

Nalewki staropolskie wiśniowe z Łomianek



Autor: fot. arch. UMWM

Tradycja wytwarzania nalewek istnieje od dawna. Wytwarzano je w klasztorach, na dworach ziemiańskich, w gospodarstwach wiejskich i miejskich z ogólnie dostępnych owoców.

Nalewki bardzo smaczne można przyrządzić ze wszystkich owoców, najwięcej wszakże do tego nadają się owoce soczyste, jak wiśnie, czereśnie, borówki, maliny, poziomki, czarne jagody (M. Norkowska, „Spiżarnia i zapasy zimowe”, 1911).

Do wyrobu nalewek staropolskich wiśniowych z Łomianek używa się **owocu wiśni nadwiślanki**, która jest owocem **lokalnej odroślowej wiśni sokowej**, która została zaaklimatyzowana do lokalnych warunków i **jest uprawiana w pasie Doliny Wisły**. Na nalewkę najlepsze są wiśnie soczyste i dobrze dojrzałe.

Po ich zebraniu i wydrylowaniu umieszcza się je w gąsiorze i zalewa mocnym alkoholem (60 – 70%), natomiast pestki zalewa się oddzielnie alkoholem słabszym. Po uzyskaniu właściwego smaku i zapachu, alkohol z pestek odlewa się i dodaje do gąsiora z wiśniami.

Gąsior z całą zawartością umieszcza się na słońcu do późnej jesieni. Niekiedy do nalewki wiśniowej dodaje się **miód lipowy**, **skórki pomarańczy** lub **śliwki**. Po odpowiednim leżakowaniu powstałą nalewkę filtruje się i przelewa do butelek. **Właściwy moment zbierania** owoców na nalewkę, **odpowiedni czas leżakowania** owoców zalanych alkoholem, **uchwycenie momentu kiedy należy odlać** alkohol od pestek to wszystko wpływa na **niezwykłą jakość nalewek staropolskich wiśniowych** wytwarzanych w Łomiankach.

Data opublikowania: 27.11.2023 13:36

Ostatnio zaktualizował: [Urszula Sabak](#)

Data ostatniej aktualizacji: 27.11.2023 13:36

Liczba wyświetleń: 66

Rejestr zmian

UWAGA

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