



## Polska specjalność

Nalewki są wytworem typowo słowiańskim, bardzo rzadko spotykanym w innych kulturach. Trunek ten to połączenie alkoholu z wyciągami z owoców i ziół. Sporządzane rzemieślniczo nalewki powstają w procesie maceracji. Wielu polskich wytwórców wykorzystuje dziś stare i zgodne z wielowiekową tradycją receptury ich przygotowania. Coraz częściej produkcją tych trunków zajmują się również wytwórnie alkoholowe. Przez dziesięć dni w Hotelu Jan III Sobieski odbywał się II Festiwal Nalewek i Wódek Gatunkowych. Goście mogli degustować ponad 50 smaków szlachetnych trunków. Bursztynowymi Karafkami Dyrektora Hotelu Jan III Sobieski zostały nagrodzone następujące trunki: „Polska kraina wiśniowa” – nalewka Polmosu Józefów (nalewka robiona fabrycznie); „Nalewka agrestowa” – Nalewki Staropolskie Karol Majewski i Wspólnicy (nalewka robiona amatorsko) oraz „Wykwintna agańska okowita szlachecka” (wódka gatunkowa) – Dworek nad Łakami w Kiermusach.



Cezary Żak i Karol Majewski