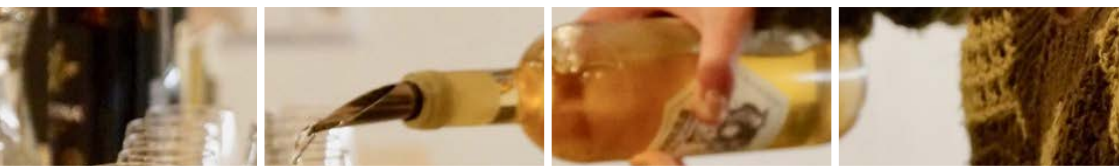




# ***Medovina***

***Nedoceněné medové víno, které nepatří  
pouze na zimní jarmark***



[www.pleva.cz](http://www.pleva.cz)

**Víte, že kvalitní medovinu někteří lidé staví na srovnatelnou úroveň s luxusními víny?  
Víte, že medovinu není nutné pít jen jako horký nápoj v zimě na zahřátí?  
Víte, že medovina nemusí být sladká, jako když jíte lžící med?**

Pokud jste odpověděli alespoň na jednu otázku ano, určitě pokračujte ve čtení. Cílem této medovinové příručky je představit vám **medovinu ve verzi pro 21. století**. Pokud hledáte moderní, lehký a svěží nápoj pro horké letní večery, nebo byste rádi doplnili repertoár mírně alkoholických nápojů o nějaký méně obvyklý, čtete tyto řádky správně.

Dozvíte se, jak vlastně medovina vznikla, jak se dá medové víno připravit v domácích podmínkách, společně prozkoumáme druhy medovin a prozradíme vám jednoduché recepty na drinky a koktejly, které si můžete z medoviny připravit. Možná vás to překvapí, ale většina z nich je s ledem 😊

**„Příjemné počtení!“**

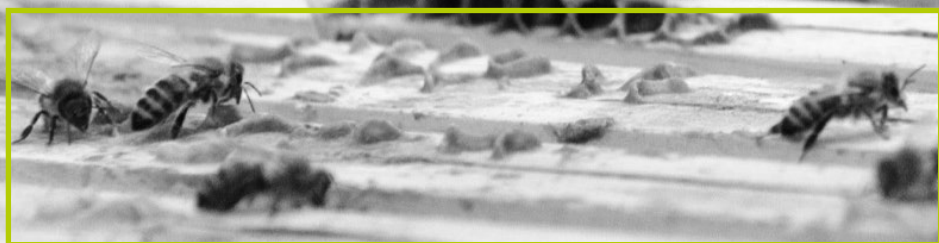




# Medovinu nevymyslel člověk

Ale kdo teda? Tráduje se, že opojné chuti medoviny podléhali i antičtí bohové na vrcholu hory Olymp. Tomu věřit můžete a nemusíte, stejně jako tomu, jak vlastně medovina vznikla. V dobách velkého sucha si **včely zalezly do baobabů**, a když přišly mohutné deště, jejich

med se smíchal s vodou a přírodními kvasinkami. Směs pak fermentovala, a tak vznikl první alkoholický nápoj na světě – medovina, kterou později objevil a zamíloval si člověk. Takže jestli vaše odpověď na otázku „kdo medovinu vymyslel?“ zněla „**příroda**“, bylo to zcela správně.





## Věda nebo alchymie?

Protože medovinu nebylo jednoduché vyrobit doma, historicky se jednalo spíš o nápoj **pro oslavy a panovnické dvory**. I dnes je to spíš taková alchymie, protože výsledná kvalita medoviny záleží kvalitě medu, vody, na typu kvasinek a času

kvašení. Správná kvalitní medovina se obejde bez umělého ochucení, a bez zahřívání během výroby. Naprostou špičkou jsou pak **jednodruhové medoviny**, dříve nazývané jako medová vína (ale tohle pojmenování už zakázala EU ☺).

# Především trpělivost!

Doma vyrábíme sýr, pečeme chleba, vaříme pivo, tak co zkusit vyrobit i medovinu. Vždyť jsou k tomu potřeba jen 4 věci: med, voda, kvasinky a živná sůl. Háček je v tom, že než přijdete na to,  **který druh medu je ten pravý**, jakou kvalitu vody použít, a které kvasinky se k tomu všemu hodí nejlépe, zabere to

minimálně několik let. Včelaři si medovinu doma vyrábí poměrně běžně, ale produkovat láhve ve velkém a dlouhodobě v konstantní kvalitě je docela složité. Medovinu je totiž potřeba po kvašení nechat zrát, a to opravdu není  **nic pro netrpělivé**. Kvůli zrání při teplotě pouhých 10 °C\* je to dost dlouhý proces.

---

**\*Tedy, jde to samozřejmě i při více než 10 °C. Tuhle recepturu používáme v Potštejně, protože nám tak medovina chutná víc.**

---

## Kolik medovin znáš, tolikrát jsi člověkem

Z jakých druhů medovin můžete vybírat?

**Jednodruhové** obsahují pouze med z jednoho druhu květů, a proto jsou dražší oproti smíšeným.

**Metheglin** je medovina ochucená kořením (například muškátovým oříškem nebo zázvorem).

**Hydromel** obsahuje menší množství alkoholu, protože je to medovina naředěná vodou.

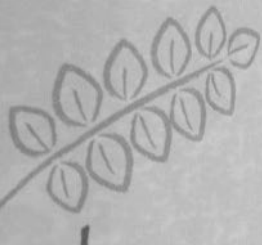
**Melomela** je medovina s ovocnou šťávou místo vody. Podle použité šťávy si můžete dát cyser (s ciderem), pyment (s hroznovým moštem) nebo hippocras (s hroznovým moštem a kořením).

---

**Náš tip!**

**Pokud s pitím medovin začínáte, doporučujeme nejprve vyzkoušet Potštejnskou medovinu z květového medu. Je to naše základní medovina a určitě při jejím ochutnání poznáte rozdíl mezi kvalitně vyrobenou medovinou a sladkým nápojem, který znáte z vánočních trhů.**

---



Medovina  
z akátového medu

DLE RODINNÉ RECEPTURY  
VYROBIL MILAN PLEVA.

*M. Pleva*



Medovina  
z lesního medu

DLE RODINNÉ RECEPTURY  
VYROBIL MILAN PLEVA.

*M. Pleva*



# A jak si tedy doma medovinu připravit?

Recept na výrobu medoviny vám popíše včelař a milovník medoviny Milan Pleva.

Jedná se o výrobu medoviny za studena. To znamená, že med nepřevažujeme.

## **Pro výrobu medoviny potřebujeme:**

*med*

*vodu*

*kvasinky*

*živnou sůl*

*demižon o objemu 10 l*

*korkovou zátku*

*kvasnou rourku*

Do 10litrového demižonu naložíme cca. 8 litrů roztoku. Demižon se nesmí plnit až po okraj. Medovina potřebuje volné místo na kvašení, aby nevytékala ven.

Já obvykle nakládám 49 kg medu, 71 litrů vody na 100 litrů medoviny. To znamená, že na 8 litrů medoviny budeme potřebovat 3,9 kg medu a 5,7 litrů vody. Z toho nám vznikne cca. 8 litrů roztoku na medovinu.

Na toto množství medu a vody je potřeba přidat 1,2 g kvasinek a 1,2 g živné soli. Živné soli dávám vždy stejné množství jako kvasinek.

Med používám tekutý. Pokud Vám zkrystalizoval, tak jej rozpustíte, nejlépe ve vodní lázni. To znamená, že sklenici s medem dáte do hrnce s teplou vodou.

## **Postup:**

1) Připravíme si medový roztok tak, že med ve vodě rozpustíme.

2) Do dvou nádob si odlejeme malé množství roztoku z demižonu.

3) Do jednoho malého množství roztoku medu přimícháme odvážené množství kvasinek a následně vmícháme roztok zpět do demižonu.

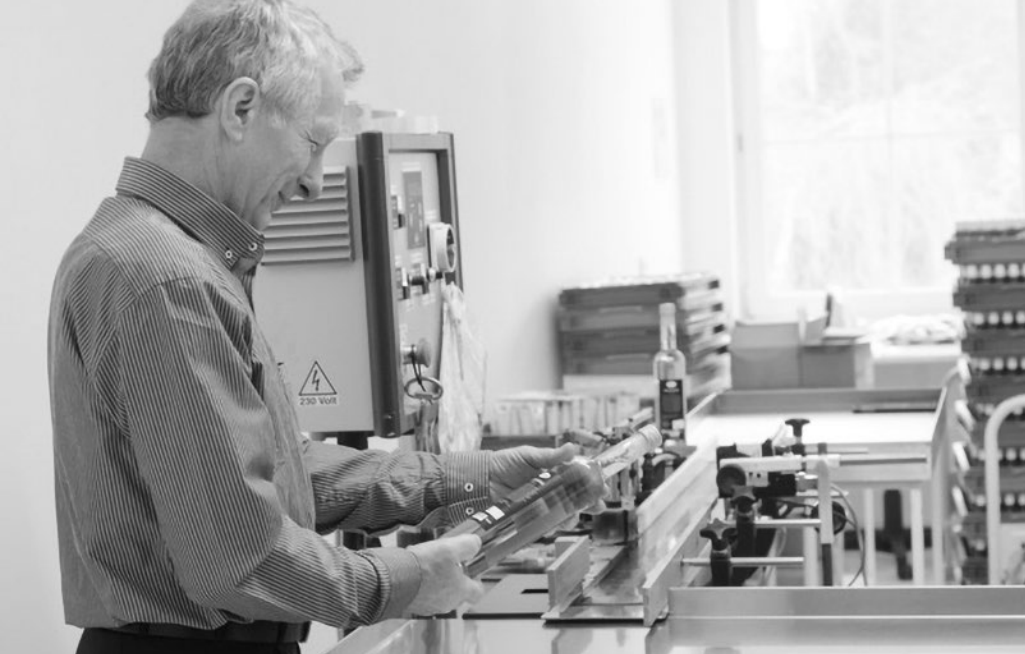
4) Do druhého malého množství roztoku přimícháme odvážené množství živné soli a následně vmícháme do demižonu.

5) Demižon uzavřeme zátkou, do které vložíme kvasnou rourku. V kvasné rource také musí být voda, kterou probublávají unikající plyny při kvašení medoviny a ta nám zabraňuje, aby se zpět nedostávaly např. ovocné mušky.

Takto uzavřený demižon dáme do místnosti vyhřáté na cca. 25–27 °C. Po rozkvašení je dobré teplotu snížit na cca 20–22 °C, protože kvasící medovina si teplo již vytváří sama kvasným procesem a není potřeba ji „zahřívát zvenčí“. Kvašení probíhá 1–4 týdny (někdy i déle). Pak nastává uklidnění – kvasnou rourkou nejdou žádné bublinky. Necháme medovinu v klidu asi 10 dní a pak poprvé stáčíme.

Na toto stáčení si připravíme čistý demižon, pokud možno tak velký, aby byl zaplněn až po okraj. Vezmeme hadičku a medovinu do něj stočíme





a dáváme pozor, abychom nestočili kaly, které jsou u dna. Kaly jsou odumřelé kvasinky. Při stáčení se snažíme, aby medovina padala z výšky cca 20 cm. Tím se takzvaně provzdušní.

Takto stočenou medovinu v demižonu opět uzavřeme kvasnou zátkou. Necháme ji při teplotě cca 20 °C dokvasit (zátku opět probublává). Pokud je již medovina dokvašena, tak jí dáme do místnosti s teplotou asi 10 °C na dozrání, uložení.

Dbáme na to, aby demižony s medovinou byly vždy plné! Jinak by se medovina mohla začít kazit.

Pokud nám zbylo menší množství medoviny, které se již nevešlo do demižonu, tak jí dáme do lahve a uzavřeme opět kvasnou zátkou.

Asi po dvou měsících podruhé medovinu stočíme do čistého demižonu, ale

již neprovzdušňujeme. Hadička je tedy těsně u dna nové nádoby. Provzdušnění již není potřeba. Opět dbáme na to, abychom nestočili případné kaly, které se usadily na dně. Také po tomto stáčení musí být demižon plný.

Takto můžeme stáčet medovinu vícekrát a pokaždé bude více čirá.

Asi po půl roce od prvního stáčení by mohla být medovina čirá a připravená ke stáčení do lahví. Já jí ale nechávám zrát min. 1,5 roku. Když jsem jí zkoušel v demižonu, dlouho jsem to nevydržel a pil ji už po půl roce. Za chvíli byla „PRYČ“ (vypitá), protože byla moc dobrá ☺ Na zdraví!

---

**Ochutnejte medoviny přímo ze sklepa Milana Plevy.**

---

# Proč medovinu pít?

Řekněme si to na rovinu, kvalitní medovina je skvělá alternativa k pivu a vínu. Není přehnaně sladká, pokud si takovou

**Kromě toho se o medovině mluví jako o nápoji lásky, afrodisiaku, chcete-li. Tělo a duši tak zahřeje nejen za tepla, ale i za studena 😊**

nevyberete. Rozhodně to není jen těžké zimní pití, schválně zkuste recepty na osvěžující nápoje z následujících stran. Pokud při výrobě medovinu příliš nezaehříváme, výsledný nápoj si pak vezme všechny úžasné látky z medu. Medovina tak má skvělý vliv na náš organismus (v rozumném množství 😊)



# Jak se medovinou osvěžit?

## **Grepovina** (1 dcl)

*medovina (0,04 l)*

*pomerančový džus (0,01 l)*

*limetková šťáva*

*grenadina*

*vodka (0,02 l)*

Svěží nápoj, který díky přidání vodky dokáže pěkně prohřát. Všechny ingredience vložíme do šejkru i s ledem a důkladně protřepeme. Lahodné zlaté mléko. Díky koření je skutečně velmi husté, takže zasytí a zažene veškeré chutě na sladké.

## **British acacia** (1 dcl)

*akátová medovina (0,06 l)*

*gin (0,02 l)*

*jablečný džus*

*limetková šťáva*

Díky akátové medovině má koktejl velmi jemnou chuť, kterou skvěle doplňují jablka. Opět vše dáváme do šejkru rovnou i s ledem a protřepeme.

## **Mojito v.2** (2 dcl)

*medovina (0,1 l)*

*gin (0,03 l)*

*sodovka (0,07 l)*

*máta a limetka*

Letní klasika hotová během minutky. Mátu s limetou promačkejte ve sklenici, přidejte gin, medovinu a sodovku. Nezapomeňte do sklenice nasypat led a zarazit brčko.



# A jak se zahřát?

## Horká medovina podle Giulia

250 ml vody

250 ml jablečného džusu

10 ml whisky

200 ml medoviny

50 ml červeného vína

1/2 hrušky a 1/2 jablka pokrájených na kousky

3 skořice

*hřebíček, tymián, badyán*

### **Pár tipů před přípravou:**

Nápoj je nutné ohřívat ve dvou nádobách. V první ohříváme pouze alkohol (pozor, nesmí přesáhnout 40st, abychom nepřišli o skvělé látky, které jsou v medovině). V druhé nádobě ohříváme ostatní nealkoholické ingredience, ovoce a koření. Jestliže byste si chtěli návod uspěchat a vše ohřivali

najednou, nebude výsledek tak skvělý a výsledná chuť bude jiná.

### **Postup:**

Do 1. nádoby dáme: 200 ml medoviny, 50 ml červeného vína, 10 ml whisky a postupně, pomalu zahříváme, teplota nesmí přesáhnout 40 st.

Do 2. nádoby dáme: 250ml vody, 250ml jablečného džusu, 1/2 hrušky a 1/2 jablka pokrájené na kousky, 3 skořice, hřebíček, tymián, badyán. Pokud není vůně badyánu, nebo tymiánu, vaše oblíbená, vynechte je. Použijte nejlépe vcelku, jestli máte mletý, tak použijte menší množství. Po zahřátí je nutno přecedit, aby ve výsledném nápoji nic neplavalo (ovoce, skořice ani koření).

Jakmile máme vše zahřáté, můžeme obě nádoby smíchat dohromady a podávat.

---

**Tenhle koktejl doporučujeme pít hlavně v zimě. Pozor, pálí!**

---



Zaujal Vás tento ebook?  
Pokud chcete dostávat další  
zajímavosti na podobná  
témata, tady se můžete  
přihlásit do našeho zpravodaje.



## Který koktejl z medoviny jste vyzkoušeli?

Nebo se teprve poohlížíte po kvalitní medovině, kterou ochutnáte? Podívejte se na různé druhy medovin Pleva. Při výrobě není použito tepelné úpravy a tím je zaručeno zachování významných látek včelího medu. Neobsahuje žádné konzervační látky, není dokyselována ani doslazována a proto je každé kvašení (šarže) originální chuti, která je závislá především na druhu použitého medu.

Pokud máte jakýkoliv dotaz, nebo vás zajímá konkrétní medovinová rada, neváhejte nám napsat na [info@pleva.cz](mailto:info@pleva.cz).

Z Potštejna vás zdraví **Milan Pleva, včelař a výrobce medovin.**

Copyright © Rodinná firma Pleva

# O nás

## Rodinná firma z malebného podhůří Orlických hor

Jsmeme rodinná firma, která vznikla díky velkému nasazení manželů Hanky a Milana Plevových a dnes roste a košatí díky úsilí jejich dětí i práci pečlivých a vstřícných zaměstnanců. Naše provozovna se nachází v lázeňském městečku Potštejn v malebném podhůří Orlických hor, ale výrobky Rodinné firmy Pleva naleznete ve zdravých výživkách, drogeriích i včelích obchodech. Objednat si je můžete také [na našem e-shopu](#).

## Máme nejširší sortiment včelí kosmetiky v České republice

Vyrábíme kvalitní včelí kosmetiku a tím pomáháme lidem ke zdraví, kráse nebo jen potěšení. Specializujeme se na zpracování léčivých včelích produktů (medu, mateří kašičky, pylu, propolisu a včelího jedu) do kosmetiky a potravinových doplňků. Začínali jsme hned po revoluci výrobou propolisové tinktury a masti s propolisem. Od té doby jsme náš sortiment kosmetiky rozšířili o všechny řady výrobků s jednotlivými včelími produkty a každý rok uvádíme na trh nové výrobky. Dnes připravujeme přibližně 70 výrobků. Můžeme se tedy pochlubit nejširším sortimentem kosmetiky s včelími produkty v celé České republice. Zároveň jsme získali unikátní povolení pro přípravu nejrůznějších výrobků, jsme například jediní v České republice, kteří zpracovávají včelí jed.

[Přečtěte si Náš příběh](#)

## Naše bohaté zkušenosti zúročujeme v moderní provozovně

Začátky našeho podnikání jsou spojeny s výrobou a prodejem kvalitního českého medu. Chovem včel se totiž aktivně zabýváme již od roku 1969 a udržujeme přibližně 60 aktivních včelstev. Od roku 1990 se zaměřujeme na zpracování včelích produktů do kosmetiky či potravinových doplňků. Díky velkému zájmu našich zákazníků a oblibě přírodní kosmetiky jsme museli opustit naši malou provozovnu a postavili si vlastní moderní výrobní, kterou jsme dokončili v roce 2000. Díky ní udržujeme vysokou kvalitu výrobků a bez problémů splňujeme přísné hygienické podmínky. Všechny naše výrobky mají zhodnocení bezpečnosti pro zdraví člověka platné v celé Evropské unii.

[Přečtěte si Náš příběh](#)