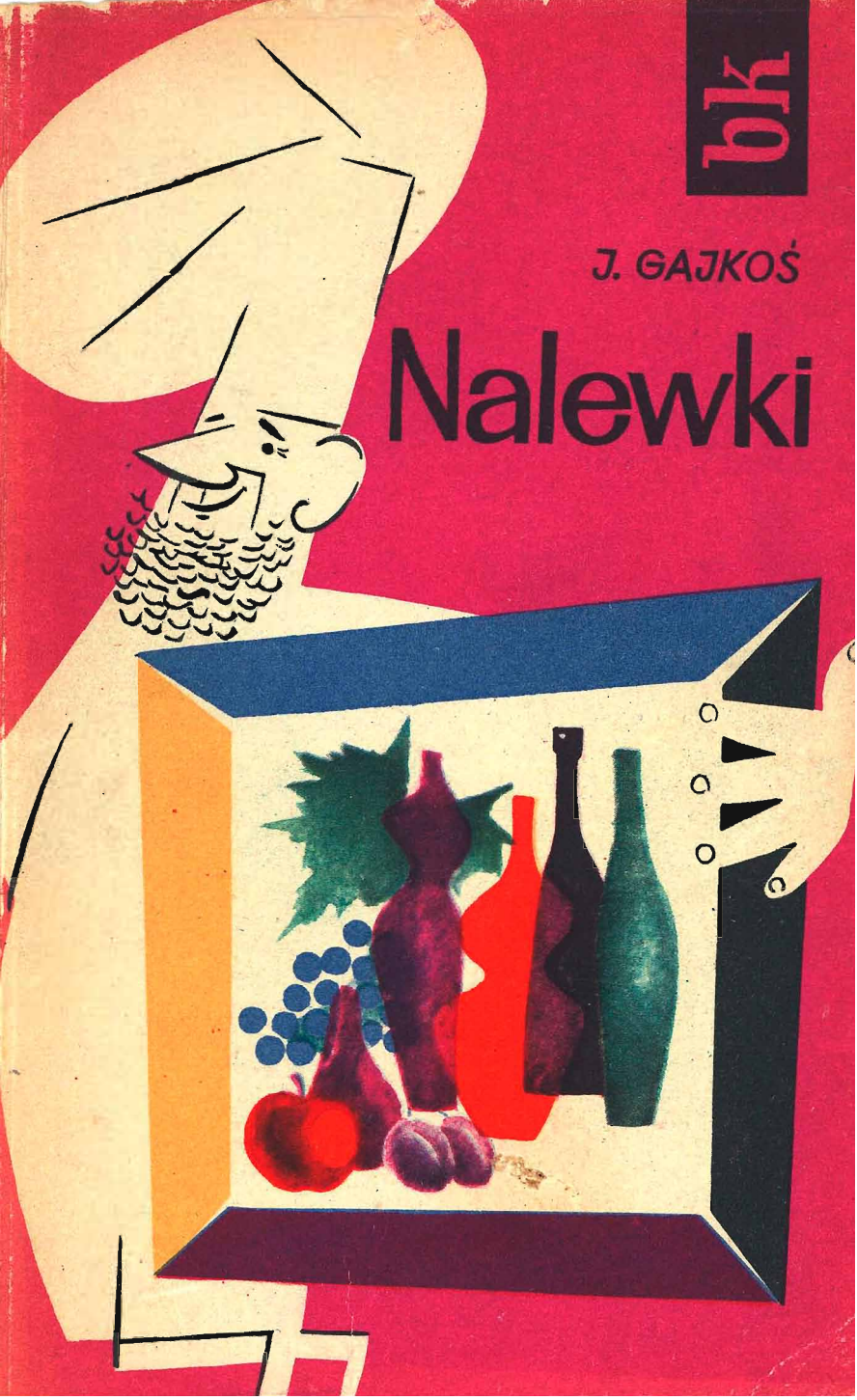


bk

J. GAJKOŚ

Nalewki



Jan Gajkoś

NALEWKI



POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE

Recenzent: Emil Pawłowski

Redaktor: Jerzy Małysz

Okładkę projektował: Franciszek Winiarski

*Stronę tytułową, winiety i przerywniki projektował
Paweł Bujnicki*

PRINTED IN POLAND

PWG 2/58. Wyдание I. Nakład 40 160 egz. Ark. wyd. 3,8, ark. druk. 5.
Papier druk. sat. kl. V, 80 g, 82×104/32. Fabryka Papieru we Włocławku.
Oddano do składania 23. VI. 58. Podpisano do druku 8. VIII. 58. Druk
ukończono we wrześniu 1958 r. Cena zł 6,—
Katowicka Druk. Dzielowa, Katowice 3 Maja 12. Zam. 455/25. 6. 58. C-19



Nalewki

UWAGI OGÓLNE

Prawie w każdym domu, szczególnie na wsi, istnieją stare, wypróbowane przepisy przyrządzania nalewek. Z przepisami tymi związane są często różne niesłuszne sposoby postępowania. Do najczęściej spotykanych należy zawiązywanie gąsiora muślinem lub płótnem, zamiast zamykania korkiem. Ma to podobno przyczyniać się do powstawania specjalnego smaku. Sposób ten należy stanowczo odradzić, gdyż spirytus i zawarte w owocach związki zapachowe ulatniają się łatwo, a parowanie spirytusu obniża moc nalewki. Przepisy te zalecają również gotowanie nalewek z cukrem, co podobno



wpływa na polepszenie smaku nalewki. Rezultat zaś jest taki sam jak przy zawiązywaniu butli muślinem: alkohol i związki zapachowe ulatniają się, a moc nalewki maleje. Jedynym sposobem przyspieszenia procesu otrzymywania nalewek jest zapiekanie owoców zasypanych cukrem i zalanych wódką i spirytusem, lub tylko spirytusem, w garnkach oblepionych chlebowym ciastem i umieszczonych w piecu chlebowym; ani związki zapachowe, ani spirytus nie ulatniają się wtedy. W taki sposób otrzymuje się wyborne zapiekanki ukraińskie.

W celu otrzymania mocnej nalewki najlepiej po zlanu z owoców wódki lub spirytusu zasypać je grubą warstwą cukru, wystawić na działanie promieni słonecznych lub odstawić butelkę w ciepłe miejsce i potrząsać nią, aż cukier rozpuści się zupełnie. Otrzymany syrop przesączyć i zmieszać z uprzednio zlaną nalewką.

Aby otrzymać nalewkę o mniejszej mocy gotuje się oddzielnie syrop z cukru i wody i do gorącego jeszcze syropu wlewa odcedzoną z owoców nalewkę — nigdy odwrotnie, bowiem wlewanie syropu do nalewki uniemożliwia otrzymanie klarownej nalewki. Gdyby jednak nalewka nie była zupełnie klarowna, można ją przesączyć (zależnie od stopnia jej zmętnienia) przez worek flanelowy, grubą warstwę waty lub bibułę. W obu ostatnich przypadkach przed włożeniem waty lub bibuły do lejka należy ułożyć w nim wkóło kawałki czystej słomy; w przeciwnym razie wata lub bibuła przylgną szczelnie do ścianek lejka, a sączenie zupełnie ustanie lub będzie przebiegać bardzo wolno. W wielu przypadkach dodanie szczypty kwasu cytrynowego wystarczy zupełnie do sklarowania nalewki.

Przyrządzone ściśle według przepisu nalewki można używać już po kilku miesiącach. Najlepsze są one jednak wówczas, kiedy owoce zalane spirytusem pozostawia się w gąsiorku na okres 1 roku albo dłuższy lub też zlaną i zabutelkowaną gotową nalewkę będzie się przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu przez okres 2—3 lat.



NALEWKI SŁODKIE

NALEWKA MORELOWA

*1 kg moreli, 1 l spirytusu, $\frac{3}{4}$ l wódki 40°,
 $\frac{1}{3}$ l wody, 80 dkg cukru, 0,5 g kwasu cytry-
nowego*

Dojrzałe, zdrowe morele umyć, obsuszyć lnianą ścierką, pokrajać na małe kawałki usuwając pestki, wsypać do gąsiorka. $\frac{1}{3}$ wydrylowanych pestek rozbić, wyłuskać ziarna, wsypać do gąsiorka. W oddzielnym naczyniu zmieszać spirytus z wódką, wlać do gąsiorka z morelami. Gąsiorek zakorkować i wystawić na działanie promieni słonecznych na okres 2 miesięcy, obracając go co parę dni. Po upływie tego czasu nalewkę zlać, a morele wycisnąć przez flanelę lub płótno. Przygotować syrop: do litrowego garnka wlać wodę, podgrzać do temperatury 50—60° C, wsypać cukier, podgrzewać mieszając aż do wrzenia. Zdjąć pianę, która utworzy się na powierzchni, dodać kwas cytrynowy, gotować jeszcze przez 10 minut. (Łączny czas gotowania nie powinien przekroczyć 30 minut, gdyż w przeciwnym razie syrop zżółknie). Gotowy syrop wlać do większego gąsiorka i nie czekając na ostygnięcie wlać doń uprzednio wykonaną na-

lewkę, mieszać wstrząsając, zakorkować, odstawić na 48 godzin. Gotową nalewkę wlać do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nalepić kartki z nazwą nalewki i datą butelkowania.

Przechowywać nalewkę w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej 10 miesięcy.

NALEWKA WIŚNIOWA

*1 kg czarnych wiśni, 1 l spirytusu, 0,4 l wody,
60 dkg cukru*

Dojrzałe czarne wiśnie oczyścić z ogonków, opłukać, wsypać do gąsiorka. W oddzielnym naczyniu mieszać spirytus z przegotowaną ostudzoną wodą. Roztworem tym zalać wiśnie, gąsiorek zakorkować, wystawić na działanie promieni słonecznych na 4 dni. Po upływie tego czasu zlać nalewkę do innego gąsiorka. Pozostałe wiśnie zasypać cukrem, mieszać wstrząsając, wystawić na działanie promieni słonecznych na okres 4 tygodni. Otrzymany płyn przesączyć przez gazę do gąsiorka z nalewką, mieszać, odstawić na 24 godziny. Gotową nalewkę wlać do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nalepić kartki z nazwą nalewki i datą butelkowania.

Przechowywać nalewkę w ciemnym i chłodnym miejscu, co najmniej pół roku.

NALEWKA WIŚNIOWA NA MIODZIE

*1 kg czarnych wiśni, 1 l spirytusu, $\frac{3}{4}$ l wódki
45°, 1 kg płynnego miodu, 1 g goździków,
1 g cynamonu, 1 g wanilii*

Dojrzałe czarne wiśnie oczyścić z ogonków, opłukać, wydrylować, rozgnieść (uważać, aby nie zmarnować cennego soku). Miazgę umieścić w gąsiorku, dodać goździki, cynamon i wanilię. Zalać roztworem otrzymanym ze zmieszania spirytusu i wódki. Gąsiorek zakorkować, wystawić na działanie promieni słonecznych na okres 4 tygodni. Po upływie tego czasu przesączyć nalewkę przez gazę do innego naczynia. Pozostałe w gąsiorku wiśnie zalać miodem, gąsiorek obwiązać gazą, wystawić ponownie na działanie promieni

słonecznych na okres 4 tygodni. Otrzymany płyn przesączyć starannie przez gazę, dokładnie zmieszać z nalewką, odstawić na 24 godziny. Gotową nalewkę wlać do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nalepić kartki z nazwą nalewki i datą butelkowania.

Przechowywać nalewkę w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej pół roku.

NALEWKA MALINOWA

*1 kg malin, 1 l spirytusu, 50 dkg cukru,
1/2 l wody*

Duże, dojrzałe maliny przebrać, opłukać, rozgnieść lekko, wsypać do gąsiorka (uważać, aby nie zmarnować cennego soku). W oddzielnym naczyniu zmieszać spirytus z przegotowaną i ostudzoną wodą. Otrzymanym roztworem zalać miążgę malinową, gąsiorek zakorkować, wystawić na działanie promieni słonecznych na okres 2 tygodni. Po upływie tego czasu nalewkę przesączyć przez gazę do innego naczynia. Maliny zasypać cukrem, dokładnie zmieszać wstrząsając, wystawić ponownie na działanie promieni słonecznych na okres 2 tygodni. Otrzymany płyn przesączyć przez gazę, wlać do gąsiorka z nalewką, zmieszać, odstawić na 24 godziny. Gotową nalewkę wlać do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nalepić kartki z nazwą nalewki i datą butelkowania.

Butelki przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej pół roku. Nalewkę można podawać do kawy i deserów.

NALEWKA TRUSKAWKOWA

*1 kg truskawek, 3/4 l spirytusu, 3/4 l wódki 40°,
60 dkg cukru*

Niezbyt duże, z jednej strony rumiane, a z drugiej białe lub zielonkawe owoce oczyścić z ogonków, opłukać, obsuszyć lnianą ścierką, pokrajać na cząstki, umieścić w gąsiorku. W oddzielnym naczyniu zmieszać spirytus z wódką, wlać do gąsiorka z truskawkami. Gąsiorek zakorkować, wystawić na

działanie promieni słonecznych na okres 1 tygodnia obracając go codziennie. Po upływie tego czasu przesączyć nalewkę przez gazę do innego naczynia. Truskawki zasypać cukrem, dobrze zmieszać wstrząsając, wystawić na działanie promieni słonecznych na okres 2 tygodni. Otrzymany płyn przesączyć przez gazę do gąsiorka z nalewką (truskawki wycisnąć przez flanelę lub płótno), dobrze zmieszać i odstawić na 24 godziny. Gotową nalewkę wlać do butelek półlitrowych, zakorkować i zalakować, a na butelki nalepić kartki z nazwą nalewki i datą butelkowania.

Butelki przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej 4 miesiące. Nalewkę można podawać do ciast.

NALEWKA Z CZARNYCH PORZECZEK

1 kg czarnych porzeczek, $\frac{3}{4}$ l spirytusu, $\frac{3}{4}$ l wódki 40°, 75 dkg cukru

Dojrzałe czarne porzeczki oczyścić z ogonków, opłukać, wsypać do gąsiorka, zalać wódką, a następnie spirytusem. Gąsiorek dobrze zakorkować i wystawić na działanie promieni słonecznych na okres 4 miesięcy. Po upływie tego czasu zlać nalewkę do innego naczynia. Porzeczki zasypać cukrem, dobrze zmieszać wstrząsając, odstawić w ciepłe miejsce do czasu aż cukier rozpuści się całkowicie. Otrzymany płyn wlać do gąsiorka z nalewką, zakorkować, odstawić na okres 4 miesiące. Po upływie tego czasu przesączyć nalewkę przez gazę (owoce wycisnąć przez flanelę lub płótno) do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nalepić kartki z nazwą i datą butelkowania. Przechowywać nalewkę w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej 4 miesiące. Nalewka ta odznacza się specyficznym, wytrawnym smakiem; im dłużej stoi, tym jest lepsza.

NALEWKA POZIOMKOWA

1 kg poziomek, $\frac{3}{4}$ l spirytusu, $\frac{3}{4}$ l wódki 40°, 60 dkg cukru

Twarde i nieprzejrzałe poziomki oczyścić z ogonków, opłukać, rozgnieść, wsypać do gąsiorka (uważać, aby nie zmarnować cennego soku). W oddzielnym naczyniu zmieszać

spirytus z wódką. Wlać do gąsiorka z poziomkami, zakorkować, wystawić na działanie promieni słonecznych na okres 2 tygodni, obracać codziennie. Po upływie tego czasu przesączyć nalewkę przez gazę do innego naczynia. Poziomki zasypać cukrem, dobrze zmieszać wstrząsając, wystawić na działanie promieni słonecznych na okres 4 tygodni. Otrzymany płyn przesączyć przez gazę do gąsiorka z nalewką (poziomki wycisnąć przez flanelę lub płótno), dobrze zmieszać, odstawić na 24 godziny. Po upływie tego czasu przesączyć nalewkę przez gęstą gazę do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nalepić kartki z nazwą nalewki i datą butelkowania.

Przechowywać nalewkę w chłodnym i ciemnym miejscu co najmniej 4 miesiące. Nalewkę poziomkową można podawać do ciast.

NALEWKA POMARAŃCZOWA

4 pomarańcze, $\frac{1}{2}$ l spirytusu, 1 l wódki 40°,
50 dkg cukru, 0,3 g kwasu cytrynowego,
 $\frac{1}{4}$ l wody

Umyć 4 pomarańcze, obkrawać jak najcieniej zewnętrzną warstwę skórki (nie naruszając warstwy białej, która jest gorzka). Skórkę pokrawać w drobne paseczki, wrzucić do gąsiorka z wódką, odstawić w ciepłe miejsce na 3 doby. Z pomarańczy usunąć białą warstwę skórki, wycisnąć sok, dodać wody do objętości $\frac{1}{4}$ litra, podgrzać do temperatury 50—60° C, wsypać cukier, podgrzać mieszając aż do wrzenia. Zdjąć pianę, która utworzy się na powierzchni, dodać kwasek cytrynowy, gotować jeszcze przez 10 minut (ogólny czas gotowania nie powinien przekraczać 30 minut). Przygotowany w ten sposób syrop wlać do dwulitrowego naczynia i nie czekając aż wystygnie dolać spirytus, a następnie wódkę, którą były zalane skórki. Odstawić na 48 godzin. Gotową nalewkę przesączyć przez gazę do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nakleić kartki z nazwą nalewki i datą butelkowania.

Butelki przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej przez pół roku. Nalewkę można podawać do czarnej kawy.

NALEWKA CYTRYNOWA

4 duże cytryny, $\frac{1}{2}$ l spirytusu, 1 l wódki 45°,
 $\frac{1}{4}$ l wody, 60 dkg cukru

Umyć 4 cytryny, obkrajając jak najcieniej zewnętrzną warstwę skórki (nie naruszając warstwy białej, która jest gorzka), pokrajając ją w drobne paseczki, wrzucić do gąsiorka z wódką, odstawić w ciepłe miejsce na 3 doby. Po upływie tego czasu zlać wódkę do innego naczynia, dodać przesączony przez gazę sok z 2 cytryn. Przygotować syrop: do garnka wlać wodę, podgrzać do temperatury 50—60° C, wsypać cukier, podgrzewać mieszając aż do wrzenia. Zdjąć pianę, która utworzy się na powierzchni, dodać sok z pozostałych 2 cytryn, gotować jeszcze przez 10 minut. (Ogólny czas gotowania nie powinien przekraczać 30 minut). Do gotowego syropu, zanim ostygnie, wlać spirytus, a następnie nalewkę. Dobrze zmieszać, zakorkować, odstawić na 48 godzin. Gotową nalewkę przesączyć przez gazę do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nalepić kartki z nazwą nalewki i datą butelkowania.

Butelki przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej 3 miesiące. Nalewkę tę można podawać do przekąsek, dań obiadowych, kawy.

NALEWKA ŚLIWKOWA

1 kg węgierek, 1 l spirytusu, $\frac{3}{4}$ l wódki 40°,
80 dkg cukru, 0,5 g kwasu cytrynowego,
 $\frac{1}{3}$ l wody

Dojrzałe, słodkie węgierki opłukać, obsuszyć lnianą ścierką, pokrajając na drobne kawałki wyjmując pestki, wsypać do gąsiorka. W oddzielnym naczyniu zmieszać spirytus z wódką. Roztwór wlać do gąsiorka ze śliwkami, zakorkować, wystawić na działanie promieni słonecznych na okres 2 miesiące, obracać co parę dni. Po upływie tego czasu przesączyć nalewkę przez gazę do innego naczynia (śliwki wycisnąć przez flanelę lub płótno). Przygotować syrop: podgrzać wodę do temperatury 50—60° C, wsypać cukier, podgrzewać aż do wrzenia. Zdjąć pianę, która utworzy się na powierzchni,

dodać kwasek cytrynowy, gotować jeszcze przez 10 minut (ogólny czas gotowania nie powinien przekraczać 30 minut, gdyż w przeciwnym razie syrop zżółknie). Gotowy syrop wlać do trzylitrowego gąsiora. Nie czekając aż ostygnie wlać doń nalewkę, dobrze zmieszać wstrząsając, zakorkować, odstawić na 48 godzin. Gotową nalewkę przesączyć przez gazę do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nakleić kartki z nazwą nalewki i datą butelkowania.

Butelki przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej 10 miesięcy.

RATAFIA WIELOOWOCOWA

25 dkg truskawek ananasowych, 25 dkg poziomek leśnych, 25 dkg malin, 25 dkg wisien, 25 dkg śliwek-lubaszek, 25 dkg renklod, 25 dkg gruszek, 25 dkg melona ananasowego, 2 cytryny, 1,5 l spirytusu, 1,5 l wódki 45°, 1,2 kg cukru

Spirytus i wódkę wlać do dużego gąsiora, wsypywać kolejno w miarę jak dojrzewają: oczyszczone z ogonków, opłukane, obsuszone, lekko rozgniecione truskawki ananasowe, poziomki leśne i maliny, wydrylowane wiśnie, lubaszki i renklody; obrane ze skórki i drobno pokrajane gruszki i melon ananasowy; cienko pokrajaną żółtą skórkę i sok z 2 cytryn. Nadto można dodać płatki z 4 róż centyfolii. Gąsior zakorkować, wystawić na działanie promieni słonecznych na okres 4 tygodni (licząc od momentu dodania ostatniego owocu), obracać często. Po upływie tego czasu przesączyć nalewkę przez gazę do innego naczynia. Owoce zasypać cukrem, dobrze zmieszać wstrząsając, wystawić na działanie promieni słonecznych aż cukier zupełnie się rozpuści. Otrzymany płyn przesączyć przez gazę do gąsiora z nalewką (owoce wycisnąć przez flanelę lub płótno), dobrze zmieszać wstrząsając, odstawić na 48 godzin. Gotową nalewkę wlać do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nakleić kartki z nazwą nalewki i datą butelkowania.

Butelki przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej 10 miesięcy. Nalewka ta jest szczególnie lubiana przez panie; można ją podawać podczas tzw. herbatek.

NALEWKA CZEREŚNIOWA

1 kg czarnych czereśni, 1 l spirytusu, 0,4 l wody, 50 dkg cukru

Bardzo dojrzałe, zdrowe, duże, z gatunku bardzo słodkich czereśnie oczyścić z ogonków, opłukać, obsuszyć lnianą ścierką, wydrylować, wsypać do gąsiorka (uważać, aby nie zmarnować cennego soku). W oddzielnym naczyniu zmieszać spirytus z przegotowaną i ostudzoną wodą. Otrzymanym roztworem zalać czereśnie w gąsiorku, zakorkować, odstawić na okres 10 dni do ciepłego, zaciemnionego miejsca. Po upływie tego czasu przesączyć nalewkę przez gazę do innego naczynia. Czereśnie zasypać cukrem, dobrze zmieszać wstrząsając naczyniem. Gąsiorek zawiązać gazą, odstawić do ciepłego, zaciemnionego miejsca na okres 1 tygodnia. Otrzymany płyn przesączyć przez gazę, wlać do gąsiorka z nalewką, zmieszać, odstawić na 24 godziny. Gotową nalewkę wlać do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nakleić kartki z nazwą nalewki i datą butelkowania. Butelki przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej 4 miesiące.

NALEWKA WIŚNIOWO-POMARAŃCZOWA

4 pomarańcze, 1/2 l spirytusu, 1/2 l wódki 45°, 1 kg czarnych wiśni, 50 dkg cukru, 8 goździków

Umyć 4 pomarańcze, obkrawać jak najcieniej zewnętrzną warstwę skórki (nie naruszając warstwy białej, która jest gorzka). Skórki pokrawać w wąskie paseczki, wrzucić do gąsiorka zawierającego roztwór spirytusu i wódki, dodać goździki, zakorkować, odstawić w ciepłe miejsce na okres 1 tygodnia. Wiśnie oczyścić z ogonków, opłukać, wsypać do gąsiorka, zalać nalewką ze skórek pomarańczowych przesączając ją przez muślin lub bibułę. Gąsiorek zakorkować, wystawić na działanie promieni słonecznych na okres 4 tygodni, obracać codziennie. Po upływie tego czasu przesączyć nalewkę do innego naczynia. Wiśnie zasypać cukrem, dokładnie zmieszać wstrząsając, wystawić ponownie na działanie promieni słonecznych na okres 4 tygodni. Otrzymany

płyn przesączyć przez gazę do gąsiorka z nalewką (wiśnie wycisnąć przez płótno), dobrze mieszać, odstawić na 24 godziny. Gotową nalewkę wlać do butelek półlitrowych, zakorkować i zalakować. Przechowywać nalewkę w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej 4 miesiące.

NALEWKA JEŻYNOWA

1 kg jeżyn, 1 l spirytusu, 50 dkg cukru, 0,4 l wody

Dojrzałe jeżyny przebrać, opłukać, lekko rozgnieść, wsypać do gąsiorka (uwaga, aby nie zmarnować cennego soku). W innym naczyniu mieszać spirytus z przegotowaną i ostudzoną wodą, zalać jeżyny otrzymanym roztworem. Gąsiorek zakorkować, wystawić na działanie promieni słonecznych na okres 3 tygodni. Po upływie tego czasu przesączyć nalewkę przez gazę do innego naczynia. Jeżyny zasypać cukrem, dokładnie mieszać wstrząsając, wystawić ponownie na działanie promieni słonecznych na okres 3 tygodni. Otrzymany płyn przesączyć przez gazę do gąsiorka z nalewką, dokładnie mieszać, odstawić na 24 godziny. Gotową nalewkę wlać do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować. Przechowywać nalewkę w ciemnym i chłodnym miejscu pół roku.

MIODÓWKA

1 kg miodu, 1/4 l wody, 1 l spirytusu, 1 l wódki 40°, 1,5 g goździków, 1,5 g cynamonu, 1,5 g wanilii, skórka pomarańczowa

Miód, najlepiej lipcowy, włożyć do garnka, dolać wodę, zagotować. Zebrać szumowiny, które utworzą się na powierzchni, dodać: goździki, cynamon, wanilię, 1/4 suszonej skórki pomarańczy. Zagotować czterokrotnie, ponownie zebrać szumowiny, wlać do gorącego jeszcze miodu wódkę i spirytus. Mieszać, ostudzić, przesączyć przez gazę do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nalepić kartki z nazwą nalewki i datą produkcji.

Miodówka nadaje się do picia już po kilku dniach; jednak im dłużej stoi, tym jest lepsza.



NALEWKI WYTRAWNE

NALEWKA MORELOWA

*1 kg moreli, $\frac{3}{4}$ l spirytusu, $\frac{3}{4}$ l wódki 40°,
20 dkg cukru*

Dojrzałe, zdrowe morele umyć, obsuszyć lnianą ścierką, pokrajać na małe kawałki, usunąć pestki, wsypać do gąsiorka. Z $\frac{1}{3}$ wydrylowanych pestek wyłuskać ziarna, rozgnieść, wsypać do gąsiorka z morelami. Morele zalać wódką, a następnie spirytusem. Gąsiorek zakorkować, wystawić na działanie promieni słonecznych na okres 4 miesiące. Po upływie tego czasu zlać nalewkę do innego naczynia. Morele zasypać cukrem, zmieszać wstrząsając, odstawić w ciepłe miejsce do czasu aż cukier rozpuści się całkowicie. Nalewkę wlać z powrotem do gąsiorka, zakorkować, odstawić na następne 4 miesiące. Gotową nalewkę przesączyć przez gazę (owoce wycisnąć przez flanelę lub płótno) do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nalepić kartki z nazwą nalewki i datą butelkowania.

Przechowywać nalewkę w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej 4 miesiące. Nalewka morelowa jest wódką wysokiej jakości; nadaje się do wszystkich przekąsek, dań gorących i kawy. Podaje się ją chłodną, ale nie mrożoną, gdyż mrożenie powoduje utratę aromatu.

NALEWKA WIŚNIOWA

*1 kg czarnych wiśni, $\frac{3}{4}$ l spirytusu, $\frac{3}{4}$ l wódki
40°, 20 dkg cukru*

Dojrzałe, oczyszczone z ogonków, opłukane czarne wiśnie wysypać do gąsiorka, zalać wódką i spirytem, zakorkować, wystawić na działanie promieni słonecznych na okres 4 miesięcy. Po upływie tego czasu zlać nalewkę do innego naczynia. Wiśnie zasypać cukrem, dobrze zmieszać wstrząsając, pozostawić w ciepłym miejscu do czasu aż cukier rozpuści się całkowicie. Nalewkę wlać do gąsiorka z powrotem, zakorkować, odstawić na okres 4 miesięcy. Gotową nalewkę przesączyć przez gazę (owoce wycisnąć przez flanelę lub płótno) do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nalepić kartki z nazwą nalewki i datą butelkowania.

Przechowywać nalewkę w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej 4 miesiące. Podawać chłodzoną do zakąsek mięsnych i dań gorących.

NALEWKA JARZĘBINOWA

*25 dkg jagód jarzębiny, 1 l wódki 45°, 0,1 l spirytusu, 0,1 l wody, 10 dkg cukru, 3 suszone
śliwki*

Wsypać do gąsiorka przemrożone*), opłukane jagody jarzębiny i 3 pokrajane, suszone śliwki, wlać wódkę, odstawić na okres 3 tygodni. Do syropu przyrządzonego z wody i cukru dodać (zanim ostygnie) spirytus. Wódkę z jarzębin przesączyć przez gazę do naczynia zawierającego syrop i spirytus, zmieszać, odstawić na 24 godziny. Gotową nalewkę wlać do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nalepić kartki z nazwą nalewki oraz datą butelkowania.

Im dłużej nalewka jest przechowywana, tym jest lepsza.

*) Owoce jarzębiny (tarniny) powinny być zerwane po pierwszym mrozie, gdyż owoc zerwany wcześniej jest cierpki i gorzkawy; owoc przemrożony na drzewie odznacza się łagodnym i szlachetnym smakiem.

NALEWKA TARNIOWA

25 dkg owoców tarniny, 1 l wódki 45°, 0,1 l spirytusu, 0,1 l wody, 10 dkg cukru, 3 suszone śliwki

Przemrożone*), opłukane owoce tarniny wsypać do gąsiorka, dorzucić 3 pokrajane, suszone śliwki, wlać wódkę, odstawić w ciepłe miejsce na okres 3 tygodni. Do przyrządzonego z wody i cukru syropu dodać (zanim ostygnie) spirytus. Wódkę z gąsiorka z tarniną przesączyć przez gazę do naczynia z syropem i spirytusem, zmieszać, odstawić na 24 godziny. Gotową nalewkę wlać do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nalepić kartki z nazwą nalewki i datą butelkowania.

Przechowywać nalewkę w ciemnym i chłodnym miejscu jak najdłużej. Nalewka na tarninie jest u nas mało rozpowszechnioną, ale bardzo dobrą i szlachetną w smaku wódką.

NALEWKA Z CZARNYCH PORZECZEK

1 kg czarnych porzeczek, $\frac{3}{4}$ l wódki 40°, $\frac{3}{4}$ l spirytusu, 20 dkg cukru

Dojrzałe czarne porzeczki oczyścić z ogonków, opłukać, wsypać do gąsiorka, zalać wódką, a następnie spirytusem. Gąsiorek zakorkować, wystawić na działanie promieni słonecznych na okres 4 miesiące. Po upływie tego czasu zlać nalewkę do innego naczynia. Porzeczki zasypać cukrem, dokładnie zmieszać wstrząsając, odstawić w ciepłe miejsce do czasu aż wsypany cukier rozpuści się całkowicie. Wlać nalewkę z powrotem do gąsiorka, zakorkować, odstawić na okres 4 miesiące. Gotową nalewkę przesączyć przez flanelę lub płótno do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nalepić kartki z nazwą nalewki i datą butelkowania.

Przechowywać nalewkę w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej 4 miesiące. Podawać niechłodzoną.

*) Patrz notka na str. 15.

NALEWKA JAŁOWCOWA (WÓDKA MYŚLIWSKA)

25 dkg jagód jałowca, 1 l wódki 45°, 0,1 l spirytusu, 0,1 l wody, 10 dkg cukru, $\frac{1}{4}$ suszonej skórki cytrynowej

Jagody jałowca opłukać, utłuc, wsypać do gąsiorka, wrzucić skórkę z cytryny, zalać wódką, odstawić w ciepłe miejsce na okres 1 tygodnia. Do syropu przyrządzonego z cukru i wody dodać (zanim ostygnie) spirytus. Wódkę z gąsiorka z jałowcem przesączyć przez bibułę do naczynia zawierającego syrop i spirytus, zmieszać, odstawić na 24 godziny. Gotową nalewkę wlać do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nalepić kartki z nazwą nalewki i datą butelkowania.

Przechowywać nalewkę w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej pół roku.

NALEWKA CZEREŚNIOWA

1 kg czereśni, $\frac{3}{4}$ l wódki 40°, $\frac{3}{4}$ l spirytusu, 20 dkg cukru

Dojrzałe, zdrowe, białe czereśnie oczyścić z ogonków, przebrać, opłukać, lekko rozgnieść, wsypać do gąsiorka (uwaga, aby nie zmarnować cennego soku), zalać roztworem wódki i spirytusu, zakorkować, wystawić na działanie promieni słonecznych na okres 4 miesiące. Po upływie tego czasu zlać nalewkę do innego naczynia. Czereśnie zasypać cukrem, dokładnie zmieszać wstrząsając, postawić w ciepłym miejscu do czasu aż cukier rozpuści się całkowicie. Otrzymany płyn wlać z powrotem do gąsiorka z nalewką, zakorkować, odstawić na 4 miesiące. Gotową nalewkę przesączyć przez gazę (owoce wycisnąć przez płótno) do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nalepić kartki z nazwą nalewki i datą butelkowania.

Przechowywać nalewkę w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej 4 miesiące. Wytrawna nalewka na białych czereśniach jest wódką wysokiej jakości. Nadaje się do przekąsek, dań gorących i do kawy; nie należy jej zamrażać, gdyż traci aromat.

NALEWKA ŚLIWKOWA

1 kg renklod, $\frac{3}{4}$ l wódki 40°, $\frac{3}{4}$ l spirytusu,
20 dkg cukru

Dojrzałe, zdrowe, dość twarde renklody opłukać, pokrajać na cząstki, wsypać do gąsiorka, zalać mieszaniną wódki i spirytusu, zakorkować, wystawić na działanie promieni słonecznych na okres 4 miesiące. Po upływie tego czasu zlać nalewkę do innego naczynia. Renklody zasypać cukrem, dokładnie zmieszać wstrząsając, odstawić w ciepłe miejsce do czasu aż cukier rozpuści się całkowicie. Otrzymany płyn wlać z powrotem do gąsiorka z nalewką, zakorkować, odstawić na 4 miesiące. Gotową nalewkę przesączyć przez gazę (owoce wycisnąć przez płótno) do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nalepić kartki z nazwą nalewki i datą butelkowania.

Przechowywać nalewkę w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej 4 miesiące. Nalewka nadaje się do wszystkich przekąsek, dań gorących i do kawy; nie należy jej zamrażać, gdyż traci aromat.

NALEWKA NA ŚLIWKACH SUSZONYCH

10 dkg suszonych śliwek, 1 l wódki 45°, 0,1 l spirytusu, 0,1 l wody, 10 dkg cukru, kwasek cytrynowy, 1 cm laseczki wanilii

Wyborowe, suszone, niewędzone śliwki przepołować, wyjąć pestki, wsypać do gąsiorka, dodać pięć utłuczonych pestek i wanilię, zalać wódką, odstawić w ciepłe miejsce na okres 3 tygodni. Przyrządzony z wody i cukru syrop zmieszać (zanim ostygnie) ze spirytusem. Wódkę z gąsiorka ze śliwkami przesączyć przez bibułę do naczynia z syropem i spirytusem, zmieszać wstrząsając, odstawić na 48 godzin. Gotową nalewkę wlać do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nalepić kartki z nazwą nalewki i datą butelkowania.

Przechowywać nalewkę w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej pół roku. Nalewka na śliwkach stanowi obok nalewki na wiśniach najbardziej popularną wódkę domową.

NALEWKA ORZECHOWA

20 dkg orzechów włoskich (zielonych), 1 l wódki 45°, 0,1 l spirytusu, 0,1 l wody, 10 dkg cukru, imbir, cynamon, tatarak, dzięgiel

Zebrane w końcu lipca zielone, miękkie orzechy wyjąć z łupin, pokrajać drobno, pozostawić na powietrzu przez 24 godziny (zapewni to wódce intensywną, ciemnobrązową barwę), wsypać do gąsiorka, dodać odrobinę cynamonu i imbiru, kawałek tataraku i dzięglu, zalać roztworem wódki i spirytusu, zakorkować, wystawić na działanie promieni słonecznych na okres 4 miesięcy. Syrop przyrządzony z wody i cukru ostudzić, rozcieńczyć zanim ostygnie częścią nalewki, zmieszać z przesączoną przez gazę resztą nalewki, odstawić na 24 godziny. Gotową nalewkę wlać do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nalepić kartki z nazwą nalewki i datą butelkowania.

Przechowywać nalewkę w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej pół roku. Nalewka orzechowa znana jest od dawna ze swoich własności leczniczych. Dzięki specyficznemu zapachowi i smakowi nalewka orzechowa posiada wielu zwolenników.

NALEWKA DERENIOWA

25 dkg dereni, 1 l wódki 45°, 0,1 l spirytusu, 0,1 l wody, 10 dkg cukru, 5 dkg suszonych czarnych jagód

Derenie opłukać, utłuc, wsypać do gąsiorka, dorzucić suszone czarne jagody, zalać wódką, odstawić w ciepłe miejsce na okres 4 tygodni. Do syropu przyrządzonego z wody i cukru dodać (zanim ostygnie) spirytus. Wódkę z dereni przesączyć przez bibułę do naczynia z syropem i spirytusem, zmieszać wstrząsając, odstawić na 24 godziny. Gotową nalewkę wlać do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nalepić kartki z nazwą nalewki i datą butelkowania. Przechowywać nalewkę w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej pół roku. Ze względu na oryginalny smak jest wysoko ceniona przez znawców dobrego, domowego trunku.

NALEWKA ŻURAWINOWA

25 dkg żurawin, 1 l wódki 45°, 0,1 l spirytusu,
0,1 l wody, 10 dkg cukru, 3 suszone śliwki

Dobrze przemarznięte żurawiny opłukać, lekko rozgnieść, wsypać do gąsiorka, dorzucić pokrajane suszone śliwki, zalać wódką, odstawić w ciepłe miejsce na okres 3 tygodni. Do syropu przyrządzonego z wody i cukru dodać (zanim ostygnie) spirytus. Wódkę z żurawin przesączyć przez gazę (owoce wycisnąć przez płótno) do naczynia z syropem i spirytusem, dokładnie zmieszać wstrząsając, odstawić na 24 godziny. Gotową nalewkę wlać do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nalepić kartki z nazwą nalewki i datą butelkowania. Przechowywać nalewkę w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej 4 miesiące.

NALEWKA CYTRYNOWA

3 cytryny, 1 l wódki 45°, 0,1 l spirytusu, 0,1 l
wody, 10 dkg cukru

Umyć 3 cytryny, obkrawać jak najcieniej zewnętrzną warstwę skórki (nie naruszając warstwy białej, która jest gorzka). Skórki pokrawać w drobne paseczki, wrzucić do gąsiorka z wódką, postawić w ciepłym miejscu na 3 doby. Do syropu przyrządzonego z cukru i wody dodać (zanim ostygnie) spirytus. Wódkę, którą były zalane skórki cytryny przesączyć przez bibułę do naczynia z syropem i spirytusem, dodać przesączony przez gazę sok z 1/2 cytryny, zmieszać, odstawić na 24 godziny.

Nalewkę można podawać bezpośrednio po przyrządzeniu, jednak przechowywanie w miejscu ciemnym i chłodnym wpływa dodatnio na jej jakość.

NALEWKA POMARAŃCZOWA

3 pomarańcze, 1 l wódki 45°, 0,2 l spirytusu,
0,1 l wody, 10 dkg cukru

Umyć 3 pomarańcze, obkrawać jak najcieniej zewnętrzną warstwę skórki (nie naruszając warstwy białej, która jest gorzka). Skórki pokrawać w drobne paseczki, wrzucić do

gąsiorka z wódką, dodać przesączony przez muślin sok z 3 obranych pomarańczy, wlać spirytus, odstawić w ciepłe miejsce na 2 doby. Przyrządzony z wody i cukru syrop rozcieńczyć (zanim ostygnie) 0,1 l przesączonej przez gazę nalewki. Wódkę, którą były zalane skórki pomarańczy przesączyć przez bibułę do naczynia z syropem, zmieszać wstrząsając, odstawić na 24 godziny.

Nalewkę można podawać bezpośrednio po przyrządzeniu, jednak przechowywanie w ciemnym i chłodnym miejscu wpływa dodatnio na jej jakość.

NALEWKA MIĘTOWA

2 dkg suszonej mięty, 1 l wódki 45°, 0,1 l spirytusu, 0,1 l wody, 10 dkg cukru

Do gąsiorka wsypać miętę, zalać wódką, odstawić w ciepłe miejsce na 3 doby. Przyrządzony z wody i cukru syrop zmieszać (zanim ostygnie) ze spirytusem. Wódkę, którą była zalana mięta przesączyć przez bibułę do naczynia z syropem i spirytusem, zmieszać wstrząsając, odstawić na 24 godziny.

Nalewkę można podawać bezpośrednio po przyrządzeniu, jednak przechowywanie w ciemnym i chłodnym miejscu wpływa dodatnio na jej jakość.

ŻUBRÓWKA

2 g żubrówki (trawy), 1 l wódki 45°, 5 dkg cukru

Do gąsiorka wsypać suszoną żubrówkę, zalać wódką, dodać cukier, zakorkować, odstawić w ciepłe miejsce na okres 4 tygodni. Po upływie tego czasu przesączyć nalewkę przez bibułę do półlitrowych butelek, zakorkować i zalakować, a na butelki nalepić kartki z nazwą wódki i datą butelkowania.

Przechowywanie w ciemnym i chłodnym miejscu wpływa dodatnio na jakość Żubrówki. Nalewka ta wyrabiana jest tylko w Polsce, ponieważ aromatyczna, używana do jej produkcji żubrówka (trawa) rośnie jedynie w Puszczy Białowieskiej.

PIEPRZÓWKA

20 ziaren pieprzu, 1 l wódki 45°, 5 dkg cukru

Do gąsiorka wsypać pieprz, zalać wódką, dodać cukier, zmieszać wstrząsając, zakorkować, odstawić w ciepłe miejsce na okres 2 tygodni. Po upływie tego czasu przesączyć nalewkę przez bibułę do półlitrowych butelek, zakorkować i zalać, a na butelki nalepić kartki z nazwą wódki i datą butelkowania.

Przechowywanie w ciemnym i chłodnym miejscu wpływa dodatnio na jakość Pieprzówki. Nalewka ta ma właściwości lecznicze (choroby żołądka).

PIOŁUNÓWKA

2 dkg suszonego piołunu, 1 l wódki 45°, 0,1 l spirytusu, 0,1 l wody, 10 dkg cukru

Do gąsiorka wsypać suszony piołun, zalać wódką, odstawić w ciepłe miejsce na 3 doby. Przyrządzony z wody i cukru syrop zmieszać (zanim wystygnie) ze spirytusem. Wódkę, którą był zalany piołun przesączyć przez bibułę do naczynia z syropem i spirytusem, zmieszać wstrząsając, odstawić na 1 dobę.

Nalewkę można podawać bezpośrednio po przyrządzeniu, jednak przechowywanie w ciemnym i chłodnym miejscu wpływa dodatnio na jej jakość.

NALEWKA MALINOWA

1 kg malin, $\frac{3}{4}$ l spirytusu, $\frac{3}{4}$ l wódki 40°, 20 dkg cukru

Duże, dojrzałe maliny przebrać, opłukać, wsypać do gąsiorka, zalać wódką, a następnie spirytusem, zakorkować, wystawić na działanie promieni słonecznych na okres 4 miesięcy. Po upływie tego czasu zlać nalewkę do innego naczynia. Maliny zasypać cukrem, dokładnie zmieszać wstrząsając, pozostawić w ciepłym miejscu do czasu aż cukier rozpuści się całkowicie. Otrzymany płyn wlać z powrotem do

gąsiorka z nalewką, zakorkować, odstawić na 4 miesiące. Gotową nalewkę przesączyć przez gazę do półlitrowych butelek (owoce wycisnąć przez płótno), zakorkować i zalakować, a na butelki nalepić kartki z nazwą nalewki i datą butelkowania.

Przechowywać nalewkę w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej 4 miesiące.

NALEWKA JEŻYNOWA

*1 kg jeżyn, $\frac{3}{4}$ l spirytusu, $\frac{3}{4}$ l wódki 40°,
20 dkg cukru*

Dojrzałe jeżyny przebrać, opłukać, wsypać do gąsiorka, zalać wódką, a następnie spirytusem, zakorkować, wystawić na działanie promieni słonecznych na okres 4 miesięcy. Po upływie tego czasu zlać nalewkę do innego naczynia. Jeżyny zasypać cukrem i dokładnie zmieszać wstrząsając, odstawić w ciepłe miejsce do czasu aż cukier rozpuści się całkowicie. Otrzymany płyn wlać z powrotem do gąsiorka z nalewką, zakorkować, odstawić na okres 4 miesięcy. Gotową nalewkę przesączyć przez gazę do półlitrowych butelek (owoce wycisnąć przez płótno), zakorkować i zalakować, a na butelki nalepić kartki z nazwą i datą butelkowania. Przechowywać nalewkę w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej 4 miesiące. Nalewka jeżynowa jest bardziej aromatyczna od malinowej i odznacza się bardziej wytrawnym smakiem.

KMINKÓWKA

2 dkg suszonego kminku, 1 g wanilii, 1 l wódki 45°, 0,1 l spirytusu, 0,1 l wody, 10 dkg cukru

Kminek i wanilię wsypać do gąsiorka, zalać wódką, odstawić w ciepłe miejsce na okres 1 tygodnia. Do przyrządzonego z wody i cukru syropu dodać (zanim ostygnie) spirytus. Wódkę, którą był zalany kminek przesączyć przez bibułę do naczynia z syropem i spirytusem, zmieszać, odstawić na 1 dobę.

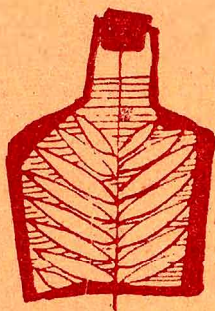
Nalewkę można używać zaraz.

ANYŻÓWKA

2 dkg suszonego anyżu, 3 goździki, 1 g cynamonu, $\frac{1}{4}$ skórki cytryny, 1 l wódki 45°, 0,1 l spirytusu, 0,1 l wody, 10 dkg cukru

Anyż, 3 goździki, cynamon, drobno pokrajaną zewnętrzną warstwę skórki cytryny wsypać do gąsiorka, zalać wódką, odstawić w ciepłe miejsce na 4 doby. Do przyrządzonego z wody i cukru syropu dodać (zanim ostygnie) spirytus. Wódkę, którą był zalany anyż przesączyć przez bibułę do naczynia z syropem i spirytusem, zmieszać, odstawić na 1 dobę.

Nalewkę można podawać bezpośrednio po przyrządzeniu.





Likiery

Likiery przyrządza się ze spirytusu, syropu i dodatku aromatycznego (owoce, zioła, kawa, wanilia itp.), stąd nazwy likierów wywodzą się od nazw użytego do ich wyrobu dodatku aromatycznego. Wyrób likieru owocowego zaczyna się zazwyczaj od przygotowania soku lub miazgi z owoców, którą zalewa się spirytusem i odstawia na kilka dni, aby się zmaserowała, co przyczynia się do wydobycia właściwego aromatu i smaku. Klarowność likieru osiąga się wlewając spirytus do syropu zanim ostygnie. Gotowy likier przesącza się przez bibułę lub watę ułożoną w lejku. Napełnione i zakorkowane butelki odstawia się w chłodne, ciemne miejsce. Im dłużej likiery są przechowywane, tym są lepsze. W przypadku scukrzenia się likieru należy wykrystalizowany cukier zalać wodą i zagotować. Do otrzymanego syropu dodać (zanim ostygnie) tyle spirytusu ile uprzednio wody, a następnie zmieszać otrzymany roztwór z likierem.



LIKIER MALINOWY

1 l soku z malin, 1 l spirytusu, 1 kg cukru

Dojrzałe maliny przebrać, usunąć nadpsute, opłukać, ugnieść na miazgę, włożyć do muślinowego woreczka, mocno związać, powiesić nad miską, aby sok ściekał. Do otrzymanego soku wsypać cukier, gotować usuwając starannie szumowiny. Do syropu wlać (zanim ostygnie) spirytus, zmieszać, odstawić w zamkniętym naczyniu na 1 tydzień. Gotowy likier przesączyć przez płótno, wlać do butelek, zakorkować.

LIKIER POZIOMKOWY

1 l soku z poziomek, 1 l spirytusu, 1 kg cukru

Dojrzałe poziomki przebrać, usunąć nadpsute, opłukać, ugnieść na miazgę, włożyć do muślinowego woreczka, mocno związać, powiesić nad miską, aby sok ściekał. Do otrzymanego soku wsypać cukier, gotować usuwając starannie szumowiny. Wlać do syropu (zanim ostygnie) spirytus, zmieszać, odstawić w zamkniętym naczyniu na 1 tydzień. Gotowy likier przesączyć przez płótno, wlać do butelek, zakorkować.

LIKIER ŚLIWKOWY

1,25 kg węgierek, 1 l spirytusu, 1 kg cukru

Dojrzałe, zdrowe węgierki opłukać, obsuszyć ściereczką, wyjąć pestki, śliwki rozetrzeć na miazgę, dodać kilka roz-tartych jąder pestek. Miazgę włożyć do kamiennej miski, odstawić na 1 dobę. Po upływie tego czasu wycisnąć z mi-azgi sok przez muślinowy woreczek. Do pozostałej masy wlać niewielką ilość przegotowanej, ostudzonej wody, przecisnąć powtórnie przez muślin. Sok zmieszać z cukrem, wlać do otrzymanego syropu (zanim ostygnie) spirytus, przelać do gąsiora, zawiązać płótnem. Gdy osad opadnie na dno, wlać likier do butelek, zakorkować. Przechowywać w chłodnym miejscu.

LIKIER WIŚNIOWY

1 l soku z wiśni, 3/4 l spirytusu, 1 kg cukru

Dojrzałe wiśnie przebrać, usunąć nadpsute, opłukać, ugnieść na miazgę, włożyć do muślinowego woreczka, wycisnąć sok. Do otrzymanego soku wsypać cukier, gotować usuwając starannie szumowiny. Wlać do syropu (zanim ostygnie) spirytus, zmieszać, odstawić w zamkniętym naczyniu na 1 tydzień. Gotowy likier przesączyć, zlać do butelek.

LIKIER JABŁECZNY

1 l spirytusu, 1/2 l wody, 50 dkg cukru, 1—1,5 kg jabłek deserowych, 1 łyżeczka anyżku

Jabłka umyć, rozgnieść nieobrane, włożyć do „Wecka“ zalać spirytusem, wsypać anyżek. Słój zamknąć, odstawić w chłodne miejsce na 2 tygodnie. Po upływie tego czasu przesączyć i zmieszać z przygotowanym z wody i cukru syropem. Likier można zabarwić kilkoma kroplami zielonego lub żółtego barwnika (jadalnego).

LIKIER POMARAŃCZOWY

4 duże pomarańcze, 1 l spirytusu, 3/4 l wody, 80 dkg cukru

Pomarańcze umyć, zdjąć z nich skórkę, usunąć białą warstwę, pokrajać w paseczki, wrzucić do spirytusu, odstawić na 1 tydzień. Do przyrządzonego z cukru i z wody syropu wlać (zanim ostygnie) spirytus zlany ze skórek. Likier można podawać po 2 tygodniach.

LIKIER CYTRYNOWY

8 cytryn, 1 l spirytusu, 1/2 l wody, 1 kg cukru

Cytrynę umyć, obrać ze skórki. Do spirytusu wlać sok wyciśnięty z cytryny, wrzucić drobno pokrajaną zewnętrzną warstwę skórki, odstawić na 1 tydzień. Przyrządzony z cukru i wody syrop zmieszać (zanim ostygnie) ze spirytusem zlanym ze skórek. Likier można podawać po 2 tygodniach.

LIKIER MIGDAŁOWY „PERSIKO“

1 l spirytusu, $\frac{3}{4}$ l wody, 1 kg cukru, 3 dkg
gorzkich migdałów, kawałek cynamonu

Przygotować syrop, mieszać (zanim ostygnie) ze spiry-
tusem, dodać utłuczone migdały i sproszkowany cynamon,
wlać do naczynia, zakorkować, odstawić na 3 dni. Gotowy
likier przesączyć, wlać do butelek, zakorkować. Po roku na-
daje się do picia.

LIKIER Z MIĘTY LUB PIOŁUNU

1 l spirytusu, $\frac{3}{4}$ l wody, 1 kg cukru, około 8 ły-
żek zioła

Suszone lub świeże zioło wsypać do butelki, wlać $\frac{1}{2}$ szklan-
ki spirytusu i połowę wody, zakorkować, odstawić na 1 ty-
dzień. Przygotować syrop, wlać do niego (zanim ostygnie)
przesączony spirytus, którym było zalane zioło, i pozostały
spirytus. Wlać do butelek, zakorkować, odstawić na okres
2 miesięcy. Podawać chłodzony.

LIKIER IMBIROWY

1 l spirytusu, $\frac{3}{4}$ l wody, 1 kg cukru, 6 dkg
imbiru

Mielony imbir zalać spiry-
tusem, butelkę zakorkować, wy-
stawić na działanie promieni słonecznych na okres 2 tygod-
ni. Po upływie tego czasu przygotować syrop, mieszać (za-
nim ostygnie) z przesączonym spiry-
tusem. Wlać do butelek,
zakorkować. Używać można po kilku dniach.

LIKIER KMINKOWY

1 l spirytusu, $\frac{3}{4}$ l wody, 1 kg cukru, $\frac{1}{4}$ szklanki
kminku

Przygotować syrop, mieszać (zanim ostygnie) ze spiry-
tusem, wsypać kminek, butelkę szczelnie zakorkować, odsta-
wić na 5 dni. Gotowy likier przesączyć, wlać do butelek, za-
korkować.

LIKIER ORZECHOWY

1 l spirytusu, 1/2 l wody, 50 dkg zielonych, włoskich orzechów, 50 dkg cukru, 3—5 goździków, 3—4 gorzkie migdały, kawałek cynamonu

Do naczynia wlać spirytus i 1/2 szklanki wody, dodać przyprawy korzenne oraz młode, zielone orzechy przekrajane na 4 części. Naczynie zakorkować, odstawić na 2 tygodnie. Przygotować syrop z cukru i z wody. Przesączoną przez bibułę orzechówkę wlać do syropu (zanim ostygnie), zmieszać, wlać do butelek, zakorkować.

LIKIER KAWOWY I

1 l spirytusu, 3/4 l wody, 60 dkg cukru, 15 dkg kawy, 1/3 laski wanilii

Wsypać do butelki ze spirytusem przeciętą wzdłuż wanilię i drobno zmieloną kawę, zakorkować, odstawić na 1 tydzień, wstrząsać codziennie. Po upływie tego czasu zlać płyn z nad osadu przesączając go przez bibułę lub watę. Pozostały osad zalać niewielką ilością wody, zmieszać wstrząsając, odczekać aż osad opadnie, zlać z nad niego płyn przesączając go przez bibułę do naczynia zawierającego poprzednio odlany ekstrakt. Przygotować z cukru i pozostałej wody syrop, zmieszać (zanim ostygnie) z ekstraktem kawowym, wlać do butelek, zakorkować. Przechowywać co najmniej 6 miesięcy.

LIKIER KAWOWY II

1 l spirytusu, 1/4 l wody, 50 dkg cukru (kostki), 1/2 l mocnej kawy, 1/2 laski wanilii

Do butelki ze spirytusem wsypać wanilię, zakorkować, odstawić na 10 dni, wstrząsać codziennie. Przygotowany z cukru i wody gorący syrop wlać do kawy, zmieszać. Przesączyć przez bibułę spirytus, zmieszać z mieszaniną kawy i syropu, wlać do butelek, zakorkować. Przechowywać w ciemnym miejscu co najmniej 8 dni.

korkować, odstawić w chłodne i ciemne miejsce na okres 6—9 tygodni, co kilka dni mieszać wstrząsając. Po upływie tego czasu usunąć cytrynę i wanilię, a likier przesączyć przez bibułę złożoną w harmonijkę i umieszczoną w lejku. (Sączenie trwa ok. 24 godzin, a osadzony na sączku twarożek stanowi świetne nadzienie do naleśników). Gotowy likier wlać do butelek i zakorkować. Przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym.

LIKIER JAJECZNY

1/2 l spirytusu, 1/3 l mleka, 5 żółtek, 25 dkg cukru, cukier waniliowy

Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na jednolitą masę, rozprowadzić przegotowanym, ostudzonym mlekiem, wlać do butelki, dodać spirytus, dokładnie zmieszać wstrząsając, odstawić na 3—5 dni. Przed rozlewaniem do kieliszków wstrząsać.

LIKIER JAJECZNO-KAKAOWY

1/2 l spirytusu, 1/3 l mleka, 5 żółtek, 25 dkg cukru, 5 dkg kakao, cukier waniliowy

Żółtka utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym i kakao na jednolitą masę, rozprowadzić przegotowanym, ostudzonym mlekiem, wlać do butelki, dodać spirytus, dokładnie zmieszać wstrząsając, odstawić na 3—5 dni. Przed rozlewaniem do kieliszków wstrząsać.

LIKIER RUMOWY

1/2 l spirytusu, 1/2 l wody, 10 dkg cukru, 1/2 l wanilii, esencja rumowa

Łyzeczkę cukru zrumienić na jasnobrunatny kolor, rozprowadzić wodą, dodać pozostały cukier, zagotować. Do roztworu wlać spirytus, dodać wanilię i kilka kropli esencji rumowej (około 1/4 kieliszka), wlać do butelek, zakorkować, odstawić na okres 3 miesięcy.

LIKIER Z CZARNYCH PORZECZEK

75 dkg czarnych porzeczek, 0,75 l spirytusu,
75 dkg cukru, 0,25 l wody

Dojrzałe porzeczki oczyścić z ogonków, opłukać, wsypać do gąsiorka, zalać spirytusem, zakorkować, odstawić na okres 7 dni, codziennie wstrząsać. Wytworzony płyn przesączyć przez watę do innego gąsiorka. Owoce lekko ugnieść, zasypać cukrem, gąsiorek zakorkować, wystawić na działanie promieni słonecznych na okres 2—3 tygodni, wstrząsać co kilka dni. Otrzymany syrop przesączyć do gąsiorka zawierającego roztwór spirytusu i soku. Owoce i gąsiorek, w którym znajdował się syrop przepłukać połową objętości przygotowanej i nieco ostudzonej wody, po czym wlać ją do gąsiorka ze spirytusem. Z pozostałą wodą postąpić podobnie. Gąsiorek zakorkować, odstawić na 2—3 tygodnie w chłodne miejsce. Gotowy likier przesączyć do butelek, zakorkować.



Likiery i nalewki



staropolskie

LIKIER DZIEGLOWY*)

Weź ośm uncyi, czyli pół funta nasion dzięglu, pół łuta goździków, kroplę olejku waniliowego, namocz wszystko w dwóch kwartach spirytusu winnego przez ośm dni i odciagnij przez destyllacyą prawie wszystek spirytus. Zkądinąd, rozpuść sześć funtów cukru w trzech i pół funtach wody czystej i na wolnym ogniu, i w chwili, gdy syrop wrzéc będzie, wlej nagle i od razu w dzban gliniany, w którym się znajduje pół funta piłowin łodyg zielonych dzięglu i pół łuta kurkumy w proszku. Ostudziwszy tę mieszaninę, nalej na nią dwie kwarty spirytusu mocnego: zostaw niech moknie przez jakiś czas np. przez miesiąc i zlej z wierzchu ciecz czystą. Likier ten jest żołądkowy, szczególniej dla żołądków ocieężałych. Chcąc te likiery zrobić staremi przez sztukę, trzeba je wystawiać naprzemian z ciepłej izby na zimne powietrze w czasie zimy. Zdarzy się, że w niektórych butelkach ciecz krystalizować się będzie, w innych zaś nie, i dobrze się poprawi.

NALEWKA WIŚNIOWA

Do gąsiora napełnionego bardzo dojrzałymi wiśniami nalać spirytusu, dodać $\frac{1}{3}$ wody, zakorkować, korek zalać parafiną. Gąsior postawić na słońcu, gdzie powinien stać do późnej jesieni. Jeżeli nalewkę zlewamy, to robimy to ostrożnie, aby nalewki nie zmącić, po czym na pozostały owoc nasypujemy cukru (kryształ) licząc na każdy litr nalewki, a raczej uprzednio nalanego płynu, 0,5 kg cukru. Gąsior stawiamy w ciepłe i często nim potrząsamy. Gdy się cukier zupełnie rozpuści, syrop zalewamy nalewką. W ten sposób

*) Zamieszczony powyżej przepis na likier dzięglowy zaczerpnięto z „Pamiętnika Rolniczo-Technicznego“ przytaczając go w oryginalnym brzmieniu (Pamiętnik Rolniczo-Techniczny, t. VIII, Warszawa 1833).

otrzymujemy nalewkę bardzo mocną, nieomal likier. Na słabszą nalewkę, na każdy litr zlanego z wiśni spirytusu, gotujemy syrop z 0,5 kg cukru i 0,5 l wody i w gorący ten syrop wlewamy nalewkę. Po zupełnym ostygnięciu można ją już butelkować. Chcąc jednak mieć nalewkę prawdziwie wyborną, najlepiej jest trzymać ją na owocach cały rok.

ZAPIEKANKA WIŚNIOWA

Nalewka ta ma tę zaletę, że da się przyrządzić w ciągu 1 doby, a jest mimo to bardzo smaczna i aromatyczna. Do polewanego garnka nasypać dojrzałe wiśnie wypełniając nimi $\frac{3}{4}$ jego pojemności. $\frac{1}{4}$ pojemności garnka napełnić cukrem (puder), zalać spirytusem lub wódką albo pół na pół spirytusem i wódką, w zależności od tego czy mocna, czy też mniej mocna ma być zapiekanka. Spirytus nie powinien wypełniać garnek wyżej niż na 3 palce od jego brzegu. Przykryć garnek dobrze dopasowaną pokrywą, okleić brzegi pergaminem, oblepić cały garnek ciastem chlebowym i wstawić na całą noc do pieca jeszcze gorącego po wypieku razowego chleba. Nazajutrz, gdy piec wystygnie, wyjąć garnek, a nalewkę odcedzić dokładnie z owocu. Jeżeli potrzeba, przecedzić nalewkę przez flanelowy worek. Przez takiż worek wycisnąć resztę soku z wisien, wymieszać go z resztą nalewki a następnie, butelkować. Wyborną otrzymamy w ten sposób nalewkę, którą można używać zaraz po zrobieniu.

RATAFIA WIŚNIOWA

6 l wisien utłuc wraz z pestkami w kamiennym młódcie, włożyć do butelki lub gąsiora. Wrzucić 1 dkg cynamonu, 9 goździków i 1 laskę rozłupanej wzdłuż wanilii. Zalać to 4 l spirytusu i trzymać przez 1 miesiąc na słońcu. Zrobić syrop z 3 kg cukru i 2 l wody. Ratafię zlać, pozostałe wiśnie wycisnąć mocno przez płótno, oba płyny połączyć razem i wlać do gorącego syropu. Gdyby ratafia była nieco mętna, dać jej ustać się w gąsiorze, po czym czystą ratafię zlać w butelki, a mętną przedestylować przez bibułę.

NALEWKA CZEREŚNIOWA

Nalewkę tę robi się z białych lub czerwonych czereśni. Z białych czereśni otrzymana nalewka jest ładniejsza, gdyż ma śliczny, jasnożółty kolor. Ponieważ czereśnie mają smak nieco mdły, dobrze jest dodać do niej wraz z cukrem na każdy litr płynu sok z 1 cytryny lub też łyżeczkę kwasu cytrynowego. Nalewkę z czereśni robi się więc zupełnie tak samo, jak nalewkę z wiśni.

ZAPIEKANKA Z CZEREŚNI

Zapiekanekę tę robi się tak samo, jak zapiekanekę z wiśni. Ponieważ jednak czereśnie są znakomicie słodsze, bierze się do niej o połowę mniej cukru lub też dodaje się $\frac{1}{3}$ białych malin, lub białych porzeczek. Zapiekanka z czereśni jest bardzo aromatyczna i o ile robiona jest z czereśni białych, to odznacza się ślicznym, jasnożółtym kolorem.

NALEWKA MALINOWA

Na nalewkę malinową bierze się maliny leśne, jako aromatyczniejsze. Ponieważ maliny są bardzo soczyste, wystarczy trzymać je zalane najwyżej 1 tydzień. Dłuższe trzymanie tej nalewki na słońcu ujemnie wpływa na jej kolor. Po zlaniu nalewki dodaje się do niej sok z cytryny lub kwas cytrynowy postępując jak podano w przepisie „Nalewka czereśniowa“. Pozostałe owoce zasypać cukrem, a po zlaniu z nich syropu należy je doskonale wycisnąć przez flanelowy worek i dołączyć wyciśnięty sok do nalewki.

NALEWKA POZIOMKOWA

Nalewka poziomkowa jest wyborna w smaku, ma śliczny kolor i oryginalny aromat. Poziomki należy dobierać zaraz po zebraniu, używając tylko poziomek leśnych, gdyż ogrodowe są mało aromatyczne. Poziomki zalewa się pół na pół spirytusem i wódką i trzyma gąsior na słońcu tylko 24 godziny. Gdybyśmy owoce poddali dłuższemu działaniu promieni słonecznych, wówczas nalewka nabrałaby od ziarenek poziomek nieprzyjemnej goryczy; to samo będzie, jeśli uży-

jemy poziomek niezbyt świeżych, a nie natychmiast po zebraniu. Nalewkę zlać, sok z pozostałych poziomek wycisnąć przez gęsty muslin. Na 1 l tego płynu ugotować syrop z 0,5 kg cukru i szklanki wody. Do gorącego syropu wlać nalewkę i wsypać łyżeczkę kwasu cytrynowego. To ostatnie jest konieczne dla zachowania ładnego koloru. Nalewkę zabutelkować, zakorkować, a korki zalać parafiną. Przechowywać w ciemnym miejscu.

NALEWKA MIESZANA

Do dużego gąsiora wlać 3 l spirytusu, wsypać węń kolejno po 2 szklanki: poziomek, malin, truskawek (słodkich ananasowych) i listków cukrowej róży (centyfolia), z których należy usunąć żółte koniuszki. Wrzucić 2 nieduże cytryny pokrajane w paski (po odrzuceniu ziaren) i pozostawić to wszystko przez 3 tygodnie na słońcu. Po upływie tego czasu zlać nalewkę, owoce wycisnąć przez płótno, a jeśli płyn będzie nie dość czysty, należy go przesączyć. Na każdy litr tej nalewki wsypać 0,5 cukru i ponownie postawić gąsior na słońcu na 3 tygodnie. Często potrząsać gąsior, aby przyspieszyć rozpuszczenie się cukru. Gdy cały cukier dokładnie rozpuści się, przelać nalewkę do butelek, zakorkować, a korki zalać parafiną.

NALEWKA MIESZANA „UKRAIŃSKA“

2 kg wisien czarnych, 1 kg porzeczek czerwonych i 1 kg malin (najlepiej leśnych) ugnieść doskonale drewnianą łyżką w misce lub, co lepiej, utrzeć wałkiem w makutrze. Gdy utarty owoc postoi 5—6 godzin wycisnąć sok, przecedzić i zważyć. Ile będzie soku, tyle wziąć na wagę dobrej mocnej wódki i mieszać ze sokiem. Dodać taką samą ilość (jak soku) cukru tłuczonego (nie kryształ), wrzucić na każdy litr płynu 4 utłuczone gorzkie migdały, 1 laskę cynamonu i 4 goździki. Gąsior zawiązać mokrym pęcherzem lub też zakorkować, a korek zalać parafiną. Pozostawić na słońcu, codziennie potrząsać gąsior, aby przyspieszyć rozpuszczenie cukru. Po 6 tygodniach nalewka jest gotowa. Przelać ją wówczas należy do butelek, zakorkować i przechowywać jak wszystkie nalewki. ,

NALEWKA MORELOWA

Napełnić więcej niż połowę gąsiora lub słoja dojrzałymi morelami, wsypać cukru kryształu (połowę ciężaru moreli) i zalać dobrą wódką, dodając do niej na każdy litr szklanke spirytusu. Gąsiorem potrząsać, aby się cukier rozpuścił. Po 3 tygodniach nalewkę zlać do butelek.

Ponieważ morele należą do drogich owoców, należy przyrządzić gęsty syrop (jak na konfitury), ostudzić go i zimnym zalać włożone do zwykłego słoja morele. Słój obwiązać pęcherzem. Po miesiącu morele te można podawać wraz z syropem zamiast likieru do czarnej kawy.

NALEWKA NA CZARNYCH PORZECZKACH (SMORODINIE)

Nalewka na czarnych porzeczkach jest najlepszą ze wszystkich nalewek, jednak w Polsce jest ona rzadziej przyrządzana niż na Ukrainie. Chcąc otrzymać rzeczywiście dobrą nalewkę, należy już wiosną przyrządzić wódkę (listówkę) na młodych listkach i zielonych pędach czarnej porzeczki. Do gąsiorka wsypać prawie do pełna dojrzałe, a nawet nieco przejrzałe czarne porzeczki, po czym zalać je pół na pół czystym spirytusem i listówką. Nie mając tej wódki albo nie mogąc jej zrobić w mieście, można zamiast listówki dodać wódkę zwykłą. Dobrze zakorkowaną butelkę postawić na słońcu na parę miesięcy, po czym nalewkę zlać, zasypać cukrem pozostałe owoce postępując podobnie jak przy przyrządzaniu nalewki wiśniowej. Już jesienią tegoż roku nalewka ta będzie bardzo smaczna. Chcąc jednak mieć prawdziwie wyborną nalewkę, należy ją przez cały rok trzymać na owocach. Nalewka w miarę upływu lat staje się coraz smaczniejsza.

NALEWKA AGRESTOWA

Do sporządzenia nalewki agrestowej używa się dojrzałego czerwonego agrestu. Żadnych specjalnych zalet nalewka ta nie posiada. Ponieważ agrestowi brak jest aromatu, należy na każdą butelkę dodać 1 kroplę olejku migdałowego, cytrynowego lub parę kropli esencji ananasowej. Ta ostatnia

nawet najlepiej do niej pasuje, nie wszyscy jednak ją lubią uważając, że przypomina zapachem landrynki. Poza tym postępuje się z agrestem tak, jak z czereśniami. Należy pamiętać, aby obciąć nożyczkami szypułki i ogonki owocu. Pierwsze powodują mętnienie napoju, a drugie nadają mu niepotrzebną cierpkość.

NALEWKA DERENIOWA

Przyrządzając nalewkę należy dobrać dereń najbardziej dojrzały. Owoc ten przygotowuje się tak samo, jak wiśnie i przyrządza z niego taką samą nalewkę zwyczajną, ratafię lub zapiekankę. Wykwintną nalewkę można otrzymać trzymając ją rok cały niezlewaną z owocu i dopiero następnej jesieni dodając do niej cukier. Dereniówka przechowywana w butelkach staje się z upływem lat coraz smaczniejsza.

NALEWKA TRUSKAWKOWA

Chcąc otrzymać smaczną i aromatyczną nalewkę truskawkową dobiera się drobne truskawki ananasowe, gdyż duże truskawki, np. Wiktoria, nadają nalewce ładny kolor i smak kwaskowy, ale pozbawione są zapachu. Można też oba rodzaje truskawek brać po połowie — pierwsze dadzą aromat, drugie — kolor. Robi się tę nalewkę tak samo, jak poziomkową i tak samo trzyma owoce tylko 24 godziny zalane, co wystarczy, aby wydobyć cały sok wraz z jego smakiem i aromatem z owocu. Przy dłuższym trzymaniu drobne ziarenka pokrywające truskawki nadałyby nalewce niepotrzebną gorycz.

NALEWKA ŻURAWINOWA

Nalewka na żurawinach jest ładna w kolorze i bardzo orzeźwiająca. Używa się do jej wyrobu dobrze przemarznięte żurawiny, czyli nastawia się ją zimą, kiedy innych owoców nie ma. Zalane spirytusem żurawiny trzyma się w ciepłe, najlepiej niedaleko płyty kuchennej. Po 2 tygodniach płyn się zlewa, żurawiny uciera wałkiem w makutrze, wyciska przez flanelowy worek, a otrzymany płyn przesącza. Oba płyny łączy się razem i dodaje syrop jak do innych

nalewek. Ponieważ żurawiny nie posiadają własnego zapachu dobrze jest na każdą butelkę dodać 1 kroplę olejku migdałowego. Czynność tę należy wykonać wlewając olejek do gorącego syropu. Olejek dodany wprost do spirytusu mógłby zamącić nalewkę.

NALEWKA BRZOSKWINIOWA

Nalewkę brzoskwiniową przyrządza się tak samo, jak morelową, dobiera się tylko owoce najbardziej dojrzałe, a nawet przejrzałe. Po zlaniu z nich gotowej nalewki zalewa się owoce gęstym, ostudzonym syropem i podaje się je tak, jak morele do czarnej kawy.

NALEWKA NA DWÓCH RODZAJACH ŚLIWEK

Gąsior napełnić do $\frac{3}{4}$ objętości bardzo dojrzałymi śliwkami (najlepsze są duże, soczyste węgierki), zalać spirytusem lub pół na pół spirytusem i wódką, szczelnie zamknąć i trzymać na słońcu albo w ciepłe do nowego roku. Na początku grudnia taką samą ilością wódki zalać dobrego gatunku suszone śliwki biorąc ich 10 dkg na 1 litr wódki. Trzymać tę wódkę szczelnie zakorkowaną przez cały czas w ciepłe. Po 1 stycznia zmieszać oba płyny razem i dodać cukier, a raczej syrop zrobiony z 0,5 kg cukru i szklanki wody na każdy litr wódki licząc. Śliwki suszone wycisnąć mocno przez płótno i dodać otrzymany płyn do nalewki. Śliwki świeże zasypać grubą warstwą cukru i trzymać w ciepłe często potrząsając gąsiorem. Gdy cały cukier się rozpuści, zlać płyn i dodać do nalewki, zmieszać i przelać do butelek lub używać go jako lekki likier do kawy.

NALEWKA JARZĘBINOWA

Dobrze przemarzniętą jarzębinę upiec w piecu lub pod blachą uważając, aby się nie przypaliła. Wsypać ją warstwami do gąsiora przesypując warstwy cukrem (na 1 kg jarzębiny 0,5 kg cukru), dodać na każdy kilogram jarzębiny sok z całej cytryny. Gdy napełni się cukrem i owocem $\frac{3}{4}$ gąsiora, dolać do pełna zwykłej wódki. Trzymać w ciepłe parę miesięcy i więcej, aż się cały cukier rozpuści. Nalewkę zlać,

jarzębiny ugnieść wałkiem w garnku i wycisnąć sok przez gęste płótno. Jeśli płyn będzie nie dość klarowny, przesączyć go trzeba przez bibułę i złączyć z resztą nalewki. Przechowywać ją mocno zakorkowaną w suchej spiżarni.

NALEWKA GRUSZKOWA

Do przyrządzania nalewki na gruszkach należy brać gruszki najbardziej aromatyczne i soczyste, a więc wszelkiego rodzaju Bery, a z drobnych gatunków — Jałowcówki. Gruszek nie obierać z łupin, a usunąć tylko szypułkę i ogonek, pokrajać w kostkę zachowując wszystkie ziarenka, ponieważ dodają one aromatu. Gruszki krajać nożem nierdzewnym, aby nie poczerniały, co nadałoby brzydki kolor nalewce. Napęlić $\frac{3}{4}$ gąsiora gruszkami, dolać do pełna czystego spirytusu (gruszki dają dużo własnego soku, wódka więc będzie lekka) zakorkować szczelnie i trzymać, dopóki jest ciepło, na oknie (na słońcu), a później blisko pieca lub blachy. Dopiero na wiosnę nalewkę zlać, gruszki obficie zasypać cukrem i potrząsać butlą, aby się cukier rozpuścił. Po powtórnym odciedzeniu gruszki mocno wycisnąć przez flanelowy worek, a jeśli otrzymany płyn będzie nieco mętny, przesączyć go przez bibułę, po czym wszystkie 3 płyny połączyć, zabutelkować i zacząć używać dopiero następnego jesieni, czyli w rok po zalaniu owocu.

NALEWKA JEŻYNOWA

Nalewka jeżynowa ma przyjemny, orzeźwiający smak i ładny kolor, brak jej jednak aromatu. Toteż dodając do niej cukier należy na każdą półlitrową butelkę wlać 1 kroplę olejku migdałowego, a będzie przypominała wtedy do złudzenia nalewkę wiśniową. Przyrządza się ją zupełnie tak samo, jak nalewkę malinową, zachowując te same proporcje.

NALEWKA „NA POCZEKANIU“

Nalewkę w ciągu 24 godzin można przyrządzić z malin, truskawek lub poziomek osobno albo mieszając kilka rodzajów owoców razem. Butelki napęlić owocem lub mieszaniną owoców, zakorkować, odrutować lub zawiązać korki

szpagatem. Ustawić butelki w kotle na warstwie siana, a następnie obłożyć tak sianem, aby się nie zderzały, zalać wodą, postawić na ogniu. Gotować 90 minut od chwili zagotowania wody, zdjąć kocioł z ognia, dać butelkom ostygnąć zupełnie, nie wyjmując ich z wody. Przygotować gęsty syrop (1 szklanka wody na 1 kg cukru kryształu). Sok, który powstał w butelkach odcedzić, natychmiast zmieszać w proporcji: 2 szklanki soku, 1 szklanka syropu, 2 szklanki spirytusu, a chcąc mieć nalewkę słabszą — 2,5 szklanki soku, 1 szklankę syropu i 1,5 szklanki spirytusu. Butelkować natychmiast i korkować, aby nic nie utracić z wyborowego aromatu owoców.





Cocktaile

Cocktail (czyt. koktejl) jest mieszaniną różnych rodzajów napojów alkoholowych. W skład cocktailu wchodzi zazwyczaj sok owocowy, wino i likier. Do przyrządzania cocktaili służą specjalne naczynia zwane mikserami; w jednej części miksera umieszcza się lód, a w drugiej składniki cocktailu. Pod wpływem energicznego wstrząsania mikserem następuje zmaserowanie składników i odpowiednie ochłodzenie napoju ($+ 10^{\circ} \text{C}$). W przypadku braku miksera można składniki zmieszać w szczelnie zamkniętej butelce, a gotowy cocktail ochłodzić w lodówce lub bezpośrednio na lodzie. Wodę sodową dodaje się do cocktailu oziębioną, aby nie spowodować podwyższenia temperatury napoju.

Cocktaile podaje się w specjalnych kieliszkach, tzw. cocktailowych, tj. na wysokiej nóżce o rozszerzającym się kielichu, pojemności 50 bądź 100 g, a cobblerzy — w pucharach. Do cocktailu podaje się słomkę. Jeśli w skład cocktailu wchodzi owoce, należy podać łyżeczkę do czarnej kawy.





COCKTAILE NISKOPROCENTOWE *)

(o zawartości alkoholu do 20‰)

COCKTAIL Z GRAPE-FRUITA

(czyt. koktejl z grejp-fruta)

50 g wódki 40°, $\frac{1}{4}$ grape-fruita, 25 g wody
sodowej

Wycisnąć sok z grape-fruita, wlać do wódki, bardzo dokładnie zmieszać, oziębic. Napelnic do połowy kieliszki o pojemności 100 g, a następnie dopełnić wodą sodową z lodu. Zamieszać w kieliszku szklaną pałeczką.

COCKTAIL POMARAŃCZOWY I

12 g Vermouthu wytrawnego (czyt. Wermut),
12 g wódki 40°, $\frac{1}{3}$ pomarańczy

Wycisnąć sok z pomarańczy, połączyć z winem i wódką, dokładnie zmieszać, oziębic.

*) Z podanych w przepisach składników można przyrządzić 1 porcję.

COCKTAIL POMARAŃCZOWY II

40 g wina białego owocowego, 35 g wódki 40°,
15 g wody sodowej, 1 plasterek pomarańczy,
cukier (puder)

Zmieszać dokładnie wino, wódkę i wodę sodową, ochłodzić. Podawać przybrany plasterkiem pomarańczy posypanej cukrem (puder).

COCKTAIL CYTRYNOWY

25 g Vermouthu „Gaucia“ (czyt. Wermut Gaudia), 25 g wódki myśliwskiej, 1 cytryna

Wycisnąć sok z jednego plasterka cytryny, wlać do wina, dodać wódkę, bardzo dokładnie zmieszać, oziębic. Podawać w wysokim, wysmukłym kieliszku przybrany cienkim plasterkiem cytryny.

COCKTAIL JAŁOWCOWY

30 g jałowcówki, 1 cytryna, 1 łyżeczka cukru (puder), 30 g wody sodowej, lód konsumpcyjny

Z cytryny wycisnąć sok, dokładnie zmieszać z cukrem. Do kieliszka cocktailowego włożyć lód konsumpcyjny, zalać wódką dokładnie zmieszaną z sokiem cytrynowym i silnie oziębioną wodą sodową.

COCKTAIL DESEROWY

50 g białego wina deserowego, $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ cytryny,
25 g wody sodowej

Wycisnąć sok z cytryny, wlać do wina, dodać wodę sodową, dokładnie zmieszać, oziębic. Cocktail podawać w wysokim, wysmukłym kieliszku przybrany cienkim plasterkiem cytryny.

COCKTAIL „TELIMENA“

50 g jałowcówki, 25 g wody sodowej, $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$
cytryny

Wycisnąć sok z cytryny, zmieszać z wódką i wodą sodową.
Cocktail podawać oziębiony.

COCKTAIL ANANASOWY I

40 g rumu, 15 g soku z cytryny, 45 g soku ana-
nasowego (z puszki)

Wycisnąć sok z cytryny, zmieszać dokładnie z sokiem
ananasowym i rumem, oziębić. Podawać w wysokich, wy-
smukłych kieliszkach lub w szklaneczkach.

COCKTAIL ANANASOWY II

10 g koniaku, 30 g wina gronowego, 20 g soku
ananasowego, $\frac{1}{3}$ plastra ananasa (z puszki),
10—15 g wody sodowej

Zmieszać dokładnie koniak z winem i sokiem z ananasa,
oziębić. Kawałek plastra ananasa pokrajać w kostkę i ułożyć
w cocktailowym kieliszku. Przed podaniem wlać do cock-
tailu wodę sodową z lodu, zamieszać.

COCKTAIL Z OWOCÓW POŁUDNIOWYCH

30 g oryginalnego rumu, 15 g likieru Curaçao-
-Orange (czyt. Kiraso-Oranż), 20 g wody sodo-
wej, $\frac{1}{5}$ cytryny, 1,5 grape-fruita (czyt. grejp-
-fruit), $\frac{1}{2}$ plasterka pomarańczy

Wyciśnięty sok z cytryny i z grape-fruita zmieszać z rumem
i likierem, oziębić. Pomarańczę obrać ze skórki, pokrajać
w plasterki, przepołowione plasterki ułożyć w kielichu.
Przed podaniem wlać do cocktailu wodę sodową z lodu, za-
mieszać.

COCKTAIL WŁOSKI

50 g wódki 40°, 25 g soku z czerwonych winogron lub soku malinowego, 25 g soku z grapefruita (czyt. grejp-frut), lód konsumpcyjny

Wycisnąć sok z grapefruita, zmieszać z sokiem owocowym i wódką, oziębic. Lód utłuc w małe kawałki, włożyć do kieliszka, zalać cocktailem.

COCKTAIL LEŚNY

25 g soku żurawinowego słodzonego, 15 g wódki 40°, łyżeczka miodu

Miód lekko rozpuszczony zmieszać z sokiem i wódką.

COCKTAIL Z CZARNYCH JAGÓD

50 g wywaru z czarnych jagód, 50 g wina owocowego, cukier waniliowy

Kompot z jagód przecedzić, ostudzić, dodać cukier waniliowy, zmieszać z winem.

COCKTAIL MALINOWY

25 g koniaku, 25 g soku malinowego, 50 g śmietanki 10%

Do śmietanki wlewać powoli, stale mieszając, sok malinowy i koniak, silnie oziębic. Podawać ze słomką.

COCKTAIL „TORINO“

25 g Vermouthu „Torino“ (czyt. Wermut), 25 g wina owocowego białego, 25 g wódki 40°, 25 g wody sodowej, białe czereśnie z kompotu

Wszystkie napoje zmieszać dokładnie, oziębic. Wrzucić do cocktailu 2—3 białe czereśnie wyjęte z kompotu.

COCKTAIL „JEŻYNÓWKA“

50 g Vermouthu (czyt. Wermut), 25 g likieru
jeżynowego, 25 g wody sodowej

Wszystkie napoje zmieszać dokładnie, oziębic. Podawać
w wysokich kieliszkach o pojemności 100 g.

COCKTAIL MORELOWY

50 g mleka, 75 g moreli, 25 g Cherry Brandy
(czyt. Szeri Brendi), cukier

Morele pokrajać w drobną kosteczkę. Do mleka wlać powoli
koniak, dodać cukier, dokładnie zmieszać z morelami.

COCKTAIL BRZOSKWINIOWY

50 g mleka, 75 g brzoskwiń, 25 g Cherry Bran-
dy (czyt. Szeri Brendi), cukier

Brzoskwinie pokrajać w drobną kosteczkę. Do mleka wlać
powoli koniak, dodać cukier, dokładnie zmieszać z brzoskwi-
niami.

COCKTAIL TRUSKAWKOWY

50 g mleka, 10 g truskawek, 25 g nalewki trus-
kawkowej, kilka kropli soku cytrynowego,
cukier

Do mleka wlać powoli nalewkę truskawkową i sok z cytryn.
Mieszać. Podając dodać truskawki.

COCKTAIL DLA PAŃ

50 g mleka, 1/2 krążka ananasa, sok z 1/4 cytry-
ny, 25 g koniaku, cukier

Do mleka wlać powoli sok z cytryny i koniak. Mieszać.
Silnie oziębic. Podawać z ananasem.

COCKTAIL NOCNY

50 g soku z porzeczek, 35 g soku z cytryn, 50 g szampana, skórka pomarańczowa, 1 wiśnia

Sok z porzeczek zmieszać z sokiem z cytryny, dodać szampan, ubrać drobno posiekaną skórką z pomarańczy i wiśnią.

COCKTAIL DLA PANÓW

75 g białego wina lub Vermouthu (czyt. Wermut), 5 g likieru śliwkowego, 1 brzoskwinia, 1/2 żółtka, cukier, lód konsumpcyjny

Żółtko i cukier zmieszać dokładnie z winem, wlać likier, dodać lód. Podawać przybrany brzoskwinia.

COCKTAIL „ASPAZJA“

75 g Vermouthu krajowego (czyt. Wermut), 25 g likieru Mandarin Ginger (czyt. Mandarin Dżindże), 25 g soku z pomarańczy

Do soku z pomarańczy dodać likier dokładnie zmieszany z winem. Po oziębieniu podawać w wysokich kieliszkach.

COCKTAIL „PEPERMINT“

12,5 g likieru miętowego, 12,5 g wódki 40°, 25 g wody sodowej

Zmieszać dokładnie likier z wódką, a następnie z wodą sodową, oziębic. Podawać w kieliszku do wina.

COCKTAIL „MARASCINO“

(czyt. koktejl Maraskino)

50 g Marascino, 50 g koniaku, lód konsumpcyjny

Likier zmieszać z koniakiem, wlać do szklanki napełnionej tłuczonym lodem.



COCKTAILE WYSOKOPROCENTOWE *)

(o zawartości alkoholu powyżej 20⁰/o)

COCKTAIL „BRANDY“

(czyt. koktejl Brendi)

75 g koniaku, 25 g Vermouthu (czyt. Wermut),
kilka kropli esencji migdałowej i pomarań-
czówki wytrawnej

Koniak z winem dokładnie zmieszać, przyprawić do smaku
kilkoma kroplami esencji migdałowej i pomarańczówki,
oziębic.

COCKTAIL „ROSE“

(czyt. koktejl Roze)

35 g Vermouthu białego (czyt. Wermut), 35 g
Vermouthu czerwonego, 30 g Curaçao-Orange
białe (czyt. Kiraso-Oranż), kilka kropli syropu
porzeczkowego i ewent. esencji migdałowej

Napoje alkoholowe zmieszać, przyprawić syropem porzeczkowym i ewentualnie kilkoma kroplami esencji migdałowej.
Podawać oziębiony.

*) Z podanych w przepisach składników można przyrządzić
1 porcję.

COCKTAIL „SIDE-CAR“

(czyt. koktejl sajd-kar)

50 g koniaku, 25 g Curaçao-Orange białe (czyt. Kiraso-Oranż), sok z $\frac{1}{3}$ cytryny, plasterek pomarańczy

Sok z cytryny wycisnąć do koniaku, dodać likier, dokładnie zmieszać. Podawać oziębiony, przybrany plasterkiem pomarańczy.

COCKTAIL „BROSIK“

35 g jałowcówki eksportowej, 30 g Vermouthu (czyt. Wermut), kilka kropli wódki Poznańskiej Gorzkiej, sok z $\frac{1}{2}$ pomarańczy

Wycisnąć sok z pomarańczy, dodać do wina zmieszanego z jałowcówką, dokładnie zmieszać, przyprawić do smaku kilkoma kroplami wódki Poznańskiej Gorzkiej a następnie oziębic.

COCKTAIL „MARTINI“

50 g Ginu (czyt. Dżin), lub jałowcówki eksportowej, 50 g Vermouthu (czyt. Wermut), $\frac{1}{4}$ cytryny, kilka kropli wódki Poznańskiej Gorzkiej

Wycisnąć sok z cytryny, dodać do wina zmieszanego z wódką, dokładnie zmieszać, przyprawić do smaku kilkoma kroplami wódki Poznańskiej Gorzkiej, oziębic.

COCKTAIL „MOCNY“

50 g jałowcówki eksportowej, 25 g Curaçao-Orange białe (czyt. Kiraso-Oranż), sok z $\frac{1}{2}$ cytryny

Wyciśnięty sok z cytryny dokładnie zmieszać z wódką i likierem. Podawać oziębiony.

COCKTAILE TĘCZOWE

- a) 25 g likieru Mocca (czyt. Mokka), 25 g Refektorium (czyt. Refektorium), 25 g likieru miętowego, 25 g likieru Lubuskiego, 25 g wódki;
- b) 50 g Curaçao-Orange białe (czyt. Kiraso-Oranż), 50 g Żołądkowej Gorzkiej, 50 g Marascino (czyt. Maraskino);
- c) 25 g koniaku, 25 g Kminkówki, 50 g Curaçao-Orange (czyt. Kiraso-Oranż);
- d) 50 g Marascino (czyt. Maraskino), 25 g Curaçao-Orange (czyt. Kiraso-Oranż), 25 g koniaku

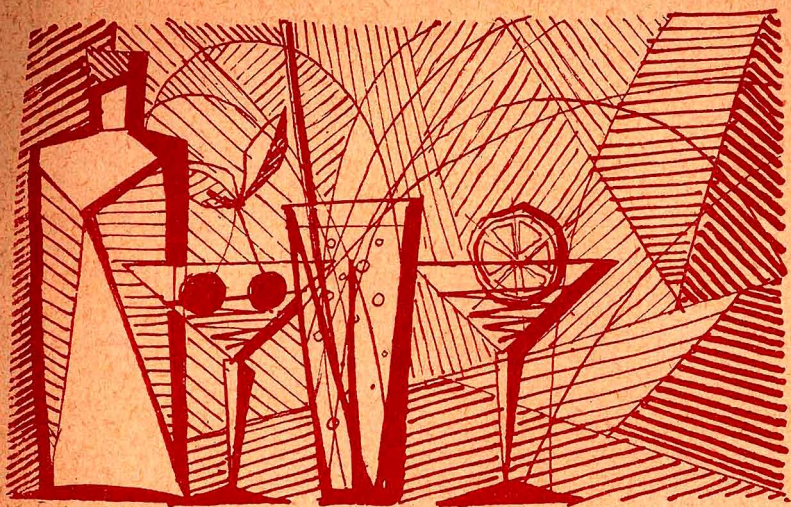
Cocktaile tęczone (powyżej podano składniki 4 różnych wariantów) przyrządza się z napojów o różnym ciężarze gatunkowym wlewając po ściankach kieliszka likiery i wódki o różnych barwach i smakach. Poszczególne rodzaje napojów układają się warstwami tworząc cocktail o atrakcyjnym wyglądzie.

KOLOROWE MIESZANKI

- a) 25 g wódki, 25 g likieru wiśniowego, 1 żółtko;
- b) 25 g likieru pomarańczowego, 25 g Benedyktynki, 1 żółtko;
- c) 25 g likieru waniliowego, 25 g wódki, 1 żółtko;
- d) 25 g Marascino (czyt. Maraskino), 25 g likieru waniliowego, 1 żółtko, 25 g koniaku;
- e) 25 g kminkówki, 1 żółtko, 25 g rumu;
- f) 50 g śliwownicy, 1 plasterek cytryny bez skórki posypany cukrem (puder), 1 żółtko

Do kieliszka cocktailowego wlać wódkę, włożyć całe, surowe żółtko, zalać likierem wiśniowym. (Inne warianty mieszanki przyrządzać dodając składniki w tej samej kolejności).





Cobblery

Cobblery są odmianą cocktailli; przyrządza się je z wina i owoców. Z podanych w przepisach składników można przyrządzić 1 porcję.

COBBLER SZAMPAŃSKI (czyt. koble)

*100 g szampana, 1/8 szklanki wody sodowej,
1 tyżeczka cukru, plasterek ananasa z puszki,
lód konsumpcyjny*

Pucharek lub wysoką szklankę napełnić do $\frac{1}{4}$ wysokości drobno utłuczonym lodem, wsypać cukier, wlać wodę sodową lub mineralną, zmieszać, wlać szampan (może być perlisty). Przybrać plasterkami ananasa. Podawać ze słomką.



COBBLER ANANASOWY

100 g wina gronowego, $\frac{1}{2}$ plasterka ananasa,
2 łyżeczki soku z cytryny, kilka kropli likieru
wiśniowego, lód konsumpcyjny

Do pucharka lub wysokiej szklanki włożyć $\frac{1}{2}$ plasterka ananasa, zalać winem, odstawić na kilka minut, aby wino nabrało zapachu owocu. Dodać sok z cytryny, kilka kropli soku wiśniowego, dopełnić drobno utłuczonym lodem.

„CHERRY-KOBBLER“ (czyt. Szeri-koble)

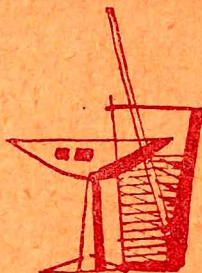
$\frac{1}{8}$ cytryny, 25 g Cherry Brandy (czyt. Szeri Brendi), 25 g wody mineralnej, $\frac{1}{2}$ łyżeczki cukru, 1 plasterek pomarańczy, lód konsumpcyjny

Wysoki, wysmukły kieliszek napełnić do połowy wysokości drobno utłuczonym lodem, wlać kieliszek Cherry, sok z cytryny, wsypać cukier, dopełnić wodą mineralną, zamieszać łyżeczką. Cobbler przybrać plasterkiem pomarańczy.

COBBLER KAWOWY

100 g czarnej kawy, $\frac{1}{2}$ łyżeczki cukru, 25 g rumu, 25 g koniaku, lód konsumpcyjny

Wysoką szklankę napełnić do $\frac{1}{4}$ wysokości drobno utłuczonym lodem, wlać kieliszek rumu i koniaku, a następnie oziębioną, lekko osłodzoną czarną kawę. Podawać ze słomką.





Flipy

Flipy, podobnie jak cobblerzy, są odmianą cocktailli; podstawowymi składnikami są likier bądź koniak i surowe żółtko. Z podanych w przepisach składników można przyrządzić 1 porcję.

FLIP CYTRYNOWY

*1 żółtko, cukier, sok z 1/8 cytryny, 50 g wódki
40°, skórka z cytryny, lód konsumpcyjny*

Żółtko utrzeć z cukrem na gęstą masę. W szklaneczce o pojemności 100 g umieścić kilka kawałków lodu, włożyć żółtko utarte z cukrem, dodać sok z cytryny, mieszając wlewać wódkę, aby żółtko się nie ścięło. Podawać z łyżeczką.



FLIP ANYŻOWY

1 żółtko, cukier, sok z 1/8 cytryny, 25 g anyżówki, 25 g koniaku, lód konsumpcyjny

Żółtko utrzeć z cukrem, dodać sok z cytryny. Do szklaneczki włożyć kostkę lodu, nałożyć utarte żółtko, mieszając wlewać anyżówkę i koniak. Podawać z łyżeczką.

FLIP POMARAŃCZOWY

1 żółtko, cukier, 1/2 pomarańczy, 50 g wina białego, 25 g koniaku, 25 g wody mineralnej

Żółtko utrzeć z cukrem na gęstą masę, dodać białe wino i koniak, zmieszać, dodać drobno pokrajaną pomarańczę, uzupełnić wodą mineralną. Podawać z łyżeczką.

FLIP MORELOWY

1 żółtko, cukier, 50 g białego wina, 25 g likieru morelowego, 1/2 moreli, lód konsumpcyjny

Żółtko utrzeć z cukrem, zmieszać z winem i likierem. Podawać na kawałku lodu przybrane połówką moreli. Flip podawać z łyżeczką.

FLIP SZAMPAŃSKI

1 żółtko, cukier, sok z 1/4 pomarańczy, 50 g Curaçao-Orange (czyt. Kiraso-Oranż), 50 g szampana, lód konsumpcyjny

Żółtko utrzeć z cukrem na gęstą masę. W szklaneczce umieścić kilka kawałków lodu, włożyć żółtko, dodać sok z pomarańczy, likier, szampan. Mieszać, aby żółtko nie ścięło się. Podawać z łyżeczką.

FLIP „GEJSZA“

1 żółtko, 1 łyżka śmietanki, 25 g koniaku, 25 g syropu czekoladowego

Wszystkie składniki zmieszać ze sobą. Podając posypać drobno utartą gałką muszkatołową. Podawać z łyżeczką.

FLIP RÓŻANY

1 żółtko, cukier, 50 g Curaçao-Orange (czyt. Ki-raso-Oranż), lód konsumpcyjny

Żółtko utrzeć z cukrem na gęstą masę. W szklaneczce o pojemności 100 g umieścić kilka kostek lodu, włożyć utarte żółtko, wlać likier dokładnie mieszając. Podawać z łyżeczką.

FLIP SZAMPAŃSKI

1 jajo, 100 g wina perlistego, lód konsumpcyjny

Do słoika ze szczelną zakrętką włożyć kilka kostek drobno utłuczonego lodu, wbić całe jajo, wlać wino musujące. Potrząsać przez kilka minut szczelnie zamkniętym słoikiem aż jajo połączy się całkowicie z winem. Gotowy flip wlać do szklaneczki.

FLIP KAKAOWY

1 żółtko, cukier, 1/4 łyżeczki kakao, 50 g koniaku lub Cacao-Choix (czyt. Kakao-Szua), lód konsumpcyjny

Żółtko utrzeć z cukrem na gęstą masę, dodać kakao, rozetrzeć. Wlać koniak lub likier, dokładnie zmieszać z żółtkiem. Do kieliszka od wina włożyć małą kostkę lodu i zalać ją flipem. Podawać z łyżeczką do czarnej kawy.

FLIP CZEKOLADOWY

1 żółtko, 75 g kremu kakaowego, 15 g koniaku, kilka kropli olejku migdałowego

Do szklaneczki wlać żółtko. Dodać krem kakaowy, koniak, kilka kropli olejku migdałowego. Dokładnie zmieszać, dobrze oziębic.

FLIP „ADWOKAT“

1 jajo, 1 łyżeczka cukru, 1 kieliszek wódki

Żółtko utrzeć z cukrem, a następnie ubić na pianę z wódką. Dodać białko ubite na sztywną pianę. Podawać w małej filiżance.

FLIP ŚMIETANKOWY „ALEKSANDRIA“

*35 g koniaku, 35 g kremu kakaowo-jajowego,
30 g śmietanki 33%*

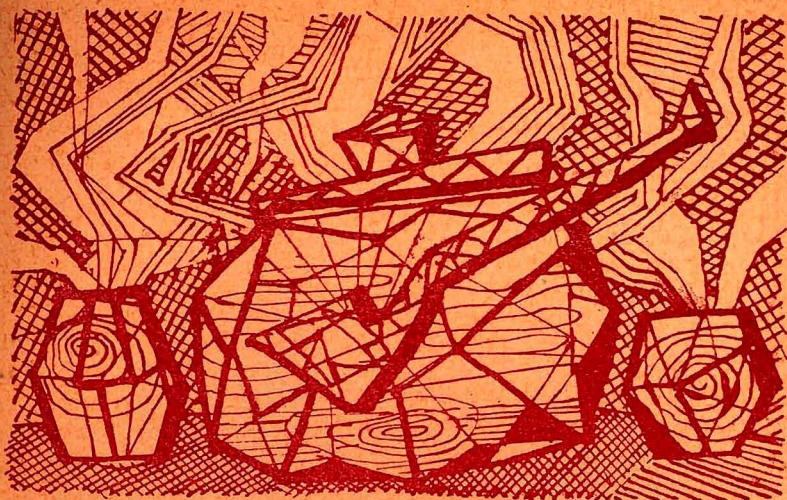
W szklance dokładnie zmieszać koniak z kremem, a następnie ze śmietanką, oziębic. Podawać z łyżeczką do kawy.

FLIP „NESKA“

*5 g kawy Neska, 25 g koniaku, 1 łyżka słodkiej
śmietanki 33%, cukier (puder), lód konsumpcyjny*

Śmietankę ubić z cukrem, dodać Neskę. Do szklaneczki o pojemności 100 g włożyć kilka kawałków lodu, zalać bitą śmietaną i koniakiem, zmieszać. Podawać z łyżeczką.





Kruszony

Kruszon jest napojem orzeźwiającym. Przyrządza się go z różnych gatunków win białych oraz świeżych owoców, jak poziomki, truskawki, morele, brzoskwinie, pomarańcze itp. Zapach i moc nadaje kruszonowi kieliszek koniaku lub likieru. Kruszon podaje się w kryształowym dzbanie lub w wazie napełnionej do $\frac{1}{3}$ wysokości drobnymi kawałkami lodu. Do nalewania służy szklana chochla.

KRUSZON TRUSKAWKOWY

*1 l białego wina, 50 dkg poziomek i truskawek,
20 dkg cukru, lód konsumpcyjny*

Duże, niezgniecione poziomki i drobne truskawki ułożyć w wazie, zalać winem. Po 2 godzinach dodać cukier rozpuszczony w niewielkiej ilości wody, wsypać kostki lodu.



KRUSZON OWOCOWY

1/2 l wina owocowego białego, 1/2 l wody sodowej, 100 g wódki 40°, 10 dkg cukru, 30 dkg owoców, skórka cytrynowa

Owoce (brzoskwinie, morele, truskawki, pomarańcze lub inne) umyć, większe z nich podzielić na cząstki, włożyć do wazy lub dzbanka kryształowego, zalać winem, wodą sodową i wódką, dodać startą skórkę z cytryny. Gotowy kruszon oziębć.

KRUSZON POZIOMKOWY

1/2 l białego wina, 10 dkg cukru, 20 dkg poziomek, 1/2 l wody sodowej, lód konsumpcyjny

Do wazy włożyć kawałki lodu, wlać wino, osłodzić, dodać poziomki, dopełnić wodą sodową.

KRUSZON JABŁKOWY

1 kg jabłek (złote renety), 1 l wody, 1 cytryna, 10 dkg cukru, 1/2 butelki wina perlistego

Obrać jabłka, pokrajać w talarki, zalać przegotowaną, zimną wodą, dodać sok z cytryny, drobno pokrajaną skórkę cytrynową, wsypać cukier, przykryć, odstawić na 12 godzin. Wycisnąć sok z jabłek. Przed podaniem zmieszać sok z oziębionym winem. Podawać napój w szklaneczkach ze słomką.

KRUSZON ZE ŚWIEŻYCH SELERÓW

1 l białego wina, 1 seler, 15 dkg cukru, lód konsumpcyjny

Seler wielkości jabłka obrać, pokrajać w plastry, zalać 1/2 l wina. Odstawić na 2 godziny w chłodne miejsce. Wywar przecedzić, osłodzić do smaku, dolać pozostałe wino.

KRUSZON POMARAŃCZOWY I

*1 l białego wina, 2 pomarańcze, 1 cytryna,
20 dkg cukru, 1/2 l wody sodowej, lód konsumpcyjny*

Pomarańcze obrać, pokrajać w plastry, przesypać cukrem, odstawić na kilka godzin w chłodne miejsce. Do wazy włożyć kawałki lodu, wlać wino i wodę sodową, dodać pomarańcze przesypane cukrem, przyprawić do smaku sokiem z cytryny.

KRUSZON POMARAŃCZOWY II

*1 l białego wina, 1/4 l wody sodowej, 25 dkg
skórki pomarańczowej smażonej (razem z syropem), sok z 1 cytryny, cukier, lód konsumpcyjny*

Do wazy włożyć drobno utłuczony lód, wlać wino, wodę sodową, sok z cytryny, wsypać drobno zmielone skórki z pomarańczy (razem z syropem). Wsypać cukier (do smaku).

KRUSZON „CARDINAL“

3 pomarańcze, 50 dkg cukru (kostki), 1/2 l białego wina, 1/2 l wina perlistego

1 pomarańczę umyć, obkrawać cienko skórkę, włożyć do wazy, włożyć cukier, wlać sok z pomarańczy i wino. Postawić na kilka godzin na lodzie. Przecedzić, dodać zimne wino perliste.

KRUSZON CURAÇAO

(czyt. Kiraso)

*400 g koniaku, 150 g likieru Curaçao-Orange,
400 g Vermouthu białego (czyt. Wermut), 1 pomarańcza, lód konsumpcyjny*

Do wazy włożyć drobno utłuczony lód, wlać koniak, likier, dopełnić winem. Do gotowego kruszonu włożyć plasterki pomarańczy.

KRUSZON SZAMPAŃSKI

$\frac{3}{4}$ l szampana, 3 cytryny, 4—5 łyżeczek cukru (puder), morele lub brzoskwinie z kompotu, lód konsumpcyjny

Do wazy włożyć drobno utłuczony lód, wsypać cukier, wlać sok z cytryn, zalać szampanem. Dla dekoracji włożyć owoce z kompotu.

KRUSZON CYTRYNOWY „KLARA“

$\frac{1}{2}$ l czerwonego wina, 8 cytryn, czereśnie z kompotu, cukier, lód konsumpcyjny

Wazę napęlnić drobno utłuczonym lodem, wlać sok z cytryn i wino, osłodzić do smaku. Udekorować czereśniami z kompotu.

KRUSZON KRÓLEWSKI

500 g wina perlistego, 300 g „Kryniczanki“, syrop cytrynowy, 30 dkg świeżych truskawek, lód konsumpcyjny

Do wazy włożyć drobno utłuczony lód, wlać wino i wodę mineralną, dodać syrop cytrynowy, włożyć świeże truskawki.





Sorbety

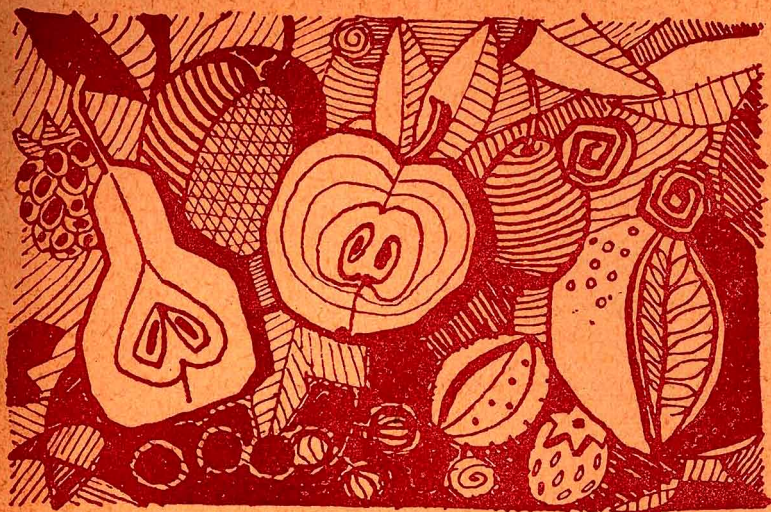
Sorbety przyrządza się ze świeżych, przetartych owoców, które miesza się dokładnie z cukrem, a następnie przyprawia odpowiednio dobranym winem bądź likierem. Mieszankę zamraża się w maszynie do lodów do stanu półpłynnego. Sorbety podaje się w szklanych pucharkach.

SORBET TRUSKAWKOWY

*1 kg truskawek, 30 dkg cukru, 1 cytryna, likier
Marascino (czyt. Maraskino)*

Truskawki przetrzeć przez sito, utrzeć z cukrem, dodać sok z cytryny i likier. Zamrozić w maszynie do lodów.





Sorbety

Sorbety przyrządza się ze świeżych, przetartych owoców, które miesza się dokładnie z cukrem, a następnie przyprawia odpowiednio dobranym winem bądź likierem. Mieszalinę zamraża się w maszynie do lodów do stanu półpłynnego. Sorbety podaje się w szklanych pucharkach.

SORBET TRUSKAWKOWY

*1 kg truskawek, 30 dkg cukru, 1 cytryna, likier
Marascino (czyt. Maraskino)*

Truskawki przetrzeć przez sito, utrzeć z cukrem, dodać sok z cytryny i likier. Zamrozić w maszynie do lodów.



SORBET POZIOMKOWY

1 kg poziomek, 30 dkg cukru, wino owocowe

Poziomki przetrzeć przez sito, zmieszać z cukrem, przyprawić winem, zamrozić w maszynie do lodów.

SORBET PORZECZKOWY

1 kg porzeczek, 50 dkg cukru, 1/3 butelki wina czerwonego

Porzeczeki przetrzeć przez sito, zmieszać z cukrem i winem. Zamrozić w maszynie do lodów.

SORBET WIŚNIOWY

1 kg wiśni, 50 dkg cukru, likier wiśniowy

Wiśnie przetrzeć przez sito, zmieszać z cukrem, przyprawić likierem. Zamrozić w maszynie do lodów.

SORBET MORELOWY

1 kg moreli, 30 dkg cukru, 2 cytryny, likier Elektorski Korzenny

Morele gotować aż zmiękną, przetrzeć, wlać sok z cytryn, dodać cukier, przyprawić likierem. Mrozić w maszynie do lodów aż masa zgęstnieje.

SORBET PRUNELKOWY

1 kg węgierek, 50 dkg cukru, 1 cytryna, likier Prunelka

Węgierki przetrzeć przez sito, zmieszać z cukrem, sokiem z cytryny, przyprawić likierem, zamrozić w maszynie do lodów do stanu półpłynnego i podawać w szklanych pucharach.

SORBET MANDARYNKOWY

1 kg mandarynek, 50 dkg cukru, białe wino

Wycisnąć sok z mandarynek, rozpuścić w nim cukier, zmieszać z białym winem, zamrozić w maszynie do lodów.

SORBET POMARAŃCZOWY

1 kg pomarańczy, 15 dkg cukru, $\frac{1}{4}$ l wody, likier pomarańczowy

Wycisnąć sok z pomarańczy, mieszać z ostudzonym syropem, dodać likier, zamrozić w maszynie do lodów.

SORBET WANILIOWY

50 dkg cukru, 1 l wody, 2 laski wanilii, białe wino

Z cukru, wody i drobno utłuczonej wanilii przyrządzić syrop, ostudzić, przyprawić winem, zamrozić w maszynie do lodów.

SORBET Z WINA

$\frac{1}{2}$ butelki wina czerwonego, $\frac{1}{2}$ butelki wina białego, 25 dkg cukru

Wino mieszać z cukrem i zamrozić w maszynie do lodów.

SORBET SZAMPAŃSKI

1 butelka wina perlistego, 1 cytryna, 30 dkg cukru, $\frac{1}{2}$ l wody

Przygotować syrop z cukru i wody, ostudzić, mieszać z winem i sokiem z cytryny. Zamrozić w maszynie do lodów do stanu półpłynnego.

SORBET MALINOWY

1 kg malin, 30 dkg cukru, wino owocowe

Maliny przetrzeć przez sito, zmieszać z cukrem, przyprawić winem i zamrozić w maszynie do lodów.

SORBET ŻURAWINOWY

1/2 kg żurawin, 30 dkg cukru, likier Prunelka

Żurawiny przetrzeć przez sito, wymieszać z cukrem, przyprawić likierem i zamrozić w maszynie do lodów.





Poncze

Poncze zimne przyrządza się z lodów owocowych zmieszanych z winem, likierem, arakiem lub rumem. Podaje się je w szklanych filiżankach lub w wysokich szklaneczkach.

PONCZ POMARAŃCZOWY

1/2 l lodów pomarańczowych, sok z cytryny, kieliszek koniaku, kieliszek likieru kminkowego, 2 kieliszki likieru Curaçao-Orange (czyt. Kiraso-Oranż), owoce z kompotu

Lody zmieszać z sokiem z cytryny, koniakiem i likierami. Podawać przybrany owocami z kompotu.



PONCZ RZYMSKI MROŻONY

Lody cytrynowe rozprowadzić rumem i likierem waniliowym. Można również sztywno ubitą pianę zalać gorącym syropem, ostudzić, zmieszać z lodami, dodać rum. Poncz rzymski podaje się w szklanych filiżankach.

PONCZ „À LA GLACE“

*1/2 l lodów pomarańczowych, 1/4 szklanki araku,
1/2 szklanki bitej śmietanki*

Szklaneczki napełnić lodami, zmieszać z arakiem, przybrać bitą śmietanką.

PONCZ JAJECZNY

*1/2 butelki białego wina, 1/2 szklanki wódki,
4 jaja, cukier, skórka pomarańczowa*

Do wina i wódki wbić całe jaja, dodać cukier do smaku i skórkę pomarańczową. Wstawić do gorącej kąpieli, ubijać do gęstości. Gęstą masę ostudzić. Podawać w pucharkach.

PONCZ „PALĄCY SIĘ“

*1/2 l lodów truskawkowych, 1 szklanka wina
białego, konfitury, arak*

Pokale napełnić do 1/3 wysokości winem białym deserowym, ułożyć na jego powierzchni lody truskawkowe, przybrać konfiturami obsączonymi z syropu, zalać arakiem, podawać zapalony.





Napoje gorące

PIWO GRZANE Z ŻÓŁTKIEM I Z PRZYPRAWAMI

$\frac{3}{4}$ l piwa jasnego, 2 żółtka, 3—4 łyżeczki cukru,
goździki, cynamon

Piwo zagotować z korzeniami. Żółtka utrzeć z cukrem, stopniowo dolewając piwo. Ubijać nad ogniem aż zgęstnieje. Gdy piwo zgęstnieje ostudzić. Podawać gorące w dzbanku ze słodkimi grzankami lub z obsuszonym i pokrajanym w kostkę białym serem.

PIWO GRZANE Z SOKIEM

$\frac{3}{4}$ l piwa jasnego, $\frac{1}{2}$ kieliszka soku słodzonego

Grzane piwo mieszać z sokiem, podawać w szklankach.



PIWO GRZANE Z CUKREM I PRZYPRAWAMI

$\frac{3}{4}$ l piwa jasnego, 3—4 łyżeczki cukru, gałka muszkatołowa, goździki, cynamon

Część piwa zagotować z cukrem i korzeniami. Dodać pozostałe piwo, podgrzać. Podawać w porcelanowym dzbanku.

WINO GRZANE Z PRZYPRAWAMI

$\frac{3}{4}$ l wina czerwonego, 3—4 łyżeczki cukru, goździki, cynamon

Zagotować wino z cukrem i korzeniami. Wyjąć przyprawy. Podawać w literatkach.

WINO GRZANE Z ŻÓŁTKIEM

$\frac{3}{4}$ l wina czerwonego, 2 żółtka, 3—4 łyżeczki cukru, goździki, cynamon

Wino zagotować z korzeniami. Żółtka utrzeć z cukrem dolewając stopniowo gorące wino, ubijać na ogniu aż zgęstnieje. Podawać w filiżankach z biszkoptami.

PONCZ DOMOWY

$\frac{1}{2}$ l wina białego, $\frac{1}{4}$ l wina czerwonego, $\frac{1}{4}$ l herbaty, 10—15 dkg cukru, 2 kieliszki araku, skórka cytrynowa

Herbatę zmieszać z winem i z arakiem, dodać cukier i skórkę, zagotować, wyjąć skórkę. Podawać w szklankach.

PONCZ JAJECZNY Z WINEM

1 butelka białego wina, $\frac{1}{2}$ l wody, 6 jaj, 30 dkg cukru, 2 kieliszki araku

Wodę zagotować z cukrem. Do ostudzonego syropu wlać wino i wbić jaja. Naczynie umieścić w gorącej kąpieli, ubijać masę aż zgęstnieje, wlać arak, ubijać jeszcze przez chwilę. Gorący poncz podawać w kieliszkach.

PONCZ SYLWESTROWY

50 dkg cukru (kostki), 3 cytryny, 2 pomarańcze,
1 butelka białego wina, $\frac{1}{2}$ l araku

Kostki cukru potarte o skórkę z cytryn zalać winem i arakiem, zagotować, wlać sok z cytryn i pomarańczy, podgrzać. Podawać gorący w wazie z pokrywą. Wlewać do małych szklaneczek. Jeśli poncz jest za mocny, można go rozcieńczyć przegotowaną, gorącą wodą.

PONCZ ANGIELSKI

$\frac{1}{2}$ l wina białego, $\frac{1}{2}$ l wina czerwonego, $\frac{1}{4}$ l
wody, 30 dkg cukru, $\frac{1}{2}$ cytryny, 5 kieliszków
araku

Zagotować wino białe i czerwone z wodą i cukrem. Dodać cienko obkrajaną skórkę z cytryny (przed podaniem ponczu wyjąć ją). Gorący poncz wlać do szklaneczek, ułożyć na wierzchu plasterki cytryny, zalać arakiem, zapalić.

PONCZ JAJECZNY

50 dkg cukru, $\frac{1}{2}$ l wody, 8 żółtek, $\frac{1}{4}$ l araku,
skórka z cytryny

Wodę zagotować z cukrem i skórką z cytryny, przesączyć. Do ostudzonego syropu wbić żółtka i wlać arak. Umieścić naczynie na gorącej płytce kuchennej, ubijać aż masa zgęstnieje. Nie dopuścić, aby masa zagotowała się, gdyż może ulec zwarzeniu. Gorący poncz podawać w szklaneczkach.

GROG

50 dkg cukru (kostki), $\frac{1}{2}$ l wody, $\frac{1}{2}$ szklanki
esencji z herbaty, 4 cytryny, 4 kieliszki araku

Kostki cukru potarte o skórkę z cytryny zagotować z wodą, wlać bardzo mocną esencję z herbaty i sok z cytryny. Gorący grog wlać do szklaneczek, włożyć plasterki cytryny, wlać kieliszek araku. Podawać zapalony.

KRUPNIK LITEWSKI

30 dkg miodu, $\frac{1}{4}$ l wody, $\frac{1}{2}$ l spirytusu, $\frac{1}{4}$ laski wanilii, $\frac{1}{4}$ gałki muszkatołowej, cynamon, goździki, skórka cytrynowa

Zagotować wodę z miodem, włożyć utłuczone przyprawy, gotować przez kilka minut, odstawić przykrytą na $\frac{1}{2}$ godziny. Przecedzić, zagotować powtórnie, wrzący płyn przeleć do ogrzanego dzbanka z przykrywą. Dodać spirytus, zmieszać. Podawać gorący w filiżaneczkach do czarnej kawy.

KRUPNIK KORZENNY

30 dkg miodu, $\frac{1}{2}$ l spirytusu, $\frac{1}{4}$ l wody, $\frac{1}{2}$ laski wanilii, cynamon, goździki, $\frac{1}{4}$ gałki muszkatołowej, ziele angielskie, skórka pomarańczowa

Miód z korzeniami (z wyjątkiem skórki pomarańczowej) zrumienić w rondlu, wlać wodę, zagotować. Do gorącego płynu dodać spirytus, zmieszać (nie gotować), wlać do dużej butelki, dodać skórkę pomarańczową, zakorkować, odstawić na 24 godziny. Gotowy krupnik przesączyć, podgrzać. Podawać w filiżaneczkach do czarnej kawy.





Napoje zimne

Napoje zimne można przyrządzać z owoców, soków owocowych, win i likierów owocowych bądź ziołowych. Z podanych w przepisach składników można przyrządzić 1 porcję.

ORANŻADA

2 łyżeczki miodu, sok z 1/2 cytryny, 25 g koniaku, 100 g wina węgierskiego, skórka pomarańczowa, lód konsumpcyjny

Zmieszać miód z sokiem z cytryny i drobno posiekaną skórką pomarańczową, dodać koniak. Wlać do szklanki napełnionej do 1/3 wysokości drobno utłuczonym lodem konsumpcyjnym, dopełnić szklankę winem węgierskim, podawać.



SZPRYCER

25 g wina, 75 g wody sodowej, lód konsumpcyjny

Wodę sodową z lodu zmieszać z winem. Podawać w literatce z lodem konsumpcyjnym.

NAPÓJ BRZOSKWINIOWY

25 g wódki, 100 g wina, 1 brzoskwinia

Brzoskwinie nakłutą w kilku miejscach zalać 1 kieliszkiem wódki, odstawić na 1 godzinę, a następnie zalać winem.

NAPÓJ BISKUPI

250 g czerwonego wina, skórka z 1/2 pomarańczy, cukier

Umyć 1 pomarańczę, obkrawać zewnętrzną warstwę skórki, zalać połowę skórki 1/2 szklanki wina, odstawić na 2 godziny. Po upływie tego czasu przesączyć przez gazę, dodać pozostałe wino, osłodzić do smaku.

PRUNELKA

50 g likieru śliwkowego, 25 g rumu, 25 g soku ananasowego, woda sodowa, lód konsumpcyjny

Do szklanki napełnionej do 1/3 wysokości drobno utłuczonym lodem wlać likier, rum i sok ananasowy. Dopełnić wodą sodową.

PEPERMINT

25 g soku cytrynowego, 25 g likieru miętowego, woda sodowa, lód konsumpcyjny

Do szklanki napełnionej do 1/3 wysokości lodem wlać likier miętowy, sok z cytryny i dopełnić wodą sodową.

NAPÓJ WARMANDZKI

25 g *Cherry Brandy* (czyt. *Szeri Brendi*), 25 g koniaku, 50 g wina jabłecznego, 1 cytryna, 2 łyżeczki cukru, lód konsumpcyjny, plasterek pomarańczy

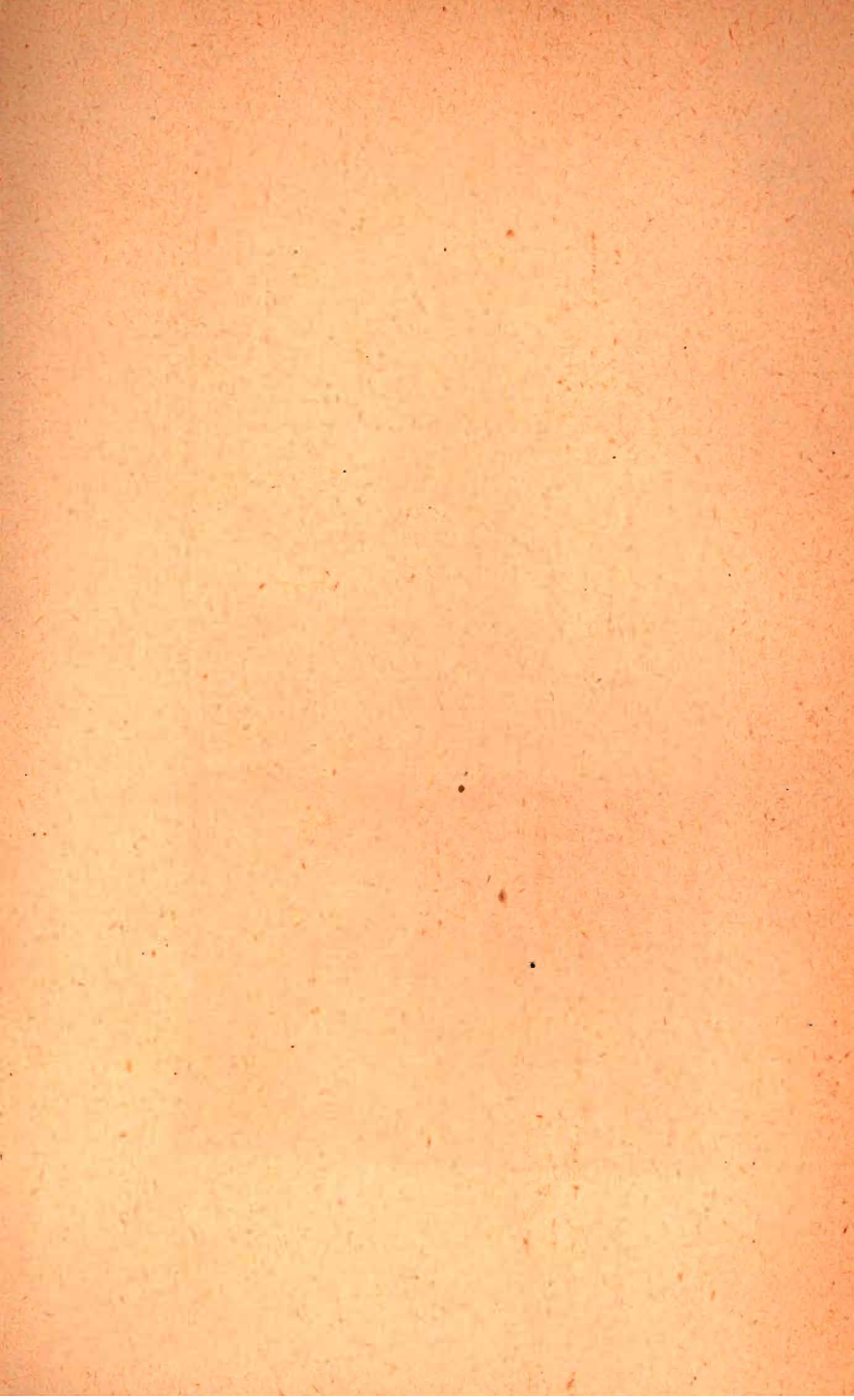
Szklanę napęlnić do $\frac{1}{3}$ wysokości utłuczonym lodem, wsypać cukier, wlać likier, koniak, sok z cytryny, dopełnić jabłecznikiem. Podając włożyć plasterk pomarańczy.

NAPÓJ OPERTO

75 g *Curaçao-Orange* (czyt. *Kiraso-Oranż*), 25 g koniaku, 25 g *Portweinu* (czyt. *Portwajni*), 1 cytryna lub pomarańcza, 2 łyżki cukru, lód konsumpcyjny

Szklanę napęlnić do $\frac{1}{3}$ wysokości lodem, wsypać cukier, wlać likier, koniak i *Portwein*. Przybrać plasterkiem cytryny lub pomarańczy.





SZCZEGÓŁOWY WYKAZ PRZEPISÓW

NALEWKI

Nalewki słodkie

- Nalewka morelowa 5
- Nalewka wiśniowa 6
- Nalewka wiśniowa na miodzie 6
- Nalewka malinowa 7
- Nalewka truskawkowa 7
- Nalewka z czarnych porzeczek 8
- Nalewka poziomkowa 8
- Nalewka pomarańczowa 9
- Nalewka cytrynowa 10
- Nalewka śliwkowa 10
- Ratafia wieloowocowa 11
- Nalewka czereśniowa 12
- Nalewka wiśniowo-pomarańczowa 12
- Nalewka jeżynowa 13
- Miodówka 13

Nalewki wytrawne

- Nalewka morelowa 14
- Nalewka wiśniowa 15
- Nalewka jarzębinowa 15
- Nalewka tarniowa 16
- Nalewka z czarnych porzeczek 16
- Nalewka jałowcowa (wódka myśliwska) 17
- Nalewka czereśniowa 17
- Nalewka śliwkowa 18

- Nalewka na śliwkach suszonych 18
- Nalewka orzechowa 19
- Nalewka dereniowa 19
- Nalewka żurawinowa 20
- Nalewka cytrynowa 20
- Nalewka pomarańczowa 20
- Nalewka miętowa 21
- Żubrówka 21
- Pieprzówka 22
- Piołunówka 22
- Nalewka malinowa 22
- Nalewka jeżynowa 23
- Kminkówka 23
- Anyzówka 24

LIKIERY

- Likier malinowy 26
- Likier poziomkowy 26
- Likier śliwkowy 26
- Likier wiśniowy 27
- Likier jabłeczny 27
- Likier pomarańczowy 27
- Likier cytrynowy 27
- Likier migdałowy „Perisko” 28
- Likier z mięty lub piołunu 28
- Likier imbirowy 28
- Likier kminkowy 28
- Likier orzechowy 29
- Likier kawowy I 29
- Likier kawowy II 29
- Likier kakaowy 30
- Likier waniliowy 30

Likier mleczny 30
Likier jajeczny 31
Likier jajeczno-kakaowy 31
Likier rumowy 31
Likier z czarnych porzeczek 32

LIKIERY I NALEWKI STAROPOLSKIE

Likier dzięgłowy 34
Nalewka wiśniowa 34
Zapiekanka wiśniowa 35
Ratafia wiśniowa 35
Nalewka czereśniowa 36
Zapiekanka z czereśni 36
Nalewka malinowa 36
Nalewka poziomkowa 36
Nalewka mieszana 37
Nalewka mieszana
„Ukraińska“ 37
Nalewka morelowa 38
Nalewka na czarnych porzeczkach (Smorodinie) 38
Nalewka agrestowa 38
Nalewka dereniowa 39
Nalewka truskawkowa 39
Nalewka żurawinowa 39
Nalewka brzoskwiniowa 40
Nalewka na dwóch rodzajach śliwek 40
Nalewka jarzębinowa 40
Nalewka gruszkowa 41
Nalewka jeżynowa 41
Nalewka „na poczekaniu“ 41

COCKTAILE

Cocktaile niskoprocentowe

Cocktail z grape-fruita 44
Cocktail pomarańczowy I 44
Cocktail pomarańczowy II 45
Cocktail cytrynowy 45

Cocktail jałowcowy 45
Cocktail deserowy 45
Cocktail „Telimena“ 46
Cocktail ananasowy I 46
Cocktail ananasowy II 46
Cocktail z owoców południowych 46
Cocktail włoski 47
Cocktail leśny 47
Cocktail z czarnych jagód 47
Cocktail malinowy 47
Cocktail „Torino“ 47
Cocktail „Jeżynówka“ 48
Cocktail morelowy 48
Cocktail brzoskwiniowy 48
Cocktail truskawkowy 48
Cocktail dla pań 48
Cocktail nocny 49
Cocktail dla panów 49
Cocktail „Aspazja“ 49
Cocktail „Pepermint“ 49
Cocktail „Marascino“ 49

Cocktaile wysokoprocentowe

Cocktail „Brandy“ 50
Cocktail „Rose“ 50
Cocktail „Side-car“ 51
Cocktail „Brosik“ 51
Cocktail „Martini“ 51
Cocktail „Mocny“ 51
Cocktaile tęczowe 52
Kolorowe mieszanki 52

COBBLERY

Cobbler szampański 53
Cobbler ananasowy 54
„Cherry-cobbler“ 54
Cobbler kawowy 54

FLIPY

- Flip cytrynowy 55
- Flip anyżowy 56
- Flip pomarańczowy 56
- Flip morelowy 56
- Flip szampański 56
- Flip „Gejsza“ 56
- Flip różany 57
- Flip szampański 57
- Flip kakaowy 57
- Flip czekoladowy 57
- Flip „Adwokat“ 58
- Flip śmietankowy „Aleksandria“ 58
- Flip „Neska“ 58

KRUSZONY

- Kruszon truskawkowy 59
- Kruszon owocowy 60
- Kruszon poziomkowy 60
- Kruszon jabłkowy 60
- Kruszon ze świeżych sele-
rów 60
- Kruszon pomarańczowy I 61
- Kruszon pomarańczowy II 61
- Kruszon „Cardinal“ 61
- Kruszon Curaçao 61
- Kruszon szampański 62
- Kruszon cytrynowy „Klara“ 62
- Kruszon królewski 62

SORBETY

- Sorbet truskawkowy 63
- Sorbet poziomkowy 64
- Sorbet porzeczkowy 64
- Sorbet wiśniowy 64
- Sorbet morelowy 64
- Sorbet prunelkowy 64
- Sorbet mądrynkowy 65
- Sorbet pomarańczowy 65

- Sorbet waniliowy 65
- Sorbet z wina 65
- Sorbet szampański 65
- Sorbet malinowy 66
- Sorbet żurawinowy 66

PONCZE

- Ponc z pomarańczowy 67
- Ponc rzymski mrożony 68
- Ponc „à la glace“ 68
- Ponc jajeczny 68
- Ponc „pałący się“ 68

NAPOJE GORĄCE

- Piwo grzane z żółtkiem
i z przyprawami 69
- Piwo grzane z sokiem 69
- Piwo grzane z cukrem i przy-
prawami 70
- Wino grzane z przyprawami 70
- Wino grzane z żółtkiem 70
- Ponc domowy 70
- Ponc jajeczny z winem 70
- Ponc sylwestrowy 71
- Ponc angielski 71
- Ponc jajeczny 71
- Grog 71
- Krupnik litewski 72
- Krupnik korzenny 72

NAPOJE ZIMNE

- Oranżada 73
- Szprycer 74
- Napój brzoskwiniowy 74
- Napój biskupi 74
- Prunelka 74
- Pepermint 74
- Napój warmandzki 75
- Napój Operto 75



CENA ZŁ 6.-

