

PRZEPISY NA NALEWKI

Nalewka z płatków róży¹

Składniki:

1 kg płatków róży
½ l wódki
cukier

Wykonanie:

Płatki róży przełożyć do butelki i zalać je wódką. Odstawić do momentu, aż nalewka nabierze kolor ciemnego bursztynu, wówczas ją zlać.

Doprawić do smaku cukrem.

Nalewka na owocach róży²

Składniki:

0,5 kg owoców róży
0,5 kg cukru
1 l wódki o mocy 50%

Wykonanie:

Owoce róży japońskiej (lub dzikiej róży), zebrane po pierwszych przymrozkach, starannie oczyścić, usunąć nasiona, wypłukać i osuszyć. Zasypać w słoju cukrem na 2 tygodnie, aby puściły sok. Następnie dolać do tego wódkę i odstawić na następne 2 tygodnie w ciepłe miejsce, co kilka dni potrząsając słojem. Zlać, przefiltrować i rozlać do butelek. Nalewka dojrzewa w chłodnym, ciemnym pomieszczeniu minimum 3 miesiące.

Nalewka z aronii „Stasiówka”³

Składniki:

1 kg dojrzałych owoców aronii
1/2 l spirytusu (90%)
1/2 l czystej wódki
1/2 laski wanilii
4-5 goździków
1/2 kg cukru
kawałek kory cynamonowej lub szczypta mielonego cynamonu
skórka z 1 cytryny i pomarańczy

Wykonanie:

¹ wg www.pychotka.pl

² wg www.wino.org.pl – strony Stowarzyszenia Winiarzy i Miodosytników Polskich

³ wg www.nalewki-moje-przepisy.pl

Owoce umyć i osuszyć następnie przełożyć do niewielkiego gąsiorka, lekko ugnieść. Wanilię i skórkę cytrusową drobno posiekać i wymieszać z owocami. Spirytus wymieszać z wódką, zalać owoce i wystawić w ciepłe miejsce przynajmniej na miesiąc. Po upływie miesiąca nalewkę z aronii zlać do innego naczynia, a owoce zasypać cukrem i wymieszać, energicznie potrząsając. Nalewkę z aronii należy ponownie odstawić w ciepłe miejsce. Codziennie potrząsając gąsiorkiem dopóki cukier się całkiem nie rozpuści. Syrop zalać, wyciskając owoce przez bawełnianą szmatkę. Pozyskaną nalewkę z aronii należy przefiltrować przez gazę i przelać do butelek. Nalewka z aronii osiąga pełnię smaku osiąga po paru miesiącach leżakowania w ciemnym i chłodnym miejscu.

Pigwowy likier z Zurychu

Już w roku 1889 czasopismo „Möllers Deutsche Gärtnerzeitung” wydrukowało przepis na likier opracowany przez ogrodnika Olbricha z Zurichu:

Owoce są zbierane przed przymrozkami i przecierane na tarce. Powstała masa jest następnie delikatnie przeciskana przez gazę, jednakże nie za mocno, gdyż w przeciwnym razie otrzyma się zbyt dużo osadu. Otrzymany sok jest gotowany z cukrem (750 g cukru na każdy litr soku) oraz dokładnie odszumowywany. Po wystarczającym ochłodzeniu do 1 litra soku dodaje się 0,5 litra dobrego spirytusu. Sok nalewa się do butelek i dobrze wygotowuje. Zamiast spirytusu można użyć również dobrej wódki zbożowej. Gdy mieszanina odstała kilka tygodni w butelkach, jest ona gotowa do spożycia. Im starsza będzie, tym lepiej będzie smakować.

Wódka pigwowa (niemiecki przepis z 1786 r.)

Najpierw pigwy muszą zostać oczyszczone za pomocą ścierki, a następnie na tarce należy zetrzeć taką ich ilość, aby można było przez ścierkę wycisnąć sześć kwart⁴ soku. Ten sok umieszcza się w naczyniu, dodaje cztery kwarty spirytusu winnego⁵, obok pestek 60 brzoskwiń i 60 moreli, które należy grubo zmielić, drobno pokrojonego cynamonu i goździków, jak i jednego funta drobnego cukru kanaryjskiego⁶. Naczynie musi być jednak tak duże, aby z tymi wszystkimi składnikami nie było całkiem pełne. Jest ono następnie zamykane i odstawiane na 3 do 4 tygodni, jednak trzeba je codziennie raz wstrząsnąć. Następnie próbuje się, czy wódka jest dobra, i przechowuje się ją potem w butelkach.

⁴ 1 kwarta berlińska była równa 1,145 litra.

⁵ Spirytus, który otrzymuje się w procesie destylacji wina gronowego lub wyłoków winogronowych, zwykle o mocy 65-70°.

⁶ Tradycyjna nazwa cukru trzcinowego.



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)

SZKÓŁKA 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