

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ
NAZWY POCHODZENIA / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO ¹⁾
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko²⁾:

Grupa producencka – „Konsorcjum Producentów i Wytwórców Podpiwka Kujawskiego”

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

„Konsorcjum Producentów i Wytwórców Podpiwka Kujawskiego”
ul. Muszłowa 21 A/1, 85-435 Bydgoszcz

3. Adres do korespondencji:

„Konsorcjum Producentów i Wytwórców Podpiwka Kujawskiego”
ul. Muszłowa 21 A/1, 85-435 Bydgoszcz
E-mail: agnieszka@podpiwek-kujawski.com.pl

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Agnieszka Zamojska

5. Grupa:

Należy przedstawić informacje dotyczące składu grupy.

W skład „Konsorcjum Producentów i Wytwórców Podpiwka Kujawskiego” wchodzi dwóch producentów „podpiwka kujawskiego”.

Imiona i nazwiska oraz miejsca zamieszkania i adresy albo nazwy, siedziby i adresy członków grupy	Należy zaznaczyć, czy członek grupy jest producentem czy też w innym charakterze bierze udział w pracach grupy.
SMIAK DZIECIŃSTWA Agnieszka Zamojska ul. Muszłowa 21a/1 85-435 Bydgoszcz agnieszka.zamojska@gmail.com www.podpiwekkujawski.pl	Tradycje rodzinne, promocja produktu, producent

¹⁾ Niepotrzebne skreślić.

²⁾ Do złożenia wniosku o rejestrację uprawniona jest jedynie grupa. Osoba fizyczna lub prawna może złożyć wniosek o rejestrację po określeniu przez Komisję Europejską warunków, po spełnieniu których może być traktowana jako grupa.

Podwykonawca: „Krajan” Browary Kujawsko-Pomorskie Sp. z o.o. ul. Browarna 1, Trzeciewnica 89-100 Nakło nad Notecią www.krajan.com.pl, e-mail: browar@krajan.com.pl	
PHU CRISTAL KLOREK JAKUB WALDEMAR ul. Bydgoska 8 86-070 Ostromecko NIP: 554-269-70-81	Wytwórca, promocja produktu.

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

Należy podać nazwę produktu rolnego lub środka spożywczego.

PODPIWEK KUJAWSKI

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia czy jako oznaczenia geograficznego.

1) nazwa pochodzenia

--

2) oznaczenie geograficzne

X

3. Kategoria:

Należy podać kategorię, do której należy produkt rolny lub środek spożywczy³⁾.

Klasa 1.8 Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.) *Koncentrat spożywczy, mieszanka kawy zbożowej.*

4. Opis:

Należy przedstawić opis produktu rolnego lub środka spożywczego, a w przypadku, gdy jest to potrzebne do wykazania związku, o którym mowa w pkt 8, należy również przedstawić informacje dotyczące składu surowcowego, **właściwości fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych.**

„Podpiwek kujawski” to gazowany, fermentowany, słodzony, bezalkoholowy napój zbożowy o ciemnobrązowej barwie, którego głównymi składnikami są: prażone ziarna jęczmienia i zmielony korzeń cykorii oraz chmiel aromatyczny. „Podpiwek kujawski” jest wprowadzany do obrotu w dwóch formach: gotowego napoju gazowanego oraz mieszanki suszu służącej do przygotowywania napoju w warunkach domowych.

„Podpiwek kujawski” nie zawiera konserwantów chemicznych, dodatków aromatycznych (aromatów naturalnych, aromatów identycznych z naturalnymi, syntetycznych aromatów), barwników (barwników naturalnych, barwników identycznych z naturalnymi).

³⁾ Wypełnia organ przesyłający wniosek do Komisji Europejskiej.

Właściwości fizyko-chemiczne i organoleptyczne gotowego napoju:

- zawartość ekstraktu ogólnego – od 8 do 12 % (m/m) (dopuszczalne odchylenia $\pm 1,0$),
- zawartość cukru – nie więcej niż 50 g/l,
- zawartość alkoholu etylowego - 0,5 % (dopuszczalne odchylenia od - 0,1 do + 0,5),
- smak – orzeźwiający, wyrazisty jest aromat kawy zbożowej i drożdży. Lekko słodkawy z nutą goryczy, lekko kwaskowy,
- barwa ciemnobrązowa.

„Podpiwek kujawski” – skład mieszanki suszu:

- prażone ziarna jęczmienia – 89,92% mieszanki (dopuszczalne odchylenia $\pm 2\%$),
- prażony zmielony korzeń cykorii – 9,93% mieszanki (dopuszczalne odchylenia $\pm 2\%$),
- kwas cytrynowy 0,15 % (dopuszczalne odchylenia $\pm 0,05\%$).

Do opakowania dołączone są suszone szyszki chmielu aromatycznego (pakowane osobno) – 5% wagi mieszanki.

Właściwości fizyko-chemiczne i organoleptyczne mieszanki suszu:

- zawartość wody – nie więcej niż 12%,
- konsystencja sypka, drobnoziarnista, dopuszczalne zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palców. Stopień rozdrobnienia dopuszczalny od drobnego (przesiew przez sito o wymiarze oczek kwadratowych 1,5 mm) do dużego (pełne prażone ziarno jęczmienia, cykoria prażona grys lub płatek 3-5 mm),
- barwa brązowa do ciemnobrązowej, dopuszczalne cząstki o barwie jaśniejszej lub ciemniejszej,
- smak gorzkawy z charakterystycznym posmakiem kawy zbożowej.

5. Obszar geograficzny:

Należy określić obszar geograficzny.

Województwo kujawsko-pomorskie w granicach administracyjnych.

6. Dowód pochodzenia:

Należy przedstawić informacje dotyczące przyjętego sposobu postępowania potwierdzającego, że produkt rolny lub środek spożywczy pochodzi z określonego obszaru geograficznego.

Nazwy „podpiwek kujawski”, można używać tylko do gotowego napoju lub mieszanki suszu w paczce wyprodukowanego na terenie województwa kujawsko-pomorskiego. Zasadniczy wpływ na wyjątkowy charakter tego produktu mają palone ziarna jęczmienia połączone z cykorią oraz sposób przeprowadzenia fermentacji.

„Podpiwek kujawski” może być wprowadzany do obrotu przez dany podmiot, pod warunkiem, że zgłosi ten zamiar Konsorcjum Producentów i Wytwórców Podpiwka Kujawskiego i zobowiąże się pisemnie do przestrzegania specyfikacji.

Każdy pomiot wytwarzający „podpiwek kujawski” jest zobowiązany do prowadzenia rejestru użytych surowców oraz wyprodukowanego „podpiwka kujawskiego” w postaci gotowego napoju oraz mieszanki suszu.

W siedzibie Konsorcjum Producentów i Wytwórców Podpiwka Kujawskiego znajduje się aktualny wykaz producentów „podpiwka kujawskiego”.

7. Metoda produkcji

Należy przedstawić opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego oraz podać informacje dotyczące pakowania, jeżeli istnieją powody, dla których pakowanie powinno mieć miejsce na obszarze geograficznym określonym w pkt 5 oraz wskazać te powody.

7.1. Produkcja „podpiwka kujawskiego” mieszanki ziołowej suszu służącej do przygotowywania napoju w warunkach domowych

W skład mieszanki do produkcji „podpiwka kujawskiego” wchodzi prażone: ziarna jęczmienia i korzeń cykorii oraz suszone szyszki chmielu aromatycznego.

Prażenie właściwe ziaren jęczmienia prowadzone jest w temp. 220-245°C w czasie 40-50 minut. Proces ten może być przerywany poprzez dodawanie wody w ilości do 15% w stosunku do wsadu surowca.

Prażenie korzenia cykorii odbywa się w temperaturze pomiędzy 110-160 °C w czasie 15-20 minut. W trakcie prażenia można dodać 1% oleju, aby zmniejszyć łamliwość surowca, a kończąc proces dodać ok 3 % wody w stosunku do wsadu surowca.

Uzyskane produkty chłodzi się i rozdrabnia na pożądaną granulację (średnio ok 2 mm, maksymalnie do wielkości kaszy pęczak).

Składniki miesza się stosując ok. 90% udział jęczmienia i ok. 10% udział cykorii, następnie pakuje w docelowe opakowania jednostkowe lub zbiorcze. Do gotowych paczek dodaje się suszony chmiel aromatyczny o wadze 5% wagi mieszanki, zapakowany w osobne opakowanie.

7.2. Produkcja napoju.

7.2.1. Przygotowanie surowców do produkcji – prażenie ziaren jęczmienia i korzenia cykorii.

7.2.2. Gotowanie brzezki.

Wodę podgrzewa się do temperatury 100°C. W momencie osiągnięcia wrzenia wody dosypuje się mieszankę *podpiwka kujawskiego* i gotuje przez kolejne 10 minut. Chmiel dodaje się po upływie 10 minut gotowania mieszanki i gotuje przez kolejne 5 minut.

Po upływie 5 minut gotowania mieszanki z chmielem, kończy się proces gotowania. Do gorącego napoju wsypuje się cukier w ilości 500-600 g na 10 litrów wody i miesza, aż do momentu rozpuszczenia cukru.

7.2.3. Studzenie i cedzenie napoju.

W zależności od ilości przygotowywanego napoju i panującej temperatury zewnętrznej proces studzenia może trwać od 1 do kilku godzin. W przypadku dużego ubytku pary wodnej (15-20%) dopuszczalne jest uzupełnienie brakującej wody maksymalnie do 15%.

W momencie osiągnięcia temperatury pokojowej napój się przecedza przez gęste płótno lub odpowiednie sita filtracyjne. Nie stosuje się zaawansowanej filtracji, bo to może wpłynąć ujemnie na uzyskaną barwę i smak napoju. W wyniku braku zaawansowanego procesu filtrowania w gotowym napoju, na dnie butelki, może pojawić się naturalny osad.

7.2.4. Fermentacja i rozlew

Umiejętność tworzenia fermentującego napoju, wymaga wiedzy i doświadczenia. W przeciwnym razie proces może niekorzystnie wpłynąć na strukturę i smak napoju. W związku z tym, przy wytwarzaniu *podpiwka kujawskiego* ważna jest znajomość przebiegu fermentacji i zatrzymanie jej w odpowiednim momencie. Jeżeli proces fermentacji nie zostanie zatrzymany, zawartość alkoholu w napoju może zostać przekroczona, napój straci na walorach smakowych, zniknie przyjemny słodkawy posmak, napój zrobi się kwaśny, a jego struktura z ciekłej zamieni się w pianę.

Próby przeprowadzone w 1938 r. przez kontrolę jakości Zjednoczonych Fabryk Cykorii Ferd. Bohm & Co i Gleba Spółka akcyjna wskazują, że optymalna zawartość alkoholu w *podpiwku kujawskim* nie powinna przekroczyć ok 1%. Największe walory smakowe napoju są zachowane, kiedy fermentację przeprowadza się pomiędzy poziomem 0,4-1% alc. Krytycznym momentem charakterystycznym dla *podpiwka kujawskiego* jest zatrzymanie procesu fermentacji.

Kiedy napój osiągnie temperaturę 20°C dokonuje się pomiaru cukru w napoju, ekstrakt powinien być na poziomie 9,0° blg. Napój kierowany jest na tankofermentator gdzie dodaje się drożdże w ilości 5 gr na 10 litrów napoju. Po upływie 60 h, kiedy ekstrakt spadnie o 1,0° blg, podpiwek kujawski trafia na rozlew do butelek, spasteryzowania bądź innej formy przedłużenia terminu przydatności (inaktywacja drożdży).

W celu zatrzymania procesu fermentacji i wytwarzania alkoholu stosuje się pasteryzację przelewową lub tunelową. W przypadku pasteryzacji przelewowej napój podgrzewa się do temperatury 60-72°C. Proces trwa krótko: w temp 60°C 5-6 minut, w 72°C kilkanaście sekund. Pasteryzacja tunelowa polega na podgrzewaniu butelek z napojem w temp 60-70°C przez 15 minut od chwili uzyskania założonej temperatury.

Proces pasteryzacji wydłuża termin przydatności gotowego napoju do 9 miesięcy.

Dopuszczalne są również inne metody inaktywacji drożdży z wykorzystaniem najnowszych urządzeń technicznych (np. promieniowanie nadfioletowe, drgania dźwiękowe), które nie wpłyną na smak końcowy napoju.

Niedopuszczalne jest utrwalanie metodami chemicznymi za pomocą środków konserwujących.

Dopuszczalne jest stosowanie kwasów organicznych tj. kwas askorbinowy w roli przeciwutleniacza, czy kwas cytrynowy jako regulator kwasowości i konserwant.

Dopuszczalny jest tradycyjny sposób zatrzymania fermentacji, poprzez utrzymywanie niskiej temperatury napoju, poniżej 5°C. Napój spożywany w takiej postaci posiada najwyższe walory zdrowotne, ponieważ zawiera żywe kultury drożdży. Napój w postaci „żywej” należy

przechowywać w niskiej temperaturze maksymalnie do 7 dni, po tym czasie powinien zostać przerwany proces fermentacji.

8. Związek z obszarem geograficznym.

Należy przedstawić elementy uzasadniające związek, między jakością i cechami charakterystycznymi produktu rolnego lub środka spożywczego, a środowiskiem geograficznym na obszarze określonym w pkt 5, w przypadku ubiegania się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia.

Historycznie *podpiwek kujawski* był najchętniej spożywany w celu ugaszenia pragnienia i wzmocnienia sił witalnych w trakcie dużego wysiłku fizycznego w czasie żniw na terenie województwa kujawsko-pomorskiego.

Podpiwek kujawski jest wytwarzany zgodnie z recepturą z przedwojennej reklamy podpiwka z 1938 roku, która brzmi:

Paczkę podpiwka wsypać do 10 litrów wody i gotować 10 minut, dosypać chmiel i gotować dalsze 5 minut. Przepędzić przez gęste płótno i ostudzić. Zaczepnąć filiżankę płynu i dobrze wymieszać 5 gram świeżych drożdży, wlać do garnka i dodać 500 do 600 gram cukru. Wymieszać i rozlać do butelek ze szczelnym korkiem.

8.1 . Kujawy – Spichlerz Polski.

Na terenie województwa kujawsko-pomorskiego występują gleby charakteryzujące się dobrymi właściwościami fizycznymi i optymalną zawartością próchnicy, są to lessy i czarnoziemy. Nie tylko ziemia sprzyjała rolnictwu na tym terenie, ale i umiarkowany klimat, charakteryzujący się małą ilością opadów. To właśnie te warunki sprawiły, że województwo kujawsko-pomorskie stało się najważniejszym w Polsce regionem gdzie rozwinęło się rolnictwo.

Podstawowymi surowcami wykorzystywanymi do produkcji mieszanki podpiwka są palone ziarna jęczmienia i korzeń cykorii. Jakość podstawowego surowca do produkcji „podpiwka kujawskiego” jest ściśle związana z warunkami glebowymi i klimatycznymi województwa kujawsko-pomorskiego. Region ten, należący do najcieplejszych regionów w Polsce, charakteryzujący się niewielką ilością opadów w ciągu roku oraz niezwykle żyznymi glebami, stanowi optymalne warunki zarówno do uprawy cykorii jak i jęczmienia (największy obszar upraw w województwie kujawsko-pomorskim). Jęczmień jary z uwagi na słabo rozwinięty system korzeniowy wymaga gleb zasobnych w składniki pokarmowe. To właśnie żyzne gleby występujące na tym terenie mają wpływ na krzewienie się jęczmienia i wytwarzanie pędów bocznych, a w efekcie na wyższą jakość ziarna, która przejawia się m.in. wyższym poziomem procentowym białka w ziarnie. Zmienność zawartości białka uzależniona jest również od pogody. Panujący na tym terenie umiarkowanie suchy klimat zapobiega powstawaniu ciemnych plam i ciemnieniu łuski jęczmienia, charakterystycznych dla tego zboża podczas wysokich opadów. Nasłonecznione stanowiska i umiarkowanie suchy klimat województwa kujawsko-pomorskiego, stanowią również doskonałe warunki do rozwoju ciepłolubnej cykorii.

8.2. Historia kawy zbożowej na Kujawach.

Podstawowym surowcem używanym do wytwarzania „podpiwka kujawskiego” jest kawa zbożowa. Ponieważ *podpiwek kujawski* funkcjonuje historycznie, jako produkt w dwóch wersjach: mieszanka suszu (kawa zbożowa) oraz gotowy napój, musimy sięgnąć do historii samej kawy zbożowej na terenie Kujaw. Moda na kawę naturalną zapanowała w Polsce na przełomie XVII i XVIII w. Był to napój elitarny. Ubożsi mieszkańcy Kujaw używali jej tańszego odpowiednika - kawy zbożowej. Kawa była wyrabiana poprzez samodzielne upalanie ziaren jęczmienia, które wsypywano na patelnię i przypiekano na wolnym ogniu, ciągle mieszając. Niektóre gospodynie posiadały specjalne patelnie z wieczkiem i poruszającym się w środku mieszadłem z blachy. Zapewniało to równomierne mieszanie i gwarantowało lepsze palenie ziaren. Do zmielonego jęczmienia dodawano kupiony ekstrakt z palonego korzenia cykorii.² Cykoria była sprzedawana w postaci miałkiego, proszku koloru brązowego przypominającego w smaku zmieloną prawdziwą kawę. Niska cena tego produktu w stosunku do prawdziwej kawy sprawiła, że zapotrzebowanie na kawę zbożową z domieszką cykorii z roku na rok wzrastało.

Na przełomie XIX w. wzrastało znaczenie Wisły, jako szlaku gdzie handlowano zbożem. Rocznie tym szlakiem przepływało 90% zboża na eksport, zaczęły powstawać pierwsze fabryki korzystające z obficie dostępnych surowców produkcyjnych. Włocławek ze względu na swoje dogodne położenie nad spławną Wisłą od wieków pełnił w Polsce rolę portu handlowego i komory celnej dla całej Polski. Towary dowożone do Włocławka, jako portu wiślanego, były najpierw składane w miejscowych magazynach i spichrzach zbożowych, a następnie spławiano je w dół i transportowano w górę rzeki Wisły.

W roku 1815 w wyniku ustaleń z Kongresu Wiedeńskiego, wskrzeszono Królestwo Polskie i powstała nowa granica pomiędzy zaborem pruskim i rosyjskim, rozdzieliła ona Bydgoszcz i Włocławek. Posiadający od 1810 roku w Bydgoszczy Fabrykę Cykorii Ludwik Wilhelm Bohm wraz ze swoim teściem Giese, stracili w wyniku podziału część swojego dochodowego rynku.

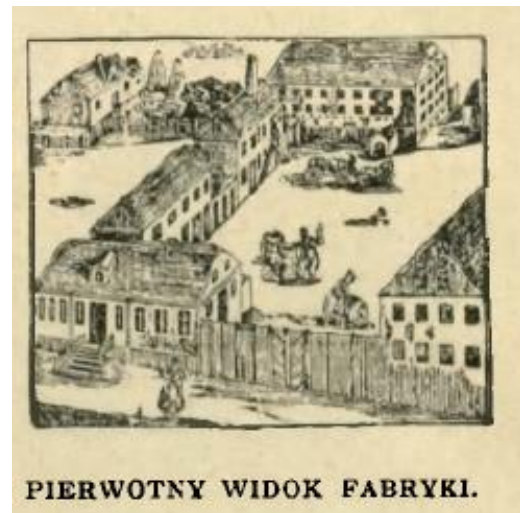
...W 1816r. było w Bydgoszczy parę niewielkich zakładów przemysłowych o charakterze manufakturowym, głównie w branży spożywczej. Wśród nich należy wymienić istniejącą od 1774r. Rafinerię cukru, która należała do berlińskiego domu handlowego braci Schicklerów. W zakładzie tym o rocznej produkcji 250 t. pracowało 20 robotników. Następne co do wielkości zakłady to: fabryka cykorii Giese i Bohm o zdolności produkcyjnej ponad 50 t. rocznie i zatrudniająca 21 robotników,... ³

Nowy rząd Królestwa Polskiego zaczął zachęcać kapitał zagraniczny do inwestowania na swoim terenie. Oferowano pożyczki i wspierano rozwijanie inwestycji przemysłowych. Cła na polskie zboża zostały zmniejszone, co uwolniło rynek i zwiększyło produkcję.

Był rok 1816, w rozwiązaniu problemów związanych z utratą rynku, przyszedł Ludwikowi jego brat Ferdynand Bogumił. Atrakcyjne warunki do rozwoju przemysłu, które zapanowały w Królestwie Polskim, zachęciły braci do otwarcia nowej firmy na tym terenie. Przedsiębiorczy bracia podpisali umowę 1 marca 1816 roku i zawiązali spółkę handlową pod nazwą „Ferd.Bohm et Comp.” – celem spółki było prowadzenie fabryki produkującej kawę zbożową z cykorią.

Cytat z pamiętnika Ferdynanda Bohma:

„Jest rok Pański 1816, zima. Ze wzruszeniem sięgam po pióro, by najważniejsze chyba w życiu słowa nakreślić: oto po roku starań wraz z bratem, własną fabrykę otwarliśmy. Wielu ludzi myśli, że fabrykantem zostać znaczy tylko kapitał pomnażać. A to praca wielka i obowiązek ogromny. Wszak nazwiskiem własnym nie można podlego towaru firmować. O jakość najwyższą zatem w pierwszej kolejności zabiegać będziemy. Kawę z cykorii umyśliliśmy produkować, jako że zdrowa jest i tania. Często teraz o przyszłości myślę. Wiem, że fabryka trwać będzie kiedy mnie zabraknie. Jakie będą jej losy? W marzeniach widzę ją wielką, nie tylko kawę produkującą, a liczne inne towary na stół przeznaczone.”⁴



Rys.1 Portret współzałożyciela fabryki Ferdynanda Bohma oraz rycina pierwotnego widoku fabryki.
Źródło „ Przewodnik Ilustrowany po Włocławku” 1922 rok.



Rys. 2 Znak Fabryczny Fabryki Bohm. Archiwum Państwowe we Włocławku.

Pierwsza linia kolejowa łącząca Bydgoszcz z Włocławkiem powstała dopiero w 1855 r. Z uwagi na kłopoty komunikacyjne bracia zdecydowali, że jeden pozostanie w Bydgoszczy, która stała się jedną z dwóch rejencji Wielkiego Księstwa Poznańskiego i dynamicznie się rozwijała, a drugi przenieść się do Włocławka. W Bydgoszczy pozostał Ludwik Wilhelm

wraz z małżonką Anną Dorotą Luizą z domu Giese, Ferdynand zamieszkał we Włocławku i nadzorował na miejscu rozbudowę fabryki.

Bracia wybrali na fabrykę atrakcyjne miejsce, którego lokalizacja była związana z bliskością portu zbożowego w stosunku do miasta i młynów. Miejsce leżało na lewym brzegu rzeki Zgłowiączki przy jej ujściu do Wisły była to mała wieś Zazamcze na przedmieściach miasta Włocławka. W bydgoskiej firmie Bohm i Giese surowiec do suszarni cykorii był importowany. Ferdynand w nowej spółce postanowił sam produkować surowiec. Sprowadził z Holandii nasiona cykorii i założył na Kujawach i Ziemi Dobrzyńskiej jej pierwsze przemysłowe uprawy. Tak rozpoczęła się historia najstarszej i największej w Polsce wytwórni kawy zbożowej.

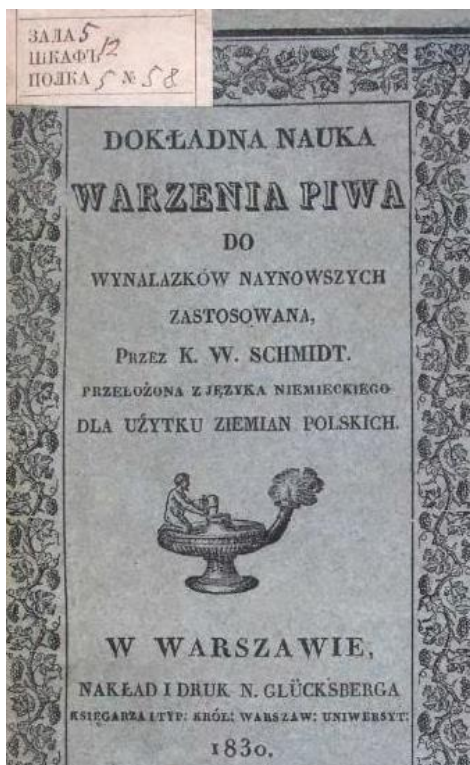
8.3. Geneza podpiwka w Polsce.

8.3.1. Historia napoju podpiwek na ziemiach polskich.

Nazwa „podpiwek” w najstarszych słownikach staropolskich z 1806 roku jest powiązana ze słowem „Taśbir” i oznacza półpiwko, podpiwko, podpiwek, cieńkusz. ⁵

Słowo to wywodzi się od niemieckiego *das Tischbier*, co oznacza najlichsze piwo stołowe podawane czeladzi. Prawdopodobnie wraz z metodami wytwarzania piwa przynieśli je do Polski niemieccy koloniści.

O tym fakcie może świadczyć publikacja K.W.Schmidt, przełożona z języka niemieckiego o nazwie „Dokładna nauka warzenia piwa do wynalazków najnowszych zastosowana dla użytku ziemian polskich.”⁶



Rys. 3 Okładka „Dokładna nauka Warzenia Piwa” 1830 r. K.W.Schmidt.

Przepis na podpiwek, który zwano później podpiwkiem kujawskim, ujawnia nam niezbyt dobrą sławę tego trunku, a sam autor zdaje się odnosić się do niego z pogardą, twierdząc, że jest to trunek nie warty szczególnego zachodu.

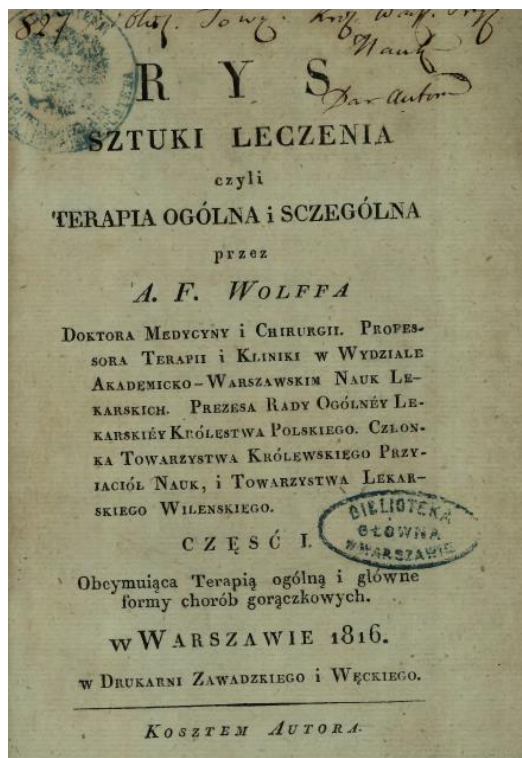
Podpiwek bowiem jest trunkiem mniej dobrym i do konserwacji nieposobnym, przeto też nie zasługuje na zachód szczególniejszy, i jako przedmiot uboczny uważany być powinien. Głównym celem w przyrządzeniu go, jest ostudzenie słoźzin znajdujących się w kadzi zacierowej, które gdyby ogrzane czas dłuższy leżały, zakisłyby i do pożywienia byłaby niezdatne stałyby się. — Z tąd też przyczyny niektórzy fabrykanci Piwa wybierają chmiel z kotła, zrzucają go do kadzi zacierowej na słoźziny (*) i polewają je wodą, którym to sposobem wczesniej jeszcze ostudzenie ich następuje, i kadź zacierowa prędzej wypróżniona i do następującego waru przyrządzona być może. Nie pozostaje już nic więcej do czynienia po odebraniu podpiwku, jak tylko wyparzyć statki.

Rys. 4 Przepis na podpiwek „Dokładna nauka Warzenia Piwa” 1830 K.W.Schmidt

Według autora podpiwek był napojem zdecydowanie mniej dobrym i niedającym się do zbyt długiego przechowywania. Wysłoźziny pozostałe po produkcji piwa, zalewano wodą dodawano chmiel i wyrabiano podpiwek.

8.3.2. Podpiwek na terenie Kujaw.

W roku 1816, kiedy bracia Bohmowie założyli fabrykę na terenie Kujaw, podpiwek zyskiwał uznanie lekarzy. Był napojem, który polecany był chorym w dochodzeniu do pełnego zdrowia.



Rys. 5. Rys sztuki Leczenia – wydanie rok 1816

Jego prozdrowotne właściwości zostały w tym okresie docenione i był on napojem wyżej ceniony przez lekarzy niż piwo.

napoiów.
§. 566. Używanie piwa należy zalecać według jego własności. Cienki podpiwek jest prawie toż samo co pospolity odwar ięczmien-ny, i jest dobrym napojem w wielu gorączkowych chorobach, lecz dobrze sporządzone piwo zbliża się tém bardziej do napoiów winnych im jest wystalsze. Młode piwo szkodzi chorym; co się tycze piw gorzkich i musujących, potrzeba mieć wzgląd na uboczne okoliczności. W ogólności piwo łatwiej obciąża niż wino, osobliwie w chorobach chronicznych połączonych z uszkodzonym stanem trawienia. O winie i napoiach wyskokowych wspomniało się już przy lekarstwach.

Rys. 6 Rys sztuki Leczenia – wydanie rok 1816 cytat.

O popularności podpiwka w Królestwie Polskim świadczą nałożone na mieszkańców podatki.

T Y T U Ł I V.
O podatku od piwa.

Art. 11 Od piwa bez względu czy w miejscu wyrobionego, czyli też sprowadzonego, opłata skarbowi należy następująca:

a) od garca porteru i piwa angielskiego zwanego, 1go rzędu miasta gr. 10, 2go rzędu gr. 10, 3go rzędu gr. 10, 4go rzędu gr. 10, 5go rzędu gr. 10.

b) od garca piwa marcowego, dubeltowego i innych mocnych, 1go rzędu miasta gr. 6, 2go rzędu gr. 6, 3go rzędu gr. 5, 4go rzędu gr. 5, 5go rzędu gr. 4.

c) od garca piwa szlacheckiego i podpiwka, 1go rzędu miasta gr. 3, 2go rzędu gr. 3, 3go rzędu gr. 2, 4go rzędu gr. 2, 5go rzędu gr. 1.

Za piwo szlacheckie i podpiwek uważa się to, którego z iednego korca słodu mielonego wyciąga się garcy 80 lub więcej, i to, które po wyciągnięciu porteru, piwa marcowego lub dubeltowego, przez powtórne słodu wygotowanie zwyczajnie się otrzymuje.

Rys7 Fragment ogłoszenia w Powszechnym Dzienniku Krajowym wydawanym w latach (1815-1831) Wydawca Królestwo Polskie Komisja Rządowa Wyznań Religijnych i Oświecenia Publicznego.

Bogactwo regionu kujawskiego w jęczmień browarniczy i popularności na tym terenie napojów piwnych pisał już Sebastian Klonowiec. 7

Na prawym brzegu u tegoż ostrowa
Zasadzon Dobrzyn, onej ziemi głowa.
Za tym Włodslawski Ostrów,
Nie nowina na nim wierzbina.
Poniżej w lewo czerwieni się dawny

Włodzawek, księżą, cłem i piwem sławny.

8.4. Historia paczki do produkcji Pod-piwka Bohmów.

W 1930 roku, spółka Bohów przekształciła się w Spółkę Akcyjną pod nazwą Zjednoczone Fabryki Cykorii Ferd. Bohm & Co i Gleba z siedzibą we Włocławku.



Rys. 8 Znak towarowy Zjednoczonych Fabryk Cykorii Ferd. Bohm & Co i Gleba Spółka akcyjna w 1931 Archiwum Państwowe we Włocławku.

W 1935 Zarząd Spółki podjął decyzję o rozpoczęciu wydawania miesięcznika dla młodzieży pt. „Promień Słońca”. Celem miesięcznika była działalność edukacyjna, a także reklamowa. 8



Rys.9 Strona tytułowa miesięcznika „Promień Słońca” 1938 rok.

Pierwsze dokumenty opisujące wytwarzanie podpiwka według receptury Bohmów ukazały się przed II wojną światową w 1938 r., w "Promieniu Słońca".⁹ W miesięczniku ukazała się reklama opisująca nowy produkt fabryki BOHMA o nazwie Podpiwek. Podpiwek stanowił gotową mieszankę kawy zbożowej, do której klienci samodzielnie dodawali chmielu oraz cukru i drożdży w odpowiednich proporcjach.

PRZYRZĄDZAMY NA ŚWIĘTA PODPIWEK

W czasie świąt niczego nie powinno zbraknąć: będzie choinka, będą ciasta i przysmaki, owoce i orzechy. Nie może zbraknąć podpiwka. Dzięki małej szklaneczce podpiwka wszystkie potrawy będą nam lepiej smakować. Pamiętajmy więc, żeby zawnoczu zaopatrzyć się w podpiwek i przyrządzić go na 4 dni przed wilią. Zastanówmy się tylko, czy na święta wystarczy 25 butelek z 1 paczki podpiwka, czy lepiej przyrządzić 50 butelek z 2 paczek.

Rys.10 Reklama podpiwka Promień słońca 1938 nr 4 (42)

PRZED ŚWIĘTAMI

Najczęściej tak bywa, że przed samymi świętami w domu panuje niesłychany zamęt, gospodyni traci po prostu głowę z nadmiaru spraw i zajęć, dzieci wskutek tego chodzą zaniedbane, wytrącone z równowagi, a mąż zły.

Jakże łatwo można uniknąć tego zamętu. Należy po prostu bardzo wcześnie, zaraz po 1-ym grudnia, już pomyśleć o świętach i zacząć do nich przygotowania planowo, spokojnie, z sensem.

Każda rozsądna gospodyni ma ułożony budżet na cały miesiąc i wie z góry, ile na co może wydać. Zaraz więc po pierwszym może pozalutować takie rzeczy, jak upominki gwiazdkowe, świeczki

do barszczu i do kapusty, należy kupić je zaraz po pierwszym grudnia. Wcześniej także trzeba kupić mak do Wilii, i rodzynki, orzechy, migdały, miód na pierniki, wreszcie zrobić trochę większy zapas mąki i cukru. Kupując tak wcześnie unikamy tłoku w sklepach, dostajemy lepszy, a nieraz i tańszy towar.

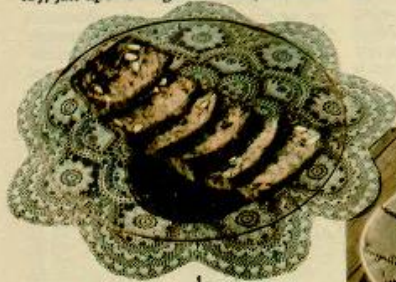
W pierwszej połowie grudnia trzeba też zrobić pranie.

Od 15-ego grudnia trzeba już mieć czas na zakupy takich rzeczy, jak jajka, jabłka na choinkę, wreszcie masło, wędliny itp. Dobra i oszczędna gospodyni nie kupuje przecież bez namysłu w pierwszym lepszym sklepie, a wynajdu-

je źródła tanich i dobrych zakupów. Na takie poszukiwania trzeba mieć czas i świadomość, że wszystko zdąży się w porę zrobić. Gospodynie zdenerwowane brakiem czasu, biegające po zakupy w ostatniej chwili, w sam dzień Wilii, dostaną towar gorzki, przeplacając go.

Ostatnie czynności przedświąteczne to: kupienie choinki, pieczenie ciasta (z wyjątkiem pierników, które można było upiec wcześniej), kupowanie ryb i mięsa na święta.

Ryby żywe i mrożone można kupić w przeddzień Wigilii (żywe trzymać w wodzie w waniencie, mrożone — w chłodnej spiżarni) wczesnym rankiem, aby



1. Keksa
2. Przyrządzenie postnych ciasteczek
3. Krem z makiem i postne kruche ciasteczka



na choinkę i materiały, z których dzieci mają robić choinkowe ozdoby. Ozdoby należy zacząć robić jak najwcześniej.

Jeżeli gospodyni nie ma kupionych dawniej suszonych grzybów na uszka

później mieć więcej czasu na pieczenie strucli i ciasta. Mięso, drób, wędliny trzeba kupować w dzień Wigilii wcześniej rano, aby potem mieć czas na ucieranie maku, gotowanie i smażenie ryb itp.



25 butelek z 1-nej paczki Pod-piwka

Rys.11. Reklama podpiwka Promień słońca 1938 nr 4 (42)



Chmiel fest w paczce
Tu otwierać

Ferd.Bohm & Co
BOHMA
Podpiwek
BOHMA

Przepis.

Zawartość paczki wysypać do 10 litrów wrzącej wody, gotować 10 minut, dosypać chmiel i gotować dalsze 5 minut. Przecedzić przez gęsto płótno i ostudzić. Zaopatrzyć filtrację w gęsty płyn, dobrze rozmieszać 1/2 dekna (5 gram) świeżych drożdży, wlać do garnka i dodać 500 do 600 gram. cukru. Wymieszać, i rozlać do butelek ze szklanym korkiem. Odstawić sianą na 5 dni, latem na 8 dni. Pierwszy dzień trzymać w ciepłym miejscu, potem w chłodniejszym



POD-PIWEK





POD-PIWEK

WŁOCŁAWEK
do przyrządzenia napoju orzeźwiającego
BOHMA
do przyrządzenia napoju orzeźwiającego



Znacznik promienny "PROMIEN SŁONCA".
Za 5 paczek otrzymuje się 1 BOHMA jeden numer pisma

BON
Za 10 takich bonów otrzymuje się 1 BOHMA
Serje obrazków

Rys 12. Paczka podpiwka z przepisem.

W kolejnych latach spółka silnie reklamowała swój nowy produkt. 10

126 PROMIEŃ SŁOŃCA Nr. 8

PODPIWEK NAPÓJ ORZEŻWIAJĄCY



okazji zbliżających się świąt. Do przysmaków świątecznych kilka szklanek podpiwka każdy chętnie wypije. Wszystkim napewno będzie bardzo smakował, gdyż znakomicie orzeźwia i gasi pragnienie.

Przyrządzenie podpiwka jest proste i tanie. Oto kalkulacja:

paczka podpiwka, która zawiera już chmiel,	kosztuje	30 groszy
pół kilo cukru	50	„
5 gram. drożdży	3	„
r a z e m		83 grosze

Za 83 grosze będziemy mieli 25 butelek podpiwka, czyli butelka będzie nas kosztować około 3 groszy.

A więc kupiliśmy paczkę podpiwka i 5 gram świeżych drożdży, podkreślamy, że drożdże mają być świeże, przyszykowaliśmy 25 butelek z dobrymi, szczelnymi korkami i przyrządzamy według następującego przepisu:

Przepis na podpiwek.

Paczkę podpiwka wsypać do 10 litrów wrzącej wody, gotować 10 minut, dosypać chmiel i gotować dalsze 5 minut. Przecedzić przez gęste płótno i ostudzić.

Zaczernpnąć filiżankę płynu, dobrze rozmieszać 5 gram świeżych drożdży, wlać do garnka i dodać 500 do 600 gram. cukru. Wymieszać i rozlać do butelek ze szczelnym korkiem. Odstawić zimą na 5 dni, latem na 3 dni.

Pierwszy dzień lepiej jest butelki z podpiwkiem trzymać w ciepłym miejscu, np. koło pieca, kuchni, potem już w normalnej temperaturze pokojowej.

Otwierając butelkę, należy korek powoli wyjmować, przytrzymując ostrożnie, aby najpierw ulotnił się nadmiar gazu.

Podpiwek jako napój jest nie tylko smaczny lecz dzięki zawartości cukrów i innych składników bardzo pożywny i zdrowy.



Rys. 13 Reklama „Promień słońca” 1939 rok. Nr *8(36)

POD-PIWEK BOHMA



do Wielkanocnych
szynek i mięsiva

Zróbmy na Święta POD-PIWEK Bohma. Sam POD-PIWEK doskonale smakuje, jak ciemne dobrze musujące piwo, a do świątecznych mięs i przysmaków każdy chętnie kilka szklanek wypije. POD-PIWEK zaostro apetyt, orzeźwia i gasi pragnienie, jest zdrowy i pożywny, dlatego można go polecić nie tylko dorosłym ale i młodzieży.

Zróbmy więc na Święta POD-PIWEK Bohma! Będzie radość w całym domu.

25 butelek z 1-nej paczki

z Michałow skł

Rys. 14 Reklama „Promień słońca” 1939 rok. Nr *8(36)

W kolejnych numerach Spółka nasiliła swoją akcję promocyjną i marketingową tworząc nowe reklamy podpiwka.

142 PROMIEN SŁONCA Nr. 9



Pić! Pić!

Upał. Gorąco. Pić! Pić! krzyczą dzieci, wbiegając do domu po zabawie. Pić! Pić! woła sportowiec po treningu lub zawodach. Pić! Pić! mówią starsi, wracając po pracy lub ze spaceru. Coś chłodnego do picia! Pani domu obmyśla, jaki napój chłodzący mieć stale w domu podczas

ciepłych dni wiosny i lata. Pragnienie gasimy najczęściej zimną wodą, nie raz prosto ze studni lub kranu. Ale to jest niebezpieczne. Można się zaziębić, a surowa woda może zawierać różne zarazki. Przepięta nie smakuje. Dobry napój chłodzący powinien nie tylko gasić pragnienie lecz także wzmacniać organizm, znużony upałem, pracą lub sportem. Powinien być

smaczny, posilny i niedrogi. Taki napój — to podpiwek Bohma. Ciemny, musujący podpiwek, słodki a orzeźwiający. I bajecznie tani. Butelka podpiwka kosztuje nas zaledwie około 3 groszy. Podpiwek Bohma jest już do nabycia we wszystkich sklepach spożywczych. Paczka podpiwka wraz z chmielem kosztuje 30 groszy.

PRZEPIS NA PODPIWEK

Paczkę podpiwka wsypać do 10 litrów wrzącej wody, gotować 10 minut, dosypać chmiel i gotować dalsze 5 minut. Przecedzić przez gęste płótno i ostudzić.

Zaczerpnąć filiżankę płynu, dobrze rozmieszać 5 gram. świeżych drożdży, wlać do garnka i dodać 500 do 600 gram. cukru. Wymieszać i rozlać do butelek ze szczelnym korkiem. Odstawić zimną na 5 dni, latem na 3 dni.



Pierwszy dzień lepiej jest butelki z podpiwkiem trzymać w ciepłym miejscu, np. koło pieca, kuchni, potem już w normalnej temperaturze pokojowej. Otwierając butelkę, należy korek powoli wyjmować, przytrzymując ostrożnie, aby najpierw ulotnił się nadmiar gazu. Podpiwek, jako napój jest nie tylko smaczny lecz dzięki zawartości cukrów i innych składników bardzo pożywny i zdrowy.

Rys. 15 Reklama „Promień słońca” 1939 rok. Nr *9 (36)

Koń mechaniczny jest znacznie szybszy od żywego, bardziej od niego wytrzymały na trudy i złe drogi. Nie ma bowiem takich wybojów, piachu, błota a nawet wody, których nie można by przejechać motocyklem. W państwach, które posiadają setki tysięcy motocykli, stale odbywają się różne wyścigi i zawody, w których motocykliści muszą przejechać przez okropne wzniesienia i złe drogi. Zresztą i w Polsce w ostatnich latach często bywają urządzane takie zawody na przełaj, po lasach, bocznych drogach a nawet i górach.

Jednak motocykl niezgo się nie ubawiał. Każdą przeszkodę wprawny jeździec potrafi przebyć bez uszkodzenia maszyny i siebie.

Dlatego motocykl dla swych licznych

zalet znajduje duże zastosowanie w armii. Nawet w niektórych krajach, jak np. w Belgii, kawaleria została całkowicie zmotoryzowana, a poszczególne koniki poszły sobie na dobrze zasłużoną emeryturę.

Motocykl, a zwłaszcza motocyklista, podobnie zresztą jak kierowca samochodu, obawia się tylko jednej rzeczy: mianowicie złych dzieci, które rzucają kamieniami do nadjeżdżającego pojazdu mechanicznego, tłuką butelki na zosie, przebiegają tuż przed podążającą maszyną albo nieostrożnie jeżdżą na rowerze.

Ileż to było z tego powodu wypadków, często zakończonych kaleczeń lub śmiercią małych urwisów!

A tymczasem wszyscy powinniśmy

dać do tego, żeby u nas podobnie, jak w innych krajach, było jaknajwięcej motocykli i samochodów.

Przecież jeśli jest dużo pojazdów mechanicznych to mają dużo pracy robotnicy w fabrykach (bo i w Polsce też się robi motocykle), mechanicy, kowale, flusarze, kupey benzyny i oliwy. Każda wycieczka motocyklisty lub automobilisty to zarobek dla ludzi coraz to innej części kraju, w hotelach, schroniskach, zresztą na „szczyrej” wsi, gdzie często wycieczkowicze przystają, żeby się napić mleka, lub kupić owoców.

Dlatego powinniśmy pamiętać, że każdy pojazd mechaniczny to przyjaciel człowieka, jego wielki pomocnik w walce z czasem i przestrzenią...

Stef. Koper.

BARDZO MIŁE LISTY

Każda nowość spotyka się początkowo z nieufnością. Przed pół rokiem, wypuszczając na rynek nasze nowe produkty. Pulchnik i Wanilo-cukier, byliśmy przygotowani na to, że z początku konsumenci będą z pewnym niedowierzaniem odnosić się do tych nowości i że dopiero po kilku latach propagandy z naszej strony stopniowo zdołamy to niedowierzanie rozproszyć. Tymczasem rzeczywistość okazała się lepszą niż nasze przewidywania. Pomijając już jakość naszych produktów, która jest istotnie bez zarzutu, sprzyja nam poparcie ze strony społeczeństwa polskiego. Wśród gospodyń Polek jest coraz więcej jednostek, które niechętnie kupują wyroby zagranicznych koncernów i które z radością witają pojawienie się na rynku każdego nowego wyrobu prawdziwie polskiego, pochodzącego z wytwórni, dbającej naprawdę, aby to co polskie — było dobre.

Wśród kupiectwa polskiego coraz

żywszy i silniejszy jest prąd, aby popierać wytwórnie polskie, dając im w swych sklepach pierwszeństwo przed wyrobami obcego przemysłu.

Od czytelników naszych otrzymaliśmy szereg listów z wyrazami uznania za rozszerzenie naszej produkcji na nowe działy i z oświadczeniem poparcia dla tej inicjatywy.

Spśród tych listów drukujemy w całości list pani Heleny Dobrzeńskiej, właścicielki sklepu kolonialno-spożywczego w Bieżuniu. List ten, pisany samoradnie i szczerze, sprawił nam wielką radość nie tylko jako wyraz uznania dla naszej pracy, lecz także jako objaw budzącego się patriotyzmu gospodarczego:

„Będąc już długie lata samodzielną gospodynią, miałam okazję i możliwość wypróbowania całego szeregu gatunków proszków do pieczenia ciast. Z niekłamną radością stwierdziłam obecnie, że ostatnio przez WPanów wypuszczony na rynek proszek do pieczenia „Pulch-

nik” jak również i „Wanilo-cukier” nie mają dotąd sobie równych pod względem swej dobroci. Inne przekłamawane proszki do pieczenia muszą bezwzględnie ustąpić „Pulchnikowi” i „Wanilo-cukrowi”. Ciasto upieczone na „Pulchniku” pięknie wyrasta, ma bardzo dobry smak, wspaniały apetyczny wygląd i piękny zapach. Inicjatywie WPanów unaradawiania polskiego przemysłu, opartego wyłącznie na polskim kapitale, należy dać szczerzy polskiak.

Uwagami tymi po prostu musiałam się podzielić z WPanami, gdyż jako gospodyni Polka ciężę się niemiernie, że i na tym polu potrafiły się doskonale obejść bez usług zagranicznych, a niży „rodziny” producentów, czerpiących połamne zyski z kieszeni gospodyń Polek.

Łączę wyrazy szacunku, życzę WPanom dalszej owocnej pracy na polu gospodarczym i pozostaję z uznaniem.

Helena Dobrzeńska”

PODPIWEK NA ŚWIĘTA

Przyrządzając święcone, prosimy pamiętać o podpiwku. W święta na pewno podpiwek będzie cieszył się wielkim powodzeniem, więc należy z awczasu przyszykować podwójną porcję: pierwszy raz ugotować w środę, a drugi raz w czwartek w tygodniu przedświątecznym.

Przypominamy, że podpiwek kosztuje bardzo tanio. Oto kalkulacja: paczka podpiwka, która zawiera już chmiel, kosztuje 30 gr. pół kilo cukru 50 gr. 5 gram (pół deka) drożdży 3 gr.

razem 83 gr.

Za tę sumę będziemy mieli 25 butelek podpiwka. Dokładny przepis, jak przyrządzać, jest na każdej paczce.

Ponieważ podpiwek zawiera dużo gazu, należy obwierać butelki ostrożnie, żeby nie opryskiwać ubrania i stołu. Korek powinno się wyjmować powoli, przytrzymując go palcem, dopóki nie ulotni się nadmiar gazu.



Rys. 16 Reklama „Promień słońca” 1939 rok. Nr *9 (36)

Nowy produkt cieszył się ogromną popularnością, o czym mogą świadczyć listy konsumentów nadsyłane do redakcji miesięcznika, a także ostre działania konkurencji, z którymi musiała zmierzyć się Spółka.

LATEM

— „Mamusię tak strasznie mi się chce pić”!..
To zdanie słyszy każda matka podczas upalnych dni lata. Z jaką radością może dać wtedy dziecku Podpiwek Bohma napój smaczny, pożywny, który nie tylko wzmacnia organizm, ale i gasi pragnienie. Podpiwek Bohma piją wszyscy — sportowcy po forsownych treningach — dzieci zmęczone zabawą i upałem — starsi w czasie pracy lub po jej zakończeniu.

Orzeźwiający, smaczny, słodki napój tak tania przecież kosztuje — około 3 groszy za butelkę i bardzo łatwy jest w sporządzaniu. Dokładny przepis na Podpiwek Bohma, znaczek na „Promień Słońca” i bonna albumy i obrazki znajduje się na każdej paczce, którą nabyć można w najbliższym sklepie w cenie 30 groszy.

NASLADOWNICTWO PODPIWKA



Powodzenie, jakim cieszy się Podpiwek Bohma wśród konsumentów, wyzyskuje już niesumienne konkurencja, podrabiając opakowanie. W ostatnich czasach ukazały się na Śląsku paczki pod nazwą „Podpiwko”. Rysunek tych paczek, dobór kolorów, napisy, a nawet rodzaj liter — są zrywem skopiowane z paczek Podpiwka Bohma. A przede wszystkim sama nazwa „Podpiwko” wprowadza w błąd konsumentów i kupców, przyzwyczajonych do naszej nazwy „Podpiwek”.

Tej nieuczciwej konkurencji położylimy natychmiast kres, uzyskując odpowiednie zarządzenia władz sądowych, na zasadzie których cały zapas podrobionych paczek z nazwą „Podpiwko” został przez komornika opieczetowany.

Wyjaśniamy, że zarówno nazwę „Podpiwek” jak też całą etykietę zarejestrowaliśmy w Urzędzie Patentowym Rz. P. i uzyskaliśmy odpowiednie świadectwa ochronne.

Do naszych odbiorców i konsumentów zwracamy się z prośbą, aby przy zakupie Podpiwka nie dali się wprowadzić w błąd przez naśladownictwa, wyrabiane przez nielegalną konkurencję.

Rys. 17 Promień Słońca – informacja o nieuczciwej konkurencji Bohma 1939 10 (48)

W wyniku działań konkurencji Spółka zdecydowała się na zastrzeżenie w Urzędzie Patentowym napoju orzeźwiającego Podpiwek i uzyskała jego ochronę w roku 1938. ¹¹

Spektakularny sukces nowego produktu Zjednoczonych Fabryk Cykorii Ferd. Bohm & Co i Gleba z siedzibą we Włocławku przerwała II wojna światowa. W roku 1946 na mocy upaństwowienia Bohmowie stracili dorobek życia kilku pokoleń.

W 1948 roku potomkowie Ferdynanda Bohma zwołali walne zgromadzenie funkcjonariuszy, próbowano bezskutecznie walczyć o wyłączenie rodzinnego majątku spod ustawy nacjonalizacyjnej. W 2006 roku spółkę reaktywowała praprawnuczka Ferdynanda Bohma Elżbieta Witkiewicz – Schiele. Niestety, oczekiwana przez spadkobierców ustawa reprivatyzacyjna nie weszła w życie. Aktualnie Pani Elżbieta Witkiewicz– Schiele kolekcjonuje rodzinne pamiątki i pielęgnuje rodzinną historię. Wspiera również działania innych osób, które propagują historię Spółki sięgającą 1816 roku. W 2011 roku spółka Zjednoczonych Fabryk Cykorii Ferd. Bohm & Co i Gleba, podpisała porozumienie z firmą SMAK DZIECIŃSTWA Agnieszka Zamojska porozumienie o współpracy w zakresie kontynuowania tradycji *podpiwka kujawskiego* i posługiwania się znakiem towarowym słońca z widniejącą na nim datą 1816 do promowania tego produktu i popularyzowaniu przedwojennej historii Spółki. ¹²

8.5. Historyczny skład paczki *podpiwka kujawskiego* i rozwój jego produkcji.

8.5.1. Przedwojenne składniki paczki *podpiwka kujawskiego* i jakość surowców.

Proces produkcji kawy zbożowej został szczegółowo opisany w miesięczniku *Promień słońca* w roku 1939. Według tych informacji podstawowym składnikiem były prażone ziarna jęczmienia z domieszką korzenia cykorii.



Rys.18 *Promień Słońca* 1939 nr 6 (44).



Rys.19 Promień Słońca 1939 nr 6 (44)

Gotowy napój otrzymany w wyniku receptury producenta, nie był prawdziwym podpiwkem w zakresie surowca browarnego (słodu jęczmiennego), napojem słodowym, ale napojem zbożowo-ziołowym. Jedynymi surowcami łączącymi *podpiwek kujawski* z podpiwkami słodowymi była woda, drożdże oraz chmiel.

Tutaj zaczyna się historia *podpiwka kujawskiego* na Kujawach, ponieważ jest to jedyny region w Polsce, który do produkcji podpiwka używał kawy zbożowej z domieszką cykorii. W innych regionach robiono go na wysłodzinach pozostałych po produkcji piwa (słodzie browarniczym). Różnica polegała także na tym, że podpiwek na Kujawach przyrządzano poprzez pierwsze zalanie brzeczki, przez co do napoju przechodziło pełne bogactwo ziaren jęczmienia i ziela cykorii. Produkcja podpiwka browarniczego, ubocznego produktu przy warzeniu piwa, polegała na zalaniu wysłodzin przy nastawie trzeciej brzeczki.

Przed wojną, kiedy *podpiwek BOHMA* był produkowany na terenie, na którym nie używano sztucznych nawozów. Świadectwem na to jest wywiad przeprowadzony z mieszkańcem tego regionu (zachowana oryginalna pisownia gwary kujawskiej).

„Latym się wyjechało w pole, urobiło się ziemię; nie było tam takich nawozów sztucznych, jak teraz, ino obornik najwincy.”¹³

Można, zatem domniemywać, że podpiwek kujawski wyrabiano na jęczmieniu uprawianym bez użycia nawozów sztucznych. Kolejnym ważnym składnikiem jest cykoria, która

ówcześnie była już poddawana eksperymentom z nawozami sztucznymi. W 1930 roku w wyniku powstania Zjednoczonych Fabryk Cykorii Ferd. Bohm & Co i Gleba Spółka akcyjna, został powołany Zarząd, w którym zasiedli również rolnicy. To oni doprowadzili do tego, że Spółka posiadała własne Doświadczalne Stacje Rolnicze na terenie województwa kujawsko-pomorskiego, zajmujące się testowaniem nowych gatunków nasion cykorii. W 1935 na posiedzeniu Zarządu Spółki, zainteresowani członkowie wyrazili zadowolenie z hodowli nasion gatunku „długa kujawska”. Stwierdzili, że uzyskuje ona przewagę plenności nad innymi gatunkami (m.in. cykorią śląską) i upoważnili dyrekcję Zakładu do zakupu właśnie tych nasion, gdyż dają one gwarancję siły i duże zbiory. W tym także roku podjęta została przez zarząd decyzja o pierwszych próbach doświadczalnych z nawozami sztucznymi. W tym zakresie spółka podjęła współpracę z prof. Chrzanowskim, któremu zleciła ustalenie dawki nawozów na poszczególne poletka próbne, które miały zostać zainstalowane na Stacji Doświadczalnych w Głodowie i Starym Brześciu.³ Pierwsze testy Spółki zakończyły w regionie typowo „ekologiczną” uprawę tego surowca. Niestety hodowla polskich odmian cykorii nie dotrwała do czasów współczesnych, ponieważ została wyparta przez odmiany holenderskie.

8.5.2. Znaczenie jakości wody do produkcji *Podpiwka Kujawskiego*.

Woda - główny składnik *podpiwka kujawskiego* w formie napoju odgrywała bardzo duże znaczenie, ponieważ mieszkańcy Kujaw przywiązywali dużą wagę do jej jakości. Na terenie Kujaw funkcjonowała bardzo duża ilość małych browarów rzemieślniczych. Każdy dobry piwowar wiedział, że sukces przy wyrabianiu piwa i podpiwków w dużej mierze zależy również od dobrej jakości wody.

Założyciele fabryki Bohm mieszkali w Bydgoszczy, w mieście, które jako pierwsze w Polsce zadbało, o jakość wody dostarczaną mieszkańcom, nakładając podatki na swoich browarników na modernizację sieci wodociągowej. Mieszkańcy na zgromadzeniu publicznym w 1673 roku ogłosili:

*"uważywszy pilno wilką w rurach ruinę, uchodząc niewygody i niedostatku wody i owszem z pilnością opatrując, aby na wszelkie potrzeby i przygody w mieście elementu tego na zawsze dostawało, a widząc, że temi czasy ścisłemi, gdzie tak wiele piwa nie robią, rurnika zupełnie tegodniowe nie dochodzi salarium (wynagrodzenie), chcąc go w dalszej zatrzymać usłudze i de retentis (z zaległości) ukontentować - jednostajnie postanowili: Naprzód, oprócz zwyczajnego wodnego, które dawnym zwyczajem i uchwałą robiący piwo, od każdego waru, wyjąwszy panów burmistrza i radnych, po groszy 27 płacili, płacą i płacić będą, aby przez ten zupełny rok ab actu praesenti (od aktu obecnego) na każdy kwartał wszyscy in genere (w ogóle) z domu po groszy 3 wydawali względem wód publicznych, a względem prywatnych wód w zalewniach i browarach w cugu publicznego possessores (posiadacze) ich aby na każdy także kwartał na zawsze abhinc (jeszcze) płacili po złotych dwa. Którego wodnego od waru piwa i od tych prywatnych wód za egzaktora i dozorcę rur ordynowali i uprosili sławnego pana Gabriela Linkiewicza rajcę, a przerzeczoną pensyją po groszy 3 z domu na kwartał służy miejscy - uchodzić i odbierać będą i do rąk przerzeczonego pana egzaktora oddawać. Z czego wszystkiego tak naprawa rur, studni jako też i salarium rurnikowi obmyślane być mają. Któremu to rurnikowi na ukontentowanie jego względem retent, stosując się do dawnych jemu asekuracji i publicznych obietnic, grunt miejski przy bramie kujawskiej na domostwo jemu opatrzyli, dali, darowali i drzewo jemu na budynek zwieźć obiecali z tym jednak obowiązkiem, aby tenże rurnik ucznia miał i na wszelką na potym miasta potrzebę i wygody onego w rzemieśle rurniczym doskonale wyuczył i sam w dozorce rur pilnym się pokazał."*¹⁴

Dbłość o jakość wody wyniesioną z Bydgoszczy, bracia Bohmowie przenieśli do Włocławka. W 1847 roku na terenie fabryki wydrążono studnię artezyjską na głębokość 180 stóp. Wysoka jakość pozyskiwanej tam wody sprawiła, że okoliczni mieszkańcy ustawiali się po nią w długich kolejkach. Ten fakt został odnotowany w książce Oskara Flatta „Brzegi Wisły” w 1854 roku.

„Każdy szanujący się włocławiak choćby nawet mieszkał na Nowym Rynku, używał na herbatę tylko bohmowską wodę”.¹⁵

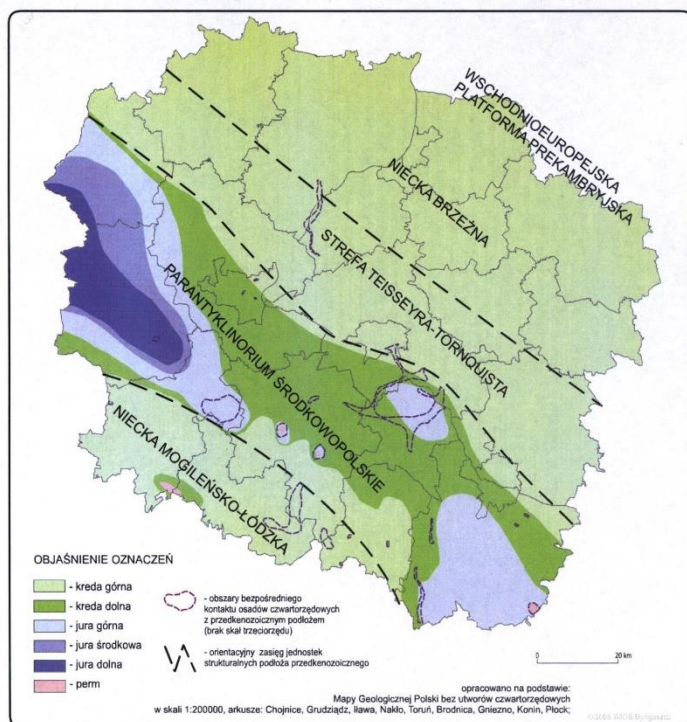
Fala pielgrzymów przybywających po wodę, zakłócała porządek prac fabrycznych i zmusiła właścicieli fabryki do założenia rurociągu odprowadzającego część wody poza jej obręb. Popularność *bohmowskiej wody* była tak duża, że dochodziło do prób handlowania zafałszowaną wodą. W roku 1895 Kurier Warszawski opisał skandaliczny proceder ludzi rozwożących i handlujących wodą pitną. Wozniwodowie umieszczali na beczkach napis *bohmowska woda*, a w rzeczywistości czerpali wodę prosto z Wisły, do której skierowane były ścieki z całego miasta.¹⁶

Bohmowska woda, była wykorzystywana do pierwszych testów jakościowych *Podpiwka Kujawskiego* w 1938 roku, próby te zostały zapisane w księdze jakości i są jakościowym wyznacznikiem napoju.

Aktualnie ujęcie artezyjskie *bohmowskiej wody* nie istnieje, ale dzięki współczesnym badaniom geologicznym i hydrogeologicznym, wiemy z jakiego poziomu wodonośnego czerpała wodę wywiercona ówczesnie studnia artezyjska.

Woda czerpana z ujęcia fabryki Bohm w dzielnicy *Zazamcze* bazowała na dolnokredowej warstwie wodonośnej. Płytsze zasoby wód podziemnych na terenie Włocławka – czwarto i trzeciorzędowe, posiadają swobodne zwierciadło wody a jedynie pokłady kredy charakteryzują się ciśnieniem subartezyjskim.

Geologicznie obszar Włocławka jak i Bydgoszczy leży w obrębie paraantyklinorium środkowopolskiego (Ryc.20), w którego stropie znajdują się głównie wapienie, margle jury górnej i środkowej oraz kreda dolna.



Ryc. 20 Jednostki strukturalne na tle mapy geologicznej bez utworów kenozoicznych na terenie województwa kujawsko-pomorskiego. („Jakość zwykłych wód podziemnych w województwie kujawsko-pomorskim na podstawie wyników monitoringu regionalnego w latach 2000 – 2004”, WIOŚ Bydgoszcz, biblioteka monitoringu środowiska Bydgoszcz 2005r).

Pod względem hydrogeologicznym jest to tzw. region pomorsko-kujawski, gdzie strop poziomu kredowego znajduje się w przedziale głębokości od 80 do 120 m poniżej powierzchni terenu (Ryc.21) i na terenie Włocławka rozpoznaną warstwę wodonośną stanowią piaski drobnoziarniste kredy dolnej.



Ryc.21. Województwo kujawsko-pomorskie na tle regionalizacji fizycznogeograficznej (Konracki, 2002)

Dolnokredowa warstwa wodonośna w rejonie *Zazamcza* jest izolowana od powierzchni terenu warstwą osadów słabo przepuszczalnych mułkowo- ilastych należących do czwarto i trzeciorzędowego piętra hydrogeologicznego. Sprzyja to naturalnej ochronie zasobów wód podziemnych przed przedostaniem się do niej zanieczyszczeń. Istniejący na *Zazamczu* las sosnowy był i jest kolejnym elementem, który sprzyjał ochronie wód podziemnych. Aktualnie pozyskiwana na tym terenie przez kilka studni kredowych woda dla miasta Włocławka ma bardzo dobre parametry jakościowe w stosunku do obowiązujących norm polskich jak i Unii Europejskiej oraz jedna z nich została ujęta w Regionalnym Monitoringu Wód Podziemnych dla województwa kujawsko-pomorskiego pod numerem 89. Z uwagi na ograniczoną wydajność zasobów wód kredowych, ujęcie komunalne eksploatuje również studnie czwartorzędowe ujmujące wody z Głównego Zbiornika Wód Podziemnych nr 220.

Wody te charakteryzują się o wiele gorszą jakością i wymagają uzdatnienia. Kiedy w Bydgoszczy zdecydowano się na produkcję napoju *podpiwek kujawski*, dokonano szczegółowej analizy jakości wody, która zostanie użyta do jego produkcji. Woda musiała spełniać kryteria jakościowe *bohrowskiej wody* i na tej podstawie wytypowano wodę z ujęcia Las Gdański. Lokalizacja tego ujęcia została zaprojektowana już w roku 1894 przez hydrologa Otto Smerkera.¹⁷ Istotnym elementem wyboru lokalizacji było oddalenie od terenów przemysłowych i zurbanizowanych oraz występujące tutaj duże zalesienia. Obecnie z poziomu wodonośnego kredy dolnej woda ujmowana jest między innymi przez studnię głębinową 4Mz i 5M. Rynna erozyjna czwartorzędu jest w tym miejscu na tyle głęboka, że sięga spągu warstwy mioceńskiej, co w efekcie pozwala na eksploatację warstwy kredy dolnej przy niezbyt głębokich odwiertach. Podobnie jak na włocławskim ujęciu Zazamcze, na Lesie Gdańskim istniejące zalesienia (las sosnowy), a także ustanowiona strefa ochrony bezpośredniej ujęcia wody, sprzyjają ochronie wód podziemnych. W 2000 roku PZH przeprowadził ocenę jakości wody ze studni 4Mz, uznając ją za wodę pierwotnie czystą niewymagającą uzdatnienia i nadającą się do picia w stanie naturalnym. Na tej podstawie MWiK w Bydgoszczy sp. z o.o. udostępnił ją ludności do spożycia w punkcie czerpalnym i objął stałym monitoringiem jakościowym. Aktualnie po wodę z w/w studni ujęcia Las Gdański ustawiają się długie kolejki mieszkańców Bydgoszczy, zupełnie jak po *bohrowską wodę* za czasów istnienia Fabryki Bohmów.

Jeżeli konsument nie ma możliwości skorzystania z wody pierwotnie czystej, może skorzystać z wody kranowej, ponieważ jest ona regularnie sprawdzana przez służby sanitarne, które decydują o dopuszczeniu jej do spożycia.

8.5.3. Powojenne losy paczki do produkcji podpiwka kujawskiego.

Po wojnie fabryka zaprzestała ciągłej produkcji paczek podpiwka. Nowa władza, która przejęła fabrykę Bohmów odcięła się od ich historii. Paczki podpiwka pojawiły się pod koniec lat 50, ale pod nazwą Napój Piwny – wytwarzała je Kujawska Fabryka Koncentratów Spożywczych we Włocławku.



Rys. 22 Paczka Napoju piwnego Kujawskie Zakłady Koncentratów Spożywczych we Włocławku.

Nazwa paczki Napój piwny nie została jednak przyjęta przez konsumentów, dla nich paczuszka z mieszanką kawy zbożowej i charakterystycznym przepisem nadal była podpiwkiem. Zniknięcie paczki podpiwka z rynku nie oznaczało, że przestano wyrabiać w tym regionie ten orzeźwiający napój. Wyrabiano go samodzielnie na bazie własnej kawy zbożowej.

Nazwa napoju – podpiwek, tak utrwaliła się w świadomości mieszkańców regionu, że Kujawskie Zakłady Koncentratów Spożywczych (na przełomie lat 70. i 80 XX w.), postanowiły wrócić do przedwojennej nazwy *podpiwek* dodając imiesłów *kujawski*.



Rys. 23 Paczka podpiwka kujawskiego Kujawskie Zakłady Koncentratów Spożywczych we Włocławku.

8.5.4. Ewolucja produkcji napoju o nazwie *podpiwek kujawski*.

Podpiwek stanowił gotową mieszankę kawy zbożowej, do której klienci samodzielnie dodawali wodę i chmiel oraz cukier i drożdże w odpowiednich proporcjach. Fabryka Bohma udostępniła tylko przepis i surowce, oddając wytworzenie tego napoju w ręce swoich klientów. Tutaj rozpoczęła się bogata historia napoju wytwarzanego samodzielnie w domach.

Historyczna receptura *podpiwka kujawskiego*, nie mówiła o tym jak długo napój może być przechowywany, dlatego trzeba było stworzyć samodzielnie metody określenia jego terminu przydatności do spożycia. W przypadku podpiwków słodowych nie korzystano z żadnej z metod, ponieważ uznano, że podpiwek jest „napojem do konserwacji nie sposobnym i nie wartym zbyt dużego zachodu”. Na Kujawach jednak otaczano ten napój szczególną troską. Metody spowalniania pracy drożdży, które zostały wypracowane przez mieszkańców można wiązać z tym, że najchętniej spożywali go w trakcie żniw. Wysokie temperatury panujące w okresie letnim, przyczyniły się do poszukiwania metod utrwalenia napoju, gdyż żyjące w napoju drożdże potrafiły namnożyć się w napoju takiej ilości, że butelki nie wytrzymały ciśnienia gazu wytworzonego w wyniku fermentacji. Popularność *podpiwka kujawskiego*, ugruntowała w mieszkańcach wiedzę jak postępować należy z żywym napojem fermentowanym.

Dla osób niezwiązanych z regionem Kujaw, pierwsze doświadczenia przy wyrabianiu podpiwka dostarczały wielu emocji. W niejednym domu w Polsce do historii przeszły anegdoty o strzelających butelkach. Oto jedna z nich:

W 1958r przyjechaliśmy do Polski. Miasto było zburzone i przedstawiało żalospny widok, same gruzy i rozwalone domy. Tylko wojska wszędzie było dużo. Przed wszystkim panoszyli się w jednostkach wojskowych Rosjanie. Przed naszymi oknami, po drugiej stronie ulicy, cały czas stał w bramie ruski żołnierz z karabinem na ramieniu, a ich radiostacja zakłócała ojcu odbiór Wolnej Europy.

Minęło kilka spokojnych miesięcy, aż tu nagle którejś nocy....

... Z przedpokoju dały się słyszeć serie wystrzałów. Obudziliśmy się przestraszeni. Siostra obok mnie zaczęła płakać. Mama siedziała bez ruchu na łóżku, a tato przerażony biegał po pokoju podtrzymując rękami spodnie od piżamy.

– Mama, napad, strzelają! – szeptał konspiracyjnie.

Spojrzałam w kierunku okna czy nie wystają stamtąd lufy karabinów, tak jak w 1951r. kiedy to Rosjanie aresztowali ojca i wywieźli do dalekiej Workuty.

Rodzice byli w szoku i nie dziwię się, nowe środowisko, Ruscy na dole, Niemcy w pobliżu. Tato biegał, a mama słuchała, słuchała uważnie i powiada:

-Stachu, nie bój się, to podpiwek.

– Jaki podpiwek, kto? Podpiwek? –bełkotał nie na żarty spanikowany tato. Nie dziwię się, on przeżył i wojnę i Sybir.

– To butelki pękają, wyjaśniła wyraźnie mama.

Sąsiadka namówiła mamę na robienie piwa. Widocznie za dużo czegoś dodała przed zlaniem do butelek. Kiedy jedna z nich wybuchła, poszły za nią następne, powodując efekt wystrzałów. Na dodatek butelki stały w kredensie i odbijały się echem o drewniane ścianki. Długo wycieraliśmy podłogę, a zapach piwa unosił się po mieszkaniu przez kilka dni.

Od tej pory mama zawsze uprzedzała ojca z tajemniczym przekąsem.

– Stachu, robię podpiwek, jak usłyszysz strzały, to nie bój się, to nie trzecia wojna będzie. Tato też się uśmiechał, chociaż wtedy w nocy, przeżył prawdziwy powrót do przeszłości. 18

We wspomnieniach mieszkańców regionu Kujaw, podpiwek został okrzyknięty kultowym napojem żniwiarzy. Wyciągnięty latem z chłodnych pomieszczeń piwnicznych, doskonale gasił pragnienie i przywracał siły witalne. Napój zanoszony był żniwiarzom w szczelnie zamkniętych kanach lub butelkach zamykanych na zamknięcie pałkowe. Mieszkańcy tego regionu wypracowali sobie szeroki wachlarz sposobów przechowywania *podpiwka kujawskiego* np. w chłodnych pomieszczeniach piwnicznych, ziemiankach przydomowych, lodowniach, studniach, wykopanych w ziemi dołach, o czym świadczą wywiady etnograficzne przeprowadzone z mieszkańcami.



Rys. 24 Butelka z zamknięciem pałkowym.

Wywiad etnograficzny przeprowadzony z Mirosławem Kryską. 19

Jak daleko sięga pamięć o wykonywaniu danego produktu, środka spożywczego lub napoju (na przykład: pamiętam, że robiła to moja mama, babcia, prababcia itd.)

Przełom lat 70 i 80. Robili to gospodarze rolni, my tego nie robiliśmy. Wynajmowałem się do pracy w gospodarstwach rolnych, wtedy częstowano nas podpiwkiem. Pamiętam to, jako dziecko, kiedy tylko rodzice pracowali i zabierali mnie na pole, ja zacząłem pracować zarobkowo mając 11 lat.

Przy jakich okazjach dany produkt, napój był przygotowywany? (np. na wesele, święta [jakie], odpusty itp.)

Praca przy żniwach, sianokosy.

Podpiwek był chłodzony w studniach w wodzie. Kany były spuszczone do wody. Było to robione w kanach do mleka 20 litrowych. Podpiwek był przywożony konno na pole na wozie.

W ziemi była wykopana niecka w którą wkładaliśmy kany, by utrzymywały temperaturę. Podpiwek nalewaliśmy sobie chochlą.

Dopisywały nam po nim humory jak po prawdziwym piwie. Często chłopacy wożąc po stogach dużo tego pili i TO JEST PRAWDA!

Dobiegali do niecki z kaną, żeby dolać sobie podpiwka i do pracy lub do stogu.

Młodzi chłopcy podglądali, a starzy wojowali... Była praca i zabawa to były czasy!

Kto dany produkt, napój, wykonywał i kto uczestniczył w przygotowaniach i pracach?

Robili to gospodarze rolni, my tego nie robiliśmy.

Skąd brano półprodukty(np. własne gospodarstwo, zakup na targu, wymiana z sąsiadami itp.)

Nie wiem skąd brano, ale pamiętam paczkę z podpiwkiem, na której był Kujawiak z kuflem.

O czym trzeba pamiętać, aby produkt lub napój był udany?

Najważniejsza była temperatura, musiał być chłodny.

Kiedy ostatni raz i przy jakich okazjach, produkt był wykonywany w rodzinie, u sąsiadów, znajomych lub krewnych z pobliskiej miejscowości?

W latach 80.

Skąd wzięła się nazwa danego produktu czy napoju?(może są opowiadane jakieś historie, które opowiadają o tym?)

Wydaje mi się, że podpiwek wziął się od chmielu, który jest dodawany do tego napoju.

Z jakimi dodatkami spożywano dany produkt (np. chleb, ziemniaki, sosy, surówki, napoje) i dlaczego wtedy smakowało lepiej?

Produkt był spożywany w celu orzeźwiający, popijano do zgaszenia pragnienia, wypłukania kurzu... Chociaż pamiętam, że czasami były drożdżówki, które kroiliśmy na pół i smarowaliśmy masłem.

Wszelkie inne dane, o których trzeba pamiętać wykonując lub spożywając dany produkt.

Piliśmy go zawsze w upały i musiał być chłodny.

We wspomnieniach mieszkańców Włocławka *Podpiwek kujawski* można było również kupić w formie napoju, o czym świadczy wywiad etnograficzny przeprowadzony z Edwardem Rojszykiem pochodzącym z Włocławka.²⁰

Jak daleko sięga pamięć o wykonywaniu danego produktu, środka spożywczego lub napoju (na przykład: pamiętam, że robiła to moja mama, babcia, prababcia itd.)

Pamiętam, że w latach 50-tych we Włocławku, podpiwek był sprzedawany w sklepach Spółdzielni Spożyców w butelkach z zamknięciem pałkowym. Jedną z tych butelek znalazłem ostatnio na strychu i przekazuję ją teraz Pani na pamiątkę.



Rys 25 . Stara butelka na zamknięcie pałkowe.

Przy jakich okazjach dany produkt, napój był przygotowywany?(np. na wesele, święta [jakie], odpusty itp.)

Podpiwek kojarzę przede wszystkim z bardzo upalnym latem, doskonale gasił pragnienie. Był ciemny, a pieniał się czasami lepiej niż piwo, miał zapach kawy zbożowej i lekki smak goryczki.

Kto dany produkt, napój, wykonywał i kto uczestniczył w przygotowaniach i pracach?

Kiedy przeprowadziliśmy się w latach 60 tych do Bydgoszczy, pamiętam, że moja mama samodzielnie przygotowywała podpiwek z paczki zawierającej kawę zbożową i chmiel.

O czym trzeba pamiętać, aby produkt lub napój był udany?

Pamiętam, że podpiwek musiał być chłodny. We Włocławku były firmy, które trudniły się w okresie zimowych skuwaniem lodu z Wisły. Były to kostki o wymiarach 40x20, przechowywane do okresu letniego i sprzedawane w celach chłodniczych do sklepów, dzięki temu podpiwek był schładzany w odpowiednich pomieszczeniach.

Cechy specyficzne „podpiwka kujawskiego” odróżniające go od podpiwków wytwarzanych w innych regionach:

Podpiwek kujawski wyrabiany jest przez zalanie pierwszej brzeczki i gotowaniu jej z chmielem. Podpiwki wytwarzane w innych regionach są produktami ubocznymi przy produkcji piwa i są wytwarzane w wyniku fermentacji powstałej na bazie drugiej lub trzeciej brzeczki, na „wysłodzinach” pozostałych po ważeniu piwa.

Podpiwek kujawski powstaje w wyniku fermentacji. Nie jest niefermentowanym napojem słodzonym, wzbogaconym sztucznie dwutlenkiem węgla.

Napoje słodzone o nazwie „podpiwek”, niefermentowane, posiadają w swoim składzie zdecydowanie większą ilość cukru niż *podpiwek kujawski*. W przypadku *podpiwka kujawskiego* jest to jedynie lekko wyczuwalna słodycz, ponieważ z sacharozy w wyniku fermentacji alkoholowej powstaje etanol i dwutlenek węgla.

Podpiwek kujawski nie jest wyrabiany na piwnym słodzie lub mące słodowej.

Podpiwek kujawski nie zawiera słodu, inne podpiwki są napojami słodowymi.

Podpiwek kujawski nie posiada w swoim składzie suszu z buraka, żyta, pszenicy.

Podpiwek kujawski nie zawiera konserwantów, dodatków syntetycznych, środków smakowych oraz barwników organicznych.

8.6. Renoma podpiwka kujawskiego.

8.6.1 Nagrody.

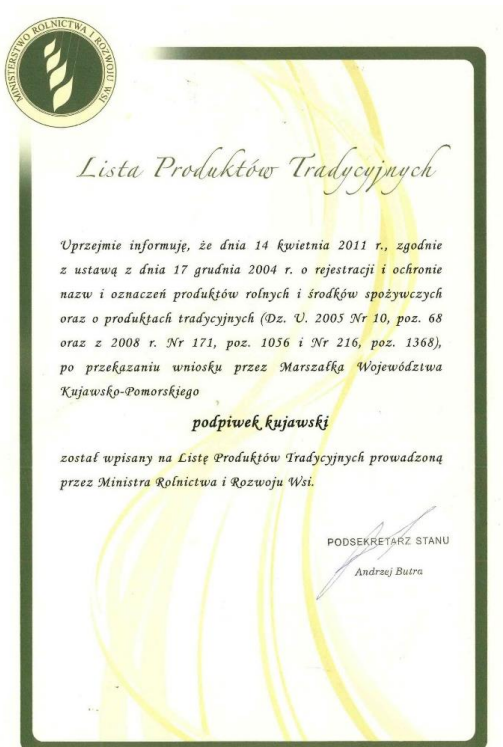
W ciągu ostatnich dwudziestu lat popularność *podpiwka kujawskiego* drastycznie spadła. Miały na to wpływ zmiany polityczne, które zaszły w naszym kraju i zmiana sposobu życia Polaków. Zaczęliśmy żyć szybciej, mniej czasu spędzaliśmy na przygotowanie posiłków w domu. Mnogość i taniość produktów spożywczych, sprawiły, że częściej sięgaliśmy po gotowe posiłki i napoje w sklepach. Ten trend jednak powoli się kończy.

Konsumenci coraz większą wagę przykładają do tego, co jedzą, sprawiły to postępujące choroby cywilizacyjne takie jak otyłość i nowotwory. Na nowej fali powrotu do tradycji i zdrowego sposobu życia pojawiły się liczne konkursy zachęcające do kultywowania zapomnianych tradycji kulinarnych

W roku 2009 r. na jednym z takich konkursów o nazwie Nasze Kulinarne Dziedzictwo, organizowanych Polską Izbę Produktu Tradycyjnego i regionalnego pojawił się *podpiwek kujawski*. Cieszył się ogromnym zainteresowaniem i zajął I miejsce w konkursie, rok później został nominowany do statuetki Perła.

Rok 2011 to dla Nasze Kulinarne Dziedzictwo, pasmo sukcesów.

W kwietniu napój został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



Rys. 26 Wpis Podpiwka Kujawskiego na Listę produktów tradycyjnych.

W sierpniu wziął udział w największym w Polsce dwudniowym Festiwalu Smaku w Grucznie, tam zdobył wszystkie możliwe wyróżnienia. Cieszył się tak dużym uznaniem, że w już w pierwszym dniu ogłoszenia wyników zabrakło „podpiwka kujawskiego” dla wszystkich chętnych uczestników Festiwalu.



Rys.27 Dyplomy Festiwal Smaku w Grucznie.

Kolejnym sukcesem było zdobycie prestiżowej nagrody perła na targach POL-AGRA FOOD w Poznaniu.



Rys.28 POL- AGRA FOOD 2011

Na fali zdobytego uznania *podpiwek kujawski*, szerokim echem zaistniał w informacjach prasowych, Internecie i telewizji.

Podpiwek kujawski, pojawiał się na lokalnych imprezach organizowanych przez Urząd Marszałkowski Województwa Kujawsko-Pomorskiego. W trakcie nich zorganizowana została akcja zachęcenia mieszkańców Kujaw do wspólnego zarejestrowania *podpiwka kujawskiego* w Unii Europejskiej, która cieszyła się ogromnym zainteresowaniem. Jej efektem jest zapisanie kilkudziesięciu wspomnień w Księdze Pamiątkowej, będących świadectwem popularności tego napoju w większości rodzin z naszego regionu.



Rys.29 POL- AGRA FOOD 2011 i Festiwal Smaku w Grucznie.



Rys.30 Wpisy do książki etnograficznej 2011.

8.6.2. Sprzedaż i dystrybucja, ekonomiczna wartość podpiwka kujawskiego.

Podpiwek kujawski jest sprzedawany kanałem bezpośrednim na wszelkich imprezach plenerowych, a także w lokalnych restauracjach. Każde działanie handlowe podparte jest informacjami na temat tradycji i walorów zdrowotnych i smakowych tego napoju.

Podpiwek Kujawski

wytwarzany jest na bazie jęczmienia palonego pochodzącego z upraw ekologicznych objętych certyfikatem kontroli nr 04194-B. Kontrola AGRO BIO TEST PL-EKO-07.

Skład:
woda, cukier, chmiel, palone ziarna jęczmienia, kwasek cytrynowy, drożdże.

zdołał nagrodę GRAND PRIX na Festiwalu Smaku w Gruznie

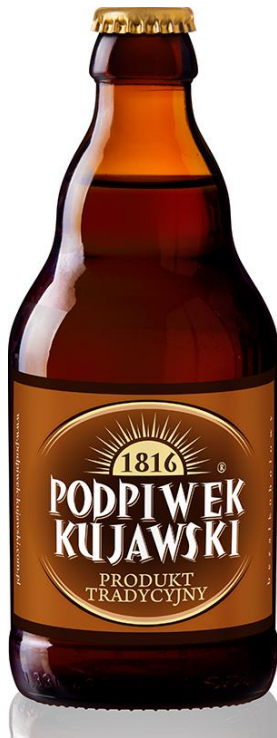
został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

został nagrodzony PERŁĄ na Targach POLAGRA FOOD

FESTIWAL SMAKU Gruzno

POLAGRA FOOD

Rys. 31 Ulotka podpiwka kujawskiego w wersji niepasteryzowanej.



wytwarzany na bazie jęczmienia palonego pochodzącego z upraw ekologicznych objętych certyfikatem kontroli nr 04194-B. Kontrola AGRO BIO TEST PL-EKO-07.

1816
PODPIWEK KUJAWSKI

Skład: woda, cukier, chmiel, palone ziarna jęczmienia, kwasce cytrynowy, drożdże.

Nagroda GRAND PRIX na Festiwalu Smaku w Gruznie

Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Nagrodzony PERŁĄ na targach POLAGRA FOOD

FESTIWAL SMAKU Gruznie

POLAGRA FOOD

1816
PODPIWEK KUJAWSKI

OLD ISOTONIC BEER

Podpiwek Kujawski to musujący bezalkoholowy napój chmielowy wytwarzany metodą tradycyjną o ciemnobursztynowej barwie i lekko słodkawym smaku z nutą goryczy płynącą z chmielu. Śladowe ilości alkoholu powstają w wyniku naturalnej fermentacji (poniżej 1,1% alc). W przeciwieństwie do podpiwów wytwarzanych w innych regionach Polski, tradycyjny Podpiwek Kujawski nie był efektem ubocznym produkcji piwa lecz napojem przygotowywanym z pierwszego nastawu. Dzięki temu zawiera on więcej zdrowych dla organizmu składników i posiada właściwości izotoniczne.

Podpiwek Kujawski jest bogatym źródłem witamin z grupy B oraz H i PP oraz dostarcza do organizmu fosfor, potas i magnez. Ze względu na swój skład, przyspiesza przemianę materii i wspomaga trawienie ponieważ ma korzystny wpływ na perystaltykę jelit oraz zmniejsza wchłanianie przez organizm cholesterolu i metali ciężkich. Chroni przed wolnymi rodnikami, wzmacnia system immunologiczny i ma właściwości izotoniczne. Korzystnie wpływa na serce i zwiększa odporność na stres.

Produkt tradycyjny
BEZALKOHOLOWY

Rys. 32 Ulotka podpiwka kujawskiego w wersji pasteryzowanej.

W roku 2015 *podpiwek kujawski* jest pozyskał nowy kanał dystrybucji hurtownie i sklepy sieciowe, a jego produkcja wzrosła z 2000 do 20 000 miesięcznie.

8.6.3. Podpiwek kujawski walory zdrowotne.



Rys. 33 Składniki podpiwka jęczmień palony, cykoria, suszony chmiel.

Kawa zbożowa dzięki zawartemu błonnikowi wspiera procesy trawienia i zmniejsza poziom cholesterolu. Dzięki zawartym polifenolom (naturalne przeciwutleniacze), wspomaga odporność, działając profilaktycznie w walce z chorobami nowotworowymi. Cykoria, uznana roślina lecznicza zawiera inulinę, która jest prebiotykiem stanowiącym doskonałą pożywkę dla flory jelitowej i poprawia wchłanianie wapnia. Ponadto korzeń cykorii pobudza wytwarzanie soku żołądkowego i jest stosowany w leczeniu zaburzeń trawienia i przy ogólnym osłabieniu.

Chmiel ceniony jest w medycynie za zawartość kwasów goryczkowych i katechin. Związki te wykazują właściwości m.in. przeciwbakteryjne, antyoksydacyjne, przeciwzapalne, pomagają także obniżyć poziom cholesterolu i wykazują właściwości przeciwwrzodowe. Chmiel, jako zioło ma właściwości uspokajające, wykorzystuje się go w wielu lekach uspokajających. Zwiększa odporność na stres oraz poprawia nastrój. Ponadto opóźnia procesy starzenia się komórek i obniża stany zapalne we krwi.

Dzięki zawartości drożdży piwnych, *podpiwek kujawski* dostarcza do organizmu witaminę H oraz witaminy z grupy B w tym witaminę B5 (źródło kwasu pantotenowego). Drożdże piwne mają pozytywny wpływ na dobrą kondycję włosów, paznokci i skóry. Usprawniają przemianę węglowodanową oraz procesy trawienia białek i tłuszczów, wspomagają prawidłową wymianę tlenową w komórkach. Cenione są za właściwości wspierające odchudzanie (dzięki dużej zawartości witaminy B6).

Napój sporządzony na bazie tak cennych składników zapobiega zmęczeniu, usprawnia układ sercowo – naczyniowy, wykazuje działania usmierzające ból, regenerujące organizm, dlatego stał się napojem spożywanym głównie w czasie wytężonego wysiłku fizycznego przez żniwiarzy.

Podpiwek kujawski dzięki zawartości witaminy B 12 (kobalamina), zapewnia dobry nastrój, pomaga w skupieniu uwagi, uczeniu się i wzmacnia układ kostny.

9. Kontrola:

Należy podać nazwę i adres organu lub jednostki organizacyjnej ze prowadzących kontrolę zgodności ze specyfikacją, oraz zakres kontroli.

9.1. Nazwa podmiotu kontrolującego *podpiwek kujawski*, paczki i napój.

GŁÓWNY INSPEKTOR JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

00-930 Warszawa ul. Wspólna 30

tel. 22 623-29-00 faks 22 623-29-99

✉ sekretariat@ijhars.gov.pl

10. Etykietowanie:

Należy przedstawić, jeżeli zostały wprowadzone, szczególne zasady dotyczące etykietowania danego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Brak

11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

Należy napisać, czy istnieją szczegółowe wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Brak

12. Informacje dodatkowe:

Należy przedstawić, jeżeli istnieją, informacje dodatkowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Brak

13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

Należy przedstawić wykaz materiałów i publikacji, do których są odwołania we wniosku oraz wykaz dołączonych załączników.

1. Aneks zdjęć
2. Nośnik CD zawierający wniosek
3. Dowód uiszczenia opłaty w wysokości 300,- zł.

Przypisy:

1. „Słownik nazw geograficznych Królestw Polskiego i innych krajów słowiańskich” wydany w 1860 roku w Warszawie.
2. „Tradycyjna Kuchnia Pomorsko – Wielkopolska” Zbigniew Przybylak.
3. Cytat z „Historia Bydgoszczy” pod redakcją naukową Mariana Biskupa, tom I, str. 471ego
4. Tomasz Dziki, Przemysł Włocławski w latach 1870-1918 s. 53.
5. Słownik dokładny języka polskiego i niemieckiego cz. 2 Braslau 1806. *J.S.Bandtke*
6. „Dokładna nauka warzenia piwa do wynalazków najnowszych zastosowana dla użytku ziemian polskich” wydana w Warszawie 1830 roku przez K.W.Schmidt.
7. Sebastian Klonowiec (ok 1545 – 1602) utwór Flis
8. Posiedzenia Zarządu Zjednoczonych Fabryk Cykorii Ferd. Bohm& Co i Gleba Spółka akcyjna w 1935 Archiwum Państwowe we Włocławku.
9. Posiedzenia Zarządu Zjednoczonych Fabryk Cykorii Ferd. Bohm& Co i Gleba Spółka akcyjna w 1935 Archiwum Państwowe we Włocławku.
10. Biblioteka cyfrowa UW Częstotliwość: miesięcznik. ; 1939 (czerw.): Ostatni znany nr 10=48. ; Numeracja: Nr 1 (1 listopada 1934)-. ;Czasopismo nie ukazuje się w lipcu i sierpniu ; Od 1935, nr 3 redaktor Leonard Życki_ -Małachowski.; Od 1935, nr 1 (9) redaktor i wydawca Zygmunt Chełstowski. ; Od 1936, nr 1 (19) miejsce wydania Włocławek.
11. Wiadomości Urzędu Patentowego 1938 Nr Rej 29264.
12. Umowa współpracy 30.11.2011 Zawarta pomiędzy Zjednoczone Fabryki Cykorii Ferd. Bohm et Co i Gleba Spółka Akcyjna i SMAK DZIECIŃSTWA Agnieszką Zamojską.
13. Tekst. Zapisany w latach 1946- 47 przez Z. Sobierajskiego Gwary Kujawskie, s. 115-116 Opowiadał 60 letni mężczyzna.
14. Źródło: <http://www.mwik.bydgoszcz.pl/index.php/historia>
15. Zdzisław Arentowicz 1927 „ Z dawnego Włocławka”.
16. Kurier Warszawski 1895 r. Dodatek poranny R.75. nr 211
17. <http://www.muzeum.mwik.bydgoszcz.pl/index.php/historia-bydgoskich-wodociagow>
18. <http://kasia-komi60.blog.onet.pl/2011/04/10/341-wojna-domowa/>.
19. Wywiad etnograficzny
Nazwa Produktu: Podpiwek, podpiwek kujawski
Informator: Mirosław Kryśka, 1961 zamieszkały od dzieciństwa w Koronowie
Data wywiadu: listopad 2010
Osoba przeprowadzająca wywiad: Agnieszka Zamojska
20. Wywiad etnograficzny.
Nazwa Produktu: Podpiwek, podpiwek kujawski
Informator: Edward Rojszyk, 1945 zamieszkały w dzieciństwie we Włocławku
Data wywiadu: grudzień 2010
Osoba przeprowadzająca wywiad: Agnieszka Zamojska.

Spis rysunków

- Rys.1 Portret współzałożyciela fabryki Ferdynanda Bohma oraz rycina pierwotnego widoku fabryki. Źródło „Przewodnik Ilustrowany po Włocławku” 1922 rok.
- Rys. 2 Znak Fabryczny Fabryki Bohm. Archiwum Państwowe we Włocławku.
- Rys. 3 Okładka „Dokładna nauka Warzenia Piwa” 1830 r. K.W.Schmidt.
- Rys. 4 Przepis na podpiwek „Dokładna nauka Warzenia Piwa” 1830 K.W.Schmidt
- Rys. 5 Rys sztuki Leczenia – wydanie rok 1816

- Rys. 6 Rys sztuki Leczenia – wydanie rok 1816 cytat.
- Rys 7 Fragment ogłoszenia w Powszechnym Dzienniku Krajowym wydawanym w latach (1815-1831) Wydawca Królestwo Polskie Komisja Rządowa Wyznań Religijnych i Oświecenia Publicznego.
- Rys. 8 Znak towarowy Zjednoczonych Fabryk Cykorii Ferd. Bohm& Co i Gleba Spółka akcyjna w 1931 Archiwum Państwowe we Włocławku.
- Rys.9 Strona tytułowa miesięcznika „Promień Słońca” 1938 rok. Rys.10. Reklama podpiwka Promień słońca 1938 nr 4 (42)
- Rys.10 Reklama podpiwka Promień słońca 1938 nr 4 (42)
- Rys.11 Reklama podpiwka Promień słońca 1938 nr 4 (42)
- Rys 12 Paczka podpiwka z przepisem.
- Rys. 13 Reklama „Promień słońca” 1939 rok. Nr *8(36)
- Rys. 14 Reklama „Promień słońca” 1939 rok. Nr *8(36)
- Rys. 15 Reklama „Promień słońca” 1939 rok. Nr *9 (36)
- Rys. 16 Reklama „Promień słońca” 1939 rok. Nr *9 (36)
- Rys. 17 Promień Słońca – informacja o nieuczciwej konkurencji Bohma 1939 10 (48)
- Rys.18 Promień Słońca 1939 nr 6 (44)
- Rys.19 Promień Słońca 1939 nr 6 (44)
- Ryc.20 Jednostki strukturalne na tle mapy geologicznej bez utworów kenozoicznych na terenie województwa kujawsko- pomorskiego. (*„Jakość zwykłych wód podziemnych w województwie kujawsko-pomorskim na podstawie wyników monitoringu regionalnego w latach 2000 – 2004”*, WIOŚ Bydgoszcz, biblioteka monitoringu środowiska Bydgoszcz 2005r).
- Ryc. 21 Województwo kujawsko-pomorskie na tle regionalizacji fizycznogeograficznej (Konracki, 2002)
- Rys. 22 Paczka Napoju piwnego Kujawskie Zakłady Koncentratów Spożywczych we Włocławku.
- Rys. 23 Paczka podpiwka kujawskiego Kujawskie Zakłady Koncentratów Spożywczych we Włocławku.
- Rys. 24 Butelka z zamknięciem pałkowym.
- Rys 25 Stara butelka na zamknięcie pałkowe.
- Rys. 26 Wpis podpiwka kujawskiego na Listę produktów tradycyjnych.
- Rys.27 Dyplomy Festiwal Smaku w Grucznie.
- Rys.28 POL- AGRA FOOD 2011
- Rys.29 POL- AGRA FOOD 2011 i Festiwal Smaku w Grucznie.
- Rys.30 Wpisy do księgi etnograficznej 2011.
- Rys. 31 Ulotka podpiwka kujawskiego w wersji niepasteryzowanej.
- Rys. 32 Ulotka podpiwka kujawskiego w wersji pasteryzowanej.
- Rys 33 Składniki podpiwka jęczmień palony i suszony chmiel.
- Rys. 34 Logo podpiwka kujawskiego.
- Rys. 35 Paczka podpiwka kujawskiego firmy SMAK DZIECIŃSTWA Agnieszka Zamojska