

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



szponis (zależnie od sposobu przygotowania) może być słodki, półsłodki, półsuchy, suchy, goryczkowy, kwaśny, o smaku jabłkowym, cytrynowym, ziołowym, itp. Miód

Miód pitny

Wpisał Daniel Mikrut



Właściwości: Miód pitny jest doskonałym źródłem energii, poprawia krążenie krwi, wzmacnia układ odpornościowy, działa przeciwzapalnie i przeciwbólowo. Długość życia: 10-12 lat.

