

„Trójniak woliński leśny” kolejnym produktem tradycyjnym z województwa zachodniopomorskiego

10 cze 2016 13:34

województwa zachodniopomorskiego na Liście prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Mówiąc o współczesnym wytworzeniu 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 wytworzenia 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 wytworzenia 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 wytworzenia 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 zawiązywały się dzisiaj niejedne żywnościowe produkty. 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 stałe nakryte czystym obrusem i zastawione jadłem stoły. Ten wyraz gościnności zależał od ogólnego dostatku” („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 procech: „ (...) Miód zachował natomiast rangę wyższą iunktu szczególnie sąsiedniego, 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 szyszkowy chmielu. Jedną z pierwszych czynności jest wybiecie 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 wyłożony 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 wielbiciiele mogą się zapoznać podczas różnych imprez, które co roku organizowane są w Wolinie, np.: Festiwalu Słowian i Wikingów, Nocy Kupal, czy też warsztatów bartrniczych.

Załączniki

https://wnr.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/38_-_trojniak_wolinski_lezny_0.pdf
Trójniak woliński leśny

Adres źródłowy: https://wnr.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/trojniak-wolinski-lezny-kolejnym-produktem-tradycyjnym-z-województwa-zachodniopomorskiego?mobile_switch=mobile