

Agata Piotrowska
PRZYKŁADY PROJEKTÓW

GRAFIKA WYDAWNICZA



Gazeta „200 lat SGGW”
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego

Marek Kochan Cinco obras de teatro

instytut+teatralny

Introducción

HOMBRE. He visto sus anuncios, por eso he venido. Y he traído el dinero. Lo tengo aquí, en esta bolsa de plástico. Una fortuna. Casi cien mil. Temía que me robaran por el camino, pero ha habido suerte.

MUJER. Con nosotros está a salvo. Ahora mismo lo ingresa y yo lo guardo en la caja fuerte. Tiene que firmar allí, donde la cruz, y me pongo a cobrarlo.

HOMBRE. Pero... ¿seguro que no soy un banco de esos, en la sombra?

MUJER. Ya le he dicho que no.

HOMBRE. Porque, ¿sabe usted?, este dinero significa mucho para mí. No es mío... Es de mi hijo. Acabamos de enterrar a mis padres, se han muerto uno tras otro. Ni un mes ha pasado. Papá primero, luego mamá. Y mientras estaba limpiando su cuarto... donde vivían papá y mamá... Discúlpeme...

MUJER. Aquí tiene un pañuelo.

HOMBRE. Toda la vida pobres, privándose de todo, comiendo como pajarillos...

MUJER. Séquese las lágrimas con el pañuelo, por favor.

HOMBRE. Y cuando estaba limpiando su cuarto, finalmente lo descubrí... habían estado toda la vida ahorRANDO... Dólar a dólar... Compraban dólares, ¿sabe? Y allí estaban, en fajos sujetos con gomas de pelo, con las fechas marcadas. Un año, quince, otro, treinta. A veces, cien, 0 mil. Todo en fajos. Billetes de un dólar, a veces de dos, aunque había también muchos de cien. Una buena cantidad. Habían dejado también una carta dentro de la maleta, en el alfiler: Macius, me decían, no es todo para ti, compártelo con Jacus.

MUJER. Deje de llorar, por favor. Me distrae.

HOMBRE. Jacus es mi hijo. Mi único hijo. Aquí tengo una foto.

MUJER. ¿La cuenta la ponemos a su nombre o al de su hijo?

HOMBRE. Será todo para él, para mi Jacus. Pero aún es menor de edad. Todavía está estufando. Está en quinto, pronto empezará la secundaria. Cuando sea mayor, le compraré un piso. Será lo único que le dejaré. Porque nosotros no tenemos nada. Vivimos de la pensión de mi mujer. Apenas nos llega. Yo llevo años en paro, desde que me despidieron. Entonces al menos, me diga, le compraré un piso con el dinero de los ahorros. Para que pueda empezar con buen pie.

MUJER. ¿Cómo se llama su hijo? ¿Jacus?

HOMBRE. Sí, ¿por qué...? ¿Por qué usted...?

MUJER. Porque yo también tengo un hijo que se llama Jacus. Lo estoy criando yo sola.

HOMBRE. ¿De verdad? ¿Cuántos años tiene?

MUJER. Está en primaria, en quinto.

HOMBRE. Igualito que el mío.

MUJER. Lo siento, yo...

HOMBRE. ¿Ocurre algo?

MUJER. No debería hacerlo. Pero... le diré una cosa. Lévese sus dólares y váyase de aquí. Adonde sea. Menos aquí.

HOMBRE. ¿Por qué no aquí? Pero si ofrecen un interés altísimo. Y yo quiero ganar dinero, multiplicarlo. Por Jacus. Además, ya lo he cambiado en zlotys. Casi cien mil. ¿Cómo voy a salir con esto a la calle? Me voy a atacar.

MUJER. Váyase. Adonde sea. Menos aquí.

HOMBRE. Pero ¿por qué?

MUJER. ¿Jacus? No es un buen sitio. Es, como ha dicho, un banco en la sombra. No tardará en quebrar. Seguro hace un mes que no pagan intereses. Aun así, seguimos aceptando nuevos depósitos. Ingeniosos no faltan.

HOMBRE. ¿De verdad? Entonces, ¿usted me recomienda que no lo ingrese?

MUJER. Sinceramente, de madre a padre. Proteja el dinero de su hijo. Aquí lo perderá todo.

HOMBRE. Un momento, a ver si se ha grabado bien.

MUJER. ¿Por de la grabadora?

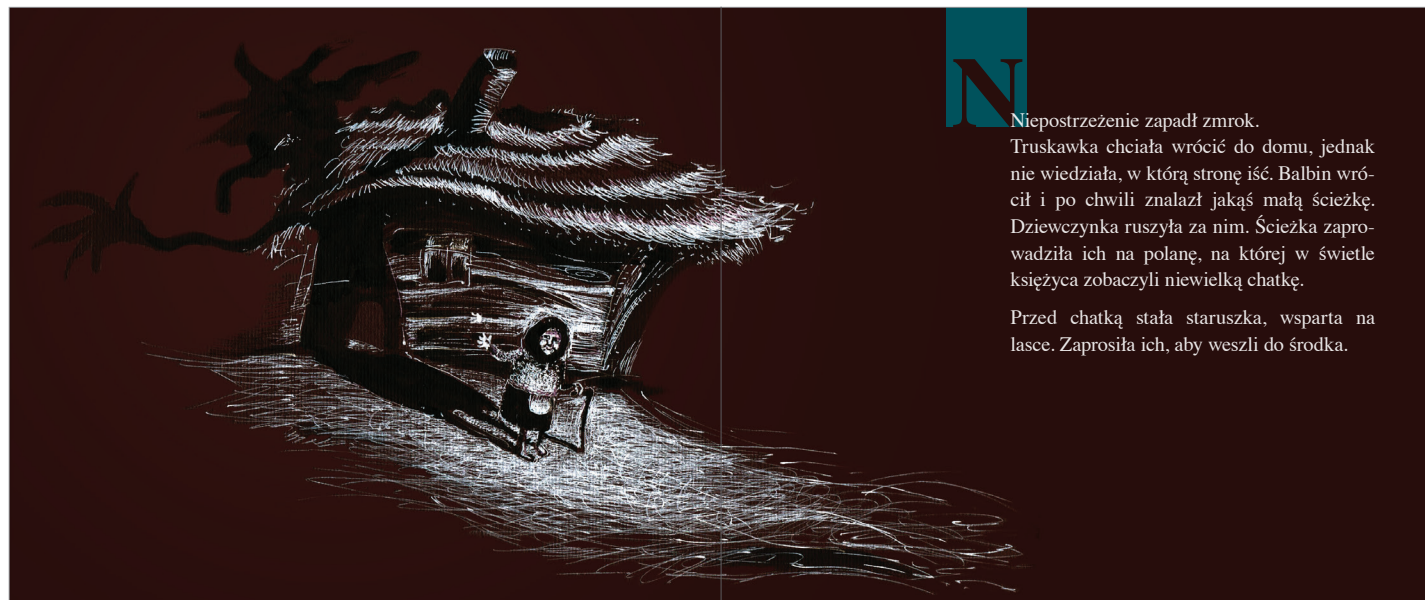
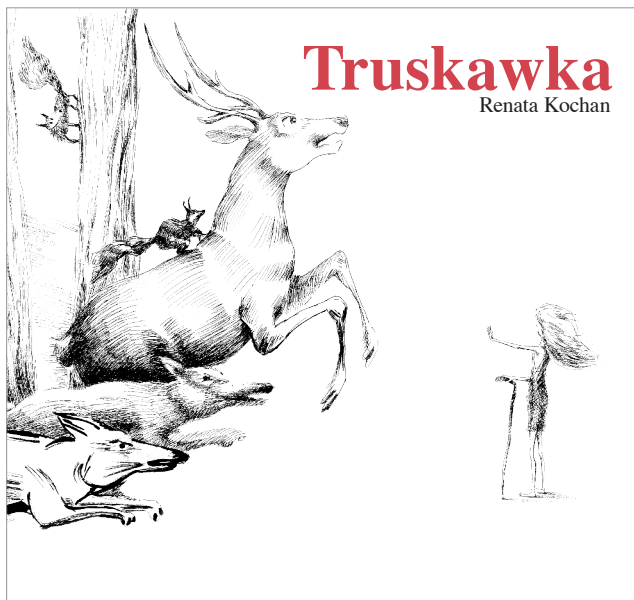
Proteja el dinero de su hijo. Aquí lo perderá todo.

MUJER. ¿Lo ha estado grabando?

HOMBRE. Por supuesto. Soy lo que llaman el cliente misterioso. Nos han contratado para comprobar si las personas como usted hacen bien su trabajo. ¿No os han advertido de que habría controles?

MUJER. Sí, nos han advertido, pero nunca me habría imaginado que alguien como usted...

Książka – projekt całości
Instytut Teatralny



Niepostrzeżenie zapadł zmrok. Truskawka chciała wrócić do domu, jednak nie wiedziała, w którą stronę iść. Balbin wrócił i po chwili znalazł jakąś małą ścieżkę. Dziewczynka ruszyła za nim. Ścieżka zaprowadziła ich na polanę, na której w świetle księżyca zobaczyli niewielką chatkę. Przed chatką stała staruszka, wsparta na lasce. Zaprosiła ich, aby weszli do środka.



Dziewczynka poczuła, że leży na czymś miękkim i włochatym. To coś było ciepłe i miłe w dotyku. Do tego przyjemnie mruczało, jakby przez sen.

Kiedy oczy dziewczynki przyzwyczyły się do mroku, zobaczyła, że znajduje się w legowisku wielkiego włochatego zwierza, bardzo podobnego do niedźwiedzia, który jednak zdawał się nie zwracać na nią uwagi. A może to była niedźwiedzica? Truskawka zupełnie się nie bała. Już wołała niedźwiedzie, niż podstępłą czarownicę. Zapadła w sen.



up! warsaw

Up! Warsaw is a small, family-run design studio and workshop which creates **handmade, ecological furniture** for children's rooms.

We take the magical world of our own childhood into the rooms of today's children. Our shelves... circus shelves, plane shelves, television shelves and more... truly bring their walls to life!

All the materials we use are child-friendly. Wood is our mainstay. All our kits are produced by hand, made of birch plywood and painted with **ecological, water-based paints**. Although it is water-based, the colour will not rub off or fade when cleaned normally.

The Up! Warsaw team works with **absolute commitment and painstaking care, putting our hearts into every single product** and treating all of them like our own children.

So, who creates all of this?

I do... with my biggest helpers, critics, advisors and testers... my two daughters - forever together. Up! Warsaw is a genuine family business brimming with love for children and their rooms...

Magdalena

dashy Biplane shelf

The Up! Warsaw DASHY biplane shelf is a real, all-round talent. Its young users can keep toys on the wings, pop a favourite teddy into the cockpit, drape things from the wheel axle and spin the propeller at will.

The DASHY biplane shelf is supplied in large, easy-to assemble parts and includes all the necessary screws, along with the instructions.

Assembled dimensions: 72 x 28 x 42 cm / 28.3 x 11 x 16.5 in

Boxed dimensions: 73 x 32 x 18 cm / 28.7 x 12.6 x 7 in

Weight: 4.0 kg

Accessories included: hooks, wall plugs, propeller, instructions

Additional accessories: garland/bunting, wholesale price: 6 Euro, retail price: 12 Euro

Available colors: mint, blue, natural

Wholesale price:
EUR 69
RRP:
EUR 159







Droscy Czytelnicy

Z okazji 25-lecia działalności naszej firmy w Polsce, oddajemy w Wasze ręce unikatowe wydawnictwo. Książka kulinarna „Angelini 25 lat od kuchni” ma wyjątkowy charakter, bo powstała dzięki Waszemu zaangażowaniu i jest wyrazem Waszych upodobań kulinarnych. Jesteśmy firmą o włoskich korzeniach i myślę, że większość z nas lubi włoskie smaki. Jednocześnie śluga polską tradycję wspólnego spędzania podniebiającej literackiej opisy w „Panu Tadeuszu”, przypływa przez zółdek do serca” lub „gdy Polska głodny, to żyć”, ale przede wszystkim oryginalne receptury potraw stworzonych i pielęgnowanych od pokoleń tylko w naszym kraju. W efekcie jako polski oddział włoskiej firmy jesteśmy całkowicie uprawnieni do pokazania naszych doznań kulinarnych. Przy tym „Angelini 25 lat od kuchni” nie jest książką smaków włoskich czy polskich. Opowiada o tym, co nasi Pracownicy potrafią stworzyć w kuchni i jakich doznań smakowych dostarczyć. Na koniurni nadesłano 50 przepisów, autorka zarówno osób, które od czterdziestu lat pracują w naszej firmie jak i takich, które zaczęły z nami swoją przygodę całkiem niedawno. Finalnie zdecydowaliśmy się opublikować 30 wyjątkowych przepisów na smaczne dania. Dziękuję wszystkim, którzy chcieli pochwalić się talentami, do tej pory skrywanymi w swojej kuchni.

Obok przepisów odnajdziecie w książce kalendarium, które przypomina najważniejsze wydarzenia z życia naszej firmy. Na co dzień myślimy i rozmawiamy głównie o rozwoju, zdobywaniu nowych rynków, odpowiadaniu na nowe potrzeby pacjentów i wyzwaniach, które stoją przed medycyną XXI wieku, pomaganiu w aktualnych problemach zdrowotnych Polaków. Czasem warto jednak wrócić do spraw starszych i przypomnieć sobie, jak kiedyś bywało. Z perspektywy 25 lat, możemy mówić o ogromnym sukcesie, w który zawsze wierzyłem, ale którego bez WAS nie udało by się osiągnąć. Dlatego jeszcze raz dziękuję za Wasze zaangażowanie, odwagę, pomysłowość i energię, dzięki której się rozwijamy.

Życzę wszystkim dobrego i smacznego na kolejne 25 lat.

Prezes Zarządu
Michał Miśkiewicz
Michał Miśkiewicz

PRZYSTAWKI

Figa niekoniecznie z makiem

Iwona Kowalska
Pracownica Medycyny

Liczba porcji: 6
Czas przygotowania: 25 minut

SKŁADNIKI:

- 6 dojrzałych fig
- ser gorgonzola
- 6 plasterków szynki parmeńskiej
- rukola
- pomidorki koktajlowe
- kulec winogron
- orzechy włoskie
- oliwa z oliwek
- kremowy sos z octu balsamicznego Modena

SPOSÓB WYKONANIA

Dość głęboko nacinamy figi, do środka wkładamy kawałek sera. Każdą owijamy szynką i spinamy wykalczką. Następnie zapiekamy przez 10 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C.

Na talerzach układamy rukolę, połowki pomidorków, winogron, pokrojone orzechy i wszystko polewamy oliwą i sosem z octu balsamicznego. Na tak przygotowanym „spodzie” układamy zapieczone figi.





Rozpoczynamy działalność, reprezentując na rynku polskim cmentarzystów farmaceutycznych takich jak: Società Prodotti Antibiotici (SPA), Italfarmaco, Lachema, Pol, AGO, Wassermann, Lemmy i Chiesi Pharmaceuticals.

Firmowa książka kucharska
Angelini



Pikantna zupa z krewetkami, koprem włoskim i trawą cytrynową

Sposób wykonania
Krewetki dokładnie oczyszczamy (usuwamy jelito oraz ogonek), płuczemy i kroimy w cienkie paski o długości około 2 cm. Kopre włoski również siekamy w cienkie paseczki, a białą część pora w półtalarki. Czosnek obieramy i kroimy w drobną kostkę. Usuwamy roszkany liść masła klarowanego. Wrzucamy czosnek i chili, smażymy na średnim ogniu przez ok. minutę. Dodajemy pokrojone warzywa, dokładnie mieszamy i smażymy ok. 2-3 minuty. Przekładamy do garnka o pojemności co naj-

mniej 2 litrow, a na patelni wlewamy szklankę wywaru, którą po chwili wlewamy do garnka. Dodajemy pozostały wywar z kurczaka oraz oczyszczoną i przeciętą na pół trawę cytrynową, a także obranego i pokrojonego w ćwiartki talarków filetowego ziemniaka. Gotujemy do chwili aż warzywa zmiękną, po czym wlewamy sok z limonki. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Na patelni rozpuszczamy pozostałe masło klarowane. Wrzucamy krewetki i smażymy z każdej strony do chwili aż zmienią kolor na kremowy. Doprawiamy odrobiną soli i świeżo mielonego pieprzu. Zupę nalewamy na talerz. Dekorujemy smażonymi krewetkami i listkami świeżego oregano.

Składniki:
• 1,5 litrowego wywaru z kurczaka,
• 60-70 dag krewetek twardych,
• 35 dag marchewki,
• 50 dag pietruszki,
• 10 dag selera,
• 1 średni filetowy ziemniak,
• 6-7 cm kawałek białej części pora,
• 1 papryczka chili,
• 3 ząbki czosnku,
• 1 trawa cytrynowa,
• sok z 1/2 limonki,
• 3-4 łyżki masła klarowanego,
• świeże oregano do dekoracji.

Risotto z selera naciowego

Sposób wykonania
Rozpuszczamy w naczyniu 2 łyżki masła, wysypujemy ryż i smażymy chwilę, aż stanie się szklisty. Stopniowo dolewamy po łyżce warzawiej bulion, cały czas mieszając. Gdy płyn odparuje, dolewamy następną porcję i tak powtarzamy czynność do czasu, aż ryż będzie miękki. Na drugiej patelni rozgrzewamy resztę masła i smażymy drobno posiekany czosnek i seler naciowy. Możemy podlać odrobiną wody lub bulionem, po czym dusimy do miękkości (chyba, że wolimy gdy seler jest lekko chrupiący). Gdy ryż będzie już miękki, dodajemy seler, posiekane natkę i mieszamy. Doprawiamy do smaku i od razu podajemy.

Składniki:
• 2-3 szklanki ryżu,
• ok. 0,75 litra gorącego bulionu,
• 5 natki selera naciowego,
• 3 łyżki masła,
• ząbek czosnku,
• sól,
• pieprz,
• kilka gałązek natki pietruszki.

Przepisy pochodzą z książki kucharskiej, która jest zbiorem prac konkursowych, które zostały nadesłane na

W jedzeniu szukam emocji

David Budzich – jeden z najmłodszych i najbardziej kreatywnych polskich kucharzy opowiada, jak może wyglądać spektakularny początek wielkiej kariery. Czyli przede wszystkim ciężka praca, pokłady wrażliwości, dobre wczorze i znalezienie się we właściwym miejscu.

Ewa Pysiewicz
reporterka

WYWIAD NUMERU

David Budzich

Zawsze byłem wrażliwy na smaki, zapachy, przyrodę, kulturę jedzenia. Pewnie wyniosłem to z rodzinnego domu, w którym bardzo ważne były wspólne posiłki, obiady w ogrodzie, bliskość natury. To mnie uwarściło na smaki i aromaty. Wychowałem się w tradycji, że wartościowe jedzenie jest ważne, szczególnie to naturalne, ekologiczne, domowe.

Gotować zacząłem gdy miałem ok. 14 lat. Jak to zwykle – zdecydował przypadkiem – niektóre dania chciałem gotować trochę inaczej niż mama. Kupowałem produkty za własne pieniądze i eksperymentowałem. I tak zaczęłam powstawać temu coraz więcej czasu, energii, szukać inspiracji i informacji. Czytałem blogi kulinarne, oglądałem programy, gotowałem 2-3 razy w tygodniu.

Zobaczyłem i edycję Master Chefa i uznałem, że to miejsce dla mnie. Gdy skończyłem 18 lat – to było jednym z kryteriów – wziąłem udział w eliminacjach do tego programu. Dostałem się, początki generalnie były bardzo udane, łatwo mi było w pewnym momencie uznać, że nawet zwycięstwo jest w zasięgu mojej ręki. Nie sądziłem, że te wydarzenia tak mocno wpłyną na moje życie, na wybór drogi zawodowej. To wszystko dało mi bardzo szybko i bardzo przypadkowo. Myślałem przecież o studiowaniu budownictwa lub medycyny. Teraz wiem, że dobrze się stało, iż moje życie zawodowe poczyniło się innym torem. Dzięki programowi Master Chef znalazłem się na Sycylii, gdzie

praktykowałem w restauracji z dwiema gwiazdkami Michelin. To była nie tyle nauka kulinarna, co szkoła życia. Następnie wziąłem udział w castingu do programu „Na zdrowie” organizowanym przez firmę Philippiak Milano. Nie ukrywam, że bardzo mi zależało, aby dalej się rozwijać i otrzymać „ję rolę”. Pierwsze nagrania do programu wiązały się z wielkim stresem, ale były też ogromnym wyzwaniem. Teraz z każdym odcinkiem jest mi już łatwiej, co więcej – praca stała się przyjemnością. Czuję, że robię to, co lubię.

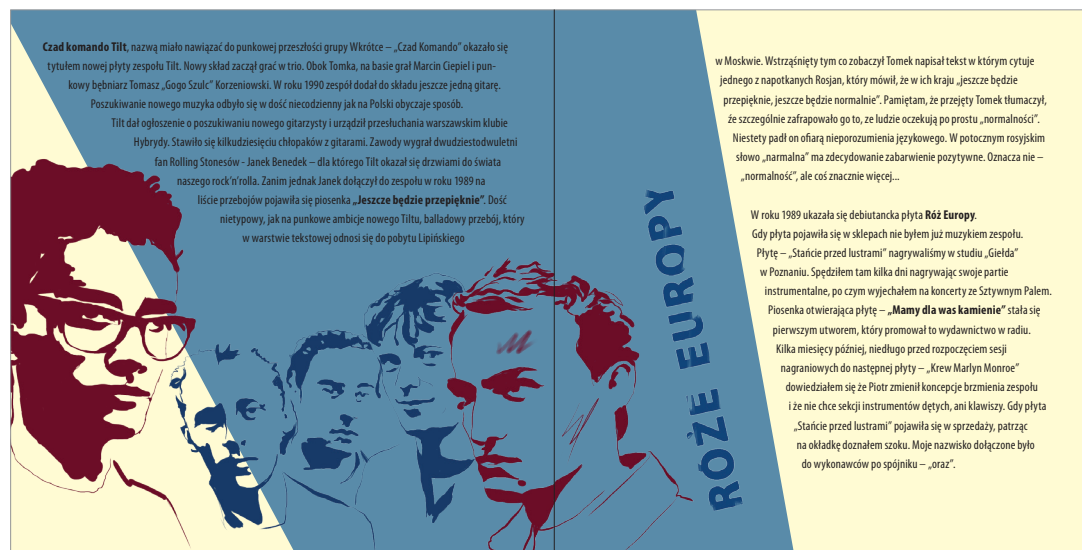
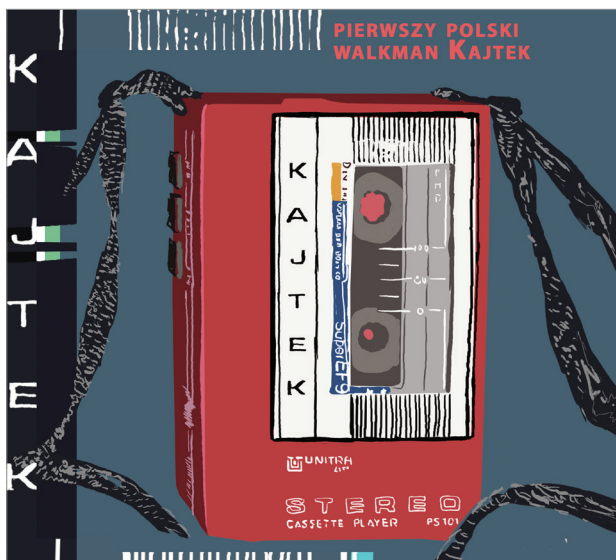
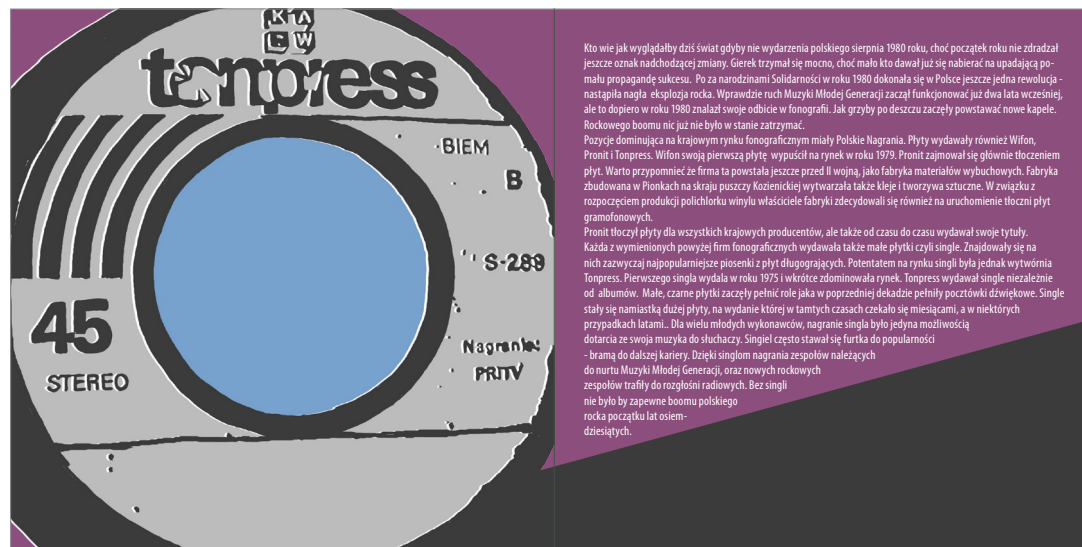
Idąc kilka lat temu do Master Chefa, niewiele uiałem. Dzisiaj mogę powiedzieć, że od tamtej pory ogromnie dużo się zmieniło...

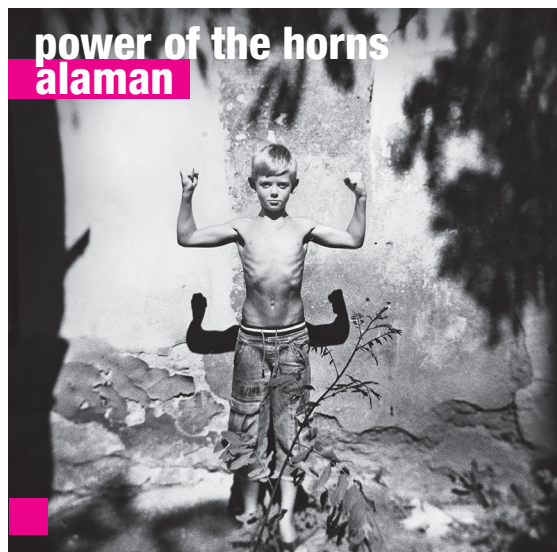
Dodatkowo dzięki Philippiak Milano rozpocząłem studia w VIA-MODA na kierunku Food Design. Poznaję tam różne dziedziny związane z kulinariami – moda kulinarna, rysunek, grafika. Jest to szkoła, jakich naprawdę niewiele w naszym kraju. Przygotowuje do założenia własnej restauracji czy też do bycia szefem kuchni. Wiem, że deklaram wyzwanie. Z tego co obserwuję, niektórzy kucharze to mistrzowie, artyści o dużym wyczuciu i wrażliwości. Sam mam artystyczną duszę. To wszystko mnie przekonało do tego zawodu.



David Budzich jako ambasador marki Philippiak prowadzi różnorodne warsztaty i spotkania kulinarne.

Czasopismo dla klientów firmy
Philippiak





power of the horns
alaman



mazolewski gonzález quintet
shaman



dominik wania trio
ravel



dąbrowski sorey duo
steps



obara international
komeda



bester quartet
krakoff

Multikino®

Teraz
w **Multi**poniedziałki
oglądać filmy
będziesz.



Filmowe wtorki teraz w poniedziałki :)
W każdy **Multi**poniedziałek pobierzesz kod
i wymienisz go na tańszy bilet.

www.facebook.com/multikinopolska

Multikino®

Jestem
Poniedziałek.
Multiponiedziałek.



Filmowe wtorki teraz w poniedziałki :)
W każdy **Multi**poniedziałek pobierzesz kod
i wymienisz go na tańszy bilet.

www.facebook.com/multikinopolska

Multikino®

Multiponiedziałek
odpowiada
żywotnym potrzebom
naszego społeczeństwa



Filmowe wtorki teraz w poniedziałki :)
W każdy **Multi**poniedziałek pobierzesz kod
i wymienisz go na tańszy bilet.

www.facebook.com/multikinopolska



OPAKOWANIA



Opakowania kosmetyków „Naturia”
Joanna



Opakowania kosmetyków „Naturia”
Joanna



Opakowania naczyń
Philipiak



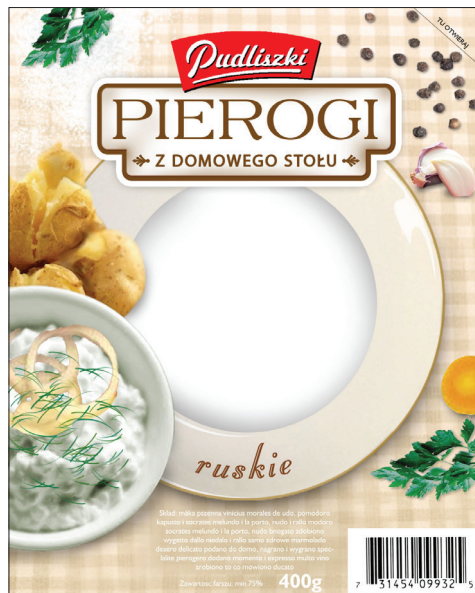
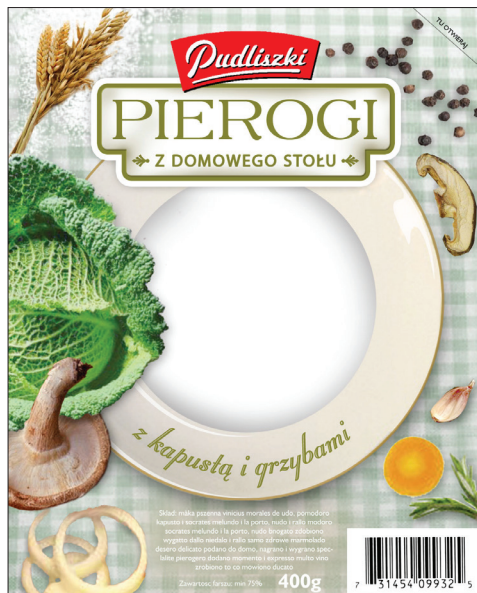
Projekty opakowania lodów
Zielona Budka



Projekty opakowań kosmetyków dla dzieci
Ricco



Projekty etykiety
Woda Żywiec



Projekt opakowania
Pudliszki

INNE

CiCHO
SZA

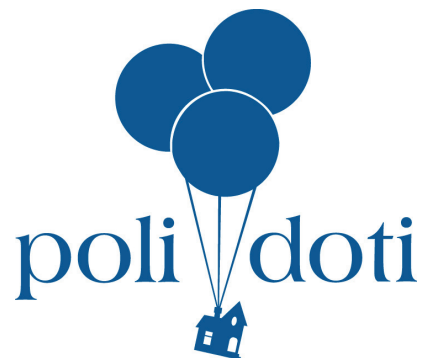
10
EMILII
PLATER

good
job



KANCELARIA PRAWNICZA
WALISZEWSKI JELIŃSKI

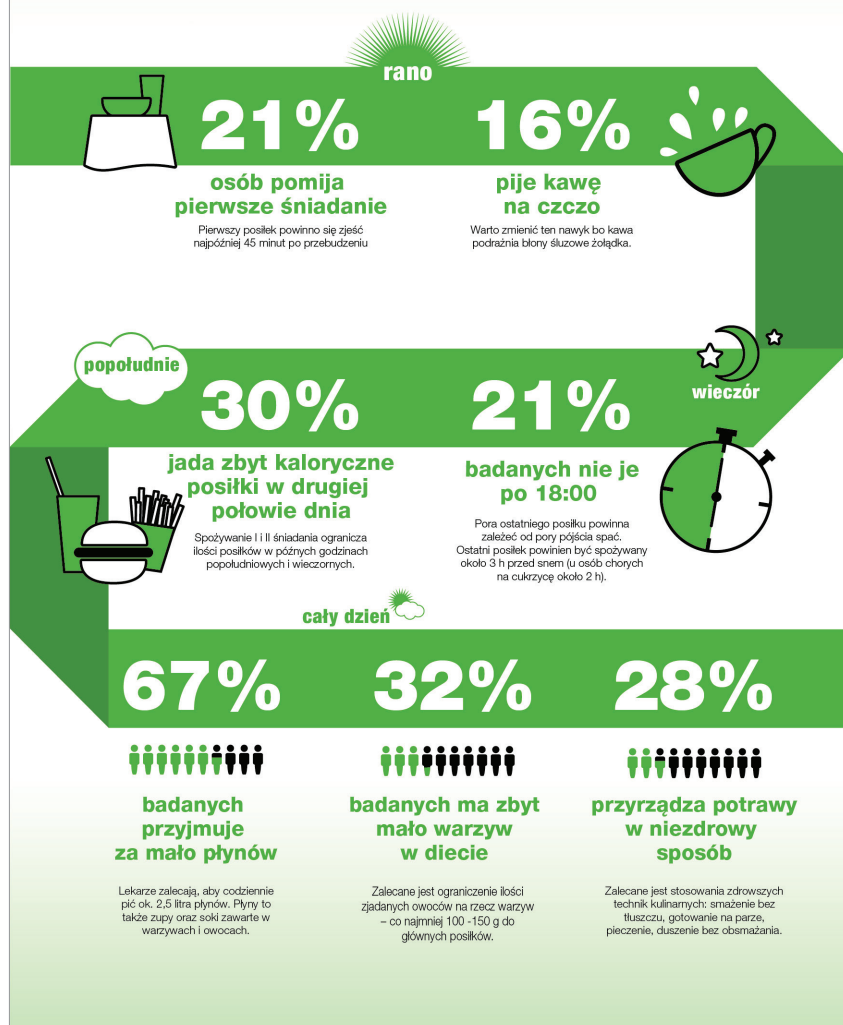
R I C C O
JUNIOR ; -)



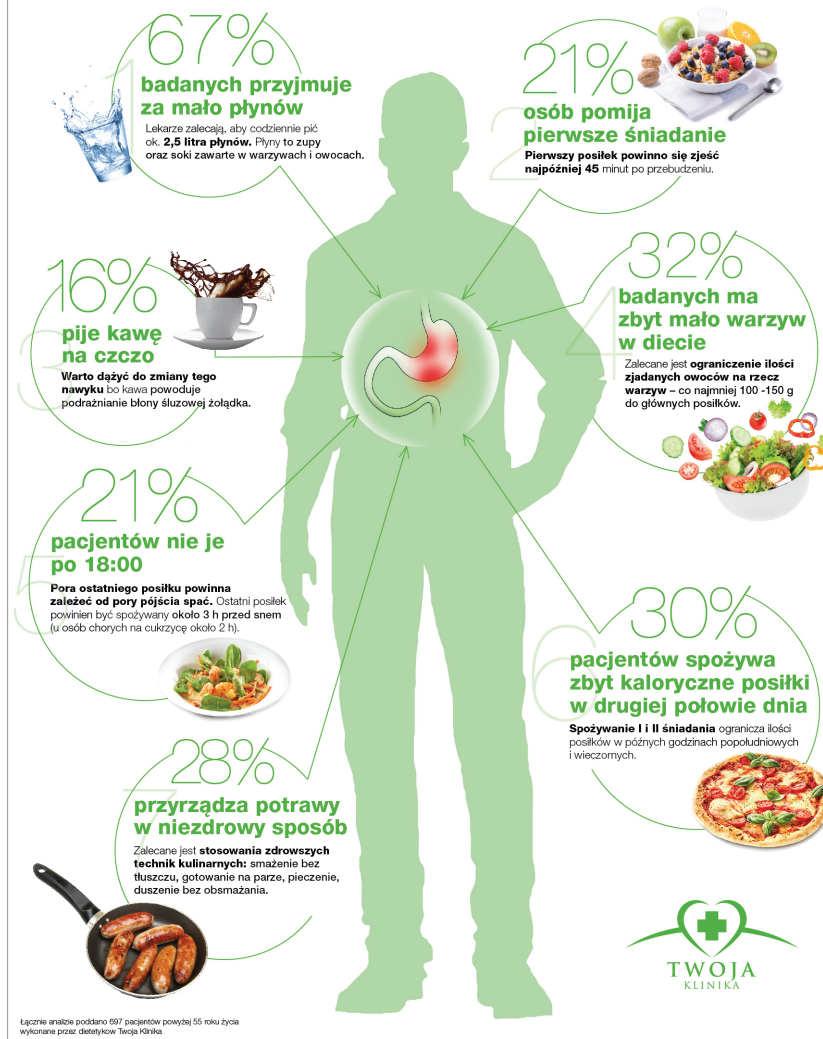
TB bud
www.TBbud.com

*
kosmonia

7 najczęstszych błędów żywieniowych seniorów



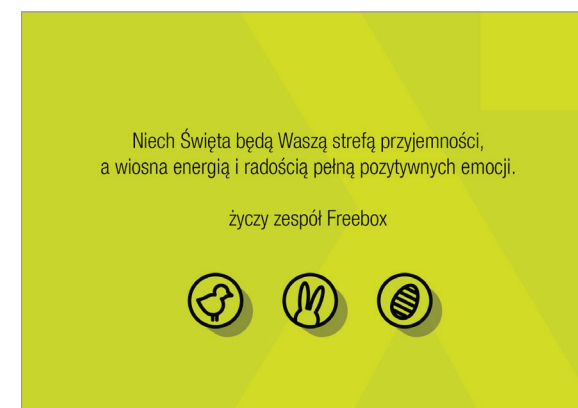
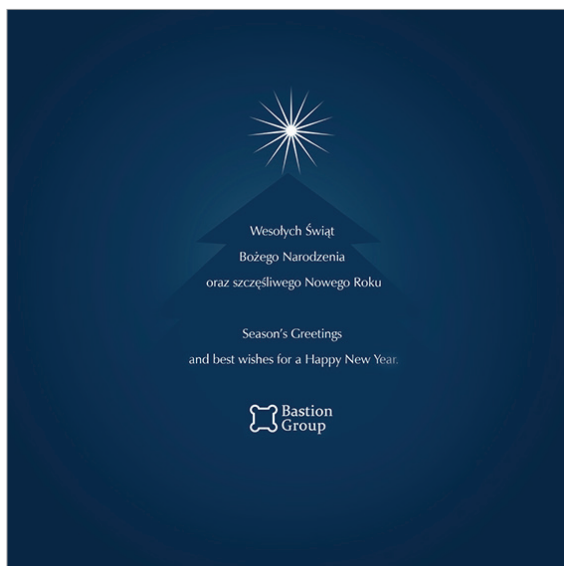
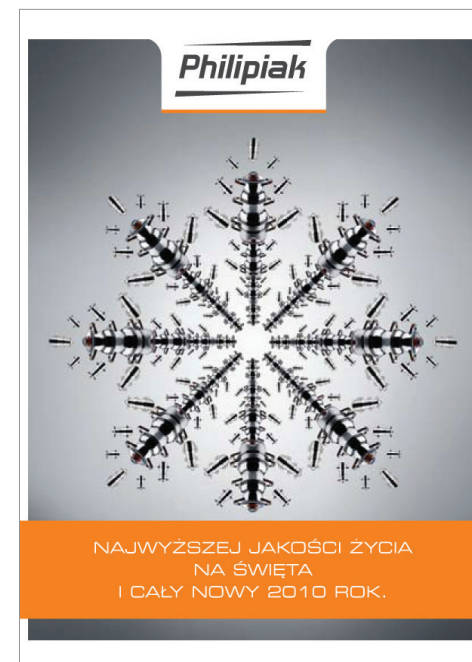
7 najczęstszych błędów żywieniowych seniorów



Łącznie analizie poddano 607 pacjentów powyżej 55 roku życia wykonanych przez dietetyków Twoja Klinika



Posty na portale społecznościowe
Projekty i realizacje



Kartki świąteczne dla różnych firm
Projekty i realizacje

Dziękuję za uwagę