

Akacjowy miód cedyński (18)

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 22.02.2013r.

Kategoria – Miody

powiat Gryfiński

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez
Jana Olszańskiego



Autor zdjęcia : Jan Olszański

Pod nazwą „Akacjowy miód cedyński” wytwarzany jest miód charakteryzujący się płynną konsystencją i przezroczystą, jasno-słomkową barwą. Pożytek, jakim jest akacja, wykorzystywany do produkcji tego miodu pochodzi głównie z wolnego od zanieczyszczeń, czystego ekologicznie terenu Cedyńskiego Parku Krajobrazowego i jego otuliny.

Początek wytwarzania tego produktu sięga II połowy XX wieku. W roku 1974 jeden z mieszkańców województwa zachodniopomorskiego, zamieszkały we wsi Klepicz otrzymał z Produkcyjnej Spółdzielni Rolniczej w Boleszkowicach pięć rodzin pszczelich, które stały się podstawą jego własnej pasieki. *”W okresie prowadzenia pasieki, tj. od 1974r., wśród miodów zawsze obecny był produkt – miód akacjowy, który inf. JO uzyskiwał z pasieki wędrownej z nadodrzańskich terenów w gminach Moryń i Cedynia”*- wywiad etnograficzny. Miód sprzedawany był najczęściej w beczkach 200 i 260 litrowych. Tak jak przed laty w pasiece stosuje się ule wielkopolskie, dwunastoramkowe, tzw. stojaki. *„Miód akacjowy pozyskiwany jest z pasieki wędrownej, w której mieszczą się 52 rodziny pszczele (jest nią przystosowany do tego celu barakowóz). Pasieka ustawiana jest najczęściej w okolicy wsi Stara Rudnica leżącej nad samym brzegiem Odry w obrębie Cedyńskiego Parku Krajobrazowego, ..., oraz na terenach wokół Góry Czcibora, także z lasami z dużym procentem drzew akacjowych”* –wywiad etnograficzny.

Długoletnia tradycja wytwarzania „Akacjowego miodu cedyńskiego – prawie 40-letnia, pozwoliła jego wytwórcom poznać wszystkie tajniki, przyczyniające się do uzyskania jak najlepszego gatunkowo produktu. Od kilku lat „Akacjowy miód cedyński” pojawia się na różnego rodzaju krajowych i zagranicznych festynach, jarmarkach, czy też dożynkach potwierdzając swoją markę.

Wieloletnią tradycję wytwarzania i niezmienną dobrą jakość tego produktu doceniło w roku 2012 jury konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo. Smaki Regionów” przyznając „Akacjowemu miodowi cedyńskiemu” I nagrodę w kategorii „Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego”, podkategoria „Miody”.