

Każdy MA gdzieś swojego fiata



A home distillery setup. In the background, there are metal shelves with a green floral pattern, filled with various bottles of spirits. In the foreground, a wooden table is covered with numerous glass jars, many containing liquids. A blue wicker basket sits on the floor to the left, and a red wicker basket filled with jars is on the right. Two framed landscape paintings are leaning against the shelves. The floor is covered with a patterned tile.

Nalewki domowe - moje hobby

Tomasz J. Nowak

USTAWA

o wychowaniu w trzeźwości i
przeciwdziałaniu alkoholizmowi
Dz.U. 1982 nr 35 poz. 230 z dnia 26 października 1982 r.

ZABRANIA...

W FARMACJI

Nalewka

(łac. *Tinctura*) otrzymana jest przez zalanie suszonych ziół rozpuszczalnikiem (także alkoholem) i poddanie ich maceracji lub perkolacji zgodnie z recepturą podaną w Farmakopei. Wspomagają trawienie, działają przeciwkaszlowo, napotnie, rozgrzewają, dezynfekują i leczą rany, gardło i inne.

nalewka z kwiatostanu głogu (*Tinctura Crataegi*),
nalewka z konwalii majowej (*Tinctura Convallariae maialis titrata*),
nalewka z ziela kopytnka (*Tinctura Asari*),
nalewka z owocni pomarańczy gorzkiej (*Tinctura Aurantii amara*),
nalewka z liści pokrzyki wilczej jagody (*Tinctura Belladonnae*),
nalewka z dębianek (*Tinctura Gallae*),
nalewka z kozłka lekarskiego (*Tinctura Valerianae*).
inne

W FARMACJI

Intrakt

(łac. *Intracta*) – wyciąg podobny do nalewki, ale otrzymywany ze świeżych ziół przez wytrawienie etanolem o stężeniu 80–95°.

- intrakt z kwiatostanu głogu (*Crataegi intractum*),
- intrakt z kwiatostanu głogu (*Crataegi intractum*),
- intrakt z ziela melisy (*Melissae intractum*),
- intrakt z ziela dziurawca (*Hyperici intractum*),
- intrakt z niedojrzałych nasion kasztanowca (*Hippocastani intractum*),
- intrakt z korzeni kozłka (*Valerianae intractum*).

W DOMU

Nalewka domowa

to nalew (macerat, ekstrakt) otrzymany sposobem domowym, czyli roztwór wodnoalkoholowy substancji zapachowo-smakowych ze świeżych lub suchych surowców roślinnych i zwierzęcych, o zawartości alkoholu od 25 do 70%. Rozbudza doznania wzrokowe, zapachowe i smakowe.

W małych ilościach działa leczniczo, pobudza wyobraźnię i uprzyjemnia spotkania towarzyskie. Nadużywanie prowadzi do choroby. (def.TN)

Nalewka domowa krótka historia

Hipokras – napój Hipokratesa z miodu , wina i przypraw

Aqua vitae – bimblerz doprawiony miodem i ziołami, VIII w.

Chartreuse – likier, destylat winny i ekstrakt ze 130 ziół, 1605 r.

Zakazał Pan Bóg grzeszne popełniać uczynki,
ale nie zakazał nam pić benedyktyнки.

*Anonim Benedyktyn
Adverbia Divina*



Benedictine D.O.M. – likier Deo Optimo Maximo,
ponad 40 ziół,
klasztor w Normandii, 1510 r.

Mówisz, że jesteś bez siły i wszystko Ci zwisa ?
Zapewne, żeś mój miły nie pił rosolisa.

*Anonim Protestant
Przeciw Kościołowi
Katolickiemu butli sześć*



Rosoglio – spirytus z olejkiem różanym (rosolis)

Kordiały – polskie nalewki od
czasów Henryka Walezkiego, strzeżone
przez „panny apteczki”

Jeśli masz być dobry łowca,
Sposób jest dobry, a krótki:
Nie pij wódki bez jałowca,
Nie pij **jałowca** bez wódki.

*Walenty Zaprawicz
Zabawy jałowe*

Jarzębiny każda płeć inaczej zażyje:
Panny biorą na szyję, męże dają w szyję.

*Janina Oksza Niezapitowska
O skutecznym rad sposobie*

Nie byłoby duchownej, myślę, kaligrafii,
Kiedyby ją pisali mnisi bez **ratafii**.

*o. Cherubin Wodolej
Hagiografiej Świętej Cursus Completus*

Krupniczek, dobrodzieje, Zbójca to nader srogi:
Kiedy ja go w pysk leję, On podcina mi nogi.
Seweryn Kuflik Ód zaprawnych ksiąg dwanaście

Nalewką domową mogą delektować się

osoby

„z pełnym brzuchem lub (i) z pełną głową”



Co
jest
potrzebne
do
otrzymania
dobrej
nalewki
domowej ?



Zdrajca spirytus!
Niby on czysty i święty.
A nigdy nie wiesz, panie,
kto w nim moczył pięty.

*Mikołaj Sędziwój
Alchemiej przstrogi...*

spirytus

spirytus

spirytus

Miękka woda



niegazowana
nie zmineralizowana
nie destylowana



cierpliwość



ciepliwość



Szklane naczynia
szczelnie zamykane
i inne dodatki



PRZERWA NA REKLAMĘ



POLSKI PRZEMYSŁ ZAPAŁCZANY

DBAJ O ZDROWIE

TEP MUCHY



PRZECIĘTNIE 64 ZAPAŁKI

Metody robienia domowych nalewów (zalewów, maceratów, ekstraktów)



Klasyczna – do $\frac{3}{4}$ objętości naczynia wsypać surowiec i zalać alkoholem. Postawić w ciepłe lub słoneczne miejsce. Nalew zlać, surowiec zasypać cukrem i ponownie zlać. Zmieszać ze sobą w dowolnych proporcjach. Sklarować i leżakować w ciemnym i chłodnym miejscu.

Na zimno – owoce zamrozić w zamrażarce i zamrożone zalać alkoholem.

Na ciepło – surowiec macerować w ciepłej wodzie, wystudzić, dodać spirytus.

„Na miazgę” – owoce rozdrobnić w szatkownicy, młynku, mikserze lub ręcznie i zalać alkoholem.

Na sucho - wlać do słoja spirytus, nad nim rozpiąć gazę lub sitko, włożyć owoce tak, żeby nie dotykały spirytusu, zakręcić słoje.

„**Zaprawkowa**” - owoce zasypać cukrem lub zalać syropem (1:1). Do otrzymanego soku dodać alkohol. Czy to jest nalewka ?

Rodzaje nalewek domowych.

**owocowe
kwiatowe**



miodowe



ziołowe



listkówki



korzenne

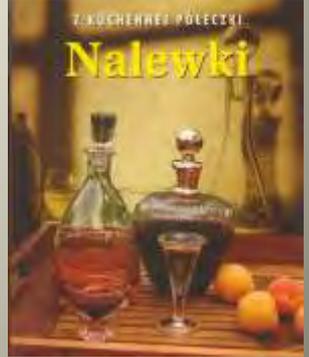
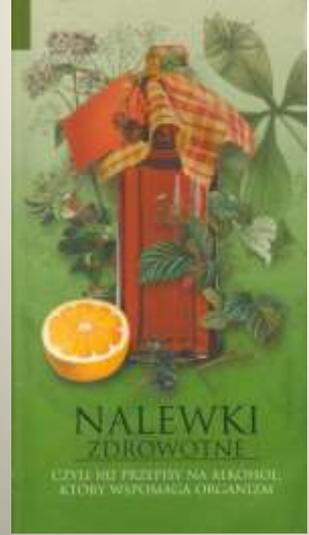
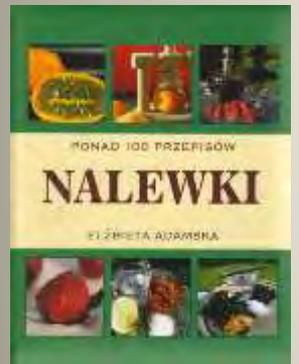
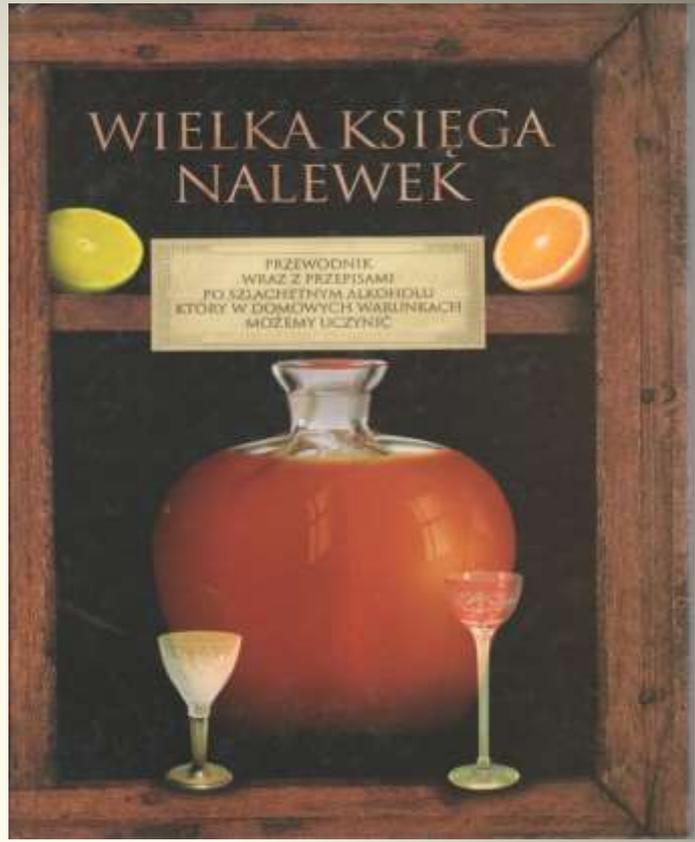
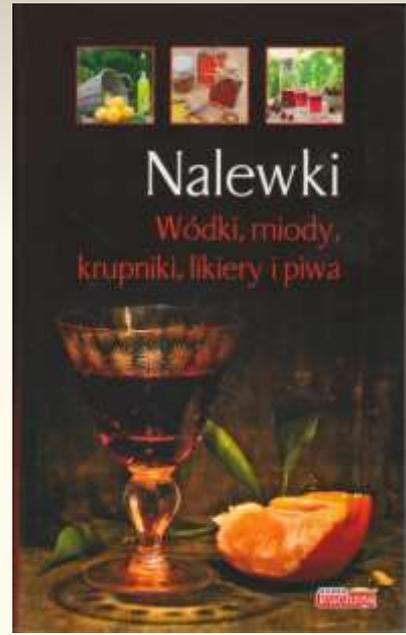


żywiczne



agrest • akacja • aktinidia • aloes • ananas • anyż • aralia • arbuż
arcydzięgiel • arnika • aronia • azalia • banan • bazylia • bażyna
berberys • borówka • brekinia • brukentalia • brzoskwinia • burak
bursztyn • bylica • cebula • chaber • chrzan • cynamon • cytryna
cytryniec • czarna • jagoda • czarna • porzeczka • czarny bez
czeremcha • czereśnia • czerwona • porzeczka • czosnek • daktyl
dereń • dynia • dziewanna • dziurawiec • figa • fiołek • fistaszki
gałka muskatołowa • gentiana • głóg • goździk • granaty • grejpfrut
gruszka • guma czereśniowa • herbata • hyzop • imbir • jabłko •
jaja • jałowiec • jarzębina • jaśmin • jeżyny • jodła • kalina
kardamon • kawa • klon • kminek • koniczyna • koper • kozłek
lekarski • limonka • lipa • liście wiśni • lubczyk • lukrecja
macierzanka • maliny • mandarynka • marchew • melisa • mięta
migdał • miłorząb • miód • mleko • mniszek • nawłóć • nostrzyk
orzech laskowy • orzech włoski • owoc róży • pieprz czarny • biały
kolorowy • pietruszka • pigwa • pigwowiec • płatki róży • podbiał
pokrzywa • pomarańcza • pomidor • poziomka • porzeczka •
propolis • rabarbar • rokitnik • sosna • szałwia • szczaw • szparagi
śliwki • świdośliwa • tatarak • truskawki • wanilia • warzucha
lekarska • winogrona • wiśnie • woda brzoźowa • wosk pszczeli
woskownica • yerba mate • żołądź • żubrówka • żurawina • żywica
sosny **i wszystkie inne nie toksyczne**

Receptury



Ajerówka • Alasz • Aptekarska • Baba Jaga • Babie Lato Bagnówka
czarna • Batiarówka kresowa • Benedyktyńska Brekiniak •
Chlebóweczka • Czarna Mańka • Czarny tulipan Czeremszna •
Darz Bór • Dereniówka olsztyńska • Dobowa mieszana • Dobrana
para • Duński sznaps bżowy • Dzbanuszek litewski • Farmaceutów
• Furmańska • Gorąca krew • Gospodyni • Gruszkówka o.
Nastazego • Huculska czeremchówka • Jerofiejcz • Kalmusówka •
Kasztelanka Kawalerskie konfitury • prałata Kontuszówka • Kordiał
staropolski • Krambambla • Kresowa żurawinówka • Krupnik
Krystoflet • Łut szczęścia • Łzy bazyliżka • Łzy konika polnego
Miodownik Hani • Miodówka krzysztofówka • Nalewka
staromoskiewska • Ogórkowa działdówka • Pasikonik • Pijany
żandarm • Persiko • Sarmaka • Skubak • Słońce południa Smocze
łzy • Smorodinówka • Spokojna starość • Staropolska chlebowa •
Staromoskiewska • Stracone złudzenia • Śląska ambrozja • Śpiąca
królewna • Trojanka Bańkowskiego Wagnerówka • Wandy Litwinki •
Wieloowocowa kresowa Wieloowocowa reńska • Wodzianka
białoruska • Wrocławska piekielna pimentówka • Zakochana
rusałka • Zielona żabka • Złota rybka • Zworówka • Żenicha
kurpiowska



Z
E
S
T
A
W
I
A
N
I
E

Poprawianie smaku nalewek

Nalew na ziele przytulii wonnej (marzanka) *Galium odoratum*

Nalew na liściu poziomki *Fragaria vesca*

Nalew na soku z cytryny (nalewki słodkie)





Nalewka Domowa
 Mami i Tomasz

Skład: *miód, kurkuma, + szałwii - 17*

Moc *48%*

Nalew 200 *zr.*



Nalewka Domowa
 Mami i Tomasz

Skład: *jabłka, tymianek*

Moc *48%*

Nalew 200 *zr.*

*Lactka
 ka
 Jaitka*

figa

K
L
A
R
O
W
A
N
I
E



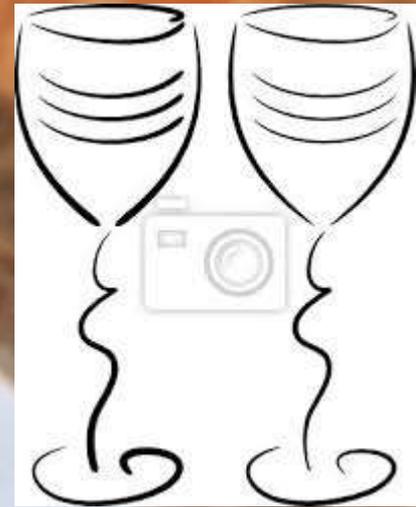
R
O
Z
L
E
W
A
N
I
E





D
O
J
R
Z
E
W
A
N
I
E





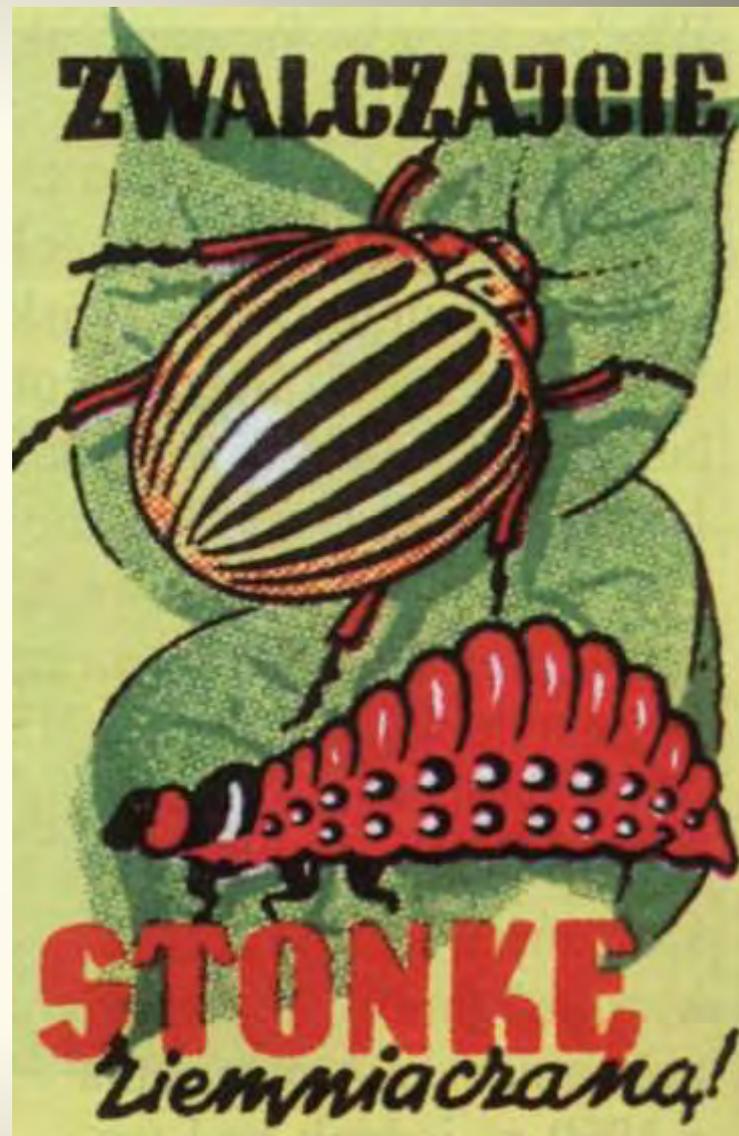
konsumpcja

Dziadkowe rady

- Jeden zepsuty owoc zniszczy całą nalewkę.
- Usuwać ogonki i drylować po wymyciu i osuszeniu owoców.
- Owoce trzymać w alkoholu dopóki nie zbledną.
- Żywicy zalanej spirytusem nie zlewać.
- Nalewka co 3-4 latach dojrzewania zmienia smak. Warto czekać.
- Nalew dolewać do syropu, nie odwrotnie, wtedy nie zmętnieje.
- Nalew na malinach, poziomkach, truskawkach zły przed tygodniem nie będzie gorzki.
- Nalewka dosładzana cukrem trzcinowym nie jest smaczna i zmętnieje.
- Nalewka nie służy do upijania. Ma dać radość dla ciała i duszy.
- Z derenia nie usuwać pestek. Nie zawierają kwasu pruskiego.
- Przed dodaniem spirytusu do miodu zmąć go łyżką wody.
- Nie rób nalewek mlekowych przed i w czasie burzy.
- Do nalewu z aronii dodaj kilka liści wiśni. Nie będzie cierpka.
- Jeżeli masz niedużo spirytusu rób nalewy na sucho.
- Tylko nalewka domowa będzie miała na dnie osad.
- Dodanie do nalewki odrobiny „księżycówki” poprawia jej smak.
- Zielone szypułki z owoców czarnego bzu dokładnie oberwij.
- Swoje zestawienia nalewów próbuj łyżeczką, nie kieliszkiem.



PRZERWA NA REKLAMĘ



przepisy przepisy przepisy przepisy



Reanimacja derenia i dereniówki w Polsce





Dereniówka

**Im owoce derenia mniejsze i ciemniejsze
tym nalewka lepsza i radość większa.**



Czarna Dereniówka (nr 5)

Nalew na dereniu wytrawny (nr 1)

- zamrożone owoców derenia odmiany Czarny wsyp do pralki Frania
- zalej alkoholem
- "wypierz" przez 5-10 minut
- zlej do szklanego naczynia
- odstaw w ciemnym miejscu na minimum 3 miesiące
- zlej i klaruj do skutku, galaretkę zbieraj osobno

Nalew na dereniu słodki (nr 2)

- pozostałość z nr 1 zasyp cukrem i po odstaniu zlej

Nalew na malinie (nr 3)

- owoce maliny zalej alkoholem 60-70%
- po 5 – 7 dniach zlej, maliny dobrze wyciśnij

Nalew na cytryńcu -*Schisandra chinensis* (nr 4)

- owoce cytryńca zalej alkoholem 60-70%
- zlej

Zestawienie nalewki „Czarna Dereniówka” (nr 5)

- Zmieszaj nalewy 1+3+4 w proporcji 80%+10%+10%
- dosłodź przy pomocy 2 do poziomu 3 w skali 10- stopniowej
- dopraw odrobiną przytulii wonnej
- odstaw i sklaruj
- zlej do butelek i niech dojrzewam minimum jeden rok

Nalewka Furmańska (nr 6)

Moja babcia robiła to tak.

- do pół litra spirytusu dodawała pół lira wody
- do tego dwie łyżeczki mielonego imbiru
- i dwie łyżeczki cukru



Do tej nalewki potrzebny jest furman-wozok, który przywoził jesienią i zimą węgiel z kopalni.

Na jednego furmana podaj:

- Kiełbasę na gorąco
- Herbatę
- Dwa razy po 100 ml nalewki



Działa rozgrzewająco, rozluźnia, wzmacnia, usypia i pozwala koniowi zawieźć furmana do domu

Imbirowa Rozgrzewka (nr 8)

Furmańska modyfikowana (nr 6)

- **świeży imbir obierz przy pomocy nożyka do warzyw ze skórki ►**
- **skórkę zalej alkoholem**
- **imbir pokrój w talarki na maszynie do krojenia chleba**
- **talarki zalej alkoholem**
- **po minimum 2-3 miesiącach zlej (nalew nr 7)**
- **do talarek imbirowych dodaj miodu lipowego (cukier) i kandyzuj (odgrzej, wymieszaj, ostudź, powtarzaj aż będą półprzezroczyste, podawaj do herbaty)**
- **nalew dopraw nalewem na liściu poziomki i dosłódź sklarowanym nalewem na miodzie (rzepak, lipa, akacja) do poziomu 4-5 w skali 10- stopniowej (nalew nr 8)**



► Nalew imbirowy (nr 7) zachowaj do zestawiania innych nalewek

Dobry na wszystko środek

Ze spirytusem miodek

Miodownik Hani (nr 10)

Andrzej Maksymilian Fredro
Przysłowia głów potocznych

- spirytus rozprowadź w miodzie w stosunku 1:1- bez względu na ilość miodu dodaj najpierw jedną łyżkę wody, zamać i powoli dodawaj miód ciągle mieszając
- pozostaw na rok i od czasu do czasu odwracaj słoik (nalew nr 9)





**Dobry na wszystko środek
Ze spirytusem miodek**
Andrzej Maksymilian Fredro
Przystawia głów potocznych

**Z innymi miodami można
zrobić podobnie. Są to
doskonałe nalewy do
dosładzania innych i do
tworzenia nowych,
własnych nalewek
miodowych.**



Dobry na wszystko środek Ze spirytusem miodek

*Andrzej Maksymilian Fredro
Przysłowia głów potocznych*

Miodownik Hani (nr 10)



W słoikach typu twist zalej alkoholem:

- dowolną ilość soku z cytryny zalej taką samą ilością spirytusu (nalew nr 11)
- imbir jak z nalewki „Imbirowa rozgrzewająca” (nalew nr 6)
- pieprz (biały, czarny, czerwony)) grubo zmielony zalej alkoholem 70% (nalew nr 12)
- świeży lub suchy rozmaryn zalej alkoholem 70% (nalew nr 13)
- ostrą paprykę świeżą lub mieloną zalej alkoholem 70% (nalew nr 14)
- maliny (nalew nr 3) jak przy nalewce „Czarna dereniówka”
- cytryniec chiński (nalew nr 4) jak przy nalewce „Czarna dereniówka”

Dobry na wszystko środek
Ze spirytusem miodek

*Andrzej Maksymilian Fredro
Przysłowia głów potocznych*

**Miodownik Hani
(nr 10)**

Zestawienie nalewki

- **do 8 części nalewu miodowego (9) dodajemy 1 cz. malinowego (3) i 1 cz. cytrynnika (4)**
- **przyprawiamy (najlepiej kroplownikiem) nalewami nr 6, 11, 12, 13, 14**
- **odstawiamy na dojrzewanie minimum na rok**
- **klarujemy i rozlewamy**

PRZERWA NA REKLAMĘ

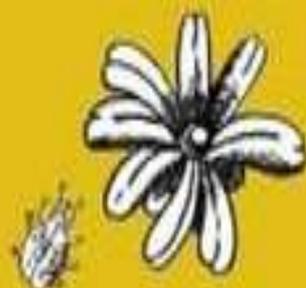


GREENPEACE



ADOPTUJ PSZCZOŁĘ

adoptujpszczoled.pl



Królewska Smorodiniówka (nr 15)

- Na wiosnę, świeże liście z pąkami i końcówkami pędów umieść w naczyniu, nie ugniataj, zalej 45 % alkoholem (**spirytus pół na pół z wodą**)
- trzymaj przez tydzień na słońcu, później przez miesiąc w piwnicy
- listkówkę (nr 16) zlej, liście mocno wyciśnij, dodaj trochę nalewu nr 11 lub kwasku cytrynowego (poprawia barwę i klaruje), listkówka może być spożywana w takiej postaci.

Królewska Smorodiniówka (nr 15)

- **Bardzo dojrzałe owoce porzeczki czarnej zalej listkówką nr 16 zmieszana 1:1 na pół ze spirytusem**
- **pozostaw na rok od czasu do czasu mieszając**
- **zlej, sklaruj, dosłódź nalewem na delikatnym miodzie (lipa, akacja, rzepak) według własnego upodobania**
- **niech dojrze**
- **próbować po dwóch latach, przy robieniu nowej listkówki**

Literatura



Adamska E. Nalewki. Olesiejuk, 2011.

Adamska E. Nalewki. De Facto 2004.

Adamska E. Nalewki. Olesiejuk, 2011.

Caprari M. Nalewki, Likieri i wina domowe. Bauer-Weldbild Media, 2003.

Daiber C., Hailer M. Nalewki i likieri. RM.

Fiedoruk A. Polskie nalewki i wódki. Dragon, 2010.

Fiedoruk Ł. Nalewki. Wódki, miody, krupnik, likieri i piwa. Dragon, 2012.

Kowalski J. Receptury z klasztornej piwniczki. Klub Książki Katolickiej, 2003.

Kurski K. Nalewki. O-press, Kielce.

Nowicki T.Z. Domowe piwo, cydry, wina, nalewki, likieri, kremy. Galion, 2002.

Rogala J. Gorzałka czyli historia i zasady wypalania mocnych trunków. Baobab, 2004.

Rogala J. Nalewki zdrowotne. Baobab, 2003.

Rogala J. Wielka księga nalewek. Baobab, 2005.

Sarwa A. Wielka księga nalewek. Książka i Wiedza, 2005.

Dziękuję
za
uwagę

