

Nie tylko miody pitne

Henryka Makowiczowa

Powszechnie stosowanym sposobem oddzielania miodu zawartego w odsklepkach jest trzymanie ich przez kilka dni na siatkach metalowych. Miód jednak ma odczyn kwaśny, wchodzi w reakcję z metalem, tworząc związki trujące. Siatka z tworzywa sztucznego również nie jest obojętna, gdyż jest sporządzana z materiałów nie nadających się do kontaktów z produktami spożywczymi i też może powodować związki toksyczne. Podgrzewanie odsklepków lampą promiennikową w celu przyspieszenia odciekania miodu stwarza warunki korzystne dla rozwoju bakterii i grzybów, bo pyłki kwiatowe występujące w miodach są doskonałą pożywką. A w handlu nie ma odpowiednich cedzideł. Jaką więc wartość ma tak uzyskany miód?

Zaproponuję dobry sposób pozyskiwania miodu z odsklepków, który można stosować w niedużych pasiekach. Odsklepki składa się do słoików z przykrywą. W wolnej chwili można wstawić słoje do kotła z wodą (jak kompoty) i podgrzewać do momentu rozwarstwienia się miodu i wosku, poczym słoje wyjąć z kotła, szybko wystudzić, zdjąć skrzepnięty wosk, a czysty miód pozostawić w słojach i sukcesywnie zużywać w gospodarstwie domowym. Przechowywanie miodu w słojach jest o wiele racjonalniejsze niż w bańkach metalowych. Nieraz bywają one wewnątrz przerdzewiałe, co je dyskwalifikuje jako naczynia do przechowywania

miodu, a poza tym każdorazowe nabieranie skrzepniętego miodu jest bardzo kłopotliwe.

Oczywiście odsklepki nie powinny być zanieczyszczone pszczołami czy czerwiem. Najpraktyczniejsze do podgrzewania miodu są słoiki typu "twist"; zawartość nagrzewa się w nich szybko (są bowiem wąskie), proces topienia wosku nie trwa długo. Topienie powinno trwać jak najkrócej, gdyż miód dłużej nagrzewany ciemnieje, traci swą wartość smakową i odżywczą.

A może ktoś stosuje lepszy sposób? Napiszcie.

Miody poprodukcyjne – a więc z odsklepków, z usuniętych plastrów itp. Pszczelarze najczęściej używają do podkarmiania pszczół. Jest to zbyt ryzykowne, gdyż podkarmianie w okresach bezpożytkowych niektórych tylko rodzin może spowodować rabunki, ponadto nigdy nie ma pewności, czy syta nie jest zakażona i może ona stać się źródłem zakażenia rodzin podkarmianych a nawet całej pasieki.

Niektórzy pszczelarze używają miody poprodukcyjne do wyrobu miodów pitnych. Ale czy można co roku cały miód poprodukcyjny przeznaczać do wyrobu napojów alkoholowych?

Zarząd WZP w Warszawie w zeszłym roku ogłosił wśród swoich członków konkurs na wyroby z miodów poprodukcyjnych. Zakończenie tego konkursu odbyło się w Dniu Pszczelarza na uroczystości XX-lecia Warszawskiego Klubu Pszczelarzy. Wyroby oceniały dwie komisje: jedna powołana spośród

specjalistów żywieniowców, druga spośród pszczelarzy.

Okazało się, że w gospodarstwie domowym można miody poprodukcyjne zużytkować bardzo różnorodnie i racjonalnie z punktu widzenia żywienia oraz ekonomiki. Oto oprócz miodów pitnych można z nich sporządzać napoje bezalkoholowe (I nagroda), kompoty, ocet owocowy, pierniki mało pracochłonne, nawet takie, na które ciasto sporządzone jesienią przechowuje się cały rok i bez trudu w każdej chwili można z niego upiec piernik.

Napój "Abstynent"

Jest to kompozycja smaków: słodkiego, gorzkiego, korzennego, kwaśnego i aromatów.

Składniki: 1. Miód – najlepiej gryczany (ostry). 2. Mocny napar z herbaty gorzkiej, najlepiej ulung. 3. Napar z suszonej skórki pomarańczowej (przed suszeniem dobrze wyplukanej). 4. Lekki napar z piohunu. 5. Sok z cytryny; a najlepiej bardzo mało słodzony sok z kompotu ze śliwek mirabelek. 6. Korzenie: goździki, gałka muskatolowa, ziele angielskie, parę ziaren pieprzu, szczypta soli. Korzenie lepiej dodawać mielone. Do napoju podawanego na gorąco można dodać trochę masła. Składniki dobiera się według upodobania. Cała atrakcyjność tego napoju polega na bukietcie smaków.

Wykonanie: Do naparu z herbaty włożyć miód, wlać napary, soki, dodać korzenie, podgrzewać do zagotowania na bardzo wolnym ogniu, aby napój dobrze "naciągnął". Przyrządzając należy w naczyniu emaliowanym.

Jest to napój łatwy do wykonania tani, zawiera produkty dostępne w zapasach domowych.

Gończy napój najładniej podawać w czarkach kamionkowych, uprzednio dobrze nagrzanym. Zimny – w wysokich szklanych kielichach lub literatkach, z dodatkiem kostki lodu, plasterka cytryny, wody mineralnej (każdy sobie dolewa) i ze słomką.

Napój ten jest bardzo mile widziany przez gości na przyjęciach, zwłaszcza przez abstynentów lub kierowców, którzy pijąc "abstynenta" mogą uniknąć szkodliwego w skutkach namawiania i wymuszania na nich picia napojów alkoholowych.

Piernik

2 jaja, 25 dkg miodu, 18 dkg cukru, 4 dkg smalcu lub oleju, 1 łyżeczka korzeni, 1 dkg sody oczyszczonej (tyż. do kawy), 30 dkg mąki.

Miód rozpuścić (nie zagotowywać), jaja ubić z cukrem. Do miodu dać ubite jaja, rozgrzane masło, korzenie, sodę, mąkę. Dokładnie ubić kopystką. Piec następnego dnia.

Zaletą tego wyrobu jest jego wydajność i mała pracochłonność oraz łatwy sposób wykonania.

Piernik II

25 dkg miodu, 1 szklanka cukru, 1 szklanka śmietany, 1 łyżka smalcu lub palmy, 4 jajka, 1 łyżeczka cynamonu, 1/2 łyżeczki mielonych goździków 1 płaska łyżka sody oczyszczonej, bakalie: orzechy mielone, śliwki suszone pokrojone, rodzynki. Mąki tyle, aby ciasto było gęściejsze niż na naleśniki.

Miód, cukier i tłuszcz stopić, wystudzić. Ucierać walkiem, dodając

pozostałe składniki dotąd, aż wystąpią na cieście pęcherzyki. Przesiać sodę przez sitko, utrzeć. Na końcu dodać ubitą pianę, obtoczone mąką bakalie. Piec 45 minut. (Jeżeli dodajemy bakalie, dodać więcej mąki, by nie opadły na spód ciasta).

Piernik na cały rok

3 kg miodu, 3 kg cukru, 3/4 litra wody, 35 jaj, 6 kg mąki pszennej, 15 dkg potażu (kwaśny węgiel potasu).

2 kg cukru zagotować z wodą. Włożyć miód, podgrzać, nie zagotowywać, odstawić z kuchni. Wsypać potaż i energicznie mieszać, gdyż bardzo się pieni. Gdyby masa pieniać się wylewała się z garnka, skropić zimną wodą wciąż ubijając. Jaja z cukrem ubić na zimno i wlać do masy. Mąkę (przesianą) wsypać do masy wciąż ubijając. Ciasto włożyć do słojów wecka, przykryć. Można je przechowywać kilka miesięcy.

Piernik ten ma dwie zasadnicze zalety: 1. Ciasto wykonuje się latem, gdy jaja są najtańsze, świeże, łatwo dostępne i mają najwyższą wartość odżywczą. 2. Mając gotowe ciasto, bez trudu można upiec je w każdej chwili. Wyrób jest niepracochłonny, gdyż ciasto przygotowuje się raz na cały rok.

Ocet owocowo-miodowy

Po miodobraniu wyplukać przegotowaną letnią wodą miodarkę, odsklepiarke, cedzidło. Otrzymany płyn przecedzić przez płótno. Zlać do

dużego słoja lub gąsiora, napelnić do połowy, obwiązać płótnem. Dodawać sukcesywnie: rozdrobnione zdrowe owoce i jagody, wypluczony z malin, porzeczek i innych owoców aż do wypełnienia gąsiora. Przechowywać w temperaturze pokojowej. Fermentacja octowa trwa kilka miesięcy, nawet pół roku. Gdy ocet uzyska pożądaną kwasowość, przecedzić i zlać do butelek. Do dłuższego przechowywania dobrze jest ocet w butelkach pasteryzować (15 minut od zawrzenia wody w kotle).

Uważam, że należy propagować wyrób octu owocowego domowym sposobem, gdyż w handlu go nie ma. Powszechnie sprzedawany ocet spirytusowy jest b. szkodliwy dla zdrowia.

Kompoty

Racjonalnym sposobem wykorzystania roztworów wodnych miodu jest również zużytkowanie ich do wyrobu kompotów. Ilość miodu dodawanego do płynu kompotowego zależy od upodobania. Obecnie zaleca się przygotowywać kompoty bardzo mało słodzone. Technika wykonania kompotów z miodem jest taka, jak przy produkcji kompotów z cukrem.