

NARVIL

N A T U R A • S P O R T • K U L T U R A

Witajcie
w naszej bajce

Ten egzemplarz jest dla Ciebie



Każde miejsce ma swoją historię. Pozwólcie, że opowiemy Wam naszą.

Wybierzcie się z nami w podróż po wszystkich zakątkach hotelu – pokażemy Wam nasze piękne SPA, zajrzemy do studia kulinarnego, odwiedzimy salę Amazonkę i poznamy jej nieograniczone możliwości, a także wyjdziemy nad rzekę, aby sprawdzić, jakie atrakcje czekają na Was nad jej brzegiem. Będzie również magicznie za sprawą pewnej legendy...

Waszymi przewodnikami w tej podróży będą niezwykli ludzie, którzy tworzą to miejsce. Bo właśnie ludzie sprawiają, że Hotel Narvil jest tak wyjątkowy, nie tylko jego architektura czy piękno natury, która go otacza.

Niezależnie od tego, czy przybywacie tu, aby oderwać się od codzienności i zaznać spokoju lub wręcz odwrotnie – szukacie adrenaliny i odrobiny szaleństwa, z pewnością zapamiętacie to miejsce na długo, bo są podróże, których po prostu się nie zapomina.

Zatem WITAJCIE W NASZEJ BAJCE i razem z nami twórzcie historię tego miejsca!

Zespół
Hotelu Narvil

Przyjęcie weselne na miarę marzeń

rozmowa z Katarzyną Karpińską i Pawłem Kowalczykiem

Ślub i towarzyszące mu wesele to uroczysta celebracja związku i jeden z najważniejszych dni w życiu. Nic dziwnego, że Para Młoda chce, by był wyjątkowy. Pytamy ekspertów jak sprawić, by zarówno dla nowożeńców, jak i dla ich Gości, było to wspaniałe wydarzenie, pełne pozytywnych wrażeń i fantastycznych wspomnień?

Katarzyna Karpińska – właścicielka topowej agencji weddingowej Art of Wedding, projektantka ekskluzywnych ślubów i przyjęć weselnych, ekspertka w branży i szkoleniowiec. Z Hotelem Narvil przy organizacji wesel współpracuje od kilku lat.

Paweł Kowalczyk – w hotelu Narvil pracuje od początku jego istnienia i swojej kariery zawodowej, gdzie przeszedł ścieżkę od recepcjonisty, przez concierge'a, po Kierownika Sprzedaży Indywidualnej. Na koncie ma ponad 100 zorganizowanych imprez okolicznościowych. Z pasją realizuje swoje marzenie: organizacja spektakularnych, niezapomnianych, wyjątkowych wesel, które są spełnieniem marzeń Młodej Pary.

Każda Młoda Para chce, by ich wesele było cudowne, jedyne w swoim rodzaju, niezapomniane. Czy istnieje przepis na wesele idealne?

Katarzyna Karpińska: Z perspektywy przyjęć weselnych, które zorganizowałam wiem, że nie ma jednego rozwiązania, stylu, aranżacji, które podobałyby się wszystkim. Każdy z nas ma inne doświadczenia, oczekiwania, marzenia. Według mnie najważniejsza jest personalizacja. To właśnie dzięki personalizacji uroczystość zaślubin i przyjęcie weselne są niepowtarzalne. Na spersonalizowanym weselu młodzi czują się dobrze razem i sami ze sobą, dobrze bawią się Goście. Gdy nowożeńcy są wierni swoim upodobaniom, oddają swój charakter przy organizacji imprezy, wówczas wspaniała atmosfera udziela się również Gościom..

Personalizacja wesela daje ekscytację Gościom i luksus wyrażania siebie Młodej Parze.

Ponadto kluczem do sukcesu jest otaczanie się profesjonalistami, którzy dają poczucie bezpieczeństwa, opiekę, uwagę. Pomogą w planowaniu, podpowiedzą rozwiązania, przypilnują realizacji, by Młodzi mogli cieszyć się sobą, Gośćmi i swoim





świętem. Na końcu zawsze liczy się jakość wykonanej usługi. Jakość zawsze się obroni i nigdy nie jest sumą przypadków - to zbiór wyborów, wyselekcjonowanych czynników i zaplanowanych działań, które prowadzą do sukcesu, spektakularnego efektu, niepowtarzalnego klimatu...

Personalizacja - można powiedzieć: spełnianie marzeń. Czy tym się Pani kieruje w swojej pracy?

Katarzyna Karpińska: Moją inspiracją zawsze jest klient - to, co kocha, co lubi, co akceptuje, o czym marzy. To zawsze jest punkt wyjścia do budowania oferty, wdrożenia konkretnych rozwiązań, indywidualnej realizacji. Dziś klient jest bardzo świadomy, najczęściej wie czego chce, ma skonkretyzowane oczekiwania. I pod nie szuka miejsca, które je spełnia oraz wykonawcy, który zrealizuje wymarzone przyjęcie weselne. Są też pary, które szukają inspiracji, oczekują podpowiedzi, są otwarte na propozycje, ale zawsze jest to wspólna praca. To jest uroczystość Pary Młodej, która oczekuje czegoś wyjątkowego, a my jesteśmy po to, by spełniać te marzenia, dopiąć wszystko na ostatni guzik.

Jakie są dziś trendy ślubne? Czym obecne wesela różnią się od tych organizowanych chociażby dekadę czy pokolenie temu?

Katarzyna Karpińska: Dziś polskie wesela są zupełnie inne od tych, które organizowali nasi rodzice. Klient jest dojrzały, sam finansuje swoje wesele, chce wyrazić siebie, historię swojego związku. Najczęściej wie, czego chce i nie boi się marzyć. Pozwala sobie na wdrażanie w życie swoich indywidualnych potrzeb, pomysłów. To duża zmiana w ostatnim czasie. Młodzi nie idą, jak kiedyś ich rodzice w kanon, co powinno się robić, co wypada, co należy. Dziś już nic się nie musi, w to miejsce można stworzyć swoją własną bajkę, otoczyć się profesjonalistami, zaprosić do realizacji ludzi, którzy pomogą tą spersonalizowaną wizję zrealizować.

Jak to wygląda w Hotelu Narvil? Jakie tendencje obserwujecie na przykładzie realizowanych u siebie przyjęć weselnych?

Paweł Kowalczyk: Niemal w 100% przypadków, od samego początku w sprawach organizacyjnych kontaktują się z nami nowożeńcy. Jeśli rodzice się włączają w proces realizacji, to na dalszym etapie, a ich udział jest zdecydowanie mniejszy niż to było dawniej. Coraz popularniejsze stają się wesela bez udziału dzieci. Oczy-

wicie, jeśli jest taka potrzeba to w hotelowym klubiku „Narvilandia” organizujemy imprezę dedykowaną dzieciom w różnym wieku. Zapewniamy im wtedy opiekę, animacje, przygotowujemy specjalny bufet. Daje to przestrzeń na udane przyjęcie weselne dla dorosłych, gdy dzieci bawią się w swoim gronie, mając świetną opiekę i fantastycznie zorganizowany czas.

Generalnie mamy 3 grupy Gości, którzy decydują się na: kameralne, ale uroczyste obiady weselne, przyjęcia weselne w Sali Balowej Amazonka, które organizujemy sami lub spektakularne wesela obsługiwane przy współpracy z agencjami weddingowymi. Są to wysokobudżetowe, zjawiskowe wydarzenia, często z uczestnictwem osób medialnych, podczas których istotną rolę odgrywa bezpieczeństwo i ochrona prywatności Gości. Odbývają się też specjalne atrakcje wieczoru, jak np. pokazy lotnicze podniebnych akrobacji czy występ zespołu muzycznego lub ulubionej gwiazdy.

Urokliwe położenie hotelu, bliskość natury i piękne widoki sprawiają, że chętnie organizowane są u nas także ceremonie zaślubin w plenerze o charakterze cywilnym. Popularne są też wieczory panieńskie w formie SPA Party oraz zaręczyny, świetnie sprawdza się np. kameralna przestrzeń piwniczki win z menu degustacyjnym, czy luksusowa łódź motorowa z szampanem i truskawkami.

Brzmi to jak całe spektrum możliwości. Czy macie sprawdzone rozwiązania na przyjęcia weselne marzeń?

Paweł Kowalczyk: Każde wesele jest inne i w tej różnorodności kryją się marzenia naszych Gości. Naszą rolą jest ich spełnienie, bo wtedy wszyscy uczestnicy przyjęcia, a także osoby zaangażowane w jego organizację i realizację są w pełni zadowoleni. **Słowo-klucz to relacje**, bo to dzięki nim znamy oczekiwania klienta i wiemy jak najlepiej je spełnić. Osobiście stawiam na relacyjność od samego początku procesu sprzedaży. Moje spotkania często odbywają się w zaciszu zalesionego Patio Lipy, które tworzy wyjątkową atmosferę. Dbam o to, by na spotkaniach klienci byli otoczeni opieką i mogli poczuć czegoś doświadczą ich Goście weselni: najwyższe standardy obsługi i jakość usług. *Hotel Narvil wyróżnia też doskonałe jedzenie i fakt, że dania serwowane podczas wesela na kilkaset osób mają tę samą jakość, co menu degustacyjne*, które ma okazję zdegustować para młoda podczas procesu planowania



uroczystości. Informacje zwrotne, które do nas spływają od par młodych oraz agencji weddingowych to potwierdzają. Jesteśmy chwaleni przede wszystkim za wykwitną kuchnię oraz wysoką jakość obsługi.

Co Pary Młode najbardziej cenią w Hotelu Narvil? Dla jakich cech wybierają właśnie Wasz hotel na wesele - jedno z najważniejszych wydarzeń w życiu?

Paweł Kowalczyk: Zacznę od **marki Narvil**, która gwarantuje realizację usług na najwyższym poziomie i jest połączeniem niezwykłego wnętrza, wspaniałej kuchni oraz profesjonalnego zespołu. To także **doskonała lokalizacja** – z jednej strony bliskość Warszawy, z drugiej naturalne otoczenie lasu i wody. To co nas wyróżnia to też designerskie i przestrzenne wnętrza. **Sala Balowa Amazonka** (ponad 1650 m2 powierzchni) jest niezwykle plastyczna i zaawansowana technicznie, można w niej zorganizować wesele o różnych motywach przewodnich, od niewielkich 100-osobowych imprez po ogromne kilkusetosobowe, skomplikowane realizacje.

Reasumując, to co tak naprawdę najważniejsze, towarzyszący i niezawodny **zespół Hotelu Narvil**. To dzięki profesjonalizmowi i zaangażowaniu ludzi, którzy tu pracują, organizowane u nas wydarzenia są oceniane bardzo wysoko przede wszystkim za wspaniałą atmosferę oraz obsługę w najlepszym stylu. Przy czym mam na myśli

nie tylko zespół kelnersko-kucharski, ale również pozostałe działy hotelowe, bo na ogólne wrażenie składa się praca na każdym polu, począwszy od recepcji, przez serwis pokojowy, pracowników technicznych, po zespół SPA i organizatorów atrakcji. Często Goście przyjeżdżają na dzień lub dwa przed weselem i zostają kilka dni po imprezie. Czasem nowożeńcy wynajmują cały hotel (mamy możliwość zakwaterowania nawet 750 osób, co jest naszą przewagą konkurencyjną). Zdarza się więc, że przy obsłudze największych imprez jest zaangażowanych ponad 150 osób. Dlatego, jednym z głównych czynników odgrywających kluczową rolę w drodze do osiągnięcia sukcesu jest także praca zespołowa pomiędzy pracownikami hotelu a agencjami weddingowymi. Jest to ogromne logistyczne przedsięwzięcie i tylko dzięki zaangażowaniu wszystkich i ścisłej współpracy można osiągnąć tak spektakularne efekty, które tym samym stają się spełnieniem marzeń naszych wspaniałych Gości.

Motywytem głównym wesela nr 1 w moim prywatnym rankingu była muzyka filmowa. Jakie realizacje wyróżniały się w Hotelu Narvil w ostatnim czasie?

Katarzyna Karpińska: Z rozmarzeniem wspominam zeszłoroczne wesele Gosi i Karola. To był ślub jak z bajki. Wszystko było bajkowe: wieczór, kolory, aranżacje, dekoracje, atmosfera... Spełniła się bajkowa wizja Gosi o weselu. Z mnóstwem kwiatów, kolorem przewodnim Veri Peri,



łączącym subtelnie niebieski, fiolet i ciepłą czerwień. Spektakularne wrażenie robił duży żyrandol ze złotych, 6-metrowych rur, podwieszony nad parkietem, który z kolei był pokryty białą taflą Hips i niczym lustro odbijał bajkowe barwy. Również scena była biała i otulona kwiatami. Pięknie komponowała się z całością aranżacji i tworzyła magiczną estradę, na której wystąpiły dwie gwiazdy muzyczne. Para Młoda chciała być dostępna wizualnie i fizycznie dla wszystkich 480 Gości, tak, by do nikogo nie siedzieć tyłem. Ich stół postawiliśmy więc na środku sali, na specjalnie przygotowanym podeście, który obracał się o 360 stopni. Zamiast klasycznej ścianki, zdecydowaliśmy się na bajkową scenografię – wysoką na 4 metry altanę obsypaną kwiatami, którą otaczały ukwiecone drzewa. Były to ponad 5-metrowe konstrukcje imitujące kwitnące drzewa, z których spływały kaskady kwiatów. Przy tak dużej liczbie Gości bardzo ważna jest też funkcjonalność, przez środek sali poprowadziliśmy ścieżkę (szerokie przejście), po jej obu stronach były rozstawione stoły, przemieszane okrągłe z prostokątnymi, postawionymi w jodełkę. Nad okrągłymi stołami unosiły się kompozycje kwiatowe, nad prostokątnymi – łuki kwiatowe z kryształowymi żyrandolami. Efekt był bajkowy. Sala wyglądała pięknie, bardzo elegancko, efektownie. Dopelnieniem były dwie strefy dla Gości: stylizowany bufet słodki (pyszne słodczyce o fantazyjnych smakach np. liczi, rokitnik, czarny bez, kawowe, tiramisu, pistacja) oraz fotowall - ścianka do robienia zdjęć z kwiatową huśtawką po środku. Miłą niespodzianką dla rodziców był pokaz malowania piaskiem.





Z ogromną satysfakcją myślę też o weselu Wiktorii i Piotra, które miałam przyjemność zorganizować w tym roku. Spektakularne wydarzenie na 500 osób, w magicznym stylu glamour, rozgrywające się w scenerii: rozważna i romantyczna. Projekt łączył dualizm Pary Młodej, z jednej strony odzwierciedlał elegancję i luksus, z drugiej – wrażliwość i romantyczny nastrój. Na wejściu Gości witał korytarz, intrygujący, tajemniczy, niczym przejście z jednego do drugiego świata, zakończony wielkoformatowym wydrukiem przedstawiającym las w nowoczesnym wydaniu. Na sali było mnóstwo zielonych i białych kwiatów oraz dwie strefy: rozważna – bardzo elegancka, z okrągłymi stołami, szklaną zastawą, białymi kompozycjami kwiatowymi wysokimi na 3 metry, białymi obrusami w trójwymiarowe wzory, cała w kryształach oraz romantyczna z prostokątnymi stołami i niskimi kwiatami na nich, a nad nimi wiszący różany ogród, wertykalnie opuszczony w dół, z drewnianymi tokańskimi krzesłami, lnianymi i szalwiovymi obrusami. Niezwykle efektowne było serwowanie tortu weselnego, 1,5-metrowego, z lewitującymi piętami, który sprawiał wrażenie, jakby wisiał w powietrzu. Nad parkietem rozgrywał się niezwykle pokazy pirotechniczny, a Para Młoda stała się częścią tego niesamowitego show - była otoczona deszczem spadających gwiazd...

Rozmawiała Justyna Kurowska

„Hotel jest oceniany nie tylko poprzez to, co dzieje się na sali balowej, ale podczas całego pobytu od momentu przyjazdu Pary Młodej i gości po samo wymeldowanie. Wraca do mnie feedback od zwykłej uprzejmości i serdeczności, która ich spotykała na każdym kroku od osób na recepcji po restaurację. Oprócz tego, że byliśmy w pracy czuliśmy się jak goście. Wiele mniejszych i większych gestów serdeczności budowało atmosferę poczucia naszego bezpieczeństwa i współpracy nad dobrem jednego projektu”.

„Wybitnie smaczne jedzenie (dokładnie takie, jaki zostało wyserwowane podczas degustacji, co przy takim projekcie jest dużym osiągnięciem). Szybkość pierwszego serwisu daje nam przewagę na rynku – niebywale mnie zaskoczył - naprawdę chylę czoła! Przystawka oczekująca dla blisko 600 osób została podana dosłownie w 10 minut. Do tej pory pamiętam ten moment, kiedy na nasze „już” wyjechało na salę morze wózków, a za nimi nasza obsługa. (...) Szybkość reakcji, elastyczność i szczerze uśmiechy - to był Wasz przepis na sukces”.

„Razem z Małżonką jesteśmy zachwyceni przyjęciem, które Państwo dopracowaliście w każdym najmniejszym szczególe. Wszystko przeszło nasze najśmielsze oczekiwania. Obsługa spisała się na medal. Nie mieliśmy do tej pory do czynienia z takim profesjonalnym zespołem (...) Czujemy się zaopiekowani i zaszczytzeni. Obydwoje wiemy, że wybór tego miejsca był strzałem w dziesiątkę. Spędziliśmy w Państwa hotelu najpiękniejszy weekend w naszym życiu!”

„Chcielibyśmy w imieniu własnym, czyli rodziców, jak również w imieniu Młodych serdecznie podziękować za Pana współpracę zarówno podczas przygotowań, jak i podczas samej imprezy Zaślubin i Wesela. Dziękujemy za profesjonalizm, za empatię i pełne zaangażowanie. Dzięki Panu ten czas, który siłą rzeczy jest jednym z najważniejszych w życiu, wspominać zawsze będziemy z wielką przyjemnością”.

„Nasz wielki dzień był dokładnie taki, jaki sobie wymarzyliśmy. (...) Dało się odczuć, że nie jesteśmy obsługiwani a zaopiekowani. Pańska obecność, zarówno przed, jak i w trakcie samej imprezy, była nieoceniona, koordynacja współpracy z wszystkimi podwykonawcami była pierwszorzędna. Mógłbym tak długo pisać a pewnie i tak nie wyczerpałbym tematu, ponieważ nasze wrażenia z tego dnia (i całej współpracy) były (i są) wyłącznie pozytywne. Gdybyśmy mieli jeszcze raz wziąć ślub i zorganizować wesele to zrobilibyśmy je w Narvilu i z Pańskim wsparciem:) Dziękujemy!”





Amazonka - ogranicza nas tylko wyobraźnia

rozmowa z Katarzyną Krasuską - dyrektor sprzedaży w Hotelu Narvil

Amazonka - największa sala w Hotelu Narvil to fascynujące miejsce. Jednego dnia może być pięknym różanym ogrodem, drugiego wielką salą koncertową, trzeciego teatrem, aby w kolejnym dniu stać się audytorium kongresowym z niekończącymi się rzędami miejsc.

Amazonka – nazwa, która odmieniana jest w Państwie hotelu przez wszystkie przypadki. Dodatkowo nieustannie się o niej słyszy: wspaniała! cudowna! fantastyczna! – na czym polega fenomen tej przestrzeni?

Ile mamy czasu? (śmiej) O fenomenie sali Amazonka decyduje wiele czynników, oczywiście te najważniejsze to wielkość, wysokość i możliwości techniczne. Wyjątkowe jest też to, że dwie ściany tej sali to jest Ściana Organiczna, która pięknie się prezentuje zarówno z zewnątrz jak i od środka. Będąc w środku widzimy piękną zieleń okalającą nas ogrodu, oczko wodne oraz dyskretną fontannę. Jesteśmy wewnątrz, ale jednocześnie czujemy bliski związek z naturą. Duże wrażenie robi powierzchnia sali – 1650 metrów kwadratowych, jej wysokość - 6 metrów oraz plastyczność, o której za chwilę opowiem. Wielkość Amazonki jest absolutnie unikalna w skali naszego kraju. Wiem, że takich przestrzeni w połączeniu z hotelem jest zaledwie kilka w Polsce. Ta powierzchnia pozwala na wyjątkowe aranżacje, właściwie możemy tu zrealizować każdą scenografię. Kolejnym wyjątkowym punktem w Amazonce jest sufit składający się elementów przypominających płatki kwiatów, które mogą być dowolnie podświetlane, na wybrane kolory, którymi możemy wyczarować pożądaną atmosferę.

Proszę powiedzieć, czy ta ogromna przestrzeń nie przyczynia się do tego, że osoby, które chcą zorganizować kameralną imprezę jednak rezygnują?

Właśnie zupełnie odwrotnie! Wchodząc do Amazonki pytają, co my możemy zrobić, żeby to spotkanie właśnie tu się odbyło! Proponujemy możliwość wydzielenia jednej części, gdyż plastyczność miejsca, o której wspominałam wcześniej, właśnie nam na to pozwala. W tej przestrzeni możemy zorganizować nie tylko koncert, wielki pokaz mody, targi spektakl teatralny, dużą konferencję biznesową, czy wesele, ale możemy



ją również podzielić na mniejsze przestrzenie i stworzyć atmosferę dobrą dla małych rodzinnych spotkań lub kameralnych przyjęć. Wracając do koncertów, przyznam, że to nasza specjalność, bo warunki techniczne – nagłośnienie oraz możliwości aranżacji miejsca - powodują, że artyści chętnie u nas koncertują. Mieliśmy tu koncerty rockowe, popowe, ale też muzyki filmowej w klasycznej odsłonie.

A jakie spektakularne wydarzenie biznesowe odbyło się ostatnio w Amazonce?

Jedna z dużych marek kosmetycznych zrobiła pokaz swoich produktów. Na jeden dzień Amazonka zmieniła się w wielki luksusowy salon z pięknym światłem, lustrzaną podłogą. Naprawdę wyglądało to spektakularnie.

Czyli Amazonka to miejsce, w którym można zrobić właściwie wszystko, o czym się zamarzy?

Tak, w ciągu jednej nocy z miejsca magicznego, zaczarowanego, glamour, możemy stworzyć miejsce biznesowe, wystawiennicze, np. na prezentację produktów z branży farmaceutycznej.

A z jakim wyprzedzeniem należy się do Was zgłosić? Jak to wygląda z terminami? Czy Amazonka jest miejscem z wypełnionymi planami na kolejne sezony, niczym opera?

Oczywiście mamy wysokie i niskie sezony. Na pewno takie miesiące jak maj, czy wrzesień to są

ekstremalnie biznesowe miesiące i tutaj rzeczywiście, żeby zrobić rezerwację i mieć pewność, że cała sala jest dostępna, trzeba robić rezerwację naprawdę z rocznym wyprzedzeniem. W sezonie letnim, kiedy biznes komercyjny jest mniej się aktywny, realizujemy w Amazonce wspaniałe wesela oraz uroczystości rodzinne, ale też kreujemy wydarzenia kulturalne.

Zatem wygląda na to, że Amazonce niestraszny żaden „niski sezon”?

Czy zdarzyło się Pani, żeby kiedykolwiek przekonywać kogoś do tej sali? Czy to jest tak, że ludzie przychodzą, bo o niej wiedzą i po prostu chcą w niej zorganizować swoje wydarzenie?

Rzeczywiście do Amazonki nikogo nie trzeba przekonywać, działa tu zdecydowanie najlepiej system poleceń. Nie zdarzyło się chyba nigdy, żeby trzeba było kogoś do tej sali namawiać.

Chciałabym jednak zaznaczyć, że w hotelu Narvil, oprócz Amazonki jest wiele innych przestrzeni do zorganizowania mniejszych wydarzeń. Centrum konferencyjne w Hotelu Narvil to aż 33 różne sale, wiele z nich ma panoramiczne okna z widokiem na otaczającą na przyrodę czy na rzekę Narew. Sala Akwarium, która ma 175 m kwadratowych jest równie wysoka jak Amazonka, to także wyjątkowe miejsce, bo ma bezpośrednie wyjście na rozległy taras z dojściem do pięknej plaży nad Narwią...





Ten czynnik ludzki pojawia się rzeczywiście we wszystkich rozmowach, które dotyczą każdego zakątka Waszego hotelu...

Tak, niemal każdy podkreśla, że niczym byłaby Amazonka bez ludzi, którzy pracują w hotelu Narvil i którzy odpowiadają za poszczególne etapy realizacji projektów. To rzeczywiście jest tak, że ludzie są kluczem do wyjątkowości tego miejsca.

Proszę powiedzieć na koniec, ile rzek płynie w Hotelu Narvil?

32 rzeki! Hotel Narvil to prawdziwa lekcja geografii w praktyce! Płyną tu oprócz Amazonki -królowej rzek, największe rzeki świata, ale też największe rzeki Polski. Ta lista jest długa, a każda rzeka zachwyca swoim urokiem i możliwościami tak jak sale hotelu Narvil.

Rozmawiała Agata Sobierajska



Wracając jednak do Amazonki, która jest tematem naszej rozmowy, mamy tu dużo technicznych udogodnień, które w realizacjach mają ogromne znaczenie. Ważnym ułatwieniem jest bezpośrednia rampa rozładownicza, która ułatwia prace podczas montażu. To też sprawia, że przy dużych realizacjach nie zakłócamy komfortu i intymności gości hotelowych. Bezpośrednie sąsiedztwo mniejszej sali Tamizy, to również atut, który możemy wykorzystać jako reżyserkę czy garderobę dla gwiazd. Wiele czynników decyduje o unikalności tej przestrzeni a to wszystko robi różnicę podczas organizacji wydarzeń, a potem generuje właśnie ten zachwyty, o którym wspomniała Pani na początku naszej rozmowy: „o jaka wspaniała ta Amazonka”. Tu na etapie projektowania hotelu zostało to bardzo mądrze i profesjonalnie zaprojektowane.

Wracając do poleceń, wzruszają nas niezwykle podziękowania od naszych Klientów, odnoszą się one do jakości naszych usług, do serwisu, zatem niczym byłyby wszystkie warunki techniczne, gdyby nie ludzie, którzy realizują wymarzone przez naszych Klientów wydarzenia.



W Hotelu Narvil nie ma rzeczy niemożliwych!

rozmowa z Markiem Bucem

Warto odpoczywać aktywnie. Ruch powoduje przyływ endorfin, nazywanych hormonami szczęścia, bowiem to dzięki nim czujemy przyjemne podekscytowanie, zyskujemy pozytywną energię i dobry nastrój. Aktywny wypoczynek poprawia też koncentrację, pracę mózgu i zdrowie. Zwłaszcza, gdy odbywa się w otoczeniu natury, jak ma to miejsce w hotelu Narvil. Rekreacja - zarówno w formie aktywności fizycznej, jak i umysłowej - to ważna część oferty Hotelu podczas indywidualnych pobytów i rodzinnych weekendów, a także spotkań firmowych i imprez integracyjnych. Daje gościom rozrywkę, jest miłą odskocznią od obowiązków dnia codziennego, niesie pozytywne emocje i dobre samopoczucie, a spersonalizowane usługi są gwarancją dobrej zabawy.

Marek Buc – Menadżer ds. rekreacji w Hotelu Narvil, odpowiada za organizację atrakcji dla gości indywidualnych i biznesowych w tzw. czasie wolnym, w tym emocjonujących gier logicznych i zabaw sportowych. W pracy, która jest jego pasją, kieruje się mottem: u nas nie ma rzeczy niemożliwych - w Hotelu Narvil „sky is the limit” - możliwości są nieograniczone.

Często planując wypoczynek, myślimy o wyjeździe za miasto, aktywnościach na świeżym powietrzu i czerpaniu z dobrodziejstw natury. W Hotelu Narvil macie na rekreację sporo inspirowanych pomysłów...

To prawda. Nasze główne hasło: Narvil - inspirowany z natury, jest też wyznacznikiem różnych form rekreacji, jakie organizujemy dla naszych gości. Można powiedzieć, że położenie hotelu determinuje nasze działania. Woda, las, otaczająca przyroda, to idealne warunki do sportów outdoorowych i atrakcji rozgrywających się w bliskości natury, z zachowaniem szacunku do niej i w pełnej z nią harmonii. Każdy znajdzie u nas coś dla siebie: przystań jachtowa, rowery, gry terenowe oraz wiele możliwości do relaksu, chociażby w strefie rozrywki czy w SPA. Nasi Goście cenią nas za całą gamę atrakcji, które są w zasięgu ręki, bo po sąsiedzku od Warszawy, a także za indywidualne podejście i zrozumienie ich potrzeb.

Dla kogo głównie przygotowujecie atrakcje?

W przypadku gości indywidualnych skupiamy się przede wszystkim na weekendowych aktywnościach dla rodzin z dziećmi, a program zmienia się sezonowo, ponieważ jest oparty o specyfikę





pór roku i dopasowany do pogody. Mamy więc multiatrakcje: jesienne, zimowe, wiosenne i na lato, które odpowiadają na różnorodne potrzeby dzieci i dorosłych. Z kolei w segmencie biznes, atrakcje są planowane pod oczekiwania każdej firmy, a nawet konkretne spotkanie, szkolenie czy integrację. Mamy sprawdzone propozycje dla grup od 5 do 600 osób i jesteśmy otwarci na nowe rozwiązania, a możliwości są w zasadzie nieograniczone.

Jakie aktywności lubią dzieci? I co proponujecie dorosłym, gdy ich pociechy są zajęte?

Dla dzieci najlepiej sprawdzają się zabawy ruchowe, np. przejażdżki na kucykach, pływanie na żaglówkach, tyrolka, ogniska, a gdy pogoda nie pozwala na spędzanie czasu na zewnątrz - basen, zajęcia ruchowe i animacje w sali zabaw. Do tego warsztaty kreatywne, m.in. dekoracje halloweenowe i świąteczne, dekorowanie ciasteczek czy malowanie rękami na stretchu rozciągniętym między drzewami - to prawdziwy hit: kreatywna zabawa, jednocześnie rozwijająca sensorykę dzieci. Ponadto wydarzenia specjalne, takie jak: rodzinne spektakle teatralne, a potem zabawa z aktorami, czy dyskoteki - dla dzieci w Narvilandii, dla dorosłych w Strefie Rozrywki Laguna. Goście mogą oddać się też relaksowi w SPA lub strefie termalnej, skorzystać z basenu, hydromasaży i jacuzzi, wziąć udział w aquaerobicu i zajęciach fitness na siłowni, zagrać w bilard, snookera, squasha, tenisa i sporty zespołowe: siatkówkę, piłkę nożną i koszykówkę na boisku rekreacyjnym. Mogą również wybrać się na spacer nordic walking, przejażdżkę rowerową, pobiegać po lesie, zagrać w siatkówkę plażową, wybrać się na rowerki wodne, popływać na deskach SUP lub kajakach. Dużą popularnością cieszą się ostatnio atrakcje związane z filozofią mindfulness - zajęcia oddechowe (nauka prawidłowego oddechu) i sesje jogi.

Prawdziwe morze możliwości. A co dla biznesu?

Klient biznesowy może liczyć na nasze doświadczenie zdobyte przez lata praktyki, a równocześnie inspirujące rozwiązania i elastyczne podejście. Bazą wyjściową jest oferta Fit&Fun w dwóch odsłonach wiosna-lato i jesień-zima oraz outdoorowe aktywności. Naszą sztandarową grą terenową są „4 żywioły”, która obejmuje aktywności w świecie wody, ognia, powietrza i ziemi. Organizujemy więc zajęcia na wodzie, m. in. wyścigi na SUP-ach, rowerkach wodnych, spływy kajakowe po Wkrze i Narwii oraz żeglarskie regaty, w których na 30





22

żaglówkach może wziąć udział nawet 180 osób naraz. Ogniowi odpowiada chodzenie po rozżarzonych węglach albo rozpalanie ognia bez zapalek. Powietrze to zjazd na linie hotelowej tyrolki, która jest zawieszona między drzewami, w najwyższym punkcie na 12 metrach wysokości. Ziemia jest powiązana z działaniami CSR i dbaniem o naszą planetę: sadzenie drzew, budowanie domków dla owadów, a także stąpanie po ziemi – np. przeciąganie liny w grupach. Dużo emocji jest także podczas gier logicznych, np. challenge box, czyli escape room zamknięty w skrzyni, a właściwie w 7 skrzyniach, które grupy kolejno otwierają, o ile oczywiście odszyfrują wskazówki. Standardem są też firmowe imprezy świąteczne, okolicznościowe i tematyczne. Podczas wieczornych bankietów doskonale sprawdza się zabawa w stylu „Wielkiego Gatsby’ego” ze specjalną scenografią, udekorowanymi stołami, sceną, muzyką i pokazami tańca oraz przebraniami stylizowanymi na lata 20.



Czyli jesteście w stanie zorganizować dosłownie wszystko?

Dokładnie tak, nie ma dla nas rzeczy niemożliwych. Nawet jeśli nie mamy w ofercie jakiejś atrakcji, możemy ją wdrożyć na prośbę klienta. Wśród najciekawszych realizacji mogę wymienić: wyprawy offroadowe, szkolenia survivalowe, skoki na bungee, loty balonem, morsowanie i właśnie wprowadzaną naukę bezpiecznej jazdy. Nasi Goście będą mogli nie tylko pojeździć super szybko, luksusowymi samochodami (Lamborghini, Porche 911, Audi R8), ale też pod okiem profesjonalnych instruktorów poprawić swoje umiejętności prowadzenia pojazdu w trudnych warunkach, nauczyć się prawidłowych reakcji, bezpiecznego wyjścia z poślizgu. Niezapomniane przeżycia gwarantowane.

Rozmawiała Justyna Kurowska



SPA inspirowane naturą

rozmowa z Sylwią Cichocką

Dziś wszystko dzieje się szybko, w pośpiechu, zgiełku, pod presją czasu i wyniku. Rzeczywistość wielu z nas jest pełna stresu, natłoku informacji, wielozadaniowości, coraz częściej też życie toczy się online. Im intensywniej żyjemy, im mocniej się angażujemy, im szybsze tempo sobie narzucamy, tym bardziej potrzebujemy zrównoważyć ten wysiłek. I tu z pomocą przychodzi nam filozofia wellness, czyli dążenie do stanu równowagi umysłu, ciała i ducha człowieka. Harmonia w różnych sferach sprzyja zdrowiu, urodzie i dobremu samopoczuciu, słowem - dobrej jakości życia. I właśnie według takiej koncepcji stworzono Niagara SPA w Hotelu Narvil.

Sylwia Cichocka - kosmetolożka, menedżerka SPA, ekspertka branży beauty i wellness z ponad dwudziestoletnim doświadczeniem w Polsce i za granicą - dzieli się swoją wiedzą i pasją zarządzając Niagara SPA w Hotelu Narvil. W pracy stawia na holistyczne podejście do zdrowia, urody i samopoczucia, uważa bowiem, że tylko kompleksowe dbanie o organizm daje długotrwałe efekty.

Kieruje Pani jednym z najpiękniejszych SPA w Polsce. Co jest najważniejsze w takim miejscu?

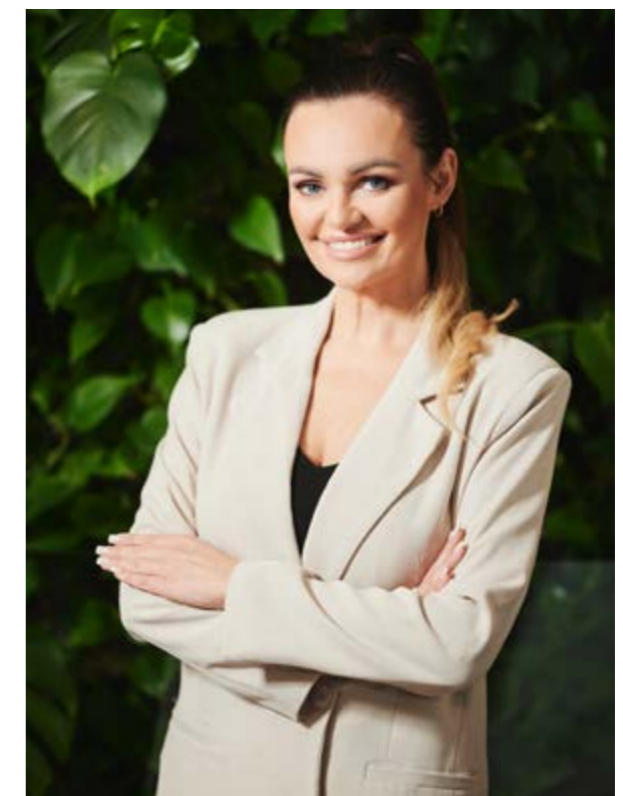
Dziękuję. Jestem zaszczycona mogąc tworzyć Niagara SPA i bardzo dumna z efektów pracy całego naszego zespołu. Gdybym miała określić krótko charakter naszego SPA, powiedziałabym – idealna przestrzeń do relaksu. Duże, przestronne gabinety. Piękne, dopracowane wnętrza, wyróżniające się smakiem i dbałością o detale. Cisza, spokój, zachwycający widok na las i rzeka Narew, które wydają się na wyciągnięcie ręki. Bliskość natury, która nas inspiruje. Najwyższa jakość usług. Zabiegi odpowiadające na indywidualne potrzeby gości. Wszechobecna atmosfera wypoczynku i dbanie o dobrostan klientów na różnych poziomach – odprężenie ciała i umysłu, zmniejszenie napięć, oczyszczenie nagromadzonych emocji i natłoku myśli...

Najważniejsze jest holistyczne spojrzenie: zmysłowe doznania, piękne otoczenie, relaksujący dotyk, przyjemności podniebienia. Wszystko to służy harmonii ze sobą i otaczającym światem, byciu tu i teraz, czasem tylko dla siebie i dbaniem o relacje, a także bardzo pomaga w odpoczynku,

regeneracji organizmu i sprzyja zdrowiu, urodzie, dobremu samopoczuciu.

Gdzie skierowałaby Pani gościa, który chciałby zwolnić tempo, ukoić zmysły, wyciszyć emocje?

Zdecydowanie do Strefy Relaksu, która powstała właśnie z myślą o błogim wypoczynku. Duża przestrzeń, wspaniała roślinność – jest tu jedna z największych w Polsce zielonych ścian z żywymi roślinami, oraz jacuzzi, ciepłe światło, przyjemne





zapachy... Do tego kącik z wodą, ziołami, herbatą i sokami oraz świeżymi owocami, takimi jak: jabłka, pomarańcze, cytryny. Możliwość serwowania przekąsek i lunchów. W takim otoczeniu naprawdę można wypocząć, nie tylko podczas kilkudniowego relaksu, ale również w trakcie dziennego pobytu.

Czy goście często decydują się na korzystanie tylko ze strefy SPA&Wellness?

Obserwujemy rosnące zainteresowanie taką formą odpoczynku. Położenie Hotelu Narvil blisko Warszawy sprawia, że coraz częściej odwiedzają nas osoby, które decydują się na krótki relaks nie tylko w weekendy. Czasem jest to jednodniowy wypad „zamiast pracy” - czy to na zabiegi, czy jako „day SPA” spędzony z przyjaciółką, siostrą, mamą lub partnerem, czy też regeneracja sił podczas, np. gdy dzieci są w przedszkolu. A czasem to łączenie pracy z relaksem. W dobie rozwoju technologii, dostępu do Internetu, między spotkaniami online czy innymi zawodowymi obowiązkami, można zrobić sobie przerwę na masaż. Takie rozwiązanie dotyczy zarówno klientów indywidualnych, jak i gości, którzy przebywają u nas na konferencjach, szkoleniach, wyjazdach firmowych i integracyjnych. To już bardzo widoczny trend, że organizatorzy dbają o to, by w agendzie spotkania obok zawodowych zadań znalazła się przerwa na integrację w strefie wypoczynkowej, koniecznie ze zdrowymi bufetami, a także indywidualny odpoczynek czy zabieg SPA. Żyjemy coraz szybciej, na odpoczynek mamy mniej czasu. Gdy nie możemy sobie pozwolić na dłuższy urlop, nasz organizm będzie nam wdzięczny za błogi weekend w hotelu za miastem, jeden dzień spędzony w SPA, a nawet chwilę wzmacniającego saunowania.

Sauny i łaźnie to kolejna strefa, o którą chciałam zapytać. Od wieków, w różnych kulturach ceniono dobroczynne działanie ciepła i wody. Czym się wyróżnia Strefa Termalna Hotelu Narvil?

Po pierwsze mieści się na poziomie -1 (jest przeznaczona dla gości hotelu oraz osób, które decydują się na pobyt dzienny), co czyni ją bardziej kameralną i daje poczucie intymności. Po drugie została stworzona z myślą o kompleksowej pielęgnacji całego ciała. Naprzemienne działanie ciepła i zimna w połączeniu z różną wilgotnością powietrza, holistyczne ceremonie i aromatyczne rytuały powodują rozluźnienie mięśni, głębokie odprężenie, poprawę krążenia, a więc redukcję stresu, zmęczenia, przyspieszenie metabolizmu,



wyszczuplenie ciała i poprawę jakości skóry. Każdy może wybrać miejsce najlepsze dla siebie lub odwiedzić wszystkie: najgorętszą saunę fińską, która charakteryzuje się też najniższą wilgotnością, chłodniejsze caldarium, aromatyczną łaźnię parową o największej wilgotności, deszcze wrażeń, arktyczny lód do nacierania ciała, basen witalny z podwodnym masażem, strefę wypoczynku z podgrzewanymi kamiennymi leżankami.

Brzmi to przyjemnie i intymnie. Czy romantyczne pobyty są u Państwa popularne?

Odwiedzające nas pary to ważna grupa gości. U nas jest luksusowo, komfortowo i bardzo nastrojowo. Zabiegi SPA, kąpiele, masaże – wszystko odbywa się w specjalnych pokojach dla dwojga - American Dream i Vip Room. Serwujemy też bufety z serami, wędlinami, winem, słodyczami... Obsługa jest pomocna i równocześnie dyskretna, para czuje się w pełni „zaopiekowana” i może spędzić cały czas pobytu razem. Takie przyjemne, wspólne chwile mogą podnieść temperaturę uczuć i poprawić jakość związku. Oczywiście we dwoje można wybrać się też na basen, strefy wypoczynku, romantyczną kolację lub spacer... Specjalnie wyselekcjonowane zabiegi i masaże w towarzystwie bliskiej osoby, zmysłowej atmosferze, przy relaksacyjnej muzyce, przyjemnych zapachach i ciepłym blasku świec niosą niezapomniane wrażenia, błogie odprężenie, głęboki relaks.





Wspomniała Pani o profesjonalnej, nienarzucającej się obsłudze. Z pewnością dla klientów to ważne.

To prawda. Dopełnieniem kompleksowej oferty jest obsługa. Dogodna lokalizacja - bliska odległość od Warszawy i otoczenie wspaniałej przyrody, piękne, przestronne wnętrza i luksusowy wystrój, a także jakościowe usługi w każdej sferze: wykwinna i zdrowa kuchnia, topowe, polskie i międzynarodowe, marki kosmetyków, naturalne oleje premium. Wszystko to jest bardzo ważne, ale to jakość obsługi jest przysłowiową wisienką na torcie. To wykwalifikowani pracownicy, eksperci i pasjonaci w swoich dziedzinach, doświadczeni terapeuci, ich wiedza, indywidualne podejście i zaangażowanie, sprawiają, że goście miło wspominają pobyt w Hotelu Narvil, piszą pochlebne opinie, polecają nas znajomym i sami wracają przy różnych okazjach. W SPA stawiamy na dotyk, pracę dłoni, relaksujące masaże. Nasi specjaliści SPA dobierają zabiegi, techniki masażu, terapeutyczne okłady i pielęgnację do indywidualnych potrzeb klientów, dzięki czemu łatwiej jest im osiągnąć stan dobrego samopoczucia. Przejawem profesjonalizmu jest chociażby to, że rytuały balijskie, charakterystyczne dla tego regionu masaże głowy i twarzy wykonują u nas osoby pochodzące z Bali. Zabiegi odbywają się też w odpowiednich gabinetach SPA urządzonych w azjatyckim stylu.



Proszę powiedzieć, czym różnią się od siebie masaż tajski i balijski? Mam wrażenie, że często nie zdajemy sobie sprawy, że to zupełnie inne zabiegi.

Masaż tajski wykonywany jest na macie, bez użycia oliwki. W trakcie sesji masażysta wykorzystuje do pracy nie tylko dłonie, ale również inne części ciała takie jak łokcie, kolana czy stopy. Łączy on w sobie elementy akupresury, stretchingu, refleksologii oraz jogi. Efektem masażu jest głębokie odprężenie i rozluźnienie, poprawa samopoczucia oraz zwiększenie energii. Natomiast masaż balijski wykonywany jest przy użyciu aromatycznych olejków i polega na zastosowaniu szerokiej gamy dotyku od delikatnych muśnięć po silne naciski punktów akupunkturowych. Łączy w sobie wiele technik, między innymi masaż relaksacyjny, refleksologię stóp i dłoni, aromaterapię oraz akupresurę. Polega na intensywnym ucisku głębokich partii mięśni stymulując ich pracę, jednocześnie koi nerwy, odpręża umysł, zmniejsza bóle mięśni i relaksuje ciało.

W Niagara SPA można odbyć zmysłową podróż do różnych zakątków świata, zawsze w zgodzie z naturą, która jest nieocenionym źródłem inspiracji. Serdecznie zapraszam.

Rozmawiała Justyna Kurowska



W studiu kulinarnym ARUANA to nasi Goście są kreatorami

Rozmowa z Przemysławem Bednarzem,
szefem Restauracji Aruana w Hotelu Narvil

Panie Przemku, co robić, żeby smaki się dobrze komponowały?

- Próbować i testować, próbować i testować. Czasem wydaje się, że jak się spisze nowe propozycje, wymyślone i skomponowane w myślach, to już wszystko jest ok. A to dopiero początek, bo trzeba sprawdzić, czy da się zrobić coś, co się wymyśliło. Teraz na przykład jestem w trakcie opracowania nowych propozycji dań. Przygotuję przepis na consomme z dyni, polegającą na wydobyciu esencji z tego warzywa. Dynię trzeba lekko podpiec, zmiksować na gładko, lekko ją przemrozić, później wyciągnąć na gazę i pozwolić, żeby cała jej esencja skapała. Doprawiam ją pieprzem, cukrem i solą. Oddzielnie szykuję puree z dyni z dodatkiem curry, do tego robię pierożki z dyni w zalewie słodko-kwaśnej z musem z dyni piżmowej, a na dole talerza będzie odrobinka mleka kokosowego. Dodam do tego kruszonkę z pestek dyni i całość poleję olejem z pestek dyni. Myślę, że każdy w nowej karcie znajdzie coś dla siebie.

Brzmi wspaniale, czy takiego komponowania smaków można się nauczyć podczas warsztatów kulinarnych organizowanych w Państwa studiu?

- Studio kulinarne, w którym organizujemy te warsztaty jest częścią restauracji ARUANA, w której odbywają się też spotkania biznesowe, specjalne kolacje czy degustacje. Warsztaty to część naszej oferty, to rodzaj zabawy, do której zapraszamy naszych gości. W tych kulinarnych spotkaniach pokazujemy, że przez wspólne gotowanie można wspaniale się zintegrować, zbliżyć do siebie, dobrze się bawić i spędzać czas. Dodajemy do tego oczywiście trochę kreatywności. Goście wybierają sobie tematykę warsztatów

- od kuchni polskiej do śródziemnomorskiej. W naszym studiu kulinarnym są wszelkie możliwości, aby przyrządzać najróżniejsze potrawy. To nasi goście są kreatorami, ja daję im tylko temat, rozdaję przepisy. Uczestnicy warsztatów nadają przygotowywanym potrawom smak i wygląd. Nie musimy się mocno trzymać moich przepisów, można gotować tak, jak się lubi i jaki ma się w danej chwili pomysł. Tu jest miejsce na prawdziwą fantazję. Wiele osób chętnie dodaje coś od siebie - ulubiony dodatek albo coś co, podpowiada im natchnienie. A jeśli goście są zainteresowani również wiedzą o winie, organizujemy spotkanie z sommelierem.





Jak wyglądają te warsztaty?

- Stoimy wszyscy razem przy długiej wspólnej wyspie z blatami kuchennymi i płytami do gotowania, wcześniej mamy już przygotowane produkty, żeby nie tracić czasu na obieranie i obróbkę. Wybieramy sprzęt do pracy i zaczynamy gotować. Jeśli grupa jest duża, np. dwadzieścia osób, dzielimy ją na cztery mniejsze a każda dostaje inne zadanie do wykonania - zupę, przystawkę, danie główne i deser. Po zakończeniu gotowania każda grupa opowiada, co i jak gotowała, mówi, czy coś zmieniła w przepisie i wymienia się swoimi wrażeniami. Później wszyscy przy wspólnym stole wszyscy jemy to, co przygotowaliśmy.

Stara się Pan dawać proste czy bardziej skomplikowane przepisy?

- To zależy od gości, jeśli widzę, że trochę się boją, to daję oczywiście prostsze. Czasem podpowiadam, pomagam, trochę robię za nich i opowiadam o mojej pracy. Bywają goście, którzy lubią robić desery i chcą tylko je przygotowywać, ale są też tacy, którzy wolą być tylko statystami, nie umieją lub nie chcą gotować i obserwują, jak gotują inni. Zdarzają się też liderzy, którzy gotują w swoich domach i wtedy oni dyrygują całą grupą.

Proponuje Pan taką kuchnię od kuchni?

- Tak i cieszy się to dużym zainteresowaniem. Ludzie chcą wiedzieć, jak powstają dania i skąd biorą się na nie pomysły. Pytają, czy taka praca jest trudna, ile kucharzy pracuje w tak dużym hotelu. Dziś Goście oczekują czegoś więcej niż tylko zwykłe danie. Są otwarci na inne smaki, inne kuchnie, oczekują doświadczeń.

Jak się wymyśla kartę dań?

- Bywa różnie, czasem leżę już w łóżku, szykuję się do snu i przychodzi mi parę różnych pomysłów do głowy. Zrywam się wtedy z łóżka i muszę je zapisać, żeby nie wyleciały mi z głowy. Czasem coś zobaczę na jakimś zdjęciu i wpadam na pomysł, że może poszedłbym w tym kierunku. Czerpię inspirację w różnych momentach, a czasem samo się układa. Jak testujemy w kuchni nowe potrawy, wysłuchuję wszystkich moich kucharzy, biorę pod uwagę ich wskazówki i opinie, demokratycznie podejmujemy decyzje, choć ostateczne słowo należy do mnie. W układaniu menu nie bazuję tylko na swoim ulubionym smaku, kieruję się przede wszystkim smakiem innych.





Jakie lubi Pan przyprawy?

- Moją ulubioną jest kwiat z czarnego bzu. Staram się w każdej mojej karcie jakiś akcent tej rośliny przemycić. Z czarnego bzu robimy syrop, a w nowej karcie będziemy robić lody do jednego z naszych deserów. Uważam, że to niedoceniona roślina, a jest bardzo bogata w walory smakowe i ma właściwości prozdrowotne.

Co Pana napędza do pracy, do tworzenia nowych dań?

- Moja praca to jest moje hobby. Po prostu lubię swoją pracę. Spełniam się w niej. To naprawdę dla mnie ważne, że moim gościom smakuje to, co im przygotowuję. Zdarza się, że proszą mnie do stolika i dziękują mi za dania, chwalą naszą kuchnię. Takie momenty cieszą mnie i moją załogę, wtedy wiemy, że jest dobrze.

Jaką potrawę poleci Pan szczególnie z obecnej karty dań?

- Gorąco polecam comber jagnięcy, który przygotowujemy metodą sous vide, polegającą na próżniowym gotowaniu w niskich temperaturach. Akurat jagnięcinę gotujemy w 58 st. przez pół godziny. Dzięki tej metodzie mięso jest soczyste, mięciutkie, wszystkie smaki i soki zostają w mięsie, nie odchodzą do wody. Polecam też nasz tatar wołowy, który robimy z najlepszej jakości mięsa, od sprawdzonego dostawcy.

Co jest najważniejsze w Pana zawodzie?

- Smak, kreatywność, pasja, eksperymentowanie oraz inwestowanie w siebie i swoją wiedzę.

Rozmawiała D Urbaniak

LODY Z PALONEGO MASŁA

Składniki:

Lody:

Żółtka – 12 szt.

Mleko 3,2% – 1,2 L

Solone masło dobrej jakości – 1,5 kostki

Cukier kryształ – 0,25 g

Tajemnica Aruany :) – 4 miarki

Sposób przygotowania:

Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę. Spalić na brązowo masło. Dodać ubite jajka i podgrzewać w kąpeli wodnej do temperatury 83 C dodając 4 miarki „Tajemnicy Aruany”.

Kruszonka orzechowa:

Orzechy drobno krojone (około 2 mm nie drobniej) 225 g

Cukier kryształ 100 g

Mąka 50 g

Solone palone masło 45 g

Wymieszać wszystkie suche składniki w misce.

Dodać palone masło, wymieszać wszystko dokładnie

i przełożyć na blachę wyłożoną pergaminem.

Piec w temperaturze 190C w nagrzanym piekarniku przez 7 minut.

Propozycja podania:

Do miseczki wsypać odrobinę strzelającego cukru.

Dodać łyżkę naszej kruszonki orzechowej.

Nałożyć lody i poleć polewą orzechową.



Trzeba widzieć piękno w tym, co się robi

rozmowa z Rafałem Zawieruchą

„Udowodniłem koleżankom i kolegom, że da się zrobić karierę w Hollywood u jednego z największych reżyserów świata” – mówi aktor Rafał Zawierucha, który zagrał m.in. w „Pewnego razu w Hollywood” Quentina Tarantino.

Jak zaczynasz dzień? Masz swoje rytuały?

Oczywiście, zaczynam od buziaka dla żony, która jeszcze drzemie, bo ja wstaję wcześniej. Następnie, jeśli uda mi się zebrać towarzystwo, to gram w squasha. Lubię też biegać rano, zwłaszcza jesienią, więc dzień zaczynam od ruchu. Jeśli nie wychodzę to robię mały trening w domu. Jestem tak nauczony, cały czas działam. Oczywiście, mam rozpiskę dnia sporządzoną w kalendarzu z moją menadżerką, więc od rana przegadujemy pewne rzeczy, które wynikają z harmonogramu działań. Tak wygląda mój poranek, gdy nie pracuję na planie.

A kiedy masz pracę?

Koncentruję się na niej, to jest priorytet do wykonania. Wszystkie inne rzeczy odchodzą na bok. Wtedy wstaję, kiedy jest potrzeba. Jadę na plan samochodem.

Lubisz prowadzić auto?

Bardzo. Kocham prowadzić i uważam się za bardzo dobrego kierowcę. Jeździłem autem w Nowym Jorku, Los Angeles, Minneapolis, Paryżu, Rzymie, Atenach, nie mówiąc o naszej pięknej Polsce, która się zmienia pod kątem motoryzacji, ale i infrastruktury. Lubię szybką jazdę. Także takie mam doświadczenie, ale to nie zmienia faktu, że na drodze trzeba być zawsze czujnym.

Jeśli ruch, to podróże. Cieszą cię?

Kocham podróże, są wpisane w moje DNA. Z rozrzewnieniem wspominam chwile, gdy moi

rodzice zabierali nas do Francji. Po drodze autostrady w Niemczech były ogromne, nie było też dużych ograniczeń prędkości, auto sunęło 120/h. To było niesamowite. Mój tata zawsze miał dobre samochody, wtedy akurat Mercedesa. Zamknięcie do tej marki zostało od dzieciństwa, a to było związane z podróżami.

Jakie są najciekawsze miejsca, które odwiedziłeś?



Najciekawsze były podróże w dzieciństwie z rodzicami. Tam poznałem też mnóstwo innych dzieci. Jeździliśmy bardzo często do Białki Tatrzańskiej, gdzie uczyłem się jazdy na nartach. Pamiętam mój pierwszy zjazd z góry na kreczę we mgle, kiedy po prostu się popłakałem, bo nie wiedziałem, w którą stronę jechać, a miałem wtedy dziewięć lat bodajże. To były fantastyczne chwile spędzane z naturą, rozmowy z ludźmi, spotkania wieczorne, granie w gry. Czerpaliśmy na maksa z życia. A inne przepiękne podróże, które pamiętam to wyjazdy do babci i do dziadziusia. Na samą myśl aż mi się głos załamuje, bo to naprawdę były chwile, których się nie zapomina, i życzę wszystkim dzieciakom takiego czasu. Wtedy poznałem życie na wsi, rytm funkcjonowania natury. To są niezwykle momenty, których się nie kupi.

Czy wyjazdy w dorosłym życiu też były tak interesujące?

Tak, było kilka ważnych wyjazdów. To przede wszystkim wyjazd na studia do Krakowa. Odciałem w tamtym czasie pępowinę, ale prawdziwą zmianą był przyjazd do Warszawy, hałaśliwej, pełnej ludzi, którzy gdzieś gonią. Zacząłem studia w Akademii Teatralnej, gdzie trafiłem na świetny rok, bo ludzie byli przyjezdni. Szybko się zgraliśmy, było mi dużo różniej w grupie. I nagle po pierwszym roku studiów nadeszła propozycja, żebym pojechał na warsztaty do Nowego Jorku. Była to wspaniała przygoda. Spędziłem miesiąc na warsztatach z Robertem Wilsonem, Mariną Abramović, Philipem Glassem i kilkoma innymi twórcami. Przed wyjazdem do Stanów Warszawa wydawała mi się taka obca, dziwna. Wszyscy biegali do pracy. Po powrocie z Nowego Jorku, Warszawa była już moja.

Ruszyłeś też w podróż po Polsce i Europie śladami największych europejskich i światowych dzieł filmowych, pokazując widzom telewizji miejsca, gdzie kręcono do nich zdjęcia. Jakie miejsca zostały ci szczególnie w pamięci?

To był świetny czas na planie programu „Polski Filmowej” składający się w pierwszej kolejności ze spotkań z filmowcami np. z Piotrem Adamczykiem, Jerzym Hoffmanem, Jakiem Bławutem czy Janem Nowickim. Tematem przewodnim każdego odcinka był region, miejscowość lub lokalizacja, w których kręcono najbardziej popularne produkcje. Widzowie zobaczyli, jakie metaforozy zachodziły w tych miejscach na potrzeby planów filmowych, wymogów scenariuszowych i scenograficznych. Ale w „Europie filmowej”





jeździłem już po całej Europie. Pojechałem do miejsca narodzin najsłynniejszej włoskiej familii, gdzie swoje pierwsze kroki stawiał Vito Corleone. Odwiedziłem śródziemnomorskie Hollywood, gdzie rozegrały się filmowe bitwy Hektora z Achillem czy starcia Scottowskiego „Gladiatora”. Pokazałem malownicze tereny i budynki z „Atlasu chmur” czy urokliwe zakątki Barcelony, po których przechadzały się Vicky i Cristina.

Które spotkania wspominasz najlepiej?

Myślę, że Lizbona. Spotkanie z Teresą z „Lisbon Story” Wima Wendersa, która zaśpiewała w programie. Wcześniej jej agent powiedział, że nie będzie śpiewała. Zapytałem ją na ujęciu: zaśpiewasz ten utwór i powiedziała dobra. Przeniósł nas nagle w tamten świat.

I w pewnym momencie swojej kariery dotarłeś do Hollywood.

Doleciałem.

Czy Hollywood wyglądało tak, jak sobie wyobrażałeś?

Nie. To przerosło moje wyobrażenia. Powiedziałem sobie wsiadając do samolotu: Dobra. Panie Boże leć, robię to, co mam zrobić i niech się dzieje idąc za Fredro „wola nieba z nią się zawsze zgadzać trzeba”. I tak było faktycznie. Niezwykła przygoda.

Jak dostałeś rolę w „Pewnego razu w Hollywood”?

Nikt mi jej nie załatwił. Po prostu wygrałem casting. Wysłałem nagranie, krótko później dostałem telefon z propozycją współpracy. Po jakimś czasie dowiedziałem się, że było wielu kandydatów do roli Polańskiego, ale to Tarantino ma ostateczny głos i powiedział: bierzemy Zawieruchę. Ruszyła machina przygotowań, wyjazdu, pracy na planie, potem oczekiwanie na premierę. Na niej pojawiły się takie gwiazdy, jak m.in. Britney Spears, Pierce Brosnan, Sophia Vergara, Chris Hemsworth, Snoop Dogg oraz Margot Robbie, czyli filmowa Sharon Tate, która zwróciła największą uwagę fotoreporterów. Przy okazji premiery zrobiłem kilka okładek, wiele wywiadów. Polska oszałała, przebiłem szklany sufit. Udowodniłem koleżankom i kolegom, że da się zrobić karierę w Hollywood u jednego z największych reżyserów świata.

Akcja „Pewnego razu... w Hollywood” rozgrywa się w 1969 roku w Los Angeles. Produkcja opowiada o losach aktora Ricka Daltona i

jego przyjaciela Cliffa Bootha, którzy próbują odnaleźć się w Hollywood. Co więcej, marzą, by zaprzyjaźnić się z mieszkającymi w sąsiedztwie reżyserem Romanem Polańskim. Z jakimi emocjami podchodziłeś do grania Romana Polańskiego?

Zastanawiałem się, co przeżywał, jak się zachowywał w tamtym momencie. Czytałem o Polańskim, przypominałem sobie „Zemstę”. To było świetne! Pamiętam, że w gimnazjum jak zobaczyłem go po raz pierwszy już wiedziałem, że chcę iść na aktorstwo. Polański w roli Papkina tylko mi to potwierdził. Chciałem mieć taką energię i moc, jaka biła od niego z ekranu. Oglądałem jego wywiady, fotografie z Sharon Tate. Zwracałem uwagę na jego sposób mówienia, poruszania się, styl bycia. Podchodziłem bardzo profesjonalnie do tej roli, zresztą jak zawsze. Polański to dla mnie genialny reżyser. Quentin pokazał Hollywood, którego już nie ma. A ja przeniósłem się w inną rzeczywistość, poznałem Leonardo DiCaprio, Brada Pitta czy Margot Robbie.

Jak się z nimi grało?

Super. To są wspaniali ludzie, kochają swoją pracę, są w stu procentach skupieni na tym, co robią. Bardzo miło mnie przyjęli. Szedłem raz spotkać się z Margot przed nagraniem sceny. I ...Margot zaproponowała, żebyśmy spotkali się i poszli gdzieś pogadać prywatnie poza planem. „Zadzwoń do mnie”. Ja mówię „Nie mam telefonu”. Ona: „To czekaj” i zapisała mi na ręce swój numer telefonu. Takie sytuacje nauczyły się przede wszystkim luzu, szacunku do siebie, profesjonalizmu na planie.

Jakim człowiekiem jest Tarantino?

To gość otwarty, profesjonalista, który potrafi normalnie porozmawiać. Pochłonięty pracą, na przykład powiedział, że nie przyjdzie na imprezę po zakończeniu zdjęć, bo już zaczął montaż filmu. Przeżycie niezwyklej przygody z tak wspaniałym reżyserem, genialną obsadą i w ogóle ze wszystkimi twórcami, którzy byli na planie, spowodowało, że wzrósł apetyt na kolejne występy.

„Pewnego razu w Hollywood” pokazywałeś w kinie plenerowym w Hotel Narvil Conference & Spa. Jak wspominasz to wydarzenie?

Wszystko świetnie zorganizowane. Hotel Narvil jest bliski mojemu sercu nie tylko zawodowo, ale też prywatnie. Z jednej strony grałem tam kiedyś w filmie, z drugiej przyjeżdżamy odpocząć z żoną





i znajomymi w weekendy. W hotelu i okolicy jest przyjazna atmosfera sprzyjająca rodzinnemu wypoczynkowi. Mają bardzo dużo atrakcji sportowych i strefę SPA. Obok jest las, blisko rzeka. Co więcej, miałem tam niezwykłą uroczystość weselną, co nie było tylko moim subiektywnym odczuciem, ale wszystkich naszych gości zauroczonych miejscem i profesjonalizmem obsługi. A ostatnio miałem możliwość spotkania z gośćmi hotelu Narvil i wspólnego oglądania filmu „Pewnego razu w Hollywood”. Widzowie bardzo dobrze zareagowali na pokaz pod gołym niebem. Wszyscy w cudownym otoczeniu przyrody, pod niebem pełnym gwiazd, oglądali film z zaciekawieniem i cieszyli się, bo ten film przenosi nas w czasy złotej ery Hollywood. To spotkanie było bardzo magiczne. Opowiadałem kilka anegdot ze spotkań z Margot, Bradem i Leonardo. Pamiętam moment, gdy staliśmy z Tarantino i opowiadał nam historię pewnego wątku w scenariuszu, a tu nagle idzie facet w szlafroku. Okazuje się, że to Brad Pitt. Odwracam się, zerkam, a on nam macha, podchodzi i wita się z nami i niczym nie skrępowany zatrzymuje się na małą pogawędkę.

Wszystko, co opowiesz wydaje się spełnieniem marzeń.

Tak, wcielam się w różne postaci, poznaje ludzi, zmieniam miejsca, scenografie. Ten zawód jest cudowny. Myślę, że trzeba widzieć piękno w tym, co się robi i w tym co nas otacza, a zwłaszcza w każdym człowieku.

Rozmawiał Marcin Radomski



Legenda o Narvilu

rozmowa z Izabelą Biernat

W naszej przestrzeni wibruje bardzo dużo pięknej treści, a twórcy i artyści są po to, aby tę treść wyłapać i przenosić na język sztuki. Trzeba nie bać się wymyślać...

Spotkałyśmy się, aby porozmawiać o napisanej przez nią „Legendzie o Narvilu”. Nieoczekiwanie rozmowa okazała się fascynującą podróżą po biologii, malarstwie, ekosystemie, społecznej odpowiedzialności biznesu, muzyce i życiu.

Izabela Biernat – zapamiętajcie to nazwisko – bo to osoba orkiestra, której pasja do tworzenia i pomagania jest tak silna, a sprawczość tak mocna, że w realizacji wszystkich planów, które ma w głowie, nic nie jest w stanie jej zatrzymać.

Pani Izabelo, jak się tworzy legendy?

Najpierw trzeba ich bardzo dużo przeczytać. Od małego, nasiąknąć nimi, bo to nie jest na pstryknięcie palca. Trzeba być tym nasyconym i to musi chyba płynąć we krwi. Ja, odkąd skończyłam sześć lat, zaczęłam czytać książki typu „Opowieści z Narnii”, książki Ursuli Le Guin, Tolkiena, czyli całe fantasy, jakie wpadło mi w ręce. Legendy, mity o centaurach, jednorożcach, wróżkach, elfach i tym wszystkim, zatem już na całe życie tak tym przesiąknęłam, że teraz mam z czego czerpać. To jest właśnie moja metoda. Dodatkowo oczywiście trzeba dużo pisać. Pisać w ogóle. I to różne formy. Ja to lubię i, pomimo tego, że nie mam wykształcenia polonistycznego, czy kierunkowego, po prostu piszę dużo, również wiersze ostatnimi czasy. Natomiast legendy... cóż, chcę stworzyć coś co wpłynie na wyobraźnię dzieci, tak jak wpływało na moją, od kiedy zaczęłam czytać. Jest jeszcze jeden bardzo ważny element: trzeba nie bać się wymyślać. Taka jest moja recepta.

Przyznam, że kiedy zasiadłam do przeczytania „Legendy o Narvilu” nie znałam Pani nazwiska. Później sprawdziłam: jest Pani z wykształcenia biologiem, menadżerką artystów, wokalistką, malarką, autorką projektu Baśniowa Mowa, aktywistką, to mnie bardzo zaskoczyło, ale też i nie zarazem, bo legenda nasyciona jest niezwykłą dawką różnych skojarzeń, odniesień.

Czytając zastanawiałam się: kim jest ta osoba, która to napisała? Tak dużo w Legendzie odniesień do filmów, muzyki, malarstwa, ekologii! W tak niewielkiej formie zawarła Pani tyle skojarzeń, tyle można przeczytać między słowami, że zafascynowała mnie tak samo sama legenda, jak i jej autorka.

Tak, ma Pani rację. Uważny czytelnik odnajdzie w tej krótkiej formie wiele... Rzeczywiście jestem biologiem, ale tylko z wykształcenia. Tak naprawdę nigdy nie pracowałam w zawodzie. Odbywałam jedynie praktyki w szkole. Biologię wybrałam z miłości do przyrody, bo od dzieciństwa mnie ona fascynowała, tak jak literatura fantasy, jak wspominałam wcześniej.





Z tego co mówi moja mama, byłam najgrzeczniejszym dzieckiem pod słońcem. Siedziałam godzinami w ogrodzie zahipnotyzowana przyrodą – budowałam domy dla mrówek i pajaków, wszędzie widziałam elfy, wróżki, więc taka się urodziłam. Potem najbardziej ukochałam sobie konie – pierwsze wypowiedziane przeze mnie słowa to „mama”, „tata” i „koń” - mimo iż przed wypowiedzeniem ich konia żadnego na oczy nie widziałam. No i ta fascynacja końmi została mi do dziś.

Ale zanim skończyła Pani biologię, zajmowała się muzyką i malarstwem?

Tak skończyłam podstawową szkołę muzyczną, ale tak naprawdę to cały czas malowałam, w związku z tym moja rodzina myślała, że zostanę malarką i że to będzie moja przyszłość. Poszłam na studia plastyczne, na dwa lata, ale jednak nie znalazłam tam swojego miejsca. Chciałam się uczyć, rozwijać, byłam głodna wiedzy a nie imprez artystycznej bohemy. W związku z tym przenieśliśmy się na studia bioinżynierii, gdzie spędziłam dwa lata...Oczywiście studia były ściśle związane z moją fascynacją końmi. Ale tu znów rozczarowanie, bo zamiast o koniach uczyłam się głównie o kurach i świniach, zatem znów powiedziałam nie! i poszłam na biologię.

I tu trafiłam na katedrę taksonomii roślin i ochronę przyrody i takie mam wykształcenie kierunkowe. Pracę magisterską pisałam z orchidei z Afryki Środkowo-Południowej u najwybitniejszej w świecie sławy w tej dziedzinie, o czym mało kto wie, u prof. Dariusza Szlachetko.

Zaczynam rozumieć wielowątkowość „Legendy o Narvilu”...

Tak... Jestem zwolenniczką teorii, że w świecie wszystko się łączy i wszystko, co robimy jest po coś, bo proszę sobie wyobrazić, że ja tę magisterkę o orchideach sobie po prostu naryso-

wałam, zatem udało mi się wykorzystać tę moją fascynację rysunkiem i malarstwem.

Jak to narysowała Pani?

Ktoś musiał zająć się zbadaniem i rozrysowaniem storczyków zbieranych w XIX wieku przez naukowców i ja sobie ich zaczęłam wyobrażać, a jak zaczęłam dostawać arkusze z Paryża i Londynu z zasuszonymi storczykami z XIX wieku, to wyobraźnia otrzymała potężny zastrzyk i mogłam to z ogromną radością przenieść na rysunki. To była fascynująca praca. Na dodatek przyczyniła się do dalszych badań profesora Szlachetko, więc spełniłam się w dwójnasób. W tym czasie byłam również bardzo aktywną czynną wokalistką Przez cztery lata śpiewałam w kabarecie Krzysztofa Skiby.

Czyli kobieta multitasking!

Tak, dokładnie tak. Robienie tysiąca rzeczy naraz to moja natura. Nie umiem inaczej. I działając właśnie wielopłaszczyznowo czuję się najlepiej i jestem sobą.

„Legenda o Narvilu” wydana została przez Baśniową Mowę - czy może Pani powiedzieć co to za projekt?

Baśniowa Mowa to projekt, w którym chciałam połączyć wszystkie moje doświadczenia, fascynacje i umiejętności, dlatego powstał. Połączenie muzyki, literatury, plastyki i ekologii. Baśniowa Mowa powstała w 2019 roku. To znówu bardzo pojemne przedsięwzięcie, jednym z elementów projektu są warsztaty edukacyjne dla dzieci z dziedziny sztuki i ekologii.

I stąd pewnie współpraca z Hotelem Narvil?

Tak, Hotel Narvil zaproponował mi prowadzenie warsztatów dla dzieci. Hotel chciał mieć działania związane z edukacją i ekologią. Jak zobaczyłam miejsce, w który się hotel znajduje znów zadzia-



łała moja wyobraźnia i pomyślałam, że musi powstać legenda o tym miejscu...

Mój pomysł na warsztaty z dziećmi jest taki, aby pracować nad jakąś baśnią i namówić je, aby stworzyły własną wersję takiej baśni. Podczas warsztatów w Narvilu chciałam wziąć na warsztat właśnie „Legendę o Narvilu”, dlatego ją stworzyłam. W tym całym projekcie chodzi o to, aby uruchomić wyobraźnię i kreatywność dzieci – daję im pełną dowolność. Kiedy dziecko chce narysować kwadratowe i niebieskie słońce – nie mówię mu: słońce musi być żółte i okrągłe, o nie! Ja wręcz zachęcam je, żeby tworzyło tak jak, mu podpowiada wyobraźnia.

Podczas warsztatów w tle jest muzyka klasyczna (tu znów wykorzystuję moją fascynację muzyką). Dzieci słuchają np. Vivaldiego, a ja im zadaję pytanie, czy wiedzą, z czego zrobione są skrzypce lub jaki dźwięk z przyrody naśladuje flet poprzeczny i znów tworzy się kolejne skojarzenie muzyki, plastyki z przyrodą. W ten sposób dzieci uczą się poprzez kojarzenie i rozwijanie wyobraźni.

W ogóle uczę ich patrzenia na nas samych jako na część wielkiego ekosystemu. Dobrze by było, gdybyśmy wszyscy mieli większą wiedzę właśnie z biologii, bo biologia to nie jest wiedza o „pantofelku”, a ekologia to nie jest nauka o ochronie przyrody, to jest nauka o ekosystemie, czyli o zależnościach w przyrodzie. Takie cele ma, krótko mówiąc, moja działalność w Baśniowej Mowie.

A jaki udział w tym całym projekcie z Narvilem ma Fundacja Happy Kids?

Jak wspomniałam Legenda powstała po to, aby Narvil miał swoją baśń i opowieść, na bazie której mogłam prowadzić warsztaty z dziećmi. Ale potem narodziła się myśl, aby tę książeczką

wesprzeć Fundację Happy Kids. Hotel zapytał, czy się zgodzę się, abyśmy sprzedawali tę książeczkę i cały dochód został przeznaczony na pomoc dzieciom fundacji – zgodziłam się bez wahania. Wydaliśmy więc „Legendę o Narvilu”, zrobiłam do niej rysunki i stwierdziłam, że to ogromne szczęście, że znówu mogę być częścią czegoś większego i mogę pomóc. Bo jestem człowiekiem misją, który wspieranie i pomoc ma we krwi. Na przykład moim kolejnym marzeniem jest odtworzenie zjawiska mecenatu, który już przecież teraz nie istnieje, i wzbudzenie biznesu do zrozumienia, jak bardzo ważne jest wspieranie kultury i sztuki, a nie tylko sportu. To jest kolejna rzecz, którą chciałabym się zająć.

Czy Pani Córka Alicja była pierwszą czytelniczką „Legendy o Narvilu”?

O tak! Trzecia część ma język współczesny – prosiłam Alę, żeby przeczytała i zrecenzowała. Na szczęście obyło się bez większych poprawek (śmiech).

Pani Izabelo, zapytam na koniec: czy Emilce, Kajtkowi i Narvilowi udało się uratować Dalinę? Kiedy kończyłam czytać „Legendę”, chciałam od razu wiedzieć, co będzie dalej...

Och, bardzo się cieszę, bo mam już pomysł na kolejne dwie części! Przyznam, że pisałam to z serca i mnie samą bardzo ta historia wciągnęła... Uważam, że w przestrzeni naszej wibruje bardzo dużo pięknej treści, a twórcy i artyści są po to, aby tę treść wyłapać i przenosić na język muzyki, plastyki, literatury, poezji. Ta legenda po prostu chciała się pojawić na świecie. Ja to złapałam, spisałam i narysowałam...

Bardzo dziękuję i z niecierpliwością czekam na kolejną część „Legendy o Narvilu”.

Rozmawiała Agata Sobierajska



Rodziny zastępcze ratują dziecięce dusze

rozmowa z Agnieszką Kozielską v-prezes zarządu Happy Kids

Fundacja Happy Kids jest organizacją działającą na rzecz dzieci od 2001 roku. Misją fundacji jest zapewnienie równych szans każdemu dziecku w realizacji swoich celów życiowych, teraz i w przyszłości. Wizją fundacji jest świat, w którym każdemu dziecku przysługują prawa zapisane w Powszechnej Deklaracji Praw Dziecka oraz innych międzynarodowych standardach traktujące dziecko jako podmiot praw człowieka.

Pani Agnieszko, fundacja przyszła do Hotelu Narvil z prośbą o wsparcie, czy to hotel przyszedł do fundacji z pomysłem na wspólne działanie?

Zwykle jest tak, że to organizacje pożytku publicznego zabiegają o wsparcie biznesu jednak biznes również zgłasza się do fundacji, w zakresie swoich działań CSR. W tym przypadku było trochę inaczej, zadziała ludzkie serce i emocje, nie CSR. Któregoś dnia dostałam telefon od dyrektora marketingu Hotelu Narvil Elżbiety Żyżyńskiej, z którą znam się osobiście. Ela zadzwoniła i mówi: „wiem, że jesteś wolontariuszką w fundacji Happy Kids, a my mamy taki pomysł – tworzymy książkę „Legenda o Narvilu” i chcielibyśmy zwrócić się do Was z taką prośbą, żebyśmy sprzedawali tę książeczkę i żeby cały dochód poszedł na rzecz Fundacji Happy Kids.” Oczywiście ucieszyłam się szalenie z tego pomysłu oraz wzruszyłam formułą tego zdania „chcielibyśmy zwrócić się do Was z taką prośbą”... I tak się to zaczęło. Zatem, wracając do Pani pytania, ta współpraca była z inicjatywy hotelu. Proszę pozwolić, że z serca podziękuję autorce książeczki, Pani Izie Biernat, którą miałam zaszczyt poznać osobiście i która okazała się być cudowną osobą. Gdyby nie Iza, nie byłoby „Legendy o Narvilu”, a gdyby nie było książeczki, kto wie ...

Proszę powiedzieć czym zajmuje się Fundacja Happy Kids?

Od 20 lat zajmujemy się „pieczę zastępczą”. To jest taki oficjalny, mało przyjazny termin, który ja nie szczególnie lubię, ale mówiąc zwyczajnie, piecza zastępcza to jest nic innego, jak stworzenie rodzin zastępczych dla dzieci poturbowanych przez życie, które nie mogą mieszkać z rodzicami biologicznymi, bo nie radzą sobie oni z wychowaniem swoich dzieci. Z bardzo różnych powodów - od najbardziej prozaicznych, czyli, np. finansowych albo mentalnych, do najbardziej drastycznych: molestowanie, przemoc, alkohol czy narkotyki. My tworzymy rodzinne domy dziecka, czyli znajdujemy rodziców zastępczych, którzy obejmują opieką 8 dzieci. W tej chwili prowadzimy osiemnaście takich domów. Przy czym dziesięć jest zlokalizowanych w Łodzi, a osiem w powiatach



zgierskim, piotrkowskim i wieruszowskim. To jest obecnie nasz teren, na którym działamy.

Czyli pieniądze zbierane przez Państwa wspierają konkretne rodziny, które zajmują się tymi dziećmi?

Tak. Powiaty w swoich zadaniach własnych mają oczywiście opiekę finansową nad rodzinnymi domami dziecka, ale te finanse mogą pokryć tylko potrzeby podstawowe, nic ponadto. Zatem naszym zadaniem jest dofinansowanie, aby te dzieci i ich rodzice godnie żyli, żeby stać było te rodziny np. na prywatnego psychiatrę, czy psychologa, co jest oczywistą potrzebą w przypadku niemal wszystkich podopiecznych. Wizyta u prywatnego psychiatry kosztuje 350 zł, a te dzieci nie mogą czekać, one nie mają czasu, żeby czekać na terminy lekarzy z państwowej służby zdrowia. Poza tym jest cała kolejka potrzeb, które staramy się, w miarę możliwości realizować.

Wprowadzamy również do naszej fundacji tzw. program usamodzielnień. Będzie dotyczył starszych dzieci (od 15 roku życia), które powoli wchodzi w dorosłe życie i my im pomagamy wejść w tę dorosłość. Niezwykle ważne jest, aby miały one poczucie pewności, sprawczości. To wymaga współpracy z psychologiem, z rodzicami zastępczymi, z koordynatorem tych działań. Odkrywamy w tych młodych ludziach ich talenty, pomagamy dostrzec im w czym są świetni, żeby mogły pracować (choć niektóre z nich) w wymarzonych przez siebie zawodach. Wiem, że brzmi to marzycielsko, ale naprawdę jest na to szansa i my te szanse chcemy stworzyć.

A czy te dzieci, które wyfrunęły już z gniazda fundacji i zaczęły swoje dorosłe życie kontaktują się z Państwem? Znacze ich losy?

Tak, z większością oczywiście tak. Niestety nie wszystkim naszym podopiecznym się udało. Często jest tak, że te dzieci już jako dorosłe osoby znów skręcają w bok i znów wracają do nas i my ponownie staramy się im pomóc. Pomagamy również w taki sposób, że w fundacji pracują nasi byli wychowankowie. Niestety nie możemy w ten sposób pomóc wszystkim, ale w tej chwili np. pracuje u nas dwóch panów, jeden jest informatykiem – niezwykle zdolnym muszę dodać - a drugi pracuje w administracji. Jesteśmy bardzo zadowoleni z ich pracy. Myślę, że oni czują wsparcie i stabilność, a to bardzo istotne w ich przypadku.

Proszę powiedzieć o pozostałych działaniach z Hotelem Narvil.

Och, jest mi niezwykle miło powiedzieć i przekazać, że mamy kolejne wspólne plany i działania! I kolejny raz pomysły wyszły od hotelu. A historia jest taka: jeden z naszych sponsorów raz w roku organizuje wyjazd zagraniczny dla naszej rodziny, a ta rodzina jest wyłaniana w ramach wewnętrznego konkursu. W tym roku było to przygotowanie pracy twórczej o tematyce „Wymarzone wakacje”. Podczas uroczystego ogłoszenia zwycięskiej rodziny, Hotel Narvil przekazał również ze swojej strony zaproszenie na pobyt w hotelu dla jednej z rodzin, która zebrała na Facebooku najwięcej „lajków” za swoją pracę. Atmosfera podczas tej uroczystości była tak fajna, że pod wpływem emocji hotel postanowił przekazać zaproszenie dla jeszcze jednej rodziny, która została wyłoniona przez jury.

I kolejny super pomysł i działanie hotelu, to zaproszenie dla wszystkich mam zastępczych (18 pań) do Hotelu Narvil, aby spędziły kilka dni na odpoczynku i skorzystały z hotelowego SPA. Poziom radości z zaproszenia był niesłychany! Dziewczyny cieszyły się jak dzieci, a my wraz z nimi. Tym bardziej, że zaproszeniu towarzyszy projekt „Lejdis”, czyli spotkanie z czterema aktorkami z filmu o tym tytule. Będzie kolacja, rozmowy, sesja zdjęciowa, zabiegi w SPA. My wiemy, jak bardzo nasze mamy zastępcze są zmęczone, jak wielka odpowiedzialność ciąży na nich codziennie, dlatego możliwość skorzystania z tych kilku dni w hotelu, możliwość relaksu i regeneracji to dla nich rzecz bezcenna!

No właśnie i tu nasuwa się moje kolejne pytanie. Kim są ludzie, którzy decydują się na taki krok, czyli na stworzenie rodziny zastępczej? To jest przecież niezwykle trudna i odpowiedzialna decyzja. Co to są za ludzie?

To jest bardzo dobre pytanie, ale bardzo trudne. Sama próbuję na nie znaleźć odpowiedź... Z jednej strony to osoby z ogromnymi pokładami miłości i empatii, z drugiej to osoby o niezwykle silnej psychice i mocnym charakterze. Niedawno właśnie o tym myślałam. Jakby nie patrzeć to jest zawód. Myślę, że po lekarzu, który ratuje życie ludzkie, to ten zawód dla mnie jest na drugim miejscu, bo on ratuje dusze ludzkie, dziecięce dusze. Często całkowicie złamane, poturbowane, rozsypane w kawałki. Rodziny zastępcze zbierają te dzieci w całość i po prostu je ratują.

Muszę Pani powiedzieć, że jak wchodzi do ich domów i widzę, jak dużo miłości rodzice zastępczy dają tym dzieciom, to cały czas niezmiennie

mnie to porusza i zachwyca. Ile w nich jest ciepła, miłości, cierpliwości, Jak ogromnym zaufaniem dzieci darzą rodziców zastępczych. A z drugiej strony myślę o tym, jak bardzo jest to trudne, przecież rodzina zastępcza jest na chwilę... Niektóre z tych dzieci wrócą do rodzin biologicznych lub trafią do adopcji. Proszę sobie wyobrazić, że np. opiekujemy się dzieckiem 3 lata, związujemy się z nim emocjonalnie, a potem je oddajemy rodzinie biologicznej bądź adopcyjnej. I jest to oczywiście super sprawa, jeśli dziecko zostaje adoptowane, ale z drugiej strony myślę, ile trzeba mieć w sobie siły, żeby wypuścić dziecko z gniazda, które mościliśmy mu przez te lata. Jak się zastanowić nad tym głębiej, jest to zawód bardzo wdzięczny, ale też bardzo niewdzięczny z drugiej strony. To jest tak mocny emocjonalny roller coaster, niewiele osób na to stać i niewielu zwyczajnie może sobie z tym poradzić. Myślę, że te osoby są po prostu wyjątkowe. Jest tych rodzin tak naprawdę bardzo mało, to są jednostki.

A jak się stało, że Pani zajęła się fundacją? Skąd biorą się takie pomysły?

Ach, to się po prostu stało. Wiele lat pracowałam w korporacji. Od lat pracowałam też jako wolontariuszka w dwóch fundacjach (miedzy innymi właśnie w Happy Kids). Zawsze czułam, że potrzebuję czegoś więcej, że sama praca nie daje mi pełnej satysfakcji. Ogromna potrzeba ludzi do pracy w Fundacji Happy Kids pojawiła się kiedy to Fundacja na samym początku wojny ewakuowała z Ukrainy 1500 dzieci wraz z opiekunami

z tamtejszych domów dziecka. . Paradoksalnie, wojna w Ukrainie spowodowała rozwój fundacji, otworzyła możliwość współpracy z organizacjami międzynarodowymi i potrzebna była osoba do tych właśnie działań. I ja się tego podjęłam, a w tej chwili jestem w zarządzie fundacji. Trochę przez przypadek...

Chyba raczej nie przez przypadek, bo jednak takich osób jak Pani też nie ma wiele i nie każdy pracownik korporacji pracuje w fundacjach.

No tak, jest to coś, czego nie umiem wytłumaczyć, dlaczego się tym zajęłam. Pomaganie jest dla mnie naturalne i zwyczajnie tego potrzebuję. Może jest to nawet swego rodzaju egoizm, bo jest mi to potrzebne do tego, żeby lepiej się czuć. Kiedy się pomaga, np. dzieciom niepełnosprawnym, albo z trudną przeszłością wszystkie nasze problemy nagle okazują się tak błahe... Te historie sprowadzają człowieka na właściwe tory.

Wszystko zatem zaczyna się od ludzi?

Tak. To jest piękna historia o człowieku. Wszystko zawsze zaczyna się od ludzi i od ich chęci pomagania innym. Najlepszym przykładem jest Hotel Narvil. Za tą nazwą kryją się niezwykle osoby: Pani Grażyna Kowalczyk - Dyrektor Generalna Hotelu Narvil Conference & Spa i Pani Ela Żyżyńska - Dyrektor Marketingu. W imieniu Fundacji Happy Kids najpiękniej Paniom dziękujemy!

Rozmawiała Agata Sobierajska





Kobieca moc

rozmowa z Agnieszką Smarzyńską - prezes Fundacji Happy Kids

Czasami zadaję im pytanie: „jak ogarniasz tak duży dom rodzinny z 8 dzieci? To wykracza poza moją wyobraźnię”. Żartem odpowiadają: „a kto powiedział, że ja to ogarniam?”. I to jest fajne, bo one są po prostu normalne.

O wspaniałych kobietach – mamach z rodzin zastępczych oraz o pracy w fundacji rozmawiamy z Agnieszką Smarzyńską – Prezes Fundacji Happy Kids

W listopadzie w Hotelu Narvil odbyło się niezwykle spotkanie i to nie tylko dlatego, że bohaterkami były aktorki z filmu Lejdis, ale również dlatego, że uczestniczyły w nim bohaterki życia codziennego – mamy z rodzin zastępczych. Czy to spotkanie było częścią jakiegoś większego projektu?

Agnieszka Smarzyńska: Nasza współpraca, jeżeli tak to można nazwać, bo to raczej cudowna przygoda z Hotelem Narvil, rozpoczęła się w tym roku od promocji książki „Legenda o Narvili”, z której dochód przeznaczony jest na podopiecznych Fundacji Happy Kids. Książeczka napisana przez Panią Iżę Biernat jest w bajkowy sposób odtwarzana w Hotelu Narvil podczas wspólnego czytania z Panią Magdą Rózczyką i Panią Anią Dereszowską, to miłe kiedy masz poczucie, że tak wspaniałe aktorki angażują się w ten projekt.

Z aktorkami filmu „Lejdis” nasze mamy spotkały się podczas niesamowitego wieczoru zorganizowanego przez Hotel Narvil. Nikt z nas chyba nie spodziewał się aż tylu wzruszeń. To takie uczucie, jakby podczas tego jedyne wieczoru odbierało się Oscara za całą swoją twórczość. Myślę, że takie właśnie uczucie towarzyszyło tym kobietom, które, w sali pełnej zaproszonych gości, mogły otrzymać tyle podziękowań i braw za to co robią na co dzień. To był czas, którego na pewno nie zapomnimy.

A przed nami kolejne dwie niespodzianki dla laureatów konkursu „Wymarzone wakacje”, który fundacja zorganizowała wspólnie z naszymi Partnerami. Dwie rodziny spędzą cudowny czas w Hotelu Narvil. Pierwsza z nich skorzysta ze wspaniałej oferty Świąt Bożonarodzeniowych. Dla naszej mamy Bogusi będą to pierwsze

święta poza domem, bez przygotowań dla tak dużej rodziny. Z tego co wiem, już się nie mogą doczekać, a hotel zadba o atmosferę i tradycje świąteczne, łącznie ze wspólnym kolędowaniem, żeby rodzina poczuła się jak w domu. Kolejna rodzina zaplanowała swój wyjazd w okresie Świąt Wielkanocnych. Ogromnie za to dziękujemy!

Wracając do spotkania mam z bohaterkami filmu „Lejdis”. Czy było łatwo „wyciągnąć” panie na taki weekendowy wyjazd? Kto w tym czasie przejął obowiązki w domach zastępczych?

Na pewno logistycznie było to duże wyzwanie, ale muszę powiedzieć, że tak, było łatwo, bo nasze mamy były tą propozycją po prostu zachwycone.



Myślę, że część z nich najpierw powiedziała tak, a dopiero potem zaczęła się zastanawiać jak to zorganizować w swoim domu. Oczywiście dzieci pozostały pod troskliwą opieką małżonków lub zatrudnionych w rodzinnych domach opiekunów. W wielu domach to starsze rodzeństwo przejęło wiele obowiązków, aby w żaden sposób nie zakłócić im tych błogich chwil.

To jak wiele energii dał im ten wyjazd trudno opisać. Nasze mamy doskonale rozumieją się nawzajem, co nie znaczy, że zamykają się na świat, bo są bardzo otwarte i życzliwe. Chodzi o to, że zrozumieć ich życie, problemy, obowiązki może tylko ta osoba, która taki dom prowadzi lub często w nim bywa. Bycie ze sobą, bez codziennych problemów, z możliwością swobodnych rozmów było terapią, która wzmacniana była masażami, pobytem w SPA oraz opieką, która otaczali je cudowni ludzie z Hotelu Narvil.

Nie wiem, jak mogę wyrazić swoją wdzięczność za ten czas Pani Grażynie Kowalczyk - Dyrektor Generalnej Hotelu Narvil Conference & Spa i Pani Eli Żyżyńskiej - Dyrektor Marketingu. Dziękuję w imieniu Fundacji oraz w imieniu naszych mam.

Jakie cechy trzeba mieć, aby zostać mamą zastępczą? Dla mnie te panie są wyjątkowe... Kim one są?

W teorii każdy może zostać mamą zastępczą. Wiek, stan majątkowy, czy nawet to czy jesteśmy osobami samotnymi, czy w związku nie ma

znaczenia. Ważne jest jednak to jakimi jesteśmy ludźmi i czy właściwie rozumiemy tę rolę w życiu.

Dla dziecka obecność w rodzinnym domu jest etapem przejściowym, do którego wchodzi z bardzo różnym bagażem doświadczeń, często niezmiernie trudnym. Mamy zastępcze to czują, mają to w swoim sercu, potrafią pokochać te dzieci i traktować je jak swoje. W niejednej rodzinie nasze mamy mają również swoje biologiczne dzieci, co w moim odczuciu nawet pomaga. Miedzy dziećmi tworzą się niesamowite więzi, które pozostają do końca życia, a mamy oddają każdemu dziecku część siebie. W ich domach dzieją się cuda, to tu dzieci otoczone troską i miłością zaczynają mówić, choć do tej pory nie mówiły, to tu otwierają się na drugiego człowieka i to jest najpiękniejsze.

Czasami zadaję im pytanie: „jak ogarniasz tak duży dom rodzinny z 8 dziećmi? To wykracza poza moją wyobraźnię”. Żartem odpowiadają: „a kto powiedział, że ja to ogarniam?”. I to jest fajne, bo one są po prostu normalne.

W tej roli kobiety muszą być silne, ale też mają prawo do swoich słabości i chciałabym, aby zawsze się z nami nimi dzieliły, bo tylko wtedy możemy im pomóc. Chciałabym, aby zawsze czuły się tak, jak uczą tego swoich podopiecznych, że są pięknymi, mądrymi i przede wszystkim wartościowymi ludźmi, bo takimi są! Każda z naszych mam jest na swój sposób wyjątkowa i mnie osobiście zachwycają każdego dnia!

Praca w fundacji również wymaga cech, które nie każdy śmiertelnik posiada. Skąd u Pani pomysł, aby zająć pracą w fundacji właśnie?

Nie miałam takiego pomysłu, to zupełny przypadek. Zawsze chciałam pomagać. Moja przygoda z wolontariatem rozpoczęła się w szkole średniej, kiedy pomagałam w ośrodku dla dzieci z niepełnosprawnościami. Tak już było przez następne 25 lat. Pomimo tego, że zawodowo byłam odpowiedzialna za zupełnie inne obszary w firmach, w których pracowałam, to zawsze starałam się zachęcać moje zespoły do działań charytatywnych. Można to robić samemu, ale jeżeli zaangażujesz do tego innych, otrzymujesz jeszcze większą satysfakcję. To jednoczy ludzi, ale też uczy ich pokory do życia, do zbyt wygórowanych roszczeń w stosunku do innych ludzi. Bycie dla innych, a szczególnie dla tych, których los potraktował niesprawiedliwie i którzy sami nie potrafią o siebie zadbać sprawia, że umiemy się cieszyć z tego co mamy. Oddając innym kawałek siebie jesteśmy po prostu bardziej szczęśliwi. W fundacji pojawiłam się w lutym bieżącego roku. Zadzwonił do mnie założyciel fundacji Pan Wiśniewski, z którym znam się od lat, podobnie jak znam fundację, którą wspierałam od strony donatorów biznesowych. To był ten moment, kiedy postanowiłam dać sobie w życiu chwilę czasu na podjęcie decyzji, jak dalej kierować moją karierą zawodową. Zgodziłam się pomóc, gdyż fundacja miała pod swoją opieką oprócz rodzinnych domów fundacji także 1 500 dzieci z opiekunami z Ukrainy, które ewakuowała po wybuchu wojny. To było ogromne wyzwanie, które wymagało dużych umiejętności organizacyjnych i zarządczych, aby zadbać o wszystkich naszych podopiecznych. Miałam zostać kilka miesięcy, ale życie napisało jak zwykle swój scenariusz i dziś jestem prezesem fundacji z ogromnym poczuciem odpowiedzialności za nasze rodziny i dzieci, ale także z pięknym poczuciem dawania radości innym.

Jakie największe trudności (oprócz tych finansowych oczywiście) napotyka Pani w swojej pracy?

Największym wyzwaniem jest oczywiście sfera finansowa, bo ona pozwala wspierać nasze dzieci w terapiach i potrzebach codziennego życia oraz dawać naszym mamom takie spotkania jak w Narvil, które ładują ich baterie i nie dopuszczają do wypalenia zawodowego. Dziś w całej Polsce widoczny jest ogromny kryzys rodzicielstwa



zastępczego, bo po prostu brakuje rodziców zastępczych.

Rodzina zastępcza spełnia swoją rolę, jeżeli dziecko otrzymuje wsparcie długoterminowo. Dzieci przychodzące do fundacji, bardzo często z traumą relacyjną, otrzymują szansę na zbudowanie więzi, pod warunkiem, że w jego otoczeniu znajduje się stała osoba, dlatego tak ważne jest, aby rodzic zastępczy pełnił swoją rolę do momentu, kiedy dziecko nie wejdzie w dorosłe życie.

To jest misja i do tego bardzo niedoceniana. Z jednej strony ma na to wpływ niskie wynagrodzenie oraz niestabilne zatrudnienie rodziców (umowa zlecenie), które definiuje ustawa o wspieraniu rodziny i systemie pieczy zastępczej, a z drugiej opinia publiczna, która często buduje swój obraz na podstawie pojedynczych przypadków, kreowanych przez media, w których dochodzi do zaniedbań. Rolą nas wszystkich jest wspieranie tych rodzin i pokazywanie im, jak bardzo są potrzebne dla każdego z tych dzieci, które mogą bezpiecznie dorastać w ich domach.





To co wydarzyło się w Hotelu Narvil podczas wieczornego spotkania „Lejdis” było niesamowite. Cztery cudowne aktorki: Magda Rózcicka, Anna Dereszowska, Edyta Olszówka i Iza Kuna, wyróżniły nasze mamy za to co robią w życiu, pokazały że są blisko nich i rozumieją ich trud. Do tej pory wrzuszam się na ten moment i marzy mi się, aby takich spotkań było więcej. Aby tak wspaniali ludzie mogli powiedzieć naszym mamom po prostu: dziękuję, fajnie że jesteś i to robisz, bo robisz wielką rzecz.

Wracając do tego listopadowego spotkania... Podczas serii pytań od widowni padło bardzo proste, a dla mnie niezwykle pytanie od jednej z Pań: jakiej pomocy Państwo potrzebują? Co ja mogę zrobić, aby pomóc? Nie mam pieniędzy, ale chęć do pomocy – czego Państwu potrzeba? Na koniec naszej rozmowy i ja zadam to proste pytanie: w czym Państwu mogą pomóc takie osoby jak ta Pani z widowni? Zwykli ludzie, którzy chcą poświęcić swój czas, niekoniecznie dysponujący wielkimi zasobami finansowymi?

Czasami wydaje nam się, że możemy niewiele w obliczu tak dużych potrzeb dzieci w pieczy zastępczej, ale prawda jest taka, że każdy z nas na swój sposób może pomóc i chodzi o to, żeby nas po prostu było więcej. Weźmy na przykład nasze rozliczenia podatkowe, każdy może przeznaczyć 1,5% na rzecz Fundacji Happy Kids, dzięki temu w łatwy sposób pomoże naszym rodzinom, a nie obciąża go to żadnymi kosztami. Dla chętnych osób podaję nr KRS: 0000133286.

Inną formą pomocy są akcje, które organizują dla nas wolontariusze z różnych firm, którzy podczas zabaw z okazji Dnia Dziecka, ferii zimowych i letnich, czy świąt wspólnie z naszymi dziećmi i młodzieżą spędzają wartościowy dla wszystkich czas, dając przy okazji chwilę wytchnienia dla rodziców zastępczych.

Na pewno wśród Państwa lub Państwa dzieci są osoby, które wyróżniają się talentem lub wiedzą, którą chcieliby podzielić się z innymi. Nasze dzieci, ze względu na różne przeszkody, często potrzebują wsparcia w nauce. Dziś korepetycje przeniosły się do świata online, dlatego zachęcam do tego rodzaju wsparcia. Kontakt z naszą fundacją oraz możliwości udzielania pomocy znajdziecie Państwo także na naszej stronie internetowej www.happykids.org.pl.

Rozmawiała Agata Sobierajska



Narvilowe słodkości

Rozmowa z Wiołą Jaworek, szefową cukierni

Który etap w przygotowywaniu słodkości lubi Pani najbardziej?

- Bardzo lubię dekorować upieczone już ciasta czy torty. Do dekoracji używam często owoców, zamawianych u zaufanego dostawcy. Bardzo ważna jest dla mnie ich dobra jakość. Teraz jest moda na dekorowanie żywymi, jadalnymi kwiatami i ja również lubię je wykorzystywać w mojej pracy. One dodają życia naszym słodkościom. Kwiatami dekorujemy zazwyczaj desery i torty. Mamy tu ogródek warzywno-kwiatowy, w którym rosną właśnie jadalne kwiaty. Wczesną jesienią np. zbieramy odmianę miniaturowych słoneczników z ciemnymi płatkami, które naprawdę pięknie wyglądają w dekoracji. Te płatki smakują jak pestki słonecznika. Mamy też i wykorzystujemy kwiaty nagietka, bratki, chabry, groszek pachnący i ogórecznik.

Kwiaty nasturcji również?

Akurat ja nie wykorzystuję kwiatów nasturcji, bo mają smak... kaporów. Swoją drogą to jest niezwykle doświadczenie. Proszę spróbować kiedyś właśnie np. płatów nasturcji, zamknąć oczy i poczuć smak, o który nigdy byśmy tych kwiatów nie podejrzewali...

Wracając do słodkości, co pysznego można zjeść z Pani pracowni cukierniczej albo na organizowanych bankietach?

- W naszej witrynie barowej w lobby codziennie proponujemy monoporcje ciast i ciasteczek, które pieczemy na miejscu. Proponujemy pyszną bezę z serem mascarpone z dodatkiem limonki, z różnymi świeżymi owocami: malinami, truskawkami, jeżynami czy marakują. Cieszy się ona niesłabnącym powodzeniem. Można też zjeść tradycyjne serniki i szarlotki. Proponujemy też mus kawowy na bazie espresso z dodatkiem bitej śmietany. Mamy w ofercie musy owocowe i czekoladowe.

No właśnie czekolada... Słyszałam kiedyś niezwykle apetyczny opis: Narvil pachnący czekoladą.

- Ależ tak! Do kawy polecam szczególnie naszą czekoladę, bardzo dobrą jakościowo, którą sprowadzamy od zaufanej firmy. Na miejscu już samą ją robimy, temperujemy i wlewamy. Mamy czekoladę gorzką, mleczną, białą, o różnych smakach i z różnymi dodatkami, na przykład owocami liofilizowanymi czy orzechami. Czekoladę oferujemy w małych i większych tabliczkach, można też je kupić do domu lub na prezent. Bardzo je osobście lubię, bo są przede wszystkim smaczne, ale też niezwykle estetycznie wykonane, kolorowe. W okresach świątecznych robimy czekoladowe choinki, wielkanocne zajęce i jajka. Tak, można powiedzieć, że czekolada jest dla nas niezwykle ważna.

W ogóle czekolada to taki tajemniczy dar, który ukrywa w sobie wiele ciekawostek...

Na przykład?

Pierwszym zaskoczeniem jest to, że czekolada była oryginalnie spożywana w formie napoju, a nie jako słodka przekąska. Majowie i Aztekowie wierzyli, że czekolada była darem od bogów i używali jej jako napoju o wartości duchowej i leczniczej. Ich wersja czekoladowego napoju była jednak bardzo różna od naszej obecnej czekolady.

Znaczącym faktem (zwłaszcza dla fanów czekolady) są jej właściwości dla organizmu. Oczywiście niezbyt duża porcja czekolady, może przynieść korzyści dla zdrowia. Ciemna czekolada o wysokiej zawartości kakao może zawierać składniki takie jak antyoksydanty, które pomagają w ochronie komórek przed uszkodzeniami wolnych rodników. Czekolada ma również zdolność do wywoływania emocji na całkiem niezwykłych poziomach. Badania sugerują, że jedzenie czekolady może wpływać na nasz nastrój, zwłaszcza jeśli jesteśmy w stresie lub smutku. Jest to spowodowane obecnością substancji takich jak anandamid, które stymulują nasz układ nagrody mózgu, wywołując uczucie relaksu i zadowolenia. Wynika z tego, że czekolada ma potencjał, aby być swoistym afrodyzjakiem dla naszych zmysłów.

Ciekawostką jest również fakt, że czekolada może zawierać więcej niż 600 różnych związków chemicznych. To sprawia, że czekolada jest prawdziwym laboratorium smaków. Od intensywności kakao i kremowej konsystencji mleka po nuty owocowe, kawowe czy orzechowe, czekolada oferuje niekończącą się paletę smaków i aromatów, które mogą zaskoczyć nasze podniebienie.

Czekolada stała się również źródłem inspiracji dla wielu innowacyjnych eksperymentów kulinarnych. Na przykład, niektórzy szefowie kuchni używają czekolady jako składnika w daniach wytrawnych, takich jak sosy czy marynaty, aby dodać nieco głębi smaku i delikatności.

Czy używacie w cukierni produktów zastępujących cukier?

- Nie, nie używamy ani ksylitolu, ani stewii, ani innych sztucznych zastępczych produktów. Do przerw kawowych, podczas organizowanych przez nas konferencji, pieczemy kruche ciasteczka, do których dodajemy odrobinę miodu, zamiast cukru. Wolimy naturalne słodkości w naszych wypiekach.

Można zamówić jakieś specjalne wypieki lub tort na wesele czy inne imprezy okolicznościowe?

- Tak, w naszej ofercie mamy też realizację zamówień na specjalne okazje. Klienci często wiedzą co



chcą i zamawiają u nas zwłaszcza torty. Jeśli klient nie jest za bardzo zdecydowany to każdy pomysł czy podpowiedź pomaga nam w pracy: jaki ma być smak, czy ma być czekolada, czy owoce... Czasem oczywiście klienci zdają się całkowicie na nas. Pomysłów jest dużo. Ważna jest dla nas wielkość tortu, dla ilu osób ma on być. Klienci lubią, żeby w torcie „coś się zadziało”, żeby były jakieś owoce, coś chrupiącego...

Jeśli chciałabym zjeść coś mniej słodkiego, co by mi Pani poleciła?

- Proponuję zjeść jogurt z ziarnami chia w słoiczku, z odrobiną miodu, owocami, musli i sosem truskawkowym, malinowym lub mango. W tym deserze jest zdecydowanie mniej cukru i goście bardzo lubią te nasze słoiczki.

To na koniec, poproszę o przepis na lekki, prosty i ciekawy dodatek do kawy.

- Fajnym dodatkiem do kawy mogą być ciasteczka owsiane, więc podam na nie przepis. Te ciasteczka można zrobić na przykład z żurawiną, co będzie ciekawym urozmaicheniem. Oprócz mąki, jajek, płatków owsianych można też dodać orzechy, cukier brązowy, który daje specyficzny smak albo miód. Oto składniki i ich proporcje:

170g masła

120 g miodu

1 jajo

10 g aromatu waniliowego

120 g mąki pszennej

3 g sody

2 g cynamonu

120 g maki migdałowej

240 g płatków owsianych

40 g żurawiny

Masło wymieszać dobrze z miodem, dodać jajko i aromat waniliowy. Do tego wsypać mąkę pszenną, sodę, cynamon, mąkę migdałową i płatki owsiane, wymieszać. Na koniec wsypać żurawinę suszoną i połączyć. Uformować ciasteczka piec w 170 st. C do złotego koloru.

Smacznego!

Rozmawiała D. Urbaniak





Przyjęcia okolicznościowe

*Odpręż się i celebryj w najlepszym stylu
Zachwycające imprezy to nasza specjalność*

Sprawdź szczegóły



rezerwacje@hotelnarvil.pl



Imprezy w plenerze

*Zachwycające widoki, niezapomniane momenty
Usiądź, odpocznij - my zajmiemy się resztą*

Sprawdź szczegóły



mice@hotelnarvil.pl



NARVIL

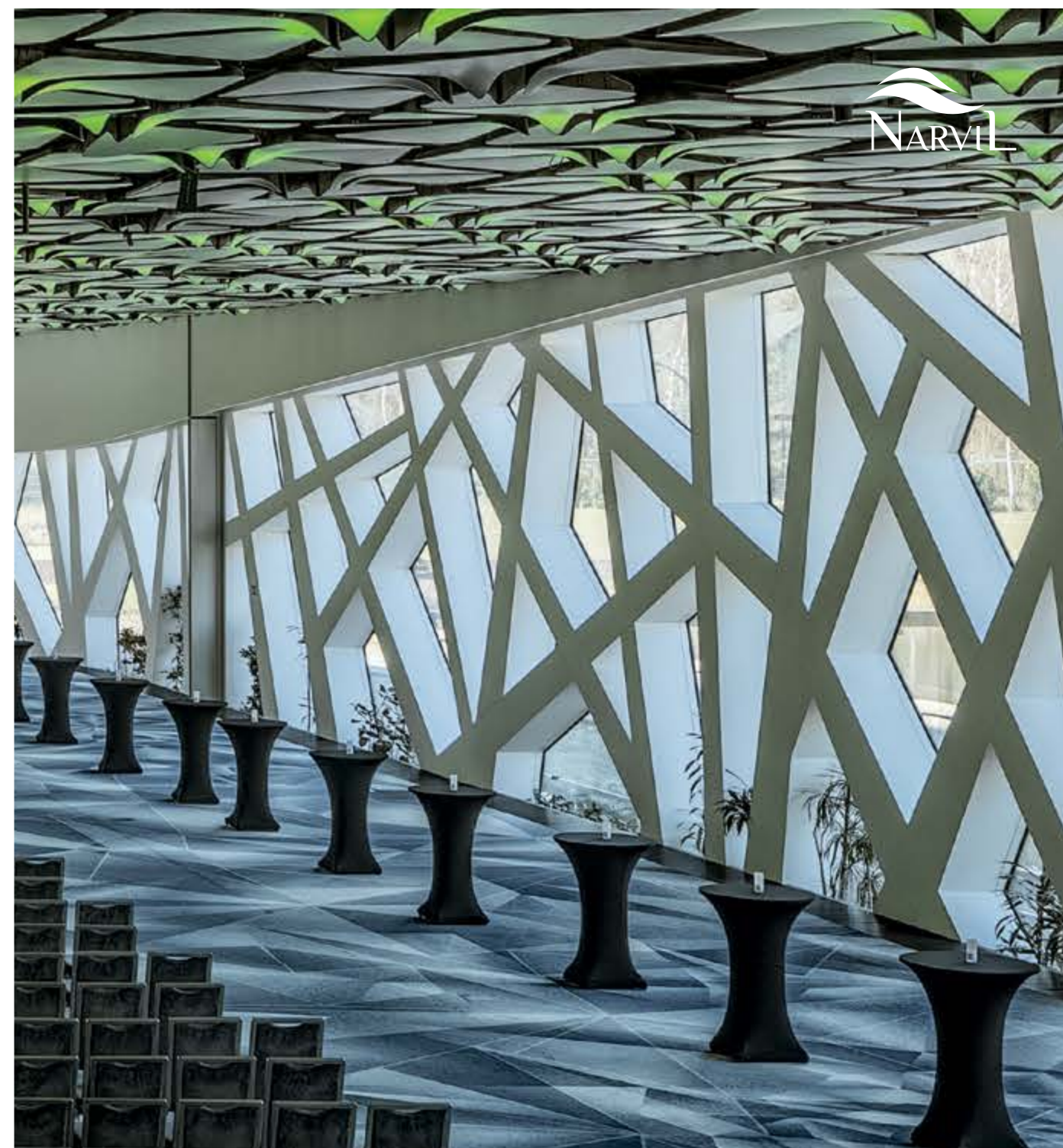
Studio kulinarne Aruana

*Kreuj niecodzienne smaki pod okiem Szefa Kuchni, Przemysława Bednarza
Firmowe spotkania najlepiej zacząć od kuchni*

Sprawdź szczegóły



mice@hotelnarvil.pl



NARVIL

Szkolenia i konferencje

*Spotkania biznesowe w designerskich przestrzeniach i otoczeniu natury
Inspirujące połączenie kreatywności i spokoju to nasza recepta na sukces*

Sprawdź szczegóły

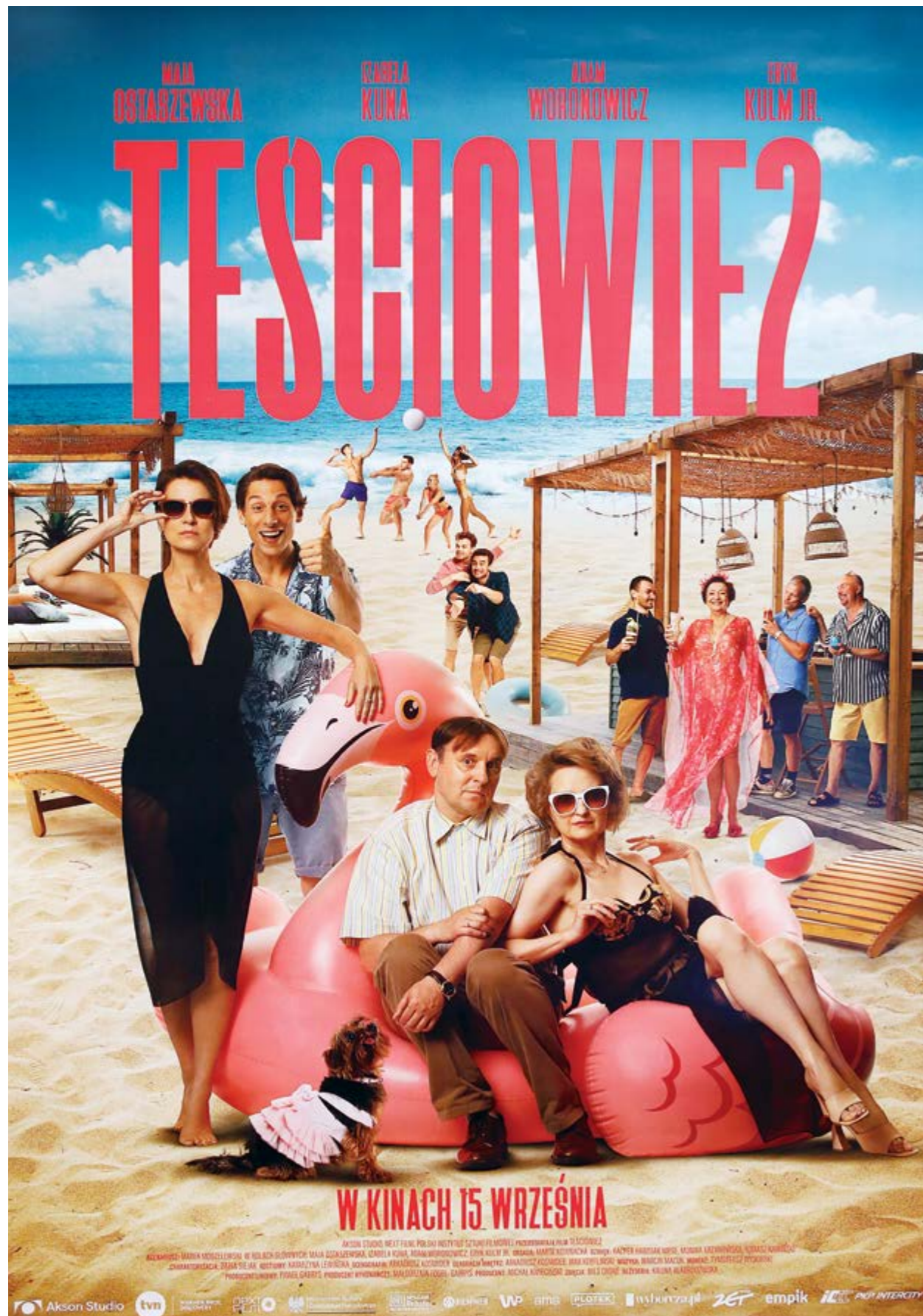


mice@hotelnarvil.pl

Narvil to świetne miejsce na plany filmowe

Hotel Narvil jest doskonałym miejscem do realizacji planów filmowych. Oferuje wiele udogodnień i profesjonalne zaplecze, a piękne otoczenie i przestrzeń zapewnią malownicze ujęcia.

Bystre oko zauważy, że filmowy hotel, do którego trafiają bohaterowie kontynuacji komedii „Teściowie”, to właśnie Hotel Narvil.



WESELE
nad Narwią



celebruj w najlepszym stylu