Melano.hu
A Közép-európaiak magazinja
Published on *Melano.hu* (https://www.melano.hu)

Amit idehaza sohasem fogunk inni

Létrehozás: 12/16/2015 - 09:20
Szerző: Melano
[1]
A modern kori Magyarország szem elől tévesztette, de Közép-Európa sem tudja már mi ez. A lengyelek fejedelmi itala odahaza van olyan népszerű, mint itthon a Zubrówka.

A Finnországban 'sima-nak', az Oroszországban pedig 'medovukhának' nevezett ital nem hiába volt az uralkodók kedvence, hiszen -ahogyan a legtöbb lengyel különlegesség, úgy ez is - méz hozzáadásával készül. Az elmúlt évtizedekben méltatlanul kommersz alkoholfajták utasították maguk mögé a különféle gyógynövényekből, illetve fűszerekből készült likőrt.

A miód pitny egyike Lengyelország tradicionális alkoholos italának. Ez a különleges likőr a lime méz erjesztésével készül, többféle ízesítéssel, fűszerezéssel. A különböző ízű verziók mellett gyakran látni gyógynövény adalékot tartalmazóakat is. Lengyelország egyik legkellemesebb likőrjét már a középkorban gyártották, a kezdetek ugyanis a Piast-dinasztiához köthetőek. Ez az uralkodó család nem részesítette előnyben a borfogyasztást, ezért olyan italokat kezdtek el gyártani, amelyek hasonló eljárást igényelnek, azonban nem must alapúak. A dinasztia (avagy a „piasztia") eleinte esküvőkön, illetve fontosabb ünnepségeken fogyasztotta az édeskés italt, ennek köszönhetpen hamar luxuscikké vált. Az ezt követő évszázadokban sokat veszített különlegességéből, a vodka gyártása ugyanis lényegesebben olcsóbb és jövedelmezőbb volt. Tartós népszerűségnek mindössze a Podhale-megyében örvendett, Litvániában. Habár már a XVIII. században kommersz italként emlegették, igazi, közkedvelt alkohollá csak napjainkban vált, bár tény, a sör és a vodka továbbra is jobban fogy a miód pitny-nél.

Ez az édeskés, kellemes likőr nemcsak hazájában, hanem Közép-Európában és a Balti-államokban is rendkívül népszerű volt. Lengyelül a miód pitny 'iható mézet' jelent. Oroszországban hasonló népszerűség övezi a medovukhá-t illetve a sbiten-t, melyről a Nyugaton egyáltalán nem tudnak semmit (...). Finnországban az édes miód pitny-t sima-nak nevezik, melynek fogyasztása elsősorban a május elsejéhez, azaz a Vappu-naphoz kötődik. 2008-ban az Európai Bizottság lengyel tradicionális alkoholtartalmú italként regisztrálta a miód pitny-t.

A legtöbb ízesítés elsősorban valamilyen plusz, hozzáadott gyümölcsaromát (az ilyeket miody owocoowe-nek nevezik), vagy fűszert ('miody korzenne'), illetve e kettő keverékét (miody korzennoziolowe) jelenti. A vegyes, azaz a fűszeres-gyógynövényes miód pitny-t általában gyömbér, fahéjas, rózsaszirmos, narancsos, citromos, illetve mandulás ízesítéssel vásárolhatjuk meg.

Mi van az üvegre írva?
A Lengyelországba utazó magyar turistáknak érdemes szem előtt tartani, hogy ezek a termékek nemcsak ízben, de alkoholtartalomban is eltérhetnek egymástól. Nem meglepő, de márka szerint megkülönböztetve akár a minőségük is eltérő lehet. A lengyel feliratok azonban nem feltétlenül

jelentenek segítséget számunkra, ezért a továbbiakban részletesen rátérünk a különbségekre. A „półtoraki” álatalában egyféle adalékanyagot tartalmaz, melyhez hozzá jön némi méz, illetve víz. A „dwójniaki” egy egységnyi méz és egy egységnyi víz. A „trójniaki” ugyanez, csak kétegységnyi vizet tartalmaz. A „czwórniaki” egy egységnyi mézet és két egység vízből készül, akárcsak a piątaki.

A méz és ezáltal az íz intenzitása szempontjából a sorrend a következő (elöl a legerősebb): poltorak, dwojniak, trojniak, czworniak. Bár nem szabályszerű, de a poltorak típusú adott esetben jobb ízű lehet, mint a trojniak. A poltorak viszont mindenképpen édesebbnek hat, mint egyes más társaik és egyébként erősebb is. Itt érdemes megjegyezni, hogy százalékban legerősebb a poltorak, őt követi a dwojniak, trojniak majd az utolsó a czworniak. Bár mindegyik változat finom, Lengyelországban a legelterjedtebb mégis a trojniak. A piataki és a czworniaki a leghamarabb beérő italok, hiszen már 6-8 hónappal a palackba töltés után fogyaszthatóak. A trojniak 1,5 év után, de kétségtelenül a leghosszabb időt a poltoraknak kell eltöltenie, legalább 8-10 évet.

Ha hazánkba látogatnak lengyel ismerőseink, rokonaink, ne szégyenlősködjünk tőlük ilyet kérni. A miód pitny garantáltan a család féltett itala lesz, csak úgy, mint az idehaza sajnos kevéssé ismert édességek, illetve alkoholos italok.

Tags:
miód pitny [2]
Polska [3]
Színes:
Ízek [4]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/amit_idehaza_sohasem_fogunk_inni

Hivatkozások
[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/trojniak_miod.jpg
[2] https://www.melano.hu/tags/miod_pitny
[3] https://www.melano.hu/tags/polska
[4] https://www.melano.hu/szines/izek