

Miód pitny trójniak Cedyński (48)
Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 27.02.2018 r.
Kategoria – Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe)
Powiat gryfiński

**Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego
przez Pasiekę Miody Jana, Jan Olszański ze Szczecina**



Autor zdjęcia: Pasieka Miody Jana, Jan Olszański, Szczecin

W 1970 r. w woj. szczecińskim rozpoczęły się przygotowania do wielkiego historycznego wydarzenia. Świętem tym było 1000-lecie zwycięstwa wojsk Mieszka I nad wojskami margrabiego Hodona, które odbyło się 24 czerwca 972 roku pod Cedynią: *W ramach przygotowań do jubileuszu odbyły się dwa sympozja naukowe: w Szczecinie w kwietniu oraz w czerwcu w Dębnie (...). Zorganizowano szereg wystaw, odczytów, prelekcji, pokazów filmowych o tematyce historycznej (...). Do sprzedaży trafiły różnorodne artefakty pamiątkowe (...), wyemitowano też znaczek pocztowy, pocztówki (...).*(Przegląd Cedyński kwartalnik informacyjny gminy Cedynia, październik 2011). Do przygotowań włączono także Nadodrzańskie Zakłady Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego w Dębnie Lubuskim, które zobligowano do wyprodukowania dwóch nowych gatunków miodów pitnych, mających pojawić się w sprzedaży, z okazji jubileuszu, w 1972 r. Ich etap produkcji rozpoczął się już w roku 1970, od przygotowania nastawu. Jednym z tych miodów był Miód pitny trójniak „Cedyński”, wytwarzany na bazie miodu wielokwiatowego, rzadziej wrzosowego oraz moszczu czarnej porzeczki: *Zdradzimy tu tajemnicę, że NZPOW przygotowują z okazji tysiąclecia bitwy pod Cedynią dwa nowe gatunki szlachećnych napojów: miody pitne pod nazwą „Cedyński” (...). Pierwszy z nich produkowany jest na czarnej porzeczce, (...). Miody leżakują w olbrzymich beczkach już od lipca 1970 r. i na rynku całego kraju ukażą się pod koniec czerwca 1972 roku.*” (Archiwum Muzeum Regionalnego w Cedyni Lata 1966-1971, Wiadomości Zachodnie z dn. 25.09.1971 r.). Bardzo ciekawe wspomnienia, a co najważniejsze różne opowieści związane z Miodem pitnym trójniakiem „Cedyńskim” przedstawiają współczesne publikacje: *W Cedyni bywałem jeszcze wielokrotnie, ale najbardziej utkwił mi w pamięci rok 1972 (...) I jeszcze jeden szczegół związany z tą rocznicą. Otóż znane powszechnie z doskonałej jakości swego produktu ówczesne Dębnowskie Zakłady Przetwórstwa Warzyw i Owoców, wcześniej już przygotowały dwa rodzaje miodów pitnych o nazwach: (...) i „Cedyński”. Oba trunki były wyśmienite.*”(Cedynia i okolice poprzez wieki, Chojna - Szczecin 2013).

W roku 2014, jury konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” uhonorowało ten szlachećny trunek Wyróżnieniem, a dwa lata później przyznało Nominacją do nagrody „Perła”2016.