



MUZEUM POLSKIEJ WÓDKI

JEDEN BUDYNEK, WIELE MOŻLIWOŚCI

MUZEUM • EVENTY • BARY • SZKOLENIA



Informacja prasowa, 23 stycznia 2023 r.

SEANS FILMOWY POŁĄCZONY Z UCZTĄ KULINARNĄ? RANDKA Z GWIAZDAMI ŚWIATOWEGO KINA PRZY STOLIKU OBOK? DLACZEGO NIE?! KINO ZE SMAKIEM – NOWOŚĆ W OFERCIE MUZEUM POLSKIEJ WÓDKI – BARU SETKI POWODÓW NA 2023 ROK.

Nowy Rok w Muzeum Polskiej Wódki zaczyna się z przypływem. W repertuarze Muzeum i zgodnie z jego ideą – jeden budynek, wiele możliwości – pojawi się zupełnie nowy format: KINO ZE SMAKIEM, czyli uczta kulinarno-kulturalna, współautorstwa Michała Brysia, szefa kuchni Setek Powodów (@setkipowodow) – jednej z przestrzeni Muzeum (@polishvodkamuseum). To kreatywne połączenie dwóch światów: kina i gastronomii, gdzie menu degustacyjne szefa kuchni współgra z wyświetlanym podczas kolacji filmem. Kolacja będzie prowadzona przez szefa kuchni, który opowie o inspiracjach kulinarnych, ciekawostkach filmowych i anegdotach dotyczących głównych aktorów.

Kolacja i film to doskonałe połączenie. To również idealny pomysł na wieczór w gronie znajomych. Ta propozycja idzie krok dalej bowiem do kalendarium Setek Powodów kolacje połączone z wybranym seansem wchodzi na stałe. Raz na dwa miesiące w ofercie znajdzie się kolacja degustacyjna szefa kuchni, zainspirowana innym filmem, innym regionem czy innymi odtwórcami głównych ról.

Styczniowa kolacja w ramach KINA ZE SMAKIEM miała zamkniętą prapremierę w Setkach Powodów. Otwarta dla szerokiej publiczności premiera będzie miała miejsce 14 lutego w święto zakochanych. Walentynkowe menu będzie inspirowane filmem Petera Segala pt. „50 Pierwszych Randek”.

Kolejne kolacje w ramach KINA ZE SMAKIEM zaplanowane są do końca roku, raz na dwa miesiące. Informacje publikowane będą na profilu Facebook baru Setki Powodów oraz w kalendarzu wydarzeń Muzeum Polskiej Wódki na www.pvm.pl.

Nie przypadkiem pomysłodawcą i współtwórcą projektu jest Michał Bryś. Bo choć głównie kojarzony jest jako wymagający i kreatywny szef kuchni (obecnie związany z Setkami Powodów), prowadzący programu „Hell’s Kitchen. Piekielna Kuchnia”, czy juror „Bake Off – Ale ciacho!”, to także świat filmu jest mu bardzo bliski. Jak sam mówi: „Dla mnie jako dla szefa kuchni, ale też przecież reżysera i wykształconego w krakowskiej PWST aktora, to okazja do stworzenia oryginalnego i chyba jedyne w Polsce wydarzenia, w którym połączymy sztukę filmową z kulinarną”.

Także wybór miejsca nie jest przypadkowy. Lokal Setki Powodów – kolorowe miejsce, tętniące życiem nie tylko w weekendowe wieczory – znajduje się w budynku Muzeum Polskiej Wódki, i dzięki ponad 4-letniemu już doświadczeniu Muzeum, jest beneficjentem najlepszych praktyk całego miejsca. Kino wpisane jest w ścieżkę zwiedzania Muzeum, połączenie kuchni z alkoholem ma już swoje tradycje w ofercie Akademii Polskiej Wódki – warsztatach foodpairingu, zamieszanie koktajlowe zaś to domena koktajl baru ¾ Koneser Bar. Ciekawe i zabawne opowieści to jeden z elementów, który goście Muzeum doceniają najbardziej.



MUZEUM POLSKIEJ WÓDKI

JEDEN BUDYNEK, WIELE MOŻLIWOŚCI
MUZEUM • EVENTY • BARY • SZKOLENIA

KORZYSTAJ Z ALKOHOLU ODPOWIEDZIALNIE
WIĘCEJ NA: WWW.WISE-DRINKING.COM

Kunszt gastronomiczny najnowszego miejsca i zasłużone miejsce na kulinarnej mapie Warszawy można poznać od września 2022. Kolacje w ramach cyklu KINO ZE SMAKIEM zaprezentują spektrum możliwości warsztatu kucharzy Setek Powodów.

„KINO ZE SMAKIEM – to nie tylko filmowa uczta dla duszy. Nigdy nie zapominam też o ciele, w myśl mojej własnej i sprawdzonej zasady: w najedzonym ciele zdrowy duch!” – mówi Michał Bryś, szef kuchni i twórca KINA ZE SMAKIEM. „A jeśli do tego dodamy jeszcze dużo śmiechu, to przepis na udany wieczór gotowy! Dlatego właśnie wybraliśmy na pierwszy seans połączony z kolacją film Petera Segala pt. 50 Pierwszych Randek. Drew Barrymore i Adam Sandler zabiorą nas w zabawną, ale też niezwykle romantyczną podróż na Hawaje, a ja będę serwował inspirowane filmem potrawy i o nich opowiadał. Nie chciałbym w tej chwili za wiele zdradzać, żeby używając terminologii kinomanów – nie spoilerować, ale... Mogę uchylić rąbka tajemnicy i powiedzieć, że są to takie dania jak Marzenie Morsa Jocko, czy Good Morning Lucy” – dodaje Bryś.

I tak, podczas premierowej kolacji wszystkie serwowane dania inspirowane będą kuchnią hawajską. To bardzo ciekawa i unikatowa propozycja, bowiem kuchnia ta stworzona została przez emigrantów z Japonii, Filipin, Puerto Rico, czy nawet Portugalii. Oczywiście każde z dań nie będzie stricte etniczną kopią hawajskiej kuchni, ale swobodną interpretacją na ten temat. Trudno o lepszą propozycję wprowadzenia na walentynkową kolację niż dania z ojczyzny słynnego Aloha, które m.in. oznacza przecież miłość. Więcej informacji o wydarzeniu 14 lutego można znaleźć na stronie: <https://www.facebook.com/events/881363052908184>. Sukcesywnie na fanpage-u Setek Powodów pojawiać się też będą szczegóły dotyczące kolejnych kulinarno-filmowych spotkań, póki co twórcy cyklu zdradzają, że w kolejnych miesiącach można się spodziewać:

- w kwietniu film „Django” i dania inspirowane kuchnią południa Stanów Zjednoczonych z iscie tarrantinowskim twistem;
- w czerwcu film „Poszukiwany, poszukiwana” i smakołyki PRL-u w nowym wydaniu, czyli sprawdzamy zawartość cukru w cukrze;
- w sierpniu „Gladiator” i kuchnia rzymska oraz toskańska;
- w październiku „Zombiland” i horror na talerzu, czyli czarny humor, zaskakujące połączenia smaków i nietuzinkowa prezentacja w duchu (nomen omen) Halloween;
- w grudniu „Whiplash” i kosmopolityczna kuchnia Nowego Jorku, ulubione smaki gwiazd jazzu.

Jednak KINO ZE SMAKIEM to nie jedyna niespodzianka Muzeum Polskiej Wódki na 2023. Cały rok będzie niezwykle z uwagi na jubileusze, które będą wspaniałą okazją do wspólnego świętowania i udziału w szerokiej propozycji wydarzeń kulturalnych, muzycznych oraz kulinarnych.

Muzeum Polskiej Wódki to niezwykle muzeum – to tygiel kulturalny, w którym każdy może znaleźć coś dla siebie. Oprócz standardowego zwiedzania galerii muzealnych, w których zapoznujemy się z historią Polskiej Wódki i miejsca, w którym się mieści Muzeum - zrewitalizowanego budynku Rektyfikacji Warszawskiej, w ofercie znajdziemy ponadto:

- **3/4 Koneser Bar** – kameralne miejsce jakości premium, z (jedynym!) tarasem widokowym na Plac Konesera i bajecznymi w smaku, autorskimi koktajlami, nalewkami oraz kompozycjami stworzonymi specjalnie pod gusta klienta;
- **Setki Powodów** – kolorowy i tętniący życiem lokal, łączący w sobie dobrą muzykę z pyszną kuchnią autorstwa Michała Brysia; sezonowe, bazujące na najwyższej jakości rzemieślniczych produktach menu, za każdym razem oferuje nowe „powody” do odwiedzenia tego miejsca;
- **Scena Kotłownia** – wyjątkowe wnętrze z historią w tle, jednocześnie scena wydarzeń muzycznych i kulturalnych. Scena Kotłownia od 22 stycznia rusza z nowym projektem Karola Kopca, jednego z najbardziej



MUZEUM POLSKIEJ WÓDKI

JEDEN BUDYNEK, WIELE MOŻLIWOŚCI
MUZEUM • EVENTY • BARY • SZKOLENIA

KORZYSTAJ Z ALKOHOLU ODPOWIEDZIALNIE
WIĘCEJ NA: WWW.WISE-DRINKING.COM

znanych polskich standuperów. W pierwszym spotkaniu z nowego cyklu „Karol Kopiec i jego goście” udział weźmie Arkadiusz JAKSA Jakszewicz;

- oraz **Akademia Polskiej Wódki** – projekt w ramach podstawowej oferty Muzeum Polskiej Wódki z bogatą ofertą warsztatów i szkoleń dla gości muzealnych oraz pracowników sektora gastronomicznego z zakresu odpowiedzialnego serwowania alkoholu.

Po więcej informacji na temat programu wydarzeń i atrakcji w ramach platformy **Muzeum Polskiej Wódki** – **jeden budynek, wiele możliwości** zapraszamy na www.muzeumpolskiejwodki.pl oraz na profile społecznościowe:

Polub 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

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



MUZEUM POLSKIEJ WÓDKI

JEDEN BUDYNEK, WIELE MOŻLIWOŚCI
MUZEUM • EVENTY • BARY • SZKOLENIA

KORZYSTAJ Z ALKOHOLU ODPOWIEDZIALNIE
WIĘCEJ NA: WWW.WISE-DRINKING.COM