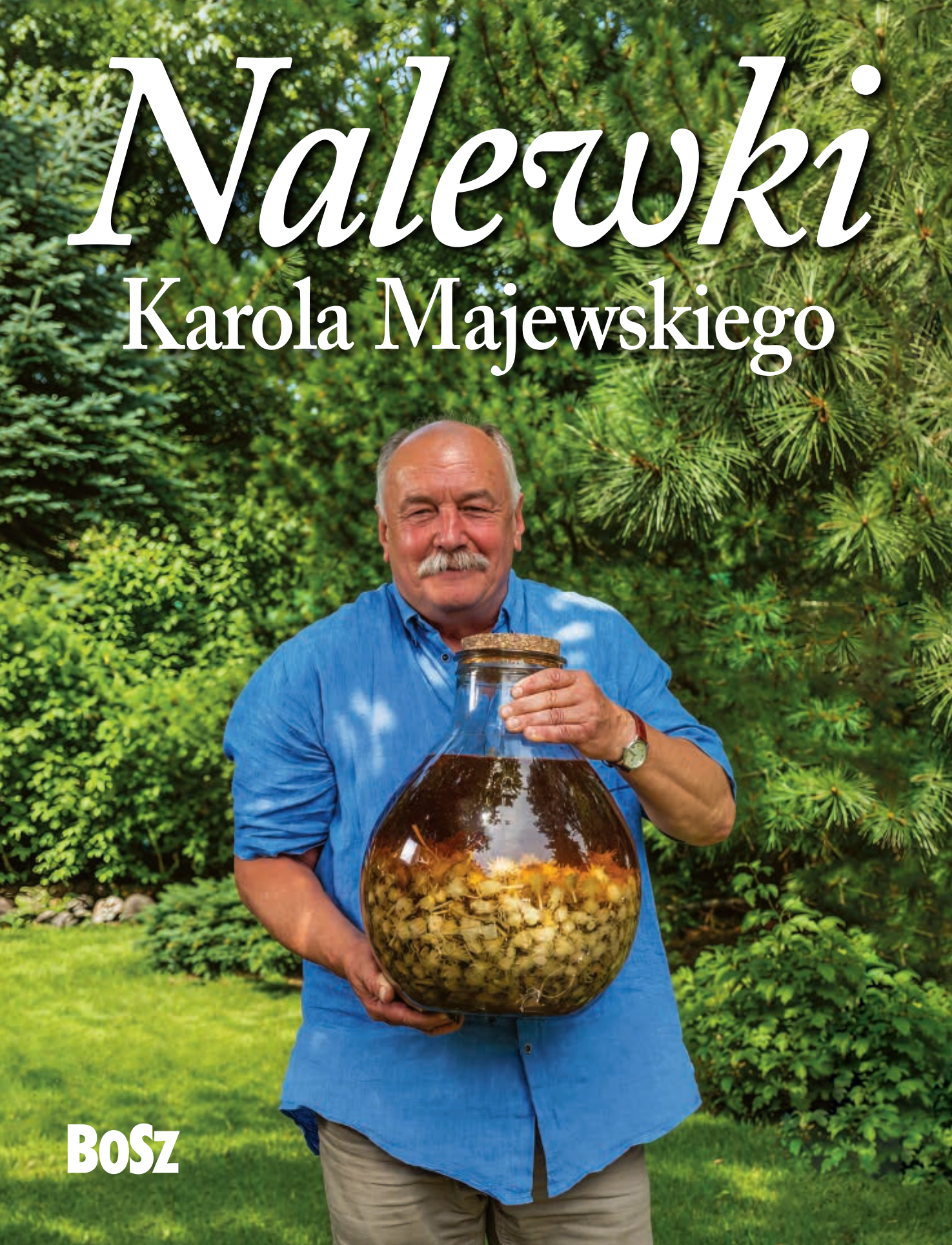
Nalewki
Karola Majewskiego



BOSZ



Nalewki Karola Majewskiego

Spis rzeczy

Nalewka 6
Rys historyczny 10
Kilka słów o alkoholu 16
Co warto wiedzieć o miodzie 15
W poszukiwaniu smaków 22
Niezbędnik 27

NALEWKI 31
Nalewka tradycyjna wiśniowa 32
Nalewka na owocach wiśni z miodem lipowym 37
Nalewka śliwkowa wiśniowa 39
Nalewka „Imbirówka Stryja Dionizego" 41
Nalewka na pędach sosny zwyczajnej 43
Nalewka na płatkach jaśminu 46
Nalewka „Cztery Pory Roku" 48
Nalewka z owoców aronii czarnej 51
Nalewka z owoców dzikiej róży (żenicha kresowa) 53
Nalewka z czarnej porzeczki 55
Nalewka z czerwonej porzeczki 56
Smorodinówka z czarnej porzeczki 57
Nalewka z owoców agrestu 59
Nalewka z owoców derenia jadalnego 26
Nalewka z owoców jagody kamczackiej 64





65 Nalewka z mniszka lekarskiego
67 Nalewka z owoców cytryny (cytrynówka)
70 Nalewki z owoców pomarańczy
73 Nalewka z owoców głogu
75 Nalewka z korzenia arcydzięgla (litworówka)
77 Nalewka z owoców jarzębiny
80 Nalewka z owoców moreli zwyczajnej
82 Nalewka z owoców maliny żółtej
84 Nalewka z owoców maliny zwyczajnej
87 Nalewka z owoców maliny czarnej
89 Nalewka z kwiatów czarnego bzu (hyczka, hyćka)
92 Nalewka z owoców ałyczy
94 Nalewka z owoców pigwowca
98 Nalewka z rokitnika
100 Nalewka z owoców tarniny
103 Nalewka z pokrzywy majowej
105 Nalewka z rajskich jabłuszek
107 Nalewka z zielonego orzecha włoskiego
109 Nalewka z żurawiny błotnej
111 Ratafia śliwkowa
114 Ratafia wieloowocowa z 50 odmian owoców

119 Życie pełne pasji

NALEWKA

O tym, że to słowo ładne jest i sympatyczne, świadczy wielość znaczeń, które w różnych okresach przyjmowało – bo i samo nalewanie wiele ma odniesień, i to ważnych.

Kiedyś nalewka to była cysterna, otwarta, do przelewania wody do rur i do czerpania z niej. Z takich cystern czerpano wodę także przy warszawskiej ulicy, która stąd wzięła nazwę (Na Nalewkach, potem po prostu Nalewki), a która przed wojną kojarzyła się z handlem. Nalewki to były też beczułki z wodą czy z winem. Mówiono tak i na miednice, służące do ablucji, i na garnuszki do śmietanki. Przez lata odnoszono słowo „nalewka" głównie do – najczęściej ozdobnego, uczynionego ze srebra lub z kryształu górskiego – naczynia, rodzaju dzbanka, z którego polewano ręce przy arystokratycznych stołach, przed jedzeniem i po jedzeniu. Taką nalewkę przyjął Stefan Czarniecki od wdzięcznego króla Danii Fryderyka III, kiedy rzucał się przez morze dla ojczyzny ratowania (pieniędzy za waleczność nie przyjął). I oczywiście nalewka to była tynktura, nalane na lecznicze zioła woda, wino czy spirytus – popularne i skuteczne lekarstwo.

Dzisiejsza nalewka to przede wszystkim, a może i wyłącznie, smakowity likwor (też piękne słowo, bezpośrednio z łaciny), tak

chętnie przez nas pity – tym bardziej że choć alkoholowy i mocny niejednokrotnie, to głównie smaczny i, oczywiście, znakomicie się kulturowo kojarzący. Nalewka jest szlachetna i, co ważne, zarówno nasza, swojska, odwołująca się do jak najlepszych tradycji, szlachecko-sarmacka, ale gdy trzeba, to i ludowa, rdzenna, jak i, z drugiej niejako strony, wytworna, elegancka, w najlepszym – na wszelkie sposoby – smaku.

Nalewki nie można chlać ani żłopać, nalewkę się sączy i popija (można też kosztować, nawet w dużych ilościach). Żadne alkoholizowanie się, w pełni usprawiedliwione, nawet u dam, kontentowanie się wybornymi smakami. I choć raczenie się nalewkami nie musi być niczym usprawiedliwiane, to przecież zwracanie uwagi na rzeczywistą lub przypisywaną ich zdrowotność może zwiększać zasadność, a niekiedy konieczność sięgnięcia po kształtny kieliszek z nalewką.

Nalewka jest związana z czymś bliskim, z domem, ze spiżarnią, z miejscami ważnymi, często ukrytymi, do których dobry gospodarz zagląda dla miłego gościa.

Nalewka jest tak sympatyczna, że bywa dodatkowo spieszczana – naleweczki smakują jeszcze wyborniej. Wymaga cierpliwości, by się ustała lub naciągnęła. Wymaga kreatywności – może być niemal na wszystkich ziołach i owocach, ale zwykle ceni się w niej oryginalność, jeśli nie substancji, to sposobu ich łączenia. Nalewka jest na czymś, co samo w sobie może być smaczne, ale nie musi – a nalewka smak z tego wydobywa.

Nalewka jest trunkiem językowo niezwykle interesującym, nawet w pewnym sensie zabawnie atrakcyjnym. Oczywiście jej

Nalewka wiśniowa tradycyjna

■ 1 kg owoców wiśni sokowych ■ 1 l wódki 40% (nalewka słabsza)
■ 1 l spirytusu nalewkowego 60%–70% (nalewka mocniejsza)
■ 20 dag cukru



Nalewka z owoców wiśni to najpopularniejsza nalewka w Polsce. Receptura, jak widać, jest bardzo prosta – to tylko trzy składniki, aby jednak osiągnąć znakomity smak, są potrzebne najlepsze owoce i wysokiej jakości alkohol. W aneksie do *Pomologii* Aleksandra Rejmana (pomologia to nauka o drzewach, krzewach i krzewinkach owocowych), wydanej w 2003 roku, wymieniono i opisano 31 odmian wiśni uprawianych przemysłowo i amatorsko w Polsce. Z tych 31 odmian na nalewki nadają się: Serocka (sokówka nr 29), Nadwiślanka odrostówka, Lorkal (Stenensbauer), Hortensja i Książęca. Pozostałe odmiany w większości mogą być użyte w przetwórstwie na dżemy, konfitury i kompoty. Nie wymieniłem najpopularniejszej i chyba najstarszej odmiany wiśni w Polsce, której historia uprawy sięga 250–300 lat wstecz, czyli Łutówki. Jej nazwa pochodzi od jednostki masy używanej od śred-



niowiecza aż do XX wieku: łut stanowił 1/32 funta lub 1/16 grzywny, co dawało 12,75 grama. Z mojego wieloletniego doświadczenia wynika, że Łutówka jest bardzo oporna w procesie maceracji, wchłania alkohol, nie oddając subtelności smaku, a zwłaszcza barwy. Oczywiście nalewkę można zrobić z każdej odmiany, ale warto poszukać na bazarach owoców wiśni sokowej prosto z sadu, od rolników, uprawianych z ograniczonym użyciem środków ochrony roślin.

PRZYGOTOWANIE

Owoce wiśni drylujemy (to jedna z metod, o innych później). Wydrylowane wiśnie zasypujemy w słoju cukrem, mieszamy i wystawiamy na słońce lub umieszczamy w ciepłym miejscu. W temperaturze powyżej 20°C maceracja powoduje zwiększenie intensywności związków odpowiedzialnych za aromat i smak. Szybko (w ciągu dwóch dni) pojawi się sok, dolewamy wtedy alkohol. Raz na kilka dni mieszamy drewnianą łyżką. Maceracja powinna trwać 25–35 dni. Raz w tygodniu badamy nastaw organoleptycznie, aby sprawdzić, co się dzieje w słoju. To duża frajda – czuć, jak zmieniają się aromaty i smaki, oraz porównywać je z tymi, które były wcześniej. Po czterech, pięciu tygodniach możemy zacząć filtrowanie nastawu i wyciskanie owoców. Najprostsza metoda domowa to filtrowanie za pomocą lejka i filtra do kawy nr 4. Owoce wyciskamy ręcznie, korzystając z tetry lub lnianej ściereczki. Wyciśnięte owoce nadają się do deserów, ciast i lodów – trzeba jedynie pamiętać, że zawierają alkohol.

WARTO WIEDZIEĆ

Nalewki wiśniowe można łączyć z innymi alkoholami, na przykład brandy, whisky, koniakiem, rumem lub winem, ale nie można zapomnieć, że wszystkie dodatki są tylko tłem dla królowej balu, czyli owoców wiśni.



Temat cyjanowodoru, czyli kwasu pruskiego, wywołuje dużo emocji wśród osób robiących nalewki, i nie tylko. Badania przeprowadzone przez Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego dowodzą, że alkohol o mocy 60–70% ekstrahuje z pestek wiśni niewielkie ilości kwasu pruskiego w porównaniu z alkoholem o mocy 40%. Na przykład po sześciu tygodniach maceracji pestek w alkoholu 40% ilość kwasu

Nalewka z czerwonej porzeczki

- 1 kg owoców czerwonej porzeczki
- 25–30 dag cukru
- 1 l alkoholu 40% (wódka)



W wypadku czerwonej porzeczki wybór owoców dających intensywną barwę jest mniejszy niż przy porzeczce czarnej. Właściwie tylko dwie odmiany: Rovada – dojrzewająca pod koniec lipca, i Augustus – dojrzewająca na początku sierpnia, są przydatne do zrobienia ciekawej nalewki. Czerwona porzeczka nie ma tak intensywnego aromatu i smaku jak czarna, można zatem wesprzeć ją przyprawami, takimi jak wanilia, goździki lub cynamon.

WARTO WIEDZIEĆ

Nalewka z porzeczki białej robiona jest według takiej samej receptury jak nalewka z czerwonej i czarnej porzeczki, ale nie udało mi się, mimo wielu prób, „wycisnąć" z białych owoców smaku, barwy czy aromatu wartego zapamiętania.

PRZYGOTOWANIE

Nalewkę z czerwonej porzeczki robimy podobnie jak z czarnej: zgniecione owoce zasypujemy w słoju cukrem i odstawiamy na trzy dni. Później dodajemy alkohol, macerujemy przez mniej więcej miesiąc w miejscu nasłonecznionym. Nastaw zlewamy przez tetrę i odstawiamy w chłodne i zaciemnione miejsce na rok. Nalewka ze wskazanych odmian będzie miała intensywną purpurową barwę.

NA ZDROWIE!

Nalewka z czerwonej porzeczki łagodzi bolesci żołądkowe i pobudza wydzielanie soków trawiennych.

Smorodinówka z czarnej porzeczki

■ 1 kg owoców czarnej porzeczki ■ 10 dag młodych listków czarnej porzeczki ■ 0,7 l alkoholu 40% (wódka) ■ 0,5 l alkoholu 60% (spirytus nalewkowy)



Nie spotkałem jeszcze osoby, która zrobiłaby smorodinówkę i nazywała ją „nalewką z czarnej porzeczki". Odwrotnie zaś zdarza się to dosyć często. Różnica między smorodinówką a nalewką jest bardzo duża. Najważniejszym składnikiem smorodinówki są pączki lub małe listki czarnej porzeczki zrywane przeważnie w maju, kiedy pachną najmocniej.

NA ZDROWIE!

Smorodina działa ściągająco na błonę śluzową żołądka i jelit, poprawia krążenie, „wymiata" wolne rodniki. Jest również przeciwzapalna, moczopędna, odtruwająca i przeciwbakteryjna.

PRZYGOTOWANIE

Potrzebujemy około 10 dekagramów listków, które zalewamy pół litra alkoholu o mocy 60%. Słój odstawiamy w ciemne i chłodne miejsce na trzy, cztery tygodnie. Nastaw będzie miał ładną zielonkawą barwę i silny zapach czarnej porzeczki. Listki odcedzamy na sitku, a nalewkę wstawiamy do lodówki. Można spróbować wydobyć z listków jeszcze więcej aromatu i zalać je słabszym alkoholem 40% do wysokości listków (około 200 mililitrów alkoholu),



Nalewka z owoców moreli zwyczajnej

■ 1 kg owoców moreli ■ 1–2 gorzkie migdały
■ 20 dag cukru ■ 1 l alkoholu 40% (wódka)



Morela była uprawiana w Chinach już cztery tysiące lat temu. Z Chin przeniosła się do Armenii, następnie trafiła do Grecji, gdzie nazywano ją jabłkiem armeńskim, stąd historyczna nazwa *malum armeniacum*. W Polsce już w XII wieku morelami zajmowali się cystersi z okolic Sandomierza. Obecnie na świecie uprawia się kilka tysięcy odmian moreli, z czego w Europie jedynie 30–40. W Polsce dojrzewanie moreli przypada na połowę lipca. Przy ładnej, słonecznej pogodzie najsmaczniejsze owoce są w sierpniu, choć już w maju można kupić morele z Hiszpanii, nieco później – w czerwcu i lipcu – z Włoch, Grecji i Węgier. Ja radzę jednak poczekać na zbiory naszych moreli, zrywanych dzień przed sprzedażą, a nie jeżdżących po całej Europie i dojrzewających w chłodniach. Od lat wybieram morele z sadów sandomierskich, zbierane w szczytowej fazie dojrzewania. Jedną z najlepszych odmian jest Early Orange o barwie ciemnopomarańczowej z lekko czerwonym rumieńcem, dojrzewająca w drugiej połowie lipca. Polecam także odmiany

WARTO WIEDZIEĆ

Nasiona różnych odmian moreli mają różny smak. Na przykład Early Orange ma nasiona słodkie, a Sirena – lekko gorzkie. W nasionach gorzkich znajduje się około 4–5% amigdaliny, a w słodkich – poniżej 0,3%.



deserowe, takie jak Sirena czy Melitopolska Wczesna, mające aromatyczne, słodkie owoce.

PRZYGOTOWANIE

Dojrzałe owoce opłukujemy, kroimy na połówki, wyjmujemy pestki, które rozbijamy i wyjmujemy z nich nasiona. Jeśli są gorzkie, dodajemy je do nalewki. Przekrojone morele szatkujemy. Trzeba to zrobić, bo miąższ owoców jest bardzo zwięzły i nie daje dużo soku. Poszatkowane morele wkładamy do słoja, przesypujemy cukrem i wystawiamy na słońce na trzy do pięciu dni. Następnie wlewamy alkohol i macerujemy w ciepłym miejscu przez 25–30 dni, mieszając zawartość naczynia co parę dni. Jeśli w trakcie maceracji poczujemy, że gorzkie migdały stają się dominujące, usuwamy je ze słoja. Po 30 dniach nastaw zlewamy przez sitko wyłożone tetrą, owoce wyciskamy, trunek zlewamy do butelek i leżakujemy w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej przez rok. Morela, podobnie jak agrest, ma tendencję do wytrącania dużych ilości osadu. Filtrujemy tylko tyle nalewki, ile potrzebujemy do degustacji – pozostałe osady pracują cały czas na pełny bukiet nalewki z owoców moreli.

NA ZDROWIE!

Nalewka z moreli wzmacnia serce i naczynia krwionośne, zawiera również dużo żelaza.



APETYT NA WIĘCEJ

Jeśli chcemy przełamać aromatyczną, słodką morelę lekko cierpkim smakiem imbiru, to do słoja z morelami i cukrem dodajemy 3–4 plasterki imbiru (łącznie około 5 centymetrów). Można także inaczej zbudować tę nalewkę: aromaty migdałowe połączyć z zapachem wanilii, ale bardzo ostrożnie, co oznacza, że do maceratu dorzucamy ćwierć laski wanilii. Podobnie jak w wypadku migdałów – jeśli w trakcie maceracji imbir lub wanilia staną się dominujące, usuwamy je ze słoja.

Nalewka z owoców ałyczy

■ 1 kg owoców ałyczy ■ 1 śliwka wędzona
■ 25 dag cukru ■ 1 l alkoholu 40% (wódka)



Niewiele jest owoców tak niedocenianych, a nawet lekceważonych, jak ałycza, znana także jako śliwa wiśniowa. Mirabelka jest odmianą ałyczy, ale śliwa domowa to odrębny gatunek. Pod tymi nazwami kryją się owoce kuliste lub owalne, wielkością podobne do czereśni, o palecie barw od żółtej do czerwonej, a czasem nawet granatowej. Świetną odmianą na nalewki jest mirabelka z Nancy, z małymi owocami o silnie czerwonym licu, pokrytymi drobnymi ciemnymi kropkami. Owoce różnych odmian przetwórstwo traktuje po macoszemu, a wytwórcy nalewek również nie poświęcają im zbyt wiele uwagi. A szkoda. Drzewa mirabelki są plenne, co roku obficie owocują, są odporne na suszę, mróz i choroby. Wydawałoby się więc, że to idealny owoc do zrobienia dobrej nalewki. Jest jednak jeden problem: owoce ałyczy, czyli mirabelki, mają duże pestki i mało miąższu, co utrudnia, a czasem nawet uniemożliwia drylowanie. Przy dłuższej maceracji z pestek uwalnia się amigda-

WARTO WIEDZIEĆ

Nalewka z ałyczy bardzo ładnie się starzeje, nabierając wysyconych czerwienią i brązem barw. Najlepiej widać to po trzech, czterech latach leżakowania w ciemnym i chłodnym miejscu. Wspomniałem na początku o niedocenianiu tych niewielkich śliwek, a przecież ten mały owoc może dać tak wiele satysfakcji miłośnikom domowych nalewek.



lina, stopniowo mogą również powstawać związki nadające nalewce niepożądany gorzko-kwaśny posmak.

PRZYGOTOWANIE

Owoce zbieramy, gdy są bardzo dojrzałe. Najlepiej rozłożyć pod drzewami płachty folii i zbierać te, które same spadną. Można je wtedy miażdżyć albo wyciskać ręcznie, uważając, aby nie uszkodzić pestek. Z tak przygotowanych śliwek cukier szybko wyciągnie dużo soku, a później alkohol będzie miał łatwiejszą maceracje. Owoce wkładamy do słoja, przesypujemy cukrem, dodajemy wędzoną śliwkę i odstawiamy na dwa, trzy dni, aby puściły sok. Po tym czasie dodajemy alkohol, mieszamy i rozpoczynamy maceracje w słonecznym miejscu. Czas maceracji wyznacza intensywność zapachu migdałowego, dlatego po tygodniu otwieramy słój i sprawdzamy, czy aromat już się pojawił. Jeśli tak, co drugi dzień kontrolujemy jego intensywność. Gdy w pełnym, wręcz gęstym aromacie migdałowym wyczujemy nuty kwaśne, wylewamy nastaw na sito, wyciskamy owoce i kończymy maceracje. Teraz pora na leżakownie.



NA ZDROWIE!

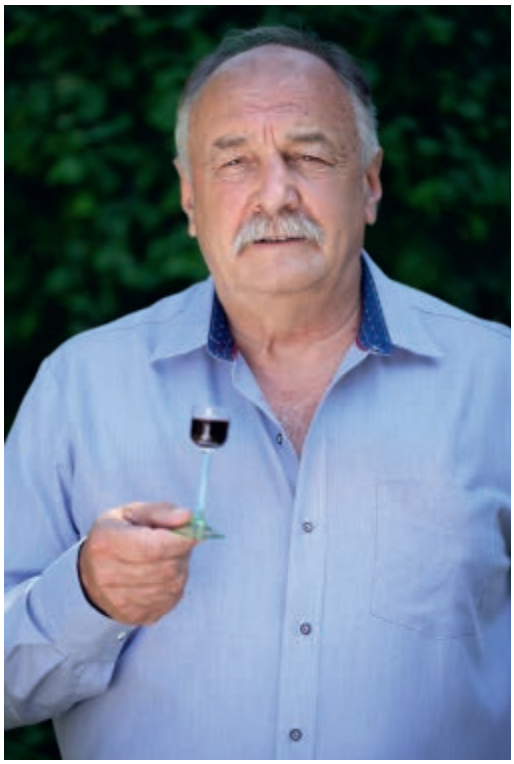
Walory lecznicze nalewki z ałyczy podobne są do właściwości śliwki. Nalewkę stosuje się przy bólach gardła i zapaleniu krtani. Przyspiesza gojenie ran.





Życie pełne pasji

Wszystko zaczęło się w 1972 roku. Moja mama, trzecie pokolenie w rodzinie robiące nalewki, zauważyła, że z jej piwniczki, a miała tam co najmniej kilkadziesiąt trunków z różnych lat, zaczęły ubywać butelki wypełnione smakowitą zawartością. Podejrzenie padło na mnie, a nie na moje siostry, czemu nie zaprzeczyłem. Na różne spotkania towarzyskie w gronie bliskich znajomych przynosiłem nalewki domowej roboty, znacznie odbiegające smakiem od dostępnych wówczas alkoholi.



PIERWSZE KROKI

Propozycja mamy była prosta: „Aby móc sporadycznie korzystać z mojej piwniczki, musisz coś do niej wstawiać". Tak się zaczęła moja nalewkowa przygoda. Na początek, dyskretnie obserwowany przez mamę, która dała mi recepturę i wolną rękę w takich szczegółach, jak czas maceracji, odmiany owoców i inne dodatki, zrobiłem nalewkę wiśniową. Z przygotowywania pierwszej nalewki najlepiej zapamiętałem drylowanie wiśni. Robiło się to twardym drucikiem zakończonym haczykiem. Haczyk wbijało się w wiśnię i wyszarpywało się pestkę. Sok pryskał dookoła, nakrapiane na czerwono było ubranie, twarz, ręce i sprzęty. Później przeczytałem w starej książce, że to był powód, dla którego wiśnie drylowano na podwórzu, zakładając obszerne fartuchy.

Książka o nalewkach, jakiej jeszcze nie było.
W jaki sposób łączyć smaki w nalewkach?
Kiedy i jakimi metodami zbierać kwiaty oraz owoce?
Jakiego używać miodu? A przede wszystkim:
jak przygotować nalewkę doskonałą? Na te pytania
odpowiada Karol Majewski, znany twórca i mistrz
nalewek, przedstawiając niemal 40 receptur,
wśród nich autorskie, sekrety produkcji i wiele
praktycznych porad, które pozwolą sporządzić
własne niepowtarzalne trunki.

Nalewka jest związana z czymś bliskim, z domem, ze spiżarnią, z miejscami ważnymi, często ukrytymi, do których dobry gospodarz zagląda dla miłego gościa.

Nalewka jest tak sympatyczna, że bywa dodatkowo spieszczana – naleweczki smakują jeszcze wyborniej. Wymaga cierpliwości, by ustała lub naciągnęła. Wymaga kreatywności – może być niemal na wszystkich ziołach i owocach, ale zwykle ceni się w niej oryginalność, jeśli nie substancji, to sposobu ich łączenia. Nalewka jest na czymś, co samo w sobie może być smaczne, ale nie musi – a nalewka smak z tego wydobywa.

ZE WSTĘPU
PROFESORA JERZEGO BRALCZYKA