



Informacja prasowa z dn. 14 stycznia 2020 roku

Rekordowa liczba odwiedzających Muzeum Polskiej Wódki w dniu 13 stycznia 2020 roku

13 stycznia 2020 roku z okazji Dnia Polskiej Wódki muzeum poświęcone narodowemu trunkowi można było zwiedzać za darmo. Przez cały dzień goście tłumie przybywali do muzeum, zaś wieczorem zgromadzili się w nim przedstawiciele mediów, by celebrować kolejne urodziny marki Polska Wódka, podczas warsztatów kuliarnych prowadzonych przez szefa kuchni Michała Bałazego.

„Polska Wódka, podobnie jak francuski Cognac czy Scotch Whisky, została wpisana na listę Chronionych Oznaczeń Geograficznych i od wielu lat jest istotnym polskim produktem eksportowym, cenionym za smak i jakość na całym świecie. Chcemy, aby Muzeum Polskiej Wódki przekazywało i gromadziło wiedzę dotyczącą naszego narodowego trunku, z którego powinniśmy być dumni” – powiedział podczas spotkania dla mediów **Andrzej Szumowski**, Prezes Zarządu Fundacji Polska Wódka i pomysłodawca działającego blisko dwa lata Muzeum Polskiej Wódki w Warszawie. W evencie dla mediów udział wzięli również **Elżbieta Kwiecińska-Pryślopska**, Dyrektor Generalny Stowarzyszenia Polska Wódka, **Krzysztof Drągowski**, Dyrektor Generalny Muzeum Polskiej Wódki, **Agnieszka Rynecka**, Kierownik oraz PR Manager Muzeum Polskiej Wódki.

Regionalne przepisy z wódką w tle

Nadużywanie alkoholu jest szkodliwe, ale w kuchni bywa on niezbędny, a jego właściwości nadają charakteru przygotowywanym posiłkom. O tym mieli okazję dowiedzieć się dziennikarze, podczas warsztatów kulinarnych, gdzie przygotowano dwie potrawy z dodatkiem wódki: cukinię z flambirowanymi pieczarkami, miechunką i dodatkiem Polskiej Wódki Ostoya oraz polędwiczki wieprzowe w sosie piernikowym z dodatkiem Siwuchy.

Przez kilka tygodni Muzeum Polskiej Wódki zbierało w kanałach social media regionalne przepisy z wódką w tle. Spośród osób, które opublikowały receptury na wydarzeniu organizowanym przez Muzeum na Facebooku jury wyłoniło zwycięzców konkursu, którzy również wzięli udział we wspólnym gotowaniu.

13 stycznia w Muzeum Polskiej Wódki

Chętnych na zwiedzanie Muzeum Polskiej Wódki w dniu święta narodowego trunku nie brakowało. Wśród zwiedzających byli zarówno Polacy, jak i turyści z zagranicy, którzy wybierali zwiedzanie w języku angielskim. Goście zwiedzali muzeum pod opieką przewodnika, który

opowiadał nie tylko o produkcji i dawnych recepturach, ale przede wszystkim o znaczeniu i miejscu Polskiej Wódki w historii, kulturze i gospodarce na przestrzeni wieków. Zwiedzający przeżyli swoistą podróż w czasie, pełną interesujących, mało znanych i zaskakujących faktów.

„Historia naszego narodowego trunku jest tak długa i ciekawa, że warto ją poznać i propagować zarówno wśród Polaków, jak i obcokrajowców” – podsumowuje Andrzej Szumowski, podkreślając tym samym, jak ważne jest dbanie o wizerunek Polskiej Wódki w kraju i na świecie.

Dlaczego 13 stycznia?

Definicja Polskiej Wódki została wprowadzona *Ustawą o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych*, a Komisja Europejska potwierdziła ten fakt *Rozporządzeniem nr 110/2008* ze stycznia 2008 r. 13 stycznia 2013 roku weszła zaś w życie zmodyfikowana definicja Polskiej Wódki, zmieniona (polską) *Ustawą o zmianie Ustawy o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych*. Zgodnie z definicją, by trunek mógł być oznaczony jako Polska Wódka musi on być produkowany z ziemiaka lub jednego z pięciu polskich zbóż – żyta, pszenicy, owsa, jęczmienia lub pszenżyta. Dodatkowo, uprawa surowców musi być prowadzona na terenie naszego kraju.



W Muzeum Polskiej Wódki, które mieści się na terenie Centrum Praskiego Koneser, przewodnicy, opowiadając o narodowym trunku, podkreślają jego rolę i znaczenie dla Polski na przestrzeni dziejów. Przedstawiają ewolucję wizerunku tego wysokoprocentowego alkoholu, który obecnie stanowi jeden z symboli tożsamości narodowej, zaś na arenie międzynarodowej nabrał unikatowego charakteru.

Więcej o Muzeum i Polskiej Wódce na stronie: www.muzeumpolskiejwodki.pl

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

Obserwuj nas na Instagramie: <https://www.instagram.com/polishvodkamuseum>,
#polishvodkamuseum

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. 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 gorzelnii, 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.

Informacje dla mediów:

Agnieszka Rynecka
Museum&PR Manager
agnieszka.rynecka@pvm.pl
tel.: 515 015 381

Natalia Kuchta
Agencja PROJEKT 77
natalia.kuchta@projekt77.pl
tel.: 793 690 180

Anna Wróblewska
Agencja PROJEKT 77
anna.wroblewska@projekt77.pl
tel.: 512 454 089