



Moc możliwości w budynku Muzeum Polskiej Wódki

Jeszcze w karnawałowym klimacie, przedstawiciele warszawskich hoteli spotkali się w Muzeum Polskiej Wódki w warszawskim Centrum Praskim Koneser. Impreza zgromadziła około 100 osób i była zarówno okazją do wspólnego świętowania ostateków, jak i poznania bogatej oferty Muzeum Polskiej Wódki i jego poszczególnych przestrzeni.

Spotkaniu przyświecała idea zapoznania gości z różnorodnymi możliwościami, jakie proponuje turystom Muzeum, czy to mowa o kliencie indywidualnym czy większej grupie osób, które zatrzymują się w Warszawie zarówno podczas podróży prywatnych, jak i służbowych. Jak bowiem podkreślali gospodarze, to właśnie obsługa hoteli ma potencjał być najlepszymi ambasadorami Muzeum Polskiej Wódki, szczególnie jeśli sami będą mieli szansę doświadczyć, jaki potencjał kryje zrewitalizowany, zabytkowy budynek Rektyfikacji Warszawskiej na terenie Centrum Praskiego Koneser.



Wieczór rozpoczął się przywitaniem gości przez Agnieszkę Rynecką, dyrektor zarządzającą Muzeum Polskiej Wódki oraz Andrzeja Szumowskiego, prezesa Fundacji Polska Wódka i Stowarzyszenia Polska Wódka, którzy serdecznie podziękowali za przybycie i dotychczasową współpracę z Muzeum. Jak podkreślał Andrzej Szumowski, jeśli chodzi o podejście do turystów, zawsze powinniśmy postawić na gościnność. A aby lepiej poznać nasz kraj, przybywający do Polski podróżnik powinien spędzić noc w eleganckim hotelu oraz skosztować prawdziwej polskiej uczyty, tradycyjnego biesiadowania, którego istotnym elementem jest Polska Wódka i jej historia. To właśnie o tej ponad 500-letniej historii, jak

przekonywał Mariusz Dampc, manager Muzeum, nie opowie lepiej nikt inny, jak przewodnicy Muzeum Polskiej Wódki.

Goście mieli szansę przekonać się osobiście podczas skróconego oprowadzania po przestrzeniach Muzeum, jak wiele możliwości kryje jego budynek.

Podstawę oferty stanowi Muzeum i zwiedzanie jego wystawy stałej, która kryje wiele oryginalnych eksponatów (w tym kilkaset zabytkowych butelek w galerii IV) oraz nowoczesnych, multimedialnych elementów, dzięki którym odkrywanie historii trunku znad Wisły staje się niewymuszoną przyjemnością. Nie sposób nie wspomnieć też o kinie, w którym rozpoczyna się zwiedzanie a które, całe w odcieniach miedzi, nawiązywać ma do alembika, czyli najstarszego urządzenia do destylacji alkoholu. Krótki film wyświetlany zwiedzającym pełny jest ciekawostek i smaczków, co czyni go nieoczywistą opowieścią o polskim trunku zarówno dla zagranicznych gości, jak i Polaków. Nie inaczej ma się sytuacja podczas dalszej części wycieczki, gdzie oryginalne, zabytkowe elementy jak schody, podłoga z wiekowych beczek po nalewkach czy stare butelki mieszają się z nowoczesnością. Najnowszą atrakcją wystawy jest mural autorstwa Tytusa Brzozowskiego. Odsłonięte pod koniec 2023 roku dzieło przedstawia proces produkcji wódki od rosnącego na polu żyta po fabrykę, zbierając w jeden surrealistyczny, kolorowy obraz różne miejsca, elementy oraz symbole. Nowy mural wzbogacił Szlak murali Tytusa Brzozowskiego w Warszawie – projekt Warszawskiej Organizacji Turystycznej, pozwalający odkrywać stolicę w niekonwencjonalny sposób. Zwiedzanie Muzeum z przewodnikiem jest możliwe w aż 7 językach, a już teraz ok 60% zwiedzających muzeum to turyści zagraniczni. Podczas jednej wycieczki galerię może zwiedzić grupa do 25 osób.

Kolejną nowością, tym razem obejmującą wszystkie przestrzenie budynku Muzeum Polskiej Wódki, jest przyznane niedawno odznaczenie programu Responsible Host. Oznacza to między innymi, że każdy pracownik jest przeszkolony z zasad odpowiedzialnego serwowania i konsumpcji alkoholu i kieruje się nimi w kontakcie z klientami. Do degustacji Polskiej Wódki na koniec zwiedzania zawsze dołączone są przekąski i woda (ta ostatnia zresztą i w samym Muzeum i w restauracjach serwowana jest zawsze za darmo), a zarówno w salach degustacyjnych, jak i barach w menu znajdziemy informację o ilości alkoholu w porcji.



Odwiedzając Muzeum warto zatrzymać się na III piętrze budynku, gdzie kryje się ¾ Koneser Bar o nader klimatycznym wnętrzu. Za najwyższą jakość serwowanych napoi odpowiadają tutejsi Barmani, którzy przygotowywanie autorskich koktajli wnieśli do rangi sztuki. Zresztą to właśnie wysoka jakość i indywidualne podejście do klienta wyróżniają to miejsce na tle innych warszawskich barów. Można zamówić jedną z pozycji z bieżącej karty: autorski koktajl (również nisko- i bezalkoholowych), przygotowywaną na miejscu nalewkę (poza tymi tradycyjnymi, można trafić na tak oryginalne połączenia smaków jak wiśniówka z lawendą, karmelizowana cebula czy nalewka chrzanowa) lub porcję wysokiej klasy alkoholi, których zakup w pełnym wymiarze (aczkolwiek w sąsiednim sklepie

Alembik) wiązałyby się ze znaczącą inwestycją. Barmani ¾ Koneser Baru chętnie też zaopiekują się każdym gościem i po krótkiej rozmowie przygotują autorski koktajl spoza karty skrojony wedle indywidualnych preferencji. Niezależnie od wyboru, polecamy smakować trunków na jedynym na Pl. Konesera tarasie. Z tej perspektywy, warszawska Praga prezentuje się wyjątkowo malowniczo.



Zupełnie inny klimat, choć tą samą wysoką jakością, oferuje położona na parterze restauracja Setki Powód. Energetyczne, pełne kolorowych neonów wnętrza przyciąga turystów. W środku można skosztować polskiej kuchni z twistem oraz barwnych koktajli, także bezalkoholowych. Do Setek można przyjść spontanicznie na lunch, kolację czy jeden z wieczorów z muzyką na żywo. Można też zarezerwować stół dla całej grupy znajomych czy współpracowników. Kuchnia jest największą chlubą tego miejsca. Szczególną popularnością w menu cieszy się Food Pairing z Polską Wódką, doskonały zestaw dla dwóch osób, które chcą lepiej poznać tradycyjne podanie Polskiej Wódki z tzw. zakąską. Także goście spotkania mieli okazję skosztować dań autorstwa Daniela Kamasza – szefa kuchni Setek Powodów, odpowiedzialnego za przygotowanie menu na ten wieczór. Nie zabrakło słodkości czy zakąsek i dań ciepłych nawiązujących do kuchni polskiej. Całości dopełniały koktajle przygotowywane przez Barmanów ¾ Koneser Bar.



Innym pomysłem na ciekawe spędzenie czasu będą warsztaty prowadzone w Muzeum Polskiej Wódki. Można zarezerwować jeden z dostępnych na stronie www.muzeumpolskiejwodki.pl terminów i tematów lub wybrać się grupą znajomych, współpracowników w dogodnym dla wszystkich terminie, by wspólnie odkrywać polską historię i kulturę. Do wyboru są m.in. takie tematy jak: Koktajle z Polską Wódką, Polska Wódka w domowych nalewkach, czy Teoria połączeń smakowych, czyli foodpairing z Polską Wódką. Próbkę z tych warsztatów goście wieczoru doświadczyli osobiście. Na parterze Sceny Kotłownia przygotowano były dwa kąciki: degustacja Polskiej Wódki oraz stacja domowych nalewek DIY, stwarzająca sposobność przygotowywania własnych infuzji na Polskiej Wódce. Całość pod baczny okiem barmanów Muzeum Polskiej Wódki, którzy tłumaczyli chętnym zasady łączenia smaków.



Będąc w budynku Muzeum Polskiej Wódki warto wstąpić do sklepu alkoholi Alembik, gdzie poza szerokim wyborem wysokiej klasy alkoholi dostępny jest także grawer. Wystarczy złożyć zamówienie przed zwiedzaniem, a po wycieczce będzie można odebrać niepowtarzalny, personalizowany prezent lub pamiątkę. Inspiracji na te ostatnie znacznie więcej można znaleźć w lobby muzeum, połączonym z muzealnym sklepem. Znajdziemy tu zarówno drobne pamiątki, jak tematyczne piny czy szkło (w tym słynna polska kulawka), książki o Warszawie czy historii polskiej wódki, ale też bluzy, koszulki i wiele więcej.

Nie sposób nie wspomnieć o wyjątkowej eventowej przestrzeni, jaką jest Scena Kociołnia, klejnot w koronie Muzeum Polskiej Wódki. Designerskie wnętrza połączone z loftowym stylem oraz antresola osadzona na zabytkowych kotłach tworzą inspirujący klimat, który sprzyja tworzeniu dowolnych aranżacji. To tu odbyła się główna część wieczoru, a całość spotkania umiliła muzyką DJ Natasha, regularnie występująca w Setkach Powodów.



Muzeum Polskiej Wódki, jeden budynek i wiele możliwości.

Kontakt dla osób zainteresowanych ofertą Muzeum Polskiej Wódki:

eventy@pvm.pl

repcja@pvm.pl