

Miód pitny

Wpisał Daniel Mikrut

Poniedziałek, 23. Czerwiec 2008 21:26 - Zmieniony Piątek, 18. Grudzień 2015 17:29

Tradycja wyrobu miodu pitnego na ziemiach polskich jest bardzo stara. Choć powszechność spożywania tego napoju w dawnych czasach jest trochę mitologizowana. Wg znawców historii powszechniejsze w wiekach XVI-XVII było spożywanie piwa miodowego niż miodu pitnego w dokładnym tego słowa znaczeniu. Miody pitne powstają poprzez fermentację rozcieńczonego wodą miodu pszczelego - tzw. brzezki miodowej, która zaprawiana może być dodatkiem przypraw, ziół, chmielu a także soków owocowych.



Miód pitny

Wpisał Daniel Mikrut

Poniedziałek, 23. Czerwiec 2008 21:26 - Zmieniony Piątek, 18. Grudzień 2015 17:29



szponie (zależnie od sposobu przygotowania) może być słodki, kwaśny, gorzki, a także gęsty i lepki. Miód pitny jest produktem, który nie wymaga dodatków, ponieważ sam w sobie jest już gotowy do picia. Miód pitny jest produktem, który nie wymaga dodatków, ponieważ sam w sobie jest już gotowy do picia.

Miód pitny

Wpisał Daniel Mikrut

Poniedziałek, 23. Czerwiec 2008 21:26 - Zmieniony Piątek, 18. Grudzień 2015 17:29



10-12

Miód pitny

Wpisał Daniel Mikrut

Poniedziałek, 23. Czerwiec 2008 21:26 - Zmieniony Piątek, 18. Grudzień 2015 17:29

