

Tatarczówki nie braknie

Data publikacji: 29.03.2012 18:00

Mówiono, że to już koniec, że jej smak nie zachwyił i nie opłaca się jej produkować. Jednak tatarczówka wróciła do łask. Rozlano kolejne tysiąc butelek tego trunku.

Jest gorzka niczym piołun, niewiele osób ją lubi. Większość po wypiciu tej nalewki ma nietęgą minę. Jednak raz w roku tatarczówki odmówić nie wypada. W Skoczowie w Wielki Piątek pije się ją już od wielu pokoleń. O promocję tego trunku zadbało przed laty Towarzystwo Miłośników Skoczowa. Tatarczówka trafiła na listę produktów regionalnych, zaczęła też być produkowana przez firmę Toorank z Jasienicy. Jednak po pewnym czasie sprzedaż nalewki zmalała. – **Najpierw był wielki optymizm, potem sprzedaż zmalała. Nie czarujmy się. Tatarczówkę pije się na lekarstwo. A żeby opróżnić całą 200 mililitrową butelkę potrzeba sporo czasu** – mówi Robert Orawski, dyrektor Miejskiego Centrum Kultury w Skoczowie, członek Towarzystwa Miłośników Skoczowa. Toteż nad tą tarczówką pojawiło się widmo zakończenia produkcji. Portal OX.PL pisał o tym w artykule [„Gorzki koniec tatarczówki”](#).

Jednak firma Toorank sprawę przemyślała i tym samym w tym roku rozlewa kolejne 1000 butelek skoczowskiego trunku. – **Postanowiliśmy powrócić do tradycji regionalnej i wyprodukować kolejną partię tego produktu. W zeszłym roku doszliśmy do wniosku, że z ekonomicznego punktu widzenia dalsza produkcja tatarczówki nie będzie miała sensu. Jednorazowa produkcja na poziomie tylko 200 litrów (tj 1000 butelek o pojemności 0,2 L) jest miniaturowa, porównując z tysiącami litrów innych alkoholi regionalnych, wytwarzanych przez naszą firmę. Zaczęły jednak docierać do nas zapytania od klientów, którzy nie mogli sobie wyobrazić, że tatarczówka zniknie z rynku. Podeszliśmy więc do tego tematu bardziej sentymentalnie i wprowadzamy w najbliższych dniach kolejną serię tatarczówki, mając nadzieję że ucieszy to koneserów tego niepowtarzalnego i specyficznego trunku** – wyjaśnia Paweł Kolonko z firmy Toorank.

Ta informacja jest miodem na serce dla członków Towarzystwa Miłośników Skoczowa. – **Bardzo się ucieszyłem, kiedy się dowiedzieliśmy, że rozlane zostało kolejne 1000 butelek. To wielka niespodzianka** – mówi Robert Orawski i dodaje, że teraz przyszedł czas na zmianę myślenia odnośnie promocji regionalnych alkoholi. – **Tatarczówką nie da się upić. Co więcej ciężko sięgnąć po kolejny kieliszek. To taka ciekawostka, a my wciąż nie możemy jej promować, bo zakazuje nam ustawa o wychowaniu w trzeźwości. W stosunku do alkoholi regionalnych powinna nastąpić zmiana myślenia. Nie tylko my mamy z tym problem** – dodaje Orawski.

Tatarczówkę zwyczajowo przyrządzano w domach na Śląsku Cieszyńskim. Nalewkę robi się zalewając korzeń tataraku wódką. Przepis jest tajemnicą każdego rodu. W Skoczowie zwyczaj kultywowany jest do dziś. Można też kupić butelkowany napitek w sklepach. Tradycyjnie ta tarczówkę pije się w Wielki Piątek ma przypominać o męce Chrystusa. Ponadto nalewka ma zbawienny wpływ na trawienie dlatego pijąc ją przygotowuje się żołądek na świąteczne smakołyki.

Degustacja skoczowskiej tatarczówki co roku w Wielki Piątek odbywa się też w skoczowskim ARTadresie. Zaraz po pochodzie z Judoszem.

Dorota Kochman