



POSMAKUJ

regionalnych
produktów
z Augustowskiej
Miodosytni





BARTNICTWO

Bartnictwo to pierwotna forma pszczelarstwa polegająca na opiece nad pszczołami zasiedlającymi wydrążone w lesie dziuple. Pszczoły je zamieszkujące radzą sobie bez większej ingerencji człowieka, tak jak to robiły od milionów lat.

Od 2013 roku prowadzimy Bractwo Bartne, skupiając kilkanaście osób zaangażowanych w przywracanie bartnictwa. Motto naszego Bractwa to: **Natura, Tradycja, Historia** i w tych trzech prostych słowach zamyka się

kwintesencja bartnictwa. Działamy na rzecz leśnych ekosystemów, kultywujemy tradycję poszanowania przyrody i życia w zgodzie z naturą oraz pamięć i przybliżanie historii naszych przodków. Naszym celem jest promocja i rozwój bartnictwa jako tradycyjnego sposobu użytkowania lasów. Naszą misję realizujemy dzięki wiedzy i umiejętnościom zdobytym od ostatnich depozytariuszy tradycji bartniczych na Białorusi oraz od nielicznych osób z naszego kraju, które w swoich rodzinnych





przekazach zachowały strzępy tych tradycji. Pomysł na **Augustowską Miodosytnię** jest rozwinięciem naszej pasji bartniczej. Teraz owocami naszej pracy możemy podzielić się z Wami, ponieważ wierzymy, że tworzymy coś wyjątkowego.

Kultura Bartnicza, dzięki staraniom Bractwa Bartnego, od 2016 roku jest wpisana na Krajową Listę Niematerialnego Dziedzictwa, od 2020 roku na Reprezentatywną Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO, jako

wspólna tradycja Polski i Białorusi. Obecnie w ramach promocji bartniczych tradycji współpracujemy także z Litwą, realizując wspólny projekt dofinansowany ze środków Unii Europejskiej programu INTERREG Polska-Litwa (LTPL00145) "Forest Tree Beekeeping – A Tradition Without Borders".



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Intangible
Cultural
Heritage



krajowa lista niematerialnego
dziedzictwa kulturowego



MIODY PITNE

Receptury naszych miodów pitnych oparte są o bogate dziedzictwo miodosytnicze Rzeczypospolitej Obojga Narodów.

Przywracamy smaki, które zachwycały przodków, a potem odeszły w zapomnienie. Miody pitne, które produkujemy, zaskakują różnorodnością i bogactwem smaków uzyskiwanych zarówno z samego miodu, jak i z dodatków korzenno-ziołowych oraz owocowych. Podzieliliśmy je na miody klasyczne i specjalne, a każdy nastaw to limitowana seria około 1200 numerowanych butelek.

W miodach klasycznych całe bogactwo smaku i aromatu trunków osiągamy tylko i wyłącznie z miodu oraz odpowiednio prowadzonego procesu fermentacji. Ich głębię podkreśla zamknięcie w przezroczystej butelce.

Miody specjalne powstają przy zastosowaniu dodatków owocowych i korzenno-ziołowych, takich jak: świeże soki owocowe, zioła, przyprawy czy kawa. Aby chronić ich zróżnicowaną naturę przed działaniem promieni słonecznych rozlewamy je w ciemne butelki.



**DOBÓR SKŁADNIKÓW
NIE JEST DZIEŁEM
PRZYPADKU,
A ZA KAŻDYM
Z NASZYCH
MIODÓW KRYJE SIĘ
INNA HISTORIA.**

Augustowski Wczesny

Trójniak. Bukiet kwiatowy, rześki, barwa jasna, żółcista, półsłodki. Augustowski wczesny jest wykonany z miodów zbieranych w maju i czerwcu, kiedy to ule wypełniają się jasnym aromatycznym miodem z nektaru polnych kwiatów i rozłożystych lip.

Miód zdobył srebrny medal w konkursie Mazer Cup w USA w 2020 i 2021 roku, złoty medal w konkursie Orpheus Cup w USA w 2021 i 2022 roku oraz złoty medal w hiszpańskim konkursie Copa Reina 2023. Nagrodzony został również brązowym medalem w konkursie Greater Poland w 2023 roku.

Augustowski Późny

Trójniak. Bukiet leśny z wyczuwalną gryką, barwa ciemna, bursztynowa, półsłodki. Augustowski Późny jest wykonany z miodów zbieranych w lipcu i sierpniu, kiedy to pszczoły oprócz nektaru kwiatów, z bagien i lasów znoszą spadz i nektar gryki z śródleśnych pól.

Miód zdobył złoty i srebrny medal w konkursie Mazer Cup w USA w 2020 i 2022 roku oraz złoty medal i tytuł najlepszego miodu konkursu Mazer Cup w USA. Dwukrotnie nagrodzony złotym medalem na Mead Madness Cup PRO 2020 i 2022 roku w Polsce. Złoto oraz tytuł najlepszego miodu konkursu Orpheus Cup w USA zdobył również w 2021 oraz 2022 roku. Otrzymał złoty medal w konkursie Greater Poland 2023 i srebrny medal w Copa Hidromiel Mexico 2023.



Wczesny kawowy

Trójniak. Bukiet kawowy, barwa jasna, złocista, półsłodki. Podstawą tego miodu jest Trójniak Augustowski Wczesny o delikatnym kwiatowym bukiecie i jasnej, złocistej barwie. Wczesny Kawowy powstaje podczas procesu maceracji ziaren. Kawa z segmentu specjality, którą wybraliśmy do naszego miodu wspólnie ze specjalistami z Java Coffee Roaster, pochodzi z Brazylii. Charakteryzuje się cytrusowym, słodkim i lekkim aromatem z nutami czekolady i cytryny.

Augustowski Wczesny Kawowy został doceniony złotym medalem podczas Orpheus Mead Festival 2022 w USA, a także srebrnym (2019) oraz brązowym (2022) medalem podczas Mead Madness Cup PRO.

Kwarciany

Czwórniak. Bukiet ziołowo-korzenny, świeży, miodowy smak z wyraźnie wyczuwalnym imbirem i jałowcem. Ten rodzaj miodu jest zarejestrowany na Liście Produktów Regionalnych w województwie podlaskim. Jego receptura pochodzi z książki Teofila Ciesielskiego „Miodosytnictwo”, wydanej we Lwowie w 1896 roku. Był wykonywany niegdyś przez Wojska Kwarciane podczas leża zimowego. Przyprawiony jest cenionymi w staropolskiej kuchni ziołami i przyprawami: cynamonem, imbirem, owocami jałowca i kozłkiem lekarskim.

Kwarciany zdobył brązowy medal podczas Orpheus Mead Festival 2022 w Stanach Zjednoczonych oraz zajął I miejsce w konkursie nalewek miodowych podczas Biesiady Miodowej w Tykocinie w 2022 roku.



Podlaska Szeptucha

Czwórniak. Barwa jasna, bukiet ziołowo korzenny, wytrawny. Jest to miód o intensywnym aromacie. Szeptucha to szczególna postać w podlaskim folklorze. Pomaga w chorobie, udziela porad życiowych, odczynia uroki i zdejmuje klątwy, często poprzez ziołowe napary. Nie gwarantujemy, że wypicie tego trunku odczyni rzucony urok, ale na pewno dostarczy niezapomnianych wrażeń smakowych i zaskoczy intensywnym ziołowo-korzennym aromatem.

Podlaska Szeptucha zdobyła złoty medal podczas trzech kolejnych edycji największego europejskiego konkursu miodów pitnych Mead Madness Cup PRO w latach 2020, 2022 oraz 2023, a także brązowy medal na największym amerykańskim konkursie miodów pitnych Mazer Cup (2021).

Pieprzna Wiśnia

Czwórniak. Barwa jasnoczerwona, aromat wiśniowy, wytrawny smak z wyraźnie wyczuwalnym miodem i delikatnym posmakiem dębu. Miód wykonany w stylu zwanym dawniej wiszniakiem w którym 1/3 wody zastępuje się świeżym sokiem wiśniowym. Dodany do niego pieprz wydobywa nieco ostry, unikalny smak.

Miód zdobył brązowy medal na największym europejskim konkursie miodów pitnych Mead Madness Cup PRO w 2019, 2020, 2022, a w 2023 roku na tym samym konkursie zdobył srebrny medal. Został również doceniony brązowym medalem na Orpheus Mead Fest w USA w 2021 roku.

Jabłko na miodzie

Trójniak. Barwa ciemno-bursztynowa, aromat świeży jabłkowy, smak miodowy, słodki z delikatną kwasowością i posmakiem świeżych jabłek. Miód wykonany w stylu zwanym dawniej jabłecznikiem, w którym połowę wody w brzeczce trójniaka zastępuje się świeżo wyciskanim sokiem jabłkowym z lokalnej tłoczni.

Miód zdobył srebrny (2022) oraz złoty (2023) medal podczas Mead Madness Cup PRO - największym konkursie miodów pitnych w Europie oraz srebrny medal Orpheus Mead Festival (USA) w 2023 roku.



MMC Champion

MMC Champion to limitowane edycje miodów wykonywane według zwycięskiej receptury największego w Europie konkursu Miodów Pitnych Mead Madness Cup. Główna nagrodą w kategorii HOME jest możliwość, wspólnie z nami, powtórzenia zwycięskiej receptury i wprowadzenia jej na rynek w postaci limitowanej serii 1350 butelek, z których 50 pierwszych przekazywana jest nieodpłatnie zwycięzcy konkursu.

Edycja z rocznika 2020 to "Czwórnik Naturalny" autorstwa Jarosława Okulskiego. "Czwórnik Naturalny" to czysty miód pitny bez żadnych dodatków wykonany na odsklepinach i pełnych plastrach miodu, zachowuje aromaty ula, czyli pierzgi i propolisu, przywołując na myśl otwarty ul w upalny letni poranek.

Edycja z rocznika 2022 z kolei to trójniak wykonany na drożdżach typu Kvejk, które zostały wyhodowane, specjalnie na nasze zamówienie, w jednym z najnowocześniejszych laboratoriów na świecie – w Kanadyjskim Escarpment Laboratories i w formie żywej przetransportowane wprost do naszej miodosytni. Rocznik 2023 wykonany został na owocach derenia.

MMC Champion to urodzony zwycięzca, ponieważ każda kolejna odsłona tego miodu pitnego pochodzi z nagrodzonej receptury na najlepszy miód pitny na największym konkursie europejskim – Mead Madness Cup. Powtórzona w naszej miodosytni receptura z 2020 roku zdobyła również srebrny medal podczas Orpheus Mead Fest 2023 w USA, a MMC Champion 2022 wygrał złoty medal w kategorii PRO podczas Mead Madness Cup 2024.



Augustowski Wczesny Barrel Aged

Trójniak klasyczny, leżakowany w dębowej beczce. Bukiet kwiatowy, z wyraźnie wyczuwalnymi nutami dębu, barwa jasna, złocista, półsłodki. Augustowski Wczesny jest wykonany z miodów zbieranych w maju i czerwcu, kiedy to ule wypełniają się jasnym aromatycznym miodem z nektaru polnych kwiatów i rozłożystych lip. Po trwającym ponad rok etapie fermentacji i klarowania miód ten został złożony do świeżych dębowych beczek wykonanych z dębu węgierskiego na okres 6 miesięcy.

Miód nagrodzony został brązowym medalem w 2022 roku podczas największego konkursu europejskiego Mead Madness Cup.





ZBICIEN

Zbicienie to zapomniana w Polsce kategoria napojów, wykonywanych wyłącznie na bazie naturalnych składników: miodu, darów lasów i śródleśnych łąk. Od piw odróżnia je to, że podstawą całego procesu fermentacji jest wyłącznie miód. Kolejne procesy, które zachodzą podczas produkcji, nadają im delikatną słodycz z wyraźnym zaakcentowaniem użytych dodatków. Od wieków w puszczańskich karczmach Wielkiego Księstwa Litewskiego serwowano Zbicienie. Dawał chwile wytchnienia podróżnym w upalne miesiące, a zimą – podawany na gorąco z dodatkiem przypraw korzennych – doskonale rozgrzewał. Dlaczego to nie piwo? Z prostej przyczyny: w puszczy jęczmień nie

rośnie, a składniki pozyskane z lasów i łąk, skomponowane według dawnych receptur, dają unikatowy smak Zbicienia. Ten wyjątkowy trunek z pewnością posmakuje wszystkim tym, którzy doceniają smaki natury.

Zbicienie Chmielowy został nagrodzony brązowym medalem na największym w Europie konkursie miodów pitnych – Mead Madness Cup 2022, a jego leśna odstona doczekała się wyróżnienia brązowym medalem na największym w Stanach Zjednoczonych konkursie miodów pitnych – Mazer Cup 2023.



PODPIWEK

Wspomnienie dzieciństwa to kanka po mleku stojąca w kąciek babcinej kuchni, z lekkim ciemnym gazowanym napojem. Przygotowywano go na upalne sierpniowe dni dla ochłody dla pracujących w polu żeńców. Ten orzeźwiający smak to podpijany ukradkiem podpiwek. Pamięcią wracamy do smaków dzieciństwa, którymi chcemy się podzielić. Podpiwek Augustowski na Miodzie to wykonany z naturalnych składników napój bezalkoholowy, naturalnie nagazowany i spasteryzowany dla podtrzymania trwałości.

NIEPOWTARZALNE
SMAKI NATURY
PROSTO
Z PODLASIA.

DOCENIANE PRZEZ
KONSUMENTÓW
I NAGARADZANE
PRZEZ
PROFESJONALISTÓW
W WIELU
KRAJOWYCH
I MIĘDZYNARODOWYCH
KONKURSACH.



Miody

Miód, który posiadamy w naszej ofercie to surowiec używany w naszej miodosytni do produkcji miodów pitnych. Został zebrany na stacjonarnych pasiekach w okręgu Sołecznikowskim na pograniczu litewsko-białoruskim podczas dwóch letnich miodobrań. Jest to miód niestandardyzowany, o złożonej kompozycji, na którą składają się, w wersji wczesnej, nektar i pyłki z wierzby, trybuli leśnej, maliny, kruszyny, lipy i innych roślin łąk i lasów pogranicza, jak fiołki, mniszki czy koniczyna. W wersji Późnej są to: nektar i pyłki z gryki, trybuli, lucerny, krwawnika, chabrów oraz innych roślin leśno-bagiennych i łąkowych oraz występująca okazjonalnie spadź.



Świece

Świece wykonujemy z naturalnego wosku pszczelego bez żadnych dodatków. W ten sposób zapewniają one niepowtarzalny delikatny miodowo-propolisowy aromat. Ich formowanie odbywa się ręcznie lub odlewane są w poręcznych słoiczkach, co zapewnia bezpieczeństwo użytkowania i długi czas palenia. Świece z naturalnego wosku oczyszczają powietrze, likwidują nieprzyjemne zapachy, działają uspokajająco i relaksacyjnie oraz znajdują swoje zastosowanie w aromaterapii.



Pyłek i pierzga

Pozostałe produkty pszczele to pyłek kwiatowy i pierzga. Pierzga to pyłek pszczeli wymieszany przez pszczoły z miodem i enzymami, następnie w komórkach plastra ulegający fermentacji mlekowej, co zapewnia mu trwałość i odporność na procesy gnilne czy pleśń. Jest to podstawowy pokarm pszczół robotnic, z którego biorą siłę i energię do wyłożonej pracy. Pierzga pszczela jest źródłem cennych składników odżywczych. Zawiera między innymi: węglowodany, białka, tłuszcze nienasycone i nasycone, aminokwasy egzogenne, witaminy A, B1, B2, B3, B6, B7, B12, C, E, D oraz K, fosfor, żelazo, krzem, mangan, potas, miedź, sód, selen i cynk.



Przyprawy i herbaty

Ważnym dodatkiem do produkcji niektórych miodów pitnych są zioła i przyprawy korzenne. W tej serii chcemy podzielić się kompozycjami ziół i przypraw, które mają zastosowanie nie tylko przy produkcji miodów, ale doskonale sprawdzają się w roli ziołowej herbaty lub jako przypraw do grzanego wina czy miodu pitnego. Dobry grzaniec to podgrzany do temp. 50°C miód pitny z dobraną mieszanką przypraw, która podkreśla jego walory i doskonale rozgrzewa.



MUZEUM

W budynku Miodosytni, na ulicy Tytoniowej 9, powstało Muzeum Kultury Bartniczej. Jest to wspólny projekt Bractwa Bartnego oraz spółki non-profit Bartnicy, nad którym mecenas prowadzi Augustowska Miodosytnia. W Muzeum chcemy przybliżyć bartnictwo, czyli sposób hodowli pszczoły miodnej, polegający na przygotowywaniu do zasiedlenia przez roje dziupli w drzewach żywych lub w kłodach wyciętych z drzew martwych, następnie wciągniętych na drzewa w formie kłód bartnych. Bartnictwo jest zarazem zestawem praktyk, wyobrażeń i wiedzy dotyczącej pszczoły. Jej zwyczajów, upodobań i zachowań w interakcji z człowiekiem i otaczającą przyrodą.

Polega na przekonaniu, że pszczoła najlepiej żyje i rozwija się wysoko nad ziemią, a człowiek nie powinien ingerować w rozwój rodziny pszczelej.

Kultura bartnicza dzięki staraniom Bractwa Bartnego została wpisana w 2020 roku na **Reprezentatywną Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO** jako wspólna tradycja Polski i Białorusi. Poprzez Muzeum chcemy pokazać na czym polega tradycja, która nas ukształtowała, opowiedzieć historię bartnictwa, a także pokazać jak radzą sobie obecnie pszczoły w swoim naturalnym środowisku oraz czym bartnictwo jest współcześnie.



DEGUSTACJA

Jeśli szukasz pomysłu na wieczór integracyjny, planujesz spędzić czas w Augustowie w gronie przyjaciół lub chcesz zapewnić swoim gościom lokalną, nietuzinkową atrakcję – zorganizuj z nami degustację miodów pitnych! Nasza miodosytnia oferuje niepowtarzalną możliwość zorganizowania degustacji dla grupy do 50 osób w klimatycznej sali z widokiem na pomieszczenia produkcyjne. Dla większych grup możemy również zorganizować degustację plenerową nad jeziorem.

Podczas degustacji nie tylko serwujemy nasze wyjątkowe miody pitne. To także doskonała okazja do wysłuchania opowieści o historii i tradycjach związanych z miodosytnictwem.

A to wszystko w towarzystwie przekąsek opartych na lokalnych składnikach, starannie dobranych do naszych miodów przez miejscowych restauratorów.

Zapewniamy niezapomniane wrażenia smakowe i kulturalne, które na długo pozostaną w Twojej pamięci. Skontaktuj się z nami już dziś, aby zarezerwować termin i uczynić Twój wieczór niezwykłym!

**Skontaktuj się z nami,
jeśli chcesz wziąć udział
w degustacji:
nr tel. 601 542 516**





O NAS

Idea powstania **Augustowskiej Miodosytni** zrodziła się z naszego zaangażowania w przywracanie bartnictwa oraz z chęci podzielenia się doświadczeniami domowego miodosytnictwa. Tak jak w przypadku bartnictwa, miodosytnictwo to piękna staropolska tradycja wyparta z rynku i powszechnej świadomości poprzez popularyzację bardziej ekonomicznych form produkcji. Augustowską Miodosytnię otworzyliśmy, aby w sposób tradycyjny produkować miody pitne najwyższej jakości, stosując tylko naturalne surowce pozyskiwane z terenu Puszczy Augustowskiej i obszarów

sąsiednich. Część zysków przeznaczamy na rozwój bartnictwa poprzez wspieranie działalności **Bractwa Bartnego**, z którego się wywodzimy. Receptury naszych miodów czerpiemy z tradycji miodosytniczej Rzeczypospolitej Obojga Narodów. Pragniemy odtwarzać smaki, które zachwycały naszych przodków. W myśl tej zasady jako pierwsi w Polsce rozpoczęliśmy produkcję zapomnianego Zbicienia.



AUGUSTOWSKA MIODOSYTNI PAWEŁ KOTWICA PIOTR PIŁASIEWICZ S.C.



ul. Tytoniowa 916-300 Augustów
NIP: 846-166-42-39

Paweł Kotwica tel. 603 601 195
Piotr Piłasiewicz tel. 601 542 516

biuro@augustowska-miodosytnia.pl
www.augustowska-miodosytnia.pl



AugustowskaMiodosytnia
augustowska_miodosytnia