*Fot. Marcin Oliva Soto*

Informacja prasowa z dn. 11 października 2021 roku

**„Historia jednego kieliszka” – wernisaż prac ceramicznych światowych artystów**

**W dniach 30 września–1 października 2021 roku w Pavilionie Hotelu Raffles Europejski Warsaw odbył się wernisaż prac ceramicznych światowych projektantów. Artyści wędrowali po miejscach związanych z polskim wzornictwem i kulturą. Odwiedzili także Muzeum Polskiej Wódki w Warszawie.**

**Prototypy prezentowanych podczas wernisażu naczyń użytkowej sztuki kulinarnej powstały w ramach projektu IDE TO POLAND/CERAMIC & FOOD ROUTE realizowanego przez stowarzyszenie International Design Expeditions, którego partnerem było m.in. Muzeum Polskiej Wódki.**

Pobyt grupy artystów w Polsce miał na celu stworzenie swoistego nomadycznego studia projektowego. We współpracy z miejscowymi twórcami w dziedzinie sztuki ceramicznej: Majolika Nieborów, Donde, Ceramika Mosko oraz Kolodziej Ceramika, przyniósł on efekt w postaci nowych dzieł sztuki użytkowej osadzonych w kontekście lokalnego dziedzictwa.

Jedną z inspiracji artystycznych stała się Polska Wódka – Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz historia naczyń historycznie przeznaczonych do jej podawania. Inspiracją były polskie „przekąski” serwowane wraz z Polską Wódką podczas różnego rodzaju celebracji.

*„Celem Muzeum Polskiej Wódki jest edukacja i wzmacnianie świadomości na temat Polskiej Wódki, chronionego oznaczenia geograficznego, wśród Polaków i gości zagranicznych. Tu właśnie prezentujemy ponad 500-letnią historię i tradycję Polskiej Wódki, jako nieodłącznego elementu naszej kultury oraz tradycji. W naturalny sposób Muzeum Polskiej Wódki wpisało się zatem w program ekspedycji IDE TO POLAND/CERAMIC & FOOD ROUTE. Z przyjemnością zaprosiliśmy do świata Polskiej Wódki międzynarodowych twórców sztuki użytkowej, którzy mogli wykorzystać zdobytą w muzeum wiedzę w tworzeniu autorskiej kolekcji ceramicznej, inspirowanej Polską” –* podsumowuje Andrzej Szumowski, prezes Stowarzyszenia Polska Wódka, twórca idei Muzeum.



*Fot. Marcin Oliva Soto*

***Na zdjęciu od lewej:*** **Anka Pietrzyk-Simone z Fundacji Creative Projekt *oraz artyści:* Zhuo Qi, Goliat Dyevre, Eimear Ryan**

Wódka, zwana początkowo gorzałką, na dobre zagościła na ziemiach polskich około XVI wieku i obok wielu innych, stała się jednym z głównych symboli polskiej kuchni. Nasi przodkowie spożywali ją chętnie, niezależnie od stanu, do jakiego przynależeli. Przez wieki zmieniała się jednak forma naczynia, z którego konsumowano ten trunek. Podczas wernisażu zaprezentowane zostały m.in. nowoczesne przedmioty ceramiczne z przeznaczeniem do spożywania Polskiej Wódki oraz podawanych z nią zakąsek.



*Fot. Marcin Oliva Soto*

U zarania dziejów wódki na naszych ziemiach, nie było mowy o jakichkolwiek kieliszkach – ani kryształowych, ani szklanych. Pierwszym dedykowanym wódce naczyniem była metalowa czarka używana do końca XVIII wieku, która gościła raczej na dworach. W domach i karczmach ówczesne społeczeństwo musiało zadowolić się drewnianym lub glinianym kubkiem. Dopiero w XVIII wieku pojawił się typ szklanego kieliszka przypominający ten, z którego pijemy wódkę współcześnie. Był on wyposażony w nóżkę i stanowił prawdziwe małe dzieło sztuki szklarskiej. Oprócz przeróżnych form samego kieliszka, posiadał finezyjne ornamenty, herby, czy bogate złocenia. Oczywiście, pijano z nich również inne mocniejsze alkohole, jak słodkie likiery i nalewki. Hitem był zaś kieliszek na nóżce bez podstawki tzw. Kulawka, którego nie można było odstawić bez wypicia trunku do samego dna.



*Fot. Marcin Oliva Soto*

Wiele tradycyjnych polskich potraw, stanowi świetne towarzystwo dla Polskiej Wódki. Ryba w każdej odsłonie jest oczywistym i klasycznym jej kompanem. Chcąc urozmaicić ten tandem z czasem i kawior zagościł jako wykwintna rybna przekąska do mocnego trunku. Polski kawior z jesiotra idealnie pasuje do Polskiej Wódki. Warto zakosztować go z wódka ziemniaczaną, posiada w ocenie wielu subtelniejszy smak od pozostałych Polskich Wódek. Idealnie pasuje do lekkich rybnych przystawek, podkreśla ich walory smakowe, a jednocześnie nie przytłacza ich intensywnym aromatem.



*Fot. Marcin Oliva Soto*

Na polskim stole nie może również zabraknąć ogórka w różnej postaci, piklowane na wszelkie sposoby ogórki, kiszone, małosolne są nieodłącznym elementem polskiej kuchni. Nie można także zapominać o marynowanych grzybach, które wspaniale wzbogacą zestaw przekąsek i jednocześnie doskonale wypadają w połączeniu z Polską Wódką.



*Fot. Marcin Oliva Soto*

Artyści również kreatywnie postanowili zabawić się formą i logotypem Muzeum Polskiej Wódki, proponując ciekawe rozwiązania, które mogą stanowić inspirację różnych form szkliwienia i ozdabiania oryginalnym wzorem m.in. naczyń, zarówno tych do spożywania alkoholu, jak i tradycyjnych polskich potraw.



*Fot. Marcin Oliva Soto*

Zwieńczeniem wernisażu był wirtuozerski koktajl przygotowany przez food designera Marca Bretillot. Sam koktajl również stał się nieoczywistym eksponatem tej wyjątkowej ekspozycji. Przygotowany na bazie Polskiej Wódki „EXQUISITE” z musem ziemniaczano-śmietanowym ze szczyptą kawioru z jesiotra, serwowany był w zaprojektowanym na tę okazję ceramicznym naczyniu – jednym z efektów projektu IDE TO POLAND / CERAMIC & FOOD ROUTE.



*Fot. Marcin Oliva Soto*

***Na zdjęciu: Food Designer Marc Bretillot***

Wśród partnerów IDE TO POLAND / CERAMIC & FOOD ROUTE obok Muzeum Polskiej Wódki znaleźli się m.in Foundation D’Entreprise Martell, Instytut Adama Mickiewicza, Ministerstwo Kultury, Dziedzictwa Narodowego i Sportu RP, Instytut Francuski w Warszawie, Instytut Francuski, Raffles Europejski Warsaw, Restauracja Epoka, Antonius Caviar, Autor Rooms, School of Form i fundacja 14 Septembre.

**Biogramy artystów znajdą Państwo w załączonym press kit wraz ze zdjęciami.**

**Więcej o projekcie na stronie:** <http://international-design-expeditions.com/expeditions/>

**Instagramie IDE:** <https://www.instagram.com/internationaldesignexpeditions/>

**oraz na Instagramie Creative Project Foundation:** <https://www.instagram.com/creativeprojectfoundation/>

**Więcej informacji o Muzeum Polskiej Wódki:** <https://muzeumpolskiejwodki.pl/>

**Polub nas na Facebooku:** [www.facebook.com/MuzeumPolskiejWodki](http://www.facebook.com/MuzeumPolskiejWodki)

**Śledź nas na Instagramie:** <https://www.instagram.com/polishvodkamuseum/?hl=pl>

Informacje dla mediów:

Anna Wróblewska

Agencja PROJEKT 77

[anna.wroblewska@projekt77.pl](mailto:anna.wroblewska@projekt77.pl)

tel.: 512 454 089

Paulina Gerasik

Agencja PROJEKT 77

[paulina.gerasik@projekt77.pl](mailto:paulina.gerasik@projekt77.pl)

tel.: 663 747 567