

# Domowe sporządzanie nalewek



# Wyroby alkoholowe

## podział i charakterystyka



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



# Wódka czysta



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

Wódka wytrawna, produkowana na bazie spirytusów rektyfikowanych, rozcieńczonych odmineralizowaną lub destylowaną wodą do uzyskania odpowiedniej mocy, w granicach 38-75%. Tradycyjnie wytwarzana z zacierów zbożowych, ziemniaczanych, melasowych (melasa buraczana).

Wg unijnej definicji wódkę czystą można wytwarzać ze spirytusów rektyfikowanych uzyskiwanych z surowców rolniczych.

**Wódka – ALKOHOL ETYLOWY ROLNICZY**



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich

Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

**W zależności od klasy czystości zastosowanego spirytusu,  
rozróżniamy 4 klasy wódek czystych:**

- **Zwykła**
- **Wyborowa**
- **Luksusowa**
- **„Premium”, „top, super premium”**



**Wódki czyste występują pod różnymi nazwami, są bezbarwne,  
a w kwalifikacji towaroznawczej dzielą się na krajowe,  
zagraniczne, produkowane w kraju na licencji  
i importowane – produkowane w krajach macierzystych.**

**Przedstawicielem zagranicznej licencyjnej wódki czystej,  
produkowanej przez UNICOM BOLS GROUP w Polsce, jest:**

**BOLS VODKA 40° - na bazie spirytusu neutralnego**

**BOLS EXCELENT VODKA 42,5° - na bazie spirytusu neutralnego.**



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

Grzegorz Dacków

# Wódki gatunkowe



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

**Są to napoje alkoholowe sporządzane ze spirytusu surowego (nierekyfikowanego) – wyprodukowanego z przefermentowanych owoców, zbóż i innych substancji roślinnych – uszlachetnionego poprzez starzenie, czyli dojrzewanie w beczkach, z ewentualnym dodatkiem spirytusu rektyfikowanego i wody do picia uzdatnionej.**





**W skład tych wódek wchodzi destylaty owocowe,  
ziołowo-korzenne, składniki aromatyczno-smakowe  
(np.: nalewy na owoce, rośliny świeże i suszone, olejki eteryczne ,  
koncentraty owocowe),  
słodka śmietanka pasteryzowana, cukier i miód.**

**Wódki gatunkowe bywają bezbarwne i zabarwione:  
ich moc wynosi 18%-70% ob. alk.,  
zawartość cukru, czyli ekstraktu ogólnego wynosi 0%-40%**



## Wódki gatunkowe posiadają następującą klasyfikację towaroznawczą:

- Wódki gatunkowe naturalne ( owocowe, zbożowe i inne)
  - Wódki gatunkowe wytrawne stołowe
- Wódki gatunkowe dosładzane (półwytrawne, półsłodki i słodkie)
  - Likieri (przejrzyste i kremowe)
  - Kremy (przejrzyste i emulsyjne)
- Napoje alkoholowe niskoprocentowe



## Do tej grupy zaliczamy:

- Wódki smakowe
- Whisky (whiskey)
  - Brandy
  - Armagnac
- Cognac Tequila
  - Rum
  - Cachaca
  - Likieri
  - Grappa
  - Gorzkie
  - Anyżowe



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

## ARMAGNAC

Jest typem szlachetnej brandy. Składa się z kompozycji starzonych w dębowych beczkach destylatów winnych wyprodukowanych we Francji.

## BRANDY

Angielska nazwa wypalanki winnej – spirytusu winnego, produkowanego przez wiele krajów, starzonego w beczkach dębowych przez 1,5 roku i dłużej, rozcieńczonego wodą do mocy 35%-40% obj. alkoholu.



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich

Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

# CALVADOS

To francuska szlachetna brandy jabłkowa, otrzymana z prefermentowanego soku jabłkowego w beczkach dębowych. Nazwa zastrzeżona dla produktów pochodzących z określonego regionu Normandii. Produkt starzony jest przez 5-10 lat. Moc 40% obj. alkoholu. Naturalne, starzone wódki jabłkowe produkowane poza zastrzeżonym obszarem Francji, nazywane są w Europie APPLE BRANDY, w USA - APPLEJACK



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Grzegorz Dacków



# GRAPPA

To włoska popularna wódka naturalna, pędzona z wytlóków winogronowych. Jest bezbarwna lub z odcieniem żółtawym, gdy była krótko starzona w beczkach dębowych. Biała Grappa dla poprawienia i wzbogacenia smaku, często zawiera w butelce gałązkę ruty lub piołunu.

Dopiero w ostatnich latach ten prosty alkohol chłopów z północnych Włoch zdobył miano szlachetnego trunku. Początkowo destylat z wyciśniętych winogron służył winiarzom obszarów alpejskich w charakterze pocieszyciela zgnębionych dusz, kiedy to na zewnątrz zaczynało być mroźno i ponuro.



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich

Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

Coraz częściej jednak przyzwyczajano się do jego wyjątkowego smaku, którym zainteresował się również przemysł spirytusowy i rozpoczęła się produkcja grappy o wybornej jakości.

Grappa może pochodzić z wycieków z białych winogron, powstających przy produkcji białego wina, wtedy wyciska się je od razu po zbiorach. Do produkcji grappy mogą być wykorzystywane pozostałości powstałe przy wytwarzaniu czerwonego wina – winogrona są prasowane i przygotowywane jako zacier, zaczyna się fermentacja, a skórki wydzielają sok o bardzo ciemnym kolorze. Wytłoki z białych gron prawie nie zawierają alkoholu, natomiast te z czerwonego wina mają już dość dużą jego zawartość.



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

Grzegorz Dacków

**Metoda destylowania grappy domowymi sposobami nazywana jest „nieciągłą”, oznacza to, że naczynie do destylacji napelnia się wytłokami, podgrzewa i po uzyskaniu destylatu opróżnia i ponownie napelnia.**

**Nie opłaca się to oczywiście dużym producentom, dlatego też stosują oni destylację „ciągłą” – dostarcza się ciągle świeżych wytłoków, podgrzewa i odparowuje alkohol, jednocześnie dbając o nieprzerwany dopływ świeżego składnika.**



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich

Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013



# ŚLIWOWICA

To wódka pędzona ze śliwek, leżakuje 2-8 i więcej lat w beczkach dębowych, nabierając bursztynowej barwy.

Moc tej wódki to 45%-70% objętości alkoholu.



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Grzegorz Dacków



# BLENDED SCOTCH WHISKY

Produkt szkocki, stanowiący szlachetną kompozycję wielu starzonych *Malt Whisky* (whisky słodowa) w odpowiedniej proporcji z *Grain Whisky* (whisky zbożowa), rozcieńczona wodą do 40 lub 43% obj. alkoholu.

Szkocka whisky charakteryzuje się specyficznym zapachem i smakiem, tzw. „smólkowym” (dymnym), pochodzącym od suszenia słoju jęczmiennego w gorącym dymie torfowym.

Produkt starzony jest w beczkach po winie Sherry lub Boubonie przez co najmniej 3 lata.



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich

Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

## SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

To klasyczna, tradycyjna szkocka whisky słodowa, nie mieszana z innymi destylatami whisky.

## IRISH WHISKEY

Jest znacznie wcześniej produkowana od szkockiej – jest do niej zbliżona, lecz nie posiada posmaku dymnego. Mimo, że jest to whisky mieszana zbożowa (jęczmień i sód), na etykiecie nie występuje określenie *grain* czy *blended*. Starzona jest co najmniej 5 lat. W sprzedaży bywają też produkty 10 i 12-sto letnie. Moc 40% obj. alkoholu.



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich

Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

## STRAIGHT BOURBON WHISKEY

Produkt typowy dla USA. Jest destylatem zacieru zbożowego, zawierającego co 51% kukurydzy. Pochodzi zawsze z jednej, określonej gorzelni i z jednej partii spirytusu.

## AMERICAN LIGHT WHISKEY

Jest nowym typem amerykańskiej whiskey.

## AMERICAN BLENDED WHISKEY

Jest to zestaw jednej lub kilku straight whiskey, zmieszany z naturalnym żytnim spirytusem rektyfikowanym, co powoduje łagodny zapach i smak tego typu.



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich

Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

## CANADIAN WHISKY

Jest produktem wyłącznie mieszanym (blended) ze spirytusów z żyta, pszenicy, jęczmienia, kukurydzy i słodu. Produkowana jest podobnie jak amerykański bourbon, leżakuje co najmniej 3 lata.

## STARKA

Jest staropolską, tradycyjną wódką starzoną w beczkach po winie, otrzymaną z surowego spirytusu żytniego. Okres jest starzenia wynosi co najmniej 5 lat, ale bywa też dłuższy, bo 10, 15 i 25 lat, a nawet jest w sprzedaży na rynku krajowym, co prawda w niewielkiej ilości – Starka 30-letnia (Polmos Szczecin).



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich

Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

# Wódki Gatunkowe Naturalne



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

## RUM (*Rhum* lub *Ron*)

Jest to produkt otrzymany metodą destylacji z przefermentowanego zacieru z soku, syropu i melasy z trzciny cukrowej. Bywa w dwóch kategoriach: „*Light*” (ang. lekki) i „*Heavy*” (ang. ciężki).

- *Light* jest rumem bezbarwnym lub zabarwionym na kolor jasnośłomkowy i ma bardzo nikły melasowaty posmak.

Starzony jest krótko w dużych kadziach.

- *Heavy* jest to rum ciemny, mający bogaty aromat i bardziej melasowy smak.



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich

Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

# TEQUILA

Jest to produkt otrzymany metodą destylacji z przefermentowanego soku, z co najmniej 50% specjalnego gatunku agawy. Jest to szlachetna wódka naturalna, od lat bardzo rozpowszechniona na świecie.

Występuje w dwóch kategoriach, jako: *Tequila Bianco* (bezbarwna) i *Tequila Dorado* (złocista).

# CACHACA

Jest destylatem z soku trzciny cukrowej, brazylijską odmiana białego rumu lecz zapach i smak ma bardziej ostry niż rum – jest niezbędnym składnikiem popularnej na świecie „Caipirinha”.

Moc 40% obj. alkoholu.



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich

Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013



# Wódki Gatunkowe Wytrawne



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

## GIN

Bezbarwna wódka jałowcowa. Najbardziej popularny na świecie jest wysokiej jakości typ angielski, oznaczony jako *London Dry Gin* lub *Special Dry Gin*.

Gin to produkt sporządzony ze spirytusu rektyfikowanego zbożowego, aromatyzowanego dodatkiem destylatu spirytusowego z jałowca i innych ziół i korzeni.

## GENEVER

Jest to bezbarwna lub lekko żółtawa holenderska wódka zbożowo jałowcowa, starzona w beczkach dębowych od kilku tygodni do kilku lat.



# Wódki Czyste Aromatyzowane



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Grzegorz Dacków



Są to wódki, tzw. „smakowe” czyste, wysokiego gatunku – krajowe i zagraniczne – najczęściej bezbarwne, lekko aromatyzowane koncentratem smakowym, nazywane :

- *Citron* (cytrynowa),
- *Currant* lub *Kurant* (czarna porzeczka),
  - *Pineapple* (ananasowa),
  - *Peach* (brzoskwińska),
- *Peppar* lub *Pepper* (pieprzowa),
- *Cranberry* (żurawinowa), jasnoczerwona.



# Likiery



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

**Likiery cytrusowe, likiery brzoskwiniowe i morelowe,  
likiery wiśniowe, likiery z czarnej porzeczki i jeżyny,  
likiery z innych owoców, likiery miodowo-ziołowe,  
likiery orzechowo-pestkowe, likiery kokosowe,  
likiery czekoladowo-kakaowe, likiery kawowe, likiery anyżowe,  
likiery miętowe, likiery ziołowo-korzenne, likiery specjalne,  
likiery kremowe.**



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich

Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

# Kremy przejrzyste

Są wysokosłodzonymi likierami, wśród których najpopularniejsze to:

Bols Creme de Bananes 24° - żółty,

Bols Creme de Cacao 24-27° - brunatny i bezbarwny,

Creme de Coffe 30°

Creme de Cassis 15-24°

Creme de Menthe 24-30° - bezbarwny i zielony.



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich

Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

# Surowce

## rodzimego pochodzenia

### stosowane do produkcji nalewek





SMAK	FORMA	ŹRÓDŁO
maliny	owoce	ogrodowe, leśne
truskawki	owoce	krajowe
wiśnie	owoce, pestki	krajowe
zurawina	owoce	krajowe
dzika róża	owoce, kwiaty	krajowe



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Grzegorz Dacków



SMAK	FORMA	ŹRÓDŁO
czarna porzeczka	owoce	krajowe
czerwona porzeczka	owoce	krajowe
czarny bez	owoce, kwiaty	krajowe
gruszka	owoce	krajowe
jabłka	owoce	krajowe



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Grzegorz Dacków



SMAK	FORMA	ŹRÓDŁO
jeżyna	owoce	krajowe
tarnina	owoce, pestki	krajowe
mięta	liście	krajowe
kminek	ziarna	krajowe
rozmaryn	liście	krajowe



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Grzegorz Dacków



SMAK	FORMA	ŹRÓDŁO
jałowiec	jagody	krajowe
śliwka	owoce	krajowe
pigwowiec	owoce	krajowe
mirabelki	owoce, pestki	krajowe
dereń	owoce	krajowe



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Grzegorz Dacków



SMAK	FORMA	ŹRÓDŁO
jarzębina	owoce	krajowe
aronia	owoce	krajowe
głóg	owoce, kwiaty	krajowe
orzechy laskowe	orzechy	krajowe
orzechy włoskie	orzechy	krajowe



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Grzegorz Dacków



SMAK	FORMA	ŹRÓDŁO
brzoskwinia	owoce, pestki	krajowe
morela	owoce	krajowe
tymianek	liście	krajowe
poziomki	owoce	krajowe
jagody	owoce	krajowe
dziurawiec	kwiaty	krajowe



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Grzegorz Dacków



# Surowce pochodzenia zagranicznego używane do sporządzania nalewek i likierów

Ananas, banany, borówka amerykańska, cytryna,  
orzechy kokosowe, pomarańcza, mandarynki, migdały,  
kolendra, koper włoski, lukrecja, orzechy piniowe,  
szafran, kakao, kardamon, kawa, herbata, goździki,  
imbir, wanilia, anyż, cynamon



## DODATKI

Syrop cukrowy, miód spadziowy, miód akacjowy,  
miód chabrowy, miód wrzosowy, miód wielokwiatowy,  
miód lipowy, cukier biały, cukier brązowy,  
dobra woda





# SPRZĘT I WYPOSAŻENIE

- duże słoiki z szerokim otworem i zakrętka (1-2-5 l)
  - 5-10 litrowe gąsiory
- Butelki po winach, ozdobne butelki
  - Sito o dużych oczkach
    - Durszlak
- Rurki do spuszczenia nalewów
  - Lniana ściereczka
- Filtry do kawy papierowe



# SPRZĘT I WYPOSAŻENIE

- Gaza
- Rondelek ze stali nierdzewnej
- Miska ze stali nierdzewnej
  - Lejek metalowy
  - Miarki metalowe
  - Łyżki drewniane
  - dryłownica



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich

Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

# Domowe wytwarzanie wódek, nalewki staropolskie – polska specjalność



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Grzegorz Dacków



**Nalewka to alkoholowy wyciąg ze świeżych lub suszonych owoców, jagód, ziół, nasion, kory, korzeni, skórek owoców itp., odpowiednio dosłodzony syropem cukrowym lub miodem.**

**Niegdyś nalewki gościły w każdym domu. Na Kresach przygotowywano je na różne dolegliwości. Recepty były przekazywane z pokolenia na pokolenie. Wiele z tych receptur przetrwało do dziś.**

**Nalewkę z orzechów włoskich stosowano na wszelkie żołądkowe dolegliwości, a nalewkę z miodu na przeziębienia, na reumatyzm imbirówkę, na kaszel nalewkę z pędów sosny, na ból głowy nalewkę z bursztynu.**



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich

Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

W Polsce tradycja ich wytwarzania sięga aż XVI wieku.

Źródło stanowi dzieło Stefana Falimierza „O paleniu wódek z ziół”, wydane w 1534 r. Słowo nalewka występuje również w języku litewskim, białoruskim, ukraińskim i rosyjskim. Nie znajdziemy natomiast jego odpowiednika w językach zachodnieuropejskich.

Z powodu słabej jakości destylacji wódki narodził się pomysł dodawania do wódki owoców aby poprawić jej smak (owoce, zioła, miód, korzenie). Początkowo kordiały przechowywano w beczkach, które leżakowały i stawały się wytworne. Następnie beczki zastąpiły szklane gąsiory.



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich

Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

**Często robiono likiery na chrzest dziecka a pito na jego weselu.**

**W tamtych czasach wytwarzano trunki raczej wytrawne lub półwytrawne, nie wszyscy bowiem pozwalali sobie na kupno cukru. Cukier wtedy był artykułem luksusowym.**

**Dlatego też staropolskie nalewki były dosładzane miodami.**

**Na chrzcinach pito pępkówkę (zioła, przyprawy, skórki cytrusowe, wódkę i miód pszczele). Zaś na znak akceptacji dla młodzieńca, który starał się o rękę wybranki, rodzice podawali żenichę kresową (nalewka na owocach dzikiej róży).**



Przez stulecia nalewki stawały w polskich domach jako lekarstwa na wiele dolegliwości (orzechówka, piołunówka, kardamonówka, jałowcówka, miętówka, pieprzówka, malinówka, nalewka z czarnego bzu, nalewka czosnkowa. W dawnych czasach na nalewki mówiono wymiennie: słodki likwor, rosolis, likwor, kordiał.

Alkohol ten zalicza się do wódek gatunkowych. Nalewki mogą być wytrawne, półwytrawne, półsłodkie i słodkie (zawartość cukru do 20%). Ekstrakt ogólny nalewek waha się w granicach 5-22%, a zawartość alkoholu 30-40%. Wódki gatunkowe, w których ekstrakt ogólny wynosi powyżej 33% a zawartość cukru jest wyższa niż 20% nazywamy nalewkami. Wśród wódek gatunkowych wyróżniamy także kremy (przejrzyste lub emulsyjne) – ich ekstrakt ogólny wynosi powyżej 45%.



Nalewki klasyfikuje się według zawartości ekstraktu ogólnego i cukru.

*Nalewki wytrawne:* m.in. jałowcówka, jarzębinówka, tarniówka, ajerówka, pieprzówka, nalewka rozmarynowa, listówka miętowa

*Nalewki półwytrawne:* m.in. przepalanka, piołunówka, nalewka morelowa, imbirowa, listówka porzeczkowa.

*Nalewki półsłodkie:* m.in. porterówka, pomarańczówka, listówka brzoskwiniowa.

*Nalewki słodkie:* m.in. ratafia, orzechówka, wiśniówka, pigwówka, miodówka, nalewka truskawkowa, malinowa, gruszkowa, agrestowa.





# Ratafia

Nazwa wywodzi się z toastu, łacińskiej formuły ratafiat (conventino) „niech będzie zawarta” (umowa). Ratafię wrabiano już

w Rzeczypospolitej Szlacheckiej ale ten wspaniały kordiał nazywano po polsku trzęsinką. Polskie ratafie były bardzo popularne. Ratafia to słodko-kwaśna nalewka o bardzo bogatym aromacie, wyrabiana z wielu gatunków owoców.

Zbiór surowców do jej wyrobu rozpoczyna się od początku sezonu, kiedy pojawiają się pierwsze owoce. I tak po kolei: truskawka, poziomka, czarna porzeczka, czerwona porzeczka, agrest, czereśnie, wiśnie, maliny, morele, brzoskwinie, jagody, gruszki, jabłka, czarny bez, jarzębina itp. (dobór owoców zależy od upodobań). Owoce zalewa się spirytusem lub rozcieńczoną wódką, wsypuje się cukier, wstawia w nasłonecznione miejsce i miesza co kilka dni.

Moc trunku w granicach 28-40% ob.alk.



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich

Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

# Pomarańczówka

Przeczy zasadzie, że nalewki powinno się tylko robić z owoców i surowców krajowych. Wytwarza się ją ze skórki pomarańczy. Ta nalewka nadaje się po kilku dniach do degustacji.

# Porterówka

Sporządzana na bazie ciemnego, mocnego piwa typu porter z dodatkiem cynamonu i goździkami. Nadaje się po zrobieniu do spożycia.



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Grzegorz Dacków



# Krupnik

Nalewka korzenno miodowa z nutą wanilii, cynamonu, goździków, gałki muszkatołowej, cytrusów.

# Krambambula

Staropolski likier nalewkowy zestawiony z ziół: kminek, anyż, jałowiec, migdały, skórka cytrynowa, sok ananasowy i wiśniowy. Dosładzany miodem i dobrym rumem (owocowo pomarańczowo korzenny aromat)



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich

Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

# Miody Litewskie

Nalewki ziołowe robione na miodzie lub plasrach miodu. Z dodatkiem korzeni, ziół oraz świeżych i suszonych owoców.

Zawierają poniżej 50% ob.alk.



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Grzegorz Dacków



# Nalewki - sporządzanie



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

- Moc nalewek może się wahać się od 17% do 30% obj. alk.,  
zdarza się, że niektóre sięgają 40%-50%.
- Dobór surowca do nalewki: przygotowanie surowców, zebranie owoców, mycie, osuszanie, mrożenie (jarzębina, tarnina), wyciskanie soku (przez płótno, sokowirówkę) – owoce miękkie (jagody, maliny, jeżyny, truskawki, poziomki), w przypadku ziół korzenie kruszymy, tłuczemy w moździerzu lub mielimy
- Następnie surowiec przekładamy do gąsiorka (słoja, dużej butli), owoce powinny zajmować  $\frac{3}{4}$  objętości naczynia. Zасыpujemy bezpośrednio cukrem lub zalewamy gorącym syropem.



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich

Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

- W przypadku nalewek zioła korzennych możemy również gotować na małym ogniu około 5 minut.
- Nalewki również możemy dosładzać miodem (płynnym)
- Nalewki wytrawnej nie słodzimy (owoce, zioła, korzenie)
- Kolejny etap to maceracja (naciąganie), do zalania świeżych składników używamy spirytusu 70%, do zalania suchych składników używamy spirytusu 50%.
- Spirytus 70% najłatwiej uzyskać, mieszając w równych proporcjach spirytus 96% z czystą wódką 40%



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich

Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

- **Spirytus można też rozcieńczyć wodą. Aby rozcieńczyć 1 litr spirytusu 96% do potrzebnej nam mocy, należy dodać wody**

**w następującej proporcji:**

**do 70% - 0,39 l**

**do 65% - 0,50 l**

**do 60% - 0,63 l**

**do 55% - 0,78 l**

**do 50% - 0,96 l**

**do 45% - 1,18 l**

**do 40% - 1,45 l**

**do 35% - 1,79 l**

**do 30% - 2,24 l**

**do 25% - 2,86 l**

**do 20% - 3,85 l**



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich

Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013



- Należy pamiętać, że aby otrzymać dobrą nalewkę należy użyć dobrej jakości alkoholu. W wielu przepisach jest to: spirytus, dobra wódka gatunkowa, koniak, rum, whisky, brandy, Gin czy wino.
- Ważnym składnikiem jest woda . Jeżeli zawiera duże ilości minerałów (żelazo, wapń) to może zmienić się smak trunku. Dobrze, żeby była to woda przegotowana, źródlana, destylowana.
- Woda ważna jest również przy sporządzaniu syropu, wodę przegotujemy i pozostawiamy aby się odstała, dobrze jest również przefiltrować ją przez bibułę.



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich

Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

# Najważniejsze porady przy sporządzaniu nalewek.



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

- Owoce pestkowe trzeba wydrylować, zwykle tylko część owoców pozostawia się w całości.
  - Trzeba pamiętać o filtrowaniu nalewek.
- Nalewki i likiery owocowe oraz ziołowe są tym lepsze, im dłużej leżakują.
- Nalewki powinny być przechowywane w dobrze zakorkowanych szklanych butelkach, w chłodnym i ciemnym miejscu.
- Owoce i kwiaty powinny pochodzić z terenów położonych z dala od dróg i przemysłu.
- Komponowanie gotowych nalewów nazywa się zestawieniem.



- Do sporządzania nalewek używajmy tylko spirytusu rektyfikowanego kupionego w sklepie! Aby nalewka uzyskała nasycony kolor i mocny aromat, przed użyciem musimy rozcieńczyć ją przegotowaną zimną wodą do mocy zalecanej w przepisie.
- Komponowanie gotowych nalewów nazywa się zestawieniem.
- Aby owoce, kwiaty czy liście, z których chcemy zrobić nalewkę, mogły oddać trunkowi cały swój smak i aromat, muszą być odpowiednio długo macerowane – co najmniej 10 dni, jeśli zawartość słoja jest często mieszana.



- Do wzmocnienia koloru jasnych domowych trunków używa się wyłącznie barwników naturalnych, np. karmelu.
- Do nalewek używamy tylko dojrzałych i nie zepsutych owoców.
  - Do rozcieńczania spirytusu używamy wody przegotowanej i ostudzonej (jeśli chcemy użyć niegazowanej wody mineralnej – ją także trzeba przegotować). Jeśli przepis wymaga użycia spirytusu i wódki – najpierw łączymy oba alkohole, potem zalewamy nimi owoce.



- Nalewki powinny naciągać w ciepłe lub w słońcu (wtedy owoce łatwiej puszczają sok), dojrzewać natomiast w chłodzie (ale nie w lodówce), najlepiej w nieogrzewanej piwnicy.
- Przed zlaniem do butelek nalewkę trzeba sklarować, czyli przepuścić przez bibułę filtracyjną lub gęstą watę ułożoną na dużym lejku, bądź też przez gęste płótno.
- Nalewki trzymamy w butelkach z ciemnego szkła, aby pod

wem światła nie zmieniały barwy i nie



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich

Grzegorz Dacków



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

# Oto orientacyjne ilości mililitrów soku, jakie uzyskamy z 1 kg najczęściej używanych do nalewek owoców:

Wiśnia 600-700

Cytrusy 500-600

Dzika róża do 120

Jarzębina do 200

Dereń 400-600

Śliwka 500-600

Malina 700-800

Pigwowiec 400-500

Jeżyna 800-900

Czarny bez 700-800

Porzeczka 700-900

Gruszka 600-700



Europejski Fundusz Rolny  
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski  
Województwa Zachodniopomorskiego



Grzegorz Dacków

