wiosna/lato 2023 ISSN: 2353-8023 CENA: 19,90 zł (w tym 8% VAT)

OSOBOWOŚCI i sukcesy

ŁUKASZ CZEPIELA
Na szczycie drapacza chmur w Dubaju

RAFAŁ MICHALSKI
Sukcesja miarą Sukcesu

Cezary Chybowski
I jego książka "Gra na Giełdzie"

Villa La Fleur
Chluba Konstancina

Izabela Janachowska-Jabłońska
Kobieta jak marzenie

Mariusz Pujszo
Królowie Życia

Maciej Pol
O fascynacji magią

Prof. Leszek Markuszewski
Choroby cywilizacyjne

Caroline Derpienski
Amerykański sen na jawie

3/2022 ISSN: 2353-8023 CENA: 19,90 zł (w tym 8% VAT)

OSOBOWOŚCI i sukcesy

DZIEWCZYNY SUKCESU

Melon Clinic

SKARBY z Wieliczki

Polska miłość **BALZACA**

Anna Strażyńska
Czarodziejka smaków

OD REDAKTORA NACZELNEGO

Szanowne Panie, *Szanowni Panowie*

Prezentujemy Państwu kolejny numer magazynu „Osobowości i Sukcesy". Przed nami wiosenne i letnie długie słoneczne dni. Warto więc znaleźć chwilę na relaks przy ciekawej lekturze. Mamy nadzieję, że obecny numer magazynu „Osobowości i Sukcesy" będzie dla Państwa pewną formą odskoczni od codzienności.

A za nami wyjątkowa Gala „Osobowości i Sukcesy Roku 2023", która odbyła się 24 kwietnia 2023 r. w hotelu Renaissance w Warszawie. W listopadzie weźmiemy udział w kolejnej edycji cenionego w świecie biznesu wydarzenia „Luksusowa Marka Roku".

21 sierpnia będziemy obchodzić Światowy Dzień Optymisty, którego zwieńczeniem będzie Gala "Optymista Roku" oraz Festiwal Optymizmu. Podczas Gali wyróżnione zostaną osoby i firmy, które w swoich działaniach kierują się optymistyczną postawą, a innych zarażają uśmiechem.

W obecnym numerze prezentujemy ciekawe wywiady i artykuły. Fanom sportów ekstremalnych i lotnictwa polecamy artykuł o Łukaszu Czepieli o jego lądowaniu na dachu najwyższego budynku w Dubaju oraz wywiady z Caroline Derepienski, Izabelą Janachowską, Cezarym Chybowskim Pasjonatów historii przyciągnie wywiad z Michałem Antczakiem, znanym poszukiwaczem śladów przeszłości oraz niezwykła historia uczucia Balzaka do pani Hańskiej. Miłośnicy piękna i sztuki skierują swoją uwagę na materiał o Kopalni Wieliczka, koronkach koniakowskich i prywatnym muzeum Villa la Fleur w Konstancinie.

Warte poznania są rozważania prof. Leszka Markuszewskiego o zdrowiu i Rafała Michalskiego o sukcesji w rodzinnych przedsiębiorstwach.

Miłośników miejsc kreowanych z pasją i talentem zaciekawi wywiad z Anną i Tomaszem Strażyńskimi, twórcami Tawerny Kapitańskiej w Oławie.

Mamy nadzieję, że aktualne wydanie magazynu „Osobowości i Sukcesy" wprowadzi Państwa w dobry nastrój! I prosimy pamiętać o jednym... „Nie ten odnosi sukces, kto wcześnie rano wstaje, ale ten, kto wstaje uśmiechnięty!"

– Mariusz Pujszo

WARMIŃSKI PORT

OLSZTYN

Ekskluzywne apartamenty

z linią brzegową jeziora Ukiel w Olsztynie

Zadzwoń

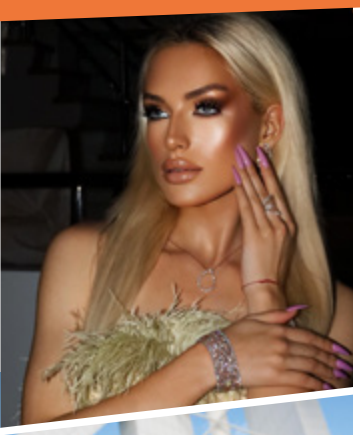
888 88 31 31

Sprawdź

ddom.eu

D.DOM BUDUJEMY DLA CIEBIE.

osobowości sukcesy



6 **Caroline Derpienski**
Amerykański sen na jawie

10 **Izabela Janachowska-Jabłońska**
Kobieta jak marzenie

14 **Rafał Michalski**
Sukcesja miarą sukcesu

18 **Łukasz Czepiela**
Lądowanie na szczycie drapacza chmur

26 **Villa La Fleur**
Chluba Konstancina

36 **Anna i Tomasz Strażyńscy**
Udany związek, udana restauracja

40 **Prof. Leszek Markuszewski**
Choroby cywilizacyjne

50 **Cezary Chybowski**
Gra na giełdzie

56 **Radosław Śmigulski**
Polski Instytut Sztuki Filmowej

62 **Koronka Koniakowska**
Dzieło tkane z cienkich nici

72 **Jerzy Makula**
Mistrz akrobacji szybowcowej

76 **Arcydzieło**
Czyli dekalog reżysera filmowego

78 **Królowie Życia**
Fragment książki Mariusza Pujszo

82 **Kopalnia Wieliczka**
Skarb całej ludzkości

Wydawca
Excellent Events
ul. Dragonów 2/51
00–467 Warszawa
info@e-ev.pl

Redaktor Naczelny
Mariusz Pujszo
601 283 089
mariusz.pujszo@e-ev.pl

Zastępca Red. Naczelnego
Bożena Lach
600 097 490
bozena.lach@e-ev.pl

Dział księgowo-administracyjny
Consuella Pujszo
601 360 363
consuella@e-ev.pl

Sekretarz Redakcji
Grażyna Madejczyk
796 516 006
grazyna.madejczyk@e-ev.pl

Promocja i marketing
Wiola Wrzesińska
600 804 466
wiola.wrzesinska@e-ev.pl

Grafik Prowadzący:
Paweł Pazderski – Studio Graficzne Laserdruk – biuro@laserdruk.pl

Korekta: Urszula Jurko

Zespół
Bożena Lach, Urszula Jurko, Wiola Wrzesińska,
Tomasz Stańczyk, Damian Warzycha

Druk
Paw Druk – biuro@pawdruk.pl

Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za treść zamieszczonych reklam i materiałów sponsorowanych

AMERYKAŃSKI
SEN
na jawie

CAROLINE **DERPIENSKI**

JEST BARDZO MŁODA, A Z DOŚWIADCZENIEM KOBIETY SUKCESU, KTÓRA DOROSŁA DO BYCIA POTĘGĄ.
POCHODZI Z BIAŁEGOSTOKU, ALE PODBIJA CAŁĄ AMERYKĘ.
NIE MARZY, TYLKO PLANUJE I REALIZUJE ZAMIERZENIA. NIE STAWIA NA JEDNĄ PROFESJĘ,
BO CHCE BYĆ NAJLEPSZA W SZEROKO POJĘTYM BIZNESIE.
OD ZAWSZE CZUŁA WIĘCEJ, CHCIAŁA WIĘCEJ I ROBIŁA WIĘCEJ

ROZMAWIA WIOLA WRZESIŃSKA

Jakie zawodowo były Twoje początki?

Już w okresie wczesnonastoletnim zaczęłam pracę jako modelka. Pracowałam w Polsce, Paryżu, Mediolanie. Jednak modeling nie był moim jedynym zainteresowaniem. Dużo stawiałam na edukację – skończyłam szkołę muzyczną w klasie fortepianu, szkołę baletową, kilka szkół wizażu i stylizacji oraz kursy projektowania ubioru. Brałam też pod uwagę by zostać architektem wnętrz i krajobrazów.

Kiedy zatem poczułaś i zdecydowałaś w jakim kierunku konkretnie będziesz dążyć?

Przede wszystkim od zawsze wiedziałam, że będę liderem niezależnie od wykonywanej profesji. Jednak w pewnym momencie, zdobywając popularność w modelingu i pokazując swoje życie w Internecie, dostrzegłam potęgę social mediów i postanowiłam zbudować solidne fundamenty kariery. Był to idealny ruch do stworzenia bazy pod dalszy rozwój. Społeczność internetowa daje nieskończone możliwości. Na ten moment, będąc modelką i influencerką, mogę cieszyć się aż 6 milionami fanów!

Czyli skupiłaś się na tworzeniu marki osobistej. Skąd ta pewność siebie?

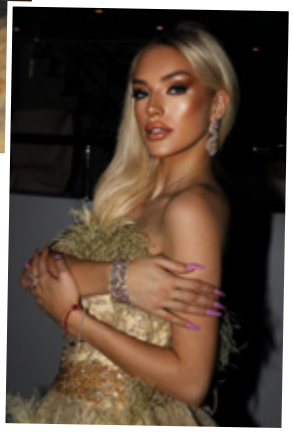
Mam wrodzoną pewność siebie i od zawsze wyróżniałam się na tle innych. Szybko przekonałam się, że ludzie cenią najbardziej niepowtarzalność. Wiedziałam, że będę kobietą dużego sukcesu! Było też dla mnie oczywiste, że trzeba ciężko pracować i że warto się inspirować. Ponadto nauka w szkole muzycznej uwrażliwiła mnie na ludzi, naturę i sztukę. W oparciu o to wszystko nieustająco buduję swoją markę osobistą w Internecie. A w tym trzeba być systematycznym i tworzyć treści do konkretnej grupy docelowej.

Skąd pomysł na wyjazd do Stanów Zjednoczonych?

Z racji tego, że jestem również obywatelem USA poleciałam kilka lat temu na wakacje do Stanów. Błyskawicznie zrozumiałam, że dla dorastającej kobiety oraz modelki będzie to idealne miejsce pracy. Zostałam i od razu zaczęłam mieć mnóstwo zleceń. Skupiłam się na pokazach mody, bo to sprawiało mi największą radość i dawało spełnienie. Następnie nauczyłam się inwestować oraz przekształcać moją pasję w machinę biznesową.

Jesteś, zgodnie z planem, bizneswoman na wielu płaszczyznach.

Tak, organizacja to klucz do sukcesu. Większość dnia skupiam się nad zleceniami i projektami z branży Fashion. Aktualnie intensywnie pracuję również nad otwarciem nowej firmy z autorskimi produktami. Dążę do tego, aby stworzyć markę globalną. Ponadto moją misją jest dzielenie się zdobytą wiedzą, determinacją i estetyką z innymi. Czas to pieniądz, więc trzeba być produktywnym.



Zdjęcia:
Materiały prasowe Forbes Poland, Vogue China, Getty Images, Jason Moy, PichichiPixx, Fashion Week Online

Warto mówić o swoich sukcesach, ponieważ to jest właśnie tzw. złoty środek do budowania marki osobistej, zwłaszcza w Internecie. Trzeba jednak być mentalnie przygotowanym na krytykę. Ludzie są różni i nie każdy nas rozumie i docenia.

A co z życiem osobistym?

Życia prywatnego nie ujawniam. Mogę jedynie powiedzieć, że swój azyl mam na Florydzie. Tam się relaksuję i dzięki temu utrzymuję balans. Wolę mówić o Miami, w którym realizuję wiele projektów i zleceń. Podczas tygodni mody np. New York Fashion Week pracuję nawet po 20 godzin dziennie – na tym się skupiam.

Sukces to Twoje drugie imię.

Sukcesem są dla mnie popularność, wysoka pozycja społeczna, podziw w oczach ludzi, niezależność finansowa, podróże, współprace z business people i designers na najwyższym możliwym poziomie, praca z high end globalnymi markami… I warto mówić o swoich sukcesach, ponieważ to jest właśnie tzw. złoty środek do budowania marki osobistej, zwłaszcza w Internecie. Trzeba jednak być mentalnie przygotowanym na krytykę. Ludzie są różni i nie każdy nas rozumie i docenia.

No właśnie, jak funkcjonuje show-biznes w Ameryce?

Wkraczając do show-biznesu amerykańskiego zostałam przyjęta ciepło. Tutaj nie ma takiego hejtu jak w Polsce. W Polsce nie chciałam jako nastolatka wchodzić w show-biznes. Uważam, że jest to zbyt brutalna droga dla rozwijającej się i kształtującej młodej dziewczyny. Teraz jednak, kiedy zdecydowanie wiem, że USA to mój forever house, jestem otwarta na współprace również z Polską. Śmiało od tego roku wkraczam na polskie salony:)

Co szczególnego spotkało Cię, a może zaskoczyło w USA?

Fakt, że nieznana dotąd dziewczyna z Polski przyjechała do Miami i momentalnie stała się najlepszą i najbardziej rozpoznawalną modelką! Zawdzięczam to trwającemu wówczas największemu tygodniowi mody na Florydzie – Miami Swim Week. Jako pierwsza Polka w historii otworzyłam od razu cały event oraz wystąpiłam w 20 pokazach w zaledwie kilka dni.

Co jest dla Ciebie najważniejsze w życiu?

Oczywiście bliscy, ale równie ważny jest dla mnie rozwój osobisty. Stworzyłam swoje imię i nazwisko, które stało się mocną marką i zdecydowanie stawiam na dalszy rozwój!

Wszelkiej pomyślności!

BRUBECK®

BODY GUARD

ZERO DROP

BAREFOOT SHAPE

TOTAL FLEX

GROUND FEEL

MASSAGE EFFECT

NATURAL BALANCE

brubeck.pl

KOBIETA

JAK MARZENIE

fot. Alicja Monastyrska

IZABELA **JANACHOWSKA-JABŁOŃSKA**

PEŁNA ENERGII, PRZEKUWAJĄCA DZIAŁANIA W SUKCESY,
DOSKONALE RADZĄCA SOBIE W BIZNESIE I SHOW-BIZNESIE.
TANCERKA, PREZENTERKA TELEWIZYJNA, BLOGERKA, PROJEKTANTKA, EKSPERTKA ŚLUBNA

ROZMAWIA WIOLA WRZESIŃSKA

Na rozgrzewkę, choć też z wielkiej ciekawości... Który krój sukni jest Pani najbliższy?

Wybrać jeden to niemożliwe! Cieszę się, że dzięki mojej pracy wciąż mogę zakładać inne, piękne suknie, zarówno wieczorowe, jak i ślubne, o różnych fasonach i krojach. Na swój ślub wybrałam przepiękną suknię o kroju księżniczki, którą do dziś mam w swojej szafie – co jakiś czas ją zakładam, żeby przypomnieć sobie te wyjątkowe emocje.

Ślub z marzeń to Pani specjalność – również w życiu zawodowym. Proszę powiedzieć, co jest najważniejsze w tym dniu?

Może to zabrzmieć banalnie, ale zdecydowanie najważniejsza jest... miłość. Czasem mam wrażenie, że pary młode, które przygotowują się do tego wyjątkowego dnia, zupełnie zapominają, dlaczego to robią. Nie deprecjonuję, oczywiście, znaczenia wszystkich elementów uroczystości, jak stylizacje, muzyka czy dekoracje, które są w tych chwilach bardzo ważne, ale trzeba pamiętać, że stanowią jedynie tło dla uczucia, które połączyło parę.

Co wyróżnia Concept Store?

Zależało mi, żeby stworzyć miejsce, w którym nie tylko panna młoda, ale wszystkie panie szukające kreacji na szczególną okazję znajdą wszystko to, czego można potrzebować w tym wyjątkowym dniu. To wielka przyjemność obserwować, jak mamy doradzają córkom – przyszłym pannom młodym, a później córki pomagają wybrać kreacje na swój ślub mamom. Kiedy tworzyliśmy koncepcję tego miejsca, chciałam, żeby mój salon był przestrzenią, w której każdy będzie czuł się dobrze, swobodnie i wyjątkowo. W ofercie mamy suknie ślubne i wieczorowe w różnych fasonach, rozmiarach i cenach, więc mój zespół każdego dnia, każdej klientce pomaga spełniać marzenia.

W jakich okolicznościach projektuje się Pani najlepiej?

Inspiracje czerpię z wielu źródeł: branżowych magazynów, aktualnych trendów, ale też często wpadam na pomysły w trakcie podróży.

Śmieję się, że dla mnie najtrudniejszy moment w roku to ten, kiedy musimy finalnie zdecydować, które modele sukien trafią do kolekcji i produkcji, a z których będę zmuszona zrezygnować. Potrafię się mocno przywiązać do danego projektu.

Wydaje się, że żyje Pani jak w bajce. Czy to jednak jest możliwe?

W moim życiu przede wszystkim dużo się dzieje. Jestem wdzięczna, że mogę realizować się zawodowo. A najważniejsze, że mam przy sobie bliskich i mogę obserwować, jak rozwija się mój ukochany synek – w tym aspekcie to rzeczywiście bajkowe, wymarzone życie. Przekonanie o pieniądzach, że dzięki nim problemy w życiu znikają, jest powszechne i... błędne. Trudności dotykają mnie tak jak wszystkich. Staram się jednak skupiać na tej bardziej pozytywnej stronie życia i patrzę w przyszłość z optymizmem.

Mam wrażenie, że też wiele radości wniósł w Pani życie program „Taniec z Gwiazdami". Najpierw partnerowanie, później prowadzenie – co jest bardziej ekscytujące?

To, że mogłam towarzyszyć moim tanecznym partnerom na parkiecie programu, było niesamowitą przygodą. Ja uczyłam ich kroków, oni inspirowali mnie swoimi osiągnięciami zawodowymi, podejściem do życia i determinacją.

fot. Alicja Monastyrska

fot. Alicja Monastyrska

Trudności dotykają mnie tak jak wszystkich. Staram się jednak skupiać na tej bardziej pozytywnej stronie życia i patrzę w przyszłość z optymizmem.

Ucieszyłam się, że dalej przy nich będę, choć jednak w zdecydowanie przyjemniejszej, bo pozbawionej rywalizacji formie. Prowadzenie to cudowne doświadczenie, które również umożliwia wspieranie par w ich zmaganiach. Absolutnie w jednym i drugim się spełniam. Każda z ról, z którymi przyszło mi się zmierzyć w tym programie, świetnie współgrała ze mną, z etapem życia, na którym się znajdowałam.

Taniec wypełnił znaczną część Pani życia, lecz aktualnie nie jest on na pierwszym miejscu.

Nie tańczę zawodowo już od wielu lat, nie pozwala mi na to kontuzja kolana. Jednak taniec wciąż jest w moim życiu obecny. Oprócz tego, że razem z Pauliną i Krzysztofem wiele poniedziałków w roku wychodzimy na parkiet wspomnianego programu „Taniec z Gwiazdami", to dodatkowo z Rafałem Maserakiem uczymy pary młode tańca, zarówno w programie „Ślubne Pogotowie Izabeli Janachowskiej", jak i w serii „Zatańcz ze mną", którą można oglądać na mojej platformie Wdtv.pl i na moim kanale na YouTubie.

fot. Alicja Monastyrska

Czym charakteryzuje się polski show-biznes?

To trudne pytanie, nigdy tego nie analizowałam. Myślę, że nie odbiegamy od światowych trendów. No ale więcej jest tu chyba show niż biznesu. Warto jednak pamiętać, że obecność w mediach to dla wielu osób, w tym dla mnie, praca – często bardzo wyczerpująca zarówno fizycznie, jak i psychicznie.

Jak równoważy Pani w swoim życiu biznes z show-biznesem?

Uwielbiam to, co robię, a show-biznes jest w to wpisany, więc odnajduję się w nim. Jeśli chodzi o biznes, pojawił się on w moim życiu za sprawą mojego męża. Jest świetnym strategiem oraz przedsiębiorcą. On spełnia się w roli biznesmena. Ja z kolei świetnie czuję się w tej wersji – nazwijmy ją – artystycznej. Cieszę się, że stworzyliśmy fantastyczny, uzupełniający się duet zarówno w życiu prywatnym, jak i zawodowym.

A jak wspomina Pani własny ślub?

To naprawdę był jeden z najpiękniejszych dni mojego życia. Emocje, które nam towarzyszyły, zostaną w pamięci na zawsze! Na piątą rocznicę ślubu nagraliśmy z mężem film, w którym wspominamy ten wyjątkowy czas. Postawiliśmy wtedy na bardzo klasyczne, ponadczasowe rozwiązania i dekoracje, dzięki temu nawet dziś są one w trendach. Jedyne, czego oboje żałujemy, to czasu, który szybko minął. Planujemy jednak przyjęcie na okrągłą rocznicę ślubu, żeby nieco odświeżyć wspomnienia i znów spotkać się z wszystkimi bliskimi nam ludźmi.

Czy sukces może osiągnąć każdy?

Dla mnie sukces oznacza zrealizowanie celów, które sobie postawiłam. Wierzę, że sukces nie jest zarezerwowany dla wybranych, ale mogą go osiągnąć wszyscy ci, którzy ciężko na niego pracują. Wyznaję zasadę, że nie da się spełnić marzeń, wjeżdżając na szczyt windą. Trzeba nawchodzić się swoje po schodach. Do tego wszystkiego, jak zwykle, niezbędna jest jest odrobina szczęścia.

...Wiele marzeń spełnionych, ale też na realizację kolejnych Pani czeka, zatem życzę pomyślności!

NN lakes

★ ★ ★ ★ ★

NoNameLuxuryHotel&SPA

fundacja naszpikowani
Kupując pomagasz ♥

#nowynn #otwarcie2023 #kupizarabiaj8% #nature #sun #holidays #newbeginning

Design by KWADRATURA

Kup Villę i zarabiaj 8%

nonamehotel.com/lakes

797 502 127

BLACHOTRAPEZ®

SUKCESJA

MIARĄ SUKCESU W RODZINNEJ FIRMIE

fot. Archiwum Blachotrapez

Jeżeli właściciele nie „tworzą” sukcesora już na etapie jego młodych lat, bo zakładają, że „obecność” dzieci w firmie wystarczy, to jest to złudne myślenie. Owszem, jeśli firma zostaje na etapie kilkunastoosobowej, a nawet kilkudziesięcioosobowej – małej manufaktury – to takie podejście jest wystarczające. Jeżeli natomiast firma zatrudnia już kilkaset osób, to samo „przychodzenie” do niej, nie nauczy sukcesora skutecznego zarządzania.

RAFAŁ MICHALSKI

CEO GRUPY BLACHOTRAPEZ, W ROZMOWIE Z MARIUSZEM PUJSZO

Mówiąc o dobrej sukcesji mamy na myśli wykorzystanie majątku firmy rodzinnej, ale również zachowanie trwałej organizacji, która będzie odzwierciedlała ideały, wartości jeszcze długo po odejściu obecnego szefa. Jak to wygląda w praktyce?

Rzadko zdarza się, żeby cele zostały określone przez rodzinę. Najczęściej rodzina zakłada firmę, prowadzi ją, ale w którymś momencie osiąga taki poziom rozwoju, że pojawia się potrzeba ustrukturyzowania tego wszystkiego. Rodzina albo sama skupi się na tym, żeby taką wizję stworzyć, albo weźmie po prostu kogoś z zewnątrz. Jedno jest pewne – to się samo nie zrobi, ludzie sami nie są w stanie odgadnąć co rodzina ma na myśli i jak chciałaby, żeby ta firma dalej działała.

To w takim razie, kiedy myśleć o sukcesji?

Jeżeli właściciele nie „tworzą” sukcesora już na etapie jego młodych lat, bo zakładają, że „obecność” dzieci w firmie wystarczy, to jest to złudne myślenie. Owszem, jeśli firma – zostaje na etapie kilkunastoosobowej, a nawet kilkudziesięcioosobowej – małej manufaktury – to takie podejście jest wystarczające. Jeżeli natomiast firma zatrudnia już kilkaset osób, to samo „przychodzenie” do niej, nie nauczy sukcesora skutecznego zarządzania. Obrazując to, o czym rozmawiamy – jeśli chcesz zostać pilotem, musisz podjąć taką decyzję już za młodych lat. Wymaga to „kolokwialnie mówiąc” odpowiedniego „prowadzenia się”, czyli: wybrania odpowiedniej szkoły, konkretnych przedmiotów, które są bardziej przydatne w lotnictwie, a potem dedykowanego kursu. Proces „przyuczenia” trwa kilkanaście lat i tak samo się dzieje z sukcesją. Myśląc o sukcesji, należy myśleć przyszłościowo. Taki trend mocno zauważalny jest w rodzinach Europy Zachodniej, gdzie przygotowanie do objęcia sterów w firmie rozpoczyna się już od najmłodszych lat. W Polsce natomiast tradycja gospodarcza jest stosunkowo młoda – biorąc pod uwagę ustrój, jaki panował – dlatego jeszcze trochę czasu musi minąć, aby właściciele zrozumieli tę ważną kwestię.

Jednak to niezwykle trudne przedsięwzięcie, szczególnie gdy mówimy o młodym człowieku, który ma zostać szefem. Jak przemyśleć i zaplanować taki proces wdrożenia?

Nie wystarczy wyłącznie poznać firmę, jej struktury czy procesy. Chcę jednak zaznaczyć, że bardzo szanuję ludzi, którzy doprowadzili do tego, że ich dzieci faktycznie pracowały w firmie, a nie tylko się przyglądały. Co więcej, pracowały na różnych stanowiskach – i to jest fajne – bo w takim wieku człowiek się rozwija, kształtuje. Jeśli nie przygotuje się ich do tego, jak zarządzać, to nie wystarczy samo pochodzenie i więzy krwi. Dlatego cały trud leży po stronie właścicieli. Muszą mieć odwagę pokierować ścieżką tego młodego człowieka. Przygotować go odpowiednio: szkoła, studia, języki. Organizacja jest jak samolot, znajduje się tam mnóstwo różnych układów i występuje wiele zależności – aby móc skutecznie nimi kierować niezbędne jest odpowiednie przygotowanie.

No dobrze, ale kto w sukcesji powinien odegrać kluczową rolę? Bo odnoszę wrażenie, że to wcale nie chodzi o tę osobę, która stanie na czele, ale o tę, która buduje firmę od lat.

fot. Archiwum Blachotrapez

Na szacunek, jakim darzą nas ludzie w firmie, po prostu należy zapracować. Organizację tworzą ludzie, a ludzie są istotami społecznymi. Dlatego najważniejsze jest, aby poukładać relacje.

W 90 procentach leży to po stronie sukcesjodawcy, czyli właściciela firmy. O sukcesji należy myśleć już od samego początku: zakładam firmę i równolegle zastanawiam się nad jej przyszłością – to o czym wspominam, doskonale odzwierciedla książka „Filary Ziemi" Kena Folletta, o budowaniu katedry Kingsbridge, a w zasadzie o myśleniu, co nastąpi z dziełem po moim odejściu. Dla przeora naturalne było myślenie, że nie zbuduje sam tej katedry i że musi przygotować budowę, najlepiej jak tylko potrafi, żeby kolejny, który przyjdzie mógł ją skutecznie kontynuować. To obrazuje właśnie świadomość tego, że zarówno firma, jak i budowa katedry, nie kończą się wraz ze śmiercią właściciela czy przeora. I tej świadomości często w polskich firmach brakuje. Jeśli właściciel nie przygotuje sukcesji, nie ma pewności, że firma przetrwa. On musi zapewnić ciągłość.

To o czym pan wspomina przypomina model chińskiego myślenia o tym, że przez lata będziemy się stawali potęgą, a nie o działaniu tu i teraz. Zdarza się, jednak, że dziecko nie do końca jest zainteresowane prowadzeniem firmy, a budowa sukcesji od podstaw traci swoje uzasadnienie, co w takiej sytuacji?

Tak naprawdę właściciele mają trzy drogi. Pierwsza z nich to nic innego jak sprzedaż firmy, druga wymaga pewnego rodzaju kompromisu, bo zatrudniamy zewnętrznego prezesa. W tym przypadku funkcjonuje to jednak na zasadzie rady nadzorczej. Trzecia – najczęściej występująca – właściciele sami podejmą się zarządzania, gdyż boją się oddać stery komuś z zewnątrz. Bazując na doświadczeniu, pracy dla 6 właścicieli prywatnych, mogę powiedzieć, iż ten strach wynika najczęściej z braku zaufania. Dlatego najważniejszą cechą prezesa zewnętrznego powinna być wiarygodność. On musi być dla właściciela partnerem, bo nigdy nie będzie pracownikiem. Prezes to też nie „człowiek właściciela" – on musi zbudować na nowo hierarchię. Pracując w Blachotrapez nie usłyszałem: „słuchajcie to jest wasz nowy szef" i pewnie nigdy nie usłyszę, a jeśli zdarzyło się to jakiemuś prezesowi z zewnątrz to „czapki z głów". Na szacunek, jakim darzą nas ludzie w firmie, po prostu należy zapracować. Organizację tworzą ludzie, a ludzie są istotami społecznymi. Dlatego najważniejsze jest, aby poukładać relacje – trochę jak pracę w ulu – i to jest sedno sprawy.

W takim razie jak bardzo istotne jest, aby w strategię wpisana była sukcesja?

Strategia tak naprawdę wyznacza kierunek rozwoju. Jeżeli strategia obejmuje szeroki zakres istnienia firmy, obejmuje również sukcesję. Wiedza determinuje działania zarządu, a zarząd odpowiada za działania na poziomie operacyjnym. Jeżeli firma ma wejść za parę lat na giełdę, inaczej będzie zarządzana, w porównaniu do sytuacji, jeśli ma spełnić funkcję emerytury. Ważne jest znać kierunek, jaki obieramy. Myśleć o tym, co będzie za 5 lat, a nie za 5 miesięcy.

Dziękuję za rozmowę

www.wierzejki.pl

ZIELONE PODLASIE

ŁUKASZ CZEPIELA

JAKO PIERWSZY NA ŚWIECIE WYLĄDOWAŁ SAMOLOTEM
NA SZCZYCIE DRAPACZA CHMUR W DUBAJU

fot. Samo Vidic/Red Bull Content Pool

ŁUKASZ CZEPIELA JAKO PIERWSZY NA ŚWIECIE WYLĄDOWAŁ SAMOLOTEM NA SZCZYCIE WIEŻOWCA. DO NIEWIARYGODNEGO WYCZYNU DOSZŁO 14 MARCA 2023 R. W DUBAJU O GODZ. 6:58 LOKALNEGO CZASU. POLSKI PILOT POSADZIŁ SAMOLOT NA SŁYNNYM LĄDOWISKU DLA HELIKOPTERÓW, KTÓRE POŁOŻONE JEST NA SZCZYCIE LICZĄCEGO 56 PIĘTER HOTELU BURDŻ AL ARAB. ABY ZNALEŹĆ SIĘ NA BUDYNKU, CZEPIELA MIAŁ DO DYSPOZYCJI „PAS DO LĄDOWANIA" O DŁUGOŚCI ZALEDWIE 27 METRÓW, MUSIAŁ ZMAGAĆ SIĘ Z NIEPRZEWIDYWALNYM WIATREM I BRAKIEM PUNKTÓW ODNIESIENIA W CZASIE MANEWRU. PO WYLĄDOWANIU NA HELIPADZIE NASZ PILOT W SPEKTAKULARNY SPOSÓB Z NIEGO WYSTARTOWAŁ.

Wyczyn Łukasza Czepieli wymagał od niego wielu miesięcy skomplikowanych przygotowań. Przez ostatnie 12 miesięcy wykonał 650 próbnych lądowań, ale wszystkie odbywały się wyłącznie na namalowanym na ziemi okręgu. Na szczycie wieżowca czekały na niego zupełnie inne warunki. Łukasz musiał wykazać się nie tylko kunsztem lotniczym, ale też opanowaniem i dobrym przygotowaniem fizycznym. W jego manewrze nie było miejsca na najmniejszy błąd.

Jestem bardzo szczęśliwy, bo zrealizowałem najtrudniejszy projekt w mojej karierze. Musiałem lądować około 7 metrów dalej od krawędzi „lądowiska", żeby nie uderzyć w helipad. Realnie miałem zatem tylko 20 metrów na bezpieczne lądowanie. Największym wyzwaniem była dla mnie jednak wysokość i to, co się z tym wiązało. Ponad 200 metrów nad poziomem morza, gdzie dookoła nie ma żadnych wyraźnych punktów odniesienia, to zupełnie co innego niż lądowanie na ziemi. Musiałem zastosować zupełnie inną technikę podejścia i maksymalnie zaufać swoim umiejętnościom

– opowiada Łukasz Czepiela tuż po spektakularnym wyczynie, który zapisze się w historii światowego lotnictwa.

Do lądowania na szczycie wieżowca zainspirował Łukasza projekt, który zrealizował w 2019 roku w Polsce. Będąc już wtedy mistrzem świata w wyścigach samolotowych (Red Bull Air Race) i łącząc pracę pilota akrobacyjnego i liniowego, Łukasz wpadł na pomysł, aby wykorzystać możliwości samolotów typu STOL (short takeoff & landing). Specyfikacja takiej maszyny, która pozwala wylądować na bardzo krótkim dystansie w połączeniu z wyjątkowymi umiejętnościami naszego pilota, zaowocowała wylądowaniem na molo w Sopocie. Wówczas Łukasz potrzebował 150 metrów.

Po lądowaniu na molo chciałem zrobić coś niezwykłego na skalę światową i wykorzystać nabytą wiedzę, aby podnieść poprzeczkę jeszcze wyżej. Pomysł na helipad Burdż Al Arab przyszedł mi do głowy dość szybko. To miejsce jest bardzo rozpoznawalne, bo odbywało się tam wiele ciekawych projektów – Roger Federer i Andre Agassi grali na nim w tenisa, a bolidem Formuły jeździł David Coulthard. Sam hotel w kształcie żagla jest bardzo charakterystyczny. Wiedziałem, że Dubaj jest miejscem otwartym na różne niekonwencjonalne pomysły

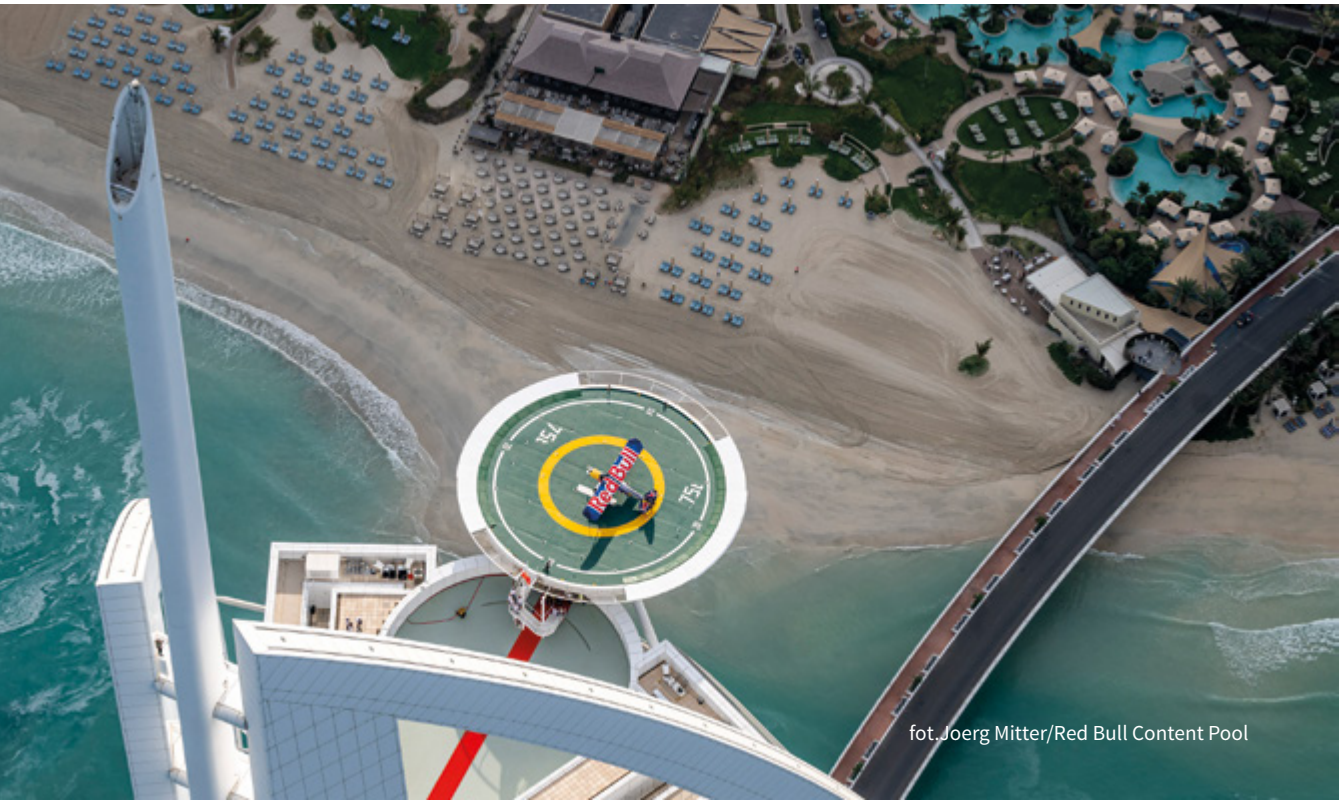
– opowiada Łukasz Czepiela.

fot. Samo Vidic/Red Bull Content Pool

‚Jednym z kluczowych elementów sukcesu był samolot, który został zmodyfikowany w taki sposób, aby lądowanie odbyło się w jak najbezpieczniejszy sposób. Osobą, która przyczyniła się do tego był amerykański konstruktor lotniczy Mike Patey. Wprowadził on odpowiednie modyfikacje w fabrycznym samolocie Carbon Cub. Przede wszystkim chodziło o uzyskanie jak najniższej wagi maszyny, która ostatecznie osiągnęła 425 kg. Dzięki takiej masie samolotu, Łukasz mógł lecieć wolniej (przy manewrze lądowania prędkość samolotu wynosiła 48 km/h), co było niezwykle istotne dla powodzenia projektu.

Samolot przygotowany był idealnie, dlatego chciałem ogromnie podziękować Mike'owi Pateyowi i Cub-Crafters za pracę, którą wykonali na przestrzeni wielu miesięcy. Na co dzień latam jako kapitan pasażerskiego airbusa, ale moją największą pasją są akrobacje lotnicze projekty, które pozwalają mi przesuwać granic w lotnictwie. Dlatego mogę powiedzieć, że to nie jest moje ostatnie słowo. Teraz potrzebuję chwilę odpocząć i wkrótce będę się zastanawiał, co dalej. Mam już w głowie kilka pomysłów

– zapowiada Łukasz.



fot. Joerg Mitter/Red Bull Content Pool

fot. Balazs Gardi/Red Bull Content Pool

Informacje o Łukaszu Czepieli

Łukasz Czepiela w 2018 roku zdobył tytuł mistrza świata Red Bull Air Race w klasie Challenger Cup. Jako młody chłopak marzył o lataniu i choć w rodzinnym Rzeszowie nie dawano mu żadnych szans, wyemigrował do Anglii, aby rozwijać pasję. O swojej inspirującej drodze opowiada w krótkim dokumencie z serii „Until 18", który jest dostępny na platformie Red Bull TV. Jego żywioł to akrobacje samolotowe. Na koncie ma około 12 000 godzin spędzonych w powietrzu. Na co dzień Łukasz jest kapitanem rejsowego airbusa, a od czasu do czasu wciela się w rolę gospodarza podniebnego talk-show „Prze-lotne Pytania". Jednym z celów Łukasza jest przysuwanie granic w sportach awiacyjnych. W 2017 przeleciał pod trzema warszawskimi mostami. W 2018 roku zasłynął lądowaniem na sopockim molo. 14 marca 2023 roku wykonał niewątpliwie najtrudniejszy z dotychczasowych projektów i wylądował samolotem na słynnym helipadzie w Dubaju.

Informacje o helipadzie w Dubaju

- Nazwa lądowiska: Burj al Arab Resort Helipad
- Średnica: 27 m
- Wysokość 212 m = nad ostatnim, 56. piętrem hotelu Burdż Al Arab

Ciekawostki:

- Wysoka temperatura zwiększa wysokość gęstościową tego lądowiska.
- Wiatr generuje rotory wokół helipadu.
- Ewentualne turbulencje mogą rzucać tak lekkim samolotem w górę i w dół jak pingpongową piłeczką.
- Pusta przestrzeń wokół, brak punktów odniesienia dla pilota, to olbrzymie utrudnienie.
- Helipad chętnie wykorzystywany jest przy różnych projektach.
- W 2005 tenisowy mecz stoczyli tu Roger Federer i Andre Agassi.
- Tiger Woods i Rory McIlroy grali tu w golfa.
- W 2013 bolidem Formuły 1 bączki kręcił na nim David Coulthard.

DZIEWCZYNY SUKCESU

CIEKAWA OSOBOWOŚĆ I TALENT, WYSTARCZY DO ROBIENIA ATRAKCYJNYCH ZDJĘĆ, UMOŻLIWIAJĄ W DZISIEJSZYCH CZASACH ZAROBKI I TO CAŁKIEM SPORE. ZAWÓD TEN NIE JEST POSTRZEGANY ZBYT POWAŻNIE, JEDNAK INFLUENCERZY Z DUŻĄ ILOŚCIĄ ODBIORCÓW SĄ PODZIWIANI I MOGĄ BYĆ NAPRAWDĘ ZADOWOLENI. CO PRAWDA LEPIEJ BYĆ MEGAINFLUENCEREM NIŻ NANOINFLUENCEREM, ALE PRZY ODROBINIE SZCZĘŚCIA I TU INFLUENCER MARKETING SPRAWNIE DZIAŁA.

OTO CO MYŚLĄ I JAK RADZĄ SOBIE DZIEWCZYNY SUKCESU W MEDIACH SPOŁECZNOŚCIOWYCH, STAWIAJĄC NA INSTAGRAM: NATALIA TOMCZYK, SYLWIA BOBER I LUDWIKA CICHECKA.

ROZMAWIA WIOLA WRZESIŃSKA

NATALIA TOMCZYK

NATHALIE_TOM - 859 TYS. OBSERWUJĄCYCH

Jaką rolę odgrywają w Twoim życiu social media?

Social media obecnie są ważnym elementem mojej pracy. Jestem od wielu lat modelką, aktorką reklamową oraz influencerką. Wszystkie moje bieżące projekty publikuję właśnie w social mediach – szczególnie na Instagramie. Wystąpiłam w kilkuset sesjach zdjęciowych oraz reklamach TV. Mam też na swoim koncie dwa tytuły: II Vice Miss Polonia oraz I Vice Miss World Poland, więc jest czym się dzielić z odbiorcami:)

Co daje ciekawa osobowość?

Ciekawa osobowość jest bardzo ważna w kontaktach międzyludzkich. Ludzie chętniej spędzają z nami czas, co daje więcej możliwości.

Jaka jest recepta na sukces?

Być wytrwałym i dążyć do celu. Ale także być pozytywną osobą patrzącą optymistycznie na świat – wtedy więcej się udaje.

Czy warto chwalić się swoimi sukcesami?

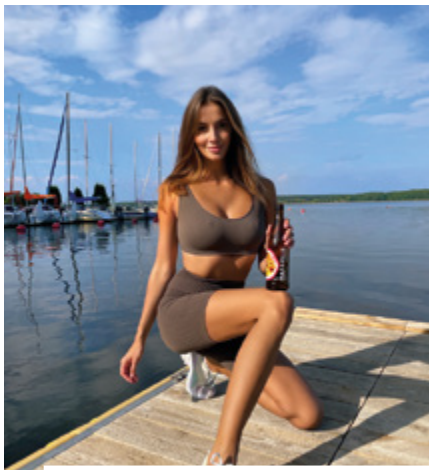
Myślę, że trzeba we wszystkim zachować umiar, nie można w niczym przesadzać. Warto cieszyć się ze swoich sukcesów i dzielić się nimi, ale też uważam, że warto mimo sukcesów starać się, by nigdy nie przekroczyć pewnej granicy. Należy być pewnym siebie i jednocześnie skromnym.

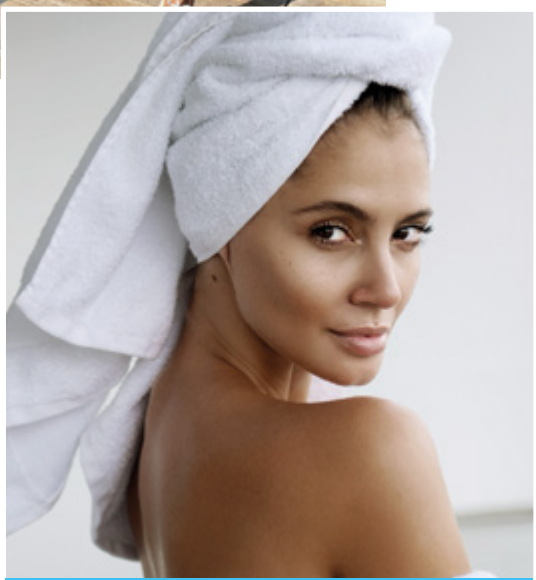
Kult piękna – ile dla Ciebie znaczy?

Uważam, że nie piękno zewnętrzne jest najważniejsze, ale to jakimi jesteśmy ludźmi i jacy jesteśmy dla innych oraz otaczającego nas świata.

Życie bez Instagrama...?

Byłoby ciężko;) Obserwujący mnie ludzie oczekują, że będę zdawać relacje na bieżąco zza kulis planów zdjęciowych oraz reklamowych, a także publikować rezultaty – już gotowe materiały z tych produkcji i sesji. Nie funkcjonowałabym również jako influencerka, a aktualnie prezentuję i rekomenduję wiele produktów i firm, które lubię i są przeze mnie sprawdzone.





LUDWIKA CICHECKA

LUDWIKA.C - 103 TYS. OBSERWUJĄCYCH

Jaką rolę odgrywają w Twoim życiu social media?

Jestem modelką i pracowałam na długo przed powstaniem Instagrama, aczkolwiek aktualnie mój zawód z social mediami jest bardzo związany. W dzisiejszych czasach, dzięki social mediom jest po prostu łatwiej. Na przykład nie trzeba już biegać po castingach, bo klienci często szukają modelek właśnie przez social media. Pracuję również jako influencerka, mam sporo zleceń typowo instagramowych.

Czy ciekawa osobowość oznacza więcej możliwości?

Na pewno tak, ale nie mówię o sobie, bo nie mnie to oceniać:) Co do mnie wiem, że ludzie lubią ze mną pracować. Z niektórymi nie rozstajemy się od lat i to jest dla mnie najważniejsze.

Jak osiągnęłaś swój sukces?

Przede wszystkim przez pracowitość. Nigdy się nie spóźniam, jestem zawsze na czas albo przed czasem. Bardzo ważny jest szacunek dla ludzi, z którymi pracujemy. Ja staram się tak samo pracować przy dużej kampanii jak i przy zwykłym skromniejszym e-commerce! Mam wrażenie, że w dzisiejszych czasach jest sporo dziewczyn, które chciałyby być modelkami, ale niekoniecznie chcą pracować. Myślą, że przyjdą na plan, zrobią ładne zdjęcia i sobie pójdą... a to przecież tak nie wygląda, to kompletnie nie jest droga do sukcesu! To jest praca jak każda inna. Podobnie podchodzę do zleceń na social mediach. Dostając produkty w ramach współpracy, przygotowuję materiały bardzo sumiennie. I zawsze przyjmuję zlecenia tylko tych produktów, z których naprawdę sama jestem zadowolona.

Czy warto chwalić się sukcesami?

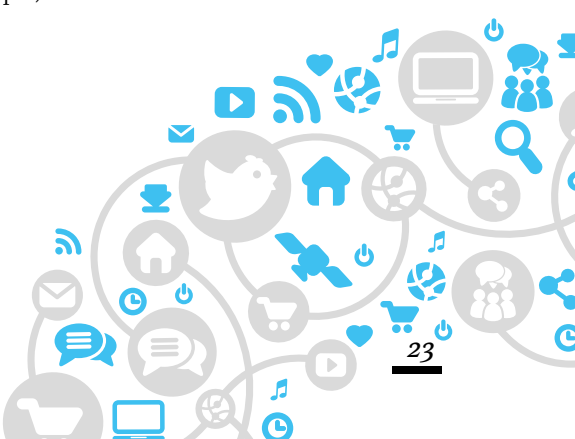
Ja jestem raczej osobą, która nie lubi się chwalić. Zwyczajnie nie potrafię tego robić, ale to po prostu jestem ja. Uważam jednak, że można chwalić się sukcesami, nie mylić z przechwałkami. Informowane o swoich sukcesach motywuje innych do działania, pokazuje że można osiągać cele, gdy się ciężko pracuje.

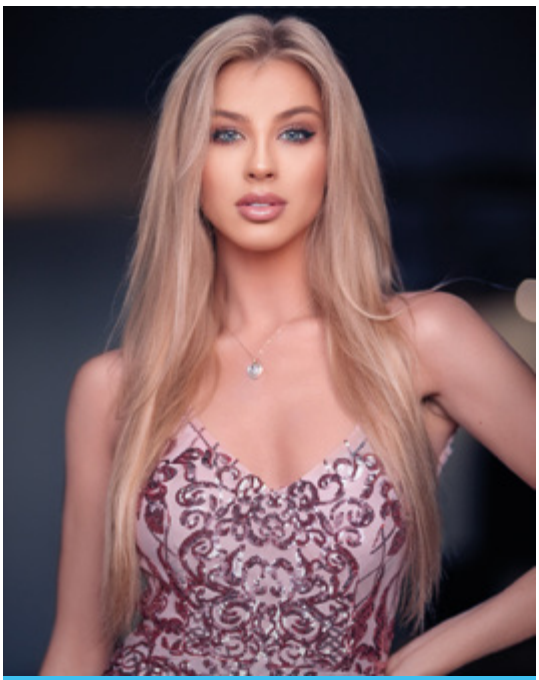
Co znaczy kult piękna?

Kult piękna się zmienia. Coś innego było „modne" 50 lat temu, coś innego 10, a coś zupełnie innego teraz. Uważam, że każdy powinien czuć się dobrze samemu ze sobą. Jeśli ktoś chce coś w sobie zmienić, bo będzie czuł się w ten sposób lepiej, to ok. Wszystko jest dla ludzi. Nie powinno się jednak dążyć do sztucznie wykreowanego ideału, bo za chwilę ten kanon piękna znów będzie inny. Pamiętajmy też, że obecnie, zwłaszcza w social mediach te ideały są bardzo zakłamane. Żyjemy w czasach filtrów.

Czy wyobrażasz sobie życie bez Instagrama?

Oj byłoby dziwnie gdyby nagle to wszystko zniknęło, ale trzeba być gotowym i na to. Kiedyś już sobie radziłam bez social mediów, więc myślę, że poradziłabym sobie i w erze po:)





SYLWIA BOBER

_SYLWIAA - 173 TYS. OBSERWUJĄCYCH

Czym są dla Ciebie social media?

Social media są dla mnie źródłem dochodów. Jest to moja praca, która daje mi możliwość budowania wizerunku. Na moim Instagramie dodaję nie tylko zdjęcia, ale również relacje z przebiegu każdego dnia. Często umożliwiam także question&answer, czyli obserwatorzy mogą zadawać mi pytania poznając mnie bliżej. Jestem influencerką i modelką. Biorę udział w wielu sesjach zdjęciowych. Rok temu wzięłam udział w konkursie Miss Polonia i zakwalifikowałam się do TOP5, jednocześnie zostałam Miss Polonia Social Media i Miss Polonia JustBuyIt. W tym roku organizatorzy konkursu wydelegowali mnie na międzynarodowy konkurs piękności Miss Charm, który odbywał się w Wietnamie. Wróciłam z dwoma sukcesami: TOP5 w Swimsuit Competition oraz TOP20 w ogólnym konkursie.

Co daje ciekawa osobowość?

Zdecydowanie ciekawa osobowość daje więcej możliwości. Człowiek o takiej osobowości chętniej poznaje świat, jest otwarty na ludzi, nowe znajomości, doświadczenia. Dodatkowo pozytywne nastawienie powoduje, że ludzie darzą nas większą sympatią i chcą poznawać bliżej. Każdy z nas lubi przecież spędzać czas w towarzystwie osób komunikatywnych, sympatycznych i otwartych.

Czy jest recepta na sukces?

Nie ma jednej drogi do sukcesu. Każdy powinien odkryć swoje powołanie i w tym kierunku się rozwijać. Myślę, że osiągniecie sukcesu to wykonywanie pracy, którą się lubi i która daje nam satysfakcję. Aby osiągnąć sukces należy być cierpliwym, wytrwałym i dążyć do celu poprzez ciężką pracę.

Czy warto chwalić się sukcesami?

Nie uważam, że należy obnosić się i wychwalać swoim sukcesem, ale też nie powinniśmy chować go do kieszeni, ponieważ dla ludzi życzliwych będzie on inspiracją, czyli pomoże im w osiągnięciu ich sukcesu. Ważne jest, aby mieć w swoim gronie osoby, które nas wspierają i motywują.

Kult piękna – ile dla Ciebie znaczy?

Kult piękna był zawsze i zawsze będzie, natomiast kanony piękna zmieniają się. Ponadto każdemu podoba się co innego. Uważam, że przede wszystkim powinniśmy się szanować, dbać o swoje ciało i swoją urodę, natomiast nie powinniśmy się w tym zatracić. Należy pamiętać o tym, że najważniejsze jest nasze wnętrze. Wygląd nie powinien wpływać na naszą pewność siebie.

Czy wyobrażasz sobie swoje życie bez Instagrama?

Oczywiście, że tak:) Instagram jak również inne portale społecznościowe nie są mi niezbędne do życia. Najcenniejsze jest dla mnie spędzanie czasu z rodziną, przyjaciółmi i moim pieskiem.

Zdjęcia: Archiwum własne

RESTAURACJA

BOSQA

ASPEN PRIME

SKI & BIKE RESORT

www.aspenprime.pl

recepcja@aspenprime.pl

+48 690 806 200

77 43 94 805

Podlesie 52

Głuchołazy

48-340

PL

fot. Archiwum Villa La Fleur

Villa La Fleur

CHLUBA KONSTANCINA

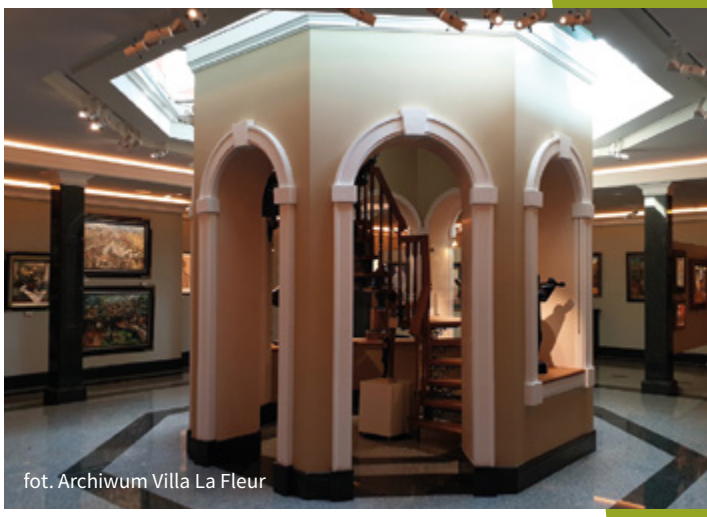
MUZEUM VILLA LA FLEUR, JEST JEDNĄ Z NAJCIEKAWSZYCH ATRAKCJI KONSTANCINA-JEZIORNY. OD LAT PRZYCIĄGA WIELBICIELI SZTUKI Z CAŁEGO ŚWIATA, PREZENTUJĄC ROZLEGŁE ZBIORY SZTUKI XX WIECZNEGO MODERNIZMU.

ARTUR WINIARSKI

Twórcą zarówno kolekcji, jak też założenia muzealnego jest Marek Roefler. Swoim zbiorom poświęcił dwie zabytkowe wille. Odrestaurowane pieczołowicie przez kolekcjonera, nie tylko w pełni odzyskały dawny blask swojej świetności letniskowej architektury, ale zyskały nowe przeznaczenie. Każda z trzech kondygnacji obydwu budynków muzeum to, przestrzeń wystawiennicza poświęcona Szkole Paryskiej. Znajdziemy tu malarstwo, rysunek, rzeźbę, ale także rzemiosło artystyczne oraz meble art déco.

Muzeum Villa la Fleur może się poszczycić dziełami najwybitniejszych twórców światowej rangi. Jest to jedyne miejsce w Polsce, w którym na stałe eksponowane są prace takich twórców jak: Amedeo Modigliani, Fernand Léger, Chaïm Soutine, Tsuguharu Foujita czy Ossip Zadkine. Jednak trzon zbiorów stanowią artyści związani z Polską, a tworzący dwudziestoleciu międzywojennym w Paryżu. To oni zbudowali legendę czternastej dzielnicy Paryża – Montparnasse'u. Plejadę gwiazd otwierają protoplaści szkoły paryskiej – Władysław Ślewiński i Józef Pankiewicz. Czując atmosferę paryskich kawiarni, zwiedzający odkryją wspaniałe dzieła kubizmu, autorstwa Louisa Marcoussisa, Henryka Haydena, czy Jeana Lamberta-Ruckiego. Różnorodności paryskiego kalejdoskopu malarstwa dopełniają znakomite dzieła ekspresjonizmu i postimpresjonizmu – Henryka Epsteina, Maurycego Mędrzyckiego, Zygmunta Menkesa, Eugeniusza Eibischa oraz Stanisława Eleszkiewicza.

fot. Archiwum Villa La Fleur


fot. Archiwum Villa La Fleur

Wernisaż wystawy „Tamara Łempicka a art deco" – od lewej: Artur Winiarski, Victoria de Lempicka, Marisa de Lempicka, Marek Roefler, Anne Paddy, Richard Paddy

Pośród wielu nazwisk, wyłaniają się najwybitniejsi, którym poświęcone zostały znaczne przestrzenie muzeum. Któż nie zna ekspresyjnego świata przepełnionych światłem pejzaży Meli Muter, znakomitych portretów Mojżesza Kislinga, czy niezwykłej wyobraźni malarskiej Eugeniusza Zaka. Warto zwrócić również uwagę na twórczość kobiet – Alicji Halickej, Zofii Stryjeńskiej, a nade wszystko Tamary Łempickiej.

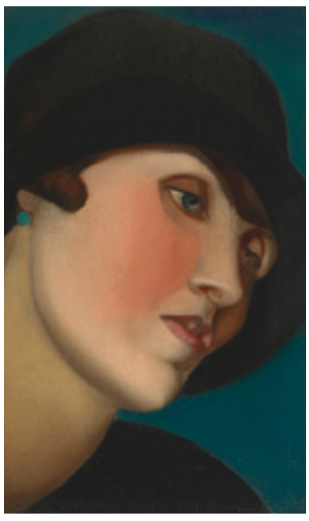
Dla bogatych wnętrz ekspozycyjnych znakomitym dopełnieniem jest park rzeźb. Znajduje się między dwoma budynkami, porośnięty malowniczymi sosnami przypominającymi klimat śródziemnomorski. Spacerując alejkami parku, można kontemplować naturę i podziwiać znakomite rzeźby Bolesława Biegasa, Xawerego Dunikowskiego, Josepha Csakyego, Jeana Lamberta-Ruckiego i braci Jana i Joela Martelów. Jedną z największych atrakcji tej części jest postimpresjonistyczna „Mała czternastoletnia tancerka" Edgara Degasa.

Russian girl
Kolekcja Marka Roeflera - Villa la Fleur

Kobieta z mandoliną, 1933
Kolekcja Marka Roeflera - Villa la Fleur

La Polonaise, ok 1933
Kolekcja Marka Roeflera - Villa la Fleur

Młodzieniec z książką, ok 1954
Kolekcja Marka Roeflera - Villa la Fleur



Postać kobiety, 1924
Kolekcja Marka Roeflera - Villa la Fleur

Matka i dziecko, 1922
Kolekcja Marka Roeflera - Villa la Fleur

TAMARA ŁEMPICKA A ART DÉCO

Niedawno o muzeum znów zrobiło się bardzo głośno, a to za sprawą wystawy jednej z najwybitniejszych artystek światowego formatu – Tamary Łempickiej. Ekspozycja „Tamara Łempicka a art déco" trwała od września 2022 do marca 2023, prezentując ponad siedemdziesiąt pięć prac tej niezwykłej malarki. Była to największa wystawa Łempickiej w Polsce. Zgromadziła ponad osiemdziesiąt tysięcy zwiedzających. Dziś muzeum Villa la Fleur stanowi największą na świecie kolekcję dzieł Tamary Łempickiej, składającą się z blisko trzydziestu prac z zakresu malarstwa, rysunku i grafiki. Podziwiać możemy również oryginalne meble ze słynnej w latach trzydziestych XX wieku pracowni Tamary Łempickiej przy rue Méchain w Paryżu.

MUZEUM ZAPRASZA

Obecnie muzeum jest czynne dla zwiedzających w każdy czwartek, sobotę i niedzielę w godzinach 10:00-18:00. Zwiedzać można indywidulanie, lub też skorzystać z cieszących się niezwykłą popularnością grupowych wycieczek z przewodnikiem.

Mazo
razem
Mazowsze.
serce Polski
ODPOCZNIJ NA MAZOWSZU
@Mazowsze.serce.Polski
modanamazowsze.pl

Pesymista ulega słabości,
wyszukuje negatywy, tonie bez walki.
Optymista bierze energiczny oddech
i próbuje wydostać się na powierzchnię,
szukając drogi wyjścia.

Éric-Emmanuel Schmitt

OPTYMISTYCZNE ŻYCIE

Pamiętaj, że wszystko można zacząć od nowa.
Jutro jest zawsze świeże i wolne od błędów.

Lucy Maud Montgomery

Nie ma większego piękna nad życie.

John Ruskin

Życia nie należy brać zawsze
tak śmiertelnie poważnie,
inaczej nie jest godne tego, aby je przeżyć.

Brian Tracy

Z PEWNOŚCIĄ MASZ W SWOIM OTOCZENIU LUDZI, KTÓRZY ZAWSZE WIDZĄ SZKLANKĘ DO POŁOWY PEŁNĄ. TO OPTYMIŚCI. ZAUWAŻAJĄC PROBLEMY I POKONUJĄC JE, ZAWSZE WIDZĄ PRZYSZŁOŚĆ POZYTYWNIE. OPTYMISTA, TO OSOBA POZYTYWNIE NASTAWIONA DO ŻYCIA, STAWIAJĄCA SOBIE CIEKAWE CELE DO REALIZACJI, WIERZĄCA W SWOJE MOŻLIWOŚCI.

Optymista ocenia zdarzenia i ludzi jako dobre i nie analizuje ani nie przeżywa długo swoich niepowodzeń i porażek. Prawdziwy optymista nie patrzy naiwnie na świat przez różowe okulary, tylko stale poszukuje najlepszego możliwego rozwiązania lub wyjścia z sytuacji. Nadania naukowe potwierdzają również, że optymiści potrafią lepiej radzić sobie ze stresem niż pesymiści. Różnica między optymistą a pesymistą zauważalna jest najbardziej przy ich stosunku do neutralnego problemu. Optymista traktuje taki problem lżej, a pesymista będzie go widział na pewno w gorszych barwach.

Optymizm jest też ważnym elementem szczęśliwego życia, pełnego zadowolenia, bycia tu i teraz. Suzanne Kobasa podkreśla: „Pamiętaj o tym, że wszyscy mamy złe i dobre dni, doświadczamy kryzysów. Ale mamy niezwykłą umiejętność: to my możemy wybrać, w jaki sposób będziemy reagować na te negatywne doświadczenia. Możemy zdecydować się na rozpacz i panikę, ale równie dobrze – jeżeli wybierzemy spokój i logiczne rozwiązanie – wybrnąć z krytycznej sytuacji. Twoja reakcja zawsze zależy od ciebie".

Śpiewaj jakby nikt nie słuchał. Kochaj jakby nikt nigdy Cię nie zranił. Tańcz jakby nikt nie patrzył. I żyj tak jakby to było niebo na ziemi.

Mark Twain

Czy optymizmu można się nauczyć? I tak, i nie. Niektórzy od dziecka postrzegają siebie i świat pozytywnie, dlatego że ich uczą tego rodzice i najbliższe otoczenie. To rodzice wskazują na rzeczy, których możemy nie dostrzegać. Optymistyczni rodzice nauczą zwracać uwagę na ptaki, cieszyć się ich śpiewem. Pesymistów nie zainteresują one w ogóle, a jeżeli już, to zauważą tylko to, że one brudzą.

Optymistycznego podejścia do życia można też się nauczyć. Wielu ludzi sukcesu oraz sportowców to urodzeni optymiści. Niejednokrotnie powtarzają w swoich wypowiedziach, że realizacja ich marzeń nie byłaby możliwa bez wytrwałości i właśnie optymizmu.

Optymizm jest w dorosłym życiu przedłużeniem dziecięcej radości i zachwytu, umiejętnością cieszenia się z prostych rzeczy. Optymista patrząc latem na wschodzące słonce, mówi jaki piękny będzie dzień, pesymista powie, że będzie zbyt gorąco!

Chcielibyśmy otaczać się ludźmi pozytywnymi, uśmiechniętymi, życzliwymi, a jednocześnie energicznymi i skutecznymi w działaniu. Magdzie Geissler, obserwując jej działania, nie można odmówić tych cech. W jednym z wywiadów stwierdziła: „zbyt wielu ludzi stoi w miejscu, trzeba iść do przodu. Optymizm to również otwartość, fantazja, odwaga .(…).

Tych cech nie brakuje Mariuszowi Pujszo, prezesowi niezwykłej Fundacji „Jestem Optymistą", który znany jest ze swojego motta życiowego „nie ten odnosi sukces, kto rano wstaje, ale ten, kto wstaje uśmiechnięty.". Fundacja od kilku lat promuje i organizuje w Polsce obchody Światowego Dnia Optymizmu oraz nagradza osoby ze świata biznesu, kultury i sztuki statuetkami „Optymista Roku". Jest to wydarzenie o niezwykle pozytywnym przesłaniu i gromadzi wiele znanych „pozytywnie nakręconych" osób. Jest też okazją do radosnej zabawy dla wszystkich, do odnalezienia dziecięcej radości.

Dekalog Optymisty

*Przeżywaj **radość**, nie oszczędzając siebie w jej okazywaniu.*

Dojrzale kochaj zmiany – pielęgnuj ciekawość i otwartość na nowości. ***Ryzyko to narzędzie sukcesu***, nie bój się z niego korzystać. Z mądrością oswajaj życiowe i biznesowe Czarne Łabędzie.

Nie ten odnosi sukces, kto wcześnie wstaje ale ten kto wstaje uśmiechnięty. **UŚMIECH** jest czymś więcej niż tylko grymasem sympatii – podaruj każdego dnia swój uśmiech co najmniej 5 osobom.

Wzmacniaj nawyki używania zwrotów „DZIĘKUJĘ" i „PROSZĘ" – okazuj innym wdzięczność za czynione przez nich dobro.

Przyszłość jest częścią życia każdego człowieka – ufając w sprzyjający ci los odkrywaj jego pozytywne strony.

*Uwierz w swoją **skuteczność** – rozwijaj i doskonal ją na różne sposoby. Czasami o swoje marzenia warto walczyć latami.*

Pracuj nad uważnością - skupiaj się naznajdywaniu ROZWIĄZAŃ, nie szukaniu winnych. Z każdej sytuacji są co najmniej trzy wyjścia, zwykle jest ich więcej.

Bądź ***kreatorem*** własnego szczęścia - dbaj o zdrowe, radosne i życzliwe nastawienie do siebie, innych ludzi i świata, bądź ***autorem*** szczęśliwego życia. Nie gniewaj się na innych, szkoda życia.

Myśl o swoich celach i sposobach ich osiągania. Nawet jeśli wszystko straciłeś/straciłaś to przypomnij sobie kiedy zaczynałeś/zaczynałaś i zacznij raz jeszcze.

Smakuj różne chwile swojego życia – odkrywaj ich sens, pogłębiając satysfakcję.

JESTEM OPTYMISTA
WWW.JESTEMOPTYMISTA.PL

Leszek Mellibruda, Mariusz Pujszo

fot. Archiwum własne

Wypoczynek w Pujszanach

Jeśli szukasz optymistycznego miejsca, wśród życzliwych ludzi i w otoczeniu przyrody – to spędź niezwykły czas w stworzonej przez Consuellę i Mariusza Pujszo agroturystycznej posiadłości. Rezydencja o powierzchni 500 metrów kwadratowych jest usytuowana na czterohektarowej działce, w samym sercu Skierbieszowskiego Parku Krajobrazowego w pobliżu Zamościa. Z tarasu rozlega się malowniczy widok, który urzeka swoim dzikim klimatem oraz pagórkowatym krajobrazem.

fot. Archiwum własne

fot. Archiwum własne

Miejsce to jest również gratką dla grzybiarzy, bowiem lasy obfitują w grzyby, a liczne lessowe wąwozy zapraszają na spacery i konne rajdy. Zdarza się, że agroturystyka Pujszany jest odwiedzana przez ludzi ze świata show-biznesu i biznesu, którzy tworzą niesamowity klimat tego miejsca. Posiadłość ta jest idealnym miejscem spotkań towarzyskich, organizacji eventów i przede wszystkim odpoczynku, gdzie można odetchnąć od zgiełku miasta i obcować z naturą.

fot. Archiwum własne

Kontakt

TEL. 695 749 592 | INFO@E-EV.PL
WISZENKI KOLONIA 42 | 22-420 SKIERBIESZÓW
facebook.com/pujszany

CZARODZIEJKA & Wizjoner

fot. Piotr Fiuk

CZYLI DWÓJKA BEZ STERNIKA, ALE Z KAPITANEM. ZDOBYLI SERCA GWIAZD Z HOLLYWOOD.

ONA

W KUCHNI POTRAFI WYCZAROWAĆ WSZYSTKO. URODZONY TALENT KULINARNY, SZLIFOWANY W NAJLEPSZYCH RESTAURACJACH NA ŚWIECIE I W STARYM, FILMOWYM BAROBUSIE.

ON

DUSZA TOWARZYSTWA, KONESER WINA, WIZJONER, MIŁOŚNIK LUKSUSOWYCH SAMOCHODÓW I SZAMPANA . RAZEM STWORZYLI UDANY ZWIĄZEK I RÓWNIE UDANĄ RESTAURACJĘ – TAWERNĘ KAPITAŃSKĄ.

Z ANNĄ I TOMASZEM STRAŻYŃSKIMI ROZMAWIA MARIUSZ PUJSZO

Jak narodził się pomysł na stworzenie Tawerny Kapitańskiej w Oławie? Jaka była Pani droga do tego miejsca i objęcia stanowiska szefowej kuchni?

AS (Anna Strażyńska): To nie jest prosta i jednowątkowa historia. Najpierw, właściwie od dziecka, była po prostu miłość do gotowania, naturalna potrzeba uczestniczenia w przygotowaniach imprez rodzinnych, a potem wręcz przejmowanie inicjatywy i roli „szefa" kuchni. Ale zawodowe gotowanie to raczej przypadek niż świadomy wybór. Wszystko zaczęło się od firmy transportowej rozwożącej statystów na plany filmowe. Zajmowaliśmy się tym razem z Tomkiem. Wtedy nagle pojawiła się możliwość, a właściwie cień szansy na zorganizowanie cateringu dla ekipy filmowej. Zaryzykowaliśmy, kupiliśmy stary enerdowski „barobus" – choć ta nazwa to dla tej kupy złomu duży komplement – i… zaczęła się przygoda z gotowaniem. Firma bardzo dobrze się rozwijała, było coraz więcej planów filmowych, mnóstwo pracy, na tyle dużo, że postanowiliśmy… wszystko rzucić i zamieszkać spokojnie nad rzeką w kupionej wyłącznie na cele mieszkaniowe starej pijalni piwa.

TS (Tomasz Strażyński): To trzeba podkreślić – kupiliśmy właściwie barak po kiepskim, peerelowskim lokalu gastronomicznym, ale nie myśleliśmy wówczas o jakiejkolwiek restauracji czy w ogóle zarabianiu na gastronomii w tym miejscu. To miał być nasz dom. Jednak znajomi po kilku imprezach, zauroczeni miejscem i talentem Ani, namówili nas do założenia baru, bo tak naprawdę na początku to był zwykły bar, przyłączony do mieszkania na tyle mocno, że trudno było zachować jakąkolwiek intymność czy prywatność.

Bar był z pewnością niezbyt elegancki, ale kuchnia Ani, która swoje naturalne umiejętności niesamowicie rozwinęła, gotując dla różnych wybrednych aktorów, przyciągała do nas coraz więcej gości. Ten catering to były lata 90., pojawiały się modne kuchnie, diety, Ania musiała za tym wszystkim nadążać i być otwarta na wszelkie nowości.
AS: No ale oczywiście potem pojawiły się szkolenia, podróże i praktyki w zagranicznych restauracjach pod okiem uznanych szefów kuchni. Wiele się nauczyłam między innymi w Stanach Zjednoczonych, gdzie zresztą miałam okazję gotować dla gwiazd Hollywood.

Domyślam się, że droga od takiego baraku do klimatycznej restauracji, z pływającym hotelem i salą imprezową nie była szczególnie łatwa...

AS: Można powiedzieć, że to był koszmar, przynajmniej pod względem wysiłku, zaangażowania, rezygnacji z życia prywatnego, odpoczynku, wakacji. Gdy zamarzył mi się wyjazd nad morze, plaża i trochę słońca, Tomek stworzył mi pływającą plażę na Odrze, którą wykorzystujemy zresztą do dzisiaj. A jednak przyjemność z gotowania i to, co słyszeliśmy od klientów, stale nas nakręcało i dodawało sił.
TS: Mieliśmy też sporo szczęścia. Na otwarciu Kapitańskiej wystąpił nasz późniejszy przyjaciel Zbigniew Wodecki, który musiał przebierać się w kuchni, bo była to jedyne, choć trochę odizolowane miejsce. Później w tawernie pojawiało się coraz więcej artystów: Grzegorz Markowski, Patrycja Markowska, Beata Kozidrak, Andrzej Krzywy, Tomek Karolak, bracia Golec, Magda Gessler, Daniel Olbrychski, a nawet Andrea Boccelli, z którym zżyliśmy się na tyle, że zapraszał nas później na swoje koncerty a inne gwiazdy do Hollywood i Miami, gdzie mieliśmy przyjemność dla nich i z nimi gotować i organizować bankiet. Nasz zapał oraz wsparcie artystów tchnęły w to miejsce jakiegoś niezwykłego ducha, magnetyczną siłę, która przyciąga do nas dobrych i ciekawych ludzi.

Odejdźmy przynajmniej na chwilę od historii. Porozmawiajmy o miejscu. Oława, serce Dolnego Śląska, tuż obok jest przecież Wrocław, czyli stolica regionu. Czy Wasza restauracja oferuje właśnie kuchnię regionalną?

AS: Z Dolnego Śląska czerpiemy przede wszystkim składniki. Uwielbiamy kłodzkiego pstrąga, serwujemy lokalne ślimaki, bo przecież Dolny Śląsk i Polska w ogóle to prawdziwe ślimakowe zagłębie. Korzystamy z sąsiadującej zresztą z nami plantacji szparagów, zresztą jednej z największych w kraju. No i – co najważniejsze – mamy tutaj przy Restauracji Kapitańskiej własne gospodarstwo, więc również dolnośląskie, w którym hodujemy kury, kaczki, króliki, jagnięcinę, uprawiamy w szklarniach pomidory i mnóstwo innych warzyw i owoców. Sami dbamy o ich jakość; my i nasi pracownicy doglądamy gospodarstwa i często grzebiemy w ziemi, by trochę się zrelaksować i odstresować. Ale poza tym…
TS: No właśnie, mimo że działamy na Dolnym Śląsku, to nieco inaczej rozumiemy autentyczność miejsca. Wpływa na nią raczej osoba kucharza, czyli Ani, niż czerpanie z tradycji lokalnej. Kuchnia musi być prawdziwa, wypływać z duszy i serca gotującego, nie chcemy niczego udawać i nikogo naśladować. Podajemy to, co czujemy, a przede wszystkim Ania czuje, że jest dobre, bez próby czy potrzeby przypodobania się większości. Jest to kuchnia autorska, którą albo się pokocha, albo nie, choć zwykle jednak rodzą się tutaj trwałe kulinarne miłości. Goście do nas wracają, bo wiedzą, że po pierwsze jesteśmy wyjątkowi, za sprawą miejsca, klimatu i własnej filozofii gotowania, a po drugie, bo jesteśmy powtarzalni. Nie zmieniamy zbyt często menu, dania goszczą w nim na tyle długo, że po pewnym czasie prawie każdy potrafi je ugotować tak, jak zrobiłaby to Ania. Konsekwencja obok zaangażowania to podstawa naszej filozofii.

Dużo podróżujecie, o czym jeszcze będziemy mieli okazję porozmawiać. Jak oceniacie poziom polskich restauracji na tle Europy?

TS: Podobnie jak my, Polacy coraz więcej podróżują, obserwują i niewątpliwie ich wymagania rosną. Nie chodzi tu nawet o jakieś modne światowe wynalazki w rodzaju kuchni fusion czy molekularnej, ale o po prostu o umiejętność dobrego przygotowania nawet tych prostych potraw, do których coraz częściej wracamy. Naszych gości naprawdę stać na to, by polecieć do jakiegokolwiek kraju i odwiedzić tamtejsze restauracje, ale jednak wracają do nas, do zwykłych, ale dobrze doprawionych zup, właściwie wysmażonych steków. Oczywiście jako kraj ciągle jesteśmy nieco „zacofani" pod względem kultury jedzenia poza domem. W takich krajach jak Francja czy Włochy to codzienność, u nas ciągle raczej święto. Mamy wiele do nadrobienia, ale sytuacja się poprawia, obserwujemy to na własnym przykładzie, bo coraz częściej przyciągamy gości z zagranicy.

Pozostańmy jeszcze chwilę przy podróżach. Jaka kuchnia, poza polską, jest Wam szczególnie bliska?

AS: Jestem zachwycona kuchnią japońską, tym celebrowaniem jedzenia i jego przygotowywania, doprawiania, ba, nawet krojenia, które tam stało się sztuką. Niesamowite jest to, że potrafią wykorzystać składniki do tego stopnia, by dosłownie nic nie wylądowało w koszu na śmieci. Zresztą fascynująca jest cała Azja. Miałam szczęście gotować z miejscowymi kucharzami, nie takimi profesjonalnymi, lecz z autentycznymi gospodyniami pichcącymi na żywym ogniu naturalne, miejscowe dania. Natomiast jeśli chodzi o Europę, to zdecydowanie preferuję kuchnię włoską. Cenię ją głównie za prostotę, której brak np. kuchni francuskiej, jak dla mnie zbyt przekombinowanej. Włosi gotują prosto, smacznie i szybko, ale długo potrafią delektować się jedzeniem i jest ono dla nich naprawdę ważne. W naszym menu jest sporo dań inspirowanych Italią – od carpaccio po tiramisu.

Nasz zapał oraz wsparcie artystów tchnęły w to miejsce jakiegoś niezwykłego ducha, magnetyczną siłę, która przyciąga do nas dobrych i ciekawych ludzi.

fot. Mirek Biernacki

Popularność Kapitańskiej, nagrody, które dostajecie, to wszystko niewątpliwie świadczy o Waszym sukcesie. Wasz pomysł po prostu się sprawdził. Co jest według Was najważniejszą składową tego sukcesu? No i co jest jego miarą...

TS To może zacznijmy od końca. Miarą dla nas są i zawsze będą goście. Wiem, że może brzmi to pompatycznie, a może wręcz sztucznie, bo przecież wiadomo, o co chodzi w biznesie. Ale proszę mi uwierzyć, że dla nas goście – nawiasem mówiąc Ania potrafi rzucić tasakiem w każdego, kto nazywa ich „klientami" – to po prostu paliwo, sens życia i całego wysiłku, ogromnego wysiłku, który włożyliśmy w Kapitańską. To dla nich chce się nam codziennie wstawać i zasuwać od rana do nocy. Z większością zresztą pozostajemy niemalże na stopie towarzyskiej, to nasi znajomi i przyjaciele, których znamy po imieniu, a oni sami doskonale już potrafią rozpoznać po smaku dań, kto dzisiaj szefuje w kuchni. I właśnie to, że dziesiątki, albo wręcz setki naszych gości stały się naszymi dobrymi znajomymi, to jest właśnie nasza miara sukcesu.
AS Mi w takim razie pozostaje odnieść się do tej tajemnicy naszego sukcesu. Cóż, chyba Tomek już powiedział o tym wcześniej. To przede wszystkim konsekwencja i autentyczność. Każdy powinien gotować to, co lubi, i tak, jak czuje. Nie ma potrzeby ciągłego zaskakiwania nowymi pozycjami w menu, choć ciągle mam pomysły na coś nowego i nowości oczywiście się u nas regularnie pojawiają. Jednak powtarzalność sprawdzonych, po prostu dobrych dań oraz nieudawanie niczego, opieranie się pokusom podążania za przemijającymi modami, są dla nas najważniejsze.

Czy ma Pani jeszcze czas, aby gotować dla swoich najbliższych? Co podałaby Pani na kolację dla swoich przyjaciół?

AS: Jak już powiedzieliśmy coraz bardziej zacierają się nam granice pomiędzy najbliższymi, a codziennymi gośćmi. Tych bliskich mamy coraz więcej. Co ugotowałabym? Ja zawsze gotuję… chwilą, nastrojem, tym, co jest akurat dostępne choćby z racji pory roku. Oczywiście dotyczy to tylko gotowania spontanicznego, dla znajomych.
TS: Tak, Ania naprawdę potrafi wyczarować coś niesamowitego z tego, co akurat znajdzie w lodówce, choćby tam było samo światło. Zdarza się, że takie improwizowane potrawy potem wchodzą do naszego menu.
AS: …tak, na pewno byłoby to coś ze świeżych, dostępnych składników, właściwego dla miejsca, czasu i mojego nastroju, nie umiem chyba odpowiedzieć na to pytanie bardziej dokładnie. Na pewno slow food, proste dobre składniki i prawdziwy ogień, a nie kuchenka gazowa. Uwielbiam gotować na takim niezbyt ujarzmionym ogniu, na moją prośbę Tomek wyrzucił kuchenki gazowe i zamontował mi prawdziwą kuchnię opalaną drewnem.

Wspominaliście o artystach, którzy są u Was częstymi gośćmi. To z pewnością bardzo barwne indywidualności. Czy w tym towarzystwie pojawiają się jeszcze goście, którzy potrafią Was zaskoczyć?

TS: Każdy człowiek, niezależnie od swojej profesji, potrafi być interesujący i zaskakujący. Mieliśmy tutaj niespodziewaną wizytę dubajskiego szejka, z którym zaprzyjaźniliśmy się do tego stopnia, że do dziś przylatuje do nas często swoim helikopterem, a i nam zdarzyło się go kilka razy odwiedzić. To było niezwykłe spotkanie, pozwalające nam poznać i trochę zrozumieć tę piękną i mało znaną w Polsce kulturę. Ale gościliśmy też, całkiem niedawno, zwykłą i niezwykłą zarazem starszą panią, modnie ubraną i energiczną 90-latkę, której udało się przeżyć Holokaust, a jej opowieści, osobowość i czar po prostu wbiły nas w fotel i z pewnością bardzo długo będziemy tę wizytę wspominać. Ludzie są fascynujący i przy bliższym spotkaniu każdy z nich okazuje się albo nadspodziewanie zwykły, albo zaskakująco niezwykły.

Kapitańska położona jest przy bocznej drodze, na obrzeżach niewielkiego miasta, z dala od tętniącej życiem metropolii. Czy to położenie pomaga Wam czy ogranicza rozwój restauracji?

TS: No jak widać, bardziej już rozwijać się nie możemy. Był zrujnowany pawilon, powstała restauracja, VIP-room, piwniczki, małe i większe salki, a gdy zaczęło brakować nam działki, zagospodarowaliśmy rzekę i całą okolicę. Wybór miejsca był przypadkowy, ale wycisnęliśmy z niego, ile się dało, czyniąc z ewentualnych wad – atuty. Dzięki naszemu położeniu można do nas bez problemu dojechać i zaparkować, ale także dopłynąć i… dolecieć. Mamy własne lądowisko dla helikopterów. Jedna z par biorących u nas ślub przyleci do nas akrobatycznymi samolotami i będzie miała gdzie wylądować. Mamy pływający hotel i salę imprezowo-widowiskową. Wyspę i pływającą plażę, które wykorzystujemy, organizując niezapomniane wesela i śluby humanistyczne. Powiem tak: gdybyśmy zakładali kolejną restaurację, nieważne czy tu w Polsce, czy gdzieś na świecie, o czym coraz częściej myślimy, z pewnością byłaby ona przynajmniej w pewnym stopniu kopią Kapitańskiej.

Dziękuję za rozmowę.

Chef Cook Anna & Kapitan Strażyńscy

PO ZDROWIE
DO UZDROWISKA SOLEC ZDRÓJ!

JUŻ OD PONAD 185 LAT UZDROWISKO SOLEC-ZDRÓJ PRZYJMUJE KURACJUSZY DBAJĄC O ICH ZDROWIE I SAMOPOCZUCIE.

Działalność uzdrowiskowa rozpoczęła się w 1837 roku, a wszystko to dzięki niezastąpionej wodzie siarczkowej jaką odkryto w Solcu. Okazało się, że jest ona najlepszą i najbardziej skuteczną wodą siarczkową na świecie. Zawirowania historyczne, wojny i wielkie kryzysy gospodarcze nie zaprzepaściły chlubnej tradycji uzdrowiskowej Solca, a woda dzięki swoim niesamowitym właściwościom leczniczym zdobywała coraz to większy rozgłos. Z biegiem lat budynki i wyposażenie popadały w ruinę, ale dzięki nowym gospodarzom odzyskały blask i nową świetność. Nowi właściciele zaangażowali całe swoje serce, aby odbudować perłę tradycji leczniczej o tak niepowtarzalnych właściwościach i udostępnić wody siarczkowe dla kuracjuszy z całego świata. Jak wykazały badania woda siarczkowa czerpana z „Szybu Soleckiego" z głębokości 175m ma idealne parametry w źródle klasyfikujące się na poziomie 137 mg H_2S/dm^3 co sprawia, iż nie podlega rozcieńczaniu. Woda wydobyta ze źródła trafia prosto do wanny kuracjusza.

Badania udowadniają, iż dzięki właściwościom leczniczym woda siarczkowa jest najlepszym lekarstwem na schorzenia reumatologiczne, dermatologiczne oraz wszelkiego rodzaju zmiany zwyrodnieniowe. Nowi właściciele dbają nie tylko o historyczne obiekty, ale planują nowe inwestycje, które sprostają najwyższym wymaganiom klientów.

Już niedługo zostanie otwarty obiekt w standardzie 5-gwiazdkowym ze 126 pokojami i apartamentami oraz największą strefą leczniczą w Polsce o takim standardzie.

Wychodząc naprzeciw potrzebom gości, którzy poświęcają się ciężkiej pracy, żyją w ciągłym biegu i nieustannym stresie Uzdrowisko Solec – Zdrój oferuje pobyt w cichej, spokojnej okolicy z prywatnym 18-hektarowym parkiem.

„Dzisiaj ręce już nie wystarczą" mówi właściciel potwierdzając budowę nowego obiektu w Uzdrowisku Solec-Zdrój. „Czasy, kiedy masaż relaksacyjny wykonywany przez terapeutę był szczytem luksusu już dawno minęły. Oczekiwania klientów rosną w dynamicznym tempie. W odpowiedzi na ten postęp Uzdrowisko musi zapewnić oparty na dowodach system jakości, dlatego inwestujemy w najnowocześniejszy sprzęt do wykonywania zabiegów leczniczych. W nowym obiekcie będzie 5 basenów w tym jeden siarczkowy. 10 saun oraz ponad 50 gabinetów zabiegowych sprawia, iż będzie to największa strefa zabiegowa w Polsce w standardzie 5 gwiazdkowym. Wprawdzie pokoi i apartamentów będzie niewiele, ale powierzchnia użytkowa całego obiektu przekracza 14 000 m^2. Chcemy, aby nasi goście dostali wszystko co najlepsze w Uzdrowisku, ale też chcemy aby liczba osób nie zakłócała wypoczynku i szybkiego powrotu do zdrowia."

Zapraszamy!

WWW.UZDROWISKOSOLEC.PL

fot. Archiwum własne

PROF. DR HAB. N. MED.
LESZEK **MARKUSZEWSKI**

KARDIOLOG, DIABETOLOG, INTERNISTA, SPECJALISTA MEDYCYNY SPORTOWEJ I REHABILITACJI MEDYCZNEJ, PREZES ZARZĄDU GŁÓWNEGO POLSKIEGO TOWARZYSTWA KARDIODIABETOLOGICZNEGO, REKTOR SZKOŁY GŁÓWNEJ MIKOŁAJA KOPERNIKA W WARSZAWIE

W ROZMOWIE Z MARIUSZEM PUJSZO

CHOROBY CYWILIZACYJNE

ZDROWOTNE CIENIE SPOŁECZNEGO ROZWOJU

Panie Profesorze, choroby cywilizacyjne to termin znany powszechnie, ale co powinniśmy o tych chorobach wiedzieć?

Choroby cywilizacyjne stanowią epidemię XXI wieku i odpowiadają za ponad 80 % przedwczesnych zgonów. Są pochodną niepohamowanego uprzemysłowienia, zanieczyszczenia środowiska, niezdrowego stylu życia wynikającego z nowych zdobyczy technologicznych i towarzyszącego nam stresu. To choroby, które nie dotyczą tylko populacji ludzi starszych, ale także ludzi młodych oraz niestety dzieci.

To cena, którą płacimy za wszystko co osiągnęliśmy w poszczególnych etapach ewolucji oraz rozwoju społecznego.

Dziś trudno sobie jednak wyobrazić życie bez smartfona, komputera oraz samochodu, czy w pewnych obszarach służących zdrowiu, czeka nas powrót do przeszłości.

Taki powrót do przeszłości wydaje się być trudny, wszystko na co mamy wymierny wpływ, dzieje się tu i teraz. Chociaż niewątpliwie w dbałości o zdrowie

warto się czasami zatrzymać, tym bardziej że żyjemy ze świadomością, że świat przyśpieszył. Wszystko to powoduje, że przy natężeniu towarzyszących nam bodźców oraz wszechogarniającym szumie informacyjnym dochodzi do zaburzenia homeostazy. Z jednej strony łatwość dostępu do dobrodziejstw cywilizacji daje poczucie, że życie pozornie stało się łatwiejsze, z drugiej zaś niekontrolowane korzystanie z tego dobrodziejstwa prowadzi do utrwalania nawyków, które mają negatywny, a nawet destrukcyjny wpływ na nasz organizm.

Najczęściej kojarzone choroby cywilizacyjne to nadciśnienie tętnicze, cukrzyca, czy otyłość, czy to główne zagrożenia jakie są następstwem cywilizacyjnego rozwoju.

Niestety katalog chorób cywilizacyjnych jest bardzo szeroki i dotyka wielu narządów, to zarówno choroby sercowo-naczyniowe do których zaliczamy nadciśnienie tętnicze, miażdżycę, chorobę niedokrwienną serca, ale również choroby układu oddechowego, wśród których wymienić należy astmę, przewlekłą obturacyjną chorobę płuc, choroby przewodu pokarmowego tj. choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy, po choroby nowotworowe – raka płuc, raka jelita grubego, raka żołądka i wątroby. Niechlubne statystki wśród chorób cywilizacyjnych zajmują również choroby metaboliczne, do których zaliczamy otyłość, cukrzyca czy zaburzenia lipidowe.

Wśród największych współczesnych zagrożeń cywilizacyjnych w obszarze zdrowie wymienia się epidemię otyłości.

Statystyki mówią same za siebie, co czwarty Polak choruje na otyłość, zaś tylko 13% jest świadoma zagrożeń jakie ona niesie. Ponad 80% osób, które cierpią na otyłość, nie zdaje sobie sprawy z tego, że jest to przewlekła, ciężka choroba z wieloma powikłaniami wielonarządowymi o bardzo złożonej etiopatogenezie, a sama tkanka tłuszczowa należy do tkanek o bogatej czynności hormonalnej. Nadmierna ilość tkanki tłuszczowej doprowadza do zaburzenia poziomu produkowanych przez nią hormonów. Zaczynają wówczas dominować te złe, podtrzymujące przez lata tlący się proces zapalny w wielu narządach oraz naczyniach, akcelerując miażdżycę, która prowadzi do ostrych wypadków sercowo-naczyniowych. Dobrych dla zdrowia hormonów takich jak adiponektyna, która ma działanie przeciwmiażdżycowe i chroni śródbłonek naczyń krwionośnych przed uszkodzeniem, biorąc przy tym udział w regulacji metabolizmu glukozy i tłuszczów, jest zbyt mało. Stąd też należy pamiętać, że otyłość to choroba, która niesie ze sobą poważne konsekwencje zdrowotne. To choroba, która „nie wygasa" samoistnie, a wręcz przeciwnie ma tendencję do rozwoju, co powoduje wiele różnych skutków o charakterze medycznym, społecznym, jak również psychologicznym. Ważna pozostaje zatem świadomość zagrożeń jakie ona generuje. Nabiera to szczególnego znaczenia z uwagi na fakt, że staliśmy się w Europie liderem w obszarze rozwoju choroby otyłościowej, co najlepiej widać na przykładzie polskich dzieci, które pośród dzieci z innych krajów europejskich, plasują się na pierwszym miejscu tej niechlubnej statystyki.

Pomimo wielu akcji informacyjnych otyłość nadal kojarzona jest przede wszystkim z obszarem wizualnym, a w dalszej kolejności zdrowotnym.

Otyłość wpisana jest na listę chorób przewlekłych o kodzie E66, mimo to jest statystycznie chorobą pomijaną w rozpoznaniach również przez lekarzy, a przecież stanowi ona rdzeń patogeniczny wielu współczesnych chorób cywilizacyjnych takich jak choroby serca i naczyń (nadciśnienie tętnicze, choroba wieńcowa, niewydolność serca, zaburzenia rytmu serca, udary) choroby nowotworowe, czy cukrzyca.

Wspomniał Pan Profesor o cukrzycy, która traktowana jest jako cichy zabójca, czy takie właśnie jest oblicze tej choroby.

Niestety tak, gdyż chorzy nie zawsze mają świadomość choroby. Na świecie diagnoza pada co pięć sekund, a co 10. pacjent umiera w wyniku powikłań. Szacuje się, że w Polsce spośród 4 mln chorych na cukrzycę, aż 2 mln z nich nie ma świadomości choroby i jest zagrożona wieloma powikłaniami od ostrych tj. kwasica i śpiączka ketonowa, kwasica mleczanowa, hiper – i hipoglikemia, do przewlekłych, do których zaliczamy retinopatię cukrzycową, nefropatię cukrzycową, neuropatię cukrzycową, udary mózgu oraz zawały mięśnia sercowego. Jednak należy pamiętać, że równie niebezpieczne powikłania cukrzycy to również te, które powstają jeszcze w tzw. stanie przedcukrzycowym, do których zaliczamy uszkodzenia naczyń krwionośnych oraz określonych narządów m.in. nerek czy siatkówki oka.

Należy pamiętać, że jak wszystkie choroby, również choroby cywilizacyjne się leczy mniej bądź bardziej skutecznie. Jednak w tym przypadku istotną rolę przypisuje się postępowaniu pozafarmakologicznemu, w tym odpowiedzialności i głębokiej świadomości.

Cukrzyca podobnie jak otyłość jest „współczesnym tsunami" dla systemów ochrony zdrowia na świecie, powodującym poważne zagrożenie, rozgrywające się w obszarze rzeczywistym tworząc powikłania o charakterze mikro i makronaczyniowym prowadzące najczęściej do inwalidztwa o charakterze fizycznym, psychicznym i społecznym.

Czy zatem w profilaktyce chorób cywilizacyjnych mogą pomóc nam jasno zdefiniowane przyczyny, które prowadzą do ich powstania.

Niewątpliwie tak, chociaż etiologia chorób cywilizacyjnych, została już wnikliwie zbadana i opisana, dodatkowo prowadzone są szeroko zakrojone akcje informacyjno-edukacyjne, wszystko to jednak wciąż za mało, aby mówić o zahamowaniu stałej tendencji wzrostu chorób cywilizacyjnych.

Co zatem można zrobić więcej, aby zatrzymać ten negatywny trend.

Poza wiedzą, którą posiedliśmy, niewątpliwie ważna jest głęboka świadomość zagrożeń i z tym związanej odpowiedzialność za życie i zdrowie zarówno własne, jak też naszych bliskich. Jedno jest pewne, rozwój społeczny i gospodarczy poza pozytywnymi efektami stwarza również warunki do występowania chorób społecznych. Towarzyszący na co dzień stres, niewłaściwy sposób odżywiania się, oparty o produkty wysokoprzetworzone, o dużej zawartości soli, cukru oraz tłuszczów nasyconych, niska aktywność ruchowa – to tylko niektóre z aspektów związanych z szybkim tempem życia, które nie służą zdrowiu. Wśród przyczyn chorób cywilizacyjnych, których nie można pominąć należy również urbanizacja i postępujące uprzemysłowienie, które potęgują zanieczyszczenie środowiska, skażenie wody, gleby, promieniowanie oraz hałas. Wszystkie te czynniki wpływają negatywnie na organizm człowieka, prowadząc do rozwoju chorób cywilizacyjnych.

Panie Profesorze, czy można zatem pokusić się o pytanie, czy jest sposób na zatrzymanie rozwoju tak niepokojącego zjawiska w obszarze zdrowia publicznego.

Niewątpliwie pytanie, jak też samo zagadnienie jest bardzo trudne i już od wielu lat stanowi przedmiot poważnych dyskusji wielu specjalistów nie tylko w Polsce, ale i na całym świecie. Jednak jedno jest pewne – lepiej zapobiegać niż leczyć, co już przeszło 2400 lat temu głosił Hipokrates, ojciec medycyny i prekursor profilaktyki. Co za tym idzie, warto raz jeszcze podkreślić ogromne znaczenie działań edukacyjnych, a zwłaszcza profilaktyki w leczeniu chorób społecznych. Uwzględniając fakt, że choroby cywilizacyjne są ogromnym problemem i obciążeniem dla budżetu, w celu podjęcia próby zatrzymania rozwoju tychże chorób, przede wszystkim należy zintensyfikować wszelkiego rodzaju działania, w tym działania edukacyjno-informacyjne, którym powinien tworzyć zintegrowany system prewencyjny, opierający się na dostępności do badań profilaktycznych, w tym badań przesiewowych oraz dostępności do specjalistycznej opieki medycznej.

Czyli profilaktyka nade wszystko.

Profilaktyka ma tu znaczenie kluczowe, ale należy pamiętać, że na rozwój chorób cywilizacyjnych wpływ mają nasze codzienne wybory i styl życia, który może zmniejszyć ryzyko ich występowania. To wysiłek, który musimy podjąć w walce o zdrowie i życie, które zostało wystawione na próbę wśród dobrodziejstw otaczającego nas cywilizowanego świata. Należy raz jeszcze stanowczo podkreślić, że problem jest poważny. Tak jak nie można leczyć efektywnie choroby bez postawienia właściwej diagnozy i całościowego, holistycznego ujęcia problemu pacjenta, tak walki o zdrowie w przypadku chorób cywilizacyjnych, nie można wygrać nie podejmując chociażby próby eliminacji przyczyn opartych na antyzdrowotnych postawach i złych nawykach, które chorobę powodują, czy też ją pogłębiają.

Jak już zbudujemy motywację do zmiany trybu życia, o czym powinnyśmy pamiętać?

Należy pamiętać, że jak wszystkie choroby, również choroby cywilizacyjne się leczy mniej bądź bardziej skutecznie. Jednak w tym przypadku istotną rolę przypisuje się postępowaniu pozafarmakologicznemu, w tym odpowiedzialności i głębokiej świadomości, która powinna przekładać się na zmianę dotychczasowego stylu życia, poprzez unikanie używek, walkę ze stresem, włączenie regularnej aktywności fizycznej oraz zbilansowanej, dostosowanej do indywidualnych potrzeb diety. Diety bogatej w witaminy, antyoksydanty i tłuszcze wielonienasycone o niskim indeksie glikemicznym. Nie bez znaczenia pozostaje również edukacja ekologiczna i długofalowe działania nastawione na harmonię z naturą i korzystanie z jej dobrodziejstw, o czym należy pamiętać rozpoczynając każdy kolejny dzień.

melon clinic

Melon Clinic

Europejskie Centrum Implantologii i Stomatologii

Sieradz, ul. 1 Maja 29a

tel. 531 965 096

www.melonclinic.pl

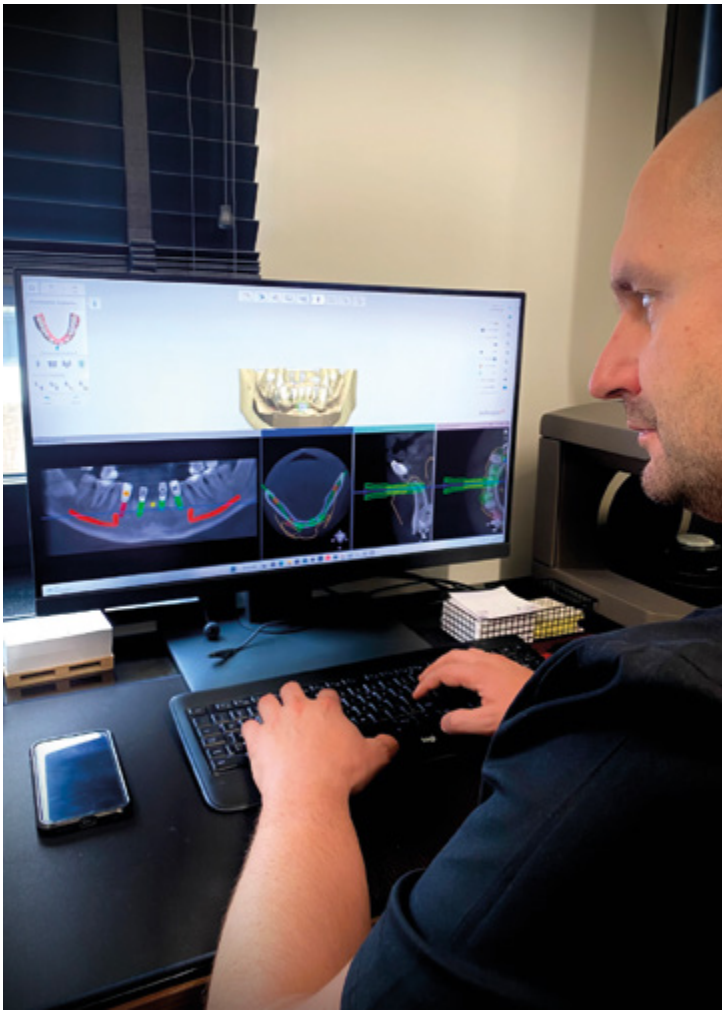
Nowe trendy W IMPLANTOLOGII STOMATOLOGICZNEJ.

melon clinic

Atrakcyjny, naturalnie wyglądający uśmiech jest uznawany za symbol piękna i zdrowia. Wpływa na wiele aspektów naszego życia, zwiększając samoocenę i pewność siebie. Nowoczesna implantologia daje możliwość precyzyjnego leczenia, bardzo dobrych efektów a przede wszystkim szybkiego powrotu do codziennego funkcjonowania.

„Nowoczesna implantologia niesie za sobą wiele sposobów na rozwiązanie nawet najtrudniejszych problemów związanych z brakiem uzębienia. Nie ma już przypadków beznadziejnych. Dzięki cyfryzacji, nowoczesnym technikom diagnostycznym i nieustającej modernizacji implantów jesteśmy w stanie pomóc każdemu Pacjentowi zgłaszającemu się po pomoc" - mówi dr Piotr Melon, implantolog i właściciel Melon Clinic Europejskiego Centrum Implantologii i Stomatologii.

Rozwój cyfryzacji daje nowe możliwości terapeutyczne, które wykorzystywane są również w implantologii. Jednym z nowych trendów jest wykorzystanie szablonu chirurgicznego, dzięki któremu zabieg implantologiczny przebiega bez użycia skalpela. Szablon chirurgiczny tworzony jest indywidualnie, zgodnie z warunkami anatomicznymi jamy ustnej. Projektowanie szablonu odbywa się w oparciu o aktualne warunki kostne widoczne w tomografii komputerowej, co pozwala na precyzyjne umiejscowienie implantu. Szablon drukowany jest za pomocą drukarki 3D. Dzięki tej metodzie zabieg jest mniej traumatyczny, szybszy i mniej bolesny niż w przypadku implantologii klasycznej, a Pacjent szybko wraca do zdrowia i codziennych obowiązków.



Wiele osób z ubytkami w uzębieniu odwleka decyzję o leczeniu implantologicznym ze względu na czas, po którym będą mogli cieszyć się z efektów

zabiegu. Otóż w większości przypadków udaje się zastosować metodę implantacji natychmiastowej. Takie postępowanie jest wygodne dla pacjenta, gdyż podczas jednego zabiegu wykonuje się dwie czynności: ekstrakcję zęba oraz wprowadzenie w powstałe miejsce implantu uzupełnionego o tymczasową koronę. Ta metoda zmniejsza ilość wizyt u stomatologa, pozwala na uzyskanie natychmiastowego efektu leczenia oraz zmniejsza stres związany z długotrwałym leczeniem.

Nowoczesna implantologia w szczególności ma na celu poprawę jakości życia. W Melon Clinic, wyróżnionym przez międzynarodową firmę implantologiczną Nobel Biocare tytułem Center of Excelence, znaczna część zabiegów wykonywana jest metodą All-on-4. Procedura ta przeznaczona jest dla Pacjentów, którzy są niezadowoleni z użytkowania tradycyjnych protez zębowych oraz chcieliby podnieść komfort życia i odzyskać pewność siebie. Leczenie All-on-4 służy w szczególności do zastąpienia całego górnego lub dolnego łuku zębowego. Procedura tworzy most zębowy mocowany na stałe przy użyciu czterech implantów. Tymczasowy most przykręcany jest na stałe już w dniu zabiegu, a następnie po pół roku wymieniany na ostateczny wzmocniony specjalna tytanową belką. Most na implantach zdecydowanie przewyższa standardową protezę, jest bardziej stabilny, dzięki czemu nie przemieszcza się podczas spożywania posiłków i funkcjonuje jako własne zęby.

{ „Nie ma przypadków *beznadziejnych.”* }

A co w przypadku Pacjentów, u których warunki kostne nie pozwalają już na wszczepienie implantów tradycyjnych? „Nie ma przypadków beznadziejnych. Do dyspozycji mamy jeszcze implanty jarzmowe tzw. ZYGOMY. Chociaż zabieg jest już wysokospecjalistyczny i najczęściej odbywa się w znieczuleniu ogólnym w warunkach sali operacyjnej, daje nam możliwość leczenia najtrudniejszych przypadków i przywrócenie komfortu życia tym Pacjentom” - dr Piotr Melon. W porównaniu do klasycznych implantów - ZYGOMY posiadają inną budowę i wszczepiane są w kości jarzmowe, potocznie nazywane policzkowymi. Gdy występuje bezzębie, wszczepia się cztery implanty jarzmowe, a na nich umieszcza się na stałe odbudowę protetyczną. W rezultacie uśmiech wygląda całkowicie naturalnie, a wszystkie niedogodności związane z noszeniem protez klasycznych są już przeszłością.

Nowoczesne trendy w implantologii stomatologicznej opartej na cyfryzacji przekonują coraz więcej Pacjentów do dbania o zdrowy i piękny uśmiech, a przede wszystkim na poprawę komfortu życia.

Szpital Specjalistyczny Brzeziny

SZPITAL SPECJALISTYCZNY BRZEZINY JEST JEDNĄ Z NOWOCZEŚNIEJSZYCH PLACÓWEK W WOJEWÓDZTWIE ŁÓDZKIM. NA DZIEWIĘCIU ODDZIAŁACH DOSTĘPNYCH JEST PONAD 190 ŁÓŻEK DLA PACJENTÓW.

Szpital funkcjonuje w „tzw. sieci szpitali" czyli systemie podstawowego szpitalnego zabezpieczenia świadczeń opieki zdrowotnej jako placówka II stopnia. Od 2015 roku zostały uruchomione w ramach Wieloprofilowego Oddziału Zabiegowego także usługi komercyjne: zarówno leczenie szpitalne jak i ambulatoryjne.

W naszych strukturach funkcjonuje Centrum Leczenia Chorób Jelita Grubego pod przewodnictwem prof. Adama Dziki, które jest pierwszym tego typu ośrodkiem medycznym w Polsce. W Centrum pacjenci mogą liczyć na kompleksową opiekę, w ramach której wykonujemy szybką diagnostykę onkologiczną; przeprowadzamy niezbędne specjalistyczne konsultacje lekarskie; wykonujemy procedury operacyjne oraz leczenie na oddziale chemioterapii. Zapewniamy także dalszą opiekę kontrolną oraz rehabilitację. Wykonujemy wysoce innowacyjną metodę leczenia onkologicznego – HIPEC, polegającą na dootrzewnowym podaniu chemioterapii perfuzyjnej w hipertermii w leczeniu przerzutów otrzewnej. Aktywnie działając na rzecz profilaktyki nowotworowej uczestniczyliśmy w krajowym projekcie badań przesiewowych w kierunku raka jelita grubego.

W ramach struktur szpitala uruchomiliśmy nowoczesny Ośrodek Endoskopii Zabiegowej i Bariatrycznej pod kierownictwem wybitnego specjalisty dr n. med. Michała Spychalskiego, który kształcił się w najlepszych ośrodkach na świecie, między innymi w Japonii, USA, Norwegii czy Holandii. Nasz ośrodek specjalizuje się w leczeniu otyłości metodą endoskopowego zmniejszania żołądka (ESG), implantacji balona dożołądkowego, a także endoskopowym leczeniu achalazji (POEM). Wszystkie te metody są alternatywą w stosunku do klasycznych operacji, o znacznie mniejszym ryzyku powikłań. Ośrodek posiada nowoczesny sprzęt endoskopowy, pozwalający na szybką i precyzyjną diagnozę.

W 2020 roku, pomimo pandemii wywołanej SARS-CoV 2, Pododdział Urazowo-Ortopedyczny wykonał najwięcej endoprotezoplastyk stawu biodrowego w województwie łódzkim.

W 2022 roku, ze względu na uznanie pacjentek Oddziału Ginekologiczno – Położniczego, nasza Porodówka zajęła pierwsze miejsce w województwie łódzkim, w rankingu „Głos Matek" Fundacji Rodzić po Ludzku. Ta nagroda potwierdza utrzymywanie przez nas wysokiego standardu opieki okołoporodowej i zapewnienie pełnego bezpieczeństwo rodzącym pacjentkom oraz ich nowonarodzonym dzieciom. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom pacjentek, została zorganizowana akcja darmowych wyprawek dla mam i dzieci pod hasłem #RodziłamWBrzezinach, dzięki której przekazano rodzącym u nas mamom ponad 300 szt. różnorodnych zestawów bogatych w artykuły wspierające karmienie piersią oraz niezbędnych do codziennej pielęgnacji, o łącznej wartości około 150 tys. zł.

W 2018 roku Szpital zakończył realizację projektu współfinansowanego ze środków unijnych, dzięki któremu został doposażony Szpitalny Oddział Ratunkowy, a także został zakupiony nowoczesny cyfrowy aparat RTG.

Od grudnia 2020 r. Szpital Specjalistyczny Brzeziny funkcjonował jako Szpital Węzłowy w ramach Narodowej Strategii Szczepień, a w swojej strukturze oprócz prowadzenia szczepień przeciw SARS-CoV2 dla grupy 0 oraz 1a (nauczyciele) i 1b (pacjenci onkologiczni) został utworzony także Punkt Szczepień Populacyjnych dostępny dla mieszkańców regionu. W okresie pandemii Szpital kilkukrotnie posiadał oddział obserwacyjno – zakaźny (tzw. Covidowy) jako szpital II stopnia.

Działania rozwojowe placówki, w tym doposażenie i unowocześnienie infrastruktury sprzętowej wspiera Fundacja na Rzecz Rozwoju Szpitala w Brzezinach, która zgodnie ze swoimi statutem prowadzi promocję profilaktyki wśród pacjentów oraz wspiera rozwój Szpitala i jego pracowników. Pomimo dość krótkiego działania fundacji (data rejestracji to maj 2020 r.) dzięki jej staraniom przekazano darowizny w wysokości ponad 20 tys. zł.

Nieprzerwalnie od 2015 r. Powiatowe Centrum Zdrowia w Brzezinach posiada akredytację Ministerstwa Zdrowia w zakresie lecznictwa szpitalnego, a od 2019 roku także w zakresie podstawowej opieki zdrowotnej. Od 2014 roku zarówno Szpital jak i Przychodnia POZ spełnia standardy PN-EN ISO 9001:2015.

Jako jedyny Ośrodek w regionie posiadamy certyfikat Towarzystwa Chirurgów Polskich w zakresie endoskopii, a jako jeden z nielicznych w Polsce uzyskaliśmy akredytację Polskiego Towarzystwa Chirurgów Onkologicznych w zakresie innowacyjnych zabiegów HIPEC.

STRUKTURA SZPITALA:

- ✓ SZPITALNY ODDZIAŁ RATUNKOWY
- ✓ WIELOPROFILOWY PODODDZIAŁ ZABIEGOWY
- ✓ ODDZIAŁ CHIRURGII OGÓLNEJ I ONKOLOGICZNEJ
- ✓ PODODDZIAŁ URAZOWO-ORTOPEDYCZNY
- ✓ OŚRODEK ENDOSKOPII ZABIEGOWEJ I BARIATRYCZNEJ
- ✓ ODDZIAŁ CHORÓB WEWNĘTRZNYCH
- ✓ ODDZIAŁ POŁOŻNICZNO-GINEKOLOGICZNY
- ✓ ODDZIAŁ PEDIATRYCZNO-NEONATOLOGICZNY
- ✓ ODDZIAŁ CHEMIOTERAPII DZIENNEJ
- ✓ ODDZIAŁ INTENSYWNEJ TERAPII I ANESTEZJOLOGII (OIOM)
- ✓ BLOK OPERACYJNY

POWIATOWE CENTRUM ZDROWIA W BRZEZINACH SP. Z O.O.

MARII CURIE-SKŁODOWSKIEJ 6
95-060 BRZEZINY
NIP 833 138 44 12
REGON 100 576 369
KRS 0000314018

SEKRETARIAT SZPITALA
TEL. 46 874 28 00
FAX. 46 874 26 06
SEKRETARIAT@SZPITAL-BRZEZINY.PL

Fundacja Integro-EU

Fundacja Integro-EU została zarejestrowana na początku 2009 roku i jest jedną z pierwszych niezależnych instytucji typu non-profit działających na polu kultury i sztuki.
W obszarze kultury fundacja skupia się na budowaniu kapitału społecznego, uwalnianiu aktywności i kreatywności obywateli, walce z wykluczeniami, czy też budowaniu integracji społecznej. Dodatkowo poszukuje mocnego spoiwa kulturowego w Europie – to jest prawdopodobnie jedyna droga utrzymania wśród obywateli Unii Europejskiej poczucia przynależności do wspólnej rodziny, i to mimo różnorodności, które dają o sobie coraz częściej znać.

INTEGRO-EU
FUNDACJA

Prezesem Fundacji Integro-EU jest ***Katarzyna Jaros*** *- przedsiębiorca, kobieta biznesu, filantropka.*
W swojej pracy wspiera artystów na każdym etapie ich rozwoju osobistego jak i biznesowego.
Jako miłośniczka i mecenas sztuki przekonuje, że biznes jest po to by finansować twórczość i nie zapominać o artystach.

Prawdziwa kobieta sukcesu! Swój sukces zawdzięcza pasji, samozaparciu oraz samodyscyplinie.

Fundacja wspiera inicjatywy kulturalne oraz służące ochronie dziedzictwa kulturowego. Poprzez projekty ułatwia Rodakom żyjącym w społeczeństwach poza granicami kraju dostęp do kultury oraz sztuki. Zajmuje się popularyzacją dziedzictwa kulturowego i dziedzictwa polskiego. Tworzy warunki do rozwoju intelektualnego, kulturalnego, społecznego a także zawodowego. Finansuje przedsięwzięcia w dziedzinie kultury i sztuki.

Już dziś zapraszamy wszystkich sympatyków kultury i sztuki na **Galę Charytatywną Fundacji Integro-EU**, która odbędzie się **23 września 2023 roku** w hotelu **Marriott** w Warszawie.
Po więcej szczegółów zapraszamy na:

www.integro-eu.org

facebook.com/fundacjaIntegroEU

instagram.com/fundacja_integro_eu/

BetaMed CENTRUM MEDYCZNE 20 LAT

DRZAZGA CLINIC
LASEROTERAPIA & MEDYCYNA ESTETYCZNA

DONO
DA SCHEGGIA

Zapraszam Beata Drzazga Założyciel

www.betamed.pl www.drzazgaclinic.pl www.donomoda.pl

fot. Archiwum własne

CEZARY CHYBOWSKI

**PREZES ZARZĄDU RELIANCE POLSKA,
AUTOR KSIĄŻKI "GRA NA GIEŁDZIE. PODRĘCZNIK POCZĄTKUJĄCEGO INWESTORA"**

ROZMAWIA MARIUSZ PUJSZO

Czy od dziecka przejawiał Pan zainteresowanie finansami? Kim chciał Pan zostać w przyszłości?

Temat finansów był obecny w mojej rodzinie odkąd sięgam pamięcią. Mój tata pracował początkowo jako przedsiębiorca, prowadził księgarnię, następnie podjął pracę w banku, został maklerem, a także tworzył fundusze inwestycyjne. Rodzice wychowywali mnie w bardzo kapitalistycznym modelu, w naszym domu zamiast MTV słuchało się CNN, więc kwestie finansowe nie były mi obce, jednak w tamtym czasie nie chciałem robić tego samego co mój tata, miałem inne pomysły na życie. Fascynowało mnie dziennikarstwo, odbywałem staże w redakcjach oraz radiu. Jednak dość szybko zrezygnowałem z tego, gdyż zdałem sobie sprawę, że samo tworzenie treści nie będzie dla mnie satysfakcjonujące, liczy się to, żeby mieć o czym pisać, znać się na czymś naprawdę dobrze, dlatego zacząłem poszukiwać konkretnej specjalizacji. Przez chwilę medycyna wydawała się taką właśnie dziedziną. Podjąłem nawet studia na Collegium Medicum, jednak perspektywa pracy w szpitalu nie była do końca trafiona. Jak wiadomo, los bywa przewrotny i pomimo tego, że wzbraniałem się przed pracą w finansach,

niezależnie od mojego taty i tak rozpocząłem działalność w tej branży, porzucając tym samym studia medyczne. Zdecydował o tym przypadek, miałem zaledwie 19 lat, poznałem osobę, która pracowała w firmie finansowej i zaoferowała mi posadę, z resztą pracujemy ze sobą do dzisiaj. Przeprowadziłem się z Poznania do Krakowa, początkowo na rok, a zostałem do dzisiaj, zakładając w międzyczasie własną firmę. Myślę, że moje młodzieńcze zainteresowania czy to właśnie dziennikarstwem, czy medycyną, zostały zaniechane samoistnie, ale trzeba przyznać, że zawsze poszukiwałem czegoś, co przyniesie dumę nazwisku, chciałem robić coś – między innymi – dla własnego ego i sądzę, że finanse czymś takim właśnie są.

Z pewnością powodem do zadowolenia może być nie tylko bycie prezesem firmy Reliance Polska, ale też autorem bestsellerowej książki – "Gra na giełdzie. Podręcznik początkującego inwestora" – czy to wyłącznie chęć podzielenia się wiedzą, a może przejaw pasji dziennikarskiej?

Książka ta to zdecydowanie przejaw chęci podzielenia się wiedzą, edukacji. Od samego początku wiedzieliśmy, co chcemy osiągnąć tym podręcznikiem. Przed jej napisaniem zostały wykonane dokładne badania rynku. W każdym oddziale firmy Reliance Polska doradcy rozmawiali z klientami i na tej podstawie przygotowywali profile inwestorów. Ostatecznie skupiliśmy się na jednym z dwóch profili, a więc zakresie wiedzy podstawowej, gdyż po analizie konkurencji na rynku wydawniczym okazało się, że w naszym kraju jest wiele pozycji dla zaawansowanych i średnio zaawansowanych inwestorów, ale brakuje dobrej książki na temat podstaw inwestowania. Żaden z autorów nie pokusił się o przedstawienie w czytelny i zrozumiały sposób, czym tak naprawdę jest giełda, co to są akcje, w jaki sposób firmy te akcje emitują itd. Nie jest to książka dla osób, które grają na giełdzie, lecz dla tych, którzy dopiero się nad tym zastanawiają. Zależało nam, aby pokazać czytelnikowi wszystkie za i przeciw, a więc realną wiedzę, przedstawioną w zrozumiały sposób. W obawie przed tzw. klątwą wiedzy, która niestety towarzysz wielu autorom książek edukacyjnych, wraz ze współautorką Martą Kubacką, dokonaliśmy fuzji naszych kompetencji – ja dostarczyłem wiedzę merytoryczną, a Marta redagowała treść w sposób przystępny dla czytelników. Muszę również przyznać, że zasługą w ostatecznym kształcie książki było ogromne wsparcie wydawnictwa PWN. Tak naprawdę wszystkie elementy zostały tutaj przemyślane, nawet liczba stron, która celowo ma nie odstraszać potencjalnych odbiorców.

Zależało nam na tym, aby była to pozycja, którą można przeczytać w ciągu jednego weekendu, a nie wielostronicowa księga. Myślę, że wszystkie powyższe elementy przesądziły o sukcesie tej książki, została ona bardzo dobrze przyjęta, zyskała w wydawnictwie status bestsellera, a dodatkowo uznano ją za najlepszy podręcznik biznesowy roku 2022.

Gratuluję. Jakie są Pana zdaniem determinanty sukcesu w biznesie? Co decyduje o sukcesie w biznesie? Czym powinien wyróżniać się lider biznesu?

Zostałem wychowany w czasach, gdy o sukcesie decydowała ciężka, sumienna praca, pokora oraz poświęcenie i to nie tylko nasze, ale też naszych bliskich. Jednak dzisiaj żyjemy w trochę innym, bardziej dynamicznym świecie niż ten, który znałem 15 lat temu. Ludzie robią obecnie zawrotne kariery w internecie jako influencerzy, a przy tym zarabiają ogromne pieniądze i w większości przypadków nie posiadają tych cech. Tak więc moim zdaniem nie istnieje złota rada na osiągnięcie sukcesu. Jednak niezmiennie potrzebna jest pewna doza szczęścia, zbiegu okoliczności – tak jak w moim przypadku. Nadal też na całym świecie liczy się specjalizacja w konkretnej dziedzinie, a nie wykonywanie kilku rzeczy jednocześnie.

fot. Archiwum własne

Co Pana najbardziej motywuje do działania, a co zniechęca?

Wyniki pracy, nie tylko mojej, ale też pracowników, ich rozwój, to, że partnerzy biznesowi idą do przodu etc. Jeśli nie ma efektów, to determinacja spada. Zniechęcają mnie wszelkiego rodzaju "kłody rzucane pod nogi", ludzkie podejście, a także proza dnia codziennego, choć w tej codzienności, regularności działań tkwi siła, która uczy nas dyscypliny.

W jaki sposób godzi Pan życie prywatne z pracą zawodową? Czy da się wyznaczyć jednoznaczną granicę między tymi dwoma światami?

fot. Archiwum własne

Jestem realistą, bardzo mocno stąpam po ziemi, zawsze zakładam, że coś może pójść nie tak i staram się być skoncentrowany na każdym aspekcie sprawy.

Prawda jest taka, że nie mam czasu wolnego. Każdą chwilę poświęcam jakiemuś zajęciu czy to związanemu z firmą, czy życiem rodzinnym. Nie da się pogodzić ze sobą tych dwóch sfer, tak, żeby żadna ze stron nie ucierpiała na tym, nie ma tutaj kompromisu, jest konsensus, zawsze coś robię kosztem czegoś innego, ale trzeba przyznać, że na obu polach mam wymierne korzyści. Weekendy staram się spędzać zawsze z rodziną i wieczorami w ciągu tygodnia nie spotykać z klientami. Kolega podsunął mi kiedyś bardzo mądrą radę, że żona zawsze denerwuje się, jeśli późno wraca się do domu, ale nigdy nie jest zła, gdy wychodzi się wczesnym rankiem, więc idąc tym tropem, wstaję o godzinie 5:20, o 6:00 rozpoczynam trening, a o 8:15 jestem w pracy. W weekendy poświęcam czas dzieciom i żonie, wychodzimy wówczas razem na spacer czy plac zabaw, rysujemy; bardzo ważne są dla mnie wspólne posiłki, myślę, że zbliżają i jednoczą ludzi.

Uchodzi Pan za osobę, która nie jeździ na wakacje. Dlaczego?

Rzeczywiście przez ostatnie 7 lat nie byłem na typowych wakacjach. Przez ten czas byliśmy z rodziną wyłącznie dwa razy na weekendowym wypoczynku – raz w Białce Tatrzańskiej i raz we Włoszech, więc ogólnie na wakacje nie jeździmy. Nie chodzi o to, że nie lubię podróżować, bo kiedyś zwiedzałem wiele pięknych miejsc i bardzo sobie to cenię, nie mówię też, że nie mam obecnie takiej potrzeby, ale byłbym egoistą, gdybym pojechał dzisiaj na wakacje i zostawił na dwa tygodnie firmę, wiedząc, że kiedy jestem w niej, mogę sprawić, że osiągnie ona lepsze wyniki.

Gdyby miał Pan przekazać jedną zasadę, złotą myśl, którą kieruje się w życiu, co by to było?

Myślę, że najważniejsza w życiu jest systematyczność i pokora, ponieważ, jeśli coś osiągniemy w życiu, a zaczniemy być aroganccy i spoczniemy na laurach, to szybko to stracimy. Doskonale obrazuje to przykład osób, którym udało się osiągnąć wymarzoną sylwetkę, niestety odpuścili dietę, regularne ćwiczenia i ponownie zaczęli przybierać na wadze. Trzeba zawsze pamiętać o tym, że nic nie jest nam dane na zawsze, dlatego ta pokora i systematyczność działań jest tak ważna w życiu, czy to prywatnym, czy zawodowym.

Optymista, czy pesymista?

Jestem realistą, bardzo mocno stąpam po ziemi, zawsze zakładam, że coś może pójść nie tak i staram się być skoncentrowany na każdym aspekcie sprawy. Na pewno bliżej mi do pesymisty niż optymisty. Uważam, że w przypadku mojej branży to zaleta, ponieważ pracując w finansach, nie można być optymistą, należy z góry przyjmować, że mogą pojawić się nieoczekiwane uwarunkowania i coś pójdzie nie po naszej myśli.

Bardzo dziękuję za rozmowę

Cezary Chybowski

prezes Reliance Polska,
autor książki
"Gra na giełdzie. Podręcznik początkującego inwestora"
w programie:

Biznes MISJA

RELIANCE

OSOBOWOŚCI I SUKCESY 2023 ROKU

INNOWACYJNA PRZESTRZEŃ DLA BIZNESU

NOVUM SBU I DOMY NOVUM HOME

NOVUM GROUP REALIZUJE DWA INNOWACYJNE PROJEKTY DEWELOPERSKIE: JEDEN W SEKTORZE BUDOWNICTWA JEDNORODZINNEGO POD MARKĄ NOVUM HOME, A DRUGI W ZAKRESIE PRZESTRZENI MAGAZYNOWO BIUROWEJ POD MARKĄ NOVUM SMALL BUSINESS UNITS. TE ROZWIĄZANIA POWIELAMY W CAŁEJ POLSCE.

Domy Novum Home

Pierwszą z dwóch głównych innowacji tego projektu jest idea rozproszonego osiedla. Jeden dom powstaje w wielu lokalizacjach. Stworzyliśmy własny projekt skalowanego domu, który możemy lokalizować na działkach różnej wielkości. Dzięki temu zamiast tworzyć jedno wielkie osiedle w konkretnym miejscu nasze domy rozrzucamy na mniejszych działkach wokół aglomeracji miejskich. W ten sposób kupujący ma większy wybór lokalizacji przy zachowaniu parametrów jakościowych.

Drugą główną innowacją jest fakt, iż nasz projekt jest skalowalny od 120 do 178 m.kw per dom (lokal). To kolejny krok naprzeciw potrzebom naszych potencjalnych klientów w kontekście powierzchni, jakiej poszukują. Kształt i wygląd domu w samej formie nie ulega zmianie. Takie bliźniaki to idealne lokum z ogródkiem w cenie dwupokojowego mieszkania w centrum miasta. Ich projekt jest ponadczasowy i wizualnie nie zestarzeje się. Mają duże przeszklenia, są wyposażone w pompy ciepła i instalacje pod fotowoltaikę.

Novum Small Business Units

Innowacją jest tu stworzenie przestrzeni dla biznesu, która w kompleksowy sposób pozwala w jednym miejscu ulokować cały biznes firmy począwszy od show roomu, magazynu i biura do powierzchni socjalnej. Kolejnym atutem obiektów tego typu jest lokalizacja – blisko klientów, przy dużych węzłach komunikacyjnych, przy dużych aglomeracjach miejskich.

Prace w ramach Novum Small Business Units ruszyły już przy pierwszych obiektach: w Pruszkowie i Wypędach koło Janek pod Warszawą oraz w Łomiankach. Wartość rozpoczętych projektów to ok. 25 mln zł. W planach Novum Group jest budowa kilkudziesięciu hal na terenie Polski.
– To segment rynku, który zdecydowaliśmy się zagospodarować – mówią Patryk Cencora i Franciszek Badowski, założyciele i prezesi Novum Group.

Firma, która wynajmie od nas unit z powierzchnią magazynową, administracyjną i socjalną, będzie mogła

prowadzić wszystkie operacje biznesowe w jednym miejscu i blisko swoich klientów – mówi prezes Patryk Cencora. Podstawowa powierzchnia unitu to ok. 240 m.kw. – wraz z rozwojem biznesu klienta można powiększać ją dokładając kolejne unity. Zlokalizowanie biznesu w jednym miejscu ogranicza koszty i czas prowadzenia działalności gospodarczej. Oferta Novum Group zapewnia najemcom dużą autonomię – ich unit bądź unity są oddzielone od powierzchni magazynowej innych najemców, każdy wyposażony jest we własną bramę załadunkową. – To bardzo innowacyjne podejście do klientów, które obecnie w zasadzie nie występuje na polskim rynku magazynowym – mówi prezes Franciszek Badowski.

Łączyć inwestorów

Dotychczas Novum Group część swoich inwestycji realizowało wspólnie z inwestorami prywatnymi. Inwestorzy przystępują do wybranych projektów deweloperskich, są zabezpieczeni na czas budowy na projekcie i otrzymują atrakcyjne odsetki. Czas inwestycji to ok. 12 miesięcy. Po tym czasie inwestor otrzymuje zwrot kapitału wraz z odsetkami. Jest także możliwość kwartalnej wypłaty zaliczek na odsetek. Ponieważ model ten sprawdził się w przypadku projektu Novum Home oferujemy go również w projekcie Novum Small Business Units.

W działalność Novum Small Business Units zainteresowane są również instytucje finansowe jak banki czy fundusze. Podobnie jak w przypadku inwestycji w domy jednorodzinne inwestorzy lokujący środki w hale w okresie inwestycji zabezpieczani są na projekcie. Okres inwestycji wynosi 12 miesięcy i tym czasie inwestorzy otrzymują odsetki.

Na rok albo na lata

Inwestorzy nie muszą zajmować się przebiegiem procesu budowlanego, ponieważ to Novum Group odpowiada za: znalezienie atrakcyjnego gruntu, zdobycie pozwolenia na budowę oraz dokumentacji od gestorów mediów, za przebieg budowy jako generalny wykonawca oraz sprzedaż domów lub komercjalizację hal – mówią właściciele Novum Group. Dodatkowo, gdyby ktoś chciał zostać wieloletnim inwestorem istnieje możliwość kontynuowania współpracy poprzez zakup jednego lub kilku modułów. W takim wypadku inwestycja w halę będzie podobna do zakupu apartamentu w górach czy nad morzem: Novum Group będzie odpowiadać za komercjalizację hal oraz ich serwis techniczny wypłacając inwestorom środki z tytułu najmu powierzchni. Więcej informacji na stronie

www.novumgroup.pl

Novum Small Business Units

- przestrzeń dla biznesu, która w kompleksowy sposób pozwala w jednym miejscu ulokować cały biznes firmy począwszy od show roomu, magazynu i biura do powierzchni socjalnej;
- lokalizacja – blisko klientów, przy dużych węzłach komunikacyjnych, przy dużych aglomeracjach miejskich;
- starannie wybrane lokalizacje;
- możliwość podziału hali na moduły o wielkości odpowiedniej dla małych najemców;
- atrakcyjny dla najemców czas umowy najmu.

Novum Home – jeden dom, wiele lokalizacji

Novum Home to projekt domu bliźniaczego, 2-kondygnacyjnego z idealnie zagospodarowaną powierzchnią, poddaszem oraz miejscem garażowym. Łączymy ze sobą dogodną dla Klienta lokalizację oraz konkurencyjną cenę. Atuty projektu to:

- szeroki wybór lokalizacji
- szeroki wybór powierzchni w ramach tego samego projektu
- ponadczasowy design z dużymi przeszkleniami
- niskie koszty utrzymania
- solidne i bezpieczne wykonanie
- pompa ciepła i instalacja pozwalająca zamontować fotowoltaikę.

Radosław Śmigulski

CENIONY MENADŻER, PRZEDSIĘBIORCA, CZŁONEK EUROPEJSKIEJ AKADEMII FILMOWEJ
DYREKTOR POLSKIEGO INSTYTUTU SZTUKI FILMOWEJ

W ROZMOWIE Z BOŻENĄ LACH

fot. Anna Górajska

Od sześciu lat pełni Pan funkcję Dyrektora Polskiego Instytutu Sztuki Filmowej. Jaka była geneza powstania PISF?

Jestem Dyrektorem Polskiego Instytutu Sztuki Filmowej od 2017 r., a Instytut istnieje od 2005 r. Pytanie o szczegóły jego powstania należałoby więc zadać komuś innemu, natomiast z pewnością istotną rolę odegrał tu Waldemar Dąbrowski, ówczesny Minister Kultury oraz Agnieszka Odorowicz – pierwsza Dyrektor, na którym spoczywał ciężar wprowadzenia nowopowstałej instytucji na właściwe tory. Ciekawostką tamtych czasów jest, że ustawę poparli przedstawiciele PiS, SLD, PSL i Samoobrony przeciwna powołaniu była Platforma Obywatelska.

Czy przyjęty wiele lat temu model finansowania polskiego filmu przez PISF sprawdził się? Jakie widzi Pan możliwości na zwiększanie źródeł finansowania polskiej kinematografii?

Model finansowania polskiej kinematografii funkcjonujący w PISF został zaczerpnięty z rozwiązań francuskich i bez wątpienia sprawdził się w towarzyszących nam realiach, jednakże stabilizacja finansowa polskiej branży filmowej wymaga zwiększenia nakładów wraz z wdrożeniem dodatkowych możliwości finansowania. Akcesoryjnych źródeł należałoby poszukiwać poza środkami publicznymi – doskonały przykład stanowią platformy VOD, których struktura funkcjonowania pozwala na wzmocnienie pozycji polskich filmowców. Tantiemizacja treści, a więc zwiększenie odpowiedzialności w zakresie prawa autorskiego na jednolitym rynku cyfrowym, zainicjowałaby pozytywną zmianę w przedmiocie eksploatacji utworu wraz z niezbywalnym prawem do wynagrodzenia dla twórców filmowych. Kolejne źródło pozyskania środków stanowi Investment obligation, co jest równoznaczne inwestowaniem zagranicznych podmiotów w rynku lokalnym.

Jakie działania podejmuje PISF w celu sprowadzenia zagranicznych produkcji do Polski? Jakiego rodzaju zachęty stosuje się wobec zagranicznych producentów, aby lokowali swoje produkcje w naszym kraju?

System wsparcia finansowego dla produkcji audiowizualnej w Polsce, oferujący zwrot do 30% polskich kosztów kwalifikowalnych, sprawnie funkcjonuje już od 4 lat. Mechanizm refinansowania polskich kosztów kwalifikowalnych cieszy się dużym zainteresowaniem wśród zagranicznych podmiotów i dzięki niemu, do Polski napływa coraz więcej ciekawych produkcji. W ramach „zachęt", w 2022 r. Polski Instytut Sztuki Filmowej wypłacił ponad 100 mln złotych, zaś od 2019 r. przyznał łącznie ponad 300 mln złotych. Poza wspomnianym systemem wsparcia finansowego, PISF aktywnie uczestniczy w promocji polskiej kinematografii na świecie.

PISF aktywnie uczestniczy w promocji polskiej kinematografii na świecie. Nasza obecność w marketach i festiwalach filmowych jest mocno zaznaczona.

Nasza obecność w marketach i festiwalach filmowych jest mocno zaznaczona – pozwala to na interakcję twórców i wejście nierzadko w kasowe koprodukcje.

Pandemia mocno ograniczyła ilość widzów w kinach, a platformy streamingowe odnotowały wzrosty. Produkuje się w związku z tym więcej seriali. Czy Pana zdaniem, taka tendencja się utrzyma?

Wzrost produkcji nie jest zauważalny jedynie w obszarze produkcji seriali. Trend światowy pokazuje wzmożoną produkcję zróżnicowanych gatunków filmowych, a co za tym idzie, nie powinno się go utożsamiać z kontentem filmów i seriali.

Od wielu lat obserwuje się wzrost zapotrzebowania na profesjonalne usługi filmowe. Mam na myśli również filmy na potrzeby mediów społecznościowych. Czy trzy polskie uczelnie filmowe pokrywają zapotrzebowanie na specjalistów branży filmowej?

Polska edukacja filmowa, ma wspaniałą tradycję, ma również swoje bolączki. Przede wszystkim zauważalny jest brak systemowego kształcenia członków ekip filmowych. Kolejny problem dostrzegam w specjalności animacja – co roku uczelnię filmową opuszcza 30. reżyserów animacji, jednak ani jeden animator 3D. Ratunkiem dla obecnej sytuacji staje się szkolnictwo prywatne, które systematycznie zapełnia tę lukę. Z całą pewnością jednak, bez zmian strukturalnych przy aktualnym popycie na absolwentów szkół filmowych kwestia zapotrzebowania na tych właśnie specjalistów może być trudna.

Wracając do przeszłości. Czy pamięta Pan pierwszy film, który obejrzał w kinie?

Oczywiście, że pamiętam swój pierwszy seans kinowy. I o ile z samego obrazu widzianego na wielkim ekranie pozostały w mojej głowie jedynie pojedyncze zdjęcia, to wszystkie odczucia związane z odbiorem filmu, żyją we mnie do dziś. Ciemna sala, muzyka, klimat towarzyszący pierwszemu kinowemu doświadczeniu sprawiły, że to właśnie wspomnienie darzę wyjątkowym sentymentem.

fot. Hektor Werios

Maciej POL

JEDEN Z NAJSŁYNNIEJSZYCH POLSKICH ILUZJONISTÓW O FASCYNACJI MAGIĄ I KREOWANIU EMOCJI

W ROZMOWIE Z BOŻENĄ LACH

Jak się zaczęła Pana przygoda z magią i kto był Pana pierwszym widzem?

Od dziecka fascynował mnie teatr, tajemniczy nastrój towarzyszący przedstawieniom. Gdy byłem mały, przyjechał do naszego miasta teatr z przedstawieniem, które odbywało się w domu kultury. Spektakl pod tytułem „Czarodziejski Pierścień" zrobił na mnie takie wrażenie, że po wyjściu widzów zostałem na sali, wdrapałem się na scenę i pomyślałem: „Ja chcę być w tym świecie". Właściwie już od tej pory (miałem może z 5 lat) zacząłem bawić się w teatr. Sceną był trzepak, kurtyną koc, widownią dzieciaki z sąsiedztwa.

Kogo ze światowych magików ceni Pan najbardziej? Czy środowisko iluzjonistów jest duże i czy jesteście Państwo w jakiś sposób zorganizowani? Czy istnieje między Wami jakaś forma współpracy? Jeżeli tak, to na czym polega?

Jest wielu bardzo utalentowanych iluzjonistów na świecie mniej lub bardziej znanych. To oni wszyscy w większym lub mniejszym stopniu przyczyniają się do popularyzacji tej dziedziny sztuki estradowej. Najsławniejszą współczesną postacią w świecie iluzji jest oczywiście Dawid Copperfield. Jest to człowiek, który odczarował iluzję, zrobił z niej bardzo docenianą sztukę na wysokim poziomie artystycznym.

Spektakl pod tytułem „Czarodziejski Pierścień" zrobił na mnie takie wrażenie, że po wyjściu widzów zostałem na sali, wdrapałem się na scenę i pomyślałem: „Ja chcę być w tym świecie".

fot. Hektor Werios

Iluzjoniści spotykają się na festiwalach Sztuki Iluzji. Staramy się uczestniczyć w tych wydarzeniach na ile pozwala nam na to nasz kalendarz i zawarte kontrakty.

Ile czasu zajmuje przygotowanie nowego numeru? Skąd czerpie Pan pomysły?

Z czasem i z pomysłami bywa różnie. Inspiracją do powstania nowych realizacji często są podróże i obserwacja wydarzeń kulturalnych w szerokim rozumieniu tego słowa. Przygotowanie tzw. dużego numeru to dość długi czas, oczywiście kluczowy jest tu pomysł. Sztuka tworzenia złudzeń jest syntezą wielu sztuk, dlatego tworząc nowe widowiska współpracuję z najlepszymi specjalistami z różnych dziedzin takich jak choreografia, muzyka czy kostiumy.

Z jakich swoich scenicznych pomysłów jest Pan szczególnie dumny?

Właściwie ze wszystkich. Każdy proces tworzenia mnie cieszy. Jako numer najbardziej lubię lewitację na bańkach mydlanych, którą wykonuję razem z moją żoną Izabelą. Dla nas najważniejsza jest publiczność i możliwość podzielenia się z nią tą wizją, która zrodziła się w naszych głowach. Spotkanie z publicznością obojętnie, czy jest to wielka scena, czy niewielka estrada wzbudza w nas niezmiennie wiele emocji. Wiem, jak ważne są emocje, których doświadczyłem jako mały chłopiec podczas pierwszego spektaklu jaki widziałem i jaki miało to wpływ na moje życie. Z tego powodu z wielką odpowiedzialnością i szacunkiem podchodzę do każdego widza.

fot. Hektor Werios

Gdzie będzie można Pana podziwiać w najbliższym czasie?

Będzie można zobaczyć mnie w Warszawie w Teatrze Lalka, Polskiej Operze Królewskiej i Teatrze Stanisławowskim.

Dziękuję bardzo za rozmowę i życzę wielu magicznych chwil.

SAUVIGNON BLANC

SZCZEPY, KTÓRE KOCHAMY

IMIĘ I NAZWISKO: SAUVIGNON BLANC. Nazwa szczepu pochodzi od francuskich słów sauvage (dziki) i blanc (biały), odnoszących się do dziko rosnących krzewów tej odmiany na południowym zachodzie Francji (Bordeaux, Dolina Loary).

MIEJSCE URODZENIA: Francja, Bordeaux, Dolina Loary.

DATA URODZENIA: Pierwsze wzmianki o naszym bohaterze pojawiają się w Bordeaux w roku 1720 i w Pouilly-sur-Loire w 1783 roku.

OSTATNIO WIDZIANY: Francja, Włochy, Hiszpania, Niemcy, Austria, Węgry, Nowa Zelandia, Chile, RPA, USA – Kalifornia. Ale również w naszym kraju pojawiają się już nasadzenia tego szczepu.

RODZICE: Savagnin.

autorka: **ALICJA TURUK**

RYSOPIS I ZNAKI SZCZEGÓLNE:

Pierwsze słowo – jakie nasuwa się na myśl o sauvignon blanc – to WIELOWYMIAROWY. Gdyż nasz bohater nie jedno ma imię. Jjego smak i aromat najprościej można określić słowem „zielony". Ale im dłużej wąchamy i smakujemy zawartość kieliszka wypełnionego winem z tego szczepu, tym bardziej potrafi nas zaskoczyć, zaintrygować i zadziwić.

Rozpracujmy zatem aromaty – zieloność: trawa, szparagi, mięta, kolendra i zielona papryka. Owocowość: cytrusy, agrest, melon, ananas, gruszka, marakuja.

MINERALNOŚĆ:

czyli coś przypominającego słoną morską bryzę, zapach mokrych kamieni po deszczu, oraz „aromat" kociej kuwety w momencie, w którym mamy do czynienia z przedstawicielem sauvignon pochodzącym z wyjątkowo zimnego klimatu.

Ciekawostka

Jeśli chcecie na własnych kubkach smakowych sprawdzić jak potężne różnice mogą być w SB pochodzących z różnych miejsc na świecie i jaki wpływ na nie ma klimat, zaopatrzcie się w butelki z Doliny Loary, Górnej Adygi, Australii i Nowej Zelandii i zorganizujcie sobie degustację porównawczą w domowym zaciszu. Oczami wyobraźni już widzimy wasze zaskoczone miny.

SAUVIGNON BLANC

– idealne wino na lato: intensywnie orzeźwiające, zielone, soczyste, chrupkie, cytrusowe, z wysoką kwasowością. A co się stanie, jeśli to soczyście aromatyczne wino trafi do dębowej beczki? Taką tezę postawił w latach siedemdziesiątych ubiegłego wieku Robert Mondavi i postanowił to sprawdzić w praktyce. I tak powstało fume blanc – dojrzałe, okrągłe, śmietanowe wino, zachowujące jednak nadal swoje najbardziej charakterystyczne cechy gatunku.

I wśród tych wielu niezaprzeczalnych zalet – ma jedną podstawową wadę: jest bardzo, ale to bardzo niebezpieczne ;-). Podczas degustacji praktycznie nie czuje się, dlaczego wytwarzany z niego napój jest przeznaczony tylko dla osób pełnoletnich. Do czasu ;-).

Niezaprzeczalnym królestwem SB jest dziś Nowa Zelandia, a konkretnie region Marlborough. To właśnie tam produkowane wina są obecnie najczęściej poszukiwanymi butelkami na półkach.

JESTEŚ MIŁOŚNIKIEM WINA? Dołącz do Klubu Kocham Wino, największej winiarskiej społeczności w Polsce! Odkryj świat win i benefitów, korzystaj ze świetnych ofert sklepów Centrum Wina dostępnych wyłącznie dla Klubowiczów. Niezależnie czy znasz smaki wszystkich szczepów, czy dopiero zaczynasz swoją przygodę z winem stworzysz z nami swój własny świat wina! Pobierz aplikację Kocham Wino i zacznij przygodę!

KOCHAM WINO

KORONKA KONIAKOWSKA

KORONKA KONIAKOWSKA TO TECHNIKA RĘCZNEGO SZYDEŁKOWANIA Z BARDZO CIENKICH NICI, ZWANA „HEKLOWANIEM". POWSTAJE OD 140-STU LAT W KONIAKOWIE, NAJWYŻEJ POŁOŻONEJ WSI NA POŁUDNIU POLSKI, W WOJEWÓDZTWIE ŚLĄSKIM. CHARAKTERYZUJĄ JĄ NIEPOWTARZALNE WZORY – MOTYWY KWIATOWE PRZEKAZYWANE Z POKOLENIA NA POKOLENIE.

Nie ma żadnego szablonu, ani wzornika na podstawie, którego tworzy się kompozycje. Wszystko robione jest z głowy, a łączenie elementów jest zawsze symetryczne i gwieździste tworząc najczęściej serwety – okrągłe lub owalne. Dziś koronki zdobią także elementy strojów, suknie ślubne, biżuterię, stanowią dekoracje wnętrz, czy ozdoby świąteczne.

Koronki koniakowskie zostały docenione przez znane osobistości, takie jak królowa brytyjska Elżbieta II, papież Jan Paweł II, czy Christian Dior. W latach 60 – tych znana koronczarka Helena Kamieniarz wręczyła koronkową chustę królowej belgijskiej Elżbiecie. W 1996 roku koronczarki z Koniakowa wykonywały serwetę o średnicy 3 metrów dla znamiennej hinduskiej księżniczki i która obecnie znajduje się w muzeum w Indiach. Bieliznę z koronki, słynne koniakowskie stringi wręczono Bretnay Spears, znalazły się na wystawie pt. „Power of making" w Victoria and Albert Museum w Londynie, czy na wybiegu Victoria Secret. Kolczyki ze srebrnej nici dla córeczki zamówiła sama Beyonce. Frak wykonany z koronki koniakowskiej otwierał kolekcję japońskiej projektantki Rei Kawakubo, właścicielki Comme des Garçons podczas Paris Fashion Week 2018. W Dubaju podczas EXPO 2020 serwetki otrzymała dama Kataru księżniczka Sheika Mozah bint Nasser al-Missned.

Początki koronki sięgają lat 1800, kiedy to w szkołach uczono robótek ręcznych. Wówczas góralki zaczęły heklować czepce, koronkowy element stroju mężatki, przysłaniający czoło. Nieco później zaczęto wykonywać serwetki, które sprzedawano turystom w sąsiedniej Wiśle. Największy rozwój tej twórczości przypada na lata 40-te, kiedy to Maria Gwarek założyła oddział Cepelii w Koniakowie. W tym czasie koronczarstwo staje się tutaj niemalże zawodem. Liczne serwety, obrusy, kołnierzyki sprzedawano w sklepach Cepelii w całej Polsce. Po jej upadku, w latach 90-tych wszystko się zmienia. Serwety, obrusy, bieżniki tak chętnie kupowane przestały być atrakcyjne, gdyż na rynku pojawiły się liczne fabryczne, zdecydowanie tańsze wyroby.

Dopiero „afera stringowa" w 2002 r. już dziś śmiało można powiedzieć – ponownie zwróciła uwagę na Koniaków i jego koronki. Pierwsze stringi zostały wykonane przez Małgorzatę Stanaszek wywołały burzę medialną i ogromne waśnie pomiędzy koronczarkami. Większość z nich uważała, że jest to znieważenie tej sztuki, która pielęgnowana od lat zdobi ołtarze, stoły i salony poważnych osobistości z całego świata. Afera stringowa przyczyniła się do ogromnej promocji Koniakowa. W ten czas zjechały się prawie wszystkie telewizje świata, by nakręcić programy o koniakowskiej bieliźnie.

Tradycja koronki koniakowskiej jest nadal żywa i kontynuowana. Na dzień dzisiejszy w Koniakowie jest 700 koronczarek, które heklują i przekazują tę umiejętność młodszemu pokoleniu. W 2017 roku tradycja ta została wpisana na Krajową Listę Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego. 15 sierpnia 2018 r. Lucyna Ligocka Kohut powołała Fundację Koronki Koniakowskie, a w kwietniu 2019 r. w swoim domu w Koniakowie otworzyła Centrum Koronki Koniakowskiej, by kultywować, chronić, pielęgnować i promować to piękne rękodzieło. Dzięki swojej pasji, miłości do konki koniakowskiej i konsekwentnym działaniom stworzyła w miejsce, które jest dla koronczarek ich „drugim domem". Odbywają się tam warsztaty, wystawy, spotykają zarówno dzieci, jak i starsze pokolenie. Turysta znajdzie tu Muzeum, w którym pozna historię oraz sklepik stacjonarny, w którym zrobi zakupy „u źródła".

22 października 2022 r. na wniosek Fundacji koronka otrzymała oznaczenie geograficzne nadane przez Biuro Patentowe RP. To pierwsze tego typu oznaczenie w Polsce dla niematerialnego dziedzictwa, przypisując nazwę i miejsce wytwarzania koronki koniakowskiej tylko i wyłącznie do terenu Powiatu Cieszyńskiego.

koronki

Koniakowskie koronczarki mają także na koncie dwa ważne rekordy. W 2013r oku z inicjatywy Lucyny Ligockiej – Kohut powstała Największa Koronka Koniakowska Świata. Ma 5 metrów średnicy, wykonało ją 5 koronczarek: Marta Haratyk, Mariola Legierska, Renata Krasowska, Danuta Krasowska i Urszula Rybka. Gigant został zgłoszony do Księgi Rekordów Guinnessa.

W 2022 roku pod patronatem Fundacji Koronki Koniakowskie pobito kolejny rekord, tym razem Polski na Największą Koniakowską Serwetę i także z inicjatywy Lucyny, Prezes Fundacji. Tak powstało szydełkowe arcydzieło o średnicy 5,32 m. Jej główną wykonawczynią nadzorującą prace była Zuzanna Ptak z Koniakowa wraz z córkami: Wiesławą Juroszek, Danutą Juroszek i wnuczką Anną Juroszek. Efekt tej tytanicznej pracy prezentowany był na EXPO2020 w Dubaju na przełomie stycznia i lutego 2022 roku na czasowej wystawie Województwa Śląskiego stanowiąc jedną z głównych atrakcji Pawilonu Polskiego.

Pokazano tam także 49 metrowych serwet i kolekcję 20 – stu koronkowych sukienek uheklowanych przez siedemnaście koniakowskich artystek. Fasony kreacji zaprojektowała Beata Bojda. Wystawę Fundacja Koronki Koniakowskie przygotowywała 3 lata, angażując 150 koronczarek, które oprócz stałej ekspozycji wykonały ok 10 000 różnych koronkowych pamiątek wręczanych w Polskim Pawilonie w Emiratach Arabskich na pamiątkę EXPO 2020. Koronka koniakowska idealnie wpisała się w hasło przewodnie pawilonu polskiego „Kreatywność inspirowana naturą".

Koronka koniakowska to niewątpliwie już nie tylko piękna twórczość, to można powiedzieć MARKA POLSKI, ceniona za jakość, estetykę wykonania i niepowtarzalność. To rękodzieło, które jako jedne z niewielu promuje tak szeroko nasz kraj.

Jeśli zainteresował cię artykuł to serdecznie zapraszam do współpracy, czy odwiedzin Centrum Koronki Koniakowskiej.

Lucyna Ligocka – Kohut

Zdjęcia: Archiwum Fundacji Koronki Koniakowskiej

www.centrumkoronkikoniakowskiej.pl
www.sklep-centrumkoronkikoniakowskiej.pl

fot. Archiwum własne

Michał „Kiler" Antczak

ODKRYWCA, DETEKTORYSTA,
CZŁONEK GRUPY POSZUKIWACZY „MISJA SKARB"

W ROZMOWIE Z BOŻENĄ LACH

Środowisko eksploratorów jest znane ze swojej aktywności w akacjach upamiętniających wydarzenia historyczne i miejsca pamięci. Jakie Pana zdaniem inicjatywy kolegów zasługują na szczególne wyróżnienie?

Pierwsze pytanie i jakże trudne.
Jest wielu pasjonatów w tym detektorystów, którzy na swoim koncie mają nieprawdopodobne znaleziska. Jednak prawo w naszym kraju nie sprzyja ujawnianiu tych nieprawdopodobnych znalezisk historycznych, dlatego chciałbym tu podkreślić działania naszych kolegów z różnych stowarzyszeń, którzy np. dbają o groby wojenne i ludzi minionych epok. Aktywnie działa w tym zakresie Warmińsko-Mazurskie Stowarzyszenie Historyczno-Kolekcjonerskie oraz wiele innych organizacji zrzeszających eksploratorów.

Ostatnie lata poświęcił Pan poszukiwaniu miejsca Bitwy pod Słominem, jednej z pierwszych potyczek Powstania Styczniowego. Poszukiwania te zakończyły się ogromnym sukcesem. Skąd szczególne zainteresowanie właśnie tą bitwą?

Pierwszy raz o niej usłyszałem jako nastolatek w gimnazjum w Szkole Podstawowej im. Piotra Sękowskiego w Nacpolsku, gdzie podczas jednej z lekcji historii nauczyciel wspomniał, że właśnie w okolicach Słomina (skąd pochodzę i gdzie spędziłem swoje dzieciństwo) w 1863 roku rozegrała się bitwa – sam nauczyciel niewiele wiedział na jej temat. Jako, że nigdy nie byłem asem w dziedzinie historii, która opowiadana książkowo przez nauczycieli do mnie nie docierała, ale to właśnie ta lekcja i słowa nauczyciela o bitwie pod moim Słominem rozpaliła moją wyobraźnię i w sumie zmieniła życie.

Lekcja trwała dalej, nauczyciel zmienił już temat, a ja zamyślony i wpatrzony w okno szkolnej klasy, które było skierowane w stronę pól, oczami wyobraźni zamarzyłem o tym, aby cofnąć się do tamtego czasu, a przynajmniej zdobyć sprzęt, który pomógłby mi odnaleźć pamiątki po tamtym wydarzeniu. Jeszcze tego samego dnia po powrocie ze szkoły do domu opowiedziałem o tej lekcji swoim rodzicom i od razu na aukcji internetowej zakupiłem swój pierwszy wykrywacz metalu, do którego dołożyli mi rodzice, abym mógł w pewnym sensie spełnić swoje najświeższe marzenie – odnaleźć pamiątki po Bitwie pod Słominem. Mama, gdy kupiłem wykrywacz, ciągle powtarzała „ucz się, bo jak nie, to będziesz kopał doły". W sumie miała rację, ale pomimo skończonych studiów, w wolnych chwilach i dla przyjemności – kopię doły, ale w celu poznawania historii.

Jak rozpoczęła się Pana przygoda z poszukiwaniem świadectw historii?. Czy pamięta Pan swoje pierwsze znalezisko? Z którego ze swoich odkryć jest Pan szczególnie dumny?

Moja przygoda z wykrywaczem metali i poznawaniem historii poprzez jej fizyczne odnajdywanie, od momentu tej lekcji historii, o której opowiedziałem powyżej, trwa już ponad 16 lat. Zabytki, które odnalazłem i odnajduję przekazuję muzeom praktycznie w całej Polsce. W 2008 roku wraz z grupą kolegów założyliśmy ogólnopolskie stowarzyszenie, które zajmowało się profesjonalnie poszukiwaniem i ratowaniem zabytków – nazywało się SAKWA. Powstał o nas nawet serial telewizyjny pt. „Misja Skarb". Jako, że nie uważam się za historyka, to w moim życiu stało się tak, że dziś dyrektorzy szkół w całej Polsce zapraszają mnie wraz z moimi kolegami, abyśmy przeprowadzili u nich w szkołach tzw. „lekcję historii w nowym stylu", które cieszą się ogromnym zainteresowaniem. Dziś mogę powiedzieć, że ta jedna lekcja historii, pomimo mojego braku zainteresowania nią, miała bardzo duży wpływ na moje dalsze życie. Jak to mówi mój kolega i przyjaciel oraz serialowy kumpel – Łukasz Cichy „Jeśli Ty nie zainteresujesz się historią, to historia zainteresuje się Tobą" – w moim przypadku dokładnie tak było. Moim pierwszym znaleziskiem po zakupie wykrywacza metali była srebrna bransoletka sąsiada, którą zgubił podczas zbierania ziemniaków oraz miedziana moneta tzw. Boratynka z czasów króla Jana Kazimierza, która na jednej stronie posiadała pogoń litewską, czyli wizerunek rycerza na koniu. Nie znając wtedy bliżej historii tej monety, to właśnie ten rycerz na koniu z mieczem uniesionym do góry rozpalił moją wyobraźnię do takiego stanu, że właśnie poprzez odnajdowane artefakty, kupowałem literaturę, w tym katalogi numizmatyczne, które przybliżały mnie do kontekstu historycznego danego znaleziska.

Które z odkryć dokonanych w ciągu ostatnich przez polskich poszukiwaczy uważa Pan za najcenniejsze?

To również bardzo trudne pytanie podobne, jak to pierwsze. Bardzo chętnie bym opowiedział o odkryciach moich polskich kolegów, które są naprawdę imponujące i mogłyby stać się super materiałem na niejeden scenariusz do filmu dokumentalno-sensacyjnego. Na pewno warto podkreślić odkrycie polskich eksploratorów z grupy Eksploracyjno-Historycznej WELES w Cierpicach pod Toruniem, które zostało zgłoszone do urzędu konserwatorskiego, a mianowicie ponad 150 zdobionych fragmentów uprzęży końskiej z brązu. Zdaniem badaczy przedmioty były zawinięte w liście i włożone do skórzanego worka. Znalezisko ma ponad 2,5 tys. lat. To pierwsze tego typu odkrycie z obszaru Europy Środkowo-Wschodniej.

fot. Archiwum własne

Czy program Misja Skarb oraz inne programy, w których występują poszukiwacze, przyczyniły się do wzrostu zainteresowania detektorystyką i odkrywaniem naszej historii?

Z naszego doświadczenia oraz spotkań z naszymi fanami oraz z tym, co dostajemy na nasze skrzynki czy też listy, to jesteśmy zdumieni zainteresowaniem tą tematyką przez nasze społeczeństwo, a tym bardziej jesteśmy zafascynowani tym, że to młoda publika w wieku od 5 do 15 lat, jest pochłonięta naszymi historiami i tematami które pokazujemy w polskiej tv. Bardzo dużo osób pyta nas, jaki wykrywacz kupić sobie na początek i my oczywiście w miarę możliwości czasowych staramy się naszym kochanym fanom odpowiadać i doradzać. Odpowiadając na pytanie: zainteresowanie jest ogromne.

W Polsce obowiązuje bardzo restrykcyjne w porównaniu z innymi krajami prawo dotyczące samodzielnego poszukiwania śladów przeszłości?

fot. Archiwum własne

Mama, gdy kupiłem wykrywacz, ciągle powtarzała „ucz się, bo jak nie, to będziesz kopał doły". W sumie miała rację, ale pomimo skończonych studiów, w wolnych chwilach i dla przyjemności – kopię doły, ale w celu poznawania historii.

fot. Archiwum własne

Czy środowiska eksploratorów starają się doprowadzić do zmian w tym prawie? Jeżeli tak, to na jakim etapie są te działania?

Od 2018 roku braliśmy udział w konsultacjach dot. zmian ustawy o ochronie i opiece nad zabytkami. Początkowo wydawało nam się, że wszystko zmierza w dobrym kierunku, jednak niechęć urzędnicza oraz mocne lobby archeologiczne, które próbuje narzucić swój monopol na odkrywanie historii jest zatrważające. W marcu br. wzięliśmy po raz kolejny raz w konferencji dot. zmian ww. Ustawy. Teoretycznie jest dobra wola polityczna, żeby coś tu zmienić. Praktycznie obawiam się że w dalszym ciągu poszukiwacze, którzy oficjalnie tworzą ok 250 tys. grupę, będą narzędziem w rękach polityków i aparatów nacisku, w tym policji, aby sztucznie wpływać na pozytywne statystyki ww. urzędów i policji ścigających pasjonatów za chęć odkrywania swojej lokalnej historii.

Jakich rad udzieliłby Pan komuś, kto chciałby rozpocząć swoją przygodę z odkrywaniem historii?

Jeśli zdarzy Ci się tak, że podczas chodzenia z wykrywaczem skontroluje Cię policja z wykrywaczem – to nie tłumacz że szukasz zabytków, albo jakiś starych rzeczy które wg. „Specjalistów" z Ministerstwa czy też powołanych biegłych mogą okazać się zabytkami – zdarza się że nawet łyżka aluminiowa z PRLu czy też klocek hamulcowy od współczesnego auta jest traktowany jako zabytek. Pamiętaj, że szukanie niezabytków nie wymaga w tym chorym prawie (póki co) pozwoleń m.in od konserwatora zabytków. Jeśli odnajdziesz przedmiot, który według Ciebie to zabytek bądź zabytek archeologiczny udaj się z nim do burmistrza lub starosty, a najlepiej konserwatora zabytków i powiedz że znalazłeś ten zabytek, ten przedmiot czy nawet skarb przypadkowo np. podczas poszukiwania złomu lub metalowych rzeczy rolniczych. Nigdy nie mów, że szukałeś zabytków, bo jeśli tak zeznasz, a nie będziesz posiadał pozwolenia od konserwatora zabytków na ich poszukiwanie, które wymaga opłaty oraz wielu trudnych do przebrnięcia formalności, to pamiętaj, że nasze Państwo za twoją pasję i znalezisko będzie mogło w świetle prawa wsadzić Ciebie do więzienia i zrobić z ciebie przestępcę. Korzystając z możliwości opowiedzenia o mojej pasji, chciałbym ogromnie podziękować mojej żonie Magdzie i synkowi Stasiowi – za wyrozumiałość i wspieranie mnie w tej pasji, moim rodzicom Elżbiecie i Henrykowi – za zakup pierwszego wykrywacza i wspieranie mnie w tej pasji. To dzięki nim jestem tu gdzie jestem, Dawidowi Stecowi i Łukaszowi Cichy – przyjaciołom, którzy wspierali moje działania i organizację poszukiwań na każdym etapie.

Dziękuję bardzo za rozmowę i życzę wielu udanych wypraw.

“Słowa mają moc..” – kreatywny copywriting w Agencji KS

Jak pisać, by razem z dźwiękiem klawiatury, echem odbijały się kreatywne i wzbudzające zainteresowanie treści? Sprzedaż za pośrednictwem content marketingu to zadanie dla osób, które na tworzeniu i dystrybucji treści znają się jak nikt inny, proponując rozwiązania oparte na znajomości zasad i mechanizmów marketingowych.

Trzeba wiedzieć, znać i rozumieć, wykorzystując swój potencjał twórczy do realizacji kampanii, trafiających w samo sedno - taka właśnie jest Agencja KS, gdzie tworzony jest content, który sprzedaje i buduje rozpoznawalność marki…

COPYWRITING W AGENCJI KS - KREUJEMY MARKETING UBRANY W SŁOWA

KS to agencja marketingowa specjalizująca się w wielu rodzajach marketingu internetowego, o czym dowiesz się ze strony internetowej ks.pl.

Jeden z filarów agencji stanowi content - merytoryczny, rozbudowany, dostosowany do konkretnej grupy odbiorców, oraz taki, który zapada w pamięci… O najwyższą jakość tekstów dba wciąż rozwijający się 19-osobowy zespół doświadczonych copywriterów oraz specjalistów w tej dziedzinie marketingu, na czele z liderem - Karoliną Czajkowską, która na pytanie dlaczego treści są ważne, odpowiada:

Karolina Czajkowska
Head of Content Marketing

“Prawidłowo zaplanowana strategia content marketingowa, to nie tylko pojedyncze słowa, a szansa na kreowanie oryginalnego wizerunku marki i jej rozpoznawalności. O tym, że słowa mają moc, przekonałam się już niejednokrotnie. Tworzone treści podobają się Klientom, co napędza naszą kreatywność, wzbogaconą o doświadczenie i wiedzę w marketingu internetowym”.

Zdaniem Agencji KS, nie ma lepszego sposobu na nawiązanie pozytywnej relacji z odbiorcą i utrzymanie jej na dłużej. Określenie, że treści sprzedają, nie jest niczym przesadzonym, o ile oczywiście wie się, jak je tworzyć. Po treściach wychodzących spod rąk copywriterów Agencji KS możemy więc spodziewać się:

- specjalistycznych artykułów, z szeroko rozbudowanym wkładem merytorycznym,
- opisów na strony internetowe, które nie tylko “są”, a również “sprzedają”,
- contentu dostosowanego do konkretnej grupy odbiorców,
- chwytliwie skonstruowanych wiadomości e-mail, do zastosowania w newsletterze,
- słownictwa zaspokajającego potrzeby specjalistów danej branży,
- oryginalności, unikalności i indywidualności w odniesieniu do każdego tematu,
- contentu w pełni zgodnego z wytycznymi wyszukiwarki Google oraz optymalizacją SEO.

Jeśli chcesz dowiedzieć się więcej o content marketingu w Agencji KS - skontaktuj się z naszymi specjalistami kontakt@ks.pl!

Hotel Senator w Starachowicach

WIELOWYMIAROWY OBIEKT POŁOŻONY W GÓRACH ŚWIĘTOKRZYSKICH, W KTÓRYM NIE MA RZECZY NIEMOŻLIWYCH! JEST TYLKO NIEUSTAJĄCY POTENCJAŁ DO TWORZENIA NAPRAWDĘ WYJĄTKOWYCH PROJEKTÓW…
POTRZEBUJECIE POTWIERDZENIA TYCH SŁÓW?! PROSZĘ BARDZO… CO POWIECIE NA POBYT PODCZAS KTÓREGO NOCLEG WYNOSI WAS DOKŁADNIE 0 ZŁ ?! CO WIĘCEJ, NOCLEG TEN TO DOKŁADNIE POBYT W LUKSUSOWYM APARTAMENCIE…

Biorąc sobie do serca, że w obecnych czasach w ofertach Hoteli jest już dosłownie wszystko i aby zachwycić Gości trzeba użyć niestereotypowego myślenia „out of the box" stworzyliśmy coś naprawdę WOW!

Opcję, w której cała wpłacona kwota jest do wykorzystania na usługi - czytaj przyjemności! A ich ilość jest naprawdę imponująca…

- wykwintne dania w restauracji
- degustacje znakomitych trunków
- zabiegi kosmetologiczne w SPA
- masaże relaksacyjne
- rytuały saunowe

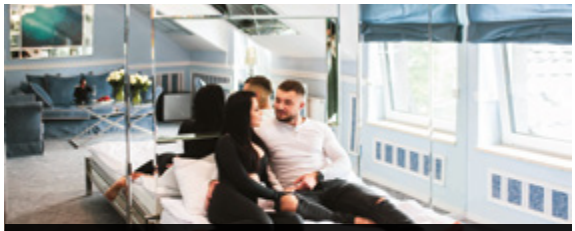
Nie czekaj więc, spędź czas z ukochaną osobą / przyjaciółką w luksusowym apartamencie bez ponoszenia kosztów noclegu! Całą kwotę wydajcie na dowolne usługi. Innymi słowy – hulaj dusza!

Jeśli podejmiecie tą najlepszą z możliwych decyzji i wybierzecie pakiet WOW, w momencie meldowania otrzymacie specjalną kartę, która będzie Waszą przepustką do hotelowych luksusów. Karta zasilona będzie kwotą wartości Waszego pobytu. I tu zaczyna się magia…

Pobyt dla dwóch osób od niedzieli do czwartku od 1297zł (za dobę)
Pobyt dla dwóch osób od piątku do niedzieli od 1479zł (za dobę)

PAKIET WOW! APARTAMENT ZA 0 ZŁ

WYDAJ WSZYSTKO NA PRZYJEMNOŚCI



KONFERENCJE & SPA
HOTEL SENATOR ★★★
STARACHOWICE

Hotel Senator
Starachowice, ul. Bankowa 7
recepcja@h-s.pl
tel : 41 274 03 90 / 694 455 201

BRUBECK®

BODY GUARD

Buty minimalistyczne

BAREFOOT
z wełną merino

MERINO WOOL

MADE IN POLAND

Do każdej pary butów możesz dobrać parę stopek wełnianych za **1 grosz** *

* cena detaliczna stopek **30,99 zł**

brubeck.pl

fot. Kamil Andrukowicz

JERZY MAKULA

WIELOKROTNY MISTRZ ŚWIATA I EUROPY W AKROBACJI SZYBOWCOWEJ,
JEDEN Z NAJBARDZIEJ UTYTUŁOWANYCH PILOTÓW W EUROPIE.
PREZES AEROKLUBU POLSKIEGO

W ROZMOWIE Z BOŻENĄ LACH

JERZY MAKULA TO SIEDMIOKROTNY INDYWIDUALNY MISTRZ ŚWIATA W AKROBACJI SZYBOWCOWEJ, CZTEROKROTNY SREBRNY MEDALISTA, OŚMIOKROTNY DRUŻYNOWY MISTRZ ŚWIATA, TRZYKROTNY INDYWIDUALNY MISTRZ EUROPY, A TAKŻE CZTERNASTOKROTNY MISTRZ POLSKI. ZA SWOJE OSIĄGNIĘCIA ORAZ DZIAŁALNOŚĆ NA RZECZ POPULARYZACJI SPORTÓW LOTNICZYCH ZOSTAŁ UHONOROWANY MEDALEM STULECIA FAI ORAZ ZŁOTYM MEDALEM AEROKLUBU POLSKIEGO. KARIERĘ SPORTOWĄ ZAKOŃCZYŁ PODCZAS THE WORLD GAMES 2017 WE WROCŁAWIU.

Ma Pan na swoim koncie liczne sukcesy w lotnictwie. Jest Pan m.in. siedmiokrotnym indywidualnym mistrzem świata w akrobacji szybowcowej. Jak rozpoczęła się Pana przygoda z lataniem? Czy to były związki rodzinne?

Tradycje lotnicze były w mojej rodzinie od lat. Nikogo więc nie dziwiło, że już w szkole podstawowej zacząłem interesować się modelarstwem lotniczym. Rozwijanie i wytrwałość w tej pasji pomogły mi wywalczyć tytuł wicemistrza Polski seniorów w klasie modeli szybowców swobodnie latających F1A.
Zamiłowanie do modelarstwa rozwinęło się w miłość do szybowców. Swoją przygodę z szybownictwem rozpocząłem, latając na szybowcu Czapla. W 1969 roku uzyskałem licencję pilota szybowcowego. Już trzy lata później zostałem członkiem kadry narodowej juniorów. Obleciałem trójkąt 500 km z prędkością 79 km/h, ustanawiając tym samym rekord Polski juniorów. W latach 1973 – 75 startowałem w Szybowcowych Mistrzostwach Polski Juniorów. Dzięki pozycji medalowej do 1980 roku znajdowałem się w szybowcowej kadrze narodowej.

Z perspektywy Pana doświadczenia, od czego najlepiej rozpocząć przygodę z lataniem?

Nie ma jednej drogi, wszystko zależy od sytuacji indywidualnej – możliwości, zainteresowań, chęci. Jako osoba, która swoją przygodę z lataniem rozpoczęła od modelarstwa, zdecydowanie polecam ten kierunek rozwoju. Modelarstwo kształtuje wyobraźnię przestrzenną i daje nieocenione przygotowanie techniczne, bardzo poszerza wiedzę o lataniu. Wybitni fachowcy i mistrzowie w swoich dziedzinach często swoją edukację rozpoczynają od różnych form majsterkowania – w przypadku latania jest nią niewątpliwie modelarstwo. Swoją przygodę z lotnictwem wiele osób rozpoczyna również od szybownictwa. Swobodny lot był od wieków marzeniem wielu ludzi. Daje poczucie wolności, swobody, lekkości, obcowania z naturą, czyli wszystko to, co najpiękniejsze w lotnictwie.

Kilka lat temu odbył Pan swój ostatni lot i przeszedł na emeryturę. Jednakże nadal bardzo angażuje się Pan w sprawy lotnictwa. Jest Pan m.in. prezesem Aeroklubu Polskiego. Jakie najważniejsze dla siebie cele widzi Pan jeszcze przed sobą?

Mogę śmiało powiedzieć, że spełniłem się w lotnictwie. Osiągnąłem dużo, zarówno w general aviation, jak i w lotnictwie cywilnym. Teraz chcę dzielić się swoją wiedzą i doświadczeniem z młodszym pokoleniem.

fot. Archiwum własne

Pracuję z młodzieżą w Aeroklubie Polskim, szkolę przyszłych adeptów pilotażu w LOT Flight Academy, gdzie jestem szefem instruktorów. Moim najważniejszym zawodowym celem jest inspirowanie młodych ludzi do podejmowania konkretnych kroków, edukacji i wysiłku w kierunku spełniania marzeń o zasiadaniu za sterami samolotów.

fot. Archiwum własne

fot. Archiwum własne

Moim marzeniem jest, aby o polskim lotnictwie było głośno na świecie.

Od wielu lat zajmuje się Pan szkoleniem pilotów. Jest Pan instruktorem, egzaminatorem, działa Pan w LOT Flight Academy. Jakie cechy powinien mieć dobry pilot? Jakie szczególne predyspozycje?

Dobry pilot powinien potrafić zachować spokój i współpracować. Jeśli w powietrzu przekroczymy pewną granicę i zaczniemy się denerwować, np. podnosząc głos, to tracimy partnera w postaci drugiego pilota. Bardzo cenię sobie również, kiedy ktoś potrafi przyznać się do błędu. Piloci powinni ze sobą współpracować, jednocześnie kontrolując się wzajemnie. Jednak w taki sposób, aby nie dewaluować umiejętności partnera. W końcu czynnik ludzki w lotnictwie jest bardzo ważny.

Latał Pan na wielu samolotach, od ultralekkich po Dreamlinera. Czy ma Pan jakieś jeszcze lotnicze marzenie, mam na myśli nie tylko pilotowanie konkretnego modelu samolotu?

Jako czynny pilot zrobiłem swoje. Jestem dumny, że mogłem uczyć się pilotażu w Polsce, w kraju mistrzów i innowatorów – to Polacy wprowadzili swój charakterystyczny styl latania, którym zainspirował się świat i go kopiował. Kiedyś szybowanie odbywało się w bardzo „miękkim" stylu, a my wprowadziliśmy konkretne akcenty – zaznaczyliśmy, gdzie kończy się jedna figura i zaczyna druga. Można powiedzieć, że zdynamizowaliśmy styl latania akrobacyjnego. Moim marzeniem jest, aby o polskim lotnictwie było głośno na świecie. Razem ze Szwajcarami i Anglikami zaprojektowaliśmy i zbudowaliśmy szybowiec, który do tej pory funkcjonuje na świecie – S-1 Swift. Byłem na nim pilotem doświadczalnym, dokończyłem wiele prób w powietrzu, więc wiem, że ten szybowiec sprawdza się świetnie. Drugą taką konstrukcją jest szybowiec MDM-1 Fox, który do tej pory jest w użyciu. Kolejną kwestią, o której chce mówić i ją promować jest fakt, że Polacy od '83 roku z żadnych zawodów nie wrócili bez medalu. I to są sukcesy Polaków, mistrzów pilotażu, którymi należy się chwalić.

fot. Archiwum własne

LEASING 103%
NA PROSTYCH ZASADACH
ROLLS-ROYCE
MOTOR CARS
WARSZAWA
AUTO FUS GROUP
Finance & Insurance
Koszt leasingu odpowiada całkowitej sumie opłat 103% ceny pojazdu przy następujących parametrach: opłata wstępna 30%, okres leasingu 35 miesięcy, wykup 1%. Zawarcie umowy uzależnione jest od pozytywnego wyniku weryfikacji prawnofinansowej Klienta oraz zawarcia ubezpieczenia OC/AC. Niniejsza symulacja nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 Kodeksu cywilnego i nie jest wiążąca. Leasing 103% jest oferowany przez PKO Leasing Spółka Akcyjna.

ARCYDZIEŁO

CZYLI DEKALOG REŻYSERA FILMOWEGO

„ARCYDZIEŁO czyli Dekalog Producenta Filmowego" to parodia robienia filmów. Przygody samozwańczego i nadgorliwego reżysera Mariusza i jego dwóch kompanów Grzegorza i Piotra, którzy po nieudanej próbie realizacji filmu i ucieczce przed wierzycielami, postanawiają jednak dokończyć film i zostać gigantami światowego kina i rekinami show-biznesu.

Poszukują nowych inwestorów, nieważne czy to będzie Mauritius, Paryż, Nowy Jork, Seszele czy Bruksela. Ściemniając, przekonują wszystkich, że są bardzo ważnymi i szanowanymi biznesmenami. Kto to sprawdzi? A najwyżej połowa uwierzy, a połowa nie, ale czy to ma jakieś znaczenie? Przecież, jak by nie było, ściema to nasz sport narodowy.

Praca nad filmem jest nieskończoną farsą, sami filmowcy, w pogoni za pieniędzmi co chwila zmieniają gatunek filmowy, w zależności od preferencji inwestorów. Nie chodzi przecież o film, tylko o kasę! Oszukują wszystkich dookoła, a w szczególności piękne influencerki, które dla sławy i zaistnienia w show-biznesie zrobią wszystko.

Każą aktorkom płacić za castingi i role w filmie, robią im szkolenia, organizują obozy kondycyjne. Za to wszystko oczywiście muszą same zapłacić! Żeby produkcja wyglądała na profesjonalną, angażują do filmu znanych aktorów, ale im również nie płacą! Akcja rozpędza się i komplikuje do granic absurdu.

Największym atutem są główni bohaterowie i ich dialogi na miarę Hilmilsbacha i Maklakiewicza z filmu Rejs w XXI wiecznym wydaniu. Autentyzm podbija cała rzesza aktorów-amatorów oraz znanych aktorów, odgrywających w tym filmie samych siebie, a czasami niemających wręcz pojęcia, o tym, że w ogóle grają w tym filmie.

W najnowszej produkcji zagrali m.in. Mariusz Pujszo, Grzegorz Halama, Piotr Adamczuk, Dominika Dąbrowska, Michał Milowicz, Marek Włodarczyk, Marcin Miller, Patrycja Hefka, Magdalana Krakowiecka, Roman Szczeblewski, Beata Samanta Jaworska, Patrycja Katana oraz Zbigniew Kalita.

fragment książki
Mariusza Pujszo

KRÓLOWIE ŻYCIA

Paryż
– 1982 –

Ktoś ze znajomych powiedział mi, że najlepsze kontakty zdobywa się na kortach tenisowych i w salonach brydżowych. Tenis raczej odpadał, żeby dobrze grać trzeba było trenować przez lata, a podejrzewałem, że Wojtek Fibak na pewno nie będzie miał czasu, żeby mnie podszkolić. Pozostawał więc brydż.

Ze dwa razy w Polsce grałem z ojcem, ale niewiele z tego pamiętałem. Powiesiłem więc pod polskim kościołem ogłoszenie, że szukam kogoś, kto by mnie podszkolił w tej grze. Szybko znalazłem nauczycieli i po tygodniu dumnie wkroczyłem na salony brydżowe Paryża. Graliśmy w różnych miejscach. Najbliżej miałem do pięknego apartamentowca, Tour d'Italii. Grywało tam towarzystwo biznesowo-arystokratyczne. Można powiedzieć, śmietanka towarzyska. Nawet nieźle mi szło, byłem zapraszany na kolejne rozgrywki. Poznawałem wspaniałych ludzi, ale co najlepsze – serwowano tu drogie trunki i eleganckie kolacje. Któregoś dnia ktoś mi szepnął, że nazajutrz będzie brydż na dwa stoliki u pewnej damy, bliskiej przyjaciółki Picassa, który, jak wiemy, gustował w pięknych kobietach. Rzeczywiście na ścianach apartamentu wisiały obrazy wielkiego mistrza. Niektóre były podobno portretami naszej gospodyni, ale zwykle składały się z kilku figur geometrycznych, więc głupio mi było mówić, że dostrzegam podobieństwo. W pewnym momencie zaczęto podawać jakieś whisky. Nie zrozumiałem dokładnie jakie – dopiero uczyłem się języka. Nigdy nie piłem whisky z lodem, bo w Polsce serwowano Jasia Wędrowniczka z coca-colą i uchodziło to za szczyt wykwintności. Dolałem więc coli do whisky – i w salonie zapanowała śmiertelna cisza.

Jakby życie na Ziemi zamarło… Zdziwiony odwróciłem się: wszyscy patrzyli na mnie z grobowymi minami. Kochanka Picassa przerwała milczenie. Podbiegła do mnie i spytała wściekle, co ja robię, marnuję unikalny trunek, przecież to prezent od samego Picassa! Zacząłem przepraszać, że się na tym nie znam, przyjechałem z Polski itp. Na nic zdały się tłumaczenia. Więcej mnie nie zaprosili.

Ta nieznajomość form prowadziła mnie często na manowce. Znajomi Francuzi zaprosili mnie któregoś wieczoru na kolację. Nie wiedziałem, że takie zaproszenie znaczy dla nich tyle, co „towarzyszenie podczas kolacji", a nie wyżerkę na koszt zapraszającego. Cały w skowronkach ubrałem się pięknie i poszedłem do „Closerie des Lilas", legendarnej restauracji na Montparnasse, gdzie stołowała się paryska bohema z początków wieku. Bywał tu także Lenin. Do stolików przyśrubowane są tam tabliczki z nazwiskami wielkich ludzi, którzy przy nich siadywali. Włodzimierza Iljicza nie znalazłem, ale można było zająć miejsce Picassa, Braque'a czy Steinbecka. Byłem podekscytowany i głodny bo od dwóch dni prawie nic nie jadłem. Wdychałem artystyczną atmosferę sprzed wieku. Podobno menu nie zmieniło się tu od lat i można było zamówić sobie taką samą potrawę, jaką delektował się na przykład Hemingway.

Przyjaciele zapytali, co chcę zamówić. Ja, żeby nie narażać ich na koszty powiedziałem, ze nie jestem głodny i wezmę tylko jedną rzecz. Doradzili mi jakąś z potraw, podobno specjalność tego miejsca. Kelnerzy donosili moim znajomym przystawki: kraby, homary, krewetki… ja przełykałem ślinę, pogryzając bagietką. Wreszcie kelner przyniósł mi talerz – spojrzałem i zamarłem ze zgrozy: dymiły na nim same wołowe kości!!! Okazało się, że to szpik, wielce ceniony przez Francuzów. Z zazdrością patrzyłem na znajomych, którzy ze smakiem zajadali swoje dania główne, kaczki, turboty, polędwicę. Nie chciałem im mówić, że kości to ostatnio cały czas w Polsce jadałem – było to jedyne dostępne na kartki „mięso". Okazało się, że ta tradycyjne francuska potrawa kosztowała równowartość 25 dolarów, które musiałem sam zapłacić. Były to najdroższe gnaty, jakie jadłem w życiu!

Na szczęcie miałem akurat jakieś pieniądze. Udało mi się bowiem otrzymać stypendium Forda dla młodych intelektualistów z Europy Wschodniej.

Któregoś dnia odebrałem telefon z propozycją statystowania za dobre pieniądze. Ucieszyłem się, bo jak zwykle z kasą było kiepsko. Był tylko jeden warunek – trzeba było ubrać się wytwornie. Pożyczyłem więc od kumpla frak i pojechałem na plan. Tu niespodzianka: okazało się, że nie chodzi o film, ale o wzięcie udziału w wielkiej gali rozdania prestiżowych teatralnych nagród, Molierów. Telewizja Francuska przeprowadzała relację na żywo! Moje obowiązki miały polegać na tym, że gdy tylko któryś ze znamienitych gości wychodził z sali, na przykład do toalety, błyskawicznie siadałem na jego miejsce i udawałem szychę. Organizatorom chodziło o to, żeby w telewizji nie było widać na widowni wolnych miejsc. Takich jak ja „wypełniaczy" we frakach zatrudniono kilkudziesięciu.

Stanąłem więc z boku i obserwowałem salę. Zauważyłem, że jakiś mężczyzna z pierwszych rzędów wyszedł, więc szybko zająłem jego fotel. Rozsiadłem się wygodnie i rozejrzałem wkoło: a tu kwiat francuskiej kultury i sztuki z ministrem kultury Langiem na czele! Nagle ze sceny pada jakieś nazwisko, a mnie oślepia punktowy reflektor. Cała sala z uznaniem patrzy na mnie, słychać burzliwe oklaski. Domyśliłem się, że chodzi o tego człowieka, który właśnie wyszedł. Rozglądam się za nim może wróci, ale nic z tego. Cóż miałem zrobić – wstałem i z promiennym uśmiechem zacząłem się kłaniać.

Okazało się ze człowiek, którego „zastępowałem" dostał nagrodę aktorską za debiut teatralny.

Był z Lille i nikt go nie znał w Paryżu. Biedak tak się znerwicował, że przesiedział w toalecie prawie cały wieczór. Planowałem, że po gali wymknę się po angielsku, ale nie udało się. Otoczył mnie tłum, przyjmowałem gratulacje, udzielałem wywiadów dziennikarzom francuskiej telewizji, a nawet rozdawałem autografy, bazgrząc niewyraźnie jakieś nazwisko – przecież nie miałem pojęcia, kogo udaję! W pewnej chwili sam minister uścisnął mi dłoń. Zostałem wręcz siłą zawleczony na bankiet. Poziom adrenaliny podskoczył mi do tego stopnia, że nie oszczędzałem się: wino, szampan, koniaki, wódka... Ze wstydem przyznam, że całkowicie straciłem kontrolę, a bardzo rzadko mi się to zdarza.

Rano obudziłem się z koszmarnym bólem głowy w nieznanym, luksusowym apartamencie. Potarłem czoło i usiłowałem przypomnieć sobie wydarzenia minionej nocy. Nie zdążyłem. Otwarły się drzwi do sąsiedniego pokoju i wyskoczyła z nich z krzykiem piękna kobieta, aktorka znana mi z francuskich filmów. Jej słowa nie miały nic wspólnego z miłosnymi wyznaniami. Właśnie dowiedziała się z telewizji, że wcale nie spędziła nocy z laureatem...

Prawdę mówiąc, jak na razie wszelkie moje próby poznania kogoś wpływowego lub jakieś pięknej, bogatej dziewczyny kończyły się fiaskiem. Tych wszystkich odmieńców, zaprzyjaźnionych z naszymi gospodyniami trudno było poważnie brać pod uwagę w planowaniu kariery. Wierzyłem jednak, że los się odmieni.

Któregoś dnia w Centrum Sztuki Pompidou poznałem Amerykankę polskiego pochodzenia. Dowiedziałem się, że jest historykiem sztuki, współpracuje ze znanymi artystami, między innymi z będącym wówczas na szczytach sławy Christo Jawaszewem, który znany był z oblepiania kolorowymi materiałami historycznych budynków, np. Reichstagu. Właśnie planował ozdobić w ten sposób paryski most Pont Neuf.

Jako nowoczesna Amerykanka wyzwolona z przesądów, zaprosiła mnie do siebie. Mieszkanko było maleńkie, całe miało może osiem metrów kwadratowych, ale „klimatyczne". Znajdowało się na poddaszu starej kamienicy, z okna widać było dachy Paryża, co od razu wprowadziło mnie w nastrój z filmów Jeana Renoira. Gdy wypiliśmy butelkę wina i objęci podziwialiśmy z okna zachód słońca, poczułem się jak romantyczny bohater.

– Jeśli chcesz, możesz zatrzymać się tu na dłużej – zaproponowała „Brigitte".

Kiedy parę godzin później z torbą wypchaną rzeczami osobistymi wdrapywałem się na poddasze, wyobrażałem sobie nasze wspólne życie. A tu niespodzianka…

W pokoju siedziało dwóch młodych Polaków. Ku mojemu zdumieniu wyglądali na zadomowionych: jeden kroił chleb, a drugi siedząc w gaciach na kanapie zmieniał pilotem kanały. Dzwonek zaanonsował kolejnych gości – tym razem weszło trzech facetów. Przywitali się z obecnymi i... zaczęli kłócić się, który pierwszy ma skorzystać z łazienki. W ciągu następnej godziny przyszło jeszcze kolejnych trzech chłopaków. W sumie na ośmiu metrach kwadratowych kotłowało się dziesięć osób, w tym czterech Polaków, jeden Turek, dwóch Amerykanów, dwóch Francuzów, no i gospodyni. Z tego, co się zorientowałem, „Brigitte" miała dobre serce i przygarniała młodych, bezdomnych artystów. Siedziałem na krześle z torbą na kolanach i gorączkowo zastanawiałem się, co robić.

– Mariusz, jesteś polskim filmowcem, czy znasz Polańskiego? – spytała

– Oczywiście – odparłem zrezygnowany. – Romka bym nie znał?

Polański był wtedy we Francji na topie. Przygotowywał paryską wersję „Amadeusza" Schaffera, sztuki, którą wcześniej wystawił w Warszawie, w Teatrze na Woli. Widziałem to przedstawienie, więc przy dużej dozie dobrej woli można by powiedzieć, że znałem Mistrza.

– To świetnie – ucieszyła się „Brigitte". – Christo skończył właśnie makietę obicia materiałem mostu Pont Neuf. Teraz tylko musi zgodzić się na ten happening mer Paryża, Jacques Chirac. A zgodzi się, jak zobaczy projekt. Wszystko jest gotowe oprócz oświetlenia. Skoro pracowałeś z Polańskim w teatrze, to może znasz się na tym? Bardzo nam zależy, żeby makieta wyglądała tip-top...

– Nie ma problemu. Pracowałem z Polańskim, byłem jego asystentem w Warszawskim Teatrze na Woli – powiedziałem bez zastanowienia, jak zawsze, gdy ktoś składa mi propozycję zarobienia na czymś, o czym nie mam zielonego pojęcia. – Teraz również pomagam mu przy jego spektaklu „Amadeusz", którego premiera przewidziana jest w Paryżu za kilka tygodni.

– Super, na jutro umawiam cię z Christo! – klepnęła mnie po plecach i pobiegła do łazienki.

Długo nie mogłem zasnąć. Nie wiem czy z powodu myśli, które kołatały mi w głowie w związku z Polańskim, czy z powodu niewygodnego materaca, rozłożonego na podłodze. Było gorąco i tak ciasno, że odwracaliśmy się wszyscy jak na komendę. Poza tym Turek głośno chrapał.

Christo był starszym mężczyzną w okularach, z bardzo filmową twarzą, porytą bruzdami. Nosił długie, siwe włosy, które dodawały mu seksu. Od razu zapytał, jak długo pracowałem z Polańskim.

– Bardzo długo – brnąłem dalej w kłamstwie. – Jestem jego asystentem.

– To wspaniale! A czy zna się pan na oświetleniu?

– Zdradzę panu tajemnicę – zniżyłem głos. – Roman nie ma pojęcia o świetle. Dlatego przede wszystkim tej wiedzy wymaga od swoich asystentów. Muszą być w tym bardzo dobrzy. Ja robiłem oświetlenie w „Amadeuszu" w Warszawie...

– No to zatrudniam pana. Od jutra zaczynamy. Makieta stoi w Muzeum Sztuki Współczesnej. Bardzo proszę, żeby pan sam lub z ekipą przyszedł tam w południe. Trzeba to zrobić jak najlepiej i jak najszybciej.

Gdy wyszedłem z kawiarni, od razu pojechałem metrem na plac Concorde pod polski kościół i na tablicy ogłoszeń nakleiłem: „Pilnie poszukuję inżynierów – elektryków". W nocy wybrałem się nad Sekwanę i siedząc na ławce obserwowałem, jak wygląda Pont Neuf w ciemnościach i oświetlony pierwszymi promieniami słońca. Z uwagą przyglądałem się grze świateł i cieni.

Następnego dnia z ekipą elektryków, czekającą na mnie pod polskim kościołem, pojechałem do Centrum Pompidou. Energicznie zabraliśmy się do pracy. Miałem swoją wizję – brakowało mi tylko technicznej wiedzy. W szkole z fizyki miałem zaledwie trójkę, i to z litości.

– Łączyć szeregowo czy równolegle? – spytał w pewnym momencie Christo.

Powtórzyłem pytanie po polsku jednemu z inżynierów. Odpowiedział.

– Tu – odkrzyknąłem dziarsko, pokazując palcem – szeregowo, a tam równolegle!

Projekt wyszedł znakomicie. Można było przełączyć na widok mostu w dzień i w nocy. W wersji dziennej światło padało pod różnymi kątami, podobnie jak promienie słoneczne w naturze. W nocy zaś most oświetlony był światłem księżyca, latarń i przepływających pod nim wycieczkowych statków. Moi ludzie za dwa dni pracy dostali po 1000 franków – znacznie więcej, niż płacono im na budowach przez tydzień. Ze mną Christo chciał rozliczyć się następnego dnia.

Znów całą noc nie spałem. Ile mam zażądać? Dla człowieka bez grosza przy duszy fortuną byłoby 200 – 300 dolarów. Ale z drugiej strony czy asystent Polańskiego może się tak nisko cenić?

– Trzy tysiące dolarów – powiedziałem nazajutrz i ani mi powieka nie zadrżała.

– Proszę bardzo – Christo wyjął z kieszeni gruby zwitek banknotów i zaczął odliczać.

– Oczywiście plus koszta... – dodałem, w duchu dziwiąc się trochę własnej bezczelności.

W sumie zarobiłem 3500 dolarów. Za tę sumę mogłem wynająć mieszkanie na cały rok! Na pożegnanie artysta oświadczył:

– Panie Pujszo, jestem bardzo zadowolony z pańskiej pracy. Za tydzień otwarcie wystawy. Będzie sam Jacques Chirac, zaprosiłem też Romka Polańskiego, z którym znamy się jeszcze z czasów pobytu w Stanach. Chyba chce się pan przed nim pochwalić swoim fantastycznym oświetleniem?

Serce stanęło mi z przerażenia. Ale nie straciłem refleksu.

– Zaklinam pana na wszystkie świętości, niech pan mu nie mówi, kto robił oświetlenie! Roman nie toleruje chałturników! Gdyby dowiedział się, że jakąś pracę wykonałem poza jego wiedzą, wyrzuciłby mnie z ekipy na zbity pysk! Błagam...

Christo ze zrozumieniem pokiwał głową i obiecał milczenie.

Kilka lat później usiłowałem wkręcić się na plan „Piratów" i koczowałem pod paryskim domem Polańskiego z nadzieją, że go spotkam.

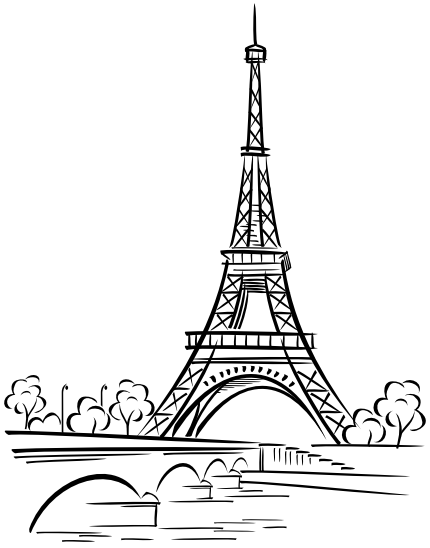
Dowiedziałem się nawet, że trenuje boks w dzielnicy łacińskiej obok Odeonu i wystawałem godzinami pod salą gimnastyczną. Któregoś dnia zauważyłem, jak wysiada z samochodu i idzie na zajęcia. „Poczekam na niego – pomyślałem – po treningu będzie osłabiony, więc tak szybko mnie nie spławi". Przyszedł po sześciu godzinach. Podbiegłem do niego:

– Jak to dobrze, że pan przyszedł – powiedziałem – Już sześć godzin pilnuję pańskiego samochodu i mogę pilnować dłużej, bo wie pan, chociaż jestem bezrobotnym aktorem z Polski. Nie chcę od Pana żadnej pomocy, chciałbym tylko Panu podziękować, bo dzięki Panu mogłem przeżyć dwa lata w Paryżu!

Opowiedziałem mu całą historię i bardzo to go rozbawiło.

A makieta Pont Neuf z moim oświetleniem stała przez piętnaście lat w Muzeum Sztuki Współczesnej w Paryżu. I jak tu nie wierzyć w przeznaczenie?

A gdyby ktoś mnie zapytał, czy znam się na hodowli pszczół czy fizyce nuklearnej, odpowiedziałbym: Tak, oczywiście! Musiałbym tylko odpowiednio wcześniej dać ogłoszenie w polskim kościele przy placu Concorde w Paryżu...



Powyższy tekst jest fragmentem mojej książki „ Królowie Życia"
Pozdrawiam wszystkich optymistycznie – Mariusz Pujszo

SKARB CAŁEJ LUDZKOŚCI
TURYSTYCZNY FENOMEN

JEST STARSZA OD MACHU PICCHU, TADŻ MAHAL I WERSALU. ISTNIAŁA JUŻ WTEDY, GDY WŁADYSŁAW JAGIEŁŁO WALCZYŁ POD GRUNWALDEM, A KRZYSZTOF KOLUMB ODKRYWAŁ AMERYKĘ. GDY ZWIEDZAJĄCYM ZABYTEK ZADA SIĘ TU PYTANIE „CO PODOBA SIĘ WAM NAJBARDZIEJ?", NAJCZĘSTSZA ODPOWIEDŹ BRZMI: WSZYSTKO! SAMO PRZEBYWANIE W TYM MIEJSCU WYWOŁUJE DRESZCZYK POZYTYWNYCH EMOCJI, A WĘDRÓWKA KRĘTYMI KORYTARZAMI ORAZ LICZNYMI SCHODAMI SPRAWIA WRAŻENIE PORUSZANIA SIĘ PO LABIRYNCIE MINOTAURA.

Jak się zapewne już domyślacie mowa o kopalni soli w Wieliczce. Głęboka na 327 metrów, długa na blisko 10 kilometrów, szeroka do 1,5 kilometra. Pod miastem Wieliczka przez 7 stuleci wydrążono aż 2391 komór i ponad 245 kilometrów chodników. Zwiedza się zaledwie 2% wyrobisk, a turystom cały czas podczas zwiedzania towarzyszy przewodnik, który nie tylko opowiada o historii i współczesności zabytku, ale dba o atrakcyjność podziemnej wędrówki.

Arcydzieło w bryle soli

Na turystycznym szlaku niespodzianką dla niektórych zwiedzających bywa sama sól, gdyż wcześniej nie kojarzyła się im ze skałą.

Najgłośniejsze „wow" rozbrzmiewa, gdy zwiedzający wchodzą na górny taras kaplicy św. Kingi, a ona ukazuje się poniżej ich stóp w całej okazałości. Unikat, skarb, arcydzieło, majsterszyk, cudo, fenomen – te i podobne słowa zachwytu padają w tym miejscu z ust uczestników praktycznie każdej wycieczki.

Rozświetlona kryształowymi żyrandolami kaplica – z płaskorzeźbami i rzeźbami, ilustrującymi sceny z Nowego Testamentu – to często najmocniejsze wspomnienie z wielickich podziemi. Wykuta w soli świątynia wywołuje zachwyt i podziw turystów, niezależnie od narodowości czy wyznania.

Od 45 lat na liście UNESCO

Unikatowość wielickiej kopalni jest bezsporna, potwierdzona m.in. wpisem na Światową Listę Dziedzictwa UNESCO. W tym roku mija 45 lat od uznania jej za skarb całej ludzkości, wśród pierwszej 12-tki obiektów z całego świata. Decyzja ta zwróciła oczy całego świata na 700-letnią kopalnię. W solnym przedsiębiorstwie (wg relacji górników) euforia po tym wydarzeniu była ogromna i trwała ponad 2 lata.

Kopalnia była wtedy czołowym producentem soli warzonej, zakładem górniczym z ponad 1 tys. pracowników, intensyfikującym wydobycie solanki i produkcję z niej soli jadalnej (w tamtym czasie powstawało ponad 260 tys. ton soli rocznie). Gdy na powierzchni intensywnie pracowały kotły i aparaty wyparne warzelni, do podziemi zjeżdżali żądni wrażeń turyści – co roku w liczbie kilkuset tysięcy.

Dzieło setek tysięcy górników

Dziś solne przedsiębiorstwo na powierzchni nie przypomina już dawnego zakładu wydobywczego, choć nieodłącznym elementem pejzażu są nadal górnicze szyby. W 1996 roku górnicy definitywnie zakończyli eksploatację, koncentrując się na turystyce i zabezpieczaniu wyrobisk.

Każdego dnia wielickie podziemia przemierzają tysiące turystów, którzy z różnych zakątków świata przybywają, by podziwiać myśl technologiczną przodków, dzieło setek tysięcy rąk ludzkich, unikatowe w skali świata komory i kaplice, solankowe jeziora, dawne urządzenia górnicze, a przy okazji pooddychać wyjątkowym, nasyconym solą, powietrzem.

Odzyskać zdrowie wśród soli

Uzdrowisko kopalni kontynuuje XIX-wieczne tradycje leczenia kopalnianym mikroklimatem, organizując turnusy lecznicze i rehabilitacyjne. Wieliczka przyciąga nie tylko tych, zmagających się z astmą czy POChP, ale też poszukających w podziemiach schronienia m.in. przed smogiem, czy pragnących odzyskać zdrowie po chorobie COVID-19.

Powietrze kopalniane płynąc w dół szybów, a potem przez liczne wyrobiska oczyszcza się i nasyca solą. W podziemnym uzdrowisku próżno zatem szukać pyłów, alergenów, roztoczy czy grzybów. Jest za to chlorek sodu, który łagodzi stany zapalne i stymuluje oczyszczanie układu oddechowego, a także stała temperatura ok. 13-14°C. Takie warunki sprzyjają zarówno wyciszeniu, jak i aktywności fizycznej. Indywidualnie dobrane ćwiczenia wzmacniają dobroczynne działanie mikroklimatu.

Wiele możliwości

Warto spędzić w kopalni więcej czasu, obok zwiedzania Trasy Turystycznej, wybierając nocleg pod ziemią (w komorze Słowackiego na głębokości 125 m lub Stajni Gór Wschodnich 135 m pod ziemią) lub zwiedzanie Trasy Górniczej (ponownie otwarta będzie wiosną), czy tężni solankowej.

Podziemne miasto tętni życiem, posiada restaurację, sale na imprezy i te przeznaczone do organizacji wydarzeń dla dzieci. W kilku komorach organizowane są konferencje, szkolenia, koncerty, śluby, wesela, bale, wydarzenia sportowe. Kopalniane wnętrza zamieniają się również w scenę teatralną i operową. W komorze Stanisława Staszica 125 metrów pod ziemią latano balonem – ten niecodzienny wyczyn trafił do Księgi Rekordów Guinnessa. W tym samym miejscu skakano na bungee, a 35 m wyżej w komorze Baracza pływano na desce windsurfingowej.

Trochę historii

Odkryte w XIII wieku solne złoża przez wieki zasilały królewskie skarbce. Wielicka sól wpływała na potęgę polskiej gospodarki. Kopalnia w średniowieczu była jednym z najważniejszych zakładów produkcyjnych w Europie. Za czasów Kazimierza Wielkiego dochody ze sprzedaży wielickiej soli stanowiły aż 1/3 wszystkich dochodów państwa. Z zysków solnych ufundowano Akademię Krakowską, budowano zamki i pałace. Górnicy zawdzięczają temu królowi także wydanie w 1368 roku Statutu Żup Krakowskich, który uporządkował prawa i tradycje górnicze. Pod koniec średniowiecza w Wieliczce wydobywano 7-8 tys. ton białego złota rocznie, a zakład zatrudniał ok. 350 osób.

O pierwszych turystach

Turyści wędrowali po miejscach pracy górników już w XV w. Był wśród nich prawdopodobnie Mikołaj Kopernik. W Księgach Zwiedzających zachowała się informacja, że pierwsi zwiedzający z Ameryki przybyli do Wieliczki w 1854 roku. 13 lat później podziemia zwiedzał pierwszy Brazylijczyk, w 1903 w solne głębiny ciekowość zawiodła pierwszego Japończyka. W 1860 roku ukazał się pierwszy Przewodnik dla zwiedzających Żupy Solne w Wieliczce, w którym czytamy: „Mało miejscowości w Europie, które na tyle opisów zasłużyły, ile ich ma Wieliczka, a to począwszy od owego Joachima de Watt, co za Zygmunta I podał o kopalniach jej wiadomość."

Jedna wizyta to za mało

By w pełni zrozumieć i docenić fenomen oraz znaczenie tego miejsca trzeba wybrać się do Wieliczki, nawet jeśli się w niej już było. Za każdym razem odkrywa się ją na nowo, a zachwyt nie mija.

Jest takie przekonanie, powtarzane przez wiele osób, że do wielickiej kopalni trzeba przyjechać kilka razy. Jako dziecko, by zachwycić się górniczymi opowieściami o pierścieniu królowej Kingi, Skarbniku, Białej Pani czy krasnoludkach. Kolejny raz jako dorosły, by schylić głowę przed pięknem natury ukrytym w solnych komorach i korytarzach. Wreszcie w wieku starszym, by docenić mikroklimat, ciszę i wspaniałą historię zaklętą w solnych zabytkach, a potem przekazać polskie tradycje solne swoim wnukom.

Zupełnie inna będzie wycieczka z grupą, inne odkrycia przyniesie zwiedzanie indywidualne, a jeszcze inne doświadczenie zapewni lecznicza noc w uzdrowisku. Czy tak jest? Warto przekonać się na własnej skórze, sprawdzając przed przyjazdem szczegóły wizyty na stronie **www.kopalnia.pl**.

Zdjęcia: archiwum Kopalnia Wieliczka

Polska Miłość
BALZACA

Tomasz Stańczyk

Romans wielkiego pisarza z Eweliną Hańską ciągnął się przez osiemnaście lat. Zakończył się małżeństwem, które trwało zaledwie pół roku. To jedna z najsłynniejszych historii miłosnych.

Honoriusz Balzac miał trzydzieści jeden lat, gdy wkroczył w 1830 roku na paryskie salony, w sławie autora „Szuanów" i „Scen z życia prywatnego". Zasypywany był listami od czytelniczek, zachwyconych jego mistrzostwem w opisywaniu kobiet i ich uczuć. Jeden z listów, który otrzymał w lutym 1832 roku, przykuł jego uwagę. Anonimowa autorka, która podpisała się jako Cudzoziemka, entuzjastycznie wyrażała się o „Scenach z życia prywatnego", ganiła jednak niemoralność bohatera „Jaszczura". List zdradzający inteligencję autorki, nie pozostawił Balzaca obojętnym. Tajemnicza wielbicielka jego talentu prosiła, by pokwitował otrzymanie listu informacją zamieszczoną w paryskim dzienniku „Quotidien". Pisarz skwapliwie to zrobił. Wtedy Cudzoziemka zdradziła pisarzowi swoją tożsamość. Nazywała się Ewelina Hańska, była żoną starszego o około dwadzieścia lat Wacława Hańskiego i mieszkała w pałacu w Wierzchowni w Rosji, na dawnych kresach wschodnich Rzeczpospolitej. Podchodziła z rodziny Rzewuskich, jej stryj Seweryn był targowiczaninem, siostra, Karolina Sobańska, zasłynęła z romansu z Adamem Mickiewiczem, ale też z tego, że była rosyjską agentką.

Balzac zafascynował się kobietą, której nie widział i nie wiedział ile ma lat. Była niemal jego rówieśniczką, o rok, a może kilka lat młodszą – w kwestii daty jej urodzenia istnieją sprzeczności. Była więc w „wieku balazakowskim", a określenie wzięło się stąd, że pisarz przedstawiał w powieściach zwykle kobiety po trzydziestce.

Jak jednak Balzac miał słać listy do Eweliny, by mąż nie nabrał podejrzeń? Pani Hańska zaproponowała, by pisarz adresował je na nazwisko francuskiej guwernantki jej córki.

Zasypywana wyrazami uwielbienia i miłości, Ewelina zdecydowała się na spotkanie z Balzacem. Namówiła męża na wyjazd do Europy. Hańscy zatrzymali się w szwajcarskim mieście Neuchâtel. Był październik 1833 roku. Dla męża Hańskiej, spotkanie żony flirtującej listownie ze sławnym pisarzem miało być, oczywiście, przypadkowe.

„Nie spodziewała się jednak Ewelina – pisał André Maurois, autor biografii Balzaca – że będzie to niski grubas, szczerbaty i rozczochrany, ale zapomniała o tym szybko o pierwszym wstrząsie – jak to zawsze było z Balzacem – na widok jego inteligentnej twarzy, ognistych oczu i uśmiechu pełnego dobroci".

Portret Eweliny Hańskiej, pędzla Ferdinanda George'a Waldmullera. Wikipedia

◀ *Portret Balzaca w habicie, jego stroju roboczym. Malował Louis Boulanger. Wikipedia*

Balzac adorowany przez kobiety. Karykatura Grandville'a z 1839 r. Wikipedia

Pisarz natomiast docenił bujne, ponętne kształty Eweliny i zmysłowe usta. „Niestety, przeklęty mąż przez pięć dni nie opuścił nas ani na chwilę" – skarżył się Balzac. Trochę przesadzał, udało mu się wymienić z Eweliną kilka pocałunków. Na więcej musiał czekać do grudnia 1833 roku, gdy pani Hańska wraz z mężem przyjechała do Genewy. Udało się jej wymknąć z hotelu i sprzed oczu męża. Honoriusz i Ewelina zostali kochankami.

Jeśli Balzac był szaleńczo zakochany, to Hańska nie była tak szalona, by uciec od męża i pojechać z pisarzem do Paryża. Straciłaby przecież opiekę nad córką Anną i komfortowe życie w pałacu w Wierzchowni. A Balzac, choć wydawał powieść za powieścią i biorąc niezłe honoraria, miał ciągle długi, ścigali go komornicy, musiał się przed nimi ukrywać. Był rozrzutny, kompletnie niefrasobliwy, jeśli chodzi o pieniądze, fatalnie lokował je w nieudanych przedsięwzięciach. Łudził siebie i ją, że dzięki pracy pisarskiej szybko wyjdzie z długów. Nigdy mu się to nie udało. Dlatego wyznawał najbliższym, że ratunek widzi w ślubie z zamożną kobietą. Była więc pewna interesowność w jego niewątpliwie autentycznym uczuciu do Eweliny.

Kochankowie przyrzekli sobie, że wezmą ślub, gdy tylko Wacław Hański umrze. Ale Hański miał 51 lat i mógł żyć jeszcze długo. Honoriusz i Ewelina liczyli, że to kwestia pięciu, najwyżej dziesięciu lat. Hańska obawiała się jednak, że za dziesięć lat, dobiegając czterdziestki, nie będzie już dla Balzaca ponętna.

Spotkali się następnym razem w Wiedniu, w 1835 roku, a potem nastąpiła siedmioletnia lat rozłąka. Pisarz deklarował niezmiennie swoje gorące uczucia miłości, zapewniał Ewelinę o wierności, której od niego oczekiwała, godząc się tylko na jego spotkania z prostytutkami, ale w żadnym razie nie na związki uczuciowe. Balzac zapewniał ją o swojej „teorii czystości", przekonywał, że powstrzymywanie się od seksu wspaniale wpływa na jego pisarskie natchnienie. Oczywiście, było to mydlenie oczu. Nawiązał romans z hrabiną Frances Guidoboni-Visconti, a z Karoliną Mabauty, przebraną za chłopca, pojechał na wycieczkę do Włoch, miał też nieślubne dziecko.

Siedem lat rozłąki, a więc korespondencyjnego romansu, nie mogło nie wpłynąć na żar uczuć pisarza.

Od początku nazywał ją w listach aniołem, skarbem, szczęściem. Teraz jednak pisał rzadziej, bardziej zdawkowo, ale powtarzał zapewnienia o swojej miłości i wierności.

W styczniu 1842 roku pisarz dostał list z wiadomością o śmierci pana Hańskiego. Uradował się. Teraz już nic nie stało na przeszkodzie, by wziął ślub z Eweliną. Lecz w następnym liście przeczytał, zaskoczony: „jest pan wolny". A co z małżeństwem? Pani Hańska stwierdziła, że musi się teraz poświęcić się ukochanej córce i pomyśli o małżeństwie z pisarzem, gdy wyda ją za mąż. Ale miała znacznie poważniejszy problem. Rodzina Hańskiego nie godziła się z zapisem testamentowym zmarłego męża, który zapisał jej majątek w dożywocie. Ewelina uważała, że ślub z Balzacem, zaszkodzi jej w obronie testamentu, straci więc Wierzchownię. Bała się też, że gdy wyjdzie za pisarza, straci prawo do opieki nad córką.

Namiętne listy pisarza skłoniły Hańską do kontynuowania romansu. Pojechała do Petersburga, by w stolicy Rosji bronić swego prawa do majątku po mężu. Latem 1843 roku zjawił się tam Balzac. Ich miłość miała się po siedmiu latach rozłąki na nowo rozpalić. Dwa lata później Ewelina Hańska z córką i jej narzeczonym Jerzym Mniszchem oraz Balzacem wojażowała po Europie, byli w Niemczech, Holandii, Belgii, Francji, Włoszech. „Surowi biografowie Balzaca za złe mają pani Hańskiej – pisał Tadeusz Boy-Żeleński – że te podróże odciągały Balzaca od pracy. Ależ w takim stanie, w jakim był wówczas, gdyby nie te chwile wytchnienia, jeszcze wcześniej padłby ofiarą swojego nadludzkiego trudu".

Balzac, autor monumentalnego cyklu powieściowego „Komedia ludzka", pracował kilkanaście godzin na dobę, wspomagał się ogromnymi ilościami kawy, nie dosypiał, był zestresowany długami. Podupadał coraz bardziej na zdrowiu.

W 1846 roku Ewelina Hańska zaszła w ciążę, jednak jej i Balzaca dziecko, wcześniak, zmarło zaraz po urodzeniu. Rok później pisarz przyjechał pierwszy raz do pałacu Wierzchowni. Ten wnuk chłopa, który dodał sobie szlachecką partykułę „de" przed nazwiskiem, zawsze chciał żyć życiem wyższych sfer i wreszcie to osiągnął. Nazwał Wierzchownię „małym Wersalem", przesadzał, oczywiście, ale Hańskiej sprawiło to bez wątpienia przyjemność.

W Paryżu Balzac kupił, także, jeśli nie głównie za pieniądze Eweliny, dom dla nich i wspaniale go wyposażał. A był namiętnym, lecz także naiwnym kolekcjonerem, któremu antykwariusze potrafili sprzedawać kopie zamiast oryginałów. Ewelina czyniła mu wyrzuty z powodu ogromnych wydatków.

Jesienią 1848 roku pisarz zagościł ponownie w Wierzchowni, tym razem został na półtora roku. Stan jego zdrowa coraz bardziej się pogarszał. W marcu 1850 roku Balzac i Hańska wzięli ślub w kościele św. Anny w Berdyczowie. Wiosną wyjechali do Paryża. Ewelina wyznała później, że była raczej pielęgniarką niż żoną. Pisarz zmarł w sierpniu 1850 roku.

Po Balzacu pozostały Ewelinie wspomnienia i długi, które spłaciła. Żyła jeszcze długo, temperament jej nie opuszczał, miała dwóch znacznie młodszych od siebie kochanków. Zmarła w 1882 roku w Paryżu. Pałac w Wierzchowni ocalał z pożogi rewolucji i wojen, umieszczono w nim skromne muzeum Balzaca.

Pałac Hańskich w Wierzchowni. Wikipedia/ I.W. Testow

ZR HOTELE

The art of experience

HOTELE I RESTAURACJE
W UNIKALNYCH, HISTORYCZNYCH MIEJSCACH

ZAMEK W PRZEGORZAŁACH

ZAMEK W PRZEGORZAŁACH

DWÓR W TOMASZOWICACH

FOREST HOTEL

ZAMEK W PRZEGORZAŁACH • RESTAURACJA U ZIYADA • FOREST HOTEL
DWÓR W TOMASZOWICACH • RESTAURACJA NOWY SPICHLERZ

WWW.ZRHOTELE.PL | MARKETING@ZRHOTELE.PL
+48 500 359 453

**GRUPA ZR HOTELE POWSTAŁA W 1990 ROKU W KRAKOWIE.
OBECNIE DO GRUPY NALEŻĄ DWIE DESTYNACJE:
WZGÓRZE ZAMKOWE W KRAKOWSKICH PRZEGORZAŁACH (6 KM OD WAWELU)
ORAZ DWÓR W TOMASZOWICACH (4 KM OD KRAKOWA).**

Kompleks hotelowo-restauracyjny na Wzgórzu Zamkowym to mariaż historii z nowoczesnością, który tworzą: modernistyczny, czterogwiazdkowy Forest Hotel, zabytkowa Baszta projektu słynnego architekta Adolfa Szyszko-Bohusza oraz najnowsza inwestycja Grupy ZR Hotele – Zamek w Przegorzałach.

Ponadczasowy design, harmonia z naturą oraz dbałość o każdy szczegół – tak określić można najnowsze przedsięwzięcie Grupy ZR Hotele. Inwestycja od początku zakładała ogromny szacunek do tożsamości miejsca. Budynek pochodzi z pierwszej połowy XX w., a jego modernizacja została przeprowadzona z poszanowaniem historycznej tkanki.

Otoczenie obiektu, niesamowita lokalizacja w sercu Lasu Wolskiego, spektakularne widoki, to zaledwie preludium do tego co ukaże się gościom przestępującym próg hotelu.

Historyczne wnętrza harmonijnie połączono z udogodnieniami odpowiednimi dla pięciogwiazdkowego hotelu. W projekcie nie brakuje wrażliwości na estetykę, aranżacyjnej intuicji oraz finezyjnych detali, które bezbłędnie ze sobą współgrają. Aranżowane wnętrza utrzymane będą w eleganckiej dystynkcji, inspirowane historią, ale osadzone we współczesnych trendach.

W hotelu mieścić się będzie: 34 pokoje w pięciogwiazdkowym standardzie, spa z gabinetami masażu, dwupoziomowa restauracja, sala balowa mieszcząca 200 osób z niepowtarzalnymi tarasami oraz arkadami widokowymi, których zwieńczeniem jest zapierający dech w piersiach widok na panoramę Krakowa, Tatry oraz Wisłę. Można z nich podziwiać widowiskowe zachody słońca, rozkoszując się jednocześnie fuzją smaków za sprawą starannie przygotowanego menu.

Wzgórze Zamkowe to unikalna i plastyczna destynacja, która stwarza nieograniczony wachlarz możliwości eventowych. Jednocześnie dyskretna i elegancka przestrzeń, która inspiruje i zachwyca. Nowoczesność korelująca z tradycją, zaprasza w podróż, która fascynuje, jednocześnie pobudzając i kojąc zmysły.

Zamek w Przegorzałach to zupełnie nowy wymiar hotelarskiej gościnności, a tym samym absolutny must visit dla każdego. Latem 2023 roku, wspólnie otworzymy nową kartę historii tego miejsca.

Drugi obiekt – Dwór w Tomaszowicach, to aż 10 ha terenu zielonego, w tym zabytkowy park z oryginalnie zachowanym drzewostanem. Cztery niezależne obiekty spójnie wkomponowane w zabytkową przestrzeń – kameralny hotel, restauracja Nowy Spichlerz w odrestaurowanych wnętrzach, Oranżeria oraz Galeria Panorama. Za sprawą infrastruktury gastronomicznej, Dwór w Tomaszowicach daje możliwość zorganizowania eventów plenerowych na ponad 5000 tysięcy osób z zachowaniem najwyższych standardów jakości.

Niezwykła historia klejnotów Wielkiej Księżnej Marii

DAMIAN WARZYCHA

WIELKA KSIĘŻNA MARIA WŁODZIMIERZOWA URODZONA JAKO KSIĘŻNICZKA MEKLEMBURGII-SCHWERINU BYŁA JEDNĄ Z NAJWAŻNIEJSZYCH KOLEKCJONEREK BIŻUTERII W HISTORII. JEJ ZBIORY ZAWIERAŁY WSPANIAŁĄ BIŻUTERIĘ AUTORSTWA M.IN. BOLIN'A, VAN CLEEF & ARPELS, CHAUMET, FABERGE A PRZEDE WSZYSTKIM CARTIERA, KTÓREGO DARZYŁA OLBRZYMIĄ SYMPATIĄ (A SAM JUBILER POZWALAŁ JEJ KUPOWAĆ BIŻUTERIĘ NA KREDYT).

Do dynastii Romanowów dołączyła w 1874 roku, kiedy poślubiła wielkiego księcia Władimira Aleksandrowicza, wuja ostatniego rosyjskiego cara – Mikołaja II. Mało brakowało, a do ślubu by nie doszło. Maria była wyjątkowo uparta i odmówiła przejścia na prawosławie. Ostatecznie postawiła na swoim i stała się pierwszą od 150 lat Wielką Księżną, której pozwolono zachować wyznanie (luteranizm).

Z okazji ślubu księżna otrzymała od Aleksandra II legendarne szmaragdy wcześniej należące do Katarzyny II. Zestaw klejnotów zawierał dużą broszę ze szmaragdem o szlifie schodkowym, ważącym 107 karatów oraz kolejny o podobnej wadze i szlifie oktagonalnym, będący centralnym kamieniem naszyjnika z innymi szmaragdami w kształcie kwadratu i kaboszonów. Wielka Księżna po raz pierwszy założyła ów garnitur podczas balu zorganizowanego tuż po ślubie, 20 lutego 1875 r.

Maria Włodzimierzowa była znana jako organizatorka rozmaitych przyjęć i bali, na tym polu rywalizowała z carycą wdową Marią oraz żoną cara Mikołaja II, której pod tym względem często zarzucano zaniedbania, gdyż Aleksandra Fiodorowna nie lubiła dworskich przyjęć i unikała ich tak, jak tylko było to możliwe.

W 1903 r. na bal z okazji 290-lecia dynastii Romanowów, Wielka Księżna wybrała strój bojarski w stylu nowogrodzkim. Swój szmaragdowy naszyjnik osadziła na przodzie ogromnego kokosznika wraz z innymi kamieniami kaboszonowymi, natomiast broszę Katarzyny Wielkiej przypięła pośrodku wysadzanego klejnotami dekoltu.

Po otrzymaniu wiadomości o rewolucji Maria opuściła Petersburg i udała się na Kaukaz, a następnie do Anapy, gdzie spędziła kilkanaście miesięcy. Kiedy nadarzyła się okazja ucieczki przez Konstantynopol, odmówiła wyjazdu z obawy, że zostanie narażona na hańbę odwszawiania. W końcu zgodziła się opuścić kraj, gdy generał Białej Armii ostrzegł ją, że jego strona przegrywa wojnę domową, a niebezpieczeństwo jest coraz bliżej. Na pokład statku płynącego do Wenecji wsiadła w lutym 1920 r., kiedy było już pewne, iż świat starej Rosji i imperium Romanowów przechodzi do przeszłości.

W przeciwieństwie do reszty rodziny, udało jej się zachować niemal całą kolekcję klejnotów, które zostały w tajemnicy ewakuowane z pałacu znajdującego się tuż przy Newie; pałac choć był zamknięty nie został jeszcze w tamtym czasie splądrowany. Biżuterię ukrytą w sejfie pokoju mauretańskiego wyniósł Albert Stopford, przyjaciel księżnej i dyplomata, który schował rozmaite garnitury i klejnoty w poszewkach, a następnie umieścił je w poczcie dyplomatycznej, która trafiła do Londynu, gdzie klejnoty zostały przejęte przez jej Syna – Wielkiego Księcia Borysa.

Bal z okazji 290-lecia dynastii Romanowów

Maria Włodzimierzowa zmarła 6 września 1920 r., w Szwajcarii. Po śmierci księżnej jej rodzina zaczęła licytować klejnoty, aby się utrzymać. Borys w spadku otrzymał szmaragdy, które sprzedał Cartierowi. Przez co najmniej dekadę klejnoty te krążyły między francuskim domem, a spragnionymi proweniencji amerykańskimi dziedziczkami. Wkrótce po tym, jak szmaragdy Władimira zostały nabyte przez Cartiera, nabyła je Esther Rockefeller McCormick, która stworzyła z nich przepiękny satouir. Gdy Esther zmarła w 1932 roku, jej spadkobiercy wrócili do Cartiera, prosząc ich o znalezienie kupca na kamienie za cenę 480 000 dolarów (9 milionów dolarów po dzisiejszym kursie).

Jubilerzy szybko znaleźli nabywcę w postaci niezwykle bogatej i mającej obsesję na punkcie biżuterii Barbary Hutton. Barbara była tak szczęśliwa, że zapłaciła podwójną cenę wywoławczą za słynne szmaragdy Romanowów. Ponieważ mieszkała wówczas w Londynie, szmaragdy zostały wysłane przez Atlantyk na dwóch statkach parowych. Ze względów bezpieczeństwa klejnoty zostały podzielone na dziesięć paczek i ukryte w przesyłce herbaty. 100-karatowy sześciokątny szmaragd był przechowywany osobno na drugiej z łodzi. Barbara Hutton, która kupiła je za ponad milion dolarów, początkowo nosiła je w pierścionku, naszyjniku i kolczykach. W 1947 r., poleciła Lucienowi Lachassagne pracującemu dla Cartiera, stworzenie diademu w stylu indyjskim w żółtym złocie (platyna była wówczas była surowcem strategicznym i nie dostępna do użytku poza militarnego). Diadem mógł być noszony także jako naszyjnik.

Szmaragdy pozostawały w posiadaniu Barbary do 1965 r., kiedy to zostały sprzedane by mogła opłacić ugodę rozwodową. Kamienie nabył dom Van Cleef & Arpels, który sprzedał je osobno. Część z nich (krople) miała znaleźć się w naszyjniku w stylu art deco stworzonym przez dom, a pozostałe kamienie wejść w posiadanie domu Bulgari, który użył klejnotów w szmaragdowym naszyjniku Elisabeth Taylor, co jednak nie zostało nigdy potwierdzone.

Klejnoty należące do księżnej weszły także w posiadanie brytyjskiej korony.
Babka królowej Elżbiety odkupiła od księżniczki Eleny (która otrzymała w spadku po matce diamenty i perły), słynny diadem Włodzimierzowski, a kwotę uzyskaną ze sprzedaży w kwocie 28.000 funtów przeznaczyła na dom dla rosyjskich uchodźców w Paryżu. Tak na dworze znalazł się jeden z ulubionych (o ile nie ulubiony) diadem zmarłej niedawno Elżbiety II. Diadem autorstwa Bolin'a, dostawcy na dwór carski, dotarł do Anglii w stanie wymagającym naprawy (został uszkodzona podczas przemytu z Rosji – brakowało brylantów i pereł). Jego renowacją zajęła się brytyjska firma jubilerska, Garrard związana z dworem od 1843 do 2007 r. Królowa Maria poprosiła, by przy okazji naprawy dokonano zmiany w obramowaniu tak, by można było odczepić perły i wymieniać je na szmaragdy należące do jej rodziny.

Maria Włodzimierzowa bal z 1883 r.

Maria w diademie autorstwa Bolina

Po śmierci królowej Marii diadem trafił do królowej Elżbiety, która w 1988 dokonała kolejnej zmiany i wymienia złoto i srebro na platynę. Obecnie można go nosić na trzy sposoby – z brylantami, szmaragdami bądź bez nich.

Szafiry z 2021

Od czasu do czasu zdarza się, iż elementy olbrzymiej kolekcji księżnej trafiają na rozmaite aukcję wiodących domów aukcyjnych, ciesząc się sporym zainteresowaniem kolekcjonerów.
W 2021 roku na aukcję trafiły kolczyki oraz szafirowa brosza należąca do księżnej. Na aukcji domu Sotheby's zestaw osiągnął cenę przeszło 900 000 dolarów.

Zdjęcia: Archiwum autora

Damian Warzycha

ur.1990 r. absolwent filologii angielskiej oraz wydziału historii sztuki Uniwersytetu Warszawskiego. Znawca złotnictwa XIX i XX. wiecznego w szczególności warsztatu Faberge oraz Cartiera, redaktor fanpage'a „Damian o sztuce", przedstawiającego najciekawsze zjawiska w sztuce złotniczej.

REVOLT ENERGY

KROP

BTR SYSTEMS

GARD

GRUPA BLACHOTRAPEZ

Wybitna Światowa Osobowość Roku 2023:
Od prawej: prof. Michał Kleiber, prof. Henryk Skarżyński, Sobiesław Zasada, Lech Wałęsa, Beata Drzazga, Robert Korzeniewski, prof. Mirosław Ząbek, Jerzy Makula, Szymon Marciniak

Mariusz Pujszo, Leszek Możdżer

POZNAJMY LAUREATÓW GALI

OSOBOWOŚCI i SUKCESY Roku 2023

Gala „Osobowości i Sukcesy" zajmuje od czternastu lat stałe miejsce wśród prestiżowych wydarzeń biznesowych w Polsce. Jej kolejna edycja odbyła się 24 kwietnia 2023 roku w Warszawie w hotelu Renaissance.

Sukces Roku 2023
Biuro Detektywistyczne Andała Patrol, Fundacja Integro-Eu, Online Group, Piwowar, Electro 5, Ewa Jasek, Pewexowy, Novum Group, EHS, Polskie Steki Jaek Rejman, TAKA sp. z o.o., Ewa Trzepla, Agencja Informacyjna Juliusz Bolek

Wybitna Osobowość Światowej Demokracji Roku 2023 Lech Wałęsa, Mariusz Pujszo

Międzynarodowy Sukces Roku 2023
MuszynskY Show LIVE, Canal +, Łukasz Czepiela, Oshee, World Technix, Claudie Design, Villa La Fleur, Jubiler Łyko, La Vie Skin

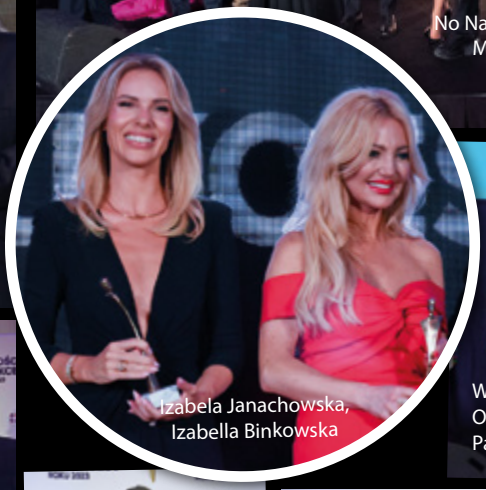
prof. Michał Kleiber, Teresa Sukniewicz, prof. Leszek Markuszewski

Beata Drzazga, Zenek Martyniuk

Tomasz Kunstler, Kurt Scheller

Od prawej: Cezary Piórkowski Wiceburmistrz Giżycka, Krzysztof Kołtyś Burmistrz Janowa Lubelskiego, Jacek Wiśniowski Burmistrz Lidzbarka Warmińskiego, Marcin Gołębiewski Wiceprezydent Starachowic

Sukces Roku 2023
Agencja KS, Roseti Polska, Miasto Lidzbark Warmiński, No Name Luxury & Spa, Hotel Senator, Miasto Starachowice, Maciej Łęczycki, Miasto Giżycko, Hotel Zamek Na Skale, Ad International Beauty, Szpital Powiatowy Centrum Zdrowia w Brzezinach, Miasto Janów Lubelski



Izabela Janachowska, Izabella Binkowska

Wybitna Osobowość Polski Roku 2023
Od prawej: Radosław Piesiewicz, Leszek Możdżer, Paweł Trochimiuk, Piotr Henicz oraz Mariusz Pujszo

Natalia Pujszo

Od prawej: Lucyna Ligocka-Kohut, Krzysztof KASA Kasowski, Edyta Muda, Roman Szczeblewski

Consuella Pujszo, Mariusz Pujszo

Podczas wydarzenia wyróżnione zostały cenione osobowości ze świata biznesu, medycyny, sportu czy sztuki, a tytułem „Sukces Roku" uhonorowano liczne grono firm, osób i miast.

Pomysłodawcą Gali jest Mariusz Pujszo, który postawił sobie za cel stworzenie miejsca do łączenia wybitnych osobowości z różnych dziedzin życia społecznego: naukowców, sportowców, dziennikarzy oraz ludzi ze świata show-biznesu i biznesu, które w innych okolicznościach, nigdy by się ze sobą nie spotkały.

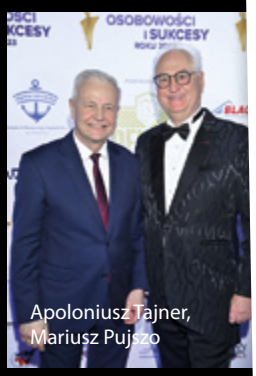
Statuetki Wybitna Osobowość Polskiej Medycyny Roku 2023 odebrali: prof. Marek Rękas, prof. Leszek Markuszewski, dr Marek Posobkiewicz, prof. Adam Dziki, prof. Janusz Heitzman oraz prof. Agnieszka Pawlak.

Kulminacyjnym momentem Gali było wręczenie statuetek Wybitna Osobowość Roku 2023, odebrali je: Lech Wałęsa – Wybitna Osobowość Światowej Demokracji Roku, Robert Korzeniowski, Sobiesław Zasada, Szymon Marciniak – Wybitna Osobowość Światowego Sportu, Jerzy Makula – Wybitna Osobowość Światowego Lotnictwa, Henryk Skarżyński, Mirosław Ząbek – Wybitna Osobowość Światowej Medycyny, Beata Drzazga – Wybitna Osobowość Światowego Biznesu, Michał Kleiber – Wybitna Osobowość Światowej Nauki, Leszek Możdżer - Wybitna Osobowość Światowej Muzyki, Radosław Piesiewicz – Wybitna Osobowość Polskiego Sportu, Piotr Henicz – Wybitna Osobowość Polskiej Turystyki oraz Paweł Trochimiuk - Wybitna Osobowość Polskiego PR i Marketingu.

Beata Drzazga, Władysław Kozakiewicz, Robert Korzeniowski, Lech Wałęsa

Roman Szczeblewski, Edyta Muda, Wojciech Kurowski, Dariusz Wojciechowski, Lucyna Ligocka-Kohut

Anna i Tomasz Strażyńscy



Apoloniusz Tajner, Mariusz Pujszo

Sukces Roku 2023
Super Express, Eleon Clinic, Hotelu Szczawnica Park Resort & Spa, La Chocola Boutique, Gospodarstwo Rolne Sylwester Gajewski, Serafina Ogończyk-Mąkowska, ZR Hotele, Melon Clinic, Uzdrowisko Solec-Zdrój, Reliance Polska, Polskie Porty Lotnicze

Andrzej Saenger, Kurt Scheller

Krzysztof Jabłoński, Izabela Janachowska, Piotr Henicz

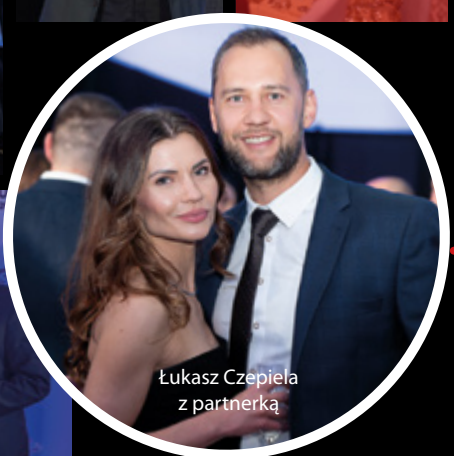
Janusz Wala, Tomasz Kachniarz

Agata i Piotr Melon, Dorota Wodzyńska

Osobowość Roku 2023
Od prawej: Anna Strażyńska, Michał Koterski, Miłosz Bembinow, Izabella Binkowska, Agnieszka Zydroń, Izabela Janachowska, Ida Nowakowska, Caroline Derpienski oraz Maciej Pol i Izabela Ogrodnik-Pol - Małżeńska Osobowość Roku 2023

Marek Roefler

Anna Kolisz



Łukasz Czepiela z partnerką

Filip Prokop, Michał Koterski, Magdalena Prokop

Renata Gorecka, Grzegorz Gacek

Sukces Roku 2023 Ddom Prezes Zarządu Marek Maleszka

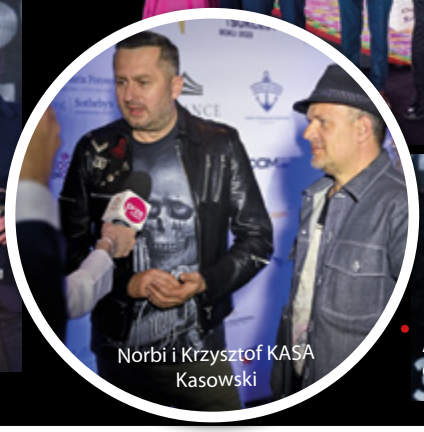
Osobowość Roku 2023
Od prawej: Kurt Scheller, Tomasz Kunstler, Tomasz Syryło, Barbara Jerschina, Jerzy Mazurek, Ireneusz Cichoński, Franciszek Badowski, Patryk Cencora, Anna Kolisz, Cezary Chybowski

Agnieszka Zydroń

Ludwika Cichecka

Międzynarodowy Sukces Roku 2023
Spek Workers Przemysław Hermański, Tawerna Kapitańska, Imperium Truck Matysek s.c., LOMBI.COM, Opax, Podoland, Kopalnia Wieliczka S.A., Fundacja Koronki Koniakowskie, Zespół Pieśni i Tańca Śląsk

Międzynarodowy Sukces Roku 2023
Władysław Kozakiewicz
oraz Deluxe Crystal Vodka



Norbi i Krzysztof KASA Kasowski

Alicja Kolasińska, Grażyna Madejczyk,

Za szczególne osiągnięcia w swoich dziedzinach Międzynarodowy Sukces Roku 2023 otrzymali: Łukasz Czepiela, Oshee, Claudie Design, Zespół Śląsk oraz dyrektor Zbigniew Cierniak, Deluxe Crystal Vodka, Kopalnia Wieliczka S.A., Fundacja Koronki Koniakowskie, Villa La Fleur – Marek Roefler, Anna Maria Porowska One Sotheby's International Realty, Jubiler Łyko, LOMBI.COM, Podoland, World Technix, Opax, Canal+, Imperium Truck Matysek s.c., Spek Workers Przemysław Hermański, Tawerna Kapitańska oraz DDom.

W gronie nagrodzonych tytułem „Sukces Roku" znaleźli się: Ewa Jasek, Biuro Detektywistyczne Andała Patrol, Polskie Porty Lotnicze, Reliance Polska, Uzdrowisko Solec-Zdrój, Melon Clinic, Fundacja Integro-Eu, Gospodarstwo Rolne Sylwester Gajewski, Alan Dąbrowski (Ad International Beauty), Hotel No Name - Najlepszy Hotel, Hotel No Name – Najlepsze SPA, Eleon Clinic, ZR Hotele, Online Group, Hotel Senator – Najlepsza Restauracja Atrium, Piwowar, Hotel Zamek Na Skale – Najlepsze SPA, Electro 5, Ewa Trzepla, Miasta: Janów Lubelski, Lidzbark Warmiński, Giżycko, Starachowice, Szpital Powiatowy Centrum Zdrowia w Brzezinach, Pewexowy, Maciej Łęczycki, Novum Group, EHS, Agencja KS, Roseti Polska, Polskie Steki Jacek Rejman, Hotel Szczawnica Park Resort & Spa - Najlepszy Hotel, La Chocola Boutique, Juliusz Bolek – Agencja Informacyjna, TAKA Sp. z o. o., Super Express oraz Serafina Ogończyk-Mąkowska.

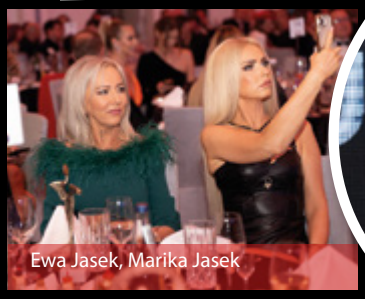
Statuetki „Osobowość Roku 2023" otrzymali: Izabela Janachowska, Ida Nowakowska, Kurt Scheller, Michał Koterski, Cezary Chybowski, Caroline Derpienski, Anna Strażyńska, Miłosz Bembinow, Barbara Jerschina, Tomasz Syryło, Agnieszka Zydroń, Izabella Binkowska oraz Tomasz Kunstler.

Wśród laureatów jako „Biznesowa Osobowość Roku 2023" znaleźli się: Anna Kolisz, Patryk Cencora, Franciszek Badowski, Ireneusz Cichoński i Jerzy Mazurek.

Tytułem „Małżeńska Osobowość Roku 2023" uhonorowano Macieja Pol i Izabelę Ogrodnik-Pol.

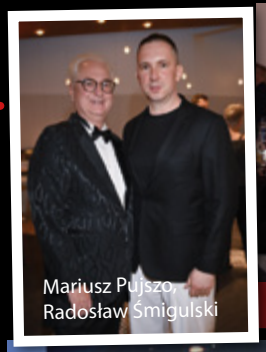
Wybitna Osobowość Polskiej Medycyny Roku 2023
prof. Marek Rękas, prof. Agnieszka Pawlak, prof. Janusz Heitzman, prof. Leszek Markuszewski, prof. Adam Dziki, dr Marek Posobkiewicz

Agnieszka i Marek Roefler


Ewa Jasek, Marika Jasek

Cezary Chybowski

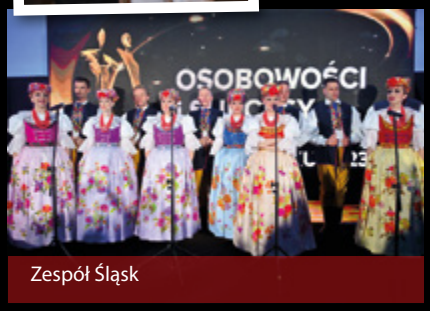
Przez Osobowość do Sukcesu Roku 2023
Marta Sowa, Natalia Tomczyk, Magdalena Wiśniewska-Baran, Sylwia Bober, Hubert Lewandowski, Ludwika Cichecka, Dariusz Janik, Roman Szczeblewski, Alicja Kolasińska


Mariusz Pujszo, Radosław Śmigulski

Karolina i Mickaël Guérit

Mariusz Pujszo, Natalia Pujszo, Izabela Janachowska, Krzysztof Jabłoński

Sylwia Bober



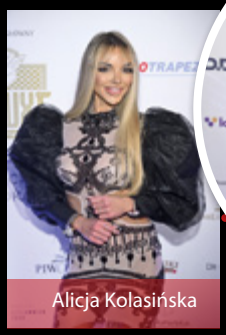
Zespół Śląsk

Kamil Balcerzak, Grażyna Madejczyk

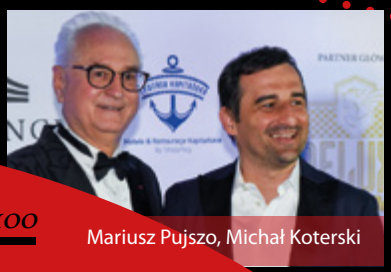
Ludwika Cichecka, Mariusz Pujszo, Natalia Tomczyk

Gospodarstwo Rolne Sylwester Gajewski, La Chocola Boutique

Rafał Wiśniewski, Roseti Polska oraz Cezary Piórkowski, Wiceburmistrz Giżycka


Alicja Kolasińska

Caroline Derpiensky

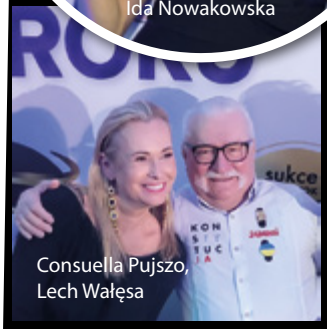

Mariusz Pujszo, Michał Koterski

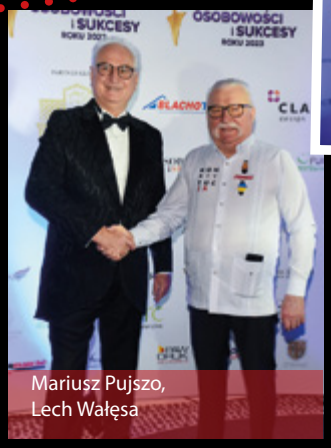
Paweł Trochimiuk z żoną, Mariusz Pujszo

Kamil Balcerzak, Agnieszka Zydroń, Dariusz Wojciechowski, Izabella Binkowska, Roman Romanowski, Piotr Adamczuk

Ida Nowakowska

Eliza Golis, Beata Kozar, Edyta Muda, Roman Szczeblewski, Lucyna Ligocka-Kohut


Consuella Pujszo, Lech Wałęsa


Mariusz Pujszo, Lech Wałęsa

Szymon Marciniak, Serafina Ogończyk-Mąkowska, Jerzy Mikula

Anna Dermont Polskie Porty Lotnicze

Szymon Marciniak z żoną

Wyróżnienie „Przez Osobowość do Sukcesu Roku 2023" odebrali: Sylwia Bober, Natalia Tomczyk, Ludwika Cichecka, Magdalena Wiśniewska-Baran, Dariusz Janik, Alicja Kolasińska, Hubert Lewandowski, Roman Szczeblewski oraz Marta Sowa.

Podczas części oficjalnej Gali wystąpili: Zespół Pieśni i Tańca Śląsk, Natalia Pujszo, oraz Krzysztof Kasa Kasowski i Norbi. Przeprowadzono również licytację na rzecz Fundacji „Jestem Optymistą". Tegoroczne wydarzenie poprowadzili Daniel Klusek oraz Wiola Wrzesińska w zjawiskowej kreacji z Concept Store Izabela Janachowska.

Barbara Jerschina, Zenon Martyniuk

Dariusz Janik, Paulina Smaszcz

Wiola Wrzesińska, Ida Nowakowska

Radosław Piesiewicz Prezes Polskiego Komitetu Olimpijskiego, Mariusz Pujszo

Mariusz Pujszo, Maciej Łęczycki

prof. Janusz Heitzman

Beata Drzazga

Roman Szczeblewski,
Lucyna Ligocka-Kohut

Zdjęcia: Łukasz Giersz, Agencja AKPA

PARTNER GŁÓWNY

MIDGARDA ART

PAINT & DECOR

STYLIZACJA KRZESEŁ

FACEBOOK

FACEBOOK.COM/MIDGARDA.ART

INSTAGRAM.COM/MIDGARDAART

INSTAGRAM

JUŻ W SPRZEDAŻY

LUKSUSOWE APARTAMENTY
BIAŁY KAMIEŃ W SYSTEMIE SECOND-HOME

W ŚWIERADOWIE ZDROJU

ZAKOCHAJ SIĘ
W IZERACH

Bliskość natury, a także możliwość korzystania z infrastruktury Hotelu Biały Kamień przez Gości oraz Właścicieli lokali przebywających w apartamentach to jeden z wielu atutów nowej inwestycji w Świeradowie-Zdroju. Jeśli marzysz o własnych Apartamencie z widokiem na malownicze Izery, uciecze od miejskiego zgiełku oraz dodatkowych dochodach to idealny wybór dla Ciebie.

Przy setkach nowych inwestycji budowanych w kurortach niełatwo jest wybrać projekty, które mogą zapewnić jednocześnie luksusowe wnętrza oraz profesjonalizm, tak ważny w wygenerowaniu zysków jakie mieć mają właściciele apartamentów. Jednym z najważniejszych czynników jest wiarygodność i jakość dewelopera czy też firmy zarządzającej obiektem. Na tym tle wyróżnia się nowobudowany projekt w Świeradowie-Zdroju. Luksusowe Apartamenty Biały Kamień realizowane są bowiem przez właściciela Hotelu Biały Kamień, cenionego przez gości za jakość obsługi. Nowy budynek z 51 lokalami wykończonymi „pod klucz", sprzedawanymi jako apartamenty inwestycyjne, powstaje dosłownie 50 m od działającego od 2008 r. hotelu.

PIĘKNE WIDOKI

ORAZ OBSŁUGA NA WYSOKIM POZIOMIE

Kupujący mogą wybrać spośród apartamentów o powierzchni od 39 m^2 do nawet ponad 74-metrowych, przestronnych lokali sprzedawanych w systemie second home. W budynku apartamentowca na najwyższym 5 poziomie zlokalizowane będą także dwa 117 metrowe apartamenty penthouse z sauną, jacuzzi oraz przeszklonym dachem, jedyne takie w Karkonoszach. Każdy lokal wyposażony będzie w aneks kuchenny, a z większości rozciąga się malowniczy widok na lasy i Góry Izerskie. Unikalna panorama jest niemal gwarantowana, ponieważ zapisy planu zagospodarowania przestrzennego zakładają zakaz zabudowy w odległości 100 metrów od budynku apartamentowca. Wnętrza nowych apartamentów zostały zaprojektowane przez prestiżową pracownię architektoniczną Julii Kuśmierz, nagrodzoną m.in. złotą statuetką w międzynarodowym konkursie Muse Design Awards 2019 w Nowym Jorku. Pani Julia zaprojektowała także pierwszą i drugą część Hotelu Biały Kamień. Stylistyka wnętrz nawiązuje do otoczenia. Apartamenty urządzone będą z zastosowaniem naturalnych materiałów takich jak: kamień, drewno, liczne przeszklenia, z zastosowaniem elementów stylu karkonoskiego. Do wykończenia wnętrz inwestor zaplanował cenione marki takie jak; Kler, Hansgohe czy Villeroy&Boch.

NATURA

NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI

Dla wielu klientów z segmentu premium poza jakością obsługi, przy zakupie ważna jest także infrastruktura oraz bliskość natury. Właściciele lokali oraz goście będą mieć dostęp do ponad 1.000 m^2. strefy Wellness & SPA, hotelowej restauracji znanej z regionalnych produktów oraz baru słynącego z najlepszych koktajli.
Zabiegi w Medi-SPA wykonywane są przez zespół wysokokwalifikowanych terapeutów, którzy wykorzystują dobroczynne działanie hydro i fizjoterapii stosowanych w wielu zabiegach rehabilitacyjnych.
Poza ekskluzywnymi rytuałami SPA w hotelu powstał pierwszy w Polsce Instytut Anti Aging Wellu. Goście korzystają tu z rytuałów na bazie preparatów marki Larens - innowacyjnych produktów wyznaczających nowe standardy w kosmetologii. Zabiegi w Wellu Anti-Aging Instytut odwracają bieg zegara biologicznego, zapewniając młody i zdrowy wygląd. Hotel, wielokrotnie nagradzany, m.in. właśnie za nowoczesną bazę zabiegową od lat oceniany jest jako wizytówka Świeradowa-Zdroju.

Apartamenty sprzedawane są jako lokale użytkowe (z 23% VAT).
Do każdego lokalu przynależne jest jedno miejsce parkingowe (zakup obligatoryjny). W obiekcie znajdować się będzie także pomieszczenie na rowery oraz narciarnia.
Kupujący wraz z nabyciem lokalu podpisują 5-letnią umowę o zarządzanie (z możliwością jej przedłużenia na kolejne 5 lat i dalsze 5 lat) w systemie second home z podziałem przychodów netto 50/50. Operatorem będzie właściciel Hotelu Biały Kamień, a właściciele będą mieć pełny i przejrzysty dostęp poprzez aplikację mobilną do analiz przychodów i statystyk obłożenia swoich lokali. Bazując na wieloletnim doświadczeniu i średniorocznym obłożeniu na poziomie 85% w latach 2020-2022, operator szacuje wypracowanie w przyszłości stopy zwrotu dla właścicieli lokali na poziomie do 10% rocznie liczone od wartości netto lokalu. Dla tych, którzy wolą mieć stałą stopę zwrotu deweloper daje możliwość zakupu i zwrotu na poziomie 8 lub 9% rocznie od wartości netto lokalu. W tym przypadku właściciel ponosić będzie wyłącznie koszty ubezpieczenia i podatku od nieruchomości.
Po stronie kupującego, w modelu podziału przychodów, będą m.in.: koszty ubezpieczenia, podatku od nieruchomości, mediów, fundusz remontowy (koszty remontu i odświeżenia apartamentu co 5 lat – w proporcji 50/50), a także udział w kosztach funkcjonowania nieruchomości w tym serwis klimatyzacji i ogrzewania, sprzątania części wspólnych, terenów zielonych oraz monitoringu. Operator nie przerzuca na właścicieli apartamentów kosztów prowizji dla portali rezerwacyjnych oraz kosztów bieżącego sprzątania związanego z pobytem Gości. Właściciele lokali będą mogli rezerwować pobyt w każdym dostępnym i dogodnym terminie. Jak podkreśla firma takie rozwiązanie odróżnia warunki zakupu i korzystania od klasycznego systemu condo, w którym przeważnie termin pobytu narzuca operator i obejmuje on dni poza sezonem, z mało atrakcyjną pogodą.
To ważne dla kupujących nieruchomości premium. Dla wielu z nich zyski są mniej kluczowe, niż swoboda dysponowania swoim apartamentem oraz możliwość skorzystania z infrastruktury hotelu. Nie chcemy ograniczać terminów wypoczynku właścicieli lokali, to wyróżnia naszą inwestycję wśród wielu innych – wyjaśnia Tomasz Korczak, właściciel Hotelu & Medi- SPA Biały Kamień oraz operator Apartamentów Biały Kamień.

APARTAMENTY BIAŁY KAMIEŃ

SECOND HOME - TWÓJ DRUGI DOM

Budowa rozpoczęta: w październiku 2022 | Obecnie: realizacja III kondygnacji Apartamentowca | Planowany termin zakończenia: I kwartał 2025

Inwestycja Apartamentów Biały Kamień została nagrodzona podczas Gali "Luksusowa Marka Roku" za najlepszy desing wykończenia, projekt oraz lokalizację.

Hotel Biały Kamień nagrodzony za: Najlepszy Hotel SPA dla rodzin 2020, Najlepszy Anti-Aging Hotel SPA 2022, Najlepszy Instytut Anti-Aging oraz Anti-Aging Hotel SPA 2023 w Konkursie Perfect SPA Awards.

Hotel Biały Kamień nagrodzony za: Najlepszy Family & Baby SPA 2018 w Konkursie Prestige SPA Awards.

BIURO SPRZEDAŻY:

Hotel Biały Kamień, Świeradów-Zdrój, Leśna 8

609-223-055
a.bigda@apartamenty.bialykamien.com

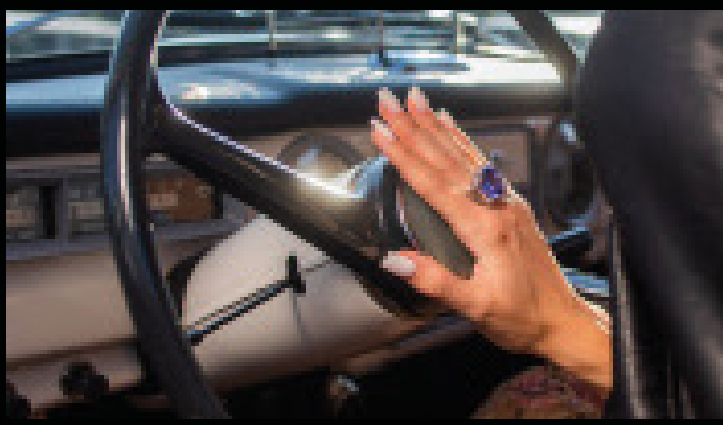
Centrum Handlowe Hala Strzegomska, Wrocław, Strzegomska 208

607-226-664
j.jasinska@bialykamien.com

www.apartamenty.bialykamien.com

DBAŁOŚĆ O SZCZEGÓŁY, ORYGINALNY I NOWOCZESNY DESIGN ORAZ NAJWYŻSZA JAKOŚĆ WYKONANIA

Salon z biżuterią i diamentami Łyko to jeden z najstarszych i najbardziej znanych jubilerów we Wrocławiu. Specjalnością firmy są ręcznie grawerowane, autorskie wyroby z brylantami i kamieniami szlachetnymi. W pracowni powstaje unikatowa biżuteria łącząca tradycje z nowoczesnym designem. Indywidualne podejście do klienta, wyroby na specjalne zamówienie, najwyższej klasy technologia spełniają oczekiwania najbardziej wymagających.



BIŻUTERIA ŁYKO to wyjątkowe projekty tworzone z pasją oraz elastycznością.

Dzięki połączeniu doświadczenia, umiejętności wraz z wizją klientów, powstają niepowtarzalne arcydzieła. Sukces marki Łyko to przede wszystkim stale poszerzające się grono zadowolonych klientów.

SALON ŁYKO - PRACOWNIA
WROCŁAW
UL. KOŚCIUSZKI 103/2U
TEL. 71 791 30 59

SALON ŁYKO - C.H. MAGNOLIA
WROCŁAW
UL. LEGNICKA 58
TEL. 71 338 53 76

SALON ŁYKO - C.H. MARINO
WROCŁAW
UL. PAPROTNA 7
TEL. 71 341 92 72

fot. Archiwum własne

PRZEMYSŁAW **HERMAŃSKI**

PREZES ZARZĄDU
SPEK WORKERS
W ROZMOWIE Z BOŻENĄ LACH

SERCEM FIRMY SĄ LUDZIE

Angażuje się Pan w wiele biznesów i przekuwa je w spektakularne sukcesy. Jak Pan to robi?

Robię to, w czym jestem najlepszy – analizuję. Na każdą sytuację staram się spojrzeć z boku i na podstawie zebranych danych określić mocne i słabe strony systemu. W zależności od sytuacji wzmacniam, to co jest siłą przedsięwzięcia lub naprawiam uchybienia. Działam w imię zasady jaką stosował Ray Kroc, osoba odpowiedzialna za światowy sukces McDonalds, a mianowicie przekuwam dobre pomysły w gigantyczne przedsięwzięcia przynoszące jeszcze większe zyski.

Od kilku lat Pana największą uwagą cieszą się kwestie zatrudniania pracowników. Skąd pomysł na właśnie taki kierunek działania?

Każde przedsięwzięcie biznesowe, w jakim brałem udział, miało wspólny mianownik w postaci ciągle rosnącego zapotrzebowania na pracowników fizycznych. Bez znaczenia, jaka to branża czy jak bardzo zakład jest zautomatyzowany, zawsze sercem każdej firmy są pracownicy. To na nich spoczywa każda produkcja i obsługa. Jeśliby przełożyć piramidę Maslova na zapotrzebowanie firm, u samych jej podstaw staliby ludzie.

Czy to właśnie z takich pobudek założył Pan agencje pracy?

Owszem. Na przestrzeni lat diagnozując kondycję wielu przedsięwzięć, w jakich brałem udział, znalazłem często pojawiający się problem ze zdobyciem pracowników, zwłaszcza tych wykwalifikowanych. Czasy się zmieniły i teraz to nie człowiek szuka pracy, a praca człowieka. Naturalnie zapotrzebowanie przewyższa możliwości polskiego rynku. Wolnych stanowisk do obsadzenia jest kilkukrotnie więcej niż chętnych. W następstwie takiej sytuacji popularnym rozwiązaniem staje się zatrudnianie obcokrajowców. Problemem w takim przypadku, jest nie tylko komunikacja, ale również kwestia ustalenia kompetencji pracownika. To właśnie postanowiłem zmienić, zakładając SPEK WORKERS.

Czym właściwie różni się SPEK WORKERS od pozostałych agencji pracy?

Długo można by wymieniać, ale w skrócie to tworząc firmę, oparłem ją na 3 filarach, których najbardziej brakowało mi, gdy sam z usług agencji pracy korzystałem. Mianowicie chodzi o profesjonalizm, jakość oraz bezpieczeństwo. Rekrutacja w naszej firmie opiera się na wieloletnim doświadczeniu i sprawdzonej załodze, dzięki czemu wręcz z chirurgiczną precyzją dostarczamy do zakładów w całej Polsce dokładnie takich pracowników, jakich potrzebują. Dzięki pełnej przejrzystości i sprawdzonym procedurom wypracowaliśmy coś, co nazywamy Metodą Spek'a, a jej finalnym produktem jest bezpieczeństwo zarówno dla naszych klientów, jak i pracowników przyjeżdżających do Polski. Profesjonalizm rodzi jakość, jakość daje bezpieczeństwo, a to w obecnych czasach jest luksusem.

Czy z Pana analiz wynika, że nadal dominującą narodowością z zagranicy będą obywatele Ukrainy?

Absolutnie nie i jest to ślepa uliczka dla agencji, które całą swoją energię skupiają na naszym wschodnim sąsiedzie. Już w 2020 roku ostrzegałem, że rynek pracy jest zbyt zależny od osób z Ukrainy. Wojna oraz rosnąca świadomość polskiego rynku pracy wśród obywateli ze wschodu wywołała odpływ takich pracowników. Dlatego SPEK WORKERS w celu pozyskiwania pracowników coraz częściej zwraca uwagę na Kazachstan, Uzbekistan, Armenię itp. To te narody są przyszłością, jeśli chodzi o agencje pracy i to w tych krajach między innymi prowadzimy rekrutacje. Wybór wielu źródeł pozyskiwania kadry jest dywersyfikacją zabezpieczającą nie tylko agencje pracy, ale również ich klientów.

A co jeśli ktoś chce sam zatrudniać obcokrajowców?

To trochę jak z sytuacją, gdy chirurg sam chce wyciąć sobie wyrostek robaczkowy. Spróbować zawsze można, ale jak to się skończy dla pacjenta, wszyscy wiemy. Know-how zatrudniania obcokrajowców, legalizacji, wdrażania czy asymilacji kulturowej zawiera tyle istotnych szczegółów, że nie sposób tego tematu poruszyć w jednym wywiadzie. Tak samo, jak dobry chirurg przeprowadza porządną operację dzięki swojej wiedzy i doświadczeniu, tak samo my świadczymy swoje usługi na najwyższym poziomie dzięki wypracowanym mechanizmom i narzędziom.

Czyli Pana firma może pomóc zatrudnić dowolnego pracownika fizycznego? Rozumiem, że taka usługa dużo kosztuje przedsiębiorcę.

Tutaj odwołam się do tego, co udało nam się uzyskać dzięki przeprowadzonym analizom i naszym strategiom działania. W ogólnym rozliczeniu zatrudnianie z nami pracowników jest oszczędniejsze niż robienie tego samemu. Nie będę tutaj wchodził w skomplikowane rozliczenia, ale z pełną dozą pewności mogę powiedzieć, że jeden pracownik zatrudniony przez naszą agencję to oszczędność rzędu 10000 zł w skali roku dla przedsiębiorcy. Proszę sobie teraz wyobrazić, jaki dodatkowy zysk uzyskują nasi klienci, gdy zatrudniają z nami setki pracowników.

Jeśli miałby Pan dać radę innym przedsiębiorcom, to jaka by ona była?

Otaczajcie się ludźmi mądrzejszymi od siebie. Ja tak robię i każdemu polecam. Zdejmuje to nie tylko ciężar obowiązku posiadania wiedzy o wszystkim, ale też motywuje do rozwoju i pozwala się skupiać na tym, w czym jestem najlepszy. Jak już zdążyłem powiedzieć, sercem każdej firmy są ludzie i to oni budują kapitał. Chcesz mieć wielką firmę? Zatrudnij wielkich ludzi lub pozwól im się rozwijać, aż tacy się staną.

Czyli tytułem końca najważniejsi w przedsiębiorstwie są ludzie?

Tak, zdecydowanie. I to wszyscy bez wyjątku. Można mieć najwspanialszy pomysł, najwznioślejszą ideę do zrealizowania, a to wszystko będzie niczym bez ludzi, którzy to zbudują, zmontują, spakują, przewiozą i zadbają o inne ważne aspekty. Pracownicy są sercem każdej firmy, a my robimy wszystko, by to serce było zdrowe i silne. Ale żebym mógł oferować najwyższą jakość musiałem zbudować własny zespół wpisujący się w tą koncepcję, który zechce wkładać własne serce w codzienną pracę i myślę, że udało mi się to zrobić. Nasze usługi zostały dostrzeżone przez naszych klientów, a za jakość udało się nam zdobyć m.in. nagrodę MIĘDZYNARODOWEGO SUKCESU ROKU 2023, z czego jesteśmy bardzo dumni.

Dziękuję za rozmowę.

Również dziękuję i zapraszam wszystkich, aby sprawdzili naszą filozofię i przekonali się jak pracują ludzie z pasją.

LMR
LUKSUSOWA MARKA ROKU

Gala Luksusowa Marka Roku 2023

26-27 LISTOPADA 2023 HOTEL RENAISSANCE W WARSZAWIE

JUŻ PO RAZ CZTERNASTY ODBĘDZIE SIĘ PRESTIŻOWA GALA „LUKSUSOWA MARKA ROKU".

To jedyne takie wydarzenie w Polsce, które gromadzi liderów biznesowych sektora premium z Polski i ze świata. Stanowi wyjątkową okazję do wymiany poglądów i nawiązania nowych kontaktów biznesowych wśród osób i firm stawiających luksus jako wartość.

Gali towarzyszą liczne spotkania biznesowe oraz Targi Luksusu, na których prezentowane są usługi i produkty najwyższej jakości skierowane do najbardziej wymagających klientów.

Zwieńczeniem wydarzenia jest wręczenie statuetek, m.in. Luksusowa Marka Roku, Super Luksusowa Marka Roku, Twórca Rynku Dóbr Luksusowych oraz Najwyższa Jakość Roku.

Gale „Luksusowa Marka Roku" przyciągają liczne osoby ze świata biznesu, ponieważ mają one nie tylko charakter czysto biznesowy, ale i towarzyski, ponieważ odbywają się w spontanicznej i przyjacielskiej atmosferze.

Wśród dotychczasowych laureatów znajdują sie m.in.: Ghelamco, MontBlanc, Złota 44, DQ Vodka, Deutsche Bank, Hawker Beechcraft, Braun, Dr Irena Eris, Eva Minge, Hotel Heron, Mont Blanc, Tubądzin, Cisowianka, Volvo, Radio Kolor, Jachty Nimbus, Hotel Barriere Le Fouquet's Paris, Hotel Mikołajki, Mauritius Tourism Promotion Authority, Ferrari, Wittchen, Thalgo, LUX Resorts & Hotels, Grimbergen, Hotel Hermitage Elba.

Gala relacjonowana była w licznych mediach, m.in. TVN, Fashion TV, TVP Polonia, Polsat Cafe, TV4, TV Biznes, Super Stacja, Radio Kolor, Super Express, Playboy, Businessman, Kalejdoskop, Podróże, Money.pl, Business&Life, Business&Beauty oraz w naszym magazynie „Osobowości i Sukcesy".

Relacje pojawiły się również w wielu portalach internetowych m.in.: Wirtualna Polska, Onet, Interia, Luxusportal, Fashion&Style, Gala.pl, Kobieta.pl, Polska Press, Money.pl, Kozaczek, Plejada.

To wydarzenie warto zapisać w swoim kalendarzu!

Wszystko zaczyna się od wizji

fot. Wojciech Gruszczyński

JERZY **MAZUREK**

OD WIELU LAT ZWIĄZANY Z BRANŻĄ FINANSOWĄ I HANDLOWĄ. JEST POMYSŁODAWCĄ I PREZESEM ZARZĄDU SPÓŁKI TECHNOLOGICZNEJ LOMBI.COM S.A., KTÓREJ COREM DZIAŁALNOŚCI JEST INNOWACYJNA PLATFORMA INTERNETOWA UMOŻLIWIAJĄCA BEZPOŚREDNIĄ SPRZEDAŻ RZECZY UŻYWANYCH. JEST WŁAŚCICIELEM UKRAIŃSKICH ZAKŁADÓW METALURGICZNYCH METALOEXPORT LWÓW, KTÓRE W CHWILI OBECNEJ SĄ JEDNYM Z NAJWIĘKSZYCH EKSPORTERÓW STALI I ALUMINIUM DO POLSKI.

NIEMAL OD PIERWSZYCH GODZIN WOJNY ZAANGAŻOWAŁ SIĘ W POMOC HUMANITARNĄ I GOSPODARCZĄ DLA WALCZĄCEJ UKRAINY. POMIMO REALNEGO ZAGROŻENIA ZWIĄZANEGO Z KAŻDĄ WIZYTĄ W UKRAINIE, JERZY MAZUREK ODBYŁ W CZASIE TRWAJĄCEJ WOJNY BLISKO 20 PODRÓŻY DO UKRAINY, SKUPIAJĄC SIĘ NA ROZWOJU POLSKO-UKRAIŃSKICH BIZNESÓW, KTÓRE MOGĄ SPRZYJAĆ TAK UKRAIŃSKIEJ JAK I POLSKIEJ GOSPODARCE. PRZEZ UKRAIŃCÓW UWAŻANY ZA AMBASADORA POLSKIEGO BIZNESU, KTÓRY SKUTECZNIE ŁĄCZY WSCHÓD Z ZACHODEM.

W ROZMOWIE Z BOŻENĄ LACH

Jak ważna według Pana jest wizja w biznesie?

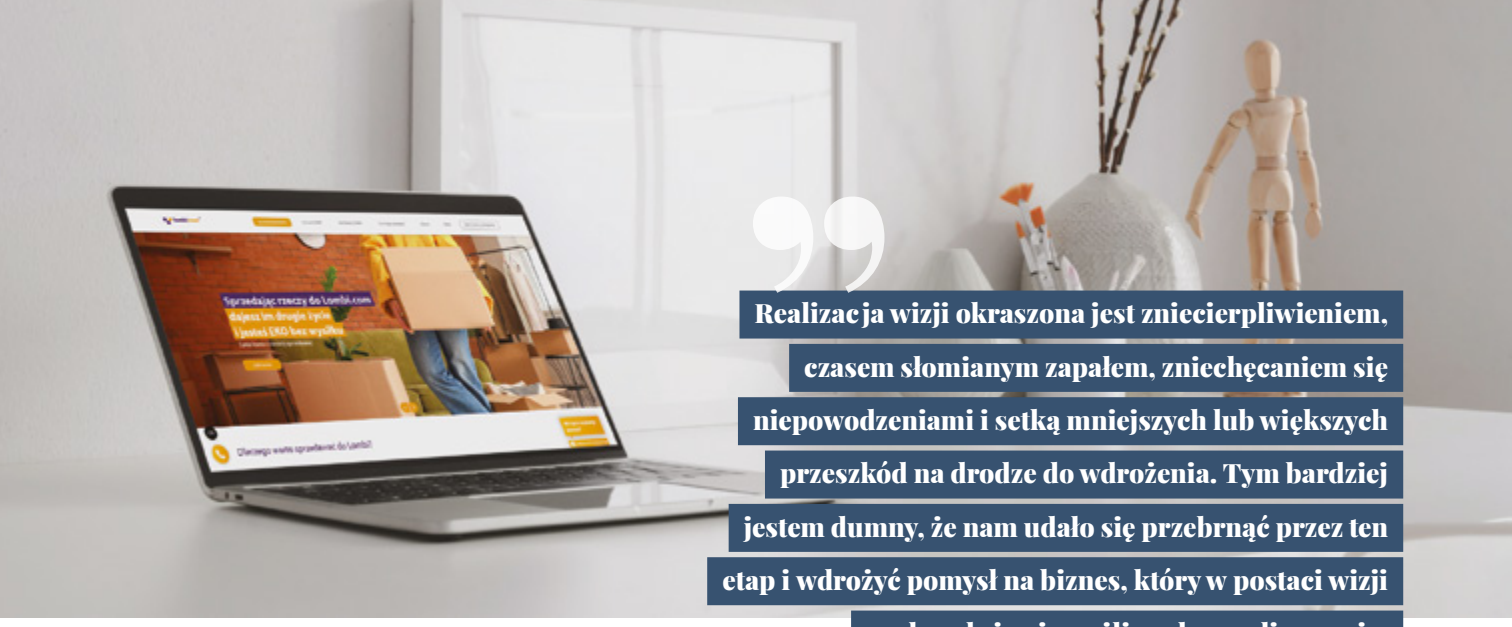
Myślę, że od tego zaczyna się każdy biznes, a przynajmniej w moim przypadku zawsze tak było. Wizja jest dla mnie bardzo ważna – nawet jeśli jeszcze nie wiem, jak coś zrobić, wiem, co jest moim celem i jaki biznes chciałbym stworzyć. Jednak sama wizja nie wystarczy. Aby przejść od pomysłu, który leży zapisany na kartce na dnie szuflady do dobrze prosperującego biznesu, jest jeszcze bardzo długa, często wyboista droga. Przede wszystkim, w tę wizję muszą też uwierzyć inne osoby, które później razem ze mną kawałek po kawałku będą ją przepracowywały tak, by można ją było zrealizować i przekuć w sukces.

No właśnie, nie wystarczy mieć wizji, potrzeba też konsekwencji.

Zgadza się. Konsekwentna realizacja wizji okraszona jest zniecierpliwieniem, czasem słomianym zapałem, zniechęcaniem się niepowodzeniami i setką mniejszych lub większych przeszkód na drodze do wdrożenia. Tym bardziej jestem dumny, że nam udało się przebrnąć przez ten etap i wdrożyć pomysł na biznes, który w postaci wizji wydawał się niemożliwy do zrealizowania. Chcieliśmy wprowadzić na rynek platformę Lombi.com, która umożliwia sprzedaż rzeczy używanych w modelu bezpośrednim, ale w taki sposób, który będzie maksymalnie wygodny i szybki dla użytkownika.

Dlaczego było to coś niemożliwego do wdrożenia?

Przede wszystkim postanowiliśmy zagospodarować niszę na rynku, którą jest usługa jednocześnie szybka i mająca ogólnokrajowy zasięg. Znane platformy, na których można sprzedać używane rzeczy online działają na terenie całego kraju, ale w praktyce nie mogą zagwarantować szybkiej sprzedaży, ponieważ nie zależy ona od platformy, a od innego użytkownika, który zechce kupić nasz przedmiot. Powiedzmy, że chcemy sprzedać kosiarkę – musimy zrobić dobre zdjęcia, opisać ją, kontaktować się z potencjalnymi kupcami, negocjować ceny i czekać na reakcję drugiej strony. Tym właśnie różni się Lombi.com od innych platform, że użytkownik, który chce sprzedać przedmiot nie musi wkładać w to zbędnego wysiłku, a kupującym jest właściciel platformy w związku z czym odpowiedź, a co za tym idzie pieniądze otrzymuje od ręki. Planując ten biznes, cieszyliśmy się, że obecnie w tym obszarze rynku nie ma firm, które oferują podobną lub konkurencyjną usługę, ale jednocześnie nie mieliśmy się na kim wzorować, a cały system wymyślaliśmy od zera. W efekcie, po setkach godzin poświęconych na rozwój produktu pod kątem technologicznym powstał nasz autorski system, który opiera się na schemacie, który zna każdy z nas.



Realizacja wizji okraszona jest zniecierpliwieniem, czasem słomianym zapałem, zniechęcaniem się niepowodzeniami i setką mniejszych lub większych przeszkód na drodze do wdrożenia. Tym bardziej jestem dumny, że nam udało się przebrnąć przez ten etap i wdrożyć pomysł na biznes, który w postaci wizji wydawał się niemożliwy do zrealizowania.

Schemacie?

Tak, bardzo długo zastanawialiśmy się, jaka forma kontaktu B2C będzie najbardziej odpowiednia dla użytkowników w różnym wieku i o różnych doświadczeniach. Doszliśmy do wniosku, że jest jeden schemat, który znamy my, nasze dzieci, nasi dziadkowie – schemat czatu. Osobiście nie znam osoby, która nie potrafi komunikować się poprzez przynajmniej jedną z najbardziej popularnych aplikacji, które umożliwiają nam komunikowanie się ze sobą. Dlatego też poprzez nasz wewnętrzny, intuicyjny i zautomatyzowany czat można przejść przez cały proces od formularza, aż do zakończenia transakcji.

Czy można stwierdzić, Lombi.com to biznes, który wspiera planetę?

Zdecydowanie tak. Natomiast bardziej lubię mówić, że prowadzę biznes, który daje rzeczom drugie życie, a przy okazji wiele korzyści tym, które z niego korzystają. Lombi.com to firma stworzona dla użytkowników, czyli dla ludzi. Taką korzyścią może być np. odgracenie własnej przestrzeni, radość z faktu, że komuś przyda się rzecz, która kurzyła się na naszej półce, a także praktycznie bezwysiłkowa forma zarobku. W obecnych czasach bardzo dużo mówi się o tym, że warto być eko i sądzę, że społeczeństwo jest już coraz bardziej świadome swojej roli w dbaniu o planetę, ale wciąż barierą dla wielu osób jest po prostu brak czasu. Dlatego wdrażając Lombi.com wiedzieliśmy, że ta szybsza forma sprzedaży rzeczy używanych będzie idealna dla tych, którzy chcą żyć ekologicznie, ale nie mogą sobie pozwolić, by poświęcać na to dużo czasu. Nigdy wcześniej sprzedaż rzeczy używanych nie była tak szybka i prosta!

A co się później dzieje z tymi rzeczami? W jaki sposób ta przykładowa kosiarka trafi do innej osoby?

Nie poprzestajemy na samym skupowaniu używanych rzeczy, dlatego uruchomiliśmy również platformę e-commerce – Sklep.lombi.com, za pośrednictwem której sprzedajemy te rzeczy innym osobom. Dzięki temu zarządzamy pełnym obiegiem przedmiotów z drugiej ręki.

Chciałabym jeszcze zapytać o Pana działalność na Ukrainie – postanowił Pan zaangażować się biznesowo w wsparcie jej gospodarki. Czy takie wsparcie było naturalną reakcją na to, co dzieje się u naszych sąsiadów?

Było naturalną reakcją, ale dojrzewało we mnie powoli – aby realnie wspierać Ukrainę biznesowo musieliśmy też dobrze się do tego przygotować. Z pomocą humanitarną ruszaliśmy niemal od pierwszych godzin wojny, ale realna pomoc to pomoc gospodarcza, a ta wymagała odpowiedniego przygotowania. Obecnie działamy w Ukrainie w trzech głównych obszarach: oferujemy sprzedaż z wysyłką na Ukrainę ze Sklepu Lombi, wprowadzamy na polski rynek napoje z suszonych owoców o nazwie „Lwowski Sad", które produkowane są w ukraińskich zakładach oraz eksportujemy stal i aluminium do Polski poprzez ukraińsko-polski kombinat metalurgiczny Metaloexport Lviv, którego jestem właścicielem. Osobiście jestem zaangażowany we wsparcie i pomoc dla walczącej Ukrainy, ale ważna jest dla mnie również ta biznesowa odpowiedzialność i wiem, że poprzez takie działania, jakich się podejmujemy realnie mogę wspomóc gospodarkę i utrzymanie miejsc pracy. Jednocześnie ekspansja polskich firm na Wschód jest dobra dla naszej gospodarki. Na tych działaniach zyskują wszyscy.

Dziękuję za rozmowę.

DOM
DEVELOPMENT

MIESZKANIA I APARTAMENTY W 11 DZIELNICACH WARSZAWY

22 351 66 33
domd.pl

Przedstawione w materiale wizualizacje mają charakter poglądowy. Wygląd budynków oraz zagospodarowanie terenu mogą nieznacznie ulec zmianie na etapie realizacji inwestycji. Zmianie nie ulegną istotne cechy świadczenia oraz funkcjonalność budynków.

ARTURA

REWOLUCYJNA HYBRYDA
W LEASINGU 103%
NA PROSTYCH ZASADACH

AUTO FUS GROUP
Finance & Insurance

McLaren Warszawa | ul. Ostrobramska 73, 04-175 Warszawa | Tel.: +48 22 541 14 96 | warszawa.mclaren.com

Koszt leasingu odpowiada całkowitej sumie opłat 103% ceny pojazdu przy następujących parametrach: opłata wstępna 30%, okres leasingu 35 miesięcy, wykup 1%. Zawarcie umowy uzależnione jest od pozytywnego wyniku weryfikacji prawnofinansowej Klienta oraz zawarcia ubezpieczenia OC/AC. Niniejsza symulacja nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 Kodeksu cywilnego i nie jest wiążąca. Leasing 103% jest oferowany przez PKO Leasing Spółka Akcyjna.

Dane dotyczące zużycia paliwa i emisji CO_2 (WLTP) dla modelu McLaren Artura: zużycie paliwa (cykl mieszany) 4,6 l/100 km, emisja CO_2 (cykl mieszany): 104g/km

Wielka Gala
Luksusowa Marka Roku

jesień 2023, Warszawa

Targi Luksusu, Degustacje, Pokazy Mody, Showroomy,
Wernisaże, Panele Dyskusyjne

Masz firmę, produkt lub usługę z sektora Premium?
ZGŁOŚ SIĘ DO NAS!

JEDYNE TAKIE WYDARZENIE W POLSCE, KTÓRE GROMADZI LIDERÓW BIZNESOWYCH SEKTORA PREMIUM.

WYJĄTKOWA NAGRODA WRĘCZANA LUKSUSOWYM FIRMOM, PRODUKTOM I USŁUGOM Z CAŁEGO ŚWIATA.

IDEALNA OKAZJA DO WYMIANY POGLĄDÓW I NAWIĄZANIA NOWYCH KONTAKTÓW BIZNESOWYCH.

ZOSTAŃ
PARTNEREM GALI

www.luksusowamarkaroku.pl
Mariusz Pujszo
mariusz.pujszo@luksusowamarkaroku.pl | 691 092 368
info@e-ev.pl | 796 516 006

3/2022 ISSN: 2353-8023 CENA: 19,90 zł (w tym 8% VAT)

OSOBOWOŚCI i sukcesy

CAROLINE DERPIENSKI
Amerykański sen na jawie

JERZY MAKULA
Wybitny pilot szybowcowy

Optymiastyczne Życie

Arcydzieło
Czyli dekalog producenta filmowego

Wypoczynek w Pujszanach

Koronka Koniakowska

Rafał Michalski
Sukcesja miarą Sukcesu

ISSN 2353-8023