PRZEWODNIK ŚWIĄTECZNY 2015

WYDANIE SPECJALNE

Cena 5.20 zł (w tym 8% VAT)

VIP MAGAZYN

ISSN 1732-9361

NR INDEKSU 344354

Michał Bajor

Bożena Dykiel

Paolo Cozza

Krzysztof Krawczyk

Lidia Stanisławska

Gwiazdę mam wciąż nad głową

17 października w warszawskim Hotelu Sheraton odbyła się trzecia Gala VIP. Podczas wieczoru okolicznościowymi statuetkami uhonorowano przedstawicieli biznesu, samorządów, jednostek ochrony zdrowia oraz wybitnych przedstawicieli życia publicznego: Grażynę Barszczewską, Ewę Błaszczyk, Jerzego Bończaka, Krzysztofa Cugowskiego, Michała Fajbusiewicza, Piotra Fronczewskiego, Roberta Janowskiego, Tomasza Majewskiego, Wojciecha Młynarskiego, Mariana Opanię, Marię Seweryn, Lidię Stanisławską, Mariusza Szczygła, Marka Włodarczyka, Wiktora Zborowskiego, Cezarego i Katarzynę Żaków. Ponadto doceniono ponadprzeciętnie zarządzane firmy, a także liczące się na rynku produkty.

Właśnie trwają przygotowania do czwartej edycji Gali, która odbędzie się w październiku 2016 r. Poniżej przestawiamy część z osób nominowanych do otrzymania statuetki VIP Biznesu 2016.

Michał Kalinowski, dyrektor generalny firmy Steinbacher Izoterm Sp. z o.o. z Cząstkowa Mazowieckiego

Sławomir Kruk, właściciel Przedsiębiorstwa Handlowo-Usługowego „TECHPOL" Sp. z o.o. z Radomia

Dariusz Zabrowarny, prezes zarządu PARTNER Systems Sp. z o.o. z Człuchowa

Robert Kościelny, prezes spółki SINEVIA Sp. z o.o. z Warszawy

Kazimierz Golec, prezes zarządu Zakładu Mechaniki Przemysłowej „ZAMEP" Sp. z o.o. z Gliwic

Gabriela Kośmider, właścicielka Przedsiębiorstwa Produkcyjno-Handlowego GABI-PLAST z Krotoszyna

Fot. Stars for Europe

Wraz z coraz bliższą i jaśniejszą gwiazdą betlejemską, wyznaczającą czas wieczerzy wigilijnej, oraz specjalnym wydaniem naszego „Przewodnika świątecznego", który oddajemy w Państwa ręce, pragniemy życzyć, aby czas Bożego Narodzenia napełnił Państwa spokojem, wiarą i nadzieją, które pozwolą z optymizmem spojrzeć w przyszłość. Życzymy, aby w tegoroczne święta nie zabrakło w Państwa domach – jak nakazuje tradycja – pachnącej choinki, 12 potraw i dodatkowego nakrycia, ani uśmiechu i dobrego słowa, które pozostaną z Państwem również po świętach. Niech ten wyjątkowy okres będzie źródłem radości z trafionych prezentów i wspólnego świętowania z najbliższymi oraz inspiracją do planów, które z powodzeniem uda się zrealizować w nadchodzących dniach nowego roku. Mamy nadzieję, że 2016 rok przyniesie Państwu spełnienie marzeń na gruncie zawodowym i prywatnym, a lektura naszego wydania okaże się pomocna w przygotowaniach do świąt i umili oczekiwanie na Wigilię. Wszelkiej pomyślności, rodzinnej atmosfery i wiary, która przenosi góry.

Redakcja

W numerze

4 **LIDIA STANISŁAWSKA** „Gwiazdę mam wciąż nad głową"

8 Świąteczne obyczaje

10 Zimowe wieczory nie muszą być nudne

12 Św. Mikołaj, czyli kto?

14 Historia bożonarodzeniowej choinki

14 Szopka betlejemska

15 Symbolika choinkowych ozdób

16 Smak i tradycja

20 Gwiazdy o świętach

22 Urok porcelany z rosyjską duszą

24 Bigos w roli głównej

26 Alpejskie szaleństwo czas zacząć

30 Błyskotliwa i pełna klasy

34 Nowoczesność i klasyka

38 Terenowa limuzyna

40 Luksus dla Kowalskiego

41 Małe francuskie lwiątko

42 Świąteczne stoły Europy

Redakcja
ul. Korfantego 75
01-496 Warszawa
tel.: (22) 832 42 53, 832 42 54
faks: (22) 832 24 99
e-mail: vip@maxmedia.org.pl
www.magazynvip.pl

Redaguje kolegium
Mariusz Piotr Gryżewski
(redaktor naczelny)
Jarosław Adkowski
(redaktor wydania)
Justyna Franczuk
(sekretarz redakcji)
Ewa Goliszewska
Leszek Jasiński
Barbara Michorowska
Agnieszka Rowicka
Małgorzata Szerfer

Dystrybucja w Polsce
EMPiK
KOLPORTER SA
RUCH SA

Prenumerata
KOLPORTER SA
RUCH SA

Projekt i skład
MaxMedia
(Daniel Kuciński)

Druk
MaxMedia

Wydawca
MaxMedia
01-932 Warszawa
ul. Estrady 67
NIP 118-088-54-88

Numer oddano do druku
19.11.2015 r.

Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za treść reklam oraz materiałów promocyjnych. Publikowane zdjęcia i materiał są własnością redakcji oraz prezentowanych firm i instytucji. Przedruk tylko za zgodą wydawcy. Redakcja zastrzega sobie prawo do skrótów.

IZBA WYDAWCÓW PRASY
PATRONAT MEDIALNY

LIDIA STANISŁAWSKA

Gwiazdę mam wciąż nad głową

Z rozbrajającym uśmiechem przyznaje, że jest szczęściarą. Choć życie nie zawsze wyglądało kolorowo, umiejętnie odpędzała od siebie ciemne chmury i patrzyła na to, co przynosi jej los, przez różowe okulary. Zawsze wiedziała, czego chce, i plany przekuwała w konkrety. Dokąd ją to doprowadziło? Do prawdziwego spełnienia zarówno w życiu zawodowym, jak i prywatnym

Rozmawia LIDIA DRABAREK

Fot. Małgorzata Iwanicka (1), archiwum prywatne Lidii Stanisławskiej (2)

Piosenkarka, pisarka i felietonistka. Debiutowała na Giełdzie Piosenki w Koszalinie. W latach 70. święciła triumfy w Opolu oraz Sopocie (nagroda za piosenkę „Gwiazda nad Tobą"). Koncertowała w całym kraju i na świecie. Przez wiele lat towarzyszyła na scenie Hance Bielickiej. Śpiewała w Kabarecie pod Egidą, występowała w serialach telewizyjnych oraz znanym spektaklu „Klimakterium". Obecnie można ją podziwiać w sztuce„Kobiety w sytuacji krytycznej". Od kilkunastu lat jest felietonistką „Tele Tygodnia", w którym publikuje swoje anegdoty o artystach. Uchodzi za jedną z najweselszych postaci polskiego show-biznesu.

Przyjaźnimy się wiele lat i nie jest to mój pierwszy wywiad z tobą, ale ten jest szczególny. W październiku na gali „Magazynu VIP" odebrałaś koleją nagrodę, tym razem specjalną, za twój 40-letni dorobek artystyczny. Jak to jest z tą „Gwiazdą nad Tobą", zgodnie z tytułem jednego z największych przebojów, który przyniósł ci dużą popularność? Czy już od dzieciństwa mocno nad tobą świeciła?

– Mogę powiedzieć, że od dzieciństwa byłam szczęściarą. Moja gwiazda mocno świeciła w kolejnych latach mojego życia i w trudnych momentach dawała mi siłę, nie pozwalając na „rozklejanie się". Od zawsze byłam optymistką i tzw. pozytywne myślenie działało i nadal działa. Mam w sobie dużo wiary, że będzie jeszcze lepiej. Wszystko zależy przecież od

Od lewej: Emilia Krakowska, Barbara Wrzesińska i Lidia Stanisławska, czyli OLD SPICE GIRLS

tego, czego oczekujemy od życia, i co jest dla nas ważne. To, co dla jednych jest niepowodzeniem czy wręcz dramatem, dla innych jest tylko doświadczeniem – ja tak mam. Zacytuję tu księdza Twardowskiego, który powiedział: „ma być dobrze i niedobrze, bo jak jest tylko dobrze, to jest niedobrze". Miałam różne zakręty w prywatnym i zawodowym życiu, i muszę przyznać, że dużo mnie one nauczyły.

Nie będę oryginalna w swoim dziennikarskim fachu, bo podobnie jak inni zapytam, czy to, że śpiewasz, jest dziełem przypadku, czy też był to świadomy wybór, bo o tym, że masz talent, zapewne wiedziałaś od początku?

– Wierzę tylko w przypadki! To był wynik różnych splotów okoliczności. Szczęśliwych, jak się okazało, bo nigdy nie żałowałam, że zdecydowałam się na ten zawód. A minęło już 40 lat! Przecież to zawód sezonowy, jak mawia Krzysio Daukszewicz. Wszystko zależy od mód, są mody na jednych, a za chwilę na następnych artystów. Wielka sława to żart, cytując klasykę – tak jest w tym przypadku. To trudne. Dziś przecież często „słucha się oczami" – głos może nie do końca się liczyć, ale za to wygląd, oprawa artystyczna dopiero jest trendy. To, że trwam tyle lat w tym zawodzie, jest wielką wartością. Koncertowałam w kraju i za granicą. Miałam zaszczyt wystąpić jako jedna z niewielu polskich wykonawczyń w paryskiej Olimpii. Dużą popularność przyniósł mi udział w programach telewizyjnych „Dobry wieczór tu Łódź" i „Studio Gama". Dziś jestem w takim wieku, kiedy dokonuje się podsumowań, i cieszę się, że znaczną część życia spędziłam za scenie.

Jesteś piosenkarką, aktorką i felietonistką. Kiedy śpiewasz, twój głos wywołuje „ciary" nie tylko u mnie. Masz nieograniczone poczucie humoru. Dla wielu jesteś gwiazdą, a przecież nigdy nie gwiazdorzyłaś – to bezcenne. Przyznaję, że mam do ciebie żal, moja przyjaciółko, że od zawsze zbyt mało walczyłaś o swoje. Nie dreptałaś namolnie wokół swoich spraw zawodowych, nie przepychałaś się łokciami, a to przecież tak dobrze działa.

– Wiesz, zawsze było mi najtrudniej walczyć o swoje i tak jest do dziś. Najważniejsze jest to, że choć nieczęsto można mnie zobaczyć na ekranie telewizyjnym, a moje piosenki rzadko są grane w rozgłośniach radiowych, ja

Rodzina w komplecie: Lidia Stanisławska z mężem, córką, zięciem i wnuczką

cały czas robię swoje. Gram z Emilką Krakowską i Basią Wrzesińską w kabarecie OLD SPICE GIRLS. Od 8 lat występuję w spektaklu „Kobiety w sytuacji krytycznej" w teatrze Polonia. Od kilkunastu lat piszę felietony do „Tele Tygodnia" i mam na swoim koncie 2 tomy zabawnych opowieści o ludziach sceny, zatytułowanych „Gwiazdy w anegdocie". Napisałam też książkę „Jak nie zrobić kariery, czyli potyczki z show-biznesem".

Uff, praca, praca i jeszcze raz praca. Twoje książki sprzedały się jak przysłowiowe ciepłe bułeczki. Było to w czasach, kiedy niewielu artystów je pisało.

– Tak jak mówiłam, ja po prostu robię swoje i nie pcham się na afisz. Na przełomie listopada i grudnia wyjdzie zbiór moich 12 anegdot. To efekt współpracy z wydawnictwem „Prószyński i S-ka".

Teraz przejdźmy do życia prywatnego. Twoim pierwszym mężem był popularny dziennikarz telewizyjny. Potem byłaś w kilku kolejnych związkach, które, jak delikatnie mówisz, pozwoliły ci na zdobycie wielu życiowych doświadczeń. Powiedz nam parę zdań o dojrzałej miłości i szczęściu, które cię spotkało dzięki łysemu aniołowi.

– Nie patrzę wstecz. Żyję tym, co tu i teraz. Od 10 lat jestem żoną Jaśka Magdziaka, weterynarza. Nie muszę się bać, że porzuci mnie dla pacjentki (śmiech). Jest wyjątkowym człowiekiem, przy którym czuję się bezpiecznie, i jak się to ładnie mówi, dzięki niemu jestem zaopiekowana we wszystkich aspektach życia. Kochamy się, przyjaźnimy i – co najważniejsze – nie nudzimy się ze sobą.

Masz córkę Justynę i wnuczkę Julię. Niełatwo być matką artystką. Jakie były i są wasze relacje?

– Dziś moja Justynka jest dorosłą kobietą, podobnie jak ja po przejściach. Nasze relacje nieraz były bardzo trudne, ale dziś, kiedy to ona jest zapracowaną matką nastolatki, dobrze się rozumiemy. Mamy ze sobą bliski kontakt i bardzo się wzajemnie wspieramy.

Liduś, wiem, że jesteś osobą odważną, ale jak każdy z nas i ty masz swoje niepokoje i lęki.

– Oczywiście. Dlatego chciałabym, żeby było nie lepiej czy gorzej, tylko tak jak jest! Jest zdrowie, jest miłość, jest praca, tzn., że dobrze jest!

Zbliża się koniec roku, wyjątkowy czas, bo przeznaczony dla bliskich. Wszyscy składamy sobie życzenia i podejmujemy jakieś zobowiązania. Czego ci życzyć, przyjaciółko?

– Żeby mnie spotkało dużo kolejnych wyzwań, bo, paradoksalnie, czym jestem starsza, tym więcej otrzymuję nieoczekiwanych propozycji. Życzę też sobie, żebym nie ulegała słabościom, pielęgnowała jak do tej pory przyjaźnie i żeby nie ubywało mi najbliższych.

Podsumowując nasze spotkanie, jestem szczęśliwa, że cię mamy, bo nie tylko w show-biznesie jesteś uważana za jedną z najbardziej pogodnych osób, ale prywatnie czas spędzany z tobą to prawdziwa przyjemność. ■

Nie patrzę wstecz. Żyję tym, co tu i teraz. Od 10 lat jestem żoną Jaśka Magdziaka, weterynarza. Nie muszę się bać, że porzuci mnie dla pacjentki (śmiech). Jest wyjątkowym człowiekiem, przy którym czuję się bezpiecznie, i jak się to ładnie mówi, dzięki niemu jestem zaopiekowana we wszystkich aspektach życia.

Świąteczne obyczaje

Polska

W Polsce bardzo dużą wagę przywiązuje się do tradycji – w wielu domach na wigilijnym stole wciąż pojawia się 12 potraw. Święta obchodzi się z rozmachem i tradycyjnie. Wciąż mało kto wyobraża sobie Boże Narodzenie bez choinki, św. Mikołaja, siana pod obrusem i opłatka. Ten ostatni jest polskim wynalazkiem. W wielu domach nadal z niecierpliwością wypatruje się pierwszej gwiazdki, która symbolizuje Gwiazdę Betlejemską. Według tradycji, dopiero gdy ona się pojawi, można usiąść do stołu i podzielić się opłatkiem. Siano pod obrusem nawiązuje do miejsca, w którym przyszedł na świat Jezus – szopki. Zresztą w Polsce żywo kultywowana jest tradycja szopek bożonarodzeniowych. Barwne, często ruchome przyciągają do kościołów tłumy. Ciągle kultywowanym zwyczajem jest pozostawianie pustego nakrycia dla zbłąkanego wędrowca. Podobnie jak wiele tradycji świątecznych wywodzi się on z obrządków pogańskich. Po kolacji i rozdaniu prezentów polskie rodziny udają się na Pasterkę. Dla katolików to najważniejszy moment świąt Bożego Narodzenia.

Wielka Brytania

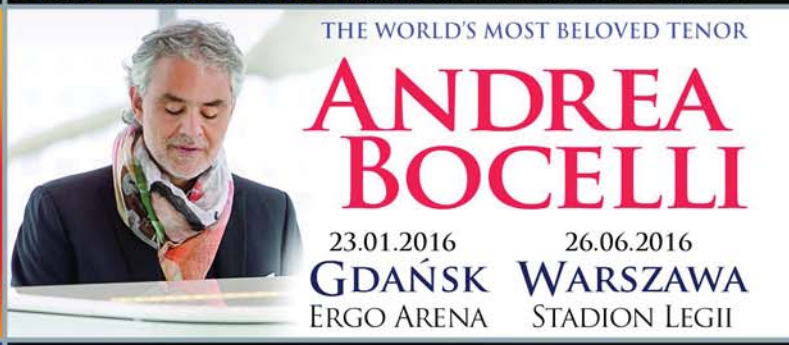
Londyńska Oxford Street ze swoich świątecznych dekoracji słynie na całym świecie. Zapalenie światełek zawsze odbywa z wielką pompą, dokonywali go m.in. Jim Carey, ColinFirth i Enrique Iglesias.

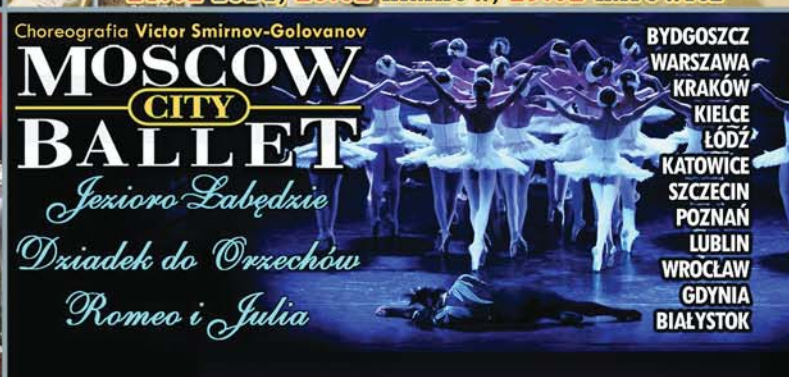
Święta w Wielkiej Brytanii kojarzą się z pieczonym indykiem i z przemówieniem królowej. Jego tradycję zapoczątkował król Jerzy V w 1932 r. Mikołaj na wyspach zostawia prezenty nie pod choinką, ale w skarpetach zawieszanych w wigilijny wieczór przy kominku. Oprócz indyka Brytyjczycy w święta podają tradycyjny pudding, którego przygotowanie jest prawdziwym ceremoniałem. Na wyspach popularne są także christmas crackers. Są to zwinięte w ruloniki i zawiązane na obu końcach papierowe tubki. Aby je otworzyć, 2 osoby muszą ciągnąć za jej końce. Gdy papier zostanie rozerwany, z tubki wypadają małe podarunki: zabawki, błyskotki, kapelusiki świąteczne, zagadki i kartki z życzeniami. W drugi dzień świąt Brytyjczycy obdarowują biednych i potrzebujących. Dzień ten jest tradycyjnie nazywany Boxing Day. Z Wielkiej Brytanii pochodzi zwyczaj zawieszania gałązki jemioły, pod którą można pocałować nie tylko ukochaną osobę. Także świąteczne kartki wywodzą się z anglosaskiej tradycji. Pierwsza powstała w 1843 r. na zamówienie Henry'ego Cola. Wykonaną przez artystę Johna Calcotta kartkę, która przedstawiała rodzinę wznoszącą toast za nieobecnych przy świątecznym stole krewnych, powielono i sprzedano w tysiącach egzemplarzy.

Francja

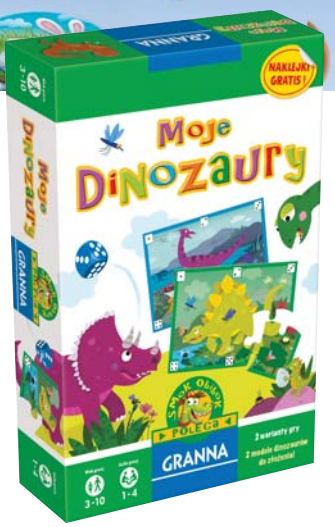
We Francji Boże Narodzenie to jedynie 25 grudnia. Dzień ten rozpoczyna się okrzykami dzieci, które odkrywają zostawione w butach przez św. Mikołaja podarki. Gdy wszystkie prezenty są rozpakowane, do pieca jest wstawiana indyczka lub gęś, we Francji bowiem w święta tradycyjnie spożywa się drób. W Paryżu popularne jest jedzenie ostryg. W każdym domu wypieka się 13 chlebów, które symbolizują 12 apostołów i Jezusa. Podaje się także Bûche de Noël, co w tłumaczeniu oznacza „świąteczną kłodę". Do kolacji siada się dopiero po Pasterce. Po niej zostawia się na dworze płonące świeczki na wypadek, gdyby przechodziła Matka Boska. We Francji choinka zdobi mieszkanie tylko dzień. Dużo popularniejszym symbolem są szopki bożonarodzeniowe.

Bilety: www.MAKROCONCERT.pl





Zimowe wieczory
nie muszą być nudne



Powoli zbliża się zima. Długie wieczory, deszcz i śnieg. Często słyszysz wtedy od dziecka „Mamo, tato nudzę się!”. Zastanawiasz się, jak ciekawie spędzić z nim wtedy czas? Granna, wydawnictwo z 25-letnią tradycją, poleca gry planszowe, które są doskonałą rozrywką dla całej rodziny

Gry planszowe Granna zapewniają dobrą zabawę, umożliwiają odreagowanie stresów i pozwalają wczuć się w nieznane dotąd role. Nie tylko bawią, lecz także w jednakowym stopniu rozwijają wyobraźnię oraz uczą przewidywania, podejmowania decyzji i ponoszenia odpowiedzialności za nie. Rozwijają umiejętności społeczne i interpersonalne. Są alternatywną dla komputera i telewizji. W czasie rozgrywki pomiędzy graczami wytwarza się specyficzna więź. Panuje atmosfera zabawy, co pozwala dzieciom na rozładowanie w bezpieczny sposób nagromadzonego napięcia emocjonalnego. By grać, dzieci muszą nauczyć się współpracy. Gry planszowe są bezpiecznym sposobem na ćwiczenie tej umiejętności oraz tak trudnej do zaakceptowania w życiu codziennym porażki; ćwiczą koncentrację, pamięć, logiczne myślenie, wyrabiają umiejętności liczenia, rozpoznawania kolorów, kształtów i figur geometrycznych.

Nie oczekujmy, że dziecko samo zajmie się grą planszową, nawet najciekawszą. Tej zabawy trzeba je po prostu nauczyć. Najlepiej poprzez wspólną grę. Dziecko, widząc autentyczne zaangażowanie rodzica w rozgrywkę, szybko zapamięta reguły i samo z zapałem włączy się w działanie. Ważne jest, by gra miała ciekawą, ale nieskomplikowaną fabułę, proste zasady i atrakcyjną grafikę, która przyciągnie uwagę dziecka. We współczesnych „planszówkach” często wykorzystuje się nie tylko kostkę i pionki, lecz także różne akcesoria, np. karty z opisem zadań, kolorowe figurki, naklejki itd.

Kiedy zacząć grać z dzieckiem? Do zabawy można zaprosić już nawet 2-latka. Na początek można grać według uproszczonych i zrozumiałych dla dziecka reguł. Najważniejsze, aby zabawa stymulowała rozwój dziecka. W wieku przedszkolnym będzie to rozwijanie zdolności manualnych, ćwiczenia pamięci, koncentracji, kojarzenia. Starszemu dziecku należy podsuwać gry bardziej skomplikowane, po to, aby uczyć się czegoś nowego. Dziecko czasami boi się wejść w grę, bo nie zna reguł, boi się porażki. Nie musimy grać po kilka godzin, wystarczy nawet 15 min. dziennie. Szybko zauważymy, że relacje rodzic–dziecko zmienią się na lepsze. ■

GRANNA

Granna ma w swojej ofercie ponad 300 tytułów różnych gier. Najbardziej znaną jest SUPERFARMER, jedyna gra z polskim rodowodem, znana na całym świecie, a wymyślona przez wybitnego profesora matematyki Karola Borsuka.
Gry to również świetny i oryginalny prezent, który na pewno nie znudzi się zaraz po rozpakowaniu. U dzieci i młodzieży taki prezent pobudzi ciekawość i chęć poznania zasad i sekretów, które kryje pudełko. Zapewni osobie obdarowanej miłe spędzenie czasu w rodzinnym i przyjacielskim gronie. Zapraszamy do wspólnej zabawy!
www.granna.pl, www.sklep.granna.pl

hotelanders.pl

AKTYWNE FERIE
Naturalnie na Mazurach

- Bogaty program animacji dla dzieci, w tym:
  - Królewna Śnieżka i Siedmiu Krasnoludków – warsztaty kulinarne dla dzieci
  - Pieczenie Jaszczurów – zabawa przy ognisku
  - Pluszak ze Starych Jabłonek – warsztaty rękodzieła artystycznego
- Pokój zabaw z Małpim Gajem
- Basen do pełnej dyspozycji
- Tereny leśne nad jeziorem do spacerów
- Aktywne zajęcia sportowe z instruktorem dla dorosłych (Nordic Walking, ćwiczenia na basenie)
- Świeże i zdrowe jabłka dla wszystkich bez ograniczeń

GRUPA ANDERS
HOTELE I TURYSTYKA

POLISH PRESTIGE HOTELS & RESORTS

HOTEL PRZYJAZNY RODZINIE

HOTEL ANDERS – zdobywca wyróżnienia „za wyjątkową gościnność oraz szeroką ofertę aktywnego wypoczynku dla najmłodszych amatorów sportu" w V edycji konkursu „Hotel Przyjazny Rodzinie".

Hotel Anders w Starych Jabłonkach
tel.: 89 642 70 00, e-mail: anders@hotelanders.pl

HOTEL ANDERS
★ ★ ★ ★
STARE JABŁONKI

Dziadek Mróz, czyli o mikołajach w innych krajach.

W Rosji św. Mikołaj był również otoczony kultem jako patron uciśnionych i skrzywdzonych, ale przejętą z Zachodu postać, która rozdawała dzieciom prezenty, nazwano Dziadkiem Mrozem ze względu na podobieństwo do bajkowej postaci, nazywanej Moroz Krasnyj Nos. Zgodnie z tradycją rozdaje on prezenty wraz ze Śnieżynką. W tradycji bizantyjskiej z kolei jego odpowiednikiem jest święty Bazyli, który obdarowuje prezentami dzieci w dniu 1 stycznia.

Dlaczego św. Mikołaj jest czerwony?

Święty Mikołaj, biskup Miry, dawniej w krajach europejskich kojarzony był jako starzec z okazałą brodą, często w infule i z pastorałem. Jego obecny wizerunek – czerwony płaszcz i czapka – został spopularyzowany w 1930 r. przez koncern Coca-Cola dzięki reklamie napoju, stworzonej przez amerykańskiego artystę Freda Mizena. Na pewno jednak pomogła ona utrwalić w powszechnej świadomości ten kostium świętego. Jego najbardziej charakterystyczny element – czerwona czapka z białym pomponem – stał się jednym z komercyjnych symboli świąt Bożego Narodzenia.

Ciekawostki o miastach św. Mikołaja.

W Drobak znajduje się sklep bożonarodzeniowy z dyżurującym przez cały rok św. Mikołajem. Wystawiona jest też księga, do której można wpisywać życzenia. Urząd pocztowy istnieje tu zaledwie od 1988 r., ale wiele norweskich dzieci właśnie tutaj adresuje swoje listy z życzeniami.

Rovaniemi szczyci się tym, że jest miejscem zamieszkania Mikołaja. Pisane przez dzieci przed każdymi świętami Bożego Narodzenia listy do św. Mikołaja, Santa Clausa czy Dziadka Mroza często trafiają właśnie do urzędu pocztowego w tym mieście. Jego władze skwapliwie podtrzymują legendę, że to właśnie stąd wyruszają sanie zaprzężone w renifery, choć niektórzy utrzymują, że św. Mikołaj mieszka w innym miejscu Laponii – w narodowym parku im. Urho Kekkonena, który znajduje się ok. 200 km na północny-wschód od Rovaniemi, na wzgórzu Korvatunturi (miejsce to ma niezwykły pocztowy numer adresowy: FIN-99999, także tu trafiają tysiące listów do św. Mikołaja).

Kim był prawdziwy św. Mikołaj?

Urodził się na przełomie III i IV w. w Turcji w rodzinie bogatych kupców. Był biskupem diecezji Myry. Umarł 6 grudnia, najpewniej w 352 r. Miał 65 lat.

Skąd wzięła się tradycja rozdawania prezentów?

Pochodzi ze średniowiecza. Już w XII w. Mikołaj miał rozdawać prezenty, ale i wymierzać kary. 5 grudnia wypytywał nauczycieli o zachowanie uczniów, a następnego dnia wracał z podarunkami bądź karą. Tradycja nakazująca przychodzić Mikołajowi 24 grudnia wywodzi się z kultury anglosaskiej.

Gdzie św. Mikołaj zostawia prezenty?

W Holandii napełnia słodyczami ustawione na parapetach okien dziecięce buty. We Francji wkłada je tylko do wyczyszczonych kapci. W Szwecji do skarpet zawieszonych przy kominku z przyczepionymi karteczki z wierszykiem zagadką. W USA wchodzi do domów przez komin i – w zależności od możliwości – zostawia prezenty w skarpetach lub pod choinką.

Jak św. Mikołaj nazywany jest w różnych językach?

– Sinter Klaas (Holandia),
– Pere Noël (Francja),
– Jul Tomte (Szwecja),
– Weinachtsmann (Niemcy),
– Szachta Babah(Azerbejdżan),
– Papai Noel (Brazylia),
– Joulupukki (Finlandia),
– Kanakaloka (Hawaje),
– Los Reyes Magos (Hiszpania),
– Santa Kurohsu (Japonia),
– Dziadek Mróz (Rosja),
– Karácsony Apó (Węgry).

Gdzie mieszka św. Mikołaj?

Św. Mikołaj według różnych mitów zamieszkuje biegun północny lub Laponię. Czy wiecie jednak, na jaki adres wysyłać do niego listy? Te z życzeniami (chodzi o życzenia świąteczne, nie prośby o prezenty) do św. Mikołaja można wysyłać na adresy trzech urzędów pocztowych, do: Drøbak w południowej Norwegii (Julenissen's Postkontor, Torget 4,1440 Drøbak), Rovaniemi w Finlandii (Santa Claus, Arctic Circle, 96930 Rovaniemi) i Kanady Santa Claus, (North Pole, Canada, H0H 0H0).

Jakie znaczenie ma św. Mikołaj w Polsce?

Polska topografia zna 62 miejscowości, które od imienia Mikołaja mogły zapożyczyć swoje nazwy. Wśród nich są miasta Mikołajki i Mikołów. O jego popularności w naszym kraju świadczy również to, że jego imię jest często nadawane dzieciom. Wśród znakomitych Polaków nosili je: Kopernik, biskup Trąba – pierwszy oficjalny prymas Polski, poeta Rey. Pod jego wezwaniem jest aż 327 kościołów.

esthechoc

wyjątkowy prezent na święta

Zapewnij swoim bliskim odrobinę luksusu pod choinkę i podaruj im innowacyjny, przełomowy kosmetyk, jakim jest odmładzająca czekolada esthechoc. esthechoc zawiera wspomagający transport tlenu do tkanek najsilniejszy antyoksydant – astaksantynę oraz wzmacniające mikrokrążenie w skórze i uelastyczniające naczynia włosowate epikatechiny polifenolowe kakao. esthechoc można zakupić za pośrednictwem www.esthechoc.com, w najlepszych klinikach dermatologicznych, wybranych SPA i gabinetach kosmetycznych.

www.esthechoc.com

Historia bożonarodzeniowej choinki

Trudny do ustalenia jest fakt, od kiedy iglaste drzewko zaczęło kojarzyć się z obchodami świąt Bożego Narodzenia. W wielu religiach było ono symbolem życia, odradzania się i trwania. Istnieją próby biblijnego uzasadnienia zwyczaju występowania bożonarodzeniowego drzewka, brak jednak jednoznacznych źródeł rękopiśmiennych. Na jednym z miedziorytów Cranacha Starszego (XVI w.), w kontekście żłóbka rozpoznajemy drzewko jodłowe ozdobione gwiazdą i świeczkami. W następnych wiekach świadectwa historyczne potwierdzają występowanie choinki nawet w mieszkaniach prywatnych, dekorowanej w dzień obchodów imienin Adama i Ewy, czyli 24 grudnia. Zwyczaj strojenia choinki stał się powszechnym zwłaszcza w mieszczańskich rodzinach niemieckich i austriackich w XIX w. Później przyjął się on także w pozostałych krajach, zarówno w rodzinach katolickich, jak i protestanckich. Dopiero w XIX w. zaczęto na szczycie drzewka umieszczać gwiazdę betlejemską. Zawieszanie jabłek może odwoływać się do biblijnego jabłka Adama i Ewy. Oświetlenie choinkowe wskazuje zapewne na Chrystusa, który przyszedł na świat jako „światło", a zielone drzewko iglaste symbolizuje prawdopodobnie Chrystusa – „źródło wszelkiego życia". Choinka pojawiła się w Polsce dopiero w wieku XIX za sprawą kolonistów niemieckich, którzy osiedlali się na naszych terenach podczas zaborów. Później zwyczaj ten przyjęty został przez polskich mieszczan i inteligencję. Na wsi choinki pojawiły się dopiero w okresie międzywojennym (Polska południowa i centralna). Początkowo przystrajano je ozdobami naturalnymi: jabłkami, piernikami, orzechami, wyrobami ze słomy i papieru. Sztuczne bombki i dekoracje wyparły jednak ten piękny zwyczaj.

Szopka betlejemska

Szopka betlejemska, miejsce narodzin Chrystusa, wraz ze znajdującym się tam żłóbkiem, od samego początku była miejscem szczególnego pietyzmu i czci chrześcijan. Dokumentują to liczne przekazy z antyczności chrześcijańskiej. Z polecenia Heleny, matki cesarza Konstantyna, zbudowano w IV w. nad grotą Bazylikę Narodzin Chrystusa. W następnym stuleciu doznała ona znacznych uszkodzeń, ale już około 540 r., z polecenia cesarza Justyniana, została odrestaurowana i w swej zasadniczej konstrukcji przetrwała do dzisiaj. Oszczędzono ją nawet w czasie niszczycielskiej inwazji perskiej w roku 614 – bazylikę ocaliły wymalowane na frontonie postaci 3 mędrców, ubranych w szaty perskie. Rzym też chciał mieć swoją grotę betlejemską. Od VI w. czczono znajdujący się w Bazylice NMP Większej drewniany żłóbek. Wierzono, że jest autentyczny i pochodzi z groty betlejemskiej.

Warte wspomnienia są artystyczne prezentacje żłóbka, spotykane już w IV i V w. na licznych sarkofagach rzymskich. Jednakże rozpowszechnienie idei „odtwarzania" żłóbka betlejemskiego w kościołach parafialnych zawdzięczamy duszpasterskiej intuicji św. Franciszka (XIII w.). Św. Bonawentura, opisując na zlecenie zakonu franciszkańskiego oficjalny żywot

Symbolika choinkowych ozdób

Tradycja ubierania choinki i jej obecność w naszych domach wywodzi się z VIII w., kiedy to św. Bonifacy, nawracając pogańskich Franków, kazał ściąć olbrzymi dąb, któremu oddawano cześć. Upadając, zniszczył on wszystkie pobliskie drzewa, oprócz małej sosenki. Święty uznał to za znak niebios, a młode drzewko za symbol Chrystusa i chrześcijaństwa. Zwyczaj ubierania choinki przyszedł do nas z Niemiec pod koniec XIX w., a zawieszane na drzewku ozdoby nie były dobrane przypadkowo:

– jabłka symbolizują zdrowie i urodę,

– orzechy mają zapewnić dobrobyt i siły witalne,

– miodowe pierniki to dostatek na przyszły rok,

– opłatek umacnia miłość i zgodę,

– łańcuchy – co oczywiste – wzmacniają rodzinne więzi,

– świeczki i błyskotki chronią dom od demonów i ludzkiej nieżyczliwości,

– gwiazdka na czubie to oczywiście pamiątka gwiazdy betlejemskiej (traktowana także jako znak, wskazujący członkom rodziny, którzy przebywają poza domem, drogę powrotną do niego),

– dzwonki oznaczają dobre nowiny i radosne wydarzenia,

– aniołki to opiekunowie domu.

św. Franciszka z Asyżu, podaje, że założyciel zakonu zbudował w pobliżu kościoła w Greccio w roku 1223 obszerną szopkę, w której znalazło się nawet miejsce dla osła i woła. Szopkę, poza postaciami św. Rodziny, stopniowo zaczęli wypełniać pasterze, aniołowie, królowie, słudzy Heroda i jego dworzanie. Z czasem szopka coraz bardziej się „aktualizowała". Świętej Rodzinie przy żłóbku zaczęli towarzyszyć charakterystyczni przedstawiciele danego narodu, np. mieszczanie, chłopi, rzemieślnicy, górale, aktualni przedstawiciele władzy cywilnej, wojsko itd.

Pierwotnie szopki stawiano i budowano dla celów parafialnych. Przyjmuje się powszechnie, że od XVIII w. zaczęły się one pojawiać także w domach prywatnych. Stało się to pod wpływem reform austriackich Józefa II, który zakazał w swoim cesarstwie prezentowania bożonarodzeniowych przedstawień w budynkach kościelnych. Polskie szopki są pochodzenia włoskiego i to dzięki zasługom braci zakonnych św. Franciszka pojawiły się w naszym kraju. Zachowane dokumenty historyczne prezentują nam wygląd polskich szopek dopiero z początków XIX w., znane są również relacje, stwierdzające, że idea szopek sięga XVII w. Wśród wielu tradycji polskich szopek najbardziej znane są tzw. szopki krakowskie, cenione i znane już od XIX w. Od roku 1937 istnieje tradycja konkursu na najpiękniejszy egzemplarz. Doroczna wystawa tych swoistych arcydzieł (z przerwą w czasie okupacji niemieckiej oraz okresu stalinowskiego 1950–1954) odbywa się w pobliżu pomnika Adama Mickiewicza na Rynku Krakowskim.

Smak i tradycja

Targi Smaki Regionów, organizowane przez Międzynarodowe Targi Poznańskie oraz Związek Województw RP, to prawdziwy raj dla smakoszy, a zarazem miłośników tradycji. Wydarzenie towarzyszące Targom Polagra Food oraz Polagra Gastro w Poznaniu przybliża i promuje ofertę polskiej żywności, przyrządzanej według dawnych receptur – naturalną i certyfikowaną. Reprezentujący rożne regiony kraju wystawcy prezentują wina, chleby, ciasta, sery, wędliny i wiele innych przetworów, przyrządzanych według tradycyjnych receptur.

Podczas tegorocznej edycji targów, która odbyła się w dniach 21–24 września, najlepsze produkty, ocenione pod kątem jakości, tradycyjności, opakowania oraz wkładu w promocję danego regionu, nagrodzono Medalami Targów Smaki Regionów. Wyróżnienie dla najlepszych produktów w kategorii żywności naturalnej i tradycyjnej odebrało 20 producentów. W ramach targów odbył się też finał konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo, organizowanego przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego. Podczas gali kulinarne Perły 2015 zostały wręczone aż 56 laureatom, a 11 osób szczególnie zasłużonych w obszarze wspierania kulinarnego dziedzictwa swoich regionów odebrało Klucz do Polskiej Spiżarni.

Program targów obfitował w atrakcje dla zwiedzających, którzy chętnie obserwowali, jak na scenie przygotowywano potrawy z wykorzystaniem tradycyjnych produktów. Szczególnym zainteresowaniem cieszył się pokaz Trzy Znaki Smaku, w którym wystąpił Grzegorz Łapanowski. Wielu wystawców przyciągną także pokaz kucharzy z poznańskich restauracji Avocado i Gospoda pod Gajem, którzy pokazali, jak w niestandardowy sposób podać warzywa i owoce. ■

F.P.H.U. „POLA" Jan Krzyszczak
Stasin 34 k/Lublina
21-030 Motycz
tel. 81 503 12 16
email: biuro@piekarniapola.pl
www.piekarniapola.pl

POLA PIEKARNIA

Chleb Wygnanowski
produkt nagrodzony „Perłą Smaku 2015"

- smak chleba, który wypiekano w latach międzywojennych,
- produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych,
- wyrób odznaczony certyfikatem „Jakość Tradycja" oraz certyfikatem w wersji wypieku ekologicznego.

Wręczenie Perły 2015 Tadeuszowi Kasperkowi, Prezesowi Piekarni Wilamowice Sp. z o.o., przez Podsekretarz Stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi Zofię Szalczyk

Produkt wypiekany jest na naturalnym zakwasie i według tradycyjnej receptury. Jego produkcja potwierdzona jest certyfikatem „Jakość Tradycja". Niepowtarzalny smak, aromat, chrupiąca skórka oraz miękki i porowaty miękkisz zniewalają konsumenta i sprawiają, że sięga on ponownie po ten wyjątkowy wyrób.

Perła regionu 2015 dla CHLEBA WILAMOWICKIEGO

Piekarnia Wilamowice Sp. z o.o.
ul. Ogrodowa 8, 43-330 Wilamowice
Tel. 33 845 73 05
e-mail: biuro@piekarniawilamowice.com.pl
www.piekarniawilamowice.com.pl

PIEKARNIA CUKIERNIA WILAMOWICE Sp.z o.o.

SPIŻARNIA MIODOWA

SPIŻARNIA MIODOWA
Ewa Stanisław Migoccy
ul. Broniewskiego 13, 55-200 Oława
tel. 691 529 142
kontakt@spizarniamiodowa.pl
www.spizarniamiodowa.pl

Firma SPIŻARNIA MIODOWA wywodzi się z rodzinnego gospodarstwa pasiecznego, założonego w 1953 r. Wieloletnia praktyka i posiadana wiedza zapewniają produkcję miodów o wysokiej jakości, dojrzałych, smacznych, aromatycznych. Są one doskonałym upominkiem, który wyraża troskę o zdrowie i urodę najbliższych.

Oferujemy miody: rzepakowy, wielokwiatowy, akacjowy, lipowy, gryczany, spadziowy w różnych gramaturach.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Opolu Lubelskim
ul. Przemysłowa 16
24-300 Opole Lubelskie
tel. 81 827 25 50
e-mail: sekretariat.opole@osmopolelubelskie.pl
www.osmopolelubelskie.pl

MLECZARSKA OPOLE LUBELSKIE

Masło Extra z Opola Lubelskiego
PERŁA 2015

Zdrowa żywność z Vitacorn

VitaCORN

VITACORN Sp. z o.o.
ul. Kołłątaja 24, 61-413 Poznań,
tel. 61 893 24 32, 639 03 77
www.vitacorn.com.pl

Nowy środek transportu – nowy styl życia

Nie dajmy zwieść się pogodzie, zapominając o prezentach dla najbliższych – święta Bożego Narodzenia zbliżają się coraz większymi krokami. Jeżeli wciąż nie masz pomysłu, co kupić najbliższym, podpowiadamy, prezent będzie oryginalny i niezwykle praktyczny. Unicykl InMotion V3 to innowacyjne urządzenie, które jest nowym osobistym środkiem transportu. Elektryczny, stabilizowany żyroskopowo, lekki pojazd pozwala nie tylko przemieszczać się szybko w miejskiej przestrzeni publicznej, lecz także sprawia niesamowitą frajdę z jazdy. Unicykl to odpowiedź na niedoskonałości tego amerykańskiego projektu. Zatłoczone ulice miast i ekologia skłaniają nas coraz częściej do korzystania z alternatywnych metod transportu, jakimi są np. rowery. Wiąże się to jednak z szeregiem problemów logistycznych, m.in. z koniecznością ich parkowania przed wejściem do budynków. Unicykl ma zwartą budowę i jest lekki (ok. 13 kg). Można z nim wejść do tramwaju lub autobusu, na uczelnię, do szkoły, restauracji czy centrum handlowego. Dzięki unikalnej konstrukcji z teleskopowo wysuwanym uchwytem i składanymi podestami na nogi przemieszczanie się w miejscach, gdzie jazda jest niemożliwa, nie stanowi najmniejszego problemu. ■

Jedziemy na spotkanie z przygodą

Zestaw Safari to ponad 5 m trasy, która zakręca, krzyżuje się, ma wiadukt i oczywiście na której można spotkać dzikie zwierzęta. Zatem jest tu wszystko, czego potrzeba maluchowi do pełnej przygód zabawy. Miasteczko safari wyposażone jest w 4 pojazdy KidCars, wycinanki, figurki zwierzątek oraz mnóstwo naklejek, które uatrakcyjnią przejazd przez park z dzikimi zwierzętami. Zestaw ma prostą konstrukcję – click-clicki daje możliwości łączenia ze sobą elementów w dowolny sposób. Zabawka pasuje do pozostałych zestawów z serii KidCars 3D oraz tras licencyjnych Friends On The Move. ■

ANNA-lia

29 lipca 2015 r. w Centralnej Bibliotece Rolniczej odbył się niezwykły event ANNA-lia – Festiwal Zdrowia, Kuchni, Mody i Urody. Inspiracją do stworzenia tego wydarzenia była chęć uhonorowania kobiet o niezwykłym imieniu Anna. Festiwal został zorganizowany przez Kalata Media we współpracy z Platformą Produktów i Usług. Imprezę poprowadzili Anna Kalata i Ryszard Rembiszewski. Gościem honorowym była Anna Maria Anders, córka generała Andersa. Imprezę uświetniły występy Kamila Radzimowskiego, Anny Cymmerman oraz Danuty Stankiewicz. Były też pokazy najnowszej kolekcji partnera eventu – KOBRA Fashion. Punktem kulminacyjnym wieczoru było wręczenie statuetek i dyplomów w plebiscycie „SUKCES ANNĄ pisany". Statuetkę za pomoc Polakom za granicą otrzymała Anna Maria Anders, a za talent wokalny roku Anna Cymmerman. Oprócz części artystycznej, którą zakończył występ zespołu THE LOVERS, goście mieli okazję obejrzeć i zakupić produkty i usługi partnerów wydarzenia. Największą popularnością cieszyły się badania skóry, świeczki do masażu, kosmetyki i prezentacje salonów spa. Tańce, rozmowy i degustacje trwały do północy, a może nawet dłużej.

MP

WŁODEK MATUSZAK

AREK DETMER

GRZEGORZ KOWALCZYK

TOMASZ BORUSZCZAK

GIT

Z KINA MOŻESZ WYJŚĆ STAMTĄD NIE

W KINACH OD 13 LISTOPADA 2015

MUSHCHELKA
przedstawia
film KAMILA SZYMAŃSKIEGO "GIT"
MAD HORSE w koprodukcji z MUSHCHELKA GROUP oraz AVANTGARDE PRODUCTIONS
występują AREK DETMER, WŁODZIMIERZ MATUSZAK, GRZEGORZ KOWALCZYK, RAFAŁ DAJBOR, TOMASZ BORUSZCZAK, JUSTYNA SIENIAWSKA, MAKSYMILIAN BOGUMIŁ, ARTUR SMOŁUCHA, MARIAN KRAWCZYK
kierownictwo produkcji PAWEŁ WOLFF scenografia AGNIESZKA BAK kostiumy IZABELA BUŁECZKA charakteryzacja NIKOLO ĐOKO MIJAĐEWIĆ muzyka JACEK MAZURKIEWICZ dźwięk KAROL SZYKOWNY
montaż AMADEUSZ ANDRZEJEWSKI producent RYSZARD SZYMAŃSKI koproducenci ROBERT ZIÓŁEK, PAWEŁ WOLFF zdjęcia MIKOŁAJ MAŁECKI scenariusz i reżyseria KAMIL SZYMAŃSKI

MUSHCHELKA Group · Mad · AVANTGARDE productions · alkop.eu kreatywne biuro

ANTYRADIO · FILMWEB · MSFERA po prostu męska rzecz · All4Men.pl · Banzaj.pl Portal dla facetów · przedsiębiorcy.eu · WP

PLATFORMA · Fakty magazyn gospodarczy · KURIER WARSZAWSKI · ŚWIAT ELIT magazyn polityczno-biznesowy · VIP magazyn · portal ludzi sztuki · magazyn ludzi sztuki

GWIAZDY o świętach

Michał Bajor

Święta kojarzą mi się przede wszystkim z dzieciństwem – czekaniem na świętego Mikołaja, aniołka, ubieraniem choinki tak, aby najlepsze cukierki i czekoladki wisiały na najniższych gałęziach, ułatwiając podbieranie łakoci, gdy dorośli nie widzą. Na pewno też święta przywołują na myśl karpia, którego lubiłem od dziecka, i to mi zostało do tej pory. Nie przepadałem jedynie za kompotem z suszu, którego zapach do mnie nie przemawiał, ale też nie powstrzymywał przed wypiciem szklanki, aby tradycji stało się zadość. Zawsze też we wspomnieniach świąt z czasów, gdy byłem dzieckiem, powraca śnieg, dopełniający obraz domowych przygotowań i rodzinnego kolędowania. Te wspomnienia z najmłodszych lat przekładają się na dorosłe obchodzenie świąt, gdyż nadal jest to czas rodzinny, dający możliwość spotkania się tym, którzy widują się rzadko, czasem właśnie tylko raz w roku.

Krzysztof Krawczyk

Nie wyobrażam sobie świąt Bożego Narodzenia bez pewnych tradycyjnych dań. O ile Wielkanoc ma poważniejszy wydźwięk refleksji nad cudem zwycięstwa życia nad śmiercią, o tyle Boże Narodzenia to święta pełne niezwykłej nadziei i wielkiej radości. Dlatego świętuję w pełni i jak mi coś bardzo smakuje, to sobie nie żałuję i jem, wzdychając do nieba: „O, jakie to jest dobre, chwała Tobie, że to w ogóle jest". Moja żona jest energiczną dziewczyną z wyobraźnią, więc co roku coś wyczyta, wymyśli i na stole zawsze pojawia się coś nowego. W efekcie zawsze tradycyjnie jem śledzika, ale bywa on przygotowany na różne, zaskakujące sposoby. Niezwykłe jest również to, że tyle osób gromadzi się przy stole. Wszyscy tak się starają, żeby każdy szczegół wypadł dobrze, żeby było pięknie i smacznie, że niekiedy bywa wręcz nerwowo.

Paolo Cozza

Moje pierwsze skojarzenie na temat świąt to stół i jedzenie, gdyż we Włoszech gromadne, rodzinne spotkania przy stole to podstawa świąt. Wówczas każdy częstuje przygotowanymi przez siebie potrawami i każdej trzeba spróbować, co przy takiej ilości dobrego jedzenia jest niełatwe. Wspólne jedzenie poprzedza wspólne gotowanie. Zawsze jest wiele kucharek i kucharzy – to także część włoskiej tradycji świętowania. Ja zawsze najbardziej czekam na specjały z owoców morza, jak rewelacyjne sałatki na ciepło z krewetkami i ośmiornicami, które co roku gotuje moja niezastąpiona ciocia Rita. Jednak to niebezpieczne, bo jej potrawy to dopiero przystawka, po której przychodzi czas na kolejne dania, a tych nie wypada odmówić. Ponieważ argument, że jest się pełnym, nie wchodzi w grę, trzeba dobrze oceniać swoje możliwości i opanować trudną sztukę ograniczania się w jedzeniu nawet tych potraw, które szczególnie nam smakują.

Bożena Dykiel

Dla mnie Boże Narodzenie to przede wszystkim różnorodność. Z dzieciństwa pamiętam zupełnie inne smaki i zapachy niż te, które kojarzą mi się z moim obecnym domem. Z tego okresu najmocniej zapadł mi w pamięć zapach ciasta drożdżowego i makowca, które piekła moja mama. Także fantastyczny bigos, który robiła na święta, i schab, szczególnie wyczekiwany, bo wtedy o mięso było bardzo trudno. A ponieważ brat mamy był leśniczym na Mazurach, na święta Bożego Narodzenia zawsze był też domowy pasztet z zająca upolowanego przez wujka. To niezwykłe wspomnienia, zwłaszcza że w moim domu w święta rozchodzą się zupełnie inne zapachy: aromatycznej indyczki i smakowitych ciast. Piekę sernik i szarlotkę, bo te ciasta najbardziej lubi moja rodzina.

Brylant wśród wyrobów ze szkła

Kompozycje artystyczne

jeśli cenisz sobie sztukę współczesną, znajdziesz na naszej stronie unikatowe rzeźby i kompozycje łączące szkło, kamień, brąz, mosiądz, żeliwo, stal i wiele innych szlachetnych materiałów

Trofea i nagrody

to nasza najbogatsza część oferty, na którą składają się realizacje indywidualnych oraz standardowych: Statuetek, Pucharów, Dyplomów, Medali

Gadżety reklamowe i wyroby użytkowe

różnorodność produktów, jakie znajdują się na naszej stronie sprawia, że zawsze znajdziesz tam coś ciekawego

Aranżacja wnętrz

szklane elementy wystroju wnętrz, takie jak: Gabloty, Szklane Drzwi, Ścianki działowe, Lustra, Zegary naścienne, Szklane obrazy, Wypełnienia międzymeblowe, Balustrady, Elementy oświetlenia i wiele innych

DECOR
statuetki szklane

wejdź na **www.decor.net.pl**

Urok porcelany z rosyjską duszą

Fot. archiwum firmy NATEX (4)

Historia rosyjskiej porcelany rozpoczęła się prawie 258 lat temu, w 1744 r., kiedy to w Petersburgu powstała Porcelanowa Manufaktura, produkująca wysokiej klasy wyroby na potrzeby dworu carskiego, a z czasem – najwybitniejszych rodów arystokracji rosyjskiej

Jan Kosiedowski

W 1766 r. angielski kupiec Gardner otworzył pod Moskwą kolejną fabrykę porcelany, nazywaną do dziś jego imieniem. W 1832 r., również niedaleko Moskwy, powstała nie mniej renomowana fabryka Kuzniecowa. Każdy z tych zakładów ma swą specyfikę i charakterystyczne, kojarzone z marką wzornictwo. Łączy je wysoka jakość produkcji i niepowtarzalny design, którego zasługą jest niezaprzeczalny urok porcelany z rosyjską duszą. Wszystko to powoduje, że niełatwo przejść obojętnie obok wyrobów wymienionych fabryk. Filiżanki z rosyjskiej porcelany zadziwiają swą lekkością, a niekiedy wręcz przezroczystością, połączoną z oryginalnym wzornictwem. Pod tym kątem zdecydowanie wyróżnia się tzw. porcelana kostna z Petersburga. Wśród znawców uchodzi ona za bezdyskusyjnie najlepszą na świecie. Jej przewaga nad innymi szczególnie dobitnie ujawnia się w porównaniu z markową porcelaną angielską.

Jeszcze do niedawna w Polsce znano wyłącznie wyroby renomowanej, szeroko znanej w świecie fabryki w Petersburgu – i to w ograniczonym zakresie. Były one dostępne tylko dla wąskiego grona miłośników i znawców

Firma NATEX działa od 1994 r. Prowadzi ją wyjątkowa polsko-rosyjska para – Natasza i Jan, którzy są razem już ponad 25 lat, łącząc życie prywatne z biznesem i pasja. Efektem jest przedsiębiorstwo założone z miłości do porcelany. Pęcice koło Komorowa, gdzie pracują, to nie tylko galeria różnorodnych wyrobów z porcelany, lecz także miejsce spotkań. W przyjaznej atmosferze, przy gorącej, aromatycznej kawie spotykają się ludzie z różnych środowisk – przyjaciele i wielbiciele porcelany, m.in. znakomity aktor Henryk Talar, prof. Jerzy Bralczyk, Lidia Stanisławska i wiele osób, dla których przyjaźń i porcelana tworzą niepowtarzalną całość. Polecamy państwu odwiedzenie tego magicznego miejsca.

ul. Sokołowska 1
Pęcice koło Komorowa
tel. (48) 22 759 02 32, 601 202 973
www.natex.net.pl

porcelany. Od niedawna na naszym rynku są obecne również wyroby fabryki Kuzniecowa i Gardnera, a także Moskiewskiej Fabryki Porcelany. Najszerszą gamę wyrobów porcelanowych z Rosji od 2 lat oferuje firma BHZ Natex, posiadająca hurtownię i galerię w Pęcicach koło Komorowa – niedaleko od centrum Warszawy. Można tam znaleźć atrakcyjne filiżanki, kubki, wazony, figurki oraz serwisy porcelanowe do kawy i herbaty w cenie już od 120 zł za serwis dla 6 osób. Nieco droższe są wyroby fabryki z Petersburga, choć i tu bardzo atrakcyjny serwis 6-osobowy do kawy czy herbaty można nabyć już za 200 zł. W szerokim asortymencie firmy są wyroby zarówno dla elity i kolekcjonerów (porcelana kostna, ręcznie zdobiona, z autografami znanych twórców, słynna „Siatka kobaltowa" z Petersburga, repliki filiżanek z zakładowego muzeum), jak i urokliwe i oryginalne w zdobnictwie, chociaż niedrogie serwisy Gardnera czy Kuzniecowa.

Pozostaje tylko mieć nadzieję, że rosyjska porcelana, wielokrotnie nagradzana na wystawach światowych, znana i doceniana w wielu krajach Europy, Ameryki i nie tylko, zajmie należne jej miejsce również w polskich domach. Nadzieję tę umacnia wielce pozytywna reakcja kupujących, którzy mieli okazję zapoznać się z tymi wyrobami. ■

Filiżanki z rosyjskiej porcelany zadziwiają swą lekkością, a niekiedy wręcz przezroczystością, połączoną z oryginalnym wzornictwem. Pod tym kątem zdecydowanie wyróżnia się tzw. porcelana kostna z Petersburga.

Bigos

w roli głównej

Już po raz 10. w Niedrzwicy Kościelnej koło Lublina odbyło się Święto Bigosu Polskiego, które ma na celu promocję regionu lubelskiego, a także polskich tradycji kulinarnych. Podczas niego zorganizowano konkursy na najlepszy bigos

W tegorocznej imprezie uczestniczyli restauratorzy, uczniowie szkół gastronomicznych, przedstawiciele lokalnych władz, mediów, okoliczni mieszkańcy, a także goście specjalni, m.in. Monika Jarosińska, Danuta Stankiewicz, Rafał Ziemkiewicz. Część z zaproszonych gwiazd wzięła udział w Mistrzostwach Aktorów i Dziennikarzy w Gotowaniu Bigosu, w których zwycięzcą został Ryszard Rembiszewski. – *Tegoroczna edycja cieszyła się ogromnym zainteresowaniem okolicznych restauracji i szkół gastrono-*

micznych, które wzięły udział w konkursach na najlepszy bigos i najpiękniejsze stoisko. Cieszymy się, że nasze święto przyciągnęło również znane twarze, które uświetniły swoją obecnością to wydarzenie – mówi Władysław Boruch, organizator imprezy i właściciel Siedliska Folkloru Marzanna, w którym się ona odbyła.

Podczas wydarzenia goście mogli skosztować bigosu przygotowanego przez restauracje i szkoły gastronomiczne, a także przez samych gospodarzy, którzy ugotowali to danie z 400 kg kapusty. Jury, składające się z dziennikarzy, w tej roli m.in. Wiktor Świetlik, a także zawodowego kucharza – Anny Archackiej-Siermińskiej, wyłoniło zwycięzców, którzy ugotowali najlepszy bigos. Okazali się nimi: restauracja Ąka z Lublina i Szkoły Zakładu Doskonalenia Zawodowego z Lublina Filia w Kraśniku. Najpiękniejsze stanowisko przygotowały: Szkoły Zakładu Doskonalenia Zawodowego z Lublina i Karczma Jakubowa Izba z Ryk. Nagrodę Publiczności uzyskało Technikum „LIDER" z Lublina. – *Ostatnia nagroda jest chyba tą najważniejszą, ponieważ smak przygotowanego bigosu oceniany jest przez wszystkich zgromadzonych gości* – mówi Boruch.

Wydarzenie uświetniły występy zespołów ludowych. Swój program zaprezentował Zespół Pieśni i Tańca „Jawor" Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, który obchodzi w tym roku 55-lecie istnienia, oraz zespół Kłoczewiacy z Kłoczewa. Na scenie wystąpili także: Monika Jarosińska, Danuta Stankiewicz i Tomasz Martyński. Jak co roku impreza była udana – dostarczyła uczestnikom wrażeń kulinarnych, artystycznych i towarzyskich. ■

Alpejskie szaleństwo czas zacząć

Zimowy wypoczynek w in Gasteiner Tal, Salzburg, Austria, region Werbung

Zimowe szaleństwo czas zacząć. W tym roku proponujemy zanurzyć się w śnieżną powłokę austriackich Alp, w których znajdziemy znakomicie przygotowanie trasy zjazdowe, idealne zarówno do szaleństwa na nartach, jak i na snowboardzie, solo, w duecie, czy też rodzinnie. Po dziennych szusach znajdziemy tu zaś odrobinę wytchnie w urokliwych hotelach z mnóstwem atrakcji, z których każdy znajdzie coś dla siebie.

Fot. Peter Burgstaller (3), ideenwerk werbeagentur gmbh (1), Erber (1), Wolfgang Zajc (2), Niederstrasser (1), Martin Jordan (1), Hochhauser (1)

Narciarze w drodze na górę, Austria, region SalzburgerLand

Narciarze w Hinterstoder, Austria, region Upper

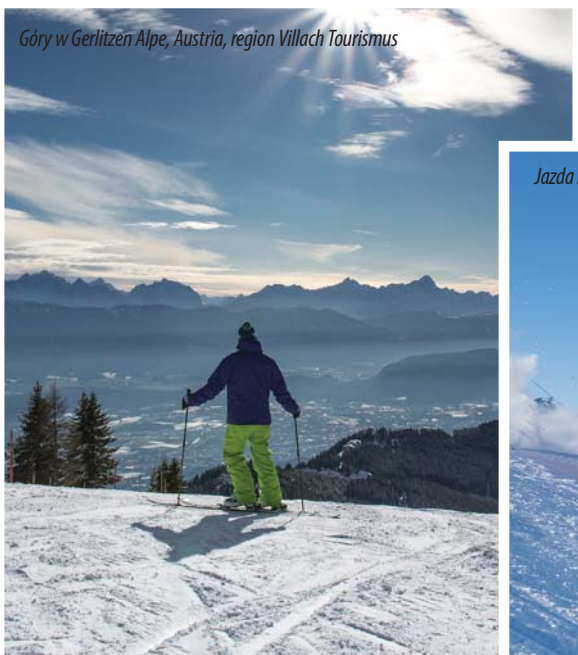
Świąteczny Jarmark św. Wolfganga, Austria, region Werbung

Austria, region Werbung

Rodzinne ferie w Schladming, Aurs Austria, region Werbung

Saalbach-Hinterglemm zimą. Austria, region Werbung

Kirchberg – Tirol, Austria, region Werbung



Góry w Gerlitzen Alpe, Austria, region Villach Tourismus

Jazda na nartach w Hinterstoder. Austria, region Upper

Błyskotliwa i pełna klasy

Nowa CERTINA DS Stella to ekscytujące połączenie najbardziej wykwintnego współczesnego zegarmistrzowskiego wzornictwa i technologii. Wewnątrz absolutna precyzja. Na zewnątrz wyjątkowy i ponadczasowy wygląd, przyciągający wzrok cudownymi kontrastami masy perłowej i subtelnie dopasowanych tekstur tarczy oraz wspaniałych detali lunety i bransolety, pokrytych powłoką PVD w odcieniu żółtego złota

Najnowszy model z linii CERTINA DS Stella zachwyca nowoczesnością i unikalnością. Jego zaletą jest także wysoce precyzyjny mechanizm Precidrive™. Otwarty i przejrzysty design tarczy łączy srebrzyste powierzchnie z bardzo kobiecym pierścieniem z masy perłowej, który okala ozdobione słonecznym szlifem centrum cyferblatu. To bardzo stylowe i oryginalne rozwiązanie. Urzekające są również nakładane na masę perłową klasyczne rzymskie cyfry i indeksy pokryte PVD w odcieniu żółtego złota. Są doskonale czytelne przez szafirowe szkło z obustronną powłoką antyrefleksyjną. Wewnętrzny pierścień o ukośnej względem tarczy powierzchni zdobi 12 delikatnych brylantów Top Wesselton, które znaczą kolejne godziny. Pełne gracji, zaokrąglone wskazówki godzinową i minutową z PVD w odcieniu żółtego złota, podobnie jak małe oczko wskazówki centralnego sekundnika, wzbogacono substancją luminescencyjną Superluminova. Duże okienko datownika znajduje się na godz. 3.00.

Koperta bicolour z polerowanej stali szlachetnej 316L ma smukły pierścień lunety, tak jak inne dekoracyjne elementy DS Stella barwiony PVD w odcieniu żółtego złota. Na deklu zegarka naniesiono historyczne logo CERTINA z żółwiem. Czasomierz jest wodoszczelny do 100 m (10 barów). To oczywiście zasługo słynnego systemu zabezpieczeń CERTINA DS Concept. Model wyposażono w stalową bransoletę z 5 rzędów ogniw naprzemiennie polerowanych i barwionych PVD w odcieniu żółtego złota. Bransoleta z zabezpieczonym przyciskami zapięciem motylkowym pozostaje w perfekcyjnej harmonii z kopertą zegarka. To wyjątkowo kobiecy czasomierz, którego wdziękowi po prostu nie sposób się oprzeć. Sugerowana cena detaliczna to 2990 zł. ■

Koperta bicolour z polerowanej stali szlachetnej 316L ma smukły pierścień lunety, tak jak inne dekoracyjne elementy DS Stella barwiony PVD w odcieniu żółtego złota. Na deklu zegarka naniesiono historyczne logo CERTINA z żółwiem.

Otwarte Aukcje Sztuki

Aukcja Grudzień 2015

Zapraszamy na licytację, która trwać będzie od 10 do 13 grudnia 2015 roku.
Aukcja odbywać się będzie na platformie Be Art.

Weź udział w licytajcji !

www.be-art.com.pl

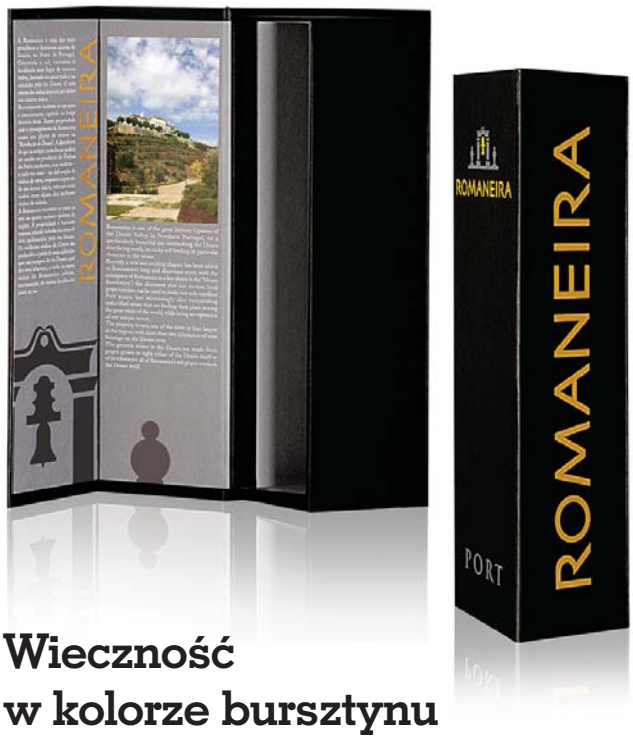
Organizatorzy aukcji

BE-ART exclusive

www.be-art.pl

Be Art

www.be-art.com.pl



Wieczność w kolorze bursztynu

Wzmacniane portugalskie wino porto słynie ze swojej długowieczności. Podaruj je w prezencie wyjątkowym osobom. 40-letnie porto od Quinta da Romaneira to wybitne wino z malowniczo położonej posiadłości w dolinie rzeki Douro na północy Portugalii. Zapierające dech w piersiach krajobrazy są wpisane na listę UNESCO z powodu swojego niespotykanego charakteru i uroku. Quinta da Romaneira to esencja luksusu i szacunku do ziemi. Taka filozofia pozwala uzyskać Romaneira 40 Year Old Tawny – wyjątkowe połączenie 40-letnich win, dojrzewających w dębowych beczkach pod czujnym okiem producenta. To tradycyjna mieszanka portugalskich odmian, którą charakteryzuje piękny bursztynowy kolor, a istna feeria smaku i aromatu obejmuje orzechy, bakalie i kandyzowane cytrusy. Wyjątkowy prezent, którym można się cieszyć teraz i za wiele lat. Piękne opakowanie to dodatkowy walor.

Przyjemna elegancja

Przyjemność i elegancja w jednym to doświadczenie na miarę konesera. To właśnie oferują wina z Herdade de Esporão – posiadłości położonej w Alentejo, wyjątkowym portugalskim regionie winiarskim. Producent przywiązuje niezwykłą wagę do jakości win, poczynając od kondycji owocu i ręcznego zbioru, a kończąc na wyborze najlepszych dębowych beczek do jego dojrzewania. Kwintesencją elegancji i jakości jest Esporão Reserva Tinto – miękkie, owocowe wino, dające bezpośrednią przyjemność, a wzbogacone o aromaty beczkowe, podnoszące wino do najwyższej klasy. Mieszanka tradycyjnych portugalskich odmian z tymi znanymi na całym świecie (cabernet sauvignon) sprawia, że wino jest bardziej przystępne. Precyzyjna selekcja amerykańskiego i francuskiego dębu nadaje całości ostateczny, elegancki kształt.

Polska wódka premium

Trzy odmiany smakowe Gutt Vodka – Pepper (Pieprzówka), Herbal (Ziołówka) oraz Pure (Czysta) produkowane są wyłącznie z polskiego żyta z ekologicznie czystych regionów oraz ziół. Receptura tej pierwszej oparta jest na maceracie z 6 gatunków pieprzu, które pochodzą z różnych zakątków świata i doskonale budują jej wyrazistość i niepowtarzalny smak. Herbal to oryginalne, najbardziej prestiżowe i ekskluzywne dzieło, stworzone dla wyrafinowanych smakoszy. Powstało na bazie maceratu z ponad 30 ziół z dodatkiem mieszanki aromatycznych korzeni i innych naturalnych składników. Gutt Pure Vodka to efekt 6-etapowego procesu destylacji i filtracji, co nadaje jej wyjątkowej delikatności i aksamitnego smaku . Jest idealnym połączeniem dwóch przeciwieństw: mocy i subtelności.

Tworzymy chemię, która pomaga zaspokoić pragnienie wodą morską.

Szacuje się, że do roku 2025 połowa ludzi na Ziemi zostanie pozbawiona dostępu do bezpiecznego źródła wody pitnej. To przykre, biorąc pod uwagę fakt, że dwie trzecie powierzchni naszej planety pokrywa woda. I to właśnie tu swoje pole do popisu może mieć chemia. Opracowaliśmy środek dyspergujący do kontroli osadzania się kamienia kotłowego o nazwie Sokalan®, zapobiegający odkładaniu się osadów. Oznacza to, że urządzenia do odsalania wody mogą działać dłużej, co umożliwia maksymalne wykorzystanie ich możliwości do produkcji wody pitnej. Jeżeli woda morska jest w stanie ugasić nasze pragnienie, to dlatego że w BASF tworzymy chemię.

Jeżeli podzielasz naszą wizję, wejdź na stronę wecreatechemistry.com/water

150 lat

BASF
We create chemistry

NOWOCZESNOŚĆ *i klasyka*

Swiss Horological Smartwatch Frédérique Constant, korzystając z opatentowanego sensora MotionX®, jest w stanie synchronizować się bezpośrednio z aplikacjami na iPhonie i urządzeniami z systemem Android. Swiss Horological Smartwach to połączenie technologii high-tech z tradycją szwajcarskiej sztuki zegarmistrzowskiej, uosabiającej nowoczesność z klasyką szwajcarskiego zegarmistrzostwa i Doliny Krzemowej. Na tarczy Swiss Horological Smartwatch nie znajdziemy elektronicznego wyświetlacza czasu, ponieważ króluje tutaj klasyka w postaci srebrzysto-białych indeksów, nakładanych na cyferblat, oraz stylowych wskazówek, wyciętych laserem na cyferblacie, przedstawiających informacje w formie analogowej. W taki sposób Swiss Horological Smartwatch zachowuje swoje klasyczne piękno, oferując tym samym wszystkie zalety nowych trendów, bez potrzeby ładowania akumulatora.

Opatentowany sensor MotionX® łączy ze sobą informacje różnych sensorów, które rejestrują precyzyjnie czas snu oraz czas aktywności fizycznej. Informacje te, wyświetlane na stylowym klasycznym analogowym cyferblacie Swiss Horological Smartwatch, automatycznie synchronizują się z aplikacjami na smartfonie. Odpowiednia aplikacja na iOS lub Android za pomocą prostych i łatwo czytelnych grafik wskazuje użytkownikowi pomiar ruchu i snu w ciągu dnia, tygodnia i miesiąca. Uzyskane dane niewątpliwie przyczynią się do osiągnięcia obranego przez użytkownika celu oraz polepszenia jego samopoczucia, standardu życia, nakłaniając go do efektywnej i pozytywnej zmiany swoich nawyków w zakresie snu i aktywnego stylu życia. Swiss Horological Smartwatch uosabia w sobie funkcjonalność platformy technologicznej MotionX z luksusowym czasomierzem. Jest to pierwszy smartwatch w tradycyjnej kopercie, wytrzymałość baterii jest obliczona na ponad 2 lata pracy.
Cena to 5499 zł.

FREDERIQUE CONSTANT
GENEVE
HOROLOGICAL
SMARTWATCH
LINKED
TO MOTION
Szwajcarski Horological Smartwatch
z sensorem MotionX®.
Google play
Available on the
App Store
smartwatch.frederique-constant.pl
Infolinia: 801 011 464, 71 780 56 53
e-mail: info@frederique-constant.pl

W portfolio Victorinox od przeszło 25 lat znajdują się także zegarki – oczywiście Swiss Made. Flagowym modelem marki stał się I.N.O.X., który śpiewająco zdał aż 130 testów – tych bardziej lub mniej standardowych. Zegarek przetrwał m.in. pranie w pralce, szok termiczny, symulację burzy piaskowej, zamrożenie w bryle lodu i nacisk o sile 8 ton. Oprócz kauczukowych pasków i stalowej bransolety model dostępny jest na bransolecie paracord, wyprodukowanej przez partnera Victorinox – firmę Naimakka. Jest to linka o specjalnym grubym splocie, która wytrzymuje obciążenie do 250 kg, a używa się jej m.in. w konstrukcji spadochronów. W ekstremalnych okolicznościach bransoleta paracord może służyć jako uniwersalne narzędzie survivalowe, m.in. jako linka holownicza lub sprzęt do zabezpieczenia ekwipunku. Do tego szwajcarski mechanizm, szafirowe szkło z potrójną powłoką antyrefleksyjną i wodoszczelność 200 m. Z takim sprzętem jesteś gotowy na wszystko. To idealny wybór dla wielbicieli sportów ekstremalnych i aktywności outdoorowych, a także pomysłowych gadżetów z charakterem i ciekawą historią w tle.
Cena: 2490 zł

VICTORINOX od przeszło 130 lat produkuje legendarne szwajcarskie scyzoryki. Znajdują się one na wyposażeniu żołnierzy armii szwajcarskiej i astronautów NASA, a także w zbiorach prestiżowego muzeum MoMA w Nowym Jorku. Ich wartości użytkowe udowadniał w niemal każdym odcinku bohater kultowego serialu – Angus MacGyver. Oprócz klasycznych noży w czerwonych okładkach Victorinox proponuje też szereg innych modeli o najróżniejszych kształtach, kolorach i wzorach rękojeści. Co roku wypuszczana jest limitowana edycja kompaktowych scyzoryków Classic. Pomysłowe projekty okładek są zawsze tworzone przez fanów marki i wybierane w międzynarodowym głosowaniu za pośrednictwem mediów społecznościowych. Niebanalny design sprawia, że te niewielkie gadżety idealnie nadają się także dla kobiet. Modele z tej serii posiadają też w pełni funkcjonalne narzędzia: ostrze, pilniczek do paznokci, nożyczki, pęsetę oraz wykałaczkę. Dodatkową funkcją jest kółeczko, umożliwiające przypięcie scyzoryka do kluczy. W końcu scyzoryk zawsze się przyda – zarówno w tej miejskiej, jak i amazońskiej dżungli.
Cena: model Huntsman: 138 zł
model Classic Limited Edition: 84 zł

Jeśli Twoja praca wymaga od Ciebie częstych podróży, warto zainwestować w porządną walizkę. Podczas krótkich wypraw dobrze sprawdzi się superlekka walizka kabinowa Victorinox Spectra, wykonana z wytrzymałego i odpornego na złamania materiału (poliwęglan Bayer) i wyposażona w dodatkową przegrodę na suwak, która umożliwia szybki dostęp do przedmiotów najbardziej potrzebnych w podróży i na lotnisku – biletów, dokumentów czy laptopa. Takie rozwiązanie jest szczególnie wygodne podczas kontroli bezpieczeństwa. Specjalny panel organizacyjny na sprzęt elektroniczny można usunąć z walizki, zyskując dodatkową przestrzeń, np. na koszule lub inne części garderoby, które łatwo się gniotą. Walizka ma 4 kółka, zapewniające płynność jazdy i pełną swobodę manewrowania (360°), co usprawnia przemieszczanie się po zatłoczonym terminalu lub dworcu kolejowym. Spełnia też międzynarodowe wymogi dotyczące bagażu podręcznego, a jej design doceniło jury konkursu Red Dot Award 2014.

Cena: 1470 zł

VICTORINOX

SWISS CHAMP

I.N.O.X.

SPECTRA

JAKOŚĆ I FUNKCJONALNOŚĆ

MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE | VICTORINOX.COM

Volvo CX 60 to luksusowa konstrukcja, która zadebiutowała kilka lat temu, a dokładniej pod koniec 2008 r. podczas targów motoryzacyjnych w Genewie. To idealny samochód dla wymagających kierowców, którzy cenią przygody – zarówno w mieście, jak i poza jego granicami. Stanowi połączenie wyglądu i napędu terenówki z komfortem i osiągami samochodu osobowego

Terenowa limuzyna

W obliczu nieustannie rosnącej popularności segmentu prestiżowych SUV-ów ugięło się także Volvo, wprowadzając na rynek w 2008 r. XC60 – lifting przeprowadzono w 2014 r. O prezencji auta możemy powiedzieć tylko tyle, że jest estetyczna. Nie znajdziemy tutaj zbędnych dodatków czy innych designerskich atrakcji, wszystko składa się na stonowany wizerunek. We wnętrzu XC 60 panuje skandynawski styl – prostota, minimalizm i funkcjonalność, zaprojektowany tak, by zapewniał maksimum przyjemności.

Auto wyposażono w wiele innowacyjnych systemów, które poprawiają bezpieczeństwo, m.in. city-safety, dzięki któremu uniknie się stłuczki podczas poruszania się po mieście z niewielką prędkością. Volvo XC 60 wykrywa przecinających drogę pieszych i rowerzystów, przygotowując hamulce do gwałtownego hamowania. Jeśli nie można dłużej czekać, XC 60 samo uruchomi hamulce, aby uniknąć zderzenia. Hill Descent Control jest pomocny podczas pokonywania wzniesień, BLIS monitoruje zaś martwe pola w bocznych lusterkach. Istotne są także: system stabilizacji przechyłu, układ wspomagania nagłego hamowania, a także system zabezpieczeń przed skutkami uderzeń bocznych. Z tak dużymi zastępami elektronicznych zabezpieczeń nie ma co obawiać się krytycznych sytuacji na drodze. Najważniejsze jednak jest to, co spoczywa pod przednią maską, a są to 4 cylindry, generujące 181 KM od 4250 obrotów. Trzeba przyznać, że dobre parametry to także zasługa perfekcyjnie działającej, automatycznej, 8-przełożeniowej skrzyni Geartronic.

W 2013 r. XC60 przeszło gruntowną modernizację. W przedniej części auta przemodelowano reflektory, a także zmieniono atrapę chłodnicy i zderzak. Pojawiły się również nowe boczne lusterka z kierunkowskazami w technologii LED. Z tyłu auta zmiany są kosmetyczne i ograniczają się do nowej ozdobnej listwy nad tablicą rejestracji oraz bardziej futurystycznych końcówek układu wydechowego. Gotowe na każdą drogę i pogodę dzięki takim rozwiązaniom, jak napęd na wszystkie koła, układ wspomagania zjazdu i ruszania na wzniesieniu Volvo CX 60 zawsze stanie na wysokości zadania. ■

Gotowe na każdą drogę i pogodę dzięki takim rozwiązaniom, jak napęd na wszystkie koła, układ wspomagania zjazdu i ruszania na wzniesieniu Volvo CX 60 zawsze stanie na wysokości zadania.

Luksus dla Kowalskiego

Volkswagen Passat od lat postrzegany jest jako najpoważniejszy gracz w segmencie aut klasy średniej. Jest szczególnie ceniony przez klientów biznesowych, którzy zasilają nim rynek pojazdów flotowych. Model jest dostępny w trzech wariantach wyposażenia: podstawowym Trendline, średnim Comfortline i najbogatszym Highline

Model Limousine wybierają osoby, ceniące nie tylko niemiecką jakość, lecz także komfort, jaki panuje w kabinie. Sedan często pełni rolę auta rodzinnego lub służbowego, dlatego z tyłu miejsca powinno być wystarczająco dużo. Nowy Passat w tej kwestii nie rozczarowuje – warunki wewnątrz pozwalają na swobodę ruchów. Deska i konsola zostały zaprojektowane tak, aby jak najmniej ingerować we wnętrze. Auto wybija się ponad przeciętność tym, co oferuje, jego wyposażenie imponuje równie mocno jak ogromna przyjemność prowadzenia. Wposażone jest w najnowsze technologie z dziedziny bezpieczeństwa i komunikacji, a także wydajności. Volkswagen proponuje wyświetlacz head-up, prezentujący wybrane przez kierowcę parametry jazdy na wysokości jego wzroku. Najnowsza generacja systemu informacyjno-rozrywkowego Infotainment oferuje kilka wariantów wyświetlacza na konsoli środkowej oraz różne stopnie zaawansowania współpracy z urządzeniami zewnętrznymi, w tym z 2 smartofnami czy tabletem. Standardem jest automatyczna 3-strefowa klimatyzacja Climatornic – pasażerowie mają oddzielny regulator temperatury, co z pewnością poprawia komfort jazdy, czujnik deszczu i system Front Assist z funkcją awaryjnego hamowania w mieście, rozpoznający pieszych. Istotny jest również Emergency Assist – system zatrzymujący samochód w przypadku zaśnięcia lub zasłabnięcia kierowcy. Auto zostało wzbogacone o Trailer Assist, który ułatwi jazdę w korkach, oraz manewry z przyczepą. Należy wspomnieć o oświetleniu, które włącza się po otwarciu zamka, natomiast kiedy otworzymy drzwi, podświetlone zostanie miejsce na nogi kierowcy.

Budowa podwozia opiera się na sprawdzonym już schemacie kolumn McPhersona z przodu oraz ze sprężynami i amortyzatorami wraz ze stabilizatorem z tyłu. Konstrukcję tę docenia się od razu przy pokonywaniu nierówności. Automatyczna skrzynia DSG to obowiązkowa pozycja dla osób, które męczą się, prowadząc auta ze skrzynią manualną. Z palety silnikowej wynika, że możliwość wyboru układu napędowego, zapewniającego dobre osiągi, nie jest problemem. Najsłabszy ma 125 KM (benzynowy TSI), a najmocniejszy 240 KM (wysokoprężny TDI Bi-Turbo). Wystarczająco dobrą i jednocześnie oszczędną propozycją do jazdy na co dzień

jest na pewno wersja 2.0 TDI DSG BlueMotion. We wnętrzu auta na wolnych obrotach prawie w ogóle nie słychać jednostki. Wszystkie silniki spełniają normę emisji spalin EURO 6, a zużycie paliwa i tym samym emisję CO_2 udało się obniżyć nawet o 20 proc. Ponadto dla wersji Comfortline i Highline oferowany jest atrakcyjny pakiet wyposażenia dodatkowego Business, który zawiera: system nawigacji satelitarnej, reflektory LED w wersji Top do jazdy dziennej oraz system Dynamic Light Assist.

Najnowsza odsłona Passata potwierdza solidność wykonania i dążenie marki do doskonałości. Paleta innowacyjnych technologii, wprowadzonych do tego modelu, osiągnęła taki poziom, jaki do tej pory spotykany był tylko w samochodach klasy wyższej. Niewątpliwie auto to obecnie „najmłodsza" konstrukcja na rynku, widocznie wychodząca przed szereg dzięki swoim możliwościom. ■

Małe francuskie lwiątko

Peugeota 208 zaprezentowano w 2012 r. w Genewie. Minęły więc zaledwie 3 lata, a firma już zdecydowała się na facelifting, co prawda niewielki, ale jednak. Model 208 to najlepiej sprzedające się auto w gamie francuskiego potentata samochodowego i może właśnie dlatego podjęto decyzję o niewielkich korektach. Celem oczywiście jest podwyższenie komfortu klientów

Po pierwsze, spece od liftingu skupili się na stylistyce – nieco ją wyostrzono poprzez nadanie odpowiednich kształtów przedniemu zderzakowi. Grill jest teraz szerszy, głębiej osadzony i pomalowany na czarny mat. Nowe lampy, tzw. dymione, wyposażono w technologię LED do świateł dziennych. Tylne światła, LED-owe, gdy świecą, przypominają lwi pazur – to pewnego rodzaju nawiązanie do bratnich modeli. We wszystkich wersjach dostępne są nowe koła: od 15-calowych felg stalowych z kołpakami NIOBIUM, przez nowy wzór 16-calowych aluminiowych obręczy TITANE, po 17-calowe felgi CARBONE z wykończeniem Storm Mat w Peugeot 208 GTi. Paleta kolorów i rodzajów lakieru obejmuje obecnie 13 kolorów. Bardzo atrakcyjny jest nowy metalizowany lakier Orange POWER.

W kabinie nowego Peugeot 208 znajdziemy projekt o nazwie i-Cockpit, który obejmuje kompaktową kierownicę, umieszczone wysoko zegary oraz duży ekran dotykowy. Oferta została poszerzona o nowe wyposażenie, ułatwiające jazdę po mieście, system aktywnego hamowania Active City Brake, funkcję MirrorScreen – przenoszącą widok ekranu ze smartfona na wyświetlacz w samochodzie, kamerę cofania, a także system Park Assist. Kierowcy mają do dyspozycji 7-calowy wyświetlacz dotykowy z wejściem USB oraz Bluetoothem, auto można także zintegrować ze swoim smartfonem. Deska rozdzielcza zyskała nowe wykończenie, a kierownica skórzane obicie.

Pod maską znajdziemy nowe silniki. Najmniejszy benzynowy 1.0 PureTech ma 68 KM, mocniejszy 1.2 PureTech 82 lub 110 KM. Dla dużo jeżdżących polecane są 3 silniki 1.6 BlueHDi o mocach 75, 100 i 120 KM. Do najmocniejszego silnika benzynowego opcjonalnie oferowana jest nowa 6-biegowa skrzynia EAT6. Do najmocniejszego diesla dodawana jest 6-biegowa manualna. W pozostałych wersjach gości skrzynia manualna o 5 przełożeniach.

Peugeot 208 jest dostępny w 3 wersjach, a właściwie w 4: wersja Access dostępna jest jedynie z najmniejszym silnikiem i z nadwoziem 3-drzwiowym. W standardzie oferuje niewiele, m.in. centralny zamek, immobiliser, elektrycznie sterowane szyby w drzwiach, tempomat z ogranicznikiem czy komputer pokładowy. Za 2 tys. zł można dokupić klimatyzację. W wersji Active dostaniemy ponadto m.in.: reflektory przeciwmgłowe, światła do jazdy dziennej LED, reflektory soczewkowe, lusterka boczne sterowane elektrycznie i podgrzewane, klimatyzację manualną, dzielone oparcie tylnej kanapy, kolorowy ekran dotykowy o przekątnej 7 cali, obsługujący radio z MP3. Najbogatsza wersja Allure oznacza, że znajdziemy dodatkowo m.in.: 16-calowe koła ze stopów lekkich, lusterko elektrochromatyczne, klimatyzację automatyczną, funkcję WiFi, MirrorScreen oraz czujnik deszczu. W silnikach PureTech i BlueHDi zastosowano najnowsze rozwiązania, które pozwalają na spełnienie norm Euro 6. W ofercie pojawi się również silnik spalający jedynie 3 l/100 km i emitujący 79 g CO_2/km. Uzupełnieniem oferty jest wersja GTI, oferowana wyłącznie w wersji 3-drzwiowej. Napędzana jest silnikiem 1.6 THP o mocy 208 KM, który współpracuje z 6-biegową skrzynią ręczną. Przyspieszenie 0–100 km/h wynosi 6,7 s, a prędkość maksymalna to 230 km/h. ■

Świąteczne stoły Europy

Grecja

Najważniejszą świąteczną potrawą dla Greków jest Christopsomo, czyli chleb Chrystusa. Tradycyjne świąteczne potrawy tego kraju to również pieczone jagnię lub indyk nadziewany kasztanami i ryżem.

Belgia

Na wigilijnym stole w Belgii trudno znaleźć postne potrawy. Panuje dowolność i różnorodność – ostrygi i homary obok indyka i drożdżowej baby z kremem mokka. Głównym świątecznym daniem jest dziczyzna z sosem śliwkowym, w niektórych regionach tego kraju popularny jest również pasztet marynowany w winie. Na deser Belgowie podają Büche de Noël – polane czekoladą ciasto w kształcie pnia drzewa.

Finlandia

Mieszkańcy Finlandii nie przestrzegają postu. W Wigilię jedzą pieczone prosię, sałatkę śledziową z burakami i ryżowy pudding, do którego – tak jak w Danii – wrzuca się migdał. W Finlandii jednak ten, kto go znajdzie, będzie miał szczęście przez cały nadchodzący rok. Wigilijną kolację i inne świąteczne posiłki Finowie obficie popijają grogiem – napojem przyrządzanym z czerwonego wina, ziół, rodzynek i migdałów.

Dania

Na wigilijnym stole w Danii koniecznie musi się znaleźć pieczona kaczka. Na deser podaje się ryż z owocami. W misce z tą potrawą kucharz ukrywa migdał. Kto go znajdzie, dostaje dodatkowy prezent.

Austria

Do najpopularniejszych przysmaków należy tu bardzo proste ciasto z mleka, mąki, soli, masła i miodu. Kto zje choćby kawałek, przeżyje następny rok w dobrym zdrowiu. Inne świąteczne przysmaki to pieczone migdały, kasztany na gorąco i korzenne wino. Na wigilię w Wiedniu podaje się karpia, a w Karyntii – pieczoną kaczkę. Na zachodzie Austrii wszystkie potrawy wigilijne serwuje się na zimno.

Niemcy

To z Niemiec pochodzi adwentowy kalendarz wypełniony czekoladkami. W niemal każdym domu zawiesza się go na ścianie 3 tygodnie przed świętami, żeby codziennie zjeść tylko jedną czekoladkę. Charakterystycznym przysmakiem, który pojawia się na niemieckich stołach w Boże Narodzenie, jest ciasto Stollen, przypominające kształtem zawinięte w becik dzieciątko.

Słowacja

Chociaż wieczerza wigilijna na Słowacji składa się tak jak w Polsce z 12 dań, są to najczęściej potrawy słodkie – głównie ciasta i owoce. Do tradycyjnych, choć coraz mniej popularnych potraw należą też: zupa grzybowa, kapuśniak, sałatka ziemniaczana, opłatki z miodem i haluszki, czyli drobne kluseczki z ciasta ziemniaczano-mącznego, zwykle z makiem.

Wielka Brytania

Na Wyspach nie obchodzi się Wigilii. Najważniejszym świątecznym posiłkiem jest obiad, spożywany 25 grudnia ok. godz. 17.00. Podczas niego króluje indyk z pieczonymi kasztanami, na deser podaje się mince pies – babeczki z farszem z suszonych jabłek, rodzynek, alkoholu i wyrazistych przypraw, a nie – jak sugeruje nazwa – z mielonym mięsem.

Torebka Evien

– taka jak Ty. Jedyna w swoim rodzaju.

Ideą firmy jest tworzenie wyjątkowych torebek dla wyjątkowych kobiet. To właśnie z myślą o nich powstają eleganckie torby dla biznes-woman, małe i urocze kopertówki dla dziewczyn, które lubią zabawę, oraz praktyczne, ale wciąż piękne torby na ramię dla matek.

Filozofia marki Evien to nie tylko piękno, lecz także jakość. Nasze produkty wykonywane są z najlepszych gatunkowo skór włoskich, dając gwarancję trwałości i niepowtarzalności. Jednocześnie szanujemy świat przyrody i nie wykorzystujemy skór zwierząt egzotycznych i tych, które są pod ochroną.

Dołącz do grona usatysfakcjonowanych klientek już dziś i wybierz idealną dla Ciebie torebkę Evien!

www.evien.pl
www.torebkowy.com.pl
tel. 608 362 291
e-mail: torebki@maxpol24.pl

CERTINA

SWISS WATCHES SINCE 1888

DS

PRECISELY YOUR MOMENT

DS ACTION

PRECIDRIVE ™ CHRONOGRAPH WITH 1/10 SEC.

WWW.CERTINA.COM

CERTINA ±10 SECONDS PER YEAR PRECIDRIVE