

prestiz

magazyn trójmiejski

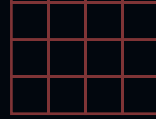
MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 2 (2026)

STEFAN CHWIN I JEGO ARCHIPELAG

**GALERIA
GLAZA**
35 LAT NIEZALEŻNOŚCI

PRZEMYSŁAW TARNACKI
ROLEX SYDNEY-HOBART
NAJTRUDNIEJSZY START W KARIERZE

VOLVO ES90
ELEKTRYCZNA CISZA,
KTÓRA ROBI WRAŻENIE



SKYCITY

GDYNIA

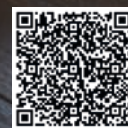


Twój adres determinuje Twój styl życia



Jedyne takie miejsce w Polsce

Tylko mieszkając w SKYCITY Gdynia – w sąsiedztwie wzgórz Trójmiejskiego Parku Krajobrazowego, blisko ścisłego centrum miasta, z widokiem na morze – możesz płynnie przemieszczać się między tętniącą życiem metropolią z wielkomiejskimi atrakcjami a ciszą bukowego lasu. Możesz też odpocząć na nadmorskim bulwarze, plaży, moło lub klifie. Następnie wracasz do komfortu swojego apartamentu, z udogodnieniami wspierającymi dobrostan. Poczucie harmonii nie jest tutaj jedynie potrzebą, a stanem naturalnym. SKYCITY Gdynia pozwala żyć intensywnie, ale oddychać spokojnie.



Poznaj ofertę apartamentów | tel. 58 760 07 48 | allcon.pl

ALLCON

HARBOR



Harbor Residence Sopot, ul. Świemirowska 6

HARBOR DEVELOPMENT
CURATED PREMIUM RESIDENTIAL PROJECTS

www.harbordevelopment.pl





FELIETON

- 8 OD NACZELNEGO
- 10 AGATA GREŃDA - BEZ PRZESADY!
- 12 ZBIGNIEW CANOWIECKI – OBSZAR STRATEGICZNEJ INTERWENCJI
- 14 KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄDUJE – ARKADIUSZ HRONOWSKI
- 16 ALE NUMER!
- 18 NOWE MIEJSCA

TEMAT Z OKŁADKI

- 20 STEFAN CHWIN I JEGO ARCHIPELAG

WIRTUALNE TRÓJMIASTO

- 28 TRÓJMIESKIE INSTASTORY - @DOMINIKAZBLEWSKA

PODRÓŻE

- 30 SŁOWACJA - STANĄC NA DACHU TATR

KULINARIA

- 34 KAMIL SĄDKOWSKI – LIZNAĆ EKRAŃ
- 36 ŻUR-O-MANIA

DESIGN

- 42 JAKA PIĘKNA SAMOWOLKA – JAN SIKORA
- 44 POWRÓT DO ŹRÓDEŁ
- 48 NOWY ROZDZIAŁ WILLI EDEN
- 52 CZERWONY DYWAN
- 54 MADE IN 3CITY – GDYNIA STO*RY - NIC NIE DZIEJE SIĘ SAMO

MODA

- 58 AURELIA & ZWEI FRAUEN - FORMA SIOSTRZANA

ZDROWIE I URODA

- 62 30 SEKUND, KTÓRE MOŻE URATOWAĆ ŻYCIE

- 64 CHIRURGIA PLASTYCZNA BEZ ILUZJI
- 70 JOGA - JAK WYBRAĆ WŁAŚCIWE ZAJĘCIA

KULTURA, SZTUKA I ROZRYWKA

- 72 GLAZA TOTALNA
- 78 WYSTAWA O WIĘZI CZŁOWIEKA Z OCEANEM
- 82 POD ZNAKIEM DOBROCZYNNOSCI
- 84 BLUGRASS - DOBRE MIEJSCA, DOBRY CZAS
- 86 PIERWSZE TARGI KSIĄŻKI W GDYNI
- 88 BIBLIOTECZKA PRESTIŻU
- 90 PRESTIŻOWE IMPREZY

MOTORYZACJA

- 96 VOLVO ES90 - ELEKTRYCZNA CISZA, KTÓRA ROBI WRAŻENIE
- 100 VOLVO ES90 - FLAGOWY ELEKTRYK W SALONIE VOLVO DRYWA
- 102 RADIOWO-MOTORYZACYJNA TĘSKNOTA ZA PRL - WIRAŻ, RAJD I TRAMP

SPORT

- 106 SYDNEY-HOBART - "NAJTRUDNIEJSZY START W KARIERZE"

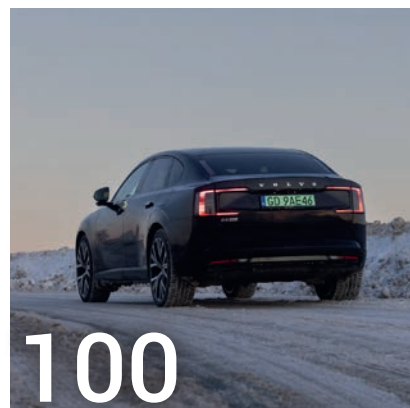
BIZNES

- 110 LOTNISKO GDAŃSK - PODRÓŻ W STYLU PREMIUM
- 112 ALEKSANDRA KOSIOREK - NASZĄ TRADYCJĄ JEST NOWOCZESNOŚĆ

KRONIKA PRESTIŻU

- 116 GALA PRACODAWCÓW POMORZA
- 118 OTWARCIE WINIARNI BMG WINE&FRIENDS
- 118 WERNISAŻ WYSTAWY MAGDALENY TUŹNIK
- 120 PREMIERA VOLVO ES90

nr 2/2026 (182) www.prestiztrojmiasto.pl



WHERE
spring awakens



FORUM
GDAŃSK

W OCZEKIWANIU NA DZIEŃ KOBIET

Nikt nie ma wątpliwości, że przez tysiąclecia kobiety były w gorszej pozycji od mężczyzn. Dopiero wiek XX przyniósł rewolucyjne zmiany na lepsze, przede wszystkim zrównujące ich prawa z mężczyznami. Oczywiście nie wszędzie, bo te zmiany na korzyść objęły przede wszystkim kraje zaliczane do zachodniej cywilizacji, lepiej rozwinięte i bogatsze. A XXI wiek to już przyspieszenie procesów prokobiecych, co szczególnie widać w Unii Europejskiej. Równolegle jednak wciąż działa świat, gdzie kobiety nie tylko są w gorszej pozycji społecznej i ekonomicznej, ale zagrożone jest ich zdrowie i życie. Można wręcz zaryzykować twierdzenie, że przed wiekami kobiety na całym świecie znajdowały się mniej więcej w podobnej pozycji względem mężczyzn, niezależnie od regionu, panującej kultury i światopoglądu. Gdzieś było trochę lepiej, gdzieś trochę gorzej, ale przepaści nie było. Dziś świat przypomina zlepek zupełnie odmiennych rzeczywistości, które dzieli prawdziwy kosmos. W tym samym czasie gdy Europejka spotyka się w gronie przyjaciółek, by wspólnie celebrować różne wymiary kobiecości przy lampce wina to niejedna Afrykanka zastanawia się jak przeżyć kolejną noc, by nie dać się zgwałcić. Bez żadnej ochrony, bez żadnych praw.

Dzisiaj na ustach całego świata jest Iran. Kraj islamski, który stanowi zagrożenie militarne dla świata i morduje własny naród, szczególnie represjonując kobiety. Dlatego USA i Izrael rozpoczęły tam militarną interwencję.

Tymczasem tuż obok jest Afganistan. W 2001 ten kraj zajęły wojska USA i ich sojusznicy (w tym Polska), by równo 20 lat później nagle go opuścić. Dwadzieścia lat względnej wolności religijnej wychowało nowe pokolenie kobiet, które po nagłym opuszczeniu tego kraju przez Amerykanów zostało pozostawionych samym sobie. Chyba nie ma nic gorszego jak dać komuś nadzieję, a potem jej pozbawić. Nie lepiej jest w Afryce, gdzie ludobójstwo, ze szczególnym uwzględnieniem kobiet jest na porządku dziennym. Chyba każdy słyszał o masakrze w Nigerii w ub. roku w której zabiło 258 kobiet i dzieci. W reakcji na to USA podjęły interwencję, ale jej rozmiary to drobiazg w porównaniu z atakiem na Iran.

Skąd takie nierówne działanie? Historia świata pokazuje jasno, że za każdą interwencją kryje się przede wszystkim polityka i interesy gospodarcze. Tak działa świat. W 1952 roku wybrany demokratycznie premier Iranu ogłosił nacjonalizację złóż naftowych kontrolowanych przez Anglo-Iranian Oil Company. Koncern należał do rządu brytyjskiego, a Iranowi zostawały jedynie opłaty koncesyjne. Układ był więc skrajnie niekorzystny dla Iranu dlatego nowy premier chciał go zmienić na bardziej partnerski. Brytyjczycy byli jednak nieugięci, stąd decyzja o nacjonalizacji. Wtedy do gry weszło amerykańskie CIA i brytyjskie MI6, które doprowadziły do przewrotu. Głową państwa został szach Mohammad Reza Pahlawi, a złoża wróciły pod kontrolę Wielkiej Brytanii i jej nowej firmy - BP. Złoty interes zlikwidowała dopiero rewolucja islamska w 1979 roku. Teraz sytuacja znów może się odwrócić, o ile dojdzie do obalenia reżimu islamskiego. Zależy kto obejmie władzę i kto będzie mieć na nią wpływ.

Dlatego trwa tak wielka interwencja w Iranie, tak niewielka była w Nigerii, żadnej nie było w wielu innych miejscach. I dlatego zostawiono Afganistan. Tam nie ma spodziewanych korzyści gospodarczych. I choć wszyscy trzymamy kciuki za to, by Irańczycy odzyskali wolność to warto znać te wszystkie meandry światowej polityki. Bo przecież opinia publiczna to ważny, najczęściej strategiczny gracz o którego przychyłność zabiegają zawsze wszystkie strony konfliktu. Dlatego to także od nas może zależeć gdzie, jak i komu świat będzie pomagać. Stąd wojna informacyjna, która dzisiaj toczy się przede wszystkim w internecie. To tam kształtuje się świadomość mas, na to komu udzielić wsparcia, komu poświęcić swoją uwagę, za kim wyjdą na ulicę, gdzie będą aktywnie działać. To internet wpływa na to, która tragedia na świecie jest obecnie modna, a która nie. Kto jest agresorem, a kto ofiarą. Niezależnie od prawdy, faktów i racji. Dlatego też powstają dziwne sojusze. Takie jak ten wokół sprawy palestyńskiej, która na europejskich ulicach połączyła islamskich fundamentalistów i skrajną lewicę. Z jednej strony ludzi, którzy budują świat systemowo (z określoną rolą kobiet), z drugiej tych, którzy



formalnie działają przeciw systemowi i na rzecz nieskrępowanej wolności. Oczywiście fundamentalistom islamskim to pasuje. Dziwić się tylko można skrajnej lewicy.

Czemu o tym wszystkim piszę? Właśnie rozpoczął się marzec, a więc miesiąc związany z Dniem Kobiet. Wypełniony po brzegi spotkaniami i wydarzeniami dla kobiet. Pełen dyskusji, ale i celebracji oraz zabawy. Kobiety na pewno mają powód do dumy, bo właśnie na przykładzie wyżej wymienionych krajów widać najlepiej jak daleko zaszliśmy jako społeczeństwo. Warto przy tej okazji znaleźć też miejsce do pewnych refleksji, czego wszystkim Paniom i nam facetom również życzę.

A na koniec mała rekomendacja muzyczna. Burka Band to trzyosobowa grupa żeńska, która powstała w 2002 roku w Kabulu. Nagrała jedną EP-kę i raz udało się jej wystąpić w Kolonii. Tożsamość dziewczyn znali tylko najbliżsi. Wg dostępnych informacji wokalistka dzisiaj mieszka w Pakistanie, a los dwóch pozostałych dziewczyn jest nieznany. Nie będę opisywał muzyki, ani teledysków. Najlepiej sami sprawdźcie na YouTube na którym wiszą ich 3 numery. Jest moc.

Michał Stankiewicz

MAGAZYN PRESTIŻ

miesięcznik bezpłatny

ul. Moniuszki 10, 81-829 Sopot
redakcja.trojmiasto@emsgroup.pl
www.prestiztrojmiasto.pl
www.facebook.com/prestiz.trojmiasto
www.issuu.com/prestiz

Redaktor Naczelny:

Michał Stankiewicz

Zastępca Redaktora Naczelnego:

Klaudia Krause-Bacia

Sekretarz redakcji:

Joanna Bieńkowska

Redakcja:

Marta Dworak, Ewa Cichocka,
Michalina Domoń, Bartosz Gondek,
Szymon Kamiński, Halina Konopka,
Marta Legieć, Justyna Sienkiewicz-Baraniak,
Aleksandra Tatarczuk, Marcin Purzycki

Stali felietoniści:

Zbigniew Canowiecki, Arkadiusz Hronowski,
Kamil Sadkowski, Jan Sikora, Agata Grenda

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

Dyrektor sprzedaży:

Marta Blendowska,
tel. 791 971 399

Reklama i promocja:

Krzysztof Nowosielski,
tel. 533 200 779
Aleksandra Staruszkiewicz,
tel. 606 603 416

prestiz

Magazyn

Włoski Design

W ŚLUSZU!

TERMS

ACTIVE GOLF

TRINIA

LUSTRO

Biznes

PRESTIŻ

PRESTIŻ

PRESTIŻ

PRESTIŻ

PRESTIŻ

PRESTIŻ

PRESTIŻ

PRESTIŻ

PRESTIŻ



COBREY
YACHTS

Polskie luksusowe jachty motorowe. Tylko na zamówienie.
Włoski design i najwyższy na rynku poziom indywidualizacji
pod klienta. Nowoczesna manufaktura jachtowa z ponad
20-letnim doświadczeniem.

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

SUPER YACHTS

info@superyachts.pl
600.003.268
789.458.211
www.superyachts.pl

BEZ PRZESADY!

AGATA GREENDA

Od 2021 roku dyrektorka Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego. Wcześniej kierowała Instytutem Kultury Polskiej w Nowym Jorku (2015–2017) oraz pełniła funkcję zastępczyni dyrektora i kuratorki sztuk performatywnych tej instytucji (2006–2011). W latach 2011–2015 była dyrektorką Departamentu Kultury Urzędu Marszałkowskiego w Poznaniu, nadzorując działalność 21 instytucji. Prowadziła także własną firmę doradczą-producencyjną „Grenda. Produkcja Kultury”. Członkini Rady Uniwersytetu Gdańskiego, gdzie wykłada zarządzanie kulturą. Absolwentka filologii polskiej i studiów podyplomowych z psychologii w marketingu i zarządzaniu, certyfikowana nauczycielka jogi.



foto. B. Wutkowski

DLACZEGO ŚWIAT POTRZEBUJE SPOILERÓW

Przed Gdańskim Teatrem Szekspirowskim i naszymi widzami wielkie święto – pod koniec lipca ruszy trzydziesty Międzynarodowy Festiwal Szekspirowski. Trzy dekady temu profesor Jerzy Limon zainicjował Dni Szekspirowskie i późniejszy festiwal, aby promować ideę teatru szekspirowskiego i doprowadzić do odbudowy teatru elżbietańskiego w miejscu, gdzie działał on w XVII wieku.

Ale ten tekst nie będzie o jubileuszach, choć punktem wyjścia jest zacna rocznica. Będzie jednak przez chwilę o Szekspirze, a potem o spoilerach. Chociaż tak naprawdę twórczość Szekspira to dzisiaj jeden wielki spoiler.

Dla tych, którzy nie są mocni w językach obcych – „spoiler” w kulturze (z ang. spoil, czyli psuć, zepsuć, pozbawić przyjemności) to informacja, która ujawnia kluczowy element fabuły – zwłaszcza zakończenie lub zwrot akcji – przed samodzielnym doświadczeniem odbiorcy.

I widzowie Festiwalu Szekspirowskiego od 30 lat wiedzą, jak to wszystko się kończy, a co roku wracają oglądać „Makbeta”, „Hamleta”, „Romeo i Julię” i inne, mniej lub bardziej znane, sztuki mistrza ze Stratfordu. Dlaczego?

Znacie to powiedzenie, że Polacy najbardziej lubią piosenki, które już znają? Oczywiście, że znacie. Wszyscy jesteśmy tymi Polakami. Stąd przecież popularność stacji radiowych typu Złote Przeboje czy Radio Pogoda. Ale wystarczy jakiegokolwiek radio muzyczne – w każdym leci w kółko to samo. W różnych stylistykach i z różnych lat, ale zdecydowanie to samo.

Istnieje w psychologii zjawisko polegające na tym, że im częściej coś widzimy lub słyszymy, tym bardziej staje się to dla nas znajome, oswajone, a w konsekwencji – lubiane (fachowo: efekt

czystej ekspozycji). Sama powtarzalność kontaktu z daną rzeczą zwiększa nasze pozytywne nastawienie do niej. Nie dlatego, że obiektywnie jest lepsza, lecz dlatego, że przestaje być obca.

Drugim mechanizmem jest to, że zjawiska łatwe do zrozumienia i przetworzenia przez umysł, odbieramy jako przyjemniejsze, ładniejsze i bardziej wartościowe. Gdy coś nie wymaga od nas wysiłku poznawczego – kiedy płynnie wchodzi do głowy – mamy wrażenie, że jest dobre. Trudność natomiast bywa mylona z brakiem jakości.

I teraz, gdy wiemy, jak sztuka Szekspira się skończy – na przykład tragedia – to zamiast czekać na zakończenie (które przecież znamy), oglądamy mechanikę fatum. Właśnie dlatego, że wiemy, co tu się wydarzy, odczuwamy przyjemne napięcie i zwracamy uwagę na „jak”, zamiast „co”. I w tym też tkwi siła Szekspira i jego kolejnych wystawień – znamy te sztuki na pamięć, a jeśli nie, to dwoma kliknięciami myszy możemy mieć pod ręką przypominające streszczenie, ale jesteśmy ciekawi, jak jeszcze można je zinterpretować, w jakim jeszcze kontekście wystawić. Jest nawet badanie (Leavitt i Christenfeld, 2011), którego wyniki sugerują, że znajomość finału pomaga porządkować zdarzenia, wyłapywać sens, niuanse i ironię, mniej się gubić w niepewności.

Okazuje się, że spoiler nie zabija emocji – czasem je destyluje. Bo kiedy wiem, dokąd to idzie, mogę wreszcie patrzeć, jak to idzie.

Ale my, ludzie, chcemy spoilerów nie tylko w teatrze czy w kinie. Czasem chodzimy do wróżki. Nawet jeśli uważamy, że astrologia, tarot czy numerologia to kompletne bzdury, większość z nas z zaciekawieniem dowiemy się, jaki przystojniak czeka za rogiem i czy mamy w końcu szansę na ten awans w pracy. I taka wróżka to także spoiler emocji. Bo jej wywody to nie tyle prawda

o przyszłości, co usługa regulacji niepewności: dostajemy narrację, która porządkuje chaos, daje kierunek, czasem ulgę. W psychologii nazywa się to potrzebą zamknięcia poznawczego – takim rytuałem domykania świata. Niektórzy z nas nie znoszą niejednoznaczności, wolą szybkie domknięcie historii, decyzji, sensu. I tu wchodzi przysłowiowa wróżka Wanda ze swoimi poradami. I od razu lepiej. I mimo że ten spoiler dalszego życia od naszej Wandzi może się kompletnie rozjechać z rzeczywistością, to daje nam chwilowe poczucie kontroli, w wersji kieszonkowej. Jest termicznym koczykiem na mózg, daje chwilowe złudzenie ciepła.

Są też spoilery, których pragniemy od najmłodszych lat: gdzie rodzice schowali mój prezent pod choinkę?! Ale ten spoiler może być najbardziej ryzykowny. W nim bowiem ekscytacja miesza się z niepokojem rozczarowania. I znalezienie prezentu naprawdę może zabrać część magii. Tak, zdecydowanie lepiej go nie znaleźć.

Wracając do Szekspira. Wracając do Szekspira. Jako zadeklarowana miłośniczka spoilerów kilka lat temu postanowiłam podać widzom zakończenie, zanim jeszcze kupią bilet – w formie kilkuminutowego podcastu „Szekspir: spoiler”. Mogą się w nim dowiedzieć więcej od twórców, krytyków, czasem dziennikarza, o interesującym ich spektaklu. Kim jest reżyser, co to za teatr, dlaczego warto pójść. Okazało się, że widzowie bardzo polubili te krótkie zajawki i od tego czasu regularnie ich słuchają przy okazji każdego festiwalu, bezpośrednio na stronie zakupowej biletów.

Tak więc przed nami trzydziesty Festiwal Szekspirowski. I wiecie dobrze, że trup będzie stał się gęsto, tych dwoje na pewno się w sobie zakocha, a żli zostaną pomszczeni. Nadal jednak będziemy płakać, śmiać się i wzruszać, bo świat potrzebuje i Szekspira, i spoilerów.

INVEST KOMFORT



Mieszkania i apartamenty w Gdyni w ofercie specjalnej z rabatem do 1500 zł/m²

Świętuj 100-lecie Gdyni, wybierając nowe mieszkanie w jubileuszowej cenie. Zamieszkać blisko morza, zieleni i codziennych usług — w miejscach stworzonych z myślą o wygodnym życiu. Oferta specjalna obejmuje inwestycje **Miasto GDY** w Śródmieściu oraz **Legionów 121** w Gdyni Redłowie.

Szczegóły oferty oraz dostępne lokale
znajdziesz na investkomfort.pl



DR ZBIGNIEW CANOWIECKI

Prezydent Pracodawców Pomorza i wiceprezydent Konfederacji Lewiatan. Łączy biznes z nauką i kulturą; przewodniczy m.in. Konwentowi Gospodarczemu Uczelni Fahrenheita, Radzie Programowej Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego, Radzie Muzeum Narodowego w Gdańsku oraz Społecznemu Komitetowi Wsparcia Budowy Metropolitalnej Opery Bałtyckiej. Jest także przewodniczącym Rady Fundacji Terytoria Książki i wiceprzewodniczącym Wojewódzkiej Rady Dialogu Społecznego.



OBSZAR STRATEGICZNEJ INTERWENCJI

Transformacja energetyczna jest wyjątkową szansą rozwojową dla naszego regionu, którą wykorzystamy, o ile wytwarzana zielona energia będzie w znaczącym stopniu wykorzystywana w naszym województwie. Niezależnie od dynamicznego rozwoju odnawialnych źródeł energii elektrycznej, takich jak lądowe farmy wiatrowe i fotowoltaiczne realizowane są w naszym regionie największe krajowe inwestycje energetyczne, w tym elektrownia jądrowa Lubiawo-Kopalino w gminie Choczewo oraz morskie elektrownie wiatrowe. W związku ze stopniowym zwiększaniem wolumenu wytwarzanej energii w województwie pomorskim do rangi istotnego wyzwania urasta potrzeba stworzenia optymalnych warunków dla przyciągania do naszego regionu inwestycji w obszarze nowoczesnych przemysłów energochłonnych oraz firm z sektorów gospodarki zaangażowanych w obsługę produkcji energii.

W przygotowywanej Strategii Rozwoju Polski do 2035 roku zaproponowano utworzenie Obszaru Strategicznej Interwencji (OSI) wokół elektrowni jądrowej i morskiej energetyki wiatrowej. Celem interwencji jest wsparcie rozwoju obszarów położonych w otoczeniu tych strategicznych dla Polski inwestycji energetycznych. Zasięg terytorialny OSI obejmuje gminy na obszarze których realizowane są powyższe inwestycje energetyczne oraz gminy gdzie zlokalizowane są porty do budowy i eksploatacji morskich farm wiatrowych czy punkty odbioru mocy z tych inwestycji. OSI obejmuje także gminy położone stosunkowo blisko, na które wskazane inwestycje mogą znacząco oddziaływać oraz w których znajdują się tereny inwestycyjne mogące potencjalnie zostać wykorzystane na lokowanie dużych inwestycji energochłonnych.

W średniookresowej strategii rozwoju kraju wskazano potencjalne skutki realizacji tychże inwestycji energetycznych, w tym pojawienie się czynników obniżających walory krajobrazowe i turystyczne

oraz konieczność wyłączenia terenów cennych przyrodniczo. Do bezpośrednich skutków zaliczono także konieczność budowy sieci dróg lokalnych i regionalnych, przeprofilowanie programów edukacyjnych celem kształcenie kadr odpowiadających na potrzeby energetyki oraz przebudowanie bazy ekonomicznej gmin nadmorskich w kierunku wieloaspektowej obsługi inwestycji energetycznych.

Interwencja w ramach OSI ma polegać na dostosowaniu regionu do realizacji i eksploatacji elektrowni jądrowej i morskich farm wiatrowych oraz wykorzystywaniu dużych nadwyżek mocy energetycznych w województwie pomorskim przez nowo powstające przedsiębiorstwa nowoczesnego przemysłu (m.in.: centra danych, produkcja półprzewodników, sektor automotive, systemy bateryjne, biochemia i przemysł farmaceutyczny). Ponadto w centrum zainteresowania mają być działania ukierunkowane na pozyskanie inwestorów z branż bezpośrednio powiązanych z rozwojem energetyki i sektorów komplementarnych, w tym obsługi offshore i LNG. Oczywiście zakłada się, że działania oparte będą na współdziałaniu ministrów właściwych do spraw energii, rozwoju regionalnego i gospodarki z samorządami lokalnymi oraz władzami samorządowymi województwa pomorskiego, odpowiedzialnymi za politykę rozwoju regionu.

Interwencja państwa w porozumieniu z władzami samorządowymi, będzie koncentrować się na zagwarantowaniu podaży terenów inwestycyjnych i powiązaniu ich z potencjałem portów morskich, systemem transportowym drogowym i kolejowym oraz systemem przesyłu i dystrybucji energii elektrycznej. Ponadto zakłada się inwestycje w parki przemysłowe, infrastrukturę portową, komunalną i społeczną oraz szkolnictwo zawodowe. Niebagatelne znaczenie mają zobowiązania dotyczące aktywnego promowania regionu przez podmioty

takie jak Polska Agencja Inwestycji i Handlu w zakresie lokowania określonych inwestycji w województwie pomorskim.

Dlatego też zgodnie z projektem Strategii Rozwoju Polski do 2035 roku kluczowe interwencje państwa koncentrować się będą na dostosowaniu sieci dróg publicznych oraz budowie i modernizacji infrastruktury kolejowej. Zakłada się również aktywne wspieranie badań naukowych i rozwoju infrastruktury badawczej w zakresie poprawy efektywności wytwarzania, przesyłu i magazynowania energii elektrycznej. Ważnym kierunkiem badań będą prace nad nowymi rozwiązaniami w energetyce jądrowej oraz produkcji środków i preparatów radioaktywnych używanych w medycynie nuklearnej. Istotnym elementem OSI będzie wsparcie pomorskich firm w zakresie uzyskiwania certyfikatów dokumentujących kompetencje i potencjał przedsiębiorstw w celu włączenia ich w krajowe oraz międzynarodowe łańcuchy dostaw. Uzupełnieniem będzie specjalny fundusz kompensacyjno-odtworzeniowy dla mikro, małych i średnich przedsiębiorstw zmuszonych, w związku z realizacją elektrowni jądrowej i morskich farm wiatrowych, do zmiany profilu lub lokalizacji prowadzonej działalności gospodarczej. Ze względów społecznych ważną rolę odgrywać będą programy integracyjne, kampanie informacyjne i edukacyjne w zakresie energetyki oraz rozwój szkolnictwa branżowego i lokalnej infrastruktury społecznej, w tym specjalistycznej opieki lekarskiej i bazy sportowo – rekreacyjnej. Oczywiście wspierane będą działania z zakresu ochrony środowiska i bezpieczeństwa infrastruktury krytycznej i cywilnej.

Dla naszego regionu Strategia Rozwoju Polski do 2035 roku będzie ważnym dokumentem i oby jej zapisy nie pozostały tylko na papierze, jak wiele innych słusznych postulatów zawartych w setkach opracowań, programów i strategii.



M I E S Z K A N I A G O T O W E
D O O D B I O R U
W C E N T R U M G D Y N I



KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄDUJE

ARKADIUSZ HRONOWSKI

od 2001 roku zawiaduje sopockim SPATiF-em. Stworzył serwis muzyki niezależnej Soundrive.pl. Twórca festiwalu muzyki alternatywnej Soundrive Festival. Na stocznioowych terenach w Gdańsku zbudował kluby B90, Drizzly Grizzly oraz współtworzy Ulicę Elektryków, Plenum i Plener 33. Od 2019 roku współorganizuje w Gdańsku Mystic Festival. Współwłaściciel niezależnej wytwórni kaset magnetofonowych ISKRA Cassettes. Najmłodsze dziecko to nowe wcielenie Rudego Kota pod nazwą KOT w Gdańsku.

USTAWKA SPOŁECZNOŚCIOWA

Dowiedziałem się w mediach społecznościowych, że kibole jednej drużyny rąbnęli flagę kibolom innej drużyny, jak się domyślałem wrogiej. I był to już dziewiąty raz kiedy stracili ten ważny dla nich symbol. To jest trauma, i nawet ich rozumiem. Wielu z Państwa może też pamiętać harcerskie czasy kiedy kradło się porzec innej drużyny, wieszając ów trofeum na swoim terenie. Niby takie harcerskie podchody, a jednak...

Jak wiadomo świat zwariował, ale my mam nadzieję jeszcze nie. Prowadzimy wojnę oczynianą na słowa, którą zgotowali nam politycy. Ta wojna z kolei składa się z milionów małych wojenek. Wszędzie są podteksty, obelgi, brak szacunku, i co najgorsze - nienawiść oraz bezkarność. Nie jesteśmy o krok od realnej wojny domowej, bo nauczyliśmy się żyć pośród kilku wrogich sobie plemion. Martwi mnie jedynie to, że media społecznościowe totalnie zmieniły nas i świat. Kiedyś swoje racje przedstawiało się w wąskim gronie podczas towarzyskich spotkań. Często też wtedy obgadaliśmy innych i często potem te informacje z opóźnieniem, ale docierały do obgadanych. Niemniej zanim doszło do ewentualnej konfrontacji mijano wiele czasu i emocje nie były już tak silne jak dziś. Dziś każdy może niemal natychmiast wyrazić swoje zdanie, obrazić inną osobę, arogancko skomentować czyjąś wypowiedź, czy nawet doprowadzić do publicznej kłótni. Często to komentarze są wynikiem frustracji, brakiem uznania w środowisku oraz ego wielkim jak nie zbudowany do-

ład najwyższy drapacz chmur. Tomek Lipiński napisał na swoim fejsbukowym profilu, że media społecznościowe są najgorszym tworem, z którym zderzyła się ludzkość. I gdyby dziś skasować to wszystko, to jak ogłosić światu, że żadnego Boga nie ma, i że cała ta szopka od dwóch tysięcy lat była wymyślona na potrzeby panowania nad światem. Tak drodzy Państwo - wiara, internet i elektryczność - to dziś poważne departamenty, których zniknięcie oznaczałoby koniec świata.

Jestem jednostką która osiągnęła wiek, w którym samo doświadczenie życiowe stawia mnie wśród osób widzących świat zdecydowanie inaczej i czujących się względnie bezpiecznie. Rozpoznajemy zagrożenia szybciej niż króliki uciekające przed zbliżającym się trzęsieniem ziemi. Zamieszkała niewielka wyspa, niezbyt daleko oddalona od stałego lądu wydaje się dziś idealnym miejscem do bezpiecznego i spokojnego życia. Czasami żyję na takiej wyspie i jest mi dobrze. Ale nie uniknę tego, co dzieje się na zewnątrz. Przecież nie można być aż takim ignorantem. Pamiętam ośmioletni okres dominacji pełzającej dyktatury w naszym kraju. Byłem wówczas tym wszystkim zdruzgotany. Bałem się o przyszłość, myślałem nawet o emigracji. Ale kiedy to się skończyło uświadomiłem sobie, że dałem radę i inni też dali. Wszyscy daliśmy radę. Niemniej wciąż trwają nasze małe wojenki. Wszystko jest wirtualne, ale potwornie ryje nasze berety. Dlatego dla mnie czas zemsty się skończył. Dziś kończąc pewne znajomości czy współ-

pracę może dla niektórych być to aktem mojej agresji. Ale dlatego, że tak myślę druga strona, tym bardziej uświadamiam sobie w jak toksycznych związkach żyłem. Wszystko jest dla ludzi, wódka, używki, seks, szaleństwo i media społecznościowe. Jednak nad wszystkim możemy panować. Nie musimy się irytować że są kibole. Ja nigdy nie byłem na żadnym meczu i to czy jestem za Lechią czy Arką nie ma dla mnie żadnego znaczenia. Ktoś rąbnął im flagę i to jest ich problem. Każdego dnia nagłówki straszą nas nieuniknionym końcem. Można powiedzieć, że dobrze już było. Nieprawda, dobrze jest wtedy jak sobie wszystko sami układamy. Naprawdę nie muszę się martwić, że najwięcej mikroplastiku w morzach jest na kole podbiegunowym oraz, że jak wielki lodowiec jak się roztopi to wody na świecie podniosą się o 65 cm. Gdybym się tym zajmował wyczynowo to byłoby to moje zmartwienie. Nie mam wpływu na zachowania ludzkości, na decyzje władców, na wszelkie światowe intrygi. Mogę tylko dbać o to aby moje terytorium było dla mnie bezpieczne. Mogę się odciąć od wszystkiego, co pogarsza moje życie i mój stan psychiczny. Nigdy nie stworzymy filmowej bajki, ale możemy omijać społecznościowe ustawki, w których cierpią wszyscy. A swoją drogą to fajnie jakby Arka czy Lechia zdobyli jakiś europejski puchar. Nie poszedłbym na mecz, ale wiem jak to by pozytywnie wpłynęło na setki tysięcy ludzi w naszym regionie. Widziałem kiedyś we Włoszech jak kibice na ulicach świętują zwycięstwo swojej drużyny. Aż się zatrzymałem.

SCENA
MONK



18.03 **YAZZ AHMED**
21.03 **WAYNE SNOW**

10.04 **GANAVYA**
16.04 **DOBRAWA CZOCHER**

Scena MONK - Garncarska 18/20, Gdańsk (Klub KOT)

ALE NUMER!

100 -LECIE

Nabycia praw miejskich świętowała w lutym Gdynia. Wyjątkowy jubileusz okraszono wieloma atrakcjami, m.in. darmową komunikacją miejską, wielkim koncertem na Skwerze Kościuszki, widowiskiem „GDYNIA STO*RY”, podczas którego ulica 10 Lutego zamieniła się w gigantyczną scenę z mobilnymi platformami i mappingiem 3D na kamienicach oraz akcją lokalnych restauratorów, którzy serwowali zupę pomidorową za symboliczną złotówkę lub śledzie za dwie złotówki. I pomyśleć, że wszystko zaczęło się od małej wioski rybackiej, która dzięki wizji budowy nowoczesnego portu w II RP w ekspresowym tempie stała się „miastem z morza i marzeń”.

2,76 SEKUNDY

zajął 9-letniemu Teodorowi Zajderowi ułożenie klasycznej kostki Rubika 3x3x3 podczas zawodów GLS Big Cubes 2026 w Gdańsku. To nie żart – to nowy rekord świata i pierwszy oficjalny wynik poniżej magicznej bariery trzech sekund! Wyczyn chłopca wstrząsnął społecznością speedcubingu: zawodnicy opadali z wrażenia, sędziowie sprawdzali wyniki po kilka razy, a fani na całym świecie podziwiali, że ktoś tak młody zrobił coś, co jeszcze niedawno uchodziło za niemal niemożliwe. Gdańsk właśnie zapisał się złotymi literami w kronikach Rubika.

2 INKUBATORY

ESA Business Incubation Centres już działają w Polsce, a trzeci z nich powstanie już wkrótce właśnie w Gdańsku. W praktyce oznacza to, że w Gdańskim Parku Naukowo-Technologicznym przy boku Polskiej Agencji Kosmicznej będą rodzić się firmy wykorzystujące technologie kosmiczne i satelitarne, pracujące nad rozwiązaniami zarówno dla ziemi, jak i kosmosu. W ciągu najbliższych lat w programie rozwijanych będzie dziewięć startupów, a za sterami stanie Pomorska Specjalna Strefa Ekonomiczna. Trójmiasto chyba coraz poważniej myśli o kosmicznych biznesach...

10 KILOMETRÓW

przeszedł gdańszczanin Rajmund Kondys po zamrożonej Zatoce Puckiej – z Rzucewa do Kuźnicy i zajęło mu to 2 godziny i 20 minut. Nie była to spontaniczna wyprawa, lecz wynik doświadczenia, planowania i odpowiedzialności. Rajmund miał na łodzi dwie osoby asekurujące, GPS do precyzyjnej nawigacji, suchy skafander z ocieplaczem oraz raczki na buty. Jego przejście pokazuje, że ekstremalne wyzwania da się podejmować bezpiecznie, jeśli każdy ruch jest przemyślany.

9. MIEJSCE

zajął Uniwersytet Gdański w europejskim rankingu Eduopinions 2026, opartym na opiniach samych studentów. Studenci oceniali nie tylko wykłady, ale też atmosferę na kampusie, wsparcie administracyjne i ogólne życie studenckie. Trójmiejska uczelnia wskoczyła do Top 10 z punktacją 4,38/5 – wyprzedzając wielu konkurentów. Z polskich wyżej był tylko Uniwersytet Warszawski, a zwycięzcą okazał się Anglo-American University z Pragi. Ale kto by się tym przejmował, skoro w Gdańsku studiuje się przyjemnie, prawda?

10 LAT

musieli czekać fani Stefana Chwina, by otrzymać nową powieść i przypomnieć o autorskim pirackim obliczu. „Piratki” to nie tylko powrót do wysp Archipelagu San Juan de la Cruz, gdzie niegdyś bywał Joachim El Toro, ale też odświeżenie całego uniwersum awantur, tajemnic i morskich eskapad – tylko tym razem w kobiecym wydaniu. Po dekadzie czekania można powiedzieć jedno: jeśli jeszcze nie wskoczyłeś na pokład, lepiej nie zwlekaj – Chwin znowu rozkręca przygodę, i to na pełnym gazie!

1. PIŹMOWÓŁ

w Gdańskim Ogrodzie Zoologicznym oraz jedyny przedstawiciel gatunku w Polsce. Zwierzę zostało sprowadzone z Helsinek w ramach europejskiego programu ochrony gatunku. Wkrótce ma do niego dołączyć drugi osobnik, na pełną hodowlę trzeba jeszcze trochę poczekać. Wygląda trochę jak mały byk, ale tak naprawdę bliżej mu do... kóz i owiec! W naturalnych warunkach włóczy się po lodowatej tundrze Grenlandii, Kanady i Alaski. A teraz Polacy mogą podziwiać tego rzadkiego olbrzyma u siebie.

24 MLN ZŁ

wynosiła ofertowa cena Hotelu Eden w Sopotcie, który właśnie zmienił właściciela. Transakcja odbyła się przy pomocy butikowej agencji MO Real Estate. Ile rzeczywiście zapłacono? Nie wiadomo – cena transakcyjna pozostaje tajemnicą. Wiadomo jednak, że nowi właściciele nie zamierzają tylko patrzeć na fasadę – planują przywrócić willi dawny blask i dorzucić trochę nowoczesnego komfortu.

6 LAT | GWARANCJA MAZDY

NOWA MAZDA CX-5

NAJLEPSZE PODRÓŻE NIE KOŃCZĄ SIĘ NIGDY
Nowa Mazda CX-5 to funkcjonalny kompan Twoich codziennych podróży. Zachwyci Cię sportowy charakter SUV-a, wyrazista sylwetka i elegancki design. Przestronne wnętrze, intuicyjne technologie oraz większa przestrzeń bagażowa sprawiają, że nowa Mazda CX-5 jest gotowa na każdą podróż.

NOWA MAZDA CX-5 JUŻ DOSTĘPNA W PRZEDSPRZEDAŻY



BMG GOWOROWSKI

GDYNIA | Łużycka 9, tel. +48 58 660 49 49 | www.mazda-gdynia-goworowski.pl
GDAŃSK | Elbląska 81a, tel. +48 58 322 22 80 | www.mazda-gdansk-goworowski.pl
SŁUPSK | Słupska 6, tel. +48 59 848 70 80 | www.mazda-slupsk-goworowski.pl

W zależności od wersji samochodu średnie zużycie paliwa oraz emisja CO₂ (na podstawie WLTP) wynoszą odpowiednio: 7,0-7,5 l/100 km oraz 157-169 g/km. Samochody Mazda są wyposażone w układ klimatyzacji zawierający fluorowany gaz cieplarniany o współczynniku ocieplenia globalnego powyżej 150. Informacje dotyczące odzysku i recyklingu samochodów wycofanych z eksploatacji znajdują się na mazda.pl

mazda.pl



NOWE MIEJSCA



SALON XPENG

Chińska motoryzacja coraz śmielej rozpycha się w Trójmieście. W Gdańsku oficjalnie otwarto nowy salon XPeng – jednego z najbardziej rozpoznawalnych producentów elektryków z Państwa Środka. Marka XPeng działa od 2014 roku i stawia na zaawansowane technologie oraz systemy wspomagania jazdy, które mają być przedsmakiem motoryzacyjnej przyszłości. Za marką stoją także potężni inwestorzy z branży nowych technologii z Xiaomi czy Alibaba. Autoryzowanym dealerem został Gezet, który do znanych już marek w swoim portfolio (Alfa Romeo, Jeep, Fiat), dokłada kolejnego gracza z Azji.

Potokowa 15Ac, Gdańsk



FEDI.

To neo-bistro zrywa ze sztywnymi ramami tradycyjnej restauracji, stawiając na swobodną atmosferę, nowoczesną kuchnię europejską z azjatyckimi akcentami oraz autorski wybór win. Serce tego miejsca bije w rytmie "sharing plates", czyli idei dzielenia się jedzeniem. Zamiast klasycznego podziału na przystawkę i jedno duże danie główne dla każdej osoby, zamawia się kilka mniejszych talerzyków dla całej grupy. Wszystkie dania lądują na środku stołu, co pozwala każdemu spróbować wielu różnych smaków, tekstur i kompozycji podczas jednej wizyty. To rozwiązanie sprawdza się w towarzystwie przy odkrywaniu nieoczywistych smaków.

Dworcowa 7, Sopot



STUDIO DAGO

Marka koncentruje się na wysokiej klasy materiałach elewacyjnych oraz kompleksowym wyposażeniu wnętrz i przestrzeni publicznych. Kompetencje techniczne łączy z wyczuciem trendów i staranną współpracą z producentami. Nowa lokalizacja to coś więcej niż ekspozycja produktów – to przestrzeń do rozmów, pracy nad koncepcją i dopracowywania detali. Materiały można zobaczyć w realnych aranżacjach, porównać próbki i skorzystać ze wsparcia zespołu na każdym etapie projektu.

Stryjska 24 (wjazd od Halickiej), Gdynia

BMG WINE & FRIENDS

Miejsce dla tych, którzy chcą wiedzieć, co naprawdę mają w kieliszku – zwłaszcza dziś, gdy etykiety krzyczą o „jakości” i „tradycji”. Tu wybór opiera się na osobistych relacjach z producentami i zaufaniu budowanym poza katalogiem nagród. To specjalistyczny sklep połączony z kameralną przestrzenią do degustacji i spotkań. Można wpaść po butelkę, ale równie dobrze na rozmowę czy kawę. Zespół pomoże zorganizować degustację, szkolenie czy firmowy event, a nawet ogarnie luźny wieczór dla przyjaciół. Wpadnij – przywitają Cię po włosku, ugoszczą po polsku i nie pozwolą wyjść po angielsku!

Strzelców 16, Gdynia



ISKRZYCKA

ARCHITEKTURA WNETRZ



ARANŻACJA DOMU LUB APARTAMENTU W 7 DNI
WYNAGRODZENIE 3 000 ZŁ

www.iskrzyckawnetrza.pl | tel. 666 395 919

STEFAN CHWIN

I JEGO ARCHIPELAG

AUTORKA: MARTA DWORAK | FOTO: KAROL KACPERSKI

Pod maską intelektualisty i badacza literatury kryje się Max Lars – marzyciel, który na ulicy Mariackiej widzi tropikalne palmy, a lustra współczesności szuka w karaibskich światach i mocy kobiet. Wyposażony w pióro i ołówek, z pasją cyzeluje twórcze chwile, nim zabraknie słów i sił. W tym wszystkim miłość od 55 lat pozostaje jego najwyższym szczytem.





Spotykamy się w momencie, gdy po latach wraca pan jako Max Lars. Kim jest dziś Stefan Chwin – bardziej pisarzem, rysownikiem czy obserwatorem świata?

Artystów można podzielić na „jednoosobowych”, którzy grają tylko na jednym fortepianie oraz na „wieloosobowych” - grających na kilku instrumentach. Ja należę do tej drugiej grupy.

Jak pracuje pana wyobraźnia – bliżej jej do obrazu czy do słowa?

W literaturze występuje pewien paradoks: aby uzyskać wrażenie lekkości pióra, trzeba się ciężko napracować. Moja wyobraźnia nie jest lingwistyczna - ja myślę obrazami. Bardzo staram się, żeby czytelnik widział to, co opisuję. Myślę kategoriami bohatera, sceny, fabuły i sytuacji, co bliskie jest wyobraźni filmowej. I to się przepłata: czasem rysuję pomysł, z którego dopiero wynika historia, a innym razem tworzę ilustrację do gotowego już rozdziału.

10 lat temu w wywiadzie dla „Prestiżu” mówił pan, że rozum przegrywa z emocjami. Czy te prognozy się sprawdziły?

Człowiek jest tak jakoś wymyślony, że znacznie ważniejsze są dla niego emocje niż rozum, chociaż cywilizacja stoi na rozumie. Gdyby nie zdolność do racjonalnego myślenia, byłibyśmy pewnie zupełnie fanatyczną dziczą. Dziś właściwie nie żyjemy już w rzeczywistości dotykalnej – na to, co realne, nieustannie nakładamy silnie nasycone emocjami obrazy z sieci i mediów. W Internecie jest wszystko: od rzeczy najwspanialszych po najstraszniejsze. To obraz ludzkiego ducha – bogaty i przerażający.

Czy w świecie nadmiaru nawet tragedia może się opatrzeć?

Człowiek potrafi zrobić wszystko, żeby się nie nudzić - gotowy palić miasta, mordować ludzi, wykonywać rozmaite cyrkowe ewolucje, byle tylko wyzwolić się z nudy. Najstraszniejsze jest to, że każda wojna po jakimś czasie zaczyna nudzić i ludzie mają jej dość. Ciekawsza jest prognoza pogody niż wiadomości z frontu, bo ile można słuchać o ciągłej rzeźni? Zachód był kiedyś tak samo znudzony naszymi polskimi powstaniem. Na początku żyje się cudzą wojną, ale z czasem nawet najszlachetniejsze bodźce powszednieją. Jesteśmy tak skonstruowani przez naturę, że potrzebujemy zmiany repertuaru. To niesprawiedliwe wobec narodów, które cierpią, ale jako ludzie ostatecznie zawsze wracamy do własnego spokoju i zabawy.

A mimo tego znieczulenia mówi pan o lęku, który dziś wisi w powietrzu.

Tylko wariat nie boi się wojny. Już od długiego czasu mówiłem, że następują zmiany w kulturze i przesunięcia nastrojów społecznych – tak jakby nasz gatunek wyczuwał, że zbliża się do nas coś bardzo niedobrego. Widać to w naszych oczekiwaniach i rozmyślaniach, kiedy pytamy siebie: co ja bym zrobił w takiej sytuacji? Jako gatunek dysponujemy instrumentem przeczuwania przyszłości i dziś w naszych poszczególnych duszach odbija się lęk zbiorowości, która wyczuwa realne zagrożenie.

Ten lęk o przyszłość dotyczy też przestrzeni, w której żyjemy. Gdańsk – jak pan kiedyś stwierdził – „ciągle coś udaje”.

Szanuję nowoczesność, o ile jest autentyczna. Natomiast, gdy widzę, że przenosi się architekturę z Hamburga na Wyspę Spichrzów, to mam wątpliwości. Gdańsk wciąż ma kłopot z własną tożsamością. Gdyby któryś z naszych architektów wymyślił coś na miarę opery w Sydney – czego nie ma nigdzie indziej na świecie – byłbym brawo. Marzy mi się więcej gdańskiej oryginalności.

Gdzie dziś w tym mieście widzi pan autentyczność?

Nie mam nic przeciwko Starówce, o której mówi się, że to atrapa, a nie dokument historyczny. To mi zupełnie nie przeszkadza, że wygląda jak w XVII wieku, a została zbudowana za mojego życia. W latach 50. na własne oczy widziałem, jak powstawało to miasto. Przyjeżdżałem tu jako chłopiec z mamą i oglądaliśmy, jak rosły domy na ulicy Długiej, jak malowano fasady, a rzeźby noszono na szczyt. To było piękne i bardzo szanuję, że nam się udało zbudować taki Gdańsk. Równocześnie uważam, że prawdziwe, autentyczne doświadczenie gdańskości jest na niezburzonych peryferiach: w Starej Oliwie i Oliwie za torami, gdzie się urodziłem. To rejony, które mają jeszcze, co prawda niemiecki, ale ślad autentyczności.

Czy istnieje zatem – w mieście, w społeczeństwie, w młodszych pokoleniu – realna przestrzeń dla sprawczości, czy raczej jej złudzenie?

Jak większość z nas, nie mam mocy, by wpłynąć na to, co się dzieje. Jesteśmy sprowadzeni do przyjmowania do wiadomości cudzych pomysłów na nasze

życie. I to poczucie, że niewiele od nas zależy, jest dziś dominujące. Uważam, że młodzież jest dziś oszukiwana różnymi akcjami klimatycznymi, bo ich możliwości realnego wpływu na cokolwiek są ograniczone. Nie wierzę, że z powodu zbierania śmieci w lasach oliwskich zmieni się klimat. Proponuje im się taką aktywność, która jest substytutem prawdziwego tworzenia świata.

A pan jako młody człowiek miał poczucie realnego tworzenia świata? Spędził pan przecież lata w twórczym Liceum Plastycznym w Orłowie.

To jedna z niezwykłych szkół polskich, która ma na swoim koncie liczne osiągnięcia personalne. Marszałek Bogdan Borusewicz był moim rówieśnikiem i chodził do równoległej klasy fotograficznej. Ja byłem w klasie malarstwa i reklamy. Wśród absolwentów są też znany muzyk Janusz Strobel, sławny baryton Jerzy Mechliński czy rzeźbiarka Magdalena Abakanowicz.

Z jednej strony była to szkoła, która rzeczywiście pozwoliła mi się rozwinąć i miała twórczą atmosferę – w tym sensie dawała poczucie uczestniczenia w czymś żywym. Jednak w większym stopniu wpłynęli na mnie moi koledzy niż kadra nauczycielska. Taki paradoks.

Niepokoi mnie coś poważniejszego: moment, w którym – być może – nie będę już umiał niczego napisać. To budzi we mnie prawdziwy lęk. Dlatego czasem panicznie piszę i rysuję bardzo dużo, jakby w poczuciu, że jest jakaś meta.



Czyli najważniejsze okazało się środowisko rówieśników?

Rozmowy z rówieśnikami i wspólne oglądanie prac rozwijało nas silniej niż lekcje. Chciałem, żeby szkoła była w większym stopniu techniczna, a ona uczyła nas swobody wyobraźni i reguł kompozycji. Marzyłem o konkretnie – np. o odlewaniu posągów z brązu. Niestety, techniczna strona sztuki jest kosztowna, a szkoła nie miała na to pieniędzy.

Rysunek i literatura rozwijały się u pana równolegle?

Tak, i nie byłem w tym odosobniony. Moi koledzy byli zapałonymi filmowcami; kręciliśmy filmy na ósemce, oni opracowywali scenariusze, a ja czasami w nich występowałem. Żyliśmy w atmosferze ciągłego wymyślenia pomysłów i budowania sytuacji. Choć wielu z nich marzyło o reżyserii filmowej, a ostatecznie zostało malarzami, to właśnie ta grupa na mnie najsilniej wpłynęła.

I dziś te dwa nurty znów się u pana spotykają – w „Piratkach”, które są jednocześnie tekstem i obrazem. Skąd powrót do Maxa Larsa i tej podwójnej formy?

Geneza tej historii sięga lat 80. Ten pseudonim – po pierwsze – pozwalał mi na zbudowanie alternatywnej osobowości, zy-

skiwałem możliwość mówienia innym językiem. To rodzaj awatara, przez który się wypowiadam. Ale był też drugi, bardziej prozaiczny powód: w tamtych czasach uniwersytet nie tolerował artystów i pisarzy. Byłem świadkiem linczu dokonywanego przez Radę Wydziału na wybitnym pisarzu Janie Drzeżdżonie, gdy starał się o habilitację. Postanowiłem się nie wystawiać na strzał jako autor powieści.

A co konkretnie oznacza ten pseudonim?

To czysta ironia. „Max” to oczywiście coś maksymalnego, a „Lars” po szwedzku oznacza mocnego człowieka. Razem z żoną śmiało się z tego, bo to było całkowite przeciwieństwo mojej natury. Byłem wtedy – jak wielu moich kolegów – nadwrażliwym polskim inteligentem, który reaguje na świat jak napięta struna skrzypiec. Pseudonim zapewniał mi elementarny komfort. Z jednej strony miałem swojego awatara, z drugiej – mogłem ukryć się przed ludźmi, którzy na uniwersytecie nie znosili artystów, choć sami marzyli, by nimi być. Dziś to się całkowicie zmieniło, obecnie uniwersytet jest otwarty na wszystko, co twórcze i dumny z kadry, która wykazuje się taką aktywnością. To zupełnie inna epoka.

Dlaczego do opisu współczesności wykorzystał pan Karaiby?

To z jednej strony nawiązanie do polskiej tradycji XIX w., kiedy w losach ginących plemion indiańskich dostrzegano analogię do losów Polski. Ja również widziałem Polskę lat 80., a szczególnie 50. jako kraj kolonialny, pod kurtyną imperium. Chciałem pokazać tę wspólność spraw w różnych miejscach na ziemi. Ale był też powód czysto estetyczny – fantazja, by przenieść Gdańsk na Karaiby. Marzyłem o świecie, w którym jest mniej śniegu i jesiennych deszczy, a więcej bujnej zieleni – żeby na ulicy Mariackiej czy na bastionach Świętej Gertrudy rosły Joshua Tree i palmy. To byłoby piękne. Z jednej strony boję się globalnego ocieplenia, ale z drugiej, wizja tropikalnej roślinności na Długim Pobrzeżu, tak naturalnej jak w Miami czy na Kubie, wydaje mi się kusząca. To była dla mnie jako pisarza czysta przyjemność zobaczenia naszego świata z tak dziwnej perspektywy.

W tej wizji jest też wyraźny ślad kina – tej pierwszej, kolorowej wyobraźni, która przyszła do pana z amerykańskich filmów. Czy dziś trudniej nam się do niej odwołać?

Kluczowym doświadczeniem był rok 1956 lub 1957, kiedy na polskie ekrany weszły filmy amerykańskie. Dla chłopca żyjącego w szaro-czerwonej epoce stalinizmu to było coś niezwykłego. Chciałem w tym kolorowym świecie zamieszkać i zaprosić do niego czytelników. Sztuka jest odlotem wyobraźni i przemawia do ludzi, którzy potrafią wyjść poza rzeczywistość. Żyjemy w czasach, w których ludzie odwracają się od swobodnego życia wyobraźni. Uważają je za niebezpieczne, bo sytuacja na świecie się zaostrza i czują, że muszą być twardzi. To przejawia się choćby w powszechności tatuaży, gdzie nie chodzi tylko o estetykę, ale o komunikat, że doznałem bólu i go zniosłem. To niedobry marsz w stronę świata, który lekceważy wolność duszy, a kocha twardą pięść.

A ten opisany przez pana w książce „tataż podskórny”, noszony wewnątrz – czy można go rozumieć jako metaforę literatury, która ożywa pod wpływem emocji czytelnika?

Byłoby pięknie, gdybyśmy tak o niej myśleli. Literatura nie jest tylko pragmatycznym przygotowaniem do życia, a życiem równoległym. Potrzebują jej ci, którzy nie

mieszczą się w sobie i szukają innego świata – czasem w religii, czasem właśnie w sztuce. Ktoś, kto czuje się w pełni domknięty w sobie, być może nie ma tej potrzeby.

W „Piratkach” główną rolę odgrywają trzy bohaterki: Inez, Bettina i Sandra, które razem tworzą portret kobiety totalnej.

Tę książkę napisałem z podziwu dla kobiet – mądrych, dobrych i pięknych. Bardzo imponuje mi kobieta mocna, która wie, o co jej w życiu chodzi i potrafi być z mężczyzną na zasadzie wzajemnego wsparcia.

W pana pisaniu uderza zdolność przywoływania detalu. To bardziej pamięć czy już wyobraźnia?

Pamięć jest formą wyobraźni. Psychologia mówi, że to, w jaki sposób pamiętamy przeszłość, zależy od tego, w jakim aktualnie stanie jesteśmy. Jeśli ktoś ma rozbudowaną wyobraźnię, traktuje wspomnienie tylko jako pretekst, który potem wzbogaca.

Czyli źródłem twórczości pozostaje ta zdolność do marzenia, którą Miłosz nazywał „wewnętrznym dzieckiem”? Co to właściwie znaczy?

Człowiek umiera w chwili, gdy przestaje umieć marzyć, gdy marzenia zaczynają mu się wydawać głupstwem. Wtedy następuje moment „zdrewnienia”. Widzę na ulicach takie drewniane postacie, które mają poczucie, że wszystko jest już rozstrzygnięte i trzeba twardo stać na ziemi. To może pomagać w praktycznych działaniach, ale nie podnosi jakości życia. Ja bym się bardzo męczył na świecie, gdyby nie było alternatywnych światów budowanych przez pisarzy, filmowców, ludzi teatru, malarzy i muzyków.

Marzenie, wyobraźnia, alternatywne światy – wydaje się przeciwieństwem doświadczenia koszar. Jak pan je zniósł?

Nuda koszarowa to forma samobójstwa za życia. Widziałem tam, że przemoc wobec młodszych żołnierzy nie wynikała tylko z tradycji, ale z tej straszliwej jałowości wlokącego się czasu – dręczenie innych miało wypełnić pustkę. Wiele z tych doświadczeń przenieśliśmy do moich książek karaibskich, w których mój bohater również trafia do wojska.

Pojawia się tam też fascynacja bronią. To powrót do chłopięcych marzeń?

To archetyp męskiej mocy. Głównym przeżyciem chłopca jest poczucie bezsilności wobec świata dorosłych mężczyzn. Marzenie o uzbrojeniu jest przewyciężeniem tej słabości. Pisząc i czytając powieść przygodową, wraca się do dzieciństwa. Do głosu dochodzi ten wewnętrzny chłopiec, który chce się poczuć silny.

W „Piratkach” najwyższym szczytem archipelagu jest Krystyna Lars. Czy żona jest w pana życiu tym jedynym, stałym punktem odniesienia?

Nasze małżeństwo zbudowaliśmy na młodzieńczej, studencko-uczniowskiej przyjaźni i wiele z tego w nas zostało. Uważam za

wielką rzecz to, że mimo upływu lat, a niedługo będziemy mieli 80 lat, wciąż jest w nas tamten chłopiec i tamta dziewczyna. Nasza historia miała w sobie smak dawnego romansu – prawo nie pozwalało mi ożenić się z tak młodą kobietą, musiałem pisać podania do władz. Kierowało nami pragnienie uczuciowego bezpieczeństwa. Ten ślub miał dla nas znaczenie niemal magiczne – był deklaracją, że traktujemy siebie poważnie i chcemy być ze sobą długo. Bardzo mi się podobało, że ona też tak to widzi.

Czy ta relacja – zaczęta tak wcześnie – stała się z czasem formą schronienia przed światem?

Na całe szczęście – i to nie tylko moje doświadczenie – istnieje sfera życia prywatnego, w której ludzie się ukrywają, albo mają złudzenie, że się chowają, ale to nas trzyma przy życiu. To, że możemy spojrzeć sobie w oczy, dotknąć ręki kogoś, kogo się kocha, przytulić go, porozmawiać głęboko i serio, to są wielkie dary losu. Warunkiem jest jednak dobra atmosfera w związku, a z tym bywa różnie. Ludzie żyją razem, a tak naprawdę obok siebie, bo mają dzieci, interes, samochód, mieszkanie... To są związki wymuszone przez okoliczności. Wielką łaską losu jest, gdy ludzie się po prostu lubią.

W tym roku będą państwo świętować 55. rocznicę ślubu. To wspólne życie i praca tworzą wasz własny, barwny archipelag?

Wspólna praca nas zbliża. Fundamentem naszej relacji jest jednak coś, co wynieśliśmy z domów: twardy etos pracy. Nasi rodzice należeli do przedwojennej generacji, która obowiązki zawodowe traktowała z najwyższą powagą. Moja mama skończyła elitarne liceum siostr zakonnych, a potem była sanitariuszką w Armii Krajowej i w powstaniu warszawskim uratowała kilkaset osób. Ojciec

skończył studia w Warszawie. Często myślę, czy potrafiłbym zachować się tak jak moi rodzice. Mam nadzieję, że chociaż trochę przesiąknąłem tym, co sobą reprezentowali. Życzę każdej młodej osobie takich rodziców, którzy wiedzą, czego chcą i są odpowiedzialni za siebie i dzieci. Nie chciałbym jednak, by brzmiało to tak, że jesteśmy małżeństwem idealnym. Raz jest słońce, a raz niepogoda. Ważne jednak, by mieć ten wspólny fundament, na którym można budować dalej.

Co niepokoi pana bardziej: pusta kartka czy ta ostatnia kropka, po której trzeba oddać książkę do druku?

Niepokoi mnie coś poważniejszego: moment, w którym – być może – nie będę już umiał niczego napisać. To budzi we mnie prawdziwy lęk. Dlatego czasem panicznie piszę i rysuję bardzo dużo, jakby w poczuciu, że jest jakaś meta.

Ma pan jednak w rodzinie piękny wzorec długowieczności.

Tak, moja mama zmarła w wieku 95 lat i do ostatniej chwili była w znakomitej formie intelektualnej. Dzień przed śmiercią potrafiła wymienić całą dynastię Piastów Śląskich, bo bardzo interesowała się historią. Mówiła przepiękną przedwojenną polszczyzną, której zawsze jej zazdrościłem. Miejmy nadzieję, że może być się tak dobrze sprawował jak ona.



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.

@dominikazblewska

Obserwuj

W wieku dziewięciu lat otrzymała swój pierwszy aparat i od tego czasu fotografia przewija się w jej życiu jako absolutna pasja. Mówi, że napędza ją kreatywność - tworzenie wizualnych historii. Oprócz tego jest menedżerką dwóch restauracji na gdańskiej Szafarni. Odwiedzamy konto @dominikazblewska.

Nazywam się Dominika Zblewska.

Pochodzę z malowniczych Kaszub, Sąpolna - malutkiej wioski około 150 km od Gdańska. Od ponad dekady Gdańsk jest moją bazą, inspiracją i miejscem, w którym rozwinięta i nadal rozwijam skrzydła.

Moim ulubionym miejscem na świecie jest Sycylia, zaraz po Trójmieście.

W obrazie interesują mnie przede wszystkim emocje, ale też możliwość pokazania świata moimi oczami.

Instagram jest dla mnie pamiętnikiem, zbiorem ulubionych wspomnień, miejsc, sytuacji i ludzi. Czerpię z niego mnóstwo inspiracji i motywacji do działania.

Gdybym mogła zrobić tylko jedno zdjęcie, sfotografowałabym z pewnością zachód słońca.

Z Trójmiastem łączy mnie nie tylko praca, ale odnalazłam tu swoją miłość i czuję, że jest to moje miejsce na ziemi.

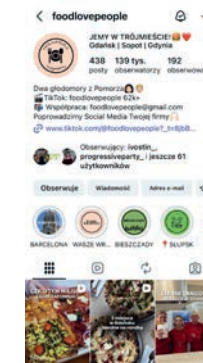
Trzy najbardziej fotogeniczne miejsca w Trójmieście: Wyspa Spichrzów, sobieszewskie plaże, uliczki na Jaśkowej Dolinie

Trzy ulubione adresy w Trójmieście: Neighbour's Kitchen - pyszne śniadania i miejsce do chillu, Ulica Elektryków i Stocznia latem - świetne miejsce do spędzenia wolnego czasu ze znajomymi, Ratuszowa Caffè Cocktails - doskonała kawiarnia



INSTA NOMINACJE

@DOMINIKAZBLEWSKA



@foodlovepeople
instagram o głodomorach z pomorza testujących restauracje



@b_a_l_t_y_k
instagram z przepięknymi zdjęciami pomorza, trójmiasta, minimalistyczne fotografie, kadry zawsze w punkt



@re.dor
lifestyle content, dużo kwiatów i piękne historie na obrazku



@dominika_makeupaid
świetne konto z poleczkami kosmetycznymi, tipami makijażowymi, prowadzi je największa fanka Gdańska

SŁOWACJA

STANAĆ NA DACHU TATR

AUTORKA: MARTA LEGIEĆ

Zimą Tatry potrafią grać na emocjach niczym dobra opera. Monumentalne, chłodne, piękne do granic przesytu. Od dawna słyszałam, że po słowackiej stronie można poczuć się nie tylko blisko natury, ale wręcz luksusowo, niemal po królewsku. Gdy pojawiło się nowe połączenie lotnicze z Gdańska do Popradu, potraktowałam to jak zaproszenie. Sprawdzić trasę, sprawdzić obietnice, sprawdzić Tatry w zimowej odsłonie.



Zaczęłam od miejsc, które pamiętają czasy, gdy w góry przyjeżdżało się w futrach, a nie w softshellach. Hoteli i pensjonatów, gdzie echo dawnych bali i salonów wciąż miesza się z zapachem drewna i historii. To tam rodził się tatrzański styl wypoczynku, bardziej słow niż sportowo, bardziej o zachwycie niż o zdobywaniu. I właśnie tam najłatwiej zrozumieć, że Tatry nie zawsze były tylko celem trekkingów, ale też sceną dla elegancji, ambicji i marzeń o alpejskim szyku w sercu Europy.

ATMOSFERA BELLE ÉPOQUE

Grandhotel Smokowiec ujrzałam pierwszy raz o poranku, gdy nietknięty śnieg błyszczał w słońcu. Od 1904 roku stoi dokładnie tam, gdzie powinien stać hotel z ambicjami. Secesyjne fasady, elegancka bryła, atmosfera belle époque, którą czuć od progu. Trudno uwierzyć, że ten sam budynek przetrwał wojny, zmiany granic i epok, nigdy nie zamykając drzwi. Spacerując po korytarzach, miałam wrażenie, że historia wciąż krąży tu między pokojami. Apartamenty noszą imiona dawnych gości i nie jest to marketingowa wydmuszka. Kiedy myślę, że w tych samych murach zatrzymywali się Beneš, Fidel Castro czy książę saski, Tatry nagle wydają się bardziej światowe, niż sugeruje to ich surowa linia grani. Z okien hotelu patrzyłam wprost na kolejkę na Hrebienok, który ożywił zimową miejscowość ponad sto lat temu i do dziś nadaje rytm temu miejscu.

Hrebienok w magiczny sposób czuwa nad Starym Smokowcem, choć wielu jego wysokość nie oszałamia,

mówią że to tylko 1285 metrów. Jednak to miejsce niezwykle, zimą stające się sceną dla Lodowej Świątyni, budowanej co roku od nowa z setek ton tatrzańskiego lodu. W środku dźwięki gasną, światło mięknie, a lód wygląda jak prawdziwa architektura, nie sezonowa atrakcja. Atrakcją jest też zjazd do doliny. Albo kolejką, albo sankami, po najstarszym torze w regionie. Dokładnie tak samo zjeżdżano tu sto lat temu. Tatry lubią takie powroty. I zimą są w tym wyjątkowo przekonujące.

Ujął mnie ten klimat. Usłyszałam, że kilometrów dalej, w Tatrzańskiej Łomnicy, znajdę kolejną perłę belle époque. Postanowiłam to sprawdzić. Wnętrza Grandhotelu Praha, który powstał rok później, w 1905 roku, mają w sobie spokój dawnego kurortu, a jednocześnie wszystko działa dokładnie tak, jak powinno. Najbardziej zapadł mi w pamięć zewnętrzny basen infinity. Zanurzasz się w ciepłej wodzie, a przed tobą otwiera się panorama Tatr i masyw Łomnicy. Cisza, para unosząca się nad taflą, śnieg na świerkach. Trudno o bardziej filmową scenę.

TRZY ODSŁONY TATR

Tatry mają rzadką umiejętność zmieniania charakteru z godziny na godzinę. W niewielkiej odległości od Popradu jednego dnia można wejść w trzy zupełnie różne światy narciarskie. Inny rytm, inna energia, inne oblicze zimy. Bez pośpiechu, bez walki z czasem. Musiałam sprawdzić, czy to naprawdę działa.

Na miejscu wszystko okazało się zaskakująco pro-



ste. Gopass, który wręczono mi tuż po zameldowaniu w Grandhotel Praha, i dostępny w hotelach sieci TMR, zdejmował z głowy całą logistykę. Jedna karta otwierała Tatry jak dobrą mapę. Dzięki temu uwaga naturalnie wracała tam, gdzie powinna: na śnieg pod nartami i widoki, które potrafią zatrzymać ruch w połowie skrętu.

Zaczęłam od Tatrzarńskiej Łomnicy. Najwyżej położonego ośrodka narciarskiego na Słowacji i miejsca, które od pierwszego wjazdu ustawia poprzeczkę bardzo wysoko. Już sama podróż w górę robi wrażenie. Sześcioposobowa, charakterystyczna pomarańczowa kanapa albo gondola wyciągają cię z doliny w świat, gdzie Tatry pokazują swoją surową twarz. Im wyżej, tym ciszej. Drzewa zostają daleko w dole, a przed oczami otwiera się monumentalny masyw Łomnicy. Mam wrażenie, że tu nawet doświadczeni narciarze instynktownie zwalniają, żeby popatrzeć.

Górne partie tras startują spod Łomnickiej Przełęczy. To wysokość, która daje nie tylko długi sezon, ale też specyficzne warunki. Jest chłodniej, często bardziej wietrznie, śnieg jest twardszy, bardziej sportowy. Najbardziej znany zjazd z przełęczy to legenda słowackiego narciarstwa. Długi, stromy, wymagający skupienia od pierwszego do ostatniego skrętu. Tu naprawdę czuje się, że jest się wysoko, że to już dach Tatr. Niżej charakter zmienia się płynnie. Czerwone trasy panoramiczne pozwalają złapać rytm, poczuć prędkość i jednocześnie zerkać

na krajobraz, wyglądający jak pocztówka. Dolne partie to zupełnie inna bajka. Szerokie, łagodne stoki, idealne dla początkujących i rodzin. Tatrzarńska Łomnica ma tę rzadką cechę, że nie zamyka się w jednym stylu. Daje przestrzeń i ambitnym, i tym, którzy dopiero uczą się pierwszych skrętów. Ale to wciąż ośrodek z charakterem. Tu nie przyjeżdża się tylko „pojeździć”. Tu się przyjeżdża poczuć góry.

Jeszcze tego samego dnia zmieniłam scenę zupełnie. Štrbské Pleso przywitało mnie spokojem. Od razu widać różnicę. Tu wszystko jest bardziej miękkie, bardziej rodzinne, bardziej przewidywalne. I w tym tkwi jego siła. To jeden z tych ośrodków, gdzie nikt nikogo nie pogania, a dzień na nartach ma swój naturalny rytm. Štrbské Pleso od lat uchodzi za najlepszy wybór dla rodzin w Tatrach Wysokich i nie jest to opinia na wyrost. Trasy są szerokie, czytelne, doskonale przygotowane. Niebieskie stoki aż proszą się o naukę, o pierwsze skręty, o spokojne osvajanie się z prędkością. Czerwone trasy dają wystarczająco dużo frajdy, żeby nie było nudno, ale bez niepotrzebnego stresu. Wszystko jest tu logicznie poukładane.

Wieczór miał jednak należeć do zupełnie innej energii. Z Štrbskiego Plesa pojechałam pod Chopok, do Jasnej. To największy ośrodek narciarski na Słowacji i miejsce, które żyje nartami od świtu do późnej nocy. Dosłownie. To jedyny stok w regionie oferujący regularną jazdę nocną, a ja miałam ogromną ochotę sprawdzić, jak Tatry



wyglądają po zmroku. Dolne i środkowe partie Jasnej to czysta przyjemność jazdy. Szerokie, doskonale wyprofilowane trasy pozwalają złapać płynność i rytm. To jazda, która nie męczy, tylko wciąga. Im wyżej, tym bardziej alpejsko. Chopok pokazuje swój charakter bez kompromisów. Długie, zróżnicowane trasy, czerwone i czarne odcinki, które wymagają techniki i koncentracji. Tu nie ma miejsca na przypadek. Warunki potrafią się zmieniać, wiatr daje o sobie znać, ale właśnie to buduje legendę tego miejsca.

Gdy późnym wieczorem zdejmowałam narty, miałam w głowie jedną myśl - w jednym dniu przejechałam przez trzy różne światy. Od surowej, wysokogórskiej Łomnicy, przez spokojne, rodzinne Štrbské Pleso, po energetyczną, niezaspiającą Jasną. Tatry potrafią być bardzo różne. I właśnie dlatego chce się tu wracać.

CO TU ROBIŁ CADILLAC MADONNY?

Po dniach spędzonych na nartach naturalnie przyszła potrzeba zwolnienia tempa i spojrzenia na Tatry z innej perspektywy. Góry potrafią zachwycić nie tylko stromymi stokami, ale też detalami, które odkrywa się wtedy, gdy pozwoli się sobie na chwilę bez pośpiechu.

Wysokie Tatry swoją prawdziwą moc pokazują z góry. Na Łomnicy, na wysokości 2634 m n.p.m., byłam już wcześniej, latem, kiedy dominują nagie, surowe skały. Zimą to zupełnie inny świat. Dotarłam do stacji pośredniej nad Łomnickim Stawem, gdzie czas zwalnia niemal automatycznie. Jezioro, otoczone monumentalnymi szczytami, wygląda jak zamknięte w lodowej ramie. Stąd w górę wyrusza wyjątkowa, czerwona, 14-osobowa kolejka. W osiem i pół minuty pokonuje niemal dziewięćset metrów przewyższenia. Wjazd na szczyt jest doświadczeniem samym w sobie. Panorama otwiera się stopniowo, a Tatry pokazują swoją pełną skalę. Na górze, w kawiarni, kawa smakuje inaczej. Może przez wysokość, może przez świadomość, że jest się niemal na dachu Tatr.

Po zejściu z gór apetyty rosną szybko. Przypomniałam sobie o Humno w Tatrzarńskiej Łomnicy, miejscu, do którego trafia się naturalnie po nartach. W dzień przyciąga zapachem kuchni, wieczorem zamienia się w żywy après-ski. Tradycyjne słowackie smaki podane są tu w wersji dopracowanej, ale bez zbędnej maniery. Bryndza, mięsa, lokalne dodatki mają głęboki, konkretny smak. A nad wszystkim przez lata wisiał czarny Cadillac Escalade Madonny, zawieszony do góry nogami nad parkietem. Historia tego samochodu jest niemal tak spektakularna jak sam wystrój. Po wielu latach auto opuściło lokal, ale legenda Humny została.

W Jasnej, u stóp Chopoka, zima ma bardziej baśniowy wymiar. Widziałam, jak wciąga Magical Forest Jasną, niezależnie od wieku. Gigantyczne rzeźby, światło i dźwięk tworzą świat, który po zmroku naprawdę ożywa. To chwila oderwania od sportowej rutyny, wejście w opowieść, gdzie góry są tylko tłem dla wyobraźni, a każdy dorosły na moment zamienia się w dziecko.



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.*

LIZNAĆ EKTRAN

Jesteśmy istotami rozumnymi. Tak przynajmniej twierdzą podręczniki do biologii. Ale każdy z nas, kto choć raz oglądał film kulinarny na pusty żołądek, wie, że to nie do końca prawda. Jesteśmy istotami śliniącymi się. Siedzimy przed ekranem, wpatrzeni w zbliżenie na skwierczącą patelnię. Kamera sunie powoli, jakby była zakochana w maśle. Kropla tłuszczu sływa po złocistej skórce kaczki z gracją baletnicy. I nagle, zanim zdążymy pomyśleć o kolacji, ślinka cieknie tak intensywnie, że jesteśmy o krok od liznięcia telewizora. Dla prawdziwych foodies, czyli wyznawców patelni i proroków redukcji, to wręcz dieta cud. Nie musimy wszystkiego próbować, żeby poczuć smak. Mózg doskonale wie, jak to smakuje i czasem to w zupełności wystarcza. Sam obraz, opowieść o produktach, o technice ich przygotowania, o czasie i temperaturze, to nasze małe sacrum. Liturgia patelni. Misterium redukcji sosu. A kino? Kino tylko udaje, że opowiada historię. W rzeczywistości karmi nas obrazem tak intensywnym, że wychodzimy z seansu najedzeni, choć wciąż głodni.

Wystarczy obejrzeć „Bulion i inne namiętności”. Film pozornie cichy, bez fajerwerków, bez wybuchów. Chyba że wybuchem nazwiemy

eksplozję smaku w sosie zredukowanym przez trzy godziny. To opowieść o gotowaniu jako formie miłości. Nie tej instagramowej, z serduszkami z pianki, lecz tej prawdziwie cierplivej, wymagającej, ale czasem milczącej. Bulion w tym filmie nie jest zupą, lecz procesem. Jest rozmową między dwojgiem ludzi, którzy więcej potrafią powiedzieć sobie duszoną przepiórką niż tysiącem dialogów. Kamera zagląda do garnków z nabożeństwem godnym filmów religijnych. Każdy ruch noża staje się niemal aktem liturgicznym. Po seansie wychodzimy z kina z dziwnym przekonaniem, że życie, podobnie jak dobry wywar, powinno się gotować wolniej.

A potem mamy scenę, która przeszła do historii, nie tylko kina, ale i kuchni. W „Ojcu Chrzestnym” Clemenza, między jednym trupem a drugim, udziela instrukcji, jak zrobić sos pomidorowy. Najpierw oliwa, czosnek, pomidory, koncentrat, wino, klopsiki, kielbasa i na końcu cukier. I mówi, że Sycylijczycy dodają cukier do sosu. W filmie o władzy, zdradzie i rodzinnej lojalności jedna z najbardziej zapamiętanych scen dotyczy proporcji w sosie. To jest dopiero przemycanie treści. Francis Ford Coppola mógłby wydać książkę kucharską pod

tytułem: „Przepisy, których nie możesz odrzucić”. I ilu z nas, mieszając passatę w rondlu, nie pomyślało nagle o cukrze? Przecież to sycylijska robota. Kino robi z nas kucharzy mimochodem. Uczy nas między wierszami, między strzałami.

W „Uczcie Babette” jedzenie przestaje być codziennością, a staje się objawieniem. Skromna wspólnota, przyzwyczajona do ascetycznych posiłków, nagle doświadcza kulinarnej ekstazy. Każde danie jest jak kolejny rozdział w księdze smaków. Najpierw nieufność, potem ciekawość i wreszcie zachwyt. Ten film pokazuje coś, o czym często zapominamy, że jedzenie to nie tylko kalorie, ale kultura i historia. To opowieść o tym, kim jesteśmy i skąd pochodzimy. Jedna kolacja potrafi pojednać zwaśnionych, otworzyć zamknięte serca, rozpuścić wieloletnie urazy szybciej niż masło na gorącej grzance. Spróbujcie po takim seansie zjeść kolację na szybko. Nie da się. Nawet kanapka zaczyna wyglądać jak projekt filozoficzny.

Jeśli ktoś twierdzi, że animacja to niepoważna sprawa, niech obejrzy „Ratatuj”. Pixar dokonał rzeczy niemożliwej. Sprawił, że widzowie na całym świecie zaczęli marzyć o tym, by gotował dla nich szczur. To film o pasji. O tym, że talent może narodzić się wszędzie, nawet w kanałach Paryża. Ale to też film o smaku jako wehikule czasu. Scena, w której krytyk kulinarny próbuje ratatouille i cofa się do dzieciństwa, to czysta magia. Jeden kęs, a nagle jesteś z powrotem przy kuchennym stole u babci. Czy jakiegokolwiek efekty specjalne są w stanie konkurować z mocą wspomnienia wywołanego przez duszone warzywa?

W „Czekoladzie” kakao staje się narzędziem społecznej zmiany. W małej, skostniałej miejscowości pojawia się kobieta z czekoladą i burzy porządek bardziej skutecznie niż niejeden manifest. Deser jako akt buntu. Trufle jako forma terapii. Gorąca czekolada jako sposób na rozmrożenie obyczajów. Ten film uczy nas, że słodycz nie jest słabością. Czasem jest odwagą, czasem jest jedynym językiem, którym można przemówić do kogoś, kto zamknął się w sobie na cztery spusty.

„Julie i Julia” to z kolei hymn na cześć wytrwałości. Młoda kobieta postanawia ugotować wszystkie przepisy z książki Julii Child. Nawet te, przy których człowiek zaczyna się zastanawiać, czy nie łatwiej byłoby zmienić hobby na szydełkowanie. Film pokazuje, że gotowanie to nie tylko talent. To także porażki, przypalone sosy, zakalce i chwile zwątpienia. Ale też triumf, kiedy wreszcie udaje się perfekcyjny boeuf bourguignon. Kuchnia staje się tu przestrzenią samorealizacji. Miejscem, w którym można odnaleźć sens, kiedy świat zawodowy i osobisty nie bardzo chce współpracować.

W „Szefie” kanapka z grillowanym serem ma większą siłę narracyjną niż niejeden dramat sądowy. To historia kucharza, który po zawodowej kompromitacji wyrusza w trasę food truckiem razem z synem. Jedzenie staje się mostem, sposobem na odbudowanie relacji. Na nauczenie dziecka nie tylko tego, jak kroić cebulę, ale jak żyć. Ten film przypomina, że czasem wystarczy proste danie, przygotowane z sercem, by naprawić coś, co wydawało się nie do uratowania.

Dla równowagi mamy „Wielkie żarcie”. Film, który pokazuje ciemną stronę kulinarnej obsesji. Czterech mężczyzn postanawia zamknąć się w willi i jeść. Dużo, bez umiaru, aż do śmierci. To groteska, satyra, a może ostrzeżenie. Bo jedzenie, choć jest jedną z najważniejszych funkcji życiowych, może stać się też narzędziem autodestrukcji. Film mówi wprost, że wszystko ma swoje granice, nawet foie gras.

Nie sposób pominąć „Tampopo”, japońskiej opowieści o poszukiwaniu idealnej zupy ramen. To film, który traktuje makaron z taką powagą, z jaką inni traktują sprawy ostateczne. Przygotowanie rosółu urasta tu do rangi sztuki walki. Degustacja staje się rytuałem. A widz zaczyna rozumieć, że perfekcyjne jajko z płynnym żółtkiem może być celem życia. Brzmi absurdalnie? Być może. Ale czy nie jest czymś pięknym, że można poświęcić się doskonaleniu jednego dania z taką pasją?

Współczesność dodała do tej opowieści nowy rozdział, czyli kulinarne konkursy. Platformy streamingowe zrozumiały, że ludzie kochają patrzeć, jak inni gotują pod presją czasu. I tak na Netflix pojawiły się programy, w których nóż jest ostrzejszy niż riposta, a redukcja sosu bardziej dramatyczna niż finał serialu kryminalnego. Weźmy choćby „Kulinarną walkę klas”. Koncepcja prosta i genialna zarazem. To starcie kucharzy z różnych środowisk, różnych klas społecznych, zawodowych, mentalnych. Fine dining kontra street food. Tradycja kontra nowoczesność. Srebro rodowe kontra patelnia po babci. Tu jedzenie jest polem bitwy. Emocje buzują jak zupa w za małym garnku. Każde danie jest manifestem, kim jestem, skąd pochodzę, co mam do powiedzenia światu. Konkursy kulinarne to w gruncie rzeczy reality show o marzeniach. O ludziach, którzy chcą udowodnić, że ich smak ma znaczenie, a przepis przekazany przez dziadka jest równie ważny jak technika wyniesiona z najlepszej szkoły gastronomicznej. I znów siedzimy przed ekranem, przeżywamy porażki, świętujemy sukcesy. A potem idziemy do kuchni i próbujemy zrobić własną wersję dania finałowego.

Najpiękniejsze w tym wszystkim jest to, że film nie narzuca. Nie podaje przepisu w punktach, ale pokazuje sugestie zamiast instrukcji. Ktoś kroci cebulę bardzo drobno. Ktoś inny mówi mimochodem, żeby dodać masła, bo to wyciągnie smak. Kino jest książką kucharską dla tych, którzy nie lubią czytać przepisów. Zbyt długo traktowaliśmy jedzenie jak konieczność. Coś, co trzeba zrobić między jednym obowiązkiem a drugim. Śniadanie w biegu, obiad przy komputerze, a kolacja przed snem. Tymczasem filmy kulinarne przypominają nam, że jedzenie to jedna z najważniejszych funkcji życiowych. Tak samo istotna jak miłość, rozmowa, śmiech. Bo przy stole toczy się życie. Tam zapadają decyzje, budujemy relacje. Tam rodzą się wspomnienia. Nieprzypadkowo najważniejsze sceny w kinie tak często dzieją się przy stole.

Dlaczego więc mamy ochotę liznąć ekran? Bo film uruchamia wyobraźnię. A wyobraźnia nie zna granic. Skoro widzimy parę unoszącą się znad risotta, słyszymy skwierczenie, obserwujemy skupienie kucharza, to nasz mózg dopowiada resztę. Czujemy smak, zapach i teksturę. To trochę jak z pierwszą miłością. Wystarczy jedno spojrzenie, a resztę dopisujemy sami. Kino kulinarne nie tylko pokazuje jedzenie. Ono pokazuje nas samych. W naszych pragnieniach, ambicjach, wspomnieniach i potrzebie bliskości. W tęsknocie za domem, który czasem istnieje już tylko w smaku zupy sprzed lat.

I dlatego, choć wiemy, że ekran smaku nie ma, pochylamy się w jego stronę. Jakbyśmy chcieli sprawdzić, czy może jednak. Na szczęście nie musimy go lizać naprawdę. Wystarczy wstać z kanapy i pójść do kuchni. Postawić garnek na ogniu, a potem gotować wolno, uważnie i z miłością. Bo jeśli kino czegoś nas nauczyło, to tego, że jedzenie nie jest zapchaniem rury, tylko cudowną opowieścią o życiu.

ŻUR-O-MANIA

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Żurek nie jest po prostu zupą. To kulinarny fundament polskości. Danie, które przez wieki ewoluowało od postnej polewki dla ubogich po rarytas serwowany w najlepszych restauracjach. Wszędzie jest inny. W jednym domu musi być gęsty od śmietany, w innym przejrzysty i ostry. Tutaj podawany z jajkiem, tam z tłuczonymi ziemniakami i skwarkami. Mimo że wszyscy znamy jego smak, próba zdefiniowania „jedynego, prawdziwego przepisu” jest skazana na porażkę. I to właśnie jest w nim najpiękniejsze!

W świecie lekkich, klarownych ramenów, subtelnego ceviche czy kolorowych bowlsów, wygląda niemal obscenicznie. Jest brzydki, ciężki, często nieestetyczny, barwą przypominający jesienną aurę nad Bałtykiem. Ale ma to, czego brakuje połowie nowoczesnych dań – charakter! Nie przepasza za to, kim jest. Nie prosi o akceptację, nie stara się przypodobać. Jest kwaśny, czosnkowy, tłusty i beczelnie mocny.

OD TRAUMY Z TOREBKI DO PRAWDY

Samo słowo „żur” zdradza jego charakter. Wywodzi się od średniowiecznego niemieckiego sūr – kwaśny. Prosto, bez metafor. Kwas był tu wszystkim: smakiem, konserwantem, sposobem na wydobycie z mąki tego, co ukryte. W polskich domach zakwas stawał się czymś więcej niż składnikiem. Trzymano go w glinianych naczyniach, często przez wiele tygodni. Nie wylewano. „Dokarmiano” świeżą mąką i wodą, jakby był żywym organizmem. I w pewnym sensie był – pracował, fermentował, oddychał. W wielu chatupach stał obok dzieży z zaczynem chlebowym. Jedno i drugie było gwarancją, że rodzina nie zostanie z pustym stołem.

Przez wieki, od XV do XVIII stulecia, żur stanowił jeden z fundamentów rygorystycznego postu. A post nie był wówczas symbolicznym gestem ani dietetycznym eksperymentem. Z jadłospisu znikало mięso, nabiał, jaja, a nawet tłuszcz zwierzęcy. Prosty żur – przygotowywany na bazie zakwasu, wody, czasem czosnku czy cebuli – należał do najczęściej spożywanych potraw w tym okresie. Po czterdziestu dniach monotonnego smaku kwaśnej polewki trudno się dziwić, że w niektórych regionach praktykowano zwyczaj „pogrzebu żuru” – w Wielką Sobotę symbolicznie rozbijano garnki lub

wylewano resztki zupy, witając z ulgą powrót tłustszych dań.

Dopiero XIX wiek przyniósł żurowi prawdziwą nobilitację. W książkach kucharskich, m.in. autorstwa Lucyny Ćwierciakiewiczowej coraz częściej pojawiały się wersje wzbogacone o białą kielbasę, boczek czy jajka. Kwaśna baza przestawała być postną koniecznością, a stawała się świadomym kontrapunktem dla ciężkich pieczeni i tłustych dań. Szlachta doceniła, że kwasowość żuru niweluje sytość i pozwala jeść dalej. Tak z szarej polewki wyrósł król stołu.

I może dlatego do dziś nie ma jednego najlepszego żurku. Jest ten postny – surowy i szczery. Jest ten wielkonoćny – syty, pachnący majerankiem i wędzonką. Jest regionalny, domowy, hotelowy. Każdy wyrasta z tego samego zaczynu. Każdy opowiada trochę inną historię.

ŻUREK KONTRA BARSZCZ BIAŁY

W kulinarnym świecie niewiele tematów budzi tyle emocji, co rywalizacja między żurkiem a barszczem białym. Dla laika – to ta sama mętna, kwaśna zupa z jajkiem. Dla ortodoksów i kucharzy – dwa różne wszechświaty.

Klucz do ich różnicy tkwi w słoiku z zakwasem. Żurek to dziecko mąki żytniej – ciemny, wyrazisty, z charakterystycznym, lekko „surowym” aromatem. To on odpowiada za ciężkość i ziemistą konsystencję. Barszcz biały natomiast bazuje zwykle na zakwasie pszennym lub mieszanym, co daje lżejszą, subtelniejszą kwasowość. Jest jaśniejszy, klarowny i aksamitny, co sprawia, że idealnie komponuje się z wykwintnymi wielodaniowymi biesiadami.





Fot. Karol Kacperski

Historia obu zup jest odmienna. Żurek znany był już od XV wieku jako postny ratunek chłopów, a barszcz biały wywodzi się z kuchni miejskiej i dworskiej XVI–XIX wieku. Nazwa „barszcz” pierwotnie oznaczała kwaśną zupę z kiszonych liści barszczu zwyczajnego, którą gotowano czasem z dodatkiem wody i soli. Dopiero później, gdy liście przestały być używane, zaczęto nazywać „barszczem” także zupy na zakwasie mącznym, czyli te, które znamy dzisiaj jako barszcz biały.

Mimo różnic oba zakwasy mają wspólny mianownik: fermentację i kwas mlekowy, który konserwuje zupę, wspomaga trawienie i nadaje charakterystyczny smak. Obie zupy zyskują też głębię dzięki wędzonce lub boczkowi oraz majerankowi. Ostateczny wybór zależy od tego, jak chcemy celebrować smak tradycji. Szukamy siły, dymu i nasycenia? Sięgamy po żurek. Ceniemy harmonię, aksamitną konsystencję i subtelność? Królem będzie tu barszcz biały.

WYRAFINOWANA STAŁOŚĆ

Dobry żurek może stać się wizytówką miejsca i tak też się stało w Sopocie, a dokładniej w Restauracji Grand Blue. W legendarnym już lokalu pod okiem szefa kuchni Michała Ostrowskiego, zupa ta przestała być jedynie sezonową ciekawostką – stała się całorocznym filarem menu.

- Żurek funkcjonuje w naszej karcie od wielu lat i stał się jednym z dań, które goście naturalnie utożsamiają z naszym stylem kuchni – mówi Ostrowski. - To regionalna propozycja oparta na lokalnych produktach – suszonych i świeżych borowikach oraz żuławskiej śmietanie, a tradycją jest również serwowanie „naszego” żurku podczas śniadań w Święta Wielkanocne.

Nie jest to więc zupa przypadkowa – to starannie zaplanowana kompozycja, oparta na skarbach regionu. Kluczem do jej głębi jest mariaż dwóch światów: suszone grzyby budują ciemny, esencjonalny fundament wywaru i leśny aromat, podczas gdy świeże borowiki nadają zupie szlachetnej tekstury. Natomiast żuławska śmietana odpowiada za aksamitność – tłusta i gęsta idealnie łagodzi ostrość zakwasu. Warto zaznaczyć, że receptura pozostaje niezmienna od ponad pięciu lat. Każdy detal został dopracowany, by zachować równowagę między kwasowością, głębią wywaru i kremową strukturą zupy.

- Nie szukamy jednego „najlepszego” przepisu na świecie. Szukamy smaku, który przywołuje wspomnienia. Żurek w Sofitel Grand Sopot robi to poprzez połączenie wiejskich korzeni – zakwas, śmietana – z pałacową elegancją podania. To zupa, która nie krzyczy o uwagę nowoczesnymi



Fot. Tłusta Kaczka

technikami, ale uwodzi pewnością siebie i głębią smaku, której nie da się zapomnieć – podsumowuje Ostrowski.

Tegoroczne święta przyniosą jednak niespodziankę.

- W Menu Wielkanocnym funkcjonować będzie barszcz biały – przez delikatniejszy zakwas staje się subtelniejszą zupą, idealnie komponującą się z czterodaniowym menu, ponieważ nie dominuje pozostałych dań – tłumaczy Ostrowski.

Choć w tegorocznej karcie obiadowej czy też kolacyjnej żurek ustępuje miejsca subtelniejszemu barszczowi białemu, to podczas wielkanocnych śniadań jego obecność pozostaje absolutnie obowiązkowa.

RZEMIEŚLNICZA MOC

Gdyńska Tłusta Kaczka jest szczerym, rzemieślniczym manifestem żurku – tutaj nie udaje on niczego innego, niż jest w istocie: potężnym, dymnym comfort foodem.

- To nasz kulinarny fundament i odpowiedź na tęsknotę gości za smakiem autentycznym – mówi Magdalena Świątkowska, szefowa kuchni. - Żurek to dla nas serce polskiej tradycji, które podajemy w rzemieślniczym wydaniu. Definiujemy go jako idealny balans między szlachetną kwasowością a głębią dymu.

Proces tworzenia zaczyna się na długo przed rozpaleniem ognia pod kotłem. Punktem wyjścia jest autorski chleb żytni, z którego powstaje baza.

- Nasz żurek budujemy na własnym zakwasie z autorskiego chleba żytniego, który fermentuje do uzyskania idealnej kwasowości. Pozostaje on nienaruszalny w przepisie, tak jak i majeranek, stanowiące razem podstawę smaku – tłumaczy Świątkowska.

Natomiast charakterystyczna dla Tłustej Kaczki wyrazistość wynika z techniki budowania wywaru. Zapomnijcie o lekkich zupkach!

- Ważny jest esencjonalny, długo gotowany wywar na wędzonych kościach, wzbogacony aromatem suszonych grzybów. Całość wień-



czymy nutą chrzanu, która nadaje zupie wyrazisty, zapadający w pamięć charakter – dodaje.

Takie podejście daje zupie niepowtarzalny, głęboki profil – coś, czego nie da się podrobić gotowymi półproduktami. To kulinarne i elastyczne recykling w najpiękniejszym wydaniu.

- Najlepszy żurek to wyraz wrażliwości kucharza, nie sztywny wzorzec. Goście zapamiętują go dzięki idealnej równowadze smaków, która potrafi przenieść ich do wspomnień z dzieciństwa w nowoczesnym wydaniu.

STRATEGIA TĘSKNOTY

W świecie, w którym wszystko jest dostępne przez całą dobę i bez ograniczeń, Restauracja Blugrass świadomie wybiera sezonowość. Wierzy, że prawdziwa wartość smaku rodzi się z cierpliwości i oczekiwania.

Szef kuchni Piotr, z doświadczeniem zdobywanym w restauracjach wyróżnianych gwiazdkami Michelin – wziętą na warsztat klasykę i nadał jej nowy wymiar. W jego interpretacji żurek to już nie tylko tradycyjna zupa, lecz kulinarne wydarzenie – dopracowane, wyrafinowane, zaskakujące formą.

- Żurek ma w sobie coś wyjątkowego – smak, który najmocniej wybrzmiewa wtedy, gdy pojawia się w odpowiednim momencie – mówi Sara Marcyniuk, brand manager lokalu. - W filozofii Blugrass sezonowość odgrywa bardzo ważną rolę, dlatego żurek pozostaje z nami na określony czas. Wierzymy, że taki cykliczny powrót buduje emocje i podkreśla odświeżony charakter potrawy. Dzięki temu nie staje się codziennością, lecz wydarzeniem – smakiem, na który się czeka. To nasz

sposób na nadanie mu należnego miejsca w kulinarnym kalendarzu.

Fundamenty jak zawsze są święte: własny zakwas, charakterystyczna kwasowość i majeranek pozostają nienaruszalne. Jednak forma podania to już czysta, nowoczesna kreacja. Zapomnijcie o pływających kawałkach kielbasy – tutaj żurek zmienia strukturę!

- Serwujemy go w formie aksamitnego kremu, podkreślającego głębię i intensywność smaku. Klasyczną, domową białą kielbasę reinterpretujemy jako chrupiące krokiety, dodające danie nowoczesnej struktury i lekkości. Całość wieńczymy oliwą ze świeżego majeranku, która aromatycznie spaja wszystkie elementy i nadaje kompozycji wyrazisty, elegancki charakter – dodaje Sara.

Najbardziej zaskakujący element kryje się jednak w samym DNA wywaru. Szef kuchni nie boi się globalnych inspiracji, widząc w żurku polską odpowiedź na ramen.

- Fundamentem pozostaje dla nas autentyczność produktu, dlatego nasz zakwas wzbogacamy pastą miso, która subtelnie pogłębia umami i nadaje całości nieoczywistego wymiaru. Nie dominuje ona polskiego zakwasu, ale podbija jego intensywność, sprawiając, że zapada w pamięć na długo po ostatniej łyżce – tłumaczy Sara Marcyniuk.

Zwłaszcza że dla całego zespołu kulinarnego – żurek pozostaje nośnikiem emocji.

- Najlepszy to ten, który powstaje z sercem i trafia na stół, przy którym spotykają się ludzie. Żurek zapada w pamięć wtedy, gdy porusza coś więcej niż kubki smakowe – podsumowuje rozmówczyni.



TŁUSTA KACZKA

Autentyczna polska kuchnia



tel. +48 58 580 08 08 | Spółdzielcza 2, Gdynia

www.tluskaczka.pl

10 FILARÓW MOJEGO PODEJŚCIA DO BIZNESU

Zasady, które prowadzą mnie przez kilkanaście lat pracy. Oczywiście to sprawa wysoce subiektywna, bo reguły gry zmieniają się w zależności od skali i równie dobrze inne zasady powinny być tu przedstawione. Tak samo charakter prowadzonego biznesu określa dane podejście. Inaczej planuje się pracę w fabryce śrub, a inaczej w agencji eventowej. Są jednak pewne prawdy uniwersalne, a oto kilka z nich.

1. DELEGUJ ZADANIA

Jeśli pracujesz zbyt dużo to masz jeden etat do oddania. Przeanalizuj to co robisz na co dzień i przekaz to grupie osób lub jednej określonej osobie. Często zaskakuje mnie, że wiele mniejszych firm nie ma administracji. Dla mnie, na początku drogi, to był skok, który dał mi dwa dni więcej w tygodniu. Te dni mogłem poświęcić na rozwój. Ta zasada powinna też dotyczyć ludzi u ciebie: jeśli nie wyrabiają się z pracą, a robią ją starannie, to czas na rekrutację: punkt 7. Ta metoda wspomaga systematyczny rozwój.

2. MIEJ OCZY I USZY OTWARTE NA NOWE STREFY DZIAŁANIA

Pomysły na rozwój są dookoła nas. Wiele lat nie dostrzegałem tego i nie miałem odwagi, by spróbować czegoś nowego. Ponieważ nie stosowałem punktu nr 1 jak i punktu nr 7 to nie analizowałem wnikliwie punktu nr 6. Dodatkowo ciągle trwałem w punkcie nr 5. Jednak dopiero punkt nr 10 to jest kwintesencja (!).

3. SZANSE SĄ W KRYZYSACH

Gdy dookoła nas upadają firmy z naszego sektora, gdy coś nam nie idzie, to paradoksalnie jest w tym szansa na rozwój. Ta zasada podobna jest do tego jak działa pompa ciepła. Zastanawialiście się kiedyś jak to możliwe, że z zimnego powietrza pobierana jest energia cieplna? Jest też coś analogicznego w tym jak działa giełda - tu kryzysy dają wiele szans.

4. ZATRUDNIJ LEPSZYCH OD SIEBIE

Daje mi dużą przyjemność uczyć się od mistrzów w sprzedaży lub tych, którzy znakomicie wykonują swoją pracę. Podziwiając ich nie tracisz, lecz zyskujesz. Nie zawsze to było dla mnie tak oczywiste: pełnia zadowolenia w firmie i jej dojrzałość to często mniej nas samych. To trudna lekcja, ale tak często wygląda dorosłość. Kto ma dzieci, ten wie. O tym, by zatrudniać najlepszych pisałem w ostatnim felietonie, ale to równie ważne w kontekście tego punktu.

5. ODU CZ SIĘ NOTORYCZNEGO ZAMARTWIANIA

Zła pogoda, ktoś źle spojrział, wstałeś lewą nogą. To wszystko i wiele innych potrafi odpalić w nas czarne scenariusze.

Z mojego doświadczenia warto trzymać się od nich z daleka. Po prostu spójrz w inną stronę. Do wyćwiczenia. Podobnie jak pozwolenie na to, by ograniczająca miara jaką inni cię mierzą stała się twoją miarą. Podcięte skrzydła to zbyt częsty koniec wielkości.

6. BRAK DZIAŁANIA CZĘSTO KLUCZEM

Gdy zaczynałem to często wydawało mi się, że trzeba zachować się wobec pracowników w ten lub inny sposób, bo „szef to jest taki i taki”. Dziś widzę, że gdy miejsce ma dobry potencjał to reguluje się samo a rolę właściciela biznesu może być skupienie się na rozwoju. Można też powiedzieć inaczej: nie wszystko wymaga twojej opinii, czasem milczenie jest najsilniejsze. Dawanie przestrzeni to esencja rozwoju.

7. SUKCES NIEWIELE UCZY, PORAŻKA TO KOPALNIA WIEDZY

W Space X robią coś dziwnego: gdy bezzałogowa rakieta wybuchnie to zespół na lądzie bije brawo i się cieszy. Jest tak dlatego, że skupieni są na rozwoju i porażkę traktują jako naturalny jej element. Warto odkleić się od sukcesu jako celu. To miły efekt uboczny, który warto świętować, ale to porażki dają prawdziwy rozwój.

8. REKRUTUJ BARDZO STARANNIE

Ile popełniłem błędów rekrutacyjnych będąc nieprofesjonalnym lub śpiesząc się. Wiele z nich też popełniłem rekrutując sam. Wiele etapów rekrutacji, szeroka rekrutacja i wnikliwa analiza to klucz do jakościowej współpracy i rozwoju firmy.

9. BUDUJ KULTURĘ ORGANIZACYJNĄ OPARTĄ O ZASADY DEMOKRATYCZNE

Warto mieć mądre osoby dookoła siebie, które świetnie doradzą lub podejmą decyzję. U mnie w gronie decyzyjnym jedna jest od jakości, druga od sprzedaży, a trzecia od rozwoju. Różne podejścia i wyraźne charaktery, gdy się spotykają, to powstaje coś co wyrasta ponad nas samych. Oddaj komuś innemu decyzję, głosujcie, wybierz jakoś ponad swoją wolę.

10. ODWAGA TO KLUCZ

Okazuje się, że często jak się czegoś spróbuje to się udaje. To zaskakujące, ale takie jest moje doświadczenie. To nie oznacza oczywiście by być nierozsądnym, ale warto zakładać różne scenariusze i je sprawdzać. Oczywiście przy zachowaniu pozostałych punktów.



JAN SIKORA

Rocznik 1984 - projektant prowadzący autorską pracownię Sikora Wnętrza (www.sikorawnetrza.com) i profesor gdańskiej ASP. Obserwator trendów i świata projektowego. Na swoim koncie ma realizacje takie jak Dzień Dobry TVN, wnętrza dla Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej, Stację Kulturę czy restaurację Diuna w Sopocie. Juror i przewodniczący jury konkursów takich jak: Inspire Awards, Konkurs Koło, Samsung, Dobry Wzór. W 2025 roku otrzymał za całokształt pracy tytuł Best Polish Interior Designer. Laureat ponad 15 międzynarodowych nagród, natomiast w kraju laureat m.in. Nagrody Architektonicznej Polityki i Bryły Roku. Członek SARP, w Akademii pełni rolę pełnomocnika Rektora.

Jaka piękna samowolka



POWRÓT DO ŹRÓDEŁ

120-metrowy dom na Kaszubach stał się osobistą odpowiedzią na potrzebę bliskości, natury i spokoju. Projekt Patrycji Majewicz to opowieść o architekturze utkanej z lokalnych inspiracji, przedmiotów z historią i nowoczesnych rozwiązań, które wspierają codzienne życie – bez dosłowności, za to z wycuciem. To współczesna interpretacja kaszubskiego domu na wsi.

Inwestorka, na co dzień mieszkająca i pracująca w Warszawie, niemal każdy weekend spędza w rodzinnych stronach – w Lubieszynie, w gminie Liniewo, zaledwie kilka kroków od domu swojej mamy. To właśnie bliskość rodziny i krajobrazu Kaszub stała się emocjonalnym fundamentem projektu. Dom zaprojektowano jako całoroczny, gotowy zarówno na weekendowe rytuały, jak i dłuższe pobyty, z myślą o przyszłości i komforcie codziennego życia.

Projekt od początku zakładał, że kluczowa będzie funkcjonalność – taka, która nie dominuje nad estetyką, lecz naturalnie z niej wynika. Na 120 m² architektka zaplanowała strefę dzienną z salonem i kuchnią, dwie łazienki, sypialnię z garderobą, pokój gościnny, gabinet oraz pomieszczenia gospodarcze. Układ wnętrza w dużej mierze podporządkowany został stylowi życia inwestorki – jej potrzebie gotowania, przyjmowania gości i spędzania czasu wspólnie, bez sztywnego podziału na funkcje.

KUCHNIA JAKO SERCE DOMU

Najważniejszym pomieszczeniem jest kuchnia – duża, wygodna, stworzona do gotowania i wspólnego bycia. To właśnie ona stała się sercem domu i punktem wyjścia do dalszych decyzji projektowych. Zaprojektowana z myślą o spotkaniach przy rozkładanym stole, łączy w sobie wyraziste zestawienia faktur: fronty o strukturze czarnej skóry, elementy przypominające grubo tkany len oraz szczotkowany czarny granit. Ta nieoczywista kompozycja nadaje wnętrzu charakteru, a jednocześnie pozostaje elegancka i ponadczasowa.

Motyw kociewskich płytek nad blatem kuchennym stał się wizualnym kluczem całej aranżacji. Barwy obecne w ich wzorze przenikają do pozostałych pomieszczeń, budując spójną, choć nieoczywistą paletę kolorystyczną. Jej dopełnieniem jest detal drzwi wewnętrznych wykończonych Wood Cream



Rubio Monocoat w odcieniu Fjord Blue, który subtelnie koresponduje z okapem nad wyspą kuchenną. Funkcjonalność zabudowy podnoszą systemy listwowe PEKA, porządkujące przestrzeń i zwiększające komfort codziennego użytkownika.

NIETYPOWE ROZWIĄZANIA I ZMIANY FUNKCJONALNE

Jednym z kluczowych marzeń inwestorki była także prywatna łazienka z wanną. W pierwotnym projekcie przewidziano jedynie niewielką łazienkę na parterze i WC na piętrze, dlatego architektka zdecydowała się na zmianę układu ścian. Dzięki temu na piętrze powstała przestronna łazienka z wejściem bezpośrednio z sypialni, a na parterze – wygodna łazienka gościnna z prysznicem. Równocześnie w sypialni udało się wydzielić osobne pomieszczenie garderobiane. W obu łazienkach zastosowano produkty z serii Sillia marki Deante Design Studio – armaturę, konsolę łazienkową stojącą z umywalką i dodatki łazienkowe. Miękka, elegancka linia baterii z tej kolekcji subtelnie równoważy eklektyczny charakter wnętrza, a spójność pozwala zachować estetyczny porządek. To przykład świadomego wyboru designu, który idzie w parze z funkcjonalnością i trwałością.

Nietypowym wymaganiem było również umieszczenie telewizora we wszystkich strefach, w których inwestorka

spędza czas – od salonu, przez kuchnię i jadalnię, po sypialnię, gabinet i łazienkę na piętrze. Odpowiedzią stała się autorska zabudowa w salonie, oddzielająca strefę wypoczynkową od jadalni. Umieszczony w niej obrotowy telewizor można oglądać nie tylko z kanapy, ale także z kuchni, jadalni, a nawet z tarasu.

DREWNO, KTÓRE ODDYCHA

Projekt wnętrza silnie opiera się na naturalnych materiałach, a drewno odgrywa w nim szczególną rolę. Nieplany zwrot akcji podczas realizacji – wykonanie boazerii na ścianach i suficie piętra zamiast płyt g-k – stał się impulsem do przemyślenia koncepcji na nowo. Decyzja o pozostawieniu drewna wymagała szybkiej reakcji projektowej i przemyślenia proporcji materiałów. Równowagę udało się osiągnąć dzięki odpowiedniemu wykończeniu powierzchni.

Na parterze zastosowano mikroceмент, który stanowi neutralne tło dla bardziej wyrazistych elementów. Na piętrze pojawiły się olejowane deski sosnowe olejowane w odcieniu Savanna, co pozwoliło przyciemnić drewno i zrównoważyć jego obecność. Tym samym olejowskim zabezpieczono również zabudowę ścianki telewizyjnej oraz nogi wyspy kuchennej, tym razem w głębokim odcieniu Black.



RZEMIOSŁO, LOKALNOŚĆ I PRZEDMIOTY Z DUSZĄ

Charakter wnętrza budują detale: ścianka działowa z pni brzozy, tłoczone nogi wyspy kuchennej, ceramiczny osprzęt czy umywalka wykonana na specjalne zamówienie z subtelnym odciskiem koronki. Te elementy wprowadzają miękkość i autentyczność, daleką od katalogowej powtarzalności. Ważną rolę odgrywają także meble i przedmioty, które inwestorka miała już wcześniej: stary stół, biurko po renowacji, zabytkowy zegar czy łóżko w sypialni. W zestawieniu z nowoczesnymi formami i minimalistycznym oświetleniem tworzą spójną, eklektyczną narrację – wiejski dom bez cepelii, nowoczesny, ale zakorzeniony w miejscu.

Ten kaszubski dom to przykład architektury, która nie narzuca się formą, lecz opowiada historię – o powrotach, o bliskości i o świadomych wyborach. To przestrzeń, która żyje rytmem właścicielki i krajobrazu, w którym powstało.

Projekt i realizacja: Patrycja Majewicz
Lokalizacja: Kaszuby, Lubieszyn, gmina Liniewo
Zdjęcia: Yassen Hristov
Stylistka: Justyna Sobiecka



NOWY ROZDZIAŁ WILLI EDEN

TEKST: KLAUDIA KRAUSE-BACIA | FOTO: EMILIA KARPOWICZ

W cieniu sopockich drzew, kilka kroków od plaży i Parku Południowego, stoi willa, która od ponad wieku ogląda zmieniające się epoki, mody i właścicieli. Willa Eden – przedwojenny pensjonat, w którym bywała elita międzywojennej Polski, a przy fortepianie siadał sam Ignacy Paderewski – właśnie zmienia właściciela. Cena ofertowa nieruchomości oscylowała wokół 24 milionów złotych.

Legenda sopockiej elegancji zmienia właściciela. Willa Eden – jeden z najstarszych i najlepiej zachowanych przedwojennych hoteli w Sopocie – została sprzedana. Transakcję na początku roku zrealizowała agencja MO Real Estate.

- Hotel trafił w ręce nowych właścicieli, którzy planują odrestaurowanie zabytkowej willi, zachowując jej historyczny klimat oraz charakterystyczne elementy elewacji i wnętrz – mówi Joanna Banaś z agencji MO Real Estate.

Nowi inwestorzy zapowiadają renowację, która ma przywrócić Edenowi dawny blask, nie zamieniając go w muzealny eksponat. Chodzi raczej o subtelne przywrócenie rytmu miejsca – takiego, w którym historia jest tłem, a nie dekoracją.

- Odtworzone w ostatnich latach ornamenty i charakterystyczne elementy fasady zostaną poddane szczególnej pielęgnacji oraz dokładnie zabezpieczone, a wnętrza zmodernizowane, tak aby łączyły nowoczesne standardy hotelarskie z historycznym klimatem willi – mówi Tomasz Modzelewski, właściciel MO Real Estate.

SALON SOPOTU SPRZED WIEKU

Eden powstał około 1910 roku, a już w 1912 został przebudowany przez sopockiego architekta Wilhelma Lippke na elegancki pensjonat z 50 miejscami noclegowymi – kameralny, ale aspirujący do wielkiego świata kurortu. Gdy w 1919 roku obiekt kupił polski przedsiębiorca Józef Draheim, willa zaczęła pełnić rolę salonu towarzyskiego polskiej arystokracji i zamożnych elit, które chętnie wybierały Sopot jako letnią scenę życia towarzyskiego II Rzeczypospolitej.

To właśnie wtedy w jadalni Edenu pojawił się fortepian, przy którym podczas swoich pobytów grywał Ignacy Paderewski. Instrument stoi tam do dziś – jak materialny ślad czasu, gdy muzyka była naturalnym językiem kurortu, a Sopot jednym z jego najważniejszych adresów.

- Willa Eden to jeden z trzech przedwojennych, ekskluzywnych hoteli w Sopocie. Obok niej stoi najbardziej znany sopocki Grand Hotel, który niedawno zmienił właściciela – to już druga taka transakcja przyciągająca uwagę miłośników historii miasta. Willa Eden, nienaruszona przez wojnę, była starannie remontowana i pielęgnowana przez kolejnych właścicieli, dzięki czemu zachowała swój wyjątkowy charakter – mówi Tomasz Modzelewski.

OD PAŃSTWOWEGO WZASOWISKA DO RODZINNEJ PIECZY

Po wojnie Eden – jak wiele podobnych obiektów – utracił prywatny charakter i trafił w ręce państwa. Przez dekady działał jako dom wczasowy dla wyższych pracowników resortu spraw wewnętrznych. Dopiero w 1992 roku wrócił do spadkobierczyń rodu Draheimów, Marii i Barbary. To one rozpoczęły wieloletni, konsekwentny proces przywracania willi jej przedwojennego ducha. Najbardziej spektakularnym etapem była konserwatorska renowacja elewacji – nagrodzona m.in. w konkursie „Modernizacja Roku 2016” i wyróżnieniem Stowarzyszenia Ochrony Narodowego Dziedzictwa Materialnego im. prof. Wiktora Zina. Rozsypujące się ornamenty odtworzył rzeźbiarz Witold Gluchowski, przywracając budynkowi misterną, secesyjną plastykę.

- Historyczny charakter budynku, odrestaurowana elewacja, kamienny taras z widokiem na park oraz zachowana klatka schodowa i świetlik w dachu, który wpuszcza mnóstwo naturalnego



światła, to tylko kilka z atutów tej unikatowej nieruchomości – mówi Joanna Banaś.

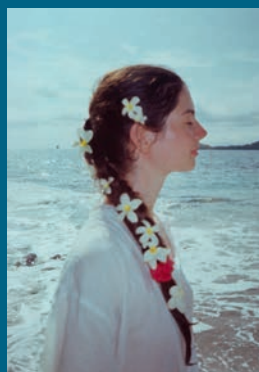
Czterokondygnacyjna willa z poddaszem oferuje dziś 29 pokoi z łazienkami, dwie sale restauracyjne i werandę z kamiennym tarasem. Otaczają ją niskie, willowe zabudowania i zieleń Parku Południowego, zza której widać morze. Do plaży i sopockiego mola jest zaledwie kilka minut spaceru – dystans, który od ponad wieku pozostaje jednym z największych atutów tego adresu.

Zmiana właściciela wpisuje Eden w szerszy proces powrotu historycznych hoteli Sopotu do prywatnych inwestorów i nowych koncepcji funkcjonowania. W najbliższych latach obiekt przejdzie kompleksową renowację, której celem jest przywrócenie mu dawnej rangi przy jednoczesnym dostosowaniu do współczesnych standardów hotelarskich. Jeśli zapowiedzi inwestorów się spełnią, Willa Eden ma szansę ponownie znaleźć się w gronie najbardziej prestiżowych, kameralnych adresów noclegowych nad polskim morzem.

CZERWONY DYWAN

NA POJEDYNEK WYZYWA: MICHALINA DOMOŃ

Od dawien dawna zarezerwowany był dla najwyższych sfer. W „Orestej” Ajschylosa położono go przed Agamemnonem wracającym z wojny trojańskiej. Później rozkładano go przed królami, prezydentami, aż do początku XX wieku, kiedy po raz pierwszy zagościł na premierze „Robin Hooda” w Hollywood. Od tamtej pory jest stałym elementem Oskarowej gali. Wybieg dla blichtru i próżności. Ale kto nie chciałby się znaleźć na czerwonym dywanie? Zobaczcie jak wygląda w interpretacji ilustratorek.



MARTA CHUBATA

Ilustratorka, graficzka i studentka

Rysuję, bo wtedy czuję się sobą.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał moją rodzinę

Natura, ludzie i medytacja **pobudzają moją kreatywność.**

Artysta dojrzewa, kiedy przestaje przejmować się opinią innych.

Największe wyzwanie to ufać sobie.

Czerwony dywan – gładki czy we wzór? Minimalistyczny, ale z charakterem.

Jak znaleźć się na czerwonym dywanie? Być sobą.

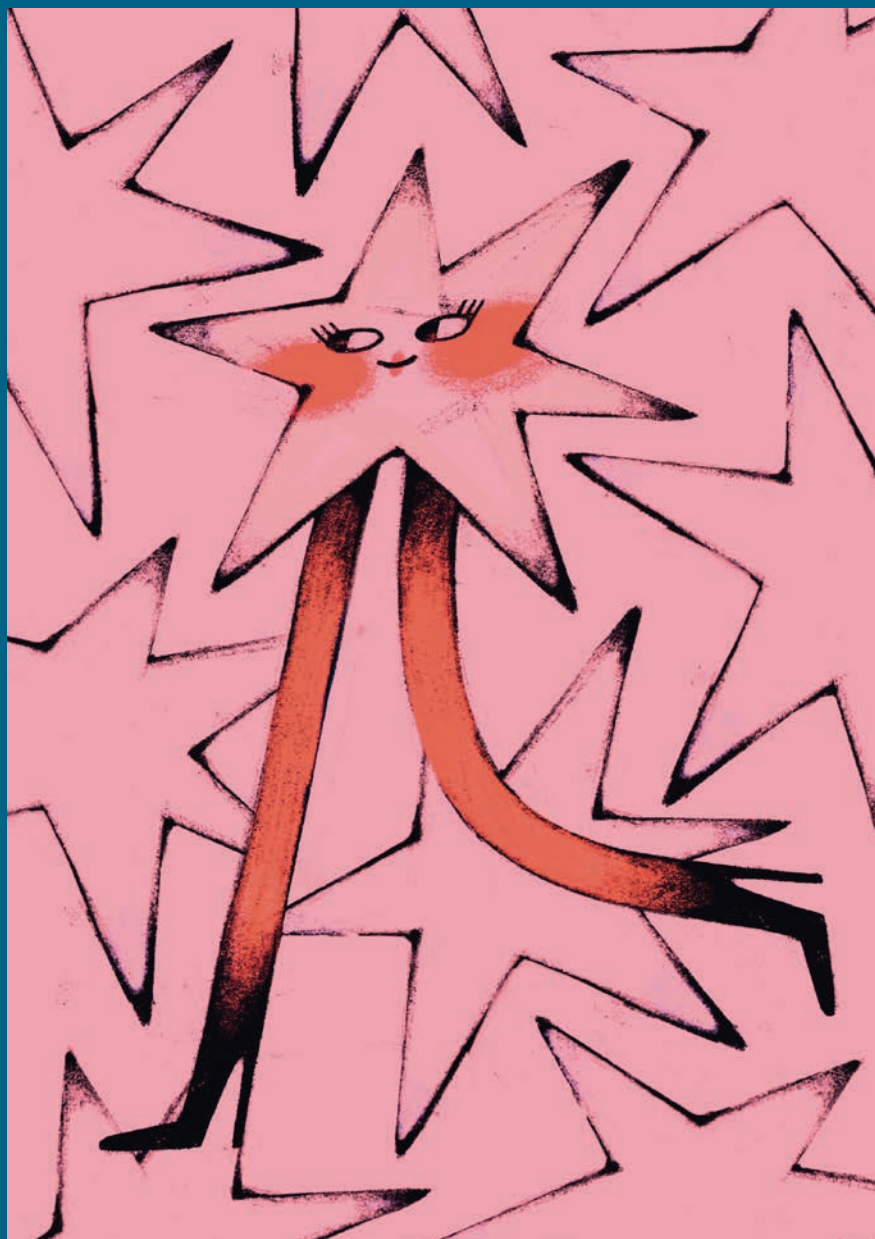
Z kim lub z czym na czerwony dywan? Z dobrą energią.

W czym na czerwony dywan?

Z czymś niezapomnianym.

Czerwony dywan i co dalej?

Świadomość, że to dopiero początek.



Pojedynek Rysowniców



YULIA VASYLENKO

graficzka, projektantka i fotografka,
miłośniczka herbaty i natury.

Rysuję, bo mogę zanurzyć się w swoim własnym świecie i odnaleźć wewnętrzną równowagę.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał pewnie coś bardzo prostego – miałam wtedy tylko 3 lata.

Przyroda i codzienne obserwacje **pobudzają moją kreatywność.**

Artysta dojrzewa, kiedy przestaje się bać i zaczyna podążać własną drogą, szukając swojego stylu.

Największe wyzwanie to rozwój.

Czerwony dywan – gładki czy we wzór? Klasyczny, nowy, nieskazitelnie czysty.

Jak znaleźć się na czerwonym dywanie? Dzięki systematycznej pracy, odwadze i silnej samodyscyplinie.

Z kim lub z czym na czerwony dywan? Z tymi, którzy są blisko i naprawdę mnie wspierają.

W czym na czerwony dywan?

W tym, co lubisz najbardziej i w czym czujesz się swobodnie.

Czerwony dywan i co dalej? Wspomnienia, doświadczenie i motywacja, by iść dalej.



— MADE IN 3CITY —

GDYNIA STO*RY

NIC NIE DZIEJE SIĘ SAMO

AUTORKA: HALINA KONOPKA

Trójmiejskie święta ulicy, jubileusze miast i koncertowe kulminacje mają wspólny mianownik: precyzyjną produkcję, która zaczyna się na długo przed pierwszym światłem. Jednym z najnowszych przykładów jest jubileuszowe widowisko GDYNIA STO*RY, przygotowane z okazji stulecia miasta. Smile Reprezent, agencja z Gdyni, od lat zamienia ambitne koncepcje w wydarzenia, które działają w skali miasta. Made in 3city w najbardziej dosłownym znaczeniu.



Przygotowywanie koncertów, festiwali czy widowisk to za każdym razem proces wieloetapowy i często nieprzewidywalny – dla odbiorcy niemal niewidoczny. Aby wyprodukować wydarzenie masowe, potrzebny jest sztab ludzi, których pracy nie widać na pierwszy rzut oka. Producenci są dobrymi duchami każdego projektu: budują jego fundamenty, które następnie wypełniają elementy artystyczne, muzyczne i wizualne. Na terenie Trójmiasta działa wiele agencji eventowych specjalizujących się w różnych formatach wydarzeń. Jedną z nich jest Smile Rezydent z Gdyni. Obecna na rynku od ponad dwóch dekad, realizuje projekty o różnicowanej skali i charakterze. Każde zlecenie traktuje jak przygodę, ale też kolejną cegiełkę w historii dobrej zabawy. Choć agencja działa w całej Polsce, silnie identyfikuje się z Gdynią – to tu powstała, stawiała pierwsze kroki, rozwijała skrzydła i dziś realizuje jedne z najciekawszych projektów.

Ostatnich kilkanaście tygodni ponad dziesięcioosobowy zespół Smile Rezydent pracował nad produkcją jubileuszowego ulicznego widowiska GDYNIA STO*RY z okazji stulecia miasta. Organizatorem wydarzenia było miasto Gdynia.

- To była pełna wyzwań i zwrotów akcji podróż, od momentu tworzenia oferty, aż po finalną produkcję – przyznaje Michał Kuśnierz, właściciel agencji.

Choć samo widowisko zaplanowano na około 50 minut, jego realizacja wymagała zaangażowania ponad 250 statystów, tancerzy i akrobatów, przygotowania dla nich kostiumów oraz organizacji prób – a był to tylko jeden z elementów całego przedsięwzięcia. Planowanie rozpoczęło się już na etapie tworzenia oferty dla organizatora, gdy trzeba było skonfrontować wizje i marzenia z realnymi możliwościami.

Mimo zatwierdzonych projektów praca przy takiej produkcji przypomina kalejdoskop zmian – wynikających zarówno z nieprzewidzianych przeszkód, jak i uwarunkowań infrastrukturalnych czy sprzętowych. Przemieszczające się ulicą 10 Lutego widowisko GDYNIA STO*RY wymagało zaangażowania lokalnych właścicieli i zarządców nieruchomości, a także ścisłej współpracy ze służbami i zespołami zarządzania kryzysowego. Przy wydarzeniu tej skali wszystko może się wydarzyć; tym razem największym wyzwaniem okazała się pogoda. Trudne,



Fot. Gosia Mnich-Kamińska



Fot. Wojtek Rojek

mroźne warunki atmosferyczne wpływały zarówno na tempo prac, jak i morale zespołów odpowiedzialnych za scenografię i efekty wizualne. Ostatnie dni przed „godziną zero” były precyzyjnie rozpisany wyścigiem z czasem. Część elementów, ze względu na gabaryty, musiała być montowana w przestrzeni otwartej, co wymagało dużego wysiłku i determinacji.

- Zależało nam, podobnie jak miastu Gdynia, aby dostarczyć Gdynianom ciekawe i niecodzienne widowisko mimo trudnych warunków atmosferycznych. Mam

poczucie, że się udało, a my mogliśmy dołożyć naszą produkcyjną cegiełkę do roku jubileuszowego – dodaje Michał Kuśnierz.

GDYNIA STO*RY, Lato zaczyna się #WGDYNI Cudawianki, Go2Warsaw, KULT Pomarańczowa Trasa, Gdański Kongres Zdrowia Kobiet (2024, 2025) – żadne z tych wydarzeń nie wydarzyło się samo. Za każdym stoją ludzie, których publiczność nie widzi, ale bez których nie byłoby ani światła, ani muzyki, ani emocji, które na chwilę zamieniają miasto w scenę.



AURELIA & ZWEI FRAUEN

FORMA SIOSTRZANA

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Są marki, które rodzą się z kalkulacji trendów, i takie, które wyrastają z biografii. Aurelia & Zwei Frauen należy do tej drugiej kategorii – jest zapisem relacji, wspólnej wrażliwości i doświadczenia dwóch bliźniaczek, które zanim zaczęły projektować ubrania, przez lata pracowały w trójmiejskich instytucjach kultury, żyjąc w świecie sztuki współczesnej, obrazów, idei i społecznego komentarza. Moda przyszła później, jako naturalne rozszerzenie języka, którym mówiły od zawsze.

Duet Aurelii Meronk i Izy Meronk powstał formalnie w 2020 roku, choć jego fundamenty kształtowały się znacznie wcześniej. Siostry dorastały w Trójmieście, i to właśnie tu, na styku morza, modernizmu i alternatywnej sceny twórczej, ukształtowała się ich estetyka łącząca intelektualny dystans ze zmysłowością materiału. Jednak zanim powstała marka modowa, istniał projekt artystyczny Zwei Frauen – pastisz niemieckiej solidności i kobiecego duetu, w którym siostry tworzyły obiekty z drewna i materiałów z odzysku. Już wtedy widoczna była fascynacja drugim życiem rzeczy, materialną pamięcią i ideą przetwarzania zamiast produkcji od nowa. Moda okazała się kolejnym medium tej samej postawy.

KIMONO JAKO MANIFEST

Pierwsze kolekcje Aurelia & Zwei Frauen powstawały w pandemii – w czasie, gdy wiele marek zamierało, a system mody przeżywał kryzys zaufania. Siostry zaczynały niemal archeologicznie, wyszukując tkaniny w lumpeksach, na zbiórkach charytatywnych, w zapomnianych magazynach i resztkach produkcyjnych. Każdy materiał był ograniczony, niepowta-

rzalny, często wystarczający na jeden lub dwa egzemplarze. Ta materialna rzadkość stała się ich językiem projektowym – zamiast kolekcji sezonowych pojawiły się obiekty-ubrania, bliskie sztuce użytkowej.

Ich znakiem rozpoznawczym stały się kimono. Nie jako orientalny kostium, lecz forma – pudełkowa, geometryczna, pozwalająca tkaninie mówić. „Kimono dobrze przyjmuje wzór” – podkreślają projektantki. W ich interpretacji bliżej mu do lat 60. i modernistycznej prostoty niż do japońskiej ceremonialności. Często jest dwustronne, tworzone z dwóch materiałów, które muszą wejść w dialog kolorów i faktur. Noszone na co dzień, nie jako egzotyczny akcent, lecz element współczesnej garderoby.

ART & FASHION – NARRACJA ZAMIAST SEZONU

Obie założycielki wyszły ze świata sztuki współczesnej. Aurelia Meronk przez lata była związana z gdańskim Centrum Sztuki Współczesnej Łaźnia, gdzie pracowała przy projektach wystawienniczych i programach artystycznych, równoleg-





kształcąc się w projektowaniu ubioru w warszawskiej MSKPU. Iza Meronk współtworzyła działania artystyczne i edukacyjne w Muzeum Miasta Gdyni, poruszając się na styku kultury wizualnej i animacji społecznej. To doświadczenie sprawiło, że marka naturalnie ugruntowała się na styku Art & Fashion. W ich praktyce ubranie nie jest jedynie formą użytkową, lecz nośnikiem opowieści. Każda kolekcja powstaje jak wystawa – z wyraźnym tematem, estetycznym napięciem i świadomie budowaną dramaturgią wizualną.

Nic więc dziwnego, że popularność kimon – pierwszego rozpoznawalnego projektu duetu – szybko przekroczyła lokalną scenę. Współprace z ilustratorkami, m.in. Anną Rudak i Aleksandrą Majzel, wprowadziły do kolekcji

autorskie patterny drukowane na certyfikowanych tkaninach japońskimi atramentami wodnymi. Wzory nie pełniły funkcji dekoracyjnej. Były punktem wyjścia do narracji – czasem nostalgicznej, czasem kempowej, często zanurzonej w estetyce lat 80. i 90., ale filtrowanej przez wrażliwość sztuki współczesnej. Każdy motyw uruchamiał historię, którą kolekcja rozwijała w kolejnych sylwetkach.

Sam proces tworzenia bliższy jest pracy w pracowni artystycznej niż funkcjonowaniu klasycznego atelier mody. Konstrukcje modeli powstają lokalnie, w Trójmieście, we współpracy z kostiumografką Agnieszką Puławską – osobą myślącą o ubraniu nie tylko w kategoriach formy, lecz także scenicznej ekspresji i ruchu.



Dopiero po dopracowaniu prototypów projekty trafiają do indywidualnych krawcowych, które odszywają krótkie serie. Marka świadomie rezygnuje z produkcji przemysłowej i pracy ze szwalniami, utrzymując kameralną skalę działania.

ESTETYKA PAMIĘCI

Od 2021 roku duet rozwija kolejne kapsułowe odsłony kolekcji, budowane wokół autorskich wzorów i charakterystycznych form. W projektach powracają echa minionych dekad, domowych tkanin i wizualnych motywów obecnych kiedyś w codziennym otoczeniu – kwiatów, zwierzęcych figur, ornamentów. Nostalgia jest tu metodą pracy z pamięcią, zarówno kulturową, jak i materialną. Tkaniny z odzysku niosą przecież własne historie: pościeli, zasłon, ubrań, które istniały wcześniej w innych kontekstach i życiach. Projektantki nie próbują ich wymazać. Przeciwnie, pozwalają, by wcześniejsza warstwa znaczeń pozostała widoczna i współtworzyła nowe formy.

Współczesna garderoba Aurelia & Zwei Frauen zachowuje tę logikę opowieści. Obok ikonicznych kimon takich jak: „Tamte dni, tamte noce”, Gaja czy Hirayama – pojawiają się koszule o teatralnej miękkości, jak Delphine z kryzą czy Lucrezia, a także pikowane kurtki i płaszcze o niemal kostiumowym charakterze, m.in. Cambridge z peleryną czy Gelato. Sylwetkę dopełniają spodnie, od graficznych Black Tulip po miękkie Donatella Pantaloni, oraz spódnice i sukienki, jak Francesca czy Hokusai, w których wzór pozostaje równorzędnym bohaterem formy.



Poszczególne modele funkcjonują jak elementy większej narracji wizualnej, ale zachowują autonomię – mogą istnieć w garderobie jak pojedyncze artefakty.

RELACJA ZAMIAST ZASIĘGU

Jednym z najbardziej wyrazistych gestów marki ostatnich miesięcy jest decyzja o wygaszeniu aktywności na Instagramie. W epoce, w której cyfrowa widoczność warunkuje sukces mody, marka świadomie ogranicza obecność w mediach społecznościowych, wpisując się w szerszą krytykę technologicznej presji w branżach kreatywnych. To nie tyle strategia komunikacyjna, ile konsekwencja postawy: mniej produkcji, mniej bodźców, więcej realnego kontaktu z obiektem.

Równolegle duet wchodzi w nowy etap rozwoju. Już niebawem, wiosną światło dzienne ujrzy pierwsza współpraca z dużym partnerem z branży beauty. Dla Aurelii i Izy Meronk oznacza to otwarcie na dialog między modą a innymi dziedzinami projektowania, przy zachowaniu autorskiej tożsamości.

Najważniejsza pozostaje jednak relacja – między siostrami, między materiałem a formą, między przeszłością a teraźniejszością. Aurelia & Zwei Frauen jest w gruncie rzeczy historią współtworzenia: dwóch osób i dwóch wrażliwości, które od dzieciństwa rozwijały się równolegle, by dziś odnaleźć wspólny język w modzie. W świecie przyspieszonej produkcji i nadmiaru obrazów marka proponuje inny rytm: uważny, lokalny, materialny. Ubrania powstają wolniej, w małych seriach, z tkanin, które już istnieją. Noszone – zyskują kolejne warstwy historii. To moda, która nie chce być jednorazowa ani spektakularna. Chce trwać.

30 SEKUND, KTÓRE MOŻE URATOWAĆ ŻYCIE

AUTORKA: MARTA DWORAK

Rak skóry nie musi być wyrokiem, jeśli tylko zdążymy go zauważyć. Dzięki nowoczesnej technologii obrazowania w 200-krotnym powiększeniu i wprawnemu oku lekarzy z Centrum AR, profilaktyka onkologiczna wchodzi na nowy poziom i skutecznie pomaga wyprzedzić chorobę.

„Rak”, „nowotwór” – te słowa wciąż budzą lęk, kojarząc się z nierówną walką i niepewnym jutrem. Statystyki są nieubłagane: choroby onkologiczne stają się główną przyczyną zgonów w XXI wieku, a rak skóry zajmuje w tym niechlubnym rankingu jedno z czołowych miejsc. Często myślimy, że choroba to kwestia pecha lub genetyki, na którą nie mamy wpływu. Nic bardziej mylnego. W onkologii czas to najcenniejsza waluta, a profilaktyka to jedyne narzędzie, które pozwala przejść kontrolę nad własnym ciałem.

- W Centrum AR udowadniamy, że walka z nowotworem nie musi zaczynać się na sali operacyjnej, gdy towarzyszą nam ogromne emocje, niepewność i stres. Z pomocą przychodzi nowoczesna diagnostyka, dzięki której już podczas krótkiej wizyty w gabinecie dermatologicznym można wykryć na czas niepokojącą zmianę – mówi dermatolog dr n. med Alicja Rustowska-Rogowska, właścicielka Centrum AR.



SKÓRA POD LUPĄ

Badania profilaktyczne skóry i regularna kontrola znamion mogą uchronić nas przed nowotworami skóry. Wśród nich najczęściej występuje rak podstawnokomórkowy, stanowiący około 75-80% wszystkich przypadków. Choć niezwykle rzadko daje on przerzuty, potrafi zniszczyć głębokie struktury tkanek. Z kolei najgroźniejszym nowotworem złośliwym skóry jest czerniak, który rośnie szybko, często daje wczesne przerzuty oraz wykazuje się wysoką odpornością na leczenie.

Oba nowotwory rozwijają się wskutek promieniowania słonecznego i przebytych oparzeń, jednak ogromne znaczenie ma też genetyka oraz jasny fototyp skóry. Często zapominamy o czynnikach dodatkowo nasuwających, takich jak doustne antybiotyki czy zioła fotouczulające, które pijemy na co dzień. W Centrum AR wszystko to brane jest pod uwagę już podczas pierwszego wywiadu medycznego.

KROK PRZED RAKIEM

Obecnie, dzięki nowoczesnym technologiom, można wychwycić zmianę, gdy ma ona zaledwie 1 mm. Naturalnie – im wcześniejsze stadium, tym lepsze rokowania. Już samo wprowadzenie dermatoskopii do standardów diagnostycznych sprawiło, że wykrywalność nowotworów znacznie wzrosła.

Nowoczesna medycyna idzie jednak o krok dalej: wideodermatoskopia to metoda, która pozwala obrazować w dużych powiększeniach - nawet 200x w porównaniu do 20-krotnej tradycyjnej dermatoskopii. Wprawne oko lekarza, wsparte nowoczesnym sprzętem, nieraz potrzebuje zaledwie 30 sekund, by zidentyfikować podejrzane znamię i zareagować, zanim będzie za późno. Samo badanie znamion trwa 10 do 20 minut, jest bezbolesne, a może uratować życie.

- Fundamentem walki z rakiem skóry jest czas. Im wcześniej wykryjemy i wytniemy niepokojącą zmianę, tym większe szanse pacjenta na pełne wyzdrowienie. W naszym centrum łączymy ekspercką wiedzę z najnowszą technologią. Jako dermatolog z 18-letnim stażem i doświadczeniem onkologicznym, w codziennej diagnostyce polegamy na precyzyjnym dermatoskopie i wideodermatoskopie, a nie – jak to wciąż bywa w wielu gabinetach - na zwykłej lupie – wyjaśnia Alicja Rustowska-Rogowska.

WSPARCIE W NIERÓWNEJ WALCE

Co ważne, w przypadku wykrycia niepokojącej zmiany, pacjent nie zostaje sam. W Centrum AR można bezpiecznie, w warunkach klinicznych usunąć podejrzane znamię lub nowotwór. Zabiegi wykonują doświadczeni chirurdzy onkolodzy, którzy na co dzień praktykują na szpitalnych oddziałach chirurgii ogólnej i onkologicznej. Przyjazna aura gabinetów oraz wyposażenie spełniające najwyższe standardy skutecznie redukują stres, który często towarzyszy badaniom czy zabiegom onkologicznym.

Największą zmianą ostatnich 5 lat jest bez wątpienia postęp w immunoterapii i terapiach celowanych, które realnie poprawiły przeżywalność pacjentów z zaawansowanym czerniakiem. Jednak po co leczyć skutki, gdy można w porę zdiagnozować chorobę?

- Naszą ambicją jest niedopuszczenie do stadium, w którym tak obciążające leczenie jest konieczne. Dzięki współczesnej technologii potrafimy zidentyfikować i usunąć atypowe zmiany, zanim przekształcą się w nowotwór złośliwy. Właśnie tak rozumiemy bycie o krok przed rakiem – podsumowuje Alicja Rustowska-Rogowska. - Szczerze polecam profilaktyczne badanie znamion. To prosta decyzja, która może uratować życie.

Maxi-slabs
that look like marble

MAXFINE
FABBRICA
MARMER E GRANITI
FMG



D
DAGO

studiodago

www.studiodago.pl

A BRAND OF  IRIS
CERAMICA
GROUP

discover more at
www.irisfmg.com



Fot. Karol Kacperski

CHIRURGIA PLASTYCZNA BEZ ILUZZJI

AUTORKA: MARTA DWORAK

Instagram dostarcza pacjentkom obrazów, a chirurgia – możliwości. W wywiadzie dr n. med. Michał Piotrowiak, właściciel Kliniki Piotrowiak opowiada bez pudrowania: jakie zdjęcia łądują na biurku podczas konsultacji, dlaczego „naturalny efekt” bywa sprzeczny z tym, co pacjentka pokazuje w telefonie i dlaczego implant nigdy nie powinien być obietnicą szczęścia na każdą okazję. To rozmowa o technice, trendach i psychologii – ale przede wszystkim o odpowiedzialności: ostrzeganiu przed nierealnymi oczekiwaniami, akceptacji blizn i granicach, których lekarz nie powinien przekraczać.

Z jakimi zdjęciami najczęściej przychodzą pacjentki, gdy myślą o operacji piersi?

Pokazują zdjęcia z Instagrama lub wyszukiwarki Google – sylwetki na plażach, w strojach kąpielowych, dopasowanych sukienkach czy gorsetach. Wszystko zależy od ich marzeń. Zdarzają się jednak panie, których wzorzec estetyczny jest w 100% naturalny lub w różnym stopniu odbiegający krągłością w kierunku sztuczności.

Czy zmierzamy ku naturalności czy krągłości piersi?

Wystarczy spojrzeć na modę na sztuczne rzęsy, które z czasem stawały się coraz dłuższe i gęstsze – w chirurgii bywa podobnie. Niektóre pacjentki pokazują wyretuszowane, nierealne zdjęcia. W takich sytuacjach zawsze szukamy kompromisu, czyli wyglądu maksymalnie zbliżonego do marzeń, ale możliwego do osiągnięcia chirurgicznie.

Jak wyglądają pierwsze konsultacje?

Kluczowym elementem jest pytanie o marzenia w zakresie rozmiaru, kształtu, położenia na klatce piersiowej, wyglądu sutków i akceptowalności blizn. Wiele kobiet jest zaskoczonych taką szczegółowością. Często przychodzą z przekonaniem, że powiększenie piersi to jedna, uniwersalna procedura. Tymczasem wybór konkretnego implantu diametralnie zmienia rezultat końcowy.

A implanty są różne...

Wybór jest ogromny i zależy od efektu, jaki chcemy osiągnąć. Mamy na przykład implanty o niskim profilu, które dają znacznie bardziej naturalny, płaski rezultat, unikając efektu sztucznych piłek. Najbardziej zbliżone do natury są implanty anatomiczne, które idealnie naśladują profil kobiecej piersi – są łagodniejsze u góry i pełniejsze na dole. Jednak nie zawsze anatomia jest najlepszym wyborem. U pacjentek bardzo aktywnych fizycznie, implant anatomiczny może się obrócić, co zniekształca pierś. Wtedy idealnym kompromisem jest właśnie implant okrągły o niskim profilu.

Skoro wybieramy produkt najwyższej jakości, czy to oznacza, że taki implant zostaje z pacjentką już na zawsze?

Żadne implanty nie są zarejestrowane jako produkt dożywotni. Aby tak się stało, należałoby przebadać populację kobiet w podszłym wieku, które od wczesnej młodości funkcjonują z tymi konkretnymi modelami, a takich osób po prostu na świecie jeszcze nie ma. Modele, których nie trzeba cyklicznie wymieniać, są na rynku dopiero od około 20 lat. W związku z tym żaden urząd regulacyjny nie może ich uznać za dożywotnie.

Jakie pytania jeszcze padają podczas konsultacji?

Zawsze pytam, o ile rozmiarów – według sklepowej rozmiarówki – pacjentka chce powiększyć biust. W sferze marzeń słyszę zazwyczaj: „jeden, maksymalnie dwa rozmiary”. Potem wkłada przymiary i przegląda się w dużym lustrze, by widzieć całą sylwetkę. Często towarzyszą jej bliscy, by ocenić, jak nowa figura się komponuje. I tu następuje moment prawdy: pacjentka, która deklarowała jeden rozmiar więcej, nagle wskazuje na znacznie większy implant. Moją rolą jest powiedzieć, że pomiędzy marzeniami, a wyborem z przymiarów mamy rozstrzał – nie jeden rozmiar a cztery. Ostrzegam na przykład, że przy rozmiarze G może zapomnieć o ładnych, dziewczęcych stanikach.

Czy taki duży biust nie jest po prostu ciężki?

Wiele zależy od techniki. Stosując metodę dual plane, wykorzystujemy mięśnie piersiowe jako „wewnętrzny stanik”, który podtrzymuje implant. Taki biust nie ciąży tak jak naturalny. Jeśli pacjentka startowała z bardzo małym rozmiarem, po operacji jej piersi składają się głównie z implantu – może więc właściwie zrezygnować z biustonosza bez obaw o opadanie.

A co w przypadku pań z pełniejszym biustem?

U pacjentek z dużą ilością własnej tkanki (np. rozmiar C) rezygnacja ze wsparcia stanika przy intensywnym ruchu czy sporcie sprawi, że grawitacja zacznie wygrywać. Implant zostanie na miejscu, ale własne tkanki i więzadła ulegną nadwyrężeniu, co doprowadzi do opadania piersi. Dlatego lojalnie uprzedzam: trwałość efektu to w dużej mierze kwestia tego, jak pacjentka będzie o siebie dbała po zabiegu.

Problem tkwi w tym, jak rozumiemy „ładny biust”?

Często tak – to kwestia rozdźwięku w definicjach. Pacjentka prosi o „naturalny efekt”, po czym pokazuje zdjęcia, które z naturą nie mają nic wspólnego. Pytam wtedy: „Czy widziała pani kiedyś taki biust na plaży?”. Gdy słyszę: „Nigdy”, zaczynamy rozumieć, że marzenia kłóć się z rzeczywistością. Moim zadaniem jest pogodzić te dwie sfery, zanim pacjentka trafi na stół.

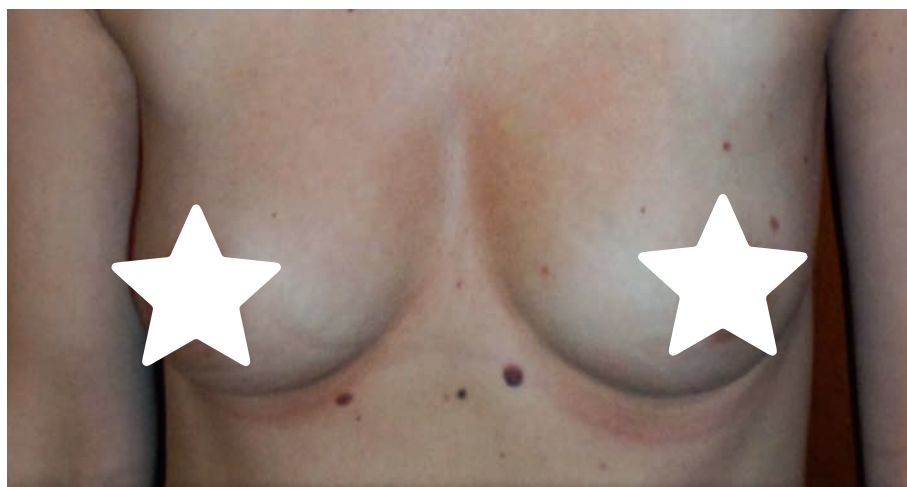
Czuje się pan trochę psychologiem w swoim gabinecie?

Mam doktorat z pogranicza psychologii i chirurgii, co bardzo pomaga mi w pracy. Prowadząc badania naukowe, zauważyłem przedejnie zjawisko: pacjentki po korekcie danej partii ciała zaczynają gorzej postrzegać obszary, których nie dotykaliśmy. Przykładowo: jeśli przed zabiegiem kobieta oceniała swój nos na 7 w skali do 10, to po udanej operacji biustu ta nota potrafiła spaść do 5.

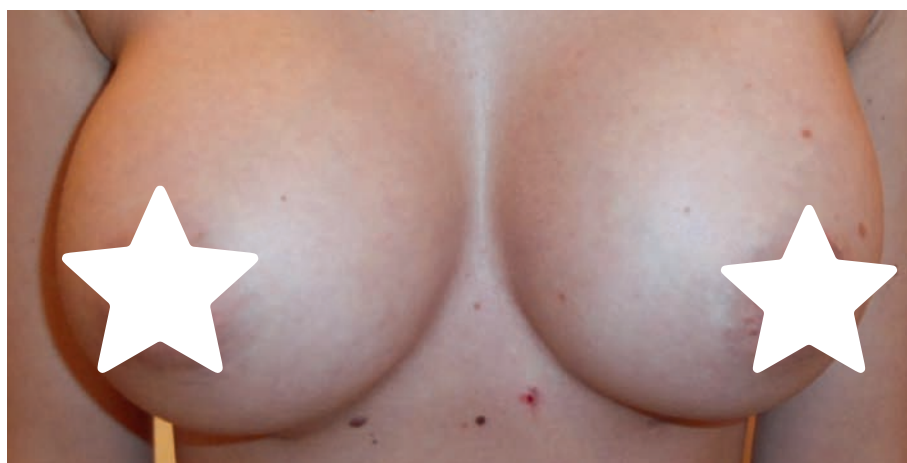


Fot. Ela Hejdyś

PRZED ZABIEGIEM



PO ZABIEGU



Z czego to wynika?

Zmienia się świadomość. Skoro pacjentka widzi, że skutecznie poprawiła jeden obszar, nagle dostrzega mankamenty tam, gdzie wcześniej ich nie widziała. Moim zadaniem jest uświadomienie jej, że dążenie do ideału w każdej sferze bywa prostą drogą do uzależnienia od chirurgii plastycznej.

To wręcz mechanizm nałogowy.

Dobry chirurg musi ostrzec, gdy nowe potrzeby stają się toksyczną reakcją psychologiczną. Ktoś mógłby pomyśleć, że jako właściciel szpitala powinienem cieszyć się z kolejnych zleceń, ale jest wręcz przeciwnie. Przede wszystkim jestem lekarzem. Jeśli priorytetem jest bezpieczeństwo pacjenta, następnie jego wzorce estetyczne, a finanse dopiero dalej, to w perspektywie długofalowej zyskuje i pacjent, i klinika. Spełnianie nierealnych marzeń i obiecywanie „gruszek na wierzbie” nie daje satysfakcji zawodowej. Pacjentka, której obiecano niemożliwe, nigdy nie będzie zadowolona.

Wspominał pan o bliznach. Jak pacjentki do nich podchodzą?

W chirurgii plastycznej dążymy do tego, by blizny były ukryte i nie obniżały samooceny. Przy samym powiększaniu jest ich niewiele – w fałdzie podpiersiowym, wokół otczki lub pod pachą. Znacznie więcej śladów zostawiają zabiegi podniesienia czy redukcji. Projektujemy je tak, by nie wychodziły poza linię stroju kąpielowego, ale w sytuacjach intymnych pozostaną one widoczne.

Czy dla pacjentek to bariera nie do przejścia?

Jednym z moich kluczowych kryteriów kwalifikacji do zabiegu jest pełna akceptacja blizn przez pacjentkę. Jeśli po roku wróciłyby do mnie załamana ich obecnością, nie mógłbym już nic zrobić. Implanty można usunąć, ale blizny zostają na zawsze. To właśnie dlatego tak ważna jest pierwsza konsultacja. Zawsze zaznaczam, że każda pacjentka ma inne predyspozycje genetyczne. Jakość blizny tylko w połowie zależy od precyzji mojego szycia. Druga połowa sukcesu leży po stronie pacjentki – tego, jak dba o ranę, czy zachowuje jałowość przy zmianie opatrunków i czy korzysta z zabiegów wspomagających gojenie.

Są jednak rzeczy, których nie da się zaplanować.

Jeśli pacjentka ma tendencję do bliznowców, ostrzegam ją, że mogą wystąpić w każdym miejscu nacięcia. Choć



Fot. Ela Hejdyś

organizm bywa nieprzewidywalny: zdarza się, że bliznowiec powstał po cesarskim cięciu, a na piersiach rana goi się idealnie. Szczególnie predysponowane do przerostów są okolice mostka, barków oraz płatki uszu.

A jak długo utrzymują się efekty operacji?

Sam implant ma stałą objętość i nie reaguje na wahania masy ciała. Jednak piersi po operacji to swoista hybryda – połączenie implantu i własnych tkanek pacjentki. A te drugie poddają się już zarówno cyklowi miesięczkowemu, jak i zmianom wagi. Jeśli pacjentka mocno schudnie i straci własną tkankę, która wcześniej dopełniała efekt, piersi mogą przestać ją satysfakcjonować. Wtedy możemy wymienić implanty na większe, mniejsze lub o innym kształcie.

Czyli nasze oczekiwania zmieniają się wraz z upływem lat?

Wzorzec estetyczny nie jest zjawiskiem stałym. To, co podoba nam się na studiach, niekoniecznie musi budzić zachwyt w późniejszym życiu. Trendy determinują oczekiwania. Influencerzy mają tu ogromny wpływ na decyzje pacjentów, przy czym postać taka jak Anna Lewandowska będzie kreowała zupełnie inny wzorzec estetyczny niż na przykład Doda.

A co z bezpieczeństwem? Jak przygotowuje pan pacjentki na ewentualne powikłania?

Omawiamy je szczegółowo już na konsultacji. Formularz zgody z opisanymi możliwymi powikłaniami wysyłamy pacjentce wcześniej mailem, by mogła go spokojnie przeczytać w domu. Nie chcę, by spotkała się z nieznanym dokumentem w dniu operacji, w ogromnym stresie. Z tego samego powodu odradzam zmianę rozmiaru implantów w ostatniej chwili, mimo że technicznie mamy taką możliwość.

Dlaczego?

Bo w dniu operacji w gabinecie pojawia się „nieproszony gość”: stres. On potrafi wpłynąć na decyzję, która, gdy emocje opadną, okaże się błędna. Trzeba też zaakceptować, że biust nigdy nie spełni naszych oczekiwań w stu procentach, na każdą okazję w życiu.

To znaczy?

Rano pacjentka patrzy w lustro i myśli: „mogły być większe”. Ale po południu mierzy wymarzoną bluzkę, która się nie dopina i nagle pojawia się myśl: „może trzeba było wziąć mniejsze?”. Innym razem wystarczy niemiły komentarz kogoś z rodziny, by upragniona krągłość zaczęła przeszkadzać. Implant nie zaspokoi wszystkich potrzeb w każdym momencie – to zawsze jest kompromis z rzeczywistością.

Jakie zabiegi wykonują państwo najczęściej?

Zdecydowanie dominuje chirurgia piersi: od powiększania, przez lifting, aż po redukcję czy tzw. zabieg „trzy w jednym”.

Na czym on polega?

To połączenie redukcji ciężaru własnej tkanki z jednoczesnym podniesieniem i wszczepieniem implantu. Dzięki temu proces wtórnego opadania jest znacznie wolniejszy i ma mniejszą skalę. Jako chirurdzy jeste-

Fot.Ela Hajdysz



śmy w stanie cofnąć zegar o kilka lub kilkanaście lat, ale pacjentka musi mieć świadomość, że jej ciało wciąż będzie podlegać upływowi czasu, wahaniom wagi czy zmianom hormonalnym.

Czy zmieniają się preferencje co do samego rozmiaru?

Zdecydowanie. W ciągu ostatniej dekady średnia wielkość wszczepianego implantu wzrosła o około 100 ml. Kiedyś 375 ml uznawaliśmy za duży rozmiar, dziś standardem staje się blisko 500 ml. Ostateczny wybór zawsze zależy jednak od budowy klatki piersiowej. To, co u jednej pacjentki wygląda spektakularnie, u innej byłoby technicznie niemożliwe lub po prostu niebezpieczne. Nie każda tkanka przyjmie tak dużą objętość bez ryzyka powikłań.

Czy z powodu wygórowanych oczekiwań co do rozmiaru zdarza się panu odmawiać pacjentkom?

Zdarzają się oczekiwania oderwane od rzeczywistości, ale najtrudniejsze zawodowo są sytuacje, w których przeszkodą staje się stan zdrowia. Mam na myśli pacjentki po ciężkich zabiegach onkologicznych, gdzie zmiany w tkankach są tak rozległe, że uniemożliwiają zaproponowanie jakiegokolwiek skutecznej metody. To momenty, w których czuję, że mój lekarski katalog rozwiązań po prostu się kończy.

Jak plany powiększenia rodziny mają się do operacji plastycznych?

To zależy od planowanej procedury, w niektórych sytuacjach sugeruję kolejność: najpierw ciąża, potem operacja. Pamię-

tam parę, która przyszła w sprawie plastyki brzucha. Mieli dwulatka, a, gdy zapytałem o kolejne dziecko, spojrzeli na siebie zaskoczeni – chyba wcześniej o tym nie rozmawiali. Powiedziałem półżartem: „Idźcie, rozmnażajcie się i wróćcie”.

I wrócili?

Tak, po jakimś czasie – ona uśmiechnięta, a za nią mąż niosący dwa nosidełka. Gdybym zoperował jej brzuch przed tą bliźniaczą ciążą, prawdopodobnie kwalifikowałby się do wtórnej korekty. Skóra mogłaby popękać, zostawiając ogromne rozstępy. Dzięki temu, że poczekali, mogliśmy bezpiecznie zająć się brzuchem dopiero po zrealizowaniu ich planów życiowych.

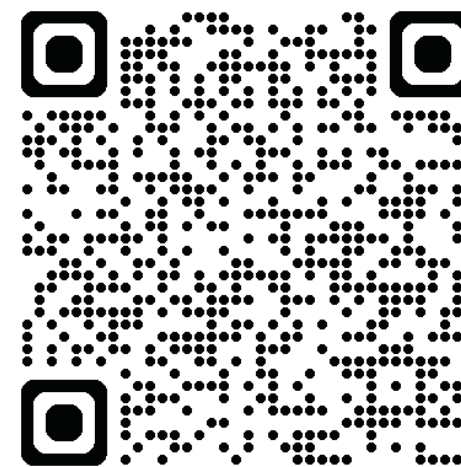
A co z karmieniem piersią po operacji?

Samo wszczepienie implantów nie wpływa na możliwość laktacji, bo nie naruszamy struktury gruczołu. Problem pojawia się przy zabiegach tworzących zrosty, jak redukcja piersi – wtedy karmienie bywa utrudnione lub niemożliwe. Nie wymagam od pacjentek kwalifikowanych do redukcji piersi zakończenia wieku rozrodczego, ale oczekuję świadomej deklaracji, że ich plany laktacyjne zostały już zrealizowane.

A jeśli pacjentka zajdzie w ciążę tuż po operacji biustu?

Moja rekordzistka zaszła w ciążę miesiąc po zabiegu. Miała szczęście – piersi nie urosły na tyle, by po laktacji wymagać liftingu. Jed-

REALIZACJE EFEKTÓW ZABIEGÓW MOŻNA ZOBACZYĆ, SKANUJĄC KOD QR



nak, gdyby biust znacznie zwiększył objętość, a skóra pokryła się rozstępami, tkanki mogłyby się nie obkurczyć wzorcowo. Implant zostanie na miejscu, ale to, co stanie się wokół niego, zależy od elastyczności skóry. Wtedy konieczna może być operacja wtórna.

Operacje plastyczne przestały być tematem tabu. Kobiety już się z tym nie kryją.

Jeszcze dekadę temu to był temat przemilczany, dziś pacjentki są dumne z efektu i chętnie się nim dzielą. Operacje stały się tematem rozmów towarzyskich, a znajome potrafią pytać o zgodę na dotknięcie piersi, by sprawdzić ich naturalność. To pokazuje, jak bardzo oswoiliśmy ten temat.

Wspomniał pan o dotyku – na forach to jeden z najgorętszych tematów. Jak to wygląda w praktyce?

Współczesna chirurgia dąży do tego, by pierś w dotyku była nie do odróżnienia od naturalnej. Przy technice dual plane i użyciu nowoczesnych, miękkich implantów, piersi zachowują naturalną dynamikę i strukturę.

A kwestia czucia? Czy implant zmienia wrażliwość na dotyk?

Samo wszczepienie implantów zazwyczaj nie zaburza czucia na stałe, co najwyżej w fazie obrzękowej. Inaczej sytuacja wygląda przy podniesieniu biustu, gdzie przenosimy sutek. Może

wtedy wystąpić czasowa nadwrażliwość lub osłabienie czucia. Zazwyczaj jest to odwracalne, ale pacjentka musi liczyć się z tym, że u niektórych kobiet zmiany te mogą pozostać na stałe. O tym również uprzedzam na konsultacji.

Czy z pana doświadczenia wynika, że życie pacjentki faktycznie dzieli się na „przed i po”?

Zdecydowanie tak. Dotyczy to zarówno pacjentek chirurgii estetycznej, jak i rekonstrukcyjnej. Jeśli osiągamy efekt zgodny ze wzorcem estetycznym pacjentki, jest to zmiana na wielki plus. Weźmy przykład młodej dziewczyny z niedorozwojem piersi – jej samoocena bywa tak niska, że paraliżuje ją w budowaniu relacji. Nie potrafi ułożyć sobie życia przez ten deficyt objętości.

A w przypadku pacjentek onkologicznych?

Amazonka początkowo cieszy się z samego wygrania walki o życie. Dopiero po czasie dociera do niej poziom okaleczenia, jakiego dokonała amputacja. Rekonstrukcja przywraca jej poczucie kobiecości i stabilizuje samoocenę. Pamiętam siedemdziesięcioletnią pacjentkę, wdowę. Mogłoby się wydawać, że w tym wieku, bez aktywnego życia seksualnego, taki zabieg nie jest jej już potrzebny.

Ale ona miała inne zdanie.

Powiedziała mi: „Panie doktorze, ja chcę, żeby wnuczek nie pytał mnie więcej: babciu, co ty tam masz?”. Kiedy dwu- czy trzylatek zaglądał jej w dekolt i widział zewnętrzną protezę, czuła skrępowanie. Dostrzegał coś innego niż u mamy – coś, co go dziwiło, a ją raniło. To pokazuje, że operacja plastyczna to walka o godność i komfort psychiczny w każdym wieku.

A jaka była najbardziej wzruszająca reakcja w sferze czysto estetycznej?

Moja najstarsza pacjentka, której wszczepiałem implanty, miała 76 lat. Kiedy weszła do gabinetu, byłem przekonany, że będziemy rozmawiać o liftingu twarzy. Przeżyłem ogromne zaskoczenie, gdy poprosiła o powiększenie piersi. Wyznała, że to jej marzenie od pół wieku – od momentu, gdy po raz pierwszy usłyszała, że taka operacja w ogóle istnieje. Zastrzegła od razu: „Tylko niech mi Pan nie mówi, że jestem za stara!”.

I nie była?

Przeszła rygorystyczne badania i okazało się, że jest w świetnej formie – żadnego nadciśnienia czy cukrzycy. Kobieta typu „fitness”, joginka. Operacja się odbyła, a efekt był niesamowity, choć przyznam, że estetycznie ten biust nieco „odstawał” od reszty ciała. Na twarzy czy dłoniach widać było wiek, a piersi wyglądały jak u nastolatki. Ale dla niej najważniejsze było to, że w końcu mogła zrobić coś tylko dla siebie. Przez całe życie stawiała na pierwszym miejscu dzieci i firmę. Dopiero gdy przekazała biznes następcom, znalazła czas na realizację marzenia.

To poruszające.

Jej marzenie trwało zdecydowanie zbyt długo. Powinna była zrealizować je kilkadziesiąt lat wcześniej i cieszyć się tym efektem przez wiele lat. Ta historia uczy mnie, że w chirurgii plastycznej estetyka prowadzi do wzrostu samooceny.



JOGA

JAK WYBRAĆ WŁAŚCIWE ZAJĘCIA

Współczesna joga dawno przestała być spokojną gimnastyką na macie. Dziś obejmuje zarówno dynamiczne sekwencje budujące siłę, jak i głębokie praktyki wyciszające układ nerwowy. Odpowiednio dobrane zajęcia mogą poprawić jakość snu, zmniejszyć napięcia przeciążonego kręgosłupa i przywrócić ciału lekkość ruchu. Dlatego wybór odpowiednich zajęć nie powinien być przypadkowy – dobrze dopasowana praktyka realnie przekłada się na codzienne funkcjonowanie i samopoczucie.



STYLE JOGI – CZYM SIĘ RÓŻNIĄ?

Joga nie jest jednorodną praktyką – obejmuje wiele nurtów, które powstały w odpowiedzi na różne potrzeby ciała i umysłu. Poszczególne style różnią się tempem, intensywnością, sposobem prowadzenia oraz efektem, jaki mają wspierać: od budowania siły i mobilności, po głęboką regenerację i wyciszenie. Wybór odpowiedniego rodzaju jogi zależy więc zarówno od poziomu zaawansowania, jak i aktualnej kondycji fizycznej czy celu praktyki. Najczęściej spotykane style różnią się tempem, intensywnością oraz celem treningowym:

Hatha joga – klasyczna forma pracy z ciałem. Tempo jest umiarkowane, pozycje utrzymywane są dłużej, a nacisk kładzie się na precyzję ustawienia i świadomy oddech. To dobry wybór dla osób początkujących oraz tych, którzy chcą uporządkować podstawy i poprawić technikę.

Vinyasa joga opiera się na płynnych przejściach między asanami zsynchronizowanych z oddechem. Praktyka ma bardziej dynamiczny charakter, wzmacnia ciało, poprawia wydolność i koordynację, a także daje odczucie płynności ruchu.

Joga Nidra to praktyka prowadzona w pozycji leżącej, często nazywana „jogicznym snem”. Poprzez prowadzone rozluźnianie i pracę z uwagą wprowadza organizm w stan głębokiej regeneracji, redukuje napięcia psychiczne i wspiera odpoczynek układu nerwowego.

Body & Mind, czyli spokojna, wyciszająca praktyka łącząca elementy medytacji, technik oddechowych oraz łagodnej jogi z muzyką handpanu, wspierająca głęboką regenerację i równowagę emocjonalną.

JAK WYBRAĆ ODPOWIEDNIE ZAJĘCIA?

Wybór zajęć warto oprzeć na trzech podstawowych kryteriach: celu praktyki, poziomie zaawansowania oraz aktualnej kondycji fizycznej i psychicznej. To one w największym stopniu decydują o tym, czy dana forma będzie wspierać organizm, czy okaże się zbyt wymagająca lub niedopasowana.

- Jeśli zależy Ci na redukcji stresu i poprawie jakości snu, warto wybrać jogę Nidra lub spokojną Hatha jogę. Jeśli chcesz wzmocnić ciało i poprawić sylwetkę, lepszym wyborem będzie Vinyasa. Jeżeli odczuwasz napięcia w plecach i pracujesz w pozycji siedzącej, dobrym rozwiązaniem są zajęcia typu Hatha. Jednak na samym początku najbezpieczniej rozpocząć od grupy dla początkujących, gdzie instruktor dokładnie tłumaczy technikę i zasady oddechu - mówi Sara Marcyniuk Brand Manager Hossa.biz Sp. z o.o.

Istotne jest także tempo zajęć. Osoby przemęczone i przebudczone często potrzebują praktyki wolniejszej i regulującej, nawet jeśli intuicyjnie skłaniają się ku formom dynamicznym. Z kolei przy siedzącym trybie życia większe korzyści przynosi praktyka wzmacniająca i mobilizująca ciało do ruchu.

Warto podkreślić, że joga dobrze uzupełnia się z treningiem siłowym i klasycznym stretchingiem. Regularna praktyka asana zwiększa zakres ruchu w stawach, poprawia mobilność i elastyczność mięśni, co przekłada się na lepsze wyniki w ćwiczeniach oporowych oraz zmniejsza ryzyko kontuzji. Z drugiej strony trening siłowy wzmacnia struktury stabilizujące, dzięki czemu praktyka jogi staje się bardziej świadoma i bezpieczna. To połączenie buduje jednocześnie siłę i sprężystość ciała.

Rynek wellness dynamicznie się rozwija, a joga podąża za potrzebami współczesnego odbiorcy. Coraz większą rolę odgrywa holistyczne podejście do regeneracji, łączące praktykę z sauną, zimnymi kąpielami czy świadomą pracą z oddechem. Popularność zyskują także zajęcia wzbogacone o elementy terapii dźwiękiem, wspierające regulację układu nerwowego. Drugim wyraźnym trendem jest łączenie jogi z doświadczeniem estetycznym i przestrzenią premium, gdzie praktyka staje się nie tylko ćwiczeniem, lecz także świadomym rytuałem. Istotnym kierunkiem pozostaje również personalizacja – mniejsze grupy, opieka instruktora i dopasowanie poziomu trudności do realnych potrzeb uczestników.

ŚWIADOMY WYBÓR

Joga nie jest sezonową modą, lecz narzędziem długofalowej pracy z ciałem i umysłem. Odpowiednio dobrana praktyka może stać się stabilnym elementem codziennej równowagi – poprawiać koncentrację, redukować napięcia oraz wzmacniać organizm.

Kluczowa pozostaje uważność na własne potrzeby. Zamiast kierować się popularnością konkretnego stylu, warto zadać sobie proste pytanie: czego dziś najbardziej potrzebuję moje ciało i mój umysł? To właśnie od tej odpowiedzi powinna zaczynać się każda praktyka.





GLAZA TOTALNA

AUTORKA: MARTA DWORAK | FOTO: KAROL KACPERSKI

Bębny perkusji w roli gablot na biżuterię, ławko-rzeźby chroniące drzewa, a pomiędzy codzienna praca łączników między światem sztuki, a jej odbiorcami. O misji, trudach z nią związanych, sukcesji i roli artysty w niespokojnej współczesności rozmawiamy z Barbarą i Tomaszem Glazami – twórcami miejsca, które od 35 lat definiuje artystyczną mapę Gdańska.

Zaczynaliście w 1991 roku, w świecie bez internetu, z kredytem na karku i zgniłym dębowym parkietem ukrytym pod linoleum. Jak z perspektywy dzisiejszego jubileuszu wspominać ten szorstki start?

Barbara Glaza: Gdy miasto ogłosiło przetarg na lokal, mąż prowadził Pracownię Twórczą i Projektową Glaza Design. To, co zastaliśmy tu w 1990 roku, to był oplakany stan. Remont kapitalny trwał od września do kwietnia. W 1991 roku otworzyliśmy galerię sztuki użytkowej wypełnioną designem: były artystyczne wyroby ze skóry, wyroby z pleksi do biura, unikatowa odzież, biżuteria,

grafika, rzeźba, ceramika. Na środku stała perkusja, bo mąż wymyślił, że bębny będą gablotami dla biżuterii. Eksponowaliśmy też wyjątkowe artystyczne szkło Marii Veltuzen i Leszka Nagrabeckiego. Świetnie sprzedawały się kielichy z wygrawerowanymi ich autorstwa limerkami. Od 1991 r. do 2000 r. jako pierwsi w powojennej Polsce zaczęliśmy współpracę z Niemiecką Fabryką Szkła i Porcelany Rosenthal. Później galeria zaczęła obrastać w malarstwo. Do dziś to ono przeważa, obok grafiki, linorytu, rysunku i małych form rzeźbiarskich, ale trochę sztuki użytkowej też u nas zostało. Mąż realizował się

jako projektant wzornictwa przemysłowego i architektury, a ja zaangażowałam się w prowadzenie Galerii. Aktualnie stała się ona naszym wspólnym pomysłem na życie.

Tomasz Glaza: To, co dziś widzą nasi goście, choćby te marmurowe posadzki, to efekt ogromnego ryzyka podjętego na starcie. Pod dziurawym linoleum znaleźliśmy zgniły dębowy parkiet, a w piwnicy wilgoć, odpadające tynki. Musieliśmy budować to miejsce od podstaw. W czasach bez internetu i telefonów komórkowych wzięliśmy na barki cały trud transformacji, a to nie było łatwe.

Galeria Glaza od początku balansowała między sztuką wysoką a designem. Dlaczego w pewnym momencie odmówiliście marce Rosenthal, wybierając niepewny los niezależnej galerii?

T.G.: Gdybyśmy podchodzili do tematu czysto komercyjnie, ta galeria wyglądałaby zupełnie inaczej. Kiedy pojawiła się propozycja współpracy z marką Rosenthal, to była dla nas wielka szansa. Zaczęliśmy od sprowadzenia jednostkowych dzieł sztuki z porcelany światowych projektantów. Dopiero po czasie pojawiły się powtarzalne przedmioty kultury stołu. Potem, gdy Firma zaczęła naciskać, byśmy rozwinęli sieć sklepów w Polsce, wycofaliśmy się - woleliśmy wrócić do pierwotnych założeń i współpracy z artystami wszystkich dyscyplin sztuk plastycznych. Jesteśmy nastawieni na ścisły kontakt z czołówką artystów z dużym dorobkiem i jednocześnie pełnienie misji, pomaganie młodym ludziom w pierwszych krokach w świecie sztuki.

Znajdujemy się w historycznym wnętrzu kamienicy przy Długim Targu, do której prowadzi jedno z nielicznych zachowanych gdańskich przedproży.

Jak ta historyczna lokalizacja definiuje waszą codzienność?

T.G.: Gdańsk miał kiedyś 600 przedproży, a zostało ich zaledwie 100. To najbardziej charakterystyczny element naszej małej architektury, niestety nieszanowany. To boli najbardziej: z jednej strony dostajemy dyplomy za wkład w kulturę, a z drugiej – przez ostatni cały sezon letni nasi goście musieli przebijać się przez barierę tanich przedmiotów nazwanych pamiątkami z Gdańska, żeby w ogóle dostrzec, że tutaj jest galeria sztuki. Siedemnastowieczne detale zostały przysłonięte maskotkami, stelażami z magnesami i innym towarem. Konserwator miał narzędzia, by zrobić z tym porządek, ale zabrakło woli. Pokładam wielką nadzieję w tworzonym aktualnie przez władze Miasta Parku Kulturowym.

B.G.: Ta lokalizacja to także proza życia i walka. Jesteśmy traktowani jak zwykły biznes komercyjny, choć od dekad pełnimy funkcję kulturotwórczą. Za wystawienie dwóch sztalug z obrazami na przedprożu i donic z kwiatami Wspólnota zażądała 1500 zł miesięcznie i to przez cały rok, mimo że sami o to przedproże dbamy. Inne propozycje przepadają i odbijamy się od ściany biurokracji. System jest nieubłagany, nie dbając o wizerunek miasta oraz galerii w strefie chronionej historycznie.

Wasza walka o estetykę Długiego Targu ma też wymiar ekologiczny. Podobno macie pomysł na ochronę drzew przed wejściami na przedproże...

B.G.: Chcielibyśmy ogłosić konkurs na projekt, a następnie zrealizować wielofunkcyjną formę przestrzenną, która osłoni pierś drzewa zintegrowany z siedziskiem oraz systemem retencji wody. Instalacja ma wykorzystywać wodę z istniejących żygaczy do nawadniania zieleni, stanowiąc jednocześnie nową atrakcję turystyczną. Chcemy też w ten sposób chronić drzewa przed uszkodzaniem pni rowerami czy hulajnogami, co aktualnie ma miejsce. Choć jako galeria nie dostaliśmy na to finansowania, będziemy próbować jako fundacja. Działania te powinny być objęte projektem zagospodarowania działki, który obejmuje kapitalny remont przedproża. To byłby nasz prezent dla Gdańska.

Czy to właśnie ta potrzeba realnego wpływu na otoczenie stała u podstaw powołania z początkiem 2025 roku Fundacji Galeria Glaza?

B.G.: Tak, Fundacja jest wypadkową naszego 35-letniego dorobku. Chcieliśmy mieć narzędzie, które pozwoli nam na realizację

większych projektów, na które z własnej kieszeni nie byłoby nas stać. Złożyliśmy wniosek o grant z KPO dla kultury, a pozytywna decyzja była dla nas wielkim zaskoczeniem i wyróżnieniem. Cieszymy się, że docenione zostało wieloletnie doświadczenie prywatnej galerii sztuki i dzięki temu mogliśmy zorganizować w lutym bieżącego roku wydarzenie "Dialog Pokoleń" w Bibliotece Uniwersytetu Gdańskiego.

Co takiego udało się tam pokazać, czego nie pomieściłyby ściany galerii przy Długim Targu?

B.G.: To było ogromne wyzwanie logistyczne i artystyczne. Zrealizowaliśmy pomysł męża na retrospektywną wystawę malarstwa prof. Kazimierza Śramkiewicza i absolwentów PWSSP rocznika 1970/80. Dzięki życzliwości prof. Andrzeja Śramkiewicza, który udostępnił nam 27 płócien swojego ojca, mogliśmy je zaprezentować wraz z pracami 45 absolwentów z różnych dyscyplin sztuk plastycznych. Zorganizowaliśmy też dwa koncerty. Ucieszyła nas bardzo frekwencja, ok. 300 osób na wernisażu pokazało, że przez te trzy dekady zbudowaliśmy wokół galerii prawdziwą społeczność z możliwością dialogu międzypokoleniowego. Wydaliśmy katalog dokumentujący wydarzenie i jednocześnie podkreślający jubileusz galerii.

W galerii coraz wyraźniej widać drugie pokolenie waszej rodziny. Jak córki odnajdują się w tym świecie?

T.G.: Każda z nich ma swoją drogę zawodową, ale żadna nie odcina się od galerii. Starsza, Agnieszka, od przeszło 20 lat prowadzi Pracownię Projektową Glaza Interiors. Doskonale wie, jak obiekt sztuki wzbogaca wnętrze i potrafi go w nie wkomponować. Często dzieła prezentowane w galerii trafiają do jej wyjątkowych realizacji wnętrzarskich, tworząc metaforyczny pomost pomiędzy twórcami i odbiorcami.



B.G.: Małgorzata, choć jest prawniczką, ostatecznie wybrała świat biżuterii. Obie wnoszą dużo pozytywnej nowej energii i są głosem doradczym.

A skoro o nowoczesności mowa, internet zmienił relacje galerii z artystami, doprowadzając do kryzysu lojalności – twórcy często sami stają się marszandami w sieci.

B.G.: To problem wszystkich prywatnych galerii. Państwowe mają zabezpieczone finansowanie, a my musimy utrzymać się sami – to zresztą jeden z powodów, dla których założyliśmy fundację. Z lojalnością bywa różnie. Są artyści, którzy są z nami od początku i, gdy klient do nich trafia bezpośrednio, sami proponują nam prowizję, widząc nasz wkład. Jest to model oparty na zaufaniu, który staramy się pielęgnować, ale rzeczywistości nie zatrzymamy. Prawie każdy artysta ma dziś swoją stronę i sprzedaje za jej pośrednictwem. Nie możemy mieć o to żalu.

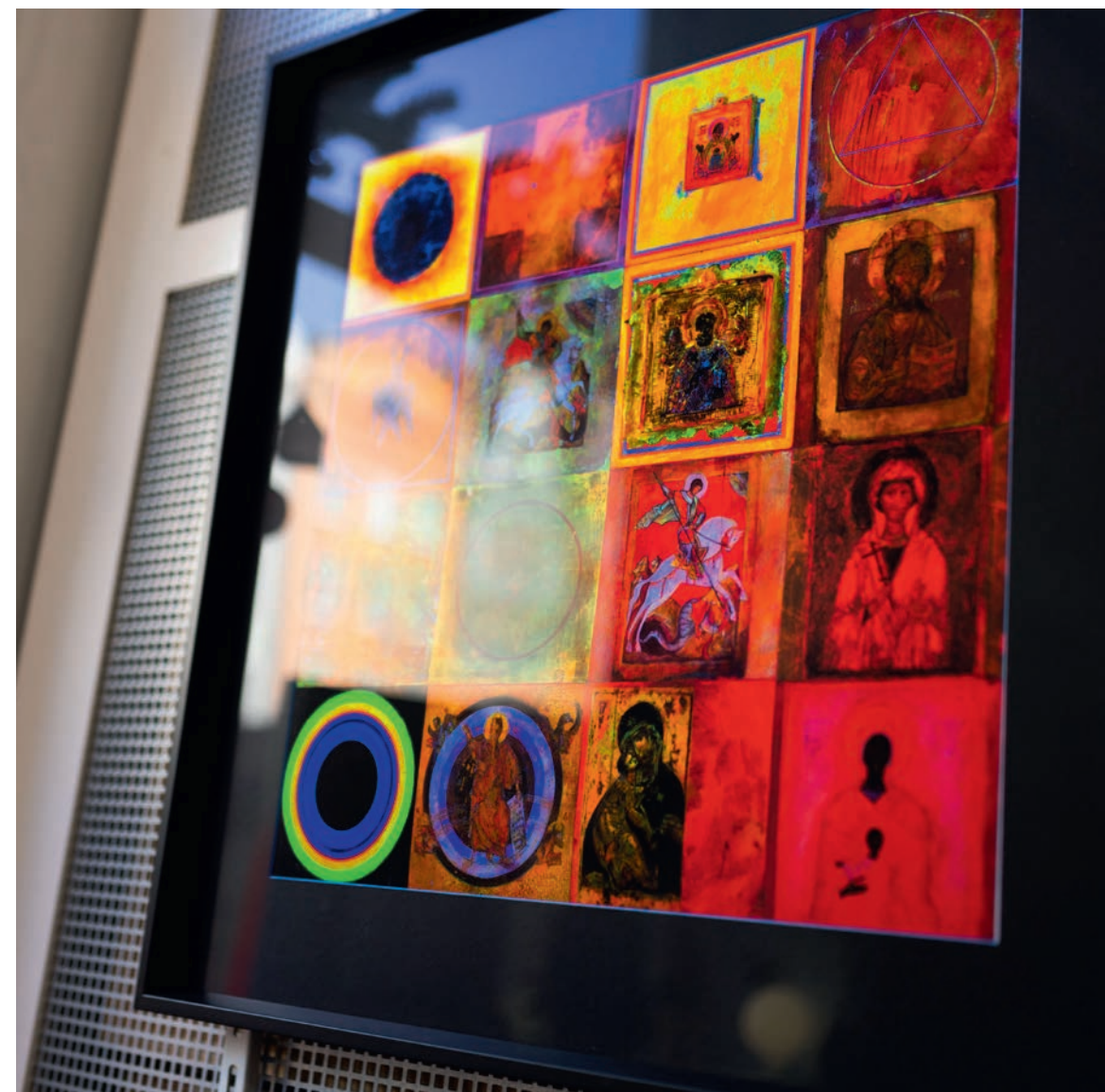
A jak buduje się relację z kolekcjonerem w dobie Instagrama i wszechobecnej sprzedaży bezpośredniej?

B.G.: Ludzie trafiają do nas z polecenia, odnajdują nas za pośrednictwem strony internetowej, a także z racji lokalizacji wchodzą

do nas przy okazji spaceru. Rozmawiamy, wychodzą po czym zaciekawieni wracają. Nigdy nie wiadomo, czy to kolekcjonerzy, czy po prostu szukają dzieła na prezent czy dla siebie do dekoracji wnętrza. Mamy też stałych klientów, którzy wracają do nas od lat, ale niczego nie da się prognozować. Odwiedzają nas ludzie z całego świata i mówią o pozytywnej energii tego miejsca. To daje nam „powera” do pracy.

A co jeszcze przed wami? Świat zachłysnął się sztuczną inteligencją, a z drugiej strony żyjemy w cieniu konfliktów zbrojnych. Gdzie w tym wszystkim jest miejsce dla artysty i jego twórczości?

T.G.: Przed nami kolejne wyzwania. Musimy zrozumieć, że sztuczna inteligencja, choć nieunikniona, posługuje się wyłącznie naszym bagażem i dorobkiem i bez ludzkiej myśli kreatywnej nic nie wymyśli. Czerpie z nas, podobnie jak my przez wieki czerpaliśmy z „plagiatu z Matką Naturą”, adaptując jej patenty do własnych potrzeb. Nie zamierzam z tym walczyć, a jednocześnie łączę ze sztukami plastycznymi najwyższy poziom sztuki. Zadaniem artysty natomiast jest nie być obojętnym w każdej formie wyrazu artystycznego w myśl „nic o nas bez



nas i naszej zgody”, a szczególnie zapisom konstytucji, które powinny być świętością i drogowskazem.

Mówi pan o talencie, ale przede wszystkim artystę determinuje ciężka, rzemieślnicza praca, która na koniec często pozostaje niedoceniona.

T.G.: Dążenie do celu często mimo porażek prowadzi do rozwoju i satysfakcji. Boli mnie to, że świat często postrzega artystów jako dziwaków, a nie dostrzega ich ciężkiej pracy. Bez twórców, malarzy grafików, projektantów wzornictwa czy architektów - ludzi, którzy mają olbrzymi wkład w kulturę narodową - nasze otoczenie byłoby ubogie i puste.

Skoro praca twórców bywa niedostrzegana, to ich problemy społeczne tym bardziej. Z czym zostaje artysta na emeryturze, gdy kończą się siły do pracy?

T.G.: Artyści wykonują wolne zawody i u schyłku życia zostają często bez wypracowanej emerytury, bez żadnej

opieki systemowej. Nie chodzi o rozdawanie pieniędzy, ale o zachowanie godności. Nie może być tak, że wybitny artysta, kiedy staje się niewydolny, zostaje bez opieki. Powinniśmy dostrzec tych, którzy całe życie budowali nasze dziedzictwo, a nie potrafili zadbać o zabezpieczenie swojej starości.

W jakim miejscu jesteśmy zatem dzisiaj? Jaka jest rola i odpowiedzialność artysty w obliczu globalnych zmian?

T.G.: Stoimy w obliczu globalnej rewolucji i musimy sobie zadać pytanie: czy sztuczna inteligencja podpowie nam, jak mamy się zachować, byśmy, jako rzekomo najwyższej zorganizowany gatunek, nie musieli się nawzajem wyrzynać? Właśnie dlatego uważam, że ludzie sztuki, twórcy powinni być na pierwszej linii frontu. Sztuka jest formą wypowiedzi i narzędziem do poruszania sumieniami. Świadomość artystyczna zbliża ludzi i służy za płaszczyznę porozumienia. Sztuka to nie tylko estetyka, budowanie wrażliwości, ale i nasza odpowiedzialność za to, jak ludzkość zachowa się w trudnym czasie.



WYSTAWA O WIĘZI CZŁOWIEKA Z OCEANEM

AUTORKA: MICHALINA DOMOŃ | FOTO: MAT. PRASOWE PAŃSTWOWEJ GALERII SZTUKI W SOPOCIE

„W głębi – żyjące ciała, żyjące morza” – wystawa prezentowana od października zeszłego roku w Państwowej Galerii Sztuki w Sopocie to kolejny obszerny projekt, który zajmuje niemal całą powierzchnię galerii. Zobaczymy na niej artystów z całego świata, między innymi z Australii, Francji, Danii, Niemiec, Wielkiej Brytanii, Indii, Stanów Zjednoczonych czy Chile. To świetna okazja, żeby przyjrzeć się pracom m.in. takich twórców jak Superlex, Dorothy Cross, Barbara Hammer, Ange Leccia, Goshka Macuga czy Agnieszka Kurant zanurzając się poprzez twórczość w głębię otchłani morskiej. To wizualno-intelektualna uczta dla miłośników sztuki, mórz i oceanów.

Woda przecież od najdawniejszych czasów zajmuje w kulturze miejsce szczególne – jest jednocześnie żywiołem, symbolem i warunkiem istnienia. W mitologiach świata pojawia się jako początek życia i utożsamia kobiecą energię. Stanowi około 80 proc. ludzkiego ciała, reguluje rytmy życia, umożliwia rozwój cywilizacji i wyznacza granice oraz szlaki. Jej obecność jest paradoksalna – powszechna i dostępna, a zarazem coraz bardziej ograniczona i zagrożona. W sztuce może odnosić się do wielu znaczeń, od sakralnych przedstawień rzek w starożytności, będących symbolem przejścia, romantycznych wizji wzburzonego morza – metafory silnych emocji, jakie miały targać twórcami tej epoki, po współczesne refleksje nad ekologią, kryzysem klimatycznym i relacją człowieka z naturą.

Wystawie „W głębi – żyjące ciała, żyjące morza”, prezentowanej obecnie w Państwowej Galerii Sztuki w Sopocie, najbliższej do współczesnego kontekstu. Jest ona jednak zdecydowanie nie tylko ekologicznym manifestem, a przede wszystkim opowieścią o nierozzerwalnej więzi jaka łączy człowieka z oceanem. Sopot, jako jeden z lepiej rozpoznawalnych w Polsce nadmorskich kurortów stanowi zatem doskonały kontekst miejsca dla tej wystawy. Działa tu m.in. Instytut Oceanologii PAN, którego początki sięgają lat 50. XX wieku. Państwowa Galeria Sztuki już od kilka lat współpracuje z Instytutem, reali-

zując cykl spotkań dla publiczności i m.in. ta współpraca dała początek myśleniu o wystawie.

- Pomysł współpracy z naukowcami zajmującymi się morzem od początku był jednym z punktów mojego programu przygotowanego dla PGS. Z racji położenia galerii w Sopocie nad wodą wydawało się to bardzo adekwatnym tematem dla Trójmiasta, ale też całego regionu Pomorza – opowiada Eulalia Domanowska, dyrektorka Państwowej Galerii Sztuki w Sopocie i współkuratorka wystawy. - Już trzy lata temu zaczęliśmy bardzo dobrą współpracę z Instytutem Oceanologii PAN w Sopocie. Wspólnie z jego dyrektorem, profesorem Janem Marcinem Węśławskim, morskim ekologiem zainicjowaliśmy spotkania artystów i naukowców w PGS pt. „Morska Planeta”. Dołączył do nas Uniwersytet Gdański, a ostatnio także Morski Instytut Rybacki z Gdyni. Pomysł wystawy powstał zatem ponad 3 lata temu. Ważnym źródłem inspiracji okazała się także książka „Genialna otchłań” brytyjskiej pisarki Helen Scales. Ostatecznie zorganizowaliśmy dwie prezentacje. IOPAN przygotował „Kobiece obraz morza” będący efektem konkursu zakładającego dialog artystek z naukowczyniami. PGS zaproponował zaś duży międzynarodowy projekt „W głębi: żyjące morza, żyjące ciała” z uczestnictwem 26 artystek i artystów z 16 krajów świata. Początkowo team kuratorski: Joseph Constable, Joanna

Gemes i ja myśleliśmy przede wszystkim o zaproszeniu artystów z basenu Morza Bałtyckiego, ale szybko okazało się, że tematem oceanu zajmuje się wielu bardzo interesujących artystów z całego świata, a ocean wraz z morzami i rzekami, jest właściwie jednym ekosystemem wodnym i tylko my podzieliliśmy go nazwami na różne obszary geograficzne i polityczne. W realizację wystawy był zaangażowany cały zespół PGS, a pieczę nad wszystkim sprawowały Kinga Jarocka i Anna Klocek-Wojtaszek z działu wystaw – dodaje.

Wystawa, jak zauważa kuratorka, ma charakter immersyjny i wielozmysłowy, a zarazem pozostaje dostępna dla szerokiej publiczności, zapraszając do ponownego nawiązania relacji z morzem: fizycznej, psychologicznej i duchowej – z żywołem, który 3,5 miliarda lat temu dał początek życiu na Ziemi. W przekonujący sposób spleta przy tym wątki naukowe z artystyczną interpretacją tematu.

- Naukowcy przyjmują, że pozostało nam jeszcze około 70 proc. morskich głębin do zbadania. Więcej wiemy o kosmosie niż o naszej Ziemi. Oczywiście od dawna ludzie wyobrażali sobie i fantazjowali na temat otchłani, ale ich eksploracja stała się możliwa dopiero około 100 lat temu wraz z postępem technologicznym. Na wystawie pokazujemy m.in. film z 1928 roku Jean Painlevé, naukowiec i pioniera filmu, który wraz ze swoją partnerką zaczął filmować zwierzęta głębin – wyjaśnia Eulalia Domanowska.

We współczesnych praktykach artystycznych prezentowanych w PGS woda staje się zatem nie tylko motywem estetycznym, lecz także narzędziem krytycznej refleksji nad współzależnością organizmów, środowiska i technologii. Wystawa przede wszystkim podkreśla więź człowieka z oceanem – mentalną, fizyczną, emocjonalną i duchową. Kuratorzy powołują się między innymi na

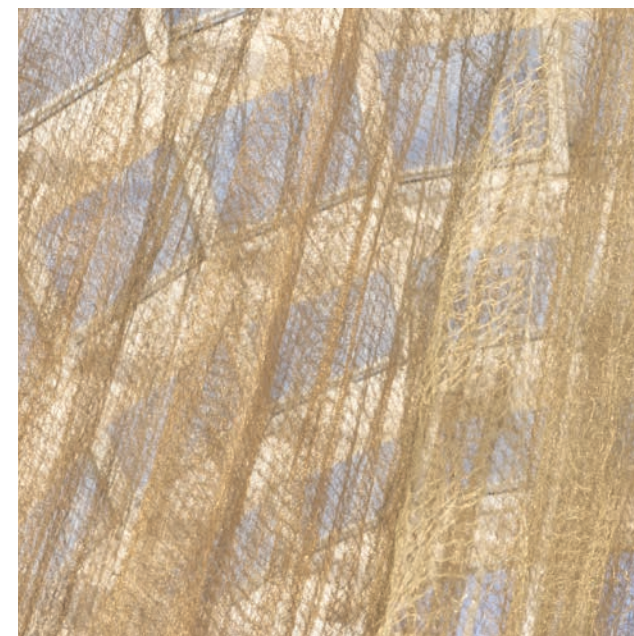
sentencję Jacques'a Cousteau pisząc: ocean jest „wielkim jedynoczcycielem... jedyną nadzieją człowieka”.

Na które prace warto zwrócić szczególnie uwagę?

- Mamy tak znanych artystów, jak Agnieszka Kurant, której futurologiczna twórczość skierowana jest ku przyszłości, Goshkę Macugę, której innowacyjna trójwymiarowa tkanina utkana w technice 3D ukazuje utopijny, podwodny protest czy duńską grupę Superflex opowiadającą o wielkiej wulkanicznej wyspie, która wyłoniła się na Pacyfiku 11 lat temu. Innych zachwyci śpiew wielorybów fińskiej artystki Kati Roover, a jeszcze innych obraz namalowany pod wodą greckiego malarza Janisa Maniakosa czy kolorowa instalacja fotograficzna Izabeli Pluty z Australii, która zaprasza nas do wizualnego zanurzenia się w podwodny świat – mówi Eulalia Domanowska.

Cykl fotograficznych prac Agnieszki Kurant pt. „Chemical garden” ukazuje proces zamkniętych na dnie pojemnika soli metali, który ma być analogiczny do procesów, jakie zachodzą w morskich głębinach. Metale te są również składowymi ludzkiego ciała. Mówi się nawet o tym, że stężenie chlorku sodu w ludzkiej krwi jest podobne do tego w wodzie morskiej.

Ciekawostkę stanowi malarstwo, które powstało na dnie wody. Niezwykły już artysta grecki Yannis Maniakos malował swój obraz pod wodą w okolicach wyspy Tinos, mocując płótno do ołowianych ciężarków. Podobnie prace artystki Marie Jeschke powstawały pod wodą zbiorników na terenie Berlina. Immersyjna instalacja fotograficzna Izabeli Pluty, odnosi się do doświadczenia nurkowania w głębinach morskich. Warto zwrócić również uwagę na wspomniane już video z 1928 roku Jeana Painlevé, którego bohaterką jest ośmiornica. Brak tak szerokiej możliwości sprzętowych jak dziś



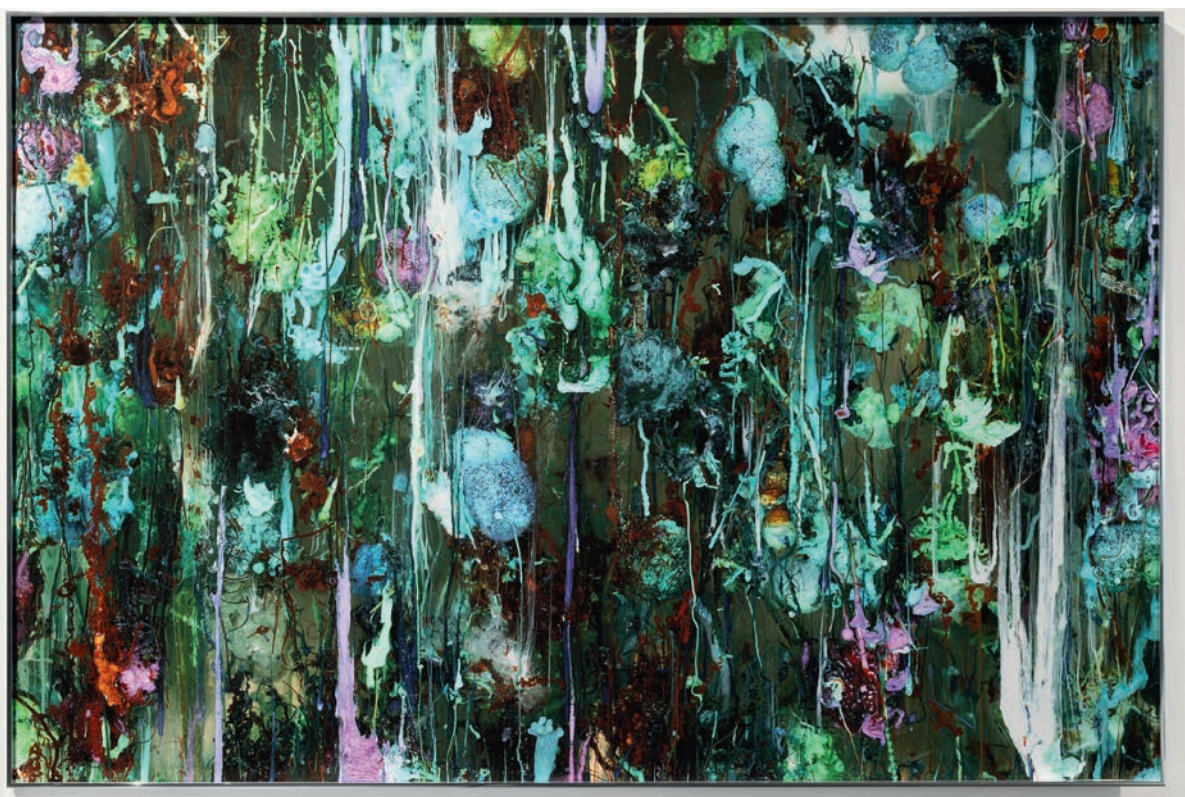
sugeruje, że film mógł powstawać w warunkach studyjnych. Niezwykle wrażenie robią również rzeźby Yana Tomaszewskiego, wyeksponowane na plastiku pozyskanym przez galerię z recyklingu, który przypomina widok tafli wody. Na wystawie zobaczymy też video Cecylii Malik poświęcone głośnemu projektowi „Siostry rzeki”.

Wystawie towarzyszy obszerny program wydarzeń. Są spotkania, dyskusje, oprowadzenia kuratorskie, a najbliższe odbędą się w już marcu.

- 7 marca planujemy panel dyskusyjny przedstawiający m.in. praktyki artystyczne. Będziemy również poznawać i dyskutować o różnych programach instytucji kultury i ich

przyszłości. Jakie tematy warto poruszać i jakimi metodami? Opowiemy o Sezonie Polsko - Brytyjskim i wydarzeniach kulturalnych polskiej prezydencji w Brukseli, i co warto z nich kontynuować. Natomiast 22 marca zapraszamy na finał wystawy. Planujemy ostatnie oprowadzanie kuratorskie i zaproszenie dwojga niezwyklej, lotewskich artystów uczestniczących w naszym pokazie, którzy zajmują się technikami wirtualnymi w sztuce i corocznie uczestniczą w słynnej Ars Electronica w Austrii – wyjaśnia Eulalia Domanowska.

Wystawę będzie można oglądać do 4 kwietnia.





Fot. Dawid Linkowski

Wieczór zachwyił wysublimowaną oprawą. Goście nie tylko zasiedli do uroczystej kolacji, ale i wzięli udział w nauce tańca poprowadzonej przez Zespół Tańca Ludowego „Neptun”. Wyjątkowym punktem programu był pokaz mody, w którym obok profesjonalnych modelek – w tym Lidii Popiel – wystąpiły same gościnie balu. O muzyczny klimat zadbała Riverboat Ramblers Swing Orchestra, a całość z klasą poprowadzili Marta Goluch i Przemysław Radziszewski.

Fundacja Hospicyjna od ponad 40 lat towarzyszy osobom u kresu życia. Sukces tegorocznego balu to dowód na to, że misja ta jest bliska sercom wielu darczyńców, a każde wsparcie realnie zmienia codzienność pacjentów Domu Hospicyjnego.

VI BAL RÓWNYCH SZANS: WSZYSTKO Z MIŁOŚCI

Bal Równych Szans w Teatrze Szekspirowskim, realizowany w ramach kampanii społecznej #jestem21 - na rzecz wiedzy i poznania osób z zespołem Downa - za cel obrał stworzenie przedsiębiorstwa społecznego. Fundacja zatrudnia już trzech pracowników z zespołem Downa, jednak potrzeby są większe – do pracy czeka kolejna grupa absolwentów.

Również podczas tego wydarzenia hojność była uderzająca: łącznie zebrano ponad 150 tys. zł. Licytację głośną poprowadził Przemysław Kossakowski, a „pod młotek” trafiły m.in. obraz i warsztaty malarskie autorstwa dr Małgorzaty Karcz-

marzyk, rzeźba Tomasza Radzewicza oraz rejsy jachtem od Olivia Centre i Atlanta Experience by Maciej Kotarski. Jednak prawdziwą furorę wzbudził podwójny pakiet od Teatru Szekspirowskiego wylicytowany za 74 tys. zł. Dopelnieniem sukcesu była bogata aukcja cicha, którą zorganizowano na dębowych galeriach teatru.

O doskonałą atmosferę zadbała gwiazda wieczoru – zespół DAGADANA. Ich muzyka, pełna dialogu między kulturami, doskonale współbrzmiała z ideami balu, pokazując, że różnice mogą być fundamentem wspólnego sukcesu. Do tańca porwał gości Rarytas Live Band, a o podniebienia zadbanie podczas uroczystej kolacji.

Wyjątkowa aura tego wieczoru zjednoczyła ludzi przekonanych o konieczności wsparcia zatrudnienia wspomaganego. Wśród 140 gości znaleźli się przedstawiciele lokalnego biznesu, świata kultury oraz samorządu, reprezentowanego przez wiceprezident Gdańska Monikę Chabior oraz dyrektor Wydziału Rozwoju Społecznego, Katarzynę Ziemann.

Uroczystość dopełniły chwile pełne emocji: występ Lenki Marciniak z piosenką „Nic dwa razy się nie zdarzy” do słów Wisławy Szymborskiej oraz wizyta podopiecznych fundacji, którzy obdarowali uczestników papierowymi sercami. To właśnie te momenty najmocniej przypominały o dobroczynnym wymiarze tegorocznego Święta Miłości.

POD ZNAKIEM DOBROCZYNNOŚCI

AUTORKA: MARTA DWORAK

Trójmiasto w walentynkowy wieczór tętniło nie tylko romantyczną atmosferą, ale i niezwykłą hojnością. Podczas gdy setki par świętowały w restauracjach, blisko 350 gości dwóch wyjątkowych bali charytatywnych udowodniło, że miłość najlepiej wyraża się poprzez wsparcie drugiego człowieka. Od luksusowych wnętrz Olivia Star po mury Teatru Szekspirowskiego – w ostatnią sobotę karnawału Gdańsk pokazał swe filantropijne oblicze, zbierając ponad 350 tys. zł na rzecz hospicjum i osób z zespołem Downa.

Organizatorzy Balu z Sercem oraz Balu Równych Szans wiedzieli, co robią. Połączenie prywatnej okazji z celem społecznym sprawdziło się świetnie, co potwierdziła wysoka frekwencja. Nie mniej imponujące okazały się efekty finansowe, choć to nie tylko o statystyki tego wieczoru chodziło.

XV CHARYTATYWNY BAL Z SERCEM: JUBILEUSZ PEŁEN HOJNOŚCI

Blisko 200 przedstawicieli świata biznesu, kultury, nauki i mediów wypełniło 34. piętro Olivia Star, by wesprzeć przebudowę Hospicjum im. ks. E. Dutkiewicza SAC w Gdańsku. Zebrane środki pozwolą na gruntowne dostosowanie placówki do aktualnych

standardów opieki, zwiększenie komfortu pacjentów i ich bliskich oraz poprawę warunków pracy personelu medycznego i wolontariuszy.

Hojność gości okazała się imponująca. Rekord aukcji głośnej padł przy przypince z misji kosmicznej Ignis z autografem Sławosza Uznańskiego-Wiśniewskiego – wylicytowała ją za 100 tys. zł Fundacja Johnny Bros, Diamentowy Sponsor Balu. Pod młotek trafiły także unikatowe doświadczenia: sesja zdjęciowa z Lidią Popiel czy lekcja śpiewu u rektora Akademii Muzycznej, prof. Ryszarda Minkiewicza. Wynik aukcji głównej to 196 500 zł, a kwotę tę znacząco powiększyły licytacje ciche przedmiotów przekazanych przez licznych przyjaciół hospicjum.



Fot. Łukasz Wajszczyk



BLUGRASS

DOBRE MIEJSCE, DOBRY CZAS

Sopocki Blugrass konsekwentnie buduje swoją pozycję już nie tylko jako miejsce z doskonałą ofertą kulinarną i nieograniczonymi możliwościami eventowymi, lecz również jako scena muzyczna ściągająca wielkie gwiazdy z całego świata.

MUZYCZNY POCZĄTEK ROKU

Pierwsze miesiące 2026 roku pokazały, jak daleko sięgają muzyczne ambicje Blugrass. Koncert argentyńskiej wokalistki Karen Souzy w Sopocie wprowadził sopocką publiczność w klimat eleganckiego latin jazzu – aksamitny głos artystki i nastrojowe aranżacje stworzyły wieczór, który bardziej przywołał na myśl tętniący życiem klub w Buenos Aires niż osnuty lodem Bałtyk.

Karnawałowe „Black&White Party” udowodniło z kolei, że Blugrass potrafi bawić się konwencją. Stylowa formuła wydarzenia, energetyczna muzyka na żywo w wykonaniu Izabeli Płóciennik z zespołem, a także parkiet pełen gości sprawiły, że ten wieczór stał się czymś więcej niż tematyczną imprezą – była dopracowanym spektaklem, w którym każdy detal miał znaczenie.

Emocji nie zabrakło również podczas jubileuszowego koncertu Mietka Szcześniaka, który odbył się w walentynkowy wieczór. O swoich czterdziestu latach na scenie piosenkarz opowiedział śpiewająco – z klasą, wrażliwością i charakterystyczną dla siebie lekkością. Publiczność otrzymała wieczór pełen wzruszeń i romantycznych momentów, ale również pozytywnej energii.

TANGO I FADO, CZYLI MUZYCZNE PODRÓŻE

A już niebawem w sopockiej sali kolejne muzyczne przystanki. 7 marca, w wieczór poprzedzający Dzień Kobiet, wystąpi zespół Bandonegro, a wraz z nim argentyński wokalista Carlos Roulet. Muzycy zabiorą publiczność w świat tanga – zmysłowego, namiętnego, pełnego napięcia. Ich koncerty to połączenie wirtuozerii i scenicznej ekspresji, które idealnie odnajdują się w eleganckich wnętrzach sali Blugrass Hall.

Szczególnym wydarzeniem będzie też występ Fábii Rebordão (19 kwietnia) – jednej z najbardziej wyrazistych współczesnych interpretatorek fado. Jej niezwykły głos, głęboki i pełen emocji, niesie w sobie melancholię nocnej Lizbony, ale też wrażliwość w nowoczesnym wydaniu. To koncert dla tych, którzy w muzyce szukają autentyczności i miłosnych historii zapisanych między dźwiękami.

To także koncert, który warto przeżyć niespiesznie – siedząc wygodnie przy stoliku, z kieliszkiem wina w dłoni, pozwalając muzyce wybrzmieć tak, jak została napisana: intymnie i prawdziwie.

Wizycie artystki w Blugrass towarzyszyć będzie również kulinarna odsłona inspirowana Portugalią. Od 10 kwietnia w restauracji pojawi się specjalna wkładka do menu z iberyjskim twistem – autorska interpretacja tego, co Portugalczycy kochają i co dziś króluje na ich stołach.

Blugrass myśli już także o cieplejszych miesiącach. W letnim programie nie zabraknie występów muzycznych na żywo, które odbywać się będą na scenie plenerowej, w otoczeniu kojącej zieleni. Znajdzie się też czas i przestrzeń na taneczne wieczory z muzyką od DJ-a. Dokładny harmonogram imprez dostępny będzie wkrótce, już teraz wiadomo jednak, że klimat sprzyjać będzie udanym spotkaniom w większym i mniejszym gronie.

WIĘCEJ NIŻ SCENA

Choć wydarzenia koncertowe przyciągają uwagę, Blugrass, usytuowany w spokojnej części Sopotu, to przestrzeń funkcjonująca przez cały tydzień. Blugrass Bistro oferuje autorską kuchnię opartą na jakościowych składnikach i sezonowości. Menu łączy europejską klasykę z nowoczesnymi technikami, dbając zarówno o estetykę podania, jak i głębię smaku. To miejsce, w którym kolacja jest doświadczeniem samym w sobie – niezależnie od tego, czy stanowi wstęp do koncertu, czy jest głównym celem wieczoru.

Regularnie organizowane są również cykliczne wydarzenia, które budują już pomału swoje własne społeczności. Dużą popularnością cieszą się warsztaty kulinarne Masterclass czy spotkania Akademii Wina, prowadzone przez Marca Petit, zdomowionego w Polsce francuskiego restauratora i konesera win, ambasadora winnicy Château Isolette z Doliny Rodanu.

Warto więc powracać do Blugrass – nie tylko na spotkania z gwiazdami muzyki, lecz po różnorodne doświadczenia. To przestrzeń, która gwarantuje wartościowo i przyjemnie spędzony czas.

Dodatkowo przygotowaliśmy możliwość zakupu wyjątkowego pakietu: nocleg + bilet na koncert. To idealna propozycja dla gości spoza Trójmiasta lub dla tych, którzy chcą zamienić ten wieczór w małą, portugalską podróż bez wyjeżdżania z miasta.





PIERWSZE TARGI KSIĄŻKI W GDYNI

AUTORKA: MARTA DWORAK | FOTO: PIOTR HUKAŁO

Stu autorów, tysiące książek i frekwencja, która przerosła oczekiwania. Pierwsze Targi Książki w Gdyni udowodniły, że drzemie tu ogromny apetyt na literaturę. Stoiska 140 wystawców odwiedziło aż 20 tysięcy osób, a program wypełniło 150 spotkań i wydarzeń, które przez 3 dni nie pozwalały czytelnikom na nudę. Zamiast odwiecznego dylematu moli książkowych: co teraz przeczytam?, pojawił się znacznie trudniejszy: którą z zakupionych nowości odkryję jako pierwszą?

Bogaty program obchodów 100-lecia Gdyni to kalejdoskop wydarzeń dotyczących niemal każdej dziedziny życia miasta. Kultura zajmuje w nim miejsce szczególne, co z pełną mocą potwierdziła pierwsza edycja Targów Książki w Gdyni zorganizowana 20-22 lutego w Polsat Plus Arenie. Choć statystyki – 20 tys. odwiedzających, 140 wystawców, 150 wydarzeń i spotkania ze 100 autorami – robią wrażenie, to nie one były najważniejsze. Prawdziwą siłą premierowej edycji okazała się atmosfera: pełna twórczej energii i czytelniczej ciekawości.

KURS NA LITERATURĘ

Program gdyńskich Targów Książki to gatunkowa mozaika: od mrocznych kryminałów i literatury popularnej, przez wnikliwe reportaże i historię, aż po jubileuszowe spotkania oraz strefę dla dzieci i młodzieży, które stały się pełnoprawnymi uczestnikami wydarzenia. Od piątku do niedzieli hale wypełniły spotkania autorskie, debaty, warsztaty oraz prezentacje najnowszej oferty wydawniczej. Nie zabrakło propozycji dla miłośników literatury

praktycznie w każdym wieku, jak i dla osób zawodowo związanych z rynkiem książki. W inicjatywę włączyły się miejskie instytucje kultury, a część z nich także miała swoje stoiska.

- Przez te trzy dni Gdynia będzie portem dla literatury i to tutaj będziemy odkrywać lądy, które może dotychczas były nam nieznane. Bo na tym właśnie polega literatura, żeby przybliżyć człowiekowi te myśli, te obszary, te głębokie przeżycia, które na co dzień umykają lub są dla nas niedostępne – zapowiadała podczas inauguracji targów Aleksandra Kosiorek, prezydent Gdyni.

I rzeczywiście na targach można było nadrobić wszelkie czytelnicze zaległości i bezpiecznie zacamować w świetle ulubionych lektur i autorów.

MIĘDZY HISTORIĄ A WSPÓŁCZESNOŚCIĄ

Osobny program spotkań na scenach poświęcono 100-leciu Gdyni. Rozmowy o historii, tożsamości i współczesnym miejscu miasta w kulturze prowadzono m.in. z Ewą Graczyk. Literaturoznawczyni i eseistka przywołała przy tej okazji twórczość Róży Ostrowskiej – wybitnej, niesłusznie zapomnianej gdyńskiej prozaičky.

Ważnym punktem odniesienia była retrospektywa Nagrody Literackiej Gdynia, która od 20 lat z powodzeniem wskazuje talenty i trendy literackie. Reprezentowali ją obecni w programie laureaci: Paweł Sołtys, doceniony za prozatorski debiut oraz Agnieszka Gajewska, która w biografii Stanisława Lema odsłoniła jego holokaustowe doświadczenia. Historyczną perspektywę domknęła Aleksandra Boćkowska reportażem "Gdynia. Pierwsza w Polsce".

Obok nich o sile poetyckiego obrazu opowiadała Urszula Morga – reżyserka i poetka, która przybliżyła słuchaczom wiersze ze swojego tomu „Fundamenty”. Całość domknęło artystyczne spojrzenie Kacpra Kowalskiego odmalowane w poemacie wizualnym „Sto lat śnienia Gdyni”.

MIĘDZY FIKCJĄ A RZECZYWISTOŚCIĄ

Ogromnym zainteresowaniem cieszyły się spotkania w ramach „Strefy kryminału”, gdzie można było poznać bliżej takich autorów jak Maciej Siembieda, Zygmunt Miłoszewski czy Wojciech Chmielarz. Pierwszy z nich zaciekał publiczność mroczną genezą powieści „Gołoborze” i jej powiązaniem z rodzinną Kielecczyną. Zapowiedział także kolejny tom serii z Jakubem Kanią, zatytułowany „Upiór”, który ukaże się już w marcu.

Z kolei Wojciech Chmielarz nie tylko odsłonił kulisy pracy nad swoimi najświeższymi tytułami, ale podzielił się też refleksją nad niepewnością zawodu pisarza i rolą sztucznej inteligencji w literaturze. Jego zdaniem narzędzia AI mogą doprowadzić do jeszcze większego zalewu rynku, co utrudni autorom przebicie się do odbiorców.

Choć kryminały dominowały na scenie, tłumy przyciągnęły także spotkania z pogranicza publicystyki. Jednym z nich była rozmowa z Tomaszem Sianeckim wokół książki „Szklane ukłony. Moje 20 lat w Szkle kontaktowym”, podczas której autor uraczył publiczność anegdotami zza kulis kultowego programu.

To oczywiście tylko wycinek bogatej oferty, którą tętniła pierwsza edycja targów. Wybór spośród 150 wydarzeń był wyzwaniem, a frekwencja – dowodem na to, że literatura w Gdyni w każdym wydaniu ma się świetnie.



Biblioteczka PRESTIŻU

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Zima potrafi być wymagająca – skraca perspektywę dnia i narzuca spokojniejszy rytm. Właśnie dlatego proponujemy literacki zestaw, który działa w kilku kierunkach: buduje napięcie, przenosi w cieplejsze szerokości geograficzne, porządkuje myśli w niespokojnych czasach i przypomina, że dobra historia wciąż pozostaje jedną z najprostszyc form ucieczki.



SCHRON

Autor: Marcel Moss
Wydawnictwo: Filia

Gdy nad Runowem przechodzi nawałnica, mieszkańcy tłumaczą ją dawnym słowiańskim przesądem o „czarcim weselu” – czasie, gdy złe moce mają igrzać z ludźmi i sprowadzać na nich szaleństwo oraz śmierć. Rankiem komisarz Sambor Malczewski wraz ze swoim psem, Terrorem, ruszają do lasu. W zapomnianym, powojennym bunkrze dokonują makabrycznego odkrycia: znajdują ludzkie kości. Szybko okazuje się, że należą do Beaty i Juliana Wilczków oraz ich córki Klary, którzy zniknęli bez śladu dwie dekady wcześniej. Trop prowadzi do mężczyzny odpowiedzialnego przed laty za zabójstwo żony, syna i teściowej, po którym rozplynął się w Puszczy Gorzowskiej. Gdy jednak w okolicy dochodzi do kolejnej zbrodni, atmosfera w Runowie staje się coraz bardziej napięta.



NIE ZNAJDZIESZ MNIE PO ŚLADACH STÓP

Autor: Sylwia Błach
Wydawnictwo: Albus

Książka, która w prosty sposób tłumaczy to, co dla wielu dorosłych wciąż bywa trudne do nazwania. Autorka opowiada o życiu na wózku bez patosu i bez uciekania od trudnych tematów. Z humorem, szczerością i dystansem pokazuje, że niepełnosprawność to część czyjejś historii, ale nie jej cała definicja. To mądra propozycja dla dzieci, które pytają wprost, i dla dorosłych, którzy chcą na te pytania odpowiedzieć spokojnie i uczciwie. Dodatkowe ćwiczenia pomagają przełożyć rozmowę na działanie, a subtelne ilustracje dopełniają całość. To książka o różnorodności – uczącej uważności, a nie litości.



CZY TEN ŚWIAT SIĘ KOŃCZY?

Autor: Małgorzata Kossowska,
Katarzyna Sroczyńska
Wydawnictwo: Smak Słowa

Kiedy wiadomości zaczynają przytłaczać, łatwo uwierzyć, że wszystko zmierza w złym kierunku. A ta książka ma pomóc zrozumieć, dlaczego reagujemy lękiem, złością czy potrzebą szukania winnych za to, co się dzieje. Autorki w formie rozmowy tłumaczą mechanizmy psychologiczne, które stoją za polaryzacją, wiarą w teorie spiskowe czy utratą zaufania do instytucji. Zamiast publicystycznych tez dostajemy narzędzia do myślenia: skąd biorą się nasze przekonania i czy możemy odzyskać wpływ na to, jak przeżywamy kryzys, jak odzyskać sprawczość w czasach destabilizacji z perspektywy człowieka, posiadającego emocje, potrzeby i ograniczenia.



PIRATKI. PRZYGODY TRZECH KOBIEC NA WYSPACH ARCHIPELAGU SAN JUAN DE LA CRUZ

Autor: Stefan Chwin
Wydawnictwo: Tytuł

Stefan Chwin zabiera czytelnika do Archipelagu San Juan de la Cruz – miejsca, w którym karaibski żar miesza się z dobrze znanymi widokami z Gdańska. Bastion Gertrudy czy oliwski Pachotek wyrastają tu wprost z gorących piasków. Geograficzna fantazja staje się sceną dla historii trzech kobiet. Kiedy na wyspach zostaje ogłoszony stan wojenny, a mężowie bohaterek trafiają do więzienia, biorą sprawy w swoje ręce. Wyruszą w ryzykowną wyprawę, mierząc się z represyjną władzą i mrocznymi obrzędami religijnymi, które trzymają San Juan w żelaznym uścisku. Dodatkowym smaczkiem są rysunki autorstwa samego Chwina – stylizowane na dawne ilustracje w duchu Juliusza Verne'a, nadające całości klimat klasycznej, awanturniczej powieści.



10 DAYS

GALERIA KLIF GDYNIA

VOUCHER 100 ZŁ DO ODBIORU W BUTIKU
HASŁO: AMSTERDAM



ZESKANUJ KOD QR



Prestiżowe IMPREZY

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ



DO SŁUCHANIA



DO OGLĄDANIA



DO SPOTKANIA



BALTIC NUCLEAR ENERGY FORUM

Baltic Nuclear Energy Forum (BNEF) to międzynarodowa platforma wymiany wiedzy i doświadczeń poświęcona rozwojowi energetyki jądrowej w regionie Morza Bałtyckiego i Europie Środkowej. Forum gromadzi przedstawicieli administracji publicznej, przemysłu, instytucji międzynarodowych i świata nauki, tworząc przestrzeń do dialogu o przyszłości niskoemisyjnej energetyki.

Edycja BNEF 2026 odbędzie się pod hasłem „Energia dla odpornego społeczeństwa”. W centrum uwagi znajdują się kwestie bezpieczeństwa energetycznego, odporności infrastruktury oraz roli energetyki jądrowej w budowie stabilnych gospodarek i społeczności.

Do dyskusji zapraszono liderów światowych organizacji nuklearnych, przedstawicieli Komisji Europejskiej, IAEA oraz pełnomocników ds. energetyki jądrowej z państw europejskich, a także ekspertów i przedstawicieli przedsiębiorstw zaangażowanych w rozwój sektora w Polsce i regionie.

Podczas tegorocznej edycji omówione zostaną m.in.: strategie rozwoju energetyki jądrowej w Europie, rozwój dużych i małych reaktorów (SMR) w kontekście transformacji energetycznej, wzmacnianie krajowych łańcuchów wartości i kompetencji oraz innowacje i start-upy kształtujące przyszłość sektora.

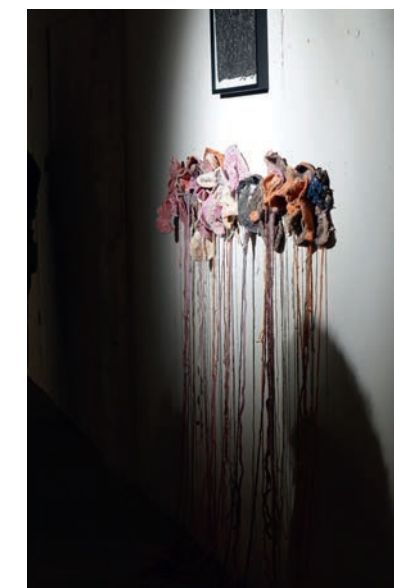
Data: 19-20.03.2026

Miejsce: Europejskie Centrum Solidarności



WYSTAWA RZEŻBY SYLWII JAKUBOWSKIEJ W RAMACH CYKLU LOGOS-BIOS

Wystawa prof. Sylwii Jakubowskiej to ekspozycja zorganizowana w ramach cyklu Logos-Bios. Do projektu zostali zaproszeni artyści rzeźbiarze, analizujący i konfrontujący wątek styku kultury i natury: przestrzeni chaosu, reprezentowanego przez biologię, i przestrzeni logosu, utożsamianego z uporządkowaniem, ludzką ingerencją czy wręcz symboliczną opresją. Sylwia Jakubowska-Szycik w swoich rzeźbiarskich obiektach i instalacjach przywraca i nadaje nowe znaczenia tworzywom będącym osnową codzienności, a kluczowym tematem jej prac jest dom. Prace prezentowane na wystawie w GGM artystka sytuuje pomiędzy materią a gestem destrukcji. Pozornie zniszczone meble, książki, notesy, choć naruszone, wciąż istnieją; ich perforacja nie jest jedynie destrukcją czy dekoracją, lecz także gestem ukrywania.



Data: 13.03-17.05.2026

Miejsce: Gdańska Galeria Miejska 4G



III EDYCJA FESTIWALU K5 FOOD STORY

Akademia Kulinarna K5 oraz Konsulat Kultury zapraszają na trzecią edycję Festiwalu Filmów Kulinarnych K5 Food Story - wydarzenia, które w unikalny sposób łączą sztukę kulinarną z kinem. To festiwal dla wszystkich pasjonatów kuchni, miłośników kina, profesjonalistów z branży gastronomicznej oraz każdego, kto ceni inspirujące rozmowy i spotkania. Każdemu seansowi towarzyszyć będzie degustacja inspirowana tematyką filmu, a po projekcjach odbędą się rozmowy z zaproszonymi gośćmi - twórcami, ekspertami i pasjonatami kulinariów. To właśnie dialog przy wspólnym stole i wymiana doświadczeń stanowią jeden z najważniejszych elementów K5 Food Story.

Poza projekcjami filmowymi zaplanowano także warsztaty kulinarne oraz dodatkowe atrakcje towarzyszące w przestrzeni Konsulatu Kultury.



Data: 10-12.04.2026

Miejsce: Konsulat Kultury w Gdyni



28. OGÓLNOPOLSKIE SPOTKANIA PODRÓŻNIKÓW, ŻEGLARZY I ALPINISTÓW, KOŁOSY

Miasto Gdynia i Agencja MART zapraszają na największy festiwal podróżniczy w Europie. Będą to trzy dni spotkań z globtroterami, eksploratorami, ludźmi gór, morza i jaskiń. Posłuchamy inspirujących historii i rozmów z pasjonatami, którzy przekraczają granice geograficzne i własne. Na scenie zaprezentują się zarówno debiutanci, jak i uznani podróżnicy, a ich dokonania zostaną uhonorowane statuetkami w 5 kategoriach.

Wystąpią także laureaci najważniejszych wyróżnień festiwalu: Super Kolosa, który trafi do rąk prof. Marii Agaty Olech, wybitnej badaczki regionów polarnych oraz Nagrody Specjalnej Koloś, którą otrzyma Wojciech Brański – ostatni żyjący uczestnik przełomowych wypraw Polskiego Klubu Górskiego w Himalaje. Przyznana zostanie również nagroda im. Macieja Kuczyńskiego dla autora najciekawszej debiutanckiej książki podróżniczej minionego roku.

Nie zabraknie też nagród ufundowanych przez miasto Gdynia – Nagrody im. Andrzeja Zawady oraz Nagrody Wiecznie Młodzi im. Aleksandra Doby.

Gościem specjalnym będzie Jim Morrison – amerykański narciarz wysokogórski, który dokonał pierwszego w historii zjazdu na nartach północną ścianą Mount Everestu.

Warto sprawdzić bogaty program wydarzeń towarzyszących – wystawy fotograficzne, warsztaty, seminaria oraz targi książek i sprzętu podróżniczego.

Data: 20-22.03.2026

Miejsce: Polsat Plus Arena Gdynia



KONFERENCJA SPORT I BIZNES 2026

Konferencja Sport i Biznes 2026 to wyjątkowe wydarzenie łączące świat sportu, biznesu i działań społecznych. Organizatorem konferencji jest Fundacja Polska Pierwsza, a całe wydarzenie ma charakter charytatywny.

Celem konferencji jest wsparcie dzieci poszkodowanych w wypadkach drogowych, będących podopiecznymi Wielkiej Wyprawy Maluchów dla Dzieci (#WWM). Całość wpływów ze sprzedaży biletów oraz licytacji charytatywnej zostanie przeznaczona właśnie na ten cel.

W gronie potwierdzonych gości i prelegentów znajdują się m.in. Rafał Sonik oraz Marcin Małyśz - założyciele projektu #WWM. Rafał Sonik wygłosi prelekcję poświęconą relacjom pomiędzy sportem i biznesem, opartą na własnych doświadczeniach mistrzowskich i przedsiębiorczych, natomiast Marcin Małyśz opowie o idei oraz działalności Wielkiej Wyprawy Maluchów dla Dzieci.

Jednym z prelegentów konferencji będzie również Janek Mela, który zaprezentuje inspirujące wystąpienie o charakterze motywacyjnym, pokazujące siłę determinacji, odwagi i konsekwencji w realizacji życiowych celów.

Program wydarzenia obejmuje prelekcje, panele dyskusyjne z udziałem przedstawicieli świata sportu i biznesu, networking oraz licytację charytatywną.

Data: 16.04.2026

Miejsce: Polsat Plus Arena Gdańsk



WAYNE SNOW NA SCENIE MONK

Muzyka Wayne'a Snow rzuca wyzwanie zasadom, uciekając ze wszystkich szuflad przez połączenie niepokornej energii z głęboko zakorzenionym poczuciem własnej tożsamości. Urodzony w Nigerii i wychowany na artystach takich jak Fela Kuti, King Sunny Ade czy Marvinu Gaye, Wayne Snow na przestrzeni lat wyraźnie skreślił jednak w stronę afrofuturyzmu.

Jego debiutancki album Freedom TV był manifestacją artystycznej wolności – eklektycznym miksem gatunków, który zdobył pochwały od magazynów Clash, MOJO, Vice, czy Boiler Room. Potem przyszedł czas na pierwszy longplay. Na wydany w 2021 Figurine artysta poszukiwał nowych form i zupełnie autorskich środków wyrazu. Rezultatem był afrofuturyzm, który u Wayne'a Snow nie jest jednak wizją gładką ani marzycielską – jawi się bardziej jako głęboko osobista wypowiedź, budowana buntem wobec reguł. To soul reprogramowany na dziwną, elektryzującą teraźniejszość.

Najnowszy album Snowdome (2025), który artysta zagra w marcu na Scenie MONK, to jego najbardziej odważna i surowa wypowiedź do tej pory.



Data: 21.02.2026

Miejsce: Scena MONK



POMORSKI PRZEGLĄD TELEDYSKÓW

Pomorski Przegląd Teledysków to nowa inicjatywa Kolektywu Trzymaj oraz gdańskiego Kina ŻAK, która przenosi lokalną twórczość muzyczno-wizualną z małych ekranów na wielki ekran kinowy. Wydarzenie ma na celu promocję artystów z województwa pomorskiego oraz stworzenie przestrzeni do networkingu między muzykami a reżyserami. W programie przewidziano dwa 45-minutowe bloki filmowe prezentujące starannie wyselekcjonowane teledyski, zwińczone integracją i DJ setem w kawiarni o godzinie 21:00. Twórcy mogą zgłaszać swoje prace w ramach otwartego naboru do 5 kwietnia 2026 roku. Profesjonalne nagłośnienie i kinowa jakość obrazu zapewnią unikalne doświadczenie zarówno autorom, jak i publiczności odkrywającej nową, alternatywną muzykę regionu.



Data: 26.04.2026
Miejsce: Kino ŻAK



SEA YOU MUSIC SHOWCASE HI-5!

Trójmiejska scena w jednym miejscu! Przed nami piąta edycja Sea You Music Showcase – festiwalu muzyki alternatywnej, który łączy koncerty, program branżowy i spotkania środowiska artystycznego.

Celem organizatorów od samego początku jest prezentacja zjawisk wyrastających z lokalnej sceny, które rezonują w całej Polsce. Wydarzenie to dwa dni odkryć, dialogu między gatunkami i celebracji niezależnej kultury.

Koncerty odbędą się w Gdańskim Teatrze Szekspirowskim – na dwóch scenach zaprezentuje się 20 artystek, artystów i zespołów z Trójmiasta i okolic.

Panele, debaty i spotkania branżowe zaplanowane zostały w Instytucie Kultury Miejskiej – w przestrzeni stworzonej do rozmów, networkingu i wymiany doświadczeń.

W piątek, 10 kwietnia, zaprezentują się m.in. takie składy, jak Budka Surfera by UNDA, Spoivo, czy Loveworms. Drugiego dnia będzie można usłyszeć Mjut, The Surfers, Babyhats, Leona Krześniaka oraz Filip Żółtowski Quartet.

Data: 10-11.04.2026
Miejsce: Gdański Teatr Szekspirowski, IKM Gdańsk



Transport Week

18-19.03.2026

Gdynia, Poland

actia FORUM

TRANSPORT WEEK 2026

Konferencja Transport Week ponownie zawita do Gdyni. Wydarzenie od lat stanowi unikalną platformę wymiany wiedzy, skupiając liderów branży portowej, logistycznej i transportowej z całej Europy.

Pierwszy dzień konferencji upłynie pod hasłem handlu i przepustowości. Prelegenci skupią się na rozwoju infrastruktury portowej, w tym budowie nowych terminali głębokowodnych oraz trendach w przeładunkach na Bałtyku. Ekspertki przeanalizują różnice między projektami typu greenfield i brownfield, metody finansowania inwestycji oraz sposoby na zwiększenie efektywności portów poprzez automatyzację i wykorzystanie sztucznej inteligencji.

Drugiego dnia uczestnicy przyjrzą się rozwiązaniom z zakresu technologii i infrastruktury. Program obejmie prezentacje dotyczące przyszłości napędów wodorowych i elektrycznych w sprzęcie portowym, a także roli mobilnych żurawi w przeładunku kontenerów i analizy rynku wtórnego maszyn. Ważnym elementem będzie panel dyskusyjny poświęcony systemom Single Window i ich wpływowi na podnoszenie wydajności portów, wzbogacony o prezentacje przedstawicieli sektora technologicznego oraz zarządów morskich.

Data: 18-19.03.2026
Miejsce: Courtyard by Marriott Gdynia Waterfront



VI EDYCJA LOCAL TRENDS

Między metropolią a Polską lokalną: w tym roku Samorządowy Kongres Finansowy Local będzie poszukiwał recepty na sprawiedliwy rozwój. Wydarzenie ponownie stanie się centralnym forum rozmów o przyszłości polskich finansów lokalnych, wyzwaniach i kierunkach rozwoju wspólnot lokalnych.

Tegoroczna edycja podkreśli kluczową rolę współpracy jako fundamentu długofalowego i zrównoważonego rozwoju lokalnego, w zgodzie ze Strategią Rozwoju Polski 2023 komplementarnymi programami krajowymi oraz europejskimi. W obliczu wyzwań demograficznych, finansowych oraz transformacji energetycznej i cyfrowej, samorządy potrzebują dziś partnerskiego modelu działania, opartego na współpracy między JST, regionami, biznesem, instytucjami finansowymi, środowiskiem naukowym i administracją centralną.

Wiodącymi wątkami tematycznymi tegorocznego Kongresu wypracowanymi przez Radę Programową są: partnerstwa, współpraca i efektywność inwestycji.



Data: 15-16.04.2026
Miejsce: Sheraton Sopot Hotel





VOLVO ES90

ELEKTRYCZNA CISZA, KTÓRA ROBI WRAŻENIE

AUTOR: MACIEJ PURZYCKI | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Są samochody, które imponują liczbami, i takie, które zapamiętuje się zmysłowo – ciszą kabiny, miękkością ruchu, spokojem, jaki wnoszą w podróż. Volvo ES90 należy do tej drugiej kategorii. Już po kilku kilometrach staje się jasne, że nie chodzi tu o sam napęd elektryczny ani deklarowany zasięg, lecz o specyficzne doświadczenie jazdy. To limuzyna, która nie epatuje technologią, lecz dyskretnie ją ukrywa – pozwalając kierowcy i pasażerom po prostu płynąć przez przestrzeń w skandynawskim komforcie.

Pomimo imponującej masy 2410 kg, Volvo ES90 prowadzi się zaskakująco lekko i przewidywalnie. W ruchu miejskim nie sprawia wrażenia pięciometrowej limuzyny – pozostaje zwrotne i łatwe do wycucia gabarytowo (1550 mm wysokości, 1942 mm szerokości i 5000 mm długości). Reakcje układu kierowniczego są szybkie, a manewrowanie intuicyjne. Na drogach ekspresowych ES90 pokazuje drugą naturę: stabilność przy wyższych prędkościach i spokojną, pewną charakterystykę prowadzenia. Nawet przy dynamicznym przyspieszaniu masa samochodu pozostaje w tle, dobrze kontrolowana przez zestrojenie podwozia.

IZOLACJA OD ŚWIATA ZEWNĘTRZNEGO

Wnętrze to prawdziwe sanktuarium spokoju. Doskonałe wygłuszenie sprawia, że hałas z zewnątrz znika, a pasażerowie mogą cieszyć się chwilą relaksu, otoczeni luksusowymi materiałami i wykończeniem najwyższej jakości. System audio Bowers & Wilkins z 25 głośnikami wzbogaca podróż o doskonałe brzmienie, a tryb

studyjny Abbey Road pozwala zmienić charakter odsłuchu, symulując akustykę legendarnego studia nagraniowego. Całość tworzy wnętrze, które sprzyja koncentracji i długim podróżom bez zmęczenia.

DESIGN I WRAŻENIA Z JAZDY

Volvo ES90 prezentuje minimalistyczny, a jednocześnie elegancki design. Płynnie poprowadzone linie nadwozia oraz charakterystyczny przedni pas z nowoczesnymi reflektorami LED nadają sylwetce wyrazistości i lekkości, mimo jej gabarytów. Wnętrze utrzymano w tej samej estetyce – z wyraźną dbałością o detale, naturalne materiały wykończeniowe i spójną integrację nowoczesnych technologii. Ergonomiczne, podgrzewane fotele z funkcją masażu oferują dobre podparcie boczne, co przekłada się na wysoki komfort nawet podczas dłuższych podróży.

Podczas jazdy, Volvo ES90 sprawia wrażenie, jakby unosiło się nad drogą. Dobrze zestrojone



zawieszenie i responsive steering pozwalają pewnie prowadzić auto w zakrętach – zarówno w codziennym użytkowaniu, jak i podczas dłuższych tras.

OSIĄGI I TECHNOLOGIA

Volvo ES90 oferuje trzy warianty napędu oraz dwa rozmiary baterii – 92 kWh i 106 kWh – w konfiguracjach z napędem na tylną oś lub wszystkie koła. Moc układów elektrycznych wynosi od 333 KM, przez 456 KM, do 680 KM w wersji Performance. Przyspieszenie 0–100 km/h trwa od 6,6 s w odmianie bazowej do około 4,0 s w najmocniejszej.

Deklarowany zasięg sięga do 802 km (WLTP), a szybkie ładowanie prądem stałym pozwala uzupełnić energię od 10 do 80% w około 22 minuty. To parametry sytuujące ES90 w czołówce segmentu dużych samochodów elektrycznych.

Efektywność energetyczną wspiera rozbudowany system rekuperacji, odzyskujący energię podczas hamowania i wytracania prędkości. Na pokładzie znajdują się również współczesne systemy wsparcia kierowcy i łączności – m.in. asystent parkowania, adaptacyjny tempomat, nawigacja online oraz kamera 360° – które podnoszą komfort i bezpieczeństwo codziennego użytkowania.

PRAKTYCZNOŚĆ I PRZESTRONNOŚĆ

Volvo ES90 to nie tylko elegancja, ale również dopracowana w każdym detalu praktyczność. Pojazd oferuje bezpieczną i przestronną kabinę, która pomieści komfortowo pięć osób, a także dużą przestrzeń bagażową, co czyni go idealnym wyborem dla rodzin oraz osób, które często podróżują.

Na szczególne wyróżnienie zasługuje przestrzeń na tylnej kanapie. Ilość miejsca na nogi i nad głową spokojnie odpowiada standardom segmentu wyższej klasy średniej, a nawet aspiruje do klasy biznes. Dwóch dorosłych pasażerów podróżuje tu w warunkach niemal limuzynowych, a trzeci nie jest traktowany jak kompromis. Płaska podłoga – naturalna konsekwencja platformy elektrycznej – dodatkowo potęguje poczucie swobody.

Bagażnik oferuje około 420 litrów pojemności, co w zupełności wystarcza na rodzinny wyjazd czy służbową delegację z kompletem walizek. Co więcej, pod przednią maską znalazło się miejsce na dodatkowy schowek – tzw. frunk – o pojemności 27 litrów. Idealny na kable do ładowania lub podręczne torby, które chcemy mieć zawsze pod ręką.



Centralnym punktem kokpitu jest pionowy ekran dotykowy o przekątnej 14,5 cala, będący sercem systemu infotainment opartego na platformie Google (z wbudowanymi usługami Google Maps, Asystentem Google i dostępem do aplikacji). Obsługa systemu jest intuicyjna i przejrzysta – interfejs reaguje szybko, logika menu jest spójna, a większość funkcji znajduje się tam, gdzie powinna. To technologia, która nie wymaga studiowania instrukcji – ona po prostu działa.

PEŁEN WACHLARZ MOŻLIWOŚCI

Volvo ES90 to samochód, który redefiniuje pojęcie luksusu w świecie motoryzacji. To propozycja dla świadomych kierowców, którzy cenią

ciszę, technologię i ponadczasową elegancję bardziej niż ostentację.

Samochód dostępny jest w różnych wersjach cenowych, które zaczynają się od 313 900 zł. W zależności od wybranej konfiguracji, cena może wzrosnąć do około 410 900 zł w wersji Twin Motor Performance. Volvo Financial Services oferuje różne opcje finansowania, w tym wynajem długoterminowy, klasyczny leasing i kredyt, co sprawia, że nabycie tego wyjątkowego pojazdu jest bardziej dostępne.

Najnowszy model został nam udostępniony do testów przez Autoryzowanego Dealera Volvo Drywa, z siedzibą w Gdańsku, przy ul. Uczniowskiej 40.

VOLVO ES90

FLAGOWY ELEKTRYK W SALONIE VOLVO DRYWA

Volvo konsekwentnie redefiniuje pojęcie luksusowej mobilności, a model ES90 jest najbardziej wyrazistym dowodem tej zmiany. Najnowszy, w pełni elektryczny flagowiec marki został zaprezentowany trójmiejskiej publiczności podczas premierowego spotkania w salonie Volvo Drywa w Gdańsku. To samochód, który nie wpisuje się w klasyczne segmenty – łączy cechy limuzyny, liftbacka i auta o podwyższonej sylwetce, tworząc własną kategorię komfortowego elektryka dalekiego zasięgu.



Volvo ES90 otwiera w gamie szwedzkiej marki nowy rozdział – jako największy, najbardziej zaawansowany technologicznie i najbardziej luksusowy model elektryczny producenta. Samochód świadomie wymyka się klasycznym kategoriom nadwoziowym, i został zaprojektowany przede wszystkim z myślą o długodystansowym komforcie podróży. Na pokaz modelu ES90 do swojego gdańskiego salonu przy ul. Uczniowskiej 40 zaprosił dealer Volvo Drywa. Prezentację flagowego elektryka poprowadził dziennikarz motoryzacyjny i prezenter telewizyjny Łukasz Bąk, znany m.in. z programu „Automaniak”.

Nadwozie o długości blisko pięciu metrów i rozstaw osi przekraczający trzy metry przekładają się na ponadprzeciętną przestrzeń kabiny. Charakterystyczna dla Volvo oszczędna stylistyka została tu rozwinięta w kierunku jeszcze większej prostoty i jakości materiałów. Wnętrze podporządkowano akustycznemu komfortowi, ergonomii oraz cyfrowej integracji systemów.

Standardem jest panoramiczny dach o wysokiej ochronie UV, dostępny także w wersji elektrochromatycznej z możliwością płynnej regulacji przyciemnienia. Architektura kokpitu opiera się na centralnym ekranie z systemem Google built-in i minimalnej liczbie fizycznych przełączników, zgodnie z najnowszym językiem projektowym marki.

Volvo ES90 dostępne jest w trzech wariantach napędowych. Wersja Single Motor Extended Range rozwija 333 KM i napędza tylne koła, Twin Motor oferuje 456 KM i napęd

AWD, natomiast topowa odmiana Twin Motor Performance osiąga 680 KM i przyspiesza do 100 km/h w około 4 sekundy. Zależnie od wersji deklarowany zasięg wynosi do około 650–700 km (WLTP). Nowa architektura 800 V – zastosowana w elektrycznym Volvo po raz pierwszy – umożliwia bardzo wysoką moc ładowania i znacząco skraca postoje w trasie. To kluczowy element koncepcji ES90 jako samochodu przeznaczanego do komfortowych podróży między-miastowych.

Model wykorzystuje platformę SPA2 i jako pierwszy w gamie Volvo otrzymał podwójny system obliczeniowy NVIDIA DRIVE AGX Orin. Odpowiada on za przetwarzanie danych z zaawansowanych czujników bezpieczeństwa, zarządzanie funkcjami wspomaganie kierowcy oraz optymalizację pracy układu napędowego i baterii. ES90 zaprojektowano jako pojazd stale rozwijany poprzez aktualizacje over-the-air, zgodnie z kierunkiem, w którym Volvo przekształca samochód w platformę programową.

Prezentacja w Volvo Drywa była pierwszą okazją dla klientów gdańskiego dealera, by poznać ES90 w bezpośrednim kontakcie po jego regionalnej premierze. Model trafia obecnie do polskich salonów jako nowy flagowiec elektrycznej gamy Volvo i zapowiedź kolejnego etapu transformacji marki w kierunku pełnej elektromobilności. Cennik ES90 otwiera kwota 313 900 zł za bazową wersję Core. Szwedzi na nowo – i wyraźnie po swojemu – definiują formułę luksusowej limuzyny, określając model mianem esencji nowoczesnego luksusu.

Podróż zaczyna się od wygody.

Wybierz SANTA FE w Auto-Mobil Wejherowo.



Leasing od
101%

Skontaktuj się ze mną!

Michał Woźniak

Specjalista ds. klienta biznesowego

tel. +48 725 575 004
michal.wozniak@auto-mobil.pl



Twoja firma zasługuje na flotę, która nadąży za jej tempem. W naszym salonie łączymy niezawodne technologie z atrakcyjnymi warunkami leasingu i wynajmu długoterminowego. Niezależnie od wielkości Twojego zespołu, przygotujemy ofertę, która podniesie prestiż marki i zapewni mobilność bez kompromisów. Sprawdź, jak łatwo możesz wymienić stare auta na nowoczesny park maszynowy, który stanie się wizytówką Twojego sukcesu.

Automobil®

Hyundai Auto-Mobil
ul. Gdańska 17, Wejherowo
tel. +48 58 677 66 16

HYUNDAI



RADIOWO-MOTORYZACYJNA TĘSKNOTA ZA PRL

WIRAŻ, RAJD I TRAMP

AUTOR: BARTOSZ GONDEK | FOTO: KAROL KACPERSKI

Polak jest mistrzem nostalgii. Coraz częstsza jest także nostalgia za PRL. Wystarczy wejść na jakikolwiek portal aukcyjny, aby przekonać się, że zaczęła ona dotyczyć nie tylko ubrań, samochodów, czy przedmiotów codziennego użytku, ale także coraz częściej dawnej polskiej elektroniki. Szczególne tej samochodowej. Jedną z najciekawszych kolekcji polskiego Car Audio możemy zobaczyć we Wrzeszczu.

Stoi za nią Szymon Sienkiewicz, od lat jedno z najmocniejszych nazwisk w branży car audio na Pomorzu. Sercem projektu produkowane w PRL, dziś już historyczne, radioodbiorniki, radioodtworacze i odtwarzacze samochodowe firm DIORA i (ZRK) KASPRZAK. Wystawa zbudowana została w oparciu o mobilne, łatwe do transportu szafy Car Audio, zbudowane specjalnie z myślą o projekcie. Szafa, oprócz głośników, systemu sterowania, oraz kaset na polski sprzęt Car Audio, projekt zawiera także multimedia, na których można zobaczyć prezentacje sprzętu, oraz dedykowane Diorze i ZRKO produkcje filmowe z epoki.

- Polski dorobek w zakresie Car Audio jest bez wątpienia znaczący a wiele krajowych produktów nie odbiegało od ówczesnej światowej średniej – mówi Szymon Sienkiewicz. - Kiedy zacząłem się tym interesować, okazało się, że to zupełnie nowy temat. Bardzo szybko okazało się, że jest on społecznie istotny, ciekawy i wciągający. Polskie Car Audio jest nierozdzielalną częścią krajowej motoryzacji, do której czujemy ogromny sentyment. Młodzi chcą mieć w swoim Polonezie Safari, albo Skalda. Starsi wspominają je z dużym wzrusze-

niem, stąd, z punktu widzenia zachowania naszego dziedzictwa kulturowego, stworzenie takiego projektu, wydawało się jak najbardziej celowe – dodaje.

Pierwszym polskim, powojennym radiem samochodowym był ZRK Żerań, który pojawił się na rynku w 1958 roku. Produkowany w Zakładach Radiowych im. Marcina Kasprzaka w Warszawie, przeznaczony był do samochodu osobowego „Warszawa”. Produkcja rozpoczęta około 1958/59 roku. Prawdopodobnie jego następcą był Żerań 2. Z powodu braku dokumentacji, ciężko określić lata produkcji i liczbę wyprodukowanych egzemplarzy zarówno Żerania, jak i Żerania 2 – radio które już bardzo ciężko zdobyć. Dziewięć lat później pojawił się na rynku dedykowany Polskiemu Fiatowi 125p odbiornik o nazwie Rajd.

Najpopularniejszym polskim Car Audio tamtych czasów, były z pewnością produkowana od 1972 roku przez Diorę, rodzina radioodbiorników Safari. Tu ciekawostka, pierwsze Safari projektowano od razu z myślą, że musie sprawnie pracować w zakresie temperatur od -25°C do +60 °C. Popularne

Safari produkowano w siedmiu odmianach do końca lat 80. ubiegłego wieku a pierwsze radia tej marki kupili dzierżoniowscy taksówkarze.

W 1975 roku na rynku pojawił się Skald, czyli pierwszy samochodowy odbiornik radiowy z wbudowanym odtwarzaczem kaset, wprowadzony do produkcji przez ZR Diora. Solidny montaż, oraz nowoczesnie zaprojektowany panel wykonany z wysokiej jakości tworzyw, sprawiają że odbiornik ładnie wygląda i do dziś jest trwały i przyjemny w obsłudze.

Jednym z najnowocześniejszych odbiorników samochodowych lat 70 był Akropol. Odbiornik zdobył

dwa złote medale. Pierwszy, na Jesiennych Targach Krajowych Poznań '74, a drugi, w roku następnym, na Międzynarodowych Targach w Lipsku. Po czym zamówienia na radio były tak duże, że nawet przekraczały możliwości produkcyjne Diory.

Kolejnym kultowym odbiornikiem samochodowym z PRL-u, był z pewnością Tramp, przeznaczony do odbioru programów radiowych na falach ultrakrótkich i na falach długich z radiostacji centralnej. Tramp przeznaczony był do Fiata 126-p. Przez to krótszy od pozostałych odbiorników samochodowych, aby zmieścić się do płytkiej wnęki. O ile Trampa nazwalibyśmy dziś budżetowym, to Wiraż 5, produkowany w latach 1981-1989, był wysokiej



klasy stereofonicznym radioodtwarzaczem samochodowym przeznaczonym do odbioru programów radiowych o emisji AM na falach długich, średnich i o emisji FM na falach ultrakrótkich nadawanych w wersji mono jak i stereofonicznej oraz do odtwarzania nagrań mono i stereofonicznych z kaset. Zastosowano w nim szereg nowoczesnych podzespołów i rozwiązań konstrukcyjnych (jak na tamte czasy): zespół strojenia z licencyjnym wariometrem AM, elektroniczny układ sterowania silnikiem wraz z sygnalizacją optyczną, elektroluminescencyjny wskaźnik biegu taśmy i odbioru stereo. Dużą zaletą było też jednodźwigniowe sterowanie pracą odtwarzacza oraz szybkie przewijanie w przód i w tył.

Kolejnym „ekskluzywnym” modelem, był nieco starszy Rekord z 1977 roku, konstruowany z myślą o Polskim Fiacie 125P. W tym samym roku co Rekord zaprojektowano pierwsze polskie samochodowe radio stereo o nazwie Echo. W tym kolorowym towarzysztwie pojawiła się także propozycja z Trójmiasta. To Magmor PS212 Stereo, czyli samochodowy odtwarzacz kasetowy stereofoniczny PS 212. Jego wersja

monofoniczna to model P 211. Prostej konstrukcji odtwarzacz z wyborem rodzaju taśmy (Fe – Cr) z regulacją barwy dźwięku, regulatorem równoważnia dźwięku (balance) i możliwością przewijania kasety tylko w przód, powstawał w latach 70. i 80. XX wieku w Gdańsku.

Ostatnim polskim radioodtwarzaczem samochodowym była Diora RPS-655 z 1995 roku, który dziś jest trudniejszy do zdobycia od pierwszego Żerania. Należy nadmienić, że Mobilne Muzeum Polskiego Car Audio to nie tylko szafa i same odtwarzacze i odbiorniki, ale także bogata biblioteka dokumentacji, katalogów i schematów, które dziś są często bardzo trudno dostępne. Twórca i partnerzy projektu zapraszają do współpracy osoby zainteresowane urozmaicheniem swojego targowego stoiska, wystawy, imprezy motoryzacyjnej, lub stworzenia w oparciu o Mobilne Muzeum Polskiego Car Audio, wystawy czasowej w instytucji kultury. Kuratorzy muzeum prowadzą też wykłady w szkołach. Jedno jest pewne. Takiego projektu jeszcze nie było – nie tylko w Trójmieście, czy na całym Pomorzu.

SYDNEY-HOBART

"NAJTRUDNIEJSZY START W KARIERZE"

Sztorm na Morzu Tasmana, utrata dwóch kluczowych żagli już w szóstej godzinie regat i jacht pędzący dalej na zestawie awaryjnym, jak samochód z zablokowanymi przełożeniami. A jednak dopłynęli – 628 mil z Sydney do Hobart, przez jedną z najbardziej bezwzględnych tras oceanicznych świata. Załoga Przemysława Tarnackiego na VO70 NOAHS II ukończyła Rolex Sydney-Hobart na 20. miejscu, w jednej z najtrudniejszych edycji ostatnich lat. To rozmowa o przywództwie w sztormie, strachu o załogę i uporze, który każe wracać na tę trasę.



Fot. Rolex CYCA

24 godziny po osiągnięciu mety w Hobart spotykamy się już w Sydney. Jakie emocje towarzyszyły załodze na finiszu?

Na pokładzie pojawiły się momenty graniczne. Sztorm i wysoka fala były zgodne z prognozami, jednak skala problemów szybko okazała się większa, niż zakładano. Już w szóstej godzinie wyścigu jacht stracił dwa podstawowe żagle – grota i fok J1 – co ograniczyło napęd o około 25%. W praktyce oznaczało to żeglugę z wyraźnie zredukowaną mocą, porównywalną do jazdy samochodem z niedostępnymi najwyższymi przełożeniami. Spadek osiągnięć wymusił natychmiastową zmianę taktyki i przegrupowanie sił. Pierwsza noc należała do najtrudniejszych.

Wróćmy do tej szóstej godziny wyścigu. Czy w takich warunkach pojawiały się myśli o wycofaniu? Tym bardziej że – jak wiadomo – blisko jedna trzecia załóg zrezygnowała z powodu fali, wiatru i sztormu.

To był najtrudniejszy wyścig od kilku lat – podkreślali to również organizatorzy. Ostatecznie jedna czwarta jachtów wycofała się z powodu poważnych uszkodzeń, delaminacji kadłubów, stanu załóg, połamanych żeber czy ciężkiej choroby morskiej. Sami też tego doświadczyliśmy. Na pokładzie także dochodziło do upadków – nocą z podestu sterowego, dwukrotnie również przy próbie osłony głowy przed uderzeniem fali. Było to żeglowanie brutalne, porównywalne do sytuacji, w której dom osuwa się w przepaść i zatrzymuje na kolejnych progach. Skutkiem były liczne stłuczenia i siniaki. No, ale takie jest piękno tego wyścigu. Załoga była przygotowana na trudny scenariusz, choć skala zjawisk okazała się większa, niż zakładano.

W obliczu tych kryzysów morale w załodze musiały spadać. Jak wyglądało zarządzanie zespołem w takim momencie? To przecież sprawdzian przywództwa.

Najbardziej musiałem się wykazać tym przywództwem w pierwszej dobie. Część zespołu profesjonalnego rekomendowała wycofanie z wyścigu – baliśmy się o to, że ten jacht zacznie pękać, baliśmy się o stan załogi, która była w pewnym momencie mocno zdziękowana – nie chciałbym powiedzieć zdewastowana. Dla mnie osobiście to był najtrudniejszy wyścig, jaki odbyłem w swojej karierze. Ostatecznie udało się przeorganizować działania i podjąć decyzje pozwalające schronić się częściowo za wybrzeżem Australii, przeczekać najcięższe warunki, a następnie – już na „autostradzie” w Cieśninie Bassa płynąć na południe do Hobart.

Pojawiała się też możliwość zejścia z trasy i schronienia się w jednym z portów po drodze, by przeczekać najgorsze warunki. Czy taki scenariusz był realnie rozważany? Dlaczego ostatecznie do niego nie doszło?

Awaryjna opcja wejścia do portu była brana pod uwagę. Regu lamin mówi, że można się schronić w porcie, użyć silnika, zrzucić żagle, zacumować w porcie, ale nie można przyjąć pomocy z zewnątrz – czyli nawet ciepłej herbaty czy zamówić sobie pizzy. Każde takie zejście z trasy oznacza jednak stratę czasu i spadek pozycji na mecie. Po wejściu w Cieśninę Bassa warunki zaczęły sprzyjać – wiatr ustawił się korzystnie, możliwe było postawienie mocniejszych żagli dziobowych, genakera i spinakera, co wyraźnie zwiększyło prędkość w kierunku Hobart. Towarzyszące jachtowi delfiny były już sygnałem, że najtrudniejszy etap został za rufą.

Wspomniałeś wcześniej o tym wymownym dźwięku trzeszczącej łodzi przy tych obciążeniach. Zapytam tak po ludzku: bałeś się po prostu, że ta łódź może nie wytrzymać? To przecież także ogromna odpowiedzialność za załogę.

Napięcie było tak duże, że już po wszystkim – w Hobart, podczas wylotu – emocje znalazły ujście, po prostu się popłakałem. Odpowiedzialność za załogę i jacht była szczególna: my się wszyscy znamy, to są nasi klubowicze, których rodziny czekały na lądzie. Chwile na wodzie należały do najtrudniejszych, a doświadczenie jeszcze raz potwierdziło konieczność bezwzględnej pokory wobec morza i jego scenariuszy. Ta zmienność morza jest niesamowita. Warunki zmieniały się skrajnie: australijski ląd, który miał dawać osłonę od silnych wiatrów, długo nie pozwalał odejść od brzegu, podczas gdy później Cieśnina Bassa – spodziewana jako strefa uderzeń – okazała się autostradą do szczęścia i do nieba, do Hobart.

Z dzisiejszej perspektywy: czy coś zostałoby zrobione inaczej? Ocean zawsze potrafi zaskoczyć, ale czy to doświadczenie zmieni coś w przygotowaniach?

Żeglarstwo jest sportem błędów – wygrywa ten, kto popełnia ich najmniej. W klubie realizowany jest bardzo złożony projekt: wprowadzenie amatorów na najwyższe poziomy żeglarstwa morskiego, na jachtach czarterowanych, a więc takich, nad którymi nie ma pełnej kontroli technicznej. A zatem nie mamy wpływu na wszystko. Jednostka tę próbę wytrzymała, ale z dzisiejszą wiedzą część rozwiązań technicznych wyglądałaby inaczej. Najważniejsze pozostaje jednak coś innego – ogromna duma z załogi. To twardzi ludzie, którzy wykonali kawał świetnej roboty i nieraz potrafili zaskoczyć. W najtrud-

niejszych momentach zebrali się jak dobry pluton i wspólnie stanęli naprzeciw żywiołu.

Finalnie zajęliście 20. miejsce – i to na żaglach zapasowych. A przecież przed awariami prognozy dawały szanse nawet na pierwszą dziesiątkę, prawda? To i tak historyczny wynik.

Absolutnie. Bez awarii podstawowego zestawu żagli wynik mógłby wyglądać inaczej – żegluga odbywała się w praktyce na zapasie, jak na „brezentach namiotowych”. Nawigator Brian Thompson wskazywał w routingu miejsca w okolicach dziesiątego, nawet dziewiątego. To jednak pozostaje w sferze „gdyby”. W żeglarstwie morskim liczy się wytrwałość i konsekwencja – wiele wielkich historii budowało się latami, czasem przez kilkanaście sezonów walki o wynik. Ten sport bywa bezwzględny, ale nagradza upór. Symboliczny był też komunikat z plotera nawigacyjnego na finiszu: „Osiągnąłeś swój cel. Czy zakończyć nawigację?”. Odpowiedź na to pytanie pozostaje oczywista.

Na koniec – w poprzednim starcie Sydney–Hobart już dzień po mecie pojawiła się myśl o powrocie i natychmiastowe planowanie kolejnej próby. Co pojawia się teraz?

Na razie potrzebny jest odpoczynek. W trakcie wyścigu kilkakrotnie pojawiała się myśl, by nigdy więcej do tego nie wracać – skala fizycznego wysiłku i napięcia związanego z odpowiedzialnością za załogę i jacht była ogromna, niemal pierwotna. Natomiast w miarę upływającego czasu na pewno marzenia będą wracały tutaj – i do Sydney, i do Tasmanii, którą też chciałbym bardziej poznać. Znowu musiałem się stamtąd odbić i lecieć dalej. W Tasmanii jest wiele magii i niedokończonych opowieści na pewno.





LOTNISKO GDAŃSK

PODRÓŻ W STYLU PREMIUM

AUTORKA: MARTA DWORAK | FOTO: KAROL KACPERSKI

- Wiemy, że podróż może mieć wiele znaczeń, a biznes wymaga odpowiednich warunków – deklaruje Port Lotniczy Gdańsk, nie pozostając przy tym gołosłownym. W ślad za tą obietnicą idzie konkretna oferta Strefy VIP, która redefiniuje pojęcie lotniskowej wygody. To tutaj, z dala od pośpiechu i tłumów, pasażerowie mogą doświadczyć standardu na miarę XXI wieku, gdzie luksus nie jest już tylko przywilejem wybranych, a pragmatycznym wyborem każdego, kto ceni swój czas i spokój.

Nerwowo dojeżdżają na lotnisko i gorączkowo wybierają optymalnego miejsca parkingowego. A potem uciążliwa droga do nadania bagażu, niecierpliwienie się w kolejce do kontroli bezpieczeństwa, tłum, szum informacyjny i zmęczenie zupełnie niepotrzebne na początku podróży. A pomyśleć, że można inaczej: podziemny parking na samym lotnisku, szybka ścieżka, a potem już tylko filiżanka kawy w ciszy, podczas gdy ktoś inny zajmuje się bagażem. I ta pewność, że komfortowo i na czas dotrze się na pokład samolotu.

KOMFORT DLA KAŻDEGO

Tak właśnie podróżują pasażerowie Strefy VIP, a coś, co do niedawna było utożsamiane z elitarnością dostępną dla gwiazd czy polityków, dziś jest w zasięgu każdego, kto ceni sobie komfort, wygodę i brak pośpiechu.

– Nasza oferta to odpowiedź na potrzeby bardzo szerokiego grona podróżnych. Oczywiście gościmy gwiazdy wielkiego formatu, ale Strefa VIP jest dostępna dla każdego – podkreśla Agnieszka Kobus, Kierownik Usług Pasażerskich Premium w Porcie Lotniczym Gdańsk. – To idealne rozwiązanie choćby dla rodzin z dziećmi czy osób podróżujących z dużym bagażem, które stresuje

sama logistyka lotniskowa. Zamiast zjawiać się w terminalu trzy godziny przed wylotem, mogą przyjechać zaledwie godzinę wcześniej. Wszystkie formalności załatwią za nich nasi pracownicy, podczas gdy pasażerowie odpoczywają w komfortowych wnętrzach.

Gdański port lotniczy, który każdego roku obsługuje logistycznie gwiazdy występujące na największych pomorskich festiwalach czy arenach sportowych, wypracował standardy zadowalające najbardziej wymagających gości. Kluczem jest tu profesjonalna gościnność oraz gwarancja pełnej dyskrecji i prywatności.

ARCHITEKTURA WYGODY

Strefa VIP to znacznie więcej niż tylko wygodne fotele. To przemyślana przestrzeń, w której każdy pasażer znajdzie miejsce dostosowane do swoich potrzeb. Na tych, którzy cenią najwyższy standard i dyskrecję, czeka Pokój Prezydencki – idealny, by w ciszy przygotować się do ważnych rozmów biznesowych.

To, co jednak najmocniej wyróżnia gdańską strefę na tle innych portów, to jej unikalny, lokalny charakter. Zamiast standardowej oferty gastronomicznej, postawiono tu na promocję marek z Pomorza.

Na gości czeka menu oparte na produktach regionalnych najwyższej jakości, dostarczanych przez lokalnych dostawców. Ten sam klucz zastosowano przy wyborze alkoholu – promując to, co w regionie najlepsze i najbardziej szlachetne. W ten sposób Strefa VIP pozwala pasażerom na ostatni, autentyczny kontakt z pomorskim kolorytem tuż przed wejściem na pokład samolotu.

POD SAME DRZWI

Prawdziwy luksus w Strefie VIP nie kończy się jednak w saloniku. Kiedy przychodzi czas na boarding, pasażer nie musi pokonywać długich korytarzy terminala ani czekać przy bramkach. Spod drzwi Saloniku VIP odbiera go luksusowa limuzyna marki Mercedes i dowozi go bezpośrednio pod schody samolotu. Co istotne, indywidualna kontrola paszportowa i celna odbywa się wewnątrz strefy, co eliminuje konieczność interakcji z tłumem i gwarantuje pełną anonimowość. Dzięki temu to podróżny decyduje o dynamice całego procesu – może wejść na pokład jako pierwszy, by w spokoju ulokować się w fotelu, lub jako ostatni, maksymalnie wykorzystując czas na pracę czy relaks w saloniku.

NOWA DEFINICJA STANDARDU

Zmiana nawyków podróżnych, którą można zaobserwować od kilku lat, wpłynęła na postrzeganie usług premium. Coraz więcej osób traktuje pobyt w Strefie VIP nie jako zbytek, ale jako racjonalny element planowania podróży.

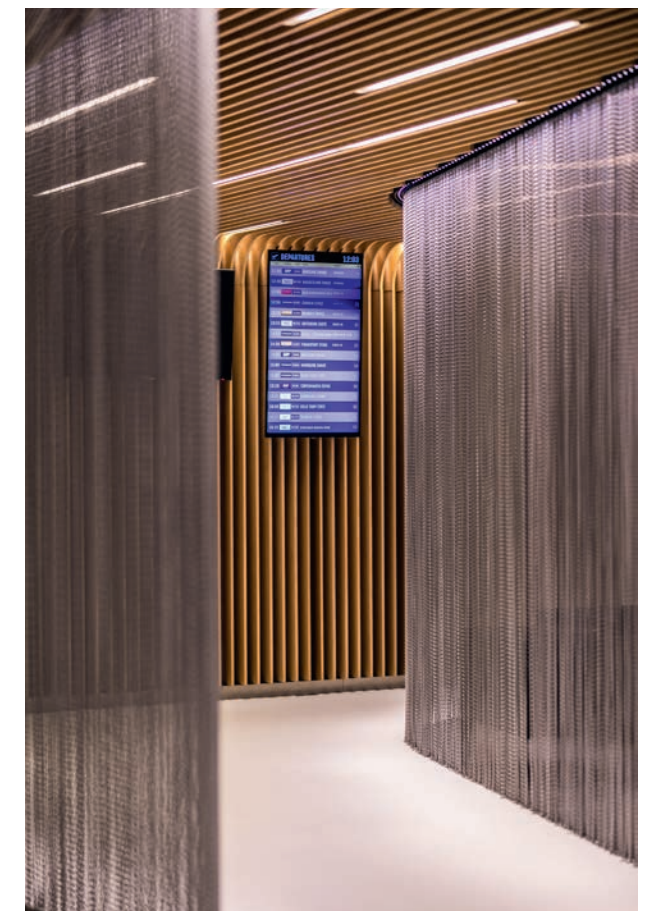
– Obserwujemy, że pasażerowie coraz częściej decydują się na dopłatę do standardu lotu, by maksymalnie zwiększyć komfort i ograniczyć

zbędne kontakty. W szczycie sezonu, gdy na lotnisku panuje największy ruch, ten spokój jest dla wielu osób wartością nadrzędną – zauważa Agnieszka Kobus. – To także świetny pomysł na celebrowanie wyjątkowych chwil: od wieczorów panieńskich i kawalerskich, przez podróże poślubne, aż po romantyczne weekendy. Chcemy, by luksusowy start był dopełnieniem tych ważnych wydarzeń.

INWESTYCJA W ŚWIĘTY SPOKÓJ

Dla wielu osób barierą przed skorzystaniem z usług premium jest przekonanie o ich niebotycznych kosztach. Tymczasem analiza cennika gdańskiego lotniska pokazuje, że luksus ten jest skalkulowany w sposób racjonalny. Kompleksowa obsługa pierwszej osoby to koszt 500 zł netto, ale każda kolejna osoba w grupie płaci już tylko 400 zł netto, a dziecko 300 zł netto. Warto podkreślić, że towarzyszące pasażerom zwierzęta za symboliczną opłatą 50 zł mogą tu także oczekiwać na lot w ciszy i spokoju, z dala od stresującego hałasu terminala.

Dla sektora biznesowego przygotowano z kolei profesjonalne zaplecze konferencyjne. Możliwość wynajęcia sal na godziny pozwala na organizację kluczowych spotkań tuż po lądowaniu lub tuż przed odlotem, bez konieczności opuszczania strefy zastrzeżonej lotniska. Z myślą o najbardziej wymagających klientach i delegacjach, port oferuje również usługi niszowe, jak wjazd pojazdu na płytę lotniska pod sam samolot. To rozwiązanie, obok dedykowanego parkingu VIP w bezpośrednim sąsiedztwie strefy, dopełnia obraz miejsca, gdzie jedynym ograniczeniem jest wyobraźnia pasażera. Dla tych, którzy szukają opcji pośredniej, idealnym rozwiązaniem pozostaje Business Pass – łączący szybką ścieżkę Fast Track z komfortem Executive Lounge w strefie odlotów.



ALEKSANDRA KOSIOREK

NASZĄ TRADYCJĄ JEST NOWOCZESNOŚĆ

AUTORKA: MARTA DWORAK | FOTO: KAROL KACPERSKI

Gdynia świętuje swoje stulecie z rozmachem, którego miasto nie widziało od dekad. Ale jubileusz to nie tylko mappingi i koncerty – to także miliardy złotych na kluczowe inwestycje, strategiczne znaczenie portu NATO i walka o nowoczesną, wspólną tożsamość. Aleksandra Kosiorek, prezydentka Gdyni, opowiada o sukcesach w Warszawie, trudnych kompromisach z widokiem na Hel i o tym, dlaczego Gdynia zawsze była i będzie „sprawą polską”.

Za nami huczny początek obchodów 100-lecia Gdyni – luty pokazał, że Gdynianie chcą świętować razem.

Przez 40 lat życia w tym mieście nie widziałam czegoś podobnego: obcy ludzie pozdrawiali się na ulicach, życząc sobie wszystkiego najlepszego, a na balkonach pojawiały się jubileuszowe balony i banery. Te obchody poruszyły w nas nuty, które pozostawały nieco uśpione.

Czy udało się rozbudzić w mieszkańcach tą samą dumę i pionierskiego ducha, który towarzyszył budowniczym miasta w 1926 roku?

Ten duch nigdy w nas nie zgasł. Niemal każdy Gdynianin ma przodka, który budował to miasto, a przyjezdni błyskawicznie stają się częścią wspólnoty – tutaj „obywatelstwo” nabywa się przez samą decyzję o zamieszkaniu. Oddychamy powietrzem, w którym wizjonerstwo jest codziennością. Naszą tradycją jest nowoczesność i to się nie zmieni.

Skąd pomysł na całoroczne świętowanie?

Staliśmy przed trudną decyzją: czy zrobić jedno ogromne wydarzenie w lecie – na przykład masowy koncert z dużą gwiazdą – czy rozłożyć to tak, by podtrzymywać świętowanie i radość wśród mieszkańców, ale też zainteresowanie inwestorów, biznesu i turystów. I to była decyzja, którą krytykowano przez cały poprzedni rok. Słyszeliśmy, że to błąd, że koncert 10 lutego nie ma prawa się udać. Tymczasem sukces frekwencyjny i telewizyjny pokazał, że mieliśmy rację.

Hasłem przewodnim obchodów jest wspólnotowość.

Które z wydarzeń są kluczowe dla jej podtrzymywania?

Przed nami Święto Morza w nowej odsłonie oraz Cuda Wianki, które na stałe wpisały się w harmonogram miasta. Bardzo cieszy mnie też Międzynarodowy Zjazd Kaszubów – to wydarzenie silnie wspólnotowe, skierowane





do mieszkańców i turystów, budujące więź z kaszubskimi korzeniami. Jednak tym, na co wszyscy czekają, jest sierpniowy stół urodzinowy, który postawimy wzdłuż Alei Piłsudskiego. Będzie miał około kilometra długości i towarzyszyć mu będą strefy muzyczne, filmowe, relaksu i dla dzieci. Dopelnieniem ma być największy jak dotąd w Polsce pokaz dronów – prezent od lotniska w Rębiechowie. Wspólnotowość to wartość, której wiele miast szuka, a my w Gdyni mamy ją po prostu w DNA. Wydarzenia 100-lecia nie muszą jej tworzyć od zera, a ją wzmacniać. Szukaliśmy takich form świętowania, które pozwolą sąsiadom po prostu się spotkać.

Senat jednogłośnie ustanowił rok 2026 Rokiem Miasta Gdyni. Jakie realne konsekwencje ma to dla miasta?

To ogromny gest ze strony Senatu i pani marszałek Małgorzaty Kidawy-Błońskiej oraz pana senatora Sławomira Rybickiego, który był inicjatorem tej idei. Ta decyzja zwraca oczy całej Polski na Gdynię, podkreślając, że to nie tylko sprawa lokalna, a ogólnopolska. Gdynia od zawsze była postrzegana jako jedno z największych osiągnięć II Rzeczypospolitej. Ten gest ma również wymiar międzynarodowy: informacje o jubileuszu przekazują placówki dyplomatyczne, więc cały świat ma teraz szansę dowiedzieć się o mieście.

Skoro o promocji miasta mowa, w lipcu rozstrzygnie się kwestia kandydatury gdyńskiego modernizmu na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO. Co ten wpis dałby mieszkańcom?

Szanse są spore. UNESCO to prestiż, który nie wymaga reklamy. Taki wpis przyciągnie do Gdyni świadomego turystę architektonicznego i ożywi nasze Śródmieście, na czym skorzystają lokalni hotelarze, restauratorzy i przedsiębiorcy. To byłby wyjątkowy prezent na 100-lecie miasta.

To poczucie, że Gdynia jest „sprawą polską”, widać chyba nie tylko w gabinetach polityków, ale i na ulicach innych miast?

Zdecydowanie. Solidarność sąsiedzka w tym roku jest niesamowita. Gdańsk oplakatował przystanki życzeniami, Sopot podświetlił latarnie naszym logo, Kraków i Warszawa również żyły naszym jubileuszem. Tę energię wykorzystujemy, ściągając wielkie wydarzenia: od powrotu Ironmana, przez Tour de Pologne, po kwalifikacje do Mistrzostw Europy w koszykówce. Ten sportowy dynamizm, obok wysokiej jakości edukacji i usług społecznych, to filary nowoczesnego miasta.

A w jakim kierunku Gdynia będzie podążać, gdy zgasną światła jubileuszu?

Musimy dostosować się do rozwoju naszego największego potencjału, czyli portu. Stoimy w przededniu budowy portu zewnętrznego oraz Drogi Czerwonej, która jest kluczowa dla komunikacji i dalszego wzrostu Gdyni. Drugim filarem jest powstająca u sąsiadów elektrownia jądrowa. To szansa, której nie możemy przegapić – chociażby w kontekście kształcenia kadr inżynierskich. Projektując wizję Gdyni, zawsze musimy mieć na horyzoncie te dwa elementy: port i miasto jako jeden, zintegrowany organizm żyjący w synergii.

Gospodarka to jedno, ale co jest dziś największym wyzwaniem dla samych Gdynian?

Bez wątplenia demografia i walka z wyludnianiem się miasta. To problem większości polskich metropolii, ale my mamy na niego konkretną odpowiedź. Uważamy, że jedynym skutecznym sposobem na zatrzymanie mieszkańców jest aktywna polityka mieszkaniowa. Właśnie podsumowaliśmy nasze działania w zakresie budowy i pozyskiwania mieszkań komunalnych – to fundament, który pozwoli młodym ludziom wiązać swoją przyszłość właśnie z Gdynią.

Aktywna polityka mieszkaniowa wymaga sprawnego planowania. Jak Gdynia radzi sobie z reformą planistyczną?

Trzymamy bardzo dobre tempo. W przeciwieństwie do wielu



mniejszych gmin zatrudniamy własnych planistów, co pozwala nam sprawnie przechodzić przez tę trudną procedurę, mimo intensywnego roku jubileuszowego.

Planowanie to także trudne kompromisy na linii miasto-port. Mieszkańców niepokoi rozwój nabrzeża i budowa portu zewnętrznego. Czy musimy pogodzić się ze zmianą krajobrazu?

Port jest odrębnym organizmem, a my jako miasto musimy dostosowywać się do jego planów tak, by rozwój był jak najmniej uciążliwy dla mieszkańców. Prawdą jest, że budowa portu zewnętrznego całkowicie zmieni krajobraz Gdyni. Z wielu miejsc nie będzie już widoku na Hel, lecz właśnie na infrastrukturę portową. To ogromna zmiana, ale Gdynia powstała właśnie po to, by mógł istnieć port.

Na 100-lecie Gdynia otrzymała też potężny zastrzyk finansowy na kluczowe inwestycje.

Otworzyliśmy drzwi w ministerstwie i znaleźliśmy zrozumienie dla prostego faktu: paraliż Estakady Kwiatkowskiego to nie problem Gdyni, to problem całego kraju i portu NATO. Ta droga nigdy nie powinna być utrzymywana wyłącznie z budżetu miasta, bo jest eksploatowana przez transport międzynarodowy. Wspomoże nas Generalna Dyrekcja Dróg Krajowych i Autostrad, otrzymaliśmy na ten cel pół miliarda zł z budżetu centralnego. Do tego dochodzi zapewnienie o budowie Drogi Czerwonej, wartę ok. 3,5 mld zł. Można więc powiedzieć, że w prezencie na stulecie Gdynia zyskała 4 mld zł na strategiczne drogi. Serdecznie zapraszam kolejnych ministrów z takimi prezentami!

Jaką rolę odgrywa Gdynia w kontekście obronności i bezpieczeństwa mieszkańców?

Port Gdynia to gwarant naszego bezpieczeństwa na Bałtyku – jedyny w Polsce port NATO oraz serce Marynarki Wojennej. Moje relacje z dowódcami są bardzo dobre; współpracujemy blisko, by w razie potrzeby działać jako jeden organizm. Jednak obrona cywilna to nie tylko ochrona przed konfliktem, to również reagowanie na ekstremalne zjawiska pogodowe, jak wichury czy zalewania. Tu wykazaliśmy się dużą kreatywnością. Zamiast porywać się na budowę magazynu środków obrony cywilnej od zera, co byłoby karkołomne i drogie, postanowiliśmy pójść inną drogą i zawnieśliśmy o środki na zakup gotowej działki z istniejącym obiektem. Mówiono nam, że to się nie uda, a my w miesiąc sfinalizowaliśmy zakup i już wyposażamy ten obiekt w niezbędny sprzęt i agregaty.

Rozmawiamy o wielkich miliardach, strategii państwa i porcie NATO, ale Gdynia to przede wszystkim dom i suma osobistych wspomnień. Jaka jest Gdynia pani wspomnień?

Moja Gdynia to Działki Leśne i niedzielne spacerki z mamą Aleją Piłsudskiego na Bulwar, obowiązkowo na lody „Mariola”. Miałam poczucie, że Gdynia dorastała razem z moim pokoleniem – gdy wchodziłam w wiek licealny i studencki, miasto otwierało przed nami nowe drzwi. Zawsze kojarzyło mi się z bezpieczeństwem; pamiętam, że gdy wracałam z obozów harcerskich i widziałam słynny pylon z napisem uśmiechnij się, jesteś w Gdyni, czułam, że jestem u siebie. Dziś mieszkam w Orłowie i to z tą dzielnicą czuję się najsilniej związana – ona ma swoje unikatowe zakamarki i historię. Gdynia zawsze pozostanie dla mnie miejscem otwartym na ludzi, w którym po prostu dobrze się żyje.



Maciej Włodarczyk, dyrektor generalny Iglotex, Tomasz Limon, prezes zarządu Pracodawców Pomorza, lek. med. Lidia Kodłubańska, Centra Medyczne dr Kubik, Wojciech Szczepański, wiceprezes zarządu Pracodawców Pomorza



Krystian Plech, prezes zarządu Akademii Sportu Wybrzeże, z partnerką



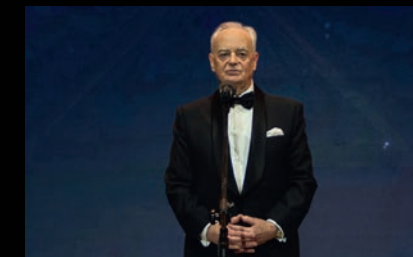
Lew Zacharczyszyn, pełnomocnik dyrektora ECS ds. polsko-ukraińskiej solidarności



Prof. dr hab. inż. Edmund Wittbrodt, Politechnika Gdańska



Tomasz Limon, prezes zarządu Pracodawców Pomorza, Anna Olkowska-Jacyno, II Wicewojewoda Pomorska



Zbigniew Canowiecki, prezydent Pracodawców Pomorza



Michał Stankiewicz, redaktor naczelny Prestiżu Magazynu Trójmiejskiego, Jolanta Sobierańska-Grenda Minister Zdrowia

GALA PRACODAWCÓW POMORZA

6 lutego w Centrum Wystawienniczo-Kongresowym AmberExpo odbyła się coroczna Gala Pracodawców Pomorza. Po raz kolejny wyróżniono wyróżniających się przedsiębiorców oraz firmy z regionu. Przyznano następujące nagrody: Pomorski Pracodawca Roku 2025 - w kat. przedsiębiorstw zatrudniających do 9 pracowników, Flek Import-Export Monika Micał-Pończyńska; od 10 do 50 pracowników, Zakład Hydrauliki Siłowej Hydromech; od 51 do 250 pracowników, Izopanel sp. z o.o.; powyżej 250 pracowników, NRF Poland. Przyznano także nagrody specjalne: Złoty Ortex - dla Doroty Białobrzęskiej-Lukaszyk z firmy Invicta, Porta in Posterum - dla Pomorskiej Agencji Rozwoju Regionalnego, Primum Cooperatio - dla prof. dr hab. n. med. Piotra Trzonkowskiego, Ventus in Vela Education - dla dr hab. prof. PG Joanny Mytnik, Negotium Pro Cultura - Sprint, Pracodawca Roku Obszaru Metropolitalnego - Rockfin.

We wszystkich kategoriach z wyłączeniem dwóch ostatnich przyznano także wyróżnienia.



Aleksandra Dejewska, psycholog, Dejewska Clinic, z mężem



Tomasz Limon, prezes zarządu Pracodawców Pomorza, Michel Lenglard, artysta malarz



Grażyna Paturalska, projektantka mody, właścicielka marki Grace Collection, z mężem



Lidia Ziaja, menedżer ds. eksportu, Ziaja Ltd., Bartosz Ziaja, dyrektor ds. badań i rozwoju, Ziaja Ltd., Tomasz Limon, prezes zarządu Pracodawców Pomorza



Agata Grenda, dyrektorka Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego, Katarzyna Krzemińska, GTS



Romuald Wicza-Pokojski, dyrektor Opery Bałtyckiej w Gdańsku, Barbara Sroka, dyrektorka IKM Gdańsk



Zenon Ziaja, założyciel i właściciel Ziaja Ltd., Grażyna Wiatr, prezes Magazynu Pomorskiego



Bogdan Borsewicz, polityk i historyk



Dorota Pyć, prezeska zarządu Morskiego Portu Gdańsk, Jacek Bendykowski, prezes Fundacji Gdańskiej, Michał Stankiewicz, redaktor naczelny Prestiżu Magazynu Trójmiejskiego



Bezpłatne testowanie RFID

Jeśli **zarządzasz firmą MŚP** i chcesz usprawnić procesy logistyczne, inwentaryzację środków trwałych, zarządzanie narzędziami czy opakowaniami zwrotnymi, **technologia RFID** (identyfikacja za pomocą fal radiowych) jest odpowiednim rozwiązaniem.

Jako partner Pomorskiego Hubu Innowacji Cyfrowych (PDIH) oferujemy możliwość testowania systemów RFID, dzięki czemu zweryfikujesz ich skuteczność i poznasz korzyści przed podjęciem decyzji o inwestycji.

Nasza oferta obejmuje bezpłatne usługi:

szkoleniowo-edukacyjne

wdrożeniowe

badawczo-rozwojowe

doradcze - dobór technologii RFID
(testy 1-dniowe)

doradcze - dobór technologii RFID
(testy 30-dniowe)

Dzięki udziałowi w programie poznasz atuty technologii RFID:

- ✓ optymalizacja procesów → **30-50%** szybsze przyjmowanie towaru,
- ✓ zwiększona efektywność operacyjna → **99%** dokładność inwentaryzacji,
- ✓ znaczna redukcja kosztów → **40-60%** mniej pracy ręcznej,

a także:

- ✓ zminimalizujesz ryzyko wdrożenia - test before invest,
- ✓ przetestujesz technologię w warunkach rzeczywistych,
- ✓ podniesiesz kompetencje zespołu.

By zgłosić się do programu, zapraszamy do kontaktu:

Anna Kłudkowska

specjalista ds. sprzedaży



+48 729 859 906



anna.kludkowska@issrfid.com



DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ



Adam Braumberger, dyrektor marketingu BMG Goworowski, Katarzyna Gruszecka-Spychała, Krzysztof Król, właściciel Ultra Relations, Hanna Kąkol, Katarzyna Kostecka, menedżerka BMG Wine&Friends, Bogdan Goworowski, prezes BMG Goworowski, właściciel winiarni BMG Wine&Friends



Katarzyna Noga, Eliza Hałas

Fot. Krzysztof Nowosielski



Marcin Gromadzki

OTWARCIE WINIARNI BMG WINE&FRIENDS

6 lutego przy ulicy Strzelców w Gdyni miało miejsce otwarcie winiarni BMG Wine&Friends. To miejsce dla sąsiadów, przyjaciół, lokalnej społeczności, dla Gdyni, Sopotu, Gdańska, ale nie tylko. To także połączenie sklepu specjalistycznego ze starannie wyselekcjonowanym winem, trunki, które zaskakują, z miejscem do degustacji, rozmów, spotkań po pracy, organizacji eventów.



Eliza Hałas, Adriana Gromadzka



Barbara Adamska, Katarzyna Kostecka, Kuba Michalczyk



Maciej Hałas, Eliza Hałas, Jakub Blajet, właściciel Browaru Bytów, Bartek Gliński



Anna Wojszczyk, Marcin Kozłowski, Sylwia Strzałkowska, Adriana Gromadzka



Alojzy Alek Osada, artysta malarz, członek ZPAP, Magdalena Tużnik, artystka malarka, członkini ZPAP



Paweł Wyborski, artysta malarz, członek ZPAP



Elżbieta Scibor, koordynatorka projektu, biuro ZOG PAP, Magdalena Tużnik, artystka malarka, członkini ZPAP

Fot. Natalia Kuna



Grażyna Michalkiewicz-Goszczyńska, Stowarzyszenie Twórców „Przystanek Sztuka”, Andrzej Tużnik, artysta plastyk

WERNISAŻ WYSTAWY MAGDALENY TUŻNIK

20 lutego w gdańskiej Galerii ZPAP przy ulicy Mariackiej odbył się wernisaż wystawy malarstwa Magdaleny Tużnik pt. „Nokturny dalekie i bliskie”. Był to wieczór pełen rozmów i sztuki, otoczony magiczną, zimową aurą tego urokliwego zakątka miasta.



Magdalena Tużnik, artystka malarka, członkini ZPAP, Grażyna Tomaszewska-Sobko, kuratorka wystawy, skarbniczka Zarządu OG ZPAP, Piotr Kowalski, grafik, sekretarz Zarządu OG ZPAP



Dr n. med. Barbara Szkarłat, dr Jan Daniluk, historyk



Sławomir Sakowicz, Magdalena Tużnik, artystka malarka, Anna Sakowicz, pisarka



Michał Daniluk, dr hab. Małgorzata Rocławska-Daniluk, polonistka, prof. Uniwersytetu Gdańskiego

Dlaczego RFID?

RFID to krok naprzód w stosunku do tradycyjnych metod identyfikacji. Znacznie automatyzuje proces, który wcześniej wymagał dużego nakładu pracy ludzkiej, umożliwiając przekierowanie personelu do innych zadań.

	RFID	Kody kreskowe			
Szybkość działania	Automatyczny, równoczesny odczyt wielu tagów.	Ręczne skanowanie każdego kodu pojedynczo.	Odporność i trwałość	Możliwość doboru tagów odpornych na warunki środowiskowe, uszkodzenia i zabrudzenia.	Etykiety łatwo się niszczą i stają się nieczytelne.
Efektywność procesów	Błyskawiczna inwentaryzacja i pełna kontrola zasobów w czasie rzeczywistym.	Ograniczona wydajność, długie i podatne na błędy procesy.	Bezpieczeństwo danych	Dane mogą być szyfrowane i chronione hasłem.	Dane jawne, łatwe do skopiowania.
Zaangażowanie pracowników	Ograniczony nakład pracy, większa ergonomia i redukcja błędów ludzkich.	Duże zaangażowanie personelu, powtarzalne czynności zwiększające ryzyko pomyłek.	Zarządzanie informacjami	Możliwość zapisu i aktualizacji danych w tagu.	Kod przechowuje tylko podstawowy identyfikator.
Elastyczność i zasięg	Odczyt nawet z kilkudziesięciu metrów, bez konieczności widoczności znacznika.	Niezbędny bezpośredni kontakt skanera z kodem.	Zwrot z inwestycji	Wyższy koszt początkowy, ale szybkie oszczędności dzięki automatyzacji i redukcji błędów.	Niższy koszt wdrożenia, lecz większe koszty operacyjne w długim okresie.
			Bezpieczeństwo odczytu	Potrójna identyfikacja – tag RFID może być dodatkowo zadrukowany kodem kreskowym czy QR.	Kod przechowuje tylko podstawowy identyfikator.

System Identyfikacji i Lokalizacji RFID

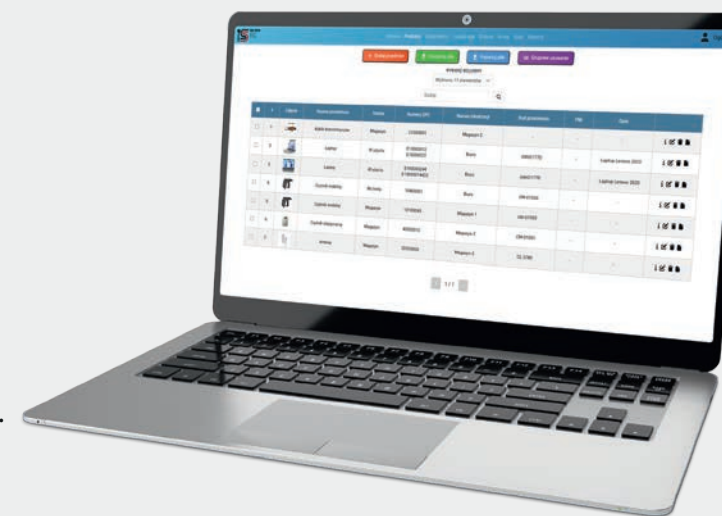
Zamieniamy inwentaryzację w szybki i bezproblemowy proces. Zapewniamy bezpieczeństwo zasobów i kontrolę wyposażenia firmy i magazynów.

Oferujemy kompletne rozwiązanie spełniające wymagania procesów inwentaryzacji i lokalizacji, które eliminuje uciążliwy proces ręcznego spisu i wizualnej kontroli. System Inwentaryzacji i Lokalizacji RFID został zaprojektowany jako elastyczna baza, umożliwiająca dalszy rozwój i integrację dodatkowych modułów w odpowiedzi na zmieniające się wymagania operacyjne organizacji.



Zestaw obejmuje:

- mobilny czytnik RFID ISS NEO,
- autorskie oprogramowanie ISS RFID,
- roczną licencję i zestaw tagów,
- do 2h szkolenia produktowego online.



Więcej dowiesz się na stronie www.issrfid.com
Masz pytania – napisz do nas optymalizacja@issrfid.com



Andrzej Sumionka, Andrzej Sumionka Consulting



Bruno Kass, kierownik ds. marketingu, Volvo Drywa, Łukasz Bąk, dziennikarz motoryzacyjny



Dr Marek Roslan z żoną, Krzysztof Drywa, Anna Mazuś



Rafał Olbirski, artysta malarz, Sabina Maria Grzyb, artystka malarzka, Anita Cempa, artystka malarzka, właścicielka Cosma Gallery, Mariusz Paszkiel, dyrektor generalny Sheraton Sopot Hotel



Anna Cirocka, historyk sztuki



Mariusz Paszkiel, dyrektor generalny Sheraton Sopot Hotel, Dorota Buzek-Garżyńska, Sheraton Sopot Hotel, Agnieszka Nalecz, dyrektor sprzedaży i dystrybucji Sheraton Sopot Hotel, Aleksandra Staruszkiewicz, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Michał Stankiewicz, redaktor naczelny Prestiżu Magazynu Trójmiejskiego



Ewa Popławska-Rachubka, pracownia protetyczna Prodent, z synem



Justyna Petrykowska, specjalistka ds. kadr, Volvo Drywa, Kamil Perkowski, doradca serwisowy, Volvo Drywa



Kamil Odalski, doradca handlowy, Volvo Drywa, z żoną



Aleksandra Staruszkiewicz, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Marta Sikorska, architekt, Katarzyna Baranowska, esopot.pl

„MASKARADA DUSZ” - WERNISAŻ SABINY MARII GRZYB

17 lutego w eleganckich wnętrzach Sheraton Sopot Hotel odbył się wernisaż wystawy malarstwa Sabiny Marii Grzyb. Artystka zaprezentowała najnowszy cykl obrazów, w których centralne miejsce zajmują sylwetki w maskach. Przybyli na wernisaż goście wpisali się w ducha artystycznej wizji, pojawiając się na wydarzeniu w stosownych nakryciach twarzy.



Alicja Domańska, artystka malarzka, Sabina Maria Grzyb, artystka malarzka



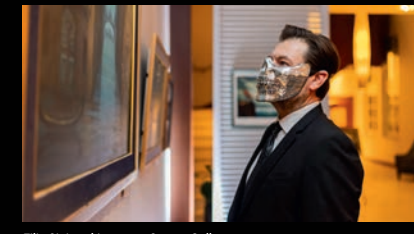
Krzysztof Furmański, członek zarządu Energa Ogniw Sopot, Bartosz Olszewski, dyrektor klubu Energa Ogniw Sopot

PREMIERA VOLVO ES90

6 lutego w gdańskim salonie Volvo Drywa zaprezentowano długo oczekiwaną, w pełni elektryczną Volvo ES90. Prezentację luksusowego auta poprowadził znany dziennikarz i prezenter Łukasz Bąk.



Łukasz Bąk, dziennikarz motoryzacyjny, Paweł Drywa, prezes zarządu Volvo Drywa



Filip Siniawski - prezes Cosma Gallery



Sabina Maria Grzyb, artystka malarzka, Paweł Kołodziej, sportowiec, mistrz świata WBF&IBC w boksie



Krzysztof Nawrot - właściciel Muzeum Wina i Winorośli w Mechelinkach, Anita Cempa, malarzka, właścicielka Cosma Gallery



Nośrodku: Aleksander Jachowski, kierownik salonu Volvo Drywa, Paweł Kosater, Rockfin, z żoną



Tomasz Oleszek, Bus Transport, z synem



Karolina Drywa, Paweł Drywa, prezes zarządu Volvo Drywa



Piotr Kapusta, prezes zarządu Styropak



Mariusz Burdyn, wiceprezes SmartDoor, Aleksander Jachowski, kierownik salonu Volvo Drywa



Michał Drywa, Activia Group, Paweł Drywa, prezes zarządu Volvo Drywa



Maciej Jabłoński, Zbigniew Wysocki, XDCharge



Łukasz Półtorak, pełnomocnik ds. leasingu, mLeasing, Jarosław Tobiszewski, Rafał Kowalski, manager regionu północnego, mLeasing

ZNALEŻLIŚCIE PRESTIŻ W JEDNYM Z ULUBIONYCH TRÓJMIEJSKICH LOKALI?
A MOŻE TRAFILIŚCIE NA NIEGO PODCZAS WIZYTY W TEATRZE LUB SPA?

JEŚLI TAK, NIE WAHAJCIE SIĘ, ZRÓBCIE ZDJĘCIE Z MAGAZYNEM I OZNACZCIE NAS W RELACJI, A MY SIĘ ODWDZIĘCZYMY!



@prestiz_magazyn_trojmiejski



ZNAJDZIECIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE
Cukiernia Umam, Gdańsk, ul. Hemara 1; **Umam Marina**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; **Marmolada Chleb i Kawa**, Gdańsk, ul. Słomńskiego 5 (osiedle Garnizon); **Mount Blanc**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Costa Coffee**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Sztuka Wyboru**, Gdańsk, ul. Slowackiego 19; **Rosse Rosse**, Gdańsk, ul. Świętojańska 45 (Bałtyk Plaza); **Costa Coffee**, Gdynia, Centrum Riviera; **Mamma Mia Cafe**, Sopot, Plac Zdrojowy 2; **Ogarnia**, Gdynia, ul. 3 Maja 27; **Gdynia Balka**, Gdynia, ul. Piłsudskiego 30; **Air Cafe**, Gdynia, ul. Legionów 112F/1 (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, ul. 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. Nowicka 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; **Tiok**, Gdynia, ul. Wybickiego 3; **Ale 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 13A;

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY
Po Naleśniku, Gdańsk, City Meble, ul. Grunwaldzka 211; **Jagstop**, Gdańsk, św. Ducha 14B; **Ale Browar**, Gdańsk, ul. Wajdeloty 21; **Avocado Vegan**, Gdańsk, ul. Wajdeloty 25; **Surfburger Chelm**, Gdańsk, ul. Cieszyńskiego 1C; **Surfburger Wreszcz**, Gdańsk, ul. Tubudarów 2; **Surfburger Śródmieście**, Gdańsk, ul. Garmarska 30; **Surfburger Gdynia**, Sopot, ul. Kościuszki 10; **Surfburger Gdynia**, Gdynia, ul. Abrahama 11; **Rottendamer Wie Bar**, Gdańsk, ul. Chmielna 10/11/12; **Niepodległość**, 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 Manek**, Gdańsk, ul. Slowackiego 3; **Mami Sushi**, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 5; **Wozownia**, Gdańsk, ul. Grawdowa 6; **Pimica Rajców**, Gdańsk, ul. Duży Targ 44; **Zafishowan**, Gdańsk, ul. Tokarska 6; **Chang**, Gdańsk, ul. Dmowskiego 15; **Officina**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 415 (Argon); **Grass**, Gdańsk, ul. Szeroka 12/11/12; **Winiwieński**, Gdańsk, ul. Pwna 22; **Motlawa**, Gdańsk, ul. Stara Stoczna 2/1; **Trattoria Bresno**, Gdańsk, ul. Kosciuszki 98/1; **Tekstylia**, Gdańsk, ul. Szeroka 11; **AIOLU inspired by Gdańsk**, ul. Partyzantów 6; **BonZur**, Gdańsk, ul. Pwna 36; **Majolika**, Gdańsk, ul. Jana Uphagena 23; **Machina**, Gdańsk, ul. Chlebnička 13/16; **Fishmarket**, Gdańsk, Targ Rybny 6; **Fellini**, Gdańsk, Targ Rybny 6; **Correze**, Gdańsk, ul. Stara Stoczna 2/17; **Hard Rock Cafe**, Gdańsk, Duży Targ 35/38; **Goldwesser**, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 22; **Lao Thai**, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Mollawy; **Sempre**, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Mollawy; **Mito Sushi**, Gdańsk, ul. Szeroka 50; **La Cucina**, Gdańsk, ul. Szeroka 86; **Patia Espanol**, Gdańsk, ul. Tandet 1; **Restauracja Faloniano**, Gdańsk, ul. Otłowińska 1; **Restauracja Szafarnia 10**, Gdańsk, ul. Szafarnia 10; **Izakaya Sushii**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; **KOKU Sushi**, Gdańsk, (Olivia Business Centre), ul. Grunwaldzka 472; **Lula**, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 4 (Garnizon); **Pine Pang**, Gdańsk, ul. Slowackiego 21 (Garnizon); **Elkair**, Gdańsk, ul. Hemera 1 (Garnizon); **Lobster**, Gdańsk, Olivia Business Centre; **Tawerna**, Gdańsk, ul. Powornicza 19/20; **Mon Balzac**, Gdańsk, ul. Pwna 36/39; **Browarna**, Gdańsk, ul. Szafarnia 9; **Gdańskie Bowle**, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 11; **Mono Kitchen**, Gdańsk, ul. Pwna 28/30; **Restauracja Magiel**, Gdańsk, ul. Toruńska 12; **Tu Można Marzyć**, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 25; **Meso Ramen**, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 17/4; **Falowiec**, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 2; **Pobite Gary**, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 21; **Tako**, Gdańsk, ul. Slowackiego 13/11; **Prezpis** na Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 132/5; **Meat Shack BBQ**, Gdańsk, ul. Ludwika Waryńskiego 26/27; **Papierovka**, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; **Canis Restaurant**, Gdańsk, ul. Ogarna 27/28; **Guga Sewa & 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; **T-bone Steak House**, Gdańsk, ul. Duży Targ 22; **Lony 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 11/12; **Chleb i Wino**, Gdańsk, ul. Stagienna 17; **Siony 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 Manhattan); **Trafik Jedzenia i Przyjaciele**, Gdynia, ul. Skwer Kosciuszki 10; **Toko Sushi**, Gdynia, ul. Mścowa 9; **Oberż 86**, Gdynia, ul. Starowiejska 30; **Neon**, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 39; **F.Minga**, Gdynia, Bulwar Nadmorski im. Feliksa Nowowiejskiego; **Duchab66**, Gdańsk, ul. Świętego Ducha 66; **POP** in Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 64; **Bistro Senvus**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241; **Milo Mi**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245; **Punkt**, Gdynia, ul. Władysława IV 59; **Moje Miasto**, Gdynia, Skwer Kosciuszki 15; **Cityny Telefon**, Gdynia, ul. Świętojańska 52; **Como Ristorante**, Gdynia, CH Klif; **Del Mar**, Gdynia, Plaża Miejska Śródmieście; **Hashi Sushi**, Gdynia, ul. Przebendowskiego 38; **Chwila Moment (restauracja i kawiarnia)**, Gdynia, Infoblox; **Barracuda**, Gdynia, Bulwar Nadmorski 10; **Browar Port Gdynia**, Bulwar Nadmorski; **Vinegro di Ruocola**, 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 Dubednia**, Gdynia, ul. Spółdzielcza 1; **Tłusta Kaczka**, Gdynia, ul. Spółdzielcza 2; **Sztuczka**,

Gdynia, ul. Abrahama 40; **Ogniem i Piecem**, Gdynia, ul. Świętojańska 87; **Mąka i Kawa**, Gdynia, ul. Świętojańska 65; **Biały Królik**, Gdynia, ul. Folwarczna 2; **Mondo di Vinegro**, Gdynia, ul. Polska 1; **Pescado**, Gdynia, al. Zwycięstwa 243; **Pieterwas Krew i Woda**, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 41; **Śródmieście**, Gdynia, ul. Mścowa 9; **Cozzi**, Gdynia, ul. Władysława IV 49; **Tawerna Głowska**, Gdynia, ul. Otłowska 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 2; **Restauracja Amici**, Sopot, ul. Jana Kazimierza; **Przystanek Orłowa**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 49; **White Marlin**, Sopot, Al. Wojska Polskiego 1; **No 5**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 5/14; **Browar Miejski**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 35; **Crudo**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Crudo**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; **Tapas de Ruocola**, 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 Anita**, Sopot, ul. Kazimierza Gdarski, ul. Powstańców Warszawy 6; **Hashi Sushi**, Sopot, Centrum; **Whiskey on The Rock**, Dworzec Sopot; **Bagazownia**, Dworzec Sopot; **Seafood Station Restaurant, Bar & Grill**, Dworzec Sopot; **Unicom**, 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. Bohaterów Monte Cassino 61; **Sztuczka Bistro**, 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; **Try 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 5/12; **Starter's**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Prosto**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Dolce Vita**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Godding**, Sopot, ul. Smolna 21; **Symfonia Smaków**, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; **Zacny Liść**, Gdańsk, Stary Rynek Oliwski 19; **Zakwasownia**, Gdańsk, ul. Nowicka 2; **Kulinarny motyl**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 14/1; **Bombay**, Sopot, Plac Zdrojowy 1; **Endi Wine House**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 9; **Joko Sushi**, Gdańsk, ul. Piastowska 67; **Soppoko Pizza**, Gdańsk, ul. Waryńskiego 21; **Hora de Espana**, Gdańsk, Wały Jagiellońskie; **28/30**; **E! Mariachi**, Gdańsk, ul. Grodzka 16

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE
Love Hair and Barber Shop, Gdańsk, ul. Rakocznego 9/16; **Atelier Brzozowski**, Gdańsk, Podwale Staromiejskie 109/112B; **Quiris**, Gdańsk, ul. Galczyńskiego 12; **Club Fryzjerski Alternatyw**, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 471; **Jacques Andre**, Gdańsk, ul. Elzbietarska 9/10; **Salon Fryzjersko-kosmetyczny Excellent**, Gdańsk, ul. Rajska 1/5A; **Prive Club Fryzjerski**, Gdańsk, ul. Rajska 1/5; **Instytut 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. Niepodległości 775; **Salon kosmetyczno-fryzjerski 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 Zdrowojny**, Falia Gdańsk, Gdańsk, ul. Hynka 65; **Instytut Urody POR FAVOR**, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 15/12; **Easy Barbers**, Gdańsk, ul. Miłosza Białozwskiego 10; **Secret Avenue**, Gdańsk, ul. Partyzantów 3; **Baltica Beauty**, Gdańsk, ul. Partyzantów 8; **Lorena Golecki**, Gdańsk, ul. Tczy Rybny 4/2; **Underground BarberShop**, Gdańsk, ul. Garmarska 7/8/9; **QUIRIS House of Hair&Beauty**, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 15; **Expert K&L**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **LoveHair & BarberShop**, Gdańsk, ul. Franciszka Rakocznego 9/16; **Yasumi**, Gdynia, ul. Łuczka 1B; **Abacosun Instytut Urody**, Gdynia, ul. Wielkopolska 168 / 1 / ul. Olgierda 45; **Petite Perle**, Gdańsk, ul. Beniewskiego 51; **Cutting Club**, Gdynia, al. Zwycięstwa 237/1; **Cichy Design**, Gdańsk, Al. Jana Pawła 11/11; **Olivia Business Centre** (Olivia Point&Tower); **Streść Piękna i gustu**, Gdańsk, Polńcey 3/2; **MT Salon Beauty by Magdalena Trzcinińska**, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 3

SPA&WELLNESS
Five Senses, Gdańsk, ul. Nowicka 4; **Thao Thai**, Gdańsk, ul. Szeroka 86/87; **Beauty Derm Instytut-Medical Day Spa**, Gdańsk, ul. Kapliczna 30; **Instytut SPA w Hotelu Dwór Oliwski**, Gdańsk, ul. Bytowska 4; **Bali SPA**, Gdańsk, ul. Szeroka 42/43; **Quadrille Spa**, Gdynia, ul. Folwarczna 2; **Instytut 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 Hanza**, Gdańsk, Al. Jana Pawła 6; **Prana Spa**, Gdańsk, ul. Szeroka 86; **Grand Hotel Spa**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 12/14; **Hotel Hafner SPA**, Sopot, ul. Stana Jerzego Hafnera 59; **The Oriental Spa**, Sopot, ul. Janiszewska Moniuszki 10; **SPA w Hotelu Kurajczynm**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 255; **Venity Day Spa**, Gdynia,

ul. 1 Armii Wojska Polskiego 26/1; **Gdynisk Instytut Podologia**, Gdynia, ul. gen. Józefa Bema 16/2; **Permanent Make-up Place Anna Krzyżkowska**, Gdynia, ul. Świętojańska 43/15;

MEDYCYNĄ ESTETYCZNA I KOSMETOLOGIA
Medycyna Estetyczna dr Marcin Nowak, ul. Kłirskiego 1/10; **Skinlab**, Gdańsk, ul. Hemara 2; **Dr Kondej**, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 2; **Perfect Medical**, Gdańsk, ul. Kolobrzaska 63; **Clinica Dermatologica**, Gdańsk, ul. Marii Skłodowskiej-Curie 3; **Klinika Dobosz i Partnerzy**, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok.102; **Instytut Kosmologii Babiana**, Gdańsk, ul. Hynka 6/9; **Centrum Zdrowia i Piękna H&Bmed**, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 8; **Gdańska Klinika Urody**, Gdańsk, ul. Stara Stoczna 2/2; **Klinika Gorszewska**, Gdynia, Al. Legionów 112/2; **L'essai Medical Clinic**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 90/9; **Neoli Clinic**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Hevena Beauty**, Gdynia, ul. 1 Armii WP 8/5; **Prodem**, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2; **Klinika Estetyki**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/11; **Centrum Medyczne Nowe Orłowo**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/8 Nowe Orłowo; **Klinika Urody Agedita**, Gdynia, ul. Abrahama 36-44; **Instytut Urody Maja Partyka**, Gdynia, ul. Strzelców 1/4; **Sopocka Fabryka Urody**, Sopot, ul. Smolna 10; **Derm-AI**, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5; **MedSPA by dr Kobylńska**, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 14/7; **Mam**, Gdańsk, Albatros Towers, Al. Rzeczypospolitej 4; **Sztorm Tattoo Studio**, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 13U/1; **Medycyna estetyczna Anna Butowska**, Gdańsk, ul. Chmielna 71/3; **YUKO Beauty Lab**, Gdynia, Wincentego Pola 27/1; **Kosmetyczny Instytut Dr Irena Eris**, Gdynia, al. Zwycięstwa 241/3; **Klinika urody Beleza**, Gdynia, ul. Legionów 153; **DIDI Aesthetics**, Sopot, ul. Obrońców Westerplatte 2-4; **Chirurgia Plastyczna Dr Sychta** (CM EterMed), Gdańsk, Zabi Kruk 10

HOTELE
Number One, Gdańsk, ul. Jagłana 4; **Raddison Blu**, Gdańsk, ul. Długi Targ 19; **Dwór Oliwski**, Gdańsk, ul. Bytowska 4; **Hotel Gdańsk**, Gdańsk, ul. Szafarnia 9; **Golden Tulip**, Gdańsk, ul. Piastowska 160; **Hanza Hotel**, Gdańsk, ul. Tokarska 6; **Królewniki**, Gdańsk, ul. Oliwianka 1; **Amber Tower**, Gdańsk, ul. Szafarnia 10; **Holland House**, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34; **Grand Cru**, Gdańsk, ul. Ryrska 11/12; **Hotel Sopot**, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; **Hotel Almond**, Gdańsk, ul. Toruńska 12; **Hotel Kuracjynj**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255; **Hotel Nadmorski**, Gdynia, ul. Ejsmondka 2; **Courtyard by Marriott**, Gdynia, ul. Jerzego Waszyngtona 19; **Raddison Blu**, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 54; **Sopotorium**, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 52; **Hotel Vila Baltica**, Sopot, ul. Emilii Plater 1; **Hotel Rezydent**, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja; **Sheraton Sopot Hotel**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **Villa Antonia**, Sopot, ul. Otł. Westerplatte 36 A; **Melo Anylla**, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; **Dworek Admiral**, ul. Powstańców Warszawy 80; **Villa Sentoza**, Sopot, ul. Grunwaldzka 89; **Hotel Hafner**, Sopot, ul. Hafnera 59; **Villa Aqua**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35; **Hampton by Hilton**, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 220; **Hilton**, Gdańsk, ul. Targ Rybny 1; **Mercurie Gdańsk Stare Miasto**, Gdańsk, ul. Heweliusza 22; **IBB Hotel**, Gdańsk, ul. Długi Targ 14/16; **Holiday Inn**, Gdańsk, ul. Chmielna 1; **Hotel Raddison**, Gdańsk, ul. Chmielna 10/26; **Sopot Marriott Resort & Spa**, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 59; **My Story Sopot Apartments**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 53A; **Hotel Bayjonn**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 7; **Hotel Opera**, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; **Hotel Wila Lubicz**, Gdynia, ul. Orłowska 43; **Willa Wincent**, Gdynia, ul. Wincentego Pola 33

KLUBY FITNESS
Zdrofit, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 411; **Zdrofit**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255 Kif; **Zdrofit**, Gdynia, ul. Kazimierza Gdarskiego 2; **Sheraton Fitness**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **CrossFit Trójmiasto**, Sopot, 3 Maja 69C; **Zdrofit**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Agustacja**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 411; **Zdrofit**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82; **Calypto**, Sopot, ul. Niepodległości 697-701

SALONY SAMOCHODOWE
Autorozwany serwis Seat Auto Miras, Gdańsk, ul. Zawodników 2; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Miarki Szlak 43/45; **Audi Centrum**, Gdańsk, ul. Lubowicka 44; **Renault Zdunek**, Gdańsk, ul. Miarki Szlak 43/45; **Motor Centrum**, DS Automobiles, Gdańsk, Subaru Zdunek, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 256; **British Automotive Jaguar Land Rover**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 241; **Volvo Drywa**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbląska 81; **Carter Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdynia, ul. Drużkiewicza 1; **Leaux Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Volvo Drywa**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łuczka 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Dwianska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łuczka 3A; **Volkswagen Plichta**, Gdańsk, ul. Lubowicka 42; **Peugeot JD Kulej**, Gdynia, ul. Chwaszczyńska 128; **Honda**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 162; **Porsche Centrum Sopot**, Sopot, Al. Niepodległości 956; **Porsche Approved**, Sopot, ul. Al. Niepodległości 94B; **Nissan KMLJ Zdunek**, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 255; **Hyundai Marego**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 250; **Hyundai Margo**, Gdynia, ul. Morska 511; **Skoda Plichta**, Gdańsk, ul. Lubowicka 46; **Toyota Walder**, Chwaszczyzna, ul. Oliwska 58; **Zdunek K.M.J.**, Gdynia, ul. Wielkopolska 250

KLINIKI I GABINETY LEKARSKIE
Dual Dental Clinic, Gdańsk, ul. Lema 2; **Nord Clinic**, Gdańsk, ul. Nowicka 30/2; **Polimed**, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); **Perfect Smile**, Gdynia, ul. Tokarska 6; **Prana Spa**, Gdańsk, ul. Szeroka 86; **Grand Hotel Spa**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 12/14; **Hotel Hafner SPA**, Sopot, ul. Stana Jerzego Hafnera 59; **The Oriental Spa**, Sopot, ul. Janiszewska Moniuszki 10; **SPA w Hotelu Kurajczynm**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 255; **Venity Day Spa**, Gdynia,

Rivera; **Hugo Boss**, Gdynia, Centrum Rivera; **Optyk Lewandowski**, Gdynia, ul. Świętojańska 45 (Bałtyk Plaza); **Camerino**, Sopot, Dom Zdrojowy; **Top Hi-Fi**, Sopot, Al. Niepodległości 725; **OOG Eyewear Concept Store**, Sopot, ul. Grunwaldzka 22/3; **Optical Christex**, Sopot, Dom Zdrojowy; **Eter**, Sopot, Dom Zdrojowy; **Floj Flower Shop**, Sopot, al. Hryniewickiego 787; **Heslera**, Sopot, al. Niepodległości 940; **Looker by Lukas**, Sopot, ul. Hafnera 42; **Nelly Hansen**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **Marie Zélie**, Gdańsk, ul. Stanisława Noskowskiego 9; **Crean Bar**, Gdańsk, Ul. Dmowskiego 6; **Quality Missala**, Gdańsk, ul. Ogarna 3/4; **Valentini/Samsonite**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Guess**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Joop!**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Liu Jo**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Marc O'Polo**, Gdańsk, ul. Beniewskiego 1A/2; **Remedios Sopockie Centrum Leczenia Bóli i Rehabilitacji**, Sopot; **Aleja Niepodległości 754**; **Sawo Vanoes Wooslowowj**, ul. Kazimierza Gdarskiego 1 Gdynia (Modern Tower); **Exclusive Dental Studio Gdynia**, Gdynia, Bydgoska 7A/3; **Iwanek Clinic**, ul. Artura Grottingera 4

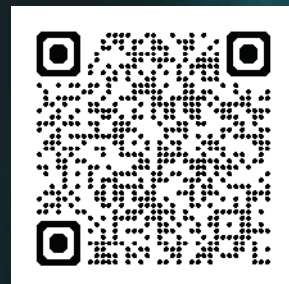
DESIGN
City Meble, Gdańsk, al. Grunwaldzka 211; **Rolltex**, Gdańsk, City Meble; **Sinal**, Gdańsk, City Meble; **Devro**, Gdańsk, City Meble; **Hever Salon Snu**, Gdańsk, City Meble; **Paston meble**, Gdańsk, City Meble; **Sofa Room**, Gdańsk, City Meble; **Halepczuk**, Gdańsk, City Meble; **Kler**, Gdańsk, City Meble; **Indigo Decor**, Gdańsk, City Meble; **Flugger**, Gdańsk, City Meble; **Grant**, Gdańsk, City Meble; **IKA-Kolor**, Gdańsk, City Meble; **Bel-Pol**, Gdańsk, City Meble; **Eko-Dar**, Gdańsk, City Meble; **P3 Studio**, Gdańsk, City Meble; **Eurodom**, Gdańsk, City Meble; **Praxis**, Gdańsk, City Meble; **Apero Polska**, Gdańsk, City Meble; **Gdańska Fabryka Mebli**, Gdańsk, City Meble; **SypialniaPlus.pl**, Gdańsk, City Meble; **Projekt Meble**, Gdańsk, City Meble; **BoConcept**, Gdańsk, City Meble; **Solence Materace**, Gdańsk, City Meble; **Orzel**, Gdańsk, City Meble; **Praxis**, Gdańsk, City Meble; **Faded Design**, Gdańsk, City Meble; **Strefa Inspiracji**, Gdańsk, City Meble; **Meble Kolonialne**, Gdańsk, City Meble; **JOOP**, Gdańsk, City Meble; **JMB Design**, Gdańsk, City Meble; **Kalmar**, Gdańsk, City Meble; **Galla Collezione**, Gdańsk, City Meble; **Senpo**, Gdańsk, City Meble; **IWC Home**, Gdańsk, City Meble; **Novelle**, Gdańsk, City Meble; **This is Wood**, Gdańsk, City Meble; **Miloo Home**, Gdańsk, City Meble; **BoConcept**, Gdańsk, City Meble; **Kaan Meble**, Gdańsk, City Meble; **Corso Italia**, Gdańsk, City Meble; **Komander**, Gdańsk, City Meble; **Moma Studio**, Gdańsk, City Meble; **Italmebel**, Gdańsk, City Meble; **Mandalin**, Gdańsk, City Meble; **Primavera Furniture**, Gdańsk, City Meble; **Rad-Pol**, Gdańsk, City Meble; **Meble Matkowski**, Gdańsk, City Meble; **Garden Space**, Gdańsk, City Meble; **Livingroom**, Gdańsk, City Meble; **Miloo Home**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Taranki**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Witek Home**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **ABC Łazienki**, Gdańsk, City Meble; **Duka**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Home&you**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Elements**, Gdańsk, ul. Przywidzka 4; **Hever, Salon Snu**, Gdańsk, ul. Przywidzka 7; **Alfa Floors**, Gdańsk, ul. Hemara 3; **Galeria Rubio**, Gdańsk, ul. Słomńskiego 5 lok.66; **Studio Dago**, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); **NAP**, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); **Luxury Interiors**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239; **Flader Art**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/8 (Nowe Orłowo); **Living Room**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255/2; **Wapitalki**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Kancelaria Notarialna Agnieszka Czupan**, Gdańsk, ul. Dmowskiego 6/4; **Noble Bank**, Zwycięstwa 239; **Mesmetric**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 187; **Interno Design**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/12 (Nowe Orłowo); **Aranżer**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245 (Nowe Orłowo); **Designzoo**, Sopot, Al. Niepodległości 606-610; **Prestige Drzwi**, Sopot, Al. Niepodległości 861; **Deska Design**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 303; **Deska Design**, Gdynia, Wielkopolska 256; **Euroforma**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 481; **Meble Experience Centre**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 472 (Olivia Gate); **Designzoo**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **Meble Experience**, j.sjniej.com, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 54; **Ostrowiec Design**, Gdańsk, ul. Do Studzienki 3/1; **Internom**, Gdańsk, ul. Kartuska 214; **Balma**, Sopot, ul. Tadeusza Kosciuszki 66/1; **InterStyle HOME**, Sopot, ul. Armii Krajowej 120; **Livolo**, Gdynia, ul. Admirala Józefa Unruha 76; **Mebllight**, Gdynia, ul. Wielkopolska 250; **Q-max**, Gdynia, ul. Kłonowa 2; **Taras Factory**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 240; **Rosenthal**, Gdańsk, Galeria Bałtycka, ul. Grunwaldzka 14; **Max Gdynia**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 250; **Meble Experience**, Gdynia, ul. Morski Szlak 43/45; **Gdynia**, ul. Morski Szlak 43/45; **Mermaid**, Gdynia, ul. Morski Szlak 43/45; **Mermaid**, Gdynia, ul. Morski Szlak 43/45; **Mermaid**, Gdynia, ul. Morski Szlak 43/45; **Mermaid**, Gdynia, ul. Morski



www.klinikapiotrowiak.pl

KLINIKA PIOTRO WIAK

IMPLANTY PIERSI
PODNOSZENIE PIERSI
PLASTYKA PIERSI
LIFTING TWARZY
PLASTYKA USZU
PLASTYKA POWIEK
PLASTYKA BRZUCHA
LABIOPLASTYKA
LIPOSUKCJA
POWIĘKSZANIE PENISA



tel.+48 888 555 017,
rejestracja@klinikapiotrowiak.pl,
ul. Sowia 3, 81-198
Suchy Dwór k. Gdyni