

CZŁONKOWIE SIECI DZIEDZICTWA KULINARNEGO MAZOWSZE

21/06/2018 12:00, aktualizacja: 21/06/2018 12:09 | Zamieścił: Dorota Łucja Cichocka, Autor: Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich

Nalewkarnia LONGINUS, Rafał Dziliński



Nasza firma jest małym rodzinnym przedsiębiorstwem, próbującym wskrzesić tradycję produkcji wspaniałych i oryginalnych nalewek owocowych. Produkty takie gościły na stołach naszych przodków dodając uroku i blasku zarówno wytwornym ucztom jak i trochę skromniejszym posiłkom codziennym.

Nalewki owocowe cieszyły się w owych czasach olbrzymim powodzeniem ze względu na niepowtarzalny smak i zapach surowców użytych do ich produkcji, jak i ze względu na prestiż, który im towarzyszył. Wykwintne nalewki można było przede wszystkim spotkać w zamożnych domach, w których dużą wagę przywiązywano do jakości serwowanych trunków.

Dzięki takiej wyjątkowej pozycji nalewek w kuchni polskiej, ich produkcją zajmowali się prawie wszyscy. Właściwie prawie każdy szanowany dom ziemiański skrywał w swych piwniczkach oryginalne i przepyszne nalewki.

Produkcję tego typu nalewek chce przywrócić nasza firma. Od ponad 15 lat zajmujemy się wytwarzaniem nalewek owocowych wypróbując różne tradycyjne receptury i surowce. Dzieląc się nimi z rodziną i przyjaciółmi, spędziliśmy wiele niezapomnianych chwil. Opinie o naszych nalewkach podsunęły nam myśl, aby z tymi wyrobami wyjść do szerszej grupy ludzi ceniących najwyższą jakość i niezapomniany smak.

Produkujemy nalewki owocowe ze świeżych owoców i najlepszych spirytusów, w niewielkich szklanych naczyniach. Proces maceracji owoców w spirytusie trwa od kilku do kilkunastu miesięcy, następnie oddzielamy owoce od płynu, a same owoce wyciskamy dodatkowo w specjalnej ręcznej prasie, aby nie zmarnować ani kropli bezcennego płynu. Tak uzyskany nalew dosładzamy najwyższej jakości syropem cukrowym i pozostawiamy do dalszego leżakowania i klarowania. Odpowiednio dojrzała nalewka jest dopiero filtrowana i rozlewana do butelek.

Produkt, który może trafić na Państwa stoły, to efekt wielomiesięcznej pracy i wieloletnich doświadczeń.

Wszystkie prace związane z produkcją naszych nalewek są wykonywane ręcznie.

Kontakt:

ul. Leśna 52

06-400 Ciechanów

Tel. kom. +48 602 187 986

e-mail: rafaldzilinski@gmail.com lub sklep@nalewki.net

www.nalewki.net

[Nalewkarnia LONGINUS, Rafał Dziliński, fot. archiwum UMWM](#)



[Nalewkarnia LONGINUS, Rafał Dziliński, fot. archiwum UMWM](#)



UWAGA

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