

# prestiz

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 3 (2021)

**ROSNA W SIŁĘ  
NA PRZEKÓR PANDEMII**  
Pomorski biznes  
w czasach lockdownu

**JERZY LIMON**  
Pożegnanie Profesora

**MARTYNA WĘDZICKA**  
Design like a girl

**SZYMON KUTT**  
Lampy  
z Nowego Portu

**W DOBRĄ  
STRONĘ**

**NATALIA  
PRZYBYSZ**

# KONIECZKA ELONINJA

## W ŚWIECIE BAŚNI

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

**Zamknij oczy i zanurz się w świecie marzeń i baśni... To czas awangardowego baroku. Młody królewicz i piękna królewna są jeszcze dziećmi. Wszystko jest proste, piękne i beztroskie. Zaczyna się zabawa. Młodzieńcy zdejmują swe ozdobne szaty, ubierają rogi i biegają po zamku nawzajem siebie strasząc!**

Za projekt odpowiedzialne są dwie trójmiejskie artystki – Katarzyna Konieczka, projektantka, kostiumografka i stylistka z Sopotu, znana ze swoich niezwykle oryginalnych i często szokujących kostiumów oraz fotografka Anna Kryża, która od lat działa pod pseudonimem Elininja.

- Sesja była zaplanowana w najdrobniejszym szczególe, zaczynając od przygotowania face chartów, fryzur, kolorystyki, klimatu aż do ustalenia uczuć zagranych przez modeli – opowiada fotografka Anna Kryża. - Podjęłam się wykonania tego projektu, aby wyjść ze swojej strefy komfortu, stworzyć coś świeżego z nutą niepokoju. Zdjęcia jakie powstały nazwałabym: robieniem sztuki dla sztuki, bez nadawania im na siłę dodatkowego wydźwięku. Ciekawie było przenieść się w alternatywny świat projektów Katarzyny Konieczki – podkreśla.

Kostiumy Katarzyny Konieczki jak zwykle łączą ze sobą elementy wulgarności z baśniowością i mroczną, mityczną fantastyką. Większość z nich jest malowana ręcznie, ale tym razem stylizowana na fasony dziecięce.





# K O N I E C Z K A



**Kostiumy:** Katarzyna Konieczka  
**Zdjęcia:** Anna Kryża (Eloninja)  
**Makijaż:** Klaudia Kot  
**Modelka:** Klaudia Chojnacka  
**Model:** Dariusz Róžański  
**Miejsce:** Hotel Quadrille

biały królik • RESTAURANT



## ŚLEDŹ PO KASZUBSKU

### Składniki :

Śledzie  
Sól  
Liście laurowe  
Gorczyca  
Ziele angielskie  
Ocet winny  
Ocet spirytusowy  
Cukier  
Koncentrat pomidorowy  
Ostra papryka  
Kora cynamonu  
Gałka muszkatowa

### Przygotowanie:

Śledzie solankujemy w zalewie z wody, soli, liści laurowych, gorczycy i ziela angielskiego, następnie moczymy w wodzie i marynujemy w zalewie z wody, białego octu winnego i octu spirytusowego, cukru, koncentratu pomidorowego, ostrej papryki, kory cynamonu, gałki muszkatowej, ziela angielskiego i liścia laurowego. Podajemy z paprykowym sosem Jacqueline, słodkim jogurtem, konfiturą z szalotki i suszonej śliwki, gratin ziemniaczanym oraz olejem z wędzonej papryki. Garnish: koper anyżowy, puder ziołowy, kikuna, jabłko prince.