

PŁYNNY OWOC

Z KAROLEM MAJEWSKIM, WŁAŚCIELEM
FIRMY NALEWKI STAROPOLSKIE,
NIEGDYŚ DZIENNIKARZEM MUZYCZNYM,
SZEFEK RADY PROGRAMOWEJ W KLUBIE
HYBRYDY, PIŁKARZEM DRUGIEJ DRUŻYNY
LEGGII WARSZAWA, TRENEREM KADRY
NARODOWEJ W TRIATHLONIE
ROZMAWIA ANNA WROŃSKA

Tak to już jest – uśmiecha się pan Majewski. – Każdy Polak zna się na leczeniu, piłce nożnej i produkcji nalewek. Spotkałem nawet pewnego profesora, który wyznał, że w ogóle

alkoholu nie pija, nalewek nie nastawia, ale ma (skąd, mianowicie, trudno orzec) ogromną nalewkarską wiedzę, którą, proszę bardzo, może się podzielić.

Pan Karol za to jest i teoretykiem, i praktykiem. Jego nalewki cenione są m.in. w Szwajcarii, Belgii, Francji, Włoszech, Irlandii, USA i Japonii. Wiśniowa Tradycyjna jest laureatem godła Teraz Polska 2008 dla pierwszego w Polsce produktu tradycyjnego, zyskała także certyfikat polskiego Slow Foodu (a wraz z nią dwie inne: Jaśminowa i Cztery Pory Roku).

Słowem: rozmawiamy z ekspertem.

– Czy pani wie, że nie ma jednoznacznej definicji nalewki? Dlatego właśnie pod tą nazwą możemy kupić i produkt winopodobny, i kompot z procentami, i sztucznie barwiony, aromatyzowany alkohol,

który leżakuje, owszem, ale w drodze do klienta – no, niemal wszystko.

A co sprawia, że nalewka to nalewka? Pierwsza rzecz: nalew (nastaw) musi być zrobiony na świeżych owocach (to znaczy niemrożonych, sezonowych, najlepiej z późnego zbioru, mocno dojrzałych; dopuszczamy owoce suszone) albo ziołach, albo kwiatach, albo przyprawach. Druga sprawa: leżakowanie. No i moc: 30% (plus minus 0,5%). To wszystko.

– Nalewka to coś z najwyższej półki, coś zrobionego troskliwie i z sercem. Coś, co pachnie, smakuje, poprawia humor, leczy. Coś, czym człowiek się delectuje, nie upija. Coś, co sączymy z maleńkiego kieliszka, takiego o pojemności 20-25 ml, który i tak napełniamy najwyższą do połowy. Wreszcie – nalewka to coś, o czym można porozmawiać – nie za bardzo wiem, co sensownego da się powiedzieć o smaku czystej wódki. A o nalewkach można gadać godzinami.

No to gadamy. Poważnie, bo chciałabym wyciągnąć od pana Karola jak najwięcej jego cennej wiedzy i rad, które mogą się przydać nawet nalewkowym mistrzom. – W dobrej nalewce nie wyczuje pani alkoholu – mówi. – Smak będzie złożony, coś się w nim na pewno będzie działo. Weźmy sobie, powiedzmy, najprostszą nalewkę na wiśniach.

W firmie Nalewki Staropolskie robi się ją z rzadkiej, półdzikiej odmiany o ciekawej nazwie Wiśnia Nadwiślańska Odrostówka (bo odrasta z pestki). Ale można też użyć tzw. sokówki, o drobnych, ciemnych owocach. Łutówka się nie nadaje, ma za słaby kolor i aromat.

Aby powstała nalewka, konieczny jest alkohol o mocy 70%. Uzyskamy go, mieszając wódkę (40%; najlepiej zbożową) i spirytus (96%) w proporcji litr na litr. Albo rozcieńczając spirytus wodą (jak najczystsza, najlepiej przegotowana i schłodzona) – wtedy wlewamy 0,4 l wody do litra spirytusu.

Małą ilość nalewki da się przygotować w słoju. Jeśli robimy więcej, potrzebny będzie gąsior szerokootworowy (łatwiej wyjąć z niego owoce, łatwiej go też myć) o poj. 5-25 l. Gąsiorzy o większej pojemności, mówi pan Majewski, są ciężkie, przez to „urazowe”, łatwo je stłuc. Do maceracji mogą być białe lub ciemne, za to szkło do leżakowania wybieramy ciemne.

Dobłą nalewkę można zrobić na cztery sposoby.

Wersja pierwsza: owoce drylujemy, zasypujemy cukrem, zalewamy 70% alkoholem (proporcje owoców, cukru i alkoholu znajdziemy w recepturach w dalszej części książeczki) i wystawiamy w gąsiorze/słoju na słońce. Co pewien czas trzeba naczynie obracać, aby nastaw był mniej więcej równo nagrzewany. Zlewamy po 3-5 tygo-

dniach (czas zależy od pogody; im gorętsze lato, tym jest krótszy, trzeba co jakiś czas próbować), a owoce w gąsiorze zalewamy taką ilością wódki (40%), aby je ledwo przykryła. Czekamy trzy tygodnie i wyciskamy owoce (najlepiej we dwójkę: wiśnie wykładamy na tetrową pieluchę, zawijamy; każdy skręca mocno swój koniec pieluchy, aby odcisnąć jak najwięcej soku do podstawionego naczynia). Mieszamy obie części nalewki, wlewamy do butelek – i czekamy, aż dojrzeje. Jak długo? – Oj, długo, do świąt na pewno nie wystarczy – uśmiecha się pan Karol. – Można skosztować, kiedy znowu dojrzeją wiśnie, innymi słowy za rok. A w ogóle najlepiej poczekać dwa lata.

Wersja druga: zalewamy wiśnie 70% alkoholem, po 3 tygodniach zlewamy, zmacerowane owoce zasypujemy cukrem. Po kolejnych 3 tygodniach zlewamy sok, łączymy z wiśniowym alkoholem. Owoce zalewamy wódką (ma je ledwo przykryć), zlewamy po 3 tygodniach i łączymy z tym, co już mamy. Ten sposób ma wielką zaletę – pozwala uniknąć muszek owocowych, które nie dobierają do zmacerowanych alkoholem wiśni.

Nalewki o najpełniejszym smaku i aromacie wyjdą nam z czarnych porzeczek, wiśni, tarniny, pigwy, późnych malin, zielonych orzechów włoskich, także z cytrusów – mówi pan Majewski

Wersja trzecia: owoce zasypujemy cukrem, otwór w gąsiorze przykrywamy pieluchą tetrową i wystawiamy na słońce. Po 2 tygodniach zlewamy sok i wstawiamy go do lodówki, aby nam nie skwaśniał. Owoce zalewamy alkoholem 70%, po 2 tygodniach nastaw odciskamy i łączymy z sokiem. Owoce można jeszcze raz zalać wódką i otrzymany płyn też połączyć z nalewką.

– Wydaje się to niemożliwe, ale proszę uwierzyć: nawet trzeci nastaw jest bardzo intensywny – zapewnia pan Majewski.

I wersja czwarta: owoce zasypujemy cukrem na 2-3 dni, potem zalewamy 70% alkoholem. I jak wyżej.

– Co z pestkami? – pytam. – Są dwie szkoły. Można wydrylować 90% wiśni, resztę pozostawić z pestkami. Można też wydrylować wszystko, pestki zalać 40% alkoholem (ma je tylko przykryć) i poczekać 3 tygodnie – „pestkówka” jest gotowa, kiedy pachnie migdałami, macerację trzeba skończyć, zanim wkradnie się kwaśna nuta. Takiej „nalewki” używamy do doprawienia nalewki właściwej – dodajemy jej po trochu, próbując, aż uzyskamy smak, który nam odpowiada.

Do przyprawienia nalewki można użyć także „listkówki” – alkoholu z liści wiśni, które zalaliśmy wódką i pozostawiliśmy 3-4 dni na słońcu.

Uff, to wszystko. Nalewki gotowe. „Teraz daj im pokój i niech sobie (...) nad dobrocią pracują. A Ty do św. Benedykta, patrona nalewek, modlitwę zmów.”*

Na pewno nie zaszkodzi.

* (z przepisu na benedyktynekę z „Rękopisu Panny Apteczkowej”; Kresowa Akademia Smaku; Lublin-Kazimierz Dolny 2004).



FOT: Marcin Klaban,
STYLIZACJA: Małgorzata Łączyńska