

Mały kieliszek orzechówki pomoże przy niestrawności. Jałowcówka jest dobra na przeziębienie, nalewka czosnkowa obniża poziom cholesterolu. To tylko niektóre dobroczynne właściwości prastarych polskich nalewek...

W dniach 24 i 25 czerwca odbyły się zorganizowane po raz drugi szkolenia pn. „Zachęta do sztuki nalewek”. W szkoleniach wzięły udział dwie 15 osobowe grupy uczestników. Szkolenia przeprowadził Mistrz Polski nalewek Hieronim Błażej, który w programie przedstawił historię nalewkarstwa w Polsce oraz opowiedział w jaki sposób w jego życiu rozpoczęła się przygoda z nalewkami. Uczestnicy szkolenia poznawali przepisy na wykonanie nalewek z przeróżnych kwiatów i owoców, każdy mógł podzielić się swoimi doświadczeniami związanymi z domowym wyrobem nalewek. Szkolenie obejmowało również zajęcia praktyczne z wyrobu czterech nalewek. Dla osób, które dopiero rozpoczęły swoją przygodę ze sztuką robienia nalewek, szkolenie było prawdziwą zachętą i dobrą praktyką do rozwijania swojej pasji. Sztuka przyrządzania tych doskonałych trunków wraca dzisiaj do łask. To bardzo dobrze, bo nalewki dojrzewające w domowych spiżarniach to prawdziwe przysmaki i z pewnością nie ma nic lepszego do deseru i kawy niż kieliszek domowej nalewki. Poza tym można zaskoczyć gości czymś oryginalnym, niepowtarzalnym.

{gallery}2013/fotonalewki{/gallery}