

# Pszczelarz miodosytnikiem

Warzenie i szumowanie  
brzezki miodowej.  
Strzałka wskazuje wysokość  
poziomu brzezki w garnku



Miody pitne i piwo miodowe znane były w Polsce jeszcze przed wprowadzeniem chrześcijaństwa. Za Piastów, jak podają kronikarze, w każdej wiosce sycono miód, a miodosytnie produkujące miody na skalę „przemysłową” działały we Lwowie i Gdańsku Już w XIV wieku.

Nie mniejszą sławą w syceniu miodów cieszyły się klasztory, gdzie przednie wina i brzezki najpierw przyrządzali, a potem troskliwie pielęgowali doświadczeni kiperzy - mnisi. W klasztornych piwnicach dębowe beczki mogły bezpiecznie leżeć całymi latami, a miód dojrzewał zyskując z wiekiem na smaku.

Wspominam dawne Obyczaje i gospodarską zabieглиwość około napojów miodowych, ponieważ chciałbym zachęcić wszystkich zwolenników tych najszlachetniejszych trunków, a pszczelarzy w pierwszym rzędzie, do wznowienia bogatych i cennych tradycji miodosytnicznych. Przede wszystkim pszczelarze znający wartość miodu, dysponujący najszerszym asortymentem miodów odmianowych, mogą najłatwiej zdobyć pełnowartościowy surowiec do wyrobu miodów pitnych.

Wyrób miodu pitnego nie sprawia trudności większych niż przygotowanie wina owocowego, a spotkałem już nieraz wręcz znakomite wina domowej produkcji. (Zgodnie z Dziennikiem Ustaw R.P. Nr 58 z 1948 r. pozycja 462 od podatku zwolnione są i nie podlegają przepisom ustawy napoje winne przeznaczone do użytku we własnym gospodarstwie sporządzone w ciągu roku w ilości nie przekraczającej, łącznie z posiadanym już zapasem — 100 litrów). Zdarzyło mi się też kilka razy próbować miody pitne przygotowane przez pasieczników w warunkach domowych. Z całą satysfakcją mogę przyznać, że chociaż młode, smak miały wyborne.

Gdyby tak jeszcze przy odrobinie cierpliwości poczekać aż dojrzeją całkowicie... Nie żądamy jednak zbyt wiele. Dobrze, że są początki, a więc -do dzieła.

Przede wszystkim zastanówmy się, jaki rodzaj, miodu i jaką jego ilość chcielibyśmy przygotować. Krótką charakterystykę różnych miodów i ogólne przepisy na ich wyrób zamieszczano w załączonej tabeli. Jeżeli chodzi o ilość, polecałbym na początek poddać fermentacji 10-20 l brzezki, miodowej.

Wyrób miodu pitnego dzielimy na kilka etapów. Pierwszą czynnością jest rozmnożenie czynnych drożdży winiarskich, czyli przygotowanie matki drożdżowej. Do produkcji miodów pitnych używa się drożdże winiarskie mocnych win południowych, takich jak Malaga, Samos, Tokay, Sherry czy

Portwein. Drożdże różnych ras produkowane są w Krakowie i sprzedawane w sklepach MHD pod nazwą „VINUM”. Porcja, którą kupujemy w 1 opakowaniu, zawiera pożywkę (rozdrobione, suszone owoce), na której znajdują się drożdże w stanie „uśpienia”. Aby pobudzić je do życia, wsympujemy porcję „VINUM” do 0,25-litrowej buteleczki zawierającej przegotowaną i wystudzoną wodę. Butelkę zamykamy czopem z waty i stawiamy w ciepłym, zaciemnionym miejscu. Po upływie 2-3 dni zauważymy krążące w nieco zmętniałym płynie kawałeczki pożywki, a na powierzchni pojawia się piana. Jest to objaw prawidłowego pobudzenia drożdży do życia. Do litrowej butelki wlewamy 0,75 l przegotowanej i wystudzonej brzezki miodowej (na szklankę wody 2 łyżki miodu), do której dodajemy pracujące już drożdże. Butelkę zamykamy czopkiem z waty lub ligniny i ponownie stawiamy w ciepłym miejscu. Jeżeli na powierzchni pojawi się wyraźna warstwa białej piany (zwykle po 1-2 dniach), matka drożdżowa jest gotowa do zaszczepienia.

Z chwilą uzyskania fermentującego zaczynu drożdżowego (matki drożdżowej) przystępujemy do przygotowania i warzenia brzezki (wodnego roztworu miodu).

W emaliowanym kotle ogrzewamy 6 litrów wody, w której następnie, stale mieszając, rozpuszczamy 6 kg miodu (podano według tabelki, pozycja 3). Zaznaczamy wysokość poziomu płynu w naczyniu i ogrzewamy. Po zagotowaniu brzezki utrzymujemy ją w stanie wrzenia (warzymy) przez 30-40 minut, a jednocześnie zbieramy pojawiającą się na powierzchni pianę. W końcu objętość brzezki uzupełniamy przegotowaną wodą do poziomu zaznaczonego przed gotowaniem i odstawiamy do wystudzenia. Z kolei do brzezki o temperaturze 25-28° dodajemy rozpuszczony w niewielkiej ilości wody kwas cytrynowy (25 g) oraz osobno fosforan dwuamonowy (4 g). Dodajemy również przygotowaną uprzednio matkę drożdżową i całość (około 11 l) przelewamy do butli (balonu) fermentacyjnej pojemności 15 l. Butlę zamykamy korkiem z rurką fermentacyjną, do której wlewamy łyżeczkę wody i stawiamy w pomieszczeniu o temperaturze około 18°. Powszechnie przy wyrobie win domowym sposobem temperatura, w której odbywa się fermentacja przekracza 20°, a nierzadkie są wypadki, że butlę z fermentującym moszczem umieszcza się w pobliżu pieca (temp. około 30°). W tych warunkach praca drożdży jest utrudniona, gdyż wraz ze wzrostem temperatury wzrasta również toksyczność alkoholu w stosunku do drożdży.

Doświadczenia wykazały, że fermentacja moszczu

## Ogólne przepisy na wyrób 10 l (20 l) miodu pitnego syconego

Nazwa miodu pitnego	Ilość miodu naturalnego w kg	Ilość wody w l	Gęstość brzezki w/w stopniach Ballinga/	Ilość fosforanu dwuamoniowego /NH <sub>4</sub> / <sub>2</sub> HP0 <sub>4</sub> / w g	Ilość kwasu cytrynowego w g	Krótką charakterystyką i uwagi
Czwórniak /miód wytrawny/	3,5 /7,0/	7,5 /15/	około 27	4,5 /9,0/	15 /30/	w czasie fermentacji burzliwej piana się obficie, ale krótko; dodać 1 l matki drożdżowej, obciągnąć z nad osadu po 3 tyg. Po 7-8 mies. powinien sklarować i może już być użyty do konsumpcji fermentacja burzliwa
Trójniak /miód półwytrawny/	5,0 /10,0/	7 /14/	34-36	4,0 /8,0/	20 /40/	przebiega spokojniej niż u czwórniaka; dodać 1 l matki drożdżowej, obciągnąć z nad osadu po 4-6 tyg. Dojrzewanie trwa około 2-3 lat
Trójniak słodki /miód słodki/	6,0 /12,0/	6 /12/	41-43	4,0 /8,0/	25 /50/	pierwsze stadium fermentacji burzliwej ma przebieg jeszcze mniej gwałtowny, ale trwa dłużej; dodać 1,0- 1,5 l matki drożdżowej, obciągnąć z nad osadu po 6-8 tyg. Dojrzewanie trwa od 2-4 lat. Im starszy, tym lepszy
Dwójniak /miód słodki, deserowy/	7,0 /14,0/	5 /10/	48-50	3,5 /7,0/	30 /60/	dodać 1,5-2 l matki drożdżowej; brzezka fermentuje bardzo wolno; dojrzały po 6-8 latach. Z upływem lat smaczniejszy

*Uwaga! Nie zamieściłem przepisu wyrobu półtoraka /brzezka jeszcze bardziej zagęszczona/, gdyż produkowany jest stosunkowo rzadko. Liczby w nawiasach dotyczą wyrobu 20 l miodu pitnego.*

o zawartości 30 proc. cukru w temperaturze 18° dała w wyniku 15,1 proc. obj. alkoholu, a ten sam moszcz fermentowany w temperaturze 36° zawierał zaledwie 8,8 proc. obj. alkoholu.

Poza tym wyższa temperatura fermentacji wpływa na utratę substancji aromatycznych miodu. Niezależnie od tego istnieje w tych warunkach większe niebezpieczeństwo skwaśnienia brzezki (fermentacja octowa).

Oznaką prawidłowo przebiegającej fermentacji alkoholowej jest pojawienie się na powierzchni brzezki piany oraz bulgotanie uchodzącego przez rurkę fermentacyjną gazu (dwutlenku węgla).

Fermentacja burzliwa powinna trwać od 5 do 10 dni. Po upływie tego czasu piana zanika i następuje

przejdzie w fazę fermentacji spokojnej (cichej). Jeżeli w tym czasie do ścian butli przyłożymy ucho, usłyszymy jednostajny szum pękających banieczek wydzielanego gazu, zwany przez miodosytników „szypieniem” brzezki. Pod koniec fermentacji spokojnej, która trwa od 6 do 8 tygodni, przystępujemy do pierwszego obciążenia brzezki z nad osadu (przy wyrobie trójniaka 2 tygodnie wcześniej). Zabiegu tego dokonujemy za pomocą gumowej rurki o średnicy 8-10 mm.

Po przelaniu płynu do czystej butli należy ponownie założyć czop fermentacyjny, a butlę ustawić w piwnicy (temp. 10-15°) na okres kilku lub kilkunastu miesięcy. Mniej więcej po roku ponownie pozbywamy się osadu, a prawie całkowicie sklarowany miód pitny odstawiamy do dalszego dojrzewania (leżakowania).

Dojrzały miód pitny, klarowny, smaczny i aromatyczny otrzymamy dopiero 3—4 latach. Miód taki zlewamy do czystych i suchych butelek. Można też bezpośrednio po wyflukaniu czystą wodą butelki lekko podsuszyć, ustawiając je do góry dnem i następnie popłukać niewielką ilością spirytusu, przelewając go kolejno z butelki do butelki. Napełnione sklarowanym miodem pitnym butelki korkujemy, lakujemy i przechowujemy w chłodnej piwnicy. Na szyjce każdej z butelek wypisujemy

olejną farbą cyfrę oznaczającą rok produkcji. Gorąco namawiam, aby z każdego rocznika uszczknąć kilka butelek, odstawić w ciemnym kącie piwnicy i zapomnieć o nich na parę lat. Procesy starzenia się (dojrzewania) przebiegają w przechowywanym napoju w dalszym ciągu, a szlachetny trunek staje się z wiekiem coraz lepszy, zyskując na barwie, konsystencji, smaku i aromacie.

Tym większa później satysfakcja przy uroczystej degustacji.