# Aromatyczna nalewka z pomarańczy i goździków – magia świąt zamknięta w butelce

Grudzień to czas zapachów, które potrafią wywołać uśmiech szybciej niż rozpakowywanie prezentów pod choinką. Cynamon, pomarańcze, goździki – te aromaty to esencja świąt. Dlaczego by nie zamknąć ich w butelce, by cieszyć się nimi jeszcze dłużej? Oto pomysł, który przypadnie do gustu każdemu miłośnikowi wyjątkowych smaków: nalewka z pomarańczy i goździków.

## Dlaczego grudzień to idealny czas na przygotowanie nalewki?

Grudzień ma w sobie coś magicznego – to miesiąc, który zaprasza do zwolnienia tempa, zadbania o domową atmosferę i… eksperymentowania w kuchni. Nalewka z pomarańczy i goździków idealnie wpisuje się w ten klimat. Jest aromatyczna, pachnie świętami i ma jeszcze jedną zaletę: czas działa na jej korzyść.

Jak zdradza szef kuchni Dwór Korona Karkonoszy, który zechciał podzielić się tym specjałem:  
*Dobra nalewka to taka, która ma czas dojrzeć. Smaki muszą się przegryźć i połączyć, by osiągnąć pełną harmonię.*

## Przepis na świąteczną nalewkę z pomarańczy i goździków

Składniki:

* 4 duże pomarańcze (najlepiej ekologiczne)
* 10 goździków
* 500 ml spirytusu (95%)
* 500 ml wody
* 300 g cukru
* 1 laska cynamonu (opcjonalnie)

Przygotowanie:

1. Dokładnie umyj pomarańcze i obierz je ze skórki, starając się, by nie było białej części (albedo), która może nadać nalewce gorzki smak. Skórki pokrój na mniejsze kawałki.
2. Maceracja: W dużym słoju umieść skórki pomarańczy, goździki i laskę cynamonu. Zalej wszystko spirytusem. Słój szczelnie zamknij i odstaw w ciemne miejsce na około 2 tygodnie. Co kilka dni wstrząsaj słojem.
3. Przygotowanie syropu: Po 2 tygodniach przygotuj syrop cukrowy. W garnku podgrzej wodę i rozpuść w niej cukier. Doprowadź do wrzenia, a następnie ostudź.
4. Przefiltruj macerat przez gazę lub drobne sitko, aby usunąć skórki i przyprawy. Połącz przefiltrowany macerat z ostudzonym syropem cukrowym.
5. Przelej nalewkę do butelek, szczelnie zamknij i przechowuj w ciemnym, chłodnym miejscu.

I teraz najtrudniejsza część – czekanie. Im dłużej nalewka dojrzewa, tym głębszy i bardziej harmonijny staje się jej smak. Szef kuchni z Dwór Korona Karkonoszy poleca odczekać przynajmniej trzy miesiące, ale jeśli wytrwasz do lata – gratulacje, zawartość każdej butelki nagrodzi Cię wyjątkową głębią smaku i aromatu.

## Jak i z czym degustować tę wyjątkową nalewkę?

Nalewka z pomarańczy i goździków to coś więcej niż napój. To kulinarne doświadczenie, które najlepiej smakuje w towarzystwie wykwintnych przekąsek. Idealnym kompanem będzie deska serów – wyselekcjonowane gatunki, które podkreślą jej cytrusowe nuty i korzenną głębię.

Szef kuchni poleca połączenia z:

* delikatną Goudą MSM Mońki, która pięknie współgra z pomarańczowym aromatem,
* intensywnym Cheddarem, którego wyrazistość idealnie kontrastuje z korzenną nutą nalewki,
* kremowym Camembertem, który dodaje nuty elegancji.

Dodaj do tego świeże winogrona, orzechy włoskie i miód – nic więcej nie potrzeba.