

Nalewka ze śliwek z Dębiny (4)

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 31.10.2006r.

Kategoria – napoje (alkoholowe i bezalkoholowe)

Gmina Chociwel, powiat stargardzki

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Barbarę Modrzejewską



Autor zdjęcia : Agnieszka Kołodziej, Wydział Rolnictwa i Rybactwa,
Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego

Jan Cieślik w książce „Domowy wyrób win owocowych – miodów pitnych - wódek-likierów - coctaili” wydanej w 1967 przez PWN, na stronie 233 podaje :„... wyrabiając zaś domowe wódki, nalewki lub likiery można nie tylko wybrać najbardziej ładne, aromatyczne i świeże owoce, ale także sporządzić napój, który pod względem intensywności zapachu i smaku, stopnia słodczy i kwasowości oraz innych cech charakterystycznych będzie osobiście odpowiadał...”.

Właściwy przepis na Nalewkę ze śliwek z Dębiny został przywieziony w rejony obecnego Województwa Zachodniopomorskiego przez jednego z mieszkańców Polski, który podczas I wojny światowej walczył jako ochotnik na froncie francusko-niemieckim. Przez kilkadziesiąt lat przepis na nalewkę był przekazywany w formie ustnej - jako rodzinna tradycja. Dopiero krótko po II wojnie światowej został utrwalony, w formie odręcznych zapisków w książce-atlasie dr. Zygmunta Łempickiego „ Świat i Życie - Zarys Encyklopedyczny Współczesnej Wiedzy i Kultury „ - Wydawnictwo Książnica-Atlas S.A., Zjednoczone Zakłady Kartograficzne i Wydawnicze T.N.S.W., Lwów 1939.

„Nalewka Ludwika Staszaka z Dębiny :

- 1 funt dzikich śliwek
- 2 kwatery wody
- 1 funty cukru
- 1 kwatery wódki
- kwatery spirytusu”

Kosztuj na Wielkanoc

Jak można wywnioskować z owych zapisków, jest to nalewka, którą należy przygotować i kosztować na jedno z piękniejszych świąt obchodzonych w Polsce – Wielkanoc. Sam autor powyższego przepisu, podaje również sugestię, że nalewka nie jest alkoholem, który pije się w większych ilościach - a jedynie należy ją kosztować.