

Trójniak woliński leśny (38)
Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 11.05. 2016r.
Kategoria – napoje (alkoholowe i bezalkoholowe)
Gmina Wolin, powiat kamieński
Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez
Stowarzyszenie „Centrum Słowian i Wikingów Wolin-Jomsborg-Vineta” z Wolina



Autor zdjęcia : Stowarzyszenie „Centrum Słowian i Wikingów Wolin-Jomsborg-Vineta” z Wolina

Mówiąc o współczesnym wytwarzaniu miodu pitnego nie można pominąć zaangażowania Stowarzyszenia „Centrum Słowian i Wikingów Wolin-Jomsborg-Vineta” na rzecz wzmacniania lokalnej tożsamości kulturowej, w tym kulinarnej w Wolinie. Do tradycji wytwarzania 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 wytwarzania 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 wytwarzania 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 gościnnie. To dzięki ich pracowitości i inwencji zawdzięczamy dzisiaj niejedną żywnościowy produkt. Przyjezdni 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 stale nakryte czystym obrusem i zastawione jadem 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 prorocत्व : „ (...) *Miód zachował natomiast rangę wyższą trunku szczególnie szlachetnego, 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 szyszki chmielu. Jedną z pierwszych czynności jest wybicie miodu z plastrów. Otrzymane w ten sposób plastry miodu zalewane są wodą. Uzyskany miodowy napój precedza 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 wnoszony 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 wielbiciele mogą się zapoznać podczas różnych imprez, które co roku organizowane są w Wolinie, np.: Festiwalu Słowian i Wikingów, Nocy Kupał, czy też warsztatów bartniczych.