

Urząd Miejski w Łomiankach

<https://www.lomianki.pl/pl/aktualnosci/8283,Lato-w-butelce-zamkniete.html>
07.05.2024, 02:13

Lato w butelce zamknięte

Bez esencji zapachowych, barwników czy poprawiaczy. Wyłącznie naturalne aromaty, barwy i smaki. Sprawdzone przepisy i blisko 40-letnie doświadczenie. Oto gotowa recepta na „Nalewki staropolskie” i sukces w wydaniu łomiankowskim.

Lato w butelce zamknięte

Bez esencji zapachowych, barwników czy poprawiaczy. Wyłącznie naturalne aromaty, barwy i smaki. Sprawdzone przepisy i blisko 40-letnie doświadczenie. Oto gotowa recepta na „Nalewki staropolskie” i sukces w wydaniu łomiankowskim.





Mistrzem smaku i właścicielem firmy „Nalewki Staropolskie” jest Karol Majewski. To kolejna firma rodzinna, od lat działająca na terenie naszej gminy, która tworzy swoje produkty domowym, tradycyjnym sposobem, niezmiennym od XVIII wieku.



Owoce pochodzą z małych wiejskich sadów, ekologicznych upraw, leśnych polan. Nalewki jabłkowe (z rajskich jabłuszek!), imbirowe, malinowe, wiśniowe (w kilku odmianach) czy pigwowe, na pędach sosny albo na płatkach jaśminu - łączone z najlepszymi rodzajami spirytusu - leżakują przez wiele lat w słojach i gąsiorach w chłodnych i ciemnych piwnicach w temperaturze 7C - 13C.



Przy produkcji tym sposobem należy wykazać się nie lada cierpliwością, bowiem minimalny czas

oczekiwania to trzy lata! Nagrodą jest jednak smak, aromat i barwa nalewki. A każda z nich inna, każda ma swój charakter... Wiedzą o tym doskonale koneserzy i pasjonaci, bo – jak podkreśla p. Karol - "nalewka to coś z najwyższej półki, coś zrobionego troskliwie i z sercem. Coś, co pachnie, smakuje, poprawia humor, leczy. Coś, czym człowiek się delektuje, nie upija."



„Nalewki staropolskie” są nagradzane na największych targach spożywczych w kraju i za granicą. Wyróżniają się na tle konkurencji i znane są na całym świecie. Doświadczenie właściciela, receptury dopracowywane latami procentują. O tych nalewkach się mówi, te nalewki się pije! A ponieważ dodatkowo „ubrane są” w przepiękne, ręcznie robione we Włoszech buteleczki, można też na nie po prostu patrzeć.



Nalewki to alkoholowe wyciągi z owoców, korzeni, kwiatów lub ziół (bądź mieszaniny tych składników). Podaje się je w małych kieliszkach, do mięs czy pikantnych przekąsek. W medycynie ludowej, która używała powszechnie produktów roślinnych, zalecano również spożywanie nalewek, przypisując im korzystne działanie w wielu dolegliwościach. Dla miłośników tego trunku jedno jest pewne: „dobra nalewka to lato w butelce zamknięte”.



