

SPACER PO DAWNYM LESZNI

# Słodki Górecki



Fot. archiwum J. Skrzypczaka

Dzisiejsza trasa, naszego już dwudziestego spaceru po Lesznie, wiedzie ulicą Leszczyńskich do numeru 17, gdzie mieści się Leszczyńska Hurtowa Destylacja pana Jana Góreckiego. Pana Jana wszyscy nazywają „słodki” w przeciwieństwie do brata - Józefa, który jest nazwany „kwaśny” - czyli tym od octu. Jan i Józef prowadzą wielobranżową spółkę zajmującą się branżą spożywczą. Działają od wielu już lat razem, ale każdy z nich posiada swoją specjalizację.

Na ulicy Leszczyńskich, w zabytkowych pomieszczeniach dużej kamienicy są zgromadzone ogromne ilości towarów do bezpośredniego spożycia oraz do przetworzenia. W piwnicach znajdują się wina krajowe i zagraniczne. Wina przed stoczeniem w butelki leżą w beczkach. Hurtowa sprzedaż wina jest prowadzona dla odbiorców miejscowych i odbiorców zewnętrznych, dla których są specjalistyczne opakowania. Gotowe już w butelkach wino otrzymuje firmowe etykiety i banderole skarbowe.

W pomieszczeniach podwórzowych znajduje się wytłocznia soków owocowych i dział produkcji marmelad. Marmelada jest zagotowana na naturalnym białym cukrze i syropie ziemniaczanym. Jest lekko barwiona i naturalnie konserwowana. Wypełnianie nią wader blaszanych odbywa się na półautomatycznym ciągu produkcyjnym, co zapewnia sterylność produktu finalnego. Marmelada owocowa i powidła śliwkowe, to sztandarowe produkty znane w całej okolicy. Duże, dwunastokilogramowe opakowania są kupowane przez zakłady zbiorowego żywienia, internaty, stołówki szkolne i jednostki wojskowe. Puszki jednokilogramowe są przeznaczone do sprzedaży

owoców dostarczonych przez okolicznych plantatorów. Najlepsze są malinowe i wiśniowe. Orenżadowe i cytrynowe nalewki są leżakowane, a następnie służą do wykonania gotowych napojów i esencji. Celem obniżenia ceny produktu gotowego są produkowane syropy sztuczne w następujących smakach: malinowy, cytrynowy, miętowy, kminkowy i czekoladowy.

Firma jest znana jako producent likierów bezalkoholowych oraz normalnych likierów, wypalane, przepalane, rumów i araków. Napoje bezalkoholowe mają nazwy wpadające w ucho, takie jak: Oko, Całusek i Warszawianka. Produkcja koniaków z renomowanych esencji jest uzupełniona miejscowymi rarytasami, takimi jak: Ajerkoniak i Śmietankówka.

Pomieszczenia na pierwszym piętrze firmy są wypełnione kadziami z kamionki boleślawieckiej, w których różne owoce moczą się w spirytusie. Destylowanie esencji uzyskanych z wymoczonych owoców pozwala produkować różnorodne produkty finalne. Wszelkie orenżady i limoniady są produkowane na własnych esencjach. Zakład zaopatrzone jest w wodę z własnej studni głębinowej, która znajduje się pod budynkami podwórzowymi.

Moja wizyta w tej wytwórni jest związana z wydarzeniem jakie miało miejsce w naszym ogrodzie podczas niedawnej burzy. Wspomniały dorodny orzech, na gałęziach którego było dużo niedojrzałych owoców uległ rozłamaniu. Pień, który okazał się być spróchniały, rozszedł się i całe drzewo upadło na inne krzaki. Duże zniszczenia w ogrodzie i żal owoców. Pamiętałem jak pan Jan robi orzechów-

kę i postanowiłem sprzedać niedojrzałe orzechy w celu ich wykorzystania. Po załatwieniu wszystkich formalności i odebraniu należności za dostarczony owoc, dostałem zaproszenie do wzorcowni, gdzie nastąpiła degustacja gotowych wyrobów. Pan Jan osobiście prezentował wina owocowe własnej produkcji. Zobaczyłem nowe etykiety wydrukowane przez drukarnię pana Putiatyckiego w Poznaniu.

Butelki do likieru o wdzięcznej nazwie Abstynencki są produkowane w hucie szkła w Ujściu. Dowiaduję się, że dodatek specjalnego pieprzu do napoju sprawia złudzenie smakowe i sok bezalkoholowy smakuje jak wódka. W pomieszczeniach wzorcowni są rozwieszane stare fotografie ukazujące jak wyglądała elewacja budynku w okresie, gdy Leszno było pod niemieckim zbojem. Dowodem ogromnego umiłowania ojczyzny było nazwanie firmy Miasto Warszawa. I ten napis widniał na frontowej ścianie budynku, przy ulicy która nosiła nazwę Bismarcka. Obaj Panowie Górecki byli internowani przez Niemców w 1919 roku i wraz z wieloma innymi mieszkańcami Leszna przebywali w żagańskim obozie. Duża zbiorowa fotografia internowanych leszczyniaków zdobi gabinet pana Jana. Zapamiętałem przepis na zrobienie orzechówki, który podał mi przedsiębiorca i udałem się do domu aby zagospodarować drobne owoce orzecha, które jeszcze pozostały w moim ogrodzie.

Oto przepis na wódkę orzechową: 10 jeszcze zielonych orzechów poprzekrawać na 4 części i zaraz kłaść do kwarty najlepszego spirytusu, we flaszkę z szerokim otworem, dlatego zaraz kłaść, bo inaczej czernieją. Włożyć kawałek cynamonu długości 3 cale i 2 gwoździki. Trzymać 5 dni w ciemności, co jest zasadą wszelkich wódek. Przepędzić przez gęsty muślin lub jedwabne sitko. Zrobić syropu z 1 funta cukru i pół kwarty wody, zagotować raz i gorący rozbić przedzonym spirytusem, wymieszać, ostudzoną przefiltrować w butelki przez bibułę i choć na trzy miesiące zostawić w spokoju, nie używając jej wcale. Smacznego.

W następnym spacerze odwiedzimy księgarnię pana Stanisława Chmary.

JANUSZ SKRZYPCZAK