Wszyscy nalewkowicze wiedzą że nalewki wymagają dłuższego (½ roku) a czasem bardzo długiego dojrzewania (ponad rok). W starych przepisach nalewkarskich istnieje pewna kategoria nalewki owocowej zwana **zapiekanką**, Historycznie była przygotowywana poprzez ogrzewanie w piecu chlebowym garnka
z zalanymi spirytusem owocami i pokrywką
uszczelnioną chlebem
, co miało zabezpieczyć zawartość przed utratą alkoholu. Opierając się na tym pomyśle zaadaptowaliśmy tę technologię wykonując zapiekanki w szybkowarze. Pozwala to na ochronę zawartości przed utratą par spirytusu. Podwyższone ciśnienie działa tutaj znacznie bardziej stymulująco niż w tradycyjnym przepisie. Nalewka po wykonaniu w tej technologii, jest praktycznie niemal natychmiast dojrzała i można ja spożywać natychmiast po odfiltrowaniu nalewu. W celu standaryzacji (czasów ogrzewania i ilości składników) wybrano szybkowar firmy Fagor o pojemności 8 litrów. Pozwala on jednorazowo przygotować sporą porcję nalewki.

Przepisy na FAGOR/8 l.

Należy wstępnie przetestować palnik gazowy/płytkę elektryczną na której będziemy robić zapiekankę. Chodzi o określenie po jakim czasie osiągniemy temperaturę kiedy zacznie uchodzić para z szybkowaru (puszcza zawór po ustawieniu na pozycję 2 - większe ciśnienie). Po napełnieniu szybkowaru do pełna wodą i ziemniakami, ustawiono średni palnik kuchenki
na maksymalny wypływ gazu. Zmierzono czas ogrzewania. Wyniósł on 30 minut. Po tym teście określono średni czas ogrzewania pełnego szybkowaru na 25 minut.

Do tej pojemności szybkowara da się zmieścić około 6 kg owoców. Do tego dochodzi cukier i spirytus. Przykładowa kolejność: zapełniania szybkowaru: czarna porzeczka 1,25 kg, laska wanilii, wymagany cukier około 1,2 kg, pestki z 10% wydrylowanych wiśni, dalej porcja wydrylowanych wiśni w ilości 4,75 kg. Szybkowar zostaje zapełniony tak, żeby zostało około 1 cm wolnej przestrzeni do górnej krawędzi garnka.. Następnie wlewamy spirytus.

Wiśnie puszczają bardzo dużo soku i dlatego nie zalewamy owoców spirytusem 70% bo nalewka byłaby zbyt słaba. Po dodaniu spirytusu 95% w ilości 1 l uzyskujemy nalewkę „damską”. Po dodaniu większej ilości spirytusu około 1,5 l uzyskujemy nalewkę mocniejszą ale nie za mocną.

Przy nalewce z czarnej porzeczki dodajemy wpierw około 0,5 l wody a potem spirytus 95% w ilości od 1 l do 1,5 l w zależności od zamierzonej mocy nalewki.

Garnek z zawartością ogrzewamy 3 razy. Czas ogrzewania w moim przypadku wynosił 25 minut. Przed następnym ogrzewaniem garnek powinien wystygnąć. Cały proces (ogrzewanie, stygnięcie, ogrzewanie, stygnięcie itd.) trwa około 3 dni. Błędem technologicznym jest zbytnie nagrzanie

zawartości i upuszczenie par spirytusu. Dlatego określamy wstępnie czas ogrzewania zawartości, używając materiału zastępczego. Przy pierwszym zapiekaniu nalewki warto uważać gdy zbliżamy się do czasu granicznego, czy aby zawór nie puści par spirytusu. Wówczas należy szybkowar zdjąć z palnika. Pokrywka szybkowaru rozgrzewa się słabo i trudno jest ocenić stopień nagrzania. Temperatura ścianek bocznych jest bardziej wiarygodna.

Po trzech cyklach ogrzewania nalewka jest gotowa do przefiltrowania. Filtrujemy przez dwa sitka. Pierwsze zgrubne (odcedza owoce), drugie bardzo gęste, pozwala odcedzić nawet małe drobiny.

W ten sposób uzyskujemy około 4 – 5 litrów gotowej do spożycia nalewki.

Przykładowe przepisy

Nalewka z czarnej porzeczki i wiśni: (razem owoce około 6 kg).

- czarna porzeczka 1,25 kg. (może być mniej np. 1 kg.).

- wydrylowane wiśnie około 4,75 kg. (lub 5 kg.).
- pestki z około 10% wiśni.
- laska wanilii (rozkrojona wzdłuż) około 3g.
- cukier 1,2 kg.
- spirytus 95% od 1 l. do 1,4 l. (w zależności od mocy nalewki jaką chcemy uzyskać)

Nalewka wiśniowa:

- wydrylowane wiśnie około 6 kg.
- pestki z 10% wiśni.
- od 0,5 do 1 laski wanilii (regulujemy moc smaku waniliowego).
- cukier 1,2 kg.
- spirytus 95% od 1l. do 1,5 l.

Nalewka z czarnej porzeczki:

- czarna porzeczka około 5 kg (porzeczki mniej niż poprzednio gdyż porzeczka jest bardzo aromatyczna).

- woda około 0,5 l.
- rozkrojona laska wanilii.
- cukier od 1,2 kg. do 1,5 kg. (ja dałem 1,5 kg. i jest doskonała).
- spirytus 95% od 1,2 do 1,5 l.

Uwagi:

Najlepiej mieć sporządzone nalewy na pestki z wiśni, wanilię czy anyż gwiaździsty.. Wówczas można precyzyjnie regulować smak tych składników w gotowej nalewce. Czasami wystarczy dosłownie jedna kropla dająca *muśnięcie smaku*. Jest to najbardziej profesjonalny sposób aromatyzowania nalewek.