Certyfikowany miód pitny

Data publikacji: 12.12.2018 14:45

Cieszyński pszczelarz Piotr Nytra nie spoczywa na laurach. Choć jego miód i produkty pszczele już legitymują się certyfikatem marki regionalnej, a do tego w tym roku zwyciężył w konkursie na najlepszy regionalny produkt spożywczy oraz najciekawszy produkt regionalny, który to konkurs towarzyszył Międzynarodowej Wystawie Produktów Regionalnych w Ustroniu, a jego miód pół na pół zdobył maksymalne noty (same „10") za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny programu promocyjnego „Doceń polskie" Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi przedłożył do certyfikacji kolejny swój wyrób – miód pitny.

Fot: (indi)

I choć były wątpliwości czy miód pitny pijano w naszym regionie, certyfikat otrzymał. Wszak miód pitny popularny był na wszystkich ziemiach polskich, a i na cieszyńskim zamku z pewnością gościł na stołach. Już Księżna Elżbieta Lukrecja nałożyła podatek na miód i produkty pszczele. Dokument taki znajduje się w Książnicy Cieszyńskiej, a kopia wisi na ścianie sklepiku Piotra Nytry. Bo Nytra nie tylko hoduje pszczoły i pozyskuje miód i inne produkty pszczele, ale też bardzo interesuje się wszystkim, co z pszczołami i pszczelarstwem jest związane. Stale się dokształca, poszerza swą wiedzę, czyta, jeździ tam, gdzie czegoś nowego o pszczołach może się dowiedzieć. Jest prezesem Fundacji Kochajmy Pszczoły. Skończył szkołę pszczelarską w Żywcu oraz kurs inseminacji matek pszczelich. - ***A mimo to podkreślam, że pszczelarstwo to książka, której żaden pszczelarz nie przeczytał do końca –*** mówi zwracając uwagę na fakt, że w pszczelarstwie trudno o przewidywalność. - ***Bo to jest przyroda. I nie da się tym sterować. Można pszczołom pomagać, naprowadzać by robiły to, co chcemy, na przykład poprzez dawanie im do ula gotowych ramek o oczkach o wymiarach takich, by wygryzały się pszczoły a nie trutnie. Ale i tak wciąż nas coś zaskakuje. Niby wszystko jest w książkach, a i tak trzeba to brać instynktownie.***

Miód pitny to nowe wyzwanie cieszyńskiego pszczelarza. - ***Miód pitny robię od roku. Cieszę się że otrzymał on certyfikat marki regionalnej. Ubiegam się teraz o pozwolenia by móc go legalnie sprzedawać*** – mówi pszczelarz. Certyfikat to dla niego nagroda za trud i prace i zaświadczenie, że to, co robi, robi dobrze. - ***Certyfikaty potwierdzają, że oznaczone nimi wyroby są najwyższej jakości, a klienci mają pewność że kupują produkt z mikroregionu który jest ręcznie wytwarzany, tradycyjny i naturalny.***

A czy, choć miód pitny znamy, a jakże, ze staropolskiej literatury, choćby z Mickiewicza („Hej, użyjmy żywota! Wszak żyjem tylko raz; Niechaj ta czara złota Nie próżni wabi nas. Hejże do niej wesoło! Niechaj obiega w koło, Chwytaj i do dna chyl Zwiastunie słodkich chwil! Po co tu obce mowy? Polski pijemy miód; Lepszy śpiew narodowy I lepszy bratni ród...."-Pieśń Filaretów), a może i czasem pijamy, to czy wiemy czym właściwie jest ów miód pitny? - ***To nic innego jak miód dodany do wody i pozostawiony do fermentacji. Pierwszym etapem jest rozpuszczenie miodu w wodzie. Przy wyrobie trójniaka miesza się je w stosunku objętościowym 1:2 (co daje w sumie 3, stąd nazwa), więc chcąc uzyskać 10 l brzeczki należy zmieszać około 3,3 l miodu pszczelego z 6,6 l wody*** – odkrywa przed nami tajemnicę Nytra.

(indi)