

NAPOJE ALKOHOLOWE

Nazwa potrawy: Bimber z winogrona

Składniki:

Winogron, woda, drożdże

Wykonanie:

Winogron zalewa się wodą, dodaje drożdże, troszkę cukru. Odstawia się aż zacznie fermentować, tworzy się wino. Przez 6 m-cy stoi wino następnie destylują się przez aparaturę i specjalne filtry tworzy się, powoli skrapla bimberek.

Anna Karbowska

Oleszno

Nazwa potrawy: Nalewka śliwkowa "Stawiasz"

Składniki:

Świeże śliwki węgierki, cukier, spirytus

Wykonanie:

Świeże wydrążone śliwki węgierki zasypujemy cukrem. Odstawiamy w ciepłym miejscu aż puszczą sok ok. 1 tydzień.

Następnie zalewamy roztworem spirytusowym 60% i odstawiamy do sklarowania na ok. 1 miesiąc – po sklarowaniu zlewamy nalewkę do butelek. Odstawiamy w chłodnym miejscu. Gotowa do spożycia, lecz im dłużej leżakuje tym lepsza.

Jadwiga Stawarz

Tłuchowo

Nazwa potrawy: Nalewka z kwiatów chabru

Składniki:

Kwiaty chabru

- 100 ml spirytusu

- ½ l wódki

-cukier

Wykonanie:

Kwiaty chabru zalać przegotowaną gorącą wodą, następnie po 24 godz. odcisnąć , przecedzić, a następnie dosypać cukier i przegotować. Po schłodzeniu wymieszać z alkoholem odstawić w ciemne miejsce na minimum 3 miesiące.

Genowefa Grudnicka

Tłuchowo

Nazwa potrawy: Karmelówka**Składniki:**

0,5l czystej wódki, 500 ml śmietanki kremówki 30%, kajmak, 510 g, łyżeczka soli himalajskiej

Wykonanie:

Do misy dodajemy zawartość kajmakowej puszki, wlewamy stopniowo kremówkę i mieszamy trzepaczką na gładką. Powoli wlewamy wódkę i wszystko dokładnie łączymy. Dodajemy sól (ilość według preferencji) i mieszamy, próbujemy i oceniamy czy nie warto dodać jeszcze wódki. Dla mocniejszego efektu bądź kremówki aby likier był delikatniejszy a karmelówkę serwujemy schłodzoną. Po nocy w lodówce nabierze smaku. Przechowujemy do 3 tygodni w lodówce

Lidia Stawska- KGW Jezioranki

Teodorowo

Nazwa potrawy: Nalewka z pigwy**Składniki:**

1 kg pigwy, 500 g cukru, 500 ml wódki, 500 ml spirytusu

Wykonanie:

Pigwę umyj, wydrąż gniazda nasienne, pokrój w kawałki. Tak przygotowane owoce włóż do słoja, zasyp cukrem i odstaw na 2-3 dni. Po tym czasie dalej wódkę i spirytus, a następnie zamknij słoje i odstaw na 4 tygodnie. Co kilka dni potrząśnij słoikiem. Po tygodniach odcedź nalewkę i wlej ją do butelek. Pozwól jej leżakować około 5 miesięcy.

Beata Bednarz KGW Jezioranki

Teodorowo

Nazwa potrawy: Cytrynówka z nutą mięty**Składniki:**

- cytryna,
- gałązki mięty (może być suszona),
- spirytus,
- miód,
- woda

Wykonanie;

Listki mięty oraz skórkę cytryny układamy w słoju. Z miodu i wody ugotować syrop, wystudzić wymieszać ze spirytusem i wlać do słoja z miętą i cytryną. Odstawić na kilka dni, co jakiś czas wstrząsnąć. Następnie przelać przez gęstą gazę i rozlać do butelek.

Monika Prusakiewicz

Witowąż

Nazwa Potrawy: Nalewka „Wesoły pigwowiec”**Składniki:**

1kg pigwowca, 70 dkg cukru, 0,5l wódki 40%, 05 l spirytusu 95%

Może być pół na pół cukru z miodem

Wykonanie:

Do 3 litrowego słoja włożyć pokrojone na ćwiartki pigwowca i trochę cukru na przemian do wyczerpania składników. Słoik zamknąć i odstawić na 5 dni.

Każdego dnia potrząsnąć (szybciej rozpuści się cukier). Po 5 dniach wlać wódkę dokładnie wymieszać.

Słoik zamknąć i przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu na 30 dni. Potem zlać do osobnego słoja i do chłodnego.

Do słoika z owocami wlać spirytus.

Wymieszaj i odstaw na 12 dni do ciemnego miejsca. Po tym wódkę i spirytus wymieszać i zlać do butelek i zostawić w chłodnym miejscu.

Owoce wyrzucić.

Ewa Dudzińska

Zbytково

Nazwa potrawy: Wino jeżynowe

Składniki: Jeżyny leśne i cukier

Wykonanie:

Fermentacja naturalna.

Dobromiła Gębczyńska

Ostrowite

Nazwa potrawy: Księżycówka Cezarego**Składniki:**

1 kg dojrzałych owoców pigwy

1 l spirytusu

½ l wódki

½ kg cukru

Wykonanie:

Dojrzałe owoce pigwy należy pokroić na mniejsze kawałki, zwracając uwagę na usunięcie gniazd nasiennych. Pokrojone owoce zasypujemy cukrem warstwowo w dużego słoja, który następnie przykrywamy gazą lub pergaminem. Po około tygodniu należy zlać sok do butelek, a pozostałe owoce zalać spirytusem dbając o to aby były one dobrze przykryte alkoholem. Nalewkę trzymamy w ciemnym miejscu najlepiej w piwnicy przez 6-8 tygodni. Po tym czasie nalewkę zlać do butelek i gotowe. Cierpliwość popłaca gdyż aromat i smak nalewki będą tylko się pogłębiać.

Marzenia Kowalska

Nazwa potrawy: Kukułka**Składniki:**

1kg cukierków, ½ l wódki

Wykonanie:

Cukierki zalać wódką i odstawić na co najmniej 4 tygodnie.

Dorota Lendecka

Wierzbick

Nazwa potrawy: Nalewka z imbiru**Składniki:**

- 400 g korzenia imbiru
- 3-4 cytryny
- 4-5 łyżek miodu
- 1l wódki (40-45%)
- 5 łyżek cukru

Wykonanie:

Imbir dokładnie umyć, obrać i pokroić. Umyć cytryny i obrać, a następnie wycisnąć z nich sok. Skórkę, która została po obraniu cytryn, pokroić w drobne kawałki. Pokrojone składniki włożyć do dużego słoika i dodać cukier, miód oraz sok z cytryny. Całość zalać wódką. Mieszanka powinna stać w suchym i ciemnym miejscu około 3 miesiące. Po tym czasie należy przefiltrować płyn przez drobne sitko i przełożyć do butelek.

Teresa Kostrzewska

Zaduszniki

Nazwa potrawy: Nalewka z mirabelek

Składniki:

1 kilogram mirabelek, 1 szkl. cukru, 3 szklanki spirytusu nalewkowego, 1 szkl. miodu naturalnego (niezbyt wyrazisty, żeby nie zdominował soku)

Wykonanie:

Z mirabelek wyjmuj pestki, ale zestaw z 5, nie więcej. Wsyp do słoika, zasyp cukrem, odstaw na słoneczne miejsce (co jakiś czas mieszaj żeby cukier się rozpuścił- trwa to kilka dni). Mirabelki z rozpuszczonym cukrem zalej spirytusem. Po 7-10 dniach (jak jest bardzo ciepło wystarczy 7_ Zlej spirytus, dodaj miód i odstaw w ciemne miejsce na 4-5 miesięcy, potem przelej przez gazę złożoną kilka razy do butelek.

Katarzyna Rumińska

Kikół

Nazwa potrawy: Nalewka z głogu**Składniki:**

½ kg głogu- przemrozić

½ litra spirytusu

¼ kg cukru

½ litra wody

Goździki, skórka z cytryny, cynamon w kawałkach

Wykonanie:

Głóg zalać spirytusem wymieszanym z 1 szkl. wody (przegotowana) odstawić na miesiąc. Po miesiącu zlać spirytus, połączyć ze szklanką wody z rozpuszczonym cukrem (woda ostudzona). Wymieszać, przelać do butelek. Pić po 2-3 miesiącach.

Agnieszka Wasilewska

Kikół

Nazwa potrawy: Nalewka śliwkowa**Składniki:**

4kg śliwek węgerek, 1 kg cukru, 1l spirytusu

Wykonanie:

Śliwki umyć, włożyć do dużego słoika zasypać 1 kg cukru. Odstawić w ciemne miejsce od czasu do czasu potrząsnąć słoikiem, gdy cukier rozpuści się zalać 1l spirytusu i odstawić na 3 miesiące. Po tym czasie zlać do butelek. Śliwki można wykorzystać do ciasta.

Małgorzata Krajewska

Wielgie

Nazwa potrawy: Nalewka z tarniny**Składniki:**

1 kilogram tarniny, 1 litr spirytusu 70%, 1 kg cukru

Wykonanie:

Zebrane owoce myjemy jeżeli zebrane przed przymrozkami przemrażamy w zamrażarce, następnie wyjmujemy rozmrażamy i usuwamy pestki. Zalewamy spirytusem i wsypujemy cukier. Zamykamy w słoju pilnując aby owoce zakryte były alkoholem. Odstawiamy w ciepłe miejsce do wiosny. Na wiosnę nalewkę filtrujemy i zlewamy do butelek. Odstawiamy w ciemne i chłodne miejsce. Po tym czasie nalewka jest gotowa do picia.

Barbara Rykaczewska KGW BOROWIANKI

Tłuchowo

Nazwa potrawy: Nalewka z aronii**Składniki:**

450 liści z wiśni, 1 kg aronii, 2kg cukru, 3 l wody, 2 łyżki soku z cytryny, 1 l spirytusu

Wykonanie:

Aronię, liście wiśni, sok z cytryny i wodę gotować, Od zagotowania gotować jeszcze pół godziny. Odląć i przestudzić. Dodać spirytus. Odstawić na minimum pół roku.

Barbara Zawadzka

Czarne

Nazwa potrawy: Nalewka z jeżyn

Składniki:

- 1 000g jeżyn świeżych
- 500 ml wódki 40% - 2 szklanki
- 500 ml spirytusu – 2 szklanki
- 600 g cukru

Wykonanie:

Przygotuj około 1000 gramów dojrzałych i zdrowych jeżyn. Owoce dokładnie umyj pod zimną, bieżącą wodą. Jeżyny przełóż do czystego słoja o pojemności 3 000 ml.

Do słoika z owocami w pierwszej kolejności wlej 500 ml wódki, a dopiero po wódce wlej spirytus. Zakorkuj słoikiem z jeżynami i alkoholem i zamknij go szczelnie. Odstaw go do schowka lub też do szafki kuchennej. Proces maceracji nie powinien być krótszy niż trzy tygodnie.

Po tym czasie do słoika z owocami i alkoholem wsyp 600 gramów cukru.

Polecam cukier drobny, który szybciej się rozpuści.

Zamieszaj dokładnie cukier z owocami i alkoholem i zamknij słoik. Do mieszania nalewek używam zazwyczaj drewnianego patyczka do szaszłyków. Słój z nalewką nadal trzymam w zacienionym miejscu. Codziennie mieszam dokładnie nalewkę, by przyspieszyć proces rozpuszczania się cukru. W ciągu siedmiu dni cukier powinien całkiem rozpuścić się w nalewce.

Nalewkę przecedzam przez sitko do drugiego słoika. Same owoce zawijam jeszcze w podwójnie złożoną gazę i dokładnie odciskam z całego alkoholu. Po odcisnięciu owoce wyrzucam.

Gotową nalewkę z jeżyn jeszcze raz przefiltrowuję. Do filtrowania nalewek używam zazwyczaj filtra do kawy. Ostatecznie otrzymałam łącznie około 1 400 ml nalewki z jeżyn.

Nalewkę polecam trzymać w chłodnym i ciemnym miejscu. Degustację polecam zacząć nie wcześniej niż na 3 miesiące od zlania nalewki do słoika.

KGW Piaseczno

