadzał gości po hotelu, opowiadając wiele ciekawych faktów na temat legendarnego Grand Hotelu. Zapraszaliśmy odwiedzających w różne części hotelu. Również te na co dzień niedostępne dla gości. W drugiej części spotkania goście delektowali się poczęstunkiem przygotowanym przez Executive Chefa Tomasza Iwańca wyserwowanym w Champagne Lounge, gdzie również odbywał się seans krótkiego filmu dokumentalnego z 1986 roku pt. „Moje Miejsce” w reżyserii Marcela Łozińskiego o pracownikach hotelu. Na każde wydarzenie bilety sprzedawały się dosłownie w chwilę. Widząc ogromne zainteresowanie postanowiliśmy urozmaicić wydarzenie. Tak powstał kolejny cykl wydarzeń. „Historyczne Obiady w Grand Hotelu” - opowiada Katarzyna Biały, PR Manager Hotelu Sofitel Grand Sopot. Zamyśl wydarzenia jest bardzo podobny. Po zwiedzaniu hotelu i seansie zapraszamy Gości na 3-daniowy obiad do restauracji Grand Blue, na wyjątkową podróż kulinarną retrospekcji, gdzie każdy kęs jest jak stronica z historii, a każdy smak to odkrycie tajemnic przeszłości. Executive Chef przedstawia i opowiada o inspiracji i procesie powstania każdego dania. Każde wydarzenie zainspirowane jest innym dziesięcioleciem. To wszystko dzieje się przy akompaniamentu muzyki na żywo. Zależy nam, aby lokalna społeczność- mieszkańcy Trójmiasta i okolic traktowała Sofitel Grand Sopot jako miejsce dostępne nie tylko dla turystów, ale również jako swoje miejsce spotkań i kreowania wspaniałych wspomnień – dodaje.

Kolejne wydarzenie już 26 maja, kiedy to poznamy smaki lat 40. W menu znalazły się takie pozycje jak: zakąska zimna: łosoś wędzony z jajkiem i groszkiem, drugie danie: perliczka z sałatką z selerów oraz deser: tarta ananasowa z lodami waniliowymi. Kolejne wydarzenie z cyklu „Poznaj historię sopockiej ikony” odbędzie się w czerwcu. Natomiast następne obiady historyczne będą miały miejsce tuż po zakończeniu sezonu letniego.

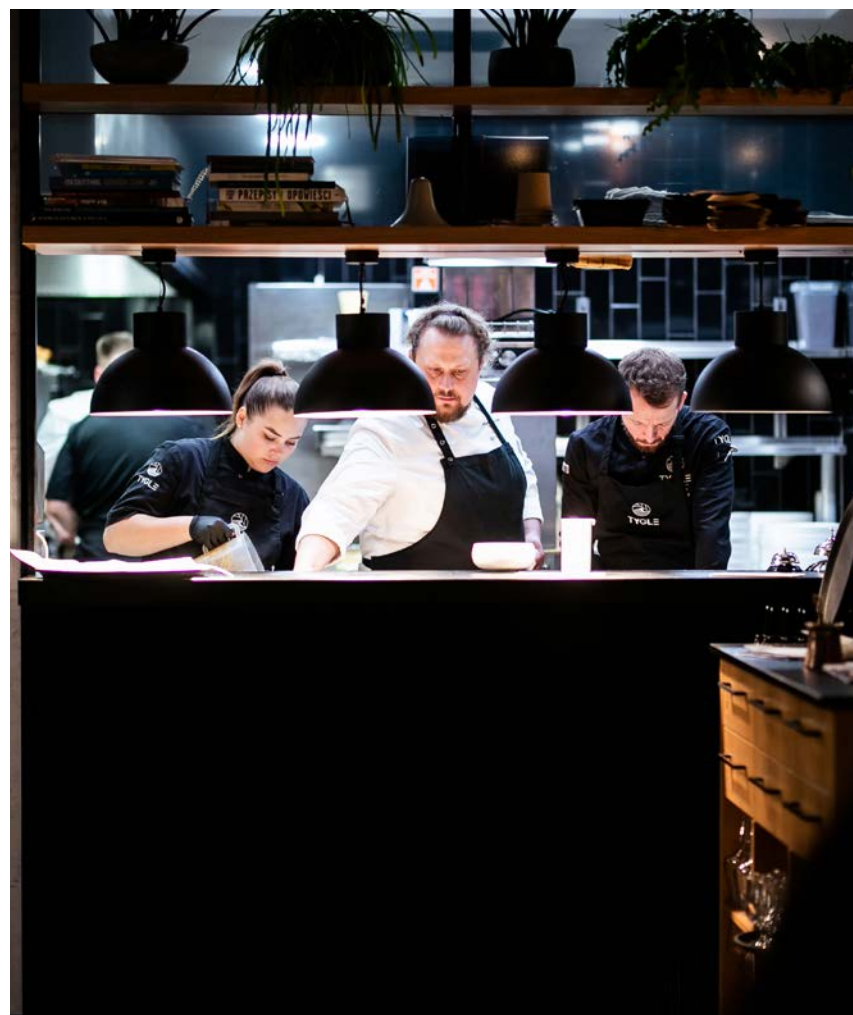
#### CYKL TYGLE AND THE STARS

15 marca w restauracji Tygle Gdańskie odbyła się premierowa kolacja degustacyjna z cyklu „Tygle and the Stars”, goszcząca najlepszych szefów kuchni, w tym laureatów gwiazdek Michelin z Polski i zza granicy. Podczas pierwszego wydarzenia połączono najlepsze specjalty kuchni gdańskiej i poznańskiej: restauracji Tygle oraz restauracji Muga.

Ideą wydarzenia TYGLE and the Stars jest stworzenie w Gdańsku kulinarnego tygla, w którym łączymy kuchnie z całego świata w znakomitym wydaniu. To także idealna sposobność do wymiany doświadczeń ze znakomitymi szefami kuchni, którzy zostali uhonorowani Gwiazdką Michelin. Pierwsza kolacja, premiera cyklu, została zorganizowana przy współpracy z Arturem Skotarczykiem, szefem gwiazdkowej restauracji MUGA w Poznaniu, z którym połączyliśmy miłość do kuchni wielkopolskiej i gdańskiej, serwując gościom niezapomniane doświadczenia kulinarne – opowiada Agnieszka Oplatkowska z restauracji Tygle.



TRUE / Fot. Karol Kacperski



Tygle / Fot. Karol Kacperski

Już niebawem ogłoszony zostanie termin kolejnej kolacji z cyklu Tygle and the Stars, wraz z nazwiskiem gościa specjalnego – szefem kuchni utytułowanym Gwiazdką Michelin. Informacje pojawiać się będą na social mediach restauracji Tygle.

#### WIECZORY WŁOSKIE: RESTAURACJA WAVE W HOTELU SHERATON

Bufet Włoski „Pasta e vino” to propozycja dla wszystkich wielbicieli kuchni ze słonecznej Italii. Stworzony z pasji i miłości do włoskiej kuchni i idei dzielenia się wspólną chwilą przy stole. Szeroki wybór włoskich dań i deserów połączony z nastrojową muzyką na żywo i nielimitowanym domowym winem, tworzą klimat, który oczaruje każdego gościa. Odbywa się w każdy piątek od godziny 18:00 do 22:30 do Restauracji Wave mieszczącej się w Hotelu Sheraton Sopot.

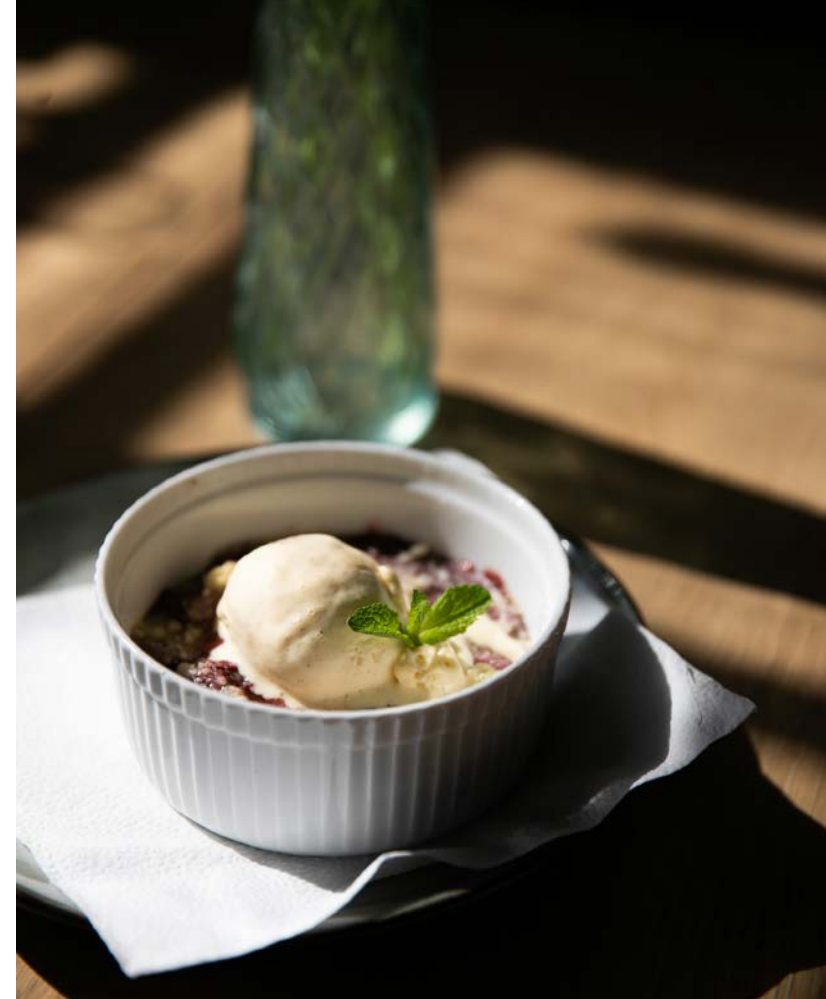
Od kilkunastu lat w każdy piątkowy wieczór goście Sheraton Sopot Hotel oraz mieszkańcy Trójmiasta rozpoczynają weekend w atmosferze włoskiej fiesty. Ikoniczny już Bufet Włoski to prawdziwa uczta dla zmysłów. To bogate bufety pełne włoskich przysmaków, to smak domowego makaronu i pizzy, owoców morza i deserów. Goście rozmawiają, śmieją się i świętują, delektując się daniami ze stacji live cooking, ciesząc się muzyką na żywo i nielimitowanymi napojami, w tym domowym winem. To również świetna okazja do celebracji wyjątkowych okazji – urodzin, rocznic, osiągnięć czy odwiedzin dalekich znajomych – przekonuje Natalia Bernatowicz, Specjalistka ds Marketingu w Hotelu Sheraton.

Szeroki wybór włoskich dań i deserów połączony z nastrojową muzyką na żywo, tworzą klimat, który oczaruje każdego gościa. Menu bufetów zmienia się co tydzień, jednak wśród dań gorących możemy znaleźć: policzki wołowe duszone w czerwonym winie, ratatouille, gnocchi ziemniaczane z masłem szałwiowym. Ponadto jest szeroki wybór produktów z bufetu zimnego, na przykład: crostini z mozzarellą, dorsz marynowany w cytrusach, marynowane kalmary, krewetki w oliwie, małże oraz kilka rodzajów sałatek. Clue kolacji będą desery. Ciasto z marakui, tiramisu, mini bezy, crème brûlée, panna cotta, czy profiterole z pistacjami – to tylko nieliczne przykłady. Poza tym bogaty wachlarz włoskich serów i wędlin idealnie skomponuje się z dostępnym przez cały wieczór winem czerwonym i białym.

Inną propozycją są Niedzielne Obiady powstałe w duchu idei slow food oraz „sharing table” (współdzielenia). Wydarzenie odbywa się w każdą niedzielę w Restauracji Polskie Smaki. To okazja do spotkania z bliskimi przy jednym stole. Dania serwowane są na półmiskach do wspólnego stołu, zupa podawana jest w wazie, a do picia restauracja proponuje domowy kompot. Atmosferę umili dodatkowo muzyka na żywo od godz. 14:00 oraz bezpośredni widok na sopockie molo rozpościerający się z tarasu oraz wnętrza restauracji. Ideą całego spotkania jest również promocja regionalnych produktów oraz kultury kulinarnej Polski i Kaszub. Szef Kuchni Marek Soczewka wraca korzeniami do biesiad, silnych więzi lokalnej społeczności i przyjemności dzielenia się jedzeniem.



Sheraton Sopot / Fot. Sławek Zleliński



#RESTAURANTWEEK

# VIS A VIS TRADYCJI

AUTORKA: JOANNA BIEŃKOWSKA | FOTO: KAROL KACPERSKI

**Restaurant Week to największe wydarzenie kulinarne w Polsce i - jak dodają trójmiejscy przedstawiciele organizatora - w Europie. Tegorocznej wiosennej edycji towarzyszy kampania #FoodNewsGoodNews, która zachęca gości do odkrywania gastronomicznych sensacji. W ramach tastingowego spotkania postanowiliśmy sprawdzić, jakie smaki czekają na amatorów kulinarnych doznań w gdańskiej restauracji Vis a Vis zlokalizowanej przy ulicy Piwnej 52/53.**

W tegorocznej edycji festiwalu Restaurant Week bierze udział 400 restauracji, a od zeszłego roku do wydarzenia z wielkim powodzeniem przyłączyły się również Czechy. Szykowana jest też ekspansja na Niemcy. Wydarzenie rozrasta się na naprawdę dużą skalę, a to oznacza tylko jedno: poszukiwaczy nowych smaków i kulinarnych doznań jest coraz więcej, a ich głód gastronomicznych wrażeń pozostaje niezaspokojony. Prawdziwe tłumy ciągną, by rozsmakować się w daniach przygotowanych przez restauracje specjalnie na tę okazję - zawsze w dwóch dostępnych wariantach festiwalowego menu.

Poproszony o wskazanie jednej rzeczy wyróżniającej Vis a Vis spośród trójmiejskich restauracji, właściciel goszczącego nas dziś miejsca, Andrzej Ogiński, bez chwili wahania odpowiada: pierogi.

- Zarówno w restauracji przy ul. Piwnej, jak i w drugiej siedzibie przy ul. Szafarnia stawiamy właśnie na nie i lepimy je oczywiście na miejscu. Mamy też sygnowany talerz pierogów - 12 sztuk, odpowiednio po cztery z dziczyzną, kapustą i borowikami oraz ruskie. Ten zestaw cieszy się ogromnym powodzeniem - mówi Ogiński.

Naturalnie, w obu wariantach festiwalowego menu nie mogło zatem pierogów zabraknąć. Jest więc „Wegetariańskie Trio Pierogowe”: klasyczny pieróg ruski z ziemniakami i serem, okraszony cebulą i śmietaną. Jest kolejny, ze szpinakiem i serem kozim, z omastą z szalotki i oliwy z oliwek. Jest wreszcie zaskakujący podniebienie pieróg z azjatyckim twistem - z pieczarkami i wędzonym tofu, skropiony pikantnym sosem chilli.

W drugim wydaniu przygotowanego na Restaurant Week menu znalazło się trio, które mięsem stoi. Pierozek z dziczyzny skropiony myśliwskim sosem, kolejny z kaszanką zasmażaną na maśle z cebulką, serwowany z konfiturą z czerwonej cebuli oraz ostatni z tria, wypełniony mięsem z kaczki i muśnięty żurawiną.

- Przy okazji festiwalu chcieliśmy stworzyć coś, co zapadnie w pamięci naszym gościom. Szefowa kuchni (Maja Stankiewicz, przyp. red.) wpadła na pomysł wykorzystania dziczyzny. Mało kto ma świadomość, że to tak naprawdę najzdrowsze mięso - podkreśla właściciel Vis a Vis. Dziczyzna pojawia się zatem w pierogowej przystawce, ale również w daniu głównym mięsnego menu - uzupełnia Ogiński.

Próbujemy więc gulaszu ze wspomnianej dziczyzny w sosie borowikowym, a mięso dosłownie rozplywa nam się w ustach. Do tego na talerzu znajdujemy puszyste kopytko i przełamujące smak pikle z czerwonych buraczków.

- Niezwykle ważna jest dla nas jakość wykorzystywanych produktów, dziczyznę sprowadzamy więc od sprawdzonego dystrybutora z Warszawy - mówi Andrzej Ogiński.

Królową drugiego z dań głównych przygotowanego przez restaurację Vis a Vis dla gości Restaurant Week jest flądra. Jak się dowiadujemy, pochodząca z Morza Północnego i importowana z Holandii. Rozsmakowujemy się w pysznym filecie otulonym cudownie chrupiącą panierką z panko, w towarzystwie chrzanowego sosu i kameralizowanych w maśle i miodzie winogron. Obok tradycyjne dodatki: ziemniaki puree i porowo-jabłkowa sałatka.

W końcu przychodzi czas na grande finale uczyty - deser. Rozkosznie puszysta malinowa chmurka z mascarpone lub w przypadku menu B - pieczone śliwki o korzennym smaku, pokryte kruszonką i podane z gałką lodów waniliowych.

To, co uderza w Vis a Vis, to poczucie, jakby było się w domu. Serdeczna atmosfera i szczerść bijąca z chęci zadowolenia gości.

- Większą część naszej klienteli stanowią turyści, a oni preferują najbardziej tradycyjne, domowe jedzenie - mówi właściciel. W Vis a Vis nie ucieka się więc od tego, co znane, a raczej sięga po rozwiązania, które tę tradycję mogą uatrakcyjnić - i to się z pewnością udaje - podsumowuje Andrzej Ogiński.



Projekcje filmów były poprzedzone wyjątkowymi przekąskami dobranymi do tematyki filmów. Przygotowali je reprezentanci takich lokali jak: Niewinni Czarodzieje 3.0, Nice Too Fit You, Chełpsy, Biały Królik, Festus, Must Bake, Wiśniewski. Ta rozkoszna alternatywa do kojarzonego z kinem popcornu, zyskała wielu zwolenników.

Przez cały czas festiwalu, w Konsulacie Kultury w Gdyni, zapewniono możliwość zakupu wyselekcjonowanych książek kulinarnych. Był to element współpracy z księgarnią Vademecum Cafe w Gdyni.

Było coś dla ducha, jak i ciała. W ramach festiwalu przeprowadzono warsztaty kulinarne dla dzieci w Akademii Kulinarnej K5. Karol Nagórski z Hevelke Bakery przekazał uczestnikom ogrom wiedzy i przygotował z nimi przepyszne słodkie wypieki. Sobota rozpoczęła się śniadaniem festiwalowym, które miało miejsce w restauracji Vinegre. Z pięknym widokiem na miasto Gdynia, goście mogli odbyć kulinarną podróż przez smaki świata.

Swoją sztukę kulinarną zaprezentowali kucharze z restauracji Biały Królik podczas sobotniego wieczoru. 140 gości wzięło udział w kolacji festiwalowej, na któ-

rej zapewniono wyjątkowe doznania kulinarne w jednej z najlepszych restauracji w Polsce.

Ponadto w Konsulacie Kultury odbył się konkurs wiedzy kulinarnej, w którym wyłoniono aż 15 nagrodzonych. Była to przede wszystkim doskonała zabawa i możliwość interakcji z uczestnikami. Tutaj miały miejsce również panele dyskusyjne dotyczące świata kulinarnego. O smakach, miłości do gotowania i podróżach małych i dużych rozmawiano z zaproszonymi gośćmi, takimi jak: Jakub Gutek, Anna Witkowska, Marcin Popielarz, Piotr Zastróżny, Jacek Koprowski, Olga Borkowska, Ewa Malika Juchnowicz, Tomasz Jakubiak, Patryk Galewski. Panel poprowadził Kamil Sadkowski z Akademii Kulinarnej K5, organizator wydarzenia..

Takie festiwale łączą ludzi. Zapewniają ciekawe atrakcje dla osób o tych samych zainteresowaniach. Wyciągają z codziennych obowiązków i zabierają w świat kulinarnych i estetycznych doznań. Jednocześnie pozwalają na integrację, poznanie od kuchni pracy szefów kuchni i rozbudzają ciekawość do poznawania nowych smaków, dań, obrazów. Kolejny Festiwal K5 Food Story odbędzie się za rok.

# K5 FOOD STORY

## WIELKA UCZTA KINA I JEDZENIA

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GLUSZKIEWICZ | FOTO: KWIATKOWSKI ADAM FOTOGRAFIA

**Jak połączyć miłośników kina i dobrego jedzenia? Trzeba im zapewnić jedno i drugie w najlepszym wydaniu. Tak zrobili organizatorzy wydarzenia K5 Food Story, które w dniach 5-7 kwietnia odbyło się w Gdyni. Zapewniono ciekawe punkty festiwalowe zarówno dla dorosłych, jak i najmłodszych uczestników, a sam festiwal już na stałe wpisał się w kalendarz trójmiejskich wydarzeń.**

Trzy dni festiwalowe, 5-7 kwietnia, były pełne doskonałego smaku, wyjątkowej atmosfery i pysznego kina. Festiwal K5 Food Story połączył sztukę kulinarną z kinem, sprawiając, że w Gdyni pojawiło się mnóstwo miłośników dobrego jedzenia. Podczas wydarzenia te dwa światy się przenikały i uzupełniały nawzajem. Warsztaty kulinarne, pyszne przekąski, wystawna kolacja, a do tego najlepsze książki kulinarne z Polski i ze świata oraz filmy opowiadające o pasji do gotowania, próbowania nowych smaków i czerpania z jedzenia tego, co najlepsze: czystej przyjemności.

Podczas festiwalu można było obejrzeć kilka pięknych filmów, które wyświetlane były w Gdynińskim Centrum Filmowym oraz w Konsulacie Kultury w Gdyni. Wśród nich były: „Bulion i inne namiętności” - piękno smaku, wybitnego obrazu i miłości, „Chef Flynn. Najmłodszy kucharz świata” - opowiadający o marzeniach i radości tworzenia, „Bihar Dok” - esencja dobrego smaku, „Wino we krwi” - historia wina i spokojnego życia, „Jajko czy kura” - dziecięcy świat pięknego biznesu, „W obronie jedzenia” - ukazujący prawdziwe oblicze jedzenia, „Podróż na 100 stóp” - kuchnia bez granic w objęciach miłości, a także „Naznaczona” - film przenikliwy do bólu.



# 200 URODZINY THE MACALLAN CELEBRACJA W TRENTA Y TRES

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GLUSZKIEWICZ

4 kwietnia w restauracji Treinta y Tres znajdującej się w Olivia Star, odbyła się wyjątkowa kolacja komentowana. Gwiazdą wieczoru była whisky The Macallan, kultowej marki, która w tym roku obchodzi swoje 200-lecie istnienia. Za kulinarne uniesienia odpowiedzialny był szef kuchni, Antonio Arcieri, który przygotował menu spójne z aromatami wybranych edycji The Macallan.



Kwietniowy wieczór w restauracji Treinta y Tres był prawdziwą celebracją światowej kuchni oraz wyjątkowych trunków. Gwiazdą spotkania była whisky The Macallan Harmony Collection Amber Meadow. Jest to trzecie wydanie limitowanej serii whisky powstałe we współpracy z siostrami Stellą oraz Mary McCartney. Specjalnie na tę okazję szef kuchni Antonio Arcieri przygotował menu oparte o nuty smakowe poszczególnych edycji whisky The Macallan. Degustację dopełniały idealnie dobrane alkohole, o których opowiedzieli zebranym gościom: Prestige Brands Ambassador Tomasz Włodarczyk oraz Head Sommelier Andrzej Strzelecki. Marka The Macallan świętuje w tym roku 200-lecie istnienia.

- Przy powstaniu tegorocznej edycji Amber Meadow brały udział siostry Stella oraz Mary McCartney. Ich kreatywność oraz talenty połączone ze wspomnieniami Szkocji, w której spędzały swoje dzieciństwo, dały początek nowemu wydaniu. Nazwa „Amber Meadow”, czyli „bursztynowa łąka”, nawiązuje do wspomnień słonecznych dni spędzanych wśród rodzinnych bursztynowych pól na szkockiej wsi – mówi Tomasz Włodarczyk, Prestige Brands Ambassador. - Przywiązanie do natury dodatkowo podkreśla kartonik oraz etykiety, które powstały z wykorzystaniem łąkowych roślin. Udało się ponownie wykorzystać naturalne materiały, aby uchwycić ich piękno u schyłku naturalnego cyklu życiowego. Dodatkowo opakowanie nowej edycji Harmony Collection zdobi zdjęcie The Macallan Estate autorstwa Mary McCartney. The Macallan Whisky Mastery Team przy komponowaniu tej wyjątkowej edycji czerpał inspirację z naturalnych zielonych szkockich łąk. Finalnie Amber Meadow powstała z połączenia destylatów leżakowanych w klasycznych dla destylarni beczek sezonowanych sherry oraz beczek po bourbonie, których destylarnia nie wykorzystuje w swoim tradycyjnym portfolio. Dzięki temu w aromacie tej niepowtarzalnej whisky odkryjemy bogactwo kwiatów, cytrusów oraz zapach pól dojrzałego jęczmienia – podkreśla.

Goście zostali powitani koktajlem będącym połączeniem The Macallan 12YO Double Cask z odświeżającymi nutami mięty oraz ogórka zaserwowanym do Tartaletki z Pstrągiem przygotowanej przez szefa kuchni Antonio Arcieri. Kolejnymi daniami serwowanymi w trakcie wieczoru był Tatar z Wołowiny Rubia Gallega inspirowany „lasem”, a także Risotto The Macallan w towarzystwie sera pleśniowego oraz subtelnym dotykem kawy. To właśnie do tej pozycji zaproponowano pierwszą tego wieczoru whisky z limitowanej serii The Macallan Night on Earth The Journey. Clou kulinarnych uniesień tego wieczoru było danie główne: Pierś z Kaczki z Pomarańczą i Szpinakowym Puree zaserwowane z The Macallan 15YO Double Cask. Deserowi zacierowanemu pod nazwą „Ogród Harmony” towarzyszyła, gwiazda wieczoru: whisky The Macallan Harmony Collection Amber Meadow. Jako petit fours goście otrzymali Truffle The Macallan.

- To było bardzo wyjątkowe wydarzenie. Szef kuchni Antonio w subtelny sposób przemycił smak whisky w swoim autorskim menu. Prestige Brands Ambassador Tomasz Włodarczyk zabrał nas w podróż do Szkocji opowiadając historię tegorocznej edycji Amber Meadow, która była gwiazdą spotkania. Wszystko tego wieczoru zagrało - eleganckie wnętrza, piękny widok na panoramę Gdańska w promieniach zachodzącego słońca, wykwintne menu, alkohole z najwyższej półki i doborowi goście. Restauracja Treinta y Tres to najwyższy poziom dosłownie i w przenośni. Atmosfera podczas wieczoru dopisywała i sprzyjała wspólnemu spędzaniu czasu w doborowym towarzystwie. Goście wymieniali między sobą doświadczenia smakowe. Brandd Ambasador służył także radą w doborze odpowiednich edycji do konkretnych dań. Myślę, że całe wydarzenie było niezwykłym doświadczeniem dla wszystkich uczestników. Nie mogę doczekać się kolejnej premiery - opowiada Marta, jedna z uczestniczek kolacji

**Maxi-slabs**  
that look like marble


**MAXFINE**  
IRIS  
FMG PIESZCZA  
MARMUR I GRANIT



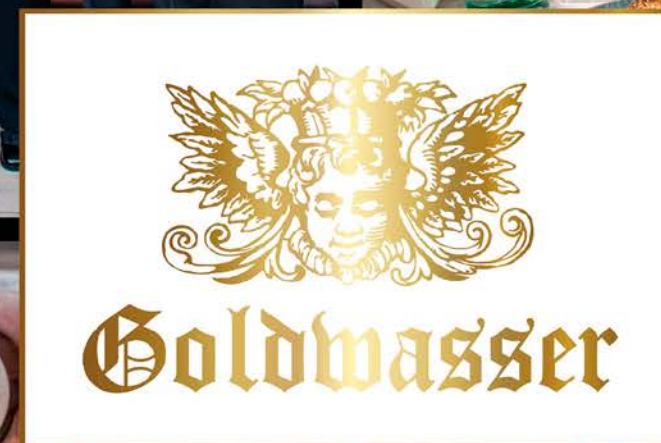
**D**  
DAGO

studiodago

www.studiodago.pl

A BRAND OF  IRIS  
CERAMICA  
GROUP

discover more at  
www.irisfmg.com



# ZŁOTE TRZYDZIESTOLECIE RESTAURACJI GOLDWASSER

Restauracja w Gdańsku Goldwasser to wyjątkowe miejsce zlokalizowane nad brzegiem Motławy, w niedalekim sąsiedztwie słynnego gdańskiego Żurawia. Nasze miejsce urzeka nie tylko swoją lokalizacją, ale również wyśmienitą kuchnią i przemiłą atmosferą. Nasz przeszklony taras na 1. piętrze zapewnia miejsce dla 30 osób. Przez cały rok można stąd podziwiać spektakularną panoramę Gdańska czy oglądać statki pływające po Motławie.



# GORZKA PRAWDA O PRACY PROJEKTANTA

Nie da się napisać tego felietonu w taki sposób, by nikt nie poczuł się dotknięty. Uprzedzam - to nie jest felieton idealistyczny o tym, jak pięknie jest projektować. To opowieść o tym, że życie nie jest idealne mimo że publikowane w sieci projekty takie są. Warto trochę odczarować mit, który na co dzień sam tworzę, warto powiedzieć kilka słów o pracy z klientami w branży „beauty” jak ironicznie można nazwać tworzenie wnętrz. Jeśli któryś z moich inwestorów poczuje się urażony poniższymi słowami to może powinien. Większość na szczęście nie musi się martwić. Jakkolwiek to jeden z tych felietonów, w których po napisaniu poczułem, że nie jestem projektantem piszącym felietony, ale felietonistą, który projektuje.

## KLIENT NASZ PAN

Niektórzy klienci przychodzą do projektanta i już kumulują podskórną finalną niezadowolenie. Taki gen niezadowolenia, który podobnie jak gen zdrady, prześladowa ich przez całe małżeństwo. A projektowanie to taki związek z rozsądkiem - bez miłości łatwo łąć się po mordach o byle fugę. Często klienci od samego początku noszą w sobie pewne nastawienie i decyzje, a to wszystko tylko czeka na drastyczne ujście. Różna jest tylko skala tego jak potrafią to maskować i różny jest moment coming-out'u. Raz klient nie wyłączył kamery kilka minut przed spotkaniem online i ćwiczył z żoną to jak nas będzie młócił. On mówił groźnym teatralnym głosem frazy, a żona go poprawiała, by brzmiał bardziej przekonywująco. W pierwszej minucie spotkania powiedziałem mu, że było go widać i słychać - długo dochodził do siebie...

Czy warto poświęcać czas i energię na pracę z tym niezadowoleniem? Czasami mam wrażenie, że nie ma znaczenia ile się człowiek stara - można skakać i biegać wokół tematu - przydzielać kolejne osoby do obsługi coraz bardziej wyszukanych zadań. Jeśli ktoś ma w sobie gen niezadowolenia to i tak znajdzie powód, by go skonsumować. Finalnie nawet trzy osoby dostępne 24/7 i odbierające telefony przed północą w niedzielę nie dają satysfakcji. Zadowolenie jest jak narkotyki: chcesz go więcej a działa coraz słabiej. Zupełnie inaczej jest z klientami, którzy w życiu są generalnie zadowoleni - wielu z nich to „po robocie” moi serdeczni przyjaciele. Ale tacy fajni to w sumie byli od początku. Wstydźcie się wszystkie smerfy marudy.

## PROJEKTOWAĆ KAŻDY UMIE

Trudno odnieść wrażenie, że o ile architektura - stawianie budynków - budzi pewien szacunek i poczucie niepewności u inwestorów to projektować wnętrza każdy już każdy potrafi. No bo w sumie, co w tym trudnego - meble łatwo znaleźć w internecie, kolory są jak każdy

widzi, a internet kipi od obrazków cudownych wnętrz. Projektant w wielu przypadkach staje się więc „spełniaczem” kolejnych pomysłów inwestora. Jest bardzo cienka granica pomiędzy: „opowiem ci o tym jakie chciałbym wnętrza”, a „opowiem ci jak ma być”. Bo potem jest tylko „wszystko to przecież ja zaprojektowałem” oraz finalne „za co mam w zasadzie zapłacić skoro to moje pomysły?”. Granica między współpracą a niewolnictwem to tak naprawdę cienka linia między kulturą a prostactwem.

Oczywiście to projektant ponosi odpowiedzialność za efekt finalny. Inwestor nawymyśla, ale przecież projektant miał to kontrolować i spinać w całość, nawet jak nie mógł dojść na spotkaniach do słowa. Witamy w świecie usług, gdzie piękno jest przecież względne, a więc negocjowalne.

## CZAS

Pora roku ma znaczenie, w zależności od miesięcy zmienia się też nastrój, a wraz z nim też preferencje - inwestor zimą pragnie kominka, a latem drinka z palmką przy tapecie z Malediwów. Jak więc trafić w gust? Czasem projektuję dla żony inwestora, ale na koniec jest już nowa żona a więc i nowy kolor sofy. Dodatkowo świat nie jest idealny - nie jest pięknym zdjęciem, więc z biegiem czasu sufit będzie pękał, a z toalety będzie cofka. A budowa to już jeden wielki problem. Ale jak to wytłumaczyć inwestorowi, że projekt nie rozwiązuje wszelkich problemów i nie sposób zaprojektować przyszłości? Że będą problemy na budowie? Chyba nie muszę już głośno mówić kto jest winny jak kran przecieka a lampa mruga? Wiadomo - ależ fatalnie zaprojektował: „zobacz Stefan - nic nie działa, a tyle zapłaciliśmy”.

To tak naprawdę uderza w nasze kompleksy jako Polaków, w nasze „placę (w tle „mam kasę”) a więc wymagam. Sam akt decyzji o współpracy jest często już mocno nasączony determinacją. Jest to często akt w dramatycznej sztuce trudnego życia, w której dawca projektu staje się mimo chęci i świadomości aktorem i podejmuje się roli, której nie jest w stanie udźwignąć. Bo przecież tu nie chodzi tylko o usługę, ale o odpowiedź na temat idealnego życia w idealnym miejscu. Projektant powinien więc być tak naprawdę pisarzem - wieszczem, który roztacza wizję nowego życia, które odcina mocną kreską wszystko to, co w życiu wcześniej się nie udało, co było szare i poniszczone. W tle jest przemożna chęć, by wyrzucić stare meble i brzydki zlew na śmietnik. Z tym często zwraca się inwestor i jeśli występuje suma wszystkich powyższych cech to mimo wszystko należy odpowiednio to wycenić według osobnego cennika u kolegi psychologa w gabinecie obok.



## JAN SIKORA

Rocznik 1984, profesor gdańskiej ASP i architekt wnętrz z 15 międzynarodowymi nagrodami na swoim koncie. Obserwator i uczestnik świata projektowego. W ASP prowadzi Pracownię Przestrzeni Publicznych. W kraju dostał m.in. Nagrodę Architektoniczną Polityki za Stację Kultury w Rumi. Na swoim koncie ma felietony do Tygodnika Polityka i Świata Rezydencji, prowadził TEDx Gdynia, a ostatnio zrobił autorski stand-up. Przewodniczący i juror takich konkursów jak: Must Have, Dobry Wzór, Konkurs Koło czy Inspireli International Awards. Jego projekty publikowane są regularnie na świecie, a jego można spotkać na naszej zatoce, gdzie surfuje na desce elektrycznej.

# Jaka piękna samowolka

# SEA TOWERS PO RAZ DRUGI!

**AUTORKA:** HALINA KONOPKA  
**PROJEKT:** AGATA BRACH ARCHITEKT AUTORSKA  
PRACOWNIA PROJEKTOWA  
**FOTO:** INKADR (NATALIA KACZMAREK)

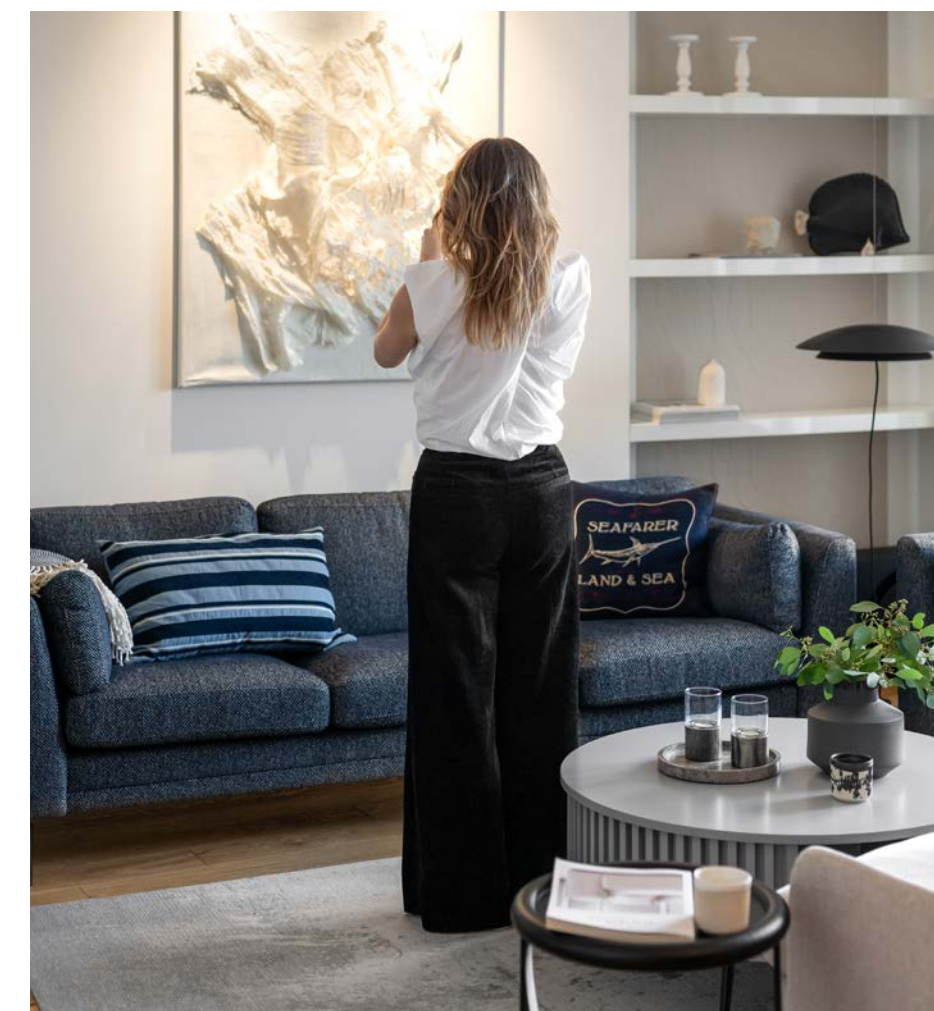
**W jaki sposób najlepiej połączyć styl marynistyczny z nowojorskim będąc jednocześnie w jednym z najbardziej charakterystycznych budynków w Gdyni? Okazuje się, że idealnym rozwiązaniem są niedostępne odniesienia w detalach, fakturach i kolorach, które wspólnie tworzą nieoczywistą, delikatnie przenikającą się spójność.**

Z projektantami wnętrz jest trochę jak z dentystą - zazwyczaj to jeden wybór na bardzo długi czas. Tak było też przy tej realizacji, gdzie po 14 latach inwestorzy zdecydowali się na drugą fazę współpracy z projektantami.

- Przy tej realizacji spotkaliśmy się z inwestorami po raz drugi. Kiedy powstawał Sea Towers w 2009 roku zaprojektowaliśmy eleganckie wnętrza w ciemniejszych odcieniach, po 14 latach użytkowania inwestorzy poczuli potrzebę zmian, która również byłaby zgodna z wejściem w kolejny etap ich życia. Przyszłość czas na wnętrza jasne, świetliste emanujące świeżą energią - mówi Agata Brach, właścicielka autorskiej pracowni projektowej.

Wytuczne projektowe oparły się o połączenie w subtelny sposób stylu marynistycznego z nowojorskim. Żeby nie przytłoczyć wnętrza projektanci zdecydowali się, by poszukać spójnego rozwiązania w detalach, fakturach i kolorach.

W strefie wejściowej uwagę przykuwa klasyczny wzór porcelanowych płytek Topcer w błękitnych odcieniach, współgrający







z tapetą Inkiostro Bianco zdobioną egzotycznymi motywami, nawiązującymi do pasji podróżniczej właścicieli. Zaraz za wejściem znajduje się obszerna zabudowa na buty oraz pojemna szafa na ubrania, ukrywająca jednocześnie liczne przewody i liczniki. Z drugiej strony znajduje się konsola na drobniaki z podświetlanym lustrem, dodającym elegancji i praktyczności. Ciekawym detalem są wieszaki z lawy wulkanicznej, które znakomicie kontrastują z jasną ścianą.

W salonie głównym elementem dekoracyjnym jest ściana z półkami, na których eksponowany jest nietypowy obraz o formie przestrzennej oraz klasyczny komplet wypoczynkowy w odcieniach granatu. W tle półek znajdują się kafle o fakturze przypominającej piasek, dodając nieco marynistycznego charakteru. W części kuchennej zastosowano klasyczne wzory frontów mebli w bieli i jasnym błękitcie, natomiast

przeźren jadalniana została wyeksponowana za pomocą tapety, na której zawisa przepiękna lampa wisząca Vibia Flamingo.

Z holu wejściowego przechodzimy w drugą strefę wypoczynkowo - kąpielową. W tej strefie ponownie mocnym akcentem jest granat, z tym że tym razem są to szklone hiszpańskie płytki. Głęboki granat kafli stanowi doskonałe tło dla białej klasycznej zabudowy meblarskiej oraz obudowy wanny z kafli Grespanii o fakturze przypominającej powierzchnię piasku.

Część sypialniana to już zupełnie inna historia, która wymusiła na projektantach niestandardowe rozwiązania.

- Musieliśmy znaleźć sposób, by wykorzystać przestrzeń pod wysokim na 120 cm parapetem, pod



którym również znajdował się standardowy grzejnik. Postanowiliśmy odwrócić układ i pod samym parapetem umieściliśmy tapicerowane wysokie zagłowie łóżka, a grzejnik przenieśliśmy na bok wymieniając go na grzejnik panelowy - podkreśla projektantka.

Z pomieszczenia usunięto również klasyczne drzwi do garderoby, a w zamian zastosowano przesuwne, wykończone tapetą, by ujednoliciły powierzchnię ściany. Całość dopełniają subtelne detale, takie jak lustra, które optycznie powiększają przestrzeń, oraz nowa zabudowa meblarska, z wbudowanym telewizorem i mini toaletką. Przysłowiową „wisienkę na torcie” stanowi sztuka ściana, która została zastosowana w całym mieszkaniu, tworząc jednocześnie swoistą klamrę elegancji i stylu.

# 7 IKON DESIGNU

## ZAPROJEKTOWANYCH W TRÓJMIEŚCIE

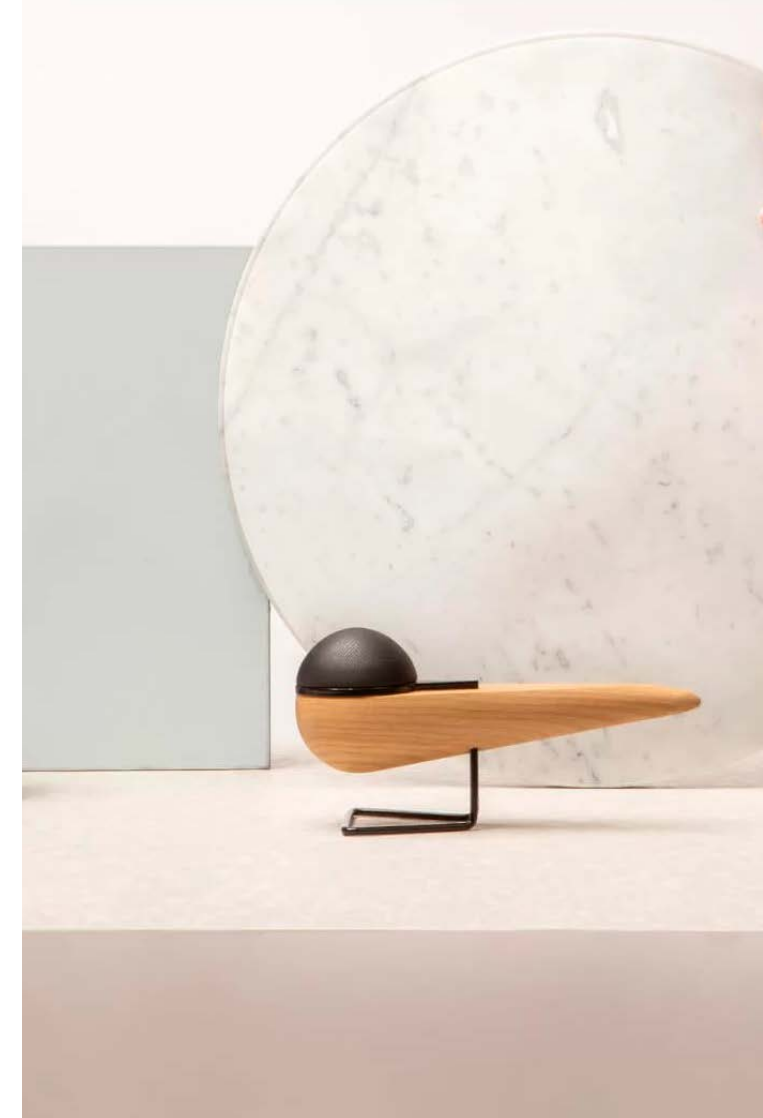
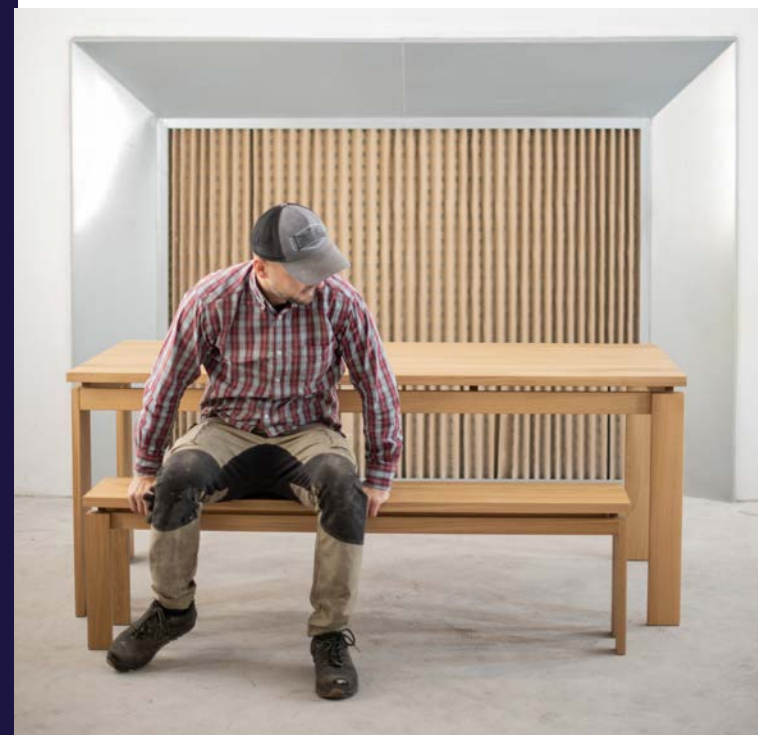
AUTORKA: MICHALINA DOMOŃ

Trójmiasto designem stoi. Już od ponad 30 lat rozwija się tu rynek projektowania, a jego owoce z powodzeniem mogłyby stać obok światowej czołówki. Poznajcie ponadczasowe przedmioty, które dopełnią nowoczesne wnętrze. Każdy z nich został zaprojektowany i wyprodukowany w Trójmieście.

Rynek projektowania w Trójmieście cały czas rozkwita i odkrywa nowe talenty. Ale co ważne również ci, którzy są na nim obecni od jakiegoś czasu nie tracą tempa. Sięganie po przedmioty od lokalnych projektantów to nie tylko wspieranie rodzimego rynku, ale również dbanie o środowisko poprzez ograniczenie śladu węglowego. Trójmiejskie marki sięgają najczęściej po naturalne surowce i odwołując się do światowych trendów zachowują ponadczasowość.

- Lokalny rynek bogaty jest w świadomych i odpowiedzialnych projektantów tworzących rzeczy świetnie zaprojektowane i jeszcze lepiej wykonane. Wybór jest tak szeroki, że z powodzeniem, a jednocześnie ze smakiem, można byłoby wyposażać cały dom w meble, oświetlenie czy dodatki o wyłącznie trójmiejskim rodowodzie. Chętnie zajrzałabym do takich wnętrz – komentuje Anna Łukawska z Lumann, która od lat obserwuje rynek designu w Polsce.

Wybraliśmy siedem ciekawych, zaprojektowanych przez trójmiejskich designerów przedmiotów, które z powodzeniem mogłyby stać się lokalnymi, ale i światowymi ikonami.



## 1. STÓŁ ELATE WTEDY DREWNO

Prosta, nowoczesna forma inspirowana designem lat 60. Minimalistyczna kolekcja Elate obejmuje stół, ławę, stołki i komodę. Wszystko wykonane ręcznie z litego drewna w klimatycznej pracowni na terenie Stoczni Gdańskiej, w miejscu gdzie sztuka i rzemiosło spotykają się historią.

Jak mówią twórcy marki: - Wtedy Drewno to indywidualne projekty, solidna i zawsze ręczna robota, gdańska tradycja z domieszką sopockiego luzu. To również drobne, perfekcyjnie dopracowane detale i duże realizacje hotelowych czy restauracyjnych wnętrz, bo u Wtedy Drewno można wykonać meble i wykończenie wnętrz na zamówienie. Ich pierwsza wizytówka? Wnętrze legendarnego, sopockiego klubu Wtedy, który połączył pasje twórców tej marki.

## 2. FIGURKA RYBITWA DOKI/STUDIO 1:1

Pamiętacie Ptaka Domowego Eamesów, który przez 50 lat zdołał ich pracownię i za sprawą seryjnej produkcji Vitry stać się ikoną designu? Projektanci z Trójmiasta stworzyli naszą lokalną wersję tego kultowego przedmiotu. Rybitwa jest ptakiem zamieszkującym nadbrzeża mórz i wód słodkich. Często spotykana nad Bałtykiem, stała się jednym z flagowych motywów naszego regionu.

Dekoracyjna figurka wykonana jest z drewna. Dostępna w dwóch wersjach kolorystycznych – malowanej na czarno i naturalnej, olejowanej. Geometryczne elementy, złożone w całość przywodzą na myśl rybitwę, która przysiadła na falochronie u wybrzeży Bałtyku.

Twórcy projektu działają na rynku od ponad 20 lat. - Wraz z naszymi klientami przechodziliśmy wszystkie szczeble drabiny projektowania od traktowania projektowania jako stylingu po projektowanie jako element strategii rozwoju firmy – mówią o sobie.

# 3.

## STOLIK FOU MISA FORM

Stolik Fou jest jednym z serii geometrycznych stolików. Kształtem może kojarzyć się z figurą szachową, co nadaje mu finezji. Wykonany z litego, dębowego drewna jest solidną, rzemieślniczą robotą. Dostępny w różnych wersjach kolorystycznych: naturalnej oraz czarnej i białej na zamówienie.

Właścicielka marki z Gdyni, Mirosława Kelsz-Chołuj nawiązuje do wielopokoleniowej, rodzinnej tradycji, próbując przywrócić zapomniane metody pracy z drewnem, np. toczenie.



## LEŻANKA NAPKA TABANDA

Napka to leżanka do bujania w obłokach. Jest przy tym wielofunkcyjna - odnajdzie się zarówno w salonie, gabinecie, pokoju gościnnym czy poczekalni. Jej konstrukcja z dębu, giętej sklejki i stali mieści cztery wygodne poduszki, które można aranżować według potrzeb.

Wyjmij podłokietnik i dorzuc zagłówek, a stanie się komfortowym miejscem do leżenia. Zaproś gości i przeobraź ją w siedzenie dla kilku osób. Projektanci – legendarna już trójmiejska Tabanda czerpali inspirację

z charakterystycznych leżanek z lat 70. Dostępna jest w kilku wersjach kolorystycznych. Tabanda o sobie: - Tabanda to nie tylko trójka projektantów, to także nasze produkty. Te, które już stworzyliśmy są pełnoprawnymi członkami naszego zespołu i często podsuwają nam kolejne pomysły. Sprawia to, że wszystkie projekty mają ze sobą coś wspólnego – są nowoczesne i cechuje je minimalistyczne wzornictwo. Dodatkowo, w każdym z nich ukryliśmy elementy inspirowane naturą.

# 4.



## REGAŁ MODUŁOWY DYNKS TABANDA

Laureat nagrody Must Have podczas Łódź Design Festival 2015 regał Dynks to mebel kameleon, który wpasuje się w każde otoczenie. Dostępny jest w wersjach 3,5 i 7 modułów. Łączy w sobie nowoczesność, ponadczasowość i funkcjonalność.

- Pragnęliśmy stworzyć mebel kreatywny – oferujący nieograniczone rozwiązania i inspirujący do współprojektowania razem z nami. Nieważne, czy szukacie drobnego, prostego regału, czy też ogromnej konstrukcji, zdolnej pomieścić całą bibliotekę – Dynks dostosuje się do wszelkich warunków i potrzeb. Projekt wykorzystuje ciekawy i prosty system montażu. Przyjazny, kolorowy i miły w dotyku łącznik DYNKS oferuje ogrom radości i nieograniczone możliwości modyfikacji produktu – mówią o idei tego mebla projektanci.

Regał Dynks to nie jedyny nagradzany projekt Tabandy. Kilkakrotnie nagrodzeni podczas Łódź Design Festiwal odebrali również nagrodę Pappel Design Preis oraz Design Alive Award jako Kreator Roku.

# 5.

# 6.

## PUFA KAMIENNA FIVETIMESONE

Ikoniczna już pufa kamień, dostępna również w mniejszej formie poduszki. Od lat nie traci na jakości. Dostępny w różnych wersjach kolorystycznych, każdy puf jest niepowtarzalny. Bezszywowy, wykonany w 100 procentach z naturalnej wełny Merino, według metody filcowania. Wełna, jako naturalny surowiec posiada bogate właściwości: jest trwała, hipoalergiczna, oddycha i nie przyjmuje brudu.

Fivetimesone to grupa architektów, projektantów i pasjonatów designu skupionych przez założyciela Mirosława Popławskiego. - Łączą nas wspólne idee i odpowiedzialne działania wobec otoczenia. W trakcie procesów projektowych i produkcji dbamy o ekologię. Używamy głównie naturalnych, biodegradowalnych surowców. Tworzymy przedmioty inspirowane naturą oraz staramy się wyeksponować zróżnicowane tradycje europejskiego rzemiosła – mówi założyciel marki.



# 7.

## WAZON VENUS NOMAD CERMICS

Nomad Ceramics, czyli Karolina Zimnicka to marka solo, która doskonale wpisuje się we współczesne trendy łącząc przy tym ducha tradycyjnego rzemiosła i ponadczasowość. Po raz pierwszy swój wazon z kolekcji Venus no. 1 pokazała w kwietniu 2022 roku na wystawie 1000 Vases w Paryżu w galerii Joseph.

Seria form Venus czerpie z prehistorycznych tradycji rzeźbiarskich, będących komentarzem do kanonów kobiecej sylwetki różnych dla każdej z epok w historii sztuki. Charakteryzuje ją unikatowa jakość szkliwienia raku, osiągnięta dzięki procesowi wypału w żywym ogniu i zahartowaniu po wyciągnięciu z ciepła ogniska. Niebezpieczny, dynamiczny i nieprzewidywalny proces twórczy, pełen wzmacniających wstrząsów, którego rezultatów nie możemy być pewni, gwarantuje niepowtarzalny efekt malarski oraz wyjątkowy rysunek spękań będący wynikiem szoku termicznego i redukcji.

- Efekt jest nie zawsze przewidywalny, ale eksperymentowanie z wypałem w żywym ogniu ogromnie ekscytujące. Wazony dzielę na kolekcję basic: Venus Nude oraz na serie unikatowe, kolekcjonerskie, ręcznie zdobione rysunkami lub palone w japońskiej technice raku. Te ostatnie mają charakter kolekcjonerski, są bardzo unikatowe lub spersonalizowane -malowane na zamówienie klienta – mówi ceramiczka.

Jej nowa seria wazonów jest inspirowana tatuażami. Na ceramice pojawiają się symboliczne, bardzo proste kształty.

- Tatuaże od zawsze miały związek z tożsamością i duchowością, nie były tylko dekoracją. We wszystkich starożytnych kulturach miały one głębokie znaczenie magiczne. Etymologia tego zjawiska jest bardzo interesująca i różna w zależności od czasów i społeczności.

Teraz odbiorca może otrzymać na zamówienie spersonalizowany tatuażami wazon.



HISZPAŃSKA ARCHITEKTURA  
W CENTRUM GDYNI



# LA ESQUINA

UL. 3 MAJA X STEFANA BATOREGO

GDYNIA CENTRUM

sprzedaz@abinwestor.pl

+48 788 028 222

abinwestor.pl

# KOTY CZY PSY?

NA POJEDYNEK WYZYWA: MICHALINA DOMOŃ

Owieczna walka psiarzy i kociarzy na polu pojedynku rysowników znajduje pojednanie. Ilustratorzy mówią jednym głosem, a związki frazeologiczne znajdują nowe znaczenia. Są z nami psiarze czy kociarze? W tym pojedynku psia miłość zdaje się zwyciężać nad kocią niezależnością.



## KATYA KOSTELNA

ilustratorka z Gdyni, kocha psy, kolor różowy i mówi o sobie, że jest ekstrawertyczką z syndromem oszustki

Rysuję, bo... bo jedna ilustracja jest warta 1000 słów.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał... naszego rodzinnego psa Opra.

Design... pobudza moją kreatywność.

Artysta dojrzewa, kiedy... przestaje dostosowywać swój styl do panujących trendów.

Największe wyzwanie to... pozostanie wiernym sobie w najtrudniejszych chwilach.

Koty czy psy?

Psy.

Dlaczego warto mieć pupila?

Żeby poczuć bezgraniczną miłość.

Nietypowy sposób spędzenia wolnego czasu z czworonogim przyjacielem?

Wybrać się z psem do kocięj kawiarni.

Jak skutecznie „odwrócić kota ogonem”? Zawołać psa.

Co trzeba zrobić, żeby „zejść na psy”?

Włóż banana do lodówki i przypomnij sobie o nim za miesiąc.



# Pojedynynek Rysowników



## BARTOSZ ŻUBER

(Zubis World)

grafik, ilustrator, twórca wizualizacji, absolwent ASP we Wrocławiu. Miłośnik komiksów, hip-hopu oraz podróżowania. Mieszka w Gdańsku.

Rysuję, bo ... kocham proces twórczy – pozwala mi patrzeć na rzeczy pod zupełnie innym kątem. Dzięki rysowaniu spełniam swoje marzenia, a czasem jest to dla mnie czymś w rodzaju medytacji.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał ... prawdopodobnie postaci z kreskówek i bajek! Kocham komiksy, animacje i odkrywanie świata, który artyści w nich kreują.

Moje podróże oraz wyjścia do muzeów i galerii ... pobudzają moją kreatywność.

Artysta dojrzewa, kiedy ... regularnie stara się znaleźć własną ścieżkę i styl.

Największe wyzwanie to ... work life balance!

Koty czy psy?

Psy! Jestem ogromnym psiarzem – chociaż ostatnio koty lubię coraz bardziej.

Dlaczego warto mieć pupila?

Dla szczęścia, które nasz pupil może nam dać – ich czysta miłość i oddanie jest czymś nieocenionym.

Nietypowy sposób spędzenia wolnego czasu z czworonogim przyjacielem?

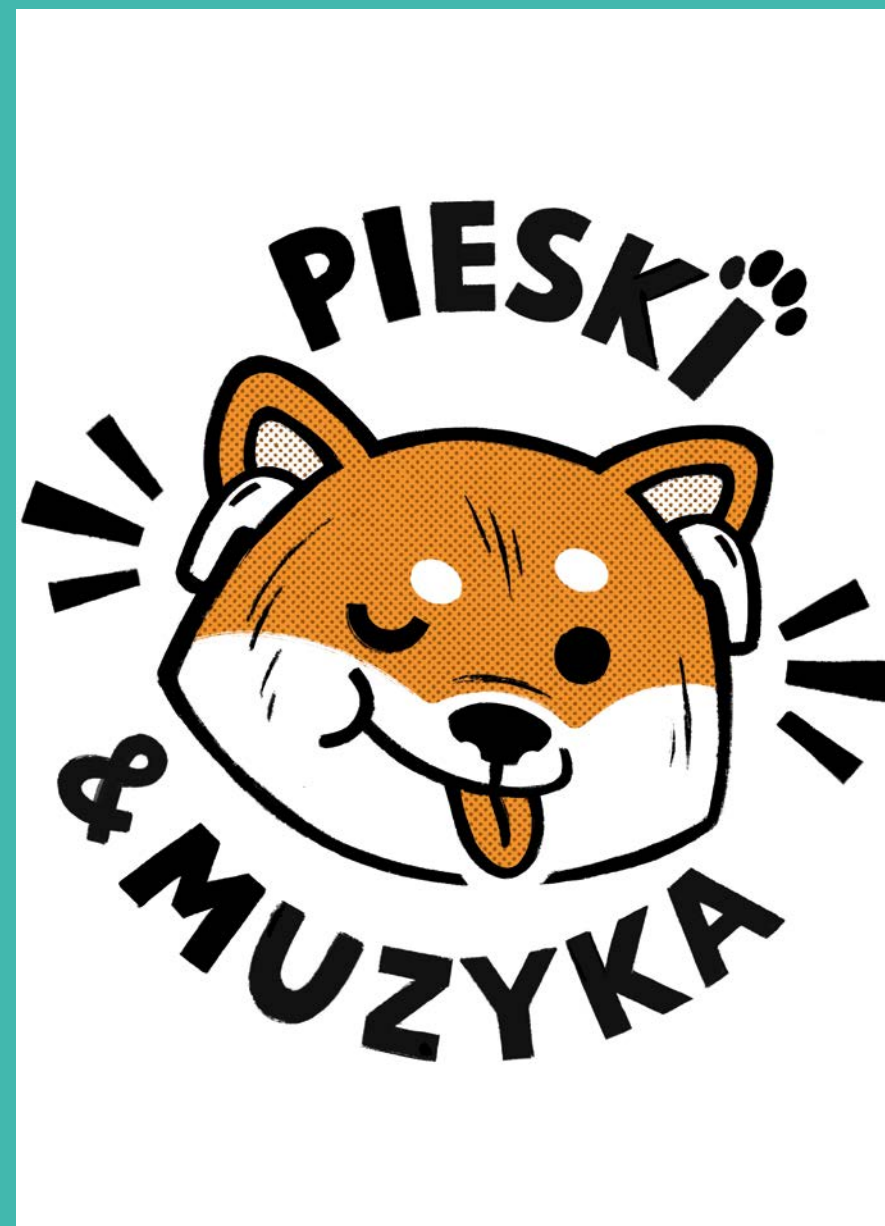
Kąpiel w jeziorze? Albo podwójna randka z osobą, która również posiada zwierzaka.

Jak skutecznie „odwrócić kota ogonem”?

Najlepiej w ogóle nie! Jak się złapie mocniej za ogon to można dostać pazurem.

Co trzeba zrobić, żeby „zejść na psy”?

Kochać pozostałe osoby bezwarunkowo – tak jak to robią psiaki!



— MADE IN 3CITY —

# RZECZ:POSPOLITA

## STARE RZEMIOSŁO W NOWYM STYLU

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

**Wszystko zaczęło się od starego, przypadkowo zakupionego porcelanowego serwisu do kawy, co szybko przerodziło się w pasję i kolekcjonerstwo, a finalnie doprowadziło do stworzenia marki Rzec: Pospolita - Sztuka użytkowa. Za wszystkim stoi gdańszczanka Dominika Burdyl, która wymarłe rzemiosło i porcelanę ponownie wprowadza na salony, jednak na swoich własnych zasadach.**

Czasami mamy w życiu to szczęście, że nasza praca jest naszą pasją. Tak było i w tym przypadku, choć zupełnie przypadkowo. Ciągoty do rzeczy ładnych miała zawsze. Ładnych subiektywnie, bo czy ładny może być stary dzbanek pomalowany niechlujnie, nie wiadomo czym i gdzie? Właśnie ta potrzeba obcowania z „ładnymi”, pospolitymi rzeczami zaowocowała powstaniem marki „Rzec: Pospolita – Sztuka użytkowa”. Drobnymi krokami kilka ładnych rzeczy przeobraziło się w obszerną kolekcję polskiej porcelany zdobionej ręcznie przez dziesiątki znakomitych, sławnych rzemieślników, jak i bezimiennych twórców ludowych zapomnianych przez historię. Unikatowość połączona ze znakomitym warsztatem nieustannie skłaniała do poszukiwań technik i nazwisk, miejsc i historii, a finalnie do własnych prób przelania farby ze stalówki na szkliwo.

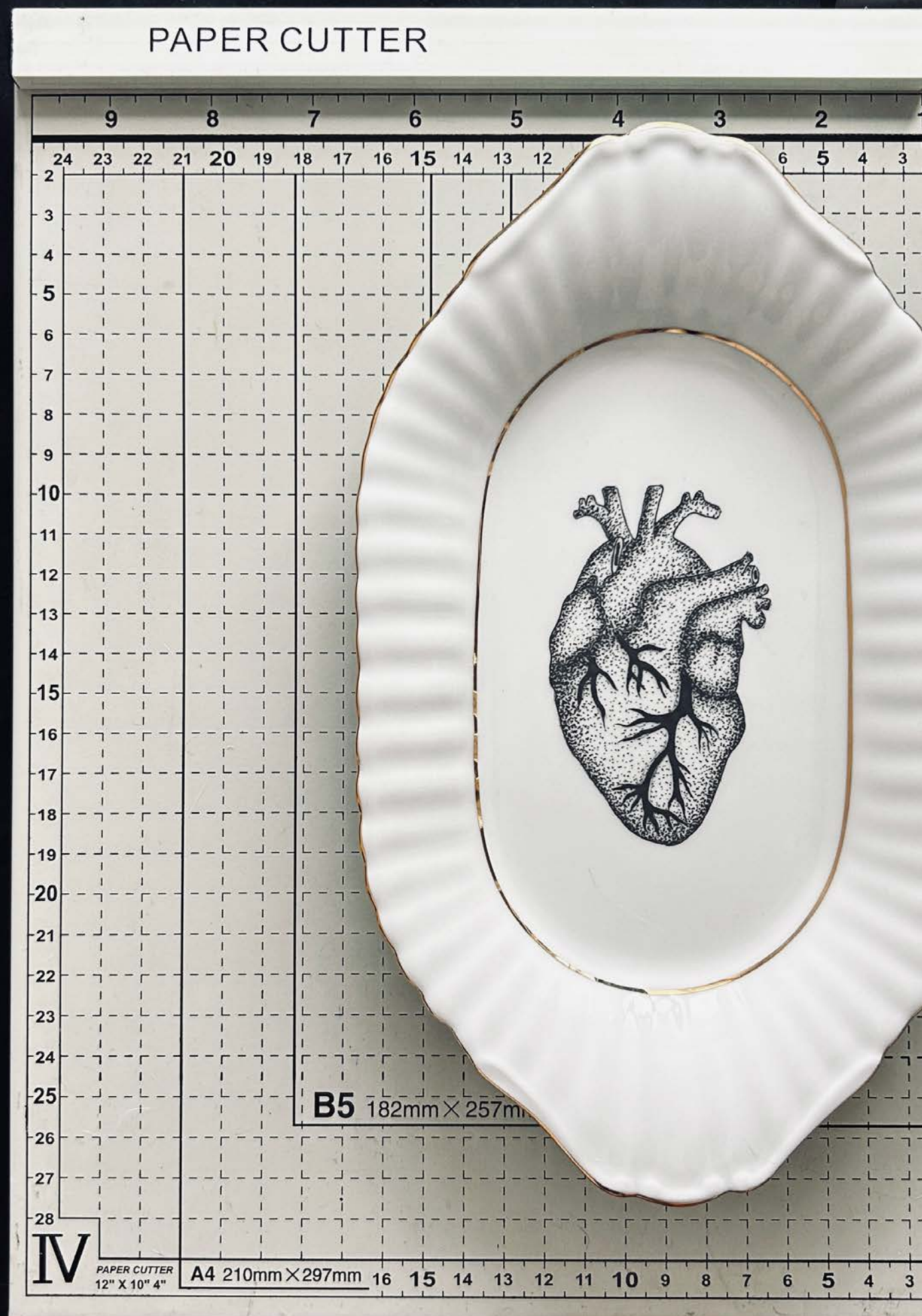
- Potrzeba wyrażenia się artystycznie naturalnie przybrała kształt najbliższy temu, z czym obcowano się na co dzień. To ona zmuszała do poszukiwania informacji w jaki sposób dawno temu zdobiono porcelanę tak, że do dziś opiera się ona upływającemu czasowi - opowiada Dominika Burdyl, właścicielka marki. - Po wielu miesiącach i owocnej wizycie u niegdysiejszej malarki opolskiej porcelany udało się połączyć stare techniki z nowoczesnymi farbami. Całe szczęście porcelana jest dokładnie tak samo piękna jak kiedyś - dodaje.

Produkty wychodzące spod ręki Dominiki możecie dziś spotkać zarówno w kraju, jak i za granicą. U prywatnych pasjonatów porcelany, jak i zjeść z nich w restauracjach.

- Cała koncepcja opiera się na tym, aby porcelana była dostępna dla każdego. Aby była sztuką użytkową, a nie tylko ozdobnym bibelotem z babcinej gabloty - podkreśla Dominika.

W ofercie znajdziemy talerze, patery, kubki i filiżanki różnych rozmiarów tylko i wyłącznie polskich producentów. Po malowaniu każdy produkt ponownie wypalany jest w piecu do ceramiki. Jeśli chodzi o zdobienia to ewidentnie odstają od tego, do czego jesteśmy przyzwyczajeni w kontakcie z luksusową porcelaną. O wiele częściej znajdziemy tu czaszki i nietoperze niż kwiaty i serduszka. No chyba, że te czysto anatomiczne. Nic nie stoi na przeszkodzie, aby zamówić bardziej spersonalizowane wzory, jednak artystka zastrzega, że sama marka ma pewną wizję i nie planuje od niej odchodzić za daleko, więc niestety nie zrealizuje wszystkich zleceń, a tylko te wpasowujące się fason.

Porcelana to jedno, a samo rzemiosło to drugie. Dominika stara się promować starą technikę zdobienia porcelany stalówką na różne sposoby. Często spotkacie ją na targach, eventach czy naszym Gdańskim Jarmarku Dominikańskim, gdzie można na żywo zobaczyć jak maluje talerze czy kubki. To jednak nie wszystko. Gdyby ktoś chciał spróbować własnych sił to jest też taka możliwość na warsztatach zdobniczych, które odbywają się zazwyczaj kilka razy w miesiącu. Mimo, że nie jest to rzemiosło najprostsze to każdy wychodzi z nich z uśmiechem na ustach i oczywiście, po późniejszym wypale, własnoręcznie ozdobioną porcelaną.





Jak pokazuje rynek jest dziś miejsce dla rzemieślników kultywujących stare rzemiosła w nowoczesnym wydaniu. Są również klienci mający zupełnie inne potrzeby niż stereotypowy nabywca porcelany. Nie zapominajmy też, że to świetny sposób na podkre-

ślenie indywidualizmu, a także dobra inwestycja. Bo kto by pomyślał 50 lat temu, że patery Stefana Kniata czy talerze zdobione przez Elżbietę Piwek-Białoborską będą dziś osiągały tak niebotyczne ceny na aukcjach.

# HIKKI

## WIERZYM W MINIMALIZM

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

**HIKKI to przedsięwzięcie, które powstało z miłości do japońskiego designu i pasji tworzenia. Założycielka marki, zainspirowana podróżami do Japonii, postanowiła wcielić w życie zasady, którymi kierowała się od zawsze, czyli prostotę, jakość i ponadczasowość, i stworzyć dzieło, które będzie te wartości uosabiać. A to wszystko w naszym Trójmieście.**

HIKKI to luksusowa odzież inspirowana japońskim minimalizmem oraz znakomitym rzemiosłem. Za wszystkim stoi Katarzyna Wilanowska, absolwentka architektury na Politechnice Gdańskiej, która od zawsze kochała kreatywność, ceniła dobre rzemiosło i przywiązywała dużą wagę do detali. Pasję do projektowania mody odkryła w sobie stosunkowo niedawno - pierwszą maszynę do szycia kupiła w 2020 roku, a trzy lata później zdecydowała się założyć własną markę odzieżową. Ta młodziutka marka wierzy w minimalizm. Ponadczasowe kroje i paleta barw zdecydowanie wykraczają tu poza chwilową modę. Inspirując się tradycyjnym japońskim stylem oddaje indywidualność i elegancję. Odzież HIKKI projektowana jest tak, aby zapewnić komfort ruchu podczas noszenia, a luźne kroje gwarantują zrelaksowaną sylwetkę.

-W HIKKI całym sercem wyznajemy filozofię „mniej znaczy więcej”, wierząc, że prostota jest największym wyrafinowaniem. Nasza kolekcja to świadectwo siły dobrze wykonanego projektu - mówi Katarzyna Wilanowska, założycielka marki. - Każdy element jest skrupulatnie tworzony, aby przetrwać próbę czasu, zarówno pod względem stylu, jak i trwałości materiałów. Przykładamy olbrzymią wagę do tkanin, z których szycemy naszą odzież. Używamy tylko materiałów pocho-

dzenia naturalnego, które są najlepsze dla ciała, ale również dobre dla naszej planety. Jesteśmy dumni z naszego modelu biznesowego w mikro-skali, który pozwala nam produkować ograniczone ilości każdego projektu. Ta ekskluzywność gwarantuje, że nosząc HIKKI, nosisz wyjątkowe dzieło sztuki - dodaje.

Zrównoważony rozwój jest jedną z podstawowych wartości w HIKKI. Prawdziwy luksus wykracza tutaj poza estetykę, a co więcej - obejmuje odpowiedzialne wybory, które przynoszą korzyści naszej planecie. Zaangażowanie w zrównoważoną modę zaczyna się od materiałów, których używa. Wszystkie ubrania są z dumą szyte w Polsce. Marka współpracuje z wykwalifikowanymi rzemieślnikami, którzy dzielą się zaangażowaniem w jakość i dbałość o szczegóły. Dzięki temu wspiera lokalną gospodarkę, ale też zachowuje ścisłą kontrolę jakości w całym procesie produkcji.

- Inspirujemy kobiety do stworzenia eleganckiej garderoby, która opowie ich wyjątkowe historie. Nasza starannie wyselekcjonowana kolekcja oferuje harmonijne połączenie klasycznych i współczesnych elementów, pozwalając wyrazić osobisty styl z wyrafinowaniem i wdziękiem - podkreśla Katarzyna Wilanowska.











ECR Invicta Sopot

# ROZWÓJ TO KRĘCI MNIE NAJBARDZIEJ

AUTOR: MICHAŁ STANKIEWICZ

**Zawsze myślałam o miejscu dla kobiet z holistycznym podejściem do ich zdrowia. Nie tylko z profilaktyką, opieką ginekologiczną, położniczą, z towarzyszącymi im specjalizacjami, nie tylko leczącą niepłodność, ale z porodówką oraz innymi elementami wspierającymi. Poza ciałem ważna jest też dusza, więc to wszystko ze wsparciem medycyny naturalnej i psychologią. Po 24 latach działalności i zbierania doświadczeń takie kompletne miejsce właśnie tworzę – mówi Dorota Białobrzaska – Łukaszuk, założycielka i prezes Grupy Invicta.**

**Michał Stankiewicz: Dla większości ludzi leczenie niepłodności sprowadza się do in vitro, a to jest dużo większy proces?**

**Dorota Białobrzaska – Łukaszuk:** Tak, in vitro jest tylko jednym z rozwiązań. Leczenie zaburzeń płodności to proces, który wymaga kompleksowego podejścia. Przede wszystkim ważne jest zdiagnozowanie przyczyny problemów z zajściem w ciążę. Przyczyn zaburzeń płodności może być wiele, a ich podłoże może być różne, dlatego zaczynamy od badań i szczegółowej diagnostyki. Dopiero na podstawie szczegółowej analizy wyników badań i wywiadu lekarskiego dobieramy najlepszą ścieżkę leczenia dla pary. Czasem wystarczą proste rozwiązania – monitoring cyklu, stymulacja owulacji, zmiana stylu życia. A czasem na podstawie diagnostyki i ustalonej przyczyny, wiemy, że in vitro będzie najskuteczniejszym rozwiązaniem. Wszystko zależy od przyczyny problemu, procedura in vitro nie jest jedynym rozwiązaniem.

**W Polsce pierwsza procedura miała miejsce w 1987 roku, ale na większą skalę zaczęło się dopiero coś dziać w latach 90. I to głównie na uczelniach medycznych, bo prywatny biznes w tej dziedzinie dopiero ruszał. Tutaj jesteście jednym z pionierów.**

Myślę, że tak, bo starania o uruchomienie własnej firmy medycznej rozpoczęłam już w 1998 roku. Urodziłam wtedy drugie dziecko i organizowałam różne rzeczy związane z otwarciem kliniki. Od początku naszego działania chodziło o leczenie niepłodności, ale też o szeroko rozumiane zdrowie kobiety. I leczenie niepłodności jako tą końcówkę – rozwiązanie na najtrudniejsze problemy, na zaspokojenie tej najważniejszej potrzeby, jaką mamy, czyli posiadania dzieci. Natomiast cała otoczką wynikała też trochę z mojego egoizmu – tak to nazywam, bo chciałam, żeby kobieta, która ma już dzieci, idąc do lekarza mogła wygodnie załatwić w jednym miejscu różne sprawy. My, kobiety pracujące, a ja zawsze też taką byłam, nie mamy czasu. Więc jak

**Marzy mi się miejsce, w którym będą świadczone usługi porodowe w oparciu o Narodowy Fundusz Zdrowia, natomiast z usługami towarzyszącymi tak, jak to jest w Japonii.**

**Gdy byłam tam, to zauroczył mnie system opieki nad momentem rodzenia dziecka, gdzie kobieta po porodzie i jej rodzina wiedzą, że mogą zostać przez dwa tygodnie w miejscu, w którym mają warunki domowe.**



ECR Invicta Sopot budynek b1

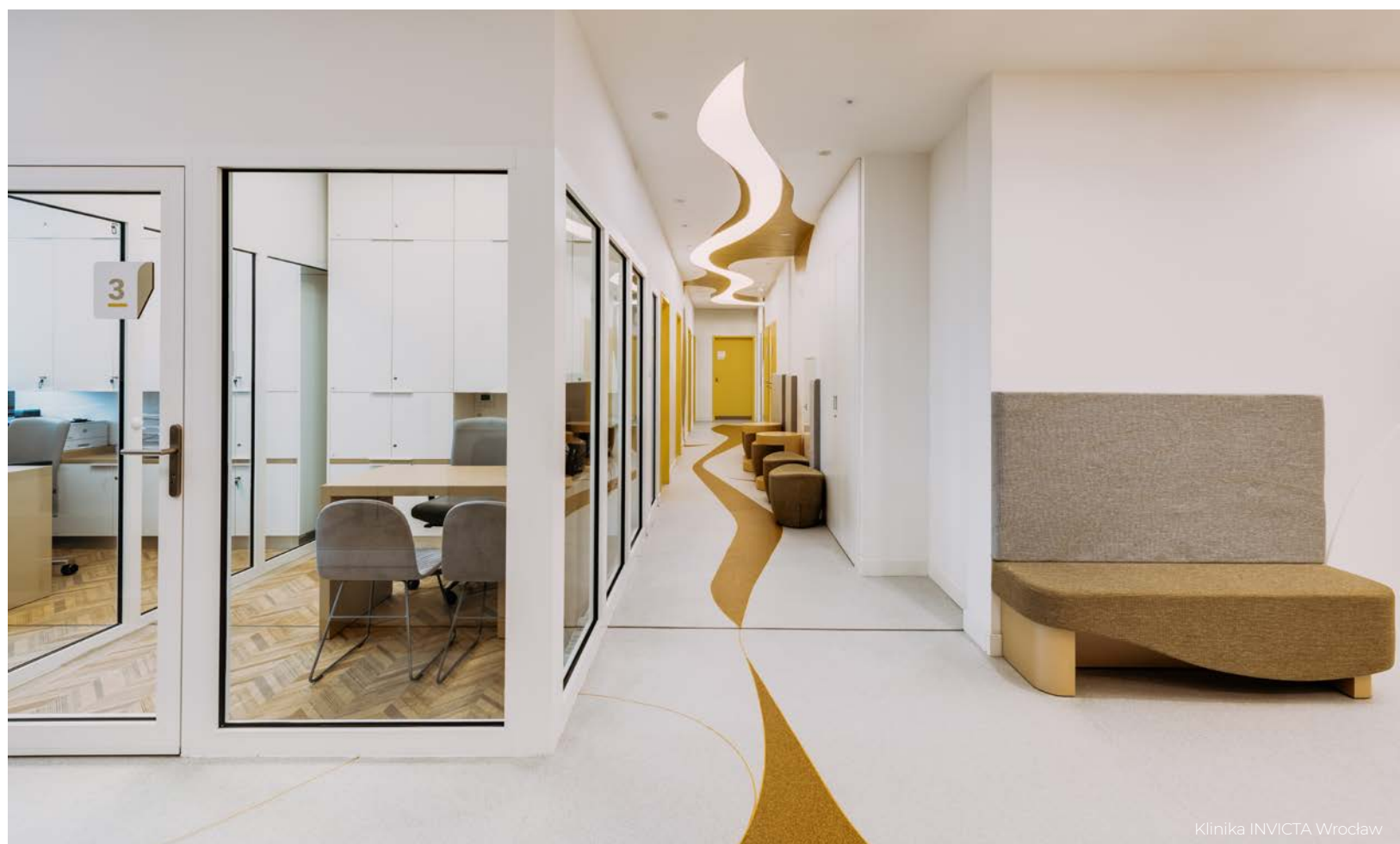
już załatwiamy sprawy związane ze swoimi problemami, to chcemy to zrobić szybko. To była taka idea, na kanwie której powstała Invicta – by gromadzić usługi medyczne dla kobiet, w tym in vitro.

#### **Gdzie dokładnie narodziła się Invicta?**

Wypatrzyłam zabytkowy budynek po policji przy dworcu w Gdańsku na ulicy Podwale Grodzkie. Trzeba było przejść mękę, żeby go uruchomić, pamiętam „zabawy” z konserwatorem. Do dziś wspominam ten budynek z sentymentem, długo go wynajmowaliśmy i długo walczyłam o to, by go kupić. Wtedy właścicielem było PKP, które jednak nie chciało go sprzedać. Był rok 2000, to było dla nas całe serce i początek tego wszystkiego.

#### **A kolejny etap?**

Kiedy zobaczyliśmy, że mamy coraz więcej pacjentów siedzących na zabytkowych schodach, gdyż nie było dla nich już wystarczająco miejsca w środku, pod gabinetami, uznaliśmy, że trzeba coś z tym zrobić. I tak następnym etapem było umieszczenie Invicty, oprócz Podwala, w centrum handlowym Madison. I znowu z egoistycznych pobudek, bo oprócz tego, że mieliśmy dać tam kobietom dostęp do lekarzy, to na miejscu był plac zabaw dla dzieci z opiekunkami i możliwość załatwienia innych spraw. To był duży skok. Pamiętam, że wiele osób się dziwiło, że decyduję się na coś takiego. Miałam też trudności ze zdobyciem kredytu na zakup pomieszczeń od dewelopera w centrum handlowym. Teraz takie przestrzenie się wynajmuje, ale w 2004 roku były inne zasady i trzeba było szukać finansowania.



Klinika INVICTA Wrocław

#### **Kiedy przeprowadziliście pierwszą procedurę in vitro?**

W 2000 roku. Mój mąż jest ginekologiem i niepłodność pojawiła się naturalnie w obszarze jego zainteresowań. Poznaliśmy się na studiach i pamiętam, jak się zastanawiał, co ma ze swoim życiem dalej zrobić. Myślał o patomorfologii.

#### **Rzadka specjalizacja.**

Tak i sama mu ją odradzałam, bo znając medycynę, tego sobie nie wyobrażałam. Podawałam mu za przykład jego ojca, który był ginekologiem. Mój mąż zawsze był naukowcem mniej chętnym na kontakt z pacjentem, za to preferującym pracę w laboratoriach, poszukiwanie rozwiązań. Tłumaczyłam mu, że ginekologia jest właśnie taką dziedziną, w której można łączyć wiele różnych rzeczy. I tak pojawiła się niepłodność. Pierwsze in vitro przeprowadzono w Białymstoku, potem zaczęło się rozwijać w Warszawie, ale u nas jeszcze go nie było. Mąż pracował w szpitalu przy ul. Klinicznej i tam zaczynał to robić, ale jako młody lekarz spotykał się z różnymi problemami, miał trudności nawet z dostępem do gabinetu z USG. Dlatego postanowiliśmy zrobić to po swojemu. I to połączenie naukowego podejścia mojego męża do medycyny oraz mojej smykałki biznesowej dało efekty.

#### **Czyli pani jest mózgiem, a mąż sercem. Albo odwrotnie. O ile mogą tak medycznie to określić.**

Nie wiem, czy trzeba tak to definiować, bo wchodzimy w schematy. Moim zdaniem warto myśleć o faktycznym partnerstwie. Myślę, że tutaj nastąpiło połączenie talentów. Fajnie, jak to można zrobić w małżeństwie, ale równie dobrze to mogłoby być partnerstwo biznesowe, w którym mamy jakieś talenty, ale i deficyty, a dzięki temu możemy się uzupełniać.

#### **W partnerstwie także konieczne są decyzje, jaki macie podział?**

Mąż decyduje w kwestiach medycznych, a ja biznesowych. Mój ojciec uczył mnie podejścia do biznesu, byłam jego powiernikiem, takim absolutnym. Moja mama polonistka wiedziała mnie bardziej jako dziennikarza, a ojciec kierował mnie w bardziej konkretne obszary. Indoktrynował mnie prawie od dziecka medycyną, a jednocześnie wciągał w biznesowe kwestie. Wiedziałałam wszystko, co się u niego dzieje w firmie. Mama nie chciała tego słuchać, więc zostałam ja. Stąd moja smykałka do biznesu.

#### **Wróćmy do 2004 roku i tych dwóch lokalizacji. Kiedy nastąpił kolejny krok milowy?**

W międzyczasie kupiliśmy działkę w Sopocie, o którym zawsze myślałam, jako o takim optymalnym miejscu na stworzenie kliniki dla kobiet z holistycznym podejściem do ich zdrowia. Nie tylko profilaktyka, opieka ginekologiczna, położnicza z towarzyszącymi im specjalizacjami, nie tylko niepłodność, ale i porodówka oraz inne elementy wspierające. Zawsze uważałam, że poza ciałem ważna jest też dusza, więc to wszystko powinno być zawsze ze wsparciem medycyny naturalnej, psychologią. Tak więc kupiliśmy działkę z zamiarem stworzenia takiego miejsca, ale mieszkańcy nam to utrudniali. Kiedyś nawet powiedziałam to prezydentowi Jackowi Karnowskiemu, że przez to, a może dzięki temu zdecydowaliśmy się otworzyć klinikę w Warszawie. Stwierdziłam, że nie ma co czekać, aż tutaj coś się wydarzy, aż otrzymamy wsparcie, tak więc następnym etapem było uruchomienie kliniki w centrum Warszawy.

**I kolejne.**

Potem pojawiły się kolejne punkty jak Wrocław uruchomiony w ciągu pół roku, gdy pojawił się program rządowy. Dzisiaj jesteśmy tam już w innym miejscu – nie wynajmujemy lokalu, ale mamy naszą piękną klinikę. Kolejne miejsca otworzyły się w Gdyni, Bydgoszczy, Słupsku.

**No i znów wróciście do Sopotu. Tym razem na inną działkę, prawie, że po sąsiedzku do tej pierwszej.**

Już kupując pierwszą działkę w Sopocie, wiedziałam, że jest tutaj takie miejsce przeznaczone zawsze w planie miejscowym na obiekty ochrony zdrowia. Lata temu chodziłam tutaj z dziećkami i marzyłam o tym miejscu, wizualizowałam siebie w nim, wierzyłam, że kiedyś przyjdzie taki moment. Towarzyszyłam tej działce przez lata, gdy były tu organizowane przetargi. Straciłam już nadzieję, aż okazało się, że nie doszło do podpisania umowy z nabywcą. Jakby to na nas czekało. Wystartowaliśmy w kolejnym przetargu na tę działkę, podczas którego należało przedstawić koncepcję na to miejsce. Konkurowaliśmy z firmą, która chciała tu zrobić dom opieki dla osób starszych. Pomyslałam wtedy, że Sopot coraz częściej kojarzy się z osobami coraz starszymi, że brakuje tu innego ducha i trzeba tu przyciągnąć ludzi młodych, którzy będą chcieli tutaj rodzić dzieci. Mieć Sopot jako miejsce urodzenia to całkiem fajne i do tego teraz dążymy.

**Odczarujecie Sopot, który od dawna nie ma porodówki?**

Oczywiście. To jest takie domknięcie całej tej drogi starań o dzieci, macierzyństwa. Nawet przy takiej, a nie innej demografii, pomimo spadku liczby porodów, wierzę, że takie miejsce się obroni, szczególnie jeśli będzie to nie żaden dom porodowy, ale profesjonalna klinika. Marzy mi się miejsce, w którym będą świadczone usługi porodowe w oparciu o Narodowy Fundusz Zdrowia, natomiast z usługami towarzyszącymi tak, jak to jest w Japonii. Gdy byłam tam, to zauroczył mnie system opieki nad momentem rodzenia dziecka, gdzie kobieta po porodzie i jej rodzina wiedzą, że mogą zostać przez dwa tygodnie w miejscu, w którym mają warunki domowe. A wiemy, że te pierwsze dni po powrocie do domu, to są często trudne momenty, gdy zwoluje się cała rodzina, gdy trzeba sobie poradzić z różnymi problemami poporodowymi, z laktacją i tak dalej. Marzy mi się, żeby i u nas można było zostać w domowych, ale jednak medycznych pomieszczeniach i wyjść bardziej przygotowanym do normalnego życia.

**Na jakim jesteście etapie budowy?**

Mieliśmy kilka koncepcji ze względu na określone warunki - 25% zabudowy i nie więcej niż 4 kondygnacje. Wygrała koncepcja z pięcioma połączonymi ze sobą budynkami tak, aby pacjent korzystając z różnych usług nie musiał wychodzić na zewnątrz. Zastosowaliśmy łączniki powietrzne i podziemne. Cztery z pięciu budynków już stoją. W pierwszym z nich znajduje się admini-

stracja oraz dwa piętra laboratorium. Jesteśmy w nim już 3 lata, przenosiliśmy się tutaj z całym laboratorium podczas weekendu w czasach covidowych. Samo tak szybkie przeniesienie to była poważna logistyka. Robiliśmy wówczas testy dla całej Polski. Sama uczestniczyłam w rozdzielaniu materiału przywożonego do nas o różnych porach przez wojska terytorialne. Pamiętam jak rano po pracy można było pójść nad morze na wschód słońca.

Mamy laboratoria analityczne i genetyczne, bo to jest też obszar, w którym Invicta bardzo mocno się rozwija. Genetyka to ważna dziedzina medycyny, jest tu olbrzymi postęp, a my robimy badania wysokoprzepustowe oparte na sekwencjonowaniu następnej generacji, czyli NGS.

**Jaki będzie dalszy krok?**

Teraz idziemy holistycznie, chodzi o uzupełnienie leczenia medycyną konwencjonalną. W pierwszym etapie, tj. od 1 lipca, mamy plan otwarcia dwóch obiektów. W jednym z nich znajduje się część pobytowa czy uzdrowiskowa - bo tak to trzeba nazwać – przeznaczona na dłuższe pobyty. W drugim budynku jest coś, co ja nazywam, endokrynologiczno-metaboliczną strefą regeneracji medycznej. Nie chodzi tu o rehabilitację, a o służeńie wszystkim tym osobom, które się starają o dzieci. Wiemy przecież, że różne rzeczy na nas działają, także sposób, w jaki myślimy, jak reagujemy na stres. Często problemy są czynnościowe, gdy sam fakt przyścia do kliniki leczenia niepłodności odblokowuje tych ludzi i okazuje się, że mogą zająć w ciążę naturalnie. Nie zawsze in vitro jest absolutnie niezbędne. Istnieją przypadki, gdy okazuje się ono niezbędne, jednak, zanim to nastąpi, można pomyśleć o innych sposobach.

**Rozmawiamy o kobietach, ale problem niepłodności to także w równym stopniu problem mężczyzn.****Czy to także będzie miejsce dla nich?**

Tak. Mówimy, że cykl odnawiania zdolności reprodukcyjnych u mężczyzn jest co trzy miesiące, więc można na to też oddziaływać. Istota to uczyć ludzi zdrowego sposobu funkcjonowania, gdzie znaczenie ma sposób żywienia, umiejętność radzenia sobie ze stresem, którego się nie pozbedziemy, ale z którym możemy nauczyć się funkcjonować. Joga, muzykoterapia, naturopatia, akupunktura, komora hiperbaryczna, kriokomora to wszystko ma wspierać płodność. I nie tylko płodność, bo my istniejemy po to, by ludzie mogli mieć dzieci i żyli dłużej w zdrowiu. Chcemy żyć długo, ale nie marnie, warto więc zadbać o to wcześniej. Trzeba przestać myśleć o dietach keto i różnych innych dziwnych modach, które się pojawiają, tylko racjonalnie do tego podejść z zapleczem medycznym. Postawić na aktywność fizyczną, sen, dietę, relacje – to ma znaczenie na całość naszego funkcjonowania.

# GRUPA INVICTA

Jedna z najstarszych i największych w Polsce klinik zajmujących się leczeniem niepłodności z wykorzystaniem metody in vitro. Pierwsza siedziba mieściła się przy ulicy Podwale Grodzkie w Gdańsku, kolejna w Galerii Handlowej Madison. Dziś przy ulicy Polnej w Sopocie powstaje nowatorskie Europejskie Centrum Rodziny. Jedną z nowości będzie sala porodowa (pierwsza w Sopocie od ponad 50 lat). Grupa posiada też swoje placówki w Warszawie, Wrocławiu, Bydgoszczy, Słupsku i Gdyni, a w jej skład poza klinikami wchodzi także laboratoria medyczne, własny bank płodności, centrum badawczo-rozwojowe. Zatrudnia ponad 500 osób. Dzięki pomocy ekspertów Invicta w ciągu 24 lat jej istnienia na świat przyszło 25 tysięcy dzieci.





#### A seks?

Absolutnie. I to też będzie takie miejsce, w którym zdrowie seksualne jest dla nas bardzo ważne, a to słowo tabu.

**W 2024 roku? Michalina Wisłocka wydała swoją książkę „Sztuka Kochania” w latach 70. Nawet w hitowej komedii z lat 80. „Sztuka kochania” seksuolog, dr Pasikonik wskazuje seks i miłość jako panaceum na wszelkie zaburzenia. Mamy regres?**

Gdy dobieraliśmy urządzenia – bo, oprócz różnych metod medycyny integracyjnej, holistycznej, będziemy się nimi posługiwać - testowali je nasi cudowni pracownicy i ich partnerzy. Większość pracowników Invicty to kobiety, więc one testowały i na sobie, i na partnerach. Wybraliśmy jedynie te, które działały od pierwszego razu, uwzględniając właściwości wpływania na funkcje seksualne. Dzisiaj nie mówi się o zdrowiu seksualnym kobiet po porodzie, gdzie naprawdę jest mnóstwo różnych problemów, z którymi one zostają same. Mają rodzić dzieci, a jak są pozszywane, bywa różnie. Później pojawiają się różne problemy, więc chcemy się nimi zająć.

**Mamy więc wielki plan, to jeszcze ustalmy kalendarium. Kiedy to wszystko ruszy?**

Teraz, 1 lipca część związana z płodnością, długowiecznością i medycyną holistyczną. Natomiast budynek medyczny, w którym będzie in vitro, kolejne laboratoria i sale operacyjne, czyli taki przeznaczony na działalność strictly medyczną, zostanie otwarty w 2026 roku.

**A ten ostatni, piąty budynek z porodówką?**

Pierwotnie zakładałam, że jak ruszymy z częścią planowego działania zabiegowego i jak się to wszystko poukłada, to ruszymy z budową porodówki. Teraz jednak jesteśmy w trakcie analizy ekonomicznej, by może jednak tę porodówkę uruchomić wcześniej, właśnie w tym budynku medycznym.

**Wróć jeszcze do in vitro, które kiedyś było dofinansowane przez państwo, a po dojściu do władzy przez PiS program został wstrzymany. Za to z pomocą przyszły samorządy. W Trójmieście – Gdańsk i Sopot. Ta pomoc była odczuwalna?**

Zawsze startujemy w konkursach ogłaszanych przez kolejne samorządy. Obecnie realizujemy niemal dwadzieścia takich programów. Dofinansowanie wynosi od 6 do 10 tysięcy w zależności od samorządu. Widzimy, że ta pomoc jest dla par odczuwalna, dzięki tym programom rodzą się dzieci.

**Jaki jest koszt całej procedury?**

Od 12 do 15 tysięcy, czyli dofinansowanie samorządów pokrywa prawie 80%. To naprawdę dużo. Liczy się każda złotówka.

Taka ciekawostka – Województwo Mazowieckie i Warszawa. W pierwszym było dofinansowanie 5 tysięcy, a w drugim 6. I ten tysiąc złotych zrobił różnicę. Ludzie startowali w programie mazowieckim, a nie warszawskim. A gdy Wrocław podniósł u siebie kwotę do 10 tysięcy to zrobiła się kolejka. Oczywiście jest część osób, dla których nie ma to znaczenia, niemniej takie dofinansowanie u wielu może mieć wpływ na podjęcie decyzji.

**Gdańsk podał, że w 2023 roku dzięki programowi urodziło się 118 dzieci, a od początku programu aż 776.**

Tak, to super sprawa, prawda?

**Zdecydowanie tak. Od 1 czerwca ma wrócić dofinansowanie in vitro przez państwo. Będzie jeszcze więcej chętnych?**

Mamy system zapisywania osób na kolejkę i widzimy, ile z nich zapisuje się już na ten program rządowy.

**Czy jest ryzyko, że teraz pojawi się „dziura” i przez oczekiwanie na program rządowy będzie mniej chętnych?**

Nie mamy aż takiego problemu. Zawsze słyszeliśmy z tego, że jesteśmy kliniką, która rozwiązuje najtrudniejsze przypadki. Mamy sporo pacjentów, którzy przeszli przez różne kliniki i do nas trafiają z trudnymi kwestiami. Prowadzimy też diagnostykę preimplantacyjną, czyli badania zarodka przed podaniem do macicy, co w przypadku chorób genetycznych ma znaczenie. Mamy więc inną grupę pacjentów – takich, którzy wszystko by oddali, aby mieć upragnione dziecko. To są takie osoby, dla których kwestie finansowe są drugorzędne. Natomiast widzimy wzmożony ruch pacjentów, których zapisujemy na kolejkę. Tutaj jednak jeszcze nic nie wiadomo.

**Nie ma jeszcze ustalonych kwot ani procedur?**

Nie. Teoretycznie słyszymy, że to ma być przedstawione ministrowi zdrowia do akceptacji do końca marca. By program ruszył od czerwca, powinno się w kwietniu ogłosić konkursy dla klinik. Nie wiadomo, jaki będzie zakres tego finansowania. Czekamy.

**Na koniec zapytam, z czego pani ma największą satysfakcję?**

Nie ma takiej firmy, która ma działać bez zysku, bo to jest cel biznesu. Natomiast istotą rzeczy w Invicie było to, że my cały zysk przeznaczamy na rozwój. Gdy pytają się mnie, ile mam jachtów, to zgodnie z prawdą odpowiadam, że żadnego. Nie mam nawet w domu wszystkich abażurów, bo dla mnie to nie było aż tak istotne jak tworzenie Invicty. Tutaj ciągle inwestujemy w rozwój. I to jest to coś, co kręci mnie najbardziej.

**Chciałam, żeby kobieta, która ma już dzieci, idąc do lekarza mogła wygodnie załatwić w jednym miejscu różne sprawy. My, kobiety pracujące, a ja zawsze też taką byłam, nie mamy czasu. Więc jak już załatwiamy sprawy związane ze swoimi problemami, to chcemy to zrobić szybko. To była taka idea, na kanwie której powstała Invicta – by zgromadzić usługi medyczne dla kobiet, w tym in vitro**

# OLEJE NA DZIEŃ DOBRY!

AUTORKA: ALEKSANDRA STARUSZKIEWICZ



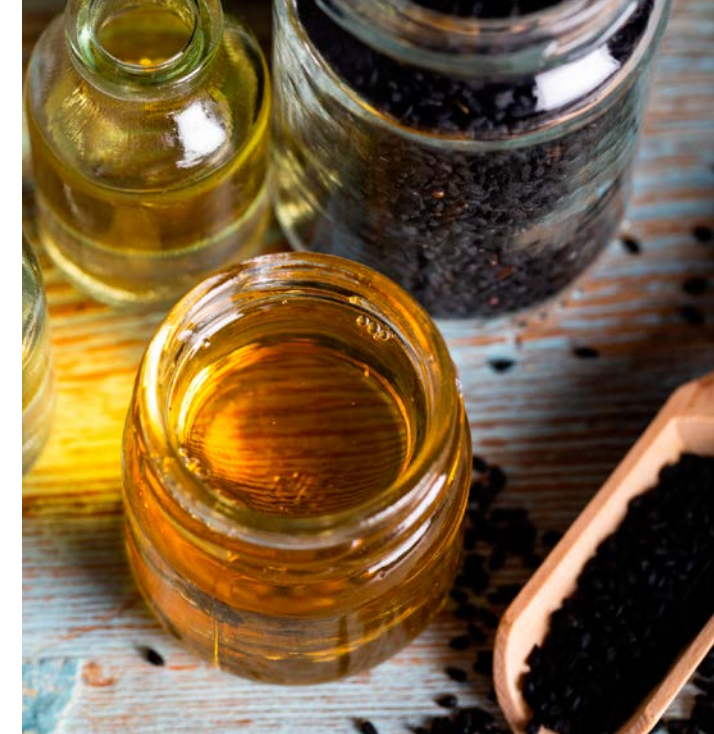
**Oleje roślinne to niedoceniona jeszcze moc natury, która ma bardzo korzystny wpływ na nasze zdrowie, dlatego warto sięgać po nie każdego dnia. Przedstawiamy cztery wartościowe oleje, których wprowadzenie do codziennego jadłospisu wzmocni zdrowie i wypędzi choroby. Już jedna łyżka dziennie ma zbawienny wpływ na szereg dolegliwości i jest niezawodną ochroną przed różnego rodzaju zdrowotnymi niebezpieczeństwami.**

## OLEJ LNIANY

Ma szereg właściwości prozdrowotnych. Wyróżnia się wśród innych olejów roślinnych wysoką zawartością niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych Omega-3. Spożywanie tego oleju obniża poziom trójglicerydów, pozwala skutecznie obniżyć poziom złego cholesterolu we krwi, podnosząc przy okazji poziom HDL, czyli dobrego cholesterolu. Dodatkowo spożywanie oleju lnianego obniża poziom cukru we krwi oraz łagodzi insulinooporność. Działa ochronnie na serce, wątrobę i nerki chroniąc te organy przed substancjami toksycznymi. Znajduje także swoje zastosowanie przy problemach z wypróżnianiem, gdyż działa przeciwbiegunkowo oraz przeciw powstawaniu zapań. Z racji, że spożywanie oleju lnianego zmniejsza stan zapalny wskazany jest dla osób z wrzodziejącym zapaleniem jelita grubego oraz osób ze stłuszczeniem wątroby. Spożywanie oleju lnianego może także uchronić nas przed rozwojem nowotworu jelita grubego oraz prostaty. Jest także idealnym produktem dla osób odchudzających się, gdyż przyspiesza przemianę materii i daje poczucie sytości. Olej lniany ma także dobroczynny wpływ stosowany zewnętrznie. Wcierany w skórę na kolanie, łagodzi ból związany z chorobą zwyrodnieniową stawu kolanowego. Wmasowywany w skórę zapobiega jej złuszczeniu i sprawia, że staje się gładka. Stosowany na skórę głowy oraz włosy przyspiesza ich regenerację i nadaje im odpowiedniej elastyczności. Z racji, że składniki szybko ulegają zepsuciu, ważne by był tłoczony na świeżo, dlatego najlepiej kupować go za zamówieniem.

## OLEJ Z CZARNUSZKI

To niemal magiczny płyn, który nie ma sobie równych zarówno w zastosowaniu zewnętrznym jak i spożywczym. Charakteryzuje się silnymi właściwościami przeciwnowotworowymi i przeciwbakteryjnymi. Wykazuje działanie przeciwhistaminowe, dzięki temu łagodzi objawy alergiczne u osób z nieżytem nosa i astmą. Zmniejsza nasilenie kataru, kaszlu oraz świszczącego oddechu. U osób borykających się z reumatoidalnym zapaleniem stawów (RZS) zmniejsza stany zapalne i łagodzi ból. Spożywanie jego wskazane jest dla osób z insulinoopornością oraz cukrzycą typu drugiego, gdyż obniża poziom glukozy we krwi. Z racji, że redukuje skurczowe i rozkurczowe ciśnienie krwi jest doskonałym produktem dla osób cierpiących na nadciśnienie tętnicze. Ponadto olej z czarnuszki spożywany codziennie poprawia płodność u mężczyzn. Zastosowany zewnętrznie zmniejsza stany zapalne skóry u osób z trądzikiem, pomaga zwalczyć łupież oraz zwiększa gęstość i grubość włosów. Stosowany na skórę twarzy pomaga spłycić zmarszczki, a także zapobiega powstawaniu nowych. Sprawia, że skóra jest nawilżona, oczyszczona i elastyczna.



## OLEJ Z WIESIOŁKA

To kolejna wartościowa propozycja, która cieszy się ogromną sławą głównie w świecie zdrowia i urody. Wykazuje właściwości w łagodzeniu objawów zespołu napięcia przedmiesiączkowego (PMS), a także menopauzy. Ponadto poprawia nawilżenie, jędrność i elastyczność skóry oraz zmniejsza jej szorstkość. By uzyskać widoczne efekty na skórze warto go spożywać, jak również stosować zewnętrznie. Stosowany wewnętrznie obniża poziom trójglicerydów we krwi, zmniejsza ryzyko choroby niedokrwiennej serca, zmniejsza stany zapalne i łagodzi ból u osób z reumatoidalnym zapaleniem stawów. Dodatkowo wskazany jest dla osób z atopowym zapaleniem skóry, gdyż łagodzi swędzenie i zaczerwienienie skóry, a u osób z trądzikiem łagodzi jego objawy. Stosowany na twarz wspiera kobiety w każdym wieku - od nastolatki po seniorkę, ponieważ działa nawilżająco i ujędrniająco. Sprawia, że skóra jest nawilżona, wygląda świeżo i jest pełna blasku.



## OLIWA Z OLIVEK EXTRA VIRGIN

Wykazuje szeroki korzystny wpływ na zdrowie. Zawarty w niej olej oliwkowy przeciwdziała miażdżycy, ponieważ uelastycznia naczynia krwionośne. Zmniejsza ryzyko występowania udarów mózgu oraz choroby niedokrwiennej serca. Jego szereg właściwości prozdrowotnych sprawia, że działa także przeciwnowotworowo. Zapobiega powstawaniu raka pęcherza moczowego, żołądka, trzustki, przełyku i jamy ustnej. Do zalet jej stosowania należy także zmniejszenie stłuszczenia wątroby. Oliwa ma także zbawienny wpływ na układ nerwowy przez co zmniejsza symptomy depresji oraz stanów lękowych. Ponadto poprawia sprawność umysłową oraz zapobiega chorobie Alzheimera. Spożywanie oliwy z oliwek ma korzystny wpływ na nasz układ pokarmowy oraz mikrobiom jelitowy, co wspiera poprawne funkcjonowanie osi jelito-mózg. Warto wiedzieć, że po poddaniu obróbce termicznej oliwa traci swoje właściwości zdrowotne.





# NOWE SEA SOUL SPA W HOTELU SHERATON

**Nowoczesne spa, oparte na najlepszej jakości produktach, jednocześnie promujące holistyczne podejście do well-beingu. W odnowionym Sea Soul Spa w Hotelu Sheraton zadbamy nie tylko o nasze ciało, ale także umysł. Położenie tuż przy morzu sprzyja relaksowi i pomaga złapać oddech, zapominając na chwilę o trudach życia codziennego. O zmianach jakie zaszły w spa i o tym, co dobrego w nim znajdziemy, rozmawiamy ze Spa Managerką Hotelu Sheraton, Martą Mazur.**

Spa znajdujące się w Hotelu Sheraton w Sopocie przeszło gruntowne zmiany. Strefa basenu i hydropoolu zyskała całkowicie nowe oblicze. Trwający kilka miesięcy generalny remont zaowocował powiększeniem strefy i zmianą estetyki. Również strefa kominkowa i gabinety zyskały nowe funkcje oraz wygląd. W najbliższym czasie jest również planowana reorganizacja pokoju do odpoczynku po zabiegach. Zmiany we wnętrzach, nazwie oraz identyfikacji wizualnej to jednak nie wszystko. Najważniejsze to całkowicie inne podejście do zabiegów, innowacyjny układ menu z podziałem na pory dnia oraz wykorzystanie w zajęciach fitness i relaksacyjnych lokalizacji spa tuż przy plaży i morzu.

## Co wybraлиście sobie Państwo na nadrzędny cel tworząc nową koncepcję spa?

Marta Mazur: Nowa koncepcja Spa, to stworzenie miejsca w zgodzie z rytmem natury, podkreślając unikalną lokalizację, zrównoważony rozwój oraz pogłębianie edukacji i świadomości. Miejsca, które wspótgą z naturą, czerpiąc z niej harmonię i spokój, zapewniając tym samym najwyższy poziom relaksu i regeneracji, a także aktywny i inspirujący wypoczynek. Sea Soul Spa to nazwa płynąca z wnętrza, a nasze hasło przewodnie to: Blissful Inside, Beautiful Life. Dbając

o swoje wnętrze, naturalną harmonię, spokój tworzymy piękne chwile, a tym samym piękne i świadome życie. Chcemy edukować i odkrywać. Bliska jest nam filozofia well-being. Pragniemy, aby nasi goście czerpali radość z każdego dnia, mieli wysoką jakość życia. W zajęcia dla naszych klubowiczów wplątamy praktyki mindfulness, aby nauczyć się być obecnym tu i teraz oraz doceniać każdą najkrótszą chwilę. Nie zapominamy również o treningach oddechowych i medytacjach, aby wyciszyć umysł i uwolnić ciało od stresu i napięcia. W naszej pracy stosujemy również terapię dotykiem, w celu lepszego zrozumienia i doświadczania. A także aromaterapię, aby poznać leczniczą moc olejków.

## Na jakich produktach pracujecie przy wykonywaniu zabiegów?

Wyselekcjonowaliśmy światowej klasy brandy kosmetyczne, których skuteczność poparta jest wieloletnimi badaniami, certyfikatami oraz nagrodami np. programie World's Best Spa Awards. Promujemy przyjazną środowisku pielęgnację, pracujemy wyłącznie z certyfikowanymi partnerami, by zapewnić naszym gościom jakość i profesjonalne rozwiązania. Wybraliśmy wyjątkowe marki takie jak Natura Bissé, Aromatherapy Associates oraz Phytomer, aby połączyć te wyjątkowe

produkty pielęgnacyjne w niezapomniane rytuały, które wyróżniają się skutecznością działania popartą wiedzą i doświadczeniem.

## Lokalizacja waszego spa jest wyjątkowa. Bliskość plaży i morza sprzyja relaksowi i odprężeniu. W jaki sposób u was goście mogą się pozbyć zbędnego stresu i napięcia w ciele?

Podkreślając wyjątkową lokalizację przygotowaliśmy dla naszych gości odmienioną przestrzeń Pokoju Relaksu, wcześniej nazywanej Salą Kominkową z widokiem na sopockie molo. Pragnęliśmy stworzyć miejsce, w którym możemy wyciszyć zmysły i zrelaksować się. W pokoju znajduje się biblioteczka z wyborem bestsellerowej literatury, którą będziemy stale uzupełniać. Tutaj będą miały miejsce również autorskie spotkania oraz wydarzenia kulturalne, które mamy nadzieję, będą miłą odmianą i oderwaniem od spraw dnia codziennego dla naszych gości. Cyklicznie organizujemy również poranne seanse jogi połączonej z medytacją i praktyką oddechową przy wschodzie słońca. Sopot to miejsce z najpiękniejszymi wschodami słońca w całej Polsce.

## Czy wasze zabiegi, masaże, wpływają tylko na fizyczne aspekty, czy jednocześnie są ukojeniem dla naszego umysłu?

Nasi terapeuci przeszli szkolenia międzynarodowych procedur, stworzonych w oparciu o badania wpływu poszczególnych rytuałów na funkcje układu nerwowego oraz rytm serca. Każdy dotyk podczas zabiegu to praca nie tylko z ciałem, ale też mózgiem i ma ogromny wpływ na układ nerwowy. Poprzez nasze zmysły wpływa na samopoczucie, a tym samym wygląd naszej skóry. Każde napięcie na naszej twarzy, zagniecenie to nasze emocje, przeżycia, a nawet traumy. Poprzez starannie dobrane rytuały przywracamy harmonię, spokój i ukojenie. Wykorzystujemy do tego celu mieszanki olejków eterycznych oraz ogromną leczniczą moc aromaterapii.

## Czy w spa znajdziemy zabiegi stworzone stricte z myślą o panach?

Oczywiście, nie zapominamy również o panach. Współpracujemy ściśle z lokalną marką Kovalite, która podkreśla jak ważne są zdrowe nawyki u mężczyzn, a w swoich produktach ma olejki eteryczne, które pomagają w redukcji stresu. Mamy szereg zabiegów idealnych dla

mężczyzn. Dysponujemy też bogato wyposażoną siłownią ze sprzętem marki Technogym, treningami indywidualnymi, zajęciami fitness takimi jak trening obwodowy, zdrowy kręgosłup czy fundamenty sprawnego ciała. Cyklicznie uruchamiamy też zajęcia typu przygotowanie do nart czy trening biegowy, a na wyposażeniu naszej sali fitness znajdziecie również worek bokserski. Za chwilę ruszą też poranne zajęcia z trenerem na plaży oraz treningi świadomego oddechu połączone z aromaterapią. Natomiast dla członków naszego klubu Spa rusza harmonogram inspirujących spotkań i wykładów. Pierwszy z nich, 11 maja, to właśnie spotkanie przede wszystkim z myślą o panach: dyskusja na temat innowacji i przełamywania barier w pielęgnacji męskiej.

## Jakie zabiegi was wyróżniają?

Nasza unikalna oferta zabiegów i rytuałów inspirowanych lokalną kulturą i bogactwem nadmorskich dóbr, powstała w zgodzie z rytmem dnia i natury, bez pośpiechu, czerpiąc radość i ukojenie z każdej chwili. Innowacyjne rytuały poranne takie jak „Sun Salutation”, to połączenie masażu z elementami stretchingu i jogi pasywnej, idealny moment na złapanie równowagi na cały dzień. W połączeniu z porannym spacerem brzegiem morza oraz praktyką jogi sprawi, że każdy dzień będzie niezwykłym doświadczeniem. Wieczór natomiast, to idealny czas na kojące i odprężające rytuały w SPA, które pomogą w zrelaksowaniu się i przygotowaniu ciała i umysłu do spokojnego i błogiego snu. Wieczorne rytuały powinny skupiać się na wyciszeniu i wspieraniu procesów regeneracyjnych organizmu. Może to być czas spędzony na odprężających zajęciach, czytaniu książki, medytacji lub po prostu na odpoczywaniu w przytulnym wnętrzu, w blasku świec, wśród aromatycznych olejków i spokojnej muzyki. W naszej ofercie goście znajdą także „Mindfulness Sensation”. Rytuał z wieczorną, aromatyczną kąpielą mineralną z morskimi oligomerami, połączonej z peelingiem ciała oraz masażem ciepłym balsamem z masłem shea. Rytuał dostępny jest również w opcji dla par. Wyróżnikami naszego Spa są również: łaźnia Rasul z rytuałem glinkowym oraz hydropool z domieszką sopockiej solanki w Strefie Spa Experience, która niedawno przeszła renowację.





ONE DAY CONCEPT OLSZEWSKI®

## PIĘKNY UŚMIECH W JEDEN DZIEŃ

**Problem znaczących braków w uzębieniu dotyka wiele osób. Dyskomfort, obniżone poczucie pewności siebie, kłopoty z gryzieniem – to tylko kilka, z wielu uciążliwych efektów takiej sytuacji. Teraz nie musisz już uzupełniać wszystkich braków implantami, nie musisz też korzystać z ruchomych protez. Innowacyjna metoda One Day Concept Olszewski® przywróci ci zdrowe zęby w jeden dzień. Poznaj rewolucyjną technologię i ciesz się pięknym uśmiechem.**

Braki w uzębieniu mocno dokuczają w codziennym życiu, znacząco obniżając jego komfort w wielu aspektach. Dwie najpopularniejsze metody rozwiązania problemu to protezy oraz implanty. Ruchome protezy całkowite przez wielu pacjentów uważane są jednak za niewygodne i mało komfortowe w użytkowaniu. Implanty natomiast wymagają często dodatkowych zabiegów ze względu na niewystarczającą ilość kości, a w przypadku licznych braków uzębienia, są wydatkiem, który dla wielu osób oznacza barierę nie do pokonania. Ponadto mocno zniechęcającą kwestią jest liczba koniecznych wizyt oraz czas, którego wymaga cały proces.

Jest jednak sposób na to, aby uniknąć powyższych problemów i cieszyć się pięknym uśmiechem w jeden dzień! Poznaj metodę One Day Concept Olszewski®.

### REWOLUCYJNA METODA ONE DAY CONCEPT OLSZEWSKI®

Innowacyjna metoda One Day Concept Olszewski® polega na uzupełnieniu na stałe całego łuku zębowego za pomocą osadzonego trwale mostu. Do osadzenia używa się zaledwie czterech lub sześciu implantów zębowych. Implanty osadzone są pod różnymi kątami, aby optymalnie wykorzystać dostępną kość. Proces wspomagany jest innowacyjną technologią cyfrową przy pomocy chirurgicznego szablonu, który nie tylko zwiększa skuteczność dopasowania, ale również pozwala lekarzowi w pełni kontrolować okluzję, czyli zgryz oraz rezultat estetyczny.

### PIĘKNE ZĘBY W JEDEN DZIEŃ – CZY TO MOŻLIWE?

Proces osadzania pojedynczych implantów trwa długo i wymaga wielu wizyt. One Day Concept Olszewski® pozwala natomiast uzyskać oczekiwane efekty zaledwie w jeden dzień! Nawet jeśli konieczne jest usunięcie resztkowego uzębienia.

To prawdziwa rewolucja i szansa dla pacjentów, którzy nie posiadają uzębienia i mają dość ruchomych protez, dla tych, którzy cierpią na zaawansowane choroby przyzębia i marzą o nowych, zdrowych zębach oraz dla osób, które mają stare, nieestetyczne uzupełnienia protetyczne. One Day Concept Olszewski® idealnie sprawdza się również w przypadku dużych urazów w okolicy szczęki i żuchwy.



Uniwersalna metoda cieszy się popularnością, jak podkreśla doktor Grzegorz Olszewski, lekarz chirurgii stomatologicznej, specjalista implantologii, który wykonuje z powodzeniem zabiegi One Day Concept Olszewski® w klinice CADENT, metoda łączy w sobie to, co najlepsze w dziedzinie implantologii i protezyki z pominięciem tego, co było dotąd dla pacjentów uciążliwe: „Z gabinetu wychodzą uśmiechnięci i szczęśliwi pacjenci, którym niemal od ręki jesteśmy w stanie odmienić komfort życia. Tak duży potencjał metody i jej ogromna skuteczność daje całemu naszemu zespołowi mnóstwo satysfakcji”.

Nie trać życia na dni bez uśmiechu. Jeśli zastanawiasz się, czy metoda One Day Concept Olszewski® – jest dla ciebie i chciałbyś wiedzieć więcej na jej temat, skontaktuj się z ekspertami w klinice CADENT.

**CADENT**

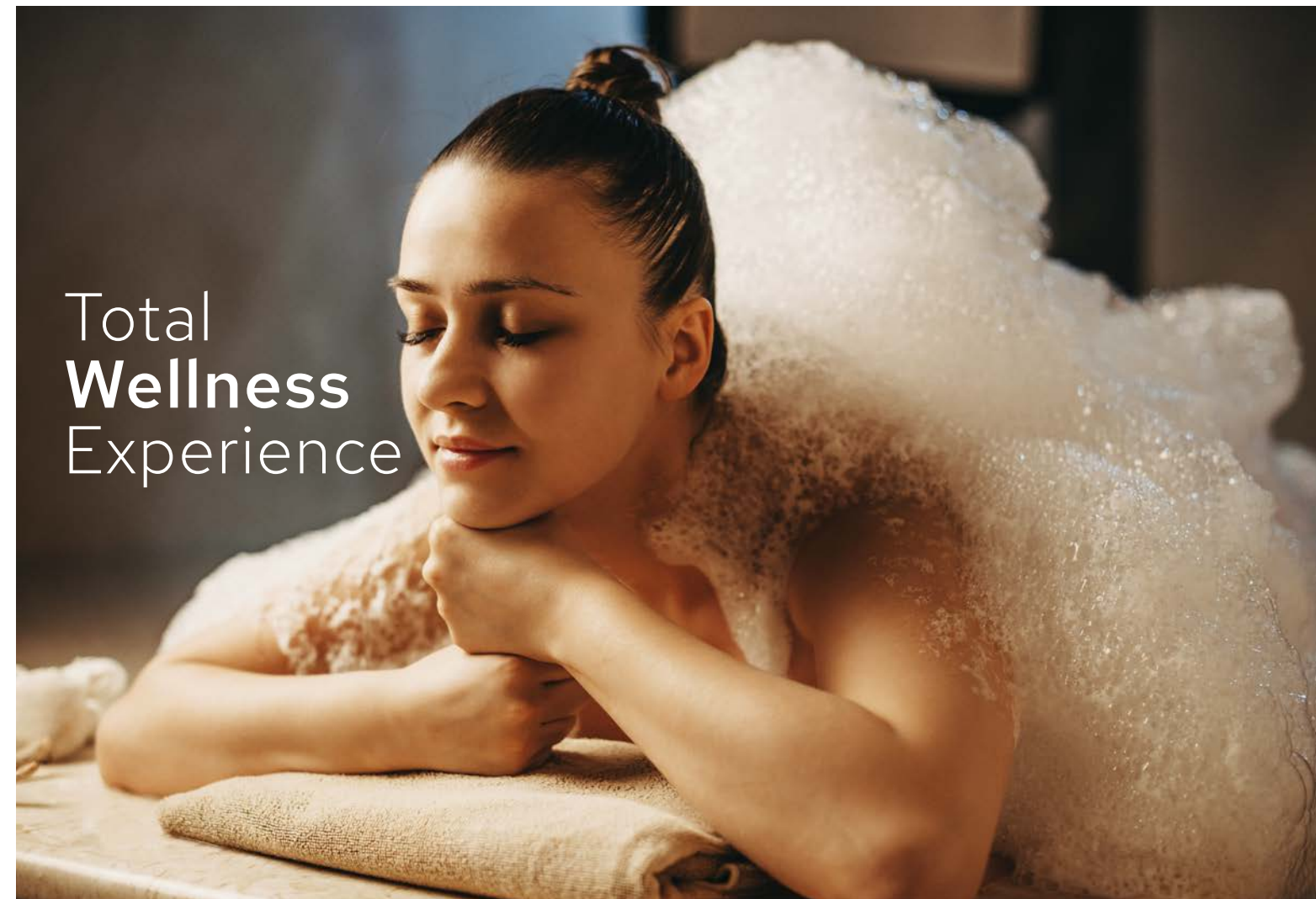
Gdynia  
ul. Parkowa 6/1E  
Kom: 501 768 995  
Tel: (58) 668 00 01  
E-mail: cadent@cadent.pl

Gdynia  
ul. Myśliwska 4U/1  
Kom: 508 144 509  
Tel: (58) 711 60 60  
E-mail: cadent2@cadent.pl

Gdynia  
ul. S. Filipkowskiego 3/U2  
Tel: (58) 713 35 73  
E-mail: cadent.cadent@wp.pl

# Amber Hammam

## Bursztynowe SPA Zdrowotne



- ◆ Jedyne bursztynowe hammam na świecie
- ◆ Regeneracja jak po urlopie
- ◆ Totalny spokój, ciepło i luksus



📍 ul. Bernarda Chrzanowskiego 11, lok. 13 | Gdańsk Garnizon

☎ +48 517 192 096



Urszula Dudziak, Grażyna Auguścik

# JAZZ JEST RADOŚCIĄ

AUTORKA: JUSTYNA SIENKIEWICZ-BARANIAK

**Przed nami jubileuszowa, dwudziesta już edycja Ladies' Jazz Festival. Z pomysłodawcą i twórcą festiwalu, Piotrem Łyszkiewiczem wracamy do wspomnień – ale pytamy też o plany na kolejne lata i ogłoszoną już listę tegorocznych koncertów. Obawiający się poczucia niedosytu fani mogą spać spokojnie – w tym roku po raz kolejny mogą spodziewać się wyjątkowego koktajlu wielkich nazwisk, gatunków i międzykontynentalnych, muzycznych podróży. Wszystko w idealnych proporcjach na ciepłe, letnie wieczory.**

## **Od pierwszej edycji Festiwalu Ladies' Jazz mija w tym roku 20 lat. Pamięta pan pierwszy festiwal?**

Oczywiście. Pamiętam wielkie zaskoczenie, moje i moich współpracowników, tym, jak ogromne było zainteresowanie mediów i samej publiczności! Nasz festiwalowy „noworodek” wywołał wtedy w prasie więcej zamieszania niż potrafiliśmy sobie wyobrazić... A publiczność dosłownie szturmowała Teatr Muzyczny w Gdyni, żeby móc uczestniczyć w koncertach...

## **Widocznie w narodzie był jakiś głód, który państwo nasyciliście.**

Okazało się, że temat kobiet jazzu był nośny i bardzo nas na festiwalowej mapie Polski wyróżniał. Dziś mamy mnóstwo muzycznych imprez, ale w dalszym ciągu stosunkowo mało tych tematycznych.

## **A więc dwudziesta, jubileuszowa edycja. Skąd u mężczyzny wziął się pomysł na kobiecy festiwal (śmiej)?**

Skoro nikt wcześniej tego nie zrobił uznałem, że czas pokazać i wyeksponować istotną rolę kobiet w jazzie...

## **Myśli pan, że kobiety jazzu potrzebują takiego specjalnego „uho-norowania”?**

Chciałem uświadomić ludziom, że kobiety odgrywały i nadal odgrywają w muzyce jazzowej, zwłaszcza w części wokalne, ogromną rolę. To nie jest przypadek! To nie jest tak, że od czasu do czasu pojawia się jakaś efemeryda i zaraz znika – przecież historię światowej muzyki jazzowej współtworzyły takie genialne artystki jak Ella Fitzgerald, Billie Holiday, Sarah Vaughan...

## **...Nina Simone. Długo moglibyśmy wymienić.**

Tak. I jeśli chodzi o charakterystyczne głosy, po „męskiej stronie” nie ma dla ich geniuszu wyrażnej przeciwwagi.

## **Ale w historii jazzu instrumentalnie to panowie przeważają!**

Zgadza się. Jednakże Panie mają tu też swoją rosnącą reprezentację. Muszę w tym miejscu podkreślić, że Ladies' Jazz Festival nigdy nie był i nie jest festiwalem, który pokazuje tylko i wyłącznie kobiety wokalistki. Pojawiały się u nas także świetne instrumentalistki takie jak Toshiko Akiyoshi, Eliane Elias, Candy Dulfer, Saskia Laroo czy Andrea Motis. Jazz to gra zespołowa i artystki zazwyczaj nie występują na scenie solo, często towarzyszą im fantastyczni panowie - instrumentalści. Dwadzieścia lat temu nikt specjalnie nie zajmował się takim zjawiskiem jak ważna pozycja kobiet w jazzie. Byliśmy jedynym tego typu festiwalem w Polsce i jednym z nielicznych na świecie. Od pewnego czasu pojawia się swego rodzaju moda na „kobiece” wydarzenia. My natomiast już wcześniej uznaliśmy, że panie po prostu zasługują na to, by pokazać ich ważną rolę w jazzie.

## **W programie Ladies' Jazz Festival pojawia się także męski pierwiastek.**

Nie jesteśmy ortodoksyjni, ani stylistycznie, ani w doborze artystów czy kryterium płci. Zeszłoroczna pożegnalna trasa The Manhattan Transfer była ogromnym sukcesem, a w tym zespole występowały przecież zawsze 2 wokalistki i 2 wokalistów, fantastycznie się uzupełniając. Podczas dotychczasowych edycji festiwalu było wiele podob-

nych przypadków. Również jeśli chodzi o samą stylistykę – prezentujemy jazz, blues, funk, muzykę pop, soul, fado, bossa novę, world music... Jazz oznacza dla nas otwartość, niezamykanie się, szukanie nowych, ciekawych źródeł i inspiracji. Na niektórych bardziej „ortodoksyjnych” festiwalach podnosi się larum – zaczynają się rozważania, czy taka lub inna artystka na pewno gra jazz, czy instrumentalista jest „prawdziwym” jazzmanem, czy ma prawo wystąpić na jazzowym festiwalu... My jesteśmy otwarci, nie zastanawiamy się, czy nasi artyści i artystki mieszczą się w książkowych definicjach opisujących czym dokładnie jest jazz.

## **Rzeczywiście. Kilka razy słyszałam, że Ladies' Jazz Festival jest dla niektórych zbyt mało ortodoksyjny, że jest „za miękki”...**

Bardzo nas cieszy, że po dwóch dekadach festiwal nadal zachęca do dyskusji. Kiedy patrzymy, co się dzieje na świecie, np. na scenach takich festiwali jak North Sea Jazz czy Montreux Jazz, widzimy wyraźnie, że tam gatunki muzyczne dość swobodnie się przenikają – na takiej imprezie może pojawić się np. Deep Purple, Seal czy Stevie Wonder, a oni nie mają z jazzem nic wspólnego.

## **No bo co to właściwie jest jazz..?**

**20 lat temu po prostu nikt nie zajmował się kobietami w jazzie. Byliśmy jedynym tego typu festiwalem w Polsce i jednym z nielicznych na świecie. Od pewnego czasu pojawia się swego rodzaju moda na „kobiece” wydarzenia, równocześnie cieszy nas to, że wtedy nie byliśmy jeszcze częścią mody i już dawno uznaliśmy, że panie po prostu na to zasługują.**

Zależy od tego, według jakiej/czyjej teorii... W USA powstał „The Great American Songbook” – to jest kanon piosenek, takich amerykańskich klasyków. Jazzmani często czerpią z tych zasobów oraz z muzyki pop. Można przywołać tu wielkiego Milesa Davisa, który „ujazzowił” przebieg Cindi Lauper „Time after time”. By mogła być improwizacją, powinien być temat, a on poza autorskimi kompozycjami artystów jazzowych może mieć przecież korzenie w różnych gatunkach muzyki. Na festiwalowych scenach prezentowaliśmy wspaniałe jazzowe artystki takie jak Melody Gardot, Dianne Reeves, Dee Dee Bridgewater, Lizz Wright, ale również i te reprezentujące muzykę popularną jak np. Dionne Warwick, ZAZ, Tanitę Tikaram czy Rumer. W tym roku zaprosiliśmy wokalistkę pop, Darię Zawiałow. Sam jazz ma mnóstwo różnych odmian – są ciekawe połączenia jazzu i hip-hopu, jazzu i muzyki

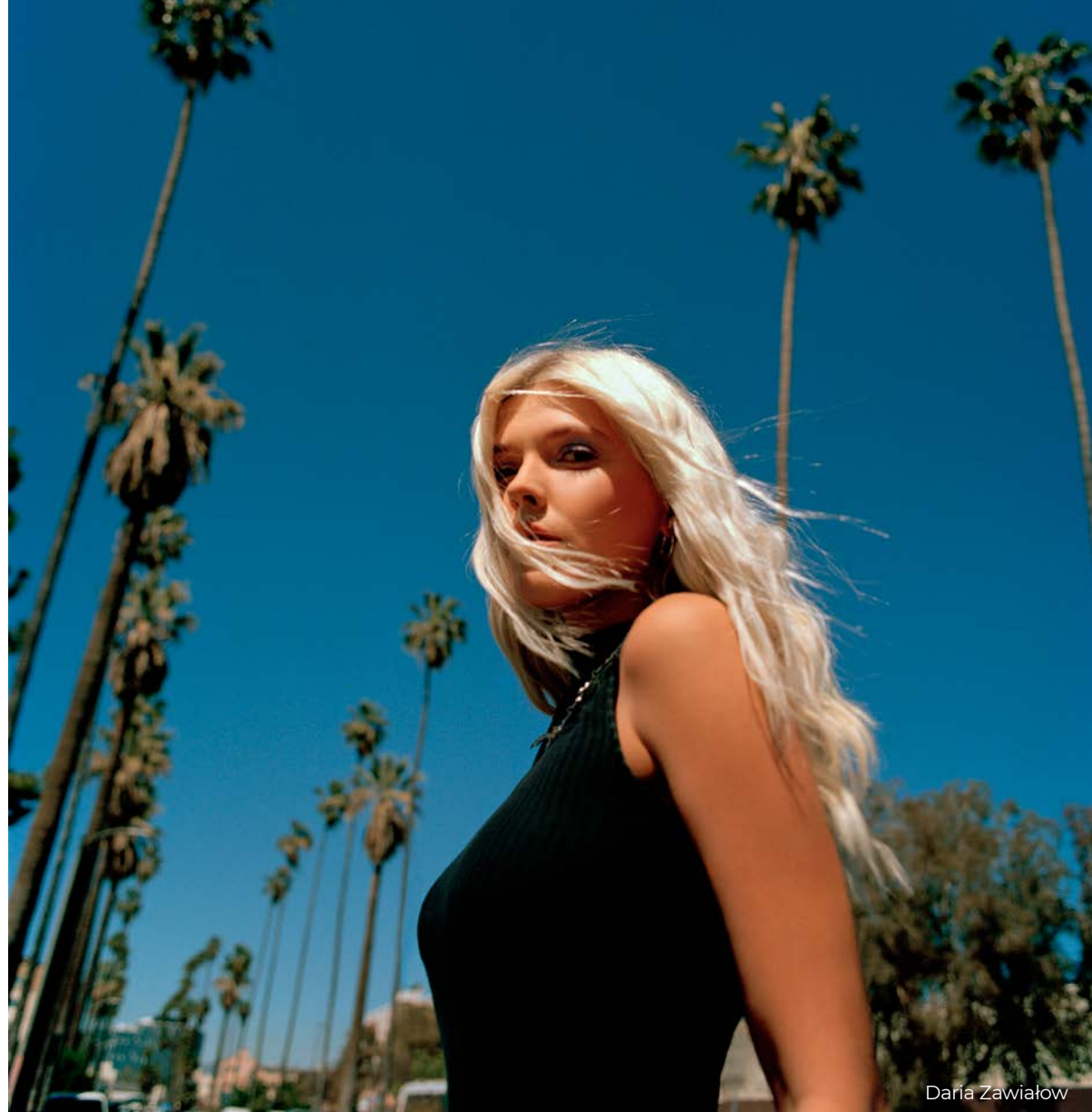
folkowej. Np. Norah Jones – czy to jeszcze jest jazz? Amerykanie nie mają z tymi klasyfikacjami żadnego problemu, nie tracą energii na takie dyskusje... My naturalnie z chęcią widzielibyśmy ją w programie naszego festiwalu.

## **W Polsce lubimy być ortodoksyjni bardziej niż gdzie indziej na świecie, i dotyczy to nie tylko teorii muzyki.**

Przypomina mi się w tym momencie ciekawy casus: Michał Urbaniak i Urszula Dudziak, bez wątpienia jedni z najwybitniejszych polskich muzyków jazzowych, nie odnieśliby w Stanach sukcesu, gdyby pojechali „uczyć” Amerykanów klasycznego, „amerykańskiego” jazzu. Michał i Ula zaoferowali im coś nowego, w tym pierwiastki polskiego folkloru, dzięki temu zostali docenieni i mieli potem okazję występować z najwybitniejszymi artystami światowej sceny jazzowej. Niczego i nikogo nie naśladowali, ale byli przez to dla muzyków z USA inspirujący. My też jesteśmy za wnoszeniem powietrza do muzyki.

## **Co właściwie dzieje się dziś na jazzowych scenach?**

Pojawia się dużo nowych, ciekawych zjawisk i postaci, to zachęca



Daria Zawiałow

młodych ludzi do słuchania jazzu. R&B, hip hop oraz fuzja różnych gatunków - to wszystko interesuje nowych odbiorców. Słuchacze na festiwalu lubią być odkrywcami, lubią wrócić do domu i powiedzieć - wow, odkryłem super wokalistkę lub instrumentalistkę! Jako organizatorzy tego właśnie chcemy - inspirować, pomagać ludziom eksplorować nowe obszary. Nie bijemy się o pierwsze miejsce w rankingach, dla nas najważniejsza jest publiczność, odbiorcy, wypełnione sale i uśmiechnięci ludzie wychodzący z nich po koncertach.

#### Ladies' Jazz Festival promuje też młode talenty.

Zgadza się - już od 8 lat w ramach festiwalu z Ulą Dudziak organizujemy konkurs Grand Prix Ladies' Jazz Festival. Stwarzamy młodym artystkom uprawiającym muzykę jazzową i szeroko rozumianą muzykę wokół jazzową przestrzeń, żeby mogły pojawić się na scenie. Kiedy one trafiają do mainstreamowych mediów, mówią im - przyjdź, jak będziesz znana, może wtedy zagramy twoją piosenkę. My uznaliśmy, że chcemy tym młodym osobom stworzyć możliwość zaprezentowania swoich talentów, pokazania się festiwalowej publiczności, skorzystania z wiedzy i doświadczenia Uli Dudziak.

#### I jak udaje się realizować tę misję?

Nasza pierwsza zwyciężczyni, Judyta Pisarczyk, nagrała w ciągu roku od wygranej płytę koncertową w legendarnej radiowej Trójce, regularnie pojawia się na scenie, sama jest pedagożką, na ostatniej edycji konkursu pojawiła się jej uczennica! Przed tymi ludźmi otwierają się różne drogi, funkcjonują na rynku, zyskują nowych fanów.

Zwycięzynie zapraszamy później do różnych festiwalowych projektów, W tym roku Magda Kuraś pojawi się 18 lipca o g.20 na scenie Teatru Muzycznego w Gdyni jako suport koncertu „To i hola” Urszuli Dudziak i Grażyny Auguścik. Cały czas planujemy rozwijać ten obszar naszej festiwalowej aktywności.

#### 20 lat nie musi, ale może być momentem podsumowania i snucia nowych planów. Co dalej z Ladies' Jazz Festival?

My każdy rok traktujemy jako najważniejszy, to, że jest to już 20 lat, cieszy nas, ale często zapominamy o tym, bo dla nas zbliża się po prostu kolejna, znowu najważniejsza edycja wydarzenia. Wydaliśmy do tej pory 10 płyt, pracowaliśmy z ikonami polskiego i światowego jazzu. Mamy plany na dalszy rozwój.

#### Jakie to plany?

Chcemy zorganizować warsztaty dla nastoletnich artystek, które chcielibyśmy zainteresować jazzem. Nie udało się wprawdzie jeszcze w tym roku, ale wraz z Ulą Dudziak, dyrektor artystyczną festiwalu i całym zespołem myślimy pozytywnie i działamy, dopóki nie osiągniemy celu!

#### Wyczuwam tu energię pani Uli Dudziak!

Tak, Ula jest gorącą zwolenniczką nowych pomysłów rozwijających artystki, ma niesamowity upór w dążeniu do celu i energię.. Ale to też entuzjazm całego zespołu, wszyscy wierzymy w powodzenie tego projektu.

**Wspomniał pan o publiczności - zróżnicowanej, ale zadowolonej, wychodzącej z koncertów z uśmiechem na twarzy. Z pana perspektywy - a jest pan zanurzony w tym świecie od lat - co dziś ludziom daje jazz? Czego oni właściwie szukają w tym gatunku muzyki? Kiedyś to był to pewien manifest, element sprzeciwu, walki o własną wolność. A dziś?**

Każdy szuka pewnie czegoś innego, nie ma tu wspólnego mianownika. Każdy ma inne powody, dla których przychodzi na festiwalowe koncerty.

#### Ale buntu jest już w jazzie relatywnie mało...

Rzeczywiście, jazz, zwłaszcza polski, to był kiedyś głos buntu młodego pokolenia.

#### A czy młode pokolenie ma dziś przeciwko czemu się buntować?

Dzisiejszy jazz jest przede wszystkim wielowymiarowy, otwarty, zachęca do tego, żeby szukać w nim czegoś swojego i wносить coś nowego. Nie odrzuca, raczej zaprasza, zachęca. Tacy jesteśmy i my, jesteśmy w Gdyni, nad morzem, morze to przecież czysta otwartość!

#### W tym roku zaprosiliście np. męski zespół Take 6.

Pomyśleliśmy - dlaczego dla odmiany panowie nie mieliby sprawić muzycznej przyjemności paniom (śmiech)..? W końcu skończyliśmy 20 lat, dlaczego nie mielibyśmy pozwolić sobie z tej okazji na różne eksperymenty czy programowe wolty..?

#### Program tegorocznej edycji jest rzeczywiście bardzo bogaty.

Mamy naprawdę dużą różnorodność. Kayah ze swoim nowym projektem Kayah - Jazzayah, Fabia Rebordao, wspomniana już Daria Zawiałow...Fabia to genialna śpiewaczka fado, ale jakiś czas temu wykonała po polsku piosenkę „Pod papugami” i „Nigdy więcej nie patrz na mnie takim wzrokiem” - liczymy, że na koncercie zaprezentuje nam te aranżacje. Wyobrażam sobie, że za rok znowu zaprosimy kogoś, kto pokaże nam muzykę z innych, mniej oczywistych zakątków świata. W ubiegłym roku ten plan się ziścił. W Teatrze Muzycznym wystąpiła kabowerdyjska wokalistka Nancy Vieira, a w gdyńskim Konsulacie Kultury można było posłuchać Anny Marii Jopek z zespołem. Było bardzo międzynarodowo, zarówno jeśli chodzi o repertuar, jak i skład zespołu.

#### Czy w tym roku będzie jakaś festiwalowa „wisienka na torcie” ?

Będzie dużo bardzo dobrego grania, ale jest jeden koncert, z którego organizacji cieszę się już szczególnie - do udziału w nim zaprosiliśmy wspaniałe polskie wokalistki, poprosiliśmy, żeby wybrały - i wykonały - swoje ulubione polskie przeboje. Utworzyliśmy z tego imponującą listę, program prawdziwych polskich evergreenów. W gdyńskim Teatrze Muzycznym zaśpiewają je 19 lipca o g.20 Ania Serafińska, Aga Zaryan, Dorota Miśkiewicz i Monika Borzym z gościnnym udziałem Grzegorza Turnaua. Poza tym, wszyscy czekamy na pozostałe festiwalowe koncerty, które w tym roku odbędą się od 15 do 25 lipca w gdyńskim Teatrze Muzycznym, w Konsulacie Kultury w Filharmonii Kaszubskiej w Wejherowie oraz w Hali Polsat Plus Arena Gdynia. Cały program festiwalu jest już dostępny na naszej stronie [www.ladiesjazzfestival.pl](http://www.ladiesjazzfestival.pl).

#### Zapowiada się wspaniale!

Mamy też mnóstwo artystycznych pomysłów na kolejne edycje - może kiedyś na festiwalowej scenie pojawi się jakiś głos operowy? Hip hop? Dlaczego nie?

#### A pan? Co właściwie panu daje jazz?

Poczucie wolności, spełnienia, może trochę nostalgii? Przede wszystkim jednak - radość. O tak, jazz jest czystą radością!



Stacey Kent



Julia Fordham



# WSPÓLNE DOBRO

## IV EDYCJA BALU RÓWNYCH SZANS

AUTORKA: JUSTYNA SIENKIEWICZ-BARANIAK | FOTO: MATEUSZ SŁODKOWSKI

**Za nami IV edycja Balu Równych Szans – podobnie jak w poprzednich latach, organizatorzy zafundowali gościom oraz podopiecznym gdańskiej Fundacji Wspierania Rozwoju „Ja też” wieczór pełen autentycznych emocji i wzruszeń. Prezydentka miasta Gdańsk Aleksandra Dulkiwicz i marszałek województwa pomorskiego Mieczysław Struk objęli wydarzenie swoim honorowym patronatem.**

Organizowany przez Fundację „Ja też”, czwarty z kolei Bal Równych Szans na stałe wpisuje się już w kalendarz trójmiejskich imprez charytatywnych. I robi to w doskonałym stylu. W sobotę 20 kwietnia goście i podopieczni Fundacji zbrali się w sali głównej Teatru Szekspirowskiego w Gdańsku. W tym roku zebrane podczas Balu fundusze będą wspierały tzw. Gdański Model Edukacji Dzieci i Młodzieży z zespołem Downa oraz mieszkalnictwo wspomagane. Jak pokazują polskie realia, obydwie te aspekty – szansa na edukację i integrację osób niepełnosprawnych z rówieśnikami oraz samodzielne mieszkanie to w naszym systemie w dalszym ciągu stosunkowo zaniedbane obszary, choć w ostatnich latach na tym polu wydarza się coraz więcej dobrego. Tym bardziej rola fundacji i organizacji pozarządowych, które nie tylko nagłaśniają problem, ale też podejmują konkretne działania naprawcze, wydaje się nie do przecenienia.

- Nasza Fundacja powstała w 2012 roku. Założyliśmy ją jako grupa przyjaciół, ale też mam dzieci z zespołem Downa, wówczas 3-4-letnich. Chciałyśmy stworzyć im świat tutaj na miejscu, w Gdańsku, bez nieustannego podróżowania za terapią. Bal Równych Szans jest konsekwencją tego, co wynika z idei tworzenia świata otwartego – mówiła Małgorzata Bulczak, prezeska i jedna założycielek Fundacji „Ja też”. - Jesteśmy w trakcie tworzenia kart dydaktycznych do szkół podstawowych dla naszych dzieci. Połowa środków z tego balu przeznaczymy na kontynuację tego projektu, który rozpoczęliśmy w zeszłym roku, a który jest nam bardzo potrzebny tu i teraz. Druga połowa natomiast będzie czekała na nasze pierwsze mieszkanie. Chcielibyśmy jak najszybciej rozpocząć proces usamodzielniania naszych podopiecznych dzięki mieszkaniom treningowym, a następnie pozwolić im na samodzielne zamieszkanie ze wsparciem asystenta, organizacji lub pod ich opieką – dodała.

### EMOCJE.POZA.KADREM

IV Bal Równych szans rozpoczął się od wernisażu – w jednej z teatralnych sal zaprezentowano zdjęcia wykorzystane w projekcie stworzonego specjalnie dla Fundacji kalendarza. Emocje.pozakadrem to niezwykle ciekawy projekt, do którego zaproszono podopiecznych Fundacji „Ja też” oraz osoby znane z polskiego świata show-biznesu i kultury (m.in. Paulinę Krupińską, Karolinę Gorczycę czy Vito Bambino). Minimalistyczna, monochromatyczna koncepcja artystyczna pozwoliła skupić uwagę na emocjach, które niewątpliwie towarzyszyły bohaterom sesji, jak i gościom balu biorącym udział w wernisażu.

- Nasze serca kierują nas ku wsparciu potrzebujących i postanowiliśmy podjąć pierwszy krok w naszej misji charytatywnej – mówiły autorki zdjęć do kalendarza ze studia Poza.kadrem, Sylwia Szymaniuk i Jagoda Tułodziecka. - Inspiracją do tego projektu był fakt, że jedna z nas ma syna z zespołem Downa, podopiecznego Fundacji, co tylko wzmocniło naszą twórczą determinację. Kalendarz jest jedynie początkiem naszej drogi wsparcia. W planach mamy również działania na rzecz Hospicjum Puckiego oraz kobiet chorych na nowotwory – dodały.

Bal otworzyli członkowie zespołu Ecekon (Europejskie Centrum Edukacji Kulturalnej Osób z Niepełnosprawnościami), którzy na teatralnej scenie wystąpili z krótkim recitalem złożonym ze znanych przebojów muzyki filmowej i rozrywkowej. Następnie głos zabrala Beata Szewczyk - prowadząca bal dziennikarka Radia Gdańsk, prezeska Fundacji „Ja też” Małgorzata Bulczak oraz dyrektorka Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego, Agata Grenda.

- Nasza Fundacja, razem z kampanią #Jestem21, koncentruje się na poszerzaniu wiedzy o osobach z zespołem Downa. Ta wiedza ma przelożyć się na akceptację i włączenie społeczne, a środki zebrane na balu to klucz do podejmowania coraz poważniejszych działań, obejmujących życie od urodzenia po starość – podkreślała Małgorzata Bulczak.

Po otwierających bal wystąpieniach gości zaproszono na uroczystą kolację oraz do bufetu z zimnymi przekąskami. Do dyspozycji był także bogaty wybór sałatek, owoców oraz desery - wszystko przygotowywane przez firmę BanGlob. Na zebranych przy stolikach czekały m.in. carpaccio z połędwicy wołowej z parmezanem i oliwą truflową oraz łosoś marynowany w soli morskiej z koprowym crème fraiche i ogórkowym tagliatelle.

### KTO DA WIĘCEJ?

Jak co roku, najważniejszym i budzącym największe emocje punktem balu okazała się głośna licytacja – po raz kolejny poprowadzona przez niezrównany (i charyzmatyczny!) duet Kossakowski/Skiba. Przemek Kossakowski to dziennikarz i podróżnik, znany m.in. z prowadzonego przez siebie programu „Down the road”, Janek Skiba zaś podbił serca widzów drugiej edycji programu, którego był uczestnikiem. Na scenie przez prawie dwie godziny kipiało od emocji i humoru, prowadzący aukcję wiedzieli, jak skutecznie zachęcić licytujących do dynamicznego podbijania cen. W trakcie kolejnych głośnych aukcji zebrano łącznie ponad 112 tys. zł, licytowano spośród różnorodnych i ciekawych „fantów”. Do wygrania było m.in. pięć miejsc w łóżu vip na Polsat Plus Arena Gdańsk, całodzienny rejs z Olivia Yacht Club, rywalizacja na torze wyścigowym, kolacja dla dwóch osób w restauracji

Arco by Paco Perez w Gdańsku, zestaw akcesoriów z bursztynu oraz limitowany notes z grafiką Edwarda Dwurnika od prezydentki Aleksandry Dulkiwicz, pobyt w hotelu Hilton Gdańsk, wejście na jeden z historycznych dźwigów na terenach dawnej Stoczni Gdańskiej, sesja zdjęciowa z aktorką Olgą Bołądź, „Dinner in the sky”, czyli podniebna kolacja z widokiem na morze oraz sesja treningowa na jachcie z Mateuszem Kusznierewiczem. Szczególnie dużo emocji towarzyszyło licytacji zaproszenia do Teatru Szekspirowskiego na obsypany nagrodami spektakl „1989” oraz rzeźby artysty Tomasza Radzewicza. Bilety do teatru ostatecznie wylicytowano za kwotę 55 tys. zł - nie miała w tym zasługa dyrektorki GTS Agaty Grendy, która po kilku minutach od rozpoczęcia licytacji weszła na scenę i dosłownie zawiądnęła publicznością, co chwila podgrzewając atmosferę i „dorzucając” do oferty kolejne bonusy (np. specjalne otwarcie dachu, oprowadzanie po teatrze czy prywatne spotkanie z aktorami spektaklu dla zwycięzców). Imponującą kwotę osiągnęła także rzeźba Lew Hewelion „Radny” Tomasza Radzewicza – finalnie wylicytowaną ją za 20 tys. zł.

- Nie przypuszczałem, że licytacja mojej rzeźby wzbudzi takie emocje – mówi Tomasz Radzewicz, z ideą i organizacją wydarzenia związany od pierwszej edycji Balu Równych Szans. - Cieszę się, że mogę być częścią tego pięknego i ważnego wydarzenia. Wierzę, że w przyszłym roku spotkamy się znowu. Mam już nawet pomysł na kolejną aukcję! – dodaje.

Oprócz biletów na spektakl i Lwa Heweliona sporym zainteresowaniem cieszyła się również możliwość wspólnego pieczenia drożdżówki z posłanką do Parlamentu Europejskiego Magdaleną Adamowicz oraz podopiecznymi Fundacji „Ja też” (ostatecznie wylicytowane za 5 tys. zł). Magdalena Adamowicz pojawiła się zresztą na scenie, aby osobiście podziękować gościom za udział w licytacji.

Przez cały czas trwania imprezy można było wziąć udział w odbywającej się równocześnie aukcji cichej – do wylicytowania były m.in. kolejne bilety do Teatru Szekspirowskiego, jedwabny szal, voucher na zabiegi wellness, piłki do rugby czy też sweter, który Paulina Krupińska miała na sobie na jednym ze zdjęć do kalendarza Emocje.pozakadrem. O ten ostatni toczyła się szczególnie zacięta rywalizacja – ostatecznie osiągnął cenę blisko 3000 zł.

### INTEGRACJA I WSPARCIE

Po licytacji przyszła kolej na część artystyczną – w tym roku na teatralnej scenie pojawił się Mateusz Ziółko (znany m.in. z 3 edycji programu „The Voice Of Poland” oraz 10 edycji programu „Twoja Twarz Brzmi Znajomo”), który w towarzystwie gitarzysty zaśpiewał wybrane utwory ze swojego repertuaru oraz covery znanych przebojów (np. „Lubię wracać tam, gdzie byłem” Zbigniewa Wodeckiego). Po występie Mateusza Ziółko swoje umiejętności zaprezentowali także tancerze ze studia Creative Dance oraz znany uczestnikom poprzednich edycji Balu zespół The Celebration Band, który pod teatralną sceną do 4 nad ranem porwał zebranych gości do tańca.

IV Bal Równych Szans z pewnością dostarczył niezapomnianych emocji i wrażeń, przede wszystkim jednak stanowił potężny impuls do działania na rzecz integracji i wsparcia osób niepełnosprawnych. W historii wydarzenia padł też kolejny rekord finansowy – tym razem łącznie na cele Fundacji zebrano 140 tys. zł.



# SIŁA TRÓJMIASTA

AUTOR: MICHAŁ STANKIEWICZ | FOTO: WOJTEK ROJEK

**Stwierdzenie, że trójmiejska scena muzyczna jest ewenementem na krajowej mapie to żadna nowość. Tak jest od dekad, ale dzięki projektom jak Sea You Music Showcase możemy być pewni, że nic się nie zmieniło. Przez trzy kwietniowe dni, najpierw w siedzibie Instytutu Kultury Miejskiej, a potem w Gdańskim Teatrze Szekspirowskim mogliśmy zobaczyć szerokie spektrum lokalnej twórczości.**

Przeglądając program tegorocznej, trzeciej już edycji można było pochopnie dojść do wniosku, że to impreza mocno specjalistyczna, skierowana głównie do branży muzycznej i osób z nią związanych. Jest w tym pewna racja, czego dowodem były liczne panele dyskusyjne, poruszające zagadnienia interesujące właśnie dla branży. Ale tylko w połowie, bo drugą stanowiła muzyka i koncerty. I co najważniejsze – repertuarowo dobrane zupełnie inaczej, niż typowe, komercyjne imprezy i festiwale. W czasach, gdy polską scenę zdominował hip - hop to duże wyzwanie, które trzeba docenić.

W odróżnieniu od dwóch poprzednich edycji, które odbywały się tylko w Gdańskim Teatrze Szekspirowskim tym razem pierwszy dzień zaangorowano w siedzibie Instytutu Kultury Miejskiej koncertem „Trójmiejska scena gra trójmiejskie piosenki”.

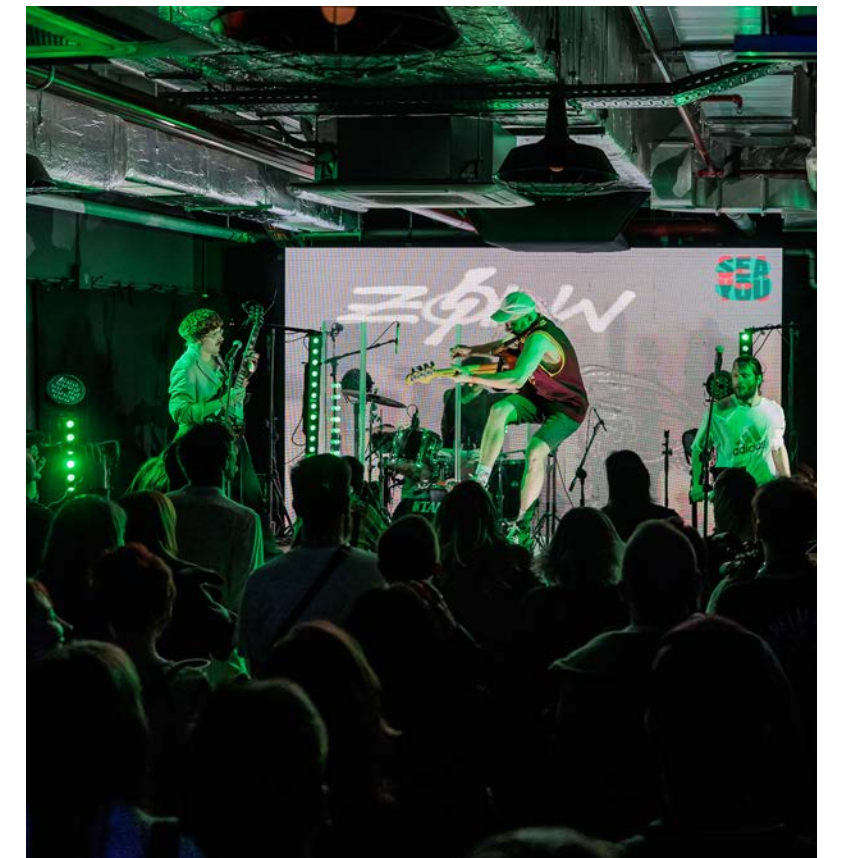
To projekt planowany już w 2019 roku, pierwotnie na Męskie Granie (agencja Live znana z Męskiego Grania jest głównym organizatorem Sea You). Pandemia pokrzyżowała jednak szyki, a międzyczasie pomysł się rozmył, by finalnie wrócić w tym roku. W nowym składzie. Na scenie zobaczyliśmy więc młodych muzyków z różnych trójmiejskich formacji, a pierwszoplanową rolę odegrała Zofia Bartoś, wokalistka Alfah Femmes.

Znawcy tematu zapewne znają z pewnością określenie Trójmiejska Scena Alternatywna (zamiennie nazywana Gdańską Sceną Alternatywną, mimo, że sporą część stanowiły formacje z Gdyni i Sopotu) do której zalicza się mocno rozpoznawalnych artystów z lat 80. i 90., Bielizna czy Apteka, Golden Life. Młodzi muzycy wzięli jednak na warsztat nie tych najbardziej znanych i popularnych,

ale nieco bardziej lub całkiem zapomnianych jak Top Secret, IMTM, Pancerne Rowery, Marilyn Monroe. Na scenie można było też usłyszeć numery Ścianki, Kobiet, Homosapiens, a nawet znanych z wcześniejszej epoki Trzech Koron.

I choć w kolejnych dwóch dniach można było usłyszeć kilka naprawdę dobrych i ciekawych koncertów to właśnie tego typu projekty świadczą o sile i różnorodności trójmiejskiej sceny, jej bogatej historii i nieprzebranej liczbie dzieł. Istotną cechą takich koncertów jest niespodzianka. Bo choć każdy znany artysta może podczas autorskiego koncertu zaskoczyć czymś nowym, to spontaniczny, nie grający ze sobą na codzień skład, który zmienia się na scenie prawie co utwór, tworząc nowe interpretacje tego co znamy z przeszłości oznacza podróż w nieznanne. I nawet jeżeli akustyka lub warunki IKM, gdzie odbywał się koncert nie dorównywały tym z Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego to i tak był to sukces. Tym bardziej cieszy, że zarówno organizatorom, jak i samym muzykom chce się takie „improvisacje” tworzyć.

Kolejne dwa dni to warsztaty, dyskusje i oczywiście koncerty w GTS. Z jednej strony takie klasyki jak Bielizna czy Kury, które reaktywowały się po wielu latach, Tomek Makowiecki, który odnalazł swoje własne miejsce w muzycznej przestrzeni, z drugiej jazzowy Tomasz Chyła Kwintet, Tomek Ziętek, lider Fruitcakes, czy też nieobliczalne Nene Heroine.



# Biblioteczka PRESTIŻU

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

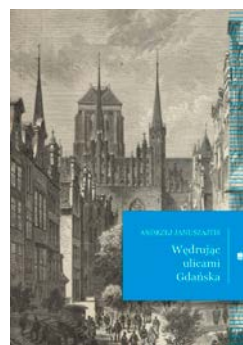
Tym razem przygotowaliśmy dla Was piekielnie dobre zestawienie naszpikowane trójmiejskim pierwiastkiem. Andrzej Januszajtis zabiera nas na arcyciekawy spacer po Gdańsku, Jarosław Wasielewski przybliży 40 historii, które pomogą poznać, zrozumieć – i pokochać – Wrzeszcz odrobinę bardziej, a Kamil Wicik pokazuje nam fascynującą spowiedź legendarnego Krzysztofa „Jary” Jaryczewskiego. A na deser powieść finalisty gdańskiej nagrody literackiej „Europejski Poeta Wolności”.



## WINDA SCHINDLERA

**Autor:** Darko Cvijetić  
**Wydawnictwo:** Noir sur Blanc

Autor to finalista gdańskiej Nagrody Literackiej „Europejski Poeta Wolności” w latach 2020 i 2024. Tym razem pisarz zabiera nas w literacką podróż po dramacie, jaki rozegrał się w Bośni i Hercegowinie. Za pomocą bardzo poetyckiego języka przedstawia sytuację mieszkańców dwóch wieżowców w Prijedorze, mieście znanym ze zbrodniarzy. Pomiędzy nimi dochodzi do tragedii, ponieważ przyjaciele i rodzina muszą stanąć przeciw sobie w konflikcie i walkach. A przecież od lat 70. Przeżywali tutaj wspólnie chwile smutku i radości. A teraz są wrogami, którzy płacą za wolność swoim życiem.



## WĘDRUJĄC ULICAMI GDAŃSKA

**Autor:** Andrzej Januszajtis  
**Wydawnictwo:** Marpress

Nikt nie pisze o Gdańsku tak jak Andrzej Januszajtis, który z losów jednego zakątka, domu, placu potrafi wysnuć fascynującą opowieść o miejscu i ludziach. Tym razem zabiera czytelników w podróż uliczkami jednego z miast Trójmiasta. A czego możemy się spodziewać? Wizyty w pracowni Heweliusza, analizy planów budowy dworca oraz zajrzenia do zegara w Gimnazjum Akademickim. Ale to nie wszystko, ponieważ badacz odpowiada także na wiele pytań związanych z Gdańskiem. Ta książka to hołd oddany ulicom Gdańska – niemym świadkom historii miasta. To po prostu trzeba przeczytać.



## WRZESZCZ DLA POCZĄTKUJĄCYCH I ŚREDNIO ZAAWANSOWANYCH

**Autor:** Jarosław Wasielewski  
**Wydawnictwo:** Poggenkrug Jarosław Wasielewski

Publikacja ta to zbiór zaktualizowanych czterdziestu tekstów, które były publikowane w regionalnych trójmiejskich mediach, takich jak: kwartalnik „30 Dni”, magazyn „Garnizon” czy portalu trójmiasto.pl. Niektóre z nich występowały również na blogu autora, czyli „Wrzeszcz Jarosława Wasielewskiego”. Wspólnym tematem wszystkich tych artykułów jest jedna dzielnica Gdańska – Wrzeszcz. Od ogólnej wiedzy o dzielnicy – skąd się wzięła, dlaczego jest wyjątkowa i skąd pochodzi jej nazwa – po wątki wcześniej szerzej nieeksplorowane: zapomniane majątki, przedwojenne domy dla potrzebujących, niezrealizowane osiedle przy Dworze Rozstaje, lecznica dla koni z dostaw UNRRY, Grunwaldzka Dzielnica Mieszkańcowa, wrzeszczańskie „tysiąclatki”, przedwojenne i powojenne domy handlowe, kina i neony, wybuch bomby w supermarkecie Zodiak – i wiele innych.



## BYŁEM W PIEKLE. KRZYSZTOF JARY JARYCZEWSKI SZCZERZE DO BÓLU

**Autor:** Kamil Wicik  
**Wydawnictwo:** Black Points

Możemy pokusić się o stwierdzenie, że na rynku wydawniczym właśnie ukazała się jedna z najbardziej szczerych publikacji ostatnich lat. Bezkompromisową rozmowę, opowieść o życiu i o muzyce z Krzysztofem Jaryczewskim, liderem Oddziału Zamkniętego, przeprowadził Kamil Wicik - jeden z najlepszych rodzimych dziennikarzy muzycznych. To opowieść nie tylko o muzyce lat 80., o życiu i twórczości Jarego, ale przede wszystkim o jego długiej, zwycięskiej walce z nałogiem alkoholowym. To książka, która daje nadzieję tym, którzy mimo że są na dnie walczą o swoje zdrowie. Krzysztof Jaryczewski, poprzez swoją historię, udowadnia, że można wyjść nawet z najgłębszego dna. Zgodnie z tytułem publikacja jest niezwykle szczerą wypowiedzią. Z całą pewnością jedną z najszczerzych z dostępnych na rynku spośród publikacji polskich artystów. Krzysztof opowiada m.in. o trudnym dzieciństwie, nieudanych małżeństwach, próbach samobójczych, detoksach, terapiach, w których uczestniczył. Ta opowieść nie oszczędza nikogo, a już najmniej samego autora.



## 4 ARTYSTKI, „LETNIA ETIUDA” I CHOPIN

**W Galerii Sztuki Glaza Expo Design już wkrótce odbędzie się wyjątkowe wydarzenie dedykowane wszystkim miłośnikom sztuki i muzyki. Już 8 czerwca o godzinie 18:00 rozpocznie się wernisaż zbiorowej wystawy malarstwa zatytułowanej „Letnia Etiuda”, który, jak zapewniają organizatorzy, ma być prawdziwą uczcą dla zmysłów. Wystawie mają towarzyszyć bowiem klasyczne dźwięki muzyki wielkiego Fryderyka Chopina.**

Ciekawą kolekcję dzieł sztuki natchnioną pięknem letniego pejzażu zaprezentują cztery utalentowane artystki: Ilona Herc, Magdalena Malena Jankowska, Halina Nowicka i Daria Podemska. Będzie to doskonała okazja, by zanurzyć się w ich artystycznych wizjach, odkryć nowe emocje i spojrzeć na świat z innej perspektywy.

To jednak nie wszystko czego mogą spodziewać się ci co zdecydowali się wybrać w tym dniu w okolice głównego miasta w godz. od 12.00 do 17.00. Dzięki projektowi Towarzystwa Chopinowskiego Koło w Gdańsku z przedproża galerii przy Długim Targu 20/21 oraz z przedproży galerii przy ul. Mariackiej popłyną dźwięki fortepianu. To już tradycja, że w ramach wydarzenia „Muzyka Chopina na przedprożach gdańskich kamienic” młodzi artyści będą raczyć gości swoim talentem przenosząc myślami do czasów, kiedy muzyka Chopina rozbrzmiewała w wyjątkowych miejscach.

A dla tych, którzy chcieliby zabrać ze sobą kawałek tego fantastycznego doświadczenia, będzie możliwość nabycia książki Pera Dahlberga, która za pomocą rysunków w nietuzinkowy sposób nawiązuje do genialnej muzyki Chopina. Będzie to nie tylko pamiątka z tego pełnego emocji dnia i wieczoru, ale też inspiracja do dalszych refleksji nad sztuką i jej różnorodnością.

Zatem już teraz warto zapamiętać datę - 8 czerwca, godzina 18:00, Galeria Sztuki Glaza Expo Design. To wydarzenie, które w naturalny sposób połączy sztukę, muzykę i ludzi, tworząc jednocześnie jedyną w swoim rodzaju artystyczną atmosferę.

# Prestiżowe IMPREZY

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ



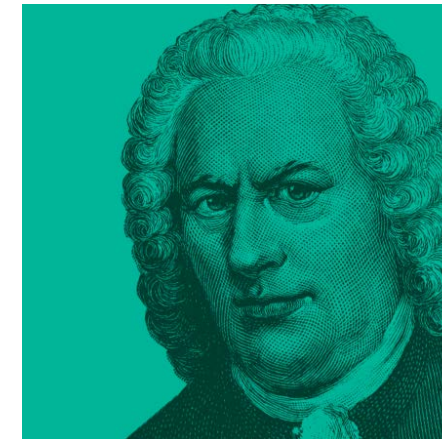
DO SŁUCHANIA



DO OGLĄDANIA



DO SPOTKANIA



## BLIŻEJ BACHA

Koncertы organowe z cyklu „Blížej Bacha” to wyjątkowe wydarzenie muzyczne towarzyszące Gdańszczanom od 1989 roku. Tradycyjnie koncerty będą miały miejsce w Bazylice św. Mikołaja – w samym sercu Śródmieścia. Podczas tegorocznej odsłony cyklu swoje umiejętności zaprezentują wybitni organiści – przedstawiciele najważniejszych polskich akademii i uniwersytetów muzycznych. Na Bachowskich organach zabrzmia m.in. kompozycje Georga Böhma, Bernardo Pasquini'ego, Georga Friedricha Händela, Felixa Aleksandre Guilmana, Georga Muffata, Johanna Brahmsa, nie zabraknie również utworów Johanna Sebastiana Bacha. Solistami podczas sześciu koncertów będą: Michał Markuszewski (14.05), Waław Golonka (21.05), Krzysztof Lukas (28.05), Józef Kotowicz (04.06), Piotr Rojek (11.06) oraz Jarosław Tarnawski (18.06).

**Data:** 14.05-18.06.2024

**Miejsce:** Bazylika św. Mikołaja w Gdańsku



## CSIO SOPOT



Czerwcowe zawody CSIO to tradycja trwająca w Sopocie od ponad ćwierć wieku. W tym roku na Hipodromie przez cztery dni rozegrane zostaną konkursy o randze 4\*, Puchar Narodów zaplanowany został na niedzielę. Do Longines FEI Ranking zaliczanych jest pięć konkursów, które odbędą się w Sopocie. Równocześnie rozegrane zostaną konkursy w randze 1\*, nie zabraknie także zawodów dla najmłodszych: CSIO Sopot Young Stars, do których kwalifikacje już trwają.

CSIO to najważniejsza impreza jeździecka rozgrywana na sopockim Hipodromie, warto jednak zajrzeć do kalendarza Hipodromu, który na ten rok zaplanował łącznie dwadzieścia jeden wydarzeń, a wśród nich, obok najliczniejszych zawodów w skokach, Mistrzostwa Polski w Paraujeździe, wyścigi konne oraz pokaz koni arabskich.

**Data:** 13-16.06.2024

**Miejsce:** Hipodrom Sopot



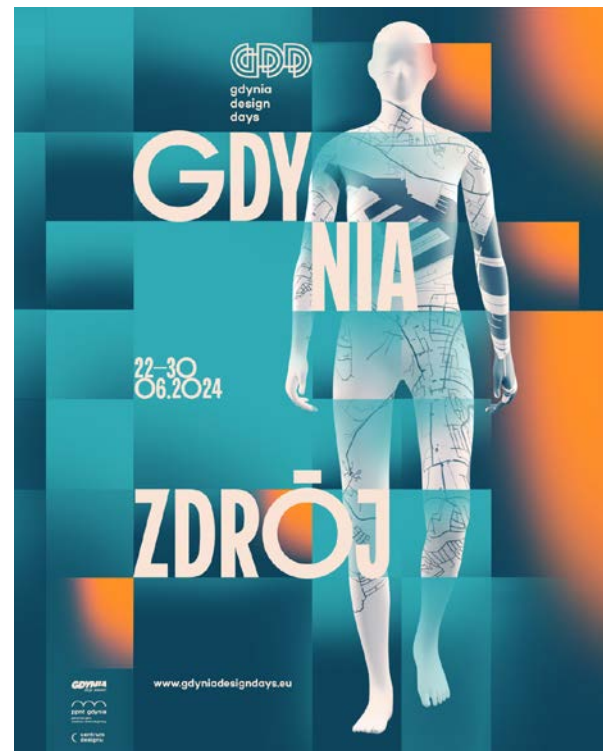
## KLAUDIA PRABUCKA MYŚLĄ, ŻE SIĘ MNĄ BAWIĄ, A JA LATAM BEZ TRZYMANKI

„Myślą że się mną bawią, a ja latam bez trzymanki” to tytuł indywidualnej wystawy Klaudii Prabuckiej, laureatki nagrody CSW Łaźnia w konkursie Najlepsze Dyplomy ASP 2023. Artystka w swych pracach odnosi się do osobistych historii rodzinnych i problemów młodego pokolenia, ale przedstawia je z charakterystycznym dla siebie pure-nonsensownym poczuciem humoru, bawiąc się językiem i posługując beztróską estetyką.

Na wystawie zaprezentowane zostaną obrazy olejne, formy filmowe, animacje, prace rzeźbiarskie i instalacje przestrzenne. Nie zabraknie pracy „Śmierć i śledź” - pełnej emocji opowieści o śmierci babci, aczkolwiek tak surrealistycznej, barwnej i zaskakującej, że odbiorca ma poczucie że przekazuje mu się magiczne podania ludowe. Pokazane zostaną także najnowsze prace malarskie z 2023 i 2024 roku – m.in. tytułowy obraz „Myślą że się mną bawią, a ja latam bez trzymanki” oraz filmy i animacje, jak: „Bal na cześć, że młodzi nie uzbierają na emeryturę”, „Sperm Obsession”, „Jestem ładna”, „Jak namalować bankructwo”. Wystawa zostanie wzbogacona o instalację site-specific stworzoną specjalnie dla przestrzeni LKW Gallery (ciężarówka znajdującej się w przestrzeni publicznej przy ul. Szopy).



Data: 10.05-02.06.2024  
Miejsce: CSW Łaźnia 1 + LKW Gallery



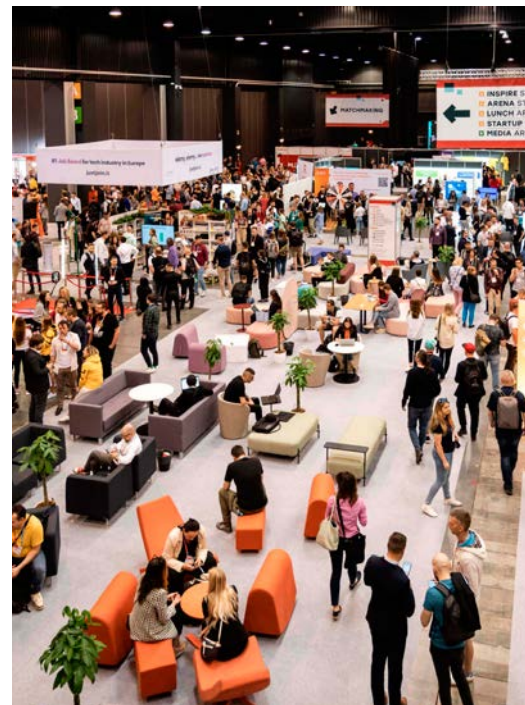
## GDYNIA DESIGN DAYS 2024

Gdynia nigdy nie była uzdrowiskiem, a mogłaby być. Dlatego tegoroczne hasło festiwalowe Gdynia-Zdrój przeniesie nas do uzdrowiska 2.0 – miejsca regeneracji nas samych, ale także społeczności i planety. Hasło odnosi się do kilku najważniejszych wątków: Gdynia jako miejsce odnowy, dobrostan, projektowanie w obiegu zamkniętym, uzdrowienie relacji ze sztuczną inteligencją oraz zapomniane rzemiosła.

Jedną z inspiracji dla organizatorów było samo miejsce, w którym odbywa się wydarzenie, czyli Gdynia. To miasto, które oferuje nie tylko odnowę poprzez kontakt z morzem, licznymi lasami, ale także poprzez swoją nowoczesność. Stąd też według organizatorów Gdynia może stać się współczesnym uzdrowiskiem. Hasło Gdynia-Zdrój przywołuje skojarzenia z tradycyjnymi uzdrowiskami, dzięki czemu odnosi się do dbania o kondycję fizyczną oraz psychiczną. To także zawołanie do uzdrowienia gospodarki, troski o klimat oraz planetę. Ostatnie miesiące to czas wzmożonej dyskusji na temat zagrożeń wynikających ze zbyt dużego zanurzenia w rzeczywistość wirtualną oraz robotyzację. Organizatorzy chcą wierzyć, że istnieje możliwość uzdrowienia relacji między światem analogowym a cyfrowym.

Tegoroczne wydarzenie to także powrót do starych, dobrych praktyk i odkrywania na nowo tradycji i wymiany umiejętności. Dlatego podczas warsztatów organizatorzy będą sięgać po rzemiosła i manualne czynności.

Data: 22-30.06.2024  
Miejsce: PPNT Gdynia, Centrum Designu



## INFOSHARE 2024

Ponad 150 czołowych prelegentów z całego świata, najnowsze globalne trendy technologiczne i sztuczna inteligencja. Największe firmy i korporacje, międzynarodowi inwestorzy i setki startupów. To wszystko czeka na uczestników tegorocznej, 18. edycji Infoshare. Przygotowano 8 scen tematycznych, na których eksperci z całego świata omawiać będą zagadnienia dotyczące innowacji w biznesie i zarządzaniu, skutecznej sprzedaży, sztucznej inteligencji oraz przyszłości światowego rynku technologicznego. Zobaczymy m.in. Henrika Von Scheel - laureata Nagrody Nobla, twórcę 4.Rewolucji Przemysłowej, czy Jeffa Gothelma - uznanego eksperta w dziedzinie projektowania produktów. Nie zabraknie Natalii Hatałskiej - ekspertki w dziedzinie marketingu, strategii biznesowych oraz trendów społecznych oraz Zuzanny Skalskiej - strategii i ekspertki doradzającej firmom, instytucjom publicznym i organizacjom pozarządowym na całym świecie. Organizatorzy Infoshare 2024 zapewniają, że jak co roku, konferencja będzie znakomitą przestrzenią łączącą liderów biznesu, inwestorów i startupy. Okazją do nawiązania kontaktów biznesowych i networkingu będą również liczne imprezy towarzyszące konferencji, m.in. Investors Meetup, Before i After Party, Great Networking Party z koncertem na żywo a także Sunset Leaders' Boat Trip.

Data: 22-23.05.2024  
Miejsce: AmberExpo



## 20. MIĘDZYNARODOWY FESTIWAL CHÓRALNY MUNDUS CANTAT

To już 20. edycja festiwalu Mundus Cantat! Przez te lata Sopot gościł blisko 300 chórów z 39 krajów i 4 kontynentów. Mundus Cantat to muzyczna marka znana już na całym świecie a w tym roku z okazji 20 jubileuszu usłyszymy aż 20 zespołów śpiewających w różnych odśłonach.

W rym roku obok tradycyjnej Parady Chórów z Ceremonią Otwarcia, koncertów towarzyszących, przesłuchań konkursowych, Koncertu Finałowego, odbędą się również dwa jubileuszowe koncerty – w pierwszym usłyszymy „Glorię” Johna Ruttera, w drugim zaś artyści wykonają „Mszę na chór mieszany, perkusję i orkiestrę smyczkową” kompozycji studentki Akademii Muzycznej w Gdańsku, Marii Trzpis.

W części konkursowej festiwalu weźmie udział 13 chórów z Ukrainy, Litwy, Czech oraz z Polski, które zawalczą o statuetkę Sopotkiej Mewy. Zespoły zaprezentują się w trzech kategoriach muzycznych – muzyce sakralnej, świeckiej oraz pop, gospel, jazz, spirituals – i zostaną ocenione przez profesjonalne, międzynarodowe jury.

Data: 20-26.05.2024  
Miejsce: Sopot







## FESTIWAL KULTURY UTRACONEJ

Muzeum II Wojny Światowej w Gdańsku zaprasza na III edycję Festiwalu Kultury Utraconej - wydarzenia mającego na celu przywrócenie i uhonorowanie kultury, tradycji i dziedzictwa, które zostały utracone w wyniku wojny.

Różnorodny i bogaty program zawiera m.in. uroczyste odsłonięcie muralu, którego projekt autorstwa dr. Marcina Czai zwyciężył w konkursie na Mural Artystyczny promujący tegoroczną edycję wydarzenia. Raper O.S.T.R. wystąpi z kolei ze swoim autorskim projektem „XX”, w przestrzeni miasta zaś będzie można zobaczyć spektakl Teatru Migro. W sali konferencyjnej Muzeum odbędzie się pokaz filmowy - "Bestia" oraz spektakl rodzinny "Ale Kino". Na zakończenie festiwalu Muzeum zaprasza na „Potańcówkę” w towarzystwie Małej Orkiestry Dancingowej.

**Data:** 18.05-15.06.2024  
**Miejsce:** Muzeum II Wojny Światowej w Gdańsku



## KREATORZY: TKANINA Z POMORZA

Gdyby nie ona, kaszubski haft kolorowy prawdopodobnie nigdy by nie zaistniał. Dzięki aktywnej postawie Teodory Gulgowskiej - artystki, społeczniczki i wieloletniej dyrektorki skansenu we Wdzydzach, która zaprojektowała wzory, wyszkoliła hafciarki i zajęła się dystrybucją ich prac - haft kaszubski we wszystkich swych odmianach jest dziś znakiem rozpoznawczym Kaszub i nieodłączną częścią tożsamości ich mieszkańców.

W czasie, kiedy hafciarstwo stało się już znaczącym źródłem dochodów Wdzydzanek, na niemieckie wybrzeże Bałtyku przybywa Rudolf Stundl, austriacki twórca, projektant i gobelinarz. Z powodu kilkuletniego zakazu połowu śledzia zagrożeni ubóstwem rybacy potrzebują nowych możliwości zarobku. Stundl uczy ich więc projektowania wzorów i wiązania dywanów, wykorzystując przy tym powszechną wśród nich umiejętność wyplatania sieci. Tworzą się nowe tradycje i nowe możliwości dla lokalnych społeczności. Zainspirowani działalnością Gulgowskiej i Stundla organizatorzy ruszają w podróż po pomorskim wzornictwie, by prześledzić procesy kształtowania się kultury regionu dawniej i współcześnie.

Kreatorzy: tkanina z Pomorza to interdyscyplinarny projekt, którego celem jest przybliżenie procesów kulturotwórczych związanych z narodzinami haftu kaszubskiego i pomorskich dywanów rybackich. Na projekt składają się: wystawa etnograficzna, trójjęzyczna publikacja zawierająca teksty naukowców, praktyczek i pasjonatek lokalnego dziedzictwa oraz bogaty program edukacyjny.



**Data:** 25.05-29.07.2024  
**Miejsce:** NCK - Ratusz Staromiejski



## FESTIWAL ORGANY PLUS+® WIOSNA MODERNA

10 lat z festiwalem ORGANy PLUS+® staje się faktem. Pośród niezliczonych wydarzeń organowych w Gdańsku, na Pomorzu, w Polsce i na świecie Festiwal stał się jedną z najważniejszych scen prezentujących żywe, nowe i pogłębione interpretacje muzyki dawnej, w której organy stanowią ważny komponent. Dziesięć lat festiwalu ORGANy PLUS+® to 90 autorskich koncertów z udziałem 905 artystów z 24 krajów, w tym 32 debiuty i 48 premier muzycznych, kursy, panele dyskusyjne, wykłady.

Tematem tegorocznej wiosennej edycji przewodnim będzie „Moderna”. Ideą jest prezentacja sposobów wykorzystania historycznych organów do realizacji muzyki powstałej w ostatnim czasie, także na żywo.

Światowej sławy wykonawcy, oryginalne dawne instrumenty, dawne techniki wykonawcze, niezmienną od stuleci akustyka gotyckiego kościoła św. Trójcy, zrekonstruowane wnętrza Centrum Świętego Jana oraz nowoczesne na wskroś wnętrza kościoła pw. Bożego Ciała, wreszcie muzyka niesłyszana nigdzie indziej w Polsce sprawia, że podczas pięciu wyjątkowych koncertów słuchacze staną się niejako uczestnikami wydarzeń muzycznych sprzed wieków, a nawet świadkami zupełnie nowych zjawisk.

**Data:** 23-28.05.2024  
**Miejsce:** Centrum św. Jana, Kościół św. Trójcy, Kościół pw. Bożego Ciała



# IKA

www.ika-kolor.com.pl

## PODŁOGI, DRZWI, SZTUKATERIA, PANELE 3D

# ORAC

**GDAŃSK, Al. Grunwaldzka 470**  
przy hali Olivia  
gdansk01@ika-kolor.com.pl

**GDAŃSK, Al. Grunwaldzka 211**  
Galeria Wnętrz City Meble  
gdansk02@ika-kolor.com.pl

**RUMIA, ul. Grunwaldzka 6**  
przy Lidlu  
rumia@ika-kolor.com.pl

# VOLVO XC90 T8

## HYBRYDA

## ALL INCLUSIVE

AUTORKA: HALINA KONOPKA | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

**Mimo że od premiery Volvo XC90 minęło już dziesięć lat, to śmiało można pokusić się o stwierdzenie, że ten model jest jak dobre wino - lata mijają, a on tylko zyskuje. Nie ma się jednak co dziwić, skoro samo zaprojektowanie tego ponadczasowego modelu pochłonęło 1 milion dolarów. Przez lata model uległ delikatnym zmianom stylistycznym, jednak prawdziwą rewolucję przeszło serce, czyli silnik. Dlatego tym razem testujemy XC90 w wydaniu T8 Recharge, czyli hybrydę all inclusive o łącznej mocy aż 455 KM.**

Szwedzki koncern konsekwentnie imponuje szlachetnym podejściem do swoich flagowych modeli. Jednym z nich jest XC90 - nie bez powodu najczęściej nagradzany SUV w historii motoryzacji. Dlaczego mimo upływu dekady auto wciąż świetnie się sprzedaje? Odpowiedź wydaje się prostsza niż myślicie: Volvo wychodzi z założenia, że po co zmieniać coś, co jest ponadczasowe i piękne. Jak widać to dojrzałe podejście do motoryzacji naprawdę się opłaca.

Na przestrzeni lat tak naprawdę zmienił się przede wszystkim silnik, a raczej to, co dookoła niego. Dotychczasowe, najmocniejsze XC90 posiadało 325-konny silnik dwulitrowy, dziś natomiast rządzi T8 Recharge, czyli hybryda typu plug-in. Nasz testowy egzemplarz to odmiana, która wciąż bazuje na dwulitrowym R4, ale generuje systemowo aż 455 KM. To wszystko z połączenia wspomnianego silnika benzynowego o mocy 310 KM oraz motoru elektrycznego o mocy 145 KM. Warto zaznaczyć, że zastosowany tu system napędowy jest inny niż u większości konkurentów, gdzie hybrydy zachowują wszystkie elementy odmian z konwencjonalnym napędem, a jedynie doda-

ją do nich motor elektryczny. Volvo natomiast całkowicie rozdzieliło źródła napędu, co w konsekwencji przełożyło się na niemal identyczną pojemność bagażnika jak wersje z klasycznymi jednostkami napędowymi (640 l) oraz niezmienną pojemność baku (70 l).

Mimo pokażnej masy - 2300 kg, ten luksusowy kolos przyspiesza od 0 do 100 km/h w 5,4 s. Jeżeli chodzi o spalanie to podczas naszego testu wyniosło ono średnio 6-7 litrów, natomiast zasięg jazdy na prądzie wyniósł ponad 60 km, co przy tak gabarytowym aucie wydaje się bardzo przyzwoitym wynikiem.

Jednak to nie silnik odpowiada za pierwsze wrażenie, a imponujący, ponadczasowy design. Linie, które składają się na sylwetkę tego pojazdu, są jednocześnie eleganckie i dynamiczne. Częściowo to na pewno zasługa czarnej tonacji - Charcoal, która dodaje mu niezwyklej wytworności. Zresztą co tu dużo mówić - XC90 to klasa sama w sobie.

Wnętrze, mimo dekady rynkowego bytu nie przeszło istotnych modernizacji. Nie zmieniła się nawet przestrzeń dla pasażerów, kabina

jest tak samo obszerna jak była. O klasie i elegancji świadczy wykończenie wnętrza: wentylowana tapicerka ze skóry nappa czy obszyta kierownica - wszystko w tonacjach czerni. Elegancką linię samochodu podkreślają natomiast eleganckie 20-calowe felgi również w kolorze czarnym. Na komfort podróży z pewnością wpływa również zaawansowany system audio nowej generacji, bo w końcu jakie inne auto słynie z tak znakomitego pokładowego nagłośnienia jak XC90.

Bardzo istotna dla przyszłego właściciela jest również gwarancja. Standar-

dowa to ochrona przez okres 2 lat. Można ją przedłużyć o rok, dwa lata lub trzy lata z odpowiednim limitem przebiegu (do 200 tys. km). Co ważne, gwarancja jest honorowana także przy odsprzedaży auta.

Przechodząc jednak do sedna, trzeba zadać pytanie: ile kosztuje nowe Volvo XC90 T8 Recharge? Cennik zaczyna się od 379 900 zł za wersję Core. Prezentowany w naszym teście model XC90 w wersji Ultimate to koszt 449 500 zł. Samochód do redakcyjnego testu udostępnił dealer Drywa z Gdańska.





# FRANCUSKI LEW I KARETKA MARKA

AUTOR: BARTOSZ GONDEK | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

**Patrząc na dzisiejsze, skomputeryzowane zabawki ze zmienionym jakimś czas temu wizerunkiem lwa, trudno dziś uwierzyć w to, że przez całe dziesięciolecie XX wieku Peugeot był symbolem prostoty, trwałości i niezawodności, w której konkurować mógł z nim tylko Mercedes. Pamiątką tamtych czasów jest pewna unikatowa karetką, należąca do znanego mieszkańca Gdyni.**

Parlamentarzysta, wykładowca akademicki, a prywatnie – entuzjasta motoryzacji. Najbardziej znanym wyczynem motoryzacyjnym Marka Rutki, była pomoc udzielona dwa lata temu dziecku rannemu w kolizji, w której sam też był poszkodowanym. Pan Marek ma jednak zdecydowanie bogatsze, motoryzacyjne DNA, posiada bowiem łącznie pięć samochodów, w tym dwa bardzo ciekawe zabytki to sanitarna Nysa – karetką reanimacyjną, oraz specjalistyczny ambulans Peugeot Heuliez z 1984 roku, o którym dziś opowiemy.

Duży, niezawodny, komfortowy. Od lat 80. do połowy lat 90. poprzedniego wieku Peugeot 505 był w Polsce marzeniem dziesiątków taksówkarzy i początkujących biznesmenów. Na dobrą prasę, jaką cieszył się nad Wisłą Peugeot 505, wpłynął z pewnością zakup takich aut przez Urząd Rady Ministrów PRL, na potrzeby

podległych mu Ministerstw. Tu ciekawostka - rządowe Peugeoty 505 możemy zobaczyć między innymi na filmach dokumentujących pierwsze pielgrzymki do Polski Jana Pawła II.

505-kę do dziś bardzo ciepło wspominają także polscy inżynierowie, pracujący w Afryce Północnej. Montownie tych aut działały m.in. w Tunezji, Maroku i Algierii. Francuskie taśmy montażowe tego modelu zastopowano w 1992 roku, po wyprodukowaniu 1 743 650 sztuk samochodów.

Według Michała Ostrowskiego, zajmującego się francuską motoryzacją na Pomorzu, do dziś w okolicach Trójmiasta przetrwało nie więcej niż dziesięć 505-tek. Większość to osobowe sedany, które stoją pochowane po garażach jako auta kolekcjonerskie. Wśród nich są dwa wyjątkowe. Pierwszy to terenowy Peugeot 505



Dangel, za którego kierownicą Jędrzej Łukowicz ze swoją uroczą partnerką przemierzyli niejednokrotnie Afrykę. Do tego auta z pewnością wrócimy. Drugi – jeszcze rzadszy, to interesujący nas ambulans.

Peugeot 505 GR Heuliez, noszący nazwisko założyciela i właściciela jednej z najbardziej znanych francuskich firm karoseryjnych, wyprodukowany został w 1983 roku. Rok później samochód trafił do Polski. Z pewnością jako pomoc dla pogrążonego w chaosie społecznym i gospodarczym po stanie wojennym, PRL-u. Auto trafiło do Polski w 1984 roku za sprawą norweskiego armatora, dla którego w Stoczni Komuny Paryskiej w Gdyni budowano gazowce. W czasach kiedy chorych wożono Fiatami 125p i wspomnianymi

wcześniej Nysami, taki Peugeot był w służbie zdrowia niczym pojazd kosmiczny. W służbie ratowniczej, na drogach pełnych dziur i soli, przetrwał dwie dekady. Po przejściu do cywila przeszedł gruntowny remont. Naprawione blacharsko nadwozie odzyskało też pierwotny kolor. Auto jest w 100% oryginalne. Tu ciekawostka: kiedy w Polskich Fiatach, lekarz siedział na małym krzeselku przy noszach, w Peugeocie oddzielono ścianką 2-osobową kabinę kierowcy od przedziału medycznego, w którym zasiadał pacjent, lekarz i ratownik. Dzięki podwyższonemu dachowi, przestrzeń w przedziale medycznym pozwala na przeprowadzanie podczas jazdy podstawowych zabiegów ratowniczych. Dziś to standard, ale wówczas było to zjawisko o charakterze prawie nadprzyrodzonym!



# INAUGURACJA PARKER ELITE CLUB

7 kwietnia w gdyńskim Super Yacht Club odbyła się uroczysta inauguracja Parker Elite Club - jedyne w Europie klubu, zrzeszającego właścicieli i pasjonatów łodzi motorowych marki Parker. Gości przywitał Prezes i właściciel firmy, Christopher Scott, wraz z przedstawicielami firmy OpenSea oraz inicjatorami projektu, Dominiką Król Wacewicz i Arturem Wacewiczem. Parker Elite Club ma na celu stworzenie wspólnoty ludzi o podobnych pasjach i marzeniach, która będzie się dzielić doświadczeniami oraz morskimi przygodami i wspólnie eksplorować atrakcyjne tereny, nie tylko na Zatoce Gdańskiej. Organizatorzy mają plany również organizację ciekawych wypraw, a poza sezonem interesujących spotkań. Klub zamierza budować zarówno relacje towarzyskie, jak i biznesowe, promując jednocześnie aktywny i fascynujący styl życia nad wodą. Misją Parker Elite Club jest tworzenie zaangażowanej społeczności morskiej oraz propagowanie pięknego, sportowego stylu życia.



**OPENSEA BY AD**

Woda nie musi być żywiołem, może być miejscem w którym, dzięki nam, możesz spędzić jedno z najpiękniejszych chwil swojego życia

Autoryzowany dealer łodzi PARKER  
Autoryzowany serwis MERCURY  
Artur Wacewicz +48 78792470  
Parker Elite Club  
Dominika Król Wacewicz + 48 604955574  
www.opensea.com.pl



## Nowy elektryczny EQV. Przestrzeń dla elektryzujących ofert.

Odkryj wnętrze pełne energii, wygody i pięknego designu.  
Poznaj atrakcyjne oferty finansowania Mercedes-Benz.  
Dowiedz się więcej na [bmg.mercedes-benz.pl/vans](http://bmg.mercedes-benz.pl/vans)  
**Przestrzeń, której potrzebujesz.**

Od 4199 zł netto/miesiąc



Mercedes-Benz

Mercedes-Benz EQV: średnie zużycie energii: 26,9-28,8 kWh/100 km; średnia emisja CO<sub>2</sub>: 0 g/km.

Podane wartości zostały ustalone według zalecanej procedury pomiarowej. Chodzi o wartości CO<sub>2</sub> WLTP zgodnie z art. 2 pkt 3 rozporządzenia EU 2017/1153. Zużycie paliwa jest obliczane na podstawie tych wartości. Pobór mocy został określony na podstawie rozporządzenia 2017/1151/WE.



**MAGDALENA CZARZYŃSKA-JACHIM**

PREZYDENT MIASTA SOPOT

# **SZUKAMY SWOJEGO MIEJSCA**

AUTOR: MICHAŁ STANKIEWICZ

**Nie mamy przemysłu, ale mamy wyjątkowy potencjał, który stanowi o sile Sopotu. Jednym ze składowych tego potencjału są ludzie kultury. Inwestowanie w twórców, instytucje kultury, z drugiej strony w wybitne wydarzenia jest działaniem prospołecznym, ale także gospodarczym, bo służy mieszkańcom i generuje ruch turystyczny. Jest to więc racjonalne działanie ekonomiczne. Mamy wyjątkowe miejsca, które możemy jeszcze lepiej wykorzystać, bazując na potencjale, który został już zbudowany, rozwijając go, a czasami moderując – mówi Magdalena Czarzyńska – Jachim, Prezydent Miasta Sopot w rozmowie z Michałem Stankiewiczem o gospodarczej kondycji Sopotu.**



Fot. Michał Wesolek

### W jakim miejscu jest dzisiaj Sopot?

Jesteśmy bardzo dobrze przygotowani do pozyskania środków zewnętrznych, w tym środków z KPO, musimy jednak pamiętać, że samorządy są w trudnej sytuacji po rządach PiS. Na stole leży dużo pieniędzy, ale żeby móc z nich skorzystać, trzeba mieć więcej wkładu własnego. Część z tych instrumentów, szczególnie KPO, decyzją poprzedniego rządu ma charakter pożyczki. W Sopocie mamy bardzo niskie zadłużenie, ale zaplanowaliśmy w budżecie duży deficyt w wysokości 100 mln zł, po to, by przeznaczyć go na wkład własny konieczny do pozyskania środków na inwestycje.

### Zasady można zmienić.

Dlatego jako samorządy chcemy uczestniczyć w renegotjacji KPO – przesunięcia środków z części pożyczkowej na dotacyjną, szczególnie jeżeli chodzi o zielony ład, tematy związane z klimatem, kulturą, zdrowiem i ekologią. Czas na skonsumowanie środków z KPO jest dramatycznie krótki. Powinny być więc negocjacje, które umożliwią sfinansowanie ze środków KPO rzeczy, które zostały już wykonane, jak np. w Sopocie termomodernizacja. Obawiamy się też, że rynek zareaguje na boom inwestycyjny podniesieniem cen, bo wszyscy będą się ścigać na terminy. One będą tutaj kluczowe. Więc z jednej strony cieszymy się, że na stole

pojawia się realne wsparcie dla samorządów, ale z drugiej cały czas postulujemy, by wzmacniać sytuację finansową samorządów, by mogły efektywnie skorzystać z tych środków. O tym rozmawiam na spotkaniach z rządem razem z innymi samorządowcami.

**KPO jest bardzo ważnym narzędziem, ale niezależnie od tego, ile możemy mieć z KPO, ile z podatków i innych źródeł, to każda gmina ma określony budżet, którym zarządza. I może robić to dobrze albo źle. W Sopocie dużo miejsca zajmuje kultura, jej udział w budżecie jest dwukrotnie większy niż w Gdańsku i Gdyni, 6% wobec 3% w tych miastach. Z czego wynika tak duży udział?**

Nie mamy przemysłu, ale mamy potencjał, który stanowi o sile miasta. Jednym ze składowych tego potencjału, jak mówiłam jest kultura. Inwestowanie w twórców, instytucje kultury, w wydarzenia jest także działaniem gospodarczym, bo generuje ruch turystyczny. Jest to więc racjonalne działanie ekonomiczne. Mamy natomiast takie miejsca, które możemy jeszcze lepiej wykorzystać, bazując na potencjale, który został już zbudowany, rozwijając go, a czasami moderując. Cieszy mnie np. renesans muzyki klasycznej. Dlatego budżetujemy koncert muzyki z filmu „Chłopi” w Operze Leśnej, mamy dwa duże wspaniałe festiwale muzyki klasycznej jak Sopot Classic

i Baltic Opera Festival, festiwal operowy. Wraca już w czerwcu Festiwal Dwa Teatry. To działania promocyjne, turystyczne, a co najważniejsze, budujące tożsamość miasta.

### Kultura i turystyka to dzisiaj główny profil gospodarczy Sopotu?

Kolejną ważną nogą jest noga uzdrowiskowa, tutaj jesteśmy jednak na początku budowy własnej infrastruktury. Mamy tą zaletę, że możemy mieć gości, nie tylko turystów. W nomenklaturze turysta to osoba, która musi nocować przynajmniej jedną noc. Tymczasem potencjał Sopotu budują też goście, którzy przyjadą tutaj spędzić dzień, wieczór, uczestniczyć w wydarzeniu lub skorzystać z oferty uzdrowiskowej. Nie muszą nocować. To mieszkańcy Trójmiasta, Pomorza, Polski. W tego typu rozmowach nie lubię dycho- tomii, czy coś jest dla mieszkańców, czy też dla gości i turystów. Dla wszystkich. Jeżeli nie byłoby takiego szerokiego spektrum nie mielibyśmy Ergo Areny, bo kto w 30 - tysięcznym mieście chodziłby na wydarzenia, których jest tak dużo. I to jest potencjał Sopotu. Stanowimy pewien hub kultury i wolnego czasu dla całego regionu.

**Ale to Gdańsk jest dzisiaj „petardą”, i to już w skali europejskiej. Ilościowo, jeżeli chodzi o odwiedzających, ale i jakościowo – mam na myśli ich portfel, czyli siłę nabywczą. Jak tutaj wypada Sopot? Opinie są różne, część gastronomii alarmuje, że sporo klientów prze- jął Gdańsk.**

Niedawno, w piątek chciałam iść z synem do restauracji. I dopiero w ostatni dzień udało się nam znaleźć wolny stolik, więc chyba nie jest tak źle. To wszystko jest procesem, który składa się z wielu klocków. Wyjęcie jednego klocka powoduje, że będziemy w tym samym miejscu za jakiś czas. Wszyscy płaczą po turystach skandynawskich, którzy co prawda zaczynają wracać, ale pamiętam, ile było protestów, że są głośni, że alkohol, że chcą dyskotek. No więc nie chcieliśmy dyskotek. Tymczasem nie można zabrać czegoś co jest atrakcyjne dla danego turysty, a potem narzekać, że nie przyjeżdża. Trzeba świadomie podejmować decyzje. Pandemia była takim momentem zatrzymania. Wszyscy zobaczyli pusty Sopot i pojawiły się myśli, że może to jednak nie jest dobry kierunek. Mam też wrażenie, że zmieniły się dyskoteki. Już nie ma takich miejsc, gdzie tysiąc osób się bawi.

### W Gdanskun się.

A w Sopocie nie, bo tego chcieli mieszkańcy. Pojawi się więc pytanie, czy dalej tego chcemy czy nie. Na pewno jesteśmy na etapie redefinicji oferty miejskiej i szukania swojego miejsca. Gastronomia też musi się zrewidować, że jednak nie tylko podczas sezonu, ale i po nim musi zrobić coś dobrego. Zarządzanie miastem, które jest tak różnorodnym bytem to sztuka kompromisu, ale i też podejmowania decyzji. I pewnej konsekwencji, jeżeli w jakimś dialogu na coś się zdecydujemy. Myślę, że pewne rzeczy w Sopocie udały się, dzięki trochę zero - jedynkowemu systemowi, np. nie zgadzamy się na koncerty i głośną muzykę na plaży.

### Bez muzyki gastronomia jednak traci.

W sezonie plażowym nie. Na plaży jest sporo lokali, jak każdy gra inną muzykę to odpoczynek na plaży robi się koszmarem. To wymaga kompromisu i znalezienia rozwiązań, które nie wyleją dziecka z kąpielą.

### Jest szansa na przywrócenie muzyki na plaży w Sopocie?

Sopot posiada status uzdrowiska i zawsze należy o tym pamiętać. To nie tylko zaszczyt, ale i określone zobowiązania. Nie planujemy zmian w tym zakresie. Mamy przecież Operę Leśną, klimatyczną scenę LASY. Jestem otwarta na dialog, ale na pewno nie będzie tak, że do tej pory nic nie było, a teraz wszystko będzie wolno. Nie takie są oczekiwania mieszkańców. Sama nie wiem, czy chciałabym spędzić dzień na plaży, jakby mi z jednej strony grało reggae, z drugiej rock, a z trzeciej coś innego.

**Wg GUS w Sopocie ludzi w wieku nie- produkcyjnym jest 88 na 100, a w Gdańsku 66. To oznacza, że Sopot ma niewielej ludzi niepracujących, głównie emerytów. Ich oczekiwania mogą być więc inne niż branż żyjących z turystów.**

Ale to właśnie oni są najbardziej otwarci na turystykę. Bo komu ona przeszkadza? Osobom 40+, które kiedyś bawiły się w Sopocie, kupiły tutaj mieszkanie za ciężkie pieniądze i teraz chcą mieć spokój. Ta grupa mieszkańców najbardziej chce, żeby czegoś nie robić albo robić tylko dla nich. Wbrew pozorom seniorzy, co widać po wydarzeniach, chcą mieć potańcówki z muzyką.

**Tym bardziej nie rozumiem tak daleko idących ograniczeń.**

Bo w pewnym momencie powstała taka kakofonia, że wypoczynek na plaży przestał być wypoczynkiem. Każda restauracja wystawiała głośniki, a przejście plażą, czy Monciakiem było koszmarem. Dźwięk, który się niesie nieustająco potrafi być nie do zniesienia, potrafi być męczący. Nie tego chcą mieszkańcy, jak już powiedziałam.

**Wspomniała pani, że miasto jest kompromisem. I ok. Jest jednak ryzyko, że zbytni balans będzie oznaczać, że po trochu zadowolili się wszystkich, a w efekcie tak naprawdę nikogo. Można wpaść w pułapkę nijakości. Jeszcze niedawno Sopot był wyrazisty, zdefiniowany, kojarzony jako kolebka imprezowa, pełna gwiazd i tętniących klubów. Nie każdemu się to podobało, bywało uciążliwe, ale to właśnie tutaj zjeżdżało się Trójmiasto. Był jakiś wyraźny profil i specjalizacja.**

Wszystko się zmienia, kiedyś były też wybory miss mokrego podkoszulka.

**Tak, wszystko się zmienia, tylko czym ma być teraz Sopot? O jakiego gościa i klienta chce zabiegać?**

Wiadomo, że każde miasto chce klienta premium. Takiego, który wyda pieniądze w kulturze, rekreacji czy gastronomii, który będzie szanował miejsce, w którym jest. Każde miasto turystyczne o takiego klienta zabiega. Pamiętajmy, że kiedyś turystyka była elitarna, teraz jest masowa. Dlatego trzeba cały czas szukać. Oferta



kuracyjna też jest fajnym rozwiązaniem i może być kołem zamachowym dla hoteli. Szczególnie, że nie chcemy budować sanatorium czy miejsca, gdzie mieszkają kuracjusze, ale raczej centrum rehabilitacyjne, z którego mogą korzystać też goście hotelowi.

**O ile lato jest raczej pewniakiem dla biznesu to gorzej z jesienią i zimą. Sopot staje się ciemny, a wielu przedsiębiorców walczy o przetrwanie. Tendencja jest taka, że spora część gastronomii zamyka się po sezonie. Niektórzy już nie wracają. Sopot będzie miastem sezonowym?**

Zdecydowanie całorocznym. Mówiąc o gościach z Gdańska, Trójmiasta czy Pomorza, miałam na myśli ich rolę właśnie poza sezonem. Mówiąc o rehabilitacji, czy też wydarzeniach biznesowych, kongresach też mówimy o wzmocnieniu pozasezonowości. Mamy PGS, Ergo Arenę. Właśnie do Sopotu wraca fenomenalny festiwal Dwa Teatry. Staramy się też dofinansować wydarzenia poza sezonem, na pewno chcemy być bardziej całorocznymi. I myślę, że to też się trochę zmienia, bo widzimy, że zaczynają nas odwiedzać ludzie w ferie. Mamy dobre powietrze, więc na pewno będziemy zabiegać, żeby ci goście byli cały rok.

**Dla mnie pewnym symbolem jest ulica Podjazd, główna dojazdowa do Monciaka. Wjeżdżam nią, widzę nową nawierzchnię, obok nowy woonerf i ... pusty pawilon, gdzie do 2022 roku działało kilku małych, lokalnych przedsiębiorców.**

Ile razy kupił tam pan pędzel?

**Nie kupiłem, ale bywałem w znajdujących się tam knajpach.**

To były budynki substancyjne, po zburzonej w czasie wojny kamienicy. Rada miasta zdecydowała o sprzedaży pawilonu. Podam może inny przykład, np. ulicy 3 Maja, stamtąd, po remoncie, zgłaszali się przedsiębiorcy, by święto ulicy zrobić.

**Ale ja pytam o ulicę Podjazd i sytuację sprzed jej remontu. Czym kierowała się rada miasta, władze, by pozbyć się tych ludzi? Wśród nich przedsiębiorcę, który prowadził tam swój biznes nieprzerwanie 39 lat.**

Taką decyzję podjęła Rada Miasta. Zresztą czy mamy znowu nacjonalizować pewne miejsca, czy oddawać je na wolny rynek?

**Jeżeli już je sprzedajemy to może chociaż nie usuwać działalności, tylko umożliwić im działanie jak najdłużej? Teraz pawilon drugi rok stoi pusty i niszczeje.**

Nie jestem przekonana, że aż tak żyła ta ulica. Ale dalej działa tam pracownia artystyczna, ostatnio rozstrzygnęliśmy przetarg na kolejną. Wygrała artystka rzeźbiarka.

**Żyła. Na pożegnaniu tych lokali był tłum mieszkańców. Może jest zbyt duży dystans pomiędzy urzędem miasta, a ludźmi?**

Z tego co wiem, wielokrotnie były prowadzone rozmowy z tym przedsiębiorcą. Wiedział, że lokal jest tymczasowy, substancyjny. Zresztą dziś prowadzi z powodzeniem restaurację na ul. Grunwaldzkiej. Miasto się współtworzy, nikt nie ma monopolu na wiedzę. Zrobimy coś razem zamiast przetrzucać się. Mamy to z komuny. Nikt nie uważa, że radny to mój przedstawiciel, ale, że to władza. Mamy inne myślenie niż na Zachodzie, bo cały czas pokutuje myślenie – oni i my. I ustawiamy się do zwarcia. Dotyczy

**Jesteśmy na etapie redefinicji oferty miejskiej i szukania swojego miejsca. Gastronomia też musi się zrewidować, że jednak nie tylko podczas sezonu, ale i po nim musi zrobić coś dobrego.**

to jednej i drugiej strony. Dla mnie to jest błąd. W swoim programie wyborczym stawiam na rozmowę, wiele rzeczy mnie zainspirowało i zdziwiło. Ktoś chce ławkę w jednym miejscu, młodzież chce czegoś innego, a seniorzy jeszcze czegoś innego. Tak, ale musimy rozmawiać. Kiedy inwestor nabywa nieruchomość, to zakładamy, że będzie tam realizował swój projekt tworzył dobrą przestrzeń dla biznesu czy innych usług. Ale nie zawsze to realizuje, a my nie mamy możliwości rozliczenia wizji, bo mamy wolność gospodarczą. W związku z tym zawsze jest jakieś ryzyko. Spójrzmy na dworzec. Bardzo potrzebna inwestycja. Ja też myślałam jak wszyscy, że będzie hulał. Ale jego właściciel działa jak działa, a my nie wszystkim możemy sterować.

**Czy miasto posiada jakieś instrumenty nacisku wobec takich miejsc?**

Jest Plan Zagospodarowania Przestrzennego. Mamy unikalną w skali kraju uchwałę krajobrazową. Nie możemy i nie chcemy inaczej ingerować we własność prywatną.

**Dochodzimy do relacji pomiędzy miastem, a przedsiębiorcami. I tymi lokalnymi, i tymi, którzy tutaj tylko inwestują. Jaki macie pomysł, by wspierać, a przede wszystkim budować relacje z przedsiębiorcami?**

W moim programie wyborczym jest Rada Biznesu i Punkt Obsługi Inwestora. Co do tych lokalnych, naszą rolą jest to, żeby ich działalności miały klientów, mieszkańców czy gości. To możemy próbować robić, lepiej lub gorzej. Z tym, że Trójmiasto jest specyficzne, szczególnie Gdańsk lub Sopot. Ani w Gdańsku, ani w Sopocie w przeciwieństwie do Warszawy lub Krakowa nie było w latach powojennych takiej liczby warsztatów, małych sklepików, usług i innych punktów.

**Ale mieliśmy w Sopocie sklep z fortepianami.**

Nie było jednak takiej skali. Trudno, żeby miasto wymyślało komuś biznes. Czasami jak mówimy o czymś na poziomie ogólnym to wszyscy godzą się na consensus. Ale jak

przychodzi do tego, że „to jest u mnie”, to zaczynają się schody. Wszyscy chcą więcej zieleni, mniej samochodów, ale nie daj boże komuś posadzić drzewo pod domem i zabrać miejsce parkingowe. To wszystko zespół naczyni połączonych. Widzę tutaj rolę miasta, które daje wysoką jakość życia mieszkańcom, daje usługi i rozszerza te usługi na miejscu. Stara się tworzyć taki klimat, by biznesy, które ktoś tutaj robi i wpisują się w ogólną strategię, miały klientów. W dużym skrócie. A czy to będzie sklep z warkoczykami czy restauracja powinien decydować rynek i biznes. Miasto nie powinno prowadzić działalności. I w Sopocie to się sprawdza.

**W Sopocie jest jeszcze jeden duży problem. Wielka liczba mieszkań na wynajem, które zimą stoją puste.**

Tak, ale to wymaga rozwiązań systemowych na poziomie państwa. Nie mamy mechanizmów, rząd PiS był głuchy na te potrzeby. A patrząc na głód mieszkaniowy powinniśmy je mieć, tak by opłacał się bardziej najem długoterminowy niż krótkoterminowy. Faktycznie mamy zasób mieszkań, które przez 10 miesięcy stoją puste. I nie chodzi tylko o Sopot, ale to problem ogólnokrajowy. Z drugiej strony mamy bardzo dużą grupę osób, młodych i nie tylko, którzy nie chcą posiadać. Oni chcą mieszkać w fajnym miejscu



i są w stanie wynajmować mieszkanie przez lata. Nie dążą do własności, chcą mieć swobodę, ale chcą też mieć gwarancję, że ktoś im nagle nie podniesie czynszu o 200% lub powie: „sorry, mamy teraz przez dwa miesiące letników, więc sobie coś znajdziecie”.

#### I jak to zmienicie?

Rozmawiałam już z nowym ministrem sportu i turystyki, Sławomirem Nitrasem oraz sekretarzem stanu Piotrem Borysem. Złożyłam projekt ustawy dot. najmu krótkoterminowego i mam tu zrozumienie. Rozmawialiśmy też z ekonomistami, poprosiłam o analizy i fiskalne regulacje, które, by ten najem długoterminowy preferowały. Puste okna to bolączka centrum miast, a u nas prawie cały Sopot stanowi centrum.

**Wracając do relacji z przedsiębiorcami. Oddzieliłbym tych lokalnych, drobnych od tych dużych. W Sopocie są przestrzenie i platformy wymiany myśli w dziedzinie kultury, sportu, turystyki. Czy jest jednak platforma, gdzie lokalni przedsiębiorcy mogą w sposób zorganizowany prowadzić dialog z miastem?**

Myślę, że to co do tej pory robiłam chociażby w ramach stowarzyszenia Sopot Dla Ciebie już procentuje. Widzę interakcję pomiędzy ludźmi. Takim ciałem może być Rada Biznesu, którą powołam. Nie będzie radą turystyczną, bo ta branża spotyka się w ramach Sopotkiej Organizacji Turystycznej, która cyklicznie organizuje spotkania swoich członków w ramach tzw. poranków. Do tej pory blisko 500 osób w takich spotkaniach uczestniczyło.

**Ale to było dla członków SOT. A ci co nie chcą tam należeć lub nie pasują ze względu na branżę?**

Dlatego mówię o Radzie Biznesu. Co nie zmienia faktu, że cały czas jesteśmy otwarci dla biznesu. Jak ktoś mnie pyta jak się z panią skontaktować to mówię, by napisać maila. Odbieram je osobiście.

**Samorządy tworzą jednak różne platformy, bardziej lub mniej zinstytucjonalizowane ciała do takich relacji. Robią źle?**

Nie, ale musi być chęć oddolna. Ludzie muszą chcieć ze sobą się spotykać. Mogę mnóstwo zarządzeń wydać, ale jeżeli nie będzie realnej chęci współpracy, spotkania i dyskusji, to moje działania będą nieskuteczne.

**Urząd nie musi sam wszystkiego robić, to jasne, ale powinien stawić dobre diagnozy, a im lepszy kontakt urzędu z przedsiębiorcami tym większa szansa na podejmowanie dobrych decyzji. To samo dotyczy potencjalnych, zewnętrznych inwestorów. Prosta rzecz – przeglądam stronę www urzędu w Sopocie pod kątem kontaktu biznesowego i wyskakuje mi ... kontakt do działu podatków i egzekucji. No fajnie. Na stronach innych urzędów, a zająłem do porównywalnych wielkością gmin, znalazłem szybko komórki do obsługi inwestorów, nie mówiąc o centrach przedsiębiorczości. Sopot nigdy nie potrzebywał takich narzędzi?**

Myślę, że jesteśmy postrzegani jako bardzo przyjazny i otwarty urząd. Na pewno można zrobić coś lepiej, ale nie mamy wielkich terenów inwestycyjnych. Jesteśmy miastem zamkniętym, nie mamy przedmieść i nigdy nie będziemy ich rozwijać, rozbudowywać, więc też nie szukamy nie wiadomo jakich inwestorów. Wkładamy z SOT -em bardzo dużo wysiłku w budowanie marki, bo wtedy inwestorzy chcą tutaj zaistnieć. To zawsze jest dyskusja, czy powinniśmy wystawiać się na targach, gdy mamy raptem 3 działki. Chodzi o koszt udziału w targach. Musimy brać pod uwagę skalę miasta. Oczywiście wszystko można poprawić, zrobić lepiej. I dlatego w programie mam Radę Biznesu i smartowy, skonsolidowany urząd w sensie usług dla mieszkańców, w tym dla przedsiębiorców.



# Digital marketing

w zgodzie z filozofią

**Kaizen i Kendo**

カイゼン 剣道



[www.seogroup.pl](http://www.seogroup.pl)

Gdynia | Warszawa | Londyn

Fot. Krzysztof Nowosielski



Krzysztof Kolasa, dyrektor handlowy, Doraco, Izabela Kaszubska, kierownik działu handlowego, Doraco



Piotr Siemaszko, dyrektor oddziału hydrotechniki, Doraco Investment



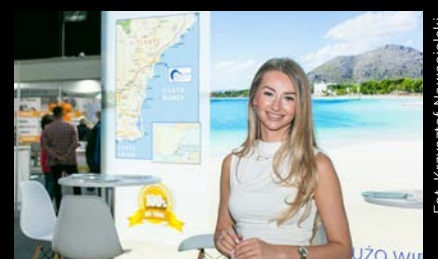
Tomasz Chamera, Prezes PZŻ, Milena Lachowicz



Monika Trams, TM Grupa Immobiliario



Joanna Ankiewicz, Agnieszka Chęcińska, Gestali Home



Katarzyna Stadnicka, RO-Spain Real Estate

Fot. Krzysztof Nowosielski



Bartłomiej Glinka, CEO Omida Group, z żoną



Lech Wałęsa, były prezydent RP



Anna Fiedoruk General Aviation Airbase, Iwona Tomczyńska, Agnieszka Kobus, Port Lotniczy Gdańsk



Anita Damrat, Michał Słomiński, Ekodeweloper

**POMORSKIE TARGI MIESZKANIOWE**

W dniach 13-14 kwietnia w Polsat Plus Arena Gdańsk odbyły się Pomorskie Targi Mieszkaniowe „dom / mieszkanie / wnętrze”. Wydarzenie kierowane jest do wszystkich osób, firm i instytucji zainteresowanych rozwojem pomorskiego rynku nieruchomości.



Sambor Mieruszewski, Instytut Dewelopera, Krzysztof Ciszak, 3City Investors, Jakub Gorazdowski, Instytut Dewelopera



Prof. Piotr Lorens, Architekt Miasta Gdańska, Eulalia Domanowska, dyrektorka PGS w Sopocie

**UROCZYSTA GALA PORTU LOTNICZEGO W GDAŃSKU**

5 kwietnia mieliśmy przyjemność uczestniczyć w uroczystej gali z okazji 50 rocznicy powstania Portu Lotniczego im. Lecha Wałęsy w obecnej lokalizacji w Gdańsku oraz 30-lecia powołania spółki Port Lotniczy. W wydarzeniu, które odbyło się w AmberExpo uczestniczyli przedstawiciele linii lotniczych z Polski i zagranicy, branży transportowej i turystycznej, lotniskowi kontrahenci, współpracownicy i przyjaciele. Nie zabrakło także znanych postaci pomorskiej kultury i sportu, które uświetniły piątkowe wydarzenie. Byli to m.in. aktorzy Dorota Kolak, Mirosław Baka, Grzegorz Gzyl i Bernard Szyk, muzyk Krzysztof Skiba i lekkoatletka Anna Rogowska.



Tomasz Klokowski, prezes Portu Lotniczego Gdańsk



Michał Cieśliński, Michał Skrajda, PG Investments



Bernard Powszuk, Kamil Nowacki, Play



Artur Malek, Michał Wojtyczka, Adam Walentyłowicz, Dach4u



Agnieszka Michajłow, rzeczniczka Portu Lotniczego Gdańsk



Łukasz Greinke, Rada Interesantów Portu Gdańsk, Angelika Cieślowska, prezes zarządu Doraco



Agnieszka Kowalczyk-Król, Mikołaj Król, prezes Conrad S.A., Helena Król



Od lewej: Jerzy Czarnek, Lloyd Register, Wojciech Tomczak, wiceprezes Conrad S.A., Marcin i Monika Bakiera



Piotr Grzelak, zastępca prezydenta Miasta Gdańska

Fot. Krzysztof Nowosielski



Paweł Orłowski, wiceprezes Amberexpo, Jan Kozłowski, były marszałek woj. pomorskiego



Sebastian Kulbikowski, właściciel Swederm



Adam Żołnowski, wiceprezes Baltic Hub, Michał Kaczmarczyk, prezes Ryanair Buzz



Od lewej: armator jachtu, Helena Król, Matka Chrzestna jachtu Extra Time, Mikołaj Król, prezes Conrad S.A.

**CHRZEST NOWEJ JEDNOSTKI ZE STOCZNI CONRAD SHIPYARD**

„Extra Time” - taką nazwę otrzymał podczas chrztu jacht wyprodukowany przez gdańską stocznice Conrad Shipyard. Jego nabywcą został francuski finansista na stałe mieszkający w Londynie, który osobiście odebrał 21 kwietnia jednostkę.



Ireneusz Źwirko z żoną, Crist S.A., Piotr Maciaszek, Kuke S.A.



Jolanta Słoma, Mirosław Trymbulak



Tomasz Wawrzkiwicz, dyrektor sprzedaży BFM Senactive, Kaja Koczurowska-Wawrzkiwicz, prezes zarządu Hipodrom Sopot



Katarzyna Gruszecka-Spychała, wiceprezydentka Gdyni



Małgorzata Paluch-Konkol, Maciej Ceitel, Magdalena Krupska, Bank Santander



Natalia i Alex Clarke, Denison Yachting, Marcin Czarniawski, Project Manager Conrad S.A.



Goście wydarzenia przed jachtem Extra Time

Fot. Krzysztof Nowosielski



Magdalena Rutkowska, Łukasz Domański, Lucyna Leśniak



prof. dr hab. Iwona Sagan,  
prof. dr hab. Maciej Wołowicz, Uniwersytet Gdański



Małgorzata Godlewska, Sławka Ligenza-Hill, Elżbieta Krasieńska,  
Kasia Michalczywska, grupa malarska Malwy

Fot. Krzysztof Nowosielski



Ewa Żuryn, GreenKing, Jerzy Czapl, Centrum Szkolenia Barmanów



Adam Bańczyk, Prezes Zarządu, Grzywa Końska



Marcin Świder, doradca kulinarny, Iglotex, Angelika Gadomska, Iglotex,  
Patrycja Piwowar, Iglotex



Matylda, Sławka Ligenza-Hill,  
dr hab. Maja Grabkowska, Uniwersytet Gdański

## „LA PRIMAVERA” W LA CREMA D’ITALIA

Sopocka kawiarnia La Crema d’Italia gościła niedawno kolejne wydarzenie z cyklu Pink Corner of Taste & Art. Tym razem uczestnicy mogli podziwiać wystawę „La Primavera” Sławki Ligenza Hill, którą od 2006 związana jest z grupą malarską Malwy.



Lucyna Jata, choreograf, Sławka Ligenza-Hill, artystka malarka



Dorota Steck, Nordsoft



Krzysztof Remiszewski, Food Service Director, Sokolów



Maciej Włodarczyk, Prezes Zarządu Iglotex,  
Krzysztof Szulborski, Prezes stowarzyszenia Kucharzy Polskich



Barbara Kaszuba, Sławka Ligenza-Hill



Sławka Ligenza-Hill,  
Barbara Glaza, właścicielka Galerii Sztuki Glaza Expo Design



Małgorzata Godlewska, Kasia Michalczywska, Elżbieta Krasieńska,  
Sławka Ligenza-Hill, Barbara Glaza, Glaza Expo Design, Per Dahlberg,  
sopocki artysta, Anna Dahlberg, architekt



Magdalena Jakubek, Specjalista ds. Marketingu, Lubiana

## MADE IN FENOMEN

4 kwietnia w gdańskiej restauracji Fenomen odbyło się największe wydarzenie kulinarne branży gastronomicznej - Made in Fenomen. Współorganizatorami spotkania było Stowarzyszenie Kucharzy Polskich. Głównym założeniem wydarzenia było połączenie idei targowej ze spotkaniem branży HoReCa.



Wiktoria Konowada, Nutella

Fot. Piotr Żagiel



Robert Dziobiak Dyrektor Zarządzający British Auto Zdunek, Jacek Górski  
Managing Director Inchcape Poland



Marcin Kąkol, Network Development Director JLR Poland, Jarosław Kwiecień, Sales Operations Manager, JLR Poland

## OTWARCIE NOWEGO SALONU BRITISH AUTO ZDUNEK

13 kwietnia miał miejsce oficjalny event otwarcia salonu British Auto Zdunek - Jaguar Land Rover Zdunek. Nowa lokalizacja mieści się przy Alei Grunwaldzkiej 241 w Gdańsku.



Krzysztof i Marta Krasnowscy, Klienci British Auto Zdunek



Arkadiusz Stefański, ambasador Paczki Wędlin z Rusiborza,  
Agnieszka Budasz, Anna Lester, Dawid Lester



Maciej Romaniuk, Małgorzata Romaniuk, Kotanyi



Andrzej Lawniczak, Stowarzyszenie Kucharzy Polskich



Michał Kreft, Jakub Karkoszka, Kraftvent



Robert Bochenko



Od lewej: Katarzyna Jędrocha, w środku: Kamil Kukulka, Doradca Zarządu Ergo Arena, z zoną, Arkadiusz Jędrocha



Tadeusz Zdunek, Prezes Grupy Zdunek, z żoną



Od lewej: Komelia Ziółkowska, Marketing BAZ, Janusz Czucha,  
Automotive Regional Director BNP, Magda Dzienski, Dyrektor ds. Rynku Samochodowego BNP



Cezary Grenda, właściciel Cytrynówki Świętokrzyskiej



Rafał Westa, Fanex, Krzysztof Kilanowski,  
Regionalni Koordynatorzy Sprzedaży, Fanex



Rafał Chudzik, Nestle, Grzegorz Nikielski, Monika Kamińska

Fot. Krzysztof Nowosielski



Artur Waciewicz, Dominika Król-Waciewicz, Opensea, założyciele klubu Parker Elite Club



Od lewej: Ewa Salicka, Monika Stefanowicz, Paweł Wygnańczuk, Izipak, Natalia Salicka, White Wood, Daniel Salicki



Od lewej: Wojciech Lazarowicz, KappVino, Grażyna Wiatr, Magazyn Pomorski, Paweł Wygnańczuk, Monika Stefanowicz, Izipak



Urszula Nur, Adam Wójcik, Awpol

## OTWARCIE KLUBU PARKER ELITE CLUB

Firma Opensea zaprosiła na uroczyste otwarcie Klubu Parker Elite Club, zrzeszającego właścicieli i sympatyków marki Parker Poland. Wydarzenie odbyło się w gdyńskim Super Yachts Club.



Artur Waciewicz, Opensea, Remigiusz Piłgowski, Parker Poland



Daniel Salicki, Christopher Scott, właściciel Parker Poland, Remigiusz Piłgowski, Parker Poland



Od lewej: Jerzy i Anna Wolscy, Mirella i Grzegorz Kuźniar, Botanic Help, Christopher Scott, właściciel Parker Poland

Fot. Krzysztof Nowosielski



Barbara Sroka, p.o. dyrektora IKM, Maksymilian Kieturakis, Aleksandra Kieturakis



Od lewej: Krzysztof Czyżewski, Aleksandra Wojtaszek, Monika Herceg, Piotr Grzelak

## NAGRODA LITERACKA EUROPEJSKI POETA WOLNOŚCI

19 kwietnia po raz kolejny wręczono Nagrodę Literacką Miasta Gdańska Europejski Poeta Wolności. Uroczystość odbyła się w Instytucie Kultury Miejskiej, a tegorocznymi laureatkami zostały Monika Herceg i Aleksandra Wojtaszek. Prestiż Magazyn Trójmiejski po raz kolejny miał przyjemność patronować wydarzeniu.



Piotr Grzelak, zastępca prezydenta Gdańska ds. zrównoważonego rozwoju i inwestycji



Michał Rusinek, tłumacz, pisarz



Od lewej: Magdalena Pytel, Mirela Iwanowa, Katarzyna Szal, Anja Ermaja, Arvis Viguls, Piotr Ruciński



Monika Herceg, Aleksandra Wojtaszek, laureatki Nagrody Literackiej Europejski Poeta Wolności

# WIECZÓR PRAWDZIWYCH KONESERÓW

# Sztuka WIELU TWARZY



## TRUE

steaks & seafood

UL.CHMIELNA 10; GDAŃSK +48 727 600 601

WIĘCEJ O WYDARZENIACH



# ZNAJDZIECIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

**KAWIARNIE**  
**Cukiernia Umam**, Gdańsk, ul. Hemara 1; **Umam Marina**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; **Marmolada Chleb i Kawa**, Gdańsk, ul. Słomimskiego 5 (osiedle Garnizon); **Mount Blanc**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Costa Coffee**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Sztuka Wyboru**, Gdańsk, ul. Słowackiego 19; **Rosse Rosse**, Gdynia, ul. Świętojańska 45 (Baltic Plaza); **Costa Coffee**, Gdynia, Centrum Riviera; **Mamma Mia Cafe**, Sopot, Plac Żdrojowy 2; **Cyganeria**, Gdynia, ul. 3 Maja 27; **Giaccu Balika**, Gdynia, ul. Piastowskiego 30; **Alt Cafe**, Gdynia, ul. Legionów 112/11 (Altus); **Cafe Resto**, Sopot, Hotel Rezydent; **Mount Blanc**, Sopot, Centrum Hafnera; **Cafe Ferber**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 48; **Pijalnia czekolady E. Wedel**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Pijalnia czekolady E. Wedel**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; **Bistro Walter**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 61; **Capuccino Cafe**, Sopot, Zamkowa Góra 25; **Pociąg do kawy**, Sopot, Sopot, Centrum; **La Crema**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14; **La Bagatela**, Sopot, Dworcowa 5; **Columbus Bistro & Cafe Kawiarnia**, Gdańsk, ul. Nowicza 9; **Columbus Caffee**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Etno Cafe**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Bacio di Caffè**, Sopot, ul. Grunwaldzka 4/6; **Park Cafe**, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 96/98; **Lavenda Cafe & Galeria**, Gdynia, ul. Starowiejska 11; **Tłok**, Gdynia, ul. Wybickiego 3; **Al. Browar**, Gdynia, ul. Starowiejska 40B; **Pawilon**, Sopot, ul. Hafnera 7/9; **Kotka Cafe**, Gdańsk, ul. Polanki 124 D; **Fit Cafe**, Sopot, ul. Podjazd 11; **Bosko**, Gdańsk, al. Jana Pawła II 3A;

**RESTAURACJE/PUBY/KLUBY**  
**Po Naleśniku**, Gdańsk, City Meble, al. Grunwaldzka 111; **Jagssop**, Gdańsk, św. Ducha 14B; **Al. Browar**, Gdańsk, ul. Wajdeloty 21; **Avocado Vegan**, Gdańsk, ul. Wajdeloty 25; **Surfburger Chelm**, Gdańsk, ul. Cieszyńskiego 1C; **Surfburger Wrzeszcz**, Gdańsk, ul. Trubadurów 2; **Surfburger Śródmieście**, Gdańsk, ul. Garmarska 30; **Surfburger Gdynia**, Sopot, ul. Kosciuszki 10; **Surfburger Gdynia**, Gdynia, ul. Abraham 11; **Rottedam Wie Bar**, Gdańsk, ul. Chmielna 10/11/12; **Niepokorni**, Gdańsk, ul. Chmielna 26; **Riverside by Pilser**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Tytle**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Woosabi**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **True, Gdańsk**, ul. Chmielna 10; **Jak się masz Bistro**, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 24; **Stary Manez**, Gdańsk, ul. Słowackiego 3; **Mami Sushi**, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 5; **Wozownia**, Gdańsk, ul. Gradowa 6; **Pivnicza Rajców**, Gdańsk, ul. Długi Targ 44; **Zafishowani**, Gdańsk, ul. Tokarska 6; **Chang**, Gdańsk, ul. Dmowskiego 15; **Oficyna**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 415 (Argon); **Grass**, Gdańsk, ul. Szaroka 12/11/12; **Winiowski**, Gdańsk, ul. Piwna 22; **Motlawa**, Gdańsk, ul. Stara Stoczna 2/1; **Trattoria Bresno**, Gdańsk, ul. Krasińskiego 9B/1; **Tekstylija**, Gdańsk, ul. Szeroka 11; **AIOUI inspired by Gdańsk**, ul. Partyzantów 6; **BonZur**, Gdańsk, ul. Piwna 36; **Majolik**, Gdańsk, ul. Jana Uhpagnia 23; **Machina**, Gdańsk, ul. Chlebnička 13/16; **Fishmarket**, Gdańsk, Targ Rybny 6; **Fellini**, Gdańsk, Targ Rybny 6; **Correze**, Gdańsk, ul. Stara Stoczna 2/7; **Hard Rock Cafe**, Gdańsk, ul. Długi Targ 35/38; **Goldwasser**, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 22; **Lao Thai**, Gdańsk, Targ Rybny 11 wjeście od Motławy; **Sempre**, Gdańsk, Targ Rybny 11 wjeście od Motławy; **Mto Sushi**, Gdańsk, ul. Szeroka 50; **La Cucina**, Gdańsk, ul. Szeroka 86; **Patio Espanol**, Gdańsk, ul. Tandeta 1; **Restauracja Flanman**, Gdańsk, ul. Otowianka 1; **Restauracja Szafarnia** 10, Gdańsk, ul. Szafarnia 10; **Itzakaya Sushi**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; **KOKU Sushi**, Gdańsk, (Olivia Business Centre), ul. Grunwaldzka 472; **Lula**, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 4 (Garnizon); **Prive Panga**, Gdańsk, ul. Słowackiego 21 (Garnizon); **Elksir**, Gdańsk, ul. Hemera 1 (Garnizon); **Lobster**, Gdańsk, Olivia Business Centre; **Tawerna**, Gdańsk, ul. Powornicza 19/20; **Mon Balcas**, Gdańsk, ul. Piwna 36/39; **Browarna**, Gdańsk, ul. Szafarnia 9; **Gdańskie Bowle**, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 11; **Mono Kitchen**, Gdańsk, ul. Piwna 28/30; **Restauracja Magiel**, Gdańsk, ul. Toruńska 12; **Tu Można Marzyć**, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 25; **Meso Ramen**, Gdańsk, ul. Obronców Wybrzeża 17/4; **Falowiec**, Gdańsk, ul. Obronców Wybrzeża 2; **Pobite Gary**, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 21; **Tako**, Gdańsk, ul. Słowackiego 13A/1; **Prepiz** na Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 132/5; **Meat Shack BBQ**, Gdańsk, ul. Ludwika Waryńskiego 26/27; **Papierowka**, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; **Canis Restaurant**, Gdańsk, ul. Ogarna 27/28; **Guga Sampa & Spicy**, Gdańsk, ul. Stara Stoczna 2/9; **La Pampa Steakhouse**, Gdańsk, ul. Szeroka 32/35; **Gvara**, Gdańsk, ul. Chlebnička 48/51; **Fino**, Gdańsk, ul. Grzaska 1; **F-bone Steak House**, Gdańsk, ul. Długi Targ 22; **Long Street 52**, Gdańsk, ul. Długa 52/53; **Restauracja Sapere**, Gdańsk, ul. Tkacka 27/28; **Kozłowa Złota Brama**, Gdańsk, ul. Długa 81/83; **Nieszuka Restaurant&Bar**, Gdańsk, ul. Mariacka 2/3; **Neighbour's Kitchen**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11/ ul.2; **Chleb i Wino**, Gdańsk, ul. Stągiewna 17; **Słony Spichlerz**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Wolowina Bistro**, Gdańsk, ul. Zabi Kruk 16; **Stacja Food Hall**, Gdańsk, Galeria Metropola; **Menya Musashi**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **4 Piętro Bistro & Restaurant**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattana); **Trafik Jedzenie i Przyjaciele**, Gdynia, ul. Skwer Kosciuszki 10; **Tokyo Sushi**, Gdynia, ul. Mścowa 9; **Oberża 86**, Gdynia, ul. Starowiejska 30; **Neon**, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 9; **F.Minga**, Gdynia, Bulwar Nadmorski im. Feliksa Nowowiejskiego; **Ducha66**, Gdańsk, ul. Świętego Ducha 66; **POP** in Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 64; **Bistro Serwis**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241; **Milo Mi**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245; **Punkt**, Gdynia, ul. Władysława IV 59; **Moje Miasto**, Gdynia, Skwer Kosciuszki 15; **Głuchy Telefon**, Gdynia, ul. Świętojańska 52; **Conno Restaurant**, Gdynia, CH Klif; **Del Mar**, Gdynia, Plaża Miejska Śródmieście; **Hashi Sushi**, Gdynia, ul. Przebendowskiego 38; **Chwila Moment (restauracja i kawiarnia)**, Gdynia, im. Bora Komorowskiego; **Barraçuda**, Gdynia, Bulwar Nadmorski 10; **Browar Port Gdynia**, Bulwar Nadmorski; **Vinegro di Rocca**, Gdynia, ul. Zawiszy Czarnego 1; **Pasta Miasta**, Gdynia, ul. Świętojańska 46; **Aleja 40**, Gdynia, ul. Aleja Marszałka Józefa Piłsudskiego 40; **Tako Bar**, Gdynia, ul. Świętojańska 21; **Malika**, Gdynia, ul. Świętojańska 69; **Casa Cubeddu**, Gdynia, ul. Spółdzielcza 1; **Tłusta Kaczka**, Gdynia, ul. Spółdzielcza 2; **Sztuczka**,

Gdynia, ul. Abraham 40; **Ogniem i Piecem**, Gdynia, ul. Świętojańska 87; **Mąka i Kawa**, Gdynia, ul. Świętojańska 65; **Biały Królik**, Gdynia, ul. Folwarczna 2; **Mondo di Vinegro**, Gdynia, ul. Polska 1; **Pescado**, Gdynia, ul. Zwycięstwa 243; **Pietrwas Krew i Woda**, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 41; **Śródmieście**, Gdynia, ul. Mścowa 9; **Cozzi**, Gdynia, ul. Władysława IV 49; **Tawerna Orlowska**, Gdynia, ul. Orłowska 1; **Przystanek Orłowa**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 237/3; **La Vita**, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 80/86; **Jakubiak w Sopocie**, ul. Wybickiego 48; **Pelican**, Sopot, Bohaterów Monte Cassino 63; **Thai Thai**, Gdańsk, ul. Podgarbary 10; **Aquarella**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35 (Villa Aqua); **Thai Thai**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Błękitny Pudel**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 44; **U Kucharzy**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 60; **Pizzeria Sempre**, Sopot, ul. Grunwaldzka 25; **Tawerna Orlowska**, Sopot, ul. Orłowska 1; **Przystanek Orłowa**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 49; **White Marlin**, Sopot, Al. Wojska Polskiego 1; **No 5**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 5/U4; **Browar Miejski Sopot**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 35; **Crudo**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Crudo**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; **Tapas de Ruocla**, Sopot, ul. Generała Józefa Pułaskiego 15; **Pak Choi**, Sopot, ul. Morska 4; **Pieprz**, Sopot, ul. Hafnera 7; **Smak Morza**, Sopot, al. Franciszka Mamuszki 2; **Atelier Sopot**, al. Franciszka Mamuszki 2; **Restauracja Amiel**, Sopot, ul. Jana Kazimierza 2; **Restauracja Petit Paris**, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16; **Restauracja Pinokio**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 45; **Bulaj**, Sopot, Al. Franciszka Mamuszki 22; **737 Les Trois Villes**, Sopot, Al. Niepodległości 737; **Fidel**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **Hashi Sushi**, Sopot, Centrum; **Whiskey on The Rock**, Dworzec Sopot; **Bagażownia**, Dworzec Sopot; **Seafood Station Restaurant, Bar & Grill**, Dworzec Sopot; **Union**, Hipodrom Sopot; **Polskie Smaki**, Sheraton Sopot; **Ware**, Sheraton Sopot; **Pelikan**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Team Spirit Sopot**, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Bistro Walker**, Sopot, ul. Generała Józefa Bema 6; **Prosty Temat**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 60; **U Kucharzy**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 60; **Moshi Moshi Sushi**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63/1; **Chianti Grill Bar**, Sopot, Generała Kazimierza Pułaskiego 19/1; **Szklarnia**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 25; **Trzy Siestry**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **BOTO**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 54B; **La Mareja**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 38/2U; **No.5 beer bar & coffeehouse**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 5/U2; **Starter's**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Prosto**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Dolce Vita**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Godding**, Sopot, ul. Smólna 21; **Symfonia Smaków**, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; **Zacny Liść**, Gdańsk, Stary Rynek Oliwki 19; **Zakwasownia**, Gdańsk, ul. Nowicza 2; **Kulimamy mioty**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 14/1; **Bombay Sopot**, Plac Żdrojowy 1; **Endi Wine House**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 9; **Joko Sushi**, Gdańsk, ul. Piastowska 67; **Sopoko Pizza**, Gdańsk, ul. Waryńskiego 21; **Hora de Espana**, Gdańsk, Wały Jagiellońskie; **28/30**; **Al Mariachi**, Gdańsk, ul. Grodzka 16

**SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE**  
**Love Hair and Barber Shop**, Gdańsk, ul. Rakoczego 9/U6; **Atelier Brzozowski**, Gdańsk, Podwale Gdanskie 109/112B; **Quiris**, Gdańsk, ul. Galczyńskiego 12; **Club Fryzjerski Alternative**, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 471; **Jacques Andre**, Gdańsk, ul. Elzbietyńska 9/10; **Salon Fryzjersko-kosmetyczny Excellent0**, Gdańsk, ul. Rajska 1/5A; **Prive Club Fryzjerski**, Gdańsk, ul. Rajska 1/5; **Institut Piękna Dolce Vita**, Gdynia, Skwer Kosciuszki 18; **Iwona Donarska - Permanent Make Up Academy**, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43/lok.27; **Brański Salon**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/14 (Nowe Orłowo); **Salon Sopot**, Sopot, ul. Al. Niepodległości 775; **Salon kosmetyczno-fryzjerski Sopotki Styl**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46; **Salon urody Draus**, Sopot, ul. Niepodległości 739/1; **Dolce Vita Beauty Box**, Sopot, ul. Sobieskiego 2; **HairBar**, Sopot, Sheraton; **Dom Zdrowjowy**, Falia Gdańsk, Gdańsk, ul. Hynka 65; **Institut Urody POR FAVOR**, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 15/U2; **Easy Barbers**, Gdańsk, ul. Miłozza Białozeskiego 10; **Secret Avenue**, Gdańsk, ul. Partyzantów 3; **Baltica Beauty**, Gdańsk, ul. Partyzantów 8; **Lorenza**, Gdańsk, ul. Trzy Lipy 4/2; **Underground BarberShop**, Gdańsk, ul. Garmarska 7/6/9; **QUIRIS House of Hair&Beauty**, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 15; **Expert K&L**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **LoveHair & BarberShop**, Gdańsk, ul. Franciszka Rakoczego 9/U6; **Yasumi**, Gdynia, ul. Łuzycza 1B; **Abacosun Institut Urody**, Gdynia, ul. Wielkopolska 168 / ul. i Olgerda 45; **Petite Perle**, Gdańsk, ul. Beniewskiego 15; **Cutting Club**, Gdynia, al. Zwycięstwa 237/1; **Cichy Design**, Gdańsk, Al. Jana Pawła II 11a / Olivia Business Centre (Olivia Point&Tower); **Strefa Piękna i guest**, Gdańsk, Polnyca 3/2; **MT Salon Beauty by Magdalena Trzcinska**, Gdańsk, ul. Obronców Wybrzeża 3

**SPA&WELLNESS**  
**Five Senses**, Gdańsk, ul. Nowicza 4; **Thao Thai**, Gdańsk, ul. Szeroka 86/87; **Beauty Derm Institut-Medical Day SPA**, Gdańsk, ul. Kapliczna 30; **Institut SPA w Hotelu Dwór Oliwski**, Gdańsk, ul. Bytowska 4; **Bali SPA**, Gdańsk, ul. Szeroka 42/43; **Quadrille Spa**, Gdynia, ul. Folwarczna 2; **Institut Genesis**, Gdynia, ul. Ejsmondka 2; **Vanity Day Spa**, Gdynia, ul. 1 Armii WP 26/1U; **OXO Luxury Spa**, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; **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; **Body & Mind Clinic**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 413; **Diamond Clinic**, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 22; **Spa Hotel Harza**, Gdańsk, ul. Jana Pawła II 11a / Olivia Business Centre (Olivia Point&Tower); **Strefa Piękna i guest**, Gdańsk, Polnyca 3/2; **MT Salon Beauty by Magdalena Trzcinska**, Gdańsk, ul. Obronców Wybrzeża 3; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuzycza 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuzycza 9; **Volvo DRYAD**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbąska 81; **Carer Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Duszkienna 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Wolvo DRYAD**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łuzycza 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuzycza 9; **Volvo DRYAD**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbąska 81; **Carer Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Duszkienna 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Wolvo DRYAD**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łuzycza 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuzycza 9; **Volvo DRYAD**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbąska 81; **Carer Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Duszkienna 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Wolvo DRYAD**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łuzycza 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuzycza 9; **Volvo DRYAD**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbąska 81; **Carer Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Duszkienna 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Wolvo DRYAD**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łuzycza 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuzycza 9; **Volvo DRYAD**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbąska 81; **Carer Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Duszkienna 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Wolvo DRYAD**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łuzycza 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuzycza 9; **Volvo DRYAD**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbąska 81; **Carer Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Duszkienna 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Wolvo DRYAD**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łuzycza 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuzycza 9; **Volvo DRYAD**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbąska 81; **Carer Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Duszkienna 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Wolvo DRYAD**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łuzycza 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuzycza 9; **Volvo DRYAD**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbąska 81; **Carer Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Duszkienna 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Wolvo DRYAD**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łuzycza 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuzycza 9; **Volvo DRYAD**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbąska 81; **Carer Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Duszkienna 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Wolvo DRYAD**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łuzycza 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuzycza 9; **Volvo DRYAD**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbąska 81; **Carer Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Duszkienna 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Wolvo DRYAD**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łuzycza 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuzycza 9; **Volvo DRYAD**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbąska 81; **Carer Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Duszkienna 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Wolvo DRYAD**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łuzycza 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuzycza 9; **Volvo DRYAD**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbąska 81; **Carer Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Duszkienna 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Wolvo DRYAD**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łuzycza 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuzycza 9; **Volvo DRYAD**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbąska 81; **Carer Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Duszkienna 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Wolvo DRYAD**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łuzycza 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuzycza 9; **Volvo DRYAD**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbąska 81; **Carer Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Duszkienna 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Wolvo DRYAD**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łuzycza 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuzycza 9; **Volvo DRYAD**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbąska 81; **Carer Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Duszkienna 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Wolvo DRYAD**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łuzycza 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuzycza 9; **Volvo DRYAD**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbąska 81; **Carer Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Duszkienna 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Wolvo DRYAD**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łuzycza 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuzycza 9; **Volvo DRYAD**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbąska 81; **Carer Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Duszkienna 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Wolvo DRYAD**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łuzycza 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuzycza 9; **Volvo DRYAD**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbąska 81; **Carer Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Duszkienna 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Wolvo DRYAD**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łuzycza 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuzycza 9; **Volvo DRYAD**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbąska 81; **Carer Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Duszkienna 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Wolvo DRYAD**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łuzycza 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuzycza 9; **Volvo DRYAD**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbąska 81; **Carer Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Duszkienna 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Wolvo DRYAD**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łuzycza 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuzycza 9; **Volvo DRYAD**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbąska 81; **Carer Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Duszkienna 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Wolvo DRYAD**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łuzycza 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuzycza 9; **Volvo DRYAD**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbąska 81; **Carer Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Duszkienna 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Wolvo DRYAD**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łuzycza 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuzycza 9; **Volvo DRYAD**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**,



**Bistro Oliwa**  
MODERNA & KAISER



## Kulinarna przygoda w centrum gdańskiej Oliwy

śniadania — dania główne — słodkie wypieki

 [bistro.oliwa](https://www.instagram.com/bistro.oliwa)

Aleja Grunwaldzka 501

[bistro-oliwa.pl](https://www.bistro-oliwa.pl)