

ZERO WASTE W KOKTAJLACH W MUZEUM POLSKIEJ WÓDKI



Informacja prasowa z dn. ... marca 2022 roku

Zero waste – za 0 zł! Powrót do korzeni w owocowym wydaniu – bezpłatne warsztaty Akademii Polskiej Wódki

Chcesz dowiedzieć się, jak przygotować smaczne koktajle i imponujące ozdoby w duchu idei zero waste? Muzeum Polskiej Wódki, które znajduje się na terenie Centrum Praskiego Koneser w Warszawie, zaprasza wszystkich chętnych i pełnoletnich, na bezpłatne warsztaty „Zero waste w koktajlach”, w ramach Akademii Polskiej Wódki. Spotkania odbywają się w małych grupach i trwają ok. 45 min. Na zainteresowanych czekają dwa terminy: 6 kwietnia i 4 maja. Start spotkania zaplanowany jest na godzinę 18:00. Warto się pospieszyć i wysłać zgłoszenie na adres recepca@pvm.pl już dziś, o uczestnictwie decyduje kolejność zgłoszeń!

Zero waste’owe abc

Historia zero waste sięga lat 70 XX wieku, kiedy to naukowiec i przedsiębiorca Paul Palmer założył firmę o tej samej nazwie, a wkrótce po tym *Institut Zero Waste*, który stawiał na ideę „zero odpadków”. Ruch ten zyskał jednak na popularności dużo później, stopniowo zwiększając społeczną świadomość ekologiczną. Pojawienie się nowych zachowań konsumenckich w zgodzie z sezonowością i z życiem planety to przede wszystkim uważne planowanie i rozsądny wybór produktów, które faktycznie są potrzebne, a także zakup wyrobów lokalnych, a nie transportowanych z daleka.

Kreatywność poza schematem

Dużą rolę w promocji odpowiedzialnego stylu życia, w którym nie ma miejsca na marnowanie żywności odgrywa gastronomia. Jej popularność oraz wpływ na kształtowanie kultury i naszych nawyków ma ogromne znaczenie. Inspiracją mogą tu być działania w ramach projektu Akademii Polskiej Wódki, nowego przedsięwzięcia edukacyjnego Fundacji Polska Wódka, stawiającego na połączenie teorii z praktyką w myśl filozofii zero waste.



Akademia Polskiej Wódki, fot. Karolina Grzechocińska

Jak tłumaczy Kacper Rynecki z Muzeum Polskiej Wódki: „Bar, który chce działać zgodnie z zasadami „zero waste” na pewno powinien skupić się na wykorzystaniu w pełni każdego owocu czy warzywa, które przechodzi przez ręce barmana. Dziś w niejednym barze można zobaczyć suszone plasterki cytryn jako wspaniałe dekoracje do drinków. Inną, bardziej czasochłonną, formą ozdoby, którą można stworzyć nawet z łupinki po wyciśniętej cytrynie, są żelki ze skórki! Ten bardzo smaczny garnish możemy bez większych problemów stworzyć nawet w domu. Może być on używany nie tylko do dekorowania koktajli, ale również jako ozdoba do deserów”.



fot. Karolina Grzechocińska

Maksyma „*nic się nie zmarnuje*” przybiera nowego znaczenia choć sama w sobie nowa nie jest. Kto śmiałyby zapomnieć smak kopytek własnoręcznie wykonanych przez nasze babcie i matki, serwowanych na kolację? To przecież nic innego jak nowa odsłona niezjedzonych ziemniaków z obiadu. Natomiast suszone skórki z owoców służyły im do zimowych naparów i herbat, a owoce z czarnego bzu, dziko rosnącego w całej Polsce, do produkcji bogatego w wartości odżywcze soku.

Wychodzi na to, że zero waste było znane naszym przodkom już wiele wieków temu, a współcześnie zyskało nazwę i stało się swoistym powrotem do korzeni.

Kiedyś to potrzeba była motorem napędowym w wymyślaniu coraz to smaczniejszych zastosowań „resztek” w kuchni. Dziś tę rolę przejmuje Akademia Polskiej Wódki, która w ramach planowanych spotkań „Zero waste w koktajlach” zabierze gości w kreatywną podróż po smakach. Uczestnicy warsztatów będą mieli okazję zapoznać się z nowatorskimi pomysłami na koktajle w myśl filozofii zero waste. Vodka Academy Bar, w którym odbędą się szkolenia, działa zgodnie z wytycznymi projektu Bar World of Tomorrow. W ramach akcji dostępna jest darmowa aplikacja, oferująca cykl instruktaży na temat zrównoważonego i odpowiedzialnego prowadzenia baru (także tego w domu) oraz świadomego spożycia alkoholu. Szkolenie, opracowano według idei 5 R’s: Rethink, Reduce, Reuse, Recycle, Respect (Przemyśl, Ogranicz, Wykorzystaj Ponownie, Przetwórz, Szanuj).



fot. Karolina Grzechocińska

Warsztaty „Zero waste w koktajlach” to również budowanie świadomości odpowiedzialnego spożywania alkoholu oraz promocja korzystania z lokalnych zasobów przy produkcji koktajli czy domowych nalewek.

Łyk historii

Muzeum Polskiej Wódki to nie tylko rozrywka i atrakcyjnie przygotowana lekcja „fachu” barmańskiego ale przede wszystkim historia naszego narodowego trunku, której wyrazem są interaktywne ekspozycje okraszone ciekawymi opowieściami. Tu możemy się dowiedzieć np. że moda na domowe nalewki w Polsce wywodzi się z połączenia różnych tradycji sięgających jeszcze średniowiecza. Zapis o produkcji polskich destylatów pojawia się także 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.



fot. Karolina Grzechocińska

Dziś Akademia Polskiej Wódki w kreatywny i co najważniejsze ekologiczny sposób podchodzi do swoich działań, np. nadając drugie, a nawet trzecie życie owocom wykorzystywanym do przygotowania koktajli.

Warsztaty „Zero waste w koktajlach” 06.04.22 r. i 04.05.22 r. godz. 18:00.

Miejsce: Vodka Academy Bar, Muzeum Polskiej Wódki, Plac Konesera 1, 03-736 Warszawa

Limit darmowych wejściówek: 15

Wstęp bezpłatny, zapisy na: repcja@pvm.pl, decyduje kolejność zgłoszeń

Warsztat tylko dla osób pełnoletnich

Czas trwania: ok. 45 minut

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

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

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

Informacje dla mediów:

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

Edyta Kabulska
Agencja PROJEKT 77
edyta.kabulska@projekt77.pl
tel.: 792 233 980