



Do produkcji trójniaka potrzeba dwie części miodu i jedną wody. Żeby zrobić dwójniaka, proporcje są jeden do jednego. A półtorak to jest pół litra wody i litr miodu. Dobry trójniak wychodzi z miodów jaśniejszych. Dopóki jednak nasze przepisy nie dopuszczają handlu lokalnymi alkoholami, traktowanymi jako produkt regionalny i ciekawostka dla turystów, można je robić jedynie na własny użytek. A nam pozostaje sycić się miodem tradycyjnym, a nie tym pitnym z przydomowej pasieki.

## Miody z domowej pasieki

– Na początku było trzy ule. Nasza pszczoła jest dobra, rojna. Następnego roku było już dziewięć uli i było już trochę miodu. Ludzie zaczęli go kupować. Zaczęłam swój miód sygnować nazwą „Bieszczadzki dar natury”, to dało impuls do dalszej pracy, szczególnie kiedy się widzi jej owoce – mówi Zbigniew Grela z Bandrowskiej Narodowej. – Zrodził się pomysł, aby „pójść w pasiekę” i w tej chwili jest już 45 rodzin pszczelich. Pracy jest przy tym bardzo dużo, ale w zimie jest troszkę więcej czasu – dodaje z uśmiechem pszczelarz.

