

# Miody sycone

Zabierając się do warzenia miodu, należy przyrządzić brzeczkę, tj. przygotować rozczyzn miodowy. Przemierzwszy patokę dolewamy do niej, mieszając kopyścią, ciepłej wody w ilości odpowiedniej do gatunku napoju, jaki chcemy wyrobić. Otrzymany rozczyzn miodowy nalewa się do kotła lub innego naczynia. W języku miodosytników nazywa się to nabijaniem kotła. Mając kocioł nabity odpowiednim rozczyznem miodu przystępuje się do gotowania. Ogień powinien być jednostajny i niewielki, aby miód gotował się wolno, gdyż w przeciwnym razie bardzo łatwo wybiegnie z kotła. Z tego też powodu kotła lub innego naczynia, w którym miód gotujemy, nie należy napędnąć więcej jak do 3/4 objętości.

**Podczas gotowania** miodu wybijają na powierzchnię obfite szumowiny, które należy łyżką starannie zbierać zlewając je do innego czystego naczynia. W szumowinach mieści się jeszcze wiele miodu, dlatego gotuje się je osobno, lecz już bez szumowania, na tak zwaną barwicę czyli miód kopiec, odznaczający się słodyczą i ciemną barwą. Gdy gotujący się miód po jakimś czasie przestanie wyrzucać szumowiny, to należy podtrzymać wolne warzenie jeszcze około 1/2 godziny.

Jeżeli zamierzamy robić miód zaprawiony, to wkłada się odpowiednią ilość dopraw w czysty woreczek z rzadkiego płótna, a zawiązawszy wrzuca się go do miodu już po wyszumowaniu. Po wrzuceniu woreczka z doprawą, miód na

nowo burzy się i poczyną wyrzucać nieco szumowin. Po powtórnym wyszumowaniu, warzy się miód z woreczkiem przez 1/2 godziny, następnie wyjmuje się woreczek, wyciska z niego płyn i odrzuca.

Gdy szumowanie miodu już się kończy, wtedy dolewając wodę doprowadza się gotujący się rozczyzn na tę samą wysokość w kotle, jaką zaznaczyliśmy w chwili rozpoczęcia gotowania. Po ukończonym warzeniu można zaraz przystąpić do zlewania bruczki miodowej do beczek względnie gąsiorów w celu odfermentowania. Często są w użyciu nazwy techniczne na bruczki miodowe o pewnej gęstości. I tak: bruczka, która jest sporządzona z jednej części (miary) patoki i pół części wody, zowie się półtorakiem, bruczka sporządzona z jednej części patoki i jednej części wody, zowie się dwójniakiem, bruczka sporządzona z jednej części patoki dwóch części wody nazywają trójniakiem, zaś bruczka przyrządzoną z jednej części patoki i trzech części wody zowią czwórniakiem.

**Miód kasztelański.** Na dwie części (miary) patoki bierze się jedną część wody i gotuje w sposób, jak wyżej podano. W czasie gotowania dodaje się w czystym woreczku na 100 litrów płynu 100 gramów szyszek chmielu, 3 laski wanilii i dwa selerki wielkości pięści lub 300 g świeżych liści selerowych. Po skończonym fermentowaniu płyn ściąga się do beczki, a wronkę zatyka się woreczkiem zawierającym piasek. Po dwu latach pod jesień spuszcza się miód do flaszek. Miód ten, jako bardzo słodki jest dopiero po 10 latach do użycia, w miarę starości staje się coraz mniej słodki i lepszy.

**Miód kapucyński** sporządza się z jednej części patoki i jednej części wody. W czasie gotowania dodaje się na 100 litrów płynu: 100 g chmielu, 10

g rozdrobnionej gałki muszkatolowej, 10 g imbiru.

**Miód bernardyński** robi się z jednej części patoki i dwóch części wody. Miód ten zaprawia się w czasie gotowania w ten sposób, że na 100 l płynu dodaje się: 50 g chmielu, 20 g korzenia fiołkowego i dwie krople prawdziwego olejku różanego, albo 50 g suszonych lub świeżych płatków róży lub odpowiednią ilość konfitur z róży. Miód ten jest do użycia w rok po skończonym fermentowaniu, z początku słodki, później z biegiem lat staje się lepszy i wytrawniejszy. W starości zwie się dębniakiem.

**Miód obozowy zwany też kwarcianym.** Na jedną miarę patoki bierze się trzy miary wody. Na 100 litrów bruczki dodaje się 100 g chmielu, 25 g cynamonu, 75g jagód jałowcowych i 10 g korzenia kozłka (Valerianae). Po odfermentowaniu przechowuje się go w beczkach lub we fiolkach. Jest do użycia bezpośrednio po skończonym fermentowaniu, lecz po dwu lub trzech latach bywa najsmaczniejszy.

**Miód kopiec** wyrabia się z barwicy. Na 100 litrów barwicy dodaje się 3 cytryny i 2 pomarańcze, krając je na kawałki i wrzucając do beczki, w której płyn ma fermentować. Kawałeczki te zostają tam do czasu ściągnięcia napoju.

**Miód kowieński** można wyrabiać wszędzie, tam gdzie jest czysty miód lipowy. Miód ten wyrabia się najczęściej jako dwójniak i trójniak, warzy się zwykłym sposobem. Najlepszy jest wtedy, gdy się nie gotuje zbyt długo i nie dodaje się do niego żadnej przyprawy.

**Miód litewski.** Słynne miody litewskie wyrabiano najczęściej z bruczki dwójniaka, również z półtoraka i trójniaka. W czasie warzenia dodaje się na 100 litrów płynu 150 g jałowcowych jagód i 100 g kwiatu bzu. Chmielu nie dodaje się wcale.

### **Miód polski zwany też ruskim**

wyrabia się z brzezki dwójniaka lub trójniaka. Zaprawia się w ten sposób, że na 100 litrów płynu w czasie gotowania daje się 500 g jagód czarnych porzeczek i 10 g korzenia kozłkowego, można też dodać 100 g chmielu.

**Miód czysty inaczej paniński** robi się z brzezki dwójniaka lub trójniaka, bez wszelkich dodatków lub z dodatkiem 100 g malin.

**Miód korzenny** wyrabiano z brzezki półtoraka, dwójniaka i trzeciaka, a dodawano do niego w czasie warzenia na 100 litrów płynu 10 g kwiatu muskatołowego, 10 g imbiru, 5 g goździków, 10 g cynamonu, kilka ziarenek pieprzu i 100 g chmielu. Niektórzy miód ten wysoko cenili, a stosunek korzeni niekiedy znacznie podwyższano.

Powyższe przepisy pozbierane w części z różnych ksiąg i sekretnych zapisków gospodyń, sprawdzone jako dobre na podstawie nauki i własnego doświadczenia autora, zostały podane obszernie w książce „Miodosytnictwo” Dr T. Ciesielskiego, nakł. Red. „Bartnika” 1908 r.

## **MIODY OWOCOWE**

Miody sycone są bardzo przyjemnym napojem, lecz zyskują niezmiernie na swych zaletach, jeżeli zaprawiamy je owocami. Sposób wyrabiania miodów owocowych jest bardzo (rozmaity). Podajemy najprostszy sposób. Polega na tym, że do odgotowanej brzezki miodu nasyconego dolewa się, gdy już wystygnie, odpowiednią ilość równocześnie przyrządzonego soku owocowego i poddaje wspólnej fermentacji.

**Wiśniak** najlepszy jest na brzezce dwójniaka zgotowanej bez żadnej zaprawy. Na 100 litrów brzezki dodaje się 20 litrów czystego soku wiśniowego. Można także wiśniak robić na brzezce trójniaka, w takim razie dodaje się na 100

litrów brzezki tylko 15 litrów soku wiśniowego.

**Maliniak** jest równie dobry na brzezce dwójniaka jak i trójniaka. W pierwszym wypadku daje się na 100 litrów brzezki 25 litrów czystego soku, w drugim zaś tylko 20 litrów.

**Grusznik** można wyrabiać zarówno z gruszek szlachetnych, jak i ze zwykłych polnych. Na 100 litrów brzezki dwójniaka daje się 50 litrów soku gruszek szlachetnych, a 30 do 40 litrów soku gruszek polnych. Robiąc go na brzezce trójniaka daje się do 100 litrów brzezki 40 litrów soku gruszek szlachetnych, zaś tylko 30 litrów soku gruszek polnych.

**Jablczak** można wyrabiać z jabłek wszelkiego gatunku, tak szlachetnych, jak i dzikich. Wyrabiając go z dwójniaka daje się na 100 litrów brzezki 25 litrów soku z jabłek słodkich lub tylko 15 litrów soku z jabłek kwaśnych. Robiąc go z trójniaka daje się 20 litrów soku ze słodkich jabłek lub 15 litrów soku z kwaśnych jabłek. Równie dobre napoje można wyrabiać i z innych owoców, z których agrest, winogrona, czernice i czarne porzeczeki zasługują na specjalne uwzględnienie.

## **WINA OWOCOWO-MIODOWE**

Wyrób win owocowo-miodowych polega na tym, że miód surowy zaprawiony w odpowiednim stosunku sokiem owocowym i wodą poddaje się fermentowaniu bez uprzedniego gotowania. Wyrób przeciętnych win jest następujący: Z owoców dojrzałych, czy to z każdego gatunku osobno, czy też z kilku gatunków z sobą zmieszanych wyciska się sok. Następnie daje się przeciętnie na litr czystego soku trzy litry czystej wody i jeden litr patoki. To wszystko razem się wymiesza i tak przyrządzony moszcz poddaje się fermentowaniu. Sok popłuczynowy liczy się jako czysta woda, czyli o tyle mniej dolewa się czystej wody.

Najlepsze wina owocowo-miodowe są z winogron, agrestu i gruszek, a także i jabłek.

## **Fermentacja**

Brzezka miodowa zostawiona po uwarzeniu w spokoju po krótszym, lub dłuższym czasie zaczyna fermentować. W każdym roztworze cukrowym, np. w brzezce, pojawiają się zawsze komórki drożdży, które rozpoczną fermentację. Najprędzej i najobficiej wystąpią drożdże w brzezce nie gotowanej, lecz przy brzezkach gotowanych, gdzie przez gotowanie drożdże zostały zabite, należy fermentację zacząć.

Najlepiej użyć do tego dobrych drożdży funtowych czyli prasowanych, biorąc na 100 litrów płynu 20 g drożdży. Ilość tę rozprowadza się w litrze brzezki ogrzanej do 30°, następnie ten zaczyn utrzymuje się w temperaturze pokojowej przez kilka godzin, a gdy poczną się wybijać obfite perełki, wlewa się go do brzezki mającej fermentować. Należy przy tym uważać, aby brzezka nie była cieplejsza nad 30°, gdyż drożdże zostałyby zabite.

Po zadaniu zaczynu fermentowego rozpoczyna się szybko fermentacja, w której następuje proces przeistaczania się cukru zawartego w płynie w alkohol. Najkorzystniejsza jest fermentacja w temperaturze około 15°.

Jeżeli mamy większą ilość płynu, najodpowiedniejszymi do fermentacji naczyniami są beczki, mające w dnie otwór czopkowy do zasadzenia kurka, a w środku przeciwległej klepki wronkę tak obszerną, aby przez nią można wsunąć rękę uzbrojoną w miotelkę. Gdy beczka jest oczyszczona w otwór czopkowy wtyka się szczelnie korek, a do wronki przystosowuje się odpowiedni szpunt drewniany.

Ustawiwszy beczkę do fermentowania na podwyższeniu, wybija się szpunt wronkowy, a gdy brzezka

przestygnie do 30°, dodaje się przygotowany zaczyn fermentowy i nakrywa otwór wronkowy czystym płatkim lub woreczkiem z piaskiem. Fermentację mniejszej ilości płynu przeprowadzamy w

gąsiorach zamkniętych czopem fermentacyjnym.

Każdy napój po skończonym fermentowaniu, gdy się już oczyści, należy spuścić do innego naczynia, aby go oddzielić od resztek drożdżowych i prędzej doprowadzić

do czystego, doskonałego smaku i zapachu. Przechowywać go w beczkach o wronce szczelnie zabitej czopem. Kiedy napój osiągnie doskonałość, przystępujemy do spuszczenia go we flaszki.

Opracował **Leon Gonek**