

„Trójniak woliński leśny” kolejnym produktem tradycyjnym z województwa zachodniopomorskiego

10 cze 2016 13:34 Autor: tmichalowski

W dniu 11 maja 2016 r. „Trójniak woliński leśny” wpisany zostały na Listę Produktów Tradycyjnych. To 38 produkt z województwa zachodniopomorskiego na Liście prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Mówiąc o współczesnym wytwarzaniu miodu pitnego nie można pominąć zaangażowania Stowarzyszenia „Centrum Słowian i

Wikingów Wolin-Jomsborg-Vineta” na rzecz wzmocnienia lokalnej tożsamości kulturowej, w tym kulinarnej w Wolinie. Do tradycji wywarzania miodu pitnego, zbliżonego do dawnego średniowiecznego napoju alkoholowego, członkowie Stowarzyszenia postanowili powrócić z początkiem lat 90-tych XX wieku. Były to lata, podczas których wielu mieszkańców pamiętało jeszcze czasy wywarzania miodu pitnego na dużą skalę. W latach 60-tych ubiegłego wieku dawne województwo szczecińskie posiadało swój udział w produkcji ogólnokrajowej miodu pitnego, na co wskazują dane statystyczne z tego okresu. Należy jednak również pamiętać, że tradycja jego wywarzania na obecnych terenach województwa zachodniopomorskiego sięga znacznie odległych nam czasów. Pierwsze wzmianki związane są z życiem Słowian osiadłych m.in. na wyspie Wolin, jak opisują ich zwyczaje i obyczaje współcześni im kronikarze, był to lud waleczny, uczciwy i gościnny. To dzięki ich pracowitości i inwencji zawdzięczamy dzisiaj niejeden żywnościowy produkt. Przyjeźdźni mogli liczyć nie tylko na nocleg, ale także na dobre jadlo i picie: „(...) Jest tam pod dostatkiem masła,...miodu,... Według swego zwyczaju Pomorzanie mieli w domach stale nakryte czystym obrusem i zastawione jadem stoły. Ten wyraz gościnności zależał od ogólnego dostępu” („Przegląd Zachodni”, 1950, Wydawnictwo Instytut Zachodni Poznań). U dawnych Słowian miód pitny odgrywał nie tylko rolę zwykłego napoju. Za jego pomocą kapłani dokonywali różnych przepowiedni i proroctw: „ (...) Miód zachowywał natomiast rangę wyższą trunku szczególnie szlachetnego, godnego bogów” (Życie codzienne na Pomorzu Wczesnośredniowiecznym”, autor Teresa i Ryszard Kiersnowscy, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1970). Współcześnie bazę tego produktu stanowi miód gryczany, leśny i szyszki chmielu. Jedną z pierwszych czynności jest wybić miodu z plastrów. Otrzymane w ten sposób plastry miodu zalewane są wodą. Uzyskany miodowy napój przecedza się przez gęste sito i przelewa do dębowych beczek. Beczki z dojrzewającym miodem przechowuje się najpierw w pomieszczeniu ciepłym, następnie letnim, a na końcu przenosi do zimnej piwnicy. W okresie zimowym leżakujący trójniak wynoszony jest na jedną dobę na dwór, po czym wraca na dalsze przechowanie do piwnicy. Po upływie około półtora roku trójniak jest gotowy do konsumpcji. Wytworzony w ten sposób napój zawiera około 12-14 % alkoholu.

Z aromatem i smakiem „Trójniaka wolińskiego leśnego” jego wielbicielę mogą się zapoznać podczas różnych imprez, które co roku organizowane są w Wolinie, np.: Festiwalu Słowian i Wikingów, Nocy Kupał, czy też warsztatów bartriczych.

Załączniki

application/pdf

[Trójniak woliński leśny](#) [1]

60,4 KB

<https://wirir.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/trójniak-woliński-leśny-kolejnym-produktem-tradycyjnym-z-województwa-zachodniopomorskiego>