

Marta Szydłowska

ATLAS NALEWEK POLSKICH

receptury
składniki
porady



Marta Szydłowska

ATLAS

NALEWEK POLSKICH



Tekst: Marta Szydłowska
Opracowanie graficzne: Jacek Bronowski
Redakcja i korekta: zespół Wydawnictwa SBM
Opracowanie okładki: Aleksandra Zimoch

Zdjęcia na okładce © Shaiith | Dreamstime.com

Wydawnictwo nie ponosi odpowiedzialności za efekty i skutki wykorzystania informacji zawartych w książce.

© Copyright for the text, cover and layout by Wydawnictwo SBM, 2018
Warszawa 2023



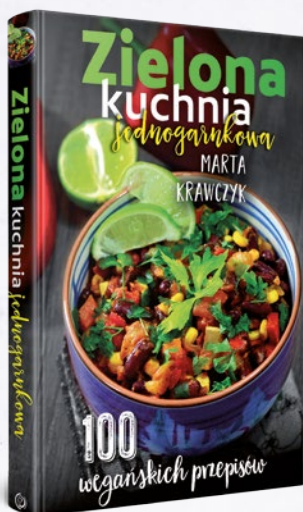
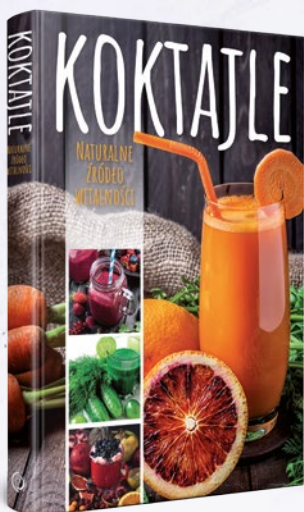
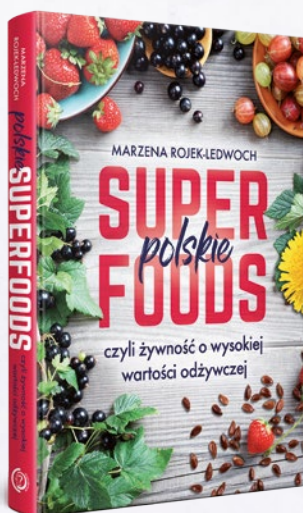
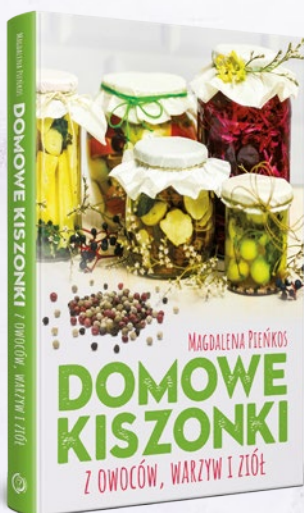
Wydawnictwo SBM Sp. z o.o.
ul. Sułkowskiego 2/2
01-602 Warszawa
www.wydawnictwosbm.pl

ISBN 978-83-8222-822-9



NA ZDROWIE

OD WYDAWNICTWA SBM





SPIS TREŚCI

Wstęp 6

Przygotowanie nalewek 8

Surowce 14

Sprzęt 36

Przygotowanie zestawu 38

Przepisy na nalewki 49

Syrop cukrowy 50

Nalewy i zaprawy 52

Nalewki owocowe 58

Nalewki korzenne, ziołowe i miodowe 120

Nalewki lecznicze 136

Indeks przepisów 191





WSTĘP

Jeszcze nie tak dawno nieodłącznym elementem letniego pejzażu był wystawiony w oknie gąsiorek napełniony owocami. W każdej rodzinie jest ktoś, kto pamięta albo przechowuje spisane dawno temu receptury, według których nastawiano w domu nalewki. Przekazywane z pokolenia na pokolenie przepisy na rozmaite domowe trunki uchodziły za cenne wiano. Dziś zaniedbaliśmy tę tradycję, a przecież właśnie wódkami, likierami i nalewkami domowego wyrobu uświetniało się uroczystości rodzinne i z dumą częstowało gości.

Nalewki były specjalnością kuchni staropolskiej. Przypisywano im rozliczne właściwości lecznicze, jako że od wieków – a dokładnie od czasów upowszechnienia się destylowanego alkoholu – towarzyszą nam wszelkiego rodzaju mikstury i eliksiry sporządzane w celach medycznych.

Można nawet się pokusić o stwierdzenie, że nalewki stały się połączeniem przyjemnego z pożytecznym. Jak przekonuje bywały w świecie Jędrzej Kitowicz:

„Trunki wielkim panom były zwyczajne: rano herbata, czasem z mlekiem, czasem bez mleka, zawsze z cukrem, potem wódka gdańska, persico [nalewka na pestkach brzoskwiń], cynamonka, dublet-hanyż, ratafia, krambambula [wódka korzenna]; i te dwie ostatnie były najdroższe. (...) Napiwszy się po kieliszku przejadali konfitur albo piernika toruńskiego, po tym chleba z masłem lub sucharków cukrowych i znów powtórzyli raz i drugi po kieliszku wódki. (...) U małych panów i szlachty zamiast gdańskich wódek służyła wybornie gorzałka przepalana, domowej roboty, z konfiturami w miodzie smażonymi, pierniczkami i suchareczkami takimż, fabryki jejność

pani stolnikowej albo podczaszynej z córkami i pannami służebnymi; i było to tak dobre, albo i lepsze jak owe gdańskie wódki i konfitury włoskie drogo płacone”.

Jędrzej Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Wydawnictwo Zakładu Narodowego im. Ossolińskich, Wrocław 1951

Przeglądając stare książki kucharskie oraz przechowywane pieczołowicie po domach kajety z przepisami gromadzonymi przez nasze babki i prababki, trudno oprzeć się wrażeniu, że przez całe wieki gotowało się na oko. Czy to znaczy, że nasi przodkowie nie przywiązywali wagi do zawartości misek i talerzy? Jadali przecież suto, celebrując posiłki, a stoły ugiwały się pod mnogością potraw i wymyślnych deserów. Jeśli dodać do tego, że normą było pieczenie w domu chleba, wyrabianie konfitur, sporządzanie marynat, robienie nalewek czy sycenie miodów, enigmatyczność dawnych przepisów może dziwić współczesnego czytelnika. Rozwiązanie tej zagadki wydaje się proste: tego typu publikacje trafiały w ręce

osób, które kucharzyć już umiały. Były zatem bardziej zbiorem pomysłów i wskazówek niż gotową recepturą.

Sięgając po dawny przepis na jarzębinę, słodką wódkę z owoców jarzębiny, i czytając, że zerwane po pierwszych przymrozkach jagody trzeba wstawić do ciepłego piecyka, aby nieco przywiedły, bo da im to słodycz, potem wrzucić do gąsiorka, zalać spirytusem, a po pół roku otrzymamy wyborny trunek, bardzo mocny i pięknego koloru, a jeśli dodamy syrop, to z jarzębiaku powstanie właśnie owa jarzębinka, w głowie od razu zaczynają się nam kłębić pytania. Po pierwsze, na jaką temperaturę nastawić piekarnik, aby owoce tylko przywiedły, ale się nie upiekły? Po drugie, jakiej mocy spirytusem je zalać? I w końcu – z jakiej ilości cukru sporządzić syrop... A jeśli to nasza pierwsza nalewka, skąd będziemy wiedzieć (bo w przepisie nie ma o tym ani słowa), że nalew trzeba wlać do syropu, a nie odwrotnie?

Tę wiedzę: co, ile, jak i dlaczego, nabywa się przez praktykę, a do mistrzostwa dochodzi się latami. Sporządzenie wybornej domowej nalewki, likieru czy wódki wymaga niemało cierpliwości i sporo czasu.

Niniejsza książka ma przypomnieć stare, sprawdzone i tradycyjne przepisy na trunki domowego wyrobu. Zawiera wskazówki i rady, jak postępować, by samodzielnie przyrządzone nalewki, likiery i miody cieszyły nasze podniebienie, a także, by sztuka robienia nalewek nie miała dla czytelników tajemnic i nie zanikła.



PRZYGOTOWANIE NALEWEK

Nalewkę można przygotować na kilka sposobów, a o wyborze metody przesądza zazwyczaj surowiec, z którego chcemy ją przyrządzić.

Z wiśni, czarnych porzeczek, malin lub jeżyn (lub innych miękkich owoców) otrzymamy doskonałą nalewkę przyrządzoną według następującego przepisu:

Oczyszczone owoce (wiśnie należy wydrylować) zasypujemy w gąsiorku cukrem w proporcji 1 kg cukru na 1 kg owoców. Otwór gąsiorka przykrywamy kilkakrotnie złożoną gazą lub ściereczką z tetry i wystawiamy na słońce. Gdy cukier się rozpuści, sok zlewamy, przecedzamy i podgrzewamy, a po odszumowaniu przelewamy do butelek. Owoce w gąsiorku zalewa-

my spirytusem o mocy 60% (0,8 l spirytusu na 1 kg owoców), dokładnie mieszamy i odstawiamy na 5–6 tygodni. Zlewamy płyn, owoce odciskamy i mieszamy obie części nalewki.

Po przefiltrowaniu przelewamy do butelek i pozostawiamy, aby dojrzała. W ten sposób otrzymujemy słodką nalewkę o mocy około 30%.

Aby zrobić **nalewkę z wiśni, malin lub jeżyn**, można wybrać jeden z następujących sposobów:

1. Owoce zasypujemy w gąsiorku cukrem. Otwór przykrywamy kilkakrotnie złożoną gazą lub ściereczką z tetry i wystawiamy na słońce. Po 2 tygo-





- dniach zlewamy sok i w szczelnie zamkniętym słoju lub butelce odstawiamy w chłodne miejsce (najlepiej do lodówki). Owoce w gąsiorku zalewamy spirytusem o mocy 70%. Po kolejnych 2 tygodniach zlewamy nalew, odciskamy owoce i obie części nalewki łączymy z sokiem. Filtrujemy, przelewamy do butelek i pozwalamy nalewce dojrzeć.
- 2.** Owoce zasypujemy w gąsiorku cukrem i zalewamy spirytusem o mocy 70%. Gąsiorek szczelnie zamykamy i wystawiamy na słońce. Po 3–4 tygodniach zlewamy płyn, a owoce zalewamy taką ilością wódki, aby je przykryła. Gąsiorek odstawiamy na 3 tygodnie, po czym odciskamy nastaw

i łączymy obie części. Nalewkę filtrujemy, przelewamy do butelek i pozwalamy jej dojrzeć.

- 3.** Owoce w gąsiorku zalewamy spirytusem o mocy 70% (najczęściej na 1 kg owoców bierzemy 1–1½ l spirytusu). Gąsiorek szczelnie zamykamy i odstawiamy na 3 tygodnie. Zlewamy alkohol, a zmacerowane owoce zasypujemy cukrem i odstawiamy na kolejne 3 tygodnie. Odlewamy sok i łączymy z alkoholem. Owoce zalewamy wódką (tak aby tylko je przykryła), odstawiamy na 3 tygodnie. Zlewamy płyn, owoce wyciskamy. Łączymy obie części nalewki, filtrujemy i przelewamy do butelek. Odstawiamy, aby dojrzała.



Aby sporządzić **nalewkę mieszaną**, np. z wiśni, malin, czarnych porzeczek i jagód albo malin, poziomek i truskawek, należy postępować zgodnie z jednym z poniższych sposobów:

1. Owoce wsypujemy do gąsiorka, mieszamy i zalewamy spirytusem o mocy 70% (na 1 kg owoców bierzemy 1 l spirytusu). Gąsiorek szczelnie zamykamy i odstawiamy na 2–3 tygodnie. Zlewamy alkohol znad owoców, filtrujemy i dodajemy syrop cukrowy. Odstawiamy na dzień lub dwa do sklarowania. Zlewamy czysty płyn, a osad filtrujemy. Łączymy obie części nalewki i przelewamy do butelek. Odstawiamy, aby dojrzała.
2. Owoce wsypujemy do gąsiorka, mieszamy i zalewamy spirytusem o mocy 70%. Gąsiorek szczelnie zamykamy i odstawiamy na 2–3 tygodnie. Zlewamy alkohol, zmacerowane owoce zasypujemy cukrem i odstawiamy na 3 tygodnie. Dalej postępujemy jak w przypadku nalewek jednorodnych.
3. Wytłaczamy sok z poszczególnych owoców i od razu konserwujemy go alkoholem. Na 1 l soku owocowego dajemy $\frac{1}{4}$ l spirytusu 96%. Soki przelewamy do butelek. W dowolnym czasie możemy połączyć soki z różnych owoców, dodać spirytus 70% (najczęściej na 1 l soku $1\frac{1}{2}$ –2l spirytusu), cukier lub syrop z cukru, a następnie odstawić na 1–2 tygodnie. Teraz pozostaje nalewkę przefiltrować i rozlać do butelek, a po kilku miesiącach mamy gotową ratafię.

Aby przyrządzić **nalewkę mieszaną z owoców, które na nalewkę jednorodną się nie nadają** albo nie da się łatwo uzyskać z nich soku, bądź gdy chcemy zestawić nalewkę z owoców dojrzewających w różnym czasie, możemy postąpić na dwa sposoby:

1. Poszczególne owoce wsypujemy do gąsiorka w miarę, jak stają się dostępne. Dodajemy cukier ($\frac{1}{2}$ –1 kg cukru na 1 kg owoców) i zalewamy spirytusem o mocy 70%. Wraz z dodaniem każdej następnej partii uzupełniamy również spirytus (owoce muszą być całkowicie zanurzone w alkoholu). Gąsiorek szczelnie zamykamy. Gdy zgromadzimy już wszystkie potrzebne owoce, odstawiamy szczelnie zamknięty gąsiorek na 4–6 miesięcy. Płyn zlewamy, filtrujemy i przelewamy do butelek. Po kolejnych kilku miesiącach powstanie doskonała nalewka wieloowocowa.



2. Robimy osobno nalewy na poszczególne owoce i łączymy je w dowolnym czasie. Dalej postępujemy jak w przypadku nalewek jednorodnych.



Podczas przyrządzania nalewki z **owoców cytrusowych** (całe owoce lub skórki) możemy postępować w dwojaki sposób:

1. Skórki w słoju lub gąsiorku zalewamy spirytusem o mocy 50% i odstawiamy najczęściej na 3–14 dni w ciepłe, ale ciemne miejsce. Słój należy szczelnie zamknąć i od czasu do czasu mocno nim wstrząsnąć. Zlewany płyn filtrujemy i w zależności od upodobań możemy

dosłodzić nalewkę syropem. Następnie odstawiamy trunek na kilka miesięcy, aby dojrzał.

2. Obrane ze skórki owoce i część skórek umieszczamy w gąsiorku i zalewamy spirytusem o mocy 50%. Gąsiorek szczelnie zamykamy i odstawiamy na 3 miesiące w ciemne chłodne miejsce. Następnie płyn znad owoców zlewamy, filtrujemy i odstawiamy na kolejne 3 miesiące w ciemne chłodne miejsce, aby nalewka dojrzała. Można dosłodzić ją syropem.

Nastawiając nalewkę na **ziołach lub przyprawach korzennych**, najlepiej kierować się następującymi zasadami:

- Świeży surowiec roślinny (kwiaty, pączki, liście) zalewamy wódką o mocy 40% i odstawiamy na kilka dni. Cedzimy płyn, dosładzamy syropem, filtrujemy i odstawiamy nalewkę, aby dojrzała.

- Ziarna i przyprawy rozdrabniamy i zalewamy spirytusem o mocy 50–60%. Odstawiamy na kilka tygodni. Cedzimy

płyn, dosładzamy syropem, filtrujemy i odstawiamy nalewkę, aby dojrzała.

- Możemy również umieścić surowiec w spirytusie zmieszonym z syropem – po odpowiednim czasie płyn filtrujemy i odstawiamy do dalszego dojrzewania.





Nalewki, likiery i wódki jednoskładnikowe dojrzewają z reguły kilka miesięcy. W przypadku nalewek i likierów okres ten na ogół wynosi trzy miesiące, dla wódek nieco krócej.

Nalewki i likiery wieloskładnikowe oraz wódki korzenno-ziołowe wymagają dłuższego dojrzewania. Warto pozwolić im leżakować nawet do roku, a jeśli wstarczy nam cierpliwości, zapomnieć o nich na dłużej.

Co jakiś czas warto próbować trunków, bo w czasie dojrzewania zmieniają się i smak, i aromat.

Można je skorygować, sięgając po różne dodatki. Dlatego nim przystąpimy do nastawiania nalewki, warto przygotować nalewy na owoce suszone i zioła (rodzynki, migdały, wanilię, śliwki suszone itp.), którymi będziemy mogli wzbogacić walory

aromatyczno-smakowe przygotowywanych trunków. Takie dodatki zmieniają pierwotną kompozycję zapachową i należy stosować je z umiarem, a najlepiej zrobić próbę na niewielkiej ilości nalewu. Ta sama zasada dotyczy takich dodatków, jak rum, koniak, winiak, wina czy inne nalewki lub soki owocowe, którymi chcemy rozbudować kompozycje smakową i bukiet naszych wyrobów.





SUROWCE

KORZENIE I ZIOŁA

Angielskie ziele Nazwą tą określa się wysuszone owoce drzewa pimentowego. Najlepsze, najbardziej aromatyczne angielskie ziele (spotyka się także określenia pieprz goździkowy i piment) pochodzi z Jamajki i Antyli. O walorach ziela angielskiego decyduje, podobnie jak w przypadku win, tzw. dobry rok. W sprzyjających warunkach drzewa pimentowe wydają owoce charakteryzujące się zrównoważonym aromatem goździków i ostrością smaku pieprzu. Ziele angielskie stanowi nieodzowny składnik wielu likierów korzennych, m.in. benedyktyнки i likieru klasztornego.

Anyż Wysuszony owoc rośliny pochodzącej z wybrzeża Morza Śródziemnego zawiera miły aromat i słdkawo-korzenny smak zawartości olejku eterycznego. Świeże listki anyżu wykorzystuje się do

przyrządzania sałatek, a także do przybie-rania potraw. Wysuszone lub świeże owoce służą jako przyprawa do wielu dań mię-snych, pieczywa oraz potraw z dodatkiem kwaśnego mleka. Stosuje się je także do wyrobu anyżówki i likieru anyżowego, np. do francuskiego Anisette Bordeaux.

Anyż gwiaździsty (badian) Wysuszony owoc wiecznie zielonego krzewu rosnącego na wschodnich obszarach Azji składa się z kilku torebek nasiennych ułożonych



w kształt gwiazdki i jednego dość dużego nasiona. Zapachem i smakiem przypomina anyż i podobnie jak on jest używany do wyrobu wódek i likierów korzenno-ziółowych.

Arcydzięgiel litwor Roślina ta jest blisko spokrewniona z dzięglem leśnym. Uprawia się ją w celach spożywczych i leczniczych (przynosi ulgę w chorobach dróg oddechowych i przewodu pokarmowego). Łodygi i ogonki liściowe arcydzięgli po wysyceniu cukrem są używane do dekorowania tortów i ciastek. Z korzenia i kłączy (anżeliki) otrzymuje się aromatyczną zaprawę do wódek i likierów.

Bobrek trójlistny Bylina ta, zwana także koniczyną wodną, występuje na bagnach. Liście bobrka wyróżniają się wyjątkowo silną goryczką, dlatego jest on popularnym składnikiem wszelkiego rodzaju wódek żółtkowych i gorzkich.

Chleb świętojański Aromatyczny słodkawcy owoc drzewa chlebowca rosnącego w strefie Morza Śródziemnego ma postać brązowych strąków zawierających kilka nasienie pestek. Jest cenionym składnikiem wielu wódek wytrawnych: jarzębiaku, wiśniaku, tarniówki.

Cynamon Kora drzewa cynamonowego, wyróżniająca się przyjemnym korzennym zapachem, to popularna przyprawa wykorzystywana głównie do przyrządzania deserów ze świeżych i suszonych owoców oraz ciast. Najlepszy cynamon pochodzi z Ceylonu. W kuchni orientalnej ma zdecydowanie szersze zastosowanie: używa się go do sałatek ze świeżej kapusty, zapiekank z dodatkiem marchwi, dyni i duszonych warzyw, a także do dań mlecznych. Przetwory z kory i kwiatu cynamonowca wchodzi w skład wielu azjatyckich leków zielowych, ponieważ pobudzają trawienie



i działają antybakteryjnie. Cynamon to nieodzowny składnik wódek ziołowych, korzennych, gorzkich i żółdkowych oraz likierów, m.in. kawowego, persico, Guldwassera, benedyktyнки i krupników.

Drewno limuzynowe Drewno francuskiego dębu nie ma zapachu, ale zawiera dużo garbnika. W postaci wiórków (lub nalewu na wiórkach) dodaje się je do wódek wytrawnych (np. winiaków, przepalaneek), przez co nabierają dojrzałości charakterystycznej dla odleżakowanego trunku. Drewno limuzynowe można zastąpić wysuszonymi wiórkami kory dębowej.

Figi Suszone figi mają brunatnożółtą barwę, soczysty miąższ i są bardzo słodkie. Warto wybierać owoce dużej wielkości, o jasnej barwie i cienkiej skórce. Figi stosuje się do wyrobu wódek wytrawnych, takich jak winiak, jarzębiak i przepalanki.



Gałka muskatołowa Owoc muskatołowca korzennego po zmieleniu stanowi bardzo mocną i aromatyczną przyprawę w dwóch postaciach: gałki muskatołowej i kwiatu muskatołowego zwanego macis (wysuszony woreczek nasienny). Stosuje się go w kuchniach całego świata do wzbogacania smaku sosów, zup i ciast. Olejek i nalewka służą do produkcji wódek i likierów korzenno-ziołowych. Najlepsza gałka muskatołowa pochodzi z plantacji na Celebesie i Antylach.



Goryczka Tą ogólną nazwą określa się korzenie i kłącza różnych gatunków roślin wysokogórskich. Do wyrobu wódek i likierów najczęściej używa się tzw. goryczki górskiej (goryczki żółtej) o intensywnie gorzkim smaku. W minimalnych ilościach wchodzi ona w skład wódki angielskiej gorzkiej, pomarańczówki gorzkiej oraz likierów gorzkich i korzenno-ziołowych (m.in. benedyktyнки).

Goździki Jest to jedna z najstarszych przypraw świata. Wysuszone czerwono-brązowe pączki kwiatu drzewa goździkowego o charakterystycznym pikantnym aromacie i ostrym palącym smaku są niezastąpionym składnikiem wielu wódek oraz likierów. Dodaje się je nie tylko do wyrobów korzenno-ziołowych, ale również do wódek owocowych i miodowych (krupników, porterówki, wiśniówki). Nalew na goździki ma bardzo intensywny smak i zapach, należy więc stosować go z umiarem.

Imbir Bylina pochodząca z wysp Oceanu Spokojnego jest dziś uprawiana w Indiach, Malezji, Chinach, na Jamajce i w Brazylii. Kłącza imbiru ze względu na przyjemny, choć bardzo pikantny smak są używane jako przyprawa kuchenna, w piekarnictwie, przemyśle cukierniczym, browarnictwie oraz przy wyrobie likierów aromatycznych. Stanowią podstawowy surowiec do wyrobu likieru imbirowego oraz nieodzowny składnik wódek i likierów gorzkich oraz



korzenno-ziołowych. Nalew spirytusowy na kłącza wyróżnia się silnym aromatem i paląco-ostrym smakiem, dlatego należy używać go z umiarem. Kłącza imbiru dają się długo przechowywać tak w stanie suchym, jak i świeżym. Przyrządzane z nich przetwory mają działanie uspokajające, antytoksyczne, przeciwkurczowe, pobudzają apetyt i ułatwiają trawienie.

Jałowiec pospolity Krzew, którego szyszki zwane jagodami od dawien dawna są obecne w kuchni oraz medycynie ludowej, znany jest przede wszystkim w Polsce. Nalew alkoholowy na owoce jałowca ma brunatną barwę, charakterystyczny zapach i gorzkawo-słodki smak. W kuchni europejskiej jałowiec odgrywa ważną rolę jako przyprawa, a z destylatu produkuje się słynne wódki, m.in. gin i jałowcówkę.



Kardamon Ten wiecznie zielony azjatycki krzew jest spokrewniony z imbirem. Jako przyprawę używa się zmielonych lub zmiażdżonych czerwono-brunatnych nasion. Kardamon charakteryzuje się bardzo silnym korzennym zapachem oraz gorzkawym, paląco-oстрыm, a jednocześnie chłodzącym smakiem. Dodaje się go do wódek gorzkich i żółdkowych oraz do likierów ziołowych.

Kłącze galangi Kłącza wschodnioazjatyckiej rośliny występującej głównie w Chinach i Indonezji mają czerwoną lub czerwono-brunatną barwę. Nalew jest cierpki, palący i gorzkawy, a w zapachu pojawia się nuta kamforowa. Galangę dodaje się zazwyczaj do wódek i likierów żółdkowych w celu nadania im działania rozgrzewającego.

Kminek zwyczajny Pospolita roślina spotykana w Polsce na łąkach, polach i pastwiskach jest obecna w całej środkowej i północnej Europie, Francji, Włoszech, krajach bałkańskich oraz na Kaukazie. Na skalę przemysłową kminek uprawia się w Holandii, Niemczech, Austrii, na Węgrzech i w Rosji. Jego owoce są cenione jako przyprawa kuchenna, a także jako surowiec zielarski stosowany w medycynie

ludowej. Kminek znany był już w starożytnym Egipcie, Persji, Grecji i Rzymie. Do dziś stosuje się go jako dodatek do pieczywa żytniego i pszennego, wędlin, sera, kapusty kwaszonej i pieczeni z mięsa wieprzowego. Kminek ma bardzo przyjemny zapach i korzenny smak. Doskonale sprawdza się jako składnik wódek ziołowych, korzennych i gorzkich (powstają z niego m.in. alasz i kminkówka). Pobudza działalność wydzielniczą żołądka i jelit oraz poprawia czynności trawienne.

Kolendra (kolender) Wysuszony owoc pospolitej u nas rośliny, pochodzącej z krajów arabskich, często wykorzystuje się w celach leczniczych. Kolendra, o delikatnie pikantnym, słodkavo-korzennym smaku i zdecydowanym aromacie, jest także przyprawą używaną przede wszystkim do wzbogacania smaku wyrobów cukierniczych, piwa i mięsa. Wchodzi także w skład wielu wódek gorzkich i likierów korzenno-ziołowych.

Kora chinowca Chinowiec w stanie dzikim występuje w Andach, a na skalę przemysłową uprawia się go w Indiach, Australii, Afryce, Nowej Gwinei, na Ceylonie i Jamajce. Od lat drzewo to słynie z leczni-