Bania
_2022
magazyn
_GWIAZDY NUMERU
ANNA TYBOR
PATRYK VEGA
PERCIVAL SCHUTTENBACH
ŻEPPELINIANS
_KATARZYNA DZIUBASIK
W ZGODZIE Z NATURĄ
_OKOLICZNE ATRAKCJE
PODHALE Z LOTU PTAKA
Z NURTEM BIAŁKI
_WOKÓŁ HOTELU
PRZYSMAKI KUCHNI
ZIELONE DACHY
STARE DREWNO
ZABIERZ DO DOMU

Autoryzowany dealer i serwis

Extreme Motors

ul. Księży Pijarów 12, Kraków

EXTREME KRAKÓW MOTORS

Kontakt: 723 225 225

www.extrememotors.pl

EXTREME
KRAKÓW MOTORS
SEA-DOO

_Drodzy Czytelnicy!

_Zarówno w Resorcie Bania, jak i na całym Podhalu cenimy sobie tradycję. Dla nas małą tradycją stało się już publikowanie kolejnych numerów „Magazynu Bania". Z wielką przyjemnością oddaję w Państwa ręce piąte wydanie tego czasopisma, licząc, że jego lektura umili wypoczynek w naszym Hotelu, a egzemplarz zabrany do domu będzie świetną pamiątką z udanych wakacji.

Paweł Dziubasik,
współwłaściciel Hotelu Bania ** Thermal & Ski**

_Hotel Bania zawsze mierzył bardzo wysoko pod względem jakości usług i filozofii nieustannego rozwoju. Dlatego Podhalanka Anna Tybor, pierwsza Polka, która zjechała na nartach z ośmiotysięcznika, jest właściwą osobą na właściwym miejscu jako bohaterka okładki i materiału w tym numerze „Magazynu".

Trend *girl power* jest zresztą wyraźnie obecny na naszych łamach, ponieważ mocnym punktem numeru jest również arcyciekawy wywiad z Katarzyną Dziubasik, właścicielką SPA Sielsko Anielsko.

Jak zawsze serwujemy sporo artykułów o naszym obiekcie: jego historii, kuchni, własnych produktach, ekologicznym dachu Termy i wykorzystaniu wiekowego drewna. Nie zabrakło też rozmów ze świetnymi zespołami muzycznymi, które występowały w ramach Kultury na Bani, oraz z gwiazdą największego formatu, reżyserem Patrykiem Vegą.

Wreszcie, zabierzemy Was na dwie długie wycieczki. Jedną klasyczną, wzdłuż rzeki Białki, a drugą niestandardową, wysoko nad szczytami gór. Bo w Bani nie sposób się nudzić!

Redakcja

Redakcja
Wydawnictwo Góry i Góry Books
Projekt i skład
Weronika Krztoń
na zlecenie
Hotelu Bania **** Thermal & Ski

ŻYWIEC

Ż zawsze górą

SPIS TREŚCI

8 **_ANNA TYBOR**
Na nartach z 8000

18 **_KATARZYNA DZIUBASIK**
W zgodzie z naturą

30 **_BYŁ SOBIE DOM**
Od „DW Janina" do „Bania Family House"

36 **_NOWE ŻYCIE**
starego drewna

42 **_PATRYK VEGA**
Uzależniony od adrenaliny

50 **_SMAKI DZIECIŃSTWA NA PODHALU**
W Baniowej kuchni

56 **_RARYTASY PODHALA**
Produkty spożywcze Bania

62 **_DACH NICZYM GÓRSKA ŁĄKA**
Zielony dach Termy Bania

68 **_LETNIA ODSŁONA KOTELNICY**
Wakacyjne atrakcje na stokach nad Banią

72 **_PERCIVAL SCHUTTENBACH**
Od folku po ciężki metal

80 **_Z GÓRY WIDAĆ LEPIEJ**
Aeroklub Nowy Targ

88 **_SERCE I MUZYKA**
Podhale dla WOŚP

92 **_ZEPPELINIANS**
Duch Led Zeppelin wiecznie żywy

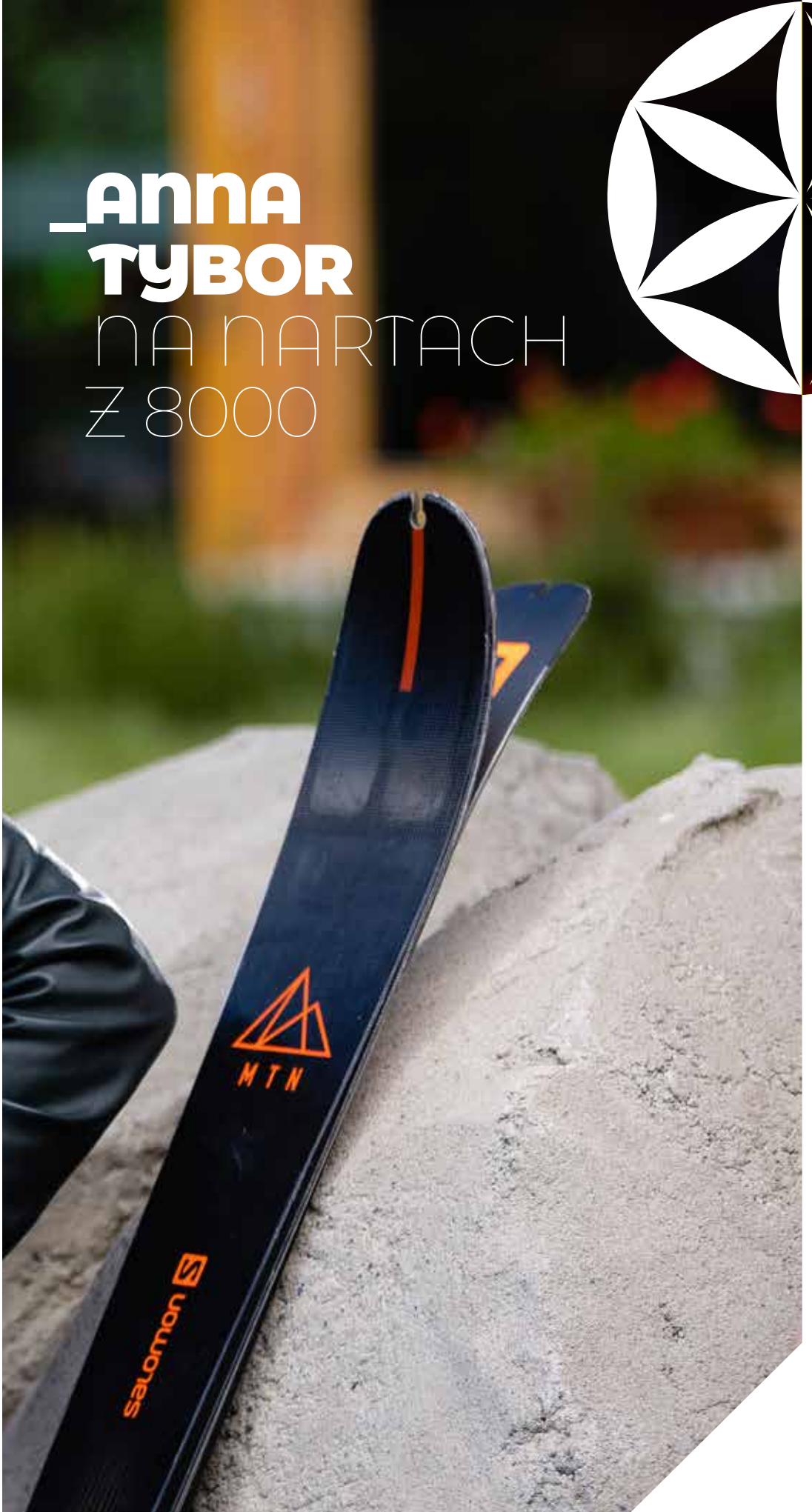
98 **_KOLOROWA MODA**
na sportowo

110 **_Z NURTEM BIAŁKI**
Wycieczka wzdłuż najbardziej górskiej rzeki w Polsce

fot. Piotr Drożdż

_ANNA TYBOR

NA NARTACH Z 8000



Pierwsza Polka, która zjechała na nartach z ośmiotysięcznika, opowiada o swojej sportowej i życiowej drodze oraz sile pasji do gór.

_W domu, w którym tata był ratownikiem TOPR, a mama przewodniczką górską, byłaś chyba skazana na zarażenie się górską pasją.
To prawda, góry były na porządku dziennym. Już w brzuchu mamy zdobywałam pierwsze szczyty. Tata zawsze opowiadał o akcjach. Kiedy miał dyżur, zabierał nas całą rodziną do schroniska nad Morskim Okiem. Często chodziłam nad staw i rysowałam swoją ulubioną górę – Mnicha, na którą wspięłam się z nim jeszcze jako mała dziewczynka. W domowej biblioteczce też mieliśmy przede wszystkim książki o górach.

_Narciarstwo wysokogórskie od zawsze było twoim ulubionym sportem?
To był raczej proces. Na początku zafascynowało mnie narciarstwo alpejskie. Już w przedszkolu startowałam w zawodach. Później doszła wspinaczka, a dopiero potem skialpinizm, czyli połączenie wspinaczki z narciarstwem. Oczywiście od dziecka znałam ten sport – tata zawsze go uprawiał i mieliśmy w domu sprzęt skiturowy.

_Kibicowałaś ojcu na trasach zawodów?
Tak, z bratem kibicowaliśmy na każdym Memoriale Malinowskiego, jeździliśmy też na Słowację. Przy okazji imprez dla dorosłych organizatorzy urządzali nieformalne wyścigi wokół schroniska dla dzieci – na biegówkach z przyklejonymi fokami. To była moja pierwsza rywalizacja w tej dyscyplinie. A bakcyla złapałam później, bez żadnego nacisku. Tata nigdy nie wywierał presji, abym realizowała sportowe cele. Wynikało to raczej z mojego uporu i ambicji.

_W rodzinie ratownika TOPR musiał przewijać się motyw wypadków. Czy to powoduje większą dbałość o bezpieczeństwo?
Wręcz odwrotnie. Byliśmy z tą kwestią oswojeni, wypadki zdarzały się nieustannie. Czasem tata zostawiał nas nawet pod przysłowiowym kamieniem i szedł kogoś ratować. Jednak szybko zrozumieliśmy, że w górach ryzyko podejmuje się zawsze, a naszą rolą jest je minimalizować.

_Jak podchodziła do twoich pasji mama?
Mama uczy w szkole matematyki, ale jest też przewodniczką tatrzańską. W domu panowało pełne zrozumienie dla górskich pasji i nie było „dmuchania-chuchania" na dzieci. Gdy jako nastolatka wpadłam z koleżankami na pomysł, aby pójść na Grań Wideł, rada taty ograniczyła się do stwierdzenia: „Jak was nie puści po lewej, to puści po prawej" (*śmiech*). Kiedy mama musiała odreagować stres z powodu mojej wyprawy, poszła na Orlą Perć, co też dobrze pokazuje, że u nas w rodzinie wygląda to dość nieprzeciętnie.

_Twój brat był o dwa lata starszy. Domyślam się, że miał swoje towarzystwo, więc w góry wchodziliście osobno.
Faktycznie, każde z nas miało swoje środowisko – ja koleżanki, a on kolegów. Był czas, kiedy Szymon przechodził okres buntu, ale potem wrócił do narciarstwa wysokogórskiego i wtedy już mnie pytał o radę, którymi żlebami zjechać.

_Szkoła artystyczna to twój wybór?
Jako mała dziewczynka chciałam robić jak najwięcej. W przedszkolu chodziłam na lekcje malarstwa. Potem spodobała mi się gra na fortepianie i zapadła decyzja, że pójdę do podstawówki muzyczno-artystycznej. Mieliśmy tam 20 przedmiotów, m.in. rysunek, malarstwo, teatr, historię sztuki i muzyki, audycje muzyczne, kształcenie słuchu i oczywiście grę na

Odpoczynek przed wywiadem na Bani |

instrumencie. W moim przypadku był to fortepian. To chyba wyrobiło mi charakter, bo do dzisiaj jestem bardzo aktywna na kilku polach jednocześnie.

_Jak godziłaś to ze sportem?
Kończyło się tym, że wychodziłam o 8.00 rano, a wracałam o 19.00. Same zajęcia szkolne trwały zwykle do 15.00. Ostatnie były najczęściej lekcje z fortepianu, po których przyjeżdżała mama z rzeczami – przebierałam się i szłam na trening narciarski. Gdy tata grał w siatkówkę, często zostawałam i czekałam, aż skończy, aby poodbijać z nim piłkę, i wtedy byłam w domu jeszcze później.

_Nigdy nie żałowałaś, że inne dzieci mają więcej wolnego czasu?

Mieszkaliśmy obok zwykłej szkoły, w której uczyła mama, i faktycznie czasem zazdrościłam dzieciom, które kończyły lekcje w południe i zostawały na boisku. Miałam pewne problemy z ukończeniem szkoły, bo wolałam iść na trening czy na narty, niż grać na fortepianie. A tam nie było żartów. Dwa razy w roku mieliśmy stresujący egzamin i trzeba było nauczyć się repertuaru na pamięć, po czym zagrać na sali koncertowej przed szacowną komisją. Ale były też naprawdę kształcące zajęcia – na przykład przygotowywaliśmy przedstawienia, które wystawialiśmy pod koniec roku szkolnego.

_Twoje sukcesy skiaplinistyczne przyszły bardzo wcześnie, w liceum, kiedy ostro wymiatałaś na zawodach.

Już w wieku 13 lat, czyli wtedy jeszcze w gimnazjum, wygrywałam zawody Pucharu Polski. Sport wciągnął mnie na całego, siłą rzeczy spychając naukę na drugi plan. Miało to swoje konsekwencje, bo na przykład nie zdałam za pierwszym razem na architekturę. Wyjazdy na zawody Pucharu Świata, Mistrzostwa Świata, starty krajowe, matura rozszerzona o historię sztuki, zajęcia z rysunku – było tego po prostu za dużo. Mimo to pokazałam charakter, bo nie dałam się namówić na półśrodki, na przykład zdawanie na AWF. Pracowałam wtedy na Kasprowym Wierchu, trenowałam, ale jeździłam na rysunek do Krakowa i zdałam egzamin rok później.

_Które sukcesy w zawodach cenisz sobie najbardziej?
W kategoriach czysto sportowych – czwarte miejsce w Pucharze Świata. Akurat to był start w sprintach, czyli konkurencji, którą nie wszyscy lubią, ale moim zdaniem to taki skialpinizm w pigułce. Dlatego ma szansę zaistnieć na igrzyskach olimpijskich. Natomiast dla mnie skialpinizm to nie tylko treningi i miejsca na podium, ale prawdziwa przygoda i wyzwanie, z którym mamy do czynienia podczas rywalizacji w zawodach typu Pierra Menta czy Trofeo Mezzalama.

_Opowiedz o tych zawodach-wyrypach, które trwają kilka dni i wymagają niewiarygodnej wydolności.
To prawda, na przykład podczas zawodów Pierra Menta we Francji w ciągu czterech dni pokonujemy około 100 kilometrów i 10 000 metrów przewyższenia. Startujemy w zespołach dwuosobowych i codziennie walczymy z własnymi ograniczeniami psychicznymi i fizycznymi, ale też obtarciami i awariami sprzętu. Ja najbardziej lubię właśnie taką odmianę skialpinizmu, w której trzeba sprostać prawdziwym górskim wyzwaniom: trawersom grani, zjazdom stromymi żlebami albo w lesie. Już samo ukończenie zawodów to sukces, a co dopiero zajęcie dobrego miejsca. Poza tym niesamowita jest atmosfera, którą tworzą nie tylko zawodnicy, ale także kibice i wolontariusze.

_Właśnie, można to chyba porównać do Tour de France, gdzie tysiące ludzi dopingują zawodników na trasie.
Na graniach jesteśmy sami ze sobą, ale podczas Pierra Menta, szczególnie na końcowym fragmencie na Grand-Mont, biegnie się w tunelu kibiców, którzy reagują niezwykle entuzjastycznie. W ogóle panuje tam atmosfera wielkiej fety: mnóstwo ludzi, miejscowe trunki i sery…

_Zgodzisz się ze stwierdzeniem, że w Polsce w ostatnich latach mamy prawdziwy boom na skituring i skialpinizm?
Tak, ale tylko na poziomie amatorskim i rekreacyjnym. Gdy kiedyś podchodziłam na Kasprowy, ludzie dziwili się na mój widok. A dziś tłumy idą na fokach. Nie przekłada to się jednak na liczbę zawodników: mniej osób startuje w zawodach, nawet tych międzynarodowych, a już w polskiej kadrze regres jest ogromny. Można więc mówić o pewnym kryzysie. Nie dziwi mnie to, bo młodemu zawodnikowi ciężko nawet zdobyć drogi i superlekki sprzęt, nie mówiąc o środkach na wyjazdy przygotowawcze i starty. A jest to bardzo angażujący sport, który wymaga całkowitego poświęcenia się treningowi.

_Jest jeszcze inny rodzaj zawodów – typu Elbrus Race – naprawdę wysokogórskich, mniej sformalizowanych, ale również bardzo wymagających.

Szkicowanie
białczańskiej panoramy |

W tym przypadku ważna jest aklimatyzacja i umiejętność napierania na długu tlenowym. Często trzeba też startować w nocy, ale jestem do tego przyzwyczajona. Kluczowy jest aspekt mentalny. Gdy jesteśmy sami w górach, za nami już kilka godzin intensywnego wysiłku, a do szczytu daleko, liczy się przede wszystkim to, co dzieje się w głowie.

_Krótko mówiąc, narciarstwo wysokogórskie ma wiele twarzy, a każda jest ciekawa.
I dlatego mi odpowiada, bo nie lubię monotonii. W skialpinizmie ciągle się coś dzieje – po podejściu mamy zjazd, są przepinki, zmienia się teren i warunki. Zupełnie nie nadaję się na przykład do narciarstwa biegowego. Mam je zalecane raz w tygodniu, jako formę treningu uzupełniającego, a zwykle robię to raz w miesiącu. Rowerek stacjonarny nudzi mi się w ciągu 15 minut.

_Jako dziecko spędziłaś w centrali TOPR wiele czasu. A jednak nie zostałaś ratowniczką górską u nas, ale we włoskim Livigno, gdzie mieszkałaś w ostatnich latach. Proces rekrutacji i egzaminów we włoskich służbach jest podobny do tego w TOPR?
Szczerze mówiąc, nie znam dokładnie procedur w TOPR. Natomiast na pewno są różnice – nie mieliśmy na przykład członków wprowadzających. Przez rok byliśmy na przyuczeniu i obserwowaliśmy ćwiczenia służb ratowniczych, występowaliśmy w roli pozorantów podczas szkoleń. Później były egzaminy wstępne, które składały się z dwóch części: zimowej i letniej, a następnie cały rok kursów, po których zdawaliśmy egzamin końcowy.

Była to dla mnie świetna szkoła, bo nie tylko uczyłam się ratować ludzi, ale mogłam utrwalić i pogłębić wiedzę, którą posiadłam wcześniej, na przykład z autoratownictwa lodowcowego i lawinoznawstwa. To umiejętności, których nie da się przecenić, jeśli dużo przebywa się w górach.

_Los nie oszczędzał waszej rodziny. W każdym domu choroba jest ogromnym wyzwaniem, ale chyba szczególnie w takim jak wasz.
U taty dawno temu, bo już w 2000 roku, zdiagnozowano raka. Ale po pierwszej operacji wrócił do czynnej pracy w TOPR. Dopiero po drugim zabiegu, w którym usunięto mu guza mózgu, dostał wylewu i został sparaliżowany. Wtedy wszystko się zmieniło.

Prawda jest jednak taka, że w obliczu nieszczęścia tata stał się dla mnie jeszcze większym bohaterem. Oczywiście wcześniej miał świetne osiągnięcia, ale jego walka z chorobą i pozytywna energia, jaką roztaczał mimo cierpienia, były jeszcze bardziej imponujące. Chodził wokół domu na fokach, spacerował wokół Morskiego Oka, chłopcy pomogli mu nawet wejść na Mnicha. Na imprezach TOPR zawsze był w dobrym humorze i nawet w tym stanie zarażał nim innych ludzi.

Wprawdzie w pewnym momencie przestał mówić i komunikacja była utrudniona, ale do końca się nie poddał. Ten hart ducha do dziś jest dla mnie największą inspiracją do działania w górach i w innych sferach życia.

_Niestety, nie było to jedyne nieszczęście, które spadło na twoją rodzinę, bo rok przed śmiercią taty w wypadku skialpinistycznym zginął twój brat. Nie zniechęciło cię to do gór?

Nie. Tak mogą myśleć tylko osoby, które nie rozumieją, ile góry znaczą dla mnie i mojej rodziny. W pewnym sensie po tych wydarzeniach jestem nawet bliżej gór, bo tam czuję obecność taty i brata… Gdy się dowiedziałam, poszłam biegać i długo siedziałam na Kopieńcu. To było dla mnie lepsze miejsce do przeżywania tragedii niż dom czy cmentarz. Nie miałam takiego momentu, żeby się obrazić na góry lub obwiniać je za tę tragedię. Jestem świadoma, że wypadki się zdarzają. To może banalne porównanie, ale samochodem też jeździmy pomimo licznych ofiar na drogach.

_A sama przeżyłaś niebezpieczne sytuacje w górach?

Chyba każdy z uprawiających ten sport miał taką mrożącą krew w żyłach przygodę, kiedy po skręcie oberwała się wielka deska śnieżna i gdyby ktoś był poniżej, mogło dojść do tragedii. Natomiast na szczęście w moim towarzystwie nigdy nie stało się nic dramatycznego. Jeśli ktoś został zasypany przez lawinę, to tylko częściowo. Raz podczas zjazdu z Gran Zebrú koleżanka wywróciła się nad trzystumetrowym progiem skalnym i oczyma wyobraźni widziałam, jak dzwonię po ratowników. Na szczęście jakimś cudem zatrzymała się tuż nad urwiskiem.

_Wspomniałaś o studiach, które udało się ukończyć, dzięki czemu formalnie jesteś architektką. Da się uprawiać ten zawód, realizując cele sportowe w górach?

Chcąc utrzymać wysoki poziom zawodniczy, nie ma mowy o pracy w tym zawodzie na cały, a nawet na pół etatu. A niestety w naszych realiach zawodnikom uprawiającym skialpinizm bardzo ciężko znaleźć sponsorów, którzy zapewniają coś więcej niż sprzęt. Wydawało mi się, że lepiej jest w himalaizmie, ale życie niestety zweryfikowało to przypuszczenie.

Przeprowadzam się teraz do Chamonix i miałam nadzieję, że po wejściu na Manaslu znajdę wsparcie, które pozwoliłoby chociaż na wynajęcie mieszkania i zaspokojenie podstawowych potrzeb, abym mogła skoncentrować się na treningu i górskich celach. Niestety, póki co się nie udało i pewnie będę musiała znaleźć dorywczą pracę na kilka miesięcy. Z powodów finansowych nie mogłam też dołączyć do wyprawy, na którą chciałam pojechać w tym roku – na siedmiotysięcznik Diran.

_Walka o byt z pewnością nie sprzyja skupieniu na celach sportowych.

Zdecydowanie – nawet przed wyprawą na Manaslu

Z modelem nart, który posłużył do zjazdu z Manaslu

pracowałam jako architektka w Livigno prawie do samego wyjazdu. Dopiero dwa tygodnie przed wylotem przyjechałam do Polski, aby rzucić się w wir ostatnich przygotowań. Na finiszu trzeba wywiązać się z obietnic wobec sponsorów, dopiąć wszelkich formalności i kwestii organizacyjnych. Robiłam to po nocach i nawet brakowało czasu na trening. Nie da się ukryć, że sytuacja na świecie też nie sprzyja – najpierw był covid, teraz tuż za naszą granicą jest wojna, więc firmy nie chcą się angażować.

_„Magazyn Bania" czyta wielu ludzi sukcesu, którzy wspierają wartościowe inicjatywy, więc może dzięki temu wywiadowi ktoś się znajdzie… Czas porozmawiać o twoim największym zrealizowanym celu górskim: ośmiotysięczniku Manaslu. Wprowadziłaś specjalny program przygotowań do działania na takiej wysokości?
Starty w zawodach skiturowych zawsze wydawały mi się najlepszym treningiem pod kątem uprawiania skialpinizmu w Himalajach. Oczywiście przed wyprawą wprowadziłam trochę dłuższych jednostek treningowych z większym obciążeniem, ale generalnie nie odbiegało to specjalnie od tego, co robię na co dzień. I mogę śmiało powiedzieć, że moje przygotowanie wydolnościowe i technicznie było wystarczające. Gorzej działa to w drugą stronę – wyprawa przerywa cykl treningowy, a po niej forma spada.

_Z dzisiejszej perspektywy uważasz, że wybór Manaslu był właściwy? Rozważałaś chyba także Czo Oju.
Nie chciałam wybrać za bardzo technicznej góry, wolałam najpierw sprawdzić, jak mój organizm będzie działać na takiej wysokości, poznać ludzi i specyfikę takich wypraw. I wszystko się udało, bo gdybym teraz pojechała na Manaslu, rozegrałabym sprawę inaczej. Zatem był to dobry cel na przetarcie i świetna lekcja.

_Aklimatyzacja i akcja górska przebiegały sprawnie?
Tak naprawdę mieliśmy tylko dwa wyjścia aklimatyzacyjne – jedno do obozu pierwszego, a drugie z noclegami w dwójce i trójce – ale wydaje się, że to było wystarczające. Planowałam szybką akcję górską w stylu, który nazywamy „one push", bo jestem przyzwyczajona do długich wysiłków, a organizm też męczy się podczas noclegów w wysokich obozach. Niestety, wbrew temu, co widać na zdjęciach z wyprawy, które zawsze wybiera się pod kątem estetycznym, w bazie niemal cały czas mieliśmy mgłę i dużą wilgotność. W rezultacie pochorowałam się i mój stan – szczególnie kaszel – pogarszał się wraz z wysokością. Z tego powodu musiałam zrezygnować z szybkiej akcji.

_Podczas zjazdu z ośmiotysięcznika można poczuć przyjemność z jazdy na nartach? Domyślam się, że u góry brakuje tlenu, a niżej zjeżdża się z coraz większym ciężarem w plecaku. Nie jest to przypadkiem czysta sztuka cierpienia?
Pod szczytem były super warunki: 20 centymetrów świeżego śniegu, co dla narciarza zawsze jest bajką. Tam miałam więc trochę *funu*, oczywiście przerywanego, bo trzeba było się zatrzymywać, aby wziąć oddech. W dolnych partiach satysfakcję dawało mijanie ludzi schodzących na nogach. Wtedy czuliśmy, że nasz sposób zdobywania góry ma sens.

_Na koniec proszę mistrzynię o radę dla tych czytelników „Magazynu Bania", którzy chcieliby rozpocząć przygodę ze skituringiem.
Trzeba zacząć delikatnie i powoli zdobywać do-

Trening biegowy w Białce |

świadczenie, także w zjazdach, bo jeżdżenie po nieprzygotowanych stokach to jednak zupełnie inna bajka. Na początek można podejść stokiem na Kotelnicy, zanim ruszą wyciągi. Następnie wybrać się na Halę Kondratową czy inny łatwy cel w Tatrach. W skituringu piękna jest wolność – cele obieramy zależnie od warunków i umiejętności. W Tatrach oczywiście ta swoboda jest trochę ograniczona, ale i tak mamy dużo różnych możliwości.

_Wróćmy do twoich celów: ograniczają się one do gór najwyższych w Azji czy myślisz też o Andach lub górach Alaski?
Teraz chciałabym zjechać z kolejnego ośmiotysięcznika, choć jeszcze nie wiem, czy w Nepalu, czy w Pakistanie. A później zobaczymy. Marzeń jest wiele – choćby wspinanie w Patagonii. Na razie mój poziom wspinaczkowy nie jest wysoki, bo nigdy nie było na to czasu ze względu na treningi, studia i inne obowiązki. Właśnie dlatego przeprowadzam się do Chamonix – aby mieć dobre warunki do treningu, ale także łatwiejszy dostęp do celów wspinaczkowych, trudnych żlebów i ludzi, z którymi można to wszystko robić.

_Patrzysz w przyszłość pozytywnie, nie zważając na trudności?
Oczywiście, do pokonywania przeszkód i wiatru w oczy jestem przyzwyczajona, więc będę walczyć o kolejne szczyty, zjazdy i zawody.

Rozmawiał: **Piotr Drożdż**

_W ZGODZIE Z NATURĄ

To ona stoi za bezsprzecznym sukcesem SPA Sielsko Anielsko, które od lat zdobywa nagrody i cieszy się uznaniem gości Hotelu Bania **** Thermal & Ski. Katarzyna Dziubasik opowiada czytelnikom o filozofii prowadzenia takiego miejsca, kulisach powstawania serii kosmetyków Dotyk Anioła i o tym, jak to się stało, że doktor chemii z Wielkopolski na stałe wylądowała w Białce Tatrzańskiej.

_Na początku pozwoli pani, że pogratuluję sukcesu Sielsko Anielsko – już za rok minie 10 lat od otwarcia w Bani SPA, a klimat tego miejsca wydaje się ponadczasowy.
Klimat tworzą ludzie, ale w tym przypadku jest to także zasługa wnętrz. Ważne są stosunkowo małe przestrzenie, dzięki nim czujemy się komfortowo. Ale przede wszystkim stare drewno, które tworzy atmosferę unikalnego ciepła. W dodatku nie widać na nim śladów użytkowania, więc to miejsce cały czas jest równie przyjemne.

_Te wnętrza trzeba będzie zburzyć i wybudować na nowo, co jest niejako ceną rozwoju Resortu Bania. Nie będzie pani płakać, gdy przez SPA, w które włożyła pani tyle pracy i serca, przejedzie buldożer?
Na pewno, bo 10 lat to kawał życia. Poza tym na jakiś czas będziemy się musieli przenieść się do SPA w Termie Bania, które nie jest aż takie klimatyczne. Mam do niego duży sentyment, bo wszystko zaczęło się właśnie tam, jednak dopiero w Sielsko Anielsko udało się stworzyć coś od początku do końca wedle mojego pomysłu.

Jest też strona pozytywna: świadomość, że stworzymy coś nowego. 10 lat doświadczenia sprawia, że na pewno to będzie jeszcze lepsze miejsce. Zupełnie inaczej wyobrażam sobie nowe SPA pod względem użytkowania, logistyki, ale także komfortu pracy naszej ekipy.

_Do przyszłości jeszcze wrócimy, ale najpierw sięgnijmy do początków Sielsko Anielsko. Gdy pytałem o inspiracje hotelowe pani męża, wskazywał obiekty alpejskie. Czy w przypadku SPA było podobnie?
10 lat temu polski rynek SPA wyglądał zupełnie inaczej. Oczywiście istniały ośrodki i hotele, które je posiadały, ale wciąż była to rzadkość. Obecnie prawie każdy obiekt cztero- czy pięciogwiazdkowy, a czasem nawet trzygwiazdkowy, ma takie zaplecze. Jakość oferowanych tam usług to osobna historia, ale dostępność jest powszechna. A wtedy wszystko raczkowało.

Na pewno inspirowaliśmy się Austrią. Szczególnie przypadło nam do gustu kultywowane w Tyrolu życie zgodnie z naturą i oparta na tym filozofia wellness. Ponadto oboje mamy zamiłowanie do

fot. Piotr Drożdż

| Katarzyna Dziubasik

naturalnych, drewnianych wnętrz. Ja najbardziej kocham stare drewno. Dlatego spytałam męża, czy da się wykorzystać taki wiekowy budulec, bo tylko on tworzy unikalny i specyficzny klimat.

Z początku stwierdził, że może to być trudne, ale przez lata przekonałam się, że nie ma dla niego rzeczy niemożliwych. I faktycznie: udało się pozyskać drewno z leciwych chałup podhalańskich przeznaczonych do rozbiórki. Jest w nim zaklęta tradycja, a my na jej podwalinach zbudowaliśmy zupełnie nową historię. Goście z pewnością doceniają to, że wszystko tak pięknie się komponuje.

_Może pani opowiedzieć o swojej drodze zawodowej i naukowej? Obroniła pani doktorat z chemii na Uniwersytecie Wrocławskim, ale temat pracy nie wskazywał na zainteresowanie kosmetologią…
Wbrew pozorom był jeden punkt styczny. Ale od początku – skończyłam farmację i miałam epizod pracy w aptece. W 2009 roku obroniłam doktorat z chemii organicznej, w którym badałam związki peptydowe. Panuje mocny trend wprowadzania takich składników do receptury kosmetyków, głównie kremów.

Natomiast wtedy nie myślałam, że będę związana z branżą beauty. Życiem rządzą jednak przypadki i konieczność dostosowywania się do okoliczności. A ja zupełnie niespodziewanie wylądowałam na stałe na Podhalu i musiałam coś ze sobą zrobić. Gdy trafiłam do Białki Tatrzańskiej z tytułem doktora chemii, liczba pomysłów i możliwości była ograniczona. Myśleliśmy na początku, aby otworzyć aptekę, ale w okolicy jest ich dużo, nie chcieliśmy więc robić im konkurencji i wchodzić w niepewny biznes. Powstawały wtedy baseny termalne i saunaria, więc pomyśleliśmy o SPA. I tak to się zaczęło – trochę przez przypadek, a trochę w wyniku szukania pomysłu na siebie.

_Zauważyłem, że w komunikacji marketingowej nie od razu łączyli państwo Sielsko Anielsko z pani osobą. Musiała pani do tego dojrzeć?
Faktycznie, początkowo tego nie nagłaśnialiśmy. Nie dlatego, że wstydziłam się wyjść przed szereg, bo jestem bardzo otwartą osobą. Musiało to jednak stać się naturalnie. W pewnym momencie zauważyliśmy, że nasi goście doceniają linię kosmetyczną stworzoną przez właścicielkę SPA. Zarówno w opiniach indywidualnych, jak i publikacjach akcentowano, że jestem doktorem chemii – okazało się, że to zwiększa moją wiarygodność. Wtedy uświadomiliśmy sobie, że warto podkreślać, że jestem ekspertką, która ma rzetelną wiedzę, a nie po prostu osobą, która wymyśliła sobie, że stworzy kosmetyki i będzie zarządzała SPA. To jest najważniejszy przekaz, a nie fakt, że jestem właścicielką miejsca.

_Kontynuuje też pani karierę jako wykładowca akademicki. Musi pani naprawdę lubić to zajęcie, bo nie ma wątpliwości, że w Sielsko Anielsko jest co robić. Trudno też podejrzewać, że chodzi w tym przypadku o aspekt finansowy…
Czasem mam wątpliwości, czy jestem bardziej bizneswoman, czy wykładowcą akademickim. I skłaniam się raczej ku temu drugiemu. Oczywiście od samego niemal początku – kiedy okazało się, że to działa – praca w SPA była dla mnie niezwykle satysfakcjonująca i bardzo się w nią zaangażowałam. Ale któregoś dnia zgłosiła się koleżanka i powiedziała: „Słuchaj, mam ogromną prośbę. Znajoma pani rektor pilnie poszukuje chemika. Nie zgodziłabyś się?”. Kiedy jeszcze robiłam doktorat, zauważałam, że najlepiej odnajduję się w kontakcie ze studentami. Dlatego bez zastanowienia przystałam na tę propozycję. Na początku wykładałam tylko chemię ko-

„Czasem mam wątpliwości, czy jestem bardziej bizneswoman, czy wykładowcą akademickim” |

smetyczną, później doszły receptury kosmetyczne, teraz jeszcze chemia żywności na dietetyce… Co roku mówię sobie, że trzeba zrezygnować, ale nie mam serca, żeby to zrobić, bo bardzo spełniam się także w tej roli. W życiu nie wszystko się mierzy pieniądzem czy powszechną miarą sukcesu…

_Od początku SPA było strefą relaksu (Sielsko) oraz zabiegów (Anielsko). Jakie momenty uznałaby pani za kamienie milowe w rozwoju tego miejsca?
W swojej działalności jestem bardzo konsekwentna. Od początku założyłam, że to miejsce ma bazować na podejściu naturalnym i holistycznym. Dlatego nie dawałam się przekonać do sezonowych mód polegających między innymi na wprowadzaniu coraz to nowszych sprzętów. Najważniejszym elementem w Sielsko Anielsko jest człowiek – terapeuta, który ma bezpośredni kontakt z klientem. W Hotelu Bania szczycimy się tym, że na stanowiskach kierowniczych od lat są te same osoby. Podobnie jest w naszym SPA, którym od 12 lat kieruje ta sama koleżanka. Klienci przyzwyczajają się do terapeutów i cieszą się, że „dalej jest pani Kasia i pan Adam…”.

_Praca fizjoterapeutów oparta jest o pewne standardy czy każdy ma swój styl prowadzenia zabiegów?
Poniekąd podziwiam hotele sieciowe, w których wszystko jest wystandaryzowane. U nas jednak wygląda to inaczej i przeważa podejście indywidualne. Oczywiście mamy pewne procedury, choć nie lubię i nie używam tego słowa, ale musimy się trzymać określonych standardów. Począwszy od odebrania klienta z recepcji, aż do doprowadzenia go z powrotem, kwestia obsługi wygląda identycznie. Z prostej przyczyny: jeśli ktoś pierwszy raz trafi na jedną osobę, a drugi – na innego specjalistę, musi zostać tak samo potraktowany. Natomiast masaży czy zabiegów nie da się, a nawet nie ma sensu wykonać identycznie, bo każdy terapeuta skończył inną szkołę, zna inne techniki, ma inne preferencje, mocne i słabe strony.

_Czy po tylu latach wciąż odkrywa pani nowe rzeczy i ciągle się uczy?
Oczywiście. Dużo z mężem podróżujemy i bez względu na to, czy jestem w Polsce, czy na końcu świata, zawsze korzystam ze strefy SPA. Staram się ciągle uczyć od najlepszych i wprowadzać podpatrzone rozwiązania. Oczywiście nie wszystko da się przenieść na nasz grunt jeden do jednego, bo polski klient wciąż jest dość konserwatywny, ale to także się zmienia.

_Na początku Sielsko Anielsko współpracowało wyłącznie z innymi producentami, ale w 2016 roku wystartował Dotyk Anioła – pani autorska seria kosmetyków.
Zawsze marzyłam, żeby mieć swoją markę. Po kilku latach się udało i można mówić o sporym sukcesie, jeśli chodzi o odbiór klientów. Jestem wdzięczna mężowi za to, że Dotyk Anioła trafił do każdego pokoju hotelowego. Zawsze mówiłam: „Paweł, to, co dajemy ludziom do mycia, jest…". Nie będę tutaj używać brzydkich słów. Argumentowałam, że skoro jesteśmy ekologiczni, patrzymy trochę inaczej na człowieka, musimy to zmienić. Mąż jest otwarty na innowacyjne pomysły i okazało się, że marketingowo był to strzał w dziesiątkę. Bo klient spróbował, spodobał mu się zapach oraz jakość i także w tej sferze poczuł, że jest w dobrych rękach.

_Faktycznie, gdy myślę o Bani, przypomina mi się ten wyjątkowy zapach.
Właśnie stworzenie zapachu było najtrudniejsze. Po pierwsze, musiał być „unisex", a to jest już wyzwanie samo w sobie. Po drugie, nie mógł być ani duszący, ani przesadny, bo to najczęstsze grzechy w tej sferze. Z perspektywy chemika czy technologa kluczowy jest dobór odpowiednich stężeń składników aktywnych. Producent zwykle chce, żeby to stężenie było wysokie, ale nie tędy droga.

Kocham trawę cytrynową i wiedziałam, że w tym kierunku – świeżym i orzeźwiającym – chcę pójść. Testowanie trwało wiele miesięcy, ale udało się. Często słyszę, jak klienci mówią „Boże, ten zapach…". To połowa sukcesu naszej marki.

_Chyba można też powiedzieć, że Dotyk Anioła ma swój firmowy składnik. W komunikacji marketingowej często pojawia się lanolina…
Tworzenie kosmetyków w dobie mnogości składników i wysokich oczekiwań konsumenckich to prawdziwe wyzwanie. Klient jest coraz bardziej wyedukowany, zwłaszcza w tak ekskluzywnym miejscu jak Bania. Przyjeżdżający do hotelu ludzie korzystają ze swoich zasobów finansowych. Odpoczywające u nas panie potrafią dwa–trzy razy w miesiącu być u kosmetyczki, dbają o siebie na co dzień. Dlatego było jasne, że jakość musi być premium.

Można w pewnym uproszczeniu powiedzieć, że im krótszy skład, tym lepiej dla skóry. Poza tym szukałam składników, które będą się kojarzyły z miejscem. Stąd lanolina wykorzystywana od dawna w kosmetyce, ale wciąż nie do przecenienia, bo pełni różne funkcje: nie tylko dba o barierę lipidową naskórka, ale także umożliwia innym substancjom wchłanianie się przez skórę. Linia Dotyk Anioła miała się kojarzyć z górami, więc mamy też inne lokalne elementy, na przykład ekstrakt z kwiatów maku, które możemy znaleźć na podhalańskiej łące.

_Planuje pani rozwój tej linii i wyjście ze sprzedażą poza Resort Bania?

Z kosmetykami Dotyk Anioła |

Założenie marketingowe jest takie, że kosmetyki są sprzedawane tylko u nas. Oczywiście realizujemy zamówienia internetowe, więc wysyłamy produkty do klientów, ale ważne, aby dostępne były tylko tutaj. To jeden z powodów, dla których gość do nas wraca, a zabranie firmowego kosmetyku do domu ma być pamiątką po świetnie spędzonym czasie w Bani.

Jeśli chodzi o rozwój linii, ciągle dostaję takie pytania od klientów, ale nie chcę iść w ilość, tylko raczej w jakość. Mam jeszcze pomysł na dwa, maksymalnie trzy produkty, ale rozwój będzie polegał na delikatnym odświeżeniu i ulepszaniu receptur, a nie na poszerzaniu oferty.

_Oczywiście w SPA prezentowane są też preparaty i kosmetyki innych marek – która z nich na stałe zagościła w Sielsko Anielsko?

Współpracuję z hiszpańską marką Skeyndor, która jest na rynku od 50 lat. Decyduje o tym kilka czynników. Po pierwsze, wspomniane doświadczenie tej firmy. Po drugie, skład ich kosmetyków, który dla mnie jest jeszcze ważniejszy niż piękne opakowanie i zapach. Po trzecie, kocham Skeyndor, bo z Hiszpanami fantastycznie się współpracuje. Chociaż produkty dostarcza do nas polski dystrybutor, z którym mamy świetne relacje, udało mi się zaprzyjaźnić również z „centralą". Oni nie do końca czuli polski rynek, więc zaprosili mnie kiedyś na konsultacje. Wspólnie stworzyliśmy wymarzoną linię kosmetyków do ciała, skomponowaną pod kątem potrzeb polskiego klienta. To ekipa, która słucha ludzi i którą stać na indywidualne podejście, mimo że dystrybuują swoje produkty do kilkudziesięciu krajów na całym świecie.

_Wiele osób zastanawia się, czy pojedynczy zabieg na twarz i ciało podczas wizyty w hotelu rzeczywiście może pomóc. Domyślam się, że szczególnie w przypadku tych głęboko nawilżających, jak AQUATHERM czy DOTYK ANIOŁA, efekt jest odczuwalny już po jednorazowym seansie.

To, czy efekt pozabiegowy jest od razu widoczny, zależy od kondycji, w jakiej znajduje się skóra. Szczególnie w przypadku osób z zadbaną i wypielęgnowaną skórą jednorazowy naturalny zabieg nie przyniesie efektu „wow".

Natomiast na wizytę u specjalisty trzeba spojrzeć całościowo. Nie polega ona tylko na nałożeniu preparatu na twarz. Mamy się zrelaksować i odpocząć, a także dużo dowiedzieć. Wykwalifikowany kosmetolog wytłumaczy pielęgnację codzienną, wypisze receptę i powie, jak wzmocnić skutki zabiegu. Do tego dochodzi fachowy masaż twarzy, który nawet bez żadnych substancji potrafi zdziałać cuda, jeśli wykonujemy go regularnie.

_Czyli potwierdza pani, że warto robić coraz popularniejszy automasaż twarzy?

Tak, jestem jego fanką. Z pielęgnacją twarzy jest tak, że nam się wydaje, że mamy 20 lat i nic nie musimy robić. I to jest największy błąd. Trzeba na odpowiednim etapie wprowadzić pielęgnację dopasowaną do potrzeb naszej skóry. Nie powinniśmy też jak wyroczni słuchać reklam i przekazów marketingowych. Zwykle wchodzimy do drogerii po jeden produkt, a wychodzimy z pięcioma. Jest to strata pieniędzy na coś, co nie pomaga, a może nawet szkodzić.

Często powtarzam naszym klientom, że każdy z nas ma inny szlak metaboliczny. To, że coś pomaga jednej osobie, wcale nie znaczy, że będzie działać u innej. Jest piramida dziesięciu substancji, które spowalniają starzenie się, ale to wcale nie znaczy, że każdy potrzebuje takich preparatów. Dlatego tak ważne, aby iść do specjalisty, który dobierze odpowiednią pielęgnację. Często przyjeżdżają do nas goście i opowiadają, jakie to cudowne kosmetyki stosują. Czasami mamy ochotę złapać się za głowę, bo zupełnie nie pasują do ich skóry.

_Panuje też przekonanie, że jak coś jest naturalne, to zawsze dobre i nieszkodliwe.

W Polsce taki przekaz jest bardzo mocno rozpowszechniany w marketingu. Tymczasem natura jest przewrotna i należy z nią uważać. Jeśli coś pochodzi ze świata roślin, to już daje mi informację, że mamy do czynienia z mocno stężonymi składnikami aktywnymi. Osoby z wrażliwą skórą powinny z takimi substancjami uważać.

Często ludzie kupują krem ze składnikami roślinnymi i od razu go odstawiają, mówiąc, że ich uczulają. A przyczyna leży gdzie indziej: w takich produktach występują wysoko stężone składniki aktywne, do których skóra musi się przyzwyczaić. To pozorny paradoks, że przy ciągłym stosowaniu syntetyków nic się nie działo, a coś naturalnego powoduje problemy. Jednak dla fachowca nie ma w tym nic nadzwyczajnego.

Zawsze podkreślam, że jeśli w młodym wieku zaczniemy od odpowiedniej pielęgnacji, to w wieku 40–45 lat skóra naprawdę nie będzie potrzebowała medycyny estetycznej, żeby dobrze wyglądać. Jeśli dodatkowo wprowadzimy do codziennej pielęgnacji masaż, efekty okażą się naprawdę spektakularne.

_Z drugiej strony nastolatki bardzo wcześnie zaczynają nadużywać kosmetyków, zwykle niskobudżetowych. I to chyba też jest zagrożeniem.

Cena nie jest wyznacznikiem jakości i można kupić dobry produkt za niewielkie pieniądze. Tylko trzeba czytać skład, a nie każdy się na tym zna i nie każdemu się chce. Coraz więcej osób studiuje etykiety, kupując produkty spożywcze. Z kosmetykami jest trochę gorzej, ale i to się zmienia. Ja jestem zwolen-

W ukochanych wnętrzach
Sielsko Anielsko |

niczką maksymy „im mniej, tym lepiej". Dzisiejsza moda na to, żeby wszystko było szybko i od razu, też nie jest dobrą taktyką.

_W Sielsko Anielsko raczej pracujecie nad tym, żeby czas zwolnił, a klient zapomniał o codziennym pośpiechu.
Jedyną potrzebą, której człowiek nigdy nie ma zaspokojonej, jest poczucie bycia ważnym. I my staramy się, żeby klient czuł, że jest dla nas ważny. Największą wartością nie jest dany składnik aktywny czy ekskluzywna marka, ale dotyk i przekonanie, że ktoś się nami zaopiekował. Mam nadzieję, że ludzie się nauczą, że prawdziwy prestiż nie polega na cenie kosmetyku, tylko na doznaniach. To kwintesencja holistycznego podejścia do człowieka. Marzę o tym, żebyśmy nie sprzedawali konkretnego zabiegu, tylko czas, w którym sprawimy, że klient wyjdzie od nas zrelaksowany.

_Podejrzewam, że przez niemal 10 lat liczba panów, którzy korzystają z zabiegów kosmetycznych, znacznie wzrosła.
Mężczyźni bardzo dbają o siebie, czasem mam wrażenie, że nawet bardziej niż kobiety. I lubią wydawać na to pieniądze. Gdy przychodzą do SPA, nie zasta-

nawiają się nad ofertą, tylko po prostu sięgają po to, czego chcą. Kobiety podchodzą do sprawy bardziej pragmatycznie. Poza tym mężczyźni naprawdę słuchają, co się do nich mówi, i biorą to sobie do serca. Panie często mają już określone poglądy i ciężko je przekonać do zmian. Dlatego śmiało powiem, że panowie to dobry i wdzięczny klient.

Do naszego hotelu przyjeżdża wielu biznesmenów, ludzi bardzo zapracowanych i zmęczonych, którzy na co dzień są poddawani wielkiej presji. Po nich widać najbardziej, że potrzebują tego relaksu, więc w pełni z niego korzystają.

_A gabinety dla dwojga też się cieszą dużym powodzeniem?
Coraz większym. Pandemia pokazała, jak bardzo potrzebujemy bliskości. Teraz dużo par nie ogranicza się do wspólnego wyjścia na kolację, ale spędza razem czas, wypoczywając w saunie czy w pokoju relaksu. Stąd coraz większa popularność tych zabiegów. Zwłaszcza że Polacy stają się coraz bardziej otwarci. I choć ciągle mają większy problem z nagością niż większość nacji, co widać chociażby w saunarium, z roku na rok robią postępy w tym zakresie.

_Kosmetologia włosów to jeszcze inna i bardzo bogata dziedzina. Czy salon fryzjerski, który oczywiście oferuje nie tylko czesanie i strzyżenie, ale całą gamę zabiegów, jest często odwiedzany przez gości?
Nie ukrywam, że na początku podchodziłam do tego ostrożnie. „Fryzjer w hotelu? Kto tu będzie chciał farbować włosy?" – myślałam, bo zwykle w tej dziedzinie cenimy sobie zaufanie do kogoś, kto opiekuje się naszymi włosami przez lata. A życie pokazało, że jest zupełnie na odwrót. Często goście nie mają czasu zająć się włosami przed wyjazdem. Salon funkcjonuje naprawdę dobrze, na stałe zatrudnia dwie fryzjerki. W dodatku te same od lat, co jest komfortem zarówno dla gości, jak i dla mnie jako pracodawcy.

_Już w 2014 roku, czyli rok po starcie, Sielsko Anielsko otrzymało tytuł „Najpiękniejsze Polskie SPA". Od tego czasu dostaliście tych nagród sporo, żeby wymienić chociażby Hotel Brand Awards, Spa Prestige Awards, Beauty Stars, Perfect Spa Awards itd. Które ceni pani sobie najbardziej?
Te, w których głosują ludzie, bo w eksperckich zawsze jest jakaś polityka. Natomiast w konkursach typu Beauty Stars decydują goście, którzy u nas byli. Czasem widzę na stronach internetowych zachęty, aby oddawać na nas głosy i bardzo mnie cieszy, że klienci mają motywację, aby nas w ten sposób wspierać. Takie nagrody dają najwięcej satysfakcji. Chociaż muszę podkreślić, że to sukces nie tylko mój, ale przede wszystkim personelu.

_W Bani pojawia się wielu znanych ludzi, choćby muzyków, którzy występują na koncertach. Część z nich nie odwiedza Termy z prostego powodu – musieliby pozować do setek zdjęć. Wolą więc prywatność i relaks w Sielsko Anielsko. Zapewne kojarzy pani takie wizyty zarówno w strefie SPA, jak i relaksu.
Zgadza się i zawsze zaskakuje mnie, że z reguły są to sympatyczni, zupełnie normalni ludzie. Każdy z nas ma o nich wyobrażenia oparte na ich scenicznym wizerunku, ale oni w innych warunkach potrafią się wyluzować i zachowywać zupełnie inaczej. Trzeba pamiętać, że osoby publiczne żyją zwykle w wielkim stresie, więc w Sielsko Anielsko staramy się zapewnić im anonimowość i pełen relaks.

„Baniowy zespół ludzi uważam za nasz największy sukces” |

_W „Magazynie Bania” jesteśmy dalecy od plotkarskich klimatów, ale musimy poruszyć aspekt rodzinny. Może pani zdradzić, jak poznała przyszłego męża? Rzeczywiście przyjechała pani do hotelu na konferencję? Brzmi to jak filmowa historia.

Nie da się ukryć, że to trochę historia jak z brazylijskiej telenoweli, ale nasz przypadek udowadnia, że takie sytuacje potrafią wydarzyć się w życiu. W 2005 roku kończyłam pierwszy rok studiów doktoranckich i w Bani, wtedy będącej jeszcze trzygwiazdkowym pensjonatem, miała miejsce międzynarodowa konferencja naukowa. Pani Profesor, w której zespole byłam, poznała mojego przyszłego męża już rok wcześniej, szukając obiektu, który musiał mieć dobry standard za sensowną cenę. Potem byli w regularnym kontakcie i często wspominała Pawłowi, że ma taką fajną doktorantkę, z którą musi go zapoznać. A on tylko nabijał się z tego, twierdząc, że nie jest zainteresowany kimś, kto studiuje chemię (*śmiech*).

Przed konferencją Pani Profesor – dziś podejrzewam, że specjalnie – wydelegowała mnie jako osobę odpowiedzialną za sprawy techniczne. Z tego powodu siłą rzeczy często miałam kontakt z Pawłem, bo przy takim przedsięwzięciu ciągle coś jest potrzebne, a on wówczas jeszcze niemal wszystkiego doglądał osobiście.

Rezultat był taki, że po dziesięciu dniach spędzonych w Białce wyjeżdżałam z płaczem, bo wydawało mi się, że przeszkody, które między nami stoją – dystans 400 kilometrów, moje studia i niegóralskie pochodzenie – nie rokują. Ale przyszły mąż, nie po raz pierwszy i nie po raz ostatni, wykazał się właściwą dla rodu Dziubasików zawziętością w dążeniu do tego, żebyśmy byli razem. Już po dwóch miesiącach mi się oświadczył, ślub wzięliśmy po dwóch latach, a po trzech urodziła się córka. Potem zaszłam w kolejną ciążę, dwa tygodnie przed urodzeniem syna obroniłam doktorat i mogłam się przenieść na stałe do Białki. I tak, nawet nie wiem kiedy, minęło te 15 lat.

_Tworzycie typową parę ludzi sukcesu, z czym wiąże się oczywiście sporo przywilejów, ale wszystko ma swoje plusy i minusy. Jak radzi sobie pani z godzeniem pracy zawodowej w SPA i na uczelni z prowadzeniem domu i wychowywaniem dzieci?

W rodzinie góralskiej kobieta tradycyjnie wychowuje dzieci, a mąż zarabia. Ja chciałam mieć dzieci, ale nie wyobrażałam sobie, by zostać w domu, bo przy moim charakterze muszę mieć kontakt z ludźmi. Od początku była to więc kwestia do dogadania między mną i mężem. A prawda jest taka, że też mam taki trochę „góralski" charakter i lubię stawiać na swoim, co zresztą przyczynia się do tego, że dobrze funkcjonujemy jako rodzina.

Początki były trudne, bo po pierwszym dziecku zaraz pojawiło się drugie, a mąż spędzał wtedy zdecydowanie mniej czasu w domu i byłam z tym wszystkim trochę sama. Potem wynajęliśmy opiekunkę, co dało mi oddech. Z drugiej strony mam cechy typowego zodiakalnego Barana, cały czas prę do przodu i w kwestiach zawodowych jestem perfekcjonistką. Rzuciłam się więc w wir pracy trochę kosztem spędzania czasu z dziećmi.

Teraz mogę powiedzieć, że taką mamą, jaką zawsze chciałam być – cierpliwą, wyrozumiałą i poświęcającą sporo uwagi dziecku – stałam się przy Antku, który urodził się dziewięć lat później. Mąż też ma dla nas dużo więcej czasu. Weekendy są święte i spędzamy je w rodzinnym gronie, w miarę możliwości poza Białką, aby zmienić otoczenie. Dużo podróżujemy. A to wszystko dzięki temu, że mamy z mężem prawdziwe szczęście do ludzi – Baniowy zespół, w którego rękach możemy regularnie i ze spokojną głową zostawiać cały biznes, uważam za nasz największy sukces.

_Na koniec pomówmy o przyszłości Sielsko Anielsko, bo – jak wspomnieliśmy na początku – będzie ono zbudowane na nowo, wraz z całym najstarszym skrzydłem hotelu. Wspomniała pani o przenosinach do Termy Bania.

Tak, nie jest to idealne rozwiązanie, bo SPA w Termie to typowa jednostka fizjoterapeutyczna. Musimy sobie jednak jakoś radzić i cieszymy się, że w ogóle jest taka alternatywa. W przeciwnym razie trzeba by zamknąć interes na dwa lata i zwolnić pracowników. A za nimi płakałabym bardziej niż za starym miejscem. Myślę, że przez to przejdziemy i nie stracimy na jakości naszej pracy. Trochę zmieni się otoczenie, ale liczę, że klienci z nami zostaną i poczekają na lepsze.

_Co zastaną w progach nowego Sielsko Anielsko? Wszystko już zaplanowane?

Mamy plany, opracowana jest funkcjonalność i liczba gabinetów. Wiemy więc wszystko, nie znamy tylko daty, bo COVID pokrzyżował nam szyki. Gdyby nie sytuacja pandemiczna, na pewno byłoby to realne w najbliższej przyszłości.

Z jednej strony cieszymy się z pracownikami z tej zwłoki, z drugiej – nie możemy doczekać się nowego. Bo będzie jeszcze piękniej: większa przestrzeń, ale zagospodarowana w prawdziwie europejskim standardzie. W Polsce projektowanie SPA ciągle oparte jest przede wszystkim na ekonomii: musi być maksymalnie dużo gabinetów pełnych sprzętu, na czym cierpi powierzchnia relaksacyjna. Moim zdaniem nie tędy droga i wolę to miejsce przeznaczyć na inne doznania. Nie chcę na razie zdradzać szczegółów, więc powiem tylko, że podejdziemy do klienta w jeszcze bardziej holistyczny sposób.

Rozmawiał: **Piotr Drożdż**

TATRY SUPER SKI

1 SKI PASS

18 STACJI NARCIARSKICH

TATRY SUPER SKI to największy projekt branży narciarskiej w Polsce, który łączy aż 18 ośrodków narciarskich Podhala, Spisza, Gorców i Pienin – 15 w Polsce i 3 na Słowacji.

W każdym z nich, w sezonie zimowym, można szusować dzięki jednemu, wspólnemu karnetowi. Fani nart i snowboardu mają do dyspozycji aż 95 tras zjazdowych o różnym poziomie trudności, o łącznej długości ponad 60 km.

Fani szusowania skorzystać mogą zarówno z karnetów sezonowych, dziennych, jak i godzinowych, które można nabyć w kasach ośrodków, online na stronie www.tatrysuperski.pl, a także w nowoczesnych automatach biletowych, które znajdują się na części stacji. W ofercie znajduje się również Karnet Tatry Super Ski + Baseny, który uprawnia także do korzystania z dwóch ośrodków wodnych – Termy Bania oraz Aqua Parku Zakopane.

Szczegółowa lista stacji należących do projektu wspólnego karnetu Tatry Super Ski znajduje się na stronie www.tatrysuperski.pl oraz na Facebooku i Instagramie.

WIĘCEJ NA

tatrysuperski.pl

_BYŁ SOBIE DOM...
OD „JANINY" DO „BANIA FAMILY HOUSE"

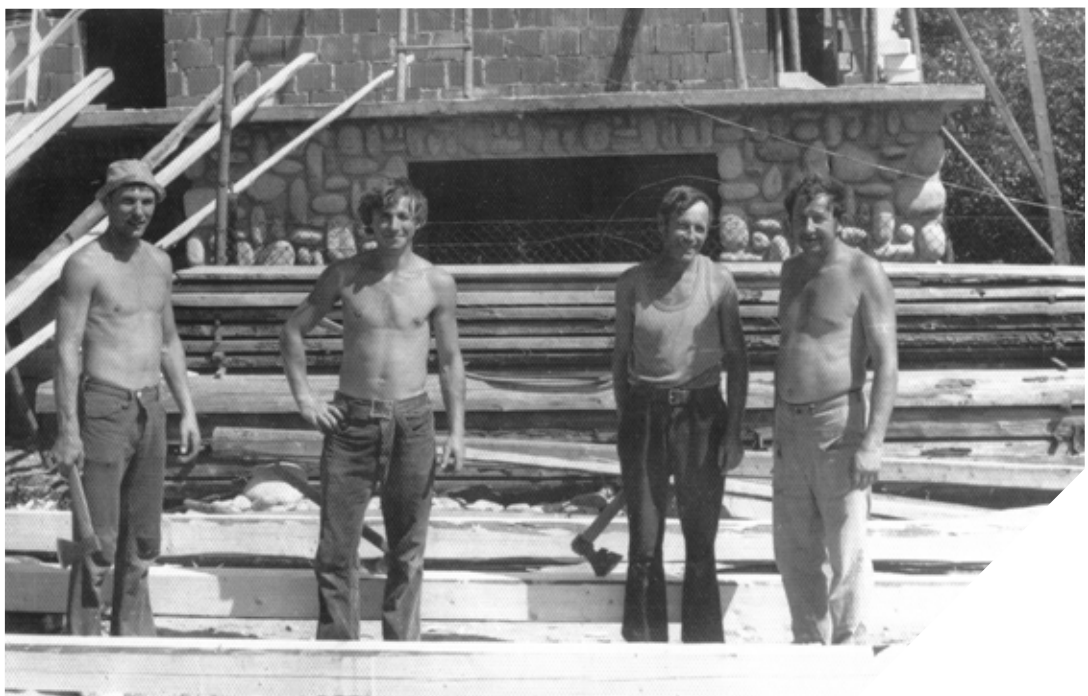
DW „Janina" upamiętniony w „Bania Family House"

Dawno, dawno temu, w czasach przez niektórych uważanych za burzliwe, a przez innych po prostu za trudne, dwoje ludzi postanowiło wybudować dom. Jednak nie taki zwykły, rodzinny, w którym wiedliby spokojne, lecz pełne wyrzeczeń życie, prowadząc typowe dla tego regionu gospodarstwo rolne. To miało być coś innego i, jak na ową epokę, bardzo śmiałego: dom wypoczynkowy z prawdziwego zdarzenia! Choć pomysł ten stanowił przełom w ich odwiecznej, rodzinnej tradycji – a jak się po latach okazało, był też przyczynkiem dużych zmian w najbliższej okolicy – na początku wiązał się z pracą równie wytężającą, jak orka na sławionym przez klasyka skalnym Podhalu.

WCZASOWISKO

„Powiem szczerze, że było nam bardzo ciężko – nie mieliśmy nic, ale jakoś powoli zaczęliśmy budowę w 1979 roku. Pieniążków nie było, zresztą materiałów budowlanych też nie. Mąż przybijał deski, a ja mu je podawałam" – wspomina trudne początki Janina Dziubasik, żona Józefa i współgospodyni pensjonatu nazwanego jej imieniem. Tak właśnie wyglądały w Polsce realia przełomu lat 70. i 80., z którymi musieli się mierzyć ci ambitni górale z Podhala, którzy mieli energię i odwagę, by radykalnie zmienić swoje życie.

Dom Wczasowy „Janina” , rok 2000



Budowa DW „Janina” 1979-1987 r. Od lewej: Józef Dziubasik, Marian i Karol Nowobilscy i pracownik

Jeśli marzyło się o domu, zwłaszcza odpowiednio obszernym, by móc w nim przyjmować gości, należało wykazać się uporem, siłą i umiejętnościami, głównie budowlanymi. Nie wspominając o cierpliwości, bo wtedy nic nie było „na już". Obiekt powstawał latami, wznoszony własnym wysiłkiem, z pewną pomocą rodziny lub sąsiadów.

Otoczaki na elewację przyziemia? Oczywiście z pobliskiej rzeki. Cement czy pręty zbrojeniowe? To już była wyższa szkoła improwizacji, bo w czasach funkcjonowania słynnych anegdot o dostępności sznurka do snopowiązałek prawo popytu i podaży było raczej mglistym pojęciem. A skoro o zasadach kapitalizmu mowa, wypada wspomnieć o pieniądzach – niemałych, mimo licznych oszczędności i gospodarskiego systemu prac. Właściwie jedynym sensownym sposobem ich zarobienia były wówczas wyjazdy na „saksy" – tradycyjnie dla górali za ocean albo, jak w przypadku Józefa Dziubasika, do zachodnich Niemiec. Dochód przynosiła też otwarta w pobliżu wyciągu budka z kiełbaskami, prowadzona na ajencji GS-u. „W międzyczasie mąż zrobił wyciąg narciarski i to trochę pomogło nam w finansach" – dodaje pani Janina.

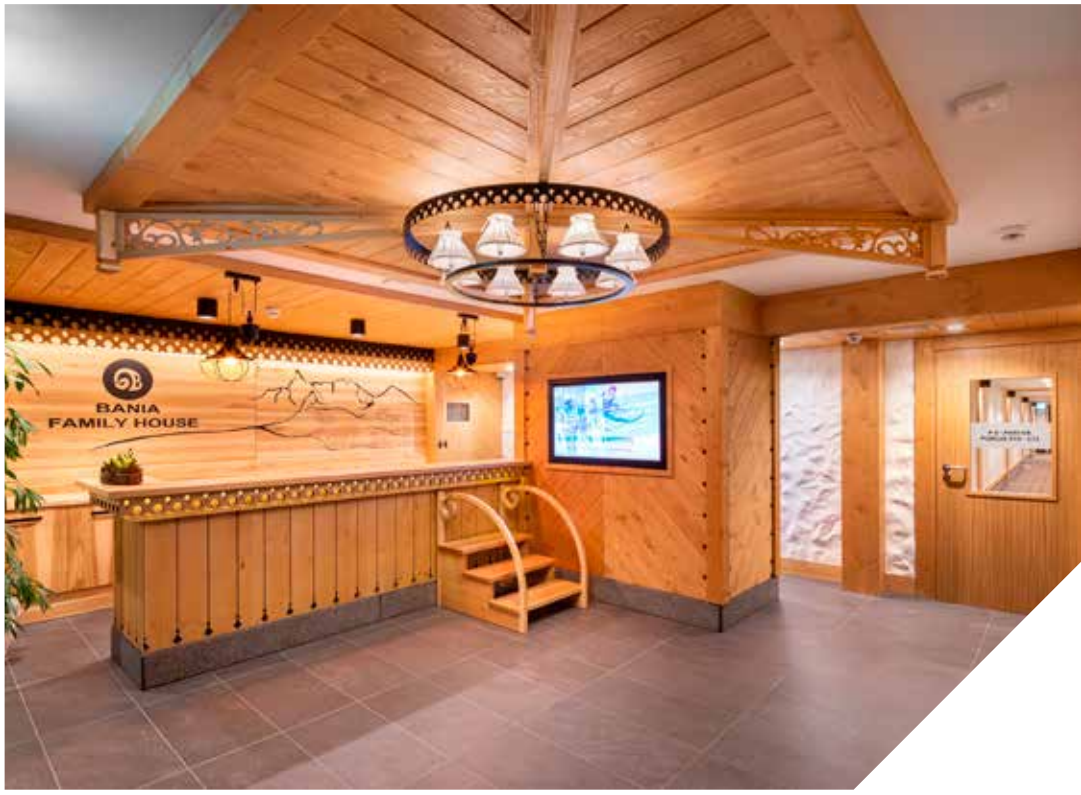
Każde takie ambitne wyzwanie zasługuje na szczęśliwy finał, jednak w przypadku planów związanych z prowadzeniem domu wczasowego w realiach PRL-u na pewno nie był nim koniec inwestycji i tradycyjna wiecha na kalenicy. Owszem, można już było zacząć zapraszać pierwszych gości, co wobec kameralnych warunków (na początku dwa, a ostatecznie dziewięć pokoi oraz jadalnia) i niezwykle bliskich relacji między gospodarzami i letnikami – wszyscy przecież mieszkali pod jednym dachem – stanowiło najczęściej źródło autentycznej radości, a nawet wieloletnich przyjaźni.

Niestety, inny rodzaj „życzliwości" zapewniały kontakty z wszelkiej maści urzędnikami, którzy jak nie domiarem, to choćby za pomocą drobniejszych niedogodności dbali, aby obywatel nie wychylał się z robotniczo-chłopskiego szeregu. „Dopiero w 1991 roku założyłam własną firmę, bo do tego czasu nie mogliśmy mieć żadnej działalności na siebie" – opisuje te osobliwe obyczaje pani Janina.

Podobno wszystko, co złe, idzie w niepamięć, a pozostają tylko dobre wspomnienia. Skoro tak, to jest w czym wybierać, bo funkcjonujący niemal przez 20 lat Dom Wczasowy „Janina" pozwolił gospodarzom odkryć swoją prawdziwą pasję, przeżyć naprawdę wyjątkowe chwile, a w końcu poczuć spełnienie. Może brzmi to sentymentalnie, ale najczęściej tak bywa, gdy ludzie robią to, co kochają. „Zaczęliśmy od dwóch pokoi na parterze, a w jednym mieszkaliśmy wraz z dziećmi. Pierwsi goście pojawili się w 1983 roku. To byli ludzie ze Śląska, głównie z kopalni Bolesław Śmiały, ale nikt wówczas nie rezerwował miejsc indywidualnie, odbywało się to przez Biuro Turystyczne Gromada" – z nostalgią wspomina właścicielka.

Na początku w pensjonacie tłoku nie było – goście przyjeżdżali do Białki Tatrzańskiej głównie zimą, na trwające dwa tygodnie ferie szkolne, wabieni jedynym w okolicy wyciągiem orczykowym. Od połowy lat 60. należał on do kopalni. Natomiast latem nic właściwie nie zakłócało brzęczenia owadów nad okolicznymi pastwiskami, a sporadycznych wczasowiczów można było zaliczyć do wąskiej grupy koneserów tego rodzaju wiejskiej sielanki. „Latem mieliśmy trochę wycieczek przydzielanych przez Gromadę, ale w sumie ludzi było mało" – wyjaśnia Janina Dziubasik.

Sytuacja zmieniła się wraz z pojawieniem się kolejnych zimowych inwestycji: nowych wyciągów



Stylowa recepcja
w Bania Family House |

i sztucznie naśnieżanych tras zjazdowych. Sezon narciarski znacznie się wydłużył, a dla białych mimo wiosennej aury stoków nie było alternatywy w najbliższej okolicy, może poza Kasprowym. Przekonani do uroku i zalet białczańskiej okolicy goście zaczęli przyjeżdżać tu również w wakacje. Standard w domu wczasowym był, jak na ówczesne czasy, całkiem satysfakcjonujący – dość wspomnieć, że od 1989 roku w jadalni stał nawet telewizor kolorowy! – ale prawdziwą wartością „Janiny" okazała się rodzinna atmosfera i doskonała kuchnia. „Dużo sama gotowałam, później dołączyła do nas pani, która szykowała typowo góralskie dania. Wszystkim bardzo to smakowało" – dodaje Janina Dziubasik.

TRADYCJO, TRWAJ!

Jeśli czytacie „Magazyn Bania", siedząc na przykład w hotelowym lobby, z pewnością domyślacie się, jak potoczyły się losy tego miejsca – wystarczy spojrzeć za okno, przejść się po okolicy, wybrać z nartami na stoki Kotelnicy lub wykąpać w basenach Termy Bania. Taaak, zmiany są imponujące! Zupełnie jak w piosence braci Golców o ściernisku, na którym wyrosło San Francisco… Ale co stało się z Domem Wczasowym „Janina"?

Sypialnia
w apartamencie
| w Bania Family House

Jak w starym powiedzeniu, mam dwie wiadomości. Zgodnie z chronologią zacznę do tej smutniejszej: otóż w 2016 roku budynek został rozebrany. Takie są prawa postępu, bo konstrukcja sprzed ponad 30 lat ani nie spełniała już podstawowych wymogów ekonomii, ani też nie mogła zapewnić oczekiwanych obecnie wygód. Na szczęście w dychotomii wieści jest i ta dobra: właściciele Resortu postanowili wskrzesić historię i dokładnie w miejscu starego domu wybudowali jego nowoczesną interpretację, Bania Family House. Skąd ten pomysł?

„Przede wszystkim zależy nam, by podtrzymać rodzinną tradycję" – wyjaśnia Paweł Dziubasik, współwłaściciel Hotelu Bania **** Thermal & Ski. „Chciałem, żeby na miejscu domu wczasowego rodziców też coś stanęło – odpowiednio nowoczesne, ale nawiązujące do architektury pierwowzoru. Z zewnątrz było to trudne w realizacji, bo kiedyś budowano innymi metodami, inaczej też projektowano domy. Ale we wnętrzach udało się na przykład użyć okrąglaków, które wcześniej zdobiły «Janinę». Więc duch historii nadal jest w tym miejscu obecny" – dodaje.

Co zyskują goście Resortu dzięki temu przedsięwzięciu? Przede wszystkim większy wybór, bo stojący osobno i stosunkowo niewielki budynek

Jeden z apartamentów w Bania Family House z garderobą i aneksem kuchennym |

zapewnia więcej spokoju i prywatności, niż można oczekiwać w dużych przestrzeniach głównego Hotelu Bania. Jest to też idealne miejsce dla rodzin z dziećmi, które pragną cieszyć się czasem spędzonym we własnym towarzystwie. Z myślą o nich zaprojektowano 12 apartamentów wyposażonych w garderobę, łazienkę, sypialnie oraz pokój dzienny – wszystkie komfortowo urządzone w tym samym stylu, co wnętrza w innych częściach Resortu. „Bania Family House to miejsce, w którym rodziny powinny czuć się dobrze. Przygotowaliśmy tam dwupokojowe apartamenty, które sprzyjają pobytom w większym gronie. Dostępne są też wszelkiego rodzaju udogodnienia, jak aneks kuchenny na piętrach albo wejście do Termy Bania w cenie noclegu" – podsumowuje Paweł Dziubasik.

Oczywiście to, że Bania Family House jest odrębnym budynkiem Resortu sprawia, że wybranie się do restauracji w Hotelu, lub do Termy Bania wymaga wyjścia na zewnątrz... Dla jednych może to być drobna niedogodność, dla innych okazja, by zaczerpnąć świeżego powietrza i po raz kolejny spojrzeć na panoramę Tatr. Do tego każdy pretekst jest dobry. W końcu również po to jeździmy w góry!

Piotr Gruszkowski

_NOWE ŻYCIE STAREGO DREWNA

Zdominowani jednorazowością plastikowych rzeczy uświadamiamy sobie istotę autentyczności. To coś niewymiernego, a jednak dającego poczucie pewności. Coś chroniącego przed iluzją kultury *instant*. Tego rodzaju autentyczność posiada wiekowe drewno, z jakiego wykonane są elementy wystroju wnętrz Hotelu Bania. Materiał, który odzwierciedla atawistyczną potrzebę powrotu do korzeni – do zachwytu nad naturą i nieprzemijającą wartością solidnego rzemiosła.

W HARMONIJNYM OTOCZENIU

Mimo upływu lat nadal wyraźnie czuję emocje związane ze wspomnieniem późnoletniego wieczoru gdzieś w głębi szwajcarskich Alp. U schyłku ciepłego dnia, spędzonego na górskiej wędrówce, zszedłem do zagubionej na końcu doliny wioski. Być może pod wpływem endorfin uwolnionych po dużym wysiłku albo podekscytowania niesamowitymi widokami, jakie towarzyszyły mi na trasie... Tak czy owak poczułem, że wkraczam do zupełnie nierealnej krainy doskonałej harmonii – otaczały mnie piękne, kilkusetletnie domy z jodłowych, czarnych od słońca bali, o charakterystycznej dla Alp architekturze. Okna rozświetlał ciepły blask świec, z balkonów zwisały ogromne kule pelargonii, kamienne podmurówki idealnie wtapiały się w okoliczne skały, a pomiędzy gospodarstwami wił się krystalicznie czysty strumień. Było mnie wtedy stać jedynie na mało oryginalne wyrażenie zachwytu – „To musi być bajka!". Tak, wszystko tu wyglądało jak spełnienie marzeń strudzonego wędrowca. Dosłownie i w przenośni, bowiem obraz, który mam pod powiekami, do tej pory pozwala mi odnaleźć równowagę w codziennym życiu.

Zdaję sobie sprawę, że sporo w tym romantycznego zamiłowania do rustykalizmu, ale to właśnie wtedy, pośród imponującej przyrody i współgrających z nią ludzkich siedlisk zrozumiałem, jak istotne jest umiejętne połączenie wymogów stawianych przez współczesność i pragnienie komfortu z po-

Wiekowe drewno
decyduje o
niepowtarzalnym
klimacie Sielsko Anielsko

szanowaniem lokalnych tradycji budowlanych i natury. Szwajcarskie domy były stare, ale na pewno nie staroświeckie. Pięknie utrzymane, wyposażone w nowoczesny osprzęt i elementy wykończenia – do tego wykonane z ekologicznego, a przy tym niezwykle przyjaznego dla człowieka starego drewna – doskonale łączyły historię ze współczesnością.

DREWNO Z DUSZĄ

„Dlaczego wiekowe drewno jest piękne? Wystarczy na nie spojrzeć, aby zachwycić się różnorodnością kolorów wypracowanych przez słońce, wiatr i deszcz, a nie uzyskanych w wyniku procesu postarzania. Wystarczy go dotknąć, aby pod palcami wyraźnie poczuć fakturę, upływ czasu oraz mądrość drwali i cieśli, którzy oddawali serce pasji" – twierdzi zakochany w swojej pracy Wojciech Sobierański, właściciel firmy Regalia Polska Manufaktura, która dla Hotelu Bania stworzyła niezwykłe meble: regały na ulotki i czasopisma, gabloty czy znajdujące się na piętrach sofy. Znacznie większe fragmenty starego drewna znalazły zastosowanie we wnętrzu Sielsko Anielsko Wellnes & SPA. „Okładziny ścian z płazów, sufity z desek, a nawet okna z osadzonymi na kicie szybkami – wszystkie te elementy wystroju naszego SPA pochodzą ze starej, ponad 100-letniej chałupy, stojącej kiedyś koło Zakopanego, na Harendzie" – wyjaśnia Paweł Dziubasik, współwłaściciel Hotelu Bania.

Wprawdzie drewno do tych realizacji pozyskane zostało z remontów lub rozbiórki lokalnych budynków, trzeba jednak wiedzieć, że praca specjalistów z Regaliów nie polega na odnawianiu zabytków góralskiego rzemiosła, lecz na tworzeniu nowych przedmiotów, oczywiście w oparciu o autentycznie stary surowiec. Bazując na materii, której wygląd jest wypadkową oddziaływania wielu czynników – cudownego zamysłu natury, obróbki dawnymi narzędziami i długiego procesu starzenia – można wyczarować oryginalne, niepodrabialne rzeczy. „Meble w naszym hotelu zostały złożone z fragmentów starego wyposażenia, na przykład takiego, które służyło w rolnictwie 40, 50 lat temu, albo i dawniej. Były to przedmioty wyprodukowane i używane na Podhalu, jak choćby srombek, w którym trzymało się owies dla koni, lub skrzynie na odzież" – podaje przykłady Paweł Dziubasik.

Ponoć stare i dobre jest przede wszystkim wino. Okazuje się, że drewno również, jednak nie tylko pod względem niepowtarzalnego wyglądu. „Drewno sezonowane przez ponad 100 lat jest bardziej stabilne wymiarowo niż niedawno zebrane. Wynika to z tego, że przez dłuższy czas było narażone na liczne zmiany wilgotności. Przeżyło różne ekstremalne warunki pogodowe, co zapewniło mu większą stabilność, niż może zaoferować świeże drewno" – wyjaśnia specjalista z manufaktury Regalia. Trwałość surowca wynika też z odmiennych reguł rzemiosła, jakimi kierowali się ludzie ponad wiek temu – cieśla wycinał tylko dorodne, co najmniej 100- lub nawet 150-letnie okazy, wyłącznie zimą, ponieważ wiedział, że tylko wtedy jest w nich niewiele soków. Na dodatek drzewa rosły zgodnie z rytmem natury, w niemal dziewiczych lasach – w przeciwieństwie do współczesnych monokulturowych upraw – i na nieurodzajnych glebach, dzięki czemu roczne przyrosty były znikome. A to sprawiało, że drewno było cięższe i twardsze.

DOTYK HISTORII

„Drewno, z którego ręcznie wykonujemy meble, przeszło swoje, przez ponad 100 lat żyjąc życiem

Elementy wystroju Sielsko Anielsko pochodzą ze starej, ponad 100-letniej chałupy, stojącej kiedyś koło Zakopanego, na Harendzie |

mieszkańców. Czasami były to belki konstrukcyjne stodoły, a czasami magazynów wojskowych. Często ratowaliśmy je przed spaleniem" – tak w skrócie przedstawia historię wyjątkowego materiału pracownik firmy Regalia. Na powierzchni odzyskanego drewna odnaleźć można zapisaną starymi narzędziami historię jego obróbki, pęknięcia spowodowane pracą konstrukcji, ślady po gwoździach… Do tego oczywiście dochodzi patyna czasu: niezliczonych dni na słońcu, deszczu czy wietrze. Jest ono niczym otwarta, pradawna księga, z której historia emanuje nie tylko poprzez treść, ale też ulotne bodźce, jak zapach papieru czy ślady zużycia skórzanej oprawy.

Kolejnym istotnym aspektem związanym z ponownym wykorzystaniem starego drewna jest szacunek dla tradycji. „Staramy się walczyć o zachowanie pozostałości architektonicznej regionu"

Filary z drewna
z ponadstuletnich topoli
z wiatrołomów w okolicy
Łomnicy Tatrzańskiej

– potwierdza rzemieślnik z manufaktury Regalia. Rzeczywiście, materiały z remontu domów lub rozbiórki zabudowań gospodarczych najprawdopodobniej trafiłyby do spalenia, a zyskując nowe, wyeksponowane piękną oprawą życie, pozwalają na bezpośredni kontakt z dawno minionym światem prostych zasad. „Lubimy stosować takie elementy, bo dodają wnętrzom specyficznego klimatu i przypominają gościom, a nawet nam samym, jak to kiedyś ludzie mieszkali w starych chałupach" – tłumaczy wyjątkowość emanujących historią przedmiotów Paweł Dziubasik. „Bo drewno z historią uzmysławia nam, że wszystko w życiu ma swój cykl" – podsumowuje Wojciech Sobierański.

ORGANICZNA EKOLOGIA

Tworzenie mebli z surowców wtórnych pozwala spełniać jeden z najbardziej istotnych wymogów idei ochrony środowiska, czyli proces recyklingu. Wykorzystując drewno z odzysku, ograniczamy wycinkę drzew. Oczywiście, można twierdzić, że nie ma problemu, bo przecież model gospodarki leśnej zakłada odnawianie zasobów, a więc sadzenie nowych drzew w miejsce starych. Jednak coraz więcej ludzi

Regały wyprodukowane ze starego drewna |

zaczyna zdawać sobie sprawę, że uprawy leśne nie są tym samym, co naturalny ekosystem, z bogatą bioróżnorodnością i własnym cyklem życia. Zresztą las to nie tylko drzewa, ale i skomplikowany układ zależności tworzony też przez świat roślin i zwierząt. To równowaga w obiegu wody i wymianie gazów, którą zaburzamy cyklicznym przerzedzaniem znacznych obszarów zielonej biomasy.

W przypadku mebli lub elementów wyposażenia pomieszczeń Hotelu Bania – które znajdziemy w holu, na korytarzach czy w Sielsko Anielsko – mamy gwarancję, że do ich wykonania nie ścięto obecnie ani jednego drzewa. Na dodatek wszystkie te rzeczy zabezpieczone są naturalnym olejowoskiem, więc zarówno w impregnacji, jak i w samym drewnie nie ma żadnych toksycznych substancji. Warto bowiem pamiętać, że z większości współczesnych mebli, wykonanych z płyt wiórowych czy sklejek, systematycznie uwalnia się bardzo szkodliwy formaldehyd. Dlatego miłość do starego drewna to nie tylko inwestycja w naturę, ale też najlepsza inwestycja w nas samych.

Piotr Gruszkowski

_UZALEŻNIONY OD ADRENALINY

Patryka Vegę, najbardziej kasowego polskiego reżysera, udało się namówić na wywiad, gdy odpoczywał z rodziną na Bani. Opowiedział nam o swojej pasji, tajemnicy sukcesu i filozofii pracy nad filmami, które przyciągają do kin miliony widzów.

_Rozmawiamy tuż po premierze najnowszego *Pitbulla*. Wydaje mi się pan doskonale zorganizowanym człowiekiem, z precyzyjnym planem działania na każdym polu. Rzeczywiście udziela pan wywiadów niemal wyłącznie przy okazji premier?
Nie mam tak zwanego parcia na szkło, więc staram się swoją aktywność w mediach korelować z premierami. Mój zawód mnie nie męczy, więc zwykle mam w toku kilka produkcji i projektów. Poza tym jestem ojcem trójki dzieci i mężem, a żona nauczyła mnie, że od godziny 17.00 zostawiam pracę w pracy. Dlatego ten czas jest dla mnie bardzo policzalny i staram się go najlepiej wykorzystać.

_W przeszłości przyznawał się pan do uzależnień. Czy pracoholizm nie jest kolejnym?
Myślę, że pracoholizm mam już za sobą. Uzależnienia rzeczywiście chodzą parami. Jeśli ktoś jest na nie podatny, musi znaleźć coś, co nie jest destrukcyjne w jego życiu. Na przykład seksoholikom czy hazardzistom polecają gry komputerowe.

Na pewno jestem uzależniony od wyrzutów adrenaliny i nakręcam się nawet analizowaniem swoich planów zawodowych. Przeglądanie plików Excela z przyszłymi projektami potrafi mnie napędzić bardziej niż dobry film.

Ale ostatnio uczę się relaksować – na przykład nie otwierając maila czy wyłączając telefon na wakacjach, dzięki czemu mogę przeżyć odpoczynek intensywniej.

_Jest pan mistrzem promocji. Rozumiem, że ten etap jest dla pana równie ważny, jak samo kręcenie filmu?
Będąc z wykształcenia socjologiem kultury, aspiruję do czarnego pasa z marketingu. Staram się więc eksplorować tematy, które funkcjonują w zbiorowej podświadomości. Dzięki temu moje firmy zarobiły około 100 milionów dolarów i jestem najbardziej kasowym reżyserem na piątym co do wielkości rynku w Europie.

Bycie scenarzystą, reżyserem, producentem oraz gościem od PR w jednym wynika nie tylko z potrzeby kontroli nad całym procesem, ale także z tego, że biorę odpowiedzialność przed inwestorami. Nie chcę się przed nimi tłumaczyć, że zrobiłem świetny film, ale ktoś zmontował kiepski zwiastun. Sytuacja jest więc czysta, bo nie ma zbiorowej odpowiedzialności, tylko w razie czego zostaje jeden gość do bicia.

fot. Leszek Zych

| Patryk Vega

_Jest pan znany z odkrywania nowych twarzy sławnych aktorów. Aby obsadzić kogoś w roli wykraczającej poza tak zwane warunki, trzeba najpierw zobaczyć to w swojej wyobraźni. Kto najbardziej pana zaskoczył, budując postać, która wyszła daleko poza wszelkie wyobrażenia?
Każdy aktor daje od siebie dużo, bo nie mam do czynienia z robotem, który odtwarza coś, co wykreowałem. Zatem zawsze jest to mniejsze lub większe zaskoczenie.

Natomiast teraz kręciłem swój ostatni polski film, bo w przyszłości mam zamiar realizować już tylko produkcje na rynek międzynarodowy. Ta jest autobiografią. Gra mnie aż sześciu aktorów, bo historia ciągnie się od czwartego roku życia. Natomiast akcja dziejąca się współcześnie jest grana przez jednego znanego aktora i jego kreacja rzeczywiście była dla mnie zaskakująca.

Inaczej robi się film na podstawie wymyślonego scenariusza, a inaczej, gdy odtwarza się w nim sceny z własnego życia. Dlatego zaskoczyło mnie, jak kapitalnie wykreował moją postać i jestem przekonany, że efekt jest zupełnie inny i dużo lepszy niż to, co stworzyłem na papierze.

_Wydaje się, że w polskim środowisku aktorskim pokutuje pewien kompleks Hollywood. Pan bardzo dobrze zna kino amerykańskie, pracuje z polskimi i zagranicznymi aktorami. Jaka jest pana ocena warsztatu naszych artystów?
To nie jest kwestia kompleksów. Ostatniego *Pitbulla* nakręciłem w dwóch językach – wszystkie dialogi były grane zarówno w języku polskim, jak i angielskim. I złapałem się na ocenie, że aktorzy lepiej zagrali w tym drugim. Wszystkie rzeczy, które po polsku musimy zinterpretować na maksa, po angielsku wystarczy zagrać na 30 procent. Trzeba ściągać naddatek ekspresji aktora, w złym tego słowa znaczeniu, bo wydaje się to sztuczne.

Poza tym należy zdawać sobie sprawę, że często porównujemy filmy, które są robione w zupełnie innej skali. W Hollywood mogą realizować jedną czy dwie sceny dziennie, a ja muszę ich kręcić dziesięć lub kilkanaście, czym wielokrotnie wprawiałem w zdumienie najlepszych zachodnich specjalistów. Dlatego już się cieszę się na efekt, który osiągnę w przyszłym roku, gdy też będę mógł cyzelować dwie sceny dziennie, mając bagaż doświadczenia, który dotąd zgromadziłem.

_Aktorzy bardzo chwalą pana za indywidualne, profesjonalne podejście. Ma pan stałą procedurę pracy nad scenami?
Laikom wydaje się, że reżyser to artysta z głową w chmurach, który na planie patrzy w niebo i szuka inspiracji. Tak to jednak nie wygląda, bo każda godzina zdjęć kosztuje, więc działamy według szczegółowego harmonogramu. Kiedy mamy zbiorowe sceny – statystów, samochody, pirotechnikę, kaskaderów – jakakolwiek improwizacja byłaby katastrofą. Dlatego każdy dzień jest szczegółowo przygotowywany. Oczywiście, jeśli pojawi się jakiś genialny pomysł, który jest realny logistycznie i kosztowo, możemy próbować go wcielać w życie. Ale z reguły otwieramy stronę 152 i wiemy dokładnie, co i jak mamy robić.

Cały film jest też wcześniej przeanalizowany u mnie na kanapie, gdzie spotykam się z aktorami, żeby czytać sceny. Czasami je próbujemy, ale przede wszystkim opowiadamy sobie o emocjach. Dzięki temu oni wiedzą dokładnie, co mają zrobić. Oczywiście kanapa to nie plan, a podczas kręcenia

fot. Leszek Zych

scenografia i drugi aktor, który też daje jakąś energię, zawsze sprawiają, że dialog wypada nieco inaczej.

_Podobno z reguły nie ogląda pan polskich filmów. Dlaczego?
Bo chcę się wzorować i uczyć od najlepszych. Powstaje tak dużo filmów, że nie starcza mi czasu, aby obejrzeć wszystkie interesujące produkcje amerykańskie. Od czasu *Domu złego* nie byłem w kinie na polskim obrazie.

_Czyli dla Wojtka Smarzowskiego, a zatem bezpośredniej konkurencji, robi pan wyjątek?
Trudno tu mówić o konkurencji, bo o ile się nie mylę, jego filmy zarobiły łącznie około 30 milionów dolarów, czyli trzykrotnie mniej. I chyba tylko raz, choć oczywiście w spektakularny sposób, przekroczył barierę dwóch milionów widzów. Nie było zresztą w Polsce reżysera, łącznie z Wajdą czy Polańskim, który trzy razy pod rząd przyciągnąłby do kin taką liczbę osób.

Oczywiście mówię o tym trochę jak o wyścigach i rywalizacji, ale w istocie tak nie jest. Jako biznesmen mam poczucie, że należy podchodzić do tego na wzór firmy Google, która wspiera swoją konkurencję, bo w ich interesie jest, aby tort do podziału był jak największy.

Dlatego cieszę się, że Wojtek Smarzowski odnosi sukcesy artystyczne i ma grupę lojalnych fanów, która przychodzi na jego filmy do kin. Dzięki temu ludzie oglądają także kino polskie, a nie tylko amerykańskie.

_Naprawdę nie czyta pan i nie ogląda recenzji? Jaka jest motywacja, aby się odciąć od fachowej recepcji swoich obrazów?

Podchodzę do tego biznesowo, a recenzje – mówiąc brutalnie – nie mają wpływu na frekwencję. Mnie interesuje przede wszystkim to, żeby na moje filmy poszło jak najwięcej ludzi. Każda produkcja filmowa jest przedsięwzięciem, które pochłania gigantyczne pieniądze, energię setek, a czasem tysięcy ludzi, i uważam, że nie można tego robić wyłącznie z chęci odreagowywania swoich kompleksów.

Jeśli ktoś mówi, że w ogóle go nie interesuje widownia i robi film dla wysublimowanego grona 2000 widzów, jest to zwyczajne tłumaczenie własnej porażki. Każde dzieło zakłada twórcę i odbiorcę. Jestem przeświadczony, że Michał Anioł ekscytował się, widząc kolejki ludzi przychodzące oglądać jego dzieła, a da Vinci dalej się cieszy na widok ogonka w Luwrze.

_Rozumiem, że ważniejszym eksperymentem są zamknięte, przedpremierowe pokazy dla grupy, która odzwierciedla publiczność kinową. Tego nie dałoby zebranie grona ekspertów i krytyków, które oceniłoby obraz fachowym okiem?

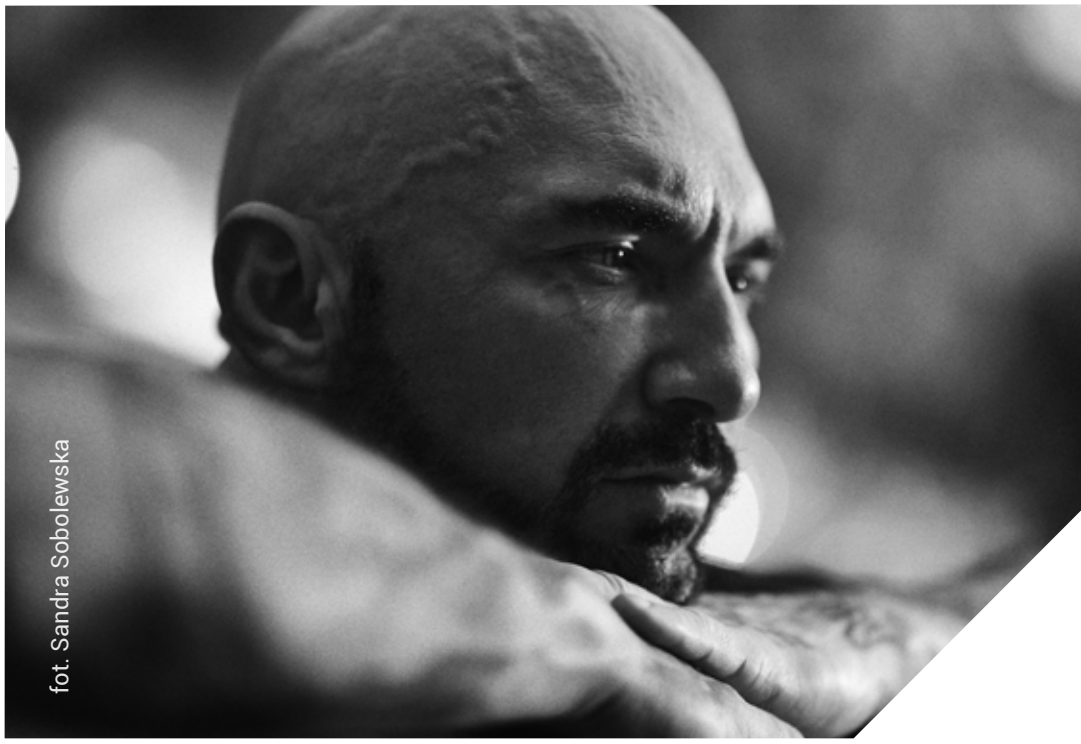
Ale o jakim fachowym oku tu mówimy? Przecież oni nigdy nie robili filmów. Krytycy to tylko ludzie, którzy wyrażają swoją opinię opartą na własnej konstrukcji psychicznej, upodobaniach i kompleksach. To nie jest prawda objawiona. Najlepszy dowód znajdziemy w historii sztuki: w Luwrze wisi obecnie mnóstwo obrazów, które kiedyś odsunięto z Salonów paryskich.

_Hejt też może być narzędziem działającym na korzyść twórcy?

Oczywiście: im większy był mój sukces, tym większa była liczba hejterów. Patrząc na to wyłącznie biznesowo, cieszę się z hejtu, bo on napędza koniunkturę. Choć równocześnie smutne jest to, że wciąż jesteśmy społeczeństwem pokaleczonym przez PRL. Miałem nadzieję, że generacja moich dzieci będzie już normalnym pokoleniem Europejczyków. Niestety, tak nie jest.

Na przykład w Polsce wciąż należy nienawidzić bogatych. Ludzie bardziej skupiają się na tym, żeby komuś było gorzej, niż żeby im samym było lepiej. Oczywiście wynika to z poziomu zamożności społeczeństwa, bo wielu Polakom żyje się naprawdę ciężko i to jest źródło ich frustracji. Jednak trudno pogodzić się z taką nienawiścią, bo w historii świata właśnie od niej zaczynały się bardzo złe rzeczy.

_Przybrane nazwisko Vega zobowiązuje, więc pozwolę sobie przytoczyć cytat z Quentina Tarantino o *Pulp Fiction*: „Moje ulubione sceny, jak ta z przedawkowaniem, działają emocjonalnie, a jednocześnie są zabawne. Kręcenie takich rzeczy daje mi niesamowitego kopa". Ciekaw jestem, które stworzone przez siebie sceny zakwalifikowałby pan do osobistego TOP 3?


fot. Sandra Sobolewska

Ludzie obawiają się zmian, bo to usuwa im grunt spod nóg i mają poczucie, że tracą bezpieczeństwo. Ja zaś przeciwnie – boję się stagnacji. Dlatego zamykam przygodę z danym filmem w chwili premiery. Potem analizuję jeszcze odbiór widzów, ale to wszystko.

Moje poprzednie produkcje są dla mnie zamkniętym rozdziałem i po latach obejrzałem jedynie *Pitbulla* z 2005 roku. Zajmowanie się filmem, który już nakręciłem, jest uwsteczniające i mogłoby tylko spowolnić mój rozwój.

Fascynują mnie rzeczy, których wcześniej nie robiłem. Ostatnio kręciliśmy w górach, na wysokości 2000 metrów, scenę z czterolatkiem nad przepaścią. I to było dla mnie ekscytujące, bo robiłem coś takiego po raz pierwszy. Miałem świadomość wyzwania i czułem zachwyt obcowania z kompletnie nową sytuacją. Podobnie było, gdy udało mi się zrealizować scenę zderzenia czołowego w taki sposób, jakiego jeszcze w kinie nie pokazano.

_Pozwolę sobie jeszcze raz zacytować Tarantino: „Zdaję sobie sprawę, że mogłem stać się przestępcą. I gdyby nie kino, pewnie bym nim został. Wolałbym kraść niż tyrać jak robotnik, do śmierci pochłonięty zarabianiem pieniędzy". Czy mógłby się pan pod tym podpisać?

Oczywiście, że tak. Zapewne przez nieobecność ojca miałem burzliwą młodość, próbowałem wypełnić sobie ten brak męskiego autorytetu, robiąc rzeczy poza prawem czy na jego granicy. Dwukrotnie byłem bliski wylądowania w więzieniu.

Gdy zacząłem realizować dokumenty we współpracy z wydziałem zabójstw, dostałem status osoby przybranej. Dzięki temu mogłem brać udział we wszystkich działaniach policyjnych, tak jak normalny funkcjonariusz, ale bez broni. Spędziłem z policjantami trzy lata, przychodząc do pracy o 8.00 rano. Zdarzało się, że potem piłem z nimi do nocy.

W kamizelce kuloodpornej uczestniczyłem w szturmach mieszkań przestępców, brałem udział w rozpy-

taniach morderców, zacząłem wchodzić w świat mafii pruszkowskiej. Pamiętam moment, kiedy biegłem po ulicy z kamerą pomiędzy strzelającymi się facetami. Wtedy uświadomiłem sobie, że dzięki dokumentowi zyskałem coś genialnego – możliwość absorbowania w legalny sposób emocji dziesięć razy silniejszych niż te, które mógłbym przeżyć nielegalnie, narażając się przy tym na więzienie. Praca filmowca dała mi wielokrotnie większą adrenalinę i możliwość robienia dużo bardziej ekstremalnych rzeczy w legalny sposób.

_Przyznawał pan, że podczas pracy nad Pitbullem w 2005 roku w gruncie rzeczy miał blade pojęcie, co robić na planie. Czy nieświadomość może być także źródłem „świeżości", którą film i serial prezentowały?
Nie ma jednej drogi, by zostać reżyserem. Tarantino też nie kończył szkoły, ale wielu innych wybitnych reżyserów uważa, że formalna edukacja jest najlepszym sposobem na pozyskanie potrzebnej wiedzy. Mam naturę samouka, więc cieszę się, że zawód reżysera poznawałem w kinie i na planie. Kręcąc pierwszego *Pitbulla*, kierowałem się wyłącznie instynktem, ale moim atutem było dokumentowanie lat spędzonych z policjantami. Dzięki temu wiedziałem, jak ten świat powinien wyglądać. To było ważniejsze niż warsztat.

Posługuję się tą metodą do dzisiaj, bo wszystkie filmy, które powołuję do życia, są budowane w mniejszym czy w większym stopniu na dokumentacji, która jest dla mnie najbardziej ekscytującym etapem. Można nawet powiedzieć, że zatoczyłem koło i wróciłem do korzeni, bo rola tego czynnika zdaje się rosnąć, a nie maleć.

_To dość wyświechtane, ale chyba prawdziwe stwierdzenie: robi się takie filmy, jakie samemu chciałoby się zobaczyć. Czy element ewangelizacyjny, który zaczął być obecny ostatnio w pana obrazach, zagości w nich już na stałe? Nie boi się pan, że – szczególnie na laickim rynku zachodnim – taka tematyka nie padnie na podatny grunt?
Pan Jezus powiedział: „Kto zaprze się mnie, tego zaprę się i ja". Dla osoby wierzącej nie ma niczego wspanialszego, niż kiedy inni atakują ją z powodu wiary. To znaczy, że mój przekaz działa. Najgorszą rzeczą jest obojętność.

W życiu uwielbiam wyzwania, a jednocześnie jestem maksymalistą, który zawsze próbuje budować świat na swoich zasadach i zawracać kijem Wisłę. Chcę robić produkcje anglojęzyczne z hollywoodzkimi aktorami i wypracować taką formułę, żeby skutecznie komunikować się z jak największą liczbą ludzi na świecie.

_Obcowanie ze złem i zagłębianie się w nim wiele pana kosztowało mentalnie. Teraz jest to pewnie łatwiejsze, bo pomaga w tym wiara i ona zapewne jest „odtrutką". Niemniej, czy jest w możliwe, że kiedyś zobaczymy film Patryka Vegi bez żadnej przemocy i cierpienia?
Człowiek zmienia się nieustannie, więc za pięć lat mogę nakręcić film dla dzieci. Natomiast trzeba zdawać sobie sprawę, że demaskowanie zła i wyciąganie go na światło dzienne nie stoi w opozycji do wiary, ale z nią koreluje. Mam poczucie nieustannej, niewidzialnej wojny pomiędzy światłem a ciemnością, która dokonuje się w naszym życiu. Moje filmy nie mają trafić do katolików, którzy są w tym samym obozie. Poprzez twórczość chcę wejść w dialog z ludźmi, którzy w Boga nie wierzą albo nie wiedzą, czy chcą w niego wierzyć.

Rozmawiał: **Piotr Drożdż**

fot. Leszek Zych

_SMAKI DZIECIŃSTWA NA PODHALU

W BANIOWEJ KUCHNI

Kiedyś tyrolski himalaista Reinhold Messner powiedział do Jerzego Kukuczki: „Nie jesteś drugi, jesteś wielki". Także kucharze w Bani dokonują wielkich rzeczy i osiągają szczyty kulinarnej sztuki, a dziś rozmawiamy z „tym drugim" – Adrianem Rosołem, zastępcą szefa kuchni w Bani. Wraz z całym zespołem sprawia on, że goście wspominają nie tylko wygodę Hotelu i dostępność Termy czy stoków, ale także to, czego skosztowali na talerzu.

| Adrian Rosół

_Jak to się stało, że został pan kucharzem i zastępcą szefa kuchni w restauracji Hotelu Bania?
Można powiedzieć, że od małego mieszałem w garnkach. Wychowałem się na Podhalu, w Szaflarach. Odkąd pamiętam, zawsze lubiłem podpatrywać, jak gotowała mama lub babcia, co sprawiało mi wielką przyjemność. Widocznie miałem do tego smykałkę, bo tak już zostało. Wybierając szkołę, miałem jasno sprecyzowane zainteresowania i to, co chcę robić dalej, a wszystko zaczęło się od tego, że lubiłem i lubię spędzać czas w kuchni. Miejsce, w którym teraz jestem, tylko to potwierdza.

_Na jakich potrawach opierała się dawna domowa kuchnia podhalańska?
Mama gotowała rosoły głównie na kaczce i kurze. Królowały tak teraz niedoceniane mięsa z królika i gołębia, a słynną kwaśnicę przygotowywała na wywarze kaczym lub jagnięcym. Smaki mojego dzieciństwa to kozie mleko, bundz owczy prosto z rodzinnej bacówki, jagnięcina lub najprostsze grule ze skwarkami i kwaśną śmietaną. Jadło się to, co sami hodowaliśmy czy uprawialiśmy.

_Od jak dawna gotuje pan dla gości Hotelu Bania?
Od ośmiu lat.

_Najwyraźniej znalazł pan swoje miejsce. Co o tym zadecydowało? Odpowiada panu menu czy atmosfera w pracy?
Kartę dań tworzymy sami, każdy może się wykazać i wypowiedzieć, a atmosfera w kuchni jest naprawdę bardzo dobra. Pracują tu głównie Podhalanie, ale nie brakuje też osób przyjezdnych, chcących spró-

Opinia gości
jest najważniejsza |

bować swoich sił w naszej góralskiej kuchni. U nas jest miło, swobodnie i wesoło. Każdy może wyrazić swoje zdanie, nie obrażamy się na siebie. To ważne nie tylko w kuchni, gdzie zaufanie to podstawa. Wtedy robota idzie dobrze, a dania, które powstają, znajdują uznanie naszych gości.

_Jak wygląda praca nad kartą? Kto ma największy wpływ na serwowane potrawy?
Kiedy rozpoczyna się nowy sezon i zmieniamy menu, każdy z ekipy rzuca własne propozycje. Szef kuchni ma mnóstwo pomysłów, ja także coś sugeruję. Przygotowujemy dania po kilka razy, dobierając odpowiednie dodatki, smaki i wielkość potraw. Znaczenie ma nawet porcelana, na której je serwujemy. Następnie w szerokim gronie przechodzimy do degustacji oraz wyrażania opinii i wyboru potraw. Decydujący wpływ na ostateczny kształt karty dań ma szef kuchni, jednak wszystko weryfikuje opinia gości.

_Rozmawiamy wiosną. Czy o tej porze roku w karcie restauracji Bania pojawiają się nowe pozycje?
Wprowadziliśmy wiosenną wstawkę, którą jest botwinka z jajkiem i cielęciną, do tego szlachetna odmiana dzikiego, arktycznego dorsza skrei, którego odławia się w Norwegii tylko od stycznia do kwietnia. Podajemy go z topinamburem i fasolką szparagową. Warto zaznaczyć, że tradycyjny góralski oscypek z mleka owczego serwujemy, kiedy owce wychodzą na hale i zaczynają dawać mleko. Podobnie bundz owczy i kozi, który u nas jest podawany na śniadanie. Turyści, jak również część naszych gości mylnie uważa, że to produkty całoroczne. Najlepsze są właśnie te „majowe", dostępne wiosną.

_Docierają do was opinie klientów?
Goście restauracji zamieszczają swoje opinie na forach internetowych. Ale najczęściej ich głosy trafiają bezpośrednio do nas za pośrednictwem kelnerów. Wszystkie uwagi starannie sprawdzamy. Jeśli są zasadne – ulepszamy potrawy. Zdarzały się sytuacje, że na prośbę właścicieli czy gości przywracaliśmy wycofane wcześniej dania. Tak było choćby z żebrami wołowymi, z którymi klienci nie chcieli się rozstać. Wróciliśmy też do popularnych podpłomyków z duszoną jagnięciną, które znalazły grono stałych wielbicieli. Takie głosy cieszą.

_Stawiacie na kuchnię regionalną czy europejską?
Bazujemy na produktach regionalnych w połączeniu z dodatkami kuchni europejskiej. Nasze regio-

nalne są oscypki, kotleciki jagnięce i oczywiście kwaśnica. Z europejskiej kuchni czerpiemy pomysły na dodatki – i tak na przykład do grillowanego oscypka podajemy chipsy z pancetty, czyli włoskiego boczku.

_A goście odwiedzający Białkę Tatrzańską?
W większości decydują się na specjały regionalne. Niemal od wejścia zamawiają kwaśnicę i wiedzą, co ich czeka.

_Nie ma chyba jednego przepisu na góralską kwaśnicę.
Kwaśnicę przygotowujemy na wędzonce, podajemy również z wędzonym żeberkiem i ziemniakami. Ilu kucharzy, tyle przepisów, ja jednak zdecydowanie wybieram tradycyjną wersję tego dania: z dzieciństwa zapamiętałem smak kwaśnicy na jagnięcinie i jemu pozostaję wierny.

_Jeszcze kilka lat temu Polacy chętnie próbowali nowinek kulinarnych ze świata. Czyżby taki trend był w odwrocie?
Z moich obserwacji wynika, że restauracje odchodzą od kuchni molekularnej, wymyślnych dań. Polacy wrócili do sprawdzonych smaków, opartych na produktach regionalnych. Tradycyjne karczmy i restauracje na Podhalu mają większy popyt. Zachowanie tradycji jest dla nas, górali, bardzo ważne nie tylko w kuchni.

_Trudno wyobrazić sobie podhalańską kuchnię w wydaniu bezmięsnym. Czy pomimo tego goście Hotelu Bania, którzy są wegetarianami, mogą liczyć na zaspokojenie głodu w waszej restauracji?
Jesteśmy kuchnią otwartą na potrzeby gości. Coraz częściej odwiedzają nas wegetarianie lub weganie. Dla nich także mamy propozycje od ręki: w wiosennej karcie znalazła się choćby sałatka ze szparagami i owocami z sosem z marakui i ananasa oraz kotlecikami z ciecierzycy. Klienci pytają także o dania bezglutenowe. Wydaje mi się, że te kierunki i takie zapotrzebowania w gastronomii będą coraz wyraźniejsze. Pojawiające się kwestie zdrowia, ale często i mody powodują, że staramy się, aby każdy znalazł w naszej karcie czy w bufecie coś dla siebie. Szacuję, że w przyszłości w kuchni Bani zapanuje równowaga pomiędzy daniami mięsnymi i tymi bez mięsa.

_Biorąc pod uwagę rozmiary hotelu, musicie być przygotowani na zaspokojenie gustów kulinarnych naprawdę sporej liczby gości.
Wydajemy dziennie setki talerzy. Staramy się robić to jak najlepiej, bo idąc do restauracji, sami chcemy dostać coś, co będzie nam smakowało i zachwyci wyglądem, czyli spełni nasze oczekiwania. Zasadna krytyka również jest potrzebna, ponieważ dzięki niej możemy wciąż udoskonalać zarówno nasze umiejętności, jak i potrawy, które trafiają na talerze. Lubię, kiedy jako zespół jesteśmy usatysfakcjonowani i pewni tego, co wyszło z kuchni. Każdego dnia sporo osób docenia naszą pracę, za co dziękujemy.

_Ma pan swoje ulubione potrawy, których przyrządzenie sprawia najwięcej satysfakcji?
Jestem mięsożerny. Lubię przygotowywać smażone, pieczone lub duszone mięsa. Dodatki to często okazja do spróbowania czegoś innego. Łączenie różnych produktów jest zabawą, a efekt i zadowolenie gościa – motywacją.

Botwinka z jajkiem i cielęciną |

_Według pana ważniejszy jest smak czy wygląd potrawy?
Wiadomo, że oczy jedzą pierwsze, dlatego szczególnie dbamy o wygląd naszych dań. Starannie ułożone dodatki czy idealnie dobrana porcelana – to wszystko ma znaczenie. Mimo tego uważam, że wygląd potrawy jej nie obroni, jeżeli brakuje smaku. Moim zdaniem ten zmysł jest ważniejszy.

_Zastanawiam się, jak przy takiej rotacji klientów znajdujecie czas na wytwarzanie przetworów kuchni Bani, które są w regularnej sprzedaży.
W osobnej kuchni, zwanej produkcyjną, specjalna ekipa w miesiącach zbiorów przygotowuje specjały sezonowe: dżem malinowy i truskawkowy, marynowane borowiki i rydze. Natomiast już pasztet z kaczki czy smalec wieprzowy robimy cały rok. Przykładamy do tego dużą wagę, a goście mogą zabrać „odrobinę naszej kuchni" ze sobą.

_Za co lubi pan pracę kucharza w restauracji Hotelu Bania?
Za ciepłą, wesołą atmosferę. Tu jest jak w domu. Taka wesoła, duża rodzina z różnymi poglądami, ale wzajemnie się szanująca. Miejsce, gdzie można się spełnić zawodowo w roli kucharza. Nauczyć czegoś nowego i innego. Im więcej osób, tym więcej pomysłów i możliwości zawodowych.

_A za co nie lubi pan zawodu kucharza?
Należę do osób, które nie robią tego, czego nie lubią. Pracuję w gastronomii od 14 lat i wciąż nie myślę o zmianie zawodu. Bywają gorsze dni, ale po dłuższym odpoczynku zaczynam tęsknić za kuchnią. Praca kucharza często wymaga wyrzeczeń: jesteśmy zajęci w święta i weekendy, ale dobre opinie i zadowoleni goście potrafią nam to wynagradzać.

Ciężko pogodzić z tym sprawy domowe, kiedy trzeba zaplanować wakacje poza standardowym okresem albo przenieść rodzinny weekend na środek tygodnia. Całe szczęście moja żona była związana z tą branżą i zna jej specyfikę.

Czas pandemii pozwolił nam odpocząć, złapać oddech i pokazał, kto czuje się dobrze w roli kucharza, a dla kogo to nie jest praca marzeń. Całe szczęście, że branża gastronomiczna i hotelowa znów przeżywa rozkwit. Oby tak dalej!

Rozmawiała**: Małgorzata Potoczak-Pełczyńska**

_RARYTASY PODHALA

Produkty Bania są tworzone przez naszych kucharzy oraz współpracujących z Hotelem lokalnych wytwórców. W ich smaku czuć prawdziwą pasję i szacunek dla podhalańskiej tradycji kulinarnej. Delektując się nimi po powrocie do domu, znów poczujesz urlopowy klimat.

Ambicją Hotelu Bania Thermal & Ski jest wyróżnianie się na tle innych, nawet najlepszych obiektów hotelowych w Polsce i za granicą. I nie mamy tutaj na myśli wyłącznie tradycyjnie rozumianych usług. Jednym z przejawów tego niestandardowego podejścia jest „Magazyn", który właśnie, Drogi Gościu, czytasz. Innym – unikalna, dostępna tylko tutaj linia kosmetyków Dotyk Anioła, które można na co dzień testować w hotelowych łazienkach. Kolejnym zaś są produkty żywnościowe sygnowane logo Bania. To te specjały miejscowej kuchni zabierzemy do domu, by delektować się nimi, wspominając udany wypoczynek w Resorcie.

Produkty są dostępne w Lobby Barze obok recepcji. Dzięki temu wielu gości, opuszczając Banię, decyduje się na ich zakup podczas wymeldowywania. Czasem jest to piękny prezent przywieziony z Podhala dla członków rodziny bądź przyjaciół, a innym razem po prostu wyjątkowa i unikalna pamiątka z pobytu w Białce Tatrzańskiej. Od jakiegoś czasu piwa czy nalewki znajdziemy też w minibarach, co daje sposobność skosztowania ich w zaciszu pokoi.

W tym wydaniu „Magazynu Bania" prezentujemy zarówno nowości – a są nimi Soki z gór oraz nowe piwa Bania – jak i prawdziwe klasyki, od zawsze obecne w ofercie: grzyby marynowane i nieśmiertelny oscypek.

SOKI Z GÓR

Soki z gór to nowość wśród produktów z logo Bania. Tłoczone metodą tradycyjną, wytwarzane bez dodawania wody i konserwantów pozwolą cieszyć się smakiem prawdziwych owoców.

_SOK JABŁKOWY

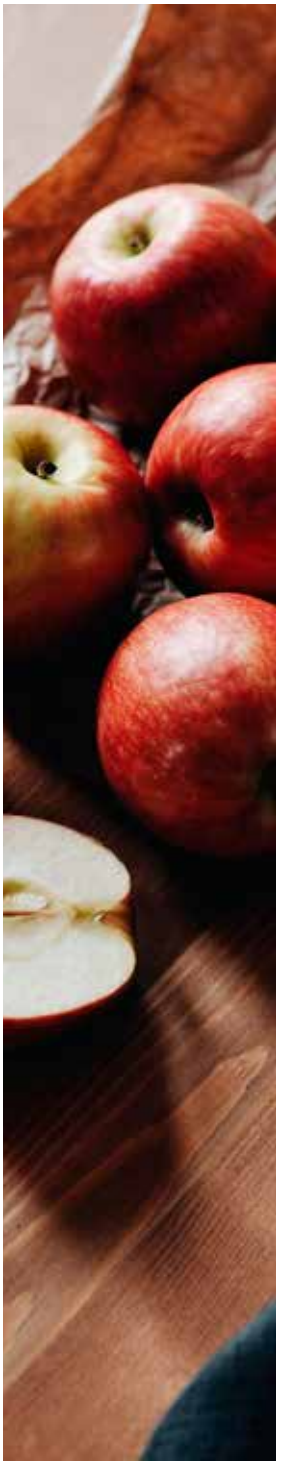
Jabłko zawdzięcza swoją popularność walorom smakowym i zdrowotnym. Na Podhalu występuje w wielu odmianach, które – w zależności od sezonu – są wykorzystywane do tłoczenia kolejnych partii Soku z gór. Dlatego nasz produkt może mieć inny wygląd (barwę oraz przejrzystość) i smak (bardziej słodki lub kwaskowaty). Sok jabłkowy uwielbiają dzieci, które chętnie zabierają go na górskie wycieczki, ale także osoby starsze, które chwalą sobie jego dobroczynne działanie na żołądek. Nie stronią od niego także barmani, stosując go przy komponowaniu finezyjnych drinków.

_SOK JABŁKOWO-GRUSZKOWY

Mieszanka soków wyciśniętych z dwóch arcypopularnych owoców, ceniona zarówno przez dorosłych, jak i najmłodszych gości Hotelu. Jest słodszy od tego wytwarzanego z samych jabłek, dzięki czemu świetnie sprawdzi się nie tylko do picia prosto z butelki, ale także przy przyrządzaniu lemoniady. „Wystarczy dodać nieco soku z cytryny i wody gazowanej, aby otrzymać pyszną lemoniadę" – radzi kierownik barów Hotelu Bania, Cezary Cygan. Tak jak wszystkie Soki z gór, jest sprzedawany w małych, poręcznych i ekologicznych szklanych buteleczkach.

_SOK JABŁKOWO-MARCHWIOWY

Bomba witaminowa i hit wśród najmłodszych. Zawiera 80% soku jabłkowego i 20% marchwiowego, ale to właśnie występujący w marchwi beta-karoten nadaje mu piękną, pomarańczową barwę. Podobnie jak wyżej opisane soki, jest on poddany procesowi naturalnej pasteryzacji, dzięki czemu ma stosunkowo krótką, maksymalnie 12-miesięczną datę przydatności do spożycia.



PIWA BANIA

Czy może być coś piękniejszego niż relaks z kuflem piwa Bania po szaleństwach na Termie lub górskiej wycieczce? Wydaje się, że nie, zwłaszcza że dwa gatunki produkowane specjalnie dla Hotelu przez nowosądecki browar Trzy Korony zostały wybrane na podstawie degustacji zorganizowanej zarówno wśród pracowników hotelu, jak i gości. Spośród siedmiu smaków wybrano dwa, które zdeklasowały konkurencję: IPA oraz Marcowe.

_PIWO BANIA IPA

Piwo White India Pale Ale charakteryzuje się wysokim poziomem goryczki i jasnozłotym kolorem z pomarańczowymi refleksami. Idealne jako aperitif, komponuje się też z różnorodnymi daniami oraz przekąskami (także słodkimi, jak winogrona, rodzynki, suszone śliwki i daktyle).

_PIWO BANIA MARCOWE

Ma łagodny smak z mniejszą ilością goryczki. Cieszy oko piękną, bursztynową barwą. Pobudzi apetyt przed jedzeniem, ale jego ciekawy aromat świetnie podkreśli również smak grillowanych mięs, na przykład wołowiny.

SKARBY LASÓW I KULTOWY OSCYPEK

Podhalańskie lasy obfitują w grzyby, które od dawien dawna zasilały spiżarki w góralskich domach. Rozpowszechniane kiedyś przeświadczenie, jakoby te skarby lasów miały jedynie walory smakowe przy braku wartości odżywczych, należy włożyć między bajki. Dlatego sztandarowych gatunków nie mogło zabraknąć także wśród produktów Bania. Podobnie jak „klasyka klasyków", czyli oscypka.

_BOROWIKI MARYNOWANE

Borowik to król naszych lasów. Na Podhalu najlepiej zbierać go we wrześniu oraz październiku i właśnie wtedy kuchnia Hotelu Bania pozyskuje malutkie borowiki od sprawdzonych lokalnych dostawców. „Nasze grzyby są marynowane według tradycyjnej receptury z liściem laurowym, zielem angielskim, gorczycą, cebulą i marchewką. Następnie zalewamy je mieszanką wody, octu spirytusowego, cukru i soli. Sekret tkwi w idealnie dobranej proporcji użytych składników, ich jakości i procesie przygotowania" – mówi Adrian Rosół, zastępca szefa kuchni Hotelu Bania.

_RYDZE MARYNOWANE

Rydze, choć uważane za mniej szlachetne, cechują się niezrównanym smakiem i aromatem. Sezon na ich zbiory przypada na październik i listopad. Po dostarczeniu do Hotelu Bania kucharze piklują je i zamykają w 330-mililitrowych słoiczkach, aby goście mogli się nimi rozkoszować nawet przy wielkanocnym stole za pół roku. „Marynowane grzyby najlepiej smakują w charakterze zimnej przekąski. Wykorzystujemy je jako dodatek do półmisków z wędlinami i serami czy też element standardowej zimnej płyty. Rydz idealnie smakuje w połączeniu ze szparagami w sosie holenderskim, zaś borowik w połączeniu z tatarem wołowym" – dodaje Rosół.

_OSCYPEK

„Oscypek nigdzie nie będzie smakował tak, jak w miejscu pochodzenia, czyli na Podhalu" – zapewniają kucharze z Hotelu Bania. Aby osiągnąć ten niepowtarzalny smak, liczy się każdy detal: jakość składników, odpowiednie ich proporcje i długość wędzenia. Oscypek wyprodukowany przez miejscowych mistrzów ma wytłoczoną literę B i waży średnio 500–600 gramów. Smakuje równie dobrze na zimno i na ciepło, a w kuchni podhalańskiej pełni funkcję zarówno przekąski, jak i dodatku do wielu dań.

Opracowała: **Kinga Pachura**

Poznaj połączenie z subtelnymi bąbelkami

evian®
DRINK TRUE

evian is pure and natural as all natural mineral water.
Now in a new version with added sparkles.

_DACH niczym GÓRSKA ŁĄKA

dr Karolina Kolasińska

Któż nie zna tego wyjątkowego uczucia, gdy rankiem pierwszego dnia urlopu w górach budzą nas nowe, intensywne bodźce – śpiew ptaków, szum jodeł, odurzający zapach ziół? Oczami wyobraźni widzimy parującą w promieniach słońca łąkę, więc zrywamy się z łóżka, by szerzej otworzyć okno i... zamiast magicznego spektaklu natury zobaczyć znany na co dzień widok: morze dachów. Cóż, trudno uciec przed skutkami urbanizacji, ale jest sposób, by je minimalizować. W resorcie Bania wiedzą, jak to zrobić.

JEST PIĘKNIE...

Terma Bania to kompleks czternastu basenów, ponad 2000 metrów kwadratowych lustra wody i 5600 powierzchni całkowitej, z czego większość znajduje się pod dachem. A to oznacza bardzo duże hale. Tego typu obiekty zazwyczaj nie grzeszą urokiem. Standardowa bryła klocka rzadko kiedy nie wpływa destrukcyjnie na krajobraz, a na dodatek sprawia wiele problemów, między innymi z odprowadzeniem dużych ilości deszczówki, ogrzaniem budynku w zimie i chłodzeniem w lecie.

Wyjątkowe walory terenu znajdującego się u podnóża Kotelnicy Białczańskiej, z którego roztacza się jedyna w swoim rodzaju panorama Tatr, wymagały innowacyjnych rozwiązań. Dlatego właściciele Resortu Bania postanowili stworzyć budynek, który w jak najmniejszym stopniu ingerowałby w naturalne tło. I tak też się stało – duże powierzchnie z drewna oraz nowoczesna interpretacja podhalańskiego stylu sprawiają, że Terma Bania jest niemal neutralna dla tutejszego pejzażu. Jednak jej największą architektoniczną zaletę stanowi efekt idealnego wtopienia

Zielony dach na Termie z lotu ptaka

w otoczenie, uzyskany dzięki niezwykłej konstrukcji dachu, pofalowanego i pokrytego roślinnością jak okoliczne łąki.

...I EKOLOGICZNIE...

Pod względem estetycznym każdy ma prawo do własnej oceny pomysłu, by ludzkie siedliska – jak norki hobbitów – skrywała darń. Lecz z punktu widzenia ekologii przewaga dachów zielonych nad tradycyjnymi wydaje się bezdyskusyjna. I nie chodzi tylko o zbliżenie człowieka z naturą, co stanowiło istotny element myśli architektonicznej zapoczątkowanej w latach 20. XX wieku przez francuskiego architekta Le Corbusiera. Obecnie bardziej istotne są rozwiązania, które z jednej strony minimalizują wpływy cywilizacji na środowisko naturalne, a z drugiej – ograniczają skutki oddziaływania miejskiej infrastruktury na nas samych. I w obu tych kwestiach dachy pokryte roślinnością spełniają swoją rolę, umożliwiając redukcję spływu wód opadowych, zapobiegając tworzeniu się tak zwanych wysp ciepła i wspomagając wymianę gazów, polegającą na pochłanianiu dwutlenku węgla i produkcji tlenu. Do tych korzyści, które odnosi przyroda, musimy doliczyć również to, co w zindustrializowanej przestrzeni zyskują jej mieszkańcy, czyli zmniejszenie zanieczyszczenia, nawilżenie powietrza oraz wytłumienie miejskiego zgiełku.

...A DO TEGO FUNKCJONALNIE

Zielony dach może wydawać się źródłem nieustannych problemów: przeciekającego stropu, trudnej do usunięcia wilgoci i związanych z nią „atrakcji", jak choćby pokrytych pleśnią elementów konstrukcji. Na szczęście tego typu skojarzenia są już echem minionej epoki, gdy stosowane w budownictwie technologie nie dawały wystarczającej gwarancji, że dachy mogą funkcjonować prawidłowo. Obecnie takie projekty nie stanowią większego wyzwania dla inwestorów, za to oferują wiele praktycznych korzyści. „Przede wszystkim niższe są koszty ogrzewania i klimatyzacji budynków oraz odprowadzania deszczówki" – uściśla Karolina Kolasińska, doktorka nauk rolniczych i rzeczoznawczyni o specjalności zielone dachy, odpowiedzialna za aromatyczną łąkę, którą możemy podziwiać na Termie Bania.

Pokrywająca dachy warstwa wegetacyjna złożona z roślin i substratu (będącego znacznie lżejszą od ziemi warstwą wegetacyjną) poprawia właściwości termoizolacyjne, ograniczając utratę ciepła zimą, a latem chroniąc budynek przed nadmiernym nagrzaniem. Jak to wygląda w liczbach? Wiele zależy od konstrukcji dachu i stosunku jego powierzchni do ścian budynku, ale oszczędności na ogrzewaniu mogą sięgnąć nawet 30% w porównaniu do standardowych rozwiązań. Z kolei w upalne dni roślinność znacząco blokuje oddziaływanie słońca, co oczywiście poprawia mikroklimat wewnątrz budynku, ale też nawet dwukrotnie zwiększa trwałość konstrukcji. To efekt odfiltrowania promieniowania ultrafioletowego przez dodatkową warstwę oraz niemal trzykrotnego zmniejszenia różnic temperatur, które występują na powierzchni dachów (w skrajnych przypadkach osiągają one nawet 100°C).

JAK TO JEST ZROBIONE?

W tej kwestii nie odkrywamy niczego nowego, bowiem roślinność na domostwach pojawiła się już

Zielony dach na Termie przypominający górską łąkę | z bliska

| Karolina Kolasińska na dachu Termy Bania

w starożytnych krajach śródziemnomorskich, a nieco później również na północy Europy, głównie w Skandynawii, Islandii czy na Wyspach Owczych. Czyli wszędzie tam, gdzie dodatkowa warstwa dawała ochronę przed zbyt wysoką lub niską temperaturą. Bylibyśmy jednak niesprawiedliwi, przypisując ludzkości kierowanie się wyłącznie względami praktycznymi, bo słynne ogrody w Babilonie, w VI wieku p.n.e. pełniły rolę reprezentacyjnych miejsc odpoczynku. „To zresztą jeden z siedmiu cudów starożytnego świata" – dodaje Karolina Kolasińska. Tak czy owak, mieliśmy ponad 2500 lat, by dopracować ich funkcjonalność.

Skoro mowa o ogrodach Babilonii, musimy wiedzieć, że są dwa typy zielonych dachów. Ten kojarzony z bujną roślinnością nazywany jest intensywnym, a jego kompozycja jest bardzo podobna do tej, którą mamy na przydomowym terenie – składa się bylin, traw, krzewów, a nawet drzew. „To najbardziej zaawansowana forma zazielenienia dachu, która przeznaczona często bywa do celów rekreacyjnych" – dodaje Karolina Kolasińska. Lecz taki wariant wymaga grubszej warstwy podłoża i regularnej pielęgnacji, co stawia spore wymagania konstruktorom budynku.

Łatwiejszym w realizacji rozwiązaniem jest dach ekstensywny, bazujący na mchach, sukulentach i porostach, czyli bardzo odpornych i niewymagających pielęgnacji roślinach, rosnących na stosunkowo cienkiej warstwie substratu. Taki właśnie dach, przypominający górską łąkę, możemy zobaczyć na Termie Bania. Składa się on z kilku warstw ułożonych na betonowym stropie. Przekrój tej konstrukcji może wydawać się skomplikowany – musi się tam znaleźć paroizolacja, termoizolacja, uszczelnienie papą bitumiczną oraz maty drenażowa i filtracyjna, na których leży warstwa wegetacyjna, czyli substrat z obsadzonymi na wierzchu roślinami – ale dobrze wykonany nie nastręcza później żadnych problemów i jest właściwie bezobsługowy. „Woda niezbędna roślinom zatrzymywana jest w systemie drenażu i substracie mineralnym, więc bardzo odporne na warunki atmosferyczne rozchodniki radzą sobie znakomicie" – wyjaśnia specyfikę ekstensywnych rozwiązań Karolina Kolasińska. „Zwykłe gatunki traw mogłyby wyschnąć latem albo zmarznąć zimą. Dlatego na takim dachu stosuje się odpowiedni dobór roślin" – dodaje.

JESZCZE WIĘCEJ ZIELENI

W planach właścicieli Resortu jest rozbudowa Termy Bania. Powstaje nowy odwiert geotermalny, a powiększony w ten sposób efekt energetyczny zaspokoi zapotrzebowanie na ciepłą wodę, rosnące wraz z mającymi powstać nowymi basenami części zachodniej Termy. Z kolei skrzydło wschodnie, które zostanie oddane do użytku już w najbliższych latach, to tak zwana część „sucha". W jej skład wejdzie licząca 1500 metrów kwadratowych galeria z kilkunastoma sklepami i zapleczem gastronomicznym, Galeria Zabaw zaplanowana na ponad 2000 metrów kwadratowych oraz wielopoziomowy parking. W sumie to dodatkowa imponująca powierzchnia, której ekstensywny dach dołączy do zieleni na dotychczasowym budynku Termy i okolicznych wzgórzach.

Piotr Gruszkowski

rodzinny Park Linowy MURZASICHLE

rodzinny Park Linowy BIAŁKA TATRZAŃSKA

TWOJA PRZYGODA W KORONACH DRZEW

| RÓŻNORODNE TRASY DLA DZIECI I DOROSŁYCH | KOLEJKI TYROLSKIE |
| KILKADZIESIĄT PRZESZKÓD I MOSTÓW NA WYSOKOŚCI | PIĘKNY TEREN W STARYM ŚWIERKOWYM LESIE |

ATRAKCJE NA WYSOKOŚCIACH:
KŁADKI, BELKI, PĘTLE, SIATKI
I RÓŻNEGO RODZAJU ZJAZDY.

TRZY POZIOMY TRUDNOŚCI,
ATRAKCJE DODATKOWE,
ZAJĘCIA DLA DZIECI

PARK STWORZONY Z PASJI
DO GÓR I SPORTU
EKSTREMALNA ROZRYWKA W GÓRACH

TEL. +48 505 104 007
FB/PARKLINOWYSTARYBOR

WWW.STARYBOR.PL
MURZASICHLE, UL. STARY BÓR 10

WWW.PARKLINOWYBIALKA.PL
BIAŁKA TATRZAŃSKA

_LETNIA ODSŁONA KOTELNICY

W najbliższej okolicy resortu Bania, na stokach Kotelnicy Białczańskiej można przeżyć prawdziwą przygodę! I to nie tylko zimą, ale także latem, kiedy stoki zamieniają się w mekkę dla miłośników hulajnóg oraz rowerów. Wszystko za sprawą Centrum Narciarstwa i Sportów Letnich rhSPORT.

_Sezon letni na tutejszym stoku trwa niemal 10 tygodni: startuje w ostatni weekend czerwca, a kończy się w pierwszym tygodniu września. Dzięki zgranemu zespołowi, jakim może pochwalić się rh-SPORT – ludziom pełnych pasji, entuzjazmu i miłości do sportu – nie brakuje tu rozrywek. Wśród nich letnicy znajdą monsterrollery czy Kołster (trasę zjazdową dla rowerów downhillowych), zaś aktywny wypoczynek niewątpliwie ułatwi wypożyczalnia sprzętu.

NIE TAKI MONSTER STRASZNY, JAK GO MALUJĄ

Na miejscu czekają dwie trasy dla monsterrollerów – dużych hulajnóg z kołami jak w quadzie, które doskonale radzą sobie ze wszelkimi nierównościami terenu. Korzystać z nich może każdy, jedynym warunkiem jest przynajmniej 120 centymetrów wzrostu. Nie ma też żadnych przeciwskazań, żeby rodzic jechał na hulajnodze razem z dzieckiem. Hamulce są hydrauliczne, więc jest to w pełni bezpieczne, bowiem sami decydujemy o prędkości i torze jazdy.

Do dyspozycji uczestników są dwie trasy o zróżnicowanej trudności: jedna kieruje się do dolnej stacji kolei nr 1 (jest szybsza i zdecydowanie dla tych, którzy szukają wrażeń), druga do Hotelu Bania **** Thermal & Ski. Czas zjazdu zależy oczywiście od prędkości, ale zazwyczaj mieści się w granicach 5–7 minut. Przygodę zaczynamy od wyjazdu kolejką na górę, obsługa pomaga nam zawiesić hulajnogę na krzesło, a na górze ją zdjąć. W sprzęt można zaopatrzyć się w wypożyczalni SPORT 2000, przy dolnej stacji kolei sześcioosobowej (kolej nr 4), a także na górnej jej stacji, niedaleko karczmy Kotelnica. Jest to więc idealne rozwiązanie także dla tych, którzy chcieliby pójść do karczmy, by porozkoszować się pięknymi widokami z tarasu, a drogę powrotną pokonać wygodnie i sprawnie na hulajnodze .

Co roku latem odbywają się tutaj Mistrzostwa Polski na monsterrollerach. Konukrencje są dwie: Monster Slalom, w którym cztery osoby startują na raz i ścigają się na czas pomiędzy bojami na stoku, a także Monster Krecha, czyli zjazd na hulajnogach z samego wierzchołka Kotelnicy. Mistrz Polski, Dariusz Duda, zjechał tędy z zawrotną prędkością 78 km/h – nie ma więc miejsca na nudę, chociaż bynajmniej nie polecamy mierzyć się z tym rekordem!

Hulajnoga
| elektryczna

| Mountaincart

| Monsterroller

NA TRZECH KOŁACH

Goście mają do dyspozycji również nowość: mountaincart. To trójkołowy pojazd z siodełkiem, przeznaczony dla wszystkich, nawet osób, które nie umieją w ogóle jeździć na rowerze czy hulajnodze. Dlatego często korzystają z niego ludzie starsi i małe dzieci. Hamulce, tak jak w przypadku monsterrollerów, są hydrauliczne, więc zabawa jest w pełni bezpieczna. Dostępne są te same trasy, co dla monsterrollerów.

A MOŻE DALEJ NIŻ STOK?

Oprócz tego w dole Kotelnicy znajdziemy wypożyczalnię SPORT 2000, a w niej hulajnogi elektryczne City Coco, którymi można się poruszać po drogach publicznych i dzięki temu wygodnie zwiedzić Białkę Tatrzańską oraz okolice. Baterie wystarczają na wycieczkę do 50 kilometrów, a to całkiem sporo – dotrzemy nawet nad Przełom Białki. Należy pamiętać jedynie, że bateria zużywa się szybciej przy większej prędkości.

SPORT 2000 oferuje także kije trekkingowe oraz do nordic walkingu, klasyczne rowery i przyczepki do nich, wózki dla dzieci, nosidła w góry – jest to miejsce przyjazne rodzinom. Obok funkcjonuje sklep sportowy, w którym zaopatrzymy się w stroje kąpielowe i biegowe, koszulki, bidony, buty i inne akcesoria. Można też usiąść i odpocząć, napić się kawy lub czegoś zimnego, czekając na kogoś, kto akurat zjeżdża ze stoku.

Wypożyczalnia SPORT 2000 organizuje grupowe wycieczki na trasę Velo Dunajec. Startują codziennie o godzinie 10.00. Należy się zapisać dzień wcześniej, do godziny 14.00, a później oddać się już tylko czystej przyjemności. Wyjeżdżamy busem, rower czeka na nas na miejscu (podobnie jak woda, bilet na przepłynięcie promem przez Jezioro Czorsztyńskie oraz mapa). Trasa biegnie od miejscowości Huba do Harklowej, skąd wielbiciele dwóch kółek także zostają odebrani busem. Koniec wycieczki planowany jest na godzinę 17.00.

KOŁSTER

Komu byłoby jeszcze mało wrażeń, może odwiedzić Gravity Park, czyli Kołster. To trasa enduro dla osób jeżdżących dobrze na rowerach z przednią i tylną amortyzacją. W zeszłym roku została wyremontowana i udoskonalona. Dzięki temu na śmiałków czeka więcej skoczni, zakrętów oraz innych

Kolorowa eksplozja |

urozmaiceń! Nie oznacza to jednak, że należy się jej obawiać: są momenty łatwe, trudne i bardzo trudne, można pojechać na skocznię małą, średnią, ale też mamucią. Dobrym pomysłem jest wybór roweru downhillowego, który pozwala na wykonywanie dużych skoków. Niewątpliwie profesjonaliści nie znajdą powodów do narzekań, zwłaszcza że bez problemu kupią bilet na cały dzień.

SPORT & FUN FESTIVAL – NA SPORTOWO I KOLOROWO

Sport & Fun Festival jest połączeniem Mistrzostw Polski Cross Monster w zjeździe na hulajnogach monsterroller ze stoku narciarskiego latem oraz barwnego festiwalu Kolorowa Eksplozja, uwielbianego zarówno przez turystów, jak i mieszkańców regionu.

Sport & Fun Festival, który w 2022 roku odbędzie się 14 sierpnia, to najbardziej barwne wydarzenie lata na Podhalu. Dlaczego? Wszystko przez Kolorową Eksplozję – event z proszkami holi, którymi uczestnicy obrzucają się co pół godziny, tworząc ogromną i barwną chmurę, opadającą na rozbawiony tłum. Na scenie w tym czasie trwają pokazy: między innymi trialu motocyklowego i rowerowego, kaskaderki motocyklowej, tańca z ogniem, sztuk walki, ale też zumba maraton. Wieczorem zaś odbędzie się koncert – dla widzów zaśpiewają Roksana Węgiel oraz Clodie.

Opracował: **Artur Polanowski**

_Organizatorzy Sport & Fun Festival budują także postawy obywatelskie poprzez inicjatywy proekologiczne oraz akcje charytatywne, które odbywają się w miasteczku festiwalowym. Oto one:

- „Każda puszka cenna" – w strefie proekologicznej, wraz z fundacją Recal pracują nad budowaniem świadomości o potrzebie recyklingu;
- „Cząstka ciebie może nas uratować" – w strefie profilaktyki zdrowia, we współpracy z Fundacją DKMS rejestrują potencjalnych dawców szpiku kostnego;
- „Kręci nas bezpieczeństwo" – we współpracy z lokalną policją, strażą pożarną i wydziałem ruchu drogowego organizują widowiskowe pokazy propagujące bezpieczne uprawianie sportu, przestrzeganie zasad ruchu drogowego i podstaw udzielania pierwszej pomocy;
- we współpracy z Ambasadą Dobroczynności zbierają środki na zakup urządzeń do terapii metodą Biofeedback dla dzieci, wystawiając na licytacje wartościowe przedmioty podarowane przez znane osobistości ze świata sportu i muzyki.

fot. Marcin Somerlik

_PERCIVAL
SCHUTTENBACH

Prawdopodobnie jedyny zespół muzyczny na świecie, który łączy w sobie kilka projektów: od muzyki folkowej przez patriotyczną aż po ciężki metal. Percival powstał w 1999 roku na Dolnym Śląsku i kontynuuje działania prowadzony przez dwójkę liderów: Katarzynę Bromirską i Mikołaja Rybackiego. Utwory grupy dotarły do słuchaczy na całym świecie jako część soundtracku do gry *Wiedźmin 3: Dziki* Gon, muzycy są też współautorami *Równonocy* – projektu łączącego hip-hop z muzyką słowiańską. Percival ma na koncie wiele albumów studyjnych i koncertowych, klipów oraz występów na całym świecie.

_Jaka jest geneza nazwy zespołu?
Mikołaj Rybacki: To akurat bardzo prosta zagadka dla fanów prozy Andrzeja Sapkowskiego, ponieważ to imię i nazwisko gnoma występującego w trzeciej części sagi o Wiedźminie, *Chrzest ognia*.

_Dlaczego akurat ta postać?
MR: Spodobało mi się surrealistyczne zestawienie anglosaskiego imienia z niemiecko brzmiącym nazwiskiem. Było nietypowe i pomyślałem sobie, że to idealna nazwa. Wiąże się z nią urocza anegdota. Parę lat po powstaniu zespołu napisał do nas ostatni przedstawiciel niemieckiego rodu von Schuttenbachów z pytaniem, dlaczego używamy jego nazwiska. Wyjaśniłem genezę i na jego prośbę wysłaliśmy mu płytę. Odpisał, że świetnie gramy i bardzo się cieszy, że używamy jego nazwiska, a nawet daje nam na to oficjalną zgodę. Przysłał też historię rodziny, z drzewem genealogicznym i herbem. Można więc powiedzieć, że nie tylko mamy oficjalne pozwolenie, ale zostaliśmy niejako przyłączeni do rodziny.

_Poproszę o zdanie na temat czterech realizacji – książki, filmu, gry i serialu.
MR: Ja jestem najbardziej związany z książką, którą przeczytałem chyba siedem razy. Na filmie byłem w kinie, no i… wszyscy wiedzą, jak jest. Pamiętam tylko, że był reklamowany jako najdroższa polska produkcja, tyle że pieniędzy w ogóle tam nie widać. Z racji wieku nie jestem fanem gier, a muzyka pochłania niemal cały mój czas, więc nie miałem okazji się wciągnąć. Próbowałem grać, ale już na samym początku spadłem z konia, potem zjadły mnie wilki. Nie wypowiem się o serialu, bo go nie widziałem.
Katarzyna Bromirska: Oczywiście zaczynałam od książek, które były moimi ulubionymi w pewnym okresie życia, też czytałam je wielokrotnie. Na drugim miejscu jest gra, mimo że nie jestem wielką fanką gier, ta podobała mi się na tyle, że ją ukończyłam. Bardzo polubiłam klimat stworzony między innymi przez muzykę. Filmu nie pamiętam, ale nie podchodzę do niego aż tak krytycznie – jego zaletą jest choćby to, że potem kilka osób przeczytało książki. Obejrzałam tylko fragmenty serialu, więc nie wyrobiłam sobie zdania.

_23 lata wspólnego grania robi wrażenie, jak to osiągnęliście?
MR: To temat rzeka i nawet zastanawialiśmy się, czy napisać o tym książkę. Nie jest tak, że wszystko nam uszło „na sucho" i nie było żadnych problemów, bo w międzyczasie grało z nami mnóstwo ludzi. Jesteśmy z Kasią założycielami, ale przez zespół przewinęło się co najmniej 50 osób, więc ta droga bywała nieco wyboista. Nie ma prostej recepty typu: „pij źródlaną wodę". Chociaż to nie zaszkodzi.
KB: Zespół wciąż istnieje z nieco prozaicznego po-

fot. Marcin Somerlik

Mikołaj Rybacki
| i Katarzyna Bromirska

Koncert w ramach folkowej sceny Kultury na Bani

wodu: włożyliśmy w niego tak dużo swojego życia, że ciężko byłoby to rzucić. Zwyczajnie nie ma już odwrotu.

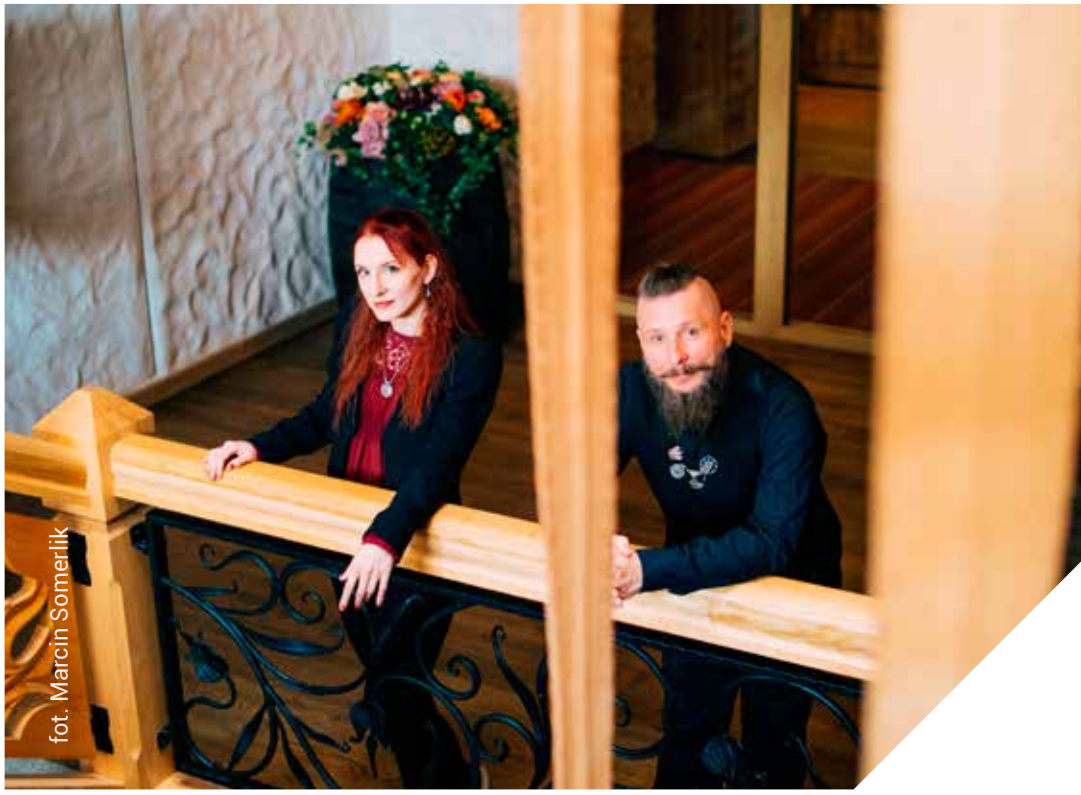
MR: Jest jeszcze jeden megaważny czynnik – chodzi o wspieranie naszych fanów. Nawet jeżeli jest bardzo źle i pojawia się zwątpienie, zdajesz sobie sprawę, że nie możesz się poddać, bo to, co stworzyłeś nie jest już do końca twoje. To nie tylko NASZ zespół, ale zjawisko ważne dla sporej grupy osób, którym zwyczajnie sprawilibyśmy zawód, kończąc tę przygodę. To dodaje ogromnej, nie wiem czy nie największej siły w trudnych momentach. Gdybyśmy funkcjonowali w oderwaniu od wszystkiego, łatwo byłoby podjąć decyzję. Ale gdy stoją za tym inni ludzie, nie tak łatwo zrezygnować.

_Jesteście jednym z niewielu zespołów, który może porównać festiwale i koncerty metalowe z folkowymi.

MR: Na pewno można znaleźć wiele różnic, ale jeśli chodzi o publiczność, więcej jest podobieństw. W obu przypadkach reaguje ona bardzo żywo. Ostatnio graliśmy w Czechach koncert folkowy, a pod sceną był regularny młyn, zupełnie jak na imprezach metalowych. Połączenie folku z metalem wiązało się z odkryciem, że energia, ekspresja i emocje w obu gatunkach są podobne. To, co wydaje się pozornie sprzeczne, okazuje się zbliżone. Teraz bardzo często się zdarza, że ta sama publiczność słucha metalu i folku. Różnice są głównie w poziomie głośności i chaosu na scenie oraz pod sceną. Na metalowych koncertach jest ich więcej, zaś w folku jest bardziej klimatycznie.

_Na scenie wydajecie się wulkanami energii, skąd macie jej niewyczerpane zapasy?

KB: Granie dla nas jest na tyle dużą przyjemnością, że nie musimy się do tego zmuszać. Publiczność przekazuje nam swoją energię i to, co dzieje się na widowni, nas napędza. To jakby naczynia połączone. Jeżeli publiczność słabo reaguje, może być ciężko, ale równocześnie ich reakcja zależy od nas.



W Baniowych wnętrzach |

MR: Jesteśmy trochę takimi lustrami. Ponadto pomaga wieloletnie doświadczenie sceniczne, bo nauczyliśmy się zmieniać emocje związane z występem, czyli tak zwaną tremę, w efekt muzyczny. Zrozumieliśmy, że im więcej trudnych koncertów zagramy, tym lepiej będziemy wypadać na żywo. Teraz została nam sama esencja i możemy się bawić występami.

_Jak wspominacie poprzedni występ i pobyt na Bani?
KB: Bardzo miło. To był jeden z fajniejszych wyjazdów koncertowych. Piękne okoliczności przyrody, a do tego zostaliśmy wspaniale ugoszczeni, publiczność była wspaniała – same pozytywy.
MR: Szansa doładowania energii w basenach termalnych jest niesamowita. Być może w tym tkwi tajemnica, skąd mieliśmy więcej energii do grania.

_Jaka muzyka was inspiruje?
KB: Od zawsze inspirowały nas trzy główne gatunki. Pierwszym jest muzyka metalowa, od heavy metalu, przez black metal, aż po death metal. Ponadto oczywiście muzyka folkowa, nie tylko słowiańska, ale z całego świata. Trzeci to muzyka klasyczna: skończyłam szkołę muzyczną, więc mam z nią kontakt od dziecka, a Mikołaj też zawsze jej słuchał.
MR: Naszych znajomych zdumiewały playlisty muzyki do auta, bo Cannibal Corpse potrafi zagrać obok Franka Sinatry, przedzielony Mozartem.

_Ponoć macie więcej fanów zagranicznych niż polskich.
MR: Biorąc pod uwagę popularność gry, jest to możliwe. Znamy osobiście i korespondencyjnie paru fanów z Brazylii, Filipin, Australii, Armenii czy Gwatemali.

_Macie całkiem spore instrumentarium. To chyba wyzwanie nie tylko muzyczne, ale także organizacyjne.
KB: Na koncertach mamy stały skład instrumentów. Gdy gramy muzykę z gry, jest ich trochę wię-

Liderzy Percival na Przełomie Białki

cej. Przy projektach folkowych nie ma problemu: ja gram na dwóch instrumentach i śpiewam, a Mikołaj na jednym, mamy za to dużo przeszkadzajek.
MR: Problem zaczyna się, gdy łączymy projekty, bo trzeba zabrać sporo instrumentów. Wtedy zajmują one dużo miejsca, bo staramy się je dobrze chronić, a porządne futerały są całkiem pokaźnych rozmiarów.

_Czy widzicie jakieś dylematy związane z komercjalizacją sztuki?
MR: To szeroki temat, kolejny z poruszonych tutaj, który znajdzie się w naszej książce. Często komercja i prawdziwa sztuka są przedstawiane jako niewspółgrające ze sobą. Wydaje mi się, że to błędne założenie. Kiedyś, może dlatego, że jestem po liceum plastycznym, zafascynowało mnie malarstwo Salvadora Dalego. On nie miał z tym problemu: sztuka była na pierwszym miejscu, ale wyraźnie mówił, że gdy namaluje obraz, chce go sprzedać jak najdrożej.

My jesteśmy o tyle nietypowi, że gramy kilka odmiennych projektów. Wytłumaczenie tego potencjalnym „pośrednikom" – wydawcom, agencjom koncertowym – bywa trudniejsze niż samodzielne sprzedawanie muzyki. Ma to też taki plus, że więcej pieniędzy zostaje dla nas. Dlatego w naszym przypadku nie ma dylematu „sztuka kontra komercja".

_Cenicie nagrodę Wirtualne Gęśle, którą wielokrotnie otrzymaliście?
MR: To dla nas bardzo ważna nagroda, bo jest wynikiem głosownia internautów. Wszystkie płyty, które wydajemy, znalazły się w pierwszej dziesiątce, a bywało, że mieliśmy pierwsze i trzecie miejsce, gdy wydaliśmy dwie płyty w tym samym roku.

_Co przygotowaliście na kolejny koncert na Bani?
Tego nie zdradzimy, bo chcemy, aby była to niespodzianka.

Rozmawiał: **Andrzej Mirek**

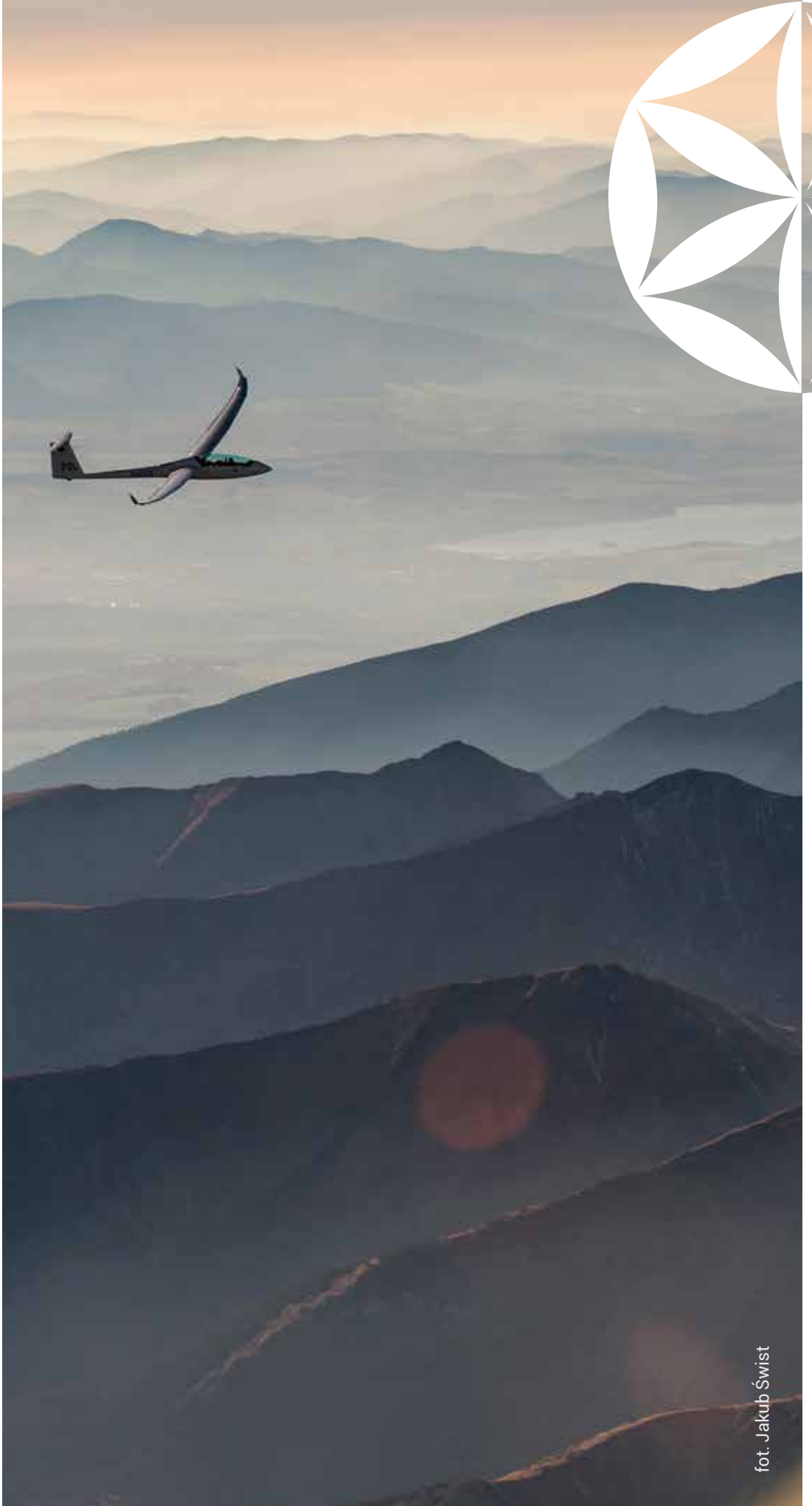
ZAPRASZAMY NA ORLEN SUPER RACE
PUCHAR CAN-AM

JEDYNY TAKI WYŚCIG W CENTRALNEJ EUROPIE!

ORLEN
SUPER
RACE

www.super-race.pl

_Z GÓRY WIDAĆ LEPIEJ



fot. Jakub Świst

Gdy pewnego wiosennego poranka stanąłem na skraju gigantycznej łąki tuż pod Nowym Targiem – będącej w sporej części terenem lotniska miejscowego aeroklubu – nie mogłem uwierzyć, że jestem w centrum Podhala. Ono bowiem kojarzy mi się z mniej lub bardziej gęstą zabudową, natomiast cały horyzont przede mną zamykał wyłącznie las, zwieńczony białymi szczytami Tatr. Tak, to niezwykły widok, jednak naprawdę zapierająca dech w piersi panorama czekała mnie po zmianie perspektywy... na podniebną.

WYJĄTKOWE MIEJSCE

W moim pierwszym wrażeniu utwierdził mnie instr. pil. Robert Koprowski. „To największa niezabudowana działka na Podhalu" – stwierdził i, jak przystało na lotnika, sprawnie sprowadził mnie na ziemię – „a jej utrzymanie kosztuje fortunę". Jednak nie tylko walory krajobrazu stanowią o niezwykłości tego najpiękniejszego lotniska w Polsce. Naprawdę oryginalny koloryt miejsca maluje się za sprawą niezwykłej historii i światowej klasy rekordów, możliwych do ustanowienia dzięki specyfice lokalnych warunków. Oczywiście nie bez znaczenia są też inne, nawet ważniejsze w powszechnym mniemaniu atrakcje, czyli szansa osobistego doświadczenia emocji związanych z awiacją. A te dostępne są dla wszystkich dzięki lotom widokowym i pokazom odbywającym się podczas pikniku lotniczego.

BARWNA HISTORIA

Zanim na wielkim, płaskim terenie oddzielającym Tatry od Gorców wylądowali pierwsi lotnicy, miejsce to upatrzyli sobie kamraci wojaka Szwejka. Pod koniec XIX wieku artylerzyści C.K. urządzili tu strzelnicę w rozmiarze XXL, na której szlifowali umiejętności w miotaniu pocisków. Podczas ćwiczeń echo wystrzałów niosło się po górach, od czasu do czasu zdarzały się tragiczne w skutkach eksplozje, a wraz z odzyskaniem przez Polskę niepodległości teren poligonu zaczął być wykorzystywany przez nasze wojska. Jednym z bardziej spektakularnych wydarzeń tego okresu było próbne strzelanie do usytuowanych na poligonie celów, przeprowadzone przez stojący na stacji kolejowej w Nowym Targu polski pociąg pancerny Hallerczyk.

Historia lotnictwa pod Tatrami nabrała rumieńców, gdy późnym latem 1923 roku udało się zorganizować Pierwsze Krajowe Zawody Szybowcowe na wznoszącej się nieopodal Białki Tatrzańskiej Czarnej Górze. Obecnie impreza ta upamiętniana jest corocznym (z pandemiczną przerwą) Zlotem Zabytkowych Szybowców na górze Litwinka, podczas którego odbywają się starty szybowców ze szczytu góry przy użyciu lin gumowych. Dość powiedzieć, że zwycięzca tamtych historycznych zmagań, Tadeusz Karpiński, zdołał utrzymać się w powietrzu przez 2 minuty i 45 sekund... Entuzjazm pierwszych pilotów na pewno był o wiele większy niż możliwości, którymi dysponowali.

Jednak to w latach międzywojennych nastąpił najbardziej dynamiczny rozwój lotnictwa cywilnego w naszym kraju, głównie za sprawą młodego państwa, które w różny sposób wspierało ten proces. Dzięki dotacjom, współfinansowaniu czy ulgom podatkowym nabycie turystycznego samolotu było równie łatwe, jak zakup najpopularniejszego wówczas w Polsce samochodu, Fiata 508.

Trudno więc się dziwić, że przy tak gwałtownie rosnącej popularności latania kwestią czasu było powstanie w Polsce turystycznego lotniska, które powstało tu pod Tatrami. Stało się to w sierpniu 1930 roku, a już cztery lata później niezbyt imponująca miejscowa infrastruktura – którą w pierwszym okresie działalności stanowił kawałek wykoszonego pastwiska – odegrała istotną rolę w organizacji transportu z pomocą dla odciętego powodzią Zakopanego.

Szybowiec Is-1 Sęp podczas lotu falowego nad Tatrami, lata 60

Start szybowca Wrona ze zbocza Furmanowej w Zakopanem, lata 30

fot. Jakub Świst

Samolot Cessna 172 podczas lotu widokowego wzdłuż Tatr

NA FALI

Lotnisko usytuowane w pobliżu gór typu alpejskiego, jakimi są Tatry, jest miejscem niezwykłym również – a dla pilotów przede wszystkim – ze względu na panujące warunki. Wśród nich najbardziej wyczekiwane są tak zwane noszenia falowe, umożliwiające uzyskiwanie na szybowcach rekordowych wysokości. Powstają one w efekcie szybko przemieszczających się mas powietrza, na przykład wiatrów halnych, które, natrafiając na przeszkodę w postaci pasma górskiego, spiętrzają się i unoszą wysoko po stronie nawietrznej, natomiast opadając po stronie zawietrznej, tworzą potężne wiry pionowe zwane rotorami, a nad nimi wywołują zafalowanie powietrza, sięgające nawet stratosfery.

Wykorzystując to dość częste na Podhalu zjawisko, piloci mogą latać na tak zwanej fali tatrzańskiej, godzinami unosząc się w prądach lub osiągając znaczne wysokości, wynoszące nierzadko ponad 5000–6000 metrów. Poza emocjami związanymi ze sportowym współzawodnictwem, tego typu latanie dostarcza też niezwykłych wrażeń estetycznych, ponieważ lotnikom na fali towarzyszy ponoć niezwykła cisza i spokój.

To właśnie warunki panujące nad Podhalem 5 listopada 1966 roku umożliwiły Stanisławowi Józefczakowi wzniesienie się dwumiejscowym, standardowym szybowcem Bocian na wysokość 12 560 metrów, co zapewniło mu trzy rekordy: dwa krajowe (nadal aktualne!) i jeden światowy. Wyżej udało wzbić się Szwajcarom dopiero w 2018 roku – korzystali oni z wyposażonego w kabinę ciśnieniową szybowca o „kosmicznej" konstrukcji, podczas gdy Józefczaka wraz z pasażerem chroniły tylko góralskie kożuchy i aparatura tlenowa pracująca grubo powyżej granicy swoich możliwości. „Było w tym więcej szczęścia niż rozumu" – z humorem podsumowuje tamten lot Robert Koprowski.

Szybowiec Jantar Standard
nad jesiennymi Tatrami |

LOTY WIDOKOWE

Sądziłem, że lepsza od widoku na góry może być tylko panorama z góry… Po to właśnie pniemy się na szczyty, by sycić oczy pejzażem, którego brakuje nam na co dzień. Jednak określenie „z góry" nabrało dla mnie nowego znaczenia, gdy w niewielkim, czteromiejscowym samolocie oderwaliśmy się od murawy nowotarskiego lotniska. Pilot skierował dziób maszyny na południe, w stronę błyszczących śnieżną bielą Tatr. W dole, wśród brązowożółtych wiosennych pól i pastwisk lśniły wąskie wstążki tras zjazdowych Kotelnicy Białczańskiej. Nieco dalej równie mocno odcinały się od tła stoki Litwinki i Jurgowa, ale wzrok najmocniej przyciągały imponujące o tej porze roku białe piramidy w Tatrach Bielskich i poszarpane, granitowe granie Tatr Wysokich. To jedyny taki pejzaż w tej części Europy, a widziany z fotela unoszącej się kilkaset metrów nad ziemią małej cessny 172 na długo zapada w pamięci.

Turystycznych atrakcji, jakie można podziwiać z podniebnej perspektywy, jest na Podhalu, Orawie i Spiszu znacznie więcej: lesiste grzbiety Gorców, połyskujące wapiennymi ścianami Pieniny, wijący się Przełom Dunajca lub nieco mniejszy Białki, romantyczne ruiny w Czorsztynie i leżący po sąsiedzku zamek w Nidzicy… Mogę zapewnić, że kilkudziesięciominutowy lot będzie wypełniony emocjami, a dla osób, które oczekują jeszcze większych wrażeń, piloci z nowotarskiego aeroklubu mają coś specjalnego: przelot wokół całych Tatr, którego trasa wiedzie nad słowackimi kurortami lub w bezpośrednim sąsiedztwie najwyższych szczytów.

Z pewnością innym rodzajem przygody jest lot balonem lub szybowcem, również dostępny w ofercie aeroklubu. Oczywiście w obu przypadkach głównym rozgrywającym jest pogoda, ale przy odrobinie szczęścia będziemy mogli w niemal zupełnej ciszy płynąć majestatycznie nad górską

fot. Michał Adamowski

Start balonów na ogrzane powietrze podczas Nowotarskich Zimowych Zawodów Balonowych

krainą – to w przypadku balonu – lub unosić się nad tatrzańskimi graniami w szybowcu wykorzystującym termiczne prądy powietrza, tak samo jak orzeł. Jeśli tego typu przeżycia są w sferze waszych marzeń, ich spełnienie okazuje się zaskakująco proste: wystarczy wykupić jeden z organizowanych przez Aeroklub Nowy Targ lotów widokowych (których cena porównywalna jest z biletami na Kasprowy Wierch dla całej rodziny) i mocno trzymać kciuki za błękitne niebo.

PIKNIK LOTNICZY

Kolejną atrakcją, którą może nam dostarczyć wizyta na podtatrzańskim lotnisku, jest Nowotarski Piknik Lotniczy, odbywający się tradycyjnie w połowie lipca. Ta dwudniowa impreza przyciąga nawet 30 000 widzów i jest największą na Podhalu. Ale to, że cieszy się tak dużą popularnością, nie powinno dziwić, bowiem podniebne akrobacje w wykonaniu najlepszych pilotów z Polski i świata zawsze gwarantują wyjątkowe emocje. Na niebie goszczą tuzy sportowej awiacji, jak choćby członkowie czeskiej grupy Flying Bulls, a sporej dawki adrenaliny dostarczy też niski przelot samolotów myśliwskich F-16. Nieco spokojniejszą rozrywką będzie natomiast prezentacja samolotów zabytkowych, na przykład słynnego dwupłatowca Boeing-Stearman model 75, czy bardzo malowniczy, wieczorny pokaz balonów na ogrzane powietrze.

Piotr Gruszkowski

Szybowce w trakcie lotu falowego nad Tatrami |

AEROKLUB NOWY TARG

Aeroklub Nowy Targ zrzesza około 280 członków w sekcjach samolotowej, szybowcowej, modelarskiej oraz balonowej. Zlokalizowany jest na najpiękniej położonym lotnisku w Polsce: w Nowym Targu, przy drodze biegnącej w kierunku Białki Tatrzańskiej. Jego głównym zadaniem jest szkolenie, umożliwienie uprawiania sportów lotniczych oraz latanie rekreacyjne na sprzęcie będącym własnością aeroklubu i osób prywatnych, które są jego członkami. W ramach statutowej działalności wykonuje on też loty widokowe, do czego uprawnia go certyfikat przewoźnika lotniczego. Odpowiadają za nie instruktorzy z dużym doświadczeniem, także w terenie górskim.

Najbardziej popularne cele takich wycieczek to oczywiście tatrzańskie szczyty. W szybowcu poczujemy niesamowite emocje, prześlizgując się wzdłuż grani Orlej Perci czy Giewontu. Z kolei lot samolotem dookoła całego pasma Tatr pozwala w ciągu godziny zobaczyć niemal wszystkie jego szczyty, od Tatr Bielskich, Wysokich po Tatry Zachodnie wraz ze słowackimi i polskimi przedgórzami. Gorce, Podhale czy Pieniny i Zalew Czorsztyński to kolejne cele, które zapewniają niezwykłe, malownicze widoki. Osobom lubiącym bezpośredni kontakt z przyrodą polecamy wyprawę balonem, która zazwyczaj odbywa się na małej wysokości, wśród lasów i pól, gdzie niejednokrotnie dostrzeżemy dziką zwierzynę.

Wszystkie niezbędne informacje znajdują się na stronie www.lotywidokowe24.pl, tam również można dokonać zakupu voucherów. Zapraszamy do zasmakowania lotniczej przygody!

_SERCA I MUZYKA PODHALE DLA WOŚP

Resort Bania to nie tylko biznes, turystyka, strefa przyjemności i relaksu. 30 stycznia 2022 roku Hotel Bania po raz drugi zagrał z Wielką Orkiestrą Świątecznej Pomocy! Dołączył do wielkiego ruchu niesienia wsparcia potrzebującym i dzielenia się dobrem. To właśnie tutaj biło serce 30. Finału WOŚP na Podhalu. Łącznie z licytacjami internetowymi zebrano ponad 93 000 złotych! To suma trzykrotnie większa niż w poprzednim, pandemicznym roku.

_Resort Bania tym razem zagrał z Orkiestrą naprawdę na wielką skalę. Podjął się organizacji sztabu 30. Finału WOŚP, rejestracji wolontariuszy, koordynowania współpracy z lokalnymi partnerami i prowadzenia licytacji.

W przedostatni dzień stycznia na terenie Resortu Bania w Białce Tatrzańskiej od wczesnych godzin popołudniowych aż do wieczornego Światełka do Nieba rozbrzmiewała muzyka Podhala. Kwestowali wolontariusze ze szkoły podstawowej w Białce Tatrzańskiej. Goście Hotelu Bania hojnie wspierali datkami szczytny cel – tym razem pod hasłem „Przejrzyj na oczy" Fundacja WOŚP zbierała fundusze na zapewnienie najwyższych standardów diagnostyki i leczenia wzroku u dzieci.

WSPÓLNYMI SIŁAMI

„To już 30 rok, kiedy Fundacja WOŚP organizuje zbiórki na rzecz polskiej służby zdrowia. Jestem dumna, że możemy być małą częścią tej historii" – promowała wydarzenia Finału Agata Munzer, szefowa ds. marketingu w Resorcie Bania.

Podpis

Future Folk
| dla WOŚP

Rodzinne zmagania

Mieszkańcy Podhala po raz kolejny podjęli wyzwanie. Nawet małych wolontariuszy nie przestraszył chłód i silny wiatr. Kwestowali z wielkim zaangażowaniem. Choć było ich zaledwie dwadzieścioro, zebrali prawie 40 000 złotych. Stacjonarne puszki na datki postawiono także w wielu punktach w Białce Tatrzańskiej.

Ogromną popularnością cieszyły się licytacje w serwisie Allegro. „Dzień z ratownikami Tatrzańskiego Ochotniczego Pogotowia Ratunkowego" zlicytowano za rekordową sumę ponad 16 000 złotych! Do wspólnego dzieła pomocy dla dzieci leczonych okulistycznie dołączyli lokalni gestorzy oraz artyści z Podhala, jak Gabriel Szyrszeń czy Sylwia Szyrszeń-Jaskierska, przekazując swoje prace na licytacje. Urodzony w Nowym Targu znany aktor Piotr Cyrwus zaoferował wieczór w krakowskim teatrze… Trudno wymienić wszystkie aukcje. Ze spektakularnych i drobnych działań powstało wielkie dzieło.

Tego dnia w Resorcie Bania nie zabrakło ciepłej strawy, gorących napojów oraz ogromnego tortu, którym podziękowano wolontariuszom i organizatorom wielkiego finału z Białki Tatrzańskiej, a także z Kościeliska i Zakopanego.

„Świętowaliśmy finał w duchu podhalańskiej współpracy i przyjaźni. To bardzo ważne widzieć zjednoczenie i power młodych i starszych, którzy chcą pomagać ponad podziałami i zrobić wspólnie coś dobrego" – Agata Munzer podkreśla, że 30. Fi-

Wielkie serce Podhala
pod Hotelem Bania |

nał WOŚP to coś więcej niż działanie z zakresu społecznej odpowiedzialności Resortu Bania.

SPEKTAKULARNY FINAŁ WOŚP W RESORCIE BANIA

Pomimo trudnych warunków pogodowych organizatorzy i goście 30. Finału WOŚP nie narzekali na chłód. Gorąca atmosfera na scenie panowała od pierwszego występu regionalnego zespołu tańca góralskiego Mali Białcanie, przy akompaniamencie kapeli góralskiej i koncertu piosenek dla dzieci, przez zimową grupową zumbę, rewelacyjny show Podhalanina, Piotra Szewczyka – Górala z The Voice of Poland, brawurowe wykonanie znanego przeboju *Miłość w Zakopanem* w aranżacji latynoskiej, aż po ostatni akord muzyczny gwiazdy wieczoru – zespołu Future Folk, łączącego muzykę taneczną z góralszczyzną.

O 20.00 nocne niebo nad Białką Tatrzańską rozbłysło Światełkiem do Nieba.

Moc atrakcji z Białki można było przeżywać nie tylko będąc na miejscu, ale także przed ekranami telewizorów, ponieważ stacje TTV i TVN transmitowały tutejsze wydarzenia.

30. Finał WOŚP w Resorcie Bania łączył promocję idei pomocowej Jurka Owsiaka z folklorem podhalańskim. Był to ze wszech miar udany mariaż. „Mam nadzieję, że Finały w Bani staną się już tradycją" – podsumowała poruszenie serc Agata Munzer.

Małgorzata Potoczak-Pełczyńska

_ZEPPELINIANS

DUCH LED ZEPPELIN WIECZNIE ŻYWY

fot. Piotr Drożdż

Z jednym z najlepszych zespołów tribute'owych, jakie wystąpiły w Białce Tatrzańskiej, porozmawialiśmy nazajutrz po koncercie na scenie Kultury na Bani. Zeppelinians grają muzykę Led Zeppelin tak, że zadowolą każdego fana tej legendarnej kapeli, ale potrafią przekonać do starego hard rocka także tych, którzy na co dzień słuchają innej muzyki.

_Chyba częściej występujecie dla publiczności, która przychodzi specjalnie dla was, a nie dla uczestników otwartych eventów.
Zeppelinians: To prawda, zazwyczaj gramy biletowane koncerty. Teoretycznie wtedy jest większy stres, bo i wymagania widzów są większe. Ale fajnie też docierać z tą muzyką do nowych odbiorców, którzy w innych okolicznościach by na nią nie trafili. Aby ich przekonać, też trzeba się czasem nagimnastykować i dobrze dobrać repertuar. Jesteśmy trochę takimi misjonarzami rocka (*śmiech*).

_Tutaj misja naprawdę się powiodła – ludzie świetnie się bawili.
Z: Tajemnica tkwi w emocjach, które przekazujemy tą muzyką. Podobnie jak Zeppelini, nigdy nie gramy dokładnie tak samo i na scenie dajemy z siebie wszystko.

_Ortodoksyjnych fanów też udaje się przekonać?
Z: Z zespołami typu „tribute" jest tak: część ludzi przychodzi z przekonaniem, że Zeppelinów się nie tyka. Wychodzą więc raczej z założenia, że w porównaniu z oryginałem będzie lipa. Mają na sobie koszulki z logo Led Zeppelin i znają każdy dźwięk jego utworów. Ale tu wszystko się zgadza i są mile zaskoczeni.

_Chyba należy docenić, że w ramach takich projektów, jak Kultura na Bani, organizatorzy nie idą na łatwiznę, tylko prezentują ambitną muzykę.
Z: Tak, należy im się ogromny szacunek za takie podejście – ważne, aby przekazywać wartości związane z muzyką, bo tych w mediach obecnie brakuje. A tutaj na co dzień dzieje się coś ciekawego, na przykład dzisiaj gra Dikanda, którą też bardzo lubimy, bo interesuje nas nie tylko rock, ale każda dobra muzyka.

_Powróćmy do początków Zeppelinians.
Z: Zaczęło się od spotkania Tomka i Piotrka. Poznaliśmy się w ramach innego projektu, ale szybko okazało się, że łączy nas miłość do Led Zeppelin, więc zaczęliśmy szukać muzyków z podobną pasją, zdolnych podołać takiemu projektowi. Kluczem był też wokalista, który musiał nie tylko świetnie śpiewać, ale także wyglądać.

_Ale na początku nie był to Maks, który śpiewa z wami dzisiaj. Czyżbyście znaleźli go dzięki wykonaniu *Whole Lotta Love* z Piotrem Cugowskim?
Z: Dokładnie, nasza reakcja na jego wykonanie z The Voice of Poland brzmiała: „Kurde, dawaj mi go tutaj". Od razu znaleźliśmy wspólny język. Gdy zasugerowaliśmy, że przed pierwszą próbą wyślemy mu listę utworów, aby mógł się przygotować, usłyszeliśmy: „Nie trzeba, wszystkie znam". Od razu było jasne, że chłopak ma taką samą zajawkę jak my.

_Żyjecie tylko z muzyki?
Z: Różnie. Każdy z nas ma też inne projekty muzyczne – nie gramy tylko w Zeppelinians. Piotr zarabia, ucząc gry na gitarze. Tomek jeździ taksówką. Michał jest na etacie, a Maks i Igor zajmują się tylko muzyką.

_Maks, Robert Plant to według ciebie najlepszy wokalista wszech czasów, czy masz też inne typy?
Maks: Dla mnie to zdecydowanie numer jeden. Wcześniej śpiewałem w chórze, ale dopiero gdy

Zeppelinians, od lewej: Piotr Augustynowicz (gitara), Michał Mantaj (klawisze), Maksymilian Kwapień (wokal), Tomasz Nowik (bas), Igor Augustynowicz (perkusja) |

usłyszałem Roberta, zrozumiałem, że też chcę mieć taką ekspresję i rozwinąłem w sobie prawdziwą pasję do śpiewania.

_Podobają ci się jego teksty? Bo Plant kiedyś przyznał, że do dziś nie wie, o co mu chodziło w tym *Stairway to Heaven* (*śmiech*).
Maks: Jako tekściarz Plant inspirował się Tolkienem – te motywy pojawiają się w wielu utworach. Dużo jest też historii z życia zespołu w trasie.

_A które utwory stanowią dla ciebie największe wyzwanie?
Maks: Kawałki Led Zeppelin są bardzo trudne do zaśpiewania, i to nie tylko pod względem technicznym, ale też w warstwie emocjonalnej. W wykonanie *Since I've Been Loving You* muszę włożyć tyle uczucia, że czasami cały drżę, gdy skończę śpiewać.

_Czas na gitarę. Piotrze, na czym polegał fenomen Jimmy'ego Page'a? Panuje przekonanie, że był jednak lepszym gitarzystą studyjnym niż koncertowym.
Piotr: Jeśli próbuje się rozebrać jego styl na części pierwsze, to trzeba przyznać, że był trochę chaotyczny. Ale jest w tym równocześnie jakaś magia, która mnie inspiruje. Wyszedł oczywiście od bluesa, dodał elementy rockowe i psychodelię. W dodatku o jego oryginalności decydowały też wpływy folkowe, arabskie i celtyckie.

_Masz podobne instrumenty? Zapewne największym wyzwaniem jest dwugryfowa gitara, którą rozsławiło *Stairway to Heaven*. Jej na koncercie nie było…
Piotr: Tak, poluję na nią, ale pandemia trochę mnie zatrzymała. Teraz Slash wypuścił taką gitarę ze swoją sygnaturą. Mam oryginalnego gibsona, takiego jak miał Page. Ze wzmacniaczami jest łatwiej, bo kiedyś był tylko marshall, a obecnie można go zastąpić innymi.

_Przejdźmy do Johna Paula Jonesa, który grał zarówno na klawiszach, jak i na basie. Tomek, Michał, zgodzicie się, że ogromna rola tego muzyka jest zwykle niedoceniana?
Tomek: Zdecydowanie, w zespole rockowym zawsze najbardziej rozpoznawalni są gitarzysta i wokalista, ale bas i perkusja tworzą podstawę tego wszystkiego. Mnie się z Igorem świetnie współpracuje – rozumiemy się na scenie, a w graniu muzyki najważniejsze jest właśnie słuchanie siebie nawzajem. John

Występ w ramach Coverowych Piątków na scenie Kultury na Bani

Paul grał jeszcze na organach, ale na koncertach musiał dzielić swoją uwagę między partie klawiszy i basu. U nas Michał przygrywa także w utworach, w których oryginalnie nie ma klawiszy i moim zdaniem uzupełnia to warstwę harmoniczną.

Michał: Muszę przyznać, że gdy jako nastolatek słuchałem Zeppelinów, nie zwracałem uwagi na tę postać. Dopiero niedawno uświadomiłem sobie, jak ważny był w tym zespole – można zaryzykować stwierdzenie, że wcale nie mniej niż Page. Moja gra faktycznie uzupełnia nasze brzmienie. A z kolei w takich utworach, jak wspominany *Since I've Been Loving You* czy *Kashmir*, na naszą korzyść działa to, że jest tam normalna partia gitary basowej, bo w Zeppelinach podczas koncertów Jones tworzył ją na klawiszach. Dzięki temu nasze brzmienie jest bogatsze, pełniejsze.

_John *Bonzo* Bonham uznawany jest za niepodrabialnego perkusistę. Igor, opowiedz proszę o jego fenomenie.

Igor: Miał specyficzne brzmienie i zagrywki, które wielu później kopiowało. Poza tym na koncertach trzymał w ryzach cały zespół. Staram się wzorować na nim, jeśli chodzi o grę, ale jako człowiek jestem raczej spokojny. Rozładowuję swoją energię na scenie.

_Skopiowałeś zestaw perkusyjny Bonhama?

Igor: Nie jest identyczny, ale producent i większość rozmiarów się zgadza. Mam też taki sam gong, natomiast jeszcze nie skompletowałem bębnów orkiestrowych, które stosował. Co ciekawe, obecną perkusję kupiłem na serwisie Ebay, a potem odkryłem, że jej właściciel nagrywał płytę z samym Johnem Paulem Johnsem.

_Często zmieniacie zestaw utworów czy raczej setlista jest stała?

Z: Żonglujemy utworami nieustannie. Czasem decyzje zapadają spontanicznie tuż przed koncertem. Dlatego mamy problem, gdy organizator chce, abyśmy wysłali mu wcześniej setlistę. Oczywiście

Podczas koncertów Zeppelinians dają z siebie wszystko |

mamy pewne standardowe otwarcia: na Bani rozpoczęliśmy koncert *Rock'n'Roll*, ale często jest to także pierwszy utwór z debiutanckiej płyty, czyli *Good Times, Bad Times*. Na koniec z reguły lecą największe evergreeny, czyli *Stairway to Heaven* albo *Whole Lotta Love*.

_Już wspomnieliście, że lubicie improwizować i nie odgrywacie utworów nuta w nutę, co zresztą oddaje ducha zespołu, który na scenie cechowała dość duża swoboda. Chyba niełatwo znaleźć złoty środek pomiędzy oryginałem a własną inwencją?
Z: Gdy muzycy starają się odtwarzać swoje partie nuta w nutę, zwykle jest to sztywne i nie ma radości grania. Chodzi o to, żeby zachować dyscyplinę, ale jednocześnie mieć ten luz. Zawsze analizujemy oryginalne partie, ale zwykle tworzymy w jakimś stopniu ich własną wersję, aby nie było to jedynie odgrzewanie kotleta. Dobrym przykładem tego, jak można zabić ducha muzyki, są zespoły akompaniujące w różnego rodzaju wokalnych talent show. Technicznie wszystko odgrywają perfekcyjnie, ale równocześnie jest to jakieś kwadratowe, brakuje im tego ulotnego pierwiastka świeżości.

_Macie za sobą ciężki czas pandemii. Jak widzicie swoją przyszłość jako zespołu tribute'owego i rozwój branży koncertowej?
Z: Chcemy się rozwijać i grać na coraz lepszych scenach. Są zespoły tribute'owe, jak na przykład The Australian Pink Floyd Show, które dostają od pierwowzoru błogosławieństwo na odtwarzanie jego muzyki. I one regularnie wypełniają stadiony. Naszym marzeniem jest dojście do punktu, w którym ktoś z żyjącej trójki członków Led Zeppelin da nam podobny „paszport". Myślimy też, żeby tworzyć własną muzykę, ale to temat na odrębną rozmowę. W każdym razie po takich koncertach, jak ten na Bani, patrzymy w przyszłość z nadzieją. Będzie dobrze!

Rozmawiał: **Piotr Drożdż**

_KOLOROWA MODA
NA SPORTOWO

W tym wydaniu Magazynu Bania prezentujemy ofertę marki Sportalm na lato 2022, a także kolekcje między innymi Newland, Rossignol, Moonboot i Aeronautica Militare na zimę 2022/23.
Letnia kolekcja Sportalm spotkała się z dużym zainteresowaniem kobiet na całym świecie. Marka przyzwyczaiła swoje klientki do oryginalnych połączeń kolorystycznych, ciekawych krojów i nietuzinkowych detali.
Również zima zapowiada się nadzwyczaj wielobarwnie. W damskiej linii marki Aeronautica dominuje czerwień, która idealnie współgra z odcieniami czerni i bieli. Wyobraźnia projektanta JCC nie zna granic, dlatego po raz kolejny zaskoczy sygnowana przez niego kolekcja firmy Rossignol. Newland też wprowadza nowe wzory i kolory, które idealnie wpasowały się w całą jego kolekcję.
Zapraszamy wszystkich gości Hotelu Bania **** Thermal & Ski do obejrzenia najnowszych kolekcji w naszym butiku, który sąsiaduje z lobby.

ROSSIGNOL

HAMPTONS CITY

Kolekcja Hamptons City austriackiej marki Sportalm wkracza w nowy sezon w kolorystyce różu, granatu oraz szarości połączonej z brązem i bielą. Zabawne nadruki, takie jak oversizowe kwiaty oraz małe kropki, w zestawieniu ze złotymi, metalicznymi dodatkami nadają ubraniom nietuzinkowego charakteru. Hamptons City to kolekcja łącząca codzienne stylizacje z elegancją, której wymagają bardziej oficjalne okoliczności.

HAMPTONS COAST

Hamptons Coast to bardziej sportowa odsłona kolekcji Hamptons City. Kolorystyka, w której dominuje chłodny błękit, fiolet, granat oraz biel, dba o przyjemny, letni charakter ubrań. Nie zabraknie również ciekawych nadruków wzbogaconych złotymi, metalicznymi dodatkami. Sportowy styl w połączeniu z elementami falbanek to celowy zabieg pozwalający na osiągnięcie nowoczesnej fuzji wygody i kobiecości.

SAVAGE BRIGHTS

Kolekcja pełna soczystych kolorów, takich jak pomarańcz, zieleń, róż czy błękit. Kontrastowe barwy idealnie współgrają z wyrazistymi nadrukami w postaci kwiatów lub trójkolorowych, nowoczesnych elementów. Zastosowanie delikatnych, błyszczących zdobień dodaje ubraniom subtelnej elegancji. Luźne oraz zwiewne kroje w doskonały sposób odzwierciedlają letni charakter kolekcji.

SAVAGE JUNGLE

Kolekcja Savage Jungle to animalistyczny print połączony z wyrazistymi, neonowymi kolorami. Mocno kojarzy się z plażowym lookiem, ale nie zabraknie również stylizacji, które możemy wykorzystać na co dzień. Bieli i czerń współgrają z jaskrawymi barwami oraz motywem lamparcich cętek.

ULLI EHRLICH

Zjawiskowe połączenie jaskrawych kolorów, takich jak pomarańcz, błękit, żółć i róż, idealnie współgra z neutralnymi barwami: khaki, czernią czy piaskowym. W detalach subtelnie pojawia się neonowa zieleń. I tym razem nie mogło zabraknąć charakterystycznego dla projektantki motywu górskiego. W tegorocznej kolekcji Ulli Ehrlich w zabawny sposób zintegrowany jest on z kolorowymi nadrukami liter oraz palmami, dzięki czemu nabiera letniego charakteru.

_KOLOROWY JUBILEUSZ
WSPÓŁPRACA JEANA-CHARLES'A DE CASTELBAJAC Z ROSSIGNOLEM

Wielki powrót wielobarwnej współpracy słynnego francuskiego projektanta Jeana-Charles'a de Castelbajac z marką Rossignol. Dwudziestolecie kooperacji stało się świetną okazją do stworzenia jednej z najbardziej niepowtarzalnych kolekcji w narciarskim świecie.

Wyjątkowe wzory połączone z ciekawą kolorystyką oraz niezwykłym designem bez wątpienia przykują uwagę na europejskich stokach. Warto także pamiętać, że oprócz walorów estetycznych odzież ta cechuje się wysokimi parametrami technicznymi.

Spektakularna fuzja mody ze sportem – tak właśnie można określić kolekcję 2022/23.

_Kurtka
Twins Down

_Spodnie
Brady PR Soft

_Golf
Snow Roll

_Kurtka
Kisstelbaljac Down

_Spodnie
Stellar

_Golf
Snow Roll

_Kurtka
Stellar Down

_Spodnie
Brady Soft

_Bądź pierwszy.
Nie zwlekaj, dokonaj zakupu bestselerowych produktów metodą przedsprzedaży na naszej stronie SportowyButik.pl oraz w hotelowym butiku.

SportowyButik

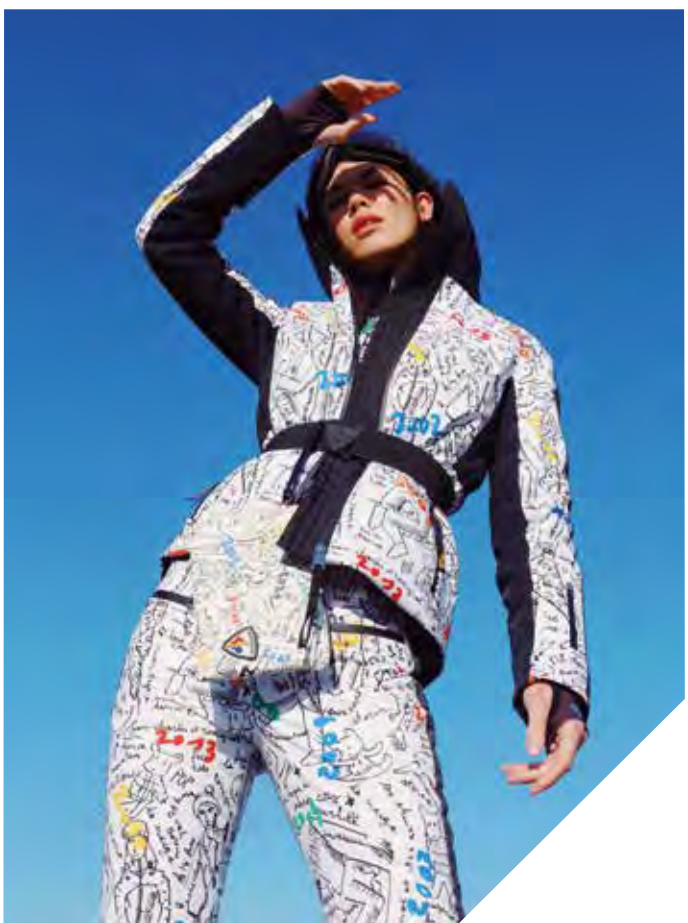
_Kurtka
Teddy Down

_Kurtka
Cosmic Down

_Spodnie
Brady Soft

_Kurtka
Maddy Star SL

_Spodnie
Stellar



_Kurtka
Eco Logic

_Spodnie
Eco Logic

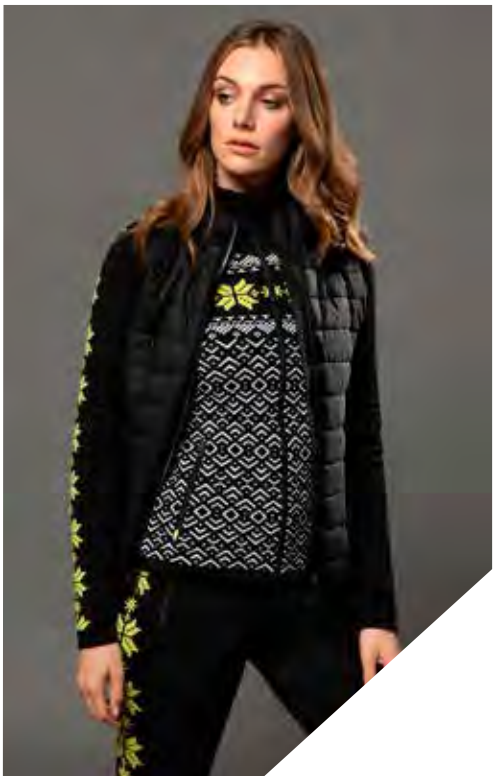
_NEWLAND
LUKSUSOWA WIZJA ODZIEŻY SPORTOWEJ

Włoska marka Newland otwiera nowe perspektywy na rynku odzieży sportowej, oferując bezkompromisową jakość i oryginalny styl. Techniczne walory odzieży pokazują, że firma nie skupia się tylko na ekskluzywnym wyglądzie, ale także na funkcjonalności.

Zarówno kolekcja damska, jak i męska proponowane przez firmę na sezon 2022/23, zaprojektowane są w taki sposób, by wychodziły naprzeciw potrzebom osób uprawiających sport.

_Bluza
Kilian

_Spodnie
Kim



_Bluza
Kylie

_Leginsy
Lea

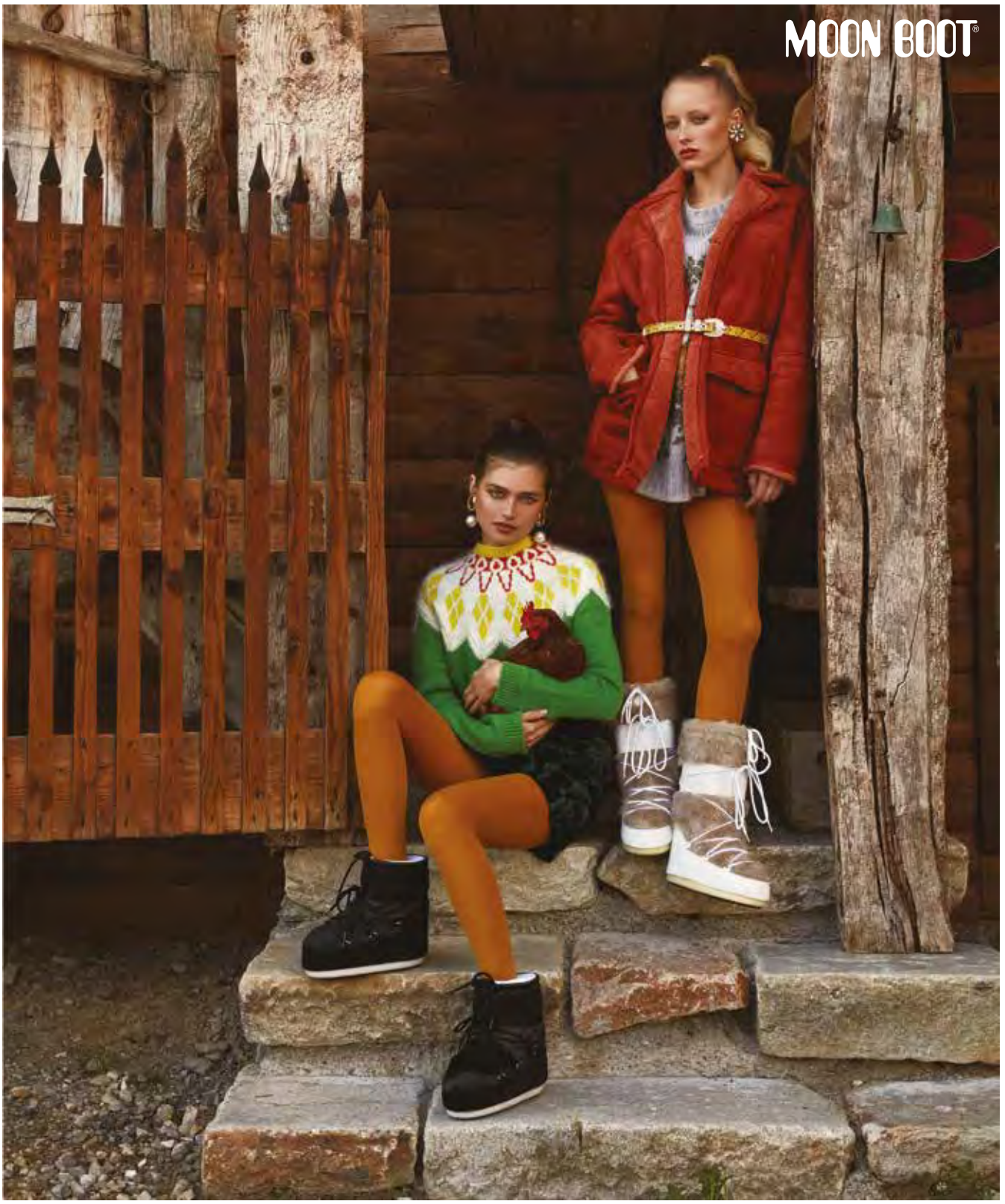
_Sweter
Luce

_Leginsy
Kylie

_Kurtka
Alicia

_Bluza
Amaia

_Leginsy
Deren



SportowyButik.pl

SportowyButik w Hotelu Bania **** Thermal & Ski | ul. Środkowa 181 | 34-405 Białka Tatrzańska | Tel.: 793-477-533 | E-mail: info@SportowyButik.pl

_AERONAUTICA MILITARE
ELEGANCJA I SPORT W MILITARNYM WYDANIU

Włoska marka Areonautica Militare od momentu narodzin pragnie realizować jeden cel: chce sprawiać, by zarówno kobiety, jak i mężczyźni noszący jej projekty na co dzień czuli się komfortowo i wyjątkowo.

Wszystkie kolekcje odznaczają się jedynym w swoim rodzaju stylem, a także wysokiej jakości materiałami i starannością wykończenia. Propozycja na sezon zimowy 2022/23 odzwierciedla charakterystyczny dla marki militarny pazur zestawiony z najnowszymi trendami kolorystycznymi.

SportowyButik.pl

SportowyButik w Hotelu Bania **** Thermal & Ski | ul. Środkowa 181 | 34-405 Białka Tatrzańska | Tel.: 793-477-533 | E-mail: info@SportowyButik.pl

_z nurtem
BIAŁKI

fot. Piotr Drożdż

Nieśmiałym łukiem wkrada się w południowe rubieże Małopolski: spływa z wysokości 1075 metrów w Tatrach Wysokich aż do Jeziora Czorsztyńskiego w Pieninach, okalając swoim nurtem jedne z najciekawszych zakątków Spiszu i Podhala. Zapraszamy naszych czytelników na wycieczkę wzdłuż biegu jednej z najpiękniejszych i najczystszych górskich rzek w Polsce – Białki.

Białka to nie tylko dzika rzeka, ale również przestrzeń rekreacji, bowiem jej brzegi oferują szeroki wachlarz rozrywek dla każdego: od spokojnych spacerów na łonie natury, przez wspinaczkę skalną, po szalone przygody na spływie kajakowym. Największą popularnością cieszy się rezerwat przyrody Przełom Białki pod Krempachami, głównie ze względu na walory turystyczne i wspinaczkowe. Nie znaczy to bynajmniej, że pozostałe fragmenty rzeki nie mają nic do zaoferowania – wręcz przeciwnie!

Zacznijmy naszą podróż od początku, czyli od źródeł. Białka – której nazwa pochodzi od jasnych kamieni na dnie – rozpoczyna swój bieg w Tatrach, z połączenia Rybiego Potoku po polskiej stronie granicy i Białej Wody ze strony słowackiej. Zatem wzdłuż jej wód podążamy już idąc popularnym szlakiem od Morskiego Oka do Palenicy Białczańskiej. Ciągnąca się ponad 40 kilometrów górska rzeka jest dzika i nieujarzmiona przez ludzi, gdzieniegdzie tworzy nawet zarośnięte wysepki. Dolina Białki stanowi schronienie dla rzadkich gatunków zwierząt i roślin.

Dobijmy do brzegu przy polanie Podokólne w Jurgowie. Założony w 1546 roku Jurgów leży na zachodnim krańcu Spisza w gminie Bukowina Tatrzańska.

Szałas na polanie Podokólne w Jurgowie |

Najstarsze dokumenty, zawierające jeszcze węgierską nazwę Gyurgowa, pochodzą z XVI wieku. Znajduje się tutaj największe zachowane skupisko szałasów pasterskich (aż 56!), które tworzą wieś letnią i są przejawem tej niezwykłej kultury na terenie Podhala.

Niegdyś mieszkańcy Jurgowa spędzali tutaj miesiące od wiosny do jesieni, wypasając zwierzęta, na zimę zaś wracali do wioski. Wcześniej korzystali również z polan tatrzańskich w okolicach Jaworzyny Spiskiej. Jednak zmuszeni byli do przeniesienia szałasów ze względu na wykupienie gruntów przez pruskiego księcia Christiana Hohenlohe, któremu Tatry spodobały się na tyle, że postanowił… urządzać tam polowania. Wówczas górale musieli przenieść budynki gospodarcze z około kilkudziesięciu polan tatrzańskich na polanę Podokólne, którą dostali jako ekwiwalent za utracone grunty.

Obecnie szałasy nie są już użytkowane, chociaż niektórzy korzystali z nich do końca XX wieku. Są nadal własnością prywatną, ale znajdują się pod opieką Muzeum Tatrzańskiego w Zakopanem – niektóre liczą sobie ponad 100 lat! Stanowią dużą atrakcję turystyczną, co wcale nie dziwi: zdecydowanie warto tu zajrzeć dla niezapomnianego góralskiego klimatu. Zainteresowani powinni również zapukać do drzwi domu nr 215, czyli Muzeum Kultury Ludowej Spisza. W chałupie można zobaczyć wystawę Gospodarstwo spiskie z przełomu XIX i XX w.

Józef Górka z Jurgowa, specjalnie dla czytelników „Magazynu Bania", zgodził się przybliżyć dzieje szałasów z Podokólnego.

„Szałasy z Podokólnego są odmiany spiskiej i nie były pierwotnie wybudowane na tej polanie, a zwiezione z Tatr Jaworzyńskich – połączenia Tatr Bielskich i Wysokich. Tam nasi dziadkowe mieli 79 polan, które karczowali i wypasali, ale kiedy pod koniec XIX wieku przegrali proces z właścicielami, rodziną Salomonów, musieli opuścić hale. Część szałasów została spalona jeszcze w Tatrach, część zdążyli rozebrać i odbudować na polanie Podokólne.

| Szałasy w Jurgowie

Szałas pasterski z Podokólnego składa się z trzech części: w gospodarczej, która była większa, trzymano wcześniej owce, a w okresie późniejszym, powojennym, kiedy wypasano już wyłącznie krowy, stała się pomieszczeniem dla bydła. Pośrodku było boisko, gdzie zwożono siano, a z prawej strony mniejsze pomieszczenie mieszkalne, z niedużym piecem, bez podłogi, z klepiskiem i wyrkiem do spania. Część ta była dodatkowo omszona – w szparach w ścianach upychano mech.

Chałup zachowało się tyle, ile udało się przewieźć. Mój wujek opowiadał, że w Tatrach Bielskich i Wysokich było około setki szałasów. Natomiast w momencie, kiedy szałasy na Podokólnem były wpisywane w rejestr zabytków, zostało ich 57.

Życie pasterza podczas wypasu różniło się w okresie, kiedy szałasy stały jeszcze w Tatrach. W maju wypędzano owce, które całe lato mieszkały tam razem z gospodarzami, więc te szałasy, jak podają przewodniki Walerego Eljasza-Radzikowskiego, były porządniej zbudowane i solidniejsze niż zwykłe koliby. Całe lato przebywał tam baca z juhasami i honielnikami lub bojtarami, jak to u nas nazywano, czyli takimi chłopcami do pomocy.

W późniejszym okresie, kiedy szałasy zostały już zwiezione na polanę Podokólne, wypasano przede wszystkim krowy, owce sporadycznie. Na lato pędzono bydło, część tutaj, a część na Dursztyn. Jeśli był w rodzinie ktoś starszy – wujek, babcia, dziadek – niezdolny do pracy na roli, zajmował się wypasem i pilnował bydła. Ze wsi się podchodziło z naczyniami do przewożenia mleka i bez problemu można było je zabrać do domu. Jeśli takiej osoby starszej nie było, miało miejsce przepasywanie, czyli wymiana pasterzy. Członkowie kilku rodzin zmieniali się – jedna osoba tydzień, później następna… Na ogół były to trzy rodziny, oczywiście dzieci miały z tego wielką frajdę. Pamiętam z młodości, że spędzałem tam kilka dni wakacji."

Ruszajmy jednak dalej z biegiem Białki. Naszym kolejnym przystankiem będzie Zagroda Sołtysów w Jurgowie. Jednak, wbrew nazwie, wcale nie go-

Masyw Lodowego widziany z Litwinki |

spodarują tam sołtysi – to oryginalna spiska chata wybudowana w 1861 roku przez pradziada ostatniego właściciela, Jakuba Sołtysa. Po wojnie rodzina przeprowadziła się do nowego domu, a gospodarstwo wykupiło Muzeum Tatrzańskie, dzięki czemu dziś można zapoznać się z tym, jak niegdyś mieszkano na Spiszu. Zagroda obejmuje dom mieszkalny z sienią, izbą i komorą oraz zabudowania gospodarcze. Sołtysowie nie należeli do najbogatszych, więc wyposażenie izby jest skromne: piec, stół, łóżko, ławy oraz półka na naczynia. W sieni stoją narzędzia. Część gospodarcza składa się z drewutni, boiska, w którym miała miejsce młócka cepami, stajni i owczarni, mogącej pomieścić nawet 30 owiec.

W okolicach Jurgowa przebiega również zielony szlak pieszy, rozpoczynający się na polanie Podokólne, a kończący się w miejscowości Trybsz. Wiedzie przez ciekawe punkty w okolicach Białki i zahacza o punkt widokowy na górze Litwinka, położonej w miejscowości Czarna Góra. Roztacza się stamtąd niezapomniany widok na panoramę Tatr, ale również Pieniny, Gorce, a nawet Beskid Żywiecki. Miejsce trudno przeoczyć, jest świetnie widoczne także z okien wielu pokoi Hotelu Bania, bowiem na szczycie Litwinki stoi 20-metrowy Krzyż Milenijny, wybudowany dla uczczenia 2000 lat chrześcijaństwa przez proboszcza Czarnej Góry, ks. Huberta Kasztelana. Oprócz tego na górze znajduje się wiata turystyczna, tablice opisujące panoramy oraz wyciąg GrapaSKI.

GrapaSKI to rodzinny kompleks narciarski, oferujący cztery trasy o zróżnicowanych trudnościach. Kompleks działa również latem: prowadzi szkołę narciarską, w której szlifować umiejętności mogą dzieci już od piątego roku życia. Ponadto na miejscu funkcjonuje wypożyczalnia oraz serwis, a także 80-metrowy tor do snowtubingu. W zimie kursuje tutaj darmowy Ski Bus od Murzasichla i Białki Tatrzańskiej, zaś po narciarskich szaleństwach na stoku można posilić się w Karczmie Widokowej. Na górę łatwo dojechać również swoim autem. Piękno otoczenia sprawia, że nowożeńcy chętnie przyjeżdżają tutaj na sesje ślubne, a fotografowie

Fotografowanie panoramy Tatr spod szczytu Litwinki o wschodzie słońca

– uwieczniać na matrycach imponujące wschody i zachody słońca.

Docieramy teraz do rezerwatu Przełom Białki pod Krempachami. To unikatowe miejsce, chociaż obejmuje stosunkowo niewielki (nieco ponad osiem hektarów) fragment rzeki pomiędzy Obłazową (670 m) i Kramnicą (688 m), przez mieszkańców nazywanych Czerwonymi Skałkami. Właśnie one są najbardziej charakterystycznymi elementami Przełomu Białki. Często można tutaj napotkać wspinaczy, ponieważ rejon oferuje ponad 30 dróg o zróżnicowanych trudnościach: na murze skalnym Obłazowej znajdziemy drogi wycenione od IV+ aż do VI.6+, biegnące w pionie i przewieszeniu. Kramnica oferuje kilkanaście długich i pięknych wspinaczek w pionie, dochodzących do VI.3+ w skali trudności.

Ci, którzy wolą raczej podziemia, także znajdą coś dla siebie: w Obłazowej zlokalizowano trzy jaskinie, z których największą popularnością cieszy się Jaskinia Obłazowa o długości 11 metrów, w południowo-zachodnim zboczu. I zdecydowanie czuć w niej ducha czasu: znaleziono tam ślady ludzi sprzed 40 tysięcy lat. W jaskini już od 1985 roku prowadzono badania archeologiczne, podczas których trafiono na kości nosorożca włochatego, lwa jaskiniowego i renifera, a także najstarszy na świecie bumerang z ciosów mamuta, który stał się sensacją wśród badaczy z całego globu. Przykrym zjawiskiem jest to, że grota jest zaśmiecana przez butelki po alkoholu i inne odpadki albo służy jako toaleta.

Rezerwat nie powstał przez przypadek: chroni on formy geologiczne powstałe w wyniku ruchów górotwórczych i działalności Białki. Istnieje od 1931 roku, niecałe 30 lat później został nieznacznie poszerzony. Ponadto jest siedliskiem różnorodnej szaty roślinnej. Szacuje się tutaj występowanie 400 gatunków, w tym alpejskich i subalpejskich, takich jak powojnik alpejski, skalnica gronkowa, tojad dzióbaty, pióropusznik strusi czy różne rodzaje storczyków, a także muraw naskalnych: gęsiówki alpejskiej, przetacznika krzewinkowego, rogownicy Raciborskiego czy skalnicy seledynowej. Przedstawicie-

Turyści podziwiają Przełom Białki |

lami zwierząt w rezerwacie są przede wszystkim owady; nadmienić tu można o rzadko spotykanym w Polsce chrząszczu kusakowatym *Hydrosmectina subtilissima*. Niestety, wielu turystów nie potrafi uszanować piękna Przełomu Białki i pali tu ogniska, zrywa bądź zadeptuje rośliny albo wjeżdża na teren rezerwatu autem czy motocyklem.

Z kolei fanów polskiej kinematografii z pewnością zainteresuje fakt, że na terenie rezerwatu kręcono sceny do serialu *Janosik* oraz filmów *Trzecia granica* i Karol. *Człowiek, który został papieżem*.

Chociaż wycieczka po Przełomie Białki nie należy do czasochłonnych, zdecydowanie warto tam zabawić na dłużej, nie tylko ze względu na walory krajobrazowe. Podczas upałów Białka koi swoim zimnym nurtem i zachęca do wypoczynku na kamienistej plaży. O wyjątkowość tej rzeki postanowiliśmy zapytać eksperta z Tatrzańskiego Parku Narodowego, Marka Kota.

„Białka jest wyjątkową rzeką, która odwadnia najwyższą część Polski. Woda spływająca z Rysów trafia do Czarnego Stawu pod Rysami, Morskiego Oka, płynie z potokiem kiedyś aż do Dunajca, dziś do Jeziora Czorsztyńskiego. Unikatowe jest również to, że górna część zlewni Białki jest zbudowana z granitów, które nie trzymają wody. A jako że jest to obszar o najwyższej sumie opadów w całej Polsce, rzeka szybko zmienia poziom. Całe koryto, aż do ujścia, wyścielone jest materiałem, który został naniesiony najpierw przez lodowce, a później wody z topniejących lodowców, stąd te przepiękne granitowe, białe otoczaki.

Białka jest też przykładem rzeki roztokowej, czyli niosącej dużo materiału, który ją często zatarasowuje, w związku z tym rzeka rozlewa się na kilka ramion, które się łączą i rozdzielają – to tak zwany przepływ warkoczowy. Podobnego typu potoki wypływają z Alp, na przedpolach Dolomitów. To prawdziwa rzeka alpejska, najbardziej górska w Polsce. W dodatku woda, która nie zdążyła rozpuścić wielu skał, jest stosunkowo miękka i przezroczysta – Białka bardzo szybko przestaje być zmącona nawet po

Wspinaczka na ścianach Kramnicy na Przełomie Białki

dużych deszczach. W takich warunkach doskonale rozmnażają się pstrągi.

Następną sprawą są zbiorowiska flory występujące wzdłuż brzegów, mniej więcej od miejscowości Białka w dół, w rejonie Nowej Białej i Przełomu Białki. Znajdziemy tam bardzo ciekawy zespół roślinny wrześni – podobnej do wikliny, ale o drobnych listeczkach, stosunkowo rzadko spotykanej w Polsce. Ponadto na wszystkich kamieńcach w odnogach Białki obserwujemy wiele rzadkich roślin, które powodzie przyniosły z Tatr, a które nigdzie poza wysokimi górami nie występują. Rzeka cały czas zapewnia nową dostawę nasion.

Białka pokonuje kilka krain geograficznych. Wypływa z Tatr Wysokich, biegnie przez Podhale, przebija się przez Pogórze Spisko-Gubałowskie, a później wpada na dno Kotliny Orawsko-Nowotarskiej, gdzie musi przecisnąć się jeszcze przez Pas Skalicowy, kontynuację Pienin. Obłazowa i Kramnica, czyli dwie skały, pomiędzy którymi mieści się rzeka, są fragmentem długiego Pasa Skalicowego, ciągnącego się na przestrzeni kilkuset kilometrów, aż pod Wiedeń. Białka później wpada na dno doliny, w której dawniej łączyła się z Dunajcem, a obecnie łączy się z Jeziorem Czorsztyńskim. To miejsce zupełnie wyjątkowe – i nie chodzi tylko o piękny widok. Kiedyś do Białki docierały tu aż z Bałtyku bardzo duże ryby, trocie wędrowne.

Już w czasach prehistorycznych doceniano to miejsce, dlatego przełom Białki pomiędzy tymi skałami był zasiedlony przez łowców neolitycznych. Trzeba sobie wyobrazić też, że 20–30 000 lat temu występowała tu zupełnie inna roślinność: nie było pięknych lasów, tylko tundra, po której chodziły mamuty, renifery i wiele innych zwierząt, z których część wymarła, a część można spotkać na dalekiej północy. Później zmienił się klimat, lodowce w Tatrach zanikły, pojawiły się inne zwierzęta, roślinność, miejsca cenne dla wielu gatunków ptaków.

Spacer wzdłuż Białki jest prawdziwym rarytasem dla miłośnika przyrody, no i oczywiście wisienką na torcie dla każdego wędkarza: nie chodzi o to, ile ryb

Łowisko w okolicy miejscowości Frydman |

się złowi, ale w jakim miejscu i jakiej wodzie! Zacząłem łowić w wieku sześciu lat i moją pierwszą rzeką i rzeką życia jest właśnie Białka. Łowić tam można tylko na sztuczną muchę, żeby nie robić krzywdy rybom. Od mostu w Bukowinie Dolnej do mostu w Trybszu istnieje strefa łowienia i wypuszczania: stamtąd ryb się nie zabiera".

A skoro już napomknęliśmy o rybach… Czas wspomnieć o czymś dla wielbicieli wędkarstwa. Łowisko ORWSpinning mieści się nieopodal Zalewu Czorsztyńskiego przy miejscowości Frydman. Jest to idealne miejsce do relaksu, trudno wyobrazić sobie bowiem przyjemniejszy wypoczynek niż wędkowanie w tak pięknych okolicznościach przyrody. Łowisko oferuje kilka stawów o różnym charakterze, zarówno dla mniej doświadczonych wędkarzy, jak i zawodników wyczynowych, niezależnie od tego, jakiego typu ryby połowy preferują.

Staw pierwszy został przygotowany z myślą o wyczynowych wędkarzach. Jego wielkość to 6,5 hektara, a głębokość waha się od 2 do 3,5 metra. Żyją w nim przede wszystkim wzdręga, jaś, kleń, płoć, karaś, lin i karp. Warto nadmienić, że przy stawie można obstawić 80 stanowisk. Na wodach stawu numer dwa odnajdą się nieco mniej doświadczeni wędkarze. Staw zamieszkują ryby do dwóch kilogramów: karp, karaś, pstrąg tęczowy i płoć, chociaż zdarzają się także jazie, liny, okonie i szczupaki. Staw trzeci to domena ryb dużych. Złowić tu można karpie o wadze od 5,5 do 16 kilogramów, sumy sięgające półtora metra oraz duże karasie. W najgłębszym miejscu osiąga on aż 10 metrów. Staw czwarty jest nie tylko najstarszy, ale też najbardziej dziki. Jego średnia głębokość to trzy metry. Ponownie spotkamy tu duże karpie, ale również okonie, karasie, sumy, liny i płocie.

Po udanym wędkowaniu na terenie łowiska znajdziecie miejsce na grilla, ognisko, wiatę i plac zabaw dla dzieci. Nie musicie też zabierać swojego sprzętu – na miejscu można wypożyczyć wędki i zakupić najpotrzebniejsze akcesoria. ORWSpinning jest czynny od kwietnia do końca listopada (do pojawienia się na stawach lodu) w godzinach 8.00–20.00.

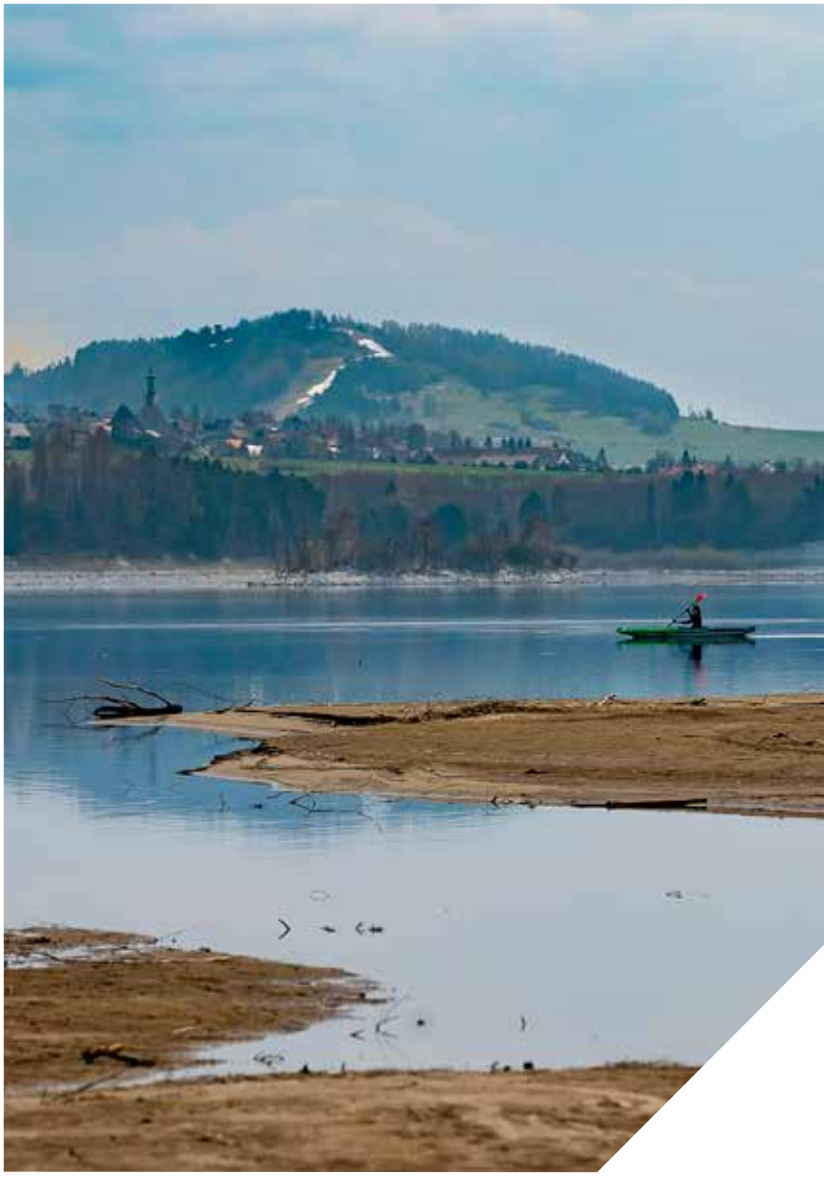
Okolice ujścia Białki do Zalewu Czorsztyńskiego

Po wcześniejszym uzgodnieniu istnieje też oferta nocnych połowów.

Przy samym ujściu Białki do Zalewu Czorsztyńskiego położony jest Camping Łęg – dogodne miejsce wypoczynku dla osób, które cenią sobie bezpośredni kontakt z przyrodą. Do dyspozycji gości znajduje się altana na ognisko, sklep, duży namiot, plac zabaw dla dzieci, boisko, toalety oraz budynek gastronomiczno-recepcyjny. Na terenie całego kempingu jest prąd oraz sieć wi-fi, można również zamówić obiad lub pieczywo.

Miejsce ma stałych bywalców, którzy chwalą jego klimat. Rozciąga się na powierzchni dziewięciu hektarów, dzięki czemu nie ma konieczności wcześniejszego rezerwowania miejsc kempingowych. Lokalizacja umożliwia wypady na Słowację (zaledwie 10 kilometrów), spływ przełomem Dunajca, odwiedziny na Trzech Koronach i Turbaczu oraz liczne wycieczki rowerowe.

Na koniec warto wspomnieć o bardziej ekstremalnej odsłonie Białki. Rzeka umożliwia bowiem również spływy kajakowe i raftingowe dla miłośników mocnych wrażeń. Ale nie musicie się obawiać, o wasze bezpieczeństwo zadbają przeszkoleni instruktorzy. Oddajmy głos właścicielowi Przystani Kajakowo-Raftingowej Rivent.



Kajakarz na Zalewie Czorsztyńskim |

„Rafting Białką ma charakter ekstremalny, poziom trudności wynosi od WW2 do WW3 w skali górskich rzek. Uczestnicy raftingu przed samym spływem zostają odpowiednio przeszkoleni, ubrani i mogą przystąpić do takiej atrakcji. Warunkiem jest umiejętność pływania i ogólna dobra kondycja fizyczna. Co do dostępności – raftingi na Białce odbywają się tylko w okresie, kiedy wody w rzece nie brakuje, czyli z reguły od maja do czerwca, podczas topnienia śniegu w Tatrach. Wykorzystywane są pontony mieszczące od sześciu do ośmiu osób lub – przy niższym stanie wody – dwuosobowe kajaki pneumatyczne. Uczestnikami zajmuje się instruktor, który towarzyszy im na pontonie, oraz instruktorzy, którzy dodatkowo spływają na kajakach górskich jako wsparcie."

Choć rzeka Białka mierzy zaledwie 40 kilometrów, mamy nadzieję, że udało się udowodnić, że jest wyjątkowa co najmniej w skali Polski. Trzeba podkreślić, że niemal we wszystkie omawiane w artykule miejsca dotrzecie w ciągu pół godziny jazdy samochodem z Hotelu Bania. Zatem wnioski nasuwają się chyba same – pakujcie produkty Bania do piknikowego koszyka i ruszajcie odkrywać tutejsze skarby!

Opracowanie: **Artur Polanowski**
Rozmowy: **Kinga Pachura**

SportowyButik

SportowyButik w Hotelu Bania ** Thermal & Ski**
ul. Środkowa 181, 34-405 Białka Tatrzańska
Tel.: 535-070-068 , 793-477-533
E-mail: info@SportowyButik.pl

Sklep online:

SportowyButik.pl

ROSSIGNOL

Emocje z góry zagwarantowane.

Przetestuj Porsche Macan w Porsche Centrum Katowice.

Porsche Centrum Katowice
ul. Kochłowicka 103
40-818 Katowice
tel.: +48 32 39 911 00
www.porsche-katowice.pl

Porsche Macan GTS. W zależności od wariantu i wersji zużycie paliwa w cyklu mieszanym 11,3-11,7 l/100 km, emisja CO_2 255-265 g/km (dane na podstawie świadectw homologacji typu). Zużycie paliwa i emisja CO_2 zostały określone zgodnie z procedurą WLTP. O szczegóły zapytaj Autoryzowanego Dealera Marki Porsche lub sprawdź na stronie www.porsche.pl/porsche-wltp.

PORSCHE