

Temat: Miody pitne.

Miód pitny – tradycyjny [napój alkoholowy](#) powstały w wyniku [fermentacji brzezki miodu pszczelego](#), najczęściej [lipowego](#). Wyrabiany i spożywany od [średniowiecza](#) m.in. w [Polsce](#) i na [Litwie](#). Od 2008 r. polskie miody pitne są zarejestrowane przez Komisję Europejską jako [Gwarantowana Tradycyjna Specjalność](#). Produkcja miodu pitnego nazywana jest **miodosytnictwem**, a budynek, w którym odbywa się produkcja – **miodosytnią**.

Miód pszczeli, zanim zostanie poddany fermentacji, musi być rozcieńczony. Najczęściej do rozcieńczenia używa się wody, choć czasem jak mówi o tym definicja, można rozcieńczać sokiem owocowym. Stosunek ilości miodu i wody w brzezce miodowej jest podstawą klasyfikacji miódów pitnych na:

- **półtoraki** – na 1 objętość miodu pszczelego przypada 0,5 objętości wody;
- **dwójniaki** – na 1 objętość miodu pszczelego przypada 1 objętość wody;
- **trójniaki** – na 1 objętość miodu pszczelego przypadają 2 objętości wody;
- **czwórniaki** – na 1 objętość miodu pszczelego przypadają 3 objętości wody.

Im bardziej rozcieńczona brzezka tym bardziej wytrawny otrzymuje się miód pitny. Z brzezki czwórniaka powstaje miód wytrawny, z trójniaka – półsłodki, a z brzezki dwójniaka i półtoraka powstają miody słodkie lub deserowe.

Można też miody pitne podzielić według innego kryterium, a mianowicie zależnie od sposobu przygotowania brzezki. Wyróżniamy tu:

- **miody sycone**, czyli warzone;
- **miody niesycone**.

Sycenie miódów jest szeroko stosowane w przemyśle. Proces ten polega na gotowaniu miodu rozpuszczonego w wodzie. Można go przeprowadzić z dodatkiem ziół lub przypraw korzennych. Do najczęściej stosowanych dodatków należą: chmiel, cynamon, goździki, liść selera, imbir, wanilia, jagody jałowca, olejek różany, kwiaty bzu, czarna porzeczka itp.

Miód niesycony otrzymamy, gdy fermentacji podda się miód pszczeli rozpuszczony w zimnej lub letniej wodzie. Powinien tu być stosowany miód pszczeli o bardzo wysokiej jakości i delikatnym aromacie.

Ponieważ brzezki miodowe mogą być doprawiane różnymi dodatkami, to możemy wyróżnić:

- **miody naturalne** – miody, których brzezka nie była niczym doprawiana;
- **miody chmielowe** – do brzezki dodano chmiel, przy czym nie można go dodać zbyt dużo, gdyż pojawi się nieprzyjemny smak. Przeciętą dawką to 5 –10 g na 10 l brzezki;

- **miody korzenno – ziołowe** – brzezka została zaprawiona ziołami lub przyprawami korzennymi;
- **miody owocowe** – łączą one właściwości organoleptyczne miodu pszczelego i soków owocowych.