Nalewka malinowa (Danuta Bagińska)

Nalewka to typowa polska, tradycyjna specjalność. W dawnych czasach, w XVIII wieku, wytwarzano ją na dworach magnackich oraz w domach mieszczan. Później zaczęto wprowadzać ją do zamożnych rodzin. Do wytwarzania nalewek wykorzystywano maliny znane od bardzo dawna, które miały zastosowanie w leczeniu przeziębień i niestrawności. Na początku przechowywano nalewki w beczkach w piwnicy, później wprowadzono gąsiorki ze szkła, w których nalewki przechowuje się do dzisiaj. Nalewka malinowa wytwarzana jest prze Panią Danutę Bagińską od 1967 roku z malin ogrodowych, z własnej uprawy. Do produkcji nalewki wykorzystywane są tylko dojrz zdrowe owoce, dodawany jest spirytus oraz cukier. Całość przechowywana je ciemnym pomieszczeniu przez 6 tygodni. Zawartość alkoholu w malinówce wynosi ok 40%.