

smaczne i zdrowe

Nalewki

staropolskie



Nalewki staropolskie





SPIS TREŚCI

WSTĘP	4
SYROPY	6
NALEWY I ZAPRAWY	8
NALEWKI OWOCOWE	16
NALEWKI KORZENNE, ZIOŁOWE I MIODOWE	56



WSTĘP

Jeszcze nie tak dawno nieodłącznym elementem letniego pejzażu był wystawiony w oknie gąsiorek napełniony owocami. W każdej rodzinie jest ktoś, kto pamięta albo przechowuje spisane dawno temu receptury, według których nastawiano w domu nalewki. Przekazywane z pokolenia na pokolenie przepisy na rozmaite domowe trunki uchodziły za cenne wiano.

Dziś zaniedbaliśmy tradycję, a przecież właśnie wódkami, likierami i nalewkami domowego wyrobu uświetniało się uroczystości rodzinne i z dumą częstowało gości.

Nalewki były specjalnością kuchni staropolskiej. Przypisywano im rozliczne właściwości lecznicze, jako że od wieków – a dokładniej od czasów upowszechnienia się destylowanego alkoholu – towarzyszą nam wszelkiego rodzaju mikstury i eliksiry sporządzane w celach medycznych. Można nawet się pokusić o stwierdzenie, że nalewki stały się połączeniem przyjemnego z pożytecznym.

Przeglądając stare książki kucharskie czy też przechowywane pieczołowicie po domach kajety z przepisami gromadzonymi przez nasze babki i prababki, trudno oprzeć się wrażeniu, że przez całe wieki gotowało się „na oko”. Czy to znaczy, że nasi przodkowie nie przywiązywali wagi do zawartości półmisek i talerzy? Jadali przecież suto, celebując posiłki, a stoły uginały się pod mnogością potraw i wymyślnych deserów. Jeśli dodać do tego, że normą było pieczenie w domu chleba, wyrabianie konfitur, sporządzanie marynat, robienie nalewek czy sycenie miodów, enigmatyczność dawnych przepisów może dziwić współczesnego czytelnika. Rozwiązanie tej zagadki wydaje się proste: tego typu publikacje trafiały w ręce osób, które kucharzyć już umiały. Były zatem bardziej zbiorem pomysłów i wskazówek, niż gotową recepturą.

Gdy sięgam po dawny przepis na jarzębinkę, słodką wódkę z owoców jarzębiny, i czytam, że zerwane po pierwszych przymrozkach jagody mam wstawić do ciepłego piecyka, aby nieco przywędły, bo da im to słodycz, potem wrzucić do gąsiorka, zalać spirytusem, a po pół roku otrzymam wyborny trunek, bardzo mocny i pięknego koloru, a jeśli dodam syrop, to z jarzębiaku powstanie właśnie owa jarzębinka, w mojej głowie od razu zaczynają się kłębić pytania. Po pierwsze, na jaką temperaturę nastawić piekarnik, aby owoce tylko przywędły, a nie się upiekły? Po drugie, jakiej mocy spirytusem je zalać? I w końcu – z jakiej ilości cukru sporządzić syrop... A jeśli to moja pierwsza nalewka, skąd będę wiedzieć (bo w przepisie nie ma o tym ani słowa), że nalewę powinnam wlać do syropu, a nie odwrotnie?

Tę wiedzę: co, ile, jak i dlaczego, nabywa się przez praktykę, a do mistrzostwa dochodzi się latami. Sporządzenie wybornej domowej nalewki, likieru czy wódki wymaga niemało cierpliwości i sporo czasu. Książka ma przypomnieć stare, sprawdzone i tradycyjne przepisy na trunki domowego wyrobu. Zawiera wskazówki i rady, jak postępować, by samodzielnie przyrządzone nalewki czy likiery cieszyły nasze podniebienie, a także, by sztuka robienia nalewek nie miała dla czytelników tajemnic i nie zanikła.

Nalewkę można przygotować na kilka sposobów, a o wyborze metody przesądza zazwyczaj surowiec, z którego chcemy ją przyrządzić.



Dobrze przyrządzona nalewka odznacza się doskonałym smakiem, wyraźnym aromatem i mocą nieprzekraczającą zwykle 25–30%, a także stosunkowo niewielką ilością użytego do zaprawy cukru. Jeśli mamy ochotę na trunki o wyraźnej słodyczy, sięgnijmy raczej do przepisów na likiery lub dodajmy nieco więcej syropu.

O CZYM WARTO PAMIĘTAĆ NASTAWIAJĄC NALEWKI

- Jeśli dodajemy olejek lub esencję, wlewamy je zawsze do spirytusu. W alkoholu o mocy 40–50% i niższej olejki słabo się rozpuszczają.
- Jeśli w przepisie występują zaprawy lub inne dodatki poprawiające smak i aromat (nalewy, koniak, rum, wino, itp.), wlewamy je do spirytusu, który dodajemy do soków i morsów owocowych.
- Nie należy wlewać soków do spirytusu, ponieważ może on spowodować wytrącenie się substancji wytwarzających osad. To spirytus należy wlewać do soku.
- Soki i morsy owocowe łączymy najpierw z syropem lub cukrem, a dopiero ze spirytem.
- Rondel, w którym będziemy sporządzać syrop lub gotować miód, musi być na tyle duży, by użyte składniki zajmowały najwyżej połowę objętości. W przeciwnym razie syrop i miód podczas gotowania mogłyby wykroknąć.
- Syrop cukrowy dodawany do nalewki lub likieru należy bardzo dokładnie odszumować, dzięki czemu trunek łatwiej się sklaruje. Ta sama zasada dotyczy gotowania miodu.
- Syrop cukrowy wiany bezpośrednio do spirytusu może ulec krystalizacji. Planując połączyć syrop ze spirytem, należy bardzo powoli wlewać do niego spirytus, stale mieszając. Bezpośrednio syrop można wlewać do mieszanin o niższej mocy.
- Nalewek i likierów dosładzanych miodem i wódek miodowych w zasadzie nie filtruje się przez bibułę – po sklarowaniu należy ostrożnie zlać czysty płyn (lub ściągnąć, używając gumowej rurki), a przefiltrować jedynie pozostały osad.

MOC ALKOHOLU UŻYWANA DO ZALEWANIA SUROWCÓW

Chcąc otrzymać 1 l spirytusu lub wódki o określonej mocy, należy do szklanego naczynia z podziałką wlać odmierzoną ilość spirytusu 96% (zob. zestawienie poniżej) i dolać do niego wodę do objętości 1 l.

- Spirytus 96%
- spirytus 80%, 1 l spirytusu 80% otrzymujemy, łącząc 850 ml spirytusu 96% z 180 ml wody
- spirytus 70%, 1 l spirytusu 70% otrzymujemy, łącząc 750 ml spirytusu 96% z 300 ml wody
- spirytus 60%, 1 l spirytusu 60% otrzymujemy, łącząc 650 ml spirytusu 96% z 400 ml wody
- spirytus 50%, 1 l spirytusu 50% otrzymujemy, łącząc 525 ml spirytusu 96% z 500 ml wody
- wódka 45% 1 l wódki 45% otrzymujemy, łącząc 475 ml spirytusu 96% z 550 ml wody
- wódka 40%, 1 l wódki 40% otrzymujemy, łącząc 420 ml spirytusu 96% z 610 ml wody.

SYROPY

SYROP CUKROWY

Jeśli przepis przewiduje dosłodzenie nalewki syropem z cukru, a podana została jedynie ilość cukru (np. syrop z 10 dag cukru na 1 l nalewki), wówczas mowa jest o syropie normalnym. Jeśli nalewkę należy dosłodzić syropem gęstszym lub syropem rzadszym, w recepturze podano proporcje cukru i wody potrzebnych do ich przygotowania. Najczęściej nalew na owoce łączy się z ciepłym syropem. Alkohol należy wlewać do syropu, stale mieszając.

■ Syrop rzadszy

Chcąc przygotować syrop mniej gęsty, należy zwiększyć ilość wody, w której będziemy rozpuszczać cukier. Jeśli na 1 kg cukru weźmiemy 520–550 ml wody, otrzymamy około 1,125 l syropu.

■ Syrop gęstszy

Aby otrzymać syrop o większej gęstości, trzeba zmniejszyć ilość wody. Do syropów gęstych należy dodawać kwas cytrynowy w ilości 1–2 g na 1 kg cukru.

