

*Informacja prasowa z dn. 15 grudnia 2020 roku*

**Długa tradycja świątecznych przysmaków – pierogi, pierniki i mocne trunki na polskim stole**

**Różnorodność zwyczajów bożonarodzeniowych może zaskakiwać – każdy z nas ma zapewne własne świąteczne przyzwyczajenia, jednak wszystkie opierają się na bogactwie tradycyjnych smaków. Nie każdy wie, że wiele z wyczekiwanych dań i deserów, ulubionych świątecznych trunków i napojów wywodzi się z długich tradycji mocno zakorzenionych w historii naszego kraju. Pierwsze wzmianki o pierogach i piernikach na naszych ziemiach pochodzą ze średniowiecza, a Polska Wódka towarzyszy nam już od ponad 500 lat.**

**Pierogi - różnorodność treści w tradycyjnej formie**

Legenda głosi, że przepis na pierogi przywiózł do polski w XIII wieku dominikanin Jacek Ordowąż. Ów święty kościoła katolickiego miał polubić potrawę podczas swego pobytu na Rusi Kijowskiej, a następnie po powrocie do kraju i najazdach tatarskich, karmił ubogich pierogami własnego wyrobu. Z czasem potrawa podbija staropolskie stoły – w najstarszej polskiej książce kucharskiej (*Compendium ferculorum* z 1682 roku) znajdziemy już wiele przepisów na pierogi, które zaczęły stanowić ważny element wielu polskich kuchni regionalnych. Każda z nich wykształciła własny, charakterystyczny rodzaj farszu. W polskiej kuchni ludowej jako farszu do pierogów używano jarzyn takich jak kapusta, marchew czy tarte buraki. Sięgano również po grzyby, soczewicę, fasolę, groch, kaszę czy ziemniaki, a na stołach szlacheckich królowały pierogi z farszem mięsnym, owocowym, bądź serowym. Kiszona lub świeża kapusta również stanowiła popularny składnik farszu – o pierogach z kapustą i grzybami pisała już Lucyna Ćwierczakiewiczowa w swoich słynnych „*365 Obiadach”* z 1871 roku.

**Świąteczne smakołyki w domowej apteczce**

Pierniki to przysmak nieodmiennie kojarzony ze Świętami Bożego Narodzenia, w Polsce cieszący się długą tradycją. Najstarsza wzmianka dotycząca wytwarzania pierników w Europie Środkowej pochodzi 1293 roku, a pojawia się w dokumentach miejskich Świdnicy. Dziś pierniki częściej kojarzymy z Toruniem – stąd wywodzą się słynne katarzynki, a tradycje toruńskiego piernikarstwa sięgają XIV wieku. Dawniej pierniki były synonimem luksusu – używane do ich produkcji przyprawy korzenne czy pieprz były niezwykle drogie – wypiekano je w fantazyjnych formach, często stanowiły rodzaj prezentu czy dekoracji, a nawet element posagu panien!

Dawniej zarówno piernikom jak i wódce przypisywano rozliczne właściwości lecznicze, dlatego taki zestaw często pojawiał się w szlacheckich domowych apteczkach.

„Wierzono, że gorzałka wpływała na trawienie, zwłaszcza po spożyciu potraw mięsnych, tłustych i słodkich. Dla przykładu – piołunówki miały pobudzać apetyt, orzechówki wspierać trawienie. Przekonanie o ich właściwościach zdrowotnych nabierało szczególnego znaczenia w czasie świątecznego biesiadowania, gdy wspomagały nieprzywykłe do obfitości jedzenia, wyposzczone po adwencie żołądki” – opowiada Agnieszka Honkowicz, przewodnik w Muzeum Polskiej Wódki.

**Wojna postu z karnawałem**

W czasach staropolskich post obowiązywał zarówno w czasie adwentu jak i w dniu Wigilii. Podczas wieczerzy stroniono nie tylko od mięs – unikano również masła, serów, mleka, jaj oraz mocnych alkoholi, które nie wpisywały się w ideę umartwiania. Jednak już po Pasterce wystrój stołu zmieniał się diametralnie – pojawiały się mięsiwa, desery i oczywiście gorzałka. Na stołach królowała dziczyzna oraz ptactwo.

„Za wielki przysmak uchodziła słynna „*czarna gęś*”, którą przyrządzano przyprawiając mięso zwęglonymi wiechciami słomy, miodem, octem, pieprzem i imbirem. Do dań dobierano popularne wówczas likwory, ratafie czy kordiały, tak, jak dziś czynimy to z winem, np. do popularnej wówczas na dworach dziczyzny szczególnie polecano wiśniówkę” – komentuje Agnieszka Honkowicz, przewodnik w Muzeum Polskiej Wódki.

**Długa tradycja Polskiej Wódki**

Jak wyglądała staropolska biesiada? Ucztowanie naszych przodków omawia Jędrzej Kitowicz w swym XVIII-wiecznym dziele – „Opisie obyczajów za panowania Augusta III”, wyczytamy w nim jak to panowie szlachcice „Napiwszy się po kieliszku, przejedli konfitur albo piernika toruńskiego, po tych chleba z masłem lub sucharków cukrowych i znowu powtórzyli raz i drugi po kieliszku wódki”.

Na wsiach gorzałka również cieszyła się niemałym szacunkiem, w święta nie odmawiano jej nawet zwierzętom. „Wierzono, że ich odpowiednie potraktowanie w Wigilię będzie owocowało przez resztę roku, dlatego z trzodą dzielono się resztkami jedzenia, a nawet częstowano trunkiem. Znany jest pomorski zwyczaj, wedle którego w podzięce za budzenie, kogutowi należało podarować odrobinę wódki” – tłumaczy Agnieszka Honkowicz. „Takie przykłady pokazują, jak głęboko w naszej kulturze świętowania osadzona jest Polska Wódka. Od ponad pięciu wieków stanowi ważny element polskich tradycji, w tym tych bożonarodzeniowych. Właśnie o wyjątkowym miejscu naszego narodowego trunku w polskiej historii i tradycji opowiadają na co dzień nasi przewodnicy” – zauważa Agnieszka Rynecka, Manager Muzeum Polskiej Wódki.

Przez wzgląd na tę wielowiekową tradycję, Polska Wódka/Polish Vodka została wpisana na listę Chronionych Oznaczeń Geograficznych. Oznacza to, że może ona powstawać wyłącznie na terenie naszego kraju, na bazie ściśle określonych surowców - tradycyjnych polskich zbóż, tj. żyta, pszenicy, owsa, jęczmienia i pszenżyta, bądź ziemniaków uprawianych w Polsce. Gwarantuje to jej unikatową w skali światowej jakość i niepowtarzalny smak . Różny, w zależności od surowca, z którego powstała.

**Nie tylko napitki – wypieki z Polską Wódką**

Niewiele osób zdaje sobie sprawę, że Polską Wódkę z powodzeniem można stosować także w przygotowywaniu świątecznych wypieków. W zależności od sposobu wykorzystania będzie pełnić różnorodne funkcje. Dodana do ciasta przed pieczeniem spowolni proces wytwarzania się glutenu w mące pszennej, w ten sposób zwiększając chrupkość kruchych wypieków czy keksów. Doskonale sprawdzi się do nasączenia biszkoptów – samodzielnie lub jako składnik ponczu. Natomiast delikatne podlanie wódką masy na bazie masła, lekko podkręci jego neutralny smak.

Z okazji zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia, Agnieszka Honkowicz, przewodnik z Muzeum Polskiej Wódki dzieli się sprawdzonym przepisem na świąteczne słodkości z odrobiną Polskiej Wódki! Tym razem na „Makówki” czyli tradycyjny śląski deser wigilijny.

**Makówki**

Do podania deseru potrzebujemy dużej miski bądź salaterki.

Składniki:

1 puszka masy makowej (około 0,5 kg)

1 opakowanie tłustego mleka

ulubione bakalie w preferowanej ilości ( np. rodzynki, skórka pomarańczowa, orzechy włoskie)

1 łyżka masła

2 lub 3 białe bułki pokrojone w plastry (bądź w wersji słodszej i bardziej delikatnej – chałka)

150-200 ml Polskiej Wódki (jeśli chcemy, by deser miał bardziej słodki smak, warto postawić na wódkę ziemniaczaną, a jeśli zależy nam na rozgrzewającym efekcie – sięgnijmy po wódkę żytnią)

odrobina aromatu migdałowego

Przygotowanie:

W płaskim naczyniu umieszczamy plastry bułki (chałki) zalewamy je Polską Wódką, tak by całkowicie nasiąknęły płynem; dodatkowo możemy je również skropić odrobiną aromatu migdałowego.

Garnek ustawiamy na rozgrzanym palniku, w środku umieszczamy masę makową, cały czas mieszając stopniowo dolewamy do niej mleka aż do uzyskania lekko płynnej konsystencji. Następnie zagotowujemy, dodajemy masło i bakalie. Ściągamy garnek z ognia i pozwalamy by masa przestygła. Gdy jest gotowa i odpowiada nam jej konsystencja wybieramy naczynie docelowe – może to być większa salaterka bądź miska. Następnie dno naczynia wykładamy plastrami bułki (chałki), a na nie wylewamy część masy Makówek. Przekładamy całość naprzemiennie warstwami (bułki-masa makowa – bułki-masa makowa), aż do całkowitego wypełnienia naczynia. Tak przygotowane makówki ozdabiamy z wierzchu bakaliami, a następnie odstawiamy w chłodne miejsce na minimum godzinę. Deser można też przygotować już na dzień przed wigilią i przechować w lodówce.

Więcej informacji na temat Polskiej Wódki, polskich tradycji bożonarodzeniowych oraz przepisów na wigilijne dania Polską Wódką w tle można znaleźć na stronie Muzeum Polskiej Wódki: <https://muzeumpolskiejwodki.pl/> w zakładce Edukacja.

**Polub nas na Facebooku:** www.facebook.com/MuzeumPolskiejWodki

**Informacje dla mediów:**

Patrycja Drabik

Agencja PROJEKT 77

[patrycja.drabik@projekt77.pl](about:blank)

tel.: 503 830 505

Anna Wróblewska

Agencja PROJEKT 77

[anna.wroblewska@projekt77.pl](about:blank)

tel.: 512 454 089

**Definicja Polskiej Wódki** precyzuje, że może być ona wytworzona jedynie z tradycyjnych polskich zbóż (żyto, jęczmień, owies, pszenica, pszenżyto) lub ziemniaków, a wszystkie etapy jej wytwarzania muszą odbywać się   
na terenie Polski.

Poza definicją tym, co wyróżnia Polską Wódkę, na tle innych tego typu trunków, jest droga od surowca z pola upraw do alkoholu dostępnego na sklepowych półkach. Produkcja przebiega w gorzelni, zakładzie rektyfikacji   
i produkcji wódek, gdzie nad całym procesem czuwa człowiek.

O zgodności alkoholu z definicją informuje umieszczony na butelce napis Polska Wódka / Polish Vodka. Warto również wiedzieć, że Polska Wódka jest Chronionym Oznaczeniem Geograficznym, dlatego wódki stosujące   
to oznaczenie, to gwarancja unikatowego charakteru oraz wielowiekowej tradycji związanej z polskimi ziemiami, jak również wysokiej jakości produktu.