



Nagrody I Legionowskiego Konkursu Nalewek:

- dla autora Nalewki Księcia Pepi Grand Prix, czyli wspaniała secesyjna karafka z sześcioma kieliszkami



- dla zwycięzców poszczególnych kategorii - karafki z wygrawerowanym logo Konkursu

- dla wszystkich uczestników - pamiątkowe etykiety na butelki

- nagrody niespodzianki

Natura zamknięta w szkle

Odwiedziliśmy KAROLA MAJEWSKIEGO, twórcę i szefa firmy Nalewki Staropolskie, jurora I Legionowskiego Konkursu Nalewek

- Wystarczy, że włożę rękę do słoja i już wiem, co z tą nalewką będzie za pół roku - chwalił się Karol Majewski w jednym z artykułów prasowych. O czym on mówi? - zachodziłem w głowę. Wyjaśniło się. Zaraz po przekroczeniu furtki przy Wiosennej w Łomiankach. Na schodkach od frontu - słoje z czymś żółtym,

na schodach ogrodowych - słoje z czymś różowym. Na trawniku - kilkadziesiąt gąsiorów wygrzewa się w słońcu.

- To lubaszki - mówi gospodarz. Zdejmujemy korek. Niech pan zamoczy palec, śmiało, tak się maceraty próbuje.

Oblizuję palec i staram się, żeby puchaty szczeniak (oprócz jego starszego kolegi

na ogrodzie są też koty), zainteresowany moją nogawką nie wepchnął mnie w krzak malin.

- To nic, sam się wysiał, kiedy pękł balon z malinowym maceratem - uspokaja pan Karol.

Nalewki robi od trzydziestu kilku lat. Żyje z tego od około dwudziestu. Droga przez mękę - raz na miesiąc posesję państwa Majewskich okupują urzędnicy. Plombują, spisują. Państwo traktuje rękodzielnika i artystę smaku tak samo jak przemysłowe Polmosy.

Dzieła sztuki z Polski

Jak najkrócej opowiedzieć o firmie Nalewki Staropolskie i jej produktach? Przez rekomendacje Slow Foodu, przez godła Teraz Polska, przez Targi w Paryżu, Salone del Gusto w Turynie, Gusti d' Europe w Rzymie, Cibus w Parmie, odbiorców w Szwajcarii, Francji, Japonii, USA? Nam najbardziej przemówił do wyobraźni katalog szwajcarskiej firmy Magnin Vins, handlującej najdroższymi alkoholami. Skromna, elegancka broszura, zawierająca słupki tabel: nazwa trunku, rocznik, cena. Niżej te po kilkadziesiąt, wyżej po kilkaset, jeszcze wyżej tysiące franków szwajcarskich za flaszkę. Na samej górze pozycje z adnotacjami: cena do negocjacji. No bo ile może kosztować armaniak z 1790 roku? A gdzie w środku, w ramce - LIQUEURS ARTISANALES DE POLOGNE, czyli siedem nalewek pana Karola.

Natura nie czeka

- Czy mógłby pan podać definicję nalewki? - prosimy gospodarza. - Żebyśmy się nie dawali nabrać.

- Dotknął pan ciekawej sprawy - zauważa Majewski. - Mówimy o polskim tradycyjnym produkcie, obecnym od kilkuset lat na naszych stołach. Tymczasem okazuje się że w Polsce nie ma ustawowej definicji nalewki.

- Są różne „Nalewki Babuni” i temu podobne.

- Aaa, i na tym polega cała zabawa. Definicję nalewki zgłosiłem do ustawy, ale ona przepadła z wiadomych



Definicję nalewki zgłosiłem do ustawy, ale ona przepadła. Cały bój szedł o to, żeby tej definicji nie było. Różne duże firmy tego nie chciały - mówi Karol Majewski

www.nalewki.toiowo.eu



ŻEBY WZIĄĆ UDZIAŁ W KONKURSIE:

- wypełnij formularz zgłoszeniowy na stronie internetowej: www.nalewki.toiowo.eu

albo: dostarcz do **Biura Ogłoszeń TiO przy ul. Piłsudskiego 25 w Legionowie** bądź redakcji TiO przy ul. Rynek 2 list z następującymi informacjami: imię i nazwisko, telefon, miejscowość, nazwa nalewki, rok produkcji, dominujący składnik - **do godz. 18 w piątek 16 września**

albo: zadzwoń do organizatora (**728 489 660**) i podaj powyższe informacje przez telefon

- dostarcz butelkę (0,5 l) ze zgłaszaną nalewką pod dane wyżej adresy **do godz. 18 w piątek 16 września** lub **do restauracji w Pałacu w Jabłonie do godz. 12 w niedzielę 18 września.**

O godz. 17 - spotkanie pokonkursowe uczestników i gości Konkursu w sali balowej Pałacu.

względów. Cały bój szedł o to, żeby nie było definicji nalewki. Różne duże firmy tego nie chciały

- A więc nalewka to...

- Po pierwsze, musi być macerat. Mówimy o świeżych owocach - na pewno nie mrożonych. Suszone składniki mogą być tylko dodatkiem. Po drugie, nalewka musi być le - za - ko - wa - na! Lezakowanie, maturacja, jak to Francuzi mówią, czyli po prostu szlachetnienie trunku. Bo nalewki mają bardzo dużo wspólnego z winami, które są rocznikowane i niektóre firmy w ogóle pewnych roczników nie wypuszczają. Ja w ubiegłym roku prawie nie używałem wiśni, bo się nie wycukrzyły, pogoda nie pozwoliła. Pamiętajmy: nadzwyczajność nalewki polega na tym, że robimy z tego, czego nadchodzi pora. Wiśnie zrywamy nie w styczniu, ale w lipcu. Natura na nikogo nie czeka. Jeżeli pan w tym roku nie zdążył z wiśnią albo z pędami sosny, albo z płatkami jaśminu, to następny rocznik będzie 2012.

Patent przodków

Jakiś czas temu badania nad nalewkami prowadziła grupa polskich naukowców z udziałem Majewskiego. Okazało się, że laboratoryjne doświadczenia potwierdziły słuszność jego decyzji podejmowanych w oparciu o smak i węch.

- Pestki wiśniowe maceruję oddzielnie. Często wacham. Czuję wzmacniający się wspaniały migdałowy aromat. Kiedy tylko pojawia się toksyczna nuta, od razu zamykam proces. Wie pan jak to jest z nalewkami. Jak byśmy tu postawili

białą gorzałkę i ją pili, to mało byśmy mieli do opowiadania. Bo albo pali, albo nie pali, albo klepie szybko, albo nie klepie. A o nalewkach można godzinami - jak się robi, o owocach, gdzie zbiera. Bo nalewki zawsze służyły do miłego spędzania czasu.

- Zamykamy zapach, smak, kolor...

- Metodą, proszę pana, naturalną. Nasi pradziadkowie już to dawno wymyślili, że jak szykujemy się do ostrej balanki, tzn. biesiady, to pije się pieprzówkę, kminkówkę, piołunówkę - na początek, żeby przegryzła. A jak już jesteśmy pobiesiadowali, pojedli tusto, jak to w naszej kuchni, to przychodzi orzechówka, z zielonych orzechów włoskich, która się wyróżnia tym, że jest bardzo mocna i gorzka. To wszystko zostało dawno wymyślone, my tylko przekazujemy.

Rata fiat

Wymknęło mi się idiotyczne pytanie o ulubioną nalewkę Karola Majewskiego. Mistrz spuścił wzrok, pokiwał głową i dyplomatycznie wytłumaczył, że wszyscy o to pytają, gdy tymczasem...

Aliści dało nam do myślenia, kiedy zaczął opowiadać o pewnym specyficznym trunku:

- Ratafia to jest taka nalewka, którą - mówimy o tej doskonałej - zaczyna się robić w czerwcu, kiedy zalewamy truskawki sokowe, a kończy się w grudniu, kiedy zalewamy mrożoną żurawinę. No więc jak pojawiają się kolejne owoce - ale nie na początku tylko na końcu, kiedy są

już takie spadowe, sokowe - to 10 dag owoców, 5 dag cukru, 10 dag spirytusu. I znów nowe owoce dosypujemy, dolewamy. Robiąc taką pełną, długą ratafię doszedłem do 44 rodzajów owoców. Porzeczka biała, czarna czerwonka, różna i jabłka dodawać. A wiśnie szklanki, kto pamięta, że były jakieś szklanki!

Czerwień - trzy rodzaje kolorów, poziomki leśne, jest tego nieprawdopodobna ilość! I w grudniu mamy pełen gąsior. Ale to się musi macerować przez rok. Czyli w następnym roku zaczynamy to zlewać, wyciskać. I taka ratafia jest po 6-7 latach do picia, bo ona potrzebuje tyle czasu, żeby to się wszystko ładnie ułożyło. Są krótsze ratafie - np. owoce jagodowe, albo łódzka tzw. trzęsionka. A nazwa się wzięła od łacińskiego zawołania „rata fiat conventio” - „żeby umowa się dokonała” - toastu wznoszonego przy podpisywaniu kontraktów... A morele, brzoskwinie, bogactwo jest u nas niesamowite, a ulegałki, rajske jabłuszka. Tu jak się pójdzie w kierunku Puszczy Kampinoskiej jest taki zdziczały sad, chyba dwa hektary, przedwojenny sad...

Panu Karolowi trudno wejść w słowo, ale słuchać go można godzinami. Zgodził się przyjechać do Jabłony w najbliższą niedzielę jako przewodniczący jury I Legionowskiego Konkursu Nalewek. Potem obiecał spotkać się z jego uczestnikami i gośćmi. Rata fiat!

Karola Majewskiego słuchali w Łomiankach **Jarosław Kita** i **Robert Nowiński**