

Nalewki myśliwskie



Fot. K. Lewańska-Tukaj

Nalewki w tysiącach odmian znane są od wieków. Najlepsze to te własnej roboty, przyrządzone według sprawdzonej receptury. Prezentujemy wybrane przepisy nadesłane przez czytelników na konkurs B&I firmy Nest na nalewkę myśliwską. Mogą one stanowić inspirację zarówno dla koneserów, jak i dla początkujących amatorów tego trunku.



Nalewka Wielkiego Mistrza

Zakon Kawalerów Orderu Złotego Jelenia 1672-1998

Urodzonym Panom Jego Mościom, Oficyjerm i Kawalerom Zakonu Orderu Złotego Jelenia po wsze czasy nakazuje się, aby dla myśliwskiej tradycji, a i dla zdrowotności swojej i towarzyszków swoich obrotów, nalewkę z leśnych pożytków czynili.

Aby radość podniebienia była słuszną, a myśliwiec swą nalewką niechybnie się nadstawił, podaję Wam przeto Mości Oficyjerowie i Kawalerowie moją na nią recepturę.

Tak więc najsamprzód lasy warujem, aby własnokrajnych pożytków zbierać. Pamiętać przy tym trzeba, aby były one rozkoszne.

Wprzód poziomki, następnie czarne jagody po jednej kwarcie do gąsiorka wsypujem i gorzałką pół na pół ze spirytusem zalewamy.

Następnie rozkosznych malin dwie kwarty dodajem, pilnie bacząc, by alkohol je także przykrywał.

Kiedy przypadnie woda kolejno jeżynom i tarninie i ich rozkosznych owoców po kwarcie dodajem. Wówczas to wszystko odstawiamy na miesiąc. Gdy on rąco przepadnie, miksturę zlewamy do butelek, a pożytki przesypujem cukrem i znowu odstawiamy.

I tak kiedy kolejny miesiąc przepadnie, powstały likier zlewamy do butelek, a pożytki zalewamy gorzałką.

Tak i trzeci miesiąc musi przepaść, by znów powstała mikstura zlać i zmieszać z poprzedniemi.

Taką to sztuką mamy nalewkę Wielkiego Mistrza, która równej sobie w smaku nie ma, a kto jej zakusi, ten myśliwstwa będzie isty.

Marek Piotr Krzemień, Wielki Mistrz Zakonu Kawalerów Orderu Złotego Jelenia

■ Cechą charakterystyczną dobrej nalewki jest jej specyficzny smak, właściwy dla owoców zalewanych 65–70-procentowym spirytusem. Stosowanie takiego spirytusu umożliwia pełną macerację owoców, skuteczniejszą od zasypywania ich cukrem. Wyjątek stanowi wiśniówka na rumie, ze względu na wysoką miąższość tego owocu i jego szczególny, rozpoznawalny smak.

■ Jakość nalewki zależy przede wszystkim od czasu maceracji i późniejszego dojrzewania. Wszelkie dodatki aromatyzujące są dopuszczalne (jak np. w pigwówce), ale nie decydują o jakości nalewki.

■ Stosowanie wysokojakościowych miódów, w kolejności: akacjowego, lipowego lub wielokwiatowego, poprawia nie tylko smak, ale także właściwości zdrowotne nalewek.

■ Im dłużej nalewka leżakuje, tym jest lepsza, dlatego warto przyrządzać ją w większych naczyniach, umożliwiających dojrzewanie kolejnych roczników, a jednocześnie pozwalających na bieżącą konsumpcję.

Bohdan Jasiewicz

Nalewka aroniowa

Składniki:

1–2 kg owoców aronii;
100–400 liści wiśni;
1,5–3 l wody;
1–2 kg cukru;
5 dag kwasu cytrynowego;
0,5–1 l spirytusu

Sposób przyrządzenia:

Owoce aronii wraz liśćmi gotować przez 20 minut, następnie przecedzić przez gazę. Po wyciśnięciu wyrzucić owoce i liście, a do powstałego soku dodać cukier i kwas cytrynowy, po czym ponownie zagotować. Następnie znowu przecedzić, wystudzić nalewkę, na koniec dodając spirytus. Powstały płyn wymieszać i rozlać do ciemnych butelek. Leżakować w ciemnym miejscu przez minimum trzy miesiące.

Dobre rady:

■ Młode liście wiśni (nieotraktowanych środkami chemicznymi) najlepiej zerwać wiosną. Owoce aronii dobrze jest zebrać po pierwszych przymrozkach. Aby trunek można było przyrządzić o każdej porze roku, zarówno liście, jak i owoce należy przechowywać w zamrażalniku. Nalewka sporządzona według przepisu jest klarowna, barwy ciemnoczerwonej. Smak ma cierpkawo-słodkawy, lekko ściągający i jest mocna. Powinna dojrzewać przez minimum sześć miesięcy. Pije się schłodzoną do 10–12°C.

■ Nalewkę stosuje się przede wszystkim do leczenia nadciśnienia tętniczego; powinno się ją pić po 25 g na dzień. Ma także działanie przeciwkrwotoczne. Można jej używać pomocniczo w leczeniu arteriosklerozy, bezkwaśności i bezsoczności żółdkowej.

Przepisy nadesłali: Elżbieta Grzegorzczak, Jadwiga Jackiewicz, Marzena Łuciuk, Sebastian Olejnik, Józef Reguła, Edward Sieczkowski

Nalewka dereniowa (na dwa sposoby) Dereniówka

Składniki:

1 kg owoców derenia;
1 kg cukru;
5 łyżek suszonych czarnych borówek;
2 szklanki czystej wódki;
2 szklanki spirytusu 96%

Sposób przyrządzenia:

Owoce derenia muszą być umyte, wysuszone i nakłute. Należy je wsypać do jednego słoja wraz z borówkami, następnie zalać alkoholem i szczelnie zakręcić. Tak przygotowany macerat ustawia się w słonecznym miejscu (lub tam, gdzie panuje wyższa temperatura) na 5–6 dni. Można co jakiś czas potrząsać słoikiem w celu wymieszania alkoholu. Po tym okresie zlewa się alkohol i możliwie dokładnie zasypuje się owoce cukrem bądź wstrząsa się słoikiem po zasypaniu. Powstaje z tego syrop, który po odcedzeniu miesza się ze zlanym wcześniej alkoholem i odstawia na mniej więcej siedem dni. Po wyklarowaniu należy ściągnąć płyn, a pozostały osad przefiltrować i ponownie połączyć z nalewką, która odtąd musi leżakować minimum sześć miesięcy dla uzyskania pełnej dojrzałości.

Dereniówka półwytrawna

Składniki:

3–3,5 kg bardzo dojrzałych owoców derenia;
5 l spirytusu 96%;
50–60 dag miodu;
2,5 l wody

Sposób przyrządzenia:

Bardzo dojrzałe owoce derenia (najlepiej zbierać je z ziemi) starannie płuczemy, osuszamy i zamrażamy. Po 2–3 dniach owoce rozmrażamy i wysypujemy do szklanego balonu lub słoja. Spirytus i wodę mieszamy, wlewając roztwór do naczynia

z owocami, które szczelnie zamykamy. Do rozcieńczenia spirytusu możemy użyć niegazowanej wody mineralnej.

Po 4–5 miesiącach do balonu wlewamy 50–60 dag miodu, najlepiej akacjowego, lipowego lub wielokwiatowego, rozpuszczonego w litrze wody. Powstały roztwór ponownie szczelnie zamykamy. Po 2–3 tygodniach sprawdzamy organoleptycznie moc i smak nalewki. Jeżeli uznamy, że jest zbyt mocna lub zbyt wytrawna, dodajemy nieco wody i miodu.

Po upływie 8–12 miesięcy nalewkę zlewamy do mniejszych naczyń lub butelek, opatrując je nazwą i datą produkcji.

Dobre rady:

■ Nalewkę można dosłodzić karmelem — aby go sporządzić, należy podgrzać i ostudzić 2 łyżki cukru. Można też dodać 0,5 lub 0,25 litra przegotowanej i osłodzonej (10 dag cukru lub miodu) wody.

■ Butelki przygotowane do wypełnienia nalewką powinny być wcześniej dokładnie umyte i wyparzone.

Przepisy nadesłali: Bohdan Jasiewicz, Alicja Kunka, Eugeniusz Kwaśniak, Artur Stramski, Danuta Węglarska

Nalewka pigwowa (na dwa sposoby) Pigwówka półwytrawna

Składniki:

1–2 kg owoców pigwowca;
5 l spirytusu 96%;
50–60 dag miodu;
2,5 l wody;
dodatki korzenne

Sposób przyrządzenia:

3–3,5 kg bardzo dojrzałych (spadających z krzewów) owoców pigwy płuczemy, osuszamy i kroimy w plasterki lub w drobną kostkę, usuwając wcześniej gniazda nasienne. Rozdrobnione owoce można zamrozić, ale nie jest to konieczne. Pokrojone owoce wysypujemy do 15-litrowego naczynia szklanego, zalewając 5 litrami spirytusu 96% rozcieńczonego w 2,5 litra wody (może być mineralna niegazowana), uzyskując roztwór 65%. Po 4–5 miesiącach do naczynia dodajemy 50–60 dag miodu rozpuszczonego w litrze wody.



Pigwówka

Składniki:

3 kg owoców pigwowca;
2 kg cukru;
5 l spirytusu 70%

Sposób przyrządzenia:

Podczas wczesnych jesiennych wieczorów owoce należy opłukać, usunąć pestki i pokroić w ósemki, następnie zasypać obficie cukrem i wystawić na słoneczną stronę mieszkania, aby nagrzewane ostatnimi promieniami słońca puszczały zdrowy i smaczny sok. Po około tygodniu (po rozpuszczeniu się cukru) całość zalać spirytusem i odstawić na dwa miesiące. Po tym czasie zlać powstałą nalewkę, przecedzić przez gazę i przełożyć do butelek.

Dobre rady:

■ Osoby, które preferują słabsze trunki, mogą dodać do nalewki 1,5–2 litry niegazowanej wody mineralnej.

■ Dla poprawienia specyficznego smaku i uszlachetnienia nalewki można dodać kilka goździków oraz niewielki kawałek kory cynamonu. Możliwe jest także zastępowanie innych składników, jak np. imbir czy sok z cytryny, nie należy jednak przesadzać z ilością dodatków aromatycznych.

Przepisy nadesłali: Mirosław Dobrzański, Bohdan Jasiewicz, Magdalena Matysiak, Jan Szczepański, Danuta Węglarska

Nalewka myśliwska (na trzy sposoby) Myśliwska (I)

Składniki:

1 l spirytusu;
1 l przegotowanej wody;
0,5 szklanki miodu;
20 igieł sosnowych;
20 jagód jałowca;
5 ziaren ziela angielskiego;
1 łyżeczka startej skórki pomarańczowej lub cytrynowej

Sposób przyrządzenia:

„Owoce lasu” przelewamy przez sito wrzątkiem. Do gąsiorka dodajemy wszystkie składniki (bez wody i miodu) i odstawiamy na dwa tygodnie. Po tym okresie nalewkę filtrujemy, dodajemy przegotowaną i schłodzoną wodę, w której wcześniej należy rozpuścić miód. Odstawiamy szczelnie zamknięte naczynie na kolejnych 14 dni. Po tym czasie nalewkę ponownie filtrujemy, przelewamy do butelek, szczelnie zamykamy i odstawiamy na pięć miesięcy.

Pijemy zimą – doskonale rozgrzewa.

Myśliwska (II)

Składniki:

0,5 l spirytusu;
0,5 l przegotowanej wody;
po 100 g suszonych owoców: figi, śliwki, morele, rodzyнки, daktyle;
sparzona pomarańcza;
przyprawy: imbir, goździki, kardamon, cynamon;
100 g cukru

Sposób przyrządzenia:

Pokrojone suszone owoce, plastry pomarańczy i przyprawy układamy w słoiku, przysypując cukrem. Zalewamy spirytusem wymieszanym z wodą. Przykrywamy i odstawiamy w ciepłe miejsce. Po upływie około sześciu tygodni przecedzamy i zlewamy do butelek.

Nalewka ta jest wyśmienita na święta.

Myśliwska w trzech etapach

Składniki (na 5 litrów nalewki) dla kolejnych etapów wyrobu

Etap I:

Herbata (egzotyczna lub owocowa oraz leśna – 80–100 g suszu owocowego);
150 g śliwek suszonych;
1 duża paczka cukru waniliowego;
1 łyżeczka mielonej gałki muszkatołowej;
30 całych goździków;
2 paczki grubo zmielonych szyszkojagód jałowca;
0,5 l spirytusu 95%;
0,7 l przegotowanej wody

Etap IA:

1 duży koper włoski bulwiasty;
30–40 łodyg trawy żubrowej;
0,5 l spirytusu 95%;
0,7 l przegotowanej wody

Etap II:

200 g rodzynek sultanskich;
filtry papierowe do kawy

Etap III:

1 herbata rumowa czeska (lub herbatynka granulowana rumowa z miodem – 1,5 paczki);

0,25 l rumu 40%;

1 l spirytusu;

woda przegotowana do sporządzenia 1 l roztworu herbaty

Dodatkowo:

1 l spirytusu 95%;

1,4 l przegotowanej wody

Sposób przyrządzenia:

• Etap I: Wszystkie składniki wrzucić do butelki szklanej o pojemności 2 litrów i zalać roztworem spirytusu (0,5 litra spirytusu 95% + 0,7 litra przegotowanej wody – taki sam we wszystkich etapach). Pozostawić na dwa miesiące.

• Etap IA: Koper włoski pokroić w piórka, trawę żubrową opłukać i wrzucić do butelki 2-litrowej, po czym zalać roztworem spirytusu. Odstawić na trzy miesiące.

• Etap II (po dwóch miesiącach): Odcedzić nalew z etapu I – wyrzucić pozostałości. Do 2-litrowej butelki wrzucić 200 g rodzynek i zalać ekstraktem przefiltrowanym z I etapu. Całość uzupełnić roztworem spirytusu i pozostawić na minimum miesiąc.

• Etap III (po trzech miesiącach od rozpoczęcia): Odcedzić nalew z etapu IA, podzielić na trzy półlitrowe butelki, po czym uzupełnić je roztworem spirytusu. Odcedzić nalew z etapu II (rodzynek można wykorzystać do ciast, lodów lub bezpośredniego spożycia) i przełożyć do 5-litrowej butelki. Dodać herbatynkę lub herbatę rumową rozcieńczoną do 1 litra. Następnie dodać kolejno: 1 litr spirytusu 95%, 0,2 litra rumu i 0,5 litra odcedzonego nalewu z etapu IA (koper włoski + trawa żubrowa). W razie potrzeby dolać roztworu spirytusu. Całość pozostawić na 30 dni, po czym odcedzić, przełożyć do półlitrowych butelek i odstawić do leżakowania.

Przepisy nadesłali: Jacek Barczak, Halina Gruzel, Marzena Łuciuk,
Jarosław Niezgodzki, Halina Ruda

Nalewka z pędów sosny

Składniki:

$\frac{3}{4}$ dwulitrowego słoja świeżych, młodych pędów sosny (zebranych w kwietniu-maju);
cukier;

spirytus 96%;

wódka 45%

Sposób przyrządzenia:

Zebrane pędy należy wyczyścić i dokładnie umyć, a następnie osuszyć. Tak przygotowane kroimy na drobne kawałki i wysypujemy do słoja, wypełniając go w $\frac{3}{4}$ wysokości. Następnie zasypujemy pędy cukrem tak, by wszystkie były przykryte. Słój umieszczamy w nasłonecznionym miejscu. Energicznie potrząsamy nim każdego dnia, aż do momentu rozpuszczenia się cukru (10–14 dni). Po tym czasie objętość, jaką zajmowały pędy, zmniejsza się przynajmniej o połowę.

Otrzymany syrop (doskonały specyfik na gardłowe problemy, zwłaszcza zimą) ostrożnie zlewamy do butelek z ciemnego szkła i przechowujemy w chłodnym miejscu. Pozostałą zawartość zalewamy roztworem spirytusu i wódki w proporcjach 1:1, po czym odstawiamy na 4–5 miesięcy, pamiętając o wstrząśnięciu słoikiem raz na jakiś czas. Po upływie tego okresu zlewamy nalewkę (najlepiej przez filtr od kawy) bezpośrednio do butelek.

W innym wariantcie wyrobu słój z nalewem należy dopełnić spirytusem i odstawić na 2–3 tygodnie, po czym przefiltrować płyn. Do nalewki dodajemy tyle dobrej czystej wódki, ile użyliśmy spirytusu (moc-



ny trunek) albo schłodzonej przegotowanej wody (słabsza nalewka). Następnie pozostaje jedynie wymieszać płyn, rozlać go do butelek, szczelnie zakorkować i cierpliwie czekać. Kiedy usłyszymy pierwsze dzwonki Świętego Mikołaja, nastanie zima i przyjdzie Dziadek Mróz, nasza cierpliwość zostaje nagrodzona i możemy otworzyć pierwszą buteleczkę.

Dobre rady:

- Należy zebrać młode przyrosty sosny zwyczajnej, zachowując przy tym pewien umiar — zrywać po 3–4 pędy z jednej gałęzi, nie powodując nadmiernych strat w aparacie asymilacyjnym drzewa.
- Pędy można też układać warstwami przesypany cukrem aż do wypełnienia słoja.
- Sprawdzoną i polecaną procedurą jest zlanie płynu do butelek po czterech miesiącach, a następnie pozostawienie go w ciemnym, chłodnym miejscu jeszcze na miesiąc do sklarowania. Po miesiącu należy go ponownie przefiltrować.
- Można wyróżnić dwa warianty receptury: nalewka nieco słabsza i słodsza (robiona na samej wódce, z dodatkiem odrobiny otrzymanego syropu) oraz wariant z cytryną (w momencie zalewania pędów alkoholem dodajemy sok z jednej świeżo wyciśniętej cytryny).
- Pozostałe po maceracji pędy można ponownie zasypać cukrem i powtórzyć proces (w ten sposób zyskujemy bazę nalewkową do następnej wiosny).
- Nalewka ta ma sprawdzone zalety zdrowotne — pomaga w zwalczaniu przeziębień i kataru; ułatwia również zasypianie. Oczywiście powinna być pita z umiarem. Im starsza, tym lepsza.

Przepisy nadesłali: Czesław Czyżyk, Mariusz Furtak, Józef Reguła

Nalewka z cytryńca chińskiego (na trzy sposoby) Nalewka z cytryńca (I)

Nalewkę z cytryńca chińskiego należy wyrabiać w czasie, gdy owoce są bardzo dojrzałe (czerwone grona). Zebrane owoce wkładamy do szklanego, zakręcanego pojemnika (może być słoik do weków) i zasypujemy cukrem w stosunku 2:1. Zamykamy naczynie, odstawiamy w nasłonecznione miejsce i czekamy, aż cytryniec puści sok. Dwa miesiące po tym czasie zlewamy powstały sok do gąsiorka, a wyłoczyny zalewamy spirytem (dwukrotnie większą ilością niż objętość otrzymanego soku) i tak pozostawiamy na około miesiąc. Po tym okresie zlewamy spirytus do soku i dodajemy taką ilość rozpuszczonego w wodzie miodu, ile było soku z cytryńca. Czekamy, aż wszystkie składniki właściwie się potączą. Stan nalewki sprawdzamy co jakiś czas, odlewając z gąsiorka i próbując jeden kieliszek.

Nalewka z cytryńca (II)

Umyte i osuszone owoce (można je lekko rozgnieść, nie uszkadzając pestek) wysypać do zamykanego naczynia, przesypując warstwy cukrem. Po trzech tygodniach zlać sok i dolać do czystej wódki w dobrym gatunku (około 200 g soku na 1 litr wódki lub według własnego smaku). Resztę soku można użyć do herbaty zamiast cytryny.

Nalewka z cytryńca (III)

Umyte i osuszone owoce, najlepiej lekko rozgniecione, zalać spirytem i szczelnie zamknąć naczynie, intensywnie wstrząsając co kilka dni. Po minimum dwóch miesiącach zlać nalew oraz rozcieńczyć przegotowaną i wystudzoną wodą dla uzyskania odpowiedniej mocy.

W drugim i trzecim sposobie nalewkę należy przelać do przezroczystych butelek i wstawić do ciemnego pomieszczenia na minimum dwa miesiące — dla wklarowania oraz uszlachetnienia aromatu. Po tym okresie trzeba ściągnąć trunek znad osadu i przelać do przezroczystej karafki.

Dobre rady:

- Cytryniec chiński jako roślina lecznicza znany jest w medycynie chińskiej od 250 r. p.n.e. Sok z jego owoców ma właściwości wzmacniające i odtruwające

organizm. Myśliwi syberyjscy jedzą owoce cytryńca przy zmęczeniu fizycznym, senności, wyczerpaniu, a szczególnie w celu poprawy ostrości wzroku.

- Owoce zbieramy po pierwszych przymrozkach (jeśli robimy to wcześniej, należy je przemrozić przez 24 godziny). Przygotowujemy 400 g cukru na 1 kg owoców.

- Walory smakowe można wzbogacić, dodając (według uznania) laskę wanilii, 3–5 goździków oraz kilka liści cytryńca.

- Nalewkę dobrze jest podawać lekko schłodzoną.

Przepisy nadesłali: Romuald Kaczuk, Jacek Małż, Tomasz Włodarski

Cytrynowka

Składniki:

1 kg cytryn;
półlitrowy słoik miodu;
0,5 l spirytusu

Sposób przyrządzenia:

Z cytryn wyciskamy około 0,5 litra soku. Miód rozpuszczamy do konsystencji patoki (wkładamy słoik do garnka z ciepłą wodą i czekamy, aż będzie płynny). Następnie łączymy wszystkie składniki — tj. miód, spirytus i sok cytrynowy — uważając, żeby nie przesadzić z ilością soku z cytryny, który może nadmiernie zakwaszyć nalewkę. Odstawiamy na około dwa miesiące, do momentu kiedy nalewka nabierze klarownego, żółtego koloru.

Nalewkę podajemy na biesiadach oraz przy okazji wszelkich spotkań ze znajomymi.

Adrian Koprowski

Nalewka amonkowo-imbirowa

Składniki:

0,25 l wódki czystej 50%;
0,25 l winiaku;
5 g nasion amonku;
10 g nasion kopru;
5 g soli

Sposób przyrządzenia:

Składniki umieścić w szklanym naczyniu, zamknąć je szczelnie, ustawić w ciepłym i ciemnym miejscu. Po 14 dniach płyn zlać, przefiltrować i przelać do butelek. Nalewka jest gotowa do spożycia. Jest mocna, ma bardzo ostry smak i zapach. Pije się ją w bardzo niewielkich ilościach, najlepiej łącznie z dziczyzną.

- Zastosowanie lecznicze: Nasiona amonku korzystnie oddziałują na organizm, powodując zwiększone wydzielanie soków trawiennych, pobudzając apetyt i ułatwiając przyswajanie składników pokarmowych. Stosuje się je przy niestrawności, nudnościach, wymiotach, niezycie żołądka i jelit.

Alicja Kunka

Nalewka z kwiatów czarnego bzu

Składniki:

1 l spirytusu;
70 dag cukru;
1 tyżeczka korzenia arcydzięgla;
baldachy bzu czarnego

Sposób przyrządzenia:

Ugotować syrop z litra wody i cukru. Baldachy czarnego bzu włożyć do umytego i wyparzonego słoja, następnie zalać ostudzonym syropem. Tak przygotowaną mieszaninę przykryć lnianą ściereczką i odstawić na 10 dni w nasłonecznione miejsce, sprawdzając co pewien czas, czy sok nie fermentuje. Przy okazji całość należy mieszać wyparzoną tyżką drewnianą. Powstały sok zlać do słoja przez sito wyłożone gazą. Następnie klarowny płyn połączyć ze spirytem, przelać do butelek i dodać korzeń arcydzięgla. Całość odstawić na cztery tygodnie i wstrząsać butelkami z nalewką co 3–4 dni. Następnie pozostawić do sklarowania na kolejne dwa tygodnie. Po tym okresie zlać płyn znad osadu,

osad przesączyć przez sito wyłożone lnianą ściereczką i ponownie potączyć z resztą nalewki. Odstawić na 3–4 tygodnie, aby trunek dojrzał.

Andrzej Lasocki

Nalewka z winogron

Składniki:

1 kg ciemnych winogron;
1 l spirytusu;
0,5 kg cukru

Sposób przyrządzenia:

Dojrzałe owoce ciemnych winogron umyć, wsypać do szklanego słoja i zalać litrem spirytusu. Szczelnie zakorkować i odstawić na sześć tygodni. Następnie alkohol zlać do butelek, a owoce zasypać cukrem. Naczynie z owocami pozostawić w ciepłym miejscu i często nim wstrząsać. Kiedy cukier się rozpuści, zlać syrop, potączyć z nalewem alkoholowym i pozostawić do sklarowania. Tę bardzo aromatyczną nalewkę można pić już po miesiącu, jednak im jest starsza, tym lepsza.

Andrzej Lasocki

Nalewka pomarańczowa

Składniki:

2 l spirytusu;
2 szklanki przegotowanej wody;
10 pomarańczy;
2 cytryny;
laska wanilii;
laska cynamonu;
15 goździków

Syrop: 3 szklanki wody + 1,5 kg cukru

Sposób przyrządzenia:

Wanilię pokroić. Cynamon pokruszyć. Pomarańcze i cytryny dokładnie umyć, sparzyć gorącą wodą i osuszyć, a następnie zetrzeć z nich skórki na tarce. Obrane owoce podzielić na części i włożyć do gąsiora. Dodać otarte skórki, wanilię, cynamon i goździki. Zalać spirytusem rozcieńczonym dwiema szklankami wody. Odstawić w ciepłe miejsce na 2–3 tygodnie do macerowania. Co kilka dni potrząsać. Po upływie wyznaczonego czasu zlać nalew przez lejek z sączkiem. Owoce odcisnąć przez sito. Płyn wymieszać razem z wcześniej przygotowanym syropem i pozostawić do wyklarowania na kilka tygodni. Następnie nalewkę rozlać do butelek i odstawić w ciemne miejsce, aby dojrzała 3–4 miesiące.

Anna Ostrowska-Główny

Orzechówka

Składniki:

3 kg niedojrzałych orzechów włoskich;
3,5 l spirytusu 96%;
3,5 l wody;
20–25 dag miodu (akacjowego, lipowego lub wielokwiatowego)

Sposób przyrządzenia:

Orzechy włoskie zrywamy z drzewa, kiedy gniazda nasienne są białawe i nie w pełni wykształcone. W zależności od pogody termin zbioru wypada w połowie lub pod koniec czerwca.

Zbrane owoce płuczemy i rozdrabniamy. Orzechy najlepiej kroić w cienkie plasterki (jak ogórki na mizerię; prace przy krojeniu orzechów należy wykonywać w rękawiczkach, aby nie zabarwić dłoni) i wsypać do 15-litrowego naczynia. Spirytus łączymy z wodą i zalewamy nim pokrojone orzechy. Naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy na cztery miesiące. Po tym okresie do nastawu wlewamy 20–25 dag miodu rozpuszczonego w litrze wody. Po około dwóch tygodniach sprawdzamy moc i smak nalewki. Jeżeli uznamy, że jest za mocna lub zbyt wytrawna, dodajemy niewielką ilość wody z miodem.

Po roku zlewamy nalewkę do butelek, opatrując je nazwą i datą produkcji. Osad z naczynia filtrujemy (filtry kawowe).

• Uwaga: Ze względu na naturalną słodycz orzechów włoskich możemy nie dodawać miodu. Orzechówka może być używana jako lekarstwo przy rozstroju żołądka i bólu brzucha. Stosować 3–4 razy dziennie po 25–50 ml.

Bohdan Jasiewicz

Nalewka śliwkowa (połwytrawna)

Składniki:

3–3,5 kg śliwek węgerek (bardzo dojrzałych);
5 l spirytusu 96%;
25 dag miodu (akacjowego, lipowego lub wielokwiatowego);
1 l wody;
10 dag suszonych śliwek kalifornijskich

Sposób przyrządzenia:

Bardzo dojrzałe (nawet z pomarszczoną skórką) śliwki węgierki płuczemy, obsuszamy i drylujemy, po czym wysypujemy do 15-litrowego naczynia szklanego, dodając około 30 ziaren wyluskanych z pestek. Smak nalewki poprawiamy, dodając 10 dag kandyzowanych, suszonych śliwek kalifornijskich. Owoce zalewamy 5 litrami spirytusu rozcieńczonego w 2,5 litra wody (może być mineralna, niegazowana), uzyskując roztwór 65% spirytusu. Naczynie szczelnie zamykamy i po zamieszaniu odstawiamy na czas maceracji.



Po 4–5 miesiącach dodajemy 25 dag miodu rozpuszczonego w litrze wody i ponownie szczelnie zamykamy naczynie. Po 2–3 tygodniach sprawdzamy organoleptycznie moc i smak nalewki. Jeżeli uznamy, że jest za mocna lub zbyt wytrawna, dodajemy nieco wody i miodu.

Po upływie 8–12 miesięcy nalewkę zlewamy do mniejszych naczyń, opatrując je nazwą i datą produkcji.

Bohdan Jasiewicz

Tarninówka (półwytrawna)/ Czeremchówka/ Trześniówka – dzika czereśnia

Składniki:

3–3,5 kg owoców (bardzo dojrzałych);
5 l spirytusu 96%;
50–60 dag miodu (akacjowego, lipowego lub wielokwiatowego);
2,5 l wody

Sposób przyrządzenia:

Dojrzałe owoce (tarnina może być po pierwszym przymrozku) płuczemy, osuszamy i zamrażamy na 2–3 dni. Po odmrożeniu wysypujemy do 15-litrowego naczynia szklanego i zalewamy je spirytusem zmieszonym z 2,5 litra wody (może być mineralna, niegazowana).

Po wstępnej maceracji, trwającej 4–5 miesięcy, do naczynia wlewamy 50–60 dag miodu rozpuszczonego w litrze wody. Po 2–3 tygodniach sprawdzamy moc i smak nalewki. Jeżeli uznamy, że jest zbyt mocna lub wytrawna, dodajemy około litra wody zmieszanej z niewielką ilością miodu.

Po upływie 8–12 miesięcy nalewkę zlewamy do mniejszych naczyń, opatrując je etykietą, określając gatunek i datę produkcji.

• Uwaga: Czeremchy lub trześni można nie mrozić – uzyskamy wówczas wyraźniejszy aromat goryczki; owoce muszą być jednak bardzo dojrzałe.

Bohdan Jasiewicz

Wiśniówka na rumie (półśladka)

Składniki:

6 kg dojrzałych wiśni (najlepiej tutówka);
2,5 l spirytusu 96%;
250 dag cukru;
0,5 l rumu

Sposób przyrządzenia:

Wiśnie (nie drylujemy!) płuczemy i po osuszeniu wysypujemy do 15-litrowego balonu lub słoja. Kolejne warstwy owoców przesypujemy cukrem. Ostatnia warstwa cukru powinna przykryć wiśnie, tworząc stożek. Naczynie zatykamy kłębkiem waty, osłaniając szyjkę czystą szmatką, zaciskaną na szyjce przy pomocy gumki recepturki (datę wykonania czynności zapisujemy). Odstawiamy na czas fermentacji.

Po upływie czterech miesięcy wiśnie zalewamy spirytusem oraz rumem, szczelnie zamykając naczynie korkiem. Zaleca się zamieszanie zawartości i powtarzanie tej czynności kilkukrotnie.

Po upływie 8–12 miesięcy nalewkę zlewamy do innego naczynia lub przelewamy do butelek, a wiśnie wyrzucamy. Zlewanie nalewu nie powinno nastąpić później niż po roku. Butelki opisujemy, podając zawartość i rok produkcji.

Bohdan Jasiewicz



Nalewka bieszczadzka z wiśni

Składniki:

1,5 kg wiśni;
1,5 kg cukru;
1 l spirytusu;
0,5 l wódki 40%

Sposób przyrządzenia:

Wiśnie zasypać cukrem. Kiedy owoce puszcza sok, odcedzić go i dodać spirytus. Do wiśni dolać wódkę. Całość wymieszać i odstawić na 10 dni.

Edward Sieczkowski

Nalewka z pączków i liści brzozy

Składniki:

200 g liści i pączków (równe ilości) brzozy;
1 l wódki 40%

Sposób przyrządzenia:

Wymieszane listki i pączki zalać wódką. Odstawić na dwa tygodnie w ciepłe miejsce. Przefiltrować i rozlać do butelek.

Nalewkę w celach zdrowotnych (na choroby żołądka, jelit, przebieganie) pić dwa razy dziennie przez 9–14 dni – jedną łyżkę nalewki dodać do 0,5 szklanki wody rano przed śniadaniem i wieczorem przed snem, jednak po godz. 21.00.

Halina Gruzel

Porterówka

Składniki:

0,5 l piwa typu porter;
0,5 szklanki cukru;
0,5 l spirytusu;
1 mały cukier waniliowy (może być wanilia w laskach)

Sposób przyrządzenia:

Składniki mocno podgrzać na wolnym ogniu (do około 80°C – nie gotować), mieszając. Po ostudzeniu dodać spirytus. Dobrze schłodzić. Nalewka jest gotowa do spożycia już następnego dnia.

Hanna Prądzinska

Nalewka borówkowa

Składniki:

50 dag borówek czerwonych;
20 dag miodu naturalnego;
0,7 l spirytusu 60–70%;
0,4 l przegotowanej zimnej wody;
goździki;
kilka ziaren pieprzu;
laska cynamonu

Sposób przyrządzenia:

Umyte borówki łączymy z pozostałymi składnikami (oprócz wody), wlewamy do gąsiorka i zamykamy korkiem na pięć tygodni. Po upływie tego czasu przecedzamy (przez wate lub gęstą gazę), łączymy z wodą i przelewamy do butelek, które następnie korkujemy. Nalewkę przenosimy do ciemnego, chłodnego pomieszczenia na kilka miesięcy.

Ireneusz Dębniowski

Krupnik

Składniki:

0,5 l miodu wrzosowego lub spadzi jodłowej;
0,5 laski cynamonu;
pół laski wanilii;
8 goździków;
szczypta gałki muszkatołowej;
0,5 l wody;
1 l spirytusu;
wyparzona skórka z jednej pomarańczy i cytryny

Sposób przyrządzenia:

Cynamon, wanilię, goździki, gałkę muszkatołową oraz imbir zagotować z wodą. Jak wystygnie, wymieszać z płynnym miodem, a następnie dolać spirytus. Do gotowego nalewu wrzucić pokrojoną skórkę z pomarańczy i cytryny. Dokładnie wymieszać, aż do rozpuszczenia się miodu. Całość odstawić na 3–4 tygodnie do ciemnej piwnicy, po czym przecedzić przez sitko. Ponownie przelać do butelek i odstawić na co najmniej pół roku do ciemnej piwnicy.

Jacek Małż

Nalewka jałowcowa (na dwa sposoby) Jałowcówka (I)

Składniki:

6–8 dag szyszkogagód jałowca;
1 l spirytusu;
0,5 l wody;
15 dag cukru

Sposób przyrządzenia:

Szyszkogagody opłukać, osuszyć, rozetrzeć i włożyć do małego gąsiorka. Zalać spirytusem wymieszanym z przegotowaną i wystudzoną wodą (0,2 litra). Pojemnik zakorkować i zostawić na 7–8 dni.

Zagotować i wystudzić 0,3 litra wody z cukrem. Płyn z gąsiorka przepuścić przez lejek z watą i połączyć z syropem, po czym przelać do butelek, zakorkować i odstawić na 5–6 miesięcy.

Jałowcówka (II) gajowego

Składniki:

35 suszonych lub 70 świeżych szyszkogagód jałowca;
2 łyżeczki cukru;
1 l czystej wódki

Sposób przyrządzenia:

Owoce opłukać, osączyć i włożyć do słoja (nalewka będzie bardziej aromatyczna, jeśli szyszkogagody wcześniej utłucze się w moździerzu). Dodać cukier i zalać wódką. Naczynie zamknąć i odstawić w chłodne miejsce na sześć tygodni (co 2–3 dni wstrząsać). Następnie zlać płyn z nad owoców do czystej butelki i odstawić do sklarowania. Po dwóch tygodniach nalewkę zlać, a osad przefiltrować. Jałowcówkę można pić od razu, ale lepsza jest po trzech miesiącach, a najsmaczniejsza dopiero po roku.

Przepisy nadesłały: Jadwiga Posadzy, Katarzyna Urban

Letnia rosa

Składniki:

2 gałki muszkatołowe;
3 łyżki miodu lipowego lub akacjowego;
1 łyżeczka rodzynek sułtanek;
1 l spirytusu rektyfikowanego 95%;
2 szklanki źródlanej wody

Sposób przyrządzenia:

Gałkę muszkatołową zetrzeć na tarce. Miód rozpuścić w dwóch szklankach źródlanej wody i zszumować, a następnie ostudzić. Delikatnie wymieszać ze spirytusem, dodać startą gałkę i dobrze wstrząsnąć. Przelać do wyparzonego słoja,



odstawić w ciemne miejsce na 4–5 miesięcy, a optymalnie na pół roku. Następnie przefiltrować. Rodzynki umyć, usunąć szypułki i osuszyć. Nalewkę rozlać do butelek, dodać rodzynek i odstawić na kolejne sześć miesięcy.

Katarzyna Urban

Sen nocy letniej

Składniki:

1 l soku z czerwonych porzeczek;
1 l spirytusu;
1 l źródlanej wody;
50 dag cukru;
cukier waniliowy

Sposób przyrządzenia:

Dojrzałe, a nawet lekko przejrzałe porzeczki lekko rozgnieść i zostawić w ciepłym miejscu na noc. Następnie wycisnąć sok (najlepiej za pomocą sokowirówki). Cukier rozpuścić w podgrzanej wcześniej wodzie. Syrop wymieszać z sokiem, dodać spirytus, przelać do dużego słoja. Całość dobrze wymieszać i odstawić na 2–3 miesiące. Po upływie tego okresu przecedzić nalewkę i rozlać do butelek.

Katarzyna Urban

Wrzosówka

Składniki:

1 szklanka miodu wrzosowego;
otarta skórka i sok z dużej cytryny;
sok ze sporej pomarańczy;
0,5 l spirytusu;
1 szklanka wody źródlanej

Sposób przyrządzenia:

Miód podgrzewać na małym ogniu, stale mieszając. Gdy zacznie ciemnieć, wlać wodę, dodać otartą skórkę z cytryny i zagotować. Wymieszać i ostudzić pod przykryciem. Wlać spirytus, wymieszać i przelać do słoja. Szczelnie zamknąć i odstawić na sześć tygodni w ciemne i chłodne miejsce (co trzy dni potrząsać). Po upływie tego czasu dodać sok z cytrusów. Dobrze wymieszać, energicznie potrząsać, i odstawić na kolejne dwa tygodnie, by nalewka dobrze się sklarowała. Następnie przelać do butelek i odstawić przynajmniej na miesiąc.

Katarzyna Urban

Miętówka

Składniki:

garść młodych liści mięty;
1 l spirytusu;
3 l soku jabłkowego;
2 szklanki cukru

Sposób przyrządzenia:

Liście mięty zalewamy spirytusem i pozostawiamy na pięć dni (jeżeli zostawimy na dłużej, uzyskamy niepożądany, herbaciany smak). W tym czasie spirytus zabarwi się na zielony kolor. Ostatniego dnia podgrzewamy 2,5 litra soku (nie doprowadzając do wrzenia) i rozpuszczamy w nim cukier. Odciedzamy przez sitko liście mięty i płuczemy je w 0,5 litra soku, ręcznie wyciskając wypłukane liście, po czym dodajemy płyn do soku z cukrem. Po wystudzeniu soku wlewamy go do spirytusu i odstawiamy w chłodne miejsce na dwa tygodnie. Zmętnienia nalewki nie zlikwidujemy, przecedzając ją przez gazę – roztwór musi swoje odstąć. Tak sporządzona nalewka ma delikatny posmak mięty i powinna zasmakować nawet osobom, które nie przepadają za tym ziołem; zawiera około 30% alkoholu.

Konrad Kalinowski

Nalewka z borówki brusznicy, żurawiny lub czarnej porzeczki

Składniki:

3 szklanki owoców;
1 l czystej wódki;
2 szklanki cukru;
spirytus

Sposób przyrządzenia:

Owoce zmielić lub roznieść, przełożyć do słoja i zalać wódką. Stój odstawić w ciemne miejsce na sześć tygodni. Po tym okresie przecedzić nalew przez ściereczkę lub gazę do garnka, następnie podgrzać i dodać dwie szklanki cukru (może być mniej, według uznania). Otrzymany płyn wzmocnić spirytusem, w zależności od preferencji.

Krzysztof Kurzyński

Nalewka rozgrzewająca

Składniki:

0,7 l winiaku o mocy około 80% (najlepiej własnej produkcji);
250 g miodu (najlepiej akacjowego, wrzosowego lub gryczanego);
100 g pigwy pokrojonej w cienkie plastry;
100 g śliwek suszonych;
10–20 g suszonych owoców dzikiej róży;
100 g zmiażdżonych świeżych owoców żurawiny;
40–50 g zmiażdżonych świeżych ciemnych winogron (odmiany o małych owocach);
10 g zmiażdżonych świeżych orzechów laskowych

Sposób przyrządzenia:

Winiak wlewamy do dużego słoja i rozpuszczamy w nim miód, po czym dodajemy owoce i odstawiamy w ciemne miejsce. Co jakiś czas intensywnie potrząsamy stojem, aby składniki lepiej się wymieszały. Po około trzech miesiącach oddzielamy płyn od owoców, przelewając go przez sito, i rozlewamy do butelek. Kiedy się ustoi, jeszcze raz zlewamy klarowny płyn znad osadu. Nalewka jest gotowa do skosztowania. Doskonale nadaje się do napełnienia piersiówek. Silnie rozgrzewa.

Maciej Puchała

Nalewka z dzikiej róży (Żenicha kresowa)

Składniki:

1 kg dorodnych owoców dzikiej róży (zbiór po przymrozkach);
0,7 l spirytusu 95%;



0,5 l wódki;
2 szklanki miodu;
6 goździków;
1 łyżka suszonych kwiatów rumianku;
1 łyżeczka suszonej mięty

Sposób przyrządzenia:

Owoce umyć, oczyścić z resztek kielicha kwiatowego i ponakłuwać igłą, zalać spirytusem i wódką, dodać goździki, rumianek oraz mięte. Odstawić w słoneczne miejsce na pięć tygodni, w czasie których należy codziennie potrząsać słojem. Po tym okresie zlewamy płyn. Owoce wyciskamy i filtrujemy (np. przez filtr do kawy). Miód rozpuszczamy w dwóch szklankach wody, ściągamy osad, studzimy i wlewamy do powstałego wcześniej płynu. Nalewka jest doskonałą do spożywania podczas Bożego Narodzenia.

Przepisy nadesłali: Marek Kubis, Anna Strzelec

Nalewka z malin

Składniki:

2 kg malin;
1 l spirytusu;
80 dag cukru;
kwasek cytrynowy

Sposób przyrządzenia:

Maliny zalać spirytusem i odstawić w stoju w ciemne miejsce na około 20 dni. Po tym okresie przecedzić nalew przez ściereczkę lub gazę i podgrzewając, dodać cukier (podgrzać tak, aby cukier się rozpuścił – nie gotować!). Do otrzymanego roztworu można dodać odrobinę kwasu cytrynowego (według uznania), który wystrza barwę i poprawia smak.

Krzysztof Kurzyński

Nalewka pomarańczowo-kawowa

Składniki:

1 l spirytusu;
1 l niegazowanej wody;
1 duża pomarańcza;
50–80 ziaren kawy;
3–5 łyżek miodu wielokwiatowego

Sposób przyrządzenia:

Spirytus i wodę wlać do dużego, wyparzonego stoika (powinien mieć otwór tak duży, aby można było włożyć przez niego pomarańczę). Pomarańczę umyć i ponacinać wąskim nożem prostopadle do wierzchołków owocu. Otwory wykonać równomiernie na całej powierzchni, a następnie powkładać w nie po jednym ziarenku kawy. Tak przygotowany owoc wkładamy do stoika z płynem, zakręcamy, delikatnie wstrząsamy. Odstawiamy na 3–4 tygodnie w chłodne, ciemne miejsce, co jakiś czas potrząsając naczyniem oraz kontrolując zabarwienie płynu, który z biegiem czasu powinien przybierać kolor miedzianożółtocy.

Po upływie określonego czasu wyjmujemy pomarańczę, a do płynu dodajemy miód. Jego ilość zależy od intensywności goryczki wydzielonej przez kawę do alkoholu – słodycz miodu powinna harmonijnie przełamywać gorzki smak kawy i delikatnie podkreślać zapach pomarańczy. Gdy dodamy miód, płyn zmętnieje. Aby się wyklarował, odstawiamy go na kolejne 3–4 tygodnie. W tym czasie na dnie stoika osadza się białawy osad. Jest to okres, kiedy nalewka dojrzewa, zapachy i smaki się przegryzają, harmonizują. Gdy nalewka się wyklaruje, delikatnie zlewamy płyn znad osadu. W razie potrzeby można ją dodatkowo przefiltrować przez bibułowy filtr do kawy.

Gotowy trunek powinien się charakteryzować miedzianożółtawym kolorem i intensywnym pomarańczowym zapachem z delikatną nutą miodu, a w smaku powinna być wyczuwalna delikatna kawowa goryczka, przełamana słodyczą miodu.

Mateusz Pluta