

Nalewka? Na zdrowie!

Dobrym sposobem na wykorzystanie wzmacniającej organizm mocy owoców jest przygotowywanie z nich nalewek, a następnie – umiar w ich stosowaniu.

Tradycja sporządzania nalewek i likierów sięga XVIII wieku. W Polsce szczególnie popularna była zwłaszcza w dworach szlacheckich, gdzie robiono nalewki na owocach i ziołach. Obecnie moda na domowe nalewki powraca. W wielu domach wykorzystywane są przepisy, przekazywane z pokolenia na pokolenie, a równocześnie - tworzone są nowe receptury.

Nalewka to wyciąg alkoholowy z owoców, kwiatów, korzeni lub ziół. Zawarte w roślinach substancje o właściwościach leczniczych zostają wydobyte i utrwalone, dzięki czemu napój świetnie nadaje się do łagodzenia rozmaitych dolegliwości. Wdzięcznym surowcem do wyrobu nalewek są owoce. Alkoholowe wyciągi przygotowywane ze świeżych owoców są najbardziej skuteczne pod względem leczniczym, a do tego zachwycają niepowtarzalnym smakiem i aromatem. By nalewka się udała, owoce muszą być najlepszej jakości: dojrzałe, aromatyczne, bardzo świeże.

„Do produkcji nalewek nadają się niemal wszystkie owoce. Z naszej kolekcji MOCOWOC polecamy do tego celu zwłaszcza owoce pigwowca Cido, aronii Viking oraz kwiaty i owoce róży japońskiej.” - powiedział Wojciech Grąbczewski, właściciel szkółki Grąbczewscy.

Nalewka różana, a zwłaszcza przygotowana na owocach szczególnie bogatych w witaminę C – np. róży japońskiej - działa ogólnie wzmacniająco, zalecana jest przy wyczerpaniu fizycznym i psychicznym oraz przy przeziębieniach. Nalewka z aronii – pita z umiarem - znakomicie wpływa na pracę serca. Z kolei aromatyczna pigwówka działa przeciwbakteryjnie i wzmacnia odporność.

Zalety nalewek to walory smakowe, trwałość i większa koncentracja aktywnych składników oraz wygoda w użyciu. Nalewki owocowe wykazują działanie lecznicze, nie oznacza to jednak, że można je spożywać bez ograniczeń. Jak każdy alkohol, pite w nadmiarze mogą szkodzić i uzależniać.

Grupa MOCOWOC™ to kolekcja roślin owocowych o działaniu leczniczym oferowanych przez szkółkę Grąbczewscy. W jej skład wchodzi: aronia czarnoowocowa Viking, borówka brusznica Koralle, borówka wysoka Chandler, jagoda Goji (jagoda licyjska), jagoda kamczacka, pigwowiec japoński Cido, róża japońska oraz żurawina wielkoowocowa Pilgrim. Krzewy sprzedawane są w dużych donicach o pojemności 5 l., dzięki czemu szybciej mogą się przyjąć i zacząć owocować. Można je kupić w opakowaniach po 4 lub 8 roślin, składając zamówienie online pod adresem www.mocowoc.pl od 25 kwietnia br., gdy serwis rozpocznie działalność. Rośliny można nabyć również w szkółce w Runowie.

MOCOWOC™ – kolekcja ośmiu dekoracyjnych krzewów owocowych o szczególnie cennych właściwościach smakowych, zdrowotnych i kulinarnych, oferowana od maja 2011 r. przez szkółkę Grąbczewscy. [Facebook.com/MOCOWOC](https://www.facebook.com/MOCOWOC)

SZKOŁKA GRĄBCZEWSKY

Historia szkółek rodziny Grąbczewskich sięga roku 1936, w którym Leopold Grąbczewski rozpoczął produkcję krzewów róż. Obecnie szkółki znajdują się w Runowie koło Warszawy i oferują pełen asortyment roślin dostępny przez cały rok: byliny, krzewy iglaste i liściaste, drzewa alejowe. Szersze informacje o szkółkach dostępne są na stronie www.grabczewscy.pl

Dodatkowych informacji udziela:

Barbara Czerniawska
Tel. + 604 16 16 06
e-mail: media@mocowoc.pl