

Trzeźwe opowieści Przemysława „Oberżyświata”
Osuchowskiego

Hipokryzja zdrowo ogłupia

Co roku letnią porą, gdy tylko zacznie się owocowy wysyp, z maniackalnym uporem wracam do zajmującego – mam nadzieję nie tylko mnie – tematu destylatów owocowych. Produkuje się je w domowym zaciszu praktycznie we wszystkich krajach Unii Europejskiej. We wszystkich, ale nie w Polsce.

Pić możemy w dowolnych ilościach wódkę przemysłową, upijać się wolno alkoholowymi samoróbkami, ale sprzedać nam ich nie wolno. Oto najczystszy przykład hipokryzji!

W Niemczech producent destylatu kupuje w kiosku pasek akcyzowy, wypełnia i nakleja na butelce, która cieszy konsumentów i wzbogaca kasę państwa. Nawet w niewielkich Czechach opłaty takie sumują się w całkiem sporą sumkę.

W Polsce odpowiednie ustawy są gotowe od co najmniej 15 lat, ale kolejni ministrowie finansów paraliżują starania ministrów rolnictwa (na ogół z PSL). Czy znaczy to, że różne śliwovice, malinowice, wiśniowice nie powstają? Ależ skąd! Są! I z rąk do rąk – właściwie z rąk



FOT. GRZEGORZ KOZAKIEWICZ

do gardeł – przechodzą pokątnie. Najlepszym tego przykładem jest kariera śliwowicy z Łącka – niby jej nie ma, a... jest

Ja już w racjonalizm rządzących nie wierzę, ale liczę na obiektywizm i dobry smak tych, którzy dobrymi destylatami owocowymi się nie brzydzą. I im właśnie przedstawiam mirabelowicę ze Szwarzwaldy.

Produkuje się tam w dziesiąt-

kach małych rodzinnych firm nie tylko sławną wiśniowicę, kirschwasserem zwaną. Mirabelowicę (tak się ma nazywać! Mirabelówka to nalewka na mirabelkach) robi się jak wszystkie destylaty z owoców pestkowych – część pestek zostawia się zmiażdżonych w zacierze.

Uwalniają migdałowe estry goryczkowe i nadają całości męski charakter. Kilkakrotna powolna destylacja daje spirytus o wyczuwalnych nutach owocowych oraz właśnie pestkowych w woni i smaku.

Wódeczka z żółtych kwaśnych śliweczek jest bezbarwna, aromatyczna i po krótkiej (około 6 tygodni) stabilizacji w szklanych słojach wytraca bimbrowe nuty. Do spożycia najlepsza jest schłodzona lub nalewana do wcześniej zmrożonych kieliszków.

Mirabelowica też doskonale sprawdza się jako dodatek podkreślający kwaskowe marynaty, słone sosy, słodkie galaretki, pikantne bejce do mięs. Ale o tym nasz ustawodawca nie wie. A może tylko hipokryta jeden udaje?