

Amica

Od dziś stolica Turcji powinna kojarzyć się Polakom nie tylko z wypoczynkiem i pięknymi plażami, ale z największym od lat sukcesem polskiego tenisa ziemnego. „Isia” docierając do półfinału turnieju Masters WTA Championships w Stambule zakończyła najlepszy rok w swojej karierze. Zobaczmy zatem, co Agnieszka Radwańska sądzi o samym turnieju, jakie są jej wrażenia z tego wielokulturowego tygla oraz czy zachwyciła ją turecka kuchnia.

Agnieszka Radwańska nie miała łatwej drogi by dotrzeć do półfinału turnieju Masters w Stambule. Był to prawdziwy maraton tenisowy. Nasza polska zawodniczka rozegrała ponad trzygodzinny mecz z Rosjanką Marią Szarapową. Z kolei następne starcie z Włoszką Sarą Errani było niemniej emocjonujące, a trwało jeszcze dłużej, bo ponad 3,5 godziny. Był to zarazem najdłuższy mecz w całym turnieju i śmiało można powiedzieć, że najbardziej zaskakujący. Polka pokazała inteligentny styl w najlepszym wydaniu, co sprawiło, że zakończyła sezon na czwartej pozycji w rankingu. *- Był to dla mnie niezwykle ważny rok, ponieważ zagrałam wiele dobrych meczów i osiągnęłam najlepszy wynik w karierze. Moja ciężka praca na korcie przyniosła znakomity efekt* – podkreśla Agnieszka Radwańska.

Podczas pobytu w Stambule Agnieszka Radwańska pomiędzy rozgrywanymi meczami oraz wyczerpującymi treningami, spacerowała tureckimi uliczkami, szukając wyciszenia i skupienia. *- Uwielbiam klimat Stambułu, miasta dwóch kontynentów. Zawsze, gdy tu przyjeżdżam wymykam się, aby odnaleźć prawdziwą, barwną naturę tego miejsca. Z zainteresowaniem przyglądam się codziennemu życiu mieszkańców, podziwiając odmienną kulturę* – mówi polska tenisistka.

Turecka stolica znana jest również ze wspaniałej i znanej na całym świecie kuchni. Zwiedzając miasto ciężko oderwać wzrok od kolorowych straganów z przyprawami i przejść obojętnie obok rozchodzących się dookoła zapachów egzotycznych potraw. *- Za każdym razem, gdy wracam do Stambułu, odkrywam nowe smaki. Nie mogę odmówić sobie prawdziwej baklavy. Jednak sercem bliżej mi do polskiej kuchni. Pierogi to danie, którego nie można niczym zastąpić. Teraz mam dwumiesięczną przerwę i mogę pozwolić sobie na szaleństwo w kuchni. Wykorzystam wreszcie piekarnik Amiki i podszkolę swoje umiejętności kulinarne, ponieważ już niedługo będę musiała przygotowywać się do kolejnego sezonu* – z uśmiechem mówi Agnieszka Radwańska.

Amica

[WIECEJ INFORMACJI Z FIRMY AMICA WRONKI S.A. \(PRESS BOX\)](#)