

# Tatarczówka w nowej odsłonie

Data publikacji: 26.03.2013 19:00

Tatarczówka, tradycyjna nalewka na bazie tataraku degustowana na Śląsku Cieszyńskim w nowej odsłonie trafiła na sklepowe półki. Gorzką nalewkę na bazie tataraku pije się w Wielki Piątek. Tradycja degustowania tatarczówki kultywowana jest szczególnie w Skoczowie. Dzięki staraniom Towarzystwa Miłośników Skoczowa Tatarczówka Skoczowska trafiła na sklepowe półki. Dziś, doczekała się też wpisu na listę produktów regionalnych, a na sklepową półkę trafia w zupełnie nowej butelce.

W Wielki Piątek zaraz po rytualnym obmyciu się w rzece należało skosztować gorzkiej jak piołun tatarczówki. Wierzono bowiem, iż w nocy z Wielkiego Czwartku na Wielki Piątek w przyrodzie dzieją się cuda: woda zamienia się na kilka chwil w krew lub w wino, co zapewniało jej cudowne właściwości. Dlatego też przed wschodem słońca myto się w wodzie płynącej z zachodu na wschód i uważano, że taka kąpiel zapewni zdrowie na cały rok. W celu rozgrzania się po tej zimnej, wielkopiątkowej kąpeli, każdy otrzymywał w domu „kieliszek tatarczówki na chroboka”.

Jednak tradycyjna tatarczówka robiona z tataraku rosnącego przy stawach na Śląsku Cieszyńskim ma zastosowanie przez cały rok. Pomaga przy dolegliwościach żołądkowych, czy na ból głowy. – **Picie, a właściwie degustacja tatarczówki jest sprzeczna z kulturą spożywania alkoholu w Polsce. Nalewka jest niesmaczna i właściwie traktowana jest jako ciekawostka regionalna** – mówi Robert Orawski, dyrektor Miejskiego Centrum Kultury w Skoczowie. To właśnie w skoczowskim ARTadresie, co roku w Wielki Piątek degustuje się tatarczówkę.

W Skoczowie znają ten gorzki trunek, legenda głosi, że nikt jeszcze nie upił się tatarczówką, bo jej gorycz wręcz odpycha od kieliszka. Receptura na nalewkę przekazywana jest z pololenia na pokolenie. Ciekawą wódką zainteresowała się też firma Toorank z Jasienicy, która niegdyś zaczęła produkować ten alkohol. Od tego roku trunek trafił na sklepowe półki w zupełnie nowej odsłonie. – **Tatarczówka jest w zupełnie nowej, ozdobnej półlitrowej butelce** – mówi Paweł Kolonko z firmy Toorank. Ta butelka bardziej się też opłaca. Za znaną już w Skoczowie o pojemności 0,2 litra zapłacimy – ok. 36 zł, półlitrowa kosztuje 46 zł. Tatarczówka jest przygotowana według tradycyjnej receptury, można powiedzieć, że produkcja tej nalewki jest ręczną robotą.

Tatarczówka robi też karierę w różnych regionach Polski. Od kiedy trafiła na listę produktów regionalnych, stworzoną przez Ministra Rolnictwa, więcej osób chce posmakować specjału rodem ze Skoczowa. – **Coraz częściej dystrybuujemy Tatarczówkę Skoczowską poza Śląsk Cieszyński** – dodaje Paweł Kolonko. Nowa butelka jest znakiem rozpoznawczym tryptyku regionalnych alkoholi. – **Trzy regionalne nalewki tworzą serię. Zozworówka - czyli beskidzka imbirówka wytwarzana na naturalnym kłęczu imbiru, Litworówka wytwarzana z litworu, który występuje na Podhalu i Tatarczówka Skoczowska na bazie tataraku** – wyjaśnia Paweł Kolonko z Tooranku.

Jak zapewnia przedstawiciel firmy Toorank, mimo nowej odsłony Tatarczówka Skoczowska nie zmienia smaku ani zapachu. – **Dalej jest gorzka i ma specyficzny intensywny zapach, ale właśnie taka ma być**

Dorota Kochman

**Dla dociekliwych przygotowaliśmy prezent. Osoba, która jako pierwsza prawidłowo odpowie na pytanie: "Od którego roku Tatarczówkę Skoczowską można kupić w sklepach?" otrzyma prezent-niespodziankę przygotowany przez firmę Toorank. Jako, że przyda się ona na Wielki Piątek, rozwiązanie konkursu już jutro!**

**W mailu wysłanym przez osoby pełnoletnie na adres: konkurs@ox.pl należy podać również imię i nazwisko, nick użytkownika portalu OX.PL i kontaktowy numer telefonu.**

[Zobacz też WIELKI PIĄTEK W SKOCZOWIE](#)

[Degustacja Tatarczówki](#)