

Informacja prasowa z dn. 7 kwietnia 2020 roku

Tradycje wielkanocne – ciekawostki historyczne oczami przewodników Muzeum Polskiej Wódki

Jaka wyglądał staropolski (i ekologiczny!) sposób barwienia pisanek? Czym pierwotnie nadziewano w Polsce pączki? Skąd swe nazwy wzięły baby i kołaczki? I jak w wielkanocne tradycje wpisuje się historia Polskiej Wódki? Przewodnicy Muzeum Polskiej Wódki, przybliżają staropolskie, wielkanocne tradycje.

Wielkanoc, w tradycyjnym czy nowoczesnym wydaniu, to zawsze czas niezwykły. Każdy dom i jego mieszkańcy pielęgnują swoje własne rytuały związane z tym okresem. Poznając historię polskiego folkloru, możemy jednak odkryć, jak wiele z naszych świątecznych zwyczajów swoje korzenie ma w starych, przekazywanych z pokolenia na pokolenie wzorcach. Okazuje się także, że historia niektórych wielkanocnych obyczajów przeplata się z historią Polskiej Wódki. I choć przy okazji tegorocznych świąt Wielkiej Nocy, z powodu panującej pandemii koronawirusa, nie będziemy mieli szansy odwiedzić Muzeum Polskiej Wódki i na żywo posłuchać opowieści przewodników Muzeum o historii narodowego trunku i wielkanocnych zwyczajach, to część tej opowieści możemy poznać, nie wychodząc z domu.

Przewodnicy Muzeum Polskiej Wódki, zagłębili się w historię staropolskich obrzędów Wielkiej Nocy oraz Polskiej Wódki i wyłuskali kilka ciekawostek.

Dobry chrzan, lecz nie sam

Ciężko wyobrazić sobie Wielkanoc bez chrzanu jako dodatku do jaj, czy barszczu białego. W dawnej Polsce chrzan gościł na stołach jeszcze częściej niż obecnie i był stosowany jako zamiennik drogich, importowanych przypraw. Doceniany był zarówno za walory smakowe, jak i prozdrowotne. Zazwyczaj pojawiał się na stole w różnych konfiguracjach, stąd mawiano: dobry chrzan, lecz nie sam. Stefan Falimirz, autor pierwszego zielnika wydane go w 1534 roku w Krakowie, zwraca uwagę na przyjazne dla układu pokarmowego połączenie dań z zimnych ryb z gorącymi przyprawami, np. chrzaniem, które w efekcie bilansowały się i nie obciążały żołądka.

Skąd zaś chrzan w historii Polskiej Wódki? Z połączenia chrzanu i gorzałki przygotowywano mikstury, którym przypisywano lecznicze właściwości. Zastosowanie alkoholu umożliwiała tzw. ługowanie, czyli uaktywnianie, wyplukiwanie i rozpuszczanie substancji czynnej z wsadu, w tym przypadku z chrzanu. Proces ten wykorzystywany był początkowo przy produkcji eliksirów i naparów leczniczych, a od XVII wieku także wódek gatunkowych, nalewek. Józef Gerald-Wyżycki w „Zielniku ekonomiczno-technicznym” z 1845 roku powołuje się m.in. na badania niemieckiego botanika i aptekarza Carla Ludwiga Willdenowa i zwraca uwagę na połączenie chrzanu i alkoholu: „[...] Korzeń chrzanu obłany gorzałką i zażyty, jest podług Willdenowa, przedziwnym środkiem na kurcz żołądkowy [...]”.

Ekologiczna tradycja

Malowanie pisanek to tradycja nie tylko niezwykle stara, ale też ekologiczna! Niegdyś do ich kolorowania używano bowiem wyłącznie barwników naturalnych. Niektóre z nich, takie jak wywar z buraków czy cebuli, stosuje się aż do dziś. Inne były dla ówczesnych malarzy pisanek mniej oczywiste. Zygmunt Gloger w swoim „Słowniku rzeczy starożytnych” wylicza takie źródła substancji barwiących, jak kora dzikiej jabłoni, listki kwiatu malwy czy krokosz. W zestawieniu pojawił się także znany do dziś szafran, który niegdyś służył do barwienia na kolor żółty nie tylko skorupki jajek, ale też ciast, bądź wódek gatunkowych (nalewek). Jeden z wrocławskich gorzelników w księdze „Sztuka destylowania różnych wódek wrocławskich i gdańskich ...” wydanej w 1828 roku podaje właśnie szafran jako źródło żółtego barwnika. Ale w książce pojawiają się również komponenty, które dziś brzmią dość egzotycznie – na przykład drzewo brazylijskie, które nadawało alkoholowi kolor brązowy, czy indygowiec barwiący na niebiesko.

Ponadczasowe wypieki

Tak jak kiedyś, baby oraz kołaczki zajmują dziś honorowe miejsce na wielkanocnych stołach. Jak wskazuje polski historyk Zygmunt Gloger w „Księdze rzeczy polskich”, baba była ciastem z mąki pszennej, z dodatkiem wspomnianego wcześniej szafranu, wypiekany w naczyniach z miedzi lub gliny. Czemu akurat „baba”? Określenie jest prawdopodobnie nawiązaniem do kształtu spódnicy, jakie nosiły kobiety (węższa u góry, szersza u dołu). Samuel Linde w „Słowniku języka polskiego” z początku XIX w. opisał natomiast babę jako gatunek ciasta na kształt „zawoju tureckiego” i użył określenia babi kołacz. Jeśli chodzi o rodzaj, gospodynie przygotowywały baby parzone, delikatne petynetowe (petyneta – tkanina przypominająca tiul), migdałowe, czy też z razowego chleba. Podobno przebywający w Lotaryngii król Polski Stanisław Leszczyński jadł suchą babę, która mu nie smakowała, więc skropił ją rumem i tym prawdopodobnie zapoczątkował dodawanie alkoholu do tego ciasta.

W historii polskiej kuchni alkohol sprawdził się także przy wypieku innych ciast. Przykładem może być smakołyk, który po dziś dzień stanowi zapowiedź oczekiwania Wielkiej Nocy czyli Wielkiego Postu – pączek. Początkowo nadziewany były stoniną, boczkiem lub mięsem i przepijany gorzałką. Następnie, na przełomie XVI i XVII wieku, zaczęto go przyrządzać również na słodko – z powidłami owocowymi oraz wódką różaną, będącą destylatem zapachowym, dodawanym także do zaczynu. Także w dzisiejszej wersji pączków, dodana do ciasta niewielka ilość wódki (która wyparuje podczas smażenia) zapobiegnie nadmiernemu wchłanianiu tłuszczu. Alkohol dodany do ciast może spełniać także kilka innych funkcji. Jeśli chcemy uzyskać kruchość i chrupkość wypieku, dodajmy go do keksów i ciast kruchych, gdyż spowolni on proces wytwarzania się glutenu w mące pszennej. Natomiast w przypadku zastosowania go do masy – przełamiemy mdły smak masła.

Także w tym roku, na niejednym świątecznym stole królować będzie baba czy kołacz. Odmianą regionalną tego drugiego wypieku jest popularny na Górnym Śląsku Kołacz Śląski. W odróżnieniu od staropolskiego okrągłego kołacza jest prostokątnym ciastem i może występować z posypką lub nadzieniem. Co istotne, w 2011 roku Kołacz Śląski został wpisany do Rejestru Chronionych Oznaczeń Geograficznych, podobnie jak Polska Wódka, która w 2013 roku dołączyła do elitarnego grona tradycyjnych produktów chronionych prawnie ze względu na region, gdzie są wytwarzane. Warto pamiętać, że aby trunek mógł być oznaczony Chronionym Oznaczeniem Geograficznym „Polska Wódka” musi być produkowany z ziemiaka lub jednego z pięciu polskich zbóż – żyta, pszenicy, owsa, jęczmienia lub pszenżyta. Dodatkowo, uprawa surowców oraz cały proces produkcji wódki muszą odbywać się na terenie naszego kraju.

Polska Wódka to ważny element polskiej kultury, który od wieków towarzyszy Polakom podczas celebracji ważnych chwil. Posiada bogatą i zaskakującą historię, która, jak widać, przeplata się także

z wielkanocnymi, staropolskimi tradycjami. Celem powstania Muzeum Polskiej Wódki było stworzenie przestrzeni, prezentującej wyjątkowe dzieje naszego narodowego trunku. Zespół Muzeum tworzą pasjonaci historii, którzy z przyjemnością dzielą się swoją wiedzą, także o świątecznych obyczajach.

Więcej informacji na temat Polskiej Wódki i polskich tradycji wielkanocnych można znaleźć na stronie Muzeum Polskiej Wódki: <https://muzeumpolskiejwodki.pl/>

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



W czerwcu 2018 r., na terenie zabytkowego Centrum Praskiego Koneser, otwarto Muzeum Polskiej Wódki - wyjątkowe miejsce na mapie Warszawy, które od 2018 przybliży historię narodowego trunku, który dzięki swoim bogatym dziejom i wspaniałej jakości został wpisany na listę Chronionych Oznaczeń Geograficznych. W atrakcyjny, nowoczesny i interaktywny sposób prezentowana jest zwiedzającym historia Polskiej Wódki, proces jej powstawania, a także surowce. Wycieczka po Muzeum to również szansa na poznanie różnic w walorach smakowych poszczególnych rodzajów Polskiej Wódki, w specjalnej przestrzeni edukacyjnej Vodka Academy Bar. Na zwiedzających Muzeum Gości w pięciu galeriach czekają wyjątkowe ekspozycje, projekcje filmowe, unikatowe eksponaty historycznych butelek, a także wiele informacji i ciekawostek związanych z wpływem Polskiej Wódki na kształtowanie się polskiej kultury i tradycji oraz jej międzynarodową renomę.

Informacje dla mediów:

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

Patrycja Drabik
Agencja PROJEKT 77
patrycja.drabik@projekt77.pl
tel.: 503 830 505

Anna Wróblewska
Agencja PROJEKT 77
anna.wroblewska@projekt77.pl
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 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.