

Medovina

- Božský nápoj



Medovina bola od pradávna považovaná za zdroj múdrosti, odvahy a sily a ako taká sa prednostne podávala kráľom a hrdinom.

Pripisovali jej účinky afrodisiaka, a tak bola aj nápojom lásky. Najstaršie písomné zmienky o medovine siahajú do obdobia okolo roku 1 700 až 1 100 pred Kristom. Poznali ju starovekí Gréci, Rímania, keltské aj germánske kmene. Medovinu pili v minulosti Slovania ako kultový nápoj pri rodových a kultových slávnostiach. Aj preto je považovaná za staroslovanský nápoj.

Hodnotná a chutná

Medovina je lahodný, nízkoalkoholický

nápoj s obsahom 12-14 % alkoholu, vyrobený prírodným kvasením včelieho medu a vody pomocou ušľachtilej kultúry vinnych kvasiniek.

Medovina v sebe spája liečivé účinky a výnimočnosť chuti a vône použitého medu, bylín a korenín. V medovinách vyrábaných firmou APIMED je v 1 l medoviny pol kila medu. Blahodarné účinky včelieho medu nachádzajúceho sa v takomto hojnom množstve v medovine sú všeobecne

známe pre obsah minerálnych látok, jednoduchých cukrov, vitamínov a enzýmov. Med blahodarne pôsobí pri poruchách tráviaceho ústrojenstva, na srdcovocievny systém. Známe sú protizápalové a antibakteriálne účinky medu, predovšetkým pri zápaloch hrdla a horných dýchacích ciest. Povzbudzuje látkovú výmenu, prekrvenie a reguluje hladinu cholesterolu v krvi. Imunitný systém zas povzbudzujú antioxidantné látky na báze polyfenolov, ktoré vychytávajú z tela voľné radikály.

Keďže medovina je vyrobená z medu, má cenný obsah minerálov. Nezabúdajme, že medovina obsahuje alkohol, aj keď v nízkom objeme. Ak sa medovina konzumuje v primeraných množstvách, deciliter denne, na ľudský organizmus pôsobí ako liek.



Typy medoviny

V závislosti od použitej suroviny a typu receptúry poznáme tri základné kategórie medoviny:

Tradičná medovina je čistá prírodná medovina vyrobená len z medu a vody bez ďalších dochutení. Z hľadiska nárokov na výrobnú technológiu je to najnáročnejší druh medoviny, pri ktorom sa najviac prejaví um a majstrovstvo „medovníara“, pretože chyby a nedostatky pri výrobe nie je možné prekryť dodatočným dochutením.

Bylinno-korenená medovina (Metheglin) je medovina vyrobená s prídavkom bylín a korenín. Sem patrí Trnavská medovina z kvetového medu jemne doladená výťažkom bylín a korenín. Popri mnohých oceneniach je historicky prvou medovinou, ktorá získala pre Slovensko zlatú medailu na najväčšej svetovej včelárskej výstave APIMONDIA 2005 v Dubline.

Ovocné medoviny sú vyrobené s prídavkom ovocia, ovocných štiav alebo esencií. Známa je medovina vyrobená z jablkovej šťavy, známa ako Cyser alebo medovina vyrobená z hrozňovej šťavy, známa ako Pyment. Ostatné ovocné medoviny vyrobené zo šťavy ríbezli, čučoriedok, višni či šípok sú známe pod názvom Melomei. My vyrábame medoviny jemne dochutené prírodnou orechovou, mandľovou alebo cherry esenciou.

Ako ju podávať?

Medovina sa pije vychladená pri teplote 12–16 °C, môže byť aj s plátkom citróna alebo horúca pri teplote 55–60 °C, kedy ešte lepšie vyniknú arómy použitého medu, bylín a korenín. Je vynikajúca ako aperitív, ale je aj vhodným doplnkom pri príprave rôznych miešaných nápojov.

Pri miešaných nápojoch sa dobre kombinuje s ovocím: ako je hrozno, pomaranče alebo lesné plody – maliny, jahody či čučoriedky. Je dôležité zvoliť správnu kombináciu chuti a využívať čerstvé zložky, ktoré sú základom úspechu miešaného nápoja a nebať sa experimentovať. Čo sa týka vhodnosti k jedlám, dobre sa hodí k husacej alebo kačacej pečeni či ku kačacím alebo husacím prsiam s lokšami. Veľmi dobre ladiť k niektorým, hlavne sladším, druhom syrov. Samostatnou kapitolou sú dezerty, predovšetkým orechové alebo ovocné, ktoré medovina vhodne dopĺňa.

Peter Kudláč
majiteľ firmy APIMED

