

# Nalewki



TAPETUS.PL

Sylwia Starosta

Gr.2

TŻ III

# Czym jest nalewka ???

- **Nalewka** - jest to napój na bazie alkoholu, powstający z wyciągu owoców lub ziół w procesie maceracji.
- Nalewki, tak jak po części również wina, stanowią zakonserwowany alkoholem koncentrat określonych składników pochodzenia roślinnego, takich jak: witaminy, sole mineralne, kwasy organiczne, cukry, garbniki i pektyny, a także barwniki i olejki eteryczne.
- Dzięki obecności tych związków, nalewki posiadają określone właściwości odżywcze, dietetyczne i lecznicze, a alkohol zawarty w nalewkach poprzez rozszerzenie naczyń krwionośnych zwiększa przyswajalność tych substancji.

TAPEROUS.pl



# Rodzaje



- **owocowe** (słodkie i wytrawne), np. ratafia, jagodzianka, dereniówka, jeżynówka, morelówka, pigwówka, tarninówka, wiśniówka
- **korzenne**, np. kardamonka, krambambula, imbirówka
- **ziołowe**, np. benedyktyнка, nalewka miętowa, listowka
- **miodowe**, np. krupnik, wrzosówka ("miód z prądem"), nalewka miodowa
- **inne**, np. kukułka, nalewka aptekarska, nalewka czekoladowa, lipóweczka, piłunówka



# Receptura

- 1kg owoców
- 0,5 l spirytusu
- 0,5 l wódki
- 1 szklanka cukru/miodu
- 1 szklanka wody





# Receptura



- **Cukier** – warunkuje słodkość nalewki. W przypadku nalewek zdrowotnych i wytrawnych zawartość cukru może być bardzo niska.
- **Miód** – niektóre nalewki wykonuje się z dodatkiem miodu. Jeżeli jednak sami, w ramach eksperymentów, decydujemy się zmienić zalecany w przepisie cukier na miód, musimy się liczyć z możliwością, iż specyficzny smak miodu może zdominować ogólny smak nalewki.
- **Woda** – powinna być dobrej jakości. Najlepsza jest woda z ujęć głębinowych, źródlana lub mineralna – łatwo dostępna w sklepach. Można też użyć przegotowanej wody z kranu. Najzdrowsza dla serca i organizmu jest twarda woda dolomitowa, zawierająca duże ilości wapnia i magnezu.
- **Alkohole** – powinny być dobrej jakości i pochodzić ze znanego źródła (można też użyć win i destylatów domowej produkcji\*). Do maceracji, w zależności od rodzaju nalewki i surowców, stosuje się alkohole o różnym stężeniu. Oprócz spirytusu i czystej wódki, można zastosować również inne rodzaje alkoholi tj.: koniak, brandy, rum lub wino.

# Surowce wykorzystywane do produkcji nalewek

- Owoce i sok
- Zioła, korzenie, kora, liście
- Propolis pszczele –kit pszczele



# Owoce i sok

- **Owoce**- powinny być świeże, w pełni zdrowe, dojrzałe i aromatyczne. Przed włożeniem do słoja należy usunąć zanieczyszczenia i owoce umyć.
- np. agrest, ananas, aronia, banan, figi, grejpfrut, gruszka, żurawina ...
- **Soki owocowe** – są to produkty otrzymywane ze zdrowych, dojrzałych, świeżych lub przechowywanych owoców, jednego lub większej liczby gatunków.



# Zioła, korzenie, kora, liście

- **Zioła i przyprawy** – również muszą być dobrej jakości, nie zwietrzałe i kupione z pewnego źródła lub zebrane samodzielnie. Przyprawy korzenne najlepiej używać w postaci stałej (niezmielone) z uwagi na łatwiejsze ich filtrowanie.





# Co możemy kupić w sklepie

- Obecnie w sklepie możemy kupić piękne butelki z napisem na etykiecie nalewka, lecz większość tych alkoholi tylko przypominają swym wyglądem oraz nazwą te tradycyjne nalewki. Np. Nalewka Babuni to po prostu wino deserowe, ma właściwości odżywcze, zdrowotne tak jak nalewki, ale przecież wina takie właściwości też posiadają. Nie istnieje norma określająca nalewki.



*Moja książka kucharska*

# Opakowanie jednostkowe

- Pojemność -50, 200, 300, 500, 750, 1000 ml
- Tworzywo – butelki szklane, kartoniki, worki
- Sposób zamknięcia- korki, nakrętki i inne.
- Musi zawierać banderolę
- Etykietę



# Etykieta

- Nazwa
- Zawartość alkoholu
- Pojemność opakowania jednostkowego
- Numer serii
- Sposób podawania
- Sposób przechowywania
- Miejsce produkcji
- Nazwa, adres importera i dystrybutora
- informacja o zawartości siarczynów
- Opis produktu
- Z czego została zrobiona



# Dodatkowe informacje na etykiecie

- Numer telefonu importera
- Numer telefonu dystrybutora
- Strony internetowe
- Propozycje przygotowania drinków



# Bibliografia

- Technologia produktów owocowych i warzywnych tom I. Andrzej Jarczyk, Witold Płocharski
- Nalewki, Elżbieta Adamska
- Nalewki staropolskie, tradycyjne receptury wyd. SBM sp. z o.o.
- Nalewki, likiery i wina domowe, Małgorzata Caprari
- [www.pasieka.rostkowski.pl](http://www.pasieka.rostkowski.pl)
- [www.sigma.not.pl](http://www.sigma.not.pl)
- [www.wino.org.pl](http://www.wino.org.pl)
- [www.lumisfera.pl](http://www.lumisfera.pl)
- [www.kuchniaplus.pl](http://www.kuchniaplus.pl)
- [www.etnomuzeum.pl](http://www.etnomuzeum.pl)
- [www.exclusive.pl](http://www.exclusive.pl)
- [www.tapetus.pl](http://www.tapetus.pl)
- [www.gazeta.pl](http://www.gazeta.pl)
- [www.mojapiwniczka.blox.pl](http://www.mojapiwniczka.blox.pl)
- [www.4.bp.blogspot.com](http://www.4.bp.blogspot.com)

