

Nalewki – polska specjalność

W początkach naszej państwowości Polacy pili głównie piwo. Jeden z Piastów nie poszedł na Wyprawę Krzyżową, gdyż nikt nie mógł mu zapewnić codziennych dostaw piwa; a jak tu wojować, jak nie ma polewki piwnej na śniadanie?

Nalewki są typowo polską specjalnością. Nie ma nawet w słownikach tłumaczenia słowa „nalewka” na język angielski, chociaż za nalewkę należy uznać dzin. Po łacinie nalewka to „tinktura”, tak dobrze znana każdemu aptekarzowi, gdyż tak przyrządza on lecznicze wyciągi alkoholowe z ziół. Apteczka domowa to początek kariery tych trunków.

Staropolska nalewka to połączenie działania alkoholu z leczniczym czy profilaktycznym działaniem wyciągów alkoholowych z owoców i ziół. Termin „nalewka”, jako dobro narodowe, powinien być prawnie chroniony, jak nazwa „szampan” we Francji, aby nie można było w naszym kraju sprzedawać napojów alkoholowych, które z prawdziwymi staropolskimi nalewkami (oprócz nazwy) nie mają nic wspólnego. Powstają w ciągu kilku dni z soku i alkoholu oraz wiedzy technologów żywności o barwnikach i sztucznych dodatkach smakowych. Jarzębiak był chętnie pijany, gdy produkowano go z jarzębiny, a po zmianie sposobu produkcji na „nowoczesny” zniknął z rynku.

Jarzębiak

Jarzębiak jest popularną i cenioną wódką wytrawną, niezbyt jednak łatwą do zrobienia, bowiem jej jakość w dużym stopniu zależy od tego, jaka jarzębina i w jakim stanie została wzięta do sporządzenia zaprawy. Zwykła jarzębina, zerwana we wrześniu lub na początku października, odznacza się dużą cierpkością i goryczą, dlatego przyrządzona z niej wódka nie jest zbyt smaczna. Należy więc brać szlachetne odmiany jarzębiny oraz zrywać je do-

piero po pierwszych przymrozkach, a więc w listopadzie lub grudniu. Wówczas można otrzymać dobrą, a nawet niekiedy bardzo dobrą wódkę. Jarzębinę należy przed użyciem wysuszyć i do nalewu wziąć owoce suszone, po kilkukrotnym sparzeniu ich wrzątkiem na sicie lub w misce.

Skład zaprawy na 10 l wódki:

- ▶ Zaprawa* na 10 l: 1 l
- ▶ Wódka czysta 40%: 8,75 l
- ▶ Syrop z 250 g cukru: 0,25 l

Aby uzyskać dobry i zharmonizowany Jarzębiak, zestaw wódki musi koniecznie dojrzewać co najmniej kilka (3-6) miesięcy; taka odleżała wódka będzie lepsza od świeżo przyrządzonej.

* Zaprawa do jarzębiaku

Składniki i sposób przygotowania

Skład zaprawy na 10 l wódki

- ▶ Jarzębina szlachetna suszona: 150 g
- ▶ Śliwki suszone drylowane: 30 do 40 g
- ▶ Rodzynki: 40 do 50 g
- ▶ Głóg suszony lub tarnina suszona: 15 g
- ▶ Rozcieńczony spirytus 50%: 1 l

Wszystkie surowce kraje się lub rozdrabnia na małe kawałki i wrzuca do słoja lub dwu butelek litrowych (po połowie), śliwki najlepiej wydrylować, a pestki dodać do owoców. Dolać litr spirytusu rozcieńczonego do 50-55% i macerować 4 tygodnie lub dłużej, mieszając możliwie często, co 2-3 dni. Zlać ciecz z nad owoców i w razie potrzeby przefiltrować przez watę lub bibułę, wlać do butelki i nalepić na niej nalepkę z nazwą i ilością zaprawy. Po zlaniu nalewu z nad owoców dobrze jest wypłukać pozostały w nich spirytus. W tym celu należy dolać do naczynia z owocami 100-150 ml wody, wymieszać i pozostawić na 24 godz., wstrząsając naczyniem od czasu do czasu. Na drugi dzień wodę zlać i dolać ją do zlanego już nalewu. W ten sposób otrzymuje się ok. 1 l gotowej zaprawy. Dodatek do zaprawy głogu lub tarniny nie jest konieczny, ale pożądanym, bowiem wzbogaca później właściwości zapachowo-smakowe wódki. Bardzo dobrze jest też dodać kilka fig lub daktyli.

Nalewka śliwkowa wujka Tomka*

Składniki:

- ▶ 1 kg śliwek węgierek
- ▶ 1 kg cukru
- ▶ 1/2 l wódki czystej 40%

Śliwki dokładnie umyć, przekroić na pół, usunąć pestki, a następnie ułożyć w dużym słoju przesypując kolejne warstwy cukrem. Słoję zakręcić i odstawić na jeden dzień, aby owoce puściły sok.

Następnego dnia zalać śliwki alkoholem, szczelnie zakręcić słoik i odstawić na co najmniej dwa miesiące w chłodne i pozbawione światła słonecznego miejsce (najlepiej do piwnicy).

Następnie należy przelać ją ze słoja przez drobny durszlak, na którym zostaną śliwki, a potem jeszcze raz przez bardzo drobne sitko do butelki (tak, aby ewentualne resztki owoców pozostały na sitku).

Nasączone alkoholem owoce możemy wykorzystać np. jako nadzienie do ciasta.

Uwaga:

Jeśli ktoś nie przepada za zbyt słodkimi nalewkami, może użyć do przesypania owoców mniej cukru. Z kolei miłośnicy zdecydowanie mocniejszych trunków, mogą śliwki zalać nie wódką, lecz spirytusem. Wówczas nalewka taka będzie jeszcze mocniej rozgrzewać w długie zimowe wieczory.

Polski październik*

Nastawiamy tę nalewkę na początku listopada. Jest gotowa akurat na Boże Narodzenie – rozgrzewa, wspomaga trawienie, a przy tym znakomicie smakuje i pachnie. Ważne, żeby użyć całych (nie sproszkowanych) przypraw i świeżego imbiru.

Składniki:

- ▶ 1 l wódki 45%
- ▶ 4 goździki
- ▶ 1-2 cm korzenia imbiru
- ▶ 1/5 galki muszkatołowej
- ▶ 2 ziarna ziela angielskiego

- ▶ świeża, otarta skórka z 1/2 pomarańczy
- ▶ 1-2 ziarna czarnego pieprzu
- ▶ 1/3 laski wanilii lub 1 torebka cukru waniliowego
- ▶ 1-2 łyżki płynnego miodu
- ▶ ewentualnie karmel z 4-5 łyżek cukru (karmel nada nalewce ciemnozłoty kolor)

Przygotować karmel z cukru, a gdy zacznie się rumienić, rozcieńczyć kilkoma łyżkami gorącej wody, by otrzymać ciemnobrazowy syrop. Pozostałe składniki przełożyć do wyparzonego maledgo gąsiorka lub słoja, dodać syrop karmelowy i wódkę. Szczelnie zamknąć i odstawić na 3 tygodnie. Odciągnąć plyn, wyczyścić naczynie i raz jeszcze wlać do słoja. Odstawić na 2 tygodnie do sklarowania. Po upływie tego czasu ostrożnie ściągnąć nalewkę, najlepiej rurką, do butelek. Teoretycznie można używać od razu, jednak z czasem nalewka zyskuje na smaku i aromacie.

* Przepis pochodzi z portalu regionalnego województwa pomorskiego Wrota Pomorza. Więcej przepisów na nalewki, a także inne dania regionalne na www.wrotapomorza.pl, w dziale Wizytówka Pomorza: Unikalne Pomorze.



(EG)

