
Miód pitny

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7298 razy.

Miód pitny to miód pitny - trunek tak stary jak osadnictwo słowiańskie w Europie, a może starszy... Miód pszczeli rozpuszczony w wodzie lub soku owocowym naszych północnych owoców (które same z siebie zawierają za mało cukru a za dużo kwasu (jabłka, wiśnie, maliny - stąd wisniak, maliniak, miodu jabłkowego nie ma bo lekkie jabłka winne nie przebijają się przez smak miodu) i następnie przefermentowany zgodnie z zasadami sztuki winiarskiej. Miody pitne dzieli się na czworniaki - garniec miodu na cztery garnce wody, trojniaki - na trzy garnce... dwójniaki, półtoraki i raz chyba widziałem jedyniaka - miód po na pol z wodą. Podana kolejność odpowiada winom od wytrawnego (właściwie półwytrawnego, miodu do pełnej wytrawności się nie fermentuje) do bardzo słodkich - jeśli półtoraka można w ekstraktywności porównywać z maderą to jedyniak jest najekstraktywniejszym znanym mi trunkiem z fermentacji bezpośredniej... ale jak mówię, raz widziałem, rzecz jest prawie niemożliwa do wykonania. Problemy z wytwarzaniem - czworniak robi każdy głupi, po kilku miesiącach jest dobry, półtorak wymaga dużej klasy specjała (takie to gesty że nie bardzo chce fermentować, a jeszcze te enzymy i inne swinstwa którymi pszczoły miód konserwują...) i około dziesięciu lat dojrzewania... Pija się miody raczej z ceramiki jak ze szkła - taka już się utarła tradycja, za króla Popieła szklanek nie mieli... Czworniakiem można nawet mieszkopijać, półtorak to raczej do posiedzenia i pogadania, najlepiej od pierników... Można pić jak wino, na zimno, można, i jest to znacznie częściej w przypadku miodów jak wino praktykowane, na ciepło, przy czym grzany miód w odróżnieniu od grzanego wina nie musi (choć może) być niczym przyparzony. W ogóle tradycja miodów jakos zanika, w kilku miodowych knajpach w stolicy coraz więcej wulgarnych win i innych podobnych wynalazków a coraz mniej miodów - a jedynym w zasadzie trunkiem z którym miód pitny się nie kłóci jest piwo!

From: ladzk@ite.waw.pl (Dariusz K. Ladziak)

W podanej informacji jest błąd.

Jeśli z jednego garnca miodu otrzymywano półtora garnca miodu pitnego, to miód ten nazywano półtorakiem.

W przypadku dwójniaka - z jednego garnca miodu, dwa garnce miodu pitnego.

Dla jedynaka (?) - z jednego garnca miodu, jeden garniec miodu pitnego - czyli bez dodatku wody !

Jeśli taki miód faktycznie mógł powstać, to tylko z niedojrzałej patoki o zwiększonej zawartości miodu.

Nadesłał(a):inblue 2014-07-30 10:22:12