

Trunki Magdy

Julian Tuwim

List. Wiersz Alkoholiczno-miłosny

*Przyjedź tu do mnie bo mnie nuda zjada,
bo z nudy piszę na skrawku papieru...
...I przywieź ze sobą butelkę likieru,
Czerwonowarga i blada.*

*Niechaj mnie szczęście choć raz jeszcze spotka!!!
Czy wiesz? Tu w Łodzi nie sprzedają trunków...
Przywieź mi likier (i żar Twoich całunów),
Gorącobiodra i słodka...*

*Przywieź mi likier...Niech, jak gwiazdy w niebie,
Chartreuse w kieliszku zabysnie...Wypiję-
Likier zostawisz, i znowu odżyję!!!
A potem...wróc tam...do siebie...*

1914 rok

Jak widać miłość do różnorodnych trunków w naszym narodzie była, jest i będzie...

Ostatnio bardzo popularne stały się różnego rodzaju domowe nalewki i likiery, oparte na tradycyjnych, ale też współczesnych recepturach. W całej Europie takie regionalne specjały to chluba wielu gospodarstw agroturystycznych, można je też dostać w okolicznych restauracjach czy sklepach. U nas, niestety, prawo nie pozwala na obrót takimi specjałami, ale nic nie stoi na przeszkodzie, żeby cieszyć się ich smakiem w długie zimowe wieczory i delektować się smakiem i aromatem domowych nalewek i likierów. Poniżej kilka sprawdzonych i prostych przepisów, w których wykorzystujemy rodzime owoce z naszych sadów i ogrodów.

Likier gruszkowy

Z 1 kg gruszek wycisnąć sok w sokowirówce i odstawić do sklarowania. Zlać sok z nad osadu i podgrzewać go w naczyniu z dodatkiem 50





dag cukru i 250 ml wody. Po ostygnięciu dodać 0,5 l spirytusu, 100 ml białego rumu i szczyptę zmielonych goździków. Odstawić butelkę na 3 miesiące, po czym przefiltrować i przelać do butelek.

Nalewka na aronii

1 kg aronii zalać 2 l wody, dodać 200 g liści wiśni i gotować pół godziny. Drugiego dnia odcedzić, dodać 0,5 kg cukru, 2 łyżeczki kwasu cytrynowego i jeszcze raz zagotować. Po ostygnięciu, dodać litr spirytusu. Rozlać do butelek i odstawić na 3 miesiące.

Nalewka wiśniowa

0,5 kg wiśni, szklanka płynnego miodu pszczelego, 250 g śliwek kalifornijskich, 15 goździków, litr spirytusu, 3 szkl. przegotowanej wody.

Wiśnie wsypać do naczynia, z czego połowę wydrylować. Zalać miodem, przykryć płótnem i odstawić. Następnego dnia dodać goździki oraz wymyte i pokrojone w paseczki suszone śliwki. Zalać wszystko litrem spirytusu wymieszanego z 3 łyżkami przegotowanej wody. Zamknąć naczynie i trzymać w ciepłe przez 2 tygodnie, codziennie należy je potrząsać. Następnie, zlać nalew i dodać płyn z odcisniętych owoców. Całość przefiltrować, rozlać nalewkę do butelek i zakorkować. Leżakować przynajmniej przez pół roku.

Rajska nalewka

30 dojrzałych rajszych jabłuszek przekroić na 4 części i zalać w naczyniu litrem spirytu-

su, zamknąć i odstawić w ciemne miejsce na 2 tygodnie. Po tym okresie ściągnąć rurką nalew, a jabłuszka zalać ponownie syropem sporządzonym z litra wody i 40 dag cukru. Wymieszać, przefiltrować i połączyć z nalewem. Odstawić na miesiąc.

Pigwówka

1 kg owoców, 1 kg cukru, litr spirytusu.

Dojrzałe, prawie przezróżne owoce pigwy pokroić, oczyścić z nasion. Zasypanie cukrem, odstawić na 2 tygodnie. Zlać syrop, połączyć go ze spirytusem. Odstawić w ciepłe miejsce na minimum 3 miesiące. Pozostałe owoce pigwy można zalać litrem czystej wódki i odstawić na miesiąc. Po tym czasie odcisnąć i przefiltrować – otrzymamy doskonałą wódkę wytrawną.

Miodówka wytrawna

2 szklanki miodu, 250 ml rumu, 2 czubate łyżki mielonej kawy, 5 g startej gałki muszkatolowej, skórka z ćwiartki pomarańczy, litr spirytusu.

Miód lekko rozgrzać w rondlu, wlać szklankę wody, zagotować, zebrać z wierzchu pianę i dodać skórkę pomarańczową. Zaparzyć kawę z dodatkiem gałki muszkatolowej, parzyć pod przykryciem 5 minut (można skorzystać z ekspresu). Do miodu wlać przedzoną kawę, spirytus i rum, wymieszać, szczelnie zamknąć i odstawić na miesiąc. Następnie zlać alkohol znad osadu, resztę przefiltrować. Płyny połączyć i rozlać do butelek. Gotowe po tygodniu.

Mlekówka

Do 1,5 l mleka dodać cytrynę ze skórką pokrojoną w plastry, ale bez pestek. Następnie wlać litr spirytusu, dodać 60 dag cukru, laskę wanilii i garść rodzynek. Mieszać do momentu rozpuszczenia się cukru. Odstawić do leżakowania na 10 dni, codziennie mieszając. Następnie odfiltrować i... „niebo w gębie”. ■

(Przepisy pochodzą z książki A. Fiedoruka „Okowita, przepalanka i nalewki”)