

Degustacja regionalnych alkoholi w Beskidach!

Tradycja produkcji wódek regionalnych w Beskidach sięga XIX wieku, najbardziej znanymi trunkami z tamtego okresu jest warzonka i miodonka. Dla podtrzymania i krzewienia tych regionalnych powstało szereg regionalnych wódek, które mogą Państwo degustować podczas biesiady góralskiej przy ognisku na zbójnickim kuligu.

Stara Kurwica 40%

Degustacja niepowtarzalnej wódki regionalnej – Kurwicy o niepowtarzalnym smaku, chlubiącej się swoim rodowodem pochodzącym ze starych beskidzkich receptur. Wódka regionalna jest ręcznie rozlewana. Dla zachowania swojego niepowtarzalnego charakteru Gorzałka zastrzegła swoje imię jak i recepturę.

Stara Kurwica 40% jest wódką starzoną, leżakowaną 16 lat w beczkach dębowych. Posiada kolor dębu i posmak dębiny. Jest alkoholem na bazie spirytusu zbożowego. Smakiem przypomina brandy, niektórzy twierdzą, że jest to „Polska Whisky”. Wyśmienicie komponuje się z kawą.



Miodonka zbójnicka 35%

Jest wpisana do Rejestru Produktów Regionalnych Ministerstwa Rolnictwa. Wódka góralska w Beskidzie Śląskim znana jest od 1882 r. według przekazów historycznych. Składnik to: spirytus, góraska woda źródłana, miód. Leżakowana minimum 1 rok. Najlepsza na ciepło, podgrzana w rondlu. Temperatura spożycia 40 stopni C. Tradycyjny alkohol podawany podczas ważnych uroczystości rodzinnych w Beskidach.



Zbójnicka warzonka 38%

Według podań historycznych znana już od 1886 r. w Beskidzie Śląskim. Jest to tradycyjna, regionalna wódka korzenna, bogata w składniki naturalne. Podstawowe składniki to: spirytus, woda góraska, miód, jałowiec, ziele angielskie, liść laurowy, cynamon, gałka muszkatołowa, pieprz, papryka, wanilia, karmel, sól, dziwieciosil. Leżakowana minimum 1,5 roku. Można ją przygotowywać na kilka sposobów. W procesie podgrzewania w rondlu dodajemy masło lub czekoladę gorzką, temperatura spożycia max. 60 stopni C. Doskonale smakuje z kawą. Używana przez górali jako lekarstwo na wszelkie dolegliwości.



Macidula 40% Cytrynowka z nutką miodu

Według przepisu Pawła Golca z Milówki. Jest to wódka cytrynowa z nutką miodu. Na Żywiecczyźnie znana już od 1949 r. Macidula to postać z Żywieckich Dziadów, znana też pod nazwą: łatkorka, sznurkorka, sznurkarz. Skład: spirytus, woda góraska źródłana, cytryna, miód. Ulubiony napój obrzędowy Żywieckich Dziadów. Podaje się ją zmrożoną. Górale dodają Maciduli do herbaty i używają jako lekarstwo na przeziębienie.



Starka Prezydencka 40% – seria limitowana

Specjalnie filtrowana wódka 16-letnia. Wyprodukowana dla Prezydenta z okazji Dożynek Prezydenckich w Spałe 2011 r. Wódka ze spirytusu zbożowego przechowywana w beczkach dębowych wypalanych. Starka Prezydencka ma kolor dębu, posmak dębiny. Podaje się ją w temperaturze pokojowej. Ilość butelek ograniczona!



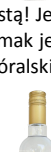
Warzonka Prezydencka 38% - seria limitowana

Wyjątkowa wódka przygotowana dla gości Prezydenta, serwowana podczas Dożynek Prezydenckich Spała 2011. Bez koloru karmelu. Podaje się ją na ciepło. Ilość butelek ograniczona!



Wódka Szwagrów 50% – seria limitowana

Skierowana do wszystkich szwagrów, tych dobrych i tych złych. Dobrym dajemy pełną butelkę, a złym – pustą! Jest to wódka biała, przygotowana ze spirytusu zbożowego, leżakowana przez dłuższy okres co sprawia, że jej smak jest bardzo delikatny. UWAGA może sponiewierać! Przed podaniem zmrozić! Doskonale nadaje się do góralskiej herbaty.



Kurwica 40%

Wódka biała klasy Premium, 6-krotnie destylowana. Delikatna w smaku i zapachu. Sporządzona ze spirytusu neutralnego. Doskonała baza do wszelkich drinków, jak również picia solo. Przed podaniem zmrozić



Zachęcamy, do zakupu akcesoriów alkoholowych, tematycznie, powiązanych z trunkami. Wprowadzą one swoisty klimat, i uatrakcyjnią sprzedaż ekspozycję lub ostateczną już degustację przez końcowego klienta.

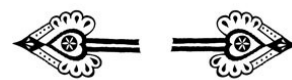
Koszt degustacji 55 zł / osoba

W cenie :

- Warzonka x 4 / kieliszki 38 % (podawana na ciepło)
- Miodonka x 2 / kieliszki 35% (podawana na ciepło)
- Macidula x 1 / kieliszek 40%
- Kurwica drink „ BIAŁA ZADYMA” 40% klasy Premium
- Góralska kawa /Stara kurwica 16 lat leżakowana w dębowych beczkach
- Zbójnicka herbata/ Przekurwica o mocy 50 %

Czas trwania pokazu w zależności od wielkości grupy. Pokaz prowadzony przez Mistrza sztuki barmańskiej.

Wszystkie oferowane przez nas alkohole można również zakupić po pokazie



ZAMÓWIENIA

Zamówienia można składać

kontaktując się z nami

Tel/fax. 33 475 96 52

www.jadlo.zbojnickie.pl

e-mail: jadlo@zbojnickie.pl

ZBÓJNICKI SZLAK LESZEK MŁODZIANOWSKI

34-300 Żywiec, ul. Sienkiewicza 40A

NIP: 553-230-63-40 REGON: 240 745 145

Tel. / fax. +48 33 475 96 52 Tel. kom. +48 609 789 879

Tel. kom. +48 505 443 222 e-mail: jadlo@zbojnickie.pl

www.jadlo.zbojnickie.pl

BIURO PODRÓŻY ZBÓJNICKI TRAVEL

Zaświadczenie o wpisie do Rejestru Organizatorów Turystyki I Pośredników Turystycznych Marszałka Woj. Śląskiego nr. 944
Gwarancja ubezpieczeniowa AXA

Konto bankowe złotówkowe ING BANK ŚLĄSKI 84 1050 1070 1000 0023 2267 3688

