

Miód pitny trójniak Czcibor (53)
Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 16.11.2018 r.
Kategoria – Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe)
Powiat gryfiński

**Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego
przez Jana Olszańskiego, Pasiekę MIODY JANA w Kłępiczu**



Zdjęcie z archiwum Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego

Historia powstania produktu pn. miód pitny trójniak Czcibor związana jest z działalnością nieistniejących już Nadodrzańskich Zakładów Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego w Dębnie. W roku 1972, z okazji 1000-lecia bitwy pod Cedynią, Nadodrzańskie Zakłady Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego wypuściły na rynek dwa nowe gatunki miódów pitnych. Jednym z tych miódów był miód pitny trójniak Czcibor. Jednak etap wytwarzania tych szlachetnych trunków, ze względu na trwający dwa lata proces leżakowania, rozpoczął się już w roku 1970, od przygotowania nastawu.

„Czcibor” był to miód wytwarzany najczęściej na bazie miodu wielokwiatowego oraz moszczu agrestowego - półfabrykatu wytwarzanego przez powyższe zakłady: „Z okazji właśnie tysiąclecia bitwy pod Cedynią Przetwory wydały właśnie te dwa miody: jeden „Czcibor” na bazie moszczu, moszczu agrestowego (...). Miody są trójniaki oba i moszcze praktycznie jak miód pochodził z bazy własnej Nadodrzańskich Zakładów, z tym że miód kupowaliśmy ze Spółdzielni Ogrodniczo - Pszczelarskiej Myślibórz i Chojna. To były dwie główne spółdzielnie, które dostarczały nam oprócz innych surowców także miód potrzebny do produkcji. (...) Wielokwiatowe, w Chojnie nieraz pokazywał się miód tak zwany ten jesienny (...) wrzosowy”. (Rozmowa z dawnym Kierownikiem Działu Zaopatrzenia Surowcowego w Nadodrzańskich Zakładach Przemysłu Owocowo-Warzywnego w Dębnie Lubuskim).

„Czcibor” jako miód sycony wymaga długiego, minimum dwuletniego okresu leżakowania. Dlatego w okresie funkcjonowania NZPOW w Dębnie, o jego wysoką jakość zawsze dbał zakładowy kiper: „Głównym kiperem i od Niego wychodziły Czcibor i (...), te wszystkie rodzaje opakowania, wszystko to On do tego wymyślał i tworzył jakby to takie projekty wypuszczania tego i On osobiście czuwał nad produkcją (...). Osobiście był zawsze przy napełnianiu opakowań, bo to jak mówiłem wcześniej takim systemem chałupniczym to szło, więc On osobiście to nadzorował” (źródło jak wyżej).

Do odtworzenia dawnej receptury „Czcibora”, po kilkadziesiąt lat zaprzestania jego produkcji, powrócił Jan Olszański prowadzący w Kłępiczu (gmina Moryń) Pasiekę MIODY JANA.

W roku 2015, podczas VII Konkursu Polskich Win i Cydrów o Medal Targów ENOEXPO 2015 w Krakowie, produkt ten zdobył Złoty Medal w kategorii Wina i miody, a w roku 2016 jury konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” przyznało temu szlachetnemu trunkowi Wyróżnienie.