

# ESENCJA

Essence  
of Polishness

# polskości

Choć wytwarza się je w wielu krajach, nalewki były i pozostają naszym narodowym specjałem. Produkowane dla przyjemności, ale i dla zdrowia pijących, stanowią tradycję w płynnej formie.

Although they are made in many countries, tinctures have always been our national speciality. Made for pleasure, but also for the sake of the drinkers' health, they are pure tradition in a liquid form.

Tekst/Text: Marcin Pachó

Do czasów wojny nalewki powstawały niemal w każdym polskim domu. Były symbolem nie tylko prestiżu, ale przede wszystkim przywiązania do tradycji. Garściami czerpano przy tym z ludowych receptur na smaczne i zdrowe napary, herbaty i trunki. Po wojnie władze komunistyczne produkcję nalewek przyrównały do bimbrownictwa i skutecznie jej zakazywały.

## Boom w likierach

Dzisiaj potrzeba kultywowania smacznego proceru, połączona z modą na podkreślanie narodowej wyjątkowości, sprawia, że domowe trunki przeżywają renesans. Tradycyjne polskie likiery to połączenie wysokoprocentowego alkoholu z ziołami i owocami o walorach leczniczych, na bazie których są produkowane. Nie bez znaczenia jest także estetyka opakowania. Aby jednak nalewka była dobra – aromatyczna i zdrowa – najważniejsze jest skrupulatne przestrzeganie reguł jej wytwarzania. By nie zniszczyć aromatu owoców i ziół, nie wolno używać spirytusu mocniejszego niż 70 procent. Owoce powinny być wydrylowane, ponieważ pestki wydzielają szkodliwy kwas pruski. Kolor owocowego trunku będzie intensywny, gdy wciśniemy do niego trochę soku z cytryny. I na koniec najważniejsze – czas. Wszak nie bez powodu wytwarzane przez warszawską firmę Karola Majewskiego Nalewki Staropolskie przez co najmniej kilkanaście miesięcy leżakują w głębokich piwnicach, w szklanych gąsiorach i dębowych beczkach. Doskonała receptura gwarantuje wyrafinowany trunek, warto jednak wiedzieć, jak go serwować. Nalewki wytrawne i gorzkie należy podawać

mocno schłodzone przed posiłkiem, półwytrawne lekko chłodne w trakcie posiłków, a słodkie w temperaturze pokojowej do deserów – zaleca na stronie swojej „faktorji” inny producent tych wyśmienitych alkoholi Zbigniew Kozuba.

## Słodysz z procentem

Zasady te doskonale znają Marzena i Rafał Dzilińscy, którzy już od ponad 15 lat wytwarzają nalewki na własny użytek. Zachęceni uznaniem przyjaciół w 2008 roku rozpoczęli produkcję trunków „z banderolą”. Nalewki Longinus swoją nazwę zawdzięczają bohaterowi „Ogniem i mieczem”. Styłowe, smukłe butelki, w które są rozlewane, kojarzą się z Sienkiewiczowskim rycerzem. To postać oryginalna, melancholijna i sympatyczna. A te wszystkie cechy pasują do wyrabianych przez nas alkoholi – tłumaczy Rafał Dziliński. Do produkcji wykorzystywane są dojrzałe owoce wiśni, jeżyny, malin, które dają słodkie odmiany trunku, a także aronia czy tarnina sprawiające, że otrzymujemy napoje wytrawne. Najbardziej unikatowym smakiem charakteryzuje się jednak nalewka z pigwy, nazywanej polską cytryną – dodaje Dziliński.

## Tajemnice smaku

Równie oryginalne trunki ma w swojej ofercie siedlecki Polmos. Nalewki Etiuda dostępne w kilku wersjach smakowych, tradycyjne: malinowa, porzeczkowa i wiśniowa, oraz unikalne: kwiat czarnego bzu i korzenna, zamknięte są w for-

mie pękatych sześcianów przypominających karafki zdobione stoły w dawnej Polsce. Etiuda swój smak zawdzięcza odpowiedniemu doborowi składników i ich ilości. Do przygotowania jednej półlitrowej butelki wykorzystuje się aż pół kilograma świeżych owoców. Każdą wersję smakową uzupełniają dodatki – w odmianie wiśniowej na przykład można wyczuć posmak wanilii i migdałów, a Etiuda porzeczkowa zwraca uwagę delikatnym aromatem jabłek i jeżyn. Jednak nie tylko w owocach i opakowaniu tkwi moc siedleckich likierów. Do produkcji trunku wykorzystuje się bowiem wyłącznie spirytus ze zbóż zbieranych na ekologicznych terenach Podlasia.

**SMAK NALEWEK WZBOGACANY  
JEST AROMATYCZNYMI DODATKAMI  
TAKIMI JAK RODZYNKI, WANILIA,  
CYNAMON, MIGDAŁY, GOŹDZIKI,  
MIÓD, SKÓRKA POMARAŃCZOWA,  
IMBIR, KORA DĘBU, PĘDY SOSEN...**

Do wytwórców, którzy odpowiedzieli na rosnące zapotrzebowanie na tradycyjne polskie nalewki, dołączyła także Soplca, wprowadzając na rynek Spirytus nalewkowy. Pozwala on na sporządzanie prawdziwie domowych likierów i wzbogaca ofertę smakowych nalewek marki. Jednak bez względu na nazwę producenta, to smak trunków, ich lecznicze właściwości, estetyka opakowań i aura dawnej Polski sprawiają, że tak jak symbolem Francji jest koniak, tak naszym mogą być nalewki. A zatem, czas na toast. Na zdrowie!



**THE FLAVOUR OF TINCTURES IS ENRICHED BY AROMATIC INGREDIENTS SUCH AS RAISINS, VANILLA, CINNAMON, ALMONDS, CLOVES, HONEY, ORANGE ZEST, GINGER, OAK BARK, PINE SHOOTS...**



Until the Second World War, tinctures used to be made in almost every Polish home. They were not just a symbol of prestige, but, above all, of the attachment of Poles to traditions. Folk recipes provided a rich source of tasty and healthy infusions, teas and beverages. After the war, the communist authorities banned the production of tinctures, comparing them to moonshine.

### Boom in liqueurs

Today, the need to cultivate this tasty practice, combined with a fashion for underlining national uniqueness means that home-made tipples are experiencing a renaissance. Traditional Polish liqueurs are a combination of spirit with the healing properties of herbs and fruits used as the basis for their production. The packaging is also not without importance. However, for a tincture to be good, i.e. aromatic and healthy, one must adhere to the rules of its manufacture. In order not to destroy the aromas of fruits and herbs, a spirit must contain no more than 70 per cent of pure alcohol. Pits should be removed from the fruits because they contain the harmful Prussic acid. The colour of the tittle will be intensive, if we squeeze in some lemon juice. And finally, the most important component – time. After all, it is not without a reason that the Old Polish Tinctures made by the Warsaw-based firm Karol Majewski are conditioned for many months in glass containers and oak casks kept in deep cellars. Their perfect recipes guarantee that the end product is a refined beverage. However, it is worth knowing how to serve them correctly. Dry and bitter tinctures should be served cold before a meal, semi-dry ones should be served cool during a meal, and sweet ones, served at room temperature, are a perfect accompaniment to desserts. Such is the advice given on the website of Zbigniew Kozuba, another famous alcohol manufacturer.

### Sweetness with proof

These principles are well known to Marzena and Rafał Dziliński, who for more than 15 years have been making tinctures for their own use. Encouraged by their friends, in 2008 they started making

tinctures for sale. Longinus tinctures owe their brand name to one of the characters appearing in the “By Fire and Sword” novel. The stylish, lean bottles evoke associations with this knight from Sienkiewicz’s book. He was an original, melancholic and likeable figure. All these traits fit the beverages manufactured by us – explains Rafał Dziliński. Ripe sour cherries, blueberries, raspberries are used in the production of sweet varieties, while aronia or sloe berries result in dry products. However, the most unique flavour is offered by the tincture based on quince, also called the Polish lemon – adds Dziliński.

### Secrets of the flavour

Equally original tipples are offered by Polmos Siedlce. The Etiuda tinctures are available in a number of flavour versions. The traditional include raspberry, currant and sour cherry. The unique are made on the basis of elder blossom and spices. They are sold in cube-shaped bottles resembling the decanters decorating tables in Poland of old. Etiuda owes its taste to the choice of ingredients and their quantity. A single 0.5 l bottle requires as much as 500 grams of fresh fruits. Each flavour version is enhanced by additives – for example, in the sour cherry version one can taste a note of vanilla and almonds, and the currant Etiuda entices with a delicate aroma of apples and blackberries. However, the power of the liqueurs from Siedlce comes not just from the fruits and attractive bottles. Only a spirit distilled from grain harvested in the ecologically pure Podlasie region is used in their production.

The ranks of manufacturers who have responded to the growing demand for the traditional Polish tinctures have also been joined by Soplica, which has recently launched its Tincture Spirit. It allows making truly home-made liqueurs and is an addition to the flavoured tinctures offered by this brand. However, regardless of the manufacturer’s name, it is the flavour, curative properties, bottles and the aura of old Poland that can make tinctures a symbol of our country, just like cognac is the symbol of France. Cheers!