

Przepisy na nalewki



Europejski Fundusz Rolny
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski
Województwa Zachodniopomorskiego



Grzegorz Dacków



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013

Nalewka żurawinowa

Składniki: 1 kg żurawiny, 4 goździki, 500g cukru, 500 ml wody,
1l spirytusu 70%

Przygotowanie:

1. Żurawinę umyć, osuszyć, rozgnieść w słoju, dodać goździki, zalać gorącym syropem sporządzonym z wody i cukru. Szczelnie zamknięte naczynie odstawić w ciepłe miejsce na 1 tydzień.
2. Po tym czasie dodać spirytus, składniki dokładnie wymieszać. Nalew macerować 2-3 tygodnie.
3. Następnie nalew przecedzić przez płótno, przefiltrować przez bibułę filtracyjną, rozlać do ciemnych butelek. Trunek leżakować 6 miesięcy.
4. Nalewka ma czerwoną barwę oraz żurawinowy smak i aromat. Pije się ją w temperaturze 10-12°C.



Nalewka malinowa

Składniki: 1,5 kg malin, 500g cukru, 1l wódki czystej 40%, 500ml spirytusu 70%

Przygotowanie:

1. Maliny wsypać do gąsiorka, zalać alkoholami, szczelnie zamknąć i odstawić w ciepłe miejsce na 2 tygodnie.
2. Następnie macerat zlać do czystego naczynia, a owoce zasypać cukrem i pozostawić szczelnie zamknięte na słońcu, aż cukier całkowicie się rozpuści. Codziennie potrząsać naczyniem .
3. Maliny odcisnąć, powstały sok połączyć z pierwszym nalewem. Nalewkę przefiltrować przez bibułę filtracyjną i rozlać do ciemnych butelek. Powinna dojrzewać kilka tygodni.
4. Trunek ma czerwony kolor oraz malinowy aromat i smak./ powinno się go pić w temp. 10-12°C



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

Brzoskwinówka

Składniki: 1kg brzoskwiń, 1l wódki , 500ml spirytusu , 1 szklanka cukru.

Przygotowanie:

1. Umyte, osuszone, dojrzałe brzoskwinie pokroić na ćwiartki, włożyć do słoja, zalać alkoholem, wsypać cukier i odstawić w słoneczne, ciepłe miejsce na miesiąc (pamiętając o poruszaniu słojem)
2. Następnie przefiltrować i rozlać do butelek.
3. Przechowywać przez pół roku w chłodnym miejscu
4. Nalewka będzie wyborna jeśli dodamy do niej kilka obranych ze skórki migdałów oraz cienko okrojoną skórkę z cytryny i pomarańczy



Na owocach dzikiej róży

Składniki: 0,5kg owoców dzikiej róży, 0,5l białego, wytrawnego wina , 0,5l spirytusu , 0,5l wody, 0,5kg cukru.

Przygotowanie:

1. Umyte, dojrzałe (ciemnopomarańczowe) owoce dzikiej róży przekroić na pół, oczyścić z włosków i pestek, drobno pokroić lub zmiksować. Masę włożyć do gorącego syropu i po ostudzeniu przelać do słoja, dodać wino i spirytus, szczelnie zamknąć i odstawić na dwa tygodnie w ciepłe, słoneczne miejsce.
2. Następnie przefiltrować i rozlać do butelek.
3. Przechowywać do wyklarowania przez pół roku w chłodnym, ciemnym miejscu



Miodówka

Składniki: 1l miodu, 2 cytryny, kilka plasterków korzenia imbiru, 0,5l spirytusu , 1l wódki

Przygotowanie:

1. Do słoja wlać miód, dodać skórkę otartą z cytryn, rozdrobniony imbir, zalać alkoholem i odstawić w ciemne, chłodne miejsce na miesiąc.
2. Następnie przefiltrować i rozlać do butelek.
3. Odstawić na kolejny miesiąc.



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

Pigwówka

Składniki: 2kg pigwy, 1 poarańcza, 350g cukru, 1l wody, 10ml ciemnego rumu, 1l spirytusu 70%

Przygotowanie:

1. Pigwy umyć, osuszyć, obrać, pokroi na ćwiartki, oczyścić z pestek, zalać wodą, gotować pod przykryciem 45min.
2. Z rozgotowanych owoców wycisnąć sok w sokowirówce lub przez gęste płótno
3. Sok pigwowy podgrzać, rozpuścić w nim cukier, wlać alkohole, całość przelać do gąsiora i odstawić w chłodne miejsce na 3 tyg. Od czasu do czasu potrząsać naczyniem.
4. Po tym czasie dorzucić cienko skrojoną skórkę i wlać sok z pomarańczy. Nalewkę odstawić na 1 miesiąc aby dojrzewała.
5. Następnie alkohol przefiltrować przez bibułę filtracyjną lub gęste płótno i rozlać do ciemnych butelek . Trunek jest zdatny do picia od razu po przyrządzeniu, ale wyborne walory osiąga po kilku miesiącach leżakowania.
6. Nalewka ma złocistą barwę, łagodny smak i przyjemny aromat. Najlepiej pic ją schłodzoną do temp 10-12°C



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

Dereniówka

Składniki: 1kg dojrzałych owoców derenia jadalnego, 100g cukru, 500ml wody, 500ml spirytusu 70%

Przygotowanie:

1. Nakłute owoce wsypać do gąsiorka, zalać alkoholem, szczelnie zamknąć. Odstawić w ciepłe miejsce na 6 miesięcy.
2. Następnie nalew przecedzić, dosłodzić wystudzonym syropem sporządzonym z wody i cukru. Trunek przefiltrować i rozlać do butelek. Nalewka powinna dojrzewać co najmniej 3 miesiące.
3. Dereniówka ma czerwonobrunatną barwę, swoisty aromat oraz cierpkawy smak. Pije się ją w temp. 10-12°C



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

Ananasówka

Składniki: ¼ ananasa, ½ l spirytusu , ½ szklanki cukru, 1 szklanka wody

Przygotowanie:

1. Okroić jedną czwartą starannie obranego ze skórki ananasa, owinąć go gazą, obwiązać sznurkiem i zawiesić w słoju wypełnionym spirytusem, tak aby owoc nie dotykał do powierzchni alkoholu.
2. Szczelnie zamknięty słoje odstawić na dwa tygodnie, a następnie wyjąć owoc, dodać syrop (ugotowany z wody i cukru) i rozlać do butelek do wyklarowania.
3. Owoc można również pokroić na kawałki, wsypać cukier, zalać alkoholem (ćwierć litra wódki i ćwierć litra spirytusu).



Europejski Fundusz Rolny
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Urząd Marszałkowski
Województwa Zachodniopomorskiego



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013