

Zbójnickie trunki

Data publikacji: 25.09.2016 19:00

Pierwszy raz w Ustroniu odbył się konkurs na zbójnickie nalewki. Smaków było wiele, bo nie zabrakło malinówki, ostrężynówki czy aroniówki. Były trunki przygotowane na igliwiu sosnowym czy też nalewki z bożego drzewka i piekielnie mocnej z... chrzanu.

Zaprezentowano te, które kosztuje się dla smaku, ale i te lecznicze. Zbójnicy przyjechali do Ustronia, żeby przedstawić nalewki produkowane w ich domach. - **Chcieliśmy zorganizować konkurs nalewek, konkurs którego jeszcze u nas nie było. A przecież w wielu domach robi się różnego typu nalewki, likiery czy trunki** – mówi Wiesław Wróblewski inicjator konkursu.

W ustrońskiej karczynie góralskiej, gdzie zorganizowano konkurs, kilkusobowe jury smakowało zgłoszone produkty. Smak był najważniejszy, jednak oceniano również barwę i zapach napoju. - **Zbójnicy spod Babiej Góry przywieźli chrzanówkę, ostra i mocna, i podobno z różnymi dobrymi właściwościami. Ale była też z igliwia, gdy górale wracali przemoczeni z gór, mocno ich rozgrzewała** - dodaje Wróblewski. - **Takie po 60% to dają czadu** – śmiali się turyści odwiedzający ustrońską karczmę, licząc na spróbowanie przygotowanych na konkurs produktów.

Skoczowianka Ewa Staniek wspólnie z mężem Witoldem przygotowała na konkurs kilka propozycji. - **Ostrężynówka z nutką orientalną, malinówka z bałuszanką i nalewkę z bożego drzewka** - wymienia. Każdy przepis po wielokroć był testowany, tak by dojść do jak najlepszego smaku. Malinówce charakterystyczny aromat dodaje właśnie bałuszanka – czyli mięta leśna. - **Występuje w naszych beskidzkich lasach. No i musi mieć to kopa - 70 procent** - śmieje się pani Ewa. Jak wyjaśnia, wiele mocnych nalewek ma zastosowanie lecznicze. Ta z bożego drzewka pomaga na dolegliwości żołądkowe. W tym zastosowaniu pije się jej po kilkanaście kropli trzy razy dziennie, wymieszane z wodą. Pomaga również w problemach z wątrobą.

Podczas konkursu wspomniano również skoczowską tatarczówkę, którą tradycyjnie pije się po kieliszku w Wielki Piątek. Po kieliszku, bo więcej nie jest się wstanie wypić z powodu jej ostrego smaku. - **Konkurs się przyjął, mam nadzieję, że w przyszłym roku będzie jeszcze więcej zgłoszeń i nalewek do testowania** – dodaje Wróblewski.

Przepisami wymieniali się też ci, którzy w samym konkursie nie brali udziału. - **Najważniejsze w produkcji jest przestrzeganie terminu zlewek nalewek i jej odstania. Dobra nalewka musi minimum postać rok. Ewentualnie nalewkę z wiśni można pić po kilku miesiącach. Ale z derenia jadalnego po dwóch latach** – zdradza Tadeusz Przybycień, który do Ustronia na wypoczynek przybył z Gorlic.

- **Niektórzy robią na wódce i spirytusie, inni tylko dolewają sam spirytus. Dodają skórkę z pomarańczy czy cytryny, każdy ma swój smak i wypróbowany przepis.** - mówi Ewa Sokłosa z Żywca. Jak zaznacza, czasami do nalewek dodaje się tak nietypowych przypraw jak pieprz, który poprawia aromat i smak całości. - **Robili to nasi dziadkowie, rodzice, każda rodzina słynęła z innej nalewki. Każdy po prostu miał inne owoce w sadach, próbowano różnych przepisów i proporcji, dlatego tych starych smaków nie kontynuować** – zaznacza Wróblewski.

- **W zasadzie każda nalewka była inna, smaków było bardzo wiele, tak jak przepisów na ich przygotowanie. Ja sama robiąc nalewki korzystam z wcześniej przygotowanych soków, które mieszam z alkoholem. Zalewając same owoce alkoholem, rzeczywiście trzeba odczekać kilka miesięcy, żeby smaki przeniknęły** - przyznaje Aleksandra Wróblewska – koordynator konkursu.

W konkursie pierwsze miejsce zajęła nalewka 'Ostrężyna' małżeństwa Stańków ze Skoczowa. Drugie miejsce przypadło Staszce Salwie nalewce na igliwiu sosnowym. Trzecie miejsce zajęła aroniówka Ewy Sokłosa.

