MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 1 | 61 | STYCZEŃ/LUTY 2015 r. WWW.MAGAZYNPRESTIZ.COM.PL

prestiż

magazyn koszaliński

SONDA MAŁŻEŃSKA
JAK TO SIĘ ZACZĘŁO?

SMAKI KOSZALINA
Rekomenduje blogerka Restopini

TOSKANIA
Podróże szlakiem wina

PIOTR ANDRUSIECZKO
DZIENNIKARZ ROKU 2014
„Nadal czuję związek z Koszalinem”

Na lepszy początek roku.

Najlepszy koniec rocznika.

Z niespotykanym upustem cenowym!

Zacznij rok od końca – końca rocznika 2014 w najlepszej cenie.
Dostawcze samochody Mercedes-Benz dla Twojej firmy.
Niezawodny Sprinter, ekonomiczny Vito lub miejski Citan
z rekordowym upustem cenowym.

Zapraszamy do salonów Mercedes-Benz.

Mercedes-Benz
Vans. Born to run.

Mojsiuk Sp. z o.o. Sp.K., ul.Pomorska 88, Szczecin Dąbie, tel.: + 48 91 48 08 714, 48 08 719; Stare Bielice 128 , Koszalin, tel.: + 48 94 34 77 376

RADIO KOSZALIN

Tomasz Tran

Krzysztof Plewa

NA DOBRY DZIEŃ

9.00 - 12.00

SŁOWO OD REDAKTORA I WYDAWCY

Fot. Wojciech Wójcik

Z a sprawą bohatera okładkowej rozmowy przenosimy się w tym wydaniu „Prestiżu" do rzeczywistości, która – choć widujemy ją w migawkach na ekranach telewizorów każdego dnia – wydaje się nam odległa i nierealna. Ale taka nie jest. Wojna na Ukrainie dotyczy nas bardziej, niż sobie uświadamiamy. Niezależnie od tego, czy sympatyzujemy z Ukraińcami, czy zachowujemy rozmaicie motywowany dystans wobec nich. Dotyczy nas ona poprzez bliskość geograficzną z terenem rosyjskiej agresji, ale także przez doświadczenia historyczne, które nie powinny pozostawiać złudzeń co do natury rosyjskiego ekspansjonizmu. Dotyczy nas ona również poprzez fakt, że Polska jest członkiem Unii Europejskiej i NATO, co z jednej strony daje teoretyczną gwarancję bezpieczeństwa, a z drugiej pozbawia nas możliwości samodzielnej reakcji. Proszę mnie źle nie zrozumieć, nie nawołuję do wojny z Rosją ani innych desperacji. Ale tak jak nie można mieć złudzeń co do Rosji (nie Putina, ale Rosji właśnie), tak nie powinniśmy zbytnio liczyć na Zachód. On nie rozumie Rosji i prawdopodobnie nigdy jej nie zrozumie, bo tego nie chce i mu się to zwyczajnie nie opłaca.

My, Polacy, niewiele z kolei wiemy o Ukrainie. Niby we wszystkich mediach ciągle się ona pojawia (przynajmniej od półtora roku), ale w gruncie rzeczy otrzymujemy jej obraz bardzo uproszczony. Tym trudniej zrozumieć wojnę, którą toczy ona z separatystami i podsyłanymi im jako wsparcie oddziałami rosyjskiej armii. Pokazywane w telewizji każdego dnia obrazki, zamiast uczulać na tę wojnę, zobojętniają.

To co zrobił Piotr Andrusieczko (z urodzenia koszalinianin), zawstydza polskie media, które poza najgorętszym okresem na kijowskim Majdanie nie decydowały się na wysyłanie na Ukrainę specjalnych korespondentów. On zaś, uznając, że dzieje się tam coś bardzo ważnego, co powinno być opisane i udokumentowane, na własną rękę i za pożyczone w banku pieniądze, pojechał w rejon walk i na bieżąco śle stamtąd kompetentnie podane przekazy. Chętnie zresztą teraz kupowane od niego przez media – dodajmy. Jak wytłumaczyć postawę największych polskich gazet i innych publikatorów? Niestety, chodzi głównie o pieniądze, bo utrzymanie korespondenta za granicą sporo kosztuje.

Środowisko dziennikarskie (środowisko, a nie właściciele mediów, trzeba podkreślić) doceniło to, co zrobił Piotr Andrusieczko. Nie samą determinację, by być w miejscu, w którym toczy się historia, ale również jego profesjonalizm zawodowy. W głosowaniu redakcji został on wybrany Dziennikarzem Roku 2014. Właśnie on, wolny strzelec, człowiek z charakterem, a nie jakiś dziennikarz – celebryta.

Andrzej Mielcarek

Na okładce:
Piotr Andrusieczko
Foto: Bartłomiej Ryży

Made in KOSZALIN
www.made-in-koszalin.pl

nr. 01 2015 www.magazynprestiz.com.pl

WYDARZENIA
8 Wieczór urody i wdzięku w Galerii EMKA
10 „Koszalińskie Orły" za rok 2014
12 Darłowskie „Gratulacje 2015"
14 Droga do Oskara
15 Rowerami do Japonii

TEMAT Z OKŁADKI
16 Piotr Andrusieczko, Dziennikarz Roku 2014

LUDZIE
22 Każdy ma w sobie twórczą naturę

STYL ŻYCIA
24 Jak przetrwać Walentynki?

PODRÓŻE
26 Podróże szlakiem wina

SPOŁECZEŃSTWO
30 Toscana. Prawdziwie włoskie smaki
32 Do Osiek wracają spotkania artystów
34 Prestiżowa sonda. Jak to się zaczęło?
39 Felieton Jacka Rujny

MOTORYZACJA
40 Peugeot 208. Specjalna oferta dla szkół jazdy

DESIGN
44 Tylko szarość i biel
48 Felieton Rafała Janusa

ZDROWIE I URODA
50 Pokaż mi swoje stopy, a powiem ci kim jesteś
52 Stres i przemoc zmieniają mózg

KULINARIA
54 Smaki Koszalina rekomenduje Restopini
60 Najlepszy krem na zimę

BIZNES
62 Zapraszamy na Targi Pracy
64 Północna Izba Gospodarcza. Stawiamy na współpracę
66 Nowe oblicze gospodarcze Koszalina
68 Darłowo czeka na inwestorów
69 Kwestionariusz Biznesowy. Wioletta Stelmach

KRONIKA PRESTIŻU

prestiż magazyn koszaliński

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY
Redakcja: „Prestiż Magazyn Koszaliński"
ul. Wyszyńskiego 3/7, 75-062
telefon: +48 664 774 776
email: prestizkoszalin@gmail.com
www.prestizkoszalin.pl facebook

Wydanie w formacie PDF:
http://issuu.com/prestizkoszalinski
Redaktor naczelny: Andrzej Mielcarek
e-mail: andrzej.mielcarek@gmail.com
telefon: +48 664 774 776
Skład gazety:
www.PROduktART.com.pl Maciej Jurkiewicz

Dział Reklamy i Marketingu:
Agnieszka Staszewska (szef)
e-mail: prestizkoszalin@gmail.com
telefon: +48 883 900 791
Wydawca: Zarządzanie i Szkolenia Andrzej Mielcarek, ul. Gajowa 14, Koszalin
Druk: KaDruk Sp z o.o., Szczecin

UNITRAL
HOTEL WELLNESS MEDICAL SPA

Happy Valentines

♥ WALENTYNKOWE SPA - cena 98zł

Pobyt dwóch osób w termach SPA w klimacie Morza Martwego wraz z romantyczną niespodzianką.

♥ TRUSKAWKOWO - CZEKOLADOWA MAGIA SPA DLA DWOJGA - cena 340zł

Pobyt w termach SPA w klimacie Morza Martwego + pakiet zabiegów SPA + romantyczna niespodzianka.

♥ RÓŻANA ROZKOSZ DLA DWOJGA - cena 250zł

Pobyt w termach SPA w klimacie Morza Martwego + pakiet zabiegów SPA + romantyczna niespodzianka.

Rezerwacja walentynkowych pakietów SPA: 94 3168 370 lub 371 lub spa.recepcja@unitral.pl

*Ilość walentynkowych pakietów SPA, które mogą być zrealizowane w dniu 14.02. jest ograniczona. Istnieje możliwość wykorzystania zabiegów SPA w terminie późniejszym.

WALENTYNKOWA KOLACJA DLA DWOJGA W RESTAURACJI HOTELU UNITRAL - cena 159zł

„Najpiękniejsze włoskie smaki…"

Wykwintna 3 daniowa kolacja dla dwóch osób: aperitif, przystawka, zupa oraz danie główne.

Rezerwacja stolików: 94 3168 100 lub 200 lub recepcja@unitral.pl

Hotel Medical SPA Unitral sp. z o.o. sp. k.
76-032 Mielno, ul. Piastów 6, tel. SPA 94 3168 370, tel. recepcja: 94 3168 100

Poszerzenie koszalińskiej specjalnej podstrefy ekonomicznej

AUTOR: ADAM RÓŻAŃSKI

Rząd podjął na początku stycznia br. decyzję o poszerzeniu terenów Słupskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej i utworzeniu nowych jej podstref. W Koszalinie specjalny status otrzymał teren położony w rejonie ulic Lechicka/Szczecińska oraz pomiędzy ulicą Strefową a Cegielskiego. To łącznie 45 hektarów gruntu, a po odliczeniu miejsca pod konieczne drogi – 29 hektarów przeznaczonych bezpośrednio pod inwestycje. Tym samym obszar podstrefy będzie liczył obecnie 150 ha (bez dróg - ok. 134 ha).

Nawet najwięksi malkontenci przyznają, że utworzenie w Koszalinie podstrefy Słupskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej miało sens i przyczyniło się do pobudzenia gospodarczego w mieście. Została ona ustanowiona 22 października 2003 r. na powierzchni 22ha, a jej obszar był już wcześniej powiększany – w roku 2006, 2007 i 2012 r. Nabywców znalazło dotąd ok. 53 ha gruntów.

Według pierwotnych deklaracji firm prowadzących działalność w koszalińskiej podstrefie, miały w niej powstać 594 nowe miejsca pracy. Tymczasem obecnie zatrudnienie wynosi ok. 1700 osób, przy czym tylko w drugiej połowie ubiegłego roku wzrosło o 160 etatów. O utworzeniu kolejnych 330 stanowisk zapewniają firmy, które rozpoczną działalność na podstawie pozwoleń wydanych w latach 2013-2014. Tym samym zatrudnienie wyniesie ponad 2 000 osób. A warto dodać, że Urząd Miejski prowadzi zaawansowane rozmowy z następnymi firmami zainteresowanymi inwestycjami w strefie.

REKLAMA

KOSZALIN
pełnia życia

KOSZALIN
6. miastem w Polsce
pod względem przedsiębiorczości

*2657 firm na 10 tys. aktywnych zawodowo mieszkańców
(na podstawie *Dziennika Gazety Prawnej* z dnia 27.01.2015 r.)

dom mody polskiej

VIVERO

Dom Mody Polskiej

ul. Grunwaldzka 4, Koszalin ▪ godz. 10-18, sobota 10-15 ▪ sklep internetowy: www.dommodypolskiej.pl

Wieczór urody i wdzięku w Galerii EMKA

W najbliższą sobotę (7 lutego br.) pod naszym patronatem w galerii EMKA kolejny konkurs piękności.

Impreza odbędzie między godz. 16 a 20 na estradzie w sercu galerii. Wybierane będą w lokalnych eliminacjach Miss Polski i Miss Polski Nastolatek Pomorza Środkowego. Jak zawsze zostanie przyznany również tytuł Miss Galerii EMKA, która w nagrodę pojedzie z osobą towarzyszącą na wycieczkę do Paryża. Dodatkową nagrodą będzie profesjonalna sesja fotograficzna dla „Prestiżu". Na kandydatki (walczące o tytuł Miss Internetu) głosować można na facebookowym profilu EMKI.

Nr 1 Martyna Piasecka, 20 lat, Koszalin

Nr 2 Monika Leszek, 21 lat, Koszalin

Nr 3 Paulina Stelmasińska, 22 lata, Szczecinek

Nr 6 Aneta Ławicka, 20 lat, Gdańsk

Nr 7 Natalia Samek, 19 lat, Kalisz Pomorski

Nr 8 Agnieszka Obuchowska, 22 lata, Koszalin

Nr 4 Justyna Ilcewicz, 21 lat, Karniszewice

Nr 5 Paulina Zgoda, 18 lat, Bydgoszcz

Nr 9 Karina Pochwała, 20 lat, Koszalin

Nr 1 Karina Jabłońska 17 lat, Koszalin

Nr 2 Barbara Kotlarz, 16 lat, Białogard

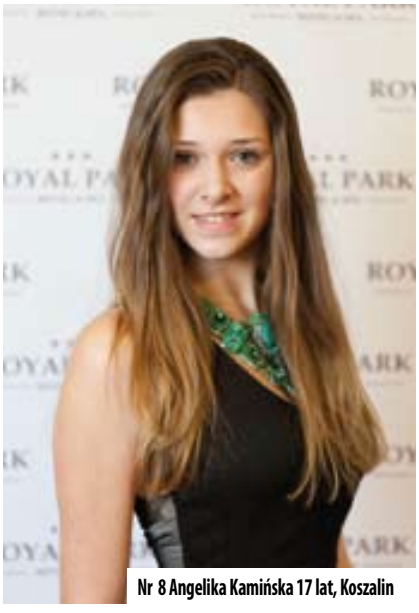
Nr 4 Karina Tryba, 16 lat, Charzykowy

Nr 5 Laura Maria Koperska, 17 lat, Chlebówko

Nr 3 Klaudia Guze 16 lat, Koszalin,

Nr 6 Anna Pękala, 18 lat Gorzów

Nr 7 Karolina Czasnojć, 17 lat, Gdańsk



Nr 8 Angelika Kamińska 17 lat, Koszalin

Nr 9 Natalia Wereszka, 17 lat, Niemica

„Koszalińskie Orły" za rok 2014

AUTOR: TOMASZ WITKOWSKI

Pięć honorowych nagród za szczególne osiągnięcia w minionym roku wręczył podczas noworocznego spotkania w siedzibie Filharmonii Koszalińskiej prezydent Koszalina Piotr Jedliński.

W kategorii SPORT wyróżnienie przypadło Małgorzacie Hołub, zawodniczce Klubu Lekkoatletycznego „Bałtyk" Koszalin, od czterech reprezentantce Polski w sprincie. Małgorzata Hołub jest pierwszą zawodniczką w historii koszalińskiej lekkiej atletyki, która uzyskała międzynarodową sportową klasę mistrzowską. Rok 2014 przyniósł jej znakomite sukcesy: dwukrotnie poprawiała młodzieżowe rekordy Polski, zajęła czwarte miejsce na Mistrzostwach Świata Seniorów w Sopocie (sztafeta 4x400 m), drugie miejsce podczas Pucharu Interkontynentalnego w Marrakeszu, również drugie miejsce w sztafecie 4x400 m na Mistrzostwach Europy Seniorów w Zurychu. Została mistrzynią Polski na dystansie 400 m w hali oraz wicemistrzynią na tym dystansie na stadionie.

Zygmunt Wujek, rzeźbiarz, autor ponad 200 pomników, a także medali i nagrobków, pedagog, odebrał wyróżnienie w kategorii KULTURA. Z Koszalinem związany jest od 1965 roku. Długoletni wykładowca Instytutu Wzornictwa Politechniki Koszalińskiej, działacz Związku Polskich Artystów Plastyków, autor i uczestnik licznych wystaw. W ubiegłym roku uczestniczył m.in. w prestiżowym festiwalu sztuki w Korei Południowej (pisaliśmy o tym w poprzednim wydaniu naszego miesięcznika).

W kategorii SPOŁECZNA ODPOWIEDZIALNOŚĆ wyróżnienie otrzymało Towarzystwo Przyjaciół Dzieci. TPD prowadzi w Koszalinie pięć świetlic środowiskowych, w których opiekę znajduje codziennie ok. 200 dzieci z rodzin niewydolnych wychowawczo, dotkniętych niedostatkiem i zagrożonych patologiami społecznymi. Organizacja obchodzi właśnie 95-lecie istnienia.

W dziedzinie GOSPODARKI wyróżniona Koszalińskim Orłem została spółka Espersen Polska. Jest to to firma przetwórstwa rybnego, która 20 lat temu (w styczniu 1995 roku) zapoczątkowała swoją działalność, zajmując teren dawnej Centrali Rybnej i zatrudniając 50 osób. Espersen Polska to największy z oddziałów Grupy Espersen, duńskiego koncernu posiadającego zakłady w Danii, Francji, na Litwie, w Rosji, Hiszpanii, Chinach, Hongkongu i Wietnamie. Obecny poziom zatrudnienia to niemalże 1200 pracowników! Wspomaganie lokalnej społeczności to jedna z fundamentalnych zasad działalności Grupy Espersen. Od 2001 roku działa Fundacja Espersen Polska. Przykłady jej zaangażowania to m.in.: wsparcie powstania Centrum Pomocy Kryzysowej w Koszalinie, przebudowy Oddziału Chirurgii Ogólnej Szpitala Wojewódzkiego, wieloletnia współpraca z Polskim Stowarzyszeniem na Rzecz Osób z Upośledzeniem Umysłowym, pomoc wielu osobom fizycznym.

Sebastian Mila (nieobecny podczas gali; nagrodę odebrała jego Mama) to piłkarz urodzony i stawiający pierwsze futbolowe kroki w Koszalinie. Syn zasłużonego dla naszego miasta piłkarza Stefana Mili, wieloletniego zawodnika „Gwardii" Koszalin. „Koszalińskiego Orła" otrzymał za to, co zrobił dla promocji Koszalina

Sebastian Mila

w ostatnim roku. W reprezentacji kraju Sebastian Mila zadebiutował 14 lutego 2003 roku w meczu przeciwko Macedonii. Od tego czasu w kadrze strzelił 8 bramek. Najważniejszą była ta zdobyta 11 października ub.r. podczas pierwszego w historii polskiego futbolu zwycięskiego spotkania z Niemcami. Koszalin był wtedy na ustach całego futbolowego świata. ■

Zenon Jurek

Zygmunt Wujek

Małgorzata Hołub

Darłowskie „Gratulacje 2015”

AUTOR: ADAM RÓŻAŃSKI / FOTO: MAGDALENA BURDUK

Podobnie jak w Koszalinie, tradycyjne noworoczne spotkanie w darłowskim ratuszu, podsumowujące miniony rok, jest zawsze okazją do wyróżnienia osób, których aktywność przynosi szczególne korzyści lokalnej społeczności. Tym razem wyróżnionych, którzy odebrali pamiątkowe dyplomy z rąk burmistrza Arkadiusza Klimowicza, było pięcioro.

Oficjalne uzasadnienie „Gratulacji 2015” dla księdza Eugeniusza Gnibby brzmiało: „Za całokształt działań parafialnych, organizację wielu znaczących wydarzeń i przywrócenie blasku jednego z najpiękniejszych kościołów w Polsce”. Duchowny spędził w Darłowie 25 lat. Był wieloletnim proboszczem miejscowej parafii pw. Św. Gertrudy, którą erygowano w 1990 roku. Parafialny kościółek znajdujący się na darłowskim cmentarzu był wtedy w opłakanym stanie. A jest to zabytek wyjątkowej wartości, charakterystyczny dla sztuki późnego gotyku, a tych zachowało się na Środkowym Pomorzu niewiele. Ks. Gnibba zgromadził wokół siebie grono świeckich, którzy wraz z nim zabrali się za odnowienie obiektu. Wykonali to tak profesjonalnie, że renowację wyróżniono nagrodą ministra kultury. Ksiądz jest bardzo zdolnym organizatorem, ale również człowiekiem bardzo pracowitym. Kiedy do parafii przyłączono pobliską wieś Cisowo, z marszu zabrał się za odnowienie miejscowego kościoła, który wymagał gruntownego remontu. W pamięci darłowian pozostanie również jako pomysłodawca dorocznych festynów Familiada. Piszemy „pozostanie”, bo decyzją zwierzchności od sierpnia pracuje w okolicach Piły, objąwszy parafię w miejscowości Biała. I tam również od razu zabrał się – obok pracy duszpasterskiej – za parafialne inwestycje.

Z kolei pani Agnieszka Karska, prowadząca kawiarnię KIKIRIKI CAFE, wyróżniona została za „stworzenie miejsca przyjaznego sztuce i spotkaniom mieszkańców Darłowa”. Jej niewielki lokal wyróżnia się tym, że odbywają się w nim wystawy plastyczne i środowiskowe spotkania. Za swoją nieformalną siedzibę obrały go np. darłowskie Amazonki. Pani Agnieszka podkreśla, że kawiarnia to spełnienie jej marzenia, które zrealizować mogła dopiero po tym, jak dzieci stały się w miarę samodzielne. Prowadzi KIKIRIKI CAFE z pasją, którą wyczuwa się w atmosferze tego miejsca.

Kolejną wyróżnioną osobą był ks. Krzysztof Sendecki, dyrektor Domu Hospicyjno-Opiekuńczego CARITAS im. Biskupa Czesława Domina. Otrzymał „Gratulacje 2015” za „za ogromny wkład w rozwój darłowskiego hospicjum i tworzenie ciepłej przystani obejmującej opieką chorych i cierpiących mieszkańców Darłowa”. To głównie dzięki niemu od ubiegłego roku hospicjum świadczy pomoc nie tylko stacjonarną, ale również domową osobom terminalnie chorym.

Ksiądz Eugeniusz Gnibba

Tomasz Bobin

Tomasz Bobin, dyrektor Urzędu Morskiego w Słupsku, jako uzasadnienie nagrody usłyszał: „za realizację największej inwestycji morskiej w historii powojennego Darłowa, mającej ogromny wpływ na ochronę brzegu morskiego i podniesienie jakości plaż gminy Miasta Darłowa". Inwestycja, o której mowa, to prace mające na celu ograniczenie skutków niszczycielskiej działalności morza. Dla miejscowości letniskowych usuwanie corocznych strat sztormowych, polegających na zwężeniu plaż albo nawet naruszaniu wydm, to kosztowna syzyfowa praca. System umocnień zbudowanych w Darłówku nie zapobiega oczywiście wszelkim skutkom działania żywiołów, ale powoduje, że refulacja, czyli sztuczne nanoszenie piasku, nie musi się odbywać co roku. Obecnie prace takie będą wykonywane góra co parę lat. To bardzo ważne dla budżetu samorządowego, bo wcześniej na refulację szło po kilka milionów złotych rocznie. Tomasz Bobin służył wcześniej jako oficer w darłowskim garnizonie. Zawsze był aktywny społecznie, pełnił m.in. funkcję radnego miejskiego i powiatowego. Jego zasługą było powołanie Komunalnego Zarządu Portu w Darłowie. Decyzja ta, podjęta w czasach, kiedy jeszcze nikomu nie śniło się o dotacjach unijnych, pozwoliła później starać się o dotacje na inwestycje portowe.

Agnieszka Karska

Piątym wyróżnionym został pan Bogdan Balcerzak, wicedyrektor Zespołu Szkół Morskich w Darłowie. Mówi się o nim, że to nauczyciel z powołania. Pasjonat żeglarstwa zachęcający do żeglowania młodzież. Przy tym żeglarz muzykujący, dzięki czemu w szkole istnieje zespół szantowy, który pojawia się na rozmaitych miejskich imprezach, podkreślając morski charakter Darłowa. Najnowszym pomysłem dyrektora Balcerzaka jest pozyskane z demobilu jachtu Sekstans, który po remoncie będzie flagowym jachtem szkoły. Mało tego – stara się obecnie o uzyskanie od wojska bliźniaczego jachtu, przez co Zespół Szkół Morskich zyskałby własną bazę do szkolenia żeglarskiego. ■

Ksiądz Krzysztof Sendecki

Bogdan Balcerzak

Droga do Oscara

„Mam nadzieję, że nagroda pozwoli mi dalej robić filmy, bo to naprawdę kocham, i to jest dla mnie najważniejsze. Może producenci i reżyserzy będą mieć do mnie więcej zaufania. Dostałem potwierdzenie, że to co robię ma wartość, jest cenione" – tak w październiku 2013 r. w rozmowie z „Prestiżem" mówił Łukasz Żal, świeżo upieczony laureat za najlepsze zdjęcia do filmu „Ida", którą otrzymał podczas 38. Festiwalu Filmowego w Gdyni.

Od tego momentu, przez półtora roku, zdobył jeszcze kilkanaście nominacji i kilka prestiżowych nagród, m.in. Złotą Żabę Międzynarodowego Festiwalu Sztuki Autorów Zdjęć Filmowych „Plus Camerimage" i Europejską Nagrodę Filmową. Sama „Ida" w reżyserii Pawła Pawlikowskiego – około 90 nagród. Ukoronowaniem tego triumfu jest nominacja do Amerykańskiej Nagrody Filmowej, czyli Oscara. Ewenement podwójny – Łukasz Żal jest również autorem zdjęć do nominowanego do Oscara w kategorii najlepszy krótkometrażowy film dokumentalny „Joanna" w reżyserii Anety Kopacz (drugim „krótkim metrażem" jest „Nasza klątwa" w reż. Tomasza Śliwińskiego; wraz z „Joanną" zdobyły wyróżnienia EFF Integracja Ty i Ja w 2014 r.).

Łukasz Żal w tym roku skończy 34 lata, urodził się w Manowie. Jest absolwentem I Liceum Ogólnokształcącego w Koszalinie. Właśnie w czasach liceum zainteresował się fotografią i filmem. Fotografię studiował we Wrocławskiej Szkole Fotografii AFA, ale w końcu zdecydował się na wydział operatorski w łódzkiej „filmówce". „Ida" to jego fabularny pełnometrażowy debiut filmowy.

W oczekiwaniu na galę rozdania Oscarów (22 lutego br.) Łukasz Żal pracuje w Bieszczadach, na planie debiutu Wojtka Kasperskiego, thrillera „Na granicy".

Fot. Piotr Bernaś

REKLAMA

Rowerami do Japonii

Półtora tysiąca kilometrów rowerowej trasy przez Iran? Dla nich to drobiazg! Dwoje koszalinian weźmie udział w Rowerowym Jamboree, niezwykłej podróżniczej akcji. Cel? Polska sztafeta przejedzie przez Europę, Azję Mniejszą, Bliski Wschód, Azję Centralną i Chiny aż do Japonii na międzynarodowy zlot skautów - 23. Światowe Jamboree.

Sztafeta wyruszyła z Warszawy 2 stycznia br. Trasa jest podzielona na odcinki – każdy z nich przejedzie inna, kilkuosobowa ekipa złożona z doświadczonych podróżników i zaproszonych do udziału w wyprawie harcerzy. Magda Daszczyńska i Wojtek Grela (nasz redakcyjny kolega, fotoreporter „Prestiżu") dołączą do tej etapowej podróży w kwietniu. – Nasza trasa biegnie przez Iran i Turkmenistan i nie powinna być specjalnie uciążliwa – mówi zaprawiony w podróżniczych bojach Wojtek Grela, który za sobą ma już m.in. samotną, półroczną podróż przez Amerykę Południową. – Połowa tego dystansu to jazda wzdłuż wybrzeża Morza Kaspijskiego. Tam nie ma wzniesień, one pojawią się pod koniec trasy, będzie też trochę pustyni.

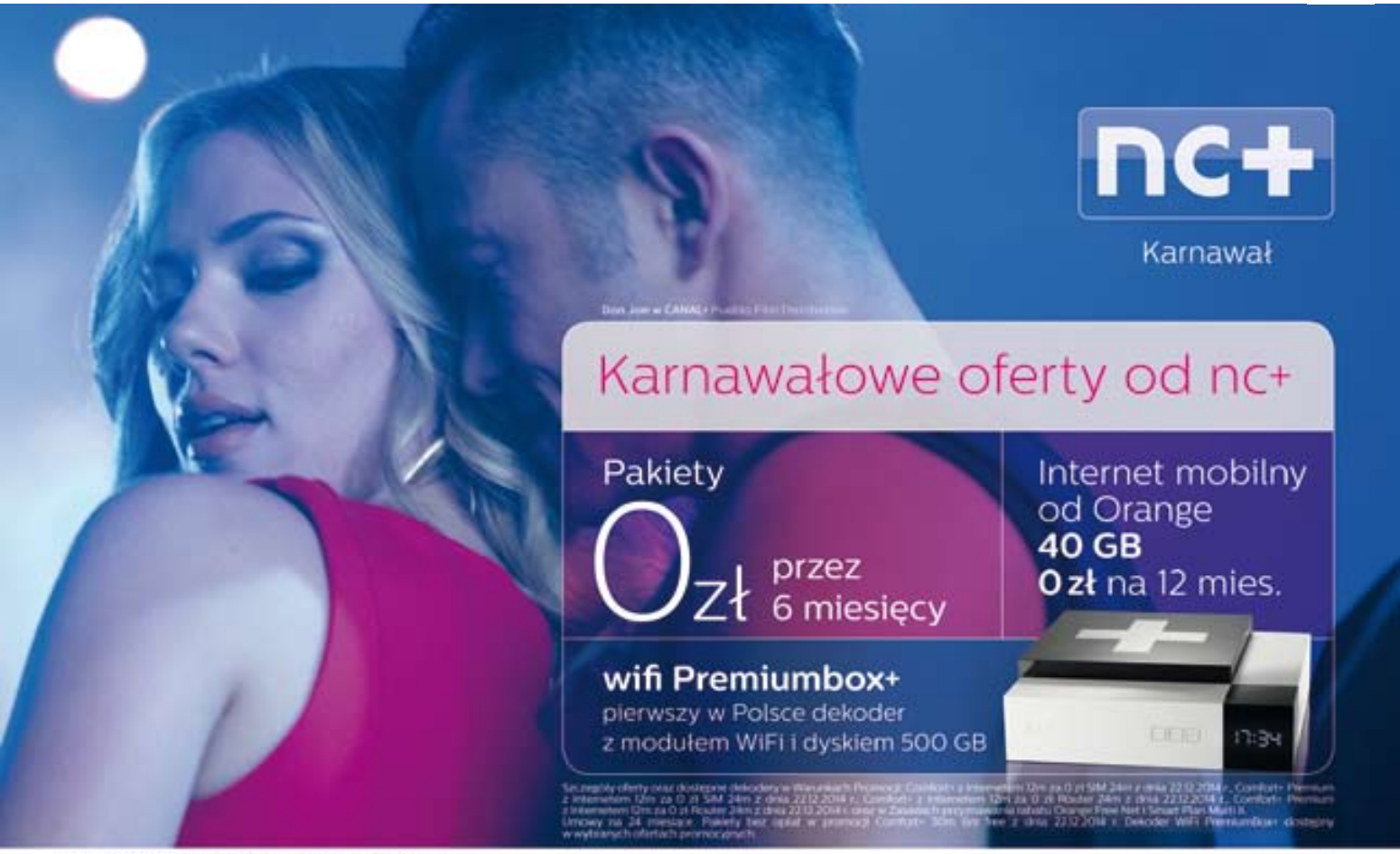
Uczestnicy irańskiego etapu Rowerowego Jamboree nie tylko nie obawiają się kontaktu z obcą kulturą, ale wręcz są jej złaknieni. Iran – państwo teokratyczne, w którym funkcjonuje policja obyczajowa, liczne odstępstwa od przykazań islamu są karane śmiercią i nawet turystki są zobowiązane do noszenia hidżabów – może budzić obawy. Podróżnicy wymieniają jednak swoje doświadczenia z kolegami i, jak twierdzą, wychodzi na to, że Iran jest zupełnie przyjaznym i bezpiecznym miejscem.

– Liderka naszego etapu była już na rowerowej wyprawie w Iranie – mówi Wojtek Grela. – Powiedziała, że choć zabieramy ze sobą namioty, to z dużym prawdopodobieństwem w ogóle z nich nie skorzystamy. Irańczycy są podobno tak gościnni, że zanim zdążysz rozbić gdzieś namiot, już zapraszają cię na nocleg do swoich domów.

Rowerowe Jamboree to inicjatywa Stowarzyszenia Afryka Nowaka i Fundacji Światowe Jamboree. Wyprawa Polaków to łącznie ponad siedemdziesięciu uczestników, niemal dwanaście tysięcy kilometrów, dziewięć etapów i siedem miesięcy w drodze.

Aktualną lokalizację uczestników Rowerowego Jamboree, zdjęcia i relacje z trasy można śledzić na stronie rowerowejamboree.pl.

REKLAMA



ZAPRASZAMY DO PUNKTU SPRZEDAŻY NC+
PHU "Markus-Sat" Zbigniew Cieślak CENTRUM NC+
ul.Biskupa Domina 11 (Pasaż Millenium), 75-065 Koszalin, tel/fax 94 341 33 87

nc+

PIOTR ANDRUSIECZKO, DZIENNIKARZ ROKU 2014
NIEKIEDY NIEPOTRZEBNIE RYZYKOWAŁEM

FOTO: TOMAS RAFA, PIOTR ANDRUSIECZKO, BARTŁOMIEJ RYŻY

Po raz pierwszy w historii konkursu Grand Press zdarzyło się, że środowisko dziennikarskie przyznało tytuł Dziennikarza Roku nie komuś pracującemu w wielkiej redakcji prasowej czy telewizyjnej, ale wolnemu strzelcowi. Takiemu na dokładkę, który pojechał relacjonować wydarzenia na Ukrainie za własne, a właściwie za pożyczone w banku pieniądze. Pochodzący z Koszalina Piotr Andrusieczko szybko zdobył uznanie przesyłanymi do Polski korespondencjami. Grand Press to nagroda za jego odwagę, determinację i profesjonalizm. O pracy korespondenta wojennego rozmawia z nim Mariusz Kowalczyk.

PRESS

Kiedy przyszła pierwsza myśl, że ma Pan szansę dostać tę samą nagrodę, którą dostali Olejnik, Lis, Paradowska?

- Zabrzmi to jak fałszywa skromność, ale nie sądziłem, że mogę wygrać. Oczywiście wiedziałem, że „Press" wskazał mnie wśród dziennikarzy, którzy mieli dobry rok, ale nadzieje gasły, gdy na scenę wychodziły kolejne osoby. Kiedy usłyszałem pierwsze słowa zapowiedzi przed ogłoszeniem zwycięzcy i zorientowałem się, że chodzi o mnie, bałem się wyjść na tę scenę. Zdawałem sobie sprawę, że mało kto na sali mnie skojarzy.

- Na gali Grand Press rzeczywiście było wdać, że nie ma Pan wśród warszawskich dziennikarzy wielu znajomych. Czuł się tam Pan jak z innej bajki?

- Trochę tak. Dziennikarzy, których znam, spotykam zazwyczaj na Wschodzie. Na przykład Pawła Reszkę z „Tygodnika Powszechnego" czy Wojtka Bojanowskiego z TVN, z którym miałem okazję pracować na Ukrainie. W redakcji „Gazety Wyborczej" byłem tylko kilka razy, znają mnie tam raczej w dziale zagranicznym.

- Czy polskie media pomyliły się co do Ukrainy? Pod koniec 2013 roku redakcje nie zamierzały wysyłać tam korespondentów – twierdziły, że nic wielkiego się na Ukrainie nie dzieje.

- Nikt nie był do tego przygotowany. Kiedy 27 listopada 2013 roku wylądowałem w Kijowie, było już po pierwszych protestach, też nie wiedziałem, jak sytuacja będzie się rozwijać. Chyba trochę zapomnieliśmy o wynikach badań socjologicznych, które od pewnego czasu wyraźnie pokazywały wzrost napięcia w społeczeństwie ukraińskim i że kolejny Majdan nie będzie przypominał karnawału pomarańczowej rewolucji z 2004 roku, tylko może dojść do rozlewu krwi.

- Pan pojechał wtedy do Kijowa jako pracownik naukowy Instytutu Historii i Politologii Akademii Pomorskiej, redaktor naczelny dwumiesięcznika „Ukraiński Żurnał", czy współpracownik „Nowej Europy Wschodniej"?

- Wtedy byłem czynnym wykładowcą akademickim, ale pojechałem tam jako dziennikarz z myślą o pisaniu do „Ukraińskiego Żurnału" i „Nowej Europy Wschodniej".

- Rzucił Pan pracę na uczelni dla dziennikarstwa?

- Przez jakiś czas starałem się łączyć te zajęcia. Ale to było wariactwo. Przylatywałem z Kijowa na dzień zajęć ze studentami i od razu wracałem na Ukrainę. Musiałem podjąć jakąś decyzję. Gdy konflikt na Ukrainie się przedłużał, stwierdziłem, że zawieszam pracę naukową i skupiam się na dziennikarstwie.

- Założył Pan kanał na YouTube, uruchomił błoga w serwisie „Nowej Europy Wschodniej" i konto na Twitterze. Czyli stworzył sobie media do relacjonowania wydarzeń na Ukrainie.

- Bo zauważyłem, jak ważna jest wizualna strona relacji z kijowskiego Majdanu. Filmami i zdjęciami łatwiej było przekazać te emocje. Żałuję tylko, że wcześniej nie miałem odpowiedniego sprzętu do filmowania.

- Zapytam inaczej: duże polskie gazety nie były zainteresowane współpracą, dlatego szukał Pan swoich kanałów komunikacji?

- Od początku Majdanu współpracowałem z telewizjami: TVN, Polsatem, TVP Info i radiem Tok FM. Nadawałem relacje telefoniczne. Zapadła mi w pamięć szczególnie ta z 18 lutego 2014 roku, gdy na Majdan został przypuszczony szturm. Przez większość tej relacji słychać było tylko mój kaszel, bo atakujący rzucili sporo granatów gazowych i hukowych.

- A ja pamiętam Pana wcześniejsze relacje dla TVN24 o tym, co się dzieje w okolicach siedziby prezydenta Ukrainy. Berkut pobił wtedy ponad 40 dziennikarzy, niektórych wręcz skatował. Miał Pan tego dnia więcej szczęścia czy rozumu?

- To było chyba połączenie. Przepychanka obok administracji prezydenta trwała kilka godzin, zanim doszło do szturmu. Podchodziłem do pierwszych linii, gdzie stał Berkut. Ale kiedy zaczęli rzucać granaty, już się tam nie pchałem. Nie musiałem, nie jestem fotoreporterem. Moje szczęście polegało na tym, że wraz z Michałem Kacewiczem z „Newsweeka" odeszliśmy na godzinę z tego miejsca, żeby się ogrzać. Akurat gdy nas tam nie było, Berkut ruszył do szturmu. Mój kolega z „Krytyki Politycznej" Paweł Pieniążek był wśród tych pobitych dziennikarzy. Gdy go zobaczyłem w karetce, miał rozbitą głowę.

- Potem było jeszcze ostrzej, a tymczasem Pan w lutym pisał w blogu: „Od dwóch tygodni próbuję się zmusić do napełnienia jakąś sensowną treścią swój blog. Jednak to co wdawało się istotnym wczoraj, przemyślenia, analiza, dzisiaj wydaje się nie mieć znaczenia". Analityk wciąż jeszcze wygrywał w Panu z dziennikarzem?

- Wtedy na Ukrainie wszystko tak szybko się działo, że brakowało mi czasu, by się zastanowić, o co w ogóle chodzi. Czasu na analizę mechanizmów kierujących obiema stronami konfliktu. Przecież w dziennikarstwie to jest ważne. Ponadto z powodu emocji, jakie wtedy panowały na Majdanie, niektórym trudno było nie być stronniczym. Dziś może inaczej bym rozłożył akcenty w tym, co pisałem, ale starałem się być obiektywny.

- W jaki sposób?

- Pisząc na Facebooku, opisywałem tylko to, co się w danym momencie dzieje, po czym dodawałem do tego zdjęcie lub film, które oddawały emocje Majdanu. Ale to już nie były moje emocje, tylko ludzi.

- Nadawał Pan coraz częściej dla polskich mediów, pojawiły się relacje w Tok FM, w portalu Onet. Te redakcje Pana znalazły, czy sam Pan szukał kontaktu?

- Media same nawiązały kontakt ze mną. Moje nazwisko w kręgu ludzi interesujących się Ukrainą było znane. Czasami wcześniej komentowałem w mediach sprawy ukraińskie. Redakcje miały moje namiary lub mogły je łatwo zdobyć.

- Płaciły Panu za te relacje?

- Sam nie wychodziłem z taką propozycją. Może to dziwnie zabrzmi, ale na Majdanie miałem poczucie, że najważniejsze jest pokazać ludziom, co się tam dzieje. Tylko Polsat, gdy się ze mną skontaktował, od razu zapowiedział, że będą płacić. Zapewnili mnie, że to jest stawka standardowa za takie relacje. Ale nie mam do nikogo pretensji.

- Pod koniec lutego Majdan wygrywa, Kijów się uspokaja, lecz niespokojnie robi się na Krymie. Tam również pojechał Pan sam czy już na zlecenie któregoś medium?

- Po Majdanie już nie mógłbym usiedzieć w Polsce. Jechałem tam jako autor „Ukraińskiego Żurnału" i „Nowej Europy Wschodniej". Ale ze strony redakcji, z którymi współpracowałem, też było zapotrzebowanie na łączenia z Krymu. Na Krym pojechałem dwa razy: najpierw przed referendum, w którym Krym oddzielał się od Ukrainy, a potem na samo referendum. Przekazywałem relacje dla telewizji i radia, napisałem tekst do „Polityki", do ukazującego się w Polsce tygodnika po ukraińsku „Nasze Słowo", redagowałem „Ukraiński Żurnał". Zaczęło mi brakować czasu.

- Ryszard Kapuściński podkreślał, że przed wyjazdem musi przeczytać górę książek o kraju, do którego się wybiera. Lecz ta góra książek może też przeszkadzać, bo potem na miejscu nic nas nie dziwi. Panu przeczytane książki naukowe nie przeszkadzały'?

- Przed popełnianiem tego błędu uchronili mnie redaktorzy „Nowej Europy Wschodniej", którzy mówili: „Słuchaj, nawet nasi czytelnicy, którzy się interesują Wschodem, nie muszą znać niektórych szczegółów i w tekstach trzeba wszystko wyjaśniać". Ale wiedza nie przeszkadza w pracy. Na przykład na Krymie pomógł mi background dotyczący wcześniejszych konfliktów, znałem też Tatarów krymskich. Z kolei będąc na wschodzie Ukrainy, znałem badania socjologiczne, które pokazywały, w którym kierunku idą zachowania ludzi tam mieszkających.

- Na Krymie media skupiały się na opisywaniu zielonych ludzików. Polskich dziennikarzy mniej interesowali ludzie, którzy naprawdę cieszyli się, że znowu będą mieszkać w Rosji.

- Zielone ludziki były po prostu lepszym obrazkiem dla telewizji. Dochodziło do zabawnych sytuacji. Gdy pojechałem do ukraińskiej bazy wojskowej otoczonej przez żołnierzy bez znaków identyfikacyjnych na mundurach, jeden z dziennikarzy brytyjskich podszedł do mnie i zapytał: „A kto tu jest kim?". Czyli jest też wielu dziennikarzy, którzy w odróżnieniu od Kapuścińskiego – nie wynikają w specyfikę danego konfliktu, tylko dziś relacjonują jeden, a następnego dnia wsiadają w samolot i lecą pracować w innym miejscu. Ja spotykałem się z Tatarami krymskimi, pojechałem też do miejscowości turystycznej Ałuszta, gdzie nie było tej całej militarnej otoczki. Interesowali mnie ludzie, którzy dotychczas żyli z turystyki, a już wtedy zapowiadało się, że w nadchodzącym sezonie zbyt wielu turystów nie przyjedzie.

- Dlaczego ci mieszkańcy Krymu, którzy mieli dość ukraińskiej władzy, bo przez 25 lat nic dla nich nie zrobiła, nie stali się tematem dla mediów?

- Dziennikarzom zabrakło znajomości specyfiki Krymu. Niedawno przeprowadzałem wywiad z jednym z liderów Tatarów krymskich Mustafą Dżemilewem i wprost go zapytałem, czy Tatarzy nie czują się zdradzeni przez państwo ukraińskie. Bo byli lojalnymi obywatelami, zdaniem niektórych – jedynymi prawdziwymi Ukraińcami na Krymie. Dżemilew odpowiedział, że mają poczucie, iż ich zostawiono samym sobie. Ukraińscy żołnierze, gdy opuszczali Krym, nie przyszli nawet do Tatarów spytać, czy nie potrzebują jakiejś broni.

> Muszę się w końcu do tego przyznać. Wziąłem kredyt w banku. W pewnym momencie zdałem sobie sprawę, że na Ukrainie dzieją się tak ważne rzeczy, iż bycie tam jest szansą dla dziennikarza, żeby się zrealizować. Nie myślałem o żadnych profitach.

- Kiedy pracował Pan na Krymie, był już wtedy piąty miesiąc na Ukrainie. Za co Pan tam spał i jadł, skoro nie miał delegacji z żadnej redakcji?

- Muszę się w końcu do tego przyznać. Wziąłem kredyt w banku. W pewnym momencie zdałem sobie sprawę, że na Ukrainie dzieją się tak ważne rzeczy, iż bycie tam jest szansą dla dziennikarza, żeby się zrealizować. Nie myślałem o żadnych profitach. Musiałem tam po prostu być. Pieniądze szybko topniały, ale na szczęście zaczęło

przybywać honorariów. W dodatku po jakimś czasie dziennikarze przysłani z polskich redakcji musieli wracać do kraju – a ja tam mogłem być cały czas i na bieżąco relacjonować wydarzenia.

- Ile trzeba wziąć kredytu, żeby zapewnić sobie taki komfort: dziesięć tysięcy złotych czy więcej?

- Wziąłem więcej. Ale też dlatego, że musiałem zainwestować w sprzęt.

- Pana rodzice pochodzą z Ukrainy?

- Moi rodzice są polskimi Ukraińcami. Urodzili się na terenach Polski w dzisiejszych granicach. Zostali przesiedleni w 1947 roku w ramach akcji „Wisła" w okolice Koszalina. Byli wtedy dziećmi. Ja urodziłem się w Koszalinie. Mój dom był dwukulturowy. Rodzice często rozmawiali po ukraińsku. Działali też w Ukraińskim Towarzystwie Społeczno-Kulturalnym. Ja tam występowałem na różnych festiwalach, recytowałem wiersze. W liceum przeszedłem jednak bunt i zrezygnowałem z angażowania się. Do Ukrainy wróciłem późno, bo dopiero pod koniec lat 90. Co prawda pisałem pracę magisterską w Instytucie Etnologii i Antropologii Kulturowej na Uniwersytecie im. Adama Mickiewicza w Poznaniu o tożsamości Ukraińców w Polsce, ale gdy można już było swobodnie wyjeżdżać za granicę, nie czułem potrzeby, żeby tam jechać. Z przyjaciółmi pojechaliśmy na Bałkany. To był 1995 rok. Wtedy zobaczyłem serbskich uciekinierów z chorwackiej Krajiny, bo Chorwaci rozpoczęli ofensywę.

GRAND PRESS

Najważniejsza doroczna polska nagroda dziennikarska, przyznawana za profesjonalizm, promowanie światowych standardów pracy w mediach i przestrzeganie etycznych kanonów zawodu. Nominacje zgłaszają kolegia redakcyjne polskich gazet, czasopism, stacji radiowych i telewizyjnych oraz portali internetowych. Konkurs organizuje branżowy miesięcznik „Press".

- Trwała wojna. Pociągało to Pana?

- Przyznam, że tak. Wcześniej, na studiach, o mały włos nie pojechałem na wojnę do Bośni jako fotoreporter. Nie pojechałem, bo nie miałem profesjonalnego sprzętu.

- Ukraińskie pochodzenie nie przeszkadza Panu w zachowywaniu obiektywizmu?

- Tam zawsze jestem traktowany jako obywatel Polski. A z ewentualnego braku obiektywizmu wyleczyli mnie sami Ukraińcy. Kilka razy uczestniczyłem w misjach obserwacyjnych podczas wyborów na Ukrainie. Gdy byłem na wyborach podczas pomarańczowej rewolucji, uważałem za skandaliczne, że obserwatorzy z Rumunii przywiązywali sobie do ubrań pomarańczowe wstążki. Byłem też w takim patrolu, który jeździł po komisjach wyborczych rozładowywać sytuacje konfliktowe. Wtedy zrozumiałem, jak istotne jest zachowywanie bezstronności.

- Kilku dziennikarzy, którzy teraz pracowali na wschodniej Ukrainie, mówiło mi, że tam od razu wiadomo, kto ma rację i zachowanie obiektywizmu jest niemożliwe.

- Mnie ten problem dotknął na Wschodzie, w Donbasie. Chciałem zrozumieć ludzi, którzy popierają separatystów; poznać, co nimi kieruje. Część odpowiedzi na to pytanie znalazłem. Ale miałem coraz większy problem z rozmawianiem z nimi. W pewnym momencie zorientowałem się, że już niczego więcej się od nich nie dowiem. Powielali stereotypy, które zaczerpnęli z mediów, głównie rosyjskich. Przyznaję, miałem coraz mniejszą ochotę na takie rozmowy.

W Słowiańsku i Doniecku byłem prawie trzy tygodnie. Jedną z pierwszych osób, które poznałem, była współpasażerka w pociągu z Doniecka do Słowiańska. Akurat w Słowiańsku pojawiły się zielone ludziki. Pociąg jechał okrężną drogą – zamiast godzinę, pięć. Kobieta była zwolenniczką oddzielenia Donbasu od Ukrainy. Potem to ona w Słowiańsku mi pomogła, gdy rozpoczął się szturm wojsk ukraińskich na to miasto. Z głównego placu w Słowiańsku łączyłem się wtedy z TVN. Ludzie usłyszeli polski język i zerwali mi tę relację. Napadli na mnie, krzycząc, że wszyscy w Polsce wspieramy juntę i faszystowskie władze w Kijowie. Nagle podeszła ta współpasażerka z pociągu i się ze mną przywitała. Napięcie wśród ludzi opadło, bo skoro ktoś stamtąd mnie zna i się ze mną wita, nie mogę być aż tak zły.

- Ale w końcu separatyści szczerze powiedzieli Panu, że ma „ch... paszport".

- To było w Doniecku. Zgarnęli mnie z ulicy, kiedy robiłem zdjęcia. Gdy wieźli mnie do swojego rzekomego ministerstwa spraw wewnętrznych, przez dziesięć minut opowiadali mi, jak polscy artylerzyści rozstrzeliwali separatystów w Słowiańsku i strzelali do cywili. Wolałem nie wspominać, że ja też byłem w Słowiańsku. W końcu mnie wypuścili.

Ale ze Słowiańska, gdy był jeszcze pod kontrolą separatystów, też musiałem uciekać. W rosyjskich serwisach społecznościowych ktoś umieścił moje zdjęcie, podpisane moim imieniem i nazwiskiem, z apelem, żeby mnie odnaleźć i wrzucić do piwnicy. Zarzucono mi, że piszę nieprawdę i używam sformułowania „terroryści". W swoich tekstach nigdy nie użyłem takiego słowa, chyba że cytowałem cudze wypowiedzi. W komentarzach pojawiły się też bardziej drastyczne propozycje, co należy ze mną zrobić.

Ale potem wracałem jeszcze na stronę separatystów. Duże wrażenie zrobiło na mnie to, co zobaczyłem na obrzeżach Doniecka: 16 dużych schronów, a w każdym mieszka około stu osób. Są tam też małe dzieci, starzy ludzie. Niektórzy żyją w tych schronach od połowy lipca. Pomagają im biznesmeni oraz byli dziennikarze, którzy mogli stamtąd wyjechać, ale sumienie im nie pozwoliło. Zostali i pomagają.

- Po rozpoczęciu współpracy z „Wyborczą" zaniedbał Pan bloga. Nowe media przegrały ze starymi?

- Główny powód to brak czasu. Były okresy, że do „Gazety" pisałem codziennie. A żeby tekst powstał, musiałem gdzieś pojechać, coś zobaczyć. Wiem, że przyprawiałem ludzi w „Gazecie" o zawał serca, bo dostawali moje teksty w ostatniej chwili. Wynikało to z tego, że wracając, musiałem się przebijać przez posterunki kon-

trolne. Niekiedy nie miałem dostępu do łączności, nie mówię nawet o dostępie do Internetu, bo w niektórych miejscach nawet telefony nie działały. Wtedy tekst wysyłałem dopiero następnego dnia. Zacząłem odczuwać zmęczenie. Wystarczało mi sił tylko na wpisy na Facebooku i wrzucenie zdjęcia czy filmu na YouTube.

- To w Donbasie do hełmu z napisem „Press" przymocował Pan sobie tę rurkę z kamerą, którą widać na Pana Facebooku?

- Tę kamerę kupiłem przed wyjazdem na Krym. Nie do końca się sprawdziła. W Słowiańsku ochrona Olega Cariowa, jednego z liderów separatystów, bardzo podejrzliwie na mnie patrzyła. Przestałem jej używać, bo za bardzo zwracała na mnie uwagę.

- Na wojnie jest tylko strasznie, czy może bywa śmiesznie?

- Na wojnie strach ze śmiechem się przeplatają. Pod koniec sierpnia ze znajomymi ukraińskimi dziennikarzami z telewizji Hromadske TV pojechaliśmy na zaproszenie ukraińskich żołnierzy na pierwszą linię frontu koło Doniecka. Podszedł do nas żołnierz i pokazał przestrzelony ręcznik. Poprosił, żebyśmy przekazali Putinowi, że rozwalił mu też umywalkę i teraz nie mają się gdzie myć. Śmiejemy się, ale pytamy, czy może nam pokazać, gdzie wczoraj trafił ten pocisk. Zaczynamy tam iść, aż nagle dowódca tych żołnierzy krzyczy: „Stać! Wszyscy na miejsca!". I w tym momencie tam, gdzie mieliśmy pójść, uderza pocisk z moździerza. Kamery były włączone i dzięki temu potem obliczyliśmy, że w ciągu czterech sekund dobiegliśmy do schronu dowódcy i ukryliśmy się w siedem osób w miejscu, które było zaplanowane dla dwóch. Przesiedzieliśmy tam kilkanaście minut. Wcześniej ten dowódca trzymał nas na dystans, a gdy strzały ucichły, powiedział: „To co, państwo dziennikarze, spodobało się?"– i zrobił się rozmowny.

Ale słyszałem też zarzuty żołnierzy, że dziennikarze ściągają na nich niebezpieczeństwo. Kiedyś pięć minut po tym, jak odjechaliśmy z posterunku ukraińskiego pod Słowiańskiem, ten posterunek został ostrzelany z moździerzy. Zginęło kilku żołnierzy. Pewnie do tego ostrzału i tak by doszło, ale żołnierze powiązali go z naszą wizytą.

- Pchanie się na pierwszą linię frontu ma sens? Jaki ciekawy materiał można tam zebrać, oprócz tego, że pociski świszczą i wybuchają, a żołnierze dzielnie to znoszą? Co jeszcze ciekawego tam jest?

- Ludzie, przede wszystkim ludzie. Ukraińska specyfika polega tam na tym, że walczą regularne oddziały i bataliony ochotnicze. Młodzi ludzie, ale spotkałem też takich w wieku 70 lat. Pod Donieckiem wdziałem dwóch dwudziestokilkuletnich chłopaków, którzy wrócili z przepustki z rodzinnego Kijowa. Jeden z nich mówił po rosyjsku, drugi po ukraińsku. To pokazuje, jak sztucznie ta wojna została wywołana.

Jedną z najbardziej interesujących postaci był major Wichr, którego znalazłem pod Mariupolem. To dowódca zwiadu wojskowego, który niedawno był biznesmenem, właścicielem linii lotniczych. Zgłosił się do wojska na ochotnika, ale go nie przyjęli, bo był dla nich za stary – miał 48 lat. Wyruszył więc z kolegami milionerami z Charkowa na Wschód i zajmowali się tam partyzantką. Potem został jednak zmobilizowany. Bardzo nietuzinkowa postać.

Ale jak na każdej wojnie, jest też pijaństwo i maruderstwo. Byłem świadkiem, jak na posterunku kontrolnym byli funkcjonariusze Berkutu pobili żołnierzy. Okazało się, że tym razem to berkutowcy mieli rację. Żołnierze upili się w miejscowym barze i dobierali się do pracujących tam dziewczyn. One wezwały pomoc, a żołnierze zaczęli strzelać w powietrze.

- Obserwował Pan też wojnę w Gruzji w 2008 roku, gdy Rosjanie podchodzili pod Tbilisi. Teraz relacjonuje Pan tę na Ukrainie. Czy aby wojowanie nie za bardzo Pana kręci?

- Jest w tym coś, co pociąga. Skłamałbym, gdybym powiedział, że zupełnie mnie nie kręci. Przyznam się, że jak dojeżdżam w okolice pierwszej linii frontu, czasami myślę, że to już ostatni raz albo zastanawiam się, czy może jednak lepiej nie jechać dalej. Nie lubię tych dojazdów. Natomiast gdy już dojadę, czuję się spokojniej. Denerwuję się z kolei, gdy jest spokojnie – bo wtedy zaczyna się niepewność, że w każdej chwili może być ostrzał. A gdy już się zacznie, przychodzi odprężenie, bo przynajmniej wiadomo, gdzie te pociski lądują.

- A co żona i dzieci mówią na te Pana wyjazdy?

- Moje sprawy osobiste są skomplikowane. Rodzina mieszka osobno. Nie konsultuję z nimi tych wyjazdów. Wszyscy, którzy mnie znają, wiedzą, że jeżeli podjąłem decyzję, że gdzieś jadę, trudno byłoby mi ją wyperswadować.

- Może Pan zapłacić rozłąką z bliskimi nie tylko na kilka miesięcy, tylko taką jak reporter TVP Waldemar Milewicz, który zginął na wojnie w Iraku w maju 2004 roku.

- Mam tego świadomość. Tym bardziej że ja i większość kolegów, którzy pracują na Ukrainie, nie byliśmy wcześniej korespondentami wojennymi. Uczymy się na własnych błędach. Teraz sam widzę, że niekiedy zupełnie niepotrzebnie ryzykowałem. ■

PIOTR ANDRUSIECZKO. Urodził się w Koszalinie, ma 43 lata. Absolwent koszalińskiego „bronka"; w 1995 roku ukończył etnologię i antropologię kulturową na Uniwersytecie im. Adama Mickiewicza w Poznaniu. Pracował jako adiunkt w Zakładzie Studiów Wschodnich Akademii Pomorskiej w Słupsku. W 2003 roku obronił pracę doktorską o sytuacji narodowościowej na Ukrainie po rozpadzie Związku Radzieckiego. Od 2006 roku współpracował z dwumiesięcznikiem ukazującym się w języku ukraińskim w Polsce, Czechach i na Słowacji „Ukraiński Żurnał". Obecnie jest jego redaktorem naczelnym. Współpracował też z dwumiesięcznikiem „Nowa Europa Wschodnia". Gdy pod koniec listopada 2013 roku rozpoczęły się protesty na Ukrainie, pojechał do Kijowa i nawiązał współpracę m.in. z TVN 24, Polskim Radiem, Tok FM, Polsat News, TVP Info, dla których relacjonował wydarzenia w tym kraju. Obecnie współpracuje również z „Gazetą Wyborczą".

KAŻDY MA W SOBIE TWÓRCZĄ NATURĘ

AUTOR: ANNA MAKOCHONIK / FOTO: MARCIN TORBIŃSKI

Mówi, że powinna swoją energię pakować w słoiki i rozdawać. Dzieli się tylko dobrą, złą zostawia dla siebie. Szklankę ma zawsze do połowy pełną. Marzena Olszyńska, przez dzieci zwana Panią Glinką, projektowanie zbiorników retencyjnych zamieniła na tworzenie ceramiki. Teraz w swojej pracowni, Czwartym Niebie, najchętniej spędzałaby 24 godziny na dobę. Sama lub w towarzystwie. Barwna niczym jej Panny Lampiony opowiada, jak w swoim poukładanym życiu odnalazła ukochaną ceramikę.

W Czwartym Niebie jest cicho. Pomieszczenie wielkości średniego pokoju. Po jednej stronie wielka szafa – „skarbnica rzeczy, które mogą się przydać". Po drugiej drewniana drabina-regał, półki, pudła i kartony pełne akcesoriów rękodzielniczych, ozdób, materiałów do pracy. Na parapecie i stoliku poniżej wielkiego okna, oświetlającego pokój, ceramiczne figury, misy, bibeloty, biżuteria. Pośrodku duży stół. Na nim gliniane misy, wazony, patery. Na podstawce stoi lalka o wąskiej talii, w charakterystycznej pękatej spódnicy z otworami, przez które widać będzie płomyki świecy. Panny-Lampiony to znak rozpoznawczy Marzeny Olszyńskiej. Przed pannami były baby, a właściwie babsztyle-cukiernice.

Gospodyni Czwartego Nieba właśnie pracuje nad zamówieniem urodzinowym: Panną-Księgową z liczydłem w ręku i grubą księga

pod pachą. Jeszcze blada niebawem nabierze koloru. Trzeba ją w tym celu „upiec". Na razie cienki pędzelek szkliwi postać bezbarwnym preparatem, przypominającym budyń, który pod wpływem wysokiej temperatury pieca do wypalania ceramiki zdradzi kolorystyczny zamysł autorki. Chemia, a może alchemia?

– Nie ma dwóch jednakowych lalek, to nie produkcja seryjna – zaznacza Marzena Olszyńska i prostuje doszukiwanie się w poetyce figur inspiracji bajkowych. – Jestem zafascynowana dawnymi epokami, strojami, dodatkami, modą po prostu.

To swego rodzaju realizacja marzenia o nauce w liceum plastycznym. Niedokonanego. Zamiast do „plastyka", pani Marzena trafiła do „elektronika" i dalej kroczyła już ścieżką techniczną w kierunku inżynierii. Z przerwą na tworzenie strojów na szkolne zabawy dla córek. Obie zresztą uzdolnione i wrażliwe plastycznie, uczą się w szkole wizażu.

Marzena Olszyńska jest – jak mówi – z rocznika, który aby mieć coś ładnego i oryginalnego, musiał to sam wykonać. Były więc robótki ręczne, haftowanie, lepienie z modeliny i inne dziś prawie zapomniane manualne prace, jednak – co ciekawe – nie przyszło jej wtedy do głowy zająć się ceramiką, choć zawsze była jej fanką.

– Szukałam jej całe życie – mówi właścicielka pracowni przy Topolowej 4 w Koszalinie, która zaistniała dwa lata temu, gdy wraz z partnerem życiowym Marzena Olszyńska wróciła do Koszalina. Z Poznania i świata biznesu – do domu, pustego po wyprowadzce dorosłych córek. – Zajmowałam się inżynierią środowiska, handlem, ale przyszedł dzień, w którym pomyślałam „być czy mieć?". Szukałam relaksu. Tak trafiłam na zajęcia w pracowni ceramicznej w Poznaniu. Cóż, glina wciąga – śmieje się pani Marzena. – Przed snem myśli się, co by tu ulepić, rano w zeszycie trzeba to narysować. U mnie ten ciąg był tak intensywny, że zaczęłam chodzić na zajęcia częściej i chęć relaksu szybko wyprzedziła chęć tworzenia. W końcu doszłam do wniosku, że chcę mniej mieć i spokojniej żyć.

Przejścia z inżynierii do plastyki nie uważa za rewolucję. – Inżynierskie projektowanie zbiornika to też jakiś akt tworzenia, tyle że oparty na matematyce – podkreśla. – Do tej pory lubię czasem dla przyjemności rozwiązać jakieś zadanie logiczne. Spotkałam wielu ludzi o ścisłych umysłach i wysokich stanowiskach, którzy mają zaskakujące pasje. Poza tym moja wiedza przydaje się w pracy z gliną. W końcu to dziedzina z pogranicza chemii, a szkliwo to nic innego jak połączenie tlenków i metali, z których powstaje kolor.

DROGA, NIE UCIECZKA

Ceramika, o której może opowiadać godzinami, jest jak twierdzi, tworzywem zaskakującym, złożonym, ale bardzo prostym w obróbce. Mogą się nim zatem zajmować osoby bez szczególnych zdolności manualnych. Grymas niedowierzania kwituje prezentacją mis wykonanych przez grupę początkujących Niebian. Co innego praca z gliną na kole. – Tu trzeba mieć talent, wrodzone predyspozycje – mówi pani Marzena. Zdarzają jej się tacy podopieczni, także wśród najmłodszych.

Prócz chemii, w glinie dostrzega właściwości ze sfery niemal metafizycznej. Bywa ona bowiem kapryśna, rozpadając się na kawałki w piecu, ale także przyjazna wobec ludzkich emocji. – Wszystko przyjmie, każdą złość, smutek, frustrację – mówi Marzena. – Zajęcia w gronie kobiet mają wymiar terapeutyczny. Poznajemy się od podszewki, roztrząsamy zwykłą lub trudną codzienność, wszystko zostaje w pracowni.

Terapia tak, ale z twierdzeniem, że w sztukę ucieka się od problemów stanowczo się nie zgadza. – Nie ucieczka! Tworzenie to droga, dążenie, doskonalenie. Pasję się ma, nie można jej nabyć. Nie da się z ceramiki wyżyć, ale życie z nią zmienia się zupełnie, a to jest bezcenne.

Nie robi niczego na siłę. Na przykład wszechobecnych w rękodzielnictwie aniołów. – Anioły... – wzdycha ciężko. – Nie lubię. Wolę babsztyle. I moje panny.

Zdarzyło jej się zachować dla siebie coś wyjątkowo udanego, ale już tego nie robi. Do jej domu trafia raczej to, co... nie wyszło. Zapełnia go miskami, miseczkami, wazonikami i bibelotami, najczęściej o – delikatnie mówiąc – wyrafinowanej estetyce.

MARZENIA, CZYLI PANI GLINKA

Przy stole w Czwartym Niebie zasiadają wszystkie pokolenia. Niektórzy sporadycznie, inni regularnie. – Lubię pracować z dziećmi – mówi gospodyni, zwana przez podopiecznych Panią Glinką. – Ich szczerość, nieudawany zachwyt i dumę z własnych dokonań. Dorośli są wobec siebie bardzo krytyczni, a maluchy zakochane nawet w najszkaradniejszych potworkach, które wyjmujemy z pieca. Grupy są niewielkie, dzięki czemu łatwiej poświęcić uwagę każdemu. Oprócz sobotnich, pracownia prowadzi zajęcia feryjne, wakacyjne i okazjonalne. – Mam misję uczyć dzieci tych zapomnianych robótek, oprócz gliny: szycia, haftu, szydełkowania, techniki papier maché albo przerabiania przedmiotów użytkowej na sztukę – mówi Marzena.

Jest pomysłodawczynią grupy Koszalińskie Zdolne Babeczki. Chce wyciągać kobiety z domów, a ich prace z szuflad. Motywuje do tworzenia te, które boją się pokazać swoje prace nawet znajomym. – Mogą to być kordonki, figurki z modeliny, biżuteria, torby – wymienia. – W grupie raźniej. Namawiam kobiety, by pokazywały swoją prawdziwą twórczą naturę. Ma ją każda z nas, niezależnie, czy objawia się w postaci wazonu, czy wymyślnego dania. Mężczyzna świetny w swojej dziedzinie będzie się tym chwalił, kobieta uzna, że nie wypada. Ja tego nie rozumiem i mówię wprost: robię świetne rzeczy, mogą się komuś nie podobać, ale dla mnie są świetne. Tego uczę moje zdolne babeczki.

Obcując z energią Marzeny Olszyńskiej, nietrudno zrozumieć, dlaczego lgną do niej ludzie. – Mam to po Tacie. Ludzie czują, że znajdą u mnie dobre słowo. We mnie jak w studnię – śmieje się. Bezpośrednia, gadatliwa, ciepła. Dlaczego pracuje w ciszy? Bo muzyka to dodatkowy, niepotrzebny bodziec. W pracowni mogłaby spędzać 24 godziny. Zawodowo pracuje na pół etatu, więc jest to możliwe „tylko" od południa do nocy. Klasyka: wychodzi do pracowni, by zrobić niewielką poprawkę, wraca o północy. – Wpadam i się zapadam. Mąż twierdzi, że w powstałą tu czarną dziurę. Kiedy jestem wyzuta z energii, przytłoczona pracą, życiem, przychodzę i wśród własnych i cudzych prac, kilkanaście godzin lepię, maluję i odpoczywam. Mimo bolącego kręgosłupa, piekących oczu. Czwarte Niebo to mój raj. ■

JAK PRZETRWAĆ WALENTYNKI (I NIE ZWARIOWAĆ)?

ROZMAWIAŁ: MARCIN JARCZYŃSKI / FOTO: MATERIAŁY PRASOWE

Czy Walentynki to święto tylko dla zakochanych? Z założenia tak, ale przecież nie wszyscy non stop chodzimy w chmurach z motylami w brzuchu. Walentynkowy biznes sprawia, że single spychani są na nieprzyjemny margines, a problem samotności narasta do gigantycznych rozmiarów. O miłości i wszystkich jej konsekwencjach, a także o tym jak przetrwać nadchodzący czas miłosnego szaleństwa w rozmowie ze znanym, szczecińskim psychiatrą doktorem Markiem Juraszkiem.

Czy miłość przypomina chorobę?

Tak, zdecydowanie to psychoza roznoszona drogą płciową. Już Platon uważał, że zakochanie to poważna choroba psychiczna. Ja porównałbym ją do nerwicy natręctw, zespołu obsesyjno-kompulsywnego czy wręcz wspomnianej wyżej psychozy. Bywa, że sprawia wiele cierpienia, uniemożliwia normalną sprawność i funkcjonowanie. Rzut dopaminy prowadzi do natrętnego wręcz obsesyjnego krążenia myśli wokół tej samej osoby. Czasem stan zakochania jest porównywany do stanu maniakalnego w chorobie afektywnej dwubiegunowej. Zakochany jest jak nakręcony, ma podwyższony nastrój, podejmuje ryzykowne decyzje, robi nieprzemyślane zakupy, obdarowuje swój obiekt prezentami, kwiatami, szaleje!

Czyli, miłość działa jak narkotyk?

Tak, stan odurzenia miłością jest porównywany do odurzenia środkami narkotycznymi. To euforia, błogostan, oderwanie od rzeczywistości, brak racjonalnego myślenia. Badania przeprowadzone przez naukowców Uniwersytetu Stanforda wykazały, że miłość porusza się tymi samymi ścieżkami neuronalnymi w ludzkim mózgu, jakie pokonują najsilniejsze narkotyki jak heroina czy kokaina. Miłość wprowadza nas w taką euforię, że ignorujemy ból, gdy wpatrujemy się w fotografię ukochanej osoby.

Do czego to może prowadzić?

Taki stan prowadzi do wyczerpania psychogennego, czyli zespołu przewlekłego zmęczenia. Jest to wyniszczające i złożone zaburzenie charakteryzujące się zmęczeniem, a wtedy nic nie jest lepsze od… leżenia w łóżku.

A czy miłość bywa ślepa?

Oczywiście! Miłość ze wszystkich emocji jest najsilniejszą, atakuje jednocześnie głowę, serce i zmysły. Pomyłki i cierpienia w miłości zdarzają się dlatego, że z góry zakładamy istnienie wielu zalet u tych, których kochamy, mimo, że w rzeczywistości ich nie posiadają. Więc jest ślepa.

Zatem, po co nam te Walentynki?

To absurdalne święto! Przejaw amerykanizacji, obcy polskiej kulturze i wypierający rodzime tradycje. Przeraża mnie komercyjne

i konsumpcjonistyczne nastawienie. Obrzydliwie wykorzystywane przez biznes i media do przełamania stagnacji handlowej pomiędzy Bożym Narodzeniem a Wielkanocą.

Czy faktycznie więcej osób szuka w okresie walentynkowym pomocy psychologa, bądź psychiatry?

Rzeczywiście to okres, kiedy stajemy przed wyborem, pozostać dalej w wygodnym „singlowaniu", czy się przełamać, zaprosić lub zgodzić się dać zaprosić. Podobny okres nasilenia wizyt u psychiatrów jest tuż przed sylwestrem. Problem samotności w tym okresie narasta do gigantycznych wymiarów, mogą nawet pojawić się myśli samobójcze…

Czy da się uniknąć walentynkowego szaleństwa?

Bardzo ciężko. Media podsycają, rynek wymusza. A wystarczyłoby powrócić do naszych rodzimych słowiańskich tradycji, choćby do Nocy Świętojańskiej obchodzonej z 21 na 22 czerwca, w okresie letniego przesilenia, która była świętem jedności, połączenia ognia i wody, słońca i księżyca, mężczyzny i kobiety, urodzaju i płodności, miłości i radości, nocą pełną magii i wróżb. Kiedyś Trubadurzy, śpiewając utwór "Sobótka", próbowali zachęcić do szaleństw w sobótkową noc, ale tradycja poszła w zapomnienie. Wolimy spędzać czas w galeriach handlowych.

A trochę optymizmu w ten walentynkowy czas, skoro już nie jesteśmy w stanie go uniknąć?

Zamiast pustych czekoladek można zanurzyć się w zadumie o prawdziwej miłości, kochać a nie ranić. Może wsłuchać się w osobę nam bliską i dostrzec czy doświadczyć sygnałów, jakie nam wysyła? Inaczej spostrzega miłość wzrokowiec, co innego słyszy słuchowiec, czyli osoba, do której dotrzemy głębiej przez piękne, prawdziwe słowo, wyznanie. Innej drogi musimy szukać, by dotrzeć do osoby kinestetycznej, czyli potocznie mówiąc czuciowca. Dla tej osoby istotne jest ciepło, przytulenie, dotyk.

A czy istnieje prawdziwa miłość?

Prawdziwa miłość istnieje, kiedy mamy dla niej czas, nie spieszymy się, kiedy kochamy pomimo, a nie za. Jeżeli ktoś leży na dnie, czasem wystarczy mu powiedzieć "kocham Cię" ażeby natychmiast się podniósł!

Dziękuję za rozmowę

O miłości i Walentynkach - socjolog Maciek Kowalewski

Wyobrażenie o tym, czym jest miłość nie jest w społeczeństwie czymś stałym. Oczywiście zmienia się w czasie, bo związki w minionych wiekach częściej oparte były na podziale zadań, silnej władzy a nawet przemocy, niż na czułości czy zaangażowaniu. Zakochani mówią do siebie: „kocham cię", ale dla każdego z nich, może to oznaczać coś zupełnie innego. Zwłaszcza wraz z upływem lat, doświadczeń. Co się zmienia w sposobach rozumienia miłości? Na pewno następuje odchodzenie od ideału romantycznego, ale to nie znaczy, że miłość zastępuje wyrachowanie czy racjonalna kalkulacja. Raczej miłość jest dla nas warunkiem samorealizacji niż przymusem poświęcenia się dla drugiej osoby. Przestaję kochać – odchodzę, bo zasługuję na miłość. Zakochanie się w drugiej osobie staje się czymś, nad czym zyskujemy pewien rodzaj kontroli. To my próbujemy decydować, kogo, kiedy i na jakich warunkach pokochamy. Walentynki lub ich publiczna kontestacja jest działaniem, które podtrzymuje podzielaną przez nas wizję miłości. Na pewno sposób obchodzenia walentynek jest wyrazem naszego poszukiwania wyjątkowych doświadczeń. Temu tez ma służyć miłość, która ma być czymś niezwyczajnym. Dlatego ludzie poszukują nietypowych – ich zdaniem – sposobów wyrażania miłości, oświadczania się. Stąd się biorą te wszystkie ekstrawaganckie randki: z rozpaczliwego poszukiwania wyjątkowości miłości, która ma nas spotkać. Czy w tym pragnieniu bycia kochanym i wyjątkowym jest coś złego?

Dr Marek Juraszek

Lek. Marek Juraszek, jako psychiatra specjalizuje się szczególnie w diagnostyce i leczeniu: depresji, dystymii, wszelkich tradycyjnych i nowych uzależnień, schizofrenii, zaburzeń snu, stanów lękowych, ADHD.

REKLAMA

PODRÓŻE SZLAKIEM WINA

AUTOR: ANDRZEJ MIELCAREK / FOTO: BEATA OSTROWSKA, ARCHIWUM

We Francji wiedza o winie, czyli enologia, jest przedmiotem uniwersyteckim. W wersji mniej profesjonalnej pielęgnują ją na całym świecie tysiące smakoszy, w tym coraz liczniej Polacy. Mówi się nawet o nowej dziedzinie turystyki – enoturystyce. Szlakiem winnic od jakiegoś czasu podróżują państwo Beata i Piotr Ostrowscy. Ostatnia ich wspólna wyprawa to jesienny tydzień w Toskanii.

Winnice można zwiedzać nawet zimą. Pan Piotr (z zawodu dziennikarz, szef Radia Koszalin) przekonał się o tym, spędzając w grudniu dwa tygodnie w Katalonii i na Majorce. Relacjonuje: – Na Majorce nagrałem wywiad z Niemką o polskich korzeniach, która w wieku 60 lat postanowiła wszystko zostawić, wyjechała na wyspę i założyła winnicę. Dostała do tej pory dziewięć nagród na międzynarodowych targach winiarskich, a jej wino uchodzi za rarytas.

CHIANTI: WINO, OLIWA I SERY

Wspólny wyjazd państwa Ostrowskich do Toskanii, a ściślej – w rejon Chianti, przypadł na początek października ub.r., czyli na końcówkę zbiorów. – Chianti krajobrazem przypomina Kaszuby, ale roślinnością już nie – mówi pan Piotr. – Ciekawa jest tamtejsza ziemia i to jest kolejna różnica. Koloru rdzawego lub żółtego, pełna pozostałości morskich, głównie muszli. Zawiera mnóstwo wapnia, co znajduje odbicie w smaku tamtejszych win.

Nasi przewodnicy zatrzymali się w winnicy Mormoraia, która należy do rodziny mediolańskich przemysłowców. Jak się okazuje, zakup winnicy jako inwestycja jest wśród zamożnych Włochów bardzo popularny. – Właściciel gospodarstwa nie bywa w nim często. Nie musi, bo wszystko kontrolują pracownicy, a on zarządza przez telefon. Dzięki technice i Internetowi może sobie w dowolnym momencie obejrzeć winnicę, i to nawet z lotu ptaka. Wystarczy tylko odpalenie drona, który lata i wszystko rejestruje – opisuje pan Piotr.

Mormoraia zakupiona została jako podupadające 100-hektarowe gospodarstwo. Powierzchnia samej winnicy to 40 hektarów, a gaju oliwnego – 10. Reszta to inne uprawy i nieużytki. Odrestaurowana została na wzór kilkugwiazdkowych hoteli. Dawną stajnię z oborą przebudowano na restaurację – nie tylko dla gości hotelowych, ale i dla innych odwiedzających, na przykład tych, którzy wpadają tam, by kupić wino. Przy okazji kupują oni również doskonałą, tłoczoną

na miejscu oliwę. Niektóre okoliczne winnice zainwestowały jeszcze w hodowlę owiec, aby móc produkować inną lokalną specjalność – ser pecorino.

MIASTO WYSOKICH WIEŻ

Mormoraia jest fascynująca, bo leży na przedmieściu San Gimignano, świetnie zachowanego średniowiecznego miasta, które słynie z wysokich na 50 metrów wież obserwacyjnych. Każda zamożna kupiecka rodzina, budując w centrum miasteczka willę, wystawiała obok ogromną wieżę, by wyglądać przyjazdu innych kupców lub dostawców. W pewnym momencie były w Gimignano aż 72 takie budowle, choć miasteczko jest wielkości Sławna. Miasto właściwie jest jedną wielką starówką, dlatego trudno jest się poruszać po nim samochodem i lepiej obejść je na piechotę.

Polaków można w tych okolicach spotkać często. Dla wielu z nas pierwsze skojarzenie z hasłem „włoskie wino" to właśnie marka Chianti. Z tego regionu bowiem pochodziły pierwsze dobre wina, jakie pojawiły się na naszym rynku na początku lat 90. XX wieku. I chyba dlatego tak mocno utrwaliły się w polskiej świadomości i ta nazwa, i ten cel turystycznych podróży.

ILE TO KOSZTUJE

W region Chianti łatwo dotrzeć. Najlepiej samolotem z Gdańska albo Warszawy polecieć do Pizy albo Bolonii. Jeśli wyjazd zaplanujemy z dużym wyprzedzeniem, możemy liczyć na bilet nawet za 200 złotych w obie strony. Lot zajmuje około dwóch godzin. Na miejscu warto wypożyczyć – zarezerwowany wcześniej – mały samochód (np. fiata 500; dla dwóch osób jest w sam raz), co oznacza wydatek około 30-40 euro dziennie plus oczywiście koszt paliwa. Nieco więcej kosztuje wynajęcie pokoju albo apartamentu. Ale korzystając z serwisu Boocking.com, można znaleźć wygodne miejsce za około 100 euro za dobę. Jak by nie liczyć, zawsze wyjdzie taniej niż oferta kupiona poprzez biuro turystyczne.

TOSKANIA W TYDZIEŃ

Zdaniem państwa Ostrowskich, na pierwsze zwiedzanie Toskanii wystarczy tydzień. Co trzeba na pewno zobaczyć? Choćby leżącą w sercu regionu Florencję. Miasto kojarzone z Krakowem, bardzo do niego podobne architektonicznie. A tam w jednym z kościołów warto odwiedzić groby Michała Anioła i Galileusza. Warto również zajrzeć do Sienny znanej z wielkiego rynku, na którym odbywają słynne gonitwy konne.

Ale najważniejsze dla kogoś, kto interesuje się winem, są małe miasteczka albo wsie „pomiędzy". Choćby kilka tych, które mają w nazwie słowo Chianti. W każdym są winnice przygotowane na przyjęcie ciekawskich. Zawsze można spróbować wina, coś zjeść, posłuchać opowieści. Mieszkańcy są bardzo życzliwi i serdeczni. Co ciekawe, jeśli nie znamy włoskiego, łatwiej jest się porozumieć po niemiecku niż po angielsku. To zapewne pozostałość po czasach, kiedy Włosi z biedniejszych regionów kraju – jak obecnie my, Polacy – jeździli za pracą do Niemiec.

Mimo poruszania się samochodem można śmiało degustować wina, bo włoskie przepisy drogowe są bardziej wyrozumiałe od naszych. Wykorzystują to wszyscy; do obiadu Włosi we dwójkę wypijają na przykład karafkę i jadą dalej. Miejscowi jeżdżą bardzo ostrożnie. Zresztą trudno inaczej, bo drogi są tu wąskie i kręte.

PIESZCZOTY DLA PODNIEBIENIA

Odrębne źródło przyjemności to oczywiście miejscowa kuchnia. W regionie Chianti największym rarytasem są flaki, robione dokładnie tak samo jak polskie, z tą różnicą, że Włosi dodają do nich pomidory. Podawane są niezwykle wytwornie. My jemy je jako zupę, a tam one są odcedzone, przez to gęstsze i na wierzchu posypane startym serem pecorino. W kartach dań potrawa ta występuje jako „trippa".

Dla Polaka może być niezrozumiałe to, w jaki sposób Włosi jadają śniadania. Są one pełne rzeczy słodkich i omletów podawanych na zimno, prawie jak pieczywo. Ale przychodzi wieczór i zaczyna się rozpusta. Różne odmiany risotto i makaronów, sery, drób, owoce morza. I oczywiście – wino.

CENY WIN

Jak wspomnieliśmy, w winnicach wszyscy są przygotowani na przyjazd turystów. Przynajmniej jedna osoba jest zawsze do ich dyspozycji. Każda winnica ma swoją część handlową. Można tam kupić

trunki hurtowo. Wina stołowe kosztują około 5 euro za litr. Natomiast ceny szlachetniejszych zaczynają się od 10 euro, przy czym za markowe, jak choćby Barolo (nazywane winem królów i królem win) trzeba zapłacić co najmniej 20 euro. Podobnie jak za Brunello di montalcino, pochodzące z południowego Chianti.

Kiedy odwiedza się po kilka winnic dziennie, naturalna jest pokusa, by z każdej coś przywieźć do domu na pamiątkę miłych wrażeń. W Unii Europejskiej nie ma co prawda limitów ani ceł, ale jeśli podróżujemy samolotem, skutecznym ograniczeniem zbierackich zapędów są limity wagowe na bagaż. Można niestety tyle dopłacić za nadmiarowe kilogramy, że wino przywiezione z Włoch wychodzi dwa razy drożej niż to samo kupione w Polsce. Tak więc najlepiej notować sobie pilnie marki, odmiany, nazwy i szukać ich w Polsce, bo można już u nas znaleźć większość win z całej Europy.

WŁASNE SZLAKI

– Miłość do wina zaszczepiła we mnie żona. Intensywne podróże rozpocząłem w momencie, gdy w Polsce pojawiła się możliwość podróżowania tanimi liniami lotniczymi. I to się niestety nakręca – śmieje się pan Piotr. – Miniony rok na przykład zacząłem od Izraela, potem był Zachodni Brzeg i Palestyna. Później odwiedziłem Kornwalię. Jeszcze później pojechałem do Włoch i zwiedziłem winnice liguryjskie i niejako przy okazji – prowansalskie, bo przecież blisko do nich z północnej Italii. No i wspomniana Toskania. Na finał Hiszpania. To wymaga czasu, pochłania również pieniądze, ale to sposób zwiedzania świata, jaki mi najbardziej odpowiada. Poznaje się miejsca, ludzi, historię. No i na bieżąco trzeba się dokształcać z wielu dziedzin.

Jak się okazuje, enoturystykę można uprawiać także w Polsce. W okolicach Zielonej Góry, w Cigacicach, działa z powodzeniem Stara Winna Góra, którą prowadzi rodzina Krojcigów. Kraków to z kolei Srebrna Góra przy klasztorze Kamedułów (jedyna winnica, która ulokowana jest w mieście). Nawet w naszym Zachodniopomorskiem (w Baniach, nieco na zachód od Pyrzyc) powstała 14-hektarowa winnica Turnau, założona przez Grzegorza Turnaua i jego kuzynów ze Szczecina. Jeszcze nie sprzedają wina na masową skalę, ale wypuścili już pierwsze butelki.

A GDYBY TAK SAMEMU…

O tym, by zająć się wyrabianiem wina myśli wielu. A niewielu na to stać. Nie opłaca się obsadzić sadzonkami areału mniejszego niż hektar, ale najlepiej zaczynać od trzech hektarów. Właściciele małych winnic (a jest ich w Polsce już 500) wiedzą, że przy takiej powierzchni upraw wino da się sprzedać niejako na miejscu, jako ciekawostkę. Kto jednak chciałby działać w większej skali i sprzedawać w sklepach, musiałby hodować winorośl na powierzchni 15-20 hektarów, ze świadomością, że na pierwszy obfity zbiór musiałby zaczekać od 5 do 7 lat.

– Gdyby to nie miało ekonomicznego sensu, to ci, którzy się porywają na takie wyzwanie, nie dostawaliby na swoje inwestycje dotacji unijnych i nie pozyskiwaliby niemieckich – zazwyczaj – inwestorów – mówi Piotr Ostrowski. – Odmiany, które sadzimy w Polsce, są szczepione na korzeniu amerykańskim, wytrzymałym na mszyce, grzybice, choroby i na niższą temperaturę. Robimy naprawdę dobre wina białe, które praktycznie niczym nie różnią się od tych z winnic niemieckich. Gdybym miał otwierać winnicę, co nie ukrywam jest moim marzeniem, to z pewnością zamówiłbym sadzonki z Niemiec. To jednak tylko marzenie, bo to taki rodzaj biznesu, w którym nakłady zwracają się dopiero po kilkunastu latach od startu. Ale to jednocześnie fascynująca dziedzina wiedzy. Dlatego jestem pewny, że jako enoturysta jestem na początku drogi – śmieje się nasz rozmówca. – Najważniejsze wyprawy na pewno jeszcze przede mną. ■

MIĘDZYNARODOWY ZLOT MORSÓW
MIELNO

13-15.02.2015

XII Międzynarodowy Zlot Morsów

15 lutego 2015 roku GUINNESS WORLD RECORDS™ wraca do Mielna!

GUINNESS WORLD RECORDS™

OFFICIAL ATTEMPT

Largest Polar Bear Dip (15.02.2015)

BIURO MIĘDZYNARODOWEGO ZLOTU MORSÓW

Mielno, ul. Lechitów 26
tel. 94 318 99 55
biuro@zlotmorsow.mielno.pl
www.zlotmorsow.mielno.pl
www.facebook.com/ZlotMorsowMielno

TOSCANA
PRAWDZIWIE WŁOSKIE SMAKI

AUTOR: ANNA MAKOCHONIK / FOTO: WOJCIECH GRELA

Toscanę od innych koszalińskich pizzerii różni właściwie wszystko. Jest jedyną, o której można z czystym sumieniem powiedzieć, że ma prawdziwie „włoski klimat". Nie tylko z wyglądu przypomina włoskie knajpki. Znajdziemy tu też włoską gościnność, pasję i oczywiście pyszne jedzenie. Właściciele prowadzą Toscanę rodzinnie, a przede wszystkim z sercem. Kochają Włochy, lubią ludzi. Z wzajemnością.

Toscana mieści się w centrum Koszalina, na piętrze Pasażu Millenium. W ciszy, z daleka od szumu ulicy. W ciepłe dni, przy stolikach przed lokalem, można zatrzymać się na chwilę i przenieść myślami do słonecznej Italii. Widok na mały kościółek na tle zachodzącego słońca i unoszący się w powietrzu zapach świeżej kawy z sąsiedniej kafeterii tworzy ten włoski klimat. Przez cały rok znajdziemy go w przytulnym wnętrzu Toscany. W progu nie powita nas zapach frytury, ale włoskich przypraw. Pomieszczenie jest niewielkie, ale jasne, urządzone w stylu prowansalskim, pełne charakterystycznych dekoracji – butelek po winie, lampionów, kwiatów, świec. Mieści jedynie kilka stolików, ale i w tym Toscana podobna jest do swoich włoskich pierwowzorów.

– Wielokrotnie byliśmy we Włoszech, w tym roku też wybraliśmy się w kulinarną podróż i bywaliśmy właśnie w takich małych lokalach, gdzie ludzie siedząc przy stolikach, niemal stykają się plecami. To ich integruje, skłania do rozmów – mówią Lukrecja i Maciej Buczkowie, właściciele pizzerii. – Chcieliśmy odtworzyć ten klimat u nas, bo największą przyjemność sprawia nam kontakt z ludźmi.

Z KORPORACJI DO RESTAURACJI

Restauracja działa od ponad roku. Po latach pracy w korporacji właściciele postanowili odetchnąć, zwolnić zawrotne tempo ówczesnego życia na spokojniejsze. Robić to, co sprawia im przyjemność.

– Kiedy składaliśmy wypowiedzenia, rodzina i przyjaciele pukali się w czoło: rezygnowaliśmy przecież z dobrze płatnych posad – opowiada Maciej Buczek. – A my czuliśmy, że życie przelatuje nam przez palce. W pracy spędzaliśmy po kilkanaście godzin, w ciągłym stresie i napięciu. W końcu powiedzieliśmy „basta"! Znaleźliśmy swoje miejsce, nabraliśmy energii do życia i teraz do domu wracamy z uśmiechem na twarzy, nawet po wielu godzinach pracy. Toscana to nasze małe, przytulne spełnione marzenie.

Restaurację państwo Buczkowie prowadzą rodzinnie. Pomaga im

syn, Nestor. Zazwyczaj gotuje Maciej, Lukrecja wymyśla receptury i dba o wnętrze, choć ten podział obowiązków nie jest ścisły. Lokal jest czynny od południa do godziny 20, nieczynny w poniedziałki – w ramach zwolnienia tempa. Kiedyś w restauracji pracowali do późnych godzin kosztem prywatnego życia, teraz przyjęli filozofię slow food i slow life. Bez pośpiechu. Wszystko w restauracji jest dziełem ich rąk i wyobraźni, dbałości o detale, drobnostki, szczegóły. Klienci to widzą i doceniają. – To niezwykle przyjemne, gdy zauważają nową świeczkę na stole – cieszy się Lukrecja Buczek.

INNA, ZNACZY LEPSZA

W Toscanie nie znajdziemy: frytek, przesmażanego wielokrotnie oleju, posiekanych rano i czekających na klientów przywiędłych produktów, przypraw i sosów z proszku, półproduktów, polepszaczy, sześćdziesięciu rodzajów pizzy wielkości koła od wozu ani promocji. Żadnych półśrodków, drogi na skróty. Na dania trzeba poczekać około pół godziny, ale warto, bo wszystkie robione są na bieżąco, ze świeżo przygotowywanych składników. W roli „czasoumilaczy" występują gry planszowe, gazety, książki kulinarne albo... sami właściciele.

– Chcemy odzwyczaić ludzi od traktowania pizzy jak fast foodu, a pizzerii jak jadłodajni – podkreśla Lukrecja Buczek. – Stawiamy na jakość. We wszystkim. Zakupy robimy codziennie, u najlepszych dostawców, cały czas szukamy nowych. To trudniejsza droga prowadzenia biznesu, ale inną nie pójdziemy. Zdajemy sobie sprawę, że klienci są przyzwyczajeni do innych standardów w lokalnych pizzeriach, ale nasza konsekwencja się opłaca. Ci, którzy raz u nas zjedzą, wracają.

Karta dań nie jest długa, choć oferuje bardzo różne smaki, także dla wegetarian. Do wyboru są pizze o standardowych składach albo w stricte włoskim stylu, wszystkie w rozmiarze 30 cm. Na spodzie pszennym lub z pełnego przemiału dla osób dbających o linię i zdrowie, zawsze odpowiednio cienkim. Znajdziemy tu m.in. pizzę z grzybami, serem pleśniowym i orzechami, rukolą, ricottą i pomidorkami koktajlowymi albo ze świeżą bazylią i mozarellą w plastrach. Poza tym pasty z ręcznie robionego makaronu, sałatki podawane z pieczywem własnego wyrobu i specjalność Toscany – włoski burger z wołowiny, suszonych pomidorów i mozarelli.

Menu wciąż się zmienia. Pojawiają się w nim dania dnia, zazwyczaj sezonowe, np. krem z pomidorów z gruszką, koktajl z arbuza, chłodniki, w piątki i soboty – mule (świeżo łowione!). W planie już są nowe pizze, np. ze szpinakiem. Właścicielom zdarza się ugotować coś na specjalne życzenie, choćby dla osób na diecie. Teraz, na rozgrzanie warto napić się dobrej herbaty z miodem leśnym z dobrej pasieki. Wśród napojów są również lemoniady i naturalne soki, ale można też przynieść... własne wino i wypożyczyć kieliszek. – We Włoszech to powszechna praktyka – śmieje się Maciej Buczek. – U nas wciąż rzadko spotykana.

MAŁA TOSKANIA

Nowe smaki państwo Buczkowie przywożą ze swoich podróży. Szukają ich na własną rękę. Bywa, że przepisami dzielą się z nimi zaprzyjaźnieni włoscy kucharze. Włochy, jak mówią, odwzajemniają ich miłość i ciągle dostarczają nowych kulinarnych – i nie tylko – inspiracji. Menu Toscany rzeczywiście odzwierciedla włoską filozofię gotowania: prosto, ale na wysokim poziomie, z najlepszych składników – tej zasady trzymają się właściciele, wychodząc z założenia, że jakość klienci cenią najbardziej. Rzesza tych stałych jest już całkiem spora.

– Przychodzą do nas trochę jak do domu, bo wiedzą, że podamy im to, co sami chętnie byśmy zjedli – mówi Lukrecja Buczek. – Dużo z nimi rozmawiamy, bywa że wymieniamy się uwagami kulinarnymi. Właśnie o taką przyjazną atmosferę nam chodziło. Chcemy, by naszym gościom było z nami po prostu dobrze. U nas może być tylko... zbyt fajnie. ■

ul. Domina 5/4 (Pasaż Millenium)
tel: 94 30 70 307, mbk.technology@gmail.com, www.toscana-ristorante.pl, facebook/toscana.ristorante.koszalin

DO OSIEK WRACAJĄ SPOTKANIA ARTYSTÓW

AUTOR: ANDRZEJ MIELCAREK

Dworek w Osiekach podźwignięty z ruiny w początkach lat 90. XX w. przez państwa Grażynę i Jerzego Jasińskich, dwie dekady wcześniej był ważnym miejscem spotkań polskiej awangardy artystycznej. Słynne plenery osieckie zaowocowały m.in. pracami, które oglądać można w koszalińskim muzeum, ale także w opracowaniach z dziedziny historii sztuki. Do tej tradycji nawiązują nowi gospodarze dworku, którzy w styczniu br. zaprosili do siebie grupę malarzy, poetów i muzyków.

Nowi gospodarze Osiek to od pięciu lat córka państwa Jasińskich Anna i jej mąż – Paweł Chodkiewicz. Pani Anna ukończyła Liceum Plastyczne w Koszalinie, później – tak jak i mąż – studiowała religioznawstwo na Wydziale Filozoficznym Uniwersytetu Jagiellońskiego. Pan Paweł wyjaśnia: – Pomysł na wznowienie plenerów pojawił się około trzech lata temu. Chcieliśmy zorganizować wydarzenie artystyczne w całości sfinansowane ze środków własnych, bez konieczności zwracania się do sponsorów i ustępstw z tym związanych. Uzupełnieniem tej idei była chęć odwołania się do tradycji prywatnego mecenatu i udowodnienie, iż sztuka wysoka jest w stanie rozwijać się bez pieniędzy publicznych.

Jak podkreślają organizatorzy, rzeczą arcyważną była dla nich interdyscyplinarność pleneru. – Udało nam się zrealizować ten zamysł przez zaproszenie zarówno malarzy, poetów jak i muzyków. –Plenerowi nadaliśmy roboczą nazwę „Osieckich spotkań artystycznych", bo od początku wiedzieliśmy, że zależy nam na pewnym rodzaju twórczego fermentu pojawiającego się wtedy, kiedy dobrze czują się ze sobą przedstawiciele różnych dziedzin sztuki – mówi Paweł Chodkiewicz.

Klucz doboru gości oparty był na doświadczeniu i przyjaźniach Anny Czyżykiewicz, która wzięła na siebie funkcję komisarza pleneru. – Kolejne plenery odbędą się z całą pewnością. Mamy już mnóstwo pomysłów na nie i jesteśmy przekonani, że formuła kolejnych plenerów będzie jeszcze ciekawsza.

Dworek Osiecki jest na co dzień rodzajem pensjonatu. To doskonałe miejsce na spotkania biznesowe, szkolenia, rodzinne uroczystości. Bezcennym kapitałem jaki przekazali swoim następcom państwo Jasińscy, obecnie już emeryci, jest z pewnością przywiązanie do tego miejsca wielu stałych gości. – Stałość uczuć i związany z nią regularny powrót gości to jedna z największych satysfakcji w naszym zawodzie. Udało się nam zająć pewną niszę w rynku turystycznym, oferując możliwość spędzenia wakacji z psem. Wielu właścicieli czworonogów to docenia, wracając do nas od kilku lat (już przyjmujemy pierwsze rezerwacje na wakacje). Sami też jesteśmy właścicielami trzech psów – berneńczyka i dwóch samojedów, stąd obecność osób chcących spędzić swój urlop z własnymi psiakami jest dla nas powodem do radości. Co więcej – cały przychód z pobytu psów w Dworku Osieckim przekazujemy co roku na wyjątkowe miejsce – Schronisko w Korabiewicach (www.schronisko.info.pl), prowadzone przez Fundację Viva – kwituje Paweł Chodkiewicz. ■

PRESTIŻOWA SONDA
JAK TO SIĘ ZACZĘŁO?

W dziejach ludzkości zjawisko to powtórzyło się już w miliardach wariantów. Można by więc powiedzieć, że jest czymś banalnym. Ale czy z takim stwierdzeniem zgodziłby się ktokolwiek, kogo ono dotyczy? Ileż mu zawdzięcza sztuka i literatura! Za opis mechanizmu miłości zabrała się współczesna nauka, sprowadzając ją do chemii, gry hormonów i walki genów. Pewnie można i tak na to spojrzeć. Jednak zawsze pozostanie jakiś pierwiastek nieuchwytny i jakaś tajemnica. Bo czy rzeczywiście da się racjonalnie wytłumaczyć fakt, że dwoje obcych sobie ludzi nagle odkrywa, iż są sobie najbliżsi? Tak jak w siedmiu przedstawionych poniżej historiach, które Państwu prezentujemy.

PODRYW NA KING KONGA

Opis przebiegu pierwszego spotkania, do którego zresztą często powracają, u obojga jest ten sam. Rok 1995, impreza u znajomych, nie przy herbacie. Rozmowy o kulturze i sztuce. Nad ranem spacer, czyli tzw. „odprowadzka". Agnieszka, wówczas aktorka BTD, mieszka w bloku dla aktorów przy ul. Lechickiej. Przed domem Bartek składa propozycję: poranna jajecznica. Negocjacje trwają półtorej godziny, Agnieszka nie jest głodna. Ku zdumieniu Bartka, świetnego kucharza. Bartek nie wspomina, że w czasie imprezy przedstawił się jako akustyk. – Nie miałam wtedy telewizora, nie byłam na bieżąco i nie wiedziałam, czym naprawdę się zajmuje (kabaret – przyp. red.). Był wtedy szczupłym blondynem na etapie intensywnego ćwiczenia na siłowni, w koszulce bez ramiączek, rzeczywiście przypominał akustyka. Uwierzyłam mu.

Po dwóch dniach Bartek postanawia poderwać Agnieszkę na King Konga. Dosłownie.

– Mieszkała na parterze, w okolicy „o zagrożonym pobycie nocnym", w oknach były kraty – opowiada. Wlazłem na to okno, zawisnąłem na nim, nawoływałem ją jak King Kong. Sąsiadka wezwała policję, a Aga w żaden sposób nie była w stanie przekonać funkcjonariuszy, że to podryw, bo tarzała się ze śmiechu. Policjanci na szczęście mnie znali. Cóż, zadziałał atawizm, została moją Jessicą Lange.

– Tak, można powiedzieć, że poczułam się zniewolona – śmieje się Agnieszka. – Dopełnił tym samym wrażenia, jakie zrobił wcześniej. Przyciąganie i fascynacja nastąpiła od początku. W pierwszym roku mojego pobytu w Koszalinie był osobą, która zrobiła na mnie gigantyczne wrażenie. Wciąż ujmuje mnie niezwykła inteligencja Bartka, jego poczucie humoru. Te dwie cechy w sprzężeniu zwrotnym robią piorunujące wrażenie na kobietach.

– Jest stuprocentową kobietą, urodzoną 8 marca – mówi o Agnieszce Bartek. – Piękna, inteligentna. Jest wspaniałym przyjacielem, nie znosi plotek. Trzyma moją niesforną duszę w ryzach, inaczej wszystko by się posypało.

Oboje o silnej osobowości nie tylko żyją ze sobą, ale też pracują. Łatwo nie jest, temperatura raczej włoskiego związku, ale fundamenty są silne.

Bartek: – Jesteśmy nienowocześni, nie zdradzamy się. Mamy burze, słynne są nasze kłótnie na wesoło. Nasi przyjaciele widząc nas w akcji, zasiadają w fotelach jak na widowni jak w teatrze, zwłaszcza, że Agnieszka jest aktorką, ja komikiem.

Agnieszka: – Nauczyliśmy się być ze sobą i w pracy, i w domu, niemal cały czas. Wypracowaliśmy mechanizmy, które nam to umożliwiają. Tworzymy drużynę, jesteśmy wobec siebie lojalni i szczerzy. W początkach naszej znajomości umierał mój Tato. Spędzałam całe tygodnie w Bolesławcu przy jego łóżku. Wtedy Bartek zrobił dla mnie super imprezę, przyjechali przyjaciele z innych miast, to było wzruszające. Jesteśmy mocno ze sobą związani. Ufamy sobie. Wiem, że kiedy obejrzę się za siebie, będzie stał za mną i nawzajem.

Owocem miłości Agnieszki i Bartka jest czteroletnia Radika. – Odziedziczyła wszystkie patogeny po ojcu – mówi Bartek. – Nie wiedziałem, że zakocham się we własnych wadach. Aga jest świetną matką, jej, moją. I szefem w pracy.

NIE DAŁEM SIĘ PRZEPĘDZIĆ

Państwo Anna i Robert Grabowscy poznali się w czasach, gdy o Walentynkach jeszcze nikt nie słyszał. – To był 1985 rok, końcówka podstawówki wspomina Robert Grabowski. – Do naszego poznania o mało by nie doszło. Ja wybrałem Pierwsze Liceum Ogólnokształcące, a Ania Drugie. W ostatnim momencie, sam nie wiem dlaczego, przeniosłem moje podanie i we wrześniu spotkaliśmy się w klasie biologiczno-chemicznej w Bronku. Starałem się być sumiennym uczniem, ale w szkole było zdecydowanie więcej dziewczyn niż chłopaków i to mi przeszkadzało w nauce. W tych czasach nie było lokali dla młodzieży, więc po lekcjach łaziło się godzinami po mieście albo szło paczką do czyjegoś domu. Tak minęły nam dwa pierwsze lata, a w trzeciej klasie Ania przeprowadziła się z rodzicami na „Przylesie" i zostaliśmy sąsiadami. Wtedy się nią bliżej zainteresowałem.

Początki nie były łatwe. – Może miała kogoś innego na oku? zastanawia się Robert Grabowski, obecnie rzecznik prasowy prezydenta Koszalina. – Nigdy mi tego nie powiedziała, ale poddawała mnie różnym próbom, które dzielnie znosiłem. Jednym słowem: nie dałem się przepędzić i w trzeciej klasie liceum zostaliśmy parą. Potem była wspólna studniówka, wspólne przygotowania do matury i wyjazd do Poznania. Ponieważ rozstanie absolutnie nie wchodziło w grę, wybraliśmy inne kierunki, ale tę samą uczelnię i zamieszkaliśmy razem.

Obrączki Robert Grabowski kupił za swoje pierwsze stypendium. – Szybko, nawet jak na ówczesne standardy, ale chcieliśmy oboje być dorośli i niezależni. Nie było nam wygodnie waletować w akademiku, więc po dwóch latach wzięliśmy ślub i dostaliśmy – luksus w owych czasach – pokój małżeński!

Nie mieli żadnych wątpliwości, żeby wrócić do Koszalina. Nie wyobrażali sobie życia gdzie indziej. Tu urodziły się ich dzieci – Czarek, a po dwóch latach – Agnieszka.

– Jesteśmy 23 lata po ślubie, dzieci są prawie dorosłe, a my mamy teraz czas dla siebie. Nie obchodzimy jakoś szczególnie Walentynek, ale wiemy, że uczucia trzeba pielęgnować. Dlatego od kilku lat w rocznicę naszego ślubu wyjeżdżamy na romantyczny weekend. Wakacje też spędzamy we dwoje i to jest czas tylko dla nas!

DROHOBYCZ, KOSZALIN, 70 WSPÓLNYCH LAT

Początki były bardzo romantyczne, mimo bardzo nieromantycznych czasów wojny. Maj 1943 roku, Drohobycz (dawne województwo lwowskie). Grupa panienek, wśród nich pani Anna, idzie na nabożeństwo majowe do miejscowego kościoła. Zastępuje im drogę przystojny chłopak. Wysoki, szczupły, wyprostowany jak struna. Starannie przy tym ubrany, w wyglansowanych na błysk eleganckich oficerkach. Przedstawia się paniom, ale patrzy tylko na Annę (potem okaże się, że obserwował ją od dawna). Kolejne spotkania, coraz większe wzajemne zauroczenie. – Nieźle mną zakręcił – wspomina pani Anna. – Kiedyś przechodziliśmy obok urzędu, był styczeń 1945. Zaprowadził mnie do urzędniczki. Była to Gruzinka. Ja znałam i rosyjski, i ukraiński, ale ta urzędniczka mówiła wyłącznie po gruzińsku. Mówi więc coś do nas, uśmiecha się, podsuwa papier do podpisania. On podpisał, to i ja podpisałam, ale nie wiedziałam co. Wyszliśmy, a Zbyszek do mnie: „No, zaczekaj, niech cię pocałuję. Przecież teraz jesteś moją żoną". Wtedy dopiero dotarło do mnie, co się przed chwilą stało. Ale oczywiście byłam szczęśliwa!

Radości nie okazała za to mama pani Anny. Mało – wypędziła córkę z domu. Bo co to za ślub? Bez świadków nawet, bez tradycyjnego poznawania się rodzin? A być może myślała jeszcze o czymś innym? Zwyczajowo, jeśli w domu są panny, powinny – według ówczesnego konwenansu – wychodzić za mąż w kolejności wyznaczonej wiekiem, a pani Anna miała przecież starszą niezamężną siostrę. – Mama urazy długo nie chowała. Po dwóch tygodniach odwiedziła mnie w domu męża i znowu było normalnie – wspomina pani Anna Grońska.

W kwietniu 1945 roku odbył się ślub kościelny, który potwierdził nieco szaleńczo zawarty trzy miesiące wcześniej cywilny ślub dwudziestolatków.

Młodzi niedługo już pomieszkali w pięknym Drohobyczu. Z obawy przed wywózką na Syberię, po aresztowaniu przez Sowietów ojca, w 1946 roku rodzina ruszyła na zachód. Osiadła w Koszalinie. Pan Zbigniew podjął pracę w sądownictwie, którą po 40 latach zakończył jako kierownik administracyjny Sądu Wojewódzkiego (był to jego jedyny zakład pracy). Pani Anna pracowała zaś w handlu; była m.in. instruktorką zawodu. Jubilaci wychowali troje dzieci: Zdzisława, Tadeusza i Renatę. Doczekali się czworga wnucząt (są to Małgorzata, Robert, Adrianna i Joanna) oraz czworga prawnuków (Igor, Iga, Martyna i Jagoda).

Jaki jest przepis na udane małżeństwo? Podają go zgodnie: dbać o siebie nawzajem, szanować się, dużo rozmawiać, dzieląc się wszystkim co dobre i złe. A przede wszystkim – kochać się, wiedząc że miłość – jak człowiek – dojrzewa i z czasem się zmienia, a zdolna jest wypełnić całe życie.

KTO WYSŁAŁ PIERWSZEGO ESEMESA?

Pani Joanna Klimowicz, żona burmistrza Darłowa, wspomina, że nie była to miłość od pierwszego wejrzenia: - Znaliśmy się dwa lata, ale służbowo. Pracowałam wtedy w sławieńskiej redakcji „Dziennika Bałtyckiego" jako dziennikarka. Arek zaglądał do redakcji, zawsze miał dobry kontakt z dziennikarzami. Był wtedy radnym i dyrektorem ZOZ-u w Białogardzie. Byliśmy z sobą na Pan/Pani. Byłam przekonana, że facet 11 lat starszy ode mnie na pewno jest zajęty, ma rodzinę, dzieci. O tym, że to kawaler dowiedziałam się dopiero na parę miesięcy przed wyborami samorządowymi 2002 roku, kiedy czytałam jego życiorys jako kandydata na burmistrza Darłowa. Przyznaję, wtedy spojrzałam na niego inaczej. Na trzy tygodnie przed wyborami dostałam od Arka żartobliwego esemesa. Odpowiedziałam tym samym. Pomyślałam sobie: „poważny człowiek, na stanowisku, a przed wyborami żarty mu w głowie". Poszedł dalej. Zadzwonił. Odebrała moja przyjaciółka. Niezbyt chętnie przejęłam od niej komórkę. Stanęło na tym, że po wyborach umówimy się na kawę. Ale jakoś tak wyszło, że dalej pisaliśmy do siebie esemesy i umówiliśmy się na pierwszą randkę jeszcze przed wyborami. Pamiętał dokładnie, bo był to 2 listopada, Dzień Zaduszny. Do dziś spieramy się o to, kto komu pierwszy wysłał esemesa. Arek twardo utrzymuje, że to byłam ja. Ja nie szukałam wtedy nikogo. Byłam taką trochę feministką, zapracowaną, wolną i było mi z tym dobrze. Ale, wierzę, że istnieje przeznaczenie w miłości…

Potem nasza znajomość, już nie służbowa, rozwinęła się bardzo szybko. Ślub wzięliśmy po ośmiu miesiącach bycia razem, 28 czerwca 2003 roku. Cywilny na Zlocie Historycznych Pojazdów Wojskowych na darłowskiej „patelni" . Dlaczego tak? Śmieszna historia, bo zanim jeszcze wyznaczyliśmy datę ślubu, po mieście krążyły plotki, że planujemy pobrać się na zlocie właśnie. Skoro tak, to postanowiliśmy nie zawieść plotkarzy. Jechaliśmy więc do ślubu transporterem opancerzonym udostępnionym przez Mariana Laskowskiego, organizatora imprezy. Ślub był z wielkim hukiem i w tumanach kurzu, bo tego dnia panował straszny upał. Po ślubie kościelnym spod Kościoła Mariackiego w Darłowie odjechaliśmy dorożką.

W 2004 roku urodził się Aleksander, a sześć lat później Maksymilian. Kilka pierwszych lat naszego małżeństwa poświęciłam wyłącznie rodzinie, ona jest dla mnie priorytetem. Od dziewięciu lat pracuję charytatywnie na rzecz darłowskiego hospicjum. To sprawia mi satysfakcję, już jako nastolatka byłam społeczniczką, w tym się realizuję. Wróciłam do pracy zawodowej, ale już nie do dziennikarstwa.

W małżeństwie nie zawsze jest łatwo. Najbardziej wściekamy się na tych, których najbardziej kochamy. My jesteśmy typem „rodziny włoskiej" – jest dużo emocji. Ale nie mamy cichych dni. Zwykle przeprasza Arek. Ja nie umiem zmilczeć, trudno mi się „ugryźć w język" i nie jestem dyplomatką, zawsze mówię, to co myślę. Czy jest jakaś niezawodna recepta na udany związek? Trzeba akceptować nawzajem swoje wady i być sobą. Wielkim niebezpieczeństwem dla związku jest milczenie. Małżeństwo jest wspólnym życiem, wspólnym wyzwaniem i wspólną drogą. Drogą, która ma dać poczucie bezpieczeństwa nie tylko nam samym, ale przede wszystkim dzieciom.

O ile żona osobą pana Arkadiusz Klimowicza początkowo nie była specjalnie zainteresowana, on sam od razu zareagował na jej urodę: - Kiedy pierwszy raz zobaczyłem Asię w redakcji w Sławnie, przez głowę przeleciała mi myśl „O, jaka ładna dziewczyna. Szkoda, bo pewnie nie mam u niej szans." Pamiętam, że miała wtedy buty na bardzo wysokich obcasach i patrzyła na mnie z góry. Nie spodziewałem się, że sprawy tak się potoczą, iż wkrótce zostaniemy parą. Urzekła mnie w niej jej spontaniczność i pozytywna energia. Żona, choć jest nowoczesną młodą kobietą, jednocześnie bardzo ceni sobie tradycyjne wartości związane z domem, rodziną. I to łączyło nas od samego początku znajomości, bo ja również identyfikuję się z tymi wartościami.

KLUB KAWALERÓW I OŚWIADCZYNY NA JABŁONCE

Krzysztof Modliński wspomina: – Żonę poznałem na prywatce. Była koleżanką z klasy mojej pierwszej chłopięcej sympatii. Podobała się mojej ferajnie. Koledzy mówili „fajna ta blondynka". Fajna? To zobaczymy, kogo wybierze! Postarałem się, żeby zwróciła na mnie uwagę. I tak to się zaczęło…

„Chodzili ze sobą" – jak to się wtedy mówiło – pięć lat. – Z prawie roczną przerwą – zaznacza pan Krzysztof. – Wyjechałem poza Koszalin na zawodowy kurs mistrzowski. To była taka nasza próba. Różnie mogło być. Kłóciliśmy się i godziliśmy na zmianę. Kiedyś na mecz Bałtyku, w którym grałem, z Emilką przyszedł kolega i zapytał mnie na stronie: „Chodzisz z nią, czy nie, bo ja bardzo chętnie…" Akurat byliśmy na siebie pogniewani. Ale zadziała ferajna. Moi koledzy powiedzieli jej, że chcę się z nią spotkać. Ja usłyszałem od jej koleżanek, że chce ze mną porozmawiać. „Umówili" nas w parku i z daleka obserwowali. Musieli mieć niezły ubaw. Ale my się pogodziliśmy i zaczęliśmy się znowu spotykać. Rozumieliśmy się coraz lepiej. Aż kiedyś, kiedy siedzieliśmy na jabłonce w sadzie przy jej domu (było to przy ulicy Chopina; drzewo miało tak nisko gałęzie, ze można było na nich usiąść) zapytałem, czy zechce zostać moją żoną.

Pani Emilia wtedy była jeszcze uczennicą technikum budowlane-

go (jej przyszły mąż, z zawodu również budowlaniec, już pracował). Rodzina postawiła warunek: zgoda na ślub, ale dopiero po maturze. – Na ślub spóźniłem się 20 minut – śmieje się pan Krzysztof. – Jak powiedziałem taksówkarzowi, dokąd ma mnie zawieźć, powiedział „To ja cię przewiozę trochę po mieście, a ty jeszcze pomyśl, czy chcesz się żenić". Nie miałem wątpliwości.

Ożenił się jako pierwszy z paczki, musiał więc zrobić to, co przyrzekli sobie przyjaciele z Klubu Kawalerów z ulicy Hibnera (obecnie: Batalionów Chłopskich), czyli skoczyć z mostu do Dzierżęcinki (na wysokości dawnej papierni). Na szczęście nóg nie połamał, bo wtedy – jak wspomina – rzeczka była w tym miejscu dużo głębsza niż obecnie.

– Pierścionek zaręczynowy dostałam dopiero podczas podróży poślubnej – śmieje się pani Emilia. – Nie dlatego, że mąż był skąpy. Po prostu wtedy nie było łatwo kupić coś ze złota. Byliśmy akurat w Warszawie i trafiliśmy na kolejkę pod sklepem Jubilera. Stanęliśmy w ogonku i udało się. Byłam bardzo dumna.

– Skąpy nie byłem, bo to nie ja trzymałem u nas w rodzinie kasę – opowiada pan Krzysztof. – To się rozstrzygnęło dość szybko. Kiedyś, jeszcze w narzeczeństwie, wyszedłem z jej domu bez pieniędzy. Wróciłem pod okno, zawołałem i mówię, że potrzebuję dwa złote na autobus. Ona na to, że bilet kosztuje złoty pięćdziesiąt. I tyle mi rzuciła. Tym sposobem już na zawsze wiadomo, kto rządzi pieniędzmi. I w rodzinie, i w firmie. Ale dobrze mi z tym, muszę przyznać.

Od dawna pracują razem. Wraz z dwoma przyjaciółmi są współzałożycielami i współwłaścicielami działającej od ponad 20 lat firmy DEGA, która dzięki wysiłkowi i zaangażowaniu całej czwórki z mikro przedsiębiorstwa stała się znanym w całym kraju i za granicą producentem sałatek. Podkreślają, że do wszystkiego dochodzili własnym wysiłkiem. Stworzyli małżeństwo, o którym nie tylko bliscy znajomi mówią, że może być wzorem. Nawet przy krótkim kontakcie z nimi wyczuwa się, że to co ich kiedyś połączyło, jest nadal żywe. Pielęgnują to. Spontaniczny, obdarzony poczuciem humoru pan Krzysztof, którego wiele osób w Koszalinie kojarzy z powiedzonkiem „Jak krasć – to miliony, jak kochać – to księżniczki", dba o to, by pani

Emilia czuła się zawsze wyjątkowo. Lubi zaskoczyć żonę kwiatami przyniesionymi bez okazji albo jakimś drobiazgiem.

Pytani, co w ich związku było najważniejsze, co go cementowało przez 44 lata małżeństwa, wymieniają zgodnie (a rozmawiamy z każdym z nich z osobna): tolerancja, cierpliwość, wyrozumiałość, szacunek, zdolność wybaczania. Pani Emilia mówi: – Różnice zdań, czasami nawet kłótnie, nam się zdarzały. To naturalne i nieuniknione, może nawet potrzebne. W końcu jednak zawsze umieliśmy znaleźć wspólny mianownik. Ale do tego trzeba było chęci, umiejętności słuchania i rozmawiania. To smutne, że dzisiaj pierwszy drobny problem urasta do rangi kryzysu i związki się rozpadają.

KUSZENIE PAWEŁKIEM

W tym roku będą obchodzić 25-lecie małżeństwa. Zaczęło się w Teatrze Dramatycznym w Słupsku, w 1989 roku. Izabela, wtedy lat 21, pracowała w biurze obsługi widza przy orkiestrze kameralnej. Wojtek, kilka lat starszy, został przyjęty do teatru zaraz po ukończeniu szkoły aktorskiej. – Tak się złożyło, że pracowaliśmy w jednym budynku – opowiada Iza. – Mieliśmy wspólną koleżankę, skrzypaczkę, która za wszelką cenę chciała nas ze sobą poznać, czyli mówiąc wprost: wyswatać. Podejmowała różne próby, ale w tym czasie zdążyliśmy sami się poznać. Wojtek rozpoczynał pracę przed godziną 10 i codziennie przychodził do mnie z batonikiem Pawełek. I tak, przy Pawełku, sobie rozmawialiśmy i się zaczęło. – Moja wersja jest bardzo podobna – potwierdza Wojtek – choć moim zdaniem kuszenie Pawełkiem miało miejsce tylko raz. Cóż, mam słabość do słodyczy, a Iza była i jest zjawiskowa, piękna, o egzotycznej urodzie.

Iza pierwsze, estetyczne wrażenie opisuje nieco mniej entuzjastycznie: – Mój obecny mąż, a wówczas nawet jeszcze nie kolega, absolutnie nie był w moim typie. Wysoki, postawny, wydawało mi się, że powinnam mieć przy boku kogoś podobnej do mnie, drobniejszej, postury, ale stało się inaczej. Szybko okazał się super facetem, z pięknym głosem, którym nie tylko do mnie mówił, ale też śpiewał. Do dziś zdarza mu się, jak kiedyś, zagrać na gitarze „Piosenkę pasterską" ze słowami „Wiem, że gdy słyszę płacz zagubionego ptaka, to ty gdzieś w kącie łzy przelewasz...". I tak to trwa 25 lat.

Ślub Rogowskich nastąpił szybko, po 10 miesiącach znajomości. – Tzw. „chodzenie" nie trwało długo, mieszkaliśmy w jednym bloku i widzieliśmy się codziennie, i w pracy, i po pracy, więc okres poznawania był dość intensywny – opowiadają.

Uroczystość, choć w ekstrawaganckich jak na tamte czasy strojach, była skromna. Iza pochodzi z Wałbrzycha, Wojtek z Białego-

stoku, samo zaproszenie rodzin było wyzwaniem logistycznym Organizowali go sami, nie stać ich było na wynajęcie sali. – Mówiąc wprost, przez pierwsze trzy lata związku biedowaliśmy – mówi Wojtek. – Było bardzo ciężko, ale byliśmy młodzi, mieliśmy wspaniałe życie towarzyskie, to było prawdziwie romantyczne. Byliśmy bardzo szczęśliwi.

W Słupsku urodził się syn Rogowskich, Robert. Dwa lata później, już w Koszalinie – Kamila.

Pracują w jednym miejscu – Bałtyckim Teatrze Dramatycznym – ale na różnych piętrach. Wbrew pozorom nie widzą się non stop, a jedynym momentem, gdy są dłużej razem są wakacyjne wyjazdy. Twierdzą, że różni ich wszystko, zwłaszcza temperament, ale i pod tym względem się dopasowali. – Jestem typowym cholerykiem, Wojtek stoikiem. Uwielbiam ten jego spokój, daje mi się wywrzeszczeć. Gdyby był inny, nie przetrwalibyśmy tylu lat. Chyba jednak byliśmy sobie przeznaczeni. – Dokładnie tak - podsumowuje Wojtek. – Dokładnie.

WSPÓLNE BUDOWANIE CEMENTUJE ZWIĄZEK

- Znałam mojego przyszłego męża z widzenia. Studiowaliśmy na tej samej uczelni, w koszalińskiej WSI – opowiada pani Alicja Ossowska, która wraz z mężem, panem Zbigniewem, będzie w tym roku obchodzić 42. rocznicę ślubu. – Tak naprawdę poznaliśmy się na studenckim balu karnawałowym. A czy wiedziałam o nim coś wcześniej? Hmmm… Chyba głównie to, że podrywał moje koleżanki. Bardzo się wyróżniał, był chyba najwyższym studentem na uczelni. No i wszyscy wiedzieli, że ma najlepsze płyty – pożyczało się od niego Beatles'ów i Rolling Stones'ów.

– Takiej blondynki, jak Ala nie dało się po prostu nie zauważyć – wtóruje pan Zbigniew i potwierdza – Rzeczywiście nasza znajomość tak na serio zaczęła się na balu karnawałowym. Przetańczyliśmy wtedy razem całą noc.

– Potem była taka prawdziwa pierwsza randka – wspomina pani Alicja. – Poszliśmy do kina na „Kleopatrę". Od samego początku wiedziałam, że „to właśnie ten", chociaż… Był taki zabawny szczegół. Zbyszek grywał z innymi chłopakami w akademiku w karty i od syna naszego wykładowcy wygrał kurtkę. Była na niego trochę za krótka, ale nosił ją jak trofeum. Wyglądało to dość śmiesznie – szczupły, wysoki, w przykrótkiej kurtce. A wtedy, na tamtą randkę, przyszedł w takim pięknym płaszczu… Wtedy już wiedziałam, że to ON.

Państwo Ossowscy poznali się na pierwszym roku studiów. On studiował budowę maszyn, Ona budownictwo. Wiele godzin spędzili na wspólnej nauce, wspominają jak pan Zbigniew pomagał przyszłej żonie przygotować się do wyjątkowo trudnego egzaminu z matematyki. Pytani o zaręczyny nie potrafią jednak wskazać konkretnego momentu.

– W wakacje pojechałem do wujka do Anglii i pracowałem tam całe lato – opowiada pan Zbigniew. – Rodzina proponowała mi, żebym tam został, uczył się języka, poszedł do szkoły i tam pracował. W tamtych czasach (był rok 1972) to była naprawdę niezwykła możliwość. Postanowiłem jednak, że wrócę do Ali. I przywiozłem jej z tego Londynu materiał na ślubną sukienkę.

Od tamtej pory minęło ponad 40 lat. Państwo Ossowscy zdążyli przeprowadzić się pięć razy, doczekać dwojga dzieci i wnuczki. Czy mają jakąś magiczną receptę na długie, wspólne, szczęśliwe życie?

– Byliśmy po prostu cały czas czymś zajęci i wiele rzeczy robiliśmy wspólnie – mówi pani Alicja. – Całe życie budowaliśmy. To była nasza praca zawodowa, ale też w latach osiemdziesiątych budowaliśmy nasz pierwszy dom.

– To był trudny czas – dodaje pan Zbigniew. – Sami kupowaliśmy drewno w lesie, woziliśmy je do tartaku, przycinaliśmy deski, żeby zrobić podłogi i boazerię. Dzieci były małe, czasy niełatwe. Budowa trwała w takich warunkach kilka lat.

Dziś remonty i przeprowadzki uważa się za jedne z trudniejszych chwil, które sprawiają, że wiele związków chwieje się w posadach. Państwo Ossowscy twierdzą jednak, że wspólne budowanie (nomen omen) cementuje relację. – Może to jest jakaś recepta na uniknięcie poważnych kryzysów – zastanawia się pani Alicja. – Skupić się na wspólnym działaniu, robić wiele rzeczy razem. Mieliśmy też okazję, kiedy nasze dzieci były już dorosłe i wyjechały z Koszalina, pracować razem przez osiem lat w firmie Budagros, której prezesem jest mój mąż. Poza tym zawsze znajdowaliśmy czas na spotkania towarzyskie, wyjazdy na wczasy ze znajomymi i dziećmi. Bywaliśmy zmęczeni, ale przede wszystkim było wesoło i dużo się działo. I lubimy wspólnie gotować – każde z nas jest specjalistą od innych dań. Po prostu całe życie coś wspólnie tworzyliśmy. W takim klimacie nie ma miejsca na kryzysy, a nawet jeśli zdarzają się trudniejsze chwile, to nie są niszczące. ■

Gdzie jest Getynga?

„Extra Gottingam non est vita" – wyryli wiele lat temu na ścianie w restauracji ratuszowej dawno już wymarli studenci. Oznacza to, że „poza Getyngą nie ma życia". Ale raz, że nawet wtedy nie wszyscy się z tym zgadzali, a dwa – kto dziś wie, gdzie jest ta Cudowna Getynga?

Podobnie jak z miejscem, do którego nie sposób trafić, tak i z czasem wykonano podobny manewr. Huczne i radosne świętowanie Nowego Roku, karnawał i całe to obowiązkowe „weselmy się" zawsze wydawało się zbyt proste i przez to grubo podejrzane. Kto i dlaczego podzielił trwanie na czas siania i czas zbierania, karnawał i post, żałobę i gody? A miejsca na te lepsze i na te gorsze?

Chciał nie chciał, mamy kolejny nowy rok. I o ile możemy zaplanować sobie dzisiejszy wieczór (uwaga na tramwaje, by nie podzielić losu Michaiła Aleksandrowicza Berlioza), od biedy część następnego tygodnia, to pokażcie mi takich, którzy mogą zaplanować rok cały.

Dumni swą wiedzą studenci z Getyngi w proch się obrócili, Słońce Karpat Nicolae Ceausescu (albo jego sobowtór) został zastrzelony, Freddie Mercury nigdy nie zaśpiewa „We are The Champions...". Poumierali politycy, artyści, królowie. Nic pewnego na świecie. Odchodzą pokolenia, rodzą się nowe, przesypuje się piasek. Nie ma planów, są marzenia. Nie ma przyszłości, jest tylko ślepa, „dziejąca się" przeszłość, w której tkwimy, nie rozumiejąc jej absolutnie. Neofici w misteriach. Bo Getynga trwa chwilę.

W jednym ze swych esejów Ernesto Sabato wspomina Leonarda da Vinci, bawidamka, próżniaka, fechmistrza i w ogóle bananowego młodzieńca Renesansu. Inny świat w swoich zapiskach przedstawia sam Leonardo; pełno w tymże świecie samotności, poczucia odrębności i wręcz pogardy dla ludzi i spotkań towarzyskich. Podobnie było z filozofem Kierkegaardem, który zapisał, że po szampańskiej zabawie, na której „błyszczał" i wzbudzał powszechny zachwyt zebranych, poszedł wreszcie do domu. Tam odczuł nagle nieprzepartą chęć odebrania sobie życia. Myślę, że nie były to zwykłe fanaberie. Bo Getynga pulsuje.

Dlatego to nie ma co przeciwstawiać się czasowi i miejscom. Nie ma powodów dla których nie warto uznawać świąt i karnawału. Są one „nagrodą" po postach i skupieniu. Są połączeniem z czasem mitycznym, dawnym, kiedy Bóg się rodził, a Moc truchlała. Dzięki tym zabiegom i my się odradzamy, zaczynamy coś od nowa. Nie ma się więc co obrażać na czas leżenia i czas biegu. Nie chodzi o to, by coś zmieniać. Getyngi nie trzeba widzieć, wystarczy rozumieć, że jest.

Kilka lat temu w jednej z wiosek nad Drawą spotkałem się z dwoma obywatelami siedzącymi na ławce przed sklepem. Zaśmiewali się do rozpuku. Po nawiązaniu bliższej znajomości wyjaśnili mi, co też wprawiło ich w stan radości. Mieszkają oto gdzieś w Bieszczadach. Siedzieli właśnie pod śliwką czy tam przy śliwowicy, aż tu nagle z roweru zsiadł listonosz. Przyniósł telegram o treści: „wuj antek umarł, pogrzeb w piątek". Pojechali więc na drugi koniec Polski po drodze jeszcze w stosowny wieniec się zaopatrując.

Wchodzą ze smutnymi minami do obejścia wuja Antka i oczom nie wierzą: wuj siedzi sobie jak gdyby nigdy nic pod gruszką, rodzina z całej Polski obok biesiaduje w najlepsze, wieńce na kupie leżą pod drzewem. - Ha, ha – rzecze wuj Antek – Stęskniłem się za wami, ale wiem, że lenie jesteście śmierdzące. Jakbym tak nie umarł, to założę się, że wcale byście nie przyjechali. Prawda? No, siadajcie, zjedzcie coś, wypijcie – zaprosił do stołu i siedzieli tak wszyscy do niedzieli podobno. Teraz taki numer by nie przeszedł. Wszyscy mają mejle i internety, ale gdzie jest Getynga – a wiedział to wuj Antek – nie mają bladego pojęcia.

JACEK RUJNA

Polonista po Uniwersytecie im. Adama Mickiewicza w Poznaniu, dziennikarz, redaktor. Pracował m.in. w Wielkopolskiej Telewizji Kablowej, kierował uruchomieniem redakcji Telewizji Kablowej Koszalin MAX. Od lat na emigracji – z wyboru, nie konieczności. Mieszka w Irlandii. Regularnie publikuje w prasie polonijnej i krajowej.

PEUGEOT 208 – SPECJALNA OFERTA DLA SZKÓŁ JAZDY

AUTOR: ADAM RÓŻAŃSKI / FOTO: MARCIN TORBIŃSKI

Przetarg na dostawę dziewięciu nowych samochodów na potrzeby Zachodniopomorskiego Ośrodka Ruchu Drogowego w Koszalinie wygrała firma Mojsiuk Motor, dealer marki Peugeot. Tym samym wkrótce kandydaci na kierowców kategorii B praktyczną część egzaminu zdawać będą na peugeotach 208, a nie jak dotychczas – 207. W ślad za wygranym przetargiem dealer przygotował bardzo korzystną ofertę sprzedaży modelu 208 na użytek szkół jazdy.

Do przetargu ZORD-u stanęło ośmiu dealerów posiadających w ofercie małe samochody. Najwięcej punktów zdobył peugeot 208, który zastąpi dotychczas używane podczas egzaminów państwowych peugeoty z numerem 207. Nowe auta trafią do koszalińskiego Ośrodka już w marcu. Dostawca przystosuje je do wymogów stawianych samochodom egzaminacyjnym, a także zapewni ich czteroletni serwis w swojej Autoryzowanej Stacji Obsługi.

Ponieważ – co zrozumiałe - kursanci chcą się szkolić na autach, na których później będą zdawać egzamin, także ośrodki szkolenia kierowców są zainteresowane nowym modelem. Zresztą pierwsze samochody przystosowane do nauki jazdy już zostały zakupione w firmie Mojsiuk Motor i są do dyspozycji kursantów w Ośrodku Szkolenie Kierowców Mieczysława Żołnierka oraz Ośrodku Nauki Jazdy Albina Pawełczyka.

Dealer wyszedł naprzeciw potrzebom szkół jazdy i przygotował dla nich specjalną ofertę. - Zostały one potraktowane jako jedna grupa, tzw. flotowa. Dzięki temu udało się im zaproponować korzystne warunki zakupu aut – wyjaśnia Dariusz Kieliański, kierownik sprzedaży w firmie Mojsiuk Motor.

Podstawowa korzyść zaproponowana w ofercie skierowanej do członków Ogólnopolskiej Izby Gospodarczej Ośrodków Szkolenia Kierowców to aż 16-procentowy rabat. Tym sposobem samochód, którego katalogowa cena wynosi 52 200 zł, kupić można za 46 440 zł (netto – 37 756 zł). Można się spodziewać, że dzięki niej właściciele szkół jazdy nie będą po-

szukiwali aut używanych, bo zwyczajnie się im to nie opłaci. Dariusz Kieliański wyjaśnia: - Model ten jest produkowany od dwóch lat i dlatego mało samochodów jest jeszcze w obrocie wtórnym. Poza tym „trzyma" on cenę, bo został bardzo dobrze oceniony przez rynek. Trudno znaleźć używanego peugeota 208 za 30-35 tysięcy złotych. A jeśli wziąć pod uwagę dodatkowe korzyści dla członków OIGOSK, zakup używanej „208" jest po prostu nieopłacalny.

Te dodatkowe korzyści to przede wszystkim specjalne warunki serwisowania i zakupu części zamiennych. Poza tym peugeot 208 nie wymaga przeglądów co 20 tys. km, ale co 30 tys. km. To również wpływa na obniżkę kosztów eksploatacji.

Zamawiając samochód w MOJSIUK MOTOR można skorzystać z wielu możliwości promocyjnego sfinansowania zakupu pojazdu są to między innymi kredyty 50x50 (dwie raty po 50% wartości samochodu), 4x25(cztery raty po 25% wartości samochodu), 3x33 (trzy raty po 33% wartości samochodu). Do dyspozycji jest także leasing z obniżonym oprocentowaniem oraz promocyjne pakiety ubezpieczeniowe.

Peugeot 208 ma szereg zalet istotnych z punktu widzenia szkolenia kierowców. Jedną z nich jest tzw. ekonomizer, czyli wskaźnik podpowiadający, na jakim należy jechać biegu, żeby obroty silnika utrzymać na pożądanym poziomie, czyli między 1800 a 2600 obr./min. Jest to istotne przede wszystkim z tego względu, że od 1 stycznia br. jednym z kryteriów oceny umiejętności kandydata na kierowcę jest ekonomiczna jazda. Ekonomiczność jazdy polega zaś na tym, by silnik spalał jak najmniej paliwa, a więc emitował jak najmniej spalin. - W ekojeździe trzeba prowadzić auto tak, by ograniczyć zużycie paliwa – tłumaczy Roman Stencel, prezes stowarzyszenia OIGOSK .- Żeby jeździć ekonomicznie, zdający będą musieli zmieniać biegi, reagując na wskazania obrotomierza. Sprawdzana będzie także umiejętność hamowania silnikiem.

Warto podkreślić również względy bezpieczeństwa. Standardem w modelu 208 jest sześć poduszek powietrznych, światła do jazdy dziennej, a także nowoczesne systemy ABS, ESP i ASR. ABS to układ

zapobiegający blokowaniu kół podczas hamowania, a więc zjawiskom takim jak ściąganie samochodu w bok, wirowanie czy utrata kontroli nad kierowanym pojazdem. Z kolei ASR to inaczej system kontroli trakcji, którego głównym zadaniem jest niedopuszczenie do nadmiernego poślizgu kół podczas przyspieszania (objawiającego się tzw. buksowaniem). Pośrednio może wpływać również na polepszenie właściwości trakcyjnych pojazdu podczas ruchu w zakręcie. ESP zaś służy do zapewnienia bezpieczeństwa kierowcy oraz pasażerów podczas nagłego wymijania przeszkody na drodze, zapewnia bowiem stabilne prowadzenie samochodu dzięki rozpoznaniu zagrożenia utraty zadanego toru jazdy i obniżeniu mocy silnika oraz dodatkowemu wyhamowaniu poszczególnych kół.

Samochody wybrane przez ZORD wyposażone są również w duży, siedmiocalowy wyświetlacz, przypominający nieco tablet.

Korzystając z niego, można sterować np. radiem, komputerem, nawigacją. To duża wygoda, zwłaszcza dla młodszych użytkowników, obytych ze smartfonami i innymi urządzeniami elektronicznymi.

Ale kluczowym atutem jest zastosowany silnik, który nie wymaga dużych obrotów dla uzyskania dużego momentu obrotowego. Nie potrzeba więc mocno dodawać gazu, żeby auto jechało stabilnie. To w ocenie użytkowników była bolączka „207", która wykorzystywała silniki wysokoobrotowe, wymagające dynamicznej jazdy. Tu mamy do czynienia z silnikiem trzycylindrowym, niskoobrotowym, który zresztą można łatwo przystosować do napędzania gazem, co jest istotne dla niektórych prowadzących szkoły jazdy. Koszaliński dealer Peugeota co prawda nie oferuje przeróbek na gaz, ale jest w stanie wskazać sprawdzone zakłady, gdzie taką operację można przeprowadzić. Podobnie może zarekomendować warsztaty montujące osprzęt, czyli dodatkowe pedały dla instruktora, plafon informacyjny, dodatkowe lusterka oraz systemy rejestracyjne (filmy pozwalają przeanalizować z kursantem popełniane błędy podczas jazdy).

DANE TECHNICZNE: SILNIK 1199 CC BENZYNA, 82 KM
Pojemność skokowa (cm^3) – 1199
Moc maksymalna w kW (KM) przy obr./min – 60 (82)/5750
Emisja CO_2 w cyklu mieszanym (g/km) – 104
Maksymalna prędkość km/h – 175
Homologacja – osobowa
Norma emisji spalin – EURO 5
Paliwo – benzyna bezołowiowa
Skrzynia biegów – ręczna, pięciobiegowa
Rodzaj nadwozia - Hatchback

Szczegółowe informacje można uzyskać odwiedzając salon Peugeot w Starych Bielicach 128, a także drogą telefoniczną lub mejlową: Dariusz Kieliański, tel. 94 34 25 100, 600 550 324; e-mail: dariusz.kielianski@mojsiuk.pl ■

Mercedes-Benz Mojsiuk
PEUGEOT MOJSIUK MOTOR
HONDA Auto Mojsiuk KM
Mojsiuk Centrum Blacharsko-Lakiernicze

Grupa Mojsiuk - Firma Roku 2012
Nagroda gospodarcza przyznana przez Środkowopomorską Radę Naczelnej Organizacji Technicznej w związku z 45. edycją Koszalińskich Dni Techniki

OSIEDLE
CYPRYJSKIE

KUNCER
przedsiębiorstwo budowlane

Przedsiębiorstwo Budowlane Kuncer Sp. z o.o.
ul. Wąwozowa 15, 75-339 Koszalin
tel.: 94 34 34 567, fax: 94 34 34 498
www.kuncer.pl

KOMFORT

Niespotykany komfort w budownictwie wielorodzinnym. Stale świeże powietrze, pozbawione zapachów i zanieczyszczeń dzięki rekuperacji oraz wiele innowacyjnych rozwiązań, które sprawiają, że to dopiero drugi taki budynek w Polsce.

EKO

Nowoczesna koncepcja łącząca EKOlogię i EKOnomikę. Daje to mieszkańcom wymierne oszczędności, a przy tym jest przyjazna dla środowiska. Poza niższymi rachunkami każdego miesiąca zakup energooszczędnych mieszkań jest premiowany jednorazowym dofinansowaniem z NFOŚiGW.

KLIMAT

Osiedle inspirowane śródziemnomorskim stylem. Przestronne balkony i tarasy zaczęcają do odpoczynku, a bogata infrastruktura i dobrze wykorzystana przestrzeń sprzyjają miłemu spędzaniu czasu przez mieszkańców. Ich radość i ciepły uśmiech są dopełnieniem wyjątkowego klimatu nowego osiedla przy ul. Cypryjskiej.

TYLKO SZAROŚĆ I BIEL

AUTOR: GRETA GRABOWSKA

Salon zdominowała wygodna kanapa, okna zwielokrotniają odbicia lamp

Zapraszam w rejon ulicy Morskiej. Gościmy w niewielkim domu, stojącym przy jednej z niepozornych uliczek Koszalina. W ostatnich latach gospodarze wyremontowali go i rozbudowali, nadając mu nowoczesny charakter – nie tylko na zewnątrz.

Oszczędna, szaro-biała kolorystyka elewacji nadaje budynkowi elegancji. Przyciemnione szarością blendy przy oknach powiększają je, przywracając ścianom rytm i ożywiając je. Gabionowe ogrodzenie to coś nowego. Kamienne otoczaki zamknięte w metalowych koszach tworzą ściany, które sprawiają wrażenie, jakby strzegły bezpieczeństwa domu. Ten typ umocnień wykorzystuje się zazwyczaj w przestrzeniach ogrodowych do stabilizacji gruntu. Tutaj, w połączeniu z ocynkowanymi przęsłami, użyto ich do oddzielenia domu od ulicy. To odważny element elewacji, który będzie miał swoją kontynuację w ogrodzie.

PROSTOTA ZEWNĘTRZA I WNĘTRZA

Prostopadłościenna bryła nie zdradza swojej minionej formy. Budynek powiększono, nadbudowując piętro, niemal bez śladu. Lekka drewniana konstrukcja idealnie połączyła całość. Prostota zewnętrza jest zapowiedzią spójnego, stonowanego wnętrza.

Hol wejściowy to przestrzeń między kilkorgiem drzwi i funkcji. Jest otwarta na salon, kuchnię i klatkę schodową. Jasno szare płyty posadzki przenikają do sąsiednich pomieszczeń. Meble, zabudowa szafy są również utrzymane w tonacji szarości, znajdująca się obok kuchnia skąpana jest w bieli.

CZARNO-BIAŁE RIMINI

Ściany, szafki i sprzęty, wszystko zaplanowano w odcieniach bieli. Jedynie drewniane, dębowe blaty i stół przełamują tą „monotonię". Ciepła barwa olejowanego, klejonego drewna jest elementem, który wprowadza do wnętrza inną temperaturę, ogrzewa je. Ściana przy stole kuchennym z jednej strony kryje wejście do spiżarni, drugą pokryto wielkoformatowym wydrukiem, tapetą z widokiem plaży w Rimini (czarno-białe zdjęcie koszalińskiego fotografika Wojtka Szweja przenosi nas w czas letniej kanikuły).

SUROWA CEGŁA TWORZY KLIMAT SALONU

Światło wypełnia salon. Czarny, ogromny klosz zwiesza się nad prostnym stołem, u którego szczytów ustawiono czarne i białe krzesła Eames'a. Stary, rodzinny kredens z lat sześćdziesiątych XX w. świetnie wkomponowuje się w części jadalni. Duże, przeszklone drzwi prowadzą na taras, którego drewniana podłoga jest przedłużeniem desek salonu. Olejowany dąb doskonale kontrastuje z bielą ścian i z kolorem cegły, którą gospodarze własnoręcznie doprowa-

Kuchnia spowita w bielach, jak panna młoda

Kozę i grzejnik w holu, w głębi, łączy wspólny szaro-grafitowy kolor

Gabionowe ogrodzenie ożywia biało-szarą elewację domu

dzili do stanu obecnej świetności. Ściana decyduje o charakterze wnętrza, a grafitowa koza, wypełnia je ciepłem. Większość prac wykończeniowych wykonali sami domownicy. Czyścili, wylewali, układali, malowali. To rodzinny dom, który zastali w nienajlepszej kondycji. Stworzyli go niemal od nowa, zespalając się z nim w jeden organizm. Żyją z nim w symbiozie, poznali wszystkie jego tajemnice, uleczyli go, a on odwzajemnił się, dając im poczucie bezpieczeństwa i codzienną wygodę.

PORTRETY W ZŁOTYCH RAMACH

Obok salonu znajduje się pracownia, w której pani domu zajmuje się swoją pasją – odnawianiem obrazów. Na ścianach, w szeregu, wiszą pejzaże, portrety przodków i martwe natury. Swoista domowa galeria. Niektóre z prac są jeszcze uszkodzone, inne już w pełnym blasku czekają na ostatnie zabiegi pielęgnacyjne jak w spa. W wieczornym świetle lamp, mozolnie czyszczone, cerowane odzyskują swoje życie. Przypuszczam, że gdy któryś z nich jest ukończony w domu jest podniosła atmosfera, jak podczas wernisażu.

BIAŁE MISY, SZARE GRESY

Łazienka – również pełna wszechobecnej w tym domu prostoty – została konsekwentnie utrzymana w kolorystyce domu. Białe i szare płyty gresu z dodatkiem drewna to niemal jego lejtmotyw. Ogrodowe krzesło zgrabnie przemycone z zewnątrz dla uzupełnienia kolorystyki i dla wygody domowników. Proste misy umywalek i wysokie baterie przeglądają się w lustrze, które wypełnia główną ścianę łazienki. Nic nie burzy harmonii.

Ten dom cieszy konsekwencją kolorystyczną i stylistyczną. Wszystkie jego elementy współbrzmią, tworząc przyjazny, ciepły azyl. I choć przed jego mieszkańcami jest jeszcze wiele pracy , to codzienność przynosi im wiele radości i wytchnienia od chaosu świata zewnętrznego. Trzymam kciuki, wierząc w ich wytrwałość. ■

Plastic chair Eames'a, w głębi rodzinny kredens z lat sześćdziesiątych

Jadalnia z nowoczesną, czarną lampą, której światło rozświetla blat stołu

Oszczędne w formie schody skontrastowane z surową, chropowatą ścianą betonu

Na wielkim wydruku plaża w Rimini

Białe misy umywalek przeglądają się w lustrze

Ogrodowy akcent w łazience na tle szarej, betonowej ściany

Prostota sprzętów w kuchni, krzesła, stół i biała, przemysłowa, lampa

Po pierwsze: odmieniać

Polszczyzna dzisiejsza wykazuje kilka tendencji, które mnie niepokoją. Jedną z nich jest nieznośna skłonność do nieodmieniania nazwisk.

Przypomniało mi się to teraz, gdy w związku z okropnymi wydarzeniami na wschodzie Ukrainy dziennikarze różnych mediów dość regularnie zwracają się o komentarz do jednego z byłych wiceministrów obrony, obecnie europosła, Janusza Zemkego. Niestety, te rozmowy przyczyniają się do utrwalania dość powszechnego błędu językowego. Zawarty jest on np. w zapowiedzi wywiadu w TVN 24: „O zagrożeniach polskiej obronności porozmawiamy z Januszem Zemke".

Otóż wystarczy zajrzeć do słowników i poradników, by sprawdzić, jak powinno być. W „Poradniku językowym dla każdego" pod red. Jerzego Podrackiego czytamy: „Nazwiska męskie zakończone na -e mają zazwyczaj niemiecki rodowód, jednak wiele z nich zakorzeniło się mocno w naszej kulturze i spotykamy je wcale nierzadko. Pozostawienie tych nazwisk w postaci mianownikowej traktuje się jako błąd." Takiej normie podlega wiele nazwisk, noszonych także przez ludzi bardzo znanych, zarówno kiedyś, jak i obecnie: Alfred Lampe (postać historyczna) i Maciej Lampe (dzisiejszy koszykarz), ekonomista Oskar Lange, św. Maksymilian Kolbe, XIX-wieczny językoznawca Samuel Linde, zmarły pod koniec ubiegłego roku reżyser Krzysztof Krauze czy żeglarz Roman Paszke. Była więc kiedyś w Koszalinie ulica Alfreda Lampego, a nie: Lampe; trener zaufał Lampemu, a nie: Lampe; ktoś przypomina heroizm św. Kolbego, a nie Kolbe; ktoś miał zaszczyt współredagować słownik z Lindem, a nie: z Linde; do dziś wspomina się teorie ekonomiczne Langego, media podały informację o śmierci Krauzego. Podobnie rzecz się ma z naszym politykiem – nie ma powodu do nieodmieniania tego nazwiska, więcej – brak odmiany jest błędem fleksyjnym. Dlatego wspomniana zapowiedź wywiadu telewizyjnego powinna przybrać postać: „O zagrożeniach polskiej obronności porozmawiamy z Januszem Zemkem".

Ten problem jest obecny w polszczyźnie od lat, nie wiadomo dlaczego część Polaków nie chce takich nazwisk odmieniać; ogólna zasada mówi, że wszędzie tam, gdzie jest to (z gramatycznego punktu widzenia) możliwe, należy nazwiska odmieniać.

Teraz jednak zauważyłem nowe zjawisko polegające na tym, że sami nosiciele tych nazwisk, nawet ci solidnie wykształceni, promują niepoprawną formę swojego nazwiska. Tak jest w przypadku pewnej znanej w naszym środowisku osoby, artysty, który – jak zwierzył mi się dziennikarz – zagroził, że jeśli jego nazwisko będzie odmieniane, nie zezwoli na publikacje o sobie. Tak jest też z naszym wybitnym żeglarzem, Romanem Paszkem, który patronował niedawno okolicznościowej witrynie w sieci o nazwie: „Oficjalna strona samotnego rejsu Romana Paszke". Tak jest wreszcie z Januszem Zemkem, który na swojej oficjalnej stronie toleruje takie wpisy: „19 grudnia ukazała się rozmowa z posłem Januszem Zemke…" albo „Informujemy, że w okresie świąteczno-noworocznym biura poselskie Janusza Zemke będą nieczynne".

Co gorsza, ta tendencja rozszerza się ostatnio na wszystkie nazwiska – także te, z którymi nie ma żadnych trudności deklinacyjnych. Dzieje się tak zwłaszcza w tekstach urzędowych czy w różnych ofertach handlowych. Widziałem pismo, w którym napisano: „Na wniosek pana Zdzisława Dymkowski…". A ja sam już kilka razy rozpoczynałem rozmowę telefoniczną od pytania pani z banku: „Czy rozmawiam z Panem Rafałem Janus?". Odpowiadam wtedy niezmiennie: „Nie, rozmawia Pani z Rafałem Janusem".

Pamiętajmy: odmieniajmy siebie i innych.

RAFAŁ JANUS

Polonista, dyrektor I Liceum Ogólnokształcącego im. Stanisława Dubois w Koszalinie. Autorytet w dziedzinie poprawności językowej. Prowadzi w Radiu Koszalin audycje poświęcone współczesnej polszczyźnie. Wcześniej publikował na ten temat m.in. na łamach „Głosu Pomorza".

Doskonałe widzenie dzięki unikalnej technologii i.Scription

SOCHA
optyk
okulista

Zeiss - lider w dziedzinie optyki precyzyjnej, wprowadził na rynek rewolucyjne urządzenie **i.Profiler**. Ta przełomowa technologia pozwala na precyzyjny pomiar wady refrakcji wraz z analizą map aberracji wyższego rzędu i topografii rogówki tworząc precyzyjny, indywidualny profil oka, porównywalny z odciskiem linii papilarnych palca.

Wynik badania umożliwia zamówienie spersonalizowanych soczewek okularowych w technologii **i.Scription**. Zapewniają one lepsze widzenie nocą i o zmierzchu, wyraziste postrzeganie barw oraz podwyższenie kontrastu oglądanych przedmiotów.

Lepsze widzenie w nocy, przy słabym oświetleniu:

Bezpośrednie źródła światła w nocy i przy słabym oświetleniu, jak np. reflektory samochodów mogą negatywnie wpłynąć na postrzeganie obrazu, powodując efekt oślepienia. Okulary wykonane w technologii i.Scription redukują taki efekt, zapewniając lepsze widzenie nocą i o zmierzchu.

Lepszy kontrast oglądanych przedmiotów:

Dobre postrzeganie kontrastów, np. białych liter na czarnym tle jest dla naszych oczu szczególnym wyzwaniem. Okulary wykonane w technologii i.Scription to wysoki kontrast oglądanych obrazów.

Lepsze postrzeganie kolorów:

Technologia i.Scription „ubarwia" nasze życie, pozwalając widzieć barwy wyraźniej (lepiej nasycone kolory).

Do końca kwietnia 2015 badanie i.Scription gratis!

Takie okulary tylko w SOCHA OPTICS Koszalin, Wyspiańskiego 17 - róg Grottgera, tel. 94 342 68 33, www.sochaoptics.pl

POKAŻ MI SWOJE STOPY, A POWIEM CI, KIM JESTEŚ

AUTOR: AGATA OSSOWSKA / FOTO: AGNIESZKA ORSA

Podologia to jeszcze mało znana dziedzina wiedzy. Ludzkie stopy cierpią tymczasem z powodu rozmaitych dolegliwości. O tym kiedy nie należy ich bagatelizować i czy leczenie stóp może być pasjonujące - opowiada Katarzyna Kasprzak, kosmetolożka, specjalista podologii, której gabinet działa w Koszalinie już niemal od trzech lat.

Katarzyna Kasprzak

Czy, patrząc tylko na stopy, potrafi Pani powiedzieć coś o ich właścicielu?

– Nawet z pobieżnego badania można wiele wywnioskować. Nie będzie to jakaś „ostateczna diagnoza", ale patrząc na czyjeś stopy, mogę się już domyślać, czy dana osoba ma problemy z krążeniem, cukrzycę albo problemy skórne. Na pierwszy rzut oka widać też czasami płaskostopie. Widzę też, kiedy mój pacjent nie radzi sobie samodzielnie z pielęgnacją, na przykład ze zwykłym obcinaniem paznokci.

– Jak to?

– Niektórzy mają tak grube paznokcie u stóp, że po prostu nie są w stanie obciąć ich zwykłymi nożyczkami.

– Dlaczego paznokcie stają się takie grube?

– Jest wiele przyczyn tego zjawiska, a najczęstsze to grzybica, łuszczyca albo uszkodzenia paznokcia.

– Problemy, z którymi styka się Pani w swojej pracy nie należą do zbyt estetycznych i przyjemnych. To nie jest dla Pani barierą?

– To nie jest żadna przeszkoda. Wybrałam taki zawód i jeszcze na studiach, podczas zajęć w szpitalu, miałam okazję stykać się z bardzo ciężkimi przypadkami. Spośród 30 osób z mojego roku tylko trzy zdecydowały się na specjalizację podologiczną i często to ja wyręczałam koleżanki, kiedy trzeba było zająć się trudniejszym pacjentem.

– A pacjenci? Nie krępują ich dolegliwości, z którymi przychodzą do Pani gabinetu?

– Myślę, że barierą jest pierwsza wizyta, ale kiedy już mnie poznają – wracają bez obaw. Pacjenci widzą po prostu, że ich problemy ze stopami nie robą na mnie większego wrażenia. Poza tym jesteśmy wszyscy coraz bardziej świadomi. Kiedy mamy problemy ze skórą, nawet bardzo nieestetyczne, to idziemy do dermatologa. Kobiety są przyzwyczajone do wizyt u ginekologa. Może nie jest najprzyjemniej dzielić się z obcą osobą informacjami o wstydliwych dolegliwościach, ale to w końcu służy to poprawie stanu zdrowia.

– Stopy są aż tak ważne dla zdrowia całego organizmu?

– Stopy są naszym fundamentem. Bardzo często dzieje się tak, że choroba stóp, choćby płaskostopie, przekłada się na problemy z kręgosłupem. Miałam niedawno pacjentkę, która aż przez trzynaście lat męczyła się z bolesnym odciskiem. Ból powodował, że chodząc nieprawidłowo stawiała jedną stopę. Po tylu latach całkowicie zniekształciło to jej postawę i kręgosłup. Musiałam niemal uczyć ją chodzić od nowa.

– W jaki sposób pacjenci trafiają do podologa? Przysyła ich do Pani lekarz?

– To się akurat zdarza rzadko, choć coraz częściej przychodzą do mnie cukrzycy skierowani przez diabetologa. Najczęściej jednak są to osoby, które na własną rękę szukają rozwiązania swoich problemów. Częściej przychodzą kobiety, bo są przyzwyczajone do tego, że robią sobie pedicure kosmetyczny, ale panów też jest bardzo dużo. Mój gabinet jest bardziej medyczny niż kosmetyczny, może dlatego panowie nie czują oporu przed wizytą.

– Czyli można przyjść do Pani na klasyczny pedicure. A czy podczas takiego kosmetycznego zabiegu mają szanse ujawnić się ja-

kieś poważniejsze problemy niż złamany paznokieć albo szorstka pięta?

– Oczywiście! To dlatego, że większość z nas ma jakieś problemy ze stopami, nawet jeśli nie dają one jeszcze nieprzyjemnych objawów.

– Co należy do tej listy?

– Najczęstsza jest grzybica. Ma ją co trzecia osoba odwiedzająca mój gabinet. Część pacjentów, to osoby, których stopy są już w naprawdę złym stanie i to ich niepokoi, ale sporo przypadków ujawnia się właśnie „przy okazji". Jeśli jakieś objawy – na przykład łamliwe, kruche paznokcie – wydają mi się podejrzane, to pobieram próbkę do badania i przekazuję do laboratorium. To najszybsza i najskuteczniejsza metoda przekonania się, z jaką chorobą mamy do czynienia. Takim pacjentem dalej powinien zająć się dermatolog i to do niego kieruję pacjentów.

– A czy możemy samodzielnie ocenić kiedy powinno się pójść do dermatologa, a kiedy do podologa albo chirurga?

– Jeśli są jakieś wątpliwości – zapraszam. Konsultacja u mnie nic nie kosztuje – mogę spróbować zaradzić problemowi albo pokierować do odpowiedniego specjalisty. Podolog powinien współpracować z lekarzami różnych specjalności – chirurgiem, dermatologiem, ortopedą, diabetologiem.

– Wspominała Pani już, że osoby chore na cukrzycę są częstymi gośćmi w Pani gabinecie. Dlaczego?

– Ponieważ ich choroba oznacza skłonność do niegojących się, niewyczuwalnych zranień, które szybko przeradzają się w bardzo niebezpieczne infekcje. Tzw. „stopa cukrzycowa" jest powikłaniem związanym z obumieraniem naczyń krwionośnych w kończynie i osłabieniem czucia. W najgorszych przypadkach kończy się amputacją. Tak naprawdę cukrzycy w ogóle nie powinni sami manewrować przy swoich stopach żadnymi ostrymi narzędziami. Najlepiej by było, gdyby wręcz nie obcinali sobie samodzielnie paznokci, tylko zgłaszali się z tym do specjalisty. Mam takich pacjentów, choć niewielu – przychodzą regularnie sprawdzić w jakim stanie są ich stopy, czy nie dzieje się nic złego i na podstawowe zabiegi pielęgnacyjne.

– Jak się zostaje podologiem?

– Podologia jest jedną ze specjalizacji na studiach kosmetologicznych. Jak już wspominałam – niezbyt często wybieraną. A szkoda, bo to zawód, który daje ogromną satysfakcję. Bardzo lubię swoją pracę – mam realny wpływ na samopoczucie moich pacjentów. Często jest tak, że po zabiegu czują natychmiastową ulgę. Lubię pomagać.

– A czy gabinet podologiczny to także dobry pomysł na biznes?

– To trudna branża, bo dopiero w Polsce raczkująca, jeszcze mało znana. Kiedy przyjechałam do Koszalina trzy lata temu, nie było tu jeszcze żadnego takiego gabinetu. Jest bardzo dużo do zrobienia, a ogromna część tej pracy to informowanie – pacjentów i lekarzy – o tym, kim jest i jakie usługi oferuje podolog, jakie ma przygotowanie. Lekarze nie zawsze nam ufają. Z drugiej strony – na studiach, kiedy miałam zajęcia z chirurgami i ortopedami, przekonywano mnie jak ważna jest ta dziedzina i jak to dobrze, że w Polsce jest coraz więcej podologów. Ja nie narzekam – mam w Koszalinie wielu klientów i wiem, że będzie ich coraz więcej.

– Jak się Pani mieszka w Koszalinie?

Mam wrażenie, że żyją tu bardzo przychylni ludzie. Studiowałam w Szczecinie i tam był pęd, którego tutaj nie zauważam. Koszalin to na tyle duże miasto, że jest tu wszystko, co potrzebne do wygodnego funkcjonowania, a jednocześnie na tyle małe, że wszędzie jest blisko i prawie wszyscy się znają. Bardzo się związałam z tym miejscem i wiele wysiłku włożyłam w wypromowanie podologii właśnie tutaj.

– Jakie jest Pani największe zawodowe marzenie?

– Ono akurat wykracza poza obręb Koszalina. Myślę o sieci gabinetów w różnych miastach. ■

REKLAMA

STRES I PRZEMOC ZMIENIAJĄ MÓZG

AUTOR: ANNA BRYCHCY

Pojawiły się kolejne wyniki badań dowodzące, że dramatyczne przeżycia w sposób fizyczny mogą zmienić strukturę mózgu. Doświadczenie bycia ofiarą, znęcania się i przemocy domowej, a nawet oglądanie programów czy granie w gry pełne okrucieństwa odciska piętno na naszym umyśle.

Tracy Vaillancourt, psycholog z Uniwersytetu w Ottawie w Kanadzie, w 2007r. odkryła, że chłopcy, nad którymi znęcano się, mają wyższy poziom kortyzolu, hormonu stresu, niż ich rówieśnicy bez takich doświadczeń. U dziewczynek tendencja ta była odwrotna.

Wyższy poziom kortyzolu przez dłuższy czas może być zabójczy dla komórek nerwowych w hipokampie, strukturze mózgu, odpowiadającej za pamięć. Tłumaczyłoby to gorsze wyniki w nauce i testach pamięciowych dzieci, które były ofiarami znęcania się – niezależnie, czy katem był rówieśnik czy ktoś z rodziny.

Martin Taicher zajmował się badaniem ofiar przemocy słownej. W jego eksperymencie uczestniczyło 63 młodych dorosłych. U ofiar znęcania się werbalnego zauważono występowanie zmian w ciele modzelowatym. Struktura ta łączy półkule mózgowe i odgrywa ważną rolę w procesach widzenia oraz zapamiętywania. Osoby, które doświadczyły znęcania się, mają mniej rozbudowaną otoczkę mielinową wokół neuronów ciała modzelowatego, co skutkuje gorszym kontaktem pomiędzy półkulami. Może to tłumaczyć, podobnie jak podwyższony poziom kortyzolu, problemy z pamięcią, koncentracją i uwagą u osób, które są ofiarami przemocy słownej.

Zmiany w otoczkach mielinowych czy w poziomie hormonu stresu nie są jedynymi nieprawidłowościami, jakie udało się odnotować naukowcom, zajmującym się ofiarami przemocy. Szczególnie niebezpieczne jest doświadczenie przemocy w dzieciństwie, ponieważ w sposób istotny zmienia strukturę mózgu.

Joaquim Radua badał związek pomiędzy maltretowaniem w dzieciństwie a objętością istoty szarej, budującej nasz najważniejszy organ. Jako maltretowanie przyjął definicję Światowej Organizacji Zdrowia (WHO), która obejmuje fizyczne i psychiczne złe traktowanie, wykorzystywanie seksualne oraz zaniedbywanie, które wpływa na zdrowie, samopoczucie i rozwój dziecka. Badaczowi udało się ustalić, że maltretowanie działa jako silny czynnik stresowy, wyzwalający kaskadę zmian neurobiologicznych, prowadzących do trwałych zmian w strukturze mózgu, co także może wpływać na pogorszenie się pamięci, koncentracji i uwagi u dzieci i dorosłych, które w młodym wieku doświadczyły przemocy w rodzinie.

Okazuje się, że nie tylko przeżywanie okrucieństwa we własnym doświadczeniu powoduje zmiany w pracy umysłu. Zmian doświadczają także osoby, oglądające w telewizji sceny pełne przemocy oraz użytkownicy okrutnych gier. ■

REKLAMA

OD WIZJI DO PERFEKCJI

MILLENNIUM DENTAL

MAGDALENA I SEBASTIAN LENKIEWICZ

UL. JANTAROWA 25A, KOSZALIN TEL. 94 347 70 63 WWW.MILLENNIUM-DENTAL.PL

SMAKI KOSZALINA REKOMENDUJE RESTOPINI

AUTOR: ANNA ZAWIŚLAK / FOTO: ALLA POZMOGOWA

Pisując na blogu o koszalińskiej gastronomii, poznałam większość miejscowych restauracji i kawiarni. Zabieram czytelników „Prestiżu" w kilka miejsc, które gwarantują dobrą kuchnię, ciekawą historię, czasem coś jeszcze. Do lokali prowadzonych przez ludzi z pasją, którzy codziennie budzą się do spotkania z klientami z nowymi pomysłami i inspiracjami, i dla których jedzenie to całe życie.

Nasz szlak wyznaczy rytm dnia. Zapraszam więc na śniadanie, deser, klasyczny obiad i na drinka. Ruszamy.

ŚNIADANIE, CZYLI PORANEK W KUKURYKU

Usłyszałam od kogoś, że w Koszalinie trudno zjeść śniadanie na mieście. Najwyraźniej nie był jeszcze w Kukuryku. Ten niewielki lokal przy placu Gwiaździstym, prowadzony przez Rafała i Magdę, urzeka przytulnością. Kiedy wrócili z wieloletniego pobytu w Stanach Zjednoczonych, ich pierwszą myślą było stworzenie lokalu śniadaniowo-lunchowego. Za oceanem podpatrywali takie miejsca, często w nich bywali. Nic więc dziwnego, że kiedy wrócili do Polski, uderzył ich brak podobnej oferty. Chwilę zastanawiali się,

czy osiąść gdzieś w kraju, jednak więzy rodzinne, morze, rodzina, przyjaciele, znane ścieżki i miejsca – wszystko to pomogło podjąć decyzję. Życie na nowo zaczęli w Koszalinie.

Magda mówi, że nazwa Kukuryku jej się przyśniła. To był impuls, moment i nie było już odwrotu. Zresztą cóż bardziej mogłoby kojarzyć się ze porankiem niż pianie koguta. Na targach staroci, w czasie podróży, na rodzinnych strychach Magda wyszukiwała przedmioty i inspiracje do urządzenia lokalu. Intuicyjnie szukała ciepła, pasteli, welurowych obić, miękkiego drewna i ciekawej ceramiki.

Stali goście cenią przytulność tego niewielkiego, jasnego lokalu. W tle sączy się delikatnie chilloutowa muzyka. Punktowe oświetlenie buduje nastrój nawet w niemrawy dzień. Przy stolikach zawsze kilku gości pochyla się nad prasą albo śledzi najnowsze informacje w sieci. Są też osoby, które spotykają się tu biznesowo, a także przyjaciółki nad poranną kawą. Rafał przyznaje, że wielu z gości to ludzie wolnych zawodów, traktujący wizytę w Kukuryku jak chwilę wytchnienia od pracy.

Rafała i Magdę spotkacie codziennie. Kukuryku to całe ich życie, z pasją opowiadają o tym, ile znaczy dla nich zdrowe i smaczne jedzenie. Na śniadania pierwsi klienci przychodzą już o 9.00. Numer jeden to sandwich z grillowanym kurczakiem, pesto, pomidorem i sałatą. Do wyboru jasne lub ciemne pieczywo. Jedna z koszalińskich piekarni wypieka je specjalnie dla nich. Codziennie świeże bułki i bagietki tworzą przepiękne kanapki. Rafał podkreśla, że jest wierny zasadzie first in first out. Nigdy nie bierze zbyt dużo pieczywa i innych produktów, jeśli coś się skończy trudno – jutro będzie nowe i świeże. Przyznaje, że na początku klienci byli zdziwieni, że czegoś może brakować. Teraz już wiedzą, że wszystko jest świeże, nic odgrzewanego czy odmrażanego. Oprócz bogactwa kanapek w Kukuryku zjeść można tostini czyli grillowane pieczywo, wrapy – zawijane tortille i sałatki. Wszystko wygląda świeżo, nasycone zielenią rukoli i młodego szpinaku, sałaty, bazylii, przeplatane ceglastym odcieniem suszonych pomidorów i aromatycznymi kawałkami - kto jak lubi - kurczaka, polędwicy, kindziuka, boczku z dodatkiem mozzarelli, gorgonzoli czy sera koziego. Kompozycji jest wiele, tyle ile wyobraźni starczy. Większość klientów oprócz porannej kawy decyduje się na świeżo wyciskane soki. Pomarańcza i zielona pietruszka lub pomarańcza, banan i imbir. Czyż może być lepszy początek dnia?

Kukuryku codziennie serwuje inne ciasto. Jesienią królują orzechowo-karmelowe serniki, piernikowe ciastka, dyniowe przekładańce. Wiosną i latem serniki na zimno ze świeżymi borówkami i malinami, mocno owocowe tarty, kruche szarlotki.

Rafał przyznaje, że początki były ciężkie. Po powrocie ze Stanów uczyli się Polski na nowo. Klienci też musieli oswoić się z nimi, poczuć ich otwartość i zrozumieć filozofię slow life. Teraz przyznają, że jest dobrze i Koszalin to ich miejsce na ziemi.

LUNCH W SANTA KRUSS

Zabieram Was w inny rejon miasta. Wzdłuż ulicy Piłsudskiego mieści się wiele kancelarii prawniczych, biur czy agencji nieruchomości. Pośród nich ukryta w przyziemiu domu pod numerem 6 - Santa Kruss, prowadzona przez Agatę Kruss i jej rodziców. W rodzicach zawsze kiełkowała myśl o własnej restauracji, jednak dopiero kiedy Agata dorosła, zdobyła wykształcenie gastronomiczne oraz wiedzę i inspiracje z wielu podróży, postanowili otworzyć własny lokal. Działa on od blisko dwóch lat. Kameralne i klimatyczne miejsce wypełnione jest bielą tapicerowanych mebli i naturalną czerwienią ceglanych ścian.

Proponuję tartę, a w zasadzie quiche, bo tak właśnie nazywają się tarty z wytrawnym nadzieniem zalanym jajeczno-śmietanową masą. Przepis na ciasto pochodzi z Francji. Oryginalny i sprawdzony. Ciasto jest niezwykle delikatne i stworzone specjalnie do słonych tart. Przepis na ciasto i masę jajeczną był doskonały,

więc Agata go nie modyfikowała. Natomiast wszystkie smaki, czyli składniki tart to wynik burzy mózgów Agaty i szefa kuchni Santa Kruss - Karola Dubaka.

Tradycjonaliści zjedzą tartę z boczkiem, cebulką i świeżą pietruszką. Poszukujący ciekawych smaków z pewnością skuszą się na tartę z kozim serem, gruszką, miodem i orzechami włoskimi. Ja kosztowałam słodko-słonego smaku tarty z camembertem i żurawiną. Wszystkie tarty są świeżo robione, na poczekaniu, więc i czas oczekiwania na nie to około 30 minut. Warto jednak poczekać na ten rozpływający się w ustach rarytas.

Agata przyznaje, że w tygodniu w ciągu dnia sporo u nich biznesowych klientów i spotkań. Weekendy za to są czasem celebry jedzenia. Goście często po teatralnych przedstawieniach czy koncertach przychodzą do Santa Kruss na prawdziwą ucztę dla podniebienia. Często zamawiają dania przyrządzone metodą sous – vide, czyli przygotowane z użyciem opakowań próżniowych (chodzi o to, aby z produktów wydobyć najlepszą jakość i walory smakowe).

Restauracja wypełnia całe życie właścicieli. Ciągle wsłuchani w opinie klientów, starają się sprostać ich oczekiwaniom.

NA DESER DO LOFT7

Po lunchu koniecznie deser. Uwielbiam desery. Dla nich poświęciłabym nie jedno główne danie. Czym jest deser? Kawałkiem ciasta? Drożdżówką z twarogiem? Kostkami czekolady? Dla mnie deser to kawa i coś słodkiego, co wygląda pięknie, smakuje wyjątkowo i swoim błogo-słodkim smakiem odrywa mnie od ziemi. Latem zabrałabym Was nad morze, do kawiarni Stały Ląd, lecz teraz porywam Was do bistro Loft 7.

Oba miejsca mają tych samych właścicieli państwa Magdalenę i Grzegorza Boguszów. Po kilkuletnich doświadczeniach w prowadzeniu mieleńskiej kawiarni, postanowili spróbować w Koszalinie. Pod koniec zeszłego roku na rogu ul. Jana z Kolana otworzyli swój nowy lokal. Loft 7 to fuzja wielu pomysłów: restauracji, kawiarni, klubokawiarni z weekendowymi setami DJ'a, pubu z kolorowymi drinkami. O każdej porze dnia i wieczoru można znaleźć coś dla siebie.

Magdalena przyznaje, że kiedy otwierali to miejsce, niektórzy znajomi wątpili w sukces lub wręcz nie wierzyli w sens przedsięwzięcia. Właściciele przyznają, że Koszalina muszą się uczuć na nowo. Loft 7 to ich nowa przygoda i pasja, w którą wkładają sporo zaangażowania.

Ciasta i desery przygotowuje specjalnie dla nich cukiernik. Mnie urzekają aksamitne smaki i piękne formy podania. Zapiekane serniki, czekoladowe suflety, lodowe desery. Nie mogłam się oprzeć zamkniętemu w słoiku, słodkiemu kremowi z mango, chrupiącej kruszonce i kwaskowatym wiśniom na dnie. Ehh… słodko-kwaśny smak zamknięty pod wieczkiem. Dla pełni szczęścia kawałeczek bezowego torcika. Nie może być lepiej. W mroźny dzień śmiało

można zatracić się w deserowych smakach, a myśli zatopić gdzieś daleko w horyzoncie, gdyż z niemal każdego miejsca w lokalu można wyjrzeć przez szklaną witrynę i zgubić myśli gdzieś w tłumie przechodniów. Ciekawy wystrój Loftu 7, wypełniony każdy kawałek ściany, półotwarta kuchnia i ciągle nadchodzący goście wprowadzają dużo życia i energii. Właściciele przyznają, że ciągle udoskonalają wystrój i z chęcią słuchają opinii gości.

OBIAD W MAREDO

Są w Koszalinie lokale, które zdają się działać w mieście od zawsze. Należy do nich restauracja Maredo, która powstała w 1993 roku, a w formie działa od 2001 roku. Ten dwupiętrowy lokal z widokiem na katedrę cieszy się sporym uznaniem wśród mieszkańców. Przyjść można tu na kawę z kawałkiem szarlotki, na tatara lub śledziki, ale ja radziłabym Wam wybrać się tu kiedyś na obiad.

Szef kuchni, Sławomir Nowak, pracuje w Maredo od początku jego istnienia. Wieloletnie doświadczenie, znakomita znajomość specyfiki miejsca, gości którzy odwiedzają lokal oraz mnóstwo zorganizowanych do tej pory imprez okolicznościowych, sprawia, że rozmowa z nim to fascynująca podróż po historii gastronomii w naszym mieście. Wszystkie składniki do przygotowywanych przez niego potraw pochodzą od miejscowych przedsiębiorców. Warzywa, mięso są specjalnie selekcjonowane i dobierane tak, aby były zawsze świeże i najwyższej jakości.

Mój obiad to kawałek soczystej różowej w środku, pysznie sprężystej wołowiny flambirowanej w whiskey, podanej na patelni z pieczonymi mini ziemniaczkami z pietruszką, tak aby poczuć wszystkie aromaty dania. Do tego grillowane warzywa: papryka, kabaczek, bakłażan, czosnek oraz orzeźwiająca sałata z kiełkami i ogórkiem. Uwielbiam polską kuchnię i proste rozwiązania. Ten obiad jest idealny i z pewnością smakowałby każdemu. Dla tych, którzy cenią tradycję, ale chętnie skuszą się na nietypowe rozwiązanie, polecam pieczoną w cieście polędwiczkę wieprzową nadzianą greckim serem feta i suszonymi pomidorami w sosie musztardowym.

Restauracja Maredo opiera się na sprawdzonej tradycji. Jak przekonuje Szymon Wojta, manager lokalu, karta dań nie poszukuje ostatnich krzyków mody czy kulinarnych eksperymentów. Ceni sobie bezpieczne i smaczne rozwiązania i za to także uwielbiają ją stali goście. Maredo to znakomite miejsce na rodzinny obiad, na kolację z gośćmi z daleka. Można mieć pewność, że posmakujemy tutaj wspaniałości kuchni polskiej w najlepszej jakości i przy doskonałej obsłudze.

Z INNEJ BECZKI ZAPRASZA NA DRINKA

Wieczorem, po dniu wypełnionym intensywną pracą, namówiłabym Was na coś alkoholowego. Miejsce, które mnie urzekło i zdobyło moje serce od pierwszego smaku to pub Z Innej Beczki. Żeby do niego dotrzeć, musimy wyruszyć w stronę osiedla Przylesie. Tam pośród bloków z wielkiej płyty mieści się nieduży pub prowadzony od 2013 roku przez Jędrka Raczyńskiego.

Z Innej Beczki specjalizuje się w piwie bawarskim, które stanowi 80 proc. całości piwnej oferty oraz w piwie czeskim. Ciekawostką są piwa rzemieślnicze z nalewaka. Czym jest piwo rzemieślnicze ? To piwo, które pochodzi z manufaktury, jest ręcznie warzone i sam piwowar ostatecznie decyduje o smaku napoju. Piwa rzemieślnicze pojawiają się w ofercie Pubu w zależności od procesów wytwórczych w lokalnych manufakturach. Jędrek – właściciel i prawdziwy piwny pasjonat - stara się pozyskać jak najświeższe i ciekawe w smaku złote trunki.

Klienci ściągają do Z Innej Beczki z różnych części miasta, by spróbować piw innych niż wszędzie. Największą popularnością cieszy się pszeniczny bawarski Tucher, jednak z miesiąca na miesiąc goście pubu stają się coraz odważniejsi w piwnych wyborach.

Dla mnie jednak Z Innej Beczki to miejsce, w którym rozsmakować się można w whisky. W ofercie ponad 30 odmian single malt. Dla tych, którzy chcą rozpocząć swoją przygodę z whisky, przyjść tu można na zestawy degustacyjne: próbować je, rozpoznawać smaki, zauważać różnice, a wszystko to wśród opowieści Jędrzeja.

Doceniam to, że nawet nie znając się wybitnie na trunkach, a wręcz czasami nie wiedząc do końca na co ma się ochotę, można liczyć na to, że Jędrzej naprowadzi gościa na smak, którego szukał. Zaproponuje na przykład drink o nazwie Le Swizzle Provencal. Jak podkreśla gospodarz, inspiracją dla tej kompozycji był pobyt w praskim pubie Hemingway. Wszystkie koktajle w praskim pubie wirują wokół ulubionych alkoholi pisarza, czyli rumu, absyntu i szampana. Le Swizzle Provencal to rum Havana Club, autorski syrop z goździków i limonki, bittery z ekstraktów ziołowych i cynamon. Kruszony lód i wytrawny smak. Zresztą wszystkie drinki serwowane w pubie

to kompilacja doświadczenia, podpatrzonych w odległych zakątkach świata koktajli, szukanie idealnych smaków.

Pub Z Innej Beczki oprócz ciekawych piw, morza whisky, Jędrkowych opowieści, miękkich sof i foteli, to także muzyka. Raz w miesiącu odbywają się tu koncerty. Przeważnie przedstawiciele improwizowanej sceny jazzowej gotowi są na żywą interakcję z publicznością. Koncerty, ciekawe muzyczne osobowości to rodzaj misji - przyznaje Jędrzej. Stara sprowadzać się w swoje progi najlepszych, najzdolniejszych, młodych i obiecujących. Świetna atmosfera, ciekawe opowieści, przytulne miejsce i za każdym razem nowe degustacyjne odkrycia. ■

POJĘCIA

Sous – vide (su:wi) to próżniowa metoda długiego przygotowywania potraw w szczelnie zamkniętych workach umieszczonych w gorącej wodzie. Celem tej metody jest zachowanie naturalnego smaku i wysokiej jakości potrawy.

Single malt whisky – whisky, która destylowana jest w jednej destylarni i w całości wytwarzany jest z określonego rodzaju słodu, przeważnie jęczmiennego.

Blended whisky – powstaje w wyniku zmieszania różnego rodzaju whisky (z połączenia dwóch lub więcej rodzajów whisky typu single malt). W wyniku mieszania składników o różnej charakterystyce uzyskuje się produkt dobrej jakości prościej niż w przypadku whisky single malt. Większość koktajli w swoim składzie ma blended whisky. Smakosze zdecydują się jednak chętniej na single malt.

Flambirowanie – to sposób podawania potrawy polegający na oblewaniu lub skrapianiu dania alkoholem i podpaleniu go. Do flambirowania używa się tylko mocnych alkoholi.

ADRESY ODWIEDZONYCH MIEJSC

Kukuryku, Plac Gwiaździsty 5/1, tel. 94 341 13 49
Santa Kruss, ul. Piłsudskiego 6, tel. 94 343 46 49, www.santakruss.pl
Bistro LOFT 7, ul. Jana z Kolna 7, tel. 726 402 420, www.bistroloft7.pl
Maredo, ul. Zwycięstwa 45, tel. 94 34 110 57, www.maredo.pl
Pub Z Innej Beczki, ul. Oskara Langego 29, tel. 696 455 093

Autorka, Anna Zawiślak, prowadzi blog kulinarny http://restopini.blogspot.com/
Zdjęcia potraw przygotowała Alla Pozmogowa http://studio-prototypownia.pl/

ZAMKOWY RESTAURACJA I POKOJE

DOMOWA KUCHNIA NA BAZIE
LOKALNYCH PRODUKTÓW.

NASTROJOWE WNĘTRZE
I RODZINNA ATMOSFERA.

PRZYJĘCIA, KAMERALNE SPOTKANIA

KOMUNIE, CHRZCINY I URODZINY.

ZAPRASZAMY.

Zamkowy
ul. Marii Skłodowskiej-Curie 23,
76-150 Darłowo,
tel. 94 314 16 79 / 601 431 033,
kontakt@zamkowy.pl,
www.zamkowy.pl

NAJLEPSZY KREM NA ZIMĘ

AUTOR: ANNA MAKOCHONIK / FOTO: MARCIN TORBIŃSKI

W kalendarzu kulinarnym styczeń i luty wydaje się dość zgrzebny. Pozornie. Sezonowe korzeniowe warzywa – seler, buraki, pietruszka, pasternak – są pełne smaku, sycące, o wielkim i niedocenianym potencjale, choć przecież stricte polskich tradycjach. Podobnie jak zupy, które w mroźne dni rozgrzewają najlepiej. Wciąż dostępna jest dynia, królowa zimnych miesięcy otwarta na słodkie i ostre eksperymenty oraz wilce ziemniaczane, czyli po prostu bataty, amerykańscy kuzyni polskiej bulwy o słodkim i pomarańczowym jak marchew wnętrzu. Pieczone warzywa zmienione w gęste, nasycone kremy przyprawione korzennymi przyprawami – oto symfonia zimowego smaku.

Piec można większość warzyw, poza bardzo wodnistymi. Warto, szczególnie jeśli bliska nam jest zdrowa kuchnia – pieczenie to obok gotowania na parze najzdrowsza forma przetwarzania. Pieczonki zachowują swoje właściwości i cenne składniki, których pozbawia je długie lub niewłaściwe gotowanie, a zwłaszcza smażenie. Nie ma nic bardziej dietetycznego niż talerz upieczonych w aromatycznych przyprawach warzyw.

UKRYTA SŁODYCZ

Jeśli argumentem zachęcającym do częstszego stosowania tej kulinarnej praktyki nie ma być jednak niska kaloryczność, niech będzie to po prostu smak. Wysoka temperatura wydobywa go z warzyw bezkompromisowo. Większość staje się po prostu słodsza lub w ogóle zmienia smak na słodki – jak choćby rzeska i kwaśna na co dzień papryka. Pieczemy ją aż do spalenia skórki, po wystygnięciu obieramy i wykorzystujemy np. do sałatki czy podstawy pysznej zupy (wystarczy zmiksować i przyprawić). Prawdziwej przemiany doznaje w piekarniku ostry z natury czosnek – nabiera maślanej konsystencji i niemal karmelowego posmaku. Nieobrane ząbki albo całe główki zostawiamy na pół godziny w temperaturze 180 st. C (można to zrobić przy okazji przyrządzaniu jakiegokolwiek dania), po wyjęciu wyciskamy i mamy gotową podstawę pasty np. do chleba.

Najczęściej pieczemy warzywa w formie „naczyń" na farsz, albo składników zapiekanek. Papryka, cukinia, bakłażan, cebula – smaczny, ale banał warto zamienić w zimie na sezonowe korzenie, dynię

i bataty (słodkie ziemniaki). Przyrządzić je nie jako dodatek do zapiekanki, ale w roli głównej. W najprostszej formie: pocięte na kawałki, zamarynowane oliwą i przyprawami. Na talerzu może im towarzyszyć kawałek grillowanego mięsa, ryba, dobry gęsty sos (np. jogurtowy). W całości – nacięte i udekorowane potem nadzieniem lub gęstym sosem.

Upieczona marchew, bataty i dynia aż proszą się o orientalną oprawę. Pietruszka, seler, pasternak ujawnią swoje ledwo wyczuwalne w wersji surowej nuty orzechowe. Burak będzie słodki i aromatyczny jak nigdy. Dopieczone do miękkości warzywa łatwo się miksują na pasty i sosy, a zwłaszcza zupy. Można postawić na ich doprawione jedynie solą, pieprzem, bulionem czy śmietaną minimalistyczne wersje, jednak warto krem z pieczonych korzeni podkreślić podprażonymi orzechami, słonecznikiem, pestkami dyni, karmelizowaną lub jedynie zrumienioną cebulką, kawałkami ostrego sera – fety, parmezanu, cheddara, grueyere, chrupkimi owocami, np. gruszką, jabłkiem lub miodem. Świetnym dodatkiem będzie dobre pieczywo o zdecydowanym smaku, choćby pełnoziarniste bułki, kawałki pumpernikla, a w wersji orientalnej – np. chlebki naan.

CZULE I Z UWAGĄ

Tak należy piec zwłaszcza warzywa korzeniowe, które wyjątkowo chętnie się przypiekają. Dlatego rezygnujemy z termoobiegu. Optymalną temperaturą będzie 180-200 st. C, czas pieczenia trzeba jednak dopasować do przeznaczenia warzyw. Krótszy upiecze je na półtwardo i chrupko, dłuższy na miękko. Zawsze okrywamy warzywa folią aluminiową – każde osobno, jeśli pieczemy je w całości lub pod jednym płatem w formie kawałków. Zapobiega to wysuszeniu warzyw, podobnie jak posmarowanie ich oliwą lub marynatą sporządzoną z oliwy i wybranych przypraw. W czasie pieczenia warzywa warto obracać. Wybieramy te dorodne, jędrne, o wyrazistym kolorze i strukturze. Niekoniecznie duże, choć takie łatwo podzielić na części. Kroimy je w spore kwadraty lub grube plastry. Wcześniej obieramy – wyjątkiem są bataty i buraki, których skórka po upieczeniu jest miękka, chrupiąca i bardzo smaczna.

GŁADKA, NAJGŁADSZA

Zupy krem mają rodowód francuski. Niegdyś uchodziły za dania wykwintne, zwłaszcza, że były pracochłonne – składniki trzeba było rozdrabniać ręcznie, przecierać przez sito, a i tak trudno było uzyskać tak prostą dziś dzięki mikserom kremową teksturę. W Polsce zwały się one pureé, co nie tylko określało zup konsystencję, ale i wskazywało na jej składowe pokrewne ziemniaczanemu pierwowzorowi: masło, kwaśna śmietana, żółtka albo zasmażka. Były więc przede wszystkim tłuste w przeciwieństwie do swoich współczesnych wersji, ukochanych przez dietetyków, jako potrawy jednocześnie sycące, lekkostrawne i niskokaloryczne.

Zatem w wytrawnej, nawiązującej do przeszłości, wersji zupę na krem blendujemy krócej i mniej dokładnie, pozostawiając ją w grudkowatej postaci. Dobrze pozostawić z pieczenia kilka kawałków warzyw i podać je w zupie albo użyć jako dekoracji. W przystępniejszej wersji zupa krem powinna być zmiksowana mocno, na gładko. Im więcej dodamy do niej bulionu, mleka, śmietany, tym bardziej będzie płynna i aksamitna (dla wzmocnienia takiego efektu można dodać łyżkę masła). Krem najlepiej prezentuje się w niewielkiej misce albo większej filiżance.

Autorka nie prowadzi kulinarnego bloga, ani modnej restauracji. Gotować nauczyła się sama. Specjalizuje się w tartach i makaronach. W kuchni odpoczywa. Podobno robi najlepszy na Pomorzu sernik cytrynowy. Uwielbia karmić bliskich i udowadniać im, że kuchnia wegetariańska jest pyszna. Z różnym skutkiem. W lodówce zawsze ma szpinak, jajka, i kilkanaście serów. Uzależniona od gałki muszkatołowej. Lubi wszystkie warzywa. Nie znosi bananów i fig. Urodziła się tego samego dnia, co jej ulubiona kucharka, Nigella Lawson. Kolekcjonuje książki kucharskie. ■

PRZEPISY

Krem z pietruszki z karmelizowaną cebulą i orzechami
kilogram pietruszki
0,5 l bulionu warzywnego
mała śmietana 18 proc.
dwie średnie czerwone cebule
oliwa
łyżka chrzanu
1,5 łyżki octu balsamicznego
łyżka cukru
gałka muszkatołowa (ok.1/3)
1 cm startego imbiru
sól, pieprz
garść orzechów włoskich
ew. miód

Pietruszki podzielić na cztery części. Posmarować oliwą, oprószyć solą i pieprzem, przykryć folią aluminiową. Piec około godzinę w temperaturze 200 st. C. Cebulę pokroić w cienkie półksiężyce. Podsmażyć na łyżce oliwy, delikatnie posolić. Gdy się zeszkli, dodać ocet balsamiczny i cukier. Smażyć, aż cebula stanie się brązowa i chrupiąca. Na suchej patelni podprażyć orzechy włoskie
Upieczoną pietruszkę zmiksować, dolewając bulion warzywny. Dodać śmietanę (można ją zastąpić mlekiem 2 proc.) i chwilę gotować. Doprawić solą, pieprzem, świeżo startą gałką muszkatołową i imbirem. Nałożyć na talerz, udekorować cebulą i orzechami. Można dodać łyżkę miodu.

Orientalny krem z dyni
średnia dynia (najlepiej hokkaido)
puszka mleka kokosowego
100 g cheddara (lub innego ostrego sera)
3 szalotki
duży ząbek czosnku
oliwa
łyżka pasty curry
mała papryczka chili (bez pestek)
1,5 cm startego imbiru
sól, pieprz, po szczypcie kardamonu, gałki muszkatołowej, cynamonu, curry, kolendry, kuminu (w ulubionych proporcjach)

Dynię wydrążyć, pozbawić skóry, pokroić na spore kwadraty. Posmarować oliwą, posolić, upiec w piekarniku nagrzanym do 200 st. C do miękkości. Na niedużej ilości oliwy podsmażyć drobno posiekane szalotki i papryczkę chili. Upieczoną dynię zmiksować na gładką, jednolitą masę. Dodać mleko kokosowe. Jeśli zupa będzie zbyt gęsta, rozprowadzić zwykłym mlekiem (2 proc.). Dodać szalotkę, papryczkę, przeciśnięty przez praskę czosnek, starty imbir i przyprawy (w zależności od upodobań więcej lub mniej), wymieszać. Gotować ok. 15 minut. Podawać posypaną pokruszonym serem.

Krem z buraków
kilogram buraków
0,5 litra gęstego soku z jabłek
mały kubek słodkiej śmietanki
oliwa
sól, pieprz, imbir, tymianek/majeranek
feta
koperek

Buraki obrać, pokroić na ósemki, posmarować oliwą, natrzeć solą, pieprzem, tymiankiem. Zawinąć w folię aluminiową. Piec w temperaturze 180 st. C (około 1,5 godziny). Upieczone, miękkie, ostudzone buraki zmiksować, dolewając sok jabłkowy i starty imbir. Zagotować. Dodać śmietankę, gotować ok. 10 minut. Podawać z pokruszoną na kawałki fetą, koperkiem, posypany świeżo zmielonym pieprzem.

Zapraszamy na Targi Pracy

AUTOR: ADAM RÓŻAŃSKI / FOTO: WOJCIECH GRELA

Krzysztof Głowacki

Jeszcze do 10 marca br. mogą się zgłaszać firmy zainteresowane udziałem w targach pracy organizowanych przez Biuro Karier Politechniki Koszalińskiej. Już wiadomo, że będzie to impreza największa w 13-letniej historii. Co ważne, nie jest ona adresowana wyłącznie do studentów i absolwentów politechniki, ale szerzej – do wszystkich poszukujących pracy, na których czekać będą oferty zatrudnienia nie tylko z firm lokalnych czy regionalnych.

13. Środkowopomorskie Targi Pracy Mobica Job Fair 2015 odbędą się w czwartek, 19 marca br. Po raz pierwszy w Hali Widowiskowo-Sportowej przy ulicy Śniadeckich. Już w połowie stycznia było wiadomo, że wystawców pojawi się tylu, że nie pomieściliby się ze swoimi ekspozycjami w obiektach uczelnianych.

Z UCZELNIĄ, ALE NIEZALEŻNIE

Biuro Karier Politechniki Koszalińskiej działa poza jej strukturami. Prowadzi je powstałe w 1999 roku Stowarzyszenie Studentów i Absolwentów Politechniki Koszalińskiej „Millennium", które od początku za cel miało reaktywację klubu studenckiego Kreślarnia oraz promocję zawodową studentów i absolwentów Politechniki Koszalińskiej. Był to okres boomu w szkolnictwie wyższym. Politechnika Koszalińska miała w tym czasie prawie 18 tysięcy studentów (obecnie mniej niż połowę tej liczby), z czego kilka tysięcy na samym tylko Wydziale Ekonomii i Zarządzania.

Krzysztof Głowacki, który nieprzerwanie kieruje Biurem Karier od momentu jego powstania, pomysłodawca Stowarzyszenia, wspomina: - Sami, jako studenci, zauważyliśmy, że pomimo niepełnego nasycenia wtedy jeszcze rynku osobami z wykształceniem wyższym, nie był on w stanie wchłonąć co rok około 1000 ekonomistów, marketingowców, menedżerów. Dlatego pomyśleliśmy, że potrzebna jest instytucja, która doraźnie pomagałyby studentom czy absolwentom nie tylko w szukaniu zatrudnienia, ale również w rozszerzaniu kompetencji, by byli atrakcyjniejsi dla potencjalnych pracodawców. Byliśmy pierwszym profesjonalnym biurem karier w województwie zachodniopomorskim i jednym z pierwszych w Polsce. Bazowaliśmy na doświadczeniach z Uniwersytetu im. Mikołaja Kopernika w Toruniu, gdzie powołano pierwsze biuro karier w Polsce.

Koszalińskie biuro nie powstało jako jednostka organizacyjna Politechniki, ale – jak wspomnieliśmy - zostało w 2002 roku powołane przez „Millennium". Pomysłodawcy chcieli zachować kontrolę nad kierunkiem rozwoju przedsięwzięcia. Z drugiej strony uczelnia mogła zaoferować tylko jeden etat, a tymczasem potrzebne były trzy. Stowarzyszenie dogadało się z rektorem PK oraz Wojewódzkim

Urzędem Pracy i tym sposobem biuro zaczęło działać w interesie tych trzech instytucji.

Krzysztof Głowacki mówi: - Skupiamy się na doradztwie zawodowym i na pośrednictwie pracy. Prowadzimy licznie odwiedzany przez internautów portal Kariera.koszalin.pl. Dostarcza on informacji o tym, co się dzieje na lokalnym rynku pracy, ale również pośredniczy w kontaktach między pracodawcami a potencjalnymi pracownikami. Staramy się, żeby aktualnych ofert pracy było zawsze przynajmniej 100. Działamy wybiórczo, starając się pozyskiwać takie oferty, które są rzeczywiście dopasowane do kierunków prowadzonych na naszej uczelni. Dlatego większość z nich dotyczy inżynierów, informatyków, elektroników, menedżerów, ale są też propozycje dla humanistów z dziennikarstwa czy europeistyki. Jesteśmy otwarci na wszelkie propozycje pracy, także z innych regionów. Duże ośrodki, takie jak Wrocław, Poznań czy Gdańsk są zainteresowane specjalistami wykształconymi u nas.

SZKOLENIA

Biuro Karier zajmuje się również różnymi formami edukacyjnymi. Mają one wspólny cel: rozszerzać kompetencje przyszłych absolwentów Politechniki i to zarówno w zakresie tzw. umiejętności miękkich, społecznych, jak i twardych, czyli zawodowych, specjalistycznych. Przykładem tych ostatnich mogą być szkolenia z zaawansowanej obsługi programów komputerowych, w tym AutoCAD-a, używanego do tworzenia rysunków inżynierskich z różnych dziedzin – instalacji, tanków, szkła laboratoryjnego.

Z kolei Wielki Koszaliński Test Programistów i Informatyków miał za zadanie przedstawić firmom poszukującym specjalistów z dziedziny IT poziom wiedzy studentów PK i pokazać im, czego mogą od potencjalnych pracowników oczekiwać. Krzysztof Głowacki dodaje: - Dał on również bardzo wartościową informację zwrotną przydatną wykładowcom. Pokazał, co warto wprowadzić do programu ćwiczeń, żeby wiedza studentów lepiej przystawała do potrzeb rynku.

SPOTKANIA Z PRACODAWCAMI

Najbardziej spektakularną formą działalności Biura Karier są Targi Pracy i spotkania z pracodawcami. - Targi organizujemy od 13 lat, choć doświadczenie mamy szesnastoletnie, bo wraz ze stowarzyszeniem AISEC byliśmy współorganizatorami Dni Kariery na Wydziale Ekonomii i Zarządzania. Po trzech latach współorganizowania Dni Kariery zauważyliśmy, że rozwijają się one na tyle dynamicznie, że z jednego wydziału warto je rozszerzyć na całą uczelnię.

W tym roku wystawi się co najmniej 60 przedsiębiorstw (być może nawet więcej, bo termin zgłoszeń upływa dopiero 10 marca br.). Wśród nich konsorcjum firm z polskiego „zagłębia krzemowego" - informatycznych i programistycznych, które swoje siedziby mają we Wrocławiu. Pojawianie się u nas rekruterów z dużych ośrodków tworzy konkurencję dla miejscowych firm, które również zgłaszają coraz większe zainteresowanie absolwentami kierunków inżynierskich. Duże miasta są same w sobie magnesem, toteż wielu specjalistów wyjeżdża i próbuje swoich sił na tamtejszym rynku. Ale cóż, jedną z cech współczesnego rynku pracy jest mobilność. Zauważalne jest na szczęście zjawisko powrotów po paru latach pracy w warszawskich czy trójmiejskich korporacjach specjalistów IT, którzy zakładają w rodzinnym mieście własne firmy (piszemy o tym odrębnie w tym wydaniu „Prestiżu" w tekście o spotkaniach SPARKcamp).

Zmartwieniem organizatorów Targów Pracy jest więc nie tyle zainteresowanie wystawców, co frekwencja poszukujących pracy. - To jest na pewno duże wyzwanie, ale mamy nadzieję, że impreza będzie na tyle atrakcyjna, że przyciągnie większą liczbę odwiedzających niż w latach poprzednich, kiedy było to od 2 do 2,5 tysiąca osób – mówi Krzysztof Głowacki.

Jak już wspomnieliśmy, koszalińskie targi oferują określone stanowiska nie tylko studentom i absolwentom Politechniki Koszalińskiej, lecz także osobom bez studiów wyższych. W poprzednich latach prezentowano 500 różnych ofert pracy, w tym roku liczba ta na pewno będzie dużo większa. - Myślę, że około tysiąca osób, które odwiedzą Targi Pracy, ma szansę dostać pracę od razu – przekonuje Krzysztof Głowacki. – I to bez większego zaangażowania z własnej strony i stresu, bo kandydaci nie będą musieli odwiedzać siedzib firm, czekać w kolejce kandydatów albo na pisemne odpowiedzi.

Poza bezpośrednim kojarzeniem pracodawców i potencjalnych pracowników funkcją Targów Pracy również dostarczanie informacji o tym, jak zmieniają się oczekiwania przedsiębiorców, na jakie zawody jest największe zapotrzebowanie, ale również o tym, jak do poszukiwania zatrudnienia podchodzą młodzi ludzie.

WIZERUNEK POŻĄDANEGO PRACODAWCY

Do Polski wkroczyło znane na Zachodzie od mniej więcej 15 lat zjawisko employer brandingu. Targi są dobrą okazją do budowania „marki pożądanego pracodawcy", toteż część wystawców podchodzi do udziału w targach na takiej właśnie zasadzie. Nawet jeśli na bieżąco nie poszukują pracowników, wystawiają się, bo chcą pokazać się z jak najlepszej strony. Zbierają aplikacje, by umieścić je w swoich bazach danych na przyszłe potrzeby, które mogą pojawić się za pół roku, rok.

Employer branding jest w Polsce nadal nowością. Jako pierwsze zastosowały go duże korporacje. Ale również w Koszalinie też można znaleźć firmy, które to narzędzie stosują. Choćby informatyczna REC Global. To przykład pracodawcy, który bardzo dba o relacje wewnętrzne w firmie (jest to tzw. employment branding wewnętrzny), skierowany do pracowników, zakładając, że zadowoleni pracownicy są najlepszymi ambasadorami przedsiębiorstwa na zewnątrz. Jak pokazują badania statystyczne prowadzone systematycznie w różnych krajach, podstawowymi powodami niezadowolenia z pracy nie są wcale pieniądze, ale postawa bezpośredniego przełożonego i zła atmosfera w firmie. Krzysztof Głowacki mówi: - Co roku wystawiają się na targach z ciekawie skonstruowaną ofertą. Widać ich na tych targach, nie podchodzą do nich sztampowo. Odwiedzałem tę firmę i jestem podbudowany tym, jak zbudowano tam zespół i więzi pracownicze. Tam naprawdę można odnieść wrażenie, że to jedna wielka rodzina.

Firma, która stwarza doskonałe warunki pracy, wyznacza jasny podział obowiązków, realną ścieżkę awansu i dba o powiększanie kompetencji pracowników poprzez szkolenia, nigdy nie będzie miała problemów ze znalezieniem odpowiednich specjalistów. Tymczasem często absolwenci zderzają się na rynku z zupełnie inną rzeczywistością. Oczekiwanie, by u używali prywatnego laptopa czy telefonu komórkowego nie jest rzadkością, a jakiekolwiek roszczenie wobec zatrudniającego kończy się nieodnowieniem umowy.

FINAŁ STARTUP ROADSHOW

W ramach imprez towarzyszących podczas 13. Środkowopomorskich Targów Pracy Mobica Job Fair 2015 rozstrzygnięta zostanie koszalińska edycja konkursu na najlepsze pomysły biznesowe w zakresie innowacyjnej gospodarki (odrębne edycje ogłoszono dla Słupska, Płocka, Kielc i Elbląga). Rozpisał go Fundusz Kapitałowy Black Pearls. Nagrodą główną jest 100 tysięcy złotych. Udział w nim może wziąć każdy, a zgłoszenia są bardzo proste, bo nie trzeba przesyłać biznesplanów i tysiąca dodatkowych załączników. Wystarczy odpowiedzieć na pięć krótkich, zasadniczych pytań, opisujących pomysł na innowacyjny biznes. Organizatorzy czekają na pojedyncze osoby, zespoły i tzw. firmy garażowe, które na wdrożenie albo rozwój swojego pomysłu potrzebują kapitału. Nawet nie trzeba mieć założonej firmy, bo zwycięzcy konkursu będą musieli założyć spółkę z Black Pearls. - W tę spółkę fundusz zainwestuje 100 tysięcy złotych za 10 procent jej udziałów – objaśnia Krzysztof Głowacki. – Bo pieniądze są tu nie „za darmo". Fundusz ma w tym swój konkretny interes, gdyż liczy na to, że wspierając realizację w nowoczesnych konceptów, inwestuje w swoje przyszłe zyski. ■

Północna Izba Gospodarcza w Koszalinie

Stawiamy na współpracę!

AUTOR: ROBERT BODENDORF

Robert Bodedorf

Północna Izba Gospodarcza każdego roku określa strategię, którą zamierza realizować przez najbliższe 12 miesięcy, później dostosowuje plan działań do tejże strategii, a następnie przystępuje do jego realizacji. Strategia jest zawsze wynikiem wielu rozmów z przedsiębiorcami zrzeszonymi w PIG, i tak w roku 2014 postępowaliśmy zgodnie ze strategią „3I", tj.: Integracja, Inspiracja, Internet.

Dzięki INTEGRACJI przedsiębiorcy spotykają się, poznając wielu kontrahentów, ale też znajomych i przyjaciół. INSPIRUJEMY się nawzajem każdego tygodnia, pracując w poszczególnych grupach i komisjach oraz rozmawiając ze sobą na różnego rodzaju spotkaniach, a także konwersując przez INTERNET. Stał się on dla nas głównym kanałem komunikacyjnym, ponieważ wszystkie informacje udostępniane są przez pracowników Biura PIG Koszalin na stronie www.przedsiebiorca.net.pl, a część informacji pojawia się również w serwisie społecznościowym Facebook, aby poddawać te tematy pod dyskusję i zachęcać do dalszego udostępniania. Na początku każdego tygodnia przedsiębiorcy otrzymują drogą mailową przypomnienia o najbliższych działaniach Izby oraz linki do najnowszych i najciekawszych informacji przydatnych w prowadzeniu działalności gospodarczej. Dla osób, które zastanawiają się nad tym, czym Północna Izba Gospodarcza w Koszalinie zajmowała się w minionym roku, przygotowaliśmy „Podsumowanie roku 2014" na stronie www.przedsiebiorca.net.pl/2014.

Ale rok 2014, to już historia. W tym roku mamy kolejne pomysły i nową strategię, która wynika z wielu rozmów z przedsiębiorcami oraz wewnętrznych przemyśleń. Skutkiem czego – na rok 2015 – naszą strategię można opisać jednym słowem: WSPÓŁPRACA. Tylko jedno słowo, a może oznaczać współpracę na wiele sposobów:

- pomiędzy przedsiębiorcami funkcjonującymi w naszym regionie,
- w ramach „Coworking Koszalin",
- z regionalnym otoczeniem biznesu,
- z innymi organizacjami biznesowymi w kraju i regionie.

Mówimy o regionalnym patriotyzmie gospodarczym, a wręcz o „lojalności wewnątrzizbowej", czyli o nabywaniu towarów i usług u regionalnych przedsiębiorców, a szczególnie u tych, którzy zrzeszyli się w Izbie. I to się dzieje w przypadku wielu przedsiębiorców, którym członkostwo w naszej organizacji umożliwia pozyskiwanie nowych klientów i zamówień, co okazuje się skuwszystkim – możemy mieć większy wpływ na poprawę warunków prowadzenia działalności gospodarczej (zarówno na poziomie krajowym, jak i regionalnym, czy lokalnym).

O oczywistej sensowności (a wręcz logicznej konieczności) współpracy pomiędzy lokalnymi i regionalnymi zrzeszeniami przedsiębiorców napiszę w odrębnej publikacji, natomiast w tutaj chciałbym się skupić na współpracy z organizacjami ogólnokrajowymi. Północna Izba Gospodarcza jest członkiem Krajowej Izby Gospodarczej, ale również podpisała umowę partnerską z Pracodawcami Rzeczypospolitej Polskiej, Krajową Izbą Gospodarczo-Rehabilitacyjną itp.

Z największymi nadziejami podchodzę obecnie do nawiązanej niedawno współpracy ze Związkiem Przedsiębiorców i Pracodawców (www.zpp.net.pl), który tworzy tzw. „reprezentatywną organizację MŚP". Nie wszyscy wiemy o tym, że prawie wszystkie tematy omawiane przez Komisję Trójstronną (rząd, pracodawcy, związki zawodowe) dotyczą problemów związanych z dużymi korporacjami, natomiast o problemach mniejszych firm (powiedzmy,

Jedno z izbowych spotkań z cyklu „Odpowiedzialny Przedsiębiorca"

teczniejszym działaniem, niż niejedna forma reklamy.

Tworzymy grupy i komisje tematyczne, w ramach których przedsiębiorcy nie tylko współpracują ze sobą, ale także nawiązują przyjaźnie. Coraz częściej realizujemy działania, w które angażują się osoby z różnych grup i komisji, a nawet z różnych organizacji.

Coworking Koszalin, to z kolei nowatorska przestrzeń, umożliwiająca nawiązywanie współpracy pomiędzy osobami z tzw. przemysłów kreatywnych. Otoczenie biznesu, to głównie instytucje dysponujące środkami publicznymi na działania mające wpływ na funkcjonowanie przedsiębiorstw. Pomimo że wielu przedsiębiorcom nie podoba się sposób podejścia polskich urzędników do przedsiębiorców, a także sens wielu wydatków czynionych z naszych podatków, to stwierdzamy jednoznacznie, że współpraca z tymi urzędami może przyczynić się do poprawy sytuacji na rynku, a szczególnie na rynku pracy. Aczkolwiek najistotniejsze jest nawiązywanie współpracy z podobnymi organizacjami zrzeszającymi przedsiębiorców. Dzięki takiej współpracy możemy zarówno nawiązać więcej kontaktów biznesowych, ale przede że zatrudniających od 1 do 1000 osób) prawie w ogóle się nie rozmawia, a już z pewnością nie rozmawia się o problemach „mikrofirm". Tę sytuację chce zmienić ZPP.

Każdy przedsiębiorca zrzeszony w organizacji (np. PIG Koszalin), która będzie wspierać ZPP w wyżej wspomnianych działaniach – przyczyniać się będzie do poprawiania warunków prowadzenia działalności gospodarczej (szczególnie w kontekście małych i średnich przedsiębiorstw). Ale to tylko jedna z wielu korzyści wynikających z takiego członkostwa, choć bardzo istotna. Trudno jest zatem zrozumieć osoby, które wyrażają dezaprobatę wobec obecnego klimatu dla przedsiębiorców w Polsce, a jednocześnie nie robią nic, aby tę sytuację poprawiać, choćby poprzez zrzeszanie się w organizacjach biznesowych lub – najlepiej – poprzez aktywne uczestnictwo w pracach danej organizacji.

Zachęcając do WSPÓŁPRACY, serdecznie pozdrawiam.

Robert Bodendorf
prezes Północnej Izby Gospodarczej w Koszalinie

Nowe oblicze gospodarcze Koszalina

AUTOR: AGATA OSSOWSKA / FOTO: WOJCIECH GRELA

Piszą programy komputerowe, tworzą aplikacje mobilne i elektroniczne narzędzia. Nikt dokładnie nie wie, ilu ich jest, bo „nowej gospodarki" nie widać – ona żyje w Internecie. Okazją do przekonania się, że branża IT (Information Technology) rośnie w siłę, a dla Koszalina staje się szansą na rozwój, są spontanicznie zainicjowane spotkania ludzi zajmujących się rzeczami, na określenie których brakuje czasami nawet polskich słów.

Ponad stu informatyków i przedstawicieli innych branż zebranych w zimowy wieczór w piwnicy Minibrowaru Kowal. Nieformalna atmosfera, wykłady o najnowszych technologiach i długie dyskusje przy piwie. To koszaliński SPARKcamp – inicjatywa, której celem jest integracja i promocja lokalnego środowiska IT.

WYMIANA WIEDZY

SPARKcamp opiera się na formule tzw. BarCampów, czyli nieformalnych spotkań osób związanych z branżą IT, podczas których można wymieniać się wiedzą, nawiązywać kontakty i po prostu dobrze się bawić. Formuła ta sprawdza się na świecie już od kilku lat. Zawitała też do Polski, jednak w Koszalinie jest całkowitą nowością. SPARKcampowe spotkania są całkowicie otwarte i darmowe, wystarczy zarejestrować się wcześniej za pośrednictwem strony internetowej. Na co może liczyć uczestnik takiej imprezy?

W Koszalinie odbyły się od października 2014 roku trzy SPARKcampy. Każdy z nich rozpoczynały mniej więcej półgodzinne prelekcje osób, które opowiadały o swojej pracy, doradzały innym specjalistom. Błędem jest jednak sądzić, że SPARKcamp udziela głosu wyłącznie informatykom. Podczas ostatniego spotkania (29 stycznia br.) wiele czasu poświęcono marketingowi w branży IT, relacjom między klientem biznesowym a dostarczającym jakiegoś technologicznego rozwiązania zespołem informatyków oraz wcielaniu w życie nowych pomysłów na biznes. Nie brakowało dotąd oczywiście wykładów skupionych wokół ściśle technicznej problematyki – nie każdy miał szansę w pełni zrozumieć opowieść o skalowalności serwerów, z jaką można się było zetknąć podczas pierwszego SPARKcampu. Nie zmienia to w niczym faktu, że nad koszalińskim SPARKcampem unosi się bardzo przyjazny duch otwartości i potężna pozytywna energia. To spotkania dla wszystkich, którzy mają kontakt z nowymi technologiami – ich wdrażaniem, zastosowaniem, promocją, a także dla inwestorów zainteresowanych nowatorskimi projektami z branży.

JEST NADZIEJA, BO WRACAJĄ

Jak to się stało, że SPARKcamp pojawił się w Koszalinie właśnie (a może – dopiero) teraz? – Zaraz po studiach wyjechałem z Koszalina – opowiada Piotr Stola, jeden z organizatorów SPARKcampu. – Przez osiem lat miałem okazję pracować w różnych firmach w Toruniu, Poznaniu i Gdańsku – dla klientów polskich i międzynarodowych. Pewnego dnia postanowiłem tu wrócić.

Krzysztof Falkowicz, który w Koszalinie prowadzi firmę z branży IT i współorganizuje SPARKcamp, dodaje: – Tymczasem w Koszalinie od pewnego czasu z zazdrością spoglądaliśmy na inne miasta, w których takie wydarzenia funkcjonują już od wielu lat, odbywa się ich wiele w każdym miesiącu. Kiedy Piotr wrócił do Koszalina, zaczęliśmy rozmawiać i wspólnie zauważyliśmy ten brak. Obaj chcemy tu zostać i doszliśmy do wniosku, że skoro brakuje nam BarCampowych spotkań, to musimy je sami zorganizować. Chcieliśmy dać środowisku iskrę, pobudzić je.

Chodzi oczywiście o impuls do spotkań, rozmów i wymiany doświadczeń, ponieważ, jak zgodnie przyznają organizatorzy SPARKcampu, w Koszalinie dzieje się dużo. Branża IT rozwija się coraz prężniej, nie brakuje młodych talentów i śmiałych projektów. To jeden z ważnych wniosków, które płyną ze SPARKcampowych spo-

tkań – młodzi ludzie, którzy dopiero zaczynają swoją karierę, nie muszą wcale szukać zatrudnienia poza Koszalinem.

Piotr Stola mówi: – Koszalińska branża IT wydaje mi się mało skonsolidowana. Poza dużymi firmami funkcjonuje tu wielu freelancerów i małych zespołów, które niewiele wiedzą o sobie nawzajem. Mam nadzieję, że SPARKcamp spowoduje większą integrację ludzi, którzy pracują w tej branży. Zresztą już na etapie pomysłu i pierwszych konsultacji, rozmów ze znajomymi, zaczął wyłaniać się obraz bardzo ciekawego rynku i środowiska IT w Koszalinie. Naprawdę nie mamy się czego wstydzić. Ludzie mają tu dużą wiedzę, pracują nad ciekawymi projektami, tylko jakoś nie było dotąd okazji, żeby mogli się pochwalić, opowiedzieć o swojej pracy, czy promować jej efekty.

– Nasza branża daje możliwość pracy z niemal każdego miejsca na świecie – zaznacza Krzysztof Falkowicz. – Bywa, że klienci są oddaleni od nas o setki albo tysiące kilometrów i to w niczym nie przeszkadza. Nie ma żadnego znaczenia, gdzie mieszkamy. Wiemy o tym, że w Koszalinie jest więcej ludzi, którzy pracują właśnie w taki sposób. SPARKcamp to szansa na wyjście z domu, poznanie innych osób, ich pracy, na to, żeby dowiedzieć się jak wielu nas jest i co ciekawego robimy. Myślimy przy tym szczególnie o zainteresowaniu SPARKcampem studentów. Poprzez pokazywanie pozytywnych przykładów, ludzi z krwi i kości i ich projektów, chcemy ułatwić młodym start i podjęcie decyzji zawodowych. Wiemy po prostu jak bardzo nam było trudno i jak wiele złych wyborów musieliśmy dokonać po drodze. Kiedy my kończyliśmy studia perspektywy pracy w branży IT w Koszalinie były raczej kiepskie.

– Mam nadzieję, że pokażemy studentom jedną z dróg, które mogą wybrać – mówi Piotr Stola. – Przy okazji trzeba powiedzieć, że są już w Koszalinie ciekawe firmy, które umożliwiają młodym ludziom rozwój i pracę przy naprawdę interesujących projektach. Nie trzeba wcale szukać wielkich korporacji, zachować swoją indywidualność i niezależność. Decyzja w rękach młodych ludzi.

OBIECUJĄCE PERSPEKTYWY

I rzeczywiście – wśród uczestników SPARKcampów byli również studenci. Trudno jednak się zorientować, kto jest kim i na jakim etapie kariery zawodowej się znajduje. Nieformalny charakter tych wydarzeń sprawia, że znikają bariery, a ludzie zaczynają po prostu ze sobą rozmawiać. Ktoś miał interesujący wykład, ktoś inny zadał ciekawe pytanie – nie pielęgnuje się tutaj różnic i podziałów. Nadrzędną ideą jest wymiana wiedzy i doświadczeń, inspirowanie się nawzajem, nawiązywanie kontaktów. To także okazja do zapoznania się z nowinkami technologicznymi, o których z pasją opowiadają prelegenci.

Formuła SPARKcampów jest zawsze taka sama: prelekcje, czas na zadawanie pytań, tzw. „lightning talks", czyli unikalna okazja do trzyminutowego wystąpienia każdego, kto będzie miał ochotę podzielić się jakąś uwagą, coś ogłosić lub zaoferować współpracę (wystarczy zgłosić się do organizatorów w trakcie imprezy), a na końcu networking (pod tym terminem kryją się po prostu rozmowy, nawiązywanie nowych znajomości, dyskusje na tematy w mniejszym lub większym stopniu związane z branżą i prelekcjami).

– To się bardzo sprawdza w Koszalinie, bo mimo różnych barier, braku przyzwyczajenia do takiej formy, ludzie wyraźnie bardzo potrzebują kontaktów – zauważa Krzysztof Falkowicz. – W naszej branży jest tak, że po prostu warto czasem odejść od komputera.

Mogłoby się wydawać, że SPARKcamp to zupełnie spontaniczne, nieformalne spotkanie, coś pomiędzy branżową konferencją a spotkaniem przy kuflu piwa. Za tym wszystkim stoi jednak spory wysiłek organizatorów. – Jest to projekt, który robimy po godzinach. Jest to dla nas pewne obciążenie, bo mamy swoje rodziny, swoją pracę, ale nie poddajemy się, staramy się, żeby każda impreza była lepsza od poprzedniej – tłumaczy Piotr Stola. – Słowo-klucz to „pasja". Organizacja SPARKcampu daje nam ogromną frajdę. To projekt całkowicie non-profit, co wiele osób dziwi.

– Z perspektywy pracy w różnych firmach i zespołach wiemy jedno: najważniejsi są ludzie – dodaje Krzysztof Falkowicz. – Mając kreatywny, inteligentny zespół specjalistów można wszystko. Bez tego nie ma o czym mówić. Udało nam się zgromadzić wokół siebie pokaźną grupę osób z podobnym nastawieniem. Od początku jest z nami Justyna Drożdżewska, niesamowita graficzka ze zmysłem brandingowym – pomysł na oprawę graficzną SPARKcampów zawdzięczamy jej pracy. Dołączyli do nas potem Tomek Proć i Ali Al-Saiedi, zajmujący się pozyskiwaniem prelegentów oraz Radek Wojciechowski, odpowiedzialny za kontakty z mediami.

Jak potoczą się losy koszalińskiego SPARKcampu? Po trzech spotkaniach można już powiedzieć, że frekwencja nie słabnie, wciąż pojawiają się ciekawe tematy i apetyt na więcej.

– Osobiście chciałbym za rok usłyszeć od kogoś, że na SPARKcampie poznał ludzi, z którymi zaczął pracę nad nowym projektem i daje mu to zawodowe spełnienie, pieniądze – mówi Krzysztof Falkowicz w odpowiedzi na pytanie o marzenia związane ze SPARKcampem.

– Branża IT jest, w skali globalnej, w całkiem dobrej sytuacji – tłumaczy Piotr Stola. – Właściwie nie odczuła kryzysu. Poza tym w Polsce tworzy się światowe projekty, jest bardzo dużo pracy, IT jest wszechobecne w zasadzie w każdej dziedzinie życia. Do Koszalina to IT też już zagląda. Otwierają się filie dużych firm z innych miast, powstają zupełnie nowe, młode zespoły. Sytuacja jest bardzo ciekawa. Lokalnej branży sprzyja też obecność Politechniki – co roku kolejni młodzi, wykształceni ludzie opuszczają uczelnię. Widząc ten stan rzeczy postanowiliśmy stworzyć SPARKcamp. ■

Prelegentami trzeciego SPARKcampu byli:

Peter Horsten, założyciel polsko-holenderskiej firmy Goyello (jedno z jej biur znajduje się w Koszalinie), który wystąpił z opowieścią o skomplikowanych związkach między klientem biznesowym a zespołami informatyków.

Agata Turek, prawniczka reprezentująca szczeciński Technopark Pomerania, wspierająca młodych przedsiębiorców w realizacji startupów.

Marzena Zasińska-Igła, koordynatorka ds. wsparcia firm w Technoparku Pomerania, opowiedziała o roli personal brandingu w indywidualnej karierze oraz budowaniu komunikacji marketingowej w przypadku startupów.

Jan Filipowiak z Pixel Legend, firmy pracującej obecnie nad aplikacją mobilną, pozwalającą za pośrednictwem telefonu lub tabletu zobaczyć w technice 3D jak miejsce, w którym się akurat znajdujemy (np. krakowski rynek) wyglądało setki lat temu.

Darłowo czeka na inwestorów

AUTOR: ADAM RÓŻAŃSKI / FOTO: MAGDALENA BURDUK

Rządowa decyzja o rozszerzeniu Słupskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej o podstrefę w Darłowie ukoronowała trzyletnie starania miejscowego samorządu. Ale to dopiero pierwszy krok do reindustrializacji miasta.

W ostatnich latach miasto rozwijało się dynamicznie przede wszystkim jako letnisko. Przemyślane działania promocyjne i ogromne inwestycje komunalne porządkujące przestrzeń publiczną spowodowały, że turystów z roku na rok przyjeżdża więcej. Można mówić nawet o potęgującej się modzie na Darłowo. Ale samorząd zdaje sobie sprawę, że sama turystyka nie wystarczy.

Potrzebna jest silna „druga noga" – przemysł, oczywiście na skalę małego miasta. Jest w nim co prawda kilka zakładów, które świetnie prosperują, dając pracę setkom darłowian. Jednak do stanu zatrudnienia sprzed przeobrażeń ustrojowych jest jeszcze bardzo daleko. Na całą Polskę znane były wówczas takie firmy jak stocznia, wytwórnia maszyn rolniczych z własną odlewnią żeliwa, przedsiębiorstwo połowowe Kuter, filia zakładów obuwniczych Alka, zakłady meblarskie.

Potrzebę odbudowy sfery wytwórczej burmistrz Darłowa, Arkadiusz Klimowicz, uzasadnia następująco: – Nie każdy odnajduje się w obsłudze ruchu turystycznego. Zresztą to w dużym stopniu działalność sezonowa. Nam zależy na tym, by tworzyć miejsca pracy stałe i przyciągające ludzi różnych zawodów. To dodatkowo sposób na to, by miasto się nie wyludniało. Chcemy zapobiec odpływowi młodzieży. Obecnie duża część tych, którzy wyjeżdżają stąd na studia, już tu nie wraca. Inni wyjeżdżają do pracy za granicę. Nowe firmy, zróżnicowane branże, to szansa na to, by młodzi darłowianie wracali i wiązali się z miastem na stałe.

Darłowska podstrefa ekonomiczna ma być jednym z narzędzi do ponownego uprzemysłowienia miasta, czyli reindustrializacji. Podstrefa będzie miała do wykorzystania blisko 19 hektarów terenów pod inwestycje. Znajdują się one w trzech kompleksach. Główne tereny, przylegające do portu wewnętrznego, położone są na południe i zachód od elewatorów zbożowych i biegną równolegle do rzeki Wieprzy, aż do ujścia do niej rzeki Grabowej. Obejmują one powierzchnię 16,3 ha. Ten wyjątkowo atrakcyjny obszar umożliwia potencjalnym inwestorom bezpośredni transport morski towarów. Drugi kompleks, o powierzchni 1,4 ha, znajduje się przy ulicach Kolejowej i gen. Sowińskiego. Trzeci, najmniejszy, o powierzchni 0,9 ha, znajduje się przy ul. Przemysłowej.

Zanim jednak pojawią się inwestorzy, samorząd ma do wykonania ogromną pracę. Strefę trzeba bowiem uzbroić technicznie, a więc wybudować drogi dojazdowe, doprowadzić media (zasilanie energetyczne, gazowe, instalacje wodno-ściekowe) o parametrach przemysłowych.

– Liczymy na to, że zainteresowanie potencjalnych inwestorów wzbudzi fakt, że nasza podstrefa leży w większości na terenie portu, co może mieć kapitalne znaczenie – mówi burmistrz Klimowicz. – To jedyny taki obszar w Polsce.

Darłowska podstrefa ekonomiczna działać ma do co najmniej 2026 roku. Zarząd nad nią sprawować będzie Pomorska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A., która w imieniu Ministra Gospodarki wydawać ma zezwolenia na prowadzenie działalności gospodarczej na terenie Podstrefy „Darłowo".

Ze strefy ekonomicznej może korzystać każdy, którego działalność gospodarcza jest zarejestrowana w Polsce oraz zgodna co do charakteru z Miejscowym Planem Zagospodarowania Przestrzennego. Przedsiębiorca musi ponieść wydatki inwestycyjne o wartości minimum 100 tys. euro, przy czym udział środków własnych musi stanowić co najmniej 25 proc. kosztów inwestycji. Inwestor zobowiązany jest utrzymać inwestycję i zatrudnienie przez okres minimum 5 lat – w przypadku dużego przedsiębiorcy oraz 3 lata – w przypadku małego lub średniego.

Przedsiębiorstwa, które uzyskają zezwolenie na działalność w strefie, korzystać będą ze zwolnienia z podatku dochodowego oraz z podatku od nieruchomości. ■

Kwestionariusz Biznesowy

Wioletta Stelmach
Z wykształcenia inżynier budownictwa. Od lat jest dyrektorem generalnym w Przedsiębiorstwie Budowlanym KUNCER. W środowisku zawodowym ma ogromny autorytet. Podwykonawcy, dostawcy materiałów, projektanci wiedzą, że zna branżę od podszewki, toteż żadne półśrodki nie przejdą. Wszystko ma być w jak najlepszym gatunku, na czas i w najwyższej jakości wykonania. W tym jest jak właściciel firmy, dr Krzysztof Kuncer, który ma opinię niezwykle rzetelnego przedsiębiorcy, wymagającego szefa, ale przede wszystkim - w sprawach budownictwa – wszechstronnego eksperta. Prywatnie zawsze uśmiechnięta, sympatyczna, życzliwa ludziom. Nigdy nie odmawia pomocy tym, którzy jej akurat potrzebują. Ostatnio zaangażowana w remont mieszkania chronionego dla matek z małymi dziećmi, które przy ulicy Jana z Kolna wkrótce otworzy Fundacja Zdążyć z Pomocą.

Kiedy byłam dzieckiem, chciałam zostać..
… dziennikarką i to koniecznie taką po iberystyce. To tak pięknie, egzotycznie brzmiało. U mnie sprawdziło się powiedzenie, że dzieci spełniają marzenia rodziców, bo moja córka ukończyła iberystykę.
W szkole...
… zawsze w działaniu, w samorządzie klasowym, szkolnym, harcerstwie, no i oczywiście same piątki. Szczęście, że łatwo przychodziły, to kujonem nie byłam. Koleżanki, koledzy i niezapomniane zabawy też były.
Moja pierwsza praca...
… to rok 1989, już po Czwartym Czerwca, więc z jednej strony totalny chaos, z drugiej ogromne szanse. Byłam ostatnim inżynierem zatrudnionym w Kombinacie Budowlanym, dostąpiłam możliwości oglądania jego ostatecznego rozkładu. Łącznie z wywożeniem z budów wszystkiego co się dało, przez kogo się dało. Ja odeszłam pierwsza. Kombinat skończył się chwilę później.
Pierwsze zarobione pieniądze...
… dał mi studencki obóz pracy w Berlinie. Brałam udział w budowaniu niemieckich dróg. Wspominam go często, bo zostaliśmy zaaresztowani pod murem berlińskim. W wesołych nastrojach, po kręceniu się na rollercoasterze w pobliskim parku rozrywki i pewnie ciut mocniejszych trunkach, z zadzierżystą miną zdecydowaliśmy, że podejdziemy jak najbliżej i sprawdzimy co się stanie. No i sprawdziliśmy :)
Żeby odnieść sukces w zawodzie...
… trzeba lubić to, co się robi, pracę zamienić w pasję i chcieć być w tym, co robimy najlepszym jak to możliwe.
Dobry szef...
… motywuje, daje pracownikom gwarancję, że wie co robi. Tworzy poczucie bezpieczeństwa i atmosferę pracy zespołowej. Taki, który rozumie, że trzeba się dzielić z pracownikami radością sukcesu, ale także odpowiedzialnością.
U współpracowników cenię...
… zaangażowanie, lojalność, chęć wejścia do wspólnej gry.
Nie zatrudniłabym…
… kogoś kto w rozmowie o pracę skupiałby się na tym, jak zły był poprzedni pracodawca.
Prywatnie jestem...
… wesołą, towarzyską osobą z ochotą na życie.
Dzień zaczynam...
… za wcześnie, zawsze za wcześnie, tak bym jeszcze pospała…
Rodzina...
… to fundament. Ubolewam, że moja jest taka nieliczna.
Zawsze znajdę czas..
… na rozmowę z przyjaciółmi, kiedy tego potrzebują. A uwielbiam go znajdować na dobrą książkę, dobry film, dobry spektakl teatralny.

Moim marzeniem jest...
… oj, oj, mam ich dużo. Zmotywowana przez bliskiego znajomego zrobiłam trochę ponad rok temu listę 100 pragnień. Chyba działa, bo do końca ubiegłego roku odkreśliłam 24, ale żeby nie było tak dobrze, po roku stwierdziłam także, że parę z nich już nie jest do zrealizowania.
Kiedy nie pracuję...
… spotykam się z przyjaciółmi, chodzę do kina, czytam. Uwielbiam podróże, poznawanie świata i ludzi. Połknęłam bakcyla chodzenia po górach – mój rekord to póki co Kala-Pattar w Himalajach (5564 m n.p.m.)
Moje hobby to...
… wszystko co wiąże się z górami – i wyprawy, i narty, i fascynacja światem himalaistów poznawanym w kolejnych książkach. I jeszcze to stałe hobby, towarzyszące mi od chwili gdy nauczyłam się czytać, czyli książki.
Sport jest dla mnie...
… ten oglądany źródłem ogromnych emocji, bo jestem prawdziwą fanką wielu dyscyplin sportowych. Uwielbiam piłkarską ligę mistrzów. Sport jako aktywność fizyczna to coś, z czym jestem mocno zaprzyjaźniona i nie przewiduję końca tej przyjaźni.
Dewiza, którą chcę przekazać innym...
… „Nie sztuką jest przeczekać burzę, ale nauczyć się tańczyć w deszczu."

Rekordowa aukcja w Unitralu

Podczas jubileuszowego, 15. Balu Charytatywnego w Unitralu, Katarzyna Skrzynecka i Piotr Zelt poprowadzili loterię fantową. Goście bardzo się w nią zaangażowali, a wśród fantów były takie perełki jak np. suknia pani wójt Mielna pochodząca z butiku Catherine (wylicytowana za 1000 zł), wynajęcie nowiutkiego campera z firmy Auto Carawan na 7 dni (3000 zł), czy unikatowa fotografia starego Mielna ze zbiorów Grzegorza Funkego, którą podarował Stein Knutsen, prezes zarządu Firmus Group (3000 zł). Największą niespodzianką i hitem wieczoru były jednak torebka i kierpce z pracowni kuśnierskiej z Krakowa, po wylicytowaniu których Katarzyna Skrzynecka zaprosiła do wspólnego tańca nową właścicielkę. Najważniejsze jednak, że w tym roku udało się zebrać rekordową sumę 42 tys. zł. Pieniądze zostały przekazane na rzecz Funduszu Stypendialnego dla dzieci i młodzieży z terenu gminy Mielno.

Z uśmiechem na progu nowego roku

Okoliczności i otoczenie wpływają na nastrój – nie ulega wątpliwości. Tradycyjne spotkanie noworoczne zorganizowane przez prezydenta Koszalina wypadło dzięki nim bardzo sympatycznie. Po pierwsze: okolicznościowa akademia nie była tym razem długa ani nudna. Po drugie: nowoczesne, jasne wnętrze nowej siedziby Filharmonii Koszalińskiej zachęcało prezydenckich gości do długich rozmów. Jak zauważyliśmy, nawet rywalizujący z sobą na co dzień politycy okazywali sobie dużo serdeczności. A może by tak częściej prezydent zapraszał ich na koncert i lampkę musującego wina?

Wigilia międzyklubowa

Po raz pierwszy w historii koszalińskie kluby towarzysko-charytatywne (Rotary, Lions, Kiwanis) urządziły przed świętami Bożego Narodzenia jedno wspólne spotkanie wigilijne. I z tego względu, że to przykład godnej naśladowania konsolidacji środowiska ludzi zaangażowanych w niesienie pomocy innym i mimo że upłynęło od tego wydarzenia sporo czasu, pozwalamy sobie zamieścić fotograficzne wspomnienie tego wieczoru w klubie Vabank.

Fot. Mariusz Kuik

Rotariański Mikołaj odwiedził małych pacjentów

Od wielu lat koszaliński Rotary Club opiekuje się oddziałem dziecięcym Szpitala Wojewódzkiego. Wsparcie ma rozmaite formy. Na przykład w wigilię Bożego Narodzenia rotarianie zamówili wizytę na oddziale Świętego Mikołaja. Przybył niezawodnie wraz z Elfem-Śnieżynką. Prezenty dostali z tej okazji wszyscy mali pacjenci, których choroba zmusiła do spędzenia świąt poza domem. Zabawki dostał również oddział – te będą służyły kolejnym maluchom, które znajdą się pod jego opieką.

Ukraiński bal na 150 par

W tym roku bawiło się na koszalińskiej Małance 300 osób. Nie tylko koszalinianie, ale również goście z Elbląga, Poznania, Gdańska. Małankowa zabawa to nie tylko integracja społeczności ukraińskiej i miłośników kultury ukraińskiej, gdzie wspólnie bawią się i Polacy, i Ukraińcy. To również wymiar charytatywny. Dochód z imprezy jest przeznaczony na pokrycie kosztów funkcjonowania punktu nauczania języka ukraińskiego i religii w Koszalinie, a także na akcję pomocy osobom poszkodowanym wskutek walk w Donbasie.

SZUKAJCIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

RESTAURACJE

Buongiorno, ul. Zwycięstwa 32
Centrala Artystyczna,
ul. Heleny Modrzejewskiej 31
Club 2CV Restauracja,
ul. Piastowska 1
Fenicja CH Merkury,ul. Zwycięstwa 46
Gospoda Jamieńska, Młyńska 37
Kuchnia Arabska Szejk,
ul. Bohaterów Warszawy 2a
Maredo, ul. Zwycięstwa 45
Park caffe, ul. Asnyka 11
Sushi Moon Galeria Emka Koszalin I piętro
Sushi77 CH Atrium Koszalin,
ul. Paderewskiego 1
Viva Italia, ul. Skłodowskiej – Curie 1 -3
Va banque, ul. 1-go Maja 12/1
Zamkowy,
ul. Marii Skłodowskiej-Curie 23, Darłowo

BARY, PUBY, KAWIARNIE

Bar Vittorio,
ul. 1 Maja 22/4 (kompleks Milenium)
Cukiernia Kaliszczak, ul. Zwycięstwa 152
Cukiernia Kaliszczak, ul. Zwycięstwa 26 a
Cukiernia Kaliszczak, ul. Młyńska 48
Il Buon Cafe, ul. Ks. Bp. Cz. Domina 3/6
Lalka Resto Cafe, ul. Zwycięstwa 32
Pauza, ul. Kaszubska 5/2
Świat Lodów, ul. Zwycięstwa 43
Świat Lodów, Galeria Emka

SALONY FRYZJERSKO-KOSMETYCZNE, FITNESS

Aquarius Beauty, ul. Fredry 15a, Kołobrzeg
DomiNika Fitnesstudio,
ul. Franciszkańska 104 b
Dermalogica ul. Zwycięstwa 40
C.H.Jowisz I piętro
ETNA Salon Fryzjerski, ul. Franciszkańska 105
Glamour Salon kosmetyczny,
ul. Nowowiejskiego 4a/3
K.A.F. Forma, ul. Franciszkańska 24
Fryzjerstwo Ewelina FarynaCH Jowisz,
ul. Zwycięstwa 40
Galeria Urody „Jasminum", ul. Fałata 11F
Gabinet Odnowy Biologicznej Rubin,
ul. Piłsudskiego 45
Nefretete – Studio Urody CH Jowisz,
ul. Zwycięstwa 40
Pure Fitness, CH Atrium
Pure Fitness, Kosmos
Rejuvi cosmetics Centrum Kosmetyki
Profesjonalnej, ul. Poprzeczna 3
Salon Fryzjerski Dorota, ul. B. Krzywoustego 4
Studio Urody Mega, ul. Popiełuszki 3
Studio Urody BrandGaleria Emka,
ul. Jana Pawła II 20
Studio Urody Joanna Biesek,
ul. Bolesława Krzywoustego 18/1
SYNERGIA Biernacka i Przygórski S.J.,
ul. Modrzejewskiej 13

GABINETY LEKARSKIE

Adent Gabinet Stomatologiczny,
ul. 4-go marca 23g
Optyk Lewińscy, ul. Zwycięstwa 24
Optyk Lewińscy,ul. Połtawska 2/2
Prywatna Praktyka Stomatologiczna
Magdalena i Sebastian Lenkiewicz,
ul. Jantarowa 25A, Koszalin
Prywatny Gabinet Stomatologiczny
Marcin Bogurski, ul. Boczna 11/5, Koszalin
Prywatna Praktyka Stomatologiczna
Paweł Iwanek, ul. Jaworowa 17 Koszalin
Sanatus Gabinety Specjalistyczne,
ul. Żwirowa 10

HOTELE

Club 2CV Hotel, ul. Piastowska 1
Gromada Hotel 3*,
ul. Zwycięstwa 20-24
Hotel Trawa, ul. Szczecińska
– Stare Bielice 7a
Hotel Sport, ul. Sportowa 14
Ikar Centrum Zdrowia i Wypoczynku,
ul. Rodziewiczówny 24, Kołobrzeg
Ikar Plaza Centrum Zdrowia i Wypoczynku,
ul. Wschodnia 35, Kołobrzeg
Koral Live, ul. Kościuszki 12, Kołobrzeg
Lidia, ul. Dorszowa 3, Darłowo
Medical SPA Sanatorium Unitral,
ul. Piastów 6 Mielno
Meduza, ul. Nadbrzeżna 2, Mielno
Pro-Vita, ul. Kościuszki 17, Kołobrzeg
Royal Park Hotel & Spa,
ul. Wakacyjna 6, Mielno
Verde, ul. Koszalińska 1, Mścice
Villa Taris, ul. Koszalińska 70-72, Kołobrzeg
Willa Alexander Spa&Wellness,
ul. BoWiD 7, Mielno

SKLEPY

A-tom webski sklep,
ul. Drzymały 15 Koszalin
Aryton Merkury ul. Zwycięstwa 46
Dom Mody Polskiej, ul. Grunwaldzka 4
Dobre Wina, ul. Zwycięstwa 121
F.H.J.T. Rzewuscy Sp.J. Salon Damski,
ul. Zwycięstwa 21-25
F.H.J.T. Rzewuscy Sp.J. Salon Męski,
ul. Zwycięstwa 21-25,Gracjana, CH As
Lisa Ferrera Salon Sukien Ślubnych,
ul. Bolesława Krzywoustego 4a
Salon Męskiej Mody Ślubnej
Sklep Myśliwski Hubertus,
ul. Kaszubska 10 b
Świat Mebli, ul.Szczecińska 38
Modes Jabłońscy, ul. 1-go Maja 4
Tropex – Salon Meblowy,
ul. Szczecińska 5
Yacob, ul. Zwycięstwa 115
Yacob, CH Merkury, ul. Zwycięstwa 46

BIURA NIERUCHOMOŚCI

Przedsiębiorstwo budowlane Kuncer
Sp.z o.o., ul. Wąwozowa 15
Abelard Nieruchomości, ul. Dworcowa 1
Center Nieruchomości, ul. Młyńska 15/2
Gadomska Nieruchomości,
ul. Młyńska 10 /1
Gołek Nieruchomości,
ul. Zwycięstwa 142
Galeria Nieruchomości, ul. Zwycięstwa 160
Invest Nieruchomości,
ul. Wyszyńskiego 3 /3
Jasiński Nieruchomości,
ul. Piłsudskiego 28
Kiljan – Nieruchomości,
ul. Zwycięstwa 40 /48
Kontrakt – Pośrednictwo Handlu
Nieruchomościami,
ul. Wojska Polskiego 6 /2
Koszalińska Agencja
Nieruchomości Szczerbińscy,
ul. Bogusława II 3
Nieruchomości, ul. Połtawska 7 /1
Koszalińska Izba Przemysłowo
Handlowa, Plac Wolności 2-3
House Martin Nieruchomości,
ul. Zwycięstwa 155
Urbanowicz S.C. Centrum
Nieruchomości, ul. Andersa 2
Wysokińscy Biuro Nieruchomości,
ul. 1 Maja 8

KANCELARIE

GRACJUS Kancelaria Doradcy
Podatkowego Iwona Nowaczyk,
ul. Szczecińska 8-10/18
Biuro Rachunkowe „Sukces"
Maria Bladyn, al. Monte Cassino 6
Kancelaria Podatkowa Constans,
ul. Wojska Polskiego 24-26
Kancelaria Notarialna Joanna i Tomasz
Paplaczyk, ul. J. Matejki 1

SALONY SAMOCHODOWE

Peugeot, Mojsiuk Motor Sp. J.
Stare Bielice 27c
Auto Mojsiuk Autororyzowany
Dealer Hondy, Stare Bielice 128
Autoryzowany Dealer
Mercedes-Benz Mojsiuk Sp.j.,
Stare Bielice 128
Drewnikowski Koszalin
Autoryzowany Dealer Citroena,
ul. Piastowska 1
Dubnicki. Sp. z o.o. Autoryzowany
dealer Renault i Dacii,
ul. Gnieźnieńska 81
Opel Dowbusz, ul. Lniana 3
Krotoski-Cichy, u. Gnieźnieńska 43a
Exim Autoryzowany Dealer
samochodów KIA,
ul. VI Dywizji Piechoty 28, Kołobrzeg
Toyota Wojciech Jankowski,
ul. Okrężna 4

BIURA PODRÓŻY

ABC Świat Podróży CH Atrium,
ul.Paderewskiego 1
ABC Świat Podróży Galeria Emka,
ul. Jana Pawła II 20
Biuro Turystyczne TURYSTA Sławomira
Małgorzata Ignatowicz, ul. Andersa 2
Biuro Podróży ITAKA,
ul. Domina 7/9 (Pasaż Milenium I p.)
EXODOS Biuro Podróży, ul. Kaszubska 6A
Laba Holiday, ul. Dworcowa 4
TUI Centrum Podróży, ul. Paderewskiego 1
(Galeria Atrium)

INNE

Apteka Centralna, ul. Zwycięstwa 154
AderoStudio – Projektowanie
Wnętrz, ul. Spokojna 79
Al-Eko, Świeszyno 39a
Bałtycki Bank Spółdzielczy,
ul. Zwycięstwa 13/1
Bałtycki Teatr Dramatyczny
im. Juliusza Słowackiego,
ul. Heleny Modrzejewskiej 12
Biuro Promocji i Informacji
Turystycznej Gminy Mielno,
ul. Lechitów 23, Mielno
Biuro Podatkowe Jagiełło,
ul. Szczecińska 25A/202
BOG-MAR Apartamenty SPA,
ul. Fredry 9, Kołobrzeg
BZ WBK II O/Koszalin, ul. 1-maja 12
Centrum Biznesu, ul. Zwycięstwa 42
Centrum Kultury, ul. Zwycięstwa 105
City Developmen S.C., ul. Piłsudskiego 28
Cratus Centrum Korepetycji i Kursów,
ul. Powst. Wielkopolskich 19a
Getin Noble Bank, Centrum Kredytów
Hipotecznych, ul. Zwycięstwa 87
Galeria Na Piętrze, ul. Dworcowa 8
Galeria Portret Świata, ul. Mieszka I 25
Galeria Sztuki, ul. Zwycięstwa 20-24
HAFTKOM, ul. Kosynierów 47
HS99 Herman i Śmierzewski Biuro
Projektowe, ul. Mickiewicza 6/3
International House, ul. Zwycięstwa 7-9
Instytut Dobrych Praktyk Biznesowych
sp. z o.o., ul. Zwycięstwa 126
KARR SA, Koszalin, ul. Przemysłowa 8
Koszalińska Izba Przemysłowo – Handlowa,
ul. Plac Wolności 2-3
Kwiaciarnia Centrum, ul. Gnieźnieńska 38
Klub Adria Squash, Koszalin,
ul. Grunwaldzka 8-10
Klimatex, ul. Sienkiewicza 17 d, Kołobrzeg
Meden-Inmed Sp. z o.o., ul. Wenedów 2
Miejska Energetyka Cieplna Dział
Obsługi Klienta, ul. Łużycka 25a
MK Bowling Galeria Kosmos, ul. Okrzei 3
Muzeum, ul. Młyńska 39
Mydlarnia u Franciszka, ul. Zwycięstwa 155
Norman – Centrum Rehabilitacyjne,
ul. Pomorska 28
Permedia, ul. Partyzantów 17
Polska Żegluga Bałtycka SA Polferries,
ul. Portowa 41, Kołobrzeg
Radio Koszalin S. A., ul. Piłsudskiego 41
Regionalne Centrum Informacji
Turystycznej Koszalin,
ul. Dworcowa 11
VAN PUR S.A. Browar w Koszalinie,
ul. Spółdzielcza 8
Symulmed Jarosław Kalenik,
ul. Sportowa 2
Spółdzielnia Unia, Biuro Obsługi
Klienta, ul. Lechicka 23
Teatr Variete Muza, ul. Morska 9
Urząd Miasta, ul. Rynek Staromiejski 6-7
Studio Tańca Pasja, ul. Jana Pawła II 4A
Zbigniew Murzyn Galeria, ul. Dworcowa 6

ścinamy ceny do 50%

szczegóły w sklepie i na stronie
www.denimking.pl

denimking

N°1 outlet

ul. Zwycięstwa 263
tel. 694 427 812

czynne 7 dni w tygodniu
od 10.00 do 18.00

LEVI'S · TOMMY HILFIGER · Lee · Wrangler · MUSTANG JEANS

galeria emka

centrum handlowe Galeria EMKA KOSZALIN, ul. Jana Pawła II 20

MISS POLSKI

Miss 2015

Miss Polski NASTOLATEK Pomorza Środkowego

wiek 14 - 18

Miss Polski Pomorza Środkowego

wiek 18 - 24

KOSZALIN

7 lutego

SCENA Galerii EMKA

godz. 16^{00} - 20^{00}

Miss INTERNETU

Zagłosuj od **27.01** do **7.02.15** na **FACEBOOKU!**

NAGRODA GŁÓWNA:

wycieczka dla 2 osób do **PARYŻA** dla Miss Galerii EMKA

ufundowana przez RAINBOW TOURS

SPONSORZY NAGRÓD:

emka, Anulena, BIG STAR, YES, SOLARIUM, RAINBOW TOURS, dermalogica, vision express, Royal Park, Lina Fabio, AVON, VESSA, SWISS, UNIQUE, BIG STAR

POKAZ KOLEKCJI:

Atelier Mara, CCD, SPORT

LICENCJONOWANY ORGANIZATOR: IMAGE

PATRONAT MEDIALNY:

GŁOS, GK 24, TVP SZCZECIN