

Nalewka nadbużańska owocowa – mirabelka



Autor: fot. arch. UMWM

Nalewki należą do tradycyjnych polskich trunków, którymi częstowano gości podczas świąt oraz spotkań i uroczystości rodzinnych. Od XVIII w. przygotowywano nalewy z owoców i ziół w dworach, dworach, a także w wiejskich domostwach na potrzeby własne – jak mawiano: „dla zdrowotności”.

Przepisy na nalewki stanowiły **tajemnicę rodzinną**. Przekazywano je w rodzinach z pokolenia na pokolenie. Początkowo w formie ustnej, a następnie spisywano je w formie notatek. Z czasem **zbiór takich receptur**, wraz z innymi przepisami dotyczącymi gotowania, pieczenia, robienia serów, prowadzenia domu, stanowił **posąg dla panny młodej od matki**.

Tradycja terenów nadbużańskich

Tradycja wytwarzania nalewek na bazie owoców na terenach nadbużańskich jest bardzo żywa. **Dostęp do owoców leśnych lub z przydomowych sadów** zawsze sprzyjał przygotowywaniu najlepszych nalewów. Na przestrzeni wieków w kwestii przyrządzania nalewek niewiele się zmieniło. Są jednak zasady, których należy przestrzegać: **spirytus** powinien być **najwyższej próby**, **cukier rafinowany**, **dojrzałe owoce** nie mogą za długo leżeć w alkoholu, a po zlaniu nalewu należy go **przefiltrować** i odstawić przynajmniej na **6 miesięcy**. Początkowo nalewki przechowywano w dębowych beczkach, obecnie stosuje się szklane gąsiory i słoje. **Najlepsze nalewki** powstają z **owoców dziko rosnących** lub z dawnych odmian drzew i krzewów. Są łatwe do przygotowania.

Podmiot udostępniający: Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie

Wytworzył: Agnieszka Kalińska (RW)

Data wytworzenia: 27.11.2023

Opublikował w BIP: [Urszula Sabak](#)

Data opublikowania: 27.11.2023 13:10

Ostatnio zaktualizował: [Urszula Sabak](#)

Data ostatniej aktualizacji: 27.11.2023 13:10

Liczba wyświetleń: 51

Rejestr zmian

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl