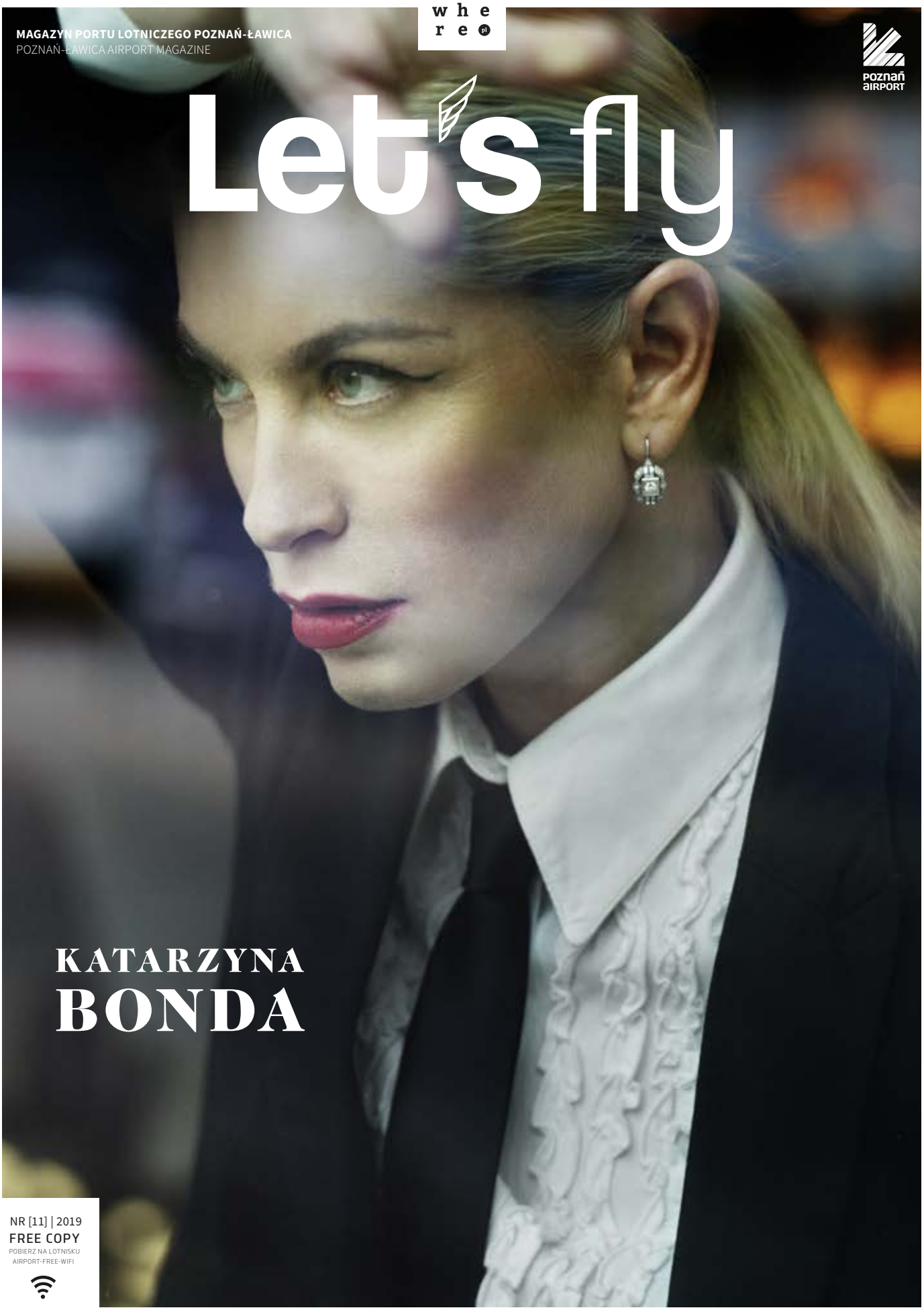
anywhere.pl

MAGAZYN PORTU LOTNICZEGO POZNAŃ-ŁAWICA
POZNAŃ-ŁAWICA AIRPORT MAGAZINE

POZNAŃ AIRPORT

Let's fly



KATARZYNA BONDA

NR [11] | 2019

FREE COPY

POBIERZ NA LOTNISKU
AIRPORT-FREE-WIFI

runvido.com | Zbliż telefon i odczytaj film |

Google Play

App Store

Czytaj **#gdziekolwiekjesteś**

Farys.
DESIGN

www.farysdesign.pl

Farys farysdesign

Let's fly

8 STREFA VIP VIP ZONE
Katarzyna Bonda: Pisarz bywa szamanem
Katarzyna Bonda: The Writer Can Be a Shaman

24 PODRÓŻE TRAVEL
Przewodnik bezpiecznego turysty po Tajlandii
Safe Travel Guide: Thailand

30 DESTINATION POMORSKIE
Święta na pomorzu przyjdź i zobacz
Christmas, Christmas and... Even More Christmas!

38 KUCHNIA CUISINE
Warszawski szlak kulinarny
Warsaw culinary route

50 DLA NIEJ I DLA NIEGO FOR HER & HIM
Prezenty dla niej i dla niego
Gifts for her & him

57 DODATEK PORTU LOTNICZEGO AIRPORT ADD-ON

ZDJĘCIE NA OKŁADCE
Piotr Sobik

WYDAWCA

Anywhere.pl
ul. Haffnera 6 lok.224 K (II piętro)
81-717 Sopot
e-mail: biuro@anywhere.pl
tel.: 882 072 755

Wydawca: **Marcin Ranuszkiewicz**
Asystentka wydawcy: **Angelika Balbuza**
Redaktor naczelny: **Jakub Wejkszner**
Dyrektor ds. Komunikacji i PR: **Katarzyna Świacka**
Dyrektor ds. Sprzedaży: **Dagmara Zielińska,**
Zespół: **Kamil Niedzielski, Maja Reichert**
Szef działu graficznego: **Alicja Rynkiewicz**
Zespół graficzny: **Julia Wójcik, Tymoteusz Głuszko**
Dział IT: **Aleksander Domański**
Tłumaczenie: **Anna Jasińska,**
Zespół redakcyjny: **strony 6-7**
Współpraca fotograficzna: **Monika Szałek, Michał Buddabar, Aleksandra Mecwaldowska, Bartosz Maciejewski, Mateusz Sałata, Piotr Sobik.**

Na licencji: asz-reklama / biuro@asz-reklama.eu

Redakcja nie zwraca niezamówionych tekstów i materiałów redakcyjnych oraz nie ponosi odpowiedzialności za treść nadesłanych ogłoszeń reklamowych. Redakcja zastrzega sobie prawo do redagowania i skracania tekstów

NA ZLECENIE

Port Lotniczy Poznań-Ławica sp. z o.o.
im. Henryka Wieniawskiego
ul. Bukowska 285
60-189 Poznań
Błażej Patryn
e-mail: bpatryn@airport-poznan.com.pl

ANYWHERE. PL | PLATFORMA MEDIALNA

www.anywhere.pl
www.facebook.com/anywherepl
www.twitter.com/anywherepl
www.instagram.com/anywhere.pl/
www.linkedin.com/company/anywhere-pl

PARTNER

PROT
Brama Wyżynna
Wały Jagiellońskie 2a
80-887 Gdańsk
www.prot.gda.pl

PATRONAT

Nasz magazyn monitorowany jest przez Instytut Monitorowania Mediów

Nasze magazyny lotniskowe:

Gdańsk

Rzeszów

Szczecin

Sprawdź na anywhere.pl

runvido.com

Magazyn zawiera materiały multimedialne, zbliż telefon do strony oznaczone aplikacją i odczytaj film.

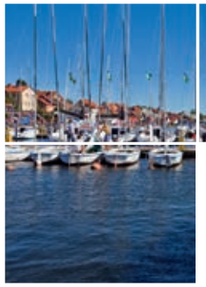
runvido.com | Zbliż telefon i odczytaj film | Google Play | App Store

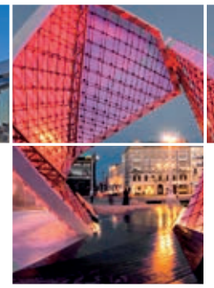
Twój DobryHotel w całej Polsce

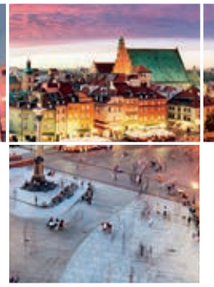
Hotel Arkon Park ★★★★
Hotel Bonum ★★★
Centrum Konferencyjne Neptun
#gdańsk

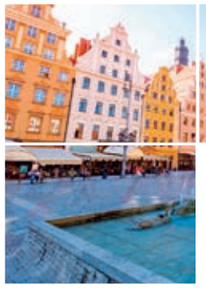
Hotel Aqua Sopot ★★★
Hotel Sedan ★★
#sopot

Hotel Różany Gaj ★★★
#gdynia


Hotel Mikołajki ★★★★★
#mikołajki


Hotel Altus ★★★
#poznań


JUŻ WKRÓTCE NOWY OBIEKT
#warszawa


Best Western Premier Hotel City Center ★★★★
#wrocław

Hotel Unicus ★★★★
Hotel Unicus Palace ★★★★★
#kraków

Hotel Aquarion ★★★★
#zakopane

Centralny dział sprzedaży sales@dobryhotel.com +48 577 108 899

Pokochasz naszą gościnność
You will love our hospitality
www.dobryhotel.com

runvido.com | Zbliż telefon i odczytaj film | Google Play | App Store

NASI AUTORZY

ANYWHERE.PL

ANDRZEJ SARAMONOWICZ

Reżyser, scenarzysta, pisarz, dramaturg i dziennikarz. Autor największych polskich hitów komediowych w XXI w. W 2015 roku wydał bestsellerową powieść „Chłopcy".

ENGLISH A director, screenwriter, writer, playwright and journalist. The author of the biggest Polish comedy hits of the 21st century. In 2015, published his bestseller book entitled Chłopcy (Boys).

GRZEGORZ KAPLA

Żyje z pisania. A żyć z tego, co się lubi, to dar. Bardziej od pisania lubi tylko spotykać ludzi. No i lubi być w drodze, kupować płyty w sklepie z płytami a nie w sieci.

ENGLISH He lives by writing. And living by what you love is a gift. The only thing he likes more than writing is meeting other people. He also likes being on the road, buying albums in stores.

RAFAŁ BRYNDAL

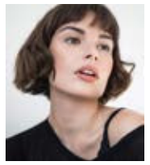
Satyryk, autor tekstów, dziennikarz, twórca zespołów kabaretowych, sztuk teatralnych oraz scenariuszy seriali. Pasjonat jazzu, golfa i hokeja.

ENGLISH A satirist, lyricist, journalist, founder of cabarets, playwright and screenwriter. A jazz, golf, and hockey enthusiast.

TOMASZ ORGANEK

Muzyk, wokalista, autor tekstów, kompozytor i powieściopisarz. Lider zespołu Organek, z którym nagrał dwa albumy: Głupi (2014) i Czarna Madonna (2016).

ENGLISH A musician, singer, songwriter, composer, and novelist. The leader of Organek, with whom he has recorded two albums: Głupi (2014) and Czarna Madonna (2016).



IGA GÓRECKA

Emocjonalna ekshibicjonistka. Aktorka, wychowanka szkoły filmowej. Z wykształcenia również mgr pedagogiki pracy. Od 2003 roku użycza swojego ciała i duszy branży filmowej. Od 2013 pisze. Kieruje się zmysłami.

ENGLISH An emotional exhibitionist. An actress and film school graduate. An MA in Pedagogy of Work by training. Since 2003, she has been giving her body and soul to the film industry. She has been writing since 2013. She follows her senses.

MICHAŁ FIGURSKI

Od 45 lat gada jak najęty, od 25 najczęściej do radiowego mikrofonu, czasami z dość skandalicznym skutkiem. Życiowe motto: „Staczać się trzeba powoli, żeby starczyło na całe życie".

ENGLISH A non-stop talker for 45 years; mostly talking to the radio microphone for 25 years, sometimes with a scandalous outcome. His life motto is: 'Go down slowly to have enough for all your life.'

DAGMARA KOWALSKA

Szkołę dziennikarską przeszła w mediach. Warsztat telewizyjny doskonaliła m.in. w TVN Warszawa i TVP 1. W Chillizet codziennie nastawia słuchaczy na chillout.

ENGLISH She went through the journalistic school in the public media.. Television technique has been perfected at TVN Warsaw, TVP 1. In Chillizet, she sets the chill-out music on a daily basis.

RAFAŁ RUTKOWSKI

Aktor, dyrektor artystyczny „Teatru Montownia". Specjalista od one-man show i stand-upów. Słowem pisanym para się rzadko, ale za to długodystansowo.

ENGLISH An actor and the Artistic Director of the Montownia Theatre. A specialist in one man shows and stand-up comedy. To him, writing is an occasional but long-term activity.

MALWINA WAWRZYNEK

Pasjonatka i analityk mody. Redaktor, stylista, kolorysta i baczny obserwator tego, co w modzie było, jest i będzie. Współpracuje z poczytnymi tytułami oraz instytucjami branży mody.

ENGLISH A fashion fan and analyst. An editor, stylist, colourist, and a watchful observer or past, current, and future fashion trends. She works for popular fashion magazines and establishments.

TOMASZ KOWALSKI

Z wykształcenia prawnik. Katowiczanin. Pisarz. Autor „Mędrca kaźni", „Rozmów na trzech grabarzy i jedną śmierć". „Nie pozwolisz żyć czarownicy" oraz zbioru opowiadań „Przysionek, dom dla pozornie umarłych".

ENGLISH A lawyer by training. A writer. An author of 'Mędrzec Kaźni', 'Rozmowy na trzech grabarzy i jedną śmierć', 'Nie pozwolisz żyć czarownicy' and a collection of stories entitled 'Przysionek, dom dla pozornie umarłych'.

ZDJĘCIA: MAT. PRASOWE (1), MONIKA SZAŁEK (2), EDYTA BARTKIEWICZ (3), MACIEJ ZIENKIEWICZ (4), MAT. PRASOWE (5), TOMASZ SAGAN (6), MAT. PRASOWE (6–10).

KATARZYNA ZDANOWICZ

Od 2012 roku pracuje w TVN24. W CV ma też „Gazetę Wyborczą" Polskie Radio PiK, Radio Gra, Polsat i Polsat News. Lubi kawę i rozmowy. Nie kończy na jednym pytaniu.

ENGLISH Has been working in TVN24 since 2012. She has also Gazeta Wyborcza, Polskie Radio PiK, Radio Gra, Polsat and Polsat News in her résumé. She likes coffee and conversations. She does not end on one question.

WOJCIECH ZAWIOŁA

Dziennikarz Canal Plus Sport i prezenter wiadomości w TVN i TVN24. Zbzikowany na punkcie sportu, oszalały na punkcie muzyki. Wielbiciel twórczości z duszą.

ENGLISH He's a reporter working for Canal Plus Sport and a news presenter at TVN and TVN24. Crazy about sports and madly in love with music. A fan of creative works with a "soul."

JAKUB FIREWICZ

Aktor "jeszcze" młodego pokolenia. Po latach wyczekiwania, że zagra Hamleta, z nudów "odkopał" Petera Sellersa i Monty Pythona i stwierdził, że jego miłością jest komedia.

ENGLISH an actor of a 'still' young generation. After years of waiting to play Hamlet, out of boredom he 'dug out' Peter Sellers and Monty Python and decided that his heart belonged to comedy.

MAGDALENA JUSZCZYK

Dziennikarka telewizyjna i radiowa, m.in. Radiowej Dwójki i TV Kino Polska. Lubi rowery z RFN-u, stylowe motocykle wraz z ich jeźdźcami, a do szybowca wsiada na jedno zawołanie.

ENGLISH A journalist, worked at Polish Radio „Dwójka" and Kino Polska TV. She likes bikes from old West Germany, stylish motorcycles with their riders, and she gets onto a glider on cue.

JAKUB WEJKSZNER

Jego główną aspiracją w życiu jest zostanie publikowanym autorem lub przetłumaczenie sobie, że społeczeństwo nie było gotowe. Redaktor prowadzący Anywhere.pl.

ENGLISH His main goal is to become a published author or convince himself that society wasn't ready. Editor-in-chief at Anywhere.pl.

KATARZYNA WOŹNIAK

Dźwiękoczuła i światłolubna. Na co dzień analizuje rynek w „Media i Marketing Polska". Po godzinach kolekcjonuje opowieści. Z wykształcenia polonistka i filmoznawczyni.

ENGLISH Sound-sensitive and light-loving. Daily, she deals with market analysis in 'Media i Marketing Polska'. After hours, she collects stories. A specialist in Polish studies and film expert by training.

MARIKA KRAJNIEWSKA

Pisze książki i scenariusze filmowe. Jest reżyserką i producentką krótkometrażowego filmu fabularnego „Głód". Na co dzień przeciwdziała uprzedzeniom opartym na krzywdzących stereotypach.

ENGLISH A writer and screenwriter. The director and producer of a short feature film 'The Hunger'. Daily, she breaks down prejudice based on damaging stereotypes.

PIOTR SOBIK

Od ponad 10 lat przygląda się ludziom. Ich zachowaniom, emocjom, przyzwyczajeniom. Wykonał ponad 400 reportaży i sesji ślubnych w całej Europie. Autor projektu „Najważniejszy dzień w życiu".

ENGLISH For more than 10 years, an observer of people, their actions, emotions, and habits. He has done over 400 reportages and wedding photoshoots all over Europe. The author of the project 'The Most Important Day in Your Life'.

MONIKA SZAŁEK

Fotografka, artystka, pasjonat, osoba zafascynowana ludźmi, twarzami, pozami, życiem ale zawsze z człowiekiem na pierwszym planie. Skończyła Warszawską Szkołę Filmową.

ENGLISH A photographer and artist fascinated with people, faces, poses and life – always with man in the foreground. She finished the Warsaw Film School .

ŁUKASZ RADWAN

Dziennikarz i wieloletni zastępca szefa działu kultury tygodnika „Wprost". Znany z ciętego języka i bezkompromisowych poglądów. Od wielu lat w „DDTVN" realizuje reportaże o sztuce.

ENGLISH A journalist and long-time Deputy Head of Culture Department in 'Wprost' weekly. Known for his sharp tongue and uncompromising opinions. For many years, he has been doing reportages about art on DDTVN.

ZDJĘCIA: MONIKA SZAŁEK (11), MAT. PRASOWE (12), TOMASZ SAGAN (13), MONIKA SZAŁEK (14), DOMINIKA WOŹNIAK (15), MAT. PRASOWE (16), MAT. PRASOWE (17), MAT. PRASOWE (18), MONIKA SZAŁEK (19), MAT. PRASOWE (20).

PLATFORMA MEDIALNA

KATARZYNA BONDA: PISARZ BYWA SZAMANEM

BARDZO WIERZĘ W OSOBISTE POŁĄCZENIE Z OPOWIEŚCIĄ. TO NIE AUTOR WYBIERA HISTORIĘ, LECZ HISTORIA WYBIERA JEGO. TAK SAMO JAK SPOTYKAMY LUDZI W ŻYCIU NIEPRZYPADKOWO, NIEKONIECZNIE TYCH, KTÓRYCH CHCEMY. A WRĘCZ PRZECIWNIE. GDYŻ LOS NAM DAJE TAKIE OSOBY, KTÓRE MAJĄ NAS CZEGOŚ NAUCZYĆ ALBO ONE MAJĄ ZADANIE NAS ZMIENIĆ, DAJĄC NAM NOWE DOŚWIADCZENIE.

TEKST Marika Krajniewska **ZDJĘCIA** Piotr Sobik

WYWIAD WIDEO DOSTĘPNY NA ANYWHERE.PL

Katarzyna Bonda, autorka kryminałów, autorka powieści, autorka pięknych słów, które się składają na bardzo obszerne objętościowo całości. Jedną z nich jest ostatnia książka, która jest świeżynką.
Tak, kilka dni na rynku.

Świeżynka nosi tytuł „Miłość leczy rany". O tytule na razie nie porozmawiamy, porozmawiamy o tematach· jaki temat może zainteresować Kasię Bondę na tyle, żeby znalazł się w książce?
Piękne pytanie, nie pamiętam kiedy podobne otrzymałam, ale kiedy ma się do czynienia z koleżanką po piórze to można spodziewać się największej błyskotliwości - dziękuję. Bo wiesz tomiast ja zawsze powtarzam, że to są przede wszystkim powieści. Powieści dlatego, że każdy temat jaki biorę na warsztat generuje szerszy kontekst. Nie chodzi tylko o zagadkę, o intrygę, jakkolwiek by ona nie była ciekawa. Weźmy na przykład moją książkę sprzed lat pt. „Florystka" – ona też jest budowana na prawdziwej historii, która mnie zafascynowała, opowiadającej o matce korespondującej ze swoim zmarłym dzieckiem i spotykającej się z nim w wyimaginowanym ogrodzie. Ta fantazja zafascynowała mnie, a właściwie dokładnie, że to z brzucha idzie. Sama bardzo wierzę w takie osobiste połączenie z opowieścią. Zawsze to mówię, że to nie autor wybiera historię, lecz historia wybiera jego. Tak samo jak spotykamy ludzi w życiu nieprzypadkowo, niekoniecznie tych, których chcemy, a wręcz przeciwnie, gdyż los nam daje takie osoby, które mają nas czegoś nauczyć albo one mają zadanie nas zmienić, dając nam nowe doświadczenie. I tak samo jest z historią. Zwykle istnieje bardzo delikatne, na poziomie nieświadomym, połączenie, które sprawia, że historia mnie dotyka. Niekoniecznie musi to być akt niegodziwości. Ludzie mnie kojarzą z opowieści kryminalnych, moje książki można znaleźć na półce z kryminałami, na-

ZWYKLE ISTNIEJE BARDZO DELIKATNE, NA POZIOMIE NIEŚWIADOMYM, POŁĄCZENIE, KTÓRE SPRAWIA, ŻE HISTORIA MNIE DOTYKA.

przeraziła, gdyż naprawdę poczułam grozę kiedy to czytałam, a to był bardzo krótki list. Z tych emocji zrodziła się książka. Czasem właśnie to jest taki krótki tekst, bywa że i jedna smakowita fraza, które ewoluują do poziomu mitu, współczesnej baśni, kiedy zabieram się za robotę, tak jak w przypadku tej książki, to wtedy się z tego robi taka piętrowa opowieść, ponieważ sama historia zbrodni i sama historia elementu dochodzenia do prawdy, bo o tym są opowieści kryminalne, mi nie wystarcza. Ja potrzebuję budować uniwersalne archetypy, które mogą być zrozumiane na całym globie. Dlatego jest tam mnóstwo elementów dotyczących przestrzeni społecznej, w której rozgrywa się cała akcja. Nitki łączące bohaterów, profile psychologiczne zbrodniarzy, ale i wojowników o dobro. Nigdy nie stawiam na piedestale głównego bohatera, choć on zawsze jest przewodnikiem po tym wyimaginowanym świecie. Ważniejszy jest przekaz główny. Wachlarz emocji i refleksji, z którymi czytelnik zostaje sam po zakończeniu lektury. Książka „Miłość leczy rany" to pierwszy tom trylogii przestępczej. Ta książka czekała na napisanie 19 lat.

Czyli już jest pełnoletnia.
Absolutnie. Jej jądro jest również w rzeczywistości. Jeśli mam być szczerza, nie wierzę, że jakakolwiek dobra fa-

PISARZ JEST PRZEDE WSZYSTKIM OBSERWATOREM, MYŚLICIELEM, CZASAMI BYWA FILOZOFEM ALBO SZAMANEM.

> SPECJALNE PODZIĘKOWANIA
dla Radisson Collection w Warszawie
za udostępnienie wnętrza na potrzeby
wywiadu i sesji zdjęciowej.

runvido.com | Zbliż telefon i odczytaj film |

PISARZE CZĘSTO CHCĄ PRZYWŁASZCZYĆ SOBIE CAŁY SPLENDOR NALEŻNY OPOWIEŚCI, BY NAKARMIĆ WŁASNĄ PRÓŻNOŚĆ, W KOŃCU TYLE CZASU POŚWIĘCAJĄ RZECZYWISTOŚCI NIEISTNIEJĄCEJ, ŻE CHCĄ MIEĆ GRATYFIKACJĘ. PRAWDA JEST TAKA, ŻE TO RZECZYWISTOŚĆ NAS - AUTORÓW ZASILA.

buła to zasługa jedynie wyobraźni autora, choćby nie wiem jak utalentowanego. Pisarz jest przede wszystkim obserwatorem, myślicielem, czasami bywa filozofem albo szamanem. Jego wizje mogą się zdawać brawurowe, niezwyczajne, ale powstają na styku realności i prawdopodobieństwa oraz magii nieznanego. Pisarze często chcą przywłaszczyć sobie cały splendor należny opowieści, by nakarmić własną próżność, w końcu tyle czasu poświęcają rzeczywistości nieistniejącej, że chcą mieć gratyfikację. Prawda jest taka, że to rzeczywistość nas - autorów zasila. Nie ukrywam, że jestem jak gąbka, która nasyca się danymi podpatrzonymi, ukradzionymi, powierzonymi lub też zdobytymi w metodycznych poszukiwaniach. Tutaj mamy na sali człowieka, który się skrywa za jedną z kamer, ale jest absolutnie niesamowitym dostawcą paliwa fabularnego, człowieka, który nie tylko ma doskonałe dialogi, skrzące się, które wezmę do swoich historii, ale też mnóstwo historii życiowych, a Ty pewnie zaraz mnie zapytasz skąd je biorę? Właśnie z takich sytuacji, ale nigdy nie biorę całego człowieka ani całej historii, tak też jest w przypadku „Miłość leczy rany", to jest powieść inspirowana prawdziwymi wydarzeniami, ale jest ona fikcją. Te 19 lat temu poznałam ludzi: on jest Kazachem, ona jest Polką, on ma na koncie przestępstwo, najcięższy rodzaj zbrodni - masową zbrodnię i zapadł na niego wyrok śmierci, jest uciekinierem z innego kraju, a ona jest absolutnie kryształową, delikatną, piękną dziewczyną, która ma poukładane życie. Zakochują się w sobie i ona ratuje go przed śmiercią. To początek historii, nie nie spojleruję, ale chcę ci pokazać, że kiedy znajdujesz taką mitologiczną opowieść w rzeczywistości nie ma opcji, żeby prawdziwy, rasowy pisarz, poszukiwacz Opowieści, czyli fragmentów ludzkiego losu, które trafiają w nasze pole emocjonalne codziennie, przeszedł obok tego obojętnie. Widzę, że aż Ci się oko zaświeciło. Wiemy obie, że to tak właśnie działa.

744 strony. Dla jakiego czytelnika je napisałaś?
Piszę dla takich ludzi, którzy mają w sobie nutkę rebelii, jednocześnie ciekawość. Mój czytelnik jest wrażliwy, posiada wysublimowany gust literacki, ale jednocześnie jest otwarty na nowe doznania, gotów na przyjęcie danych dotyczących absolutnie niestandardowych zachowań ludzkich i ma taką głowę, która po prostu potrzebuje nowych bodźców, doznań, empiryzmu, ale też duchowości. Nie dla osób, które potrzebują takiego czystego resetu, na zasadzie worek treningowy, co ja też szanuję lecz nie preferuję osobiście jako czytelniczka. choć cenię taki rodzaj relaksu, z takim czystym, żywym kryminałem, prostą, szybką akcją z dużymi cięciami w odpowiednich momentach, z dobrym montażem. To rzecz jasna też jest fajne, jeśli ktoś to lubi. Mnie po prostu co innego interesuje w literaturze. Ja sama karmię się innego rodzaju dziełami. To jest klucz do wszystkiego. Zachwyca mnie taka fabuła, która daje Ci odejście, jakbyś patrzyła na rzeczywistość z lotu ptaka. Ja tak patrzę na świat i kiedy wchodzę w te postaci to potem się oddalam i z góry widzę te połączenia, nitki. Im wyżej jesteś, tym więcej rozumiesz, ponieważ masz tę mapę i ten wycinek jest coraz szerszy, a ja w ten sposób patrzę tak na opowieść. Największy komplementem, jaki otrzymałam jakiś czas temu, a który powtarza się dość często, był wypowiedzią pewnej pani, która stwierdziła, że moje książki są jak ikony. Pochodzę ze wschodu i dla mnie ikona jest pewnego rodzaju nie tylko doświadczeniem duchowym i nie tylko służy do modlitwy, ale też jest sztuką, opowieścią. Ikony były pisane z natchnienia ducha świętego, ale tak naprawdę intencja twórców była edukacyjna i transformująca. Ikony pisano dlatego, że ludzie byli analfabetami. Nawet królowie, nawet ludzie, którzy piastowali bardzo ważne funkcje. Oni nie umieli ani czytać, ani pisać. Mieli od tego sekretarzy, a potrzebowali poznać te historie biblijne po to, żeby się oczyszczać, żeby się duchowo nasycać. To była karma dla ducha. I po to, żeby móc pójść dalej w swoim dziele. Jeżeli więc traktujesz ikonę nie tylko jako przedmiot służący do modlitwy, ale także jako obraz, który przedstawia pewnego rodzaju nie tylko duchową rzecz, natomiast przede wszystkim opowieść, czyli absolutnie rzecz duchową, przedmiot magiczny, niosący przekaz, to wiesz, że nie ma większego komplementu dla autora. Ikony mają również swoich bohaterów. Jest tam bardzo wiele elementów, niektóre są na pierwszym i dalszych planach, są symbole, które tam funkcjonują albo obramowania i zawsze, w każdej z nich jest pewien rodzaj zamysłu, budowy, konstrukcji. Są oczywiście też kwestie stricte artystyczne jak kolorystyka, forma, kompozycja – to wszystko ma znaczenie, ponieważ każdy z tych elementów oddziałuje na nasze zmysły i ma na celu przede wszystkim budzić emocje w nas. Nie chodzi o to, co jest przedstawione, tylko o to, co Ty czujesz. Ja piszę dla takich ludzi, którzy to rozumieją.

Czy godzisz się w literaturze, ale też w życiu na kompromisy?
Kompromisy są dopuszczalne wyłącznie w sytuacji, kiedy twój chłop rozwala skarpetki po domu i nie zakręca tubki z pastą do zębów, to można się z tym zgodzić. Bo to nie ma znaczenia dla miłości. Ty też czasem nie pozmywasz i nie ugotujesz mu obiadu, bo byłaś u fryzjera albo spotkałaś się z koleżankami i gadałyście o bzdetach, a on musiał sobie zamówić pizzę. Kupisz mu piwo i pośmiejecie się ze swoich słabości, a potem będziecie się kochać i rozmawiać o sprawach ważkich: planować wakacje, szkołę dla dziecka albo jechać na pogrzeb kuzyna na drugi koniec kraju, choć go praktycznie nie znałaś. Ale on weźmie urlop z pracy i będzie z Tobą wysłuchiwał pogaduszek starych ciotek i wspierał cię, kiedy szef zachowa się niegodnie albo będzie chciał cię zwolnić. Jeśli tego nie zrobi - odejdziesz z relacji, bo w kluczowych sprawach życiowych nie ma w ogóle opcji kompromisu.

Ile czasu musiał poświęcić na zapis takiej kolumbryny?
Krótko.

Jak to? Nie da się w krótkim czasie napisać tyle stron na komputerze.
Da się. Są szybsi ode mnie. Umówmy się. Są osoby, które piszą książkę w miesiąc. Nie pochwalam tego, bo wiem, że to oznacza, że taka osoba musiała odbyć kompletną izolację od życia, co jest mocno kosztowne. Ja niestety nie mogę sobie pozwolić na taki zapis - absolutnie pochłaniający, który cię zabiera z rzeczywistości, bo mam dziecko, mam psa, rodzinę, bo funkcjonuję w rzeczywistości i potrzebuję też ludzi, muszę mieć kontakt co jakiś czas z człowiekiem, bo dzikuję – jest to dla mnie poziomem zaawansowanego wariactwa. Oczywiście, też chowam się w zapisie, ale np. robią ci wywiadówkę i wtedy musisz wyjść z pieczary. Dziecko jest priorytetem. Dla mnie zresztą sam moment przebrania się z dresu, w którym piszę, w sukienkę - jest momentem mentalnej przemiany. Wypracowałam to i lubię to bardzo, potrafię z piżamy w ciągu 15 minut wypindrzyć się tak, że idziemy do teatru lub opery. Wszystkich to absolutnie zajmuje

PRZY TEJ KSIĄŻCE JEDNAK ZAISTNIAŁA MAGIA, BO TO JEST KSIĄŻKA, KTÓRĄ NAPISAŁAM NAJSZYBCIEJ W MOIM ŻYCIU.

i na początku nikt mi nie wierzył, ale tak jest. Ja czasem po zapisie mam nawet ochotę, bo już tak długo siedzisz w piżamie, że to dręczy. Przy tej książce jednak zaistniała magia, bo to jest książka, którą napisałam najszybciej w moim życiu. Całość zapisu od chwili kiedy podjęłam decyzję, że do niego siadam trwał ledwie rok. Do tego roku zaliczają się również 3 miesiące obowiązkowego leżenia.

Dziękuję ci serdecznie. dziękuję państwu.
Ja dziękuję.

Katarzyna Bonda, „Miłość leczy rany".
Dobrej lektury.

ENGLISH

KATARZYNA BONDA: THE WRITER CAN BE A SHAMAN

I strongly believe in personal connection with the story. The author does not choose the story, but it is the story that chooses the author. In life, we meet people for a reason; not always those we want to meet – quite the opposite, because fate sends us people who are supposed to teach us something or change us by giving us new experiences.

Katarzyna Bonda, an author of crime stories, author of novels, author of beautiful words which compose larger wholes. One of them is her latest book, which is hot off the press.
Yes, it's been on the market only for a few days.

The book is entitled 'Miłość leczy rany' [Love Heals Wounds]. We won't talk about the title for a while. Let's talk about topics instead – what topic can spark Kasia Bonda's interest enough to become a book?
What a beautiful question. I don't remember when I was asked a similar one, but when you're talking to a fellow writer, you can expect the highest brilliance – thank

you. You know it comes from the gut. I believe in such personal connections with the story. I always say that the author doesn't choose the story, but the story chooses the author. In life, we meet people for a reason; not always those we want to meet – quite the opposite, because fate sends us people who are supposed to teach us something or change us by giving us new experiences. It's the same with stories. There is usually a subtle connection – on a subconscious level – which makes the story affect me. It doesn't have to be a vile act. People mostly associate me with crime stories, my books are on the shelves with crime stories, but I always say that they're primarily novels. Novels – because every topic I work on generates a broader context. It's not only about the mystery, the intrigue, however gripping it might be. Take, for example, my book published years ago entitled 'Florystka' [The Florist] – it's also based on a true story, which fascinated me, about a mother writing letters to her late child and meeting it in an imaginary garden. I was fascinated, or even frightened, by that fantasy because I got really scared when I was reading it, and it was only a very short letter. Those emotions inspired me to write the book. It's sometimes a short text, or even one delicious phrase, which evolves into a myth, a contemporary tale, and when I get down to it, just like in the case of this book, it grows into a complex story. Stories about crime and investigation, because that's the essence of crime stories, aren't enough for me. I need to build universal archetypes understandable to people all over the world. That's the reason for the multitude of elements of the social space where the action is set. Threads connecting the characters, psychological profiles of criminals and warriors fighting for the good cause. I never put the main hero on the pedestal even though he's our guide in this imaginary world. What matters is the message; the array of emotions and thoughts the reader stays with after the reading. The book 'Miłość leczy rany' is the first volume of a crime trilogy. It waited 19 years to be written.

So it's of age now.
Absolutely. Its crux is also in reality. To be honest, I don't believe that all credit for a good plot should go to the writer, however talented he or she might be. The writer is primarily an observer, thinker, sometimes philosopher or shaman. Their ideas may seem daring or unusual, but they grow on the border of reality and likelihood and the magic of the unknown. Writers often want to appropriate the splendour the novel deserves to feed their ego – after all, they've devoted so much time to the non-existent reality that they want some gratification for it. The truth is that reality empowers us, authors. I must say I'm like a sponge filling with the information I observe, steal, am entrusted with or gain in methodical research. Here, in this room, behind one of the cameras, there is a man who is an absolutely amazing supplier of plot fuel; a man who does not only have perfect, sparkling dialogues, which I'll use in my stories, but also plenty of life stories, and you'll probably ask me where I get them from? From such situations, but I never take the whole person or the whole story. It's the same with 'Miłość leczy rany' – it's a story inspired by true events, but the book is fiction. 19 years ago, I met two people – he's Kazakh, she's Polish; he committed a crime of the gravest sort – a mass murder – and was sentenced to death. Now, he's a fugitive from a foreign country, and she's a crystal, fragile, beautiful girl who has her life together. They fall in love, and she saves him from death. This is the beginning of the story – I'm not spoiling it, but I want to show you that when you find such a mythical story, it's impossible that a true, proper writer, the hunter of Stories, of parts of human fate that come to our emotional field, stays indifferent to it. I can see a sparkle in your eye. We both know it works this way.

Thank you very much.
Thank you.

Katarzyna Bonda, 'Miłość leczy rany'.
Enjoy your reading. **II**

> WIĘCEJ FELIETONÓW
znajdziesz na www.anywhere.pl

KOCIO KWIK

JEŻDZĘ PO POLSCE I SIĘ WKURZAM. TAK, WIEM - NIC W TYM DZIWNEGO. WSZYSCY PRZEŻYWAMY TO NA CO DZIEŃ I BEZ JEŻDŻENIA. ALE JA JEŻDŻĘ. TAKA MOJA PRACA. I MUSZĘ PATRZEĆ NA CORAZ TO NOWE WYKWITY KRAJOWEJ WRAŻLIWOŚCI.

TOMASZ ORGANEK

Muzyk, wokalista, autor tekstów,
kompozytor i powieściopisarz. Lider zespołu Organek, z którym nagrał dwa albumy: Głupi (2014) i Czarna Madonna (2016).

Można to podsumować trzema „bez": bezguście, bezmyślność oraz bezczelność. Bezguście w estetyce, bezmyślność przy wydawaniu naszych pieniędzy oraz bezczelność pomijania rzetelnych konsultacji społecznych. Było o tym sporo, Filip Springer napisał już właściwie wszystko, co było do napisania na ten temat - wystarczy wspomnieć jego Wannę z kolumnadą. Reportaże o polskiej przestrzeni czy Księgę Zachwytów. Jest tam wszystko. A jednak ciągle za mało. Za mało się o tym mówi, a już na pewno za mało się w tej kwestii robi. Ciągle nie rozumiemy w jak wysokim stopniu to, co widzimy za oknem, wpływa na komfort naszego życia i jak silnie oddziałuje na wrażliwość i sublimację estetyczną dzieci. Estetyka naszych miast i gmin jest elementem w dużej części zależnym od przypadkowych urzędników, szeregowych pracowników spółdzielni mieszkaniowych i często malowniczej inicjatywy prywatnej w myśl powiedzenia: musi to Rusi, a u nas jak się chce. Tandeta małej architektury, kolorystyczny kociokwik, brak ergonomii oraz całkowicie zaburzony ład przestrzenny zdominowany przez bezlitosnych deweloperów - oto z czym mamy do czynienia na każdym kroku. I nikomu to nie przeszkadza. Samorządom również.

Wiem, widzę że jest lepiej niż bywało - szczególnie w latach dziewięćdziesiątych, po których jeszcze długo będziemy sprzątać - ale to wciąż za mało. Dobrobyt mierzony poziomem naszych finansów to za mało. Dobrobyt to przede wszystkim poziom naszego zaangażowania w dobro wspólne. **II**

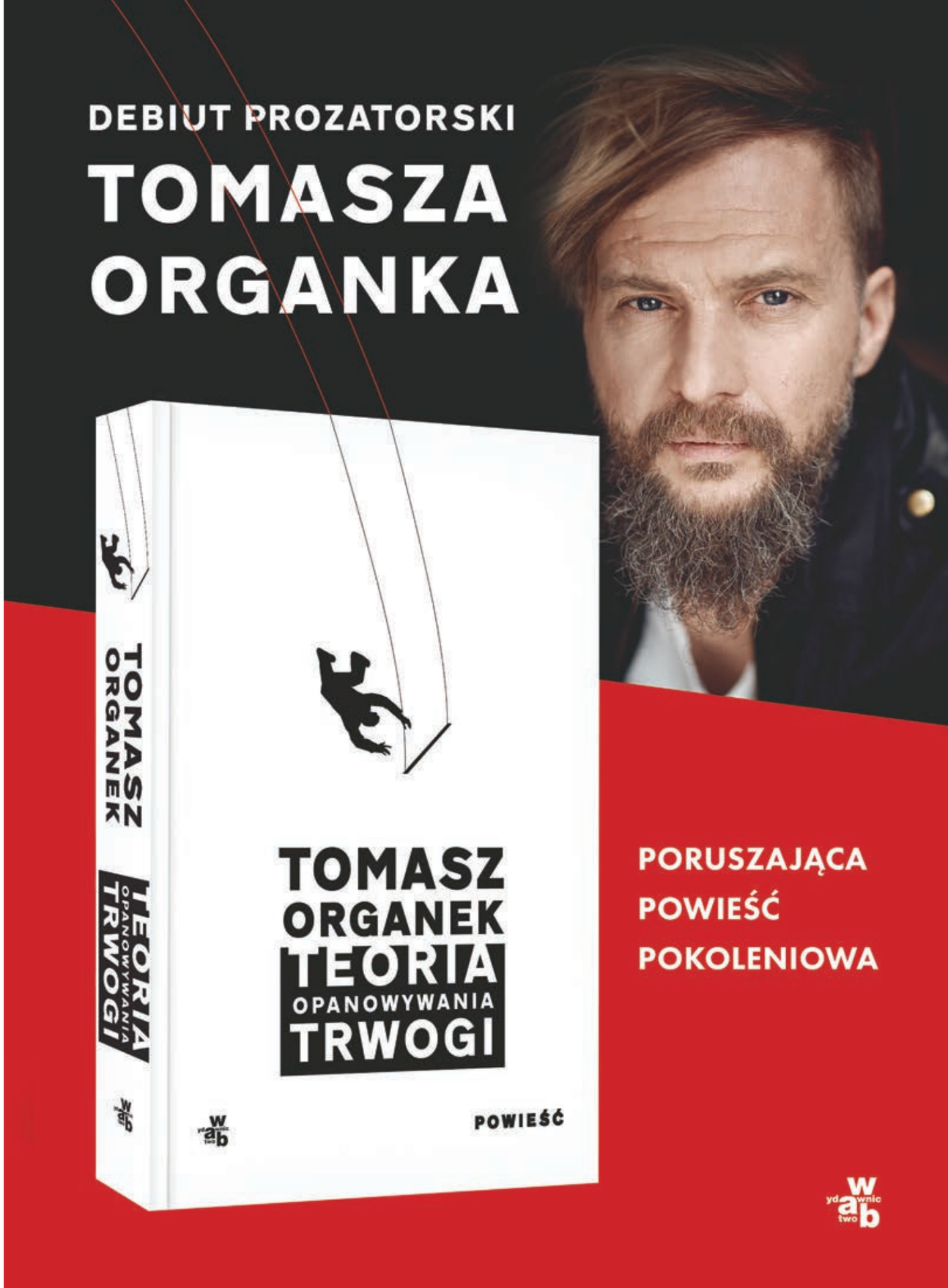
ENGLISH

KOCIOKWIK

I am travelling around Poland and getting angry. Yes, I know – nothing strange about that: everyone goes through that every day without travelling. But I travel a lot. It is a part of my job. And I have to observe new manifestations of our national sensitivity every step of the way.

It can be summarised as follows: bad taste, thoughtlessness and impudence. Bad taste in aesthetics, thoughtlessness in spending our money and impudence in not holding a proper public consultation. A lot has been said about that. Filip Springer has written practically everything that was to write about the topic – suffice to mention his books Wanna z kolumnadą. Reportaże o polskiej przestrzeni or Księga Zachwytów. Everything is there. But it is still not enough. Little is said about that and little is done to stop it. We still do not understand how much the picture behind the window affects the comfort of our life, as well as the sensitivity and aesthetic sublimation of our children. The aesthetics of our cities and municipalities largely depends on some random clerks, ordinary workers of housing associations and the lovely private initiative 'we do as we please'. Tacky small architecture, terrible colour choices, lack of ergonomics and disturbed spatial order dominated by merciless developers – that is what we face at every turn. And nobody cares. Neither local authorities do.

I know, I see things are better than, for example, in the nineties – we are going to clean up after that period for a long time – but it is still not enough. Prosperity measured by our financial status is not enough. Prosperity is primarily the level of our involvement in the common good. **II**



PRZEWODNIK
BEZPIECZNEGO TURYSTY
PO TAJLANDII

TEKST I ZDJĘCIA Piotr Sobik

Pędzę jakieś 50km/h w wagonie klasy drugiej. Mój przedział przypomina mi te z lat 90-tych i wczesno-poranne relacje Rybnik-Katowice. Zimne, bezduszne, skórzane siedzenia, zakończone nierdzewką, na suficie migające jeszcze nocą neonówki, oraz dwa niedziałające wiatraki, bez których trudno tutaj wyobrazić sobie życie w podróży, czy też w każdym domu.

Pierwsze promienie słońca rysują mój kadr, odkrywając przede mną nowe kolory oraz ukryte w ciemnościach detale mojego pojazdu. Trochę czuję się jak na planie filmowym, całość staje się wyreżyserowana.

W przejściu dwóch aktorów, mnich palący fajki oraz człowiek z bujną fryzurą i dżinsową stylówką w trampkach.

Są tez statyści, paru. Ich głowy nie ruszają się i ciągle patrzą przed siebie. Moi współtowarzysze podróży przysypiają, to była krótka noc.

Wczoraj, nocnym pociągiem, przy bardzo normalnych i wszechobecnych tutaj dźwiękach przypominających odkrztuszanie kończącej się infekcji gardła, dotarliśmy do Surat Thani.

W nocnych relacjach Bangkok-reszta świata, konduktor ma więcej obowiązków. W sprawnych pięciu ruchach, z Twojego siedzenia składa i ścieli łóżko.

I tak fotel po fotelu, wagon po wagonie.

Budzi mnie jak zwykle słońce z okna, tym razem balans kolorów podchodzi pod zieleń, a to za sprawą egzotycznej roślinności, długich liści które blendują mroźne poranne strugi światła w coś ciepłego, egzotycznego.

Po betonowym Bangkoku to wspaniałe doznanie i kolejna emocja, nawet powaga sytuacji. Tutaj pojawia się prawdziwa, często jeszcze nie do końca ruszona, natura.

Surat Thani wita nas innym światem, pojazdy jakby z filmów, indianin o twarzy człowieka, którego chce się czytać tylko na podstawie zmarszczek na twarzy. I ciągnie ten swój motocykl w sandałach, i rzeźkość powietrza, i wolność w głowie.

Znajdujemy hotel o epickiej nazwie Queen, ale nie ma nic wspólnego z księżniczką o jakiej myślimy, przenosi nas za to w klimat Desperados i spojrzeń tego barmana, który sprzedaje siki zamiast piwa. Korytarz, hol, migające neonówki oraz odgłos zamka do drzwi, który powoduje uczucie bezpieczeństwa, tak bardzo potrzebnemu nam, turystom z Europy.

Krótka noc, wstajemy po trzeciej na pociąg, którym obecnie jadę, pisząc dla Was.

A pociąg jedzie jakby wolniej, na każdej stacji swoje pięć minut mają handlowcy, kurczaki, owoce, napoje noszone na głowach, w koszykach, gdziekolwiek, aby tylko jak najwięcej.

Piękne jest to, że są skuteczniejsi w swoich działaniach niż tanie linie lotnicze, które gwałcąc nasz spokój podczas 2h lotu, przekształcają go w nachalny, niekończący się, głośny i tandetny bazar z wyjątkowymi promocjami o każdej porze roku.

Tutaj ludzie kupują te owoce, kurczaki i inne rzeczy. To ma sens, kręci się.

Udajemy się do Khao Sok, można googlować, szukać informacji o tym miejscu ale, lepiej złapać Francuza z dwiema pannami i na spółkę wsiąść na łódź, która zabiera nas do raju na końcu świata.

Nasze kolejne noce spędzimy na ruchomych domkach na wodzie, wyposażonych w zużyte materace. Cisza, bo pozostali turyści, woleli wykupić objazdy motorówkami z gratisowym piwem.

Metafizyczne i zakotwiczone, pewnie na zawsze już w każdym z nas przeżycie, pojawia się wcześnie rano, budzą nas odgłosy natury i otaczającej dżungli. Swój koncert rozpoczynają małpy, ale prawdziwym królem przedstawienia jest słońce. Oświetleniowiec tej sceny jest prawdziwym mistrzem, układa światło najpierw delikatnie na nieruchomej, niekończącej się tafli wody, potem delikatnie podnosi swoje lampy, zwiększa kontrast i uderza w las, las który szumi i patrzy swoimi oczami

Długo się nie zastanawiamy i wskakujemy w kajaki, pędzimy przed siebie, bliżej lądu, zobaczyć te zwierzęta, ale im bliżej,

A POCIĄG JEDZIE JAKBY WOLNIEJ, NA KAŻDEJ STACJI SWOJE PIĘĆ MINUT MAJĄ HANDLOWCY, KURCZAKI, OWOCE, NAPOJE NOSZONE NA GŁOWACH, W KOSZYKACH, GDZIEKOLWIEK...

tym głosy milkną, ktoś czuwa i daje znak pozostałym muzykom, aby schowali swe instrumenty, bo podpływa intruz, widz zbyt blisko podszedł sceny. Pozostajemy na chwilę i patrzymy w oczy wielkiej i mocnej naturze.

Ruchomy bar serwuje nam świeże ryby z warzywami i owocami. Tutaj nic nie ma, jest tylko uderzający spokój, wyciszenie, bardzo nienaturalne miejsce dla nas, trochę jak na odwyku, po dłuższym czasie można dostać drgawek, nie ma internetu, elektryczność tylko 2-3h dziennie, około 22 nagle gaśnie i to koniec. Ja wracam tam na pewno.

Tę podróż odbyłem cztery lata temu, wtedy jeszcze nie pisałem ani nie robiłem notatek. Piszę z głowy.

Ryszard Kapuściński też nie robił notatek. Twierdził, że zapamiętujemy najważniejsze dla nas rzeczy, reszta jest nieważna uwagi, więc dzielę się z Wami tym, co we mnie pozostało. II

ENGLISH

SAFE TRAVEL GUIDE: THAILAND

I am going about 50km/h in a second-class carriage.

My compartment looks like the ones on early morning trains between Rybnik and Katowice in the 90s.

Cold, soulless, leather seats with stainless steel finishing, neon lamps flickering at night, and two non-functioning fans, without which it is hard to imagine travelling or living here.

The first rays of sunshine paint my picture, revealing new colours and details of my journey, which were hidden in the darkness. I feel like on a film set – everything around me seems directed.

We find a hotel with an epic name 'Queen', but it has nothing to do with the princess we think about; it takes us to the atmosphere of Desperados and the look of the bartender who sells piss instead of beer. A corridor, a hall, flickering neon lamps, and the sound of door lock that brings the sense of safety, which we – tourists from Europe – needed so much.

A short night, we get up after 3 a.m. to catch the train I am on while writing to you.

The train is going somehow slower; at every station, there are plenty of salesmen, chickens, fruit, drinks worn on the head, in baskets, anywhere, to get as much as possible.

It is beautiful that they are more effective than low-cost airlines, which disturb our peace during a 2-hour flight, turning it into an aggressive, never-ending, loud and tacky market with special prices and discounts every season of the year.

Here, people buy these chickens, fruit, and other stuff. It makes sense.

We go to Khao Sok – you can google it, looking for information, but it is better to catch a French guy with two girls and get a boat together to get to that paradise at the end of the world.

We will spend the forthcoming nights in floating houses equipped with used mattresses. In silence, because other tourists preferred to buy motorboat rides with free beer.

A metaphysical experience, which will be rooted forever in each of us, happens in the morning when we wake up to the sounds of nature and the surrounding jungle. Monkeys begin their concert, but the real king of the day is the sun. The lighting technician of the scene is excellent – it lays the light gently on the endless, still surface of water, then it gently raises its lamps, increasing the contrast, and shows the forest – the forest which is humming and looking with its own eyes.

We do not hesitate and hop into kayaks, rushing ahead, getting closer to the land to see those animals, but the closer we get, the quieter the sounds become – someone must be on the alert and warn the other musicians to hide their instruments, because an intruder is coming; the spectator got too close to the stage. We stay there for a while and look in the eyes of majestic and powerful nature.

A floating bar serves us fresh fish with vegetables and fruit. There is nothing here – only the striking peace and quiet. It is a very unnatural place for us, like a rehab, after a long time one may have convulsions, there is no Internet, electricity is available only 2–3 hours a day, it goes out about 22 and that is it. I am coming back there.

I took that journey four years ago when I did not write or take any notes. I am writing from memory.

Ryszard Kapuściński did not take any notes either. He believed he remembered the most important things, and the rest is irrelevant, so I am telling you what I remember. II

In the corridor, there are two actors – a monk smoking cigarettes and a man with a great head of hair, wearing a jeans outfit and sneakers.

There are also a few supernumeraries. Their heads are not moving; they are staring straight ahead. My companions are still sleeping, because it was a short night.

Yesterday, we got to Surat Thani on a night train, with the ever-present sounds of coughing typical of strep throat.

On night trains between Bangkok and the rest of the world, the conductor has more duties. In five moves, he turns your seat into a bed.

He does that seat after seat, carriage after carriage.

The sunshine wakes me up – this time, the colour balance is greeny owing to an exotic vegetation and long leaves, which blend frosty morning light into something warm and exotic.

After concrete Bangkok, it is a wonderful sensation, which brings new kinds of emotions, even gravity of the situation. I encounter real, often unspoilt nature.

Surat Thani welcomes us with a different world. Film-like vehicles, a Native American with a face of a man one wants to read only based on his wrinkles. He is pulling his motorcycle in sandals, fresh air, freedom.

ŚWIĘTA NA POMORZU

PRZYJDŹ I ZOBACZ

TEKST Jakub Wejkszner **ZDJĘCIA** www.pomorskie-prestige.eu

Święta, święta i...więcej świąt. Jak się bowiem okazuje, to nie tylko trzy dni w roku, kiedy wcinamy barszcz z uszkami oraz pierogi, wyczekując na pierwszą gwiazdkę i prezenty. To cały miesiąc pełen wyjątkowych wydarzeń! Cóż, przynajmniej na Pomorzu.

Na pierwszy ogień warto zdecydowanie wybrać się na Jarmark Bożonarodzeniowy. Jak i w poprzednich latach, tak i w tym roku spodziewać się można klimatu rodem z bajek. Do Gdańska wraca bowiem przepiękna, dwupoziomowa karuzela, która święciła niesamowite triumfy w podczas jarmarku w zeszłym roku. Dodatkowo, otwarta zostanie specjalna strefa dla smakoszy, gdzie skosztować będziemy mogli najlepsze dania z Hiszpanii, Węgier, Grecji, Chin, Niemiec, Belgii, a także polskie rodzime przysmaki. Nie ma co jednak się martwić, że przegapimy cokolwiek – strefa otwarta będzie do pierwszego stycznia, więc każdy będzie miał okazję spróbować czegoś pysznego, nawet jeśli będzie w czasie świąt poza Gdańskiem. Całość będziemy mieli okazję oglądać przez cały grudzień na Targu Węglowym.

Ale to nie wszystko! Przez cały grudzień uczestniczyć można w wyjątkowych wydarzeniach artystyczno-rzemieślniczych! Większość z nich odbywa się w Wielkiej Zbrojowni oraz Targu Węglowym, a zabawę przygotowano zarówno dla dorosłych, jak i dla tych najmłodszych uczestników jarmarku. Dla przykładu, przez cały grudzień codzienne otwierane jest jedno okienko kalendarza adwentowego. Podczas niego, zrealizowany przez Gdański Archipelag Kultury oraz Teatr Feta orszak kolędniczy z gwiazdą, turoniem, aniołem, diabłem i innymi tradycyjnymi postaciami zapraszają na wspólne kolędowanie i zabawy. Warto także zabrać dzieciaki na wspólne poszukiwanie Świętego Mikołaja po urokliwych alejkach Głównego Miasta. Oprócz tego, w weekendy odbywają się Warsztaty Świąteczne dla Dzieci – Kreatywnie z GAK-iem. Podczas nich, będzie można zostawić pod opieką wykwalifikowanego personelu swoje pociechy, by doświadczyć jarmarku już w gronie dorosłych. A jest co doświadczać! Udać się można w ten czas na spotkanie pt. Gdańscy Leśniey Zapraszają. Jak nazwa wskazuje – napotkać wtedy można wszystko, co leśne, czyli sprzedaż choinek z pomorskich lasów z gwarancją świeżości, mięsa i wyrobów z dziczyzny, regionalnych przetworów z darów lasu, jednym słowem: Dobre, bo z Lasu.

Nie sposób jednak zapomnieć na koniec o...końcu roku 2019. Sylwester w Gdańsku od lat jest uznawany za jeden z najlepszych w Polsce i to nie bez powodu. Na sześciu scenach zagrzmi gro najlepszych wykonawców polskiej sceny muzycznej. Park Oruński rozbrzmi dźwiękami klasycznej grupy Vox, odpowiedzialnej m.in. za słynny Bananowy song. W Jarze Wilanowskim usłyszeć będziemy mogli rockowe Happysad. Plaża w Brzeźnie to natomiast koncert Kalwiego&Remiego, odpowiedzialnych za hit Explosion. Przy Hali Olivia, publiczność rozgrzewać będzie do czerwoności, podczas tej zimowej nocy, Nocny Kochanek. Koncert główny odbędzie się natomiast na Długich Ogrodach, gdzie raczej nie warto wybrać się boso, ale warto wpaść, bo zagra dla gdańszczan zespół Zakopower! Dodatkowo, pierwszy raz w tym roku, odbędzie się także sylwester dla dzieci na Targu Węglowym, gdzie zagra ulubienica młodzieży i laureatka Eurowizji Junior – Roksana Węgiel.

Serdecznie zapraszamy na Pomorze! **II**

ENGLISH

CHRISTMAS, CHRISTMAS AND... EVEN MORE CHRISTMAS!

It turns out that Christmas is much more than three days in a year when we eat beetroot soup with ravioli and dumplings, waiting for the first star in the sky and gifts under the Christmas tree. It is a whole month of special events! Especially in Pomorskie.

The Christmas Market in Gdańsk is absolutely a must. As in previous years, you can expect a fairy-tale atmosphere created by a beautiful two-storey merry-go-round, which was extremely popular last year. Another attraction that you can't pass up is a special zone for foodies, where you can taste delicious dishes from Spain, Hungary, Greece, China, Germany, Belgium, as well as traditional Polish cuisine. If you are planning to be out of town for Christmas, no worries – the zone will be open until 1 January, so that everyone will have a chance to have a taste of these Christmas specialities. The market will be open at the Coal Market [Targ Węglowy] all December.

But there is much more! Throughout December, you can take part in several art and crafts events for all ages. Most of them are held in the Great Armoury [Wielka Zbrojownia] and at the Coal Market. For example, every day in December, one window in an advent calendar is opened. A procession of carol singers organised by Gdańsk Archipelago of Culture (GAK) and Feta Theatre, with Star, Christmas Mummer, Angel and Devil and other traditional figures invite to join in the fun and carol singing. Another great idea for a family outing is looking for Santa Claus together on enchanting streets of the Main Town. On weekends, there are Christmas Workshops for Children (Creativity with GAK), during which you can leave your children in the care of qualified staff and enjoy adult time at the market. And there are lots of things to enjoy! You can use that time to attend a meeting 'Gdańsk Foresters Bid You Welcome'. As the name suggests, the event involves all kinds of attractions related to the forest and stands with fresh Christmas trees from Pomorskie forests, game specialities, regional preserves from forest fruit – in one word: The Best of the Forest.

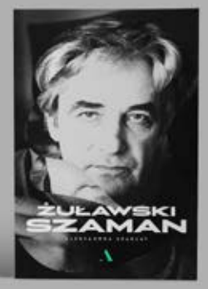
Last but not least, don't forget about the end of 2019. There is a reason the New Year's Eve in Gdańsk has been regarded as one of the best in Poland for years. Plenty of great Polish musicians will perform on six stages in different parts of the city. Orunia Park will reverberate with the music of well-known Vox, famous for such hits as Bananowy song. In Wilanowski Ravine, the audience will welcome the New Year with rock music and Happysad, while in Brzeźno – with Kalwi&Remi, famous for their hit Explosion. The atmosphere near the Olivia Hall will get super-hot thanks to Nocny Kochanek. The main concert will be held on Długie Ogrody Street, where the star of the show will be Zakopower! Also, for the first time this year, there will be a New Year's Eve Party for children at the Coal Market with the most popular teen star and the winner of the Junior Eurovision – Roksana Węgiel.

Don't miss the Christmas fun in Pomorskie! **II**

> WIĘCEJ FELIETONÓW
znajdziesz www.anywhere.pl

CZYTANIE WEDŁUG **SARAMONOWICZA**

WE WŁASNYCH WNYKACH



ANDRZEJ SARAMONOWICZ

Reżyser, scenarzysta, pisarz, dramaturg
i dziennikarz. Autor największych polskich hitów komediowych w XXI w. (m.in. "Ciało". "Testosteron" i "Lejdis"). "Testosteron" – stale obecny w teatrach w kilkunastu krajach – jest również jedną z najpopularniejszych dziś polskich sztuk na świecie. W 2015 roku Saramonowicz wydał bestsellerową powieść „Chłopcy".

ALEKSANDRA SZARŁAT, „ŻUŁAWSKI. SZAMAN", WYD. AGORA, WARSZAWA 2019

Bądźmy szczerzy: tytuł „Szaman" do biografii Andrzeja Żuławskiego - będący nawiązaniem do tytułu jednego z jego filmów, skądinąd kiepskiego - ma osłabić wymowę samej książki, w której zmarły w 2016 roku reżyser i pisarz jawi się jako słabosilny manipulator. Wszak szaman to człowiek nie tylko posiadający moc, ale świadomy odpowiedzialności za jej używanie, a nade wszystko działający z pobudek altruistycznych, dla dobra wspólnoty. Tymczasem Żuławski – którego pełne bólu (odczuwanego i zadawanego) życie wydaje się znacznie ciekawsze niż manieryczna twórczość - to raczej niezbyt sprawny zaklinacz, co ledwie liznął magii, zatem jego transy, ekstazy oraz misteria sprawiają wrażenie chaotycznych, niczym Harry'ego Pottera pierwsze próby posługiwania się czarodziejską różdżką, jakże nieudolne.

Proszę mi wierzyć, daleki jestem od złośliwości, wszelako biografii Aleksandry Szarłat nie da się odczytać inaczej. Nieco się bałem, że autorkę powieje w stronę panegiryku, co zdarza się dziennikarkom, długo pracującym w prasie kolorowej. Teraz wstydzę się owych podejrzeń, albowiem książka pani Szarłat jest znakomita, czyta się ją jednym tchem, a jej bohaterowi – wrażliwemu potworowi o urodzie półboga i empatii kamienia – tyleż razy chce się przywalić za bezwzględność, egoizm i nielojalność, co go utulić, widząc jak drży niczym pisklę wypadłe z gniazda na widok kota, który się zbliża, łyskając zębami.

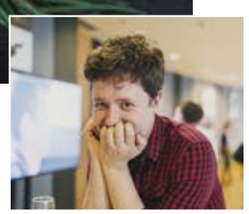
Niepewność siebie, niepewność jutra, strach przed życiem – tak opisuje Andrzeja Żuławskiego jeden z jego braci. Skąd to wszystko u człowieka, który dostał od losu wiele pięknych darów, oprócz daru przebaczania, także sobie? Wiemy, że przydarza się to wielu egoistom; folgują sobie, ile wlezie, ale w głębi serca za tę swawolę – bez znaczenia: ciała czy ducha – win sobie nigdy nie odpuszczają.

Fascynujące są te wszystkie uwikłania Żuławskiego, poskręcanego niczym korzenie bagiennych drzew, ukryte pod powierzchnią w mulistej glątwie i tam walczące ze sobą o przestrzeń, tlen i minerały. Ten człowiek z potencjałem na wybitność, zdeformowany w dzieciństwie przez rodziców, z którymi do końca łączyła go więź nienawistno-miłosna oraz obwiniający cały świat, że sprzysiągł się przeciwko niemu, był w gruncie rzeczy swoim największym wrogiem i przez całe życie – kąsając na prawo i lewo niczym zwierzę we wnykach – trzymał się w żelaznym nelsonie. Czy zdawał sobie sprawę, że każdy silniejszy zacisk, który przybliża go do zwycięstwa, równocześnie pozbawia go przytomności? Mam wrażenie, że przez wiele lat nie, być może dopiero na starość. Prawdopodobnie dlatego ze wszystkich jego prac – filmowych i literackich – najbardziej lubię i cenię „Nocnik", fabularyzowany dziennik-skowyt starego mężczyzny, który jest w stanie wyznać miłość życiu wyłącznie w wyrzygu niekończących się przekleństw i potępień. II

TRADYCYJNIE
ZNACZY SMACZNIE

TEKST I ZDJĘCIA Aleksander Domański

PODSTAWĄ NASZEGO DANIA BĘDZIE MARYNATA SKŁADAJĄCA SIĘ Z OCTU JABŁKOWEGO, GOŹDZIKÓW JAŁOWCA, TYMIANKU, KOLENDRY, CZOSNKU (ALE NIE OBRANEGO), MARCHWI, PIETRUSZKI, SELERA ORAZ FINLANDIA.



ALEKSANDER DOMAŃSKI

Połowę czasu spędza przed komputerem w redakcji Anywhere, a drugą gotując w swojej kuchni i pakując do słoików wszystko, co nadaje się do jedzenia. Znajomi mówią, że jego dewiza życiowa mogłaby brzmieć: „Aby dobrze żyć, trzeba dobrze zjeść i wypić". Żyje, aby jeść. Nie na odwrót.

Dziś zacznę nietypowo od cytatu z XIX-wiecznej książki kucharskiej Jana Szyttkera o tytule Kuchnia myśliwska czyli na łowach. Zagłębimy się w tradycyjnych przepisach kuchni polskiej w nieco odświeżonym wydaniu. Wziąć kilka funtów, miarkując po wielkości głowy, sarniny lub zajęczego mięsa, słoniny domowej nie jełkiej, skroić ją w plastry (...) Następnie w moździerzu lub stępce utłukszły należycie wątróbkę, dodać mięso zwierzyny i znowu to razem przetłuc i wymieszać; z kolei dodać słoninę i tłuc na nowo, dodawszy kilka cebul drobno usiekanych, usmażonych na śle bułki utarte miększą kwartę, soli miałkiej w miarę, pieprzu pawiana pełną łyżeczkę, aneliskiego dwie łyżeczki(...) Jest to fragment opisujący faszerowanie głowy dzika, niegdyś popularnego dania. Ja dzisiaj nie będę na tyle kontrowersyjny, aby przygotować samą głowę, lecz jeden ze smaczniejszych kawałków zwierzęcia, a mianowicie szynki.

Podstawą naszego dania będzie marynata składająca się z octu jabłkowego, goździków jałowca, tymianku, kolendry, czosnku (ale nie obranego), marchwi, pietruszki, selera oraz Finlandia. Jej obecność może nieco dziwić, lecz nada mięsu charakterystycznego smaku. Warto również pamiętać, że im więcej alkoholu w marynacie, tym krótszy czas marynowania. Dlatego nie można go skrócić za bardzo, gdyż mięso nie przejdzie odpowiednio smakami. Tak przygotowaną zalewę, gotujemy studzimy i zanurzamy w niej mięso. Wkładamy na 3 dni

do lodówki. Po 3 dniach szynkę nakrajamy na środku. Tak przygotowaną szynkę wypełnimy farszem z mięsa królika wątróbki oraz słoniny. Dosyć ważne, aby był on tłusty, gdyż sama szynka z dzika za dużo tłuszczu nie posiada. Do brytfanki przekładamy warzywa z marynaty, nafaszerowaną szynkę, którą z góry obłożymy jeszcze słoniną i rozpoczynamy proces pieczenia, który będzie trwał około czterech godzin. Dodatek towarzyszący temu daniu to sos z klementynek. Słodki, doprawiony 30 ml Finlandia, podkreśli smak mięsa, Jego przygotowanie zaczynamy od gotowania przez 20 minut skórek klementynek, proces ten powtarzamy dwa lub trzy razy, aby pozbyć się goryczki ze skórki. W drugim garnku rozpuszczamy cukier z wodą i oliwą w kieliszku Finlandia. Ugotowaną skórkę z owoców blendujemy wraz z syropem. Szynkę podajemy z gotowanymi ziemniakami, ucieranymi z masłem i tartą truflą. Trufle można zastąpić, truflą ze słoiczka dostępną w delikatesach. Mięso po długim pieczeniu wychodzi bardzo kruche, a jego smak ciężko jest porównać do innego.

Drugie danie, które chciałbym zaproponować, także idealnie pasujące do Finlandia a przy tym mniej pracochłonne to tatar ze śledzia. Finlandia nie będzie tylko towarzyszyła przy talerzu, lecz stanie się ona jednym ze składników. Śledzie myjemy, osuszamy kroimy w kostkę i marynujemy wraz z sambalem, marynowanym imbirem oraz sokiem z limonki przez około dwie godziny. W międzyczasie kroimy drobno korniszony, koperek oraz skórkę z limonki. Całość mieszamy wraz z kieliszkiem Finlandia. Podajemy z grzanką z chleba. II

› FINLANDIA VODKA – JAKOŚĆ Z NATURY

Finlandia Vodka to krystalicznie czysta wódka, która wyróżnia się łagodnym, wyraźnym smakiem oraz najwyższą, niezmienną jakością. Od półwiecza powstaje tylko w jednym miejscu na świecie - niewielkiej miejscowości - Ramajäki. Od półwiecza również do jej tworzenia wykorzystywane są tylko naturalne składniki, pochodzące z mroźnej Finlandii, jednego z najczystszych zakątków świata. To tam, w promieniach północnego słońca, dojrzewa fiński jęczmień. Tam też znajdują się polodowcowe źródła, z których czerpana jest woda, wykorzystywana do produkcji Finlandia Vodka. Ale Finlandia Vodka to również synonim najwyższej jakości oraz nieskazitelnej czystości. Zawdzięcza je perfekcyjnej destylacji, która wieńczy proces tworzenia wódki.

ENGLISH

Finlandia Vodka is crystal clear vodka boasting a mild, distinctive taste and superior, consistent quality. For half a century, it has been made only from natural ingredients from ice-cold Finland, which is one of the cleanest places in the world, in a small town of Ramajäki. This is where Finnish barley grows under the northern sun and where glacial spring water used for the production of Finlandia Vodka is drawn. Finlandia Vodka is a synonym of excellent quality and high purity obtained in a perfect distillation, which crowns its production process.

ENGLISH

TRADITIONAL MEANS TASTY – LET'S COOK WITH FINLAND

Today, I will begin with a quote from a 19th-century cooking book by Jan Szyttker entitled Game Dishes, or on the Hunt. We will delve into more contemporary versions of traditional Polish recipes. 'Take a few pounds, depending on the size of the head, of venison or hare meat, home-made pork fat (not rancid), slice it [...] Next, grind liver in a mortar, add the meat, mix and grind all the ingredients together, add pork fat and grind again, add a few finely chopped, butter-friend onions, a one-quart pot of breaderumbs, a pinch of fine-grained salt, a teaspoon of pepper, two teaspoons of aneliski pepper [...]' This is an extract from a recipe for stuffing boar's head, once a popular dish in Poland. I will not be so controversial to prepare the head but will opt for one of the more delicious parts of the animal, namely the ham.

The basis of our dish will be marinade from apple vinegar, cloves, juniper, thyme, coriander, garlic (unpeeled), carrot, parsley, celery and Finlandia vodka. The last ingredient may be a bit surprising but it will give the meat a distinctive taste. Bear in mind that the more alcohol you add to the marinade, the shorter the marinating time should be. It cannot be too short, however, because otherwise, the meat will not soak up the flavour. Boil the marinade, cool it and soak the meat in it. Leave in the fridge for two or three days. After three days, cut into the ham. Stuff it with hare meat, liver and pork fat. It is important that the stuffing is greasy because the boar ham does not have much fat itself. Put the marinated vegetables and the stuffed ham covered with pork fat into a roasting tin and roast for about four hours. Serve the dish with sweet clementine sauce with 30 ml of Finlandia vodka to taste. Cook clementine peel for 20 minutes – repeat the process two or three times to get rid of the bitter taste. In another pot, melt sugar with water and olive in a glass of Finlandia vodka. Blend the clementine peel with the syrup. Serve the ham with boiled potatoes grated with butter and grated truffle. Instead of the grated truffle, you can add shop-bought truffle. After the long roasting, the meat is very tender and has a unique, distinctive taste.

Another dish that I would like to mention, which also pairs well with Finlandia vodka but requires less preparation, is herring tartare. Finlandia will not only accompany the food but will be one of its ingredients. Clean and dry the herring, dice it into small pieces and marinade with sambal, marinated ginger and lime juice for about two hours. In the meantime, chop gherkins, dill and lime peel. Mix the ingredients with a glass of Finlandia vodka. Serve the dish with a slice of toast. II

WARSZAWSKI SZLAK KULINARNY

SZLAK KULINARNY TO WYBÓR JEDNYCH Z NAJCIEKAWSZYCH I NAJBARDZIEJ KLIMATYCZNYCH MIEJSC W WARSZAWIE. W TEJ EDYCJI POSTARALIŚMY SIĘ ZNALEŹĆ WYJĄTKOWE MIEJSCA, KTÓRE NIE TYLKO ZACHWYCAJĄ WYKWINTNYM SMAKIEM, ALE TAKŻE SĄ ŚWIETNYM MIEJSCEM DO WIELOGODZINNYCH POSIEDZEŃ Z RODZINĄ I PRZYJACIÓŁMI, A TAKŻE DLA SPOTKAŃ BIZNESOWYCH. SERDECZNIE POLECAMY!

ENGLISH || CULINARY ROUTE

CULINARY ROUTE IS OUR CHOICE OF THE MOST INTERESTING AND CLIMATIC PLACES IN WARSAW. IN THIS EDITION, WE TRIED TO FIND FOR YOU PLACES, THAT NOT ONLY WILL ASTONISH YOU WITH SOPHISTICATED TASTES, BUT ARE ALSO A GREAT PLACE TO SPEND MANY HOURS WITH FAMILY, FRIENDS AND EVEN ON BUSINESS MEETINGS. WE HIGHLY RECOMMEND PLACES LISTED BELOW!

Warsaw culinary route

RESTAURANT CHALLENGE'32 1932

> RESTAURACJA CHALLENGE '32
ul. Żwirki i Wigury 1H. 00-906 Warszawa
tel: 22 164 71 30
www.renaissancewarszawa.pl

KUCHNIA
Menu a'la carte bazuje na polskich składnikach oraz odkrywaniu zapomnianych w kuchni współczesnej dawnych smaków jak np. raki, olej lniany, ryby słodkowodne czy dziczyzna. Restauracja może się również pochwalić najdłużej serwowanymi śniadaniami w Warszawie – od 5 do 11.

ENGLISH || CUISINE
Menu à la carte with Polish ingredients, exploring flavours forgotten in contemporary cuisine, such as crayfish, linseed oil, freshwater fish or game. The restaurant also boasts the longest breakfast-serving hours in Warsaw – from 5 to 11.

Signature

> SIGNATURE RESTAURANT
ul. Poznańska 15. 00-680 Warszawa
tel: +48 22 55 387 55
www.signaturerestaurant.pl

KUCHNIA
Restauracja jest położona w centrum Warszawy, przy hotelu H15 Boutique Hotel. Wyróżniona przez przewodnik Michelin 2019 i Gault&Millou oraz Forbes. Dzięki projektowi Signature Gwiazd, w menu dostępne są dania m.in. Małgosi Sochy, Anity Sokołowskiej, Borysa Szyca i Anity Lpinickiej.

ENGLISH || CUISINE
The restaurant is located in the heart of Warsaw, in the H15 Boutique Hotel. It has been recommended by Michelin 2019 Guide, Gault&Millou and Forbes magazine. The menu contains dishes made to recipes of, among others, Małgosia Socha, Anita Sokołowska, Borys Szye and Anita Lipnicka, created as part of the Signature of Stars project.

RENAISSANCE WARSAW AIRPORT HOTEL

RESTAURACJA CHALLENGE '32

Kuchnia pełna lokalnych, często zapomnianych akcentów, autorskie koktajle i pokazy Bar Ritual. Komfort w stylowym Club Lounge z widokiem na odlatujące samoloty. Wyjątkowy wystrój zawdzięcza polskim projektantom JEMS, płytkom Macieja Zienia oraz ambientowemu oświetleniu.

ENGLISH
Cuisine full of local, often forgotten elements, original cocktails and shows of Bar Ritual. Top comfort in stylish Club Lounge, overlooking planes departing from the airport. Voguish interiors designed by Polish designers from JEMS with Maciej Zień tiles and ambient lighting.

SZEF KUCHNI ANDRZEJ BRYK
Andrzej Bryk, jeden z najlepszych szefów kuchni w Europie oraz wieloletni współpracownik sieci Marriott International. Jego największą pasją jest polska kuchnia, którą cały czas stara się na nowo odkrywać.

ENGLISH || CHEF ANDRZEJ BRYK
Andrzej Bryk, one of the best chefs in Europe and a long-time affiliate of the Marriott International Chain. His lifelong passion, which he is constantly exploring, is Polish cuisine.

ZDJĘCIA. Renaissance Warsaw Airport Hotel

SIGNATURE RESTAURANT

Wyjątkowe miejsce, w którym warto zwrócić uwagę na kolekcję oryginalnych fotografii Miltona Greena, np. Marylin Monroe, ręcznie malowaną francuską tapetę oraz sierpy i młoty na zwieńczeniach kolumn zachowane z czasów gdy była to ambasada sowiecka.

ENGLISH ||
An exceptional place boasting a collection of original photographs by Milton Green of e.g. Marilyn Monroe, hand-painted French wallpaper, and hammer and sickle embellishments preserved from the period when the building housed a Soviet embassy.

ZDJĘCIA. Małgorzata Gurdziel (wnętrze), Daniel Mińko (zdjęcie dania i szefa kuchni).

SZEF KUCHNI WOJTEK KILIAN
Kładzie nacisk na zdrową i świadomą kuchnię. W 90% produkty pochodzą z eko-upraw. Łączy rodzime smaki z kuchnią fine diningową. Stawia na autorskie kompozycje, czego efektem jest słynna siekana polędwica wołowa zapiekana pod siemieniem lnianym.

ENGLISH || CHEF WOJTEK KILIAN
He puts emphasis on healthy and mindful cuisine. 90% of the products come from eco farms. He combines familiar tastes with fine dining cuisine and relies on original compositions, a perfect example of which is famous chopped beef tenderloin casserole covered in linseed.

> LA BRASSERIE MODERNE
Królewska 11, 00-065 Warszawa
Telefon: 22 657 83 82

KUCHNIA
Menu jest finezyjnym połączeniem tradycyjnej francuskiej kuchni z polskimi akcentami, w nowoczesnym wydaniu. Wszystkie dania są przygotowywane w otwartej kuchni na oczach gości, którzy mogą delektować się zapachami kuchni francuskiej.

ENGLISH || CUISINE
The restaurant menu is a refined, modern combination of traditional French cuisine with Polish elements. All dishes are prepared in an open kitchen, and guests can enjoy appetizing aromas of French cuisine.

> ROZBRAT 20
ul. Rozbrat 20, 00-447 Warszawa
Telefon: 22 416 62 66
rozbrat20.com.pl

KUCHNIA
Rok podzielono w Rozbracie 20 na 8 sezonów, zgodnie z tym co daje natura, ale również tradycja i polskie zwyczaje. Każdy sezon jest inny, tak jak dynamiczna jest przyroda, a zwyczaje zakorzenione w polskiej tradycji przez lata wpływały na naszą tożsamość.

ENGLISH || CUISINE
In Rozbrat 20, the year is divided into eight seasons depending on nature as well as Polish tradition and customs. The seasons change dynamically as in nature, while customs rooted in Polish tradition have been shaping the restaurant's identity for years.

LA BRASSERIE MODERNE

Położona w samym centrum Warszawy, z przepięknym widokiem na plac Piłsudskiego, La Brasserie Moderne jest współczesną interpretacją klasycznej francuskiej brasserie, oferującej bogate menu, oparte na najlepszych sezonowych produktach.

ENGLISH
Located in the heart of Warsaw, giving beautiful views of Piłsudski Square, La Brasserie Moderne is a modern interpretation of a classical French brasserie, offering an extensive, varied menu with the best seasonal products.

SZEF KUCHNI MACIEJ MAJEWSKI
Tak mówi o sobie: „Gotowanie to całe moje życie. Nie traktuję gotowania jak pracy, ale jak spełnienie moich marzeń". Stylem gotowania, w którym się spełnia, jest kuchnia polsko-francuska w wydaniu modern, bazująca na najlepszej jakości sezonowych składnikach.

ENGLISH || MACIEJ MAJEWSKI, EXECUTIVE CHEF
In his own words: "Cooking is a passion of my life. I do not consider it as my job but as a way to fulfil my ambitions". His favourite style of cooking is modern Polish and French cuisine based on top-quality seasonal ingredients.

ZDJĘCIA Greg Klukowski | Warsaw Studios.

ROZBRAT 20

W Rozbrat 20 eksperymentuje się ze smakiem oraz przekonuje klientów, by spróbowali kombinacji, które mogą się wydawać nieoczywiste na pierwszy rzut oka. Szef kuchni jest przebojowy i bezkompromisowy. Mottem restauracji jest odwaga, szaleństwo i wyrafinowany smak.

ENGLISH
Rozbrat 20 experiments with tastes and encourages its customers to try combinations which may seem non-obvious at first glance. The chef is go-getting and uncompromising. The restaurant's motto is courage, craziness and sophisticated taste.

SZEF KUCHNI BARTOSZ SZYMCZAK
Bartosz Szymczak przez kilka lat pracował w Londynie. Gotował m.in. w Bleeding Heart i The Cow. Kolejnym przystankiem w jego karierze był Typing Room Lee Westcotta. W Hong Kongu wspólnie z James Sharman otworzył pop-upową restaurację i tak stworzyli projekt One Star House Party

ENGLISH || CHEF BARTOSZ SZYMCZAK
Bartosz Szymczak was working in London for a few years. He gained experience in, among others, Bleeding Heart and The Cow. The next stop in his career was Lee Westcott's Typing Room. In Hong Kong, together with James Sharman, he opened a pop-up restaurant and initiated the project One Star House Party.

ZDJĘCIA Mat. Prasowe

RADISSON COLLECTION
WARSAW

> NOKTO RESTAURANT
Radisson Collection Hotel, Warsaw
Grzybowska 24, 00-132 Warszawa
Tel: 22 321 88 88
Hotel 5-gwiazdkowy *****

KUCHNIA
Danie, które wybraliśmy dla Państwa to nowoczesna propozycja podania tradycyjnego tatara z siekanej ręcznie polędwicy z dodatkiem kremu z bałtyckich, wędzonych szprotek, marynowanymi borowikami i przepiórczym jajkiem, a wszystko to wędzone lekko zimnym dymem z drzewa jabłoni.

ENGLISH || CUISINE
The dish we have chosen for you is a modern version of traditional tartar from hand-chopped tenderloin served with Baltic smoked sprats, marinated boleti and quail egg and all that lightly smoked in cold applewood.

BRASSERIE WARSZAWSKA

> BRASSERIE WARSZAWSKA
ul. Górnośląska 24, 00-484 Warszawa
tel: 22 628 94 23 / www.brasseriewarszawska.pl

KUCHNIA
Klasyczna kuchnia francuska to doskonałe techniki gotowania, dopracowywane przez setki lat. W Brasserie Warszawska dodano do tego polskie produkty i osiągnięto klasyczne dania z niepowtarzalnym polskim twistem. Polędwica a la Rossini łączy polską wołowinę ze smażonym Foie Gras.

ENGLISH || CUISINE
Brasserie Warszawska deploys excellent French cooking techniques developed for centuries and combines them with Polish products to get traditional dishes with a unique Polish twist. Tenderloin a la Rossini combines Polish beef with fried Foie Gras.

NOKTO RESTAURANT

Nokto Restaurant to idealne miejsce zarówno na romantyczną kolację jak i spotkanie z przyjaciółmi. Wszechobecne ciemne kolory ścian i tkanin nadają tej klasycznej przestrzeni intymną atmosferę. Podawane są tu dania inspirowane współczesną kuchnią polską i warszawską.

ENGLISH
Nokto Restaurant is a perfect place both for a romantic dinner and a meeting with friends. Ever-present dark colours of walls and fabrics give this classical space an intimate feel. The restaurant serves dishes inspired by contemporary Polish and Warsaw cuisine.

SZEF KUCHNI DARIUSZ T. ZAHORAŃSKI
Dariusz T. Zahorański to kucharz z 30-letnim doświadczeniem, z czego ostatnie 17 to praca w hotelach Radisson począwszy od realizacji standardów aż do ich tworzenia. Serwuje kuchnię polską z akcentami klasycznej kuchni międzynarodowej.

ENGLISH || CHEF DARIUSZ T. ZAHORAŃSKI
Dariusz T. Zahorański has 30 years of experience in cooking, including 17 years of work in Radisson hotels, ranging from following to setting standards. He serves Polish dishes with elements of classical international cuisine.

ZDJĘCIA: Mat. Prasowe

BRASSERIE WARSZAWSKA

To miejsce, gdzie polska kuchnia otwiera się na wpływy francuskie i idealnie z nimi koegzystuje. W Brasserie Warszawska można posmakować klasycznych francuskich technik gotowania opartych na lokalnych produktach i deserach gourmet. Od 2014 r. restauracja otrzymuje prestiżowe wyróżnienie Przewodnika Michelin Guide - Bib Gourmand.

ENGLISH
This is where Polish and French cuisines meet and exist in harmony. Brasserie Warszawska offers dishes prepared using traditional French cooking techniques and local products as well as gourmet desserts. Since 2014, the restaurant has been receiving prestigious Michelin Guide – Bib Gourmand Award.

ZDJĘCIA: Mat. Prasowe

SZEF KUCHNI IWAN SOKOLYK
Iwan Sokolyk od początku kariery związany z kuchnią francuską, idealnie czujący fine dining, sięga po arcytrudne klasyki, którym nadaje lekkości i wyczuwalnego polskiego smaku. W swojej pracy łączy oba kierunki, dzięki czemu dania są pełne wyrazistych smaków i lekkie.

ENGLISH || CHEF IWAN SOKOLYK
Since the beginning of his career, Iwan Sokolyk has been into French cuisine. He excels at fine dining and takes up ambitious and demanding classics, giving them a touch of lightness and distinctive Polish taste. In his work, he combines the two directions, which makes his dishes flavoursome and light at the same time.

> KIELISZKI NA HOŻEJ
ul. Hoża 41. 00-681 Warszawa
tel: 22 404 21 09
www.kieliszkinahozej.pl

KUCHNIA
W kuchni używane są jedynie najlepsze polskie produkty dostępny w danym sezonie. Jesień i zima w Polsce to przede wszystkim warzywa okopowe oraz dziczyzna. Na ten czas, kucharze z Kieliszków na Hożej proponują sarnę z burakiem, brukselką i dynią.

ENGLISH || CUISINE
The restaurant uses top-quality seasonal Polish products. Autumn and winter in Poland offer a plethora of root vegetables and game. In this season, Kieliszki na Hożej recommends venison with beetroot, Brussels sprouts and pumpkin.

> KIELISZKI NA PRÓŻNEJ
ul. Próżna 12. 00-017 Warszawa
tel: 501 764 674
www.kieliszkinaproznej.pl

KUCHNIA
Polacy kochają polskie ryby, a te poławiane na Wielkich Jeziorach Mazurskich są najzdrowsze i w dodatku dziko żyjące. Mazurski sandacz z puree i młodymi porami idealnie pasuje do jednej z ponad 250 propozycji win na kieliszki.

ENGLISH || CUISINE
Poles love Polish fish, and those caught in the Great Masurian Lakes are the healthiest and living in the wild. Masurian zander with puree and baby leeks is a perfect pair for one of over 250 wines.

KIELISZKI NA HOŻEJ

Serwuje się tu rzemieślniczą kuchnię polską, pełną smaku i opartą na sezonowych produktach. Kieliszki na Hożej to miejsce, gdzie można zjeść, wypić, dzielić się, zrelaksować i dobrze się bawić. Restauracja otrzymała także symbol Bib Gourmand Michelin Guide w 2019.

ENGLISH
The restaurant serves craft Polish cuisine, full-flavoured and based on seasonal products. Kieliszki na Hożej is a place where you can eat, drink, share, relax and enjoy yourself. The restaurant was also awarded Bib Gourmand Michelin Guide in 2019.

SZEF KUCHNI GRZEGORZ ZIĘBA
Grzegorz Zięba gotuje dzięki mamie. Jego spokój i opanowanie nie raz uratowały sytuację w Kieliszkach na Hożej. Dzięki swojej ogromnej determinacji w eksperymentowaniu ze smakiem, wciąż zaskakuje od nowa. Jest wielkim fanem podrobów i owoców morza.

ENGLISH || CHEF GRZEGORZ ZIĘBA
Grzegorz Zięba cooks thanks to his mum. His calmness and composure have saved the day in Kieliszki na Hożej many times. Thanks to his tenacity in experimenting with flavours, he constantly surprises us with new compositions. He is a huge fan of offal and seafood.

ZDJĘCIA: Mat. Prasowe

KIELISZKI NA PRÓŻNEJ

Miejsce, gdzie wino gra pierwsze skrzypce, gdzie szuka się idealnego balansu pomiędzy tym, co w kieliszku, a tym, co na talerzu. Kuchnia nie odchodzi od polskich tradycji, ale dodaje do nich szczyptę świeżości i kreatywności. Od 2017 r. otrzymuje wyróżnienie Michelin Guide - Bib Gourmand.

ENGLISH
A place where wine plays first fiddle. The restaurant is seeking an ideal balance between what is in the glass and what is on the plate. Its cuisine does not depart from the Polish tradition but gives it a touch of freshness and creativity. Since 2017, the restaurant has been receiving Michelin Guide – Bib Gourmand Award.

SZEF KUCHNI BARTŁOMIEJ TROJANOWSKI
Bartłomiej Trojanowski swoją przygodę z gastronomią rozpoczął od pracy w warszawskim Amber Room. Po 3 latach w Polsce, wyjechał do Kopenhagi - kulinarnej stolicy Europy. Po powrocie do kraju, rozpoczął pracę z jednym z najzdolniejszych szefów młodego pokolenia - Bartoszem Szymczakiem. W Kieliszkach na Próżnej rozpoczął pracę na początku 2019 r.

ENGLISH || CHEF BARTŁOMIEJ TROJANOWSKI
Bartłomiej Trojanowski began his culinary adventure in Amber Room in Warsaw. After three years in Poland, he went to Copenhagen – the culinary capital of Europe. When he returned, he started working with one of the most talented chefs of the young generation – Bartosz Szymczak. He started working in Kieliszki na Próżna at the beginning of 2019.

ZDJĘCIA: Mat. Prasowe

Koneser Grill

> KONESER GRILL
Ząbkowska 29, 03-736 Warszawa
tel: 798 185 692
www.konesergrill.pl

KUCHNIA
Szef kuchni poleca Sunday Roast na spokojne, niedzielne obiady. Jest to wolno pieczona wołowina lub jagnięcina z warzywami. Sunday Roast najlepiej smakuje ze znajomymi, bliskimi lub rodziną.

ENGLISH || CUISINE
The chef recommends Sunday Roast for calm Sunday dinners. It is a slow-roasted beef or lamb with vegetables. Sunday Roast tastes best with family and friends.

KONESER GRILL RESTAURACJA

To miejsce dla miłośników jedzenia, grilla, najwyższej jakości produktu, dobrego wina. Koneser Grill ma otwartą kuchnię, w której pracuje się na żywym ogniu. Goście mogą zobaczyć ogień, poczuć jego ciepło, zrozumieć jego nieprzewidywalność.

ENGLISH
It is a place for connoisseurs of food, barbecue, top quality products and good wine. Koneser Grill has an open kitchen, where food is prepared on live fire. The guests can see the fire, feel its warmth and understand its unpredictability.

SZEF KUCHNI PIOTR WÓJCIK
Piotr Wójcik po 7 latach pracy w Londynie wraca do Warszawy, aby wspólnie z Danielem Pawełkiem tworzyć restaurację, której nikt w Polsce jeszcze nie zrobił. W Londynie pracował m. in. z Danem Barberem przy największym pop-upie "Zero Waste" organizowanym przez Waste London.

ENGLISH || CHEF PIOTR WÓJCIK
After seven years in London, Piotr Wójcik returns to Warsaw to open a one-of-a-kind restaurant together with Daniel Pawełek. In London, he worked with, among others, Dan Barber on the largest pop-up project 'Zero Waste' organised by Waste London.

ZDJĘCIA: Mat. Prasowe

NOWY HOTEL PRZY LOTNISKU POZNAŃ ŁAWICA

Nim powiesz „Ciao", nim powiesz „Bon Voyage", najpierw powiedz #atthemoxy
Nowy hotel tuż za rogiem. Zarezerwuj dzisiaj!

If you have to say „Bye" now, promise us to say „Hello" #atthemoxy
New hotel around the corner. Book today!

MOXY POZNAŃ AIRPORT
Bukowska 303, 60-189 Poznań

www.moxypoznanairport.com

MARRIOTT BONVOY

Prezenty

DLA NIEJ
I DLA NIEGO

GIFTS FOR
HER & HIM

◂ Źródło: Jo Malone London

DLA

Niej

Źródło: Jo Malone London

1.

2.

3.

4.

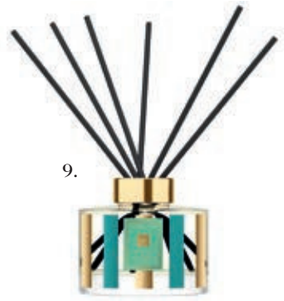
5.

6.

7.

1. Farys.design | Naszyjnik z bransoletką i kolczykami - 400zł. **2.** Bobbi Brown Zestaw pielęgnacyjny do twarzy The Breakfast Club Extra - 460 zł. **3.** Remington Prostownica do włosów S6606 - 300 zł. **4.** Zestaw fridge. 1.1 face the cream + 4.1 coffee eye "przebudzenie młodości" - 343 zł. | fridge.pl. **5.** Farys.design | Bransoletka Horse - 120zł. **6.** Remington Suszarka do włosów D5706 -180 zł **7.** Zegarek Obaku Denmark. V236LXHLML - 760 zł.

8.



9.

10.

13.

14.

15.

17.

18.

19.

11.

20.

12.

16.

21.

8. La Mer Zestaw prezentowy Coveted Moisture Collection Skincare - 2080 zł. **9.** Jo Malone London Dyfuzer zapachowy English Pear & Freesia.- 320 zł. **10.** Jo Malone London Woda toaletowa Orange Bitters Cologne - 525 zł **11.** Jo Malone London Kolekcja świąteczna. Zestaw miniaturowych perfum - 395 zł. **12.** Farys.design | Bransoletka Leatherbrownbigbit / Leatherblackbigbit - 240 zł. **13.** Bobbi Brown Luxe Rozświetlacz Illuminating Powder - 230 zł. **14.** Kilian Perfumy Rolling in Love - 815 zł. **15.** Bobbi Brown - Pomadka Luxe Jewel Lipstick Ruby Slipper - 165 zł. **16.** La Mer Zestaw Pielęgnacyjny The Multitudes of Moisture - 335 zł. **17.** Farys.design | Naszyjnik z bransoletką Bit&Stirrup - 310 zł. **18.** Farys.design | Bransoletka Leatherbrownbigbit / Leatherblackbigbit - 240zł. **18.** La Mer Zestaw pielęgnacyjny The Gennaisance Xmass Collection - 4 675 zł. **19.** Jo Malone London Zapachowa Kolekcja English Pear & Freesia - 300 zł. **20.** Bobbi Brown Paleta cieni do powiek Love in the Afternoon - 180 zł. **21.** Bobbi Brown Cień do powiek Luxe Eye Shadow Rich Metal - 169 zł.

1.

4.

5.

8.

10.

13.

2.

11.

6.

9.

14.

3.

7.

12.

15.

Źródło: Jo Malone London

DLA Niego

1. Farys.design | Men's bit - 200 zł. **2.** Finlandia Vodka w zestawie z dwoma kieliszkami. **3.** Finlandia Vodka w kartoniku inspirowanym fińskim designem. **4.** Golarka Remington HF9000 - 290 zł. **5.** Finlandia Vodka w zestawie z czterema miniaturkmi. **6.** Zegarek Vostok Europe NE57-225A562B - 2100 zł. **7.** Farys.design | Men's bit - 200 zł. **8.** Zegarek Orient Star, RE-AM0002L00B - 8 360 zł. **9.** Trymer Remington PG5000 - 240 zł. **10.** Zegarek Aviator Swiss Made. V.3.31.0.228.4 - 4 380 zł. **11.** Finlandia Vodka z zawieszką. **12.** Zegarek Orient RA-KV0401L10B - 1040 zł.

13. Zegarek Sturmanskie.NE86-1855017H Miroslaw Hermaszewski. **14.** Finlandia Vodka w oryginalnej tubie. **15.** Farys.design | Men's bit - 200 zł.

> WIĘCEJ FELIETONÓW
znajdziesz na www.anywhere.pl

ŚMIERĆ NADESZŁA W ZESZŁYM TYGODNIU

ŚWINTA, ŚWITNA I PO ŚWINTACH – JAK TO MÓWI KLASYK. ILE ZATEM ŚMIERCI STARCZY, ŻEBY ZACZĄĆ MYŚLEĆ O ŻYCIU?

JAKUB WEJKSZNER

Jego główną aspiracją w życiu jest zostanie publikowanym autorem lub przetłumaczenie sobie, że społeczeństwo nie było gotowe. Redaktor prowadzący Anywhere.pl.

Pytanie, które uwiera mnie ostatnio to – dlaczego człowiek nie robi wszystkiego optymalnie? To pytanie zadają sobie filozofowie, psycholodzy, biolodzy i fit-coachowie w interntach. Dlaczego wolimy zjeść coś na szybko, co nie jest dla nas dobre, niż świetnie przyrządzoną sałatkę z jarmużem, co ma kawałki orzechów i awokadów duże? Dlaczego nie możemy ruszyć dupska na siłownię, ale będziemy jechać godzinę piętnaście do galerii, by spędzić w niej trzy kolejne, wybierając najlepsze możliwe spodnie?

Ciężko jest wypowiadać się za innych, więc wypowiem się sam za siebie – otóż, jest to zasada zachowania energii. Obserwując wnikliwie środowisko psa, który żył onegdaj w mieszkaniu, w którym ja również żyłem, okazuje się, że psy zrobią wszystko, żeby się nażreć i wyspać w bezpiecznym miejscu. Wnioskując zatem, w wadliwej koncepcji ewolucyjnego determinizmu, doszedłem do tego, że wywodzi się to z potrzeby posiadania jak największej ilości energii do mierzenia się z potencjalnymi przeciwnościami losu. Kiedy możemy się z nimi mierzyć najlepiej? Otóż – gdy jesteśmy wyspani i najedzeni.

U ludzi wygląda to podobnie. Robimy wszystko, żeby być przygotowanym na zagrożenia, a takie kwestie jak zdrowe jedzenie, które długofalowo wzbogaca nasz organizm, nie jest tak przyjemne energetycznie jak duża dawka burgerów z sosem i frytami, co to zapewnia nam nieumieranie na najbliższe kilka miesięcy. A że dostęp do tego szeroki i powszechny, na wszelki wypadek powtarzamy ten rytuał codziennie. Co do ruchu natomiast, nie możemy bezsensownie marnować możliwości zmęczenia się w sytuacji, w której zagrożenie nie występuje przecież. A co jeśli zaraz po tym jak zmęczymy się niepotrzebnie zajdzie nas od tyłu ryś, z którym już nie będziemy mogli walczyć i od którego uciekać? Podobnie zresztą ze słodyczami – rzadko dostępny jest cukier w przyrodzie i, jak to kiedyś twierdził film o tym pysznym składniku, możemy wypić litr soku pomarańczowego z x pomarańczy, ale tak realnie to zjemy ze dwie i jesteśmy pełni.

Wynika z tego mego wnioskowania zatem, że życie w społeczeństwie polega na imitacji życia w naturze. Zamiast walczyć z przeciwnościami los, musimy zmusić się, żeby udawać życie w dziczy. II

ENGLISH

DEATH CAME LAST WEEK

As the saying goes, another Christmas has come and gone. How much death is enough to start thinking about life?

The question that has been eating me recently – why do people not do everything optimally? This question is asked by philosophers, psychologists, biologists, and fitness coaches on the Internet. Why do we prefer a fast and unhealthy meal to a great kale salad with large pieces of nuts and avocado? Why cannot we move it and go to the gym but we will commute an hour and a quarter to a shopping centre to spend another three hours there, looking for the best trousers available?

It is hard to speak for others, so I will speak for myself – this is the principle of conservation of energy. Following an in-depth analysis of the life of a dog living in the apartment where I lived as well, I observed that dogs would do everything to eat their fill and sleep in a safe place. This brought me to the conclusion, in an imperfect concept of evolutionary determinism, that this results from their need to have the greatest possible amount of energy to deal with potential adversities. When can we deal with them the best way? When we are well-rested and full up.

It is the same with people. We do everything to be ready for danger, while matters such as a healthy diet, which can improve our health in the long term, are not so pleasant and energetic as a large portion of burgers with sauce and French fries, which ensures we will not die for the next few months. And because it is so popular and widely available, we go through this ritual every day just to be on the safe side. As regards movement, we cannot risk getting tired when there is no danger. What if a lynx attacks us from behind, and we will not be able to fight it or run away from it because we are tired? It is the same with sweets – sugar is scarce in nature and, as it has been said in a film about this delicious ingredient, we can drink a litre of orange juice from x oranges, but we can eat two oranges and be full up.

To sum up, life in society consists in imitating life in nature. Instead of overcoming adversities, we must pretend we live in the wilderness. II

Let's fly 41 Nº11 2019

POZNAŃ AIRPORT

STAŁY DODATEK PORTU LOTNICZEGO POZNAŃ-ŁAWICA
REGULAR SECTION OF POZNAŃ-ŁAWICA AIRPORT
www.airport-poznan.com.pl

ZDJĘCIE 123RF.COM

ZDJĘCIE 123RF.COM

ZDJĘCIE 123RF.COM

ZDJĘCIE NORWEGIAN

ZDJĘCIE MATPROVE

ZDJĘCIE 123RF.COM

Let's fly

OSLO – W KRAINIE WIKINGÓW, FIORDÓW I TROLLI
OSLO – IN THE COUNTRY OF VIKINGS, FIORDS AND TROLLS

Let's travel

KOPENHAGA– WSZYSTKIE BARWY SKANDYNAWII
COPENHAGEN – ALL COLOURS OF SCANDINAVIA

Let's look around

NORWEGIAN – NOWA LINIA LOTNICZA NA POZNAŃSKIEJ ŁAWICY!
NORWEGIAN – NEW AIRLINE OPERATING AT POZNAŃ AIRPORT!

NORWEGIAN

NOWA LINIA LOTNICZA NA POZNAŃSKIEJ ŁAWICY!

NIEZMIERNIE MIŁO JEST NAM ZAKOMUNIKOWAĆ, ŻE LINIA LOTNICZA NORWEGIAN OFICJALNIE OGŁOSIŁA POZNAŃ (POZ) JAKO NOWY PORT LOTNICZY W SWOJEJ SIATCE POŁĄCZEŃ ORAZ POINFORMOWAĆ O URUCHOMIENIU DWÓCH NOWYCH TRAS POCZĄWSZY OD SEZONU WIOSNA/LATO 2020. DO OSLO I KOPENHAGI PROSTO Z POZNAŃSKIEGO LOTNISKA PODRÓŻNI BĘDĄ MOGLI SIĘ WYBRAĆ JUŻ WIOSNĄ PRZYSZŁEGO ROKU.

TEKST: **ANDREAS HJØRNHOLM** – Head of Communications and Public Affairs at Norwegian ZDJĘCIA: **NORWEGIAN**

Filozofia Norwegian opiera się na przekonaniu, że każdy powinien mieć możliwość latania. Z tą wizją linia Norwegian – na początku niewielki, regionalny, norweski przewoźnik, brawurowo wkroczyła do branży lotniczej, całkowicie zmieniając jej oblicze. 20 lat później okazało się, że strategia ta była strzałem w dziesiątkę. Jako najszybciej rozwijająca się i odnosząca największe sukcesy linia lotnicza w Europie, Norwegian oferuje swoim klientom przystępne ceny i obsługę na najwyższym poziomie, co potwierdzają przyznane liczne nagrody. Kluczem do sukcesu spółki jest przełamywanie wieloletnich monopoli w zakresie połączeń i kierunków, dzięki czemu podróżni otrzymują alternatywne rozwiązania i niższe ceny.

Siatka połączeń linii wykracza daleko poza Europę, która stanowi bazę firmy. Dziś, na pokładzie samolotów linii Norwegian pasażerowie mają możliwość dotarcia do dowolnego zakątka świata – Ameryki Południowej, Azji czy Ameryki Północnej. Każdego roku ponad 37 milionów osób wybiera Norwegian i korzysta z bogatej oferty połączeń, która obecnie liczy około 500 kierunków.

W swoim modelu działalności Norwegian wychodzi z założenia, że podróżni nie powinni płacić za usługi lub produkty, których tak naprawdę nie chcą – otrzymują ofertę idealnie dopasowaną do swoich potrzeb w niezwykle atrakeyjnej cenie. Na pokładzie samolotu pasażerowie mają dostęp do wielokrotnie nagradzanego systemu rozrywki pokładowej Norwegian. Linia oferuje bezpłatny, szybki Internet we wszystkich swoich samolotach, umożliwiając swobodne korzystanie ze skrzynek mailowych podczas podróży lub po prostu relaks podczas oglądania ulubionego programu na kanale Netflix. Podczas lotów długodystansowych pasażerowie mają do dyspozycji ekrany dotykowe, umieszone na zagłówkach foteli, które dają im możliwość oglądania filmów, znajdowania informacji o docelowych miejscach podróży, ładowania urządzeń, a także zamawiania przekąsek i napojów oraz regulowania płatności. Wszystko za dotknięciem palca.

Flota Norwegian składa się z około 170 samolotów i jest jedną z najmłodszych – średni wiek maszyn to zaledwie 3,8 lat, oraz najnowocześniejszych wśród przewoźników na całym świecie. Wnętrze samolotu jest znacznie cichsze, a komfort podróży dużo wyższy, dzięki czemu pasażerowie mogą w pełni cieszyć się lotem. Poza tym, wiek samolotów ma ogromne znaczenie w kontekście ochrony środowiska. Norwegian wprowadził program rewitalizacji floty, który pozwolił na 30-procentową redukcję emisji CO_2 w ciągu zaledwie 10 lat. Obecnie linia oferuje jeden z najbardziej energooszczędnych i zrównoważonych sposobów na podróżowanie samolotem. Działania firmy docenione zostały przez International Council on Clean Transportation (ICCT) (Międzynarodowa Rada Czystego Transportu), która dwukrotnie uhonorowała Norwegian nagrodą dla Najbardziej Oszczędnej Linii Lotniczej na Rejsach Transatlantyckich.

NAGRODY I WYRÓŻNIENIA

Liczba nagród i wyróżnień, które otrzymał Norwegian, jest dowodem ogromnego uznania pasażerów. Doceniają oni nową flotę, przyjazną obsługę, niskie ceny i atrakcyjne kierunki. Przez 7 lat z rzędu, w latach 2013-2019, linia Norwegian została wybrana właśnie głosami pasażerów „Najlepszym Europejskim Przewoźnikiem Niskobudżetowym" podczas gali SkyTrax World Airline Awards. Przez pięć kolejnych lat (2015-2019) utrzymała też tytuł „Najlepszego Przewoźnika Niskobudżetowego w Lotach Długodystansowych".

BOHATEROWIE NA PŁETWIE OGONOWEJ

Kiedy pierwszy Boeing 737 pod szyldem Norwegian poderwał się do lotu w 2002 roku, linia rzuciła wyzwanie wieloletnim monopolistom. Dlatego też na płetwach ogonowych samolotów przewoźnika zaczęły się pojawiać podobizny bohaterów, którzy też nie bali się przekraczać granic i barier. Obecnie na „ogonach" floty Norwegian widnieją sylwetki postaci pochodzących z państw, w których działa linia lotnicza, w tym ze wszystkich krajów nordyckich, a także z Hiszpanii, Francji, Anglii, Irlandii, Szkocji, Argentyny i USA.

CIEKAWOSTKI:

- Samoloty Norwegian nazywane są „Czerwonymi Nosami", ponieważ ich dziób („nos") pomalowany jest na czerwono.
- Na płetwie ogonowej samolotów widnieją podobizny bohaterów, którzy burzyli status quo i inspirowali innych.
- Norwegian został uznany za najbardziej energooszczędną linię na rejsach transatlantyckich.
- Pod względem liczby obsługiwanych pasażerów, Norwegian jest obecnie największą zagraniczną linią lotniczą latającą między Nowym Jorkiem a Europą. ❚❚

NORWEGIAN W PIGUŁCE

Linia Norwegian założona została w 1993 roku, lecz działalność na rynku lotów niskobudżetowych rozpoczęła dopiero w 2002, gdy weszła w posiadanie większych samolotów Boeing 737. Obecnie jest to piąta największa linia niskobudżetowa na świecie, oferująca loty na ponad 500 trasach i obsługująca ponad 150 kierunków w Europie, Afryce Północnej, na Bliskim Wschodzie, Tajlandii, na Karaibach i obu Amerykach. Samoloty linii wykonują 600 lotów dziennie, a w roku 2018 Norwegian obsłużył ponad 37 milionów pasażerów. Norwegian dysponuje nowoczesną, przyjazną środowisku flotą złożoną z blisko 170 maszyn, których średni wiek nie przekracza 3,8 roku, co oznacza, że jest ona jedną z najmłodszych i najbardziej energooszczędnych na świecie. Spółka zatrudnia ponad 11.000 osób na całym świecie.

■ IN ENGLISH

NORWEGIAN – NEW AIRLINE OPERATING AT POZNAŃ AIRPORT!

WE ARE VERY PLEASED TO INFORM THAT NORWEGIAN AIRLINE HAS OFFICIALLY ANNOUNCED POZNAŃ (POZ) AS A NEW AIRPORT IN ITS ROUTE NETWORK AND THE LAUNCH OF TWO NEW ROUTES STARTING FROM SPRING/SUMMER 2020. TRAVELERS WILL BE ABLE TO TRAVEL TO OSLO AND COPENHAGEN DIRECTLY FROM POZNAŃ AIRPORT FROM THE COMING SPRING.

Norwegian is based on a vision that everyone should be allowed to fly. With that vision Norwegian set out to transform and disrupt the airline industry when the airline was just a small regional carrier in Norway. 20 years later that vision has proven successful. As one of the fastest growing and most successful airline in Europe, Norwegian continues to offer affordable fares and award-winning service to its customers. And it does so by challenging long held monopolies on routes and destination, giving the passengers an alternative and reducing prices.

The airline's route network stretches beyond Europe where it has its stronghold, and today Norwegian flies to every corner of the world – South America, Asia and North America. Every year more than 37 million people choose Norwegian to get them to one of around 500 destinations in the airline's network.

The Norwegian model – built around the idea that customers should not have to pay for services or products that they do no actually want – allows customers to access tailor-made service at very affordable fairs. Once onboard, the passengers get access to the Norwegian award-winning entertainment system. Norwegian offers free and highspeed internet onboard all its flights allowing passengers to stay on top of their e-mail inbox when travelling or to just sit back, relax and enjoy their favorite Netflix show. On long haul flights, passengers have everything accessible at the touch of a finger on the head rest screens. They are able to watch movies, explore their destination, charge their devices and order and pay for snacks and drinks right on the screen.

Norwegian holds approximately 170 aircraft in its fleet that is among the youngest – merely 3,8 years of age on average – and most modern fleet of aircraft of any carrier in the world today. The noise inside the cabin is significantly lower and the comfort is better, giving Norwegian passengers a superior travel experience when flying. When it comes to flying more sustainably, age really does matter. Norwegian's fleet renewal program has allowed a 30 percent reduction in just 10 years in the emission of CO_2 that harms the environment. Today, Norwegian is one of the most fuel efficient and sustainable ways of travelling by air, having been awarded the title as the Most Fuel-Efficient Airline on Transatlantic Routes twice by the International Council on Clean Transportation (ICCT).

AWARDS & RECOGNITIONS

The number of awards and recognition Norwegian has received prove that passengers appreciate its new aircraft, friendly service, low fares and exciting destinations. Norwegian has been voted 'Europe's Best Low-Cost Airline' by passengers for seven consecutive years at the SkyTrax World Airline Awards from 2013 to 2019, along with being awarded the 'World's Best Low-Cost Long Haul Airline' for the past five years (2015-2019).

TAIL FIN HEROES

When Norwegian's first Boeing 737s took off to the skies in 2002, the company challenged a well-established monopoly. This is why it adorns the tails of its aircraft with personalities who have pushed boundaries. Today, Norwegian's airplanes have tail fin heroes from several countries company operates in, including all the Nordic countries, as well as Spain, France, England, Ireland, Scotland, Argentina and the US.

TRIVIA:

- Norwegian's aircraft is referred to as the "Red Nose" because the front (the "nose") is painted red.
- The tail fins on the aircraft feature a portrait of a hero that has challenged the established order and inspired others.
- Norwegian has been named the most fuel-efficient airline on transatlantic routes.
- Norwegian is today the largest foreign airline to fly between New York and Europe, based on passenger numbers. ■■

NORWEGIAN IN BRIEF

Norwegian was founded in 1993, but only began operating as a low-cost carrier with bigger Boeing 737 aircraft in 2002. Today, it's the world's fifth largest low-cost airline operating more than 500 routes to over 150 destinations in Europe, North Africa, Middle East, Thailand, Caribbean, North and South America. It carried over 37 million passengers in 2018 and it operates about 600 flights daily. Norwegian has a modern, environmentally friendly fleet of around 170 aircraft, with an average age of 3.8 years, making it one of the world's youngest and most fuel efficient fleets. It employs more than 11,000 people worldwide.

KOPENHAGA

WSZYSTKIE BARWY SKANDYNAWII

STOLICA DANII MA WSZYSTKO, BY BYĆ MIEJSCEM PRZYJAZNYM DO MIESZKANIA I ATRAKCYJNYM DLA TURYSTÓW. PRZESTRZENNY UKŁAD AGLOMERACJI, NOWATORSKIE ROZWIĄZANIA ARCHITEKTONICZNE, ZABYTKI, PLAŻA, PORT I JEDNO Z NAJNOWOCZEŚNIEJSZYCH LOTNISK W TEJ CZĘŚCI EUROPY – TO WSZYSTKO SPRAWIA, ŻE DO KOPENHAGI CHCE SIĘ WRACAĆ.

TEKST: **KRZYSZTOF ANISSIMO** ZDJĘCIA: **123RF.COM**

Z racji swojego położenia już w czasach wikingów (średniowiecze) znana była jako osada targowa, stąd źródło jej nazwy – Kiopmanhafn, czyli kupiecki port. Z czasem otrzymała prawa miejskie (1254 r.), a w 1443 roku przeniesiono do niej stolicę Danii z oddalonego kilkadziesiąt kilometrów Roskilde. Nadmorskie położenie Kopenhagi – nad samą cieśniną Sund, sprawia, że wiele jej atrakcji związanych jest z morzem.

SYRENKA

Niewielkich rozmiarów rzeźba, przedstawiająca odpoczywającą na kamieniu i patrzącą w morze syrenkę, znajduje się przy nabrzeżu Langelinie. Inspiracją jej powstania była baśń jednego z najsłynniejszych Duńczyków, Hansa Christiana Andersena. Z czasem stała się najbardziej znaną rzeźbą w Danii i symbolem miasta. Nieopodal znajduje się zespół cytadeli Kastellet. Ta jedna z potężniejszych i najlepiej zachowanych fortec w tej części Europy przez wieki strzegła bezpieczeństwa w Cieśninanch Duńskich i broniła miasta przed wojennymi zakusami Szwedów. Dziś przyciąga mieszkańców i turystów znakomicie zachowaną infrastrukturą, zabytkowymi budowlami i wiosennym festiwalem kwitnących wiśni w nieodległym parku Langeline.

MOST NAD CIEŚNINĄ SUND

To jeden z najdłuższych na świecie mostów łączących dwa państwa – duńską Kopenhagę i leżące po drugiej stronie cieśniny szwedzkie Malmö. Został oddany do użytku w lipcu 2000 roku. Składa się z tunelu i specjalnie usypanej sztucznej wyspy oraz mostu o długości 7845 m. Jest przeprawą kolejowo-drogową, ma dwie dwupasmowe jezdnie i dwa tory kolejowe, a całość mierzy prawie 16 km.

NAJDŁUŻSZY BAR SKANDYNAWII

To zabudowania dawnego basenu portowego Nyhavn. Kolorowe kamieniczki z niezliczoną ilością barów i knajpek przyciągają zarówno turystów jak i mieszkańców. Podobnie jak sława prawdopodobnie najpopularniejszego piwa na świecie, którego browar i muzeum, zlokalizowane w XIX wiecznym budynku, można zwiedzać. Związany z Kopenhagą syn założyciela browaru, Carl Jacobsen, był też fundatorem rzeźby Syrenki.

KOPENHASKIE LOFTY I ZABYTKI

Duńczycy są mistrzami w wykorzystaniu miejskich zespołów postindustrialnych. Wnętrza dawnych fabryk, hal czy kamienic w nowatorski sposób są dostosowane do współczesnych czasów. Znajdziemy w nich galerie, kluby, dyskoteki, ale też sklepy i lokale mieszkalne. Przykładem jest adaptacja dawnej fabryki papieru Papiroen, znanej jako największe skupisko food trucków.

Położony w centrum pałac królewski Amalienborg (znany też jako zimowa rezydencja) w niczym nie przypomina monumentalnych budowli królewskich w Europie. Przytulny kompleks czterech budynków (na jednym z nich znajduje się balkon, z którego królowa Małgorzata w dniu swoich urodzin pozdrawia mieszkańców), przyciąga turystów lekkością architektury i codzienną uroczystą zmianą warty (w południe). Dużo bardziej monumentalne i jak najbardziej warte zobaczenia są dwie pozostałe rezydencje, Pałac Christiansborg i Zamek Rosenborg. **II**

Rejsy do Kopenhagi (CPH) z Poznania realizowane będą począwszy od 31.03.2020 roku 2 razy w tygodniu – w każdy wtorek i sobotę. Sprzedaż biletów lotniczych na www.norwegian.com.

■ IN ENGLISH

COPENHAGEN – ALL COLOURS OF SCANDINAVIA

IF YOU ARE LOOKING FOR THE PLACE THAT IS GOOD FOR LIVING IN AND ATTRACTIVE FOR TOURISTS, THE CAPITAL OF DENMARK HAS GOT WHAT IT TAKES. SPECIOUS ARRANGEMENT OF THE AGGLOMERATION, INNOVATIVE ARCHITECTURAL SOLUTIONS, HISTORICAL SITES, THE BEACH, THE HARBOUR AND ONE OF THE MOST MODERN AIRPORTS IN THIS PART OF EUROPE, NO WONDER THIS IS THE PLACE YOU WANT TO VISIT OVER AND OVER AGAIN.

Due to its location, Copenhagen was known as the commercial settlement as early as in the time of the Vikings (the Middle Ages). Hence its name, Kiopmanhafn – the mercantile port. Later on, it received municipal rights (1254) and in 1443 the capital of Denmark was moved from Roskilde, which was several dozen kilometres away, to Copenhagen. Its maritime location by the strait of Øresund provides numerous attractions connected with the sea.

THE MERMAID

Langelinie, a promenade along the coast, is a home to a small statute of a little mermaid resting on a rock and looking out to the sea. The statue was inspired by the fairy tale written by Hans Christian Andersen, one of the most famous Danes. Over the years, it has become the most recognizable statue in Denmark and the symbol of the city. Not far away from Langelinie there is Kastellet, the citadel. It is one of the most massive and best-preserved fortresses in this part of Europe. For years, it provided safety in Danish Straits and protected the city from hostile attempts of Sweden. Today, it lures Danes and tourists with very well preserved infrastructure, historical buildings and spring cherry blossom festival in nearby Langeline park.

THE ØRESUND BRIDGE

It is one of the longest bridges connecting two countries. It connects Copenhagen with the Swedish town Malmö across the strait. It was open in July 2000. The bridge consists of the tunnel, the man-made island and the 7845-meter-long bridge. The Øresund Bridge has two-lane roads and railway tracks, so it can be crossed by a vehicle or a train. The entire construction is 16 km long.

THE LONGEST BAR IN SCANDINAVIA

These are the buildings of the former wet dock of Nyhavn. Colourful tenement houses with numerous bars and pubs are widely popular among tourists and locals alike. Just like probably the most famous beer in the world. The museum of the beer and the brewery have been located in the building since the 19th century. Carl Jacobsen, the brewery founder's son, whose relations with Copenhagen were very close, was the sponsor of The Little Mermaid statue.

COPENHAGEN'S LOFT APARTMENTS AND HISTORICAL SITES

Danes are the masters of making the most of urban post-industrial complexes. The interiors of former factories, halls or tenements houses are adopted to contemporary times in an extremely innovative manner. They house galleries, clubs, discos, but also shops and flats. A prime example of such renovation is Papiroen. It used to be a paper factory and now it is the largest food truck market.

Amelienborg, the royal palace in the heart of the city, also known as a winter residence, bears no resemblance to monumental royal buildings in Europe. The cosy, four-mansion complex (from the balcony in one of buildings, Queen Margaret greets inhabitants on her birthday) attracts tourists with lightness of its architecture and a daily change of the guard (at noon). Much more monumental and definitely worth seeing are the two remaining residences – Christiansborg Palace and Rosenborg Castle. **II**

Flights to Copenhagen (CPH) from Poznań will be operated from 31/03/2020 twice a week, every Tuesday and Saturday. Tickets sale on www.norwegian.com.

OSLO

W KRAINIE WIKINGÓW, FIORDÓW I TROLLI

JEST JEDNĄ Z NAJBARDZIEJ MALOWNICZO POŁOŻONYCH, A JEDNOCZEŚNIE NAJBARDZIEJ WYSUNIĘTYCH NA PÓŁNOC STOLIC EUROPEJSKICH. POWSTAŁO PRZED WIEKAMI JAKO OSADA RYBACKA SCHOWANA W GŁĘBI FIORDU. DZISIAJ JEST TO NOWOCZESNY PORT I PIĘKNE, PRZYJAZNE DLA MIESZKAŃCÓW I PRZYBYSZÓW MIASTO.

TEKST: **KRZYSZTOF ANISSIMO** ZDJĘCIA: **123RF.COM**

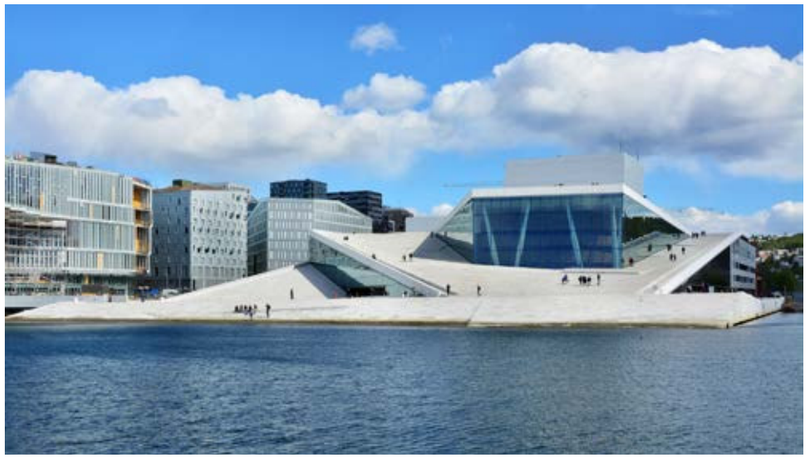
Jak na stolicę Wikingów przystało, życie w Oslo jest związana z morzem. Przez wieki jego rozwój następował od nabrzeża, przy którym – podobnie jak na okolicznych wyspach, znajduje się najwięcej atrakcji turystycznych. Także komunikacja opiera się w znacznej mierze na połączeniach wodnych. Liczne promy (tramwaje wodne) wraz z linią metra zapewniają mieszkańcom i turystom sprawne dotarcie do wybranego celu. Niezwykle pomocna jest przy tym możliwość zakupu jednego biletu/karty/aplikacji na wszystkie środki komunikacji publicznej. Oslo nie jest miastem tanim, dlatego warto z tego skorzystać.

Tradycyjna kuchnia norweska jest oparta na rybach morskich. Łosoś, dorsz i śledź są przyrządzane i podawane na setki sposobów. Codzienna dbałość o czystość środowiska, przestrzeganie najwyższych norm technologicznych i zakorzeniona w mentalności Norwegów uczciwość producencka powodują, że każda potrawa, bez względu na miejsce jej zakupu, smakuje znakomicie i nawet supermarketowe, gotowe dania śledziowe godne są podania na najlepszych stołach. Doskonałej jakości są także norweskie sery oraz... pizza, która bezwzględnie króluje w codziennej kuchni.

Norwegowie są narodem dumnym ze swojej niepodległości. Flaga państwowa powiewa nie tylko nad rezydencją królewską, którą koniecznie trzeba zobaczyć. Atrakcji turystycznych jest więcej – miasto ma długą historię. Najbardziej na wyobraźnię działa oczywiście Muzeum Łodzi Wikingów – z oryginalnymi, odrestaurowanymi „okrętami" tych wojowników z IX wieku! Z okresu średniowiecza pochodzi też dawna rezydencja władców – zamek Akershus. Jest doskonale zachowany, podobnie jak eksponaty skansenu Norsk Folkemuseum ze słynnym drewnianym kościołem klepkowym Gol Stavkirke. Współczesna architektura jest najlepiej reprezentowana przez futurystyczne założenie gmachu Opery. Warto też z pewnością zwiedzić muzeum słynnego, norweskiego malarza – Edwarda Muncha, który zapisał narodowi całą swoją spuściznę, oraz dom jednego z najwybitniejszych pisarzy skandynawskich, Henryka Ibsena.

Miłośnicy sportów zimowych wiedzą zapewne, że jedna ze współczesnych dyscyplin, kombinacja norweska, wywodzi się właśnie z Oslo, w którym w 1879 roku odbyły się pierwsze zawody w tej właśnie konkurencji. Polegały one na oddaniu przez zawodnika jednego skoku i przebiegnięciu na nartach dystansu 4 km. Także słynna metoda lądowania skoczków narciarskich – telemark, wywodzi się z dawnej techniki zjazdowej uprawianej w Norwegii. Będąc w Oslo nie sposób więc nie odwiedzić słynnego kompleksu narciarskiego Holmenkollen (Holmenkollbakken). Obiekt pamiętający 5-krotne triumfy „króla Holmenkollen" – Adama Małysza, został co prawda rozebrany w 2008 roku, a obecny funkcjonuje od 2010, jednak jest to jedna z najbardziej znanych na świecie sportowych świątyń skoków narciarskich.

Kto wybiera się do Norwegii musi uważać na... trolle! Te mityczne stworzenia są paskudne z wyglądu i charakteru, i w niczym nie przypominają naszych poczciwych krasnoludków. Kryją się w lasach i jaskiniach i czynią na złość rodzajowi ludzkiemu. Nikt ich nie widział, jednak są niewątpliwą atrakcją turystyczną Norwegii, zarówno pod postacią szlaków w ich poszukiwaniu, jak i licznych, często certyfikowanych, kolekcjonerskich figurek. ❚❚



Rejsy na lotnisko Oslo-Gardermoen (OSL) realizowane będą począwszy od 1.04.2020 roku 2 razy w tygodniu – w każdą środę i sobotę. Sprzedaż biletów lotniczych na www.norwegian.com.

■ IN ENGLISH

OSLO – IN THE COUNTRY OF VIKINGS, FIORDS AND TROLLS

IT IS ONE OF THE MOST PICTURESQUELY LOCATED AND AT THE SAME TIME THE NORTHERNMOST CAPITAL CITY IN EUROPE. IT WAS ESTABLISHED CENTURIES AGO AS A FISHING VILLAGE HIDDEN DEEP IN THE FIORD. NOW, IT IS A MODERN HARBOUR AND A BEAUTIFUL CITY FRIENDLY TO BOTH LOCALS AND VISITORS.

As the Vikings' capital befits, Oslo is connected with the sea. For centuries, its development has been closely linked to the coast, which, just like the other islands nearby, has the greatest number of tourist attractions. Also transport in Oslo relies largely on water. Numerous ferries (water trams) together with subway service provide an easy and convenient way to reach a destination of choice for inhabitants and tourists. Another great convenience is one ticket/card/application to all means of public transport. Oslo is not a cheap city, so this solution is definitely worth trying.

Traditional Norwegian cuisine is based on sea fish. Salmon, cod and herring are prepared and served in hundreds of ways. Due to clean environment, the highest technological norms and Norwegian producers' intrinsic honesty, every dish, regardless of its origin, tastes superbly and even convenience food made of herring available in supermarkets will impress even the most sophisticated gourmets. Norwegian cheese is also of premium quality, just like local... pizza, which is by all means the most popular dish in an everyday menu in Norway.

Norwegians take enormous pride in their independence. The national flag flies not only on the top of the royal residence, which is by the way a must-see. There are many more tourist attractions as the city has a very long history. The most impressive one is definitely the Viking Ship Museum which features original, renovated "battleships" of the warriors from the 9th century! The former monarchs' residence, Akershus Castle, comes from the Middle Ages. It is very well preserved, just like exhibits in Norsk Folkemuseum heritage park with its famous Gol Stave Church. The prime example of contemporary architecture is futuristic Opera House. Another place worth visiting is the museum of Edward Munch, a famous Norwegian painter, who left to the nation all his heritage and the house of one the most remarkable Scandinavian writers, Henrik Ibsen.

Winter sports enthusiasts know probably that one of the contemporary disciplines, Nordic combined, originated in Oslo where the first competition was held in 1879. It started with one jump followed by a 4-kilometer ski run. Also the famous landing style in ski jumping, the Telemark, derives from an old skiing technique originated in Norway. While in Oslo, make sure you visit Holmenkollen (Holmenkollbakken), a famous ski resort. Although the facility which remembered a five-time winner called the "Holmenkollen King", Adam Małysz, was disassembled and the new one has been used since 2010, it is still the one the best known sanctuaries of ski jumping.

If you want to visit Norway, you better watch out for... the trolls! Those mythical creatures are hideous when it comes to their appearance and character and they look nothing like our good-natured dwarves. They hide in forests and caves and they are mean to human kind. Nobody has seen them, but they are undeniably a tourist attraction of Norway. There are special routes to find the trolls and collector's figures often come with certificates. ❚❚

Flights to Oslo-Gardermoen (OSL) Airport will be operated from 01/04/2020 twice a week, every Wednesday and Saturday. Tickets sale on www.norwegian.com.

POZNAŃ ZAPRASZA

JARMARK BOŻONARODZENIOWY BETLEJEM POZNAŃSKIE

16.11-22.12.2019 | PLACE WOLNOŚCI I STARY RYNEK

Świąteczny jarmark odbywa się na dwóch sąsiadujących placach: Placu Wolności i Starym Rynku. Wśród atrakcji znajdą się strefy gastronomiczne, mini plac zabaw oraz stoiska z grzanym winem, świątecznymi ozdobami i rękodziełem. Na Placu Wolności znów stanie diabelski młyn. Częścią jarmarku będzie również Międzynarodowy Festiwal Rzeźby Lodowej (7-8.12) oraz Wielka Świąteczna Parada (21.12).
www.betlejempoznanskie.pl

POZnan ICE FESTIVAL

7-8.12.2019 | STARY RYNEK

Międzynarodowy Festiwal Rzeźby Lodowej, znany również jako POZnan Ice Festival, to dwudniowy pokaz rzeźbienia w lodzie. Przed nami kolejne lodowe święto! Artyści z różnych zakątków świata zmierzą się o nagrodę dla najpiękniejszej rzeźby. Będziemy mieli okazję oglądać przy pracy 24 rzeźbiarzy z 11 krajów (m.in. z USA, Kanady, Hiszpanii, Ukrainy i Polski). W programie:

Speed Ice Carving (sobota) – najbardziej widowiskowa konkurencja festiwalu. Rywalizujący pojedynczo rzeźbiarze mają kilkadziesiąt minut na odtworzenie konkursowego wzoru, każdy w identycznej bryle lodu. Najwierniej odtworzony wzór wygrywa.

Konkurs Główny (niedziela) – 12 dwuosobowych zespołów, kilkanaście ton lodu, temat dowolny. Wszystkie reprezentacje mają cały dzień na stworzenie kilkumetrowych rzeźb.
www.icefestival.pl

WARTO ZOBACZYĆ!

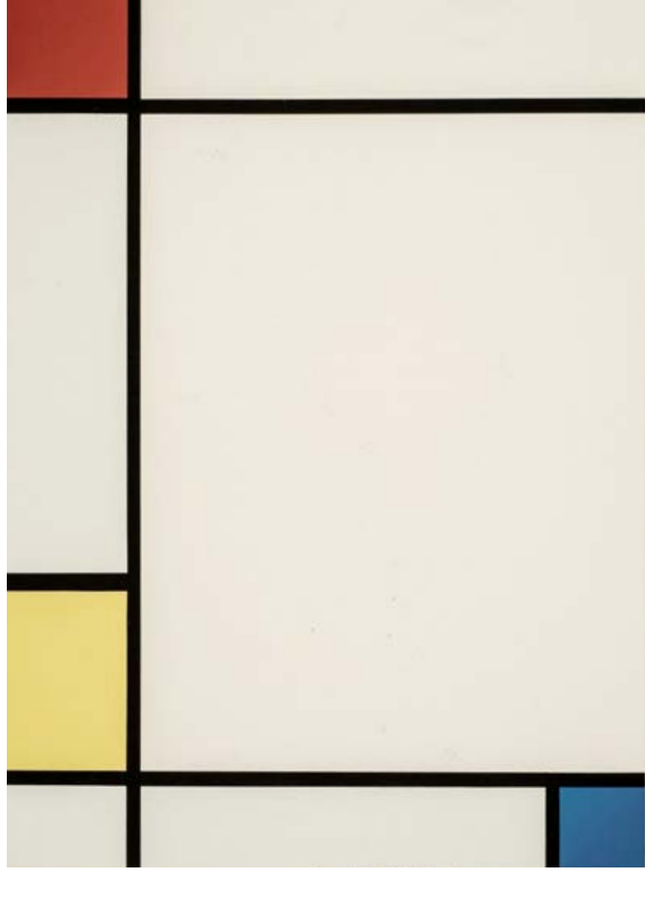
M JAK MISTRZOWIE. KOLEKCJA IRENA HOCHMAN TADEUSZ MYSŁOWSKI

23.11.2019-23.02.2020 | MUZEUM NARODOWE W POZNANIU, AL. MARCINKOWSKIEGO 9

Wielcy mistrzowie sztuki nowoczesnej, najwybitniejsze osobowości artystyczne XX wieku, fascynowali się grafiką jako środkiem wyrazu. Wystawa prezentuje fragment kolekcji grafik Tadeusza Mysłowskiego, współczesnego polsko-amerykańskiego artysty, i jego żony, Ireny Hochman, nowojorskiej marszandki. To wystawa o idei kolekcjonowania, relacji między kolekcjonerem a obiektem, o przyjaźniach artystycznych, które na przestrzeni lat wpłynęły na kształt zbiorów.

Każda z prac w kolekcji jest świadkiem personalnych związków kolekcjonera i artysty. Jednocześnie zgromadzony zbiór stanowi pod wieloma względami zespół reprezentatywny dla rozwoju głównych nurtów sztuki w XX w. Prezentacja, obejmująca ponad 130 prac blisko 90 autorów, podzielona została na osobne działy.

Obok prac artystów z zagranicy, którzy odegrali ważną rolę w formowaniu osobowości twórczej Kolekcjonera, m.in. Pieta Mondriana, Jaspera Johnsa, Jeana Arpa, a także wybitnych klasyków XX wieku: Josepha Beuysa, Salvadora Dali, Marcela Duchampa, Wassilija Kandinskiego, Pabla Picassa, Andy Warhola, Marca Chagalla, Amadeo Modiglianiego i Kazimierza Malewicza, na wystawie zobaczyć będzie można dzieła przedstawicieli polskiej sztuki współczesnej, takich jak m.in.: Henryk Berlewi, Alina Szapocznikow, Maria Jarema, Jerzy Nowosielski, Roman Opałka, Henryk Stażewski czy Jonasz Stern. **II**



TO WYSTAWA O IDEI KOLEKCJONOWANIA, RELACJI MIĘDZY KOLEKCJONEREM A OBIEKTEM, O PRZYJAŹNIACH ARTYSTYCZNYCH, KTÓRE NA PRZESTRZENI LAT WPŁYNĘŁY NA KSZTAŁT ZBIORÓW.

■ IN ENGLISH

POZNAŃ INVITES

CHRISTMAS MARKET POZNAŃ BETHLEHEM

16 / 11 – 22 / 12 2019 | LIBERTY SQUARE AND OLD MARKET SQUARE

Christmas Market is located on two neighbouring squares: Liberty Square and Old Market Square. Among many attractions, there is a food court, a small playground, stalls with mulled wine, Christmas decorations, arts and crafts. On Liberty Square there will also be a Ferris wheel. Another attraction of the market will be the International Ice Sculptures Festival (07 and 08 December) and the Grand Christmas Parade (21 December).
www.betlejempoznanskie.pl

POZnan ICE FESTIVAL

07-08 DECEMBER 2019 | OLD MARKET SQUARE

The International Ice Sculptures Festival, also known as POZnan Ice Festival, is a two-day event where ice sculptures are displayed. Another ice extravaganza is ahead of us! Artists from all over the world will compete to receive the prize for the most outstanding sculpture. You can come to admire works of 24 sculptors from 11 countries (including the USA, Canada, Spain, Ukraine, and Poland). In the programme:

Speed Ice Carving (Saturday) – the most spectacular competition of the festival. Competing sculptors have several dozen minutes to copy and make an assigned model from the identical ice blocks. The artist who has copied the model the most accurately, wins.

Main Competition (Sunday) – 12-strong teams, tons of ice, any subject. All representations have a whole day to make several-meter-long sculptures.
www.icefestival.pl

WORTH SEEING!

M FOR MASTERS. COLLECTION IRENA HOCHMAN OWNED BY TADEUSZ MYSŁOWSKI

23 NOVEMBER 2019-23 FEBRUARY 2020 | THE NATIONAL MUSEUM OF POZNAŃ, AL. MARCINKOWSKIEGO 9

Great masters of modern art, the most outstanding figures in the 20th century art, were fascinated with graphic arts as means of expression. The exhibition presents parts of the collection of graphics owned by

WIĘCEJ NA ANYWHERE.PL

Tadeusz Mysłowski, Polish-American contemporary artist, and his wife, Irena Hochman, a New York-based art dealer. The exhibition centres on the essence of collecting, the relation between a collector and an item, friendships based on art, which over the years have influenced the character of the collections.

Each work in the collection is an evidence of a personal relationship between the collector and the artist. At the same time, the collected items are in many respect representative for the development of the major streams of art in the 20th century. The exhibition consisting of over 130 works by nearly 90 artists, have been divided into separate categories.

Apart from foreign artists who have had an impact on formation of the collector's creative personality, such as Piet Mondrian, Jasper Johns, Jean Arp, as well as great classical artists of the 20th century, Joseph Beuys, Salvador Dali, Marcel Duchamp, Vassilij Kandinsky, Pablo Picasso, Andy Warhol, Marc Chagall, Amadeo Modigliani, and Kazimierz Malewicz, the exhibition will present works of the representatives of Polish modern art, Henryk Berlewi, Alina Szapocznikow, Maria Jarema, Jerzy Nowosielski, Roman Opałka, Henryk Stażewski, and Jonasz Stern, to name but a few. II

MARIA JAREMA (1908-1958)

FILTRY 12, 1956, MONOTYPIA I TEMPERA NA PAPIERZE NAKLEJONYM NA PŁÓTNIE, WŁ. MUZEUM NARODOWE W POZNANIU

Maria Jarema współtworzyła oblicze polskiej sztuki nowoczesnej. Jej styl został ukształtowany przez dwie wielkie narracje sztuki XX wieku: surrealizm i abstrakcję. Filtry 12 to jedna z cyklu monotypii – unikatowych grafik podmalowywanych temperą, o jednostkowym nakładzie. Formy odbite graficznie przenikają się z partiami malowanymi temperą, co potęguje wrażenie ruchu i przestrzenności. Artystka zmagająca się z poważną chorobą malowała historię swego organizmu, swoiste autoportrety – krajobrazy własnego wnętrza. Przez pryzmat choroby (przegrała walkę z białaczką) postrzegała formy jako żywe organizmy, które należy chronić przed katastrofą wzajemnego niszczenia i znajdowała w sobie potrzebę poszukiwania doskonałego rytmu form, by dać człowiekowi poczucie współistnienia z otaczającym go światem i ustawicznym ruchem zmian. II

■ IN ENGLISH

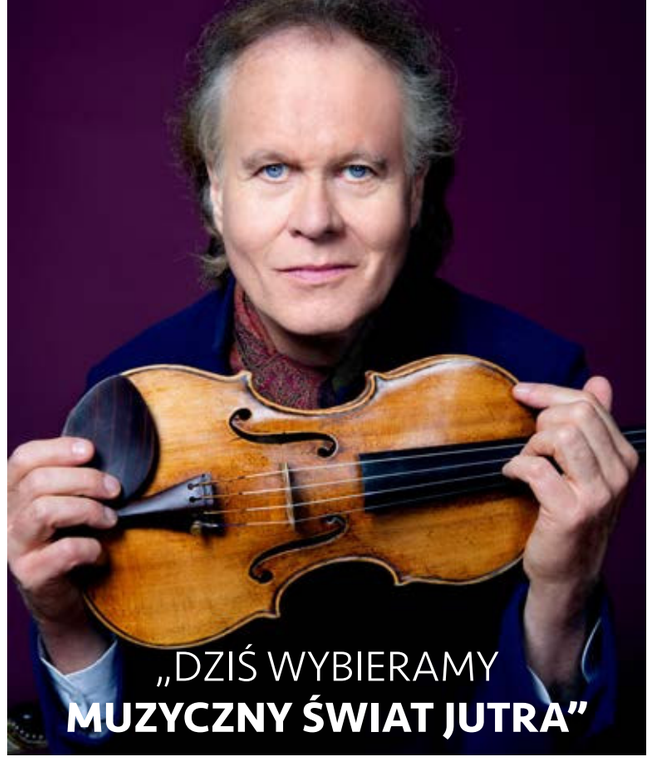
MARIA JAREMA (1908-1958)

FILTERS 12, 1956, MONOTYPE AND TEMPERA ON PAPER ON CANVAS, OWNED BY THE NATIONAL MUSEUM OF POZNAŃ

*Maria Jarema was a co-creator of Polish modern art. Her style was affected by two great narrations in the 20th century art: surrealism and abstraction. **Filters 12** is one of the monotype technique series – the unique graphics enhanced with tempera. The forms reflected graphically are interspersed with parts painted with tempera, which heightens the impression of movement and spatiality. The artist, who struggled with a serious illness, painted the story of her body, a peculiar self-portrait, a landscape of her own inside. Through the prism of her illness (she lost the battle with leukaemia), Jarema perceived forms and life organisms that needed to be protected from a disaster of mutual destruction and she sought a perfect rhythm of the form to give people the feeling of coexistence with the world that surrounds them and constant movement of changes. II*

UWAGA: ARCYDZIEŁO!

ATTENTION: A MASTERPIECE!



Augustin Dumay, fot. Pierre Dumay

... OTO GŁÓWNA MYŚL I PRZESŁANIE DLA KONKURSÓW INSTRUMENTALNYCH W XXI WIEKU WEDŁUG WYBITNEGO FRANCUSKIEGO SKRZYPKA AUGUSTINA DUMAY, PRZEWODNICZĄCEGO JURY 16. MIĘDZYNARODOWEGO KONKURSU SKRZYPCOWEGO IM. HENRYKA WIENIAWSKIEGO, KTÓRY ODBĘDZIE SIĘ W POZNANIU W DNIACH 9-22 PAŹDZIERNIKA 2021 R.

TEKST: **KATARZYNA KUŁAGOWSKA SILVA**
ZDJĘCIA: **TOWARZYSTWO MUZYCZNE IM. H. WIENIAWSKIEGO W POZNANIU**

Konkursy nie powinny pozostawać dłużej wyścigami po trofea, odbywającymi się pod okiem rywalizujących ze sobą profesorów; powinny za to odkrywać prawdziwe talenty i pomóc rozwinąć młodym artystom międzynarodową karierę. Zadaniem organizatorów i jury jest zadbać o sprawczą skuteczność konkursu po jego zakończeniu. Dlatego jury nie będzie składało się wyłącznie z profesorów skrzypiec. Znajdą się w nim również inni cenieni instrumentaliści, dyrygenci, menedżerowie i przedstawiciele branży fonograficznej. Niezmiernie ważna będzie transparentność zasad panujących na konkursie. Głosowanie jury odbywać się będzie po każdym z trzech etapów, będzie jawne, a wyniki na bieżąco publikowane na stronie internetowej organizatora.

Celem organizacji konkursów powinno być odkrycie prawdziwych muzyków, opowiadających wspaniałe historie za sprawą swoich instrumentów. Tylko w ten sposób istnieje szansa na pozyskanie zainteresowania i życzliwości czołowych przedstawicieli opinii publicznej, renomowanych dyrygentów, dyrektorów artystycznych wielkich orkiestr, organizatorów festiwali i znaczących muzyków na arenie międzynarodowej.

Jednym z głównym wyzwań stojących przed Konkursem Wieniawskiego jest jego międzynarodowa promocja. Henryk Wieniawski, którego Dumay nazwał „Chopinem skrzypiec", zasługuje na to, by jego twórczość znali nie tylko skrzypkowie.

W listopadzie br. wystartowała nowa strona internetowa poświęcona Konkursowi Wieniawskiego: www.konkurs.wieniawski.pl. Serdecznie zapraszamy! II

■ IN ENGLISH

"TODAY WE ARE CHOOSING A MUSIC WORLD OF TOMORROW"

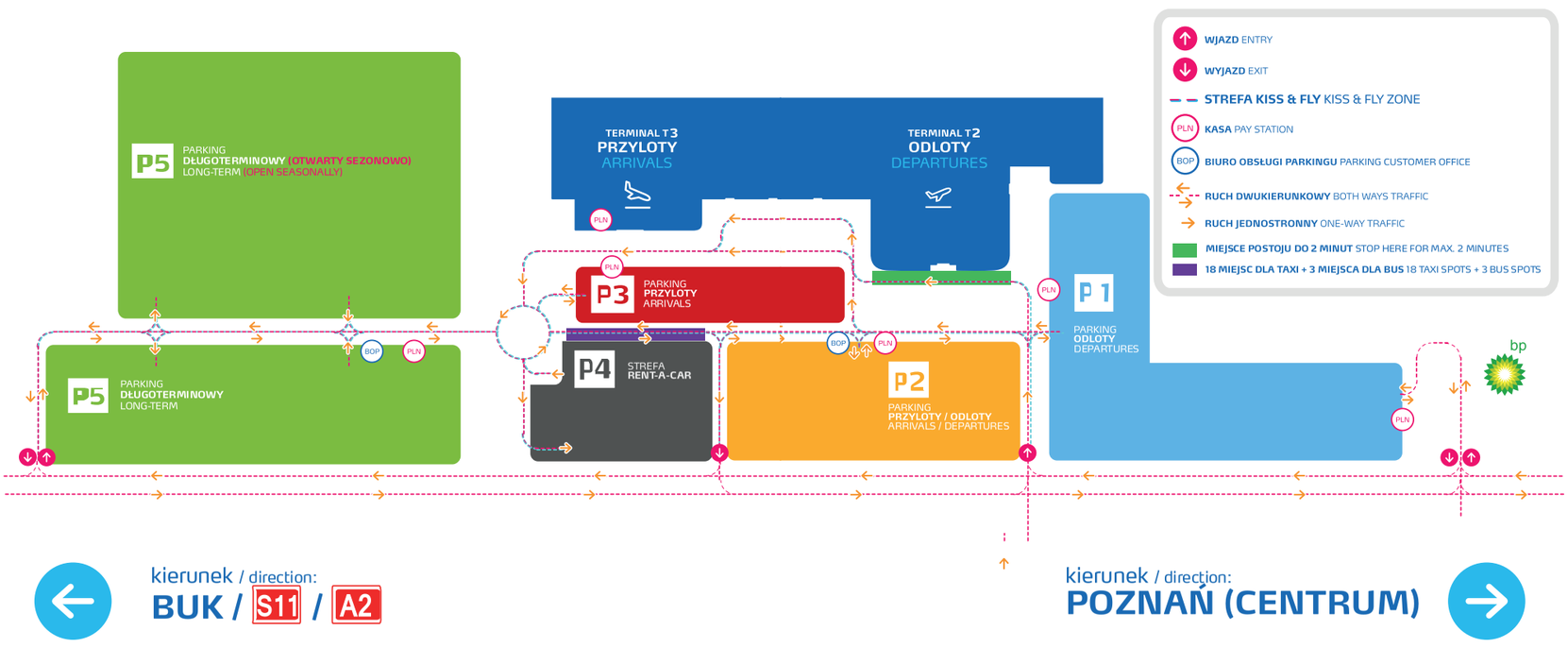
... THIS IS THE MAIN IDEA AND THE MESSAGE TO THE INSTRUMENTAL COMPETITIONS IN THE 21ST CENTURY ACCORDING TO AUGUSTIN DUMAY, AN OUTSTANDING FRENCH VIOLINIST AND THE CHAIRMAN OF THE JURY OF THE 16TH INTERNATIONAL HENRYK WIENIAWSKI VIOLIN COMPETITION WHICH WILL BE HELD IN POZNAŃ ON 09-22 OCTOBER 2021.

Competitions should not be races in pursuit of a trophy any more, critically observed by professors who compete with one another. They should be an opportunity to discover true talents and help young people develop their international career. The main task of the organizers and the jury is to make sure that the competition continues to be efficient after it has finished. That is why the jury will not consists of only violin professors. It will also include great instrumentalists, conductors, managers and representatives of the record labels. Transparency of rules that govern the competitions will be crucial. The jury will vote after each of three stages, voting will be public and the results will be announced on an ongoing basis on the organizer's website.

The purpose of competitions should be discovering true musicians who tell wonderful stories with their instruments. This is the only way to draw attention and fondness of the leading representatives of public opinion, renowned conductors, art directors of great orchestras, festival organizers and internationally acknowledged prominent musicians.

One of the main challenges Wieniawski Competition has to face is its promotion in the world. Henryk Wieniawski, named by Dumway "Chopin of the Violin", deserves to be known not only among the violinists. In November this year, a new website of Wieniawski Competition has been launched: www.konkurs.wieniawski.pl. You are cordially invited! II

Port Lotniczy Poznań-Ławica
PARKING



SPOTTERZY
SPOTTERS

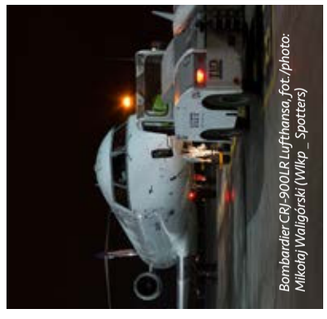
Embraer ERJ-195LR Air Dolomiti I-ADJK, fot./photo: Grzegorz Gwiazda (Wkp._Spotters)

Boeing 767-332ER Delta Air Lines, fot./photo: Mikołaj Waligórski (Wkp._Spotters)

Airbus A320-214 Nouvelair, fot./photo: Mikołaj Waligórski (Wkp._Spotters)

Dassault Falcon 7X, fot./photo: Mikołaj Waligórski (Wkp._Spotters)

Boeing 737-8AS Ryanair Sun SP-RSK, fot./ photo: Grzegorz Gwiazda (Wkp._Spotters)


Bombardier CRJ-900LR Lufthansa, fot./photo: Mikołaj Waligórski (Wkp._Spotters)

WIĘCEJ NA ANYWHERE.PL

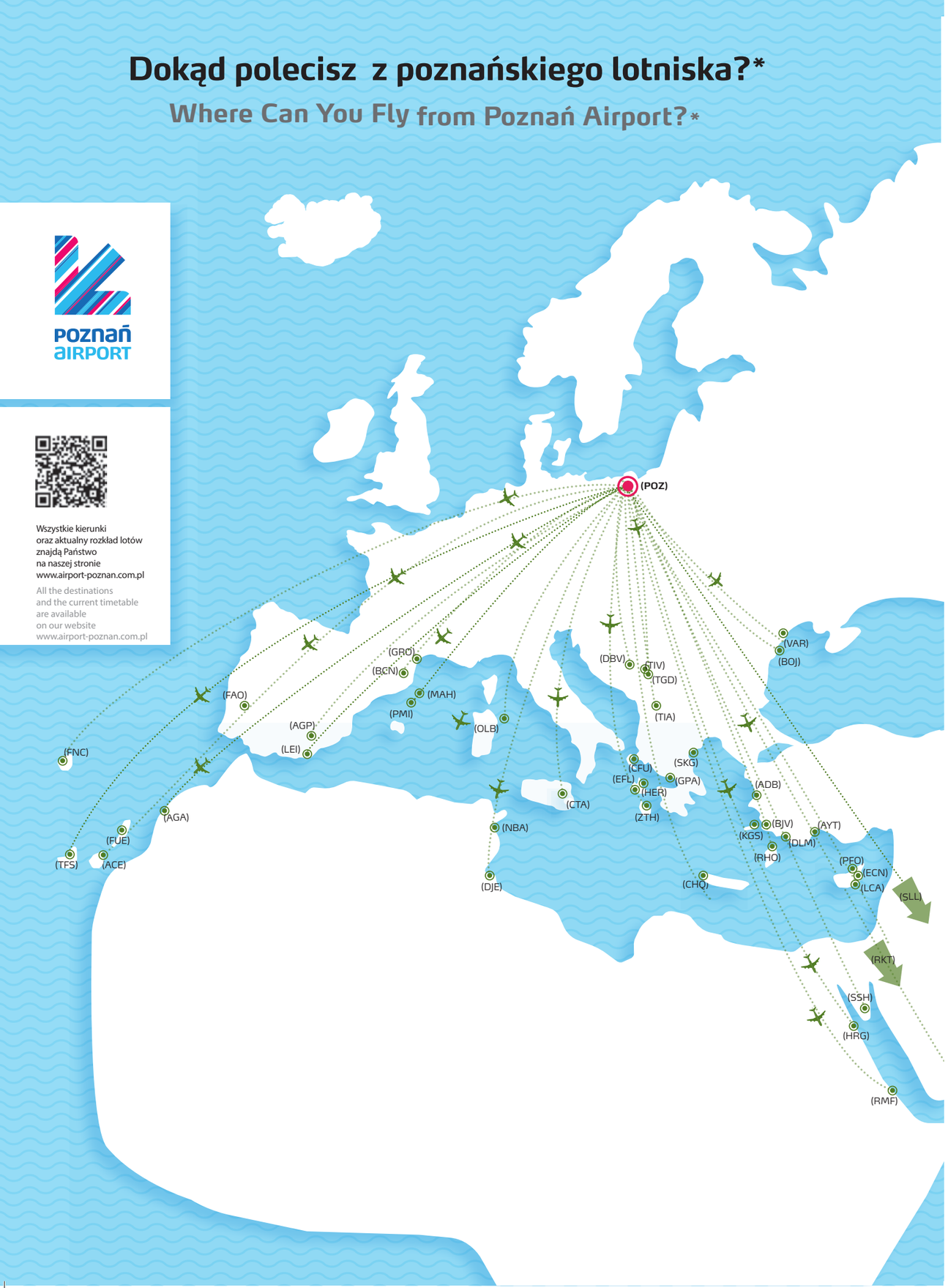
Dokąd polecisz z poznańskiego lotniska?*

Where Can You Fly from Poznań Airport?*

POZNAŃ AIRPORT

Wszystkie kierunki
oraz aktualny rozkład lotów
znajdą Państwo
na naszej stronie
www.airport-poznan.com.pl

All the destinations
and the current timetable
are available
on our website
www.airport-poznan.com.pl



POŁĄCZENIA CHARTEROWE

CHARTERS DESTINATIONS

ALBANIA/ALBANIA**:**

- Tirana (TIA) lato 2020 / summer 2020

BUŁGARIA/BULGARIA**:**

- Burgas (BOJ) lato 2020 / summer 2020
- Warna (VAR) lato 2020 / summer 2020

CHORWACJA/CROATIA

- Dubrownik (DBV) lato 2020 / summer 2020

CYPR/CYPRUS**:**

- Larnaca (LCA) nowość / new lato 2020 / summer 2020
- Paphos (PFO)
- Ercan (ECN) nowość / new lato 2020 / summer 2020

CZARNOGÓRA / MONTENEGRO**:**

- Tivat (TIV) lato 2020 / summer 2020
- Podgorica (TGD) lato 2020 / summer 2020

EGIPT/EGYPT**:**

- Hurghada (HRG) non-stop
- Marsa Alam (RMF) non-stop
- Sharm el Sheikh (SSH) nowość / new lato 2020 / summer 2020

GRECJA/GREECE**:**

- Araxos - Patra (GPA) nowość / new lato 2020 / summer 2020
- Chania (CHQ) lato 2020 / summer 2020
- Heraklion (HER) lato 2020 / summer 2020
- Kefalonia (EFL) lato 2020 / summer 2020
- Korfu (CFU) lato 2020 / summer 2020
- Kos (KGS) lato 2020 / summer 2020
- Rodos (RHO) lato 2020 / summer 2020
- Saloniki (SKG) lato 2020 / summer 2020
- Zakintos (ZTH) lato 2020 / summer 2020

HISZPANIA/SPAIN**:**

- Almeria (LEI) nowość / new lato 2020 / summer 2020
- Barcelona (BCN) lato 2020 / summer 2020
- Girona (GRO) lato 2020 / summer 2020
- Fuerteventura (FUE) lato 2020 / summer 2020
- Teneryfa (TFS) lato 2020 / summer 2020
- Lanzarotte (ACE) Zima 2019/2020 do 18.04.2020 / Winter 2019/2020 until 18/04/2020
- Malaga (AGP) lato 2020 / summer 2020
- Minorka (MAH) nowość / new lato 2020 / summer 2020
- Palma (PMI) lato 2020 / summer 2020

MAROKO/MOROCCO**:**

- Agadir (AGA) lato 2020 / summer 2020

PORTUGALIA/ PORTUGAL**:**

- Funchal (FNC) lato 2020 / summer 2020
- Faro (FAO) lato 2020 / summer 2020

TUNEZJA/TUNISIA**:**

- Djerba (DJE)
- Enfidha (NBA) nowość / new lato 2020 / summer 2020

TURCJA/TURKEY**:**

- Antalya (AYT) non-stop
- Bodrum (BJV) lato 2020 / summer 2020
- Izmir (ADB) lato 2020 / summer 2020
- Dalaman (DLM) lato 2020 / summer 2020

WŁOCHY/ITALY**:**

- Sardynia (OLB) lato 2020 / summer 2020
- Sycylia (CTA) lato 2020 / summer 2020

ZEA/UAE**:**

- Ras Al-Chajma (RKT)

OMAN / OMAN**:**

- Salalah (SLL) nowość / new Zima 2019/2020 do 24.02.2020 / Winter 2019/2020 until 24/02/2020

* Oferta połączeń znajdujących się aktualnie w sprzedaży wg stanu wiedzy na dzień 15.12.2019 r.
* Connections offered for the season of 2019 as of 15th December.

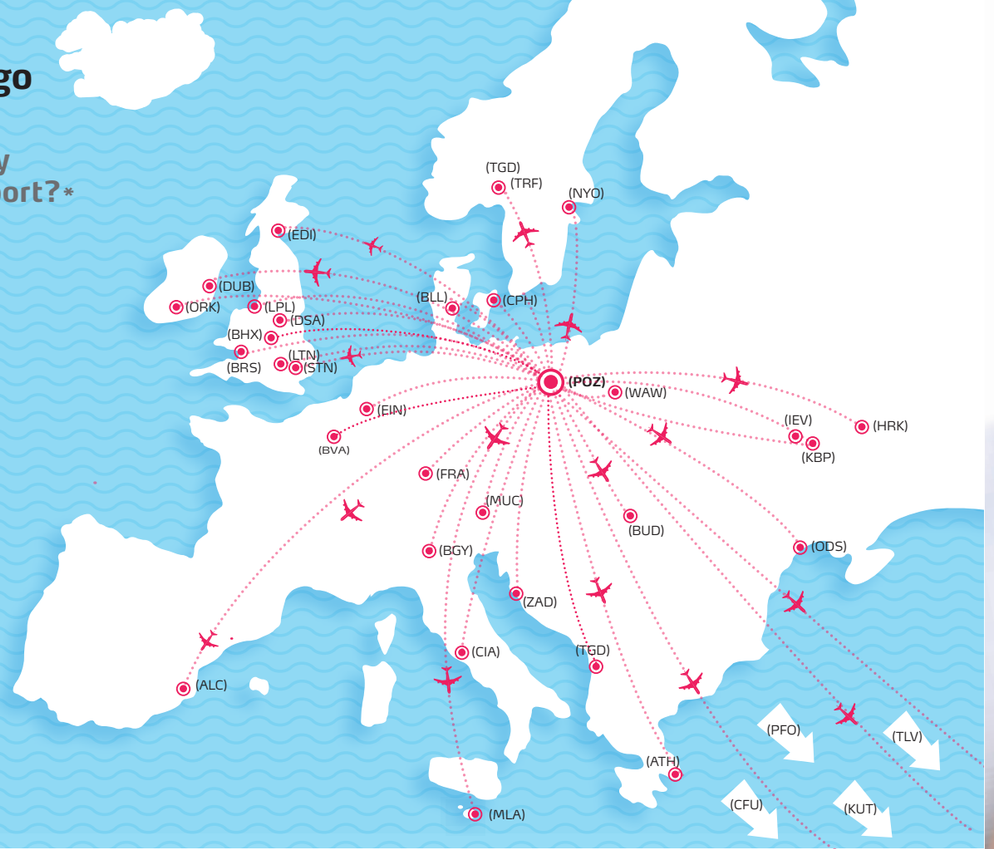
Dokąd polecisz z poznańskiego lotniska?*

Where Can You Fly from Poznań Airport?*

POZNAŃ AIRPORT

Wszystkie kierunki
oraz aktualny rozkład lotów
znajdą Państwo
na naszej stronie
www.airport-poznan.com.pl

All the destinations
and the current timetable
are available
on our website
www.airport-poznan.com.pl



KIERUNKI I PRZEWOŹNICY
DESTINATION AND CARRIER

- Alicante (ALC) — RYANAIR www.ryanair.com
- Ateny (ATH) / Athens — RYANAIR www.ryanair.com
- Billund (BLL) — RYANAIR www.ryanair.com
- Birmingham (BHX) nowości / new — WIZZ www.wizzair.com
- Bristol (BRS) — RYANAIR www.ryanair.com
- Budapest (BUD) nowości / new — RYANAIR www.ryanair.com
- Corfu (CFU) — RYANAIR www.ryanair.com
- Cork (ORK) nowość / new — RYANAIR www.ryanair.com
- Doncaster/Sheffield (DSA) — WIZZ www.wizzair.com
- Dublin (DUB) — RYANAIR www.ryanair.com
- Edinburgh (EDI) — RYANAIR www.ryanair.com
- Eindhoven (EIN) — WIZZ www.wizzair.com
- Frankfurt (FRA) — Lufthansa www.lufthansa.com
- Kharkiv (HRK) nowość / new — RYANAIR www.ryanair.com
- Kijów - Borispol (KBP) — RYANAIR www.ryanair.com
- Kijów - Żulany (IEV) — WIZZ www.wizzair.com
- Kutaisi (KUT) nowości / new — WIZZ www.wizzair.com
- Kopenhaga (CPH) / Copenhagen — SAS Scandinavian Airlines www.flysas.com; norwegian www.norwegian.com
- Liverpool (LPL) — RYANAIR www.ryanair.com
- Londyn Luton (LTN) / London Luton — WIZZ www.wizzair.com
- Londyn Stansted (STN) / London Stansted — RYANAIR www.ryanair.com
- Malta (MLA) — RYANAIR www.ryanair.com
- Mediolan-Bergamo (BGY) / Milan-Bergamo — RYANAIR www.ryanair.com
- Monachium (MUC) / Munich — Lufthansa www.lufthansa.com
- Odessa (ODS) nowość / new — RYANAIR www.ryanair.com
- Oslo Torp/Sandefjord (TRF) — WIZZ www.wizzair.com; RYANAIR www.ryanair.com
- Oslo - Gardermoen (TGD) — norwegian www.norwegian.com
- Paryż Beauvais (BVA) / Paris Beauvais — WIZZ www.wizzair.com; RYANAIR www.ryanair.com
- Paphos (PFO) — RYANAIR www.ryanair.com
- Podgorica (TGD) nowości / new — RYANAIR www.ryanair.com
- Rome-Ciampino (CIA) — RYANAIR www.ryanair.com
- Stockholm-Skavsta (NYO) nowość / new — RYANAIR www.ryanair.com
- Tel Awiw (TLV) / Tel Aviv — RYANAIR www.ryanair.com
- Warszawa (WAW) / Warsaw — LOT www.lot.com
- Zadar (ZAD) nowość / new — RYANAIR www.ryanair.com

* Oferta połączeń znajdujących się aktualnie w sprzedaży wg stanu wiedzy na dzień 15.12.2019 r.
* Connections offered for the season of 2019 as of 15th December.

sound garden HOTEL AIRPORT

This is a woman's world

Visit the **Ladies Floor** in Sound Garden Hotel

- first **women's floor** in Poland | pierwsze **piętro dla kobiet** w Polsce
- massage chairs | fotele masujące
- mirrors and lighting for makeup | lusterko i oświetlenie do makijażu
- **Voda Collagen Beauty** for every lady | **Voda Collagen Beauty** dla każdej Pani
- slippers and extra cosmetics | kapcie i dodatkowe kosmetyki
- magazines for women | magazyny dla Pań

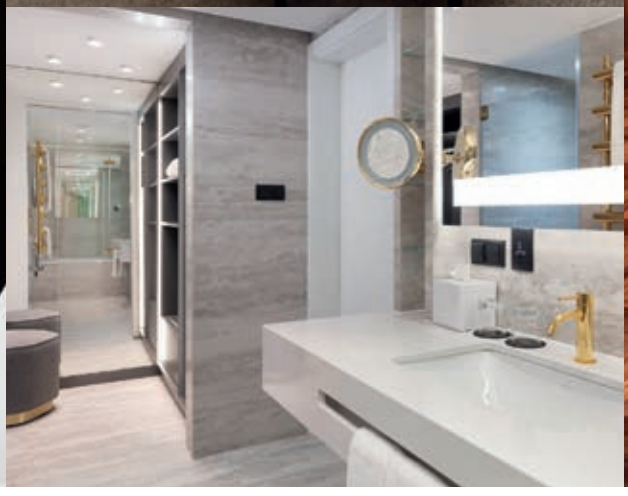
#soundgardenhotel

Sound Garden Hotel . ul. Żwirki i Wigury 18, 02-092 Warszawa . **www.soundgardenhotel.pl**

sounds good!

runvido.com | Zbliż telefon i odczytaj film | Google Play | App Store

runvido.com | Zbliż telefon i odczytaj film |



Live the French way

Sofitel Warsaw Victoria, ul. Królewska 11, 00-065 Warszawa
Odkryj nowe wnętrza hotelowych apartamentów.

PARIS – WARSAW – PHILADELPHIA – BANGKOK – SYDNEY – Wkrótce: DUBAI

SOFITEL
HOTELS & RESORTS