

## Artykuł drugi. O Harcerskim Klubie Sztuki Kulinarnej ciąg dalszy.



Chcąc wykorzystać swoje możliwości jak i **chęć zorganizowania pierwszego spotkania Harcerskiego Klubu Sztuki Kulinarnej postanowiłem zorganizować spotkanie z zawodowym somelierem**. Ci, którzy czytali wcześniejszy artykuł dowiedzieli się o dh Wiesławie Wysokińskim – somelierze, który pomagał nam podczas wyjazdu zagranicznego w trakcie przygotowywania dań głównych przez zastępy.

Odnieśmy się chwilowo **do Prawa Harcerskiego ZHP**. Do kwietnia 2017 roku jego 10 punkt brzmiał: „*Harcerz jest czysty w myśli, w mowie i uczynkach; nie pali tytoniu i nie pije napojów alkoholowych*”.

Punkt ten wywoływał wśród instruktorów jak i zwykłych harcerzy pytanie, czy jest on dobrze sformułowane, jak na dzisiejsze realia. Wpis ten zabrania harcerzom pić napojów alkoholowych i palić tytoniu. Czyli zażywać tytoń w innych formach już można? Uzależnienie od komputera, telefonu, narkotyków nie jest brane pod uwagę. Dlaczego nie zmienić tego punktu? Dodać formułę, która patrzyłaby na aspekt uzależnień w szerszym zakresie.

Odpowiedzią na to pytanie był XXXIX Zjazd Nadzwyczajny ZHP, na którym m.in.: postanowiono o zmianie treści 10 pkt Prawa Harcerskiego na „Harcerz pracuje nad sobą, jest czysty w myśli, mowie i uczynkach; jest wolny od nałogów.”

**Tym chwilowym odejściem od głównego tematu chciałem niejako wytłumaczyć, dlaczego pierwsza zbiórka Klubu miała taki temat.**

Postanowiłem zorganizować zbiórkę nt. „**Kultury wina – przedstawienie win Ameryki Południowej**”. Tak jak wcześniej wspomniałem, zaproszony został specjalista od tematów winnych. Zaproszenie jednak nie poszło tylko do niego. Pytanie o chęć wzięcia udziału w szkoleniu zostało skierowane także do starszych członków Szczepu, instruktorów Hufca ZHP, jak i Chorągwi Stołecznej ZHP.

Pomimo krótkiego czasu od wysłania zaproszeń na samym spotkaniu zjawilo się około 20 osób. Zbiórka zorganizowana została **z użyciem profesjonalnego sprzętu someliarskiego** – próbek wina, kieliszków firmy Riedel, a także aby nie czynić z harcerskiego spotkania czegoś kontrowersyjnego –

spluwaczek do wina. **Należy podkreślić fakt, że wino nie było spożywane na spotkaniu. Przedstawiana była technika wyczuwania smaku wina, odczytywanie jego koloru jak i zapachów.**

Ale dlaczego wybrałem akurat temat wina ?

Po pierwsze, chciałem wykorzystać swoje możliwości, znam odpowiednią osobę do przeprowadzenia takiego spotkania.

**Po drugie, chciałem udowodnić, że zajęcia ze sztuki (tak – mówię poważnie – SZTUKI!) spożywania wina i przeogromnej wiedzy na jej temat nie muszą kłócić się z harcerskością.**

Po trzecie, wino jest artykułem bardzo utrwalonym w kulturze, pod tym względem przodują kraje takie, jak: Francja, Włochy czy Chile. Tamtejsza kultura żywieniowa nie wyglądałaby bez wina tak jak dzisiaj, a co za tym idzie: nie była by tak znana i ceniona. Dlaczego więc nie zorganizować spotkania edukacyjnego dla harcerzy? Połączyć ciekawości do poznawania czegoś nowego?

Należy zwrócić uwagę, że wino jest nieodłącznym elementem m. in.: spotkań dyplomatycznych czy rozmów biznesowych. **Czy nie jest tak, że obraz osoby siedzącej w restauracji z odpowiednio trzymany kieliszkiem wina, właściwie pijącej to wino nie świadczy o wysokiej kulturze osobistej oraz o znajomości zasad savoir-vivre?** Moim zdaniem odpowiedź brzmi: „tak”. Ja to tak postrzegam.

Nieodłącznym elementem degustacji wina jest forma, w jakiej trzeba to robić. Na szczęście podczas spotkania zostało to nam przedstawione. Nie jest to nic trudnego, ale wiele osób nie ma świadomości jak poprawnie pić wino. **Nieodłącznym elementem degustacji jest zwrócenie uwagi na konsystencję czy kolor wina. Najważniejszy jest jednak zapach, oraz jej bliźniacza cecha: smak.** Skupmy się najpierw na zapachu: czy wiedzieliście, że zapach jest równie ważny co smak? Przedstawiać on może wiele różnych skojarzeń, które po kilku minutach mogą zaniknąć, a na ich miejsce pojawią się nowe. Pomóc nam to ma w określeniu charakterystyki wina.

Aby odpowiednio wyczuć wszystkie niuanse zapachowe należy zakręcić winem, po czym bez krępacji włożyć cały nos do kieliszka i powąchać wino. Co do smaku, nie biorąc pod uwagę samego wina tylko technikę jego degustacji też można się paru przydatnych rzeczy nauczyć. Co może nam pomóc w odpowiednim wycuciu smaku? **Po pierwsze kieliszek: jednym z gorszych wyborów do picia wina są popularne niegdyś kryształ.** Najlepiej zaopatrzyć się w kieliszki sprawdzonych firm, np. takich jak wcześniej wspomniany Riedel. Do czego jest nam jednak potrzebny odpowiedni kieliszek? Chodzi o zapach i smak który w odpowiednim kieliszku nie będzie „uciekać”, a wręcz odwrotnie, będzie intensywniejszy. Kolejną przydatną techniką jest „siorbanie” wina podczas jego picia, ma to na celu napowietrzyć wino, co pomoże w odpowiedniej interpretacji smaku.

**Jak sami widzicie, w łatwy sposób można zorganizować coś ciekawego, a jednocześnie wyłamującego się z niektórych oczywistych ram.** Mimo tego, że spotkanie trwało tylko około dwóch godzin można było z niego wynieść ciekawe informacje, całkiem możliwe że przydatne w przyszłości.

Czuwaj!

Pwd. Artur Pawełczyński