WÓDKI, KRUPNIKI, LIKIERY I MIODY

Nalewki domowe

230 ZNAKOMITYCH PRZEPISÓW

TWOJA KUCHNIA

NA KAŻDĄ OKAZJĘ

Nalewki domowe

NALEWKI · WÓDKI · KRUPNIKI · LIKIERY · MIODY

230 ZNAKOMITYCH PRZEPISÓW

TWOJA KUCHNIA

SPIS TREŚCI

SPIS TREŚCI

WSTĘP 4
KILKA SŁÓW O TYM, JAK TO SIĘ ZACZĘŁO 6
MIODY PITNE 9
NALEWKI 13
SUROWIEC 16
KORZENIE I ZIOŁA 16
OWOCE ŚWIEŻE 27
OWOCE SUSZONE 32
OWOCE CYTRUSOWE 32
MIÓD 35
UŻYWKI 36
SPRZĘT 38
PODRĘCZNY SŁOWNICZEK 41
PRZYGOTOWANIE ZESTAWU 42
SPIRYTUS 42
WODA 45
CUKIER, MIÓD 45
OWOCE, ZIOŁA I PRZYPRAWY KORZENNE 46
SOKI I MORSY OWOCOWE 47
NALEW 48
MACERACJA 49
SKŁADNIKI POMOCNICZE 50
DOJRZEWANIE 52
KLAROWANIE I FILTROWANIE 55
ROZLEWANIE DO BUTELEK 55
O CZYM WARTO PAMIĘTAĆ 56
NALEWKI 58
RECEPTURY NA NALEWKI 60
NALEWKI OWOCOWE 68
NALEWKI KORZENNE, ZIOŁOWE I MIODOWE 116
WÓDKI 124
RECEPTURY NA WÓDKI 126
KRUPNIKI 126
WÓDKI WYTRAWNE I GORZKIE 130
WÓDKI SŁODKIE I PÓŁSŁODKIE 142
LIKIERY 154
RECEPTURY NA LIKIERY 156
LIKIERY ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW, KORZENNE I ZIOŁOWE 174
LIKIERY Z SOKÓW OWOCOWYCH 202
KREMY 210
MIODY PITNE 214
RECEPTURY NA MIODY PITNE 216
INDEKS 234

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 tej tradycji, 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 dokładnie od czasów upowszechnienia się destylowanego alkoholu – towarzyszą nam wszelkiego rodzaju mikstury i eliksiry sporządzane w celach medycznych. Można nawet pokusić się o stwierdzenie, że nalewki stały się połączeniem przyjemnego z pożytecznym. Jak przekonuje bywały w świecie Jędrzej Kitowicz: „Trunki wielkim panom były zwyczajne: rano herbata, czasem z mlekiem, czasem bez mleka, zawsze z cukrem, potem wódka gdańska, persico [nalewka na pestkach brzoskwiń], cynamonka, dublet-hanyż, ratafia, krambambula [wódka korzenna]; i te dwie ostatnie były najdroższe. [...] Napiwszy się po kieliszku przejadali konfitur albo piernika toruńskiego, po tym chleba z masłem lub sucharków cukrowych i znów powtórzyli raz i drugi po kieliszku wódki. [...] U małych panów i szlachty zamiast gdańskich wódek służyła wybornie gorzałka przepalana, domowej roboty, z konfiturami w miodzie smażonymi, pierniczkami i suchareczkami takimż, fabryki jejmość pani stolnikowej albo podczaszynej z córkami i pannami służebnymi; i było to tak dobre, albo i lepsze jak owe gdańskie wódki i konfitury włoskie drogo płacone”[1].

Przeglądając stare książki kucharskie oraz 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 misek i talerzy? Jadali przecież suto, celebrując 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

[1] Jędrzej Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Wydawnictwo Zakładu Narodowego im. Ossolińskich, Wrocław 1951, ss. 463–464.

publikacje trafiały w ręce osób, które kucharzyć już umiały. Były zatem bardziej zbiorem pomysłów i wskazówek, niż gotową recepturą.
Sięgając po dawny przepis na jarzębinkę, słodką wódkę z owoców jarzębiny, i czytając, że zerwane po pierwszych przymrozkach jagody trzeba wstawić do ciepłego piecyka, aby nieco przywiędły, bo da im to słodycz, potem wrzucić do gąsiorka, zalać spirytusem, a po pół roku otrzymamy wyborny trunek, bardzo mocny i pięknego koloru, a jeśli dodamy syrop, to z jarzębiaku powstanie właśnie owa jarzębinka, w głowie od razu zaczynają się nam kłębić pytania. Po pierwsze, na jaką temperaturę nastawić piekarnik, aby owoce tylko przywiędły, ale się nie upiekły? Po drugie, jakiej mocy spirytusem je zalać?
I w końcu – z jakiej ilości cukru sporządzić syrop... A jeśli to nasza pierwsza nalewka, skąd będziemy wiedzieć (bo w przepisie nie ma o tym ani słowa), że nalew trzeba 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.
Niniejsza książka ma przypomnieć stare, sprawdzone i tradycyjne przepisy na trunki domowego wyrobu. Zawiera wskazówki i rady, jak postępować, by samodzielnie przyrządzone nalewki, likiery i miody cieszyły nasze podniebienie, a także, by sztuka robienia nalewek nie miała dla czytelników tajemnic i nie zanikła.

KILKA SŁÓW O TYM, JAK TO SIĘ ZACZĘŁO

W średniowieczu alchemicy, medycy i mnisi sporządzali ze spirytusu wyłącznie eliksiry lecznicze. Wkrótce dzięki włoskim alchemikom pojawiły się likwory. Doprawiano je dla poprawienia smaku miodem i słodkim winem, a w celu uzyskania aromatu zaprawiano wyciągami z ziół i olejkami (często olejkiem różanym). Wyroby te podbiły Europę pod określeniem rosolisy. Gdy doprawiano je owocami, kwiatami lub sokami owocowymi, nosiły nazwę ratafii.

Z biegiem czasu w Europie zaczęły się pojawiać wytwórnie rozmaitych wódek i likierów. Pierwsza w Polsce fabryka wódek gatunkowych (J. A. Baczewskiego) powstała pod koniec XVIII w. Produkowane tam likiery słynęły z doskonałego doboru składników i odpowiednio długiego leżakowania. W niektórych krajach, m.in. Francji i Niemczech, wyróżnia się dwie grupy mocnych trunków: **wódki i likiery**. Pierwsze to wyroby wytrawne, drugie – słodkie. Likierem jest więc każdy napój alkoholowy otrzymywany przez zmieszanie alkoholu, cukru i dodatków aromatycznych o zawartości alkoholu w granicach 16–60%. W Polsce **mocne wyroby alkoholowe** dzieli się na wódki czyste i gatunkowe, wyrabiane w różnym stopniu słodyczy. Określenie „likier" czy „nalewka" ma w dużym stopniu charakter umowny – wprawdzie nie istnieje jednoznaczna definicja dla tych grup wódek gatunkowych, da się wskazać cechy charakterystyczne odróżniające je od innych.

W naszej tradycji **likier** to bardzo słodka, gęsta wódka o wykwintnym smaku i mocy od 30% do 42%, zawierające przynajmniej 33 dag cukru na 1 l alkoholu. Zazwyczaj dzieli się je na likiery korzenno-ziołowe, cytrusowe, owocowe i specjalne o swoistym smaku (np. kakaowy, miętowy, anyżowy itp.). Taka ogólna charakterystyka niewiele jednak mówi o likierach, trunkach o często skomplikowanych wieloskładnikowych recepturach, wymagających niezwykłej staranności, doświadczenia i wyczucia przy wyrobie (dotyczy to zwłaszcza odmian korzenno-ziołowych).

Nalewkami z kolei zwykło się określać wódki, których podstawowym składnikiem jest nalew alkoholowy na jeden lub kilka rodzajów świeżych owoców, a także ziół, kwiatów, przypraw korzennych i owoców suszonych. Moc tych wyrobów mieści się w granicach 25–30%. W Polsce nalewki, zwłaszcza w XVIII i XIX w., powszechnie przyrządzano w domach. Trunki wyrabiane z wiśni, czarnych porzeczek, śliwek, orzechów, malin, tarniny lub pigwy smakowały wybornie. Nalewane z kryształowych karafek do niewielkich kieliszeczków roztaczały niepowtarzalny aromat i zachwycały intensywnością barwy.

Tuż po przyrządzeniu likier lub nalewka nie nadają się w zasadzie do picia, ponieważ mają niewyraźny zapach i niewyważony smak z wyraźną nutą spirytusu. Aby uzyskały odpowiednią harmonię, musi upłynąć trochę czasu – kilka miesięcy, pół roku, czasem rok i dłużej, ponieważ trunki te

ujawniają swoje walory dopiero po okresie dojrzewania. Niektóre renomowane likiery leżakują w dębowych beczkach całe lata, zanim specjaliści uznają, że są gotowe do spożycia. Reguły te przestrzegane są przez każdą dobrą firmę, co pozwala uzyskać wyroby o charakterystycznym smaku i aromacie. Proces produkcji niektórych likierów, zwłaszcza korzenno-ziołowych, jest niejednokrotnie okryty pilnie strzeżoną tajemnicą, jak w przypadku słynnych francuskich marek Bénédictine, Chartreuse oraz Izarra.

MIODY PITNE

MIODY PITNE

Miód pitny nieodmiennie kojarzy się ze staropolską tradycją i obyczajem. Okrzyknięty napojem bogów przez starożytnych, był powszechnie znany ludziom w zamierzchłych czasach, a na ziemiach polskich rozpowszechnił się w średniowieczu pod nazwą sycera. Miody warzono na wsiach i w miastach, pojawiła się także oddzielna profesja miodosytnika. W XIV–XVII w. znaczącymi ośrodkami ich produkcji były Warszawa i Wilno. Powszechnym uznaniem cieszyły się staropolskie miody dębniak i kapucyński, chwalono wiśniaki i maliniaki, zwłaszcza te robione w Warszawie. Sycono też miody poślednie, które pijało miejskie pospólstwo i chłopi. Dwójniaki i półtoraki, dorównujące najlepszym winom, trafiały na stoły magnackie i bogatych mieszczan.

Do pierwszej połowy XIX w. powszechnie wyrabiano miody we dworach. Później trunek ten zaczął uchodzić za napój staroświecki i niemodny. Miody zastąpiły wina węgierskie, niemieckie, francuskie i hiszpańskie.

Miód pitny jest napojem alkoholowym otrzymywanym w dość prosty sposób, wystarczy bowiem zmieszać miód z wodą i pozostawić go na tyle długo, by doszło do fermentacji alkoholowej. Po rozpuszczeniu w zimnej lub ciepłej wodzie otrzymywano miód niesycony, narażony na zepsucie, zwłaszcza podczas fermentacji. Znacznie praktyczniejszym rozwiązaniem okazało się sycenie miodu. W tym celu brzeczkę miodową (rozcieńczony wodą miód), która w procesie fermentacji alkoholowej przekształca się w miód pitny, zaczęto gotować.

A zatem, aby otrzymać miód pitny, należy rozcieńczyć miód wodą (w tym miejscu czytelnik zetknie się z dwoma terminami: miód sycony i miód niesycony), poddać go fermentacji, a po jej zakończeniu napój powinien jeszcze dojrzeć podczas leżakowania. W warunkach domowych lepiej zdecydować się na miody sycone, do których brzeczkę się gotuje, a dopiero potem studzi, doprawia i poddaje fermentacji.

Miody pitne w zależności od sposobu doprawiana brzeczki dzieli się na naturalne (brzeczka składa się tylko z miodu i wody), chmielowe (po doprawieniu chmielem), korzenno-ziołowe (po dodaniu ziół, korzeni i przypraw) i owocowe (brzeczka doprawiana sokami owocowymi).

Z kolei w zależności od proporcji miodu i wody użytych do otrzymania brzeczki wyróżnia się półtorak (na 1 l miodu – ½ l wody), dwójniak (1 l miodu na 1 l wody), trójniak (1 l miodu na 2 l wody) i czwórniak, zwany też czwartakiem (1 l miodu na 3 l wody).

Trzeba przy tym pamiętać, że im więcej wody doda się do miodu, tym mniej słodką otrzyma się brzeczkę. Z brzeczki trójniaka powstanie miód pitny półsłodki, natomiast z brzeczki czwórniaka – trunek bardziej wytrawny i nieco słabszy. Do domowego wyrobu poleca się przede wszystkim właśnie trójniaki i czwórniaki. Brzeczki dwójniaka i półtoraka zawierają duże ilości cukru, fermentacja takich miodów odbywa się bardzo powoli, a dojrzewać muszą nawet kilka lat. Słynne miody królewskie leżakowały przynajmniej 10 lat.

Wyrabianie miodu pitnego w domowych warunkach

Aby sporządzić miód sycony, np. czwórniak z 10 l brzeczki, należy wziąć 2½ l płynnego miodu (lub 3½ kg miodu zestalonego), 35 g kwasku cytrynowego, około 4–5 g pożywki dla drożdży i drożdże do miodów (najczęściej jedno opakowanie na 10 l brzeczki) oraz przygotować duży garnek lub kociołek (emaliowany lub stalowy) o pojemności 20 l, ponieważ brzeczka łatwo kipi i naczynie powinno być napełnione tylko do połowy.

Zaczynamy od przygotowania brzeczki miodowej, czyli rozcieńczenia miodu w odpowiedniej ilości wody. Przy wyrobie czwórniaka na 2½ l miodu bierzemy 7½ l wody. Do kociołka wlewamy około 5–6 l wody i podgrzewamy do 50°C, następnie dodajemy odmierzoną ilość miodu i dokładnie mieszamy, aż miód się rozpuści. Dodajemy rozpuszczony w niewielkiej ilości ciepłej wody kwasek cytrynowy i uzupełniamy brzeczkę ciepłą przegotowaną wodą do objętości 10 l.

Teraz będziemy brzeczkę warzyć, czyli gotować, ogrzewając na małym ogniu (jeśli jej poziom zbytnio się podnosi, należy zmniejszyć ogień, a jeśli zacznie rosnąć bardzo gwałtownie, można wlać niewielką ilość zimnej wody). W czasie gotowania brzeczki wytwarza się dużo piany, którą należy zdejmować łyżką cedzakową. Gdy ilość zbierającej się na powierzchni piany będzie już niewielka, to sygnał, że warzenie dobiega końca. Zmniejszamy ogień i gotujemy brzeczkę jeszcze 30 minut. Teraz płyn powinien tylko lekko falować. Uwarzoną brzeczkę odstawiamy z ognia, a po przestudzeniu dopełniamy ciepłą przegotowaną wodą do pierwotnej objętości, czyli do 10 l.

Przechodzimy do kolejnej czynności – nastawiania brzeczki do fermentacji. W tym celu dodajemy odpowiednią ilość pożywki dla drożdży (np. fosforanu amonowego), podgrzewamy do 25°C, przelewamy do gąsiorka lub szklanego balonu, w którym będzie odbywać się fermentacja (gąsiorek powinien mieć objętość około 15 l) i łączymy z matką drożdżową (wcześniej przyrządzoną). Gąsiorek zamykamy korkiem z rurką fermentacyjną. Można również zatkać naczynie kłębkiem bawełnianej waty, przykryć z wierzchu wygotowaną lnianą ściereczką i obwiązać dookoła szyjki gąsiorka sznurkiem lub użyć taśmy klejącej. Fermentacja trwa zwykle 4–5 tygodni.

Po skończonej fermentacji ściągamy miód za pomocą rurki gumowej do czystych wyparzonych butelek, korkujemy i lakujemy. Miód czwórniak dojrzewa dość szybko i po 6–8 miesiącach nadaje się do spożycia, ale po roku leżakowania będzie znacznie lepszy.

NALEWKI

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

Jeśli mamy wiśnie, czarne porzeczki, maliny lub jeżyny (lub inne miękkie owoce), otrzymamy doskonałą nalewkę przyrządzoną według następującego przepisu:
Oczyszczone owoce (wiśnie należy wydrylować) zasypujemy w gąsiorku cukrem w proporcji 1 kg cukru na 1 kg owoców. Otwór gąsiorka przykrywamy kilkakrotnie złożoną gazą lub ściereczką z tetry i wystawiamy na słońce. Gdy cukier się rozpuści, sok zlewamy, przecedzamy i podgrzewamy, a po odszumowaniu przelewamy do butelek. Owoce w gąsiorku zalewamy spirytusem o mocy 60% (0,8 l spirytusu na 1 kg owoców), dokładnie mieszamy i odstawiamy na 5–6 tygodni. Zlewamy płyn, owoce odciskamy i mieszamy obie części nalewki. Po przefiltrowaniu przelewamy do butelek i pozostawiamy, aby dojrzała. W ten sposób otrzymujemy słodką nalewkę o mocy około 30%.

Jeśli chcemy zrobić nalewkę z wiśni, malin lub jeżyn, możemy wybrać jeden z następujących sposobów:
I. Owoce zasypujemy w gąsiorku cukrem. Otwór przykrywamy kilkakrotnie złożoną gazą lub ściereczką z tetry i wystawiamy na słońce. Po 2 tygodniach zlewamy sok i w szczelnie zamkniętym słoju lub butelce odstawiamy w chłodne miejsce (najlepiej do lodówki). Owoce w gąsiorku zalewamy spirytusem o mocy 70%. Po kolejnych 2 tygodniach zlewamy nalew, odciskamy owoce i obie części nalewki łączymy z sokiem. Filtrujemy, przelewamy do butelek i pozwalamy nalewce dojrzeć.
II. Owoce zasypujemy w gąsiorku cukrem i zalewamy spirytusem o mocy 70%. Gąsiorek szczelnie zamykamy i wystawiamy na słońce. Po 3–4 tygodniach zlewamy płyn, a owoce zalewamy taką ilością wódki, aby je przykryła. Gąsiorek odstawiamy na 3 tygodnie, po czym odciskamy nastaw i łączymy obie części. Nalewkę filtrujemy, przelewamy do butelek i pozwalamy jej dojrzeć.
III. Owoce w gąsiorku zalewamy spirytusem o mocy 70% (najczęściej na 1 kg owoców bierzemy 1–1½ l spirytusu). Gąsiorek szczelnie zamykamy i odstawiamy na 3 tygodnie. Zlewamy alkohol, a zmacerowane owoce zasypujemy cukrem i odstawiamy na kolejne 3 tygodnie. Odlewamy sok i łączymy z alkoholem. Owoce zalewamy wódką (tak aby tylko je przykryła), odstawiamy na 3 tygodnie. Zlewamy płyn, owoce wyciskamy. Łączymy obie części nalewki, filtrujemy i przelewamy do butelek. Odstawiamy, aby dojrzała.

Chcąc sporządzić nalewkę mieszaną, np. z wiśni, malin, czarnych porzeczek i jagód albo malin, poziomek i truskawek, mamy do wyboru następujące sposoby:

I. Owoce wsypujemy do gąsiorka, mieszamy i zalewamy spirytusem o mocy 70% (na 1 kg owoców bierzemy 1 l spirytusu). Gąsiorek szczelnie zamykamy i odstawiamy na 2–3 tygodnie. Zlewamy alkohol znad owoców, filtrujemy i dodajemy syrop cukrowy. Odstawiamy na dzień lub dwa do sklarowania. Zlewamy czysty płyn, a osad filtrujemy. Łączymy obie części nalewki i przelewamy do butelek. Odstawiamy, aby dojrzała.

II. Owoce wsypujemy do gąsiorka, mieszamy i zalewamy spirytusem o mocy 70%. Gąsiorek szczelnie zamykamy i odstawiamy na 2–3 tygodnie. Zlewamy alkohol, zmacerowane owoce zasypujemy cukrem i odstawiamy na 3 tygodnie. Dalej postępujemy jak w przypadku nalewek jednorodnych.

III. Wytłaczamy sok z poszczególnych owoców i od razu konserwujemy go alkoholem. Na 1 l soku owocowego dajemy ¼ l spirytusu 96%. Soki przelewamy do butelek. W dowolnym czasie możemy połączyć soki z różnych owoców, dodać spirytus 70% (najczęściej na 1 l soku 1½–2 l spirytusu), cukier lub syrop z cukru, a następnie odstawić na 1–2 tygodnie. Teraz pozostaje nalewkę przefiltrować i rozlać do butelek, a po kilku miesiącach mamy gotową ratafię.

Jeśli chcemy przyrządzić nalewkę mieszaną z owoców, które na nalewkę jednorodną się nie nadają albo nie da się łatwo uzyskać z nich soku, bądź gdy chcemy zestawić nalewkę z owoców dojrzewających w różnym czasie, możemy postąpić na dwa sposoby:

I. Poszczególne owoce wsypujemy do gąsiorka w miarę, jak stają się dostępne. Dodajemy cukier (½–1 kg cukru na 1 kg owoców) i zalewamy spirytusem o mocy 70%. Wraz z dodaniem każdej następnej partii uzupełniamy również spirytus (owoce muszą być całkowicie zanurzone w alkoholu). Gąsiorek szczelnie zamykamy. Gdy zgromadzimy już wszystkie potrzebne owoce, odstawiamy szczelnie zamknięty gąsiorek na 4–6 miesięcy Płyn zlewamy, filtrujemy i przelewamy do butelek. Po kolejnych kilku miesiącach powstanie doskonała nalewka wieloowocowa.

II. Robimy osobno nalewy na poszczególne owoce i łączymy je w dowolnym czasie. Dalej postępujemy jak w przypadku nalewek jednorodnych.

Podczas przyrządzania nalewki z owoców cytrusowych (całe owoce lub skórki) możemy postępować w dwojaki sposób:
I. Skórki w słoju lub gąsiorku zalewamy spirytusem o mocy 50% i odstawiamy najczęściej na 3–14 dni w ciepłe, ale ciemne miejsce. Słój należy szczelnie zamknąć i od czasu do czasu mocno nim wstrząsnąć. Zlewany płyn filtrujemy i w zależności od upodobań możemy dosłodzić nalewkę syropem. Następnie odstawiamy trunek na kilka miesięcy, aby dojrzał.
II. Obrane ze skórki owoce i część skórek umieszczamy w gąsiorku i zalewamy spirytusem o mocy 50%. Gąsiorek szczelnie zamykamy i odstawiamy na 3 miesiące w ciemne chłodne miejsce. Następnie płyn znad owoców zlewamy, filtrujemy i odstawiamy na kolejne 3 miesiące w ciemne chłodne miejsce, aby nalewka dojrzała. Możemy dosłodzić ją syropem.

Nastawiając nalewkę na ziołach lub przyprawach korzennych, najlepiej kierować się następującymi zasadami:
Świeży surowiec roślinny (kwiaty, pączki, liście) zalewamy wódką o mocy 40% i odstawiamy na kilka dni. Cedzimy płyn, dosładzamy syropem, filtrujemy i odstawiamy nalewkę, aby dojrzała.
Ziarna i przyprawy rozdrabniamy i zalewamy spirytusem o mocy 50–60%. Odstawiamy na kilka tygodni. Cedzimy płyn, dosładzamy syropem, filtrujemy i odstawiamy nalewkę, aby dojrzała. Możemy również umieścić surowiec w spirytusie zmieszanym z syropem – po odpowiednim czasie płyn filtrujemy i odstawiamy do dalszego dojrzewania.

Nalewki, likiery i wódki jednoskładnikowe dojrzewają z reguły kilka miesięcy. W przypadku nalewek i likierów okres ten na ogół wynosi trzy miesiące, dla wódek nieco krócej.
Nalewki i likiery wieloskładnikowe oraz wódki korzenno-ziołowe wymagają dłuższego dojrzewania. Warto pozwolić im leżakować nawet do roku, a jeśli starczy nam cierpliwości, zapomnieć o nich na dłużej.
Co jakiś czas warto próbować trunków, bo w czasie dojrzewania zmienia się i smak, i aromat. Możemy je skorygować, sięgając po różne dodatki. Dlatego nim przystąpimy do nastawiania nalewki, warto przygotować nalewy na owoce suszone i zioła (rodzynki, migdały, wanilię, śliwki suszone itp.), którymi będziemy mogli wzbogacić walory aromatyczno-smakowe przygotowywanych trunków. Takie dodatki zmieniają pierwotną kompozycję zapachową i należy stosować je z umiarem, a najlepiej zrobić próbę na niewielkiej ilości nalewu. Ta sama zasada dotyczy takich dodatków, jak rum, koniak, winiak, wina czy inne nalewki lub soki owocowe, którymi chcemy rozbudować kompozycje smakową i bukiet naszych wyrobów.

SUROWIEC

KORZENIE I ZIOŁA

Angielskie ziele Nazwą tą określa się wysuszone owoce drzewa pimentowego. Najlepsze, najbardziej aromatyczne angielskie ziele (spotyka się także określenia pieprz goździkowy i piment) pochodzi z Jamajki i Antyli. O walorach ziela angielskiego decyduje, podobnie jak w przypadku win, tzw. dobry rok. W sprzyjających warunkach drzewa pimentowe wydają owoce charakteryzujące się zrównoważonym aromatem goździków i ostrością smaku pieprzu. Ziele angielskie stanowi nieodzowny składnik wielu likierów korzennych, m.in. benedyktynki i likieru klasztornego.

Anyż Wysuszony owoc rośliny pochodzącej z wybrzeża Morza Śródziemnego zawdzięcza miły aromat i słodkawo-korzenny smak zawartości olejku eterycznego. Świeże listki anyżu wykorzystuje się do przyrządzania sałatek, a także do przybierania potraw. Wysuszone lub świeże owoce służą jako przyprawa do wielu dań mięsnych, pieczywa oraz potraw z dodatkiem kwaśnego mleka. Stosuje się je także do wyrobu anyżówki i likieru anyżowego, np. do francuskiego Anisette Bordeaux.

Anyż gwiaździsty (badian) Wysuszony owoc wiecznie zielonego krzewu rosnącego na wschodnich obszarach Azji składa się z kilku torebek nasiennych ułożonych w kształt gwiazdki i jednego dość dużego nasiona. Zapachem i smakiem przypomina anyż i podobnie jak on jest używany do wyrobu wódek i likierów korzenno-ziołowych.

Arcydzięgiel litwor Roślina ta jest blisko spokrewniona z dzięglem leśnym. Uprawia się ją w celach spożywczych i leczniczych (przynosi ulgę w chorobach dróg oddechowych i przewodu pokarmowego). Łodygi i ogonki liściowe arcydzięgla po wysyceniu cukrem są używane do dekorowania tortów i ciastek. Z korzenia i kłączy (anżeliki) otrzymuje się aromatyczną zaprawę do wódek i likierów.

Bobrek trójlistny Bylina ta, zwana także koniczyną wodną, występuje na bagnach. Liście bobrka wyróżniają się wyjątkowo silną goryczką, dlatego jest on popularnym składnikiem wszelkiego rodzaju wódek żołądkowych i gorzkich.

Chleb świętojański Aromatyczny słodkawy owoc drzewa chlebowca rosnącego w strefie Morza Śródziemnego ma postać brązowych strąków zawierających kilkanaście pestek. Jest cenionym składnikiem wielu wódek wytrawnych: jarzębiaku, winiaku, tarniówki.

Cynamon Kora drzewa cynamonowego, wyróżniająca się przyjemnym korzennym zapachem, to popularna przyprawa wykorzystywana głównie do przyrządzania deserów ze świeżych i suszonych owoców oraz ciast. Najlepszy cynamon pochodzi z Cejlonu. W kuchni orientalnej ma zdecydowanie szersze zastosowanie: używa się go do sałatek ze świeżej kapusty, zapiekanek z dodatkiem marchwi, dyni i duszonych warzyw, a także do dań mlecznych. Przetwory z kory i kwiatu cynamonowca wchodzą w skład wielu azjatyckich leków ziołowych, ponieważ pobudzają trawienie i działają antybakteryjnie. Cynamon to nieodzowny składniki wódek ziołowych, korzennych, gorzkich i żołądkowych oraz likierów, m.in. kawowego, persico, Goldwassera, benedyktynki i krupników.

Drewno limuzynowe Drewno francuskiego dębu nie ma zapachu, ale zawiera dużo garbnika. W postaci wiórków (lub nalewu na wiórkach) dodaje się je do wódek wytrawnych (np. winiaków, przepalanek), przez co nabierają dojrzałości charakterystycznej dla odleżakowanego trunku. Drewno limuzynowe można zastąpić wysuszonymi wiórkami kory dębowej.

Figi Suszone figi mają brunatnozłocistą barwę, soczysty miąższ i są bardzo słodkie. Warto wybierać owoce dużej wielkości, o jasnej barwie i cienkiej skórce. Figi stosuje się do wyrobu wódek wytrawnych, takich jak winiak, jarzębiak i przepalanki.

Gałka muszkatołowa Owoc muszkatołowca korzennego po zmieleniu stanowi bardzo mocną i aromatyczną przyprawę w dwóch postaciach: gałki muszkatołowej i kwiatu muszkatołowego zwanego macis (wysuszony woreczek nasienny). Stosuje się go w kuchniach całego świata do wzbogacania smaku sosów, zup i ciast. Olejek i nalewka służą do produkcji wódek i likierów korzenno-ziołowych. Najlepsza gałka muszkatołowa pochodzi z plantacji na Celebesie i Antylach.

Goryczka Tą ogólną nazwą określa się korzenie i kłącza różnych gatunków roślin wysokogórskich. Do wyrobu wódek i likierów najczęściej używa się tzw. goryczki górskiej (goryczki żółtej) o intensywnie gorzkim smaku. W minimalnych ilościach wchodzi ona w skład wódki angielskiej gorzkiej, pomarańczówki gorzkiej oraz likierów gorzkich i korzenno-ziołowych (m.in. benedyktynki).

Goździki Jest to jedna z najstarszych przypraw świata. Wysuszone czerwonobrązowe pączki kwiatu drzewa goździkowego o charakterystycznym pikantnym aromacie i ostrym palącym smaku są niezastąpionym składnikiem wielu wódek i likierów. Dodaje się je nie tylko do wyrobów korzenno-ziołowych, ale również do wódek owocowych i miodowych (krupników, porterówki, wiśniówki). Nalew na goździki ma bardzo intensywny smak i zapach, należy więc stosować go z umiarem.

Imbir Bylina pochodząca z wysp Oceanu Spokojnego jest dziś uprawiana w Indiach, Malezji, Chinach, na Jamajce i w Brazylii. Kłącza imbiru ze względu na przyjemny, choć bardzo pikantny smak są używane jako przyprawa kuchenna, w piekarnictwie, przemyśle cukierniczym, browarnictwie oraz przy wyrobie likierów aromatycznych. Stanowią podstawowy surowiec do wyrobu likieru imbirowego oraz nieodzowny składnik wódek i likierów gorzkich oraz korzenno-ziołowych. Nalew spirytusowy na kłącza wyróżnia się silnym aromatem i paląco-ostrym smakiem, dlatego należy używać go z umiarem. Kłącza imbiru dają się długo przechowywać tak w stanie suchym, jak i świeżym. Przyrządzane z nich przetwory mają działanie uspokajające, antytoksyczne, przeciwkurczowe, pobudzają apetyt i ułatwiają trawienie.

Jałowiec pospolity Krzew, którego szyszki zwane jagodami od dawien dawna obecne są tak w kuchni, jak i medycynie ludowej, znany jest przede wszystkim w Polsce. Nalew alkoholowy na owoce jałowca ma brunatną barwę, charakterystyczny zapach i gorzkawo-słodki smak. W kuchni europejskiej jałowiec odgrywa ważną rolę jako przyprawa, a z destylatu produkuje się słynne wódki, m.in. gin i jałowcówkę.

Kardamon Ten wiecznie zielony azjatycki krzew jest spokrewniony z imbirem. Jako przyprawę używa się zmielonych lub zmiażdżonych czerwonobrunatnych nasion. Kardamon charakteryzuje się bardzo silnym korzennym zapachem oraz gorzkawym, paląco-ostrym, a jednocześnie chłodzącym smakiem. Dodaje się go do wódek gorzkich i żołądkowych oraz do likierów ziołowych.

Kłącze galangi Kłącza wschodnioazjatyckiej rośliny występującej głównie w Chinach i Indonezji mają czerwoną lub czerwonobrunatną barwę. Nalew jest cierpki, palący i gorzkawy, a w zapachu pojawia się nuta kamforowa. Galangę dodaje się zazwyczaj do wódek i likierów żołądkowych w celu nadania im działania rozgrzewającego.

Kminek zwyczajny Pospolita roślina spotykana w Polsce na miedzach, łąkach i pastwiskach jest obecna w całej środkowej i północnej Europie, Francji, Włoszech, krajach bałkańskich oraz na Kaukazie. Na skalę przemysłową kminek uprawia się w Holandii, Niemczech, Austrii, na Węgrzech i w Rosji. Jego owoce są cenione jako przyprawa kuchenna, a także jako surowiec zielarski stosowany w medycynie ludowej. Kminek znany był już w starożytnym Egipcie, Persji, Grecji i Rzymie. Po dziś dzień stosuje się go jako dodatek do pieczywa żytniego i pszennego, wędlin, sera, kapusty kwaszonej i pieczeni z mięsa wieprzowego. Kminek ma bardzo przyjemny zapach i korzenny smak. Doskonale sprawdza się jako składnik wódek ziołowych, korzennych i gorzkich (powstają z niego m.in. alasz i kminkówka). Pobudza działalność wydzielniczą żołądka i jelit oraz poprawia czynności trawienne.

Kolendra (kolender) Wysuszony owoc pospolitej u nas rośliny, pochodzącej z krajów arabskich, często wykorzystuje się w celach leczniczych. Kolendra, o delikatnie pikantnym, słodkawo-korzennym smaku i zdecydowanym aromacie, jest także przyprawą używaną przede wszystkim do wzbogacania smaku wyrobów cukierniczych, piwa i mięsa. Wchodzi także w skład wielu wódek gorzkich i likierów korzenno-ziołowych.

Kora chinowca Chinowiec w stanie dzikim występuje w Andach, a na skalę przemysłową uprawia się go w Indiach, Australii, Afryce, Nowej Gwinei, na Cejlonie i Jamajce. Od lat drzewo to słynie z leczniczych właściwości. Kora ma zastosowanie nie tylko w gorączce malarycznej, ale również w zaburzeniach trawienia, przy braku apetytu, w ogólnym stanie osłabienia, anemii i uporczywych zaparciach. Kora chinowca jest także składnikiem receptury wódki żołądkowej gorzkiej.

Korzeń fiołkowy Nazwą tą określa się kłącze kosaćca, czyli irysa (kwitnącego na fioletowo), zbierane jesienią i wysuszone. Ma mocny fiołkowy zapach i lekko korzenny gorzkawy smak. Niewielki dodatek tej przyprawy przydaje szlachetności aromatowi wódek oraz likierów korzennych i gorzkich. Ale zbyt duża ilość korzenia lub nalewu może zaburzyć kompozycję zapachową wódki lub likieru, ponieważ wyrób finalny będzie zbyt aromatyczny.

Kurkuma Azjatycka roślina spokrewniona z imbirem charakteryzuje się korzennym zapachem i lekko palącym smakiem. Kłącze i korzeń, które zawierają żółty barwnik – kurkuminę – stosuje się do barwienia jasnych wódek i likierów.

Lawenda Ta znana roślina śródziemnomorska charakteryzuje się przyjemnym zapachem i gorzkim smakiem. Nalew spirytusowy na niezupełnie rozwinięty kwiat lawendy lekarskiej ma delikatny aromat. Lawendę dodaje się do likierów korzenno-ziołowych.

Melisa Roślina ta wykazuje działanie uspokajające i wzmacniające czynności żołądka. Nalew na jej liście ma lekko cytrynowy zapach i korzenny, lekko gorzkawy smak. Melisa jest składnikiem wódek (przede wszystkim żołądkowych) i likierów korzenno-ziołowych.

Mięta pieprzowa Roślina lecznicza i przyprawowa uprawiana w Europie, Azji, Australii i Ameryce Północnej poprawia czynności trawienne żołądka i jelit, łagodzi nudności, działa także napotnie, przeciwskurczowo, przeciwzapalnie i przeciwbólowo. Napar z liści mięty pieprzowej stosowany jest jako środek pobudzający apetyt i kojący bóle żołądka. W kuchni mięta pełni rolę przyprawy do zup, sosów, napojów orzeźwiających, kiszonek, sałatek i ciast. Do wyrobu wódek wykorzystywany jest zarówno nalew na suszone liście, jak i olejek, który oprócz walorów zapachowo-smakowych ma właściwości chłodzące. Do przyrządzania miętówki i likieru miętowego należy stosować właśnie olejek, z nalewu zaś korzystać przy wyrobie wódek żołądkowych i gorzkich oraz likierów korzenno-ziołowych.

Migdały Nazwą tą określa się nasiona owocu migdałowca zwyczajnego, drzewa pochodzącego ze środkowej Azji, a obecnie uprawianego w krajach basenu Morza Śródziemnego i w Kalifornii. Rozróżnia się dwie odmiany migdałów: gorzką i słodką. Ta pierwsza używana jest w kuchni w niewielkich ilościach i zawsze w połączeniu z migdałami słodkimi. W handlu najczęściej spotyka się wyłuskane ze skorupki jądra migdałów, pokryte cienką brązową skórką. Słodkie migdały wchodzą w skład receptur na winiaki i przepalanki. Odmiany gorzkiej w niewielkich ilościach używa się do wyrobu wódek i likierów owocowych, kakaowych i kawowych. Popularnym dodatkiem jest olejek migdałowy. Gorzkie migdały można zastąpić pestkami moreli, wiśni lub brzoskwini.

Pieprz czarny i biały Pnącze o drobnych białozielonych kwiatach i czerwonych owocach pochodzi z Indii, a obecnie jest uprawiane na skalę przemysłową w Malezji, Nowej Gwinei, w Afryce Południowej, na Antylach i w Brazylii. Z wysuszonych na słońcu zielonych owoców otrzymuje się pieprz czarny, a z owoców dojrzałych, o czerwonej barwie, przyprawę nazywaną pieprzem białym, delikatniejszą w zapachu i mniej palącą w smaku. Pieprz wzbogaca smak zup, sosów, mięs i ryb. Jest podstawowym surowcem przy wyrobie pieprzówki, jak również składnikiem wielu wódek gorzkich i żołądkowych oraz likierów korzenno-ziołowych.