

**„Polski stół” – kulinarna opowieść o Polsce**

**Pierogi, pierniki, jabłka, miód i alkohol to tylko klika przysmaków, o których opowiada przewodnik po polskich tradycjach kulinarnych autorstwa Magdaleny Tomaszewskiej-Bolałek. „Polski stół”, poświęcony historii kuchni narodowej oraz wykorzystywanych w niej produktom, odkrywa przed czytelnikami bogatą kulturę kraju, sięgając czasów przedchrześcijańskich. Cyfrowa publikacja, wydana właśnie przez Ministerstwo Spraw Zagranicznych RP, jest dostępna bezpłatnie w językach angielskim oraz hiszpańskim. Wśród partnerów publikacji znalazło się m.in. Muzeum Polskiej Wódki i Polish Vodka Association.**

Bogactwo polskiego stołu odzwierciedla ponadtysiącletnią i złożoną historię kraju, gdzie na przestrzeni wieków przenikało się wiele kultur. Pośród aromatycznych dań mięsnych, chrupiącego pieczywa, sycących kasz, zup czy słodkich wypieków i mocnych trunków, można odnaleźć wpływy kuchni wschodnich i bliskowschodnich oraz włoskiej, niemieckiej czy francuskiej, a także wiele niepowtarzalnych smaków regionalnych. Kulinarny przewodnik „Polski stół” prezentuje je wszystkie w formie przystępnego przeglądu. Fascynująca relacja pokazuje, jak w zależności od sytuacji historycznej i dostępności produktów, kształtowały się gusta kulinarne oraz co zostało z nich do dziś.

**Smak historii**

Jednym z tradycyjnych polskich dań są pierogi, które pojawiły się w kraju prawdopodobnie za sprawą dominikanina, Jacka Odrowąża. Przepis przywiózł, pracując jako misjonarz na Rusi Kijowskiej, w I poł. XIII w. Jeszcze wcześniej sięga historia wypieku piernika w Polsce, zapoczątkowana przez zakon benedyktynów w XII w.

*„Według źródeł historycznych pierniki podawano przed południem i zawsze towarzyszył im jakiś rodzaj alkoholu – nalewka, wódka czy miód pitny. Ze względu na przypisywane im właściwości lecznicze były dostępne w aptekach, podobnie jak mocne alkohole”* – mówi Andrzej Szumowski, Prezes Stowarzyszenia Polska Wódka.

Na polskich stołach wódka zaczęła pojawiać się w XVI w. Wytwarzana ze zbóż takich jak: żyto, pszenica, owies, jęczmień czy wreszcie z ziemniaków – polska wódka zyskiwała coraz szerszą paletę smaków. Wraz z rozwojem kultury picia zauważono, że dzięki swej różnorodność pozwala uzyskać wiele ciekawych połączeń i na tej podstawie tworzono listy produktów, z którymi najlepiej się komponowała. Do dziś Polska Wódka podkreśla smak tradycyjnych dań.

W 2013 roku Polska Wódka została wpisana na listę Chronionych Oznaczeń Geograficznych. Aby producent mógł używać tej nazwy, trunek musi być wykonany z tradycyjnych polskich zbóż lub ziemniaków, a proces produkcyjny musi odbywać się w Polsce.

**Przez żołądek do Polski**

Historyczny rys polskiego menu zawarty w książce Magdaleny Tomaszewskiej-Bolałek uzupełniono kilkoma przepisami na tradycyjne i regionalne potrawy do samodzielnego przygotowania w domu. Kulinarną opowieść o Polsce wzbogacono pięknymi zdjęciami malowniczych krajobrazów, dostojnych zabytków oraz apetycznych potraw – własnoręcznie przyrządzonych przez autorkę, która jako kierownik Wydziału Nauk o Żywności na Uniwersytecie SWPS, w swojej codziennej pracy naukowej zajmuje się historią kuchni, antropologią żywności, dyplomacją kulinarną i turystyką, prowadząc spotkania i wykłady. Pisze także bloga Kuchniokracja i udziela lekcji gotowania.

Praca „Polski stół”, współfinansowana przez Ministerstwo Spraw Zagranicznych RP, powstała w ramach konkursu „Dyplomacja Publiczna 2020 - Nowy Wymiar”. Jej celem jest promocja polskiego dziedzictwa oraz budowanie marki narodowej za granicą. Wśród partnerów publikacji znalazło się Muzeum Toruńskiego Piernika, oddział Muzeum Okręgowego w Toruniu, Hanami oraz Polish Vodka Association i Muzeum Polskiej Wódki.

*„Jako jeden z partnerów publikacji »Polski stół« włączamy się w misję upowszechniania polskiej kultury kulinarnej na świecie, a wraz z nią również tradycji związanych z Polską Wódką. Poprzez naszą działalność chcemy przybliżać historię naszego narodowego trunku i jego rolę w kształtowaniu polskich zwyczajów i kultury, którą spełnia już od kilkuset lat”* – tłumaczy Dyrektor Muzeum Polskiej Wódki, Krzysztof Drągowski.

Przewodnik po tradycjach kulinarnych „Polski stół” dostępny jest bezpłatnie w formie cyfrowej, w językach angielskim oraz hiszpańskim.

The Polish Table (wersja w j. angielskim) - <https://bunkatura.pl/the-polish-table>

Mesa polaca (wersja w j. hiszpańskim) - <https://bunkatura.pl/mesa-polaca>

**Informacje dla mediów:**

Anna Wróblewska

Agencja PROJEKT 77

[anna.wroblewska@projekt77.pl](mailto:anna.wroblewska@projekt77.pl)

tel.: 512 454 089

Patrycja Drabik

Agencja PROJEKT 77

[patrycja.drabik@projekt77.pl](mailto:patrycja.drabik@projekt77.pl)

tel.: 503 830 505