

Informacja prasowa z dn. 6 kwietnia 2020 roku

Szybkie przepisy na wyborne infuzje prosto z Muzeum Polskiej Wódki

Przygotowanie domowych nalewek na bazie Polskich Wódek może zająć kilka tygodni, miesięcy, a nawet lat. Znamy jednak lepszy sposób na to, aby szybko móc delektować się rasowym trunkiem o smaku ulubionych owoców czy ziół. Dzięki infuzowaniu, czyli aromatyzowaniu Polskiej Wódki, można w krótkim czasie uzyskać zaskakujący efekt. Tym, którzy chcą rozpocząć przygodę z infuzjami z pomocą przychodzą barmani Muzeum Polskiej Wódki z Koneser Bar 3/4.

Szczypta historii

Nalewki przygotowywano już w starożytności – na bazie miodu pitnego lub wina. Z czasem do przygotowywania nalewek zaczęto używać spirytusu i wódki. Obecnie przyjęło się, że domowe nalewki, czyli inaczej infuzje, to alkoholowe wyciągi z owoców, korzeni, kwiatów lub całego zieleńca sporządzane przez zalanie składników alkoholem i ewentualne ich dosładzanie. To właśnie alkohol ma za zadanie wydobyć oraz utrwalić pożądaną smak i aromat napoju.

Moda na domowe nalewki w Polsce wywodzi się z połączenia różnych tradycji sięgających średniowiecza. Zapis o produkcji polskich destylatów pojawia się już w XVI wieku, w dziele Stefana Falimirza „O ziołach i o mocy ich” w rozdziale „O paleniu wódek z ziół”. Zielnik Falimirza stał się pierwszą popularną encyklopedią lekarsko-przyrodniczą, a samodzielne wytwarzanie domowych nalewek w gospodarstwach szybko stało się tradycją kultywowaną przez kolejne pokolenia. Staropolski obyczaj wytwarzania domowych nalewek przetrwał mimo wojen i zakrętów historii. Swój rozkwit miał szansę przeżyć w XVIII wieku, wraz z upowszechnieniem gorzelnictwa w Polsce. Na polskich stołach zagościły przeróżne domowe nalewki, jak np. anyżówka, kminówka, ajerówka, wódki gdańskie czy wódka z pigwy, piołunowa, goździkowa, biała ratafia i wiele wiele innych. Część z nich pito ze względu na niezwykle smak, inne traktowano jak medykamenty, a nalewkowe receptury były pilnie strzeżone i przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Obecnie tworzenie domowych nalewek to także pasja i sposób na pobudzenie kreatywności zarówno amatorów, jak i zawodowych barmanów. A co za tym idzie – doskonały pomysł na wzbogacenie świątecznego stołu i zaskoczenie biesiadników oryginalnym trunkiem własnego autorstwa.

Kluczem jest jakość

Gwarantem sukcesu podczas nalewkowych eksperymentów są produkty najwyższej jakości. Ta zasada dotyczy się zarówno źródła aromatu (owoce, zioła itp.), jak i alkoholu. Barmani Koneser Baru ¾ z Muzeum Polskiej Wódki polecają, by starannie wybierać owoce i przyprawy oraz używać trunków spełniających kryteria chronionego oznaczenia Polska Wódka. Bynajmniej nie tylko po to, by ukłonić się polskiej

tradycji i kulturze. Jakość Polskiej Wódki jest unikatowa w skali świata. Warto pamiętać, że aby trunk nie 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 być prowadzona na terenie naszego kraju.

„W Koneser Barze $\frac{3}{4}$, do przygotowywania aromatyzowanych alkoholi wykorzystujemy Polską Wódkę nie tylko dlatego, że bar znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie Muzeum Polskiej Wódki – które w nowoczesny sposób przedstawia historię tego narodowego trunku – ale także dlatego, że w praktyce przekonał się, że jej smak – inny w zależności od surowca, z którego powstała – uzupełnia, podkreśla, ale nie dominuje przygotowywanych przez nas nalewek i infuzji. To pozwala nam w pełni wykorzystać potencjał tzw. wsadu, który odpowiada za nowy aromat wódki. Dla barmana to idealne pole do popisu i eksperymentowania” – tłumaczy Aleksander Małys z Koneser Baru $\frac{3}{4}$.

Tradycja w nowoczesnym wydaniu

Obecnie infuzja zyskuje nowy wymiar i umożliwia stworzenie aromatyzowanej wódki w zaledwie kilka dni lub tygodni. Ważne, by nie przegapić momentu, w którym napar uzyska satysfakcjonującą intensywność smaku i barwy i w odpowiednim momencie przerwać proces. Dlatego ważny jest nadzór i przerwanie infuzji w odpowiednim momencie poprzez odcedzenie napoju. Warto poświęcić procesowi nieco uwagi – aromatyzowany alkohol może odmienić smak i postrzeganie wielu klasycznych koktajli! Dodatkowo, przygotowanie aromatyzowanej wódki to nie lada przyjemność, a potem powód do dumy.

„Nasze infuzowanie to taka tradycja w nowoczesnym wydaniu. To, co lubię w aromatyzowaniu trunków najbardziej, to możliwość niemal nieskończonego eksperymentowania, łączenia różnych zapachów i smaków – creme de la creme zawodu barmana. Co więcej – koktajl z użyciem infuzowanego składnika zyskuje zaskakujący, oryginalny i niepodrabialny charakter” – mówi Aleksander Małys z Baru $\frac{3}{4}$ w Muzeum Polskiej Wódki.

Najtrudniejszą rzeczą w infuzowaniu alkoholi jest dobór składników tak, aby osiągnąć pożądany zapach i smak. Jeśli wiemy jak i w jakich proporcjach je łączyć – cała reszta powinna przebiec bez nieprzyjemnych niespodzianek. Warto eksperymentować, szukać ulubionych połączeń, niemniej na początek warto zdać się na sprawdzone przepisy. Muzeum Polskiej Wódki przychodzi z pomocą i poleca przetestowane receptury na wyborne domowe nalewki – na bazie Polskiej Wódki oczywiście.

Infuzje – zestaw dla początkujących, czyli o czym warto pamiętać i co przyda się do przygotowania aromatyzowanej wódki w domu?

- dobrej jakości produkty (owoce koniecznie bez pestek);
- duży słoik z wieczkiem (może być zakręcany lub zamykany na zatrzask);
- chłodne, a zarazem ciemne miejsce (nie lodówka);
- sitko, gaza i ew. filtr do kawy do odcedzenia naparu;
- szklana butelka do przechowywania gotowego napoju (dla pewności niezmiennego smaku, trzymajcie butelkę w lodówce).

Wyborne przepisy od Muzeum Polskiej Wódki:**ANANAS I CZERWONE PAPRYCZKI CHILI**

Sporo czasu poświęciliśmy na doskonalenie tego przepisu. Doszliśmy do wniosku, że kandyzowane krążki ananasa sprawdzają się w tej nalewce najlepiej. Cukier z kandyzowanych owoców rozpuszcza się w wódce i przyjemnie łagodzi pikantny smak papryczki. Osoby, dla których moc papryczki będzie zbyt intensywne, mogą zastąpić papryczki Bird's Eye łagodniejszą odmianą chili. Świeże papryczki chili nadają najbogatszy smak – świeży i intensywnie pikantny. Alternatywnie można użyć także papryczek suszonych.

SKŁADNIKI

3 litry wódki Wyborowa Żytunia
36 suszonych krążków kandyzowanego ananasa
12 świeżych papryczek chili Bird's Eye (przekrojonych na pół)

PRZYGOTOWANIE

Umieść krążki kandyzowanego ananasa na dnie słoja.
Umyj i dokładnie osusz świeże papryczki chili.
Przekrój papryczki na pół (staraj się nie dotykać wnętrza papryczki, ponieważ jest ono naprawdę BARDZO pikantne!).
Włóż je do słoja.
Odmierz odpowiednią ilość wódki i zalej nią składniki nalewki.

OKRES LEŻAKOWANIA

3-10 dni. Aby uzyskać pełną moc nalewki, należy sprawdzać nalewkę i mieszać delikatnie jej składniki co 3 dni, ponieważ moc papryczki chili może być różna w zależności od jej rozmiaru i odmiany. Nie należy trzymać ananasa i papryczek w zalewie dłużej niż 3 tyg. Najłatwiej wyjąć je łyżką durszlakową.

PODANIE

Doskonała nalewka na imprezę. Odmierz odpowiednią ilość nalewki i wlej ją do shakera. Mieszaj szybko i intensywnie z dużą ilością lodu. Wylej do kieliszka do szotów.

POLSKIE LEMONCELLO

Naszą inspiracją były: włoskie Lemoncello i polska babka cytrynowa. W Polsce ciasta cieszą się ogromną popularnością, a Polacy od wieków z pasją przygotowują swoje wypieki. Nasze Lemoncello łączy słodycz wanilii ze świeżym i intensywnym smakiem cytryny. Smakuje świetnie podane z lodem lub dobrze schłodzone. Aby podkreślić wszechstronny charakter cytryny, użyliśmy zarówno soku jak i skórki z cytryny.

SKŁADNIKI

3 litry wódki Wyborowa Pszeniczna
Skórka z 12 cytryn
Skórka z 12 pomarańczy
600 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny

450 ml syropu cukrowego z wanilią* lub 9 łyżeczek barmańskich (50 ml) cukru waniliowego.

PRZYGOTOWANIE

Umyj dokładnie i osusz pomarańcze i cytryny.

Obierz owoce obieraczką i umieść ich skórki na dnie słoja.

Wyciśnij sok z cytryn i wlej go do słoja. Więcej soku można uzyskać z cytryny, która nie była przechowywana w lodówce.

Dodaj wódkę i wymieszaj składniki.

Dodaj cukier waniliowy lub syrop i zamieszaj intensywnie aż cukier się rozpuści.

OKRES LEŻAKOWANIA

10-14 dni. Odstaw na 10 dni. Mieszaj i próbuj. Sprawdzaj codziennie, do uzyskania optymalnego smaku.

PODANIE

Doskonała, odświeżająca nalewka na lato.

Wlej nalewkę do shakera do koktajli. Dodaj dużą ilość lodu, wstrząśnij i nalej do kieliszków do szotów lub do szklanek do whisky wypełnionych lodem. Udekoruj pomarańczą.

WYBOROWA WIŚNIÓWKA

Wiśnie obecne są w Polsce od stuleci, stanowiąc tak popularny składnik alkoholi, że dały nazwę wódce o wiśniowym smaku. Wiśniówka to tradycyjna wódka z Polski. W przypadku braku mrożonych lub świeżych wiśni, przepis ten można zmodyfikować, dodając suszonych wiśni i słodszych wiśni z puszki.

SKŁADNIKI

3 litry wódki Wyborowa Ziemniaczana

2 kg wiśni (mrożonych lub świeżych)

750 ml syropu cukrowego z wanilią lub 16 miarek barmańskich (50 ml) cukru waniliowego

8 małych (3 cm) kawałków kory cynamonu

2 łyżeczki barmańskie mielonej gałki muskatołowej

PRZYGOTOWANIE

Umyj dokładnie świeże wiśnie, wykorzystując w tym celu sitko.

Wsyp wiśnie na dno słoja.

Dodaj cukier, cynamon i gałkę muskatołową.

Zakryj szczelnie i odstaw na 3 dni (jest to tradycyjna metoda fermentacji, w wyniku której smak wódki nabiera intensywności).

Wymieszaj delikatnie składniki.

Dodaj wódkę i wymieszaj delikatnie.

OKRES LEŻAKOWANIA

5-7 dni. Po dodaniu wódki pozostaw nalewkę na okres 5-7 dni. Po upływie 5 dni sprawdzaj ją codziennie. Jeżeli nalewka jest zbyt słodka, dodaj więcej wódki.

PODANIE

Nalewkę można podawać w temperaturze pokojowej, z kostkami lodu lub po zmieszaniu z dużą ilością lodu w shakerze. Podajemy w kieliszkach do szotów.

Po zlaniu nalewki pozostałe wiśnie nasączone wódką można wykorzystać jako dodatek do deserów. Smakują doskonale w połączeniu z jogurtem, lodami i świeżo ubitą śmietaną.

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.

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

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



Koneser Bar 3/4 to wyjątkowe miejsce ukryte w budynku Muzeum Polskiej Wódki. Przestrzeń unikalna, gdzie każda osoba rządną spróbować czegoś nowego i oryginalnego, ale jednak bliskiego tradycji odnajdzie swój smak. Bar oferuje koktajle klasyczne oraz autorskie – stworzone przez doświadczonych barmanów Baru, a także zaskakujące smakiem domowe nalewki. Zespół Koneser Bar 3/4 zawsze chętnie doradza, jak najlepiej cieszyć się smakiem, jak dobrze połączyć składniki w przepysznym koktajlu. **Więcej o Koneser Bar 3/4 na stronie:** www.koneserbar.pl

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 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.