

Nalewka staropolska na pędach sosny z Łomianek



Autor: fot. arch. UMWM

Nalewki alkoholowe sporządzano z różnych owoców, kwiatów oraz ziół. Istniało wiele przepisów i receptur przyrządzania nalewek. Za niezwykle smaczną i zdrową uważano nalewkę na pędach sosny.

Wszystko zaczynało się wiosną...

Wiosną, **w maju zbierano pędy sosny**, odpowiednio duże, ale nie za bardzo przerośnięte. Krojono je w kawałki i układano warstwami w gąsiorze. Każdą warstwę posypywano cukrem. Niekiedy **do smaku** dodawano **zielone szyszki sosny**. Napelnięty gąsior stawiano **na słońcu**, codziennie go obracając, tak aby słońce równomiernie nagrzewało jego całą zawartość. Gąsior z syropem sosnowym trzymano **na słońcu aż do września**.

We wrześniu powstały syrop **odlewano i przecedzano** przez sito. Pozostałe pędy sosny, oddzielone od syropu, **zalewano alkoholem 40 – 50%** i odstawiano na jakiś czas. Zawartość gąsiora mieszano codziennie i często próbowano, aby uzyskać właściwy smak – niezbyt intensywny, ale i nie za słaby. Uchwyciwszy ten właściwy moment, wyciskano go w płóciennym worku, a później na prasie.

Trzy lata leżakowania

Do uzyskanej nalewki dodawano powstały wcześniej syrop sosnowy i **odstawiano na około 3 lata**. Po tym czasie kiedy uznano, że nalewka jest już gotowa, filtrowano i przelewano do butelek. Jednym z kluczowych etapów przy wytwarzaniu nalewki jest **odpowiedni moment zebrania pędów** sosny – nie za wcześnie, kiedy soki jeszcze nie krążą i nie za późno, aby pędy nie zdrewniały. Ważny jest również teren, z którego pozyskiwane są pędy. Do wyrobu nalewek staropolskich z Łomianek pędy sosny czarnej **zrywano są z lasów pobrzeża Wisły w rejonie Mazowsza**. Umiejętność wytwarzania nalewek wysokiej jakości, to nie tylko receptury i sposoby przekazywane z pokolenia na pokolenie, ale również praktyka i doświadczenie w tej dziedzinie.

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 13:22

Ostatnio zaktualizował: [Urszula Sabak](#)

Data ostatniej aktualizacji: 27.11.2023 13:22

Liczba wyświetleń: 62

Rejestr zmian

UWAGA

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