

## Nalewki

**N**alewki powstają z alkoholu, owoców oraz cukru. Są niespożytym polem inwencji ich twórców w tworzeniu niepowtarzalnych smaków, łączeniu owoców, ziół, owoców drzew i krzewów, a nawet warzyw. W Polsce najpopularniejsze nalewki to cytrynowka, wiśniówka, krupnik i wieloowocowa ratafia. Główna zasada tworzenia nalewek mówi, iż na kilogram owoców potrzebujemy litr spirytusu, pół litra wódki oraz jeśli

ma to być nalewka słodka – kilogram cukru. Owoce zalewamy alkoholem, szczelnie zamykamy i odstawiamy na 4-6 tygodni, od czasu do czasu mieszając je. Po tym okresie nalewkę zlewamy, jeśli potrzeba filtrujemy. Owoce zasypujemy cukrem i odstawiamy na kolejną 2-3 tygodnie, aż cukier się rozpuści. Następnie łączymy obie nalewki, przelewamy do butelek, szczelnie zamykamy i odstawiamy na... im dłużej tym lepiej.

### Jarzębinówka

1 kg owoców jarzębiny (zebranych po przymrozkach)  
 ½ litra spirytusu  
 ½ litra wódki  
 1 szklanka wody  
 1 szklanka cukru  
 1 kg owoców jarzębiny (umyte i osuszone) zalewamy ½ litra spirytusu i ½ litra wódki. Odstawiamy na 3-4 tygodnie – od czasu do czasu mieszając. Po tym czasie zlewamy, filtrujemy i łączymy z syropem przygotowanym z 1 szklanki wody i 1 szklanki cukru.



### Cytrynowka

1 kg cytryn  
 1 kg cukru  
 1 litr spirytusu  
 1 litr mleka  
 Cytryny pociąć bez skórek lub wycisnąć sok. Dodać litr spirytusu, litr mleka oraz cukier. Odstawić na 5-6 tygodni. Następnie przefiltrować przez płótno, rozlać do butelek, zakorkować.  
**Dotatki:** skórka z cytryny, miód.



### Gruszkówka

1 kilogram gruszek  
 1 litr spirytusu  
 ½ kilograma cukru  
 ½ szklanki wody  
 Z cukru i wody przygotować syrop i wystudzić. Gruszki myjemy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy. W słoju pokrojone gruszki zalewamy syropem i spirytusem. Odstawić na 4-6 tygodni. Po tym czasie zlać, przefiltrować i rozlać do butelek.  
**Dotatki:** goździki i cynamon.



### Wiśniówka

1 kilogram wiśni;  
 1 litr spirytusu  
 ½ szklanki cukru  
 ½ szklanki wody  
 Z cukru i wody przygotować syrop i wystudzić. Do dzbanka włożyć wiśnie. Dodać spirytus i syrop. Zakorkować i odstawić na 2 tygodnie. Jeśli potrzymamy dłużej miksturę (4-6 tygodni), wiśniówka uzyska gorzkawo-migdałowy smak od pestek. Zlać nalewkę do butelek.  
**Dotatki:** Do wiśniówki można dodać różne przyprawy w zależności od preferencji: goździki, kardamon, owoce jałowca, rodzyunki, cynamon, wanilię, skórkę z pomarańczy.



### Pigwówka

1 kilogram dojrzałych owoców pigwy  
 1 litr spirytusu  
 ½ litra wódki  
 ½ kilograma cukru  
 ½ szklanki wody  
 Z cukru i wody przygotować syrop i wystudzić. Pigwy umyć usuwając zewnętrzny meszek. Pozbawić gniazd nasiennych i bardzo drobno pokroić. W słoju umieścić pokrojone pigwy, syrop, spirytus i wódkę. Odstawić na min. 6 tygodni, od czasu do czasu potrząść słojem.  
**Dotatki:** do pigwówki można dodać sok i skórkę z 1 cytryny lub sok i skórkę z 1 pomarańczy lub 4 łyżki miodu i 50 ml rumu, cynamon, wanilię, skórkę z pomarańczy.

