

Podlaski Produkt Lokalny. Cydr i miody z Narwii

Zaczął się od ryżowego wina, które wybuchło w szafie. Potem Piotrowi Marzęckiemu i Marcinowi Seliwoniuk poszło dużo lepiej. Dzięki m.in. dofinansowaniu z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich (PROW) otworzyli w Narwi (pow. bielski) zakład produkcji cydru i owocowych miódów pitnych. I zamiast wybuchów zaskakują ich nagrody.

Złote jajo 2020 od Kukbuk; złoto i srebro na światowym konkursie SISGA w Hiszpanii (w 2019 i 2020), brąz na międzynarodowym konkursie Mead Madness Cup 2020, srebra podczas Lubelskiego Święta Cydru (2018 r.).

- Fajnie mieć te nagrody, ale najważniejsze, aby naszym klientom smakowało to, co robimy – mówi Marcin Seliwoniuk. – I teraz tych klientów potrzebujemy jak najwięcej.

Inżynierowie na produkcji

Piotr i Marcin poznali się podczas studiów na Politechnice Białostockiej. Jak wspomina Marcin już wtedy Piotr przywoził do degustacji swoje domowe wyroby: wina i cydry. Po ukończeniu uczelni (Piotr jest automatykiem-robotykiem, Marcin - inżynierem jakości) oprócz pracy w swoich zawodach, postanowili zająć się produkcją owocowych trunków.

- Moje początki to lata nastoletnie, kiedy po raz pierwszy nastawiałem wino, chyba wtedy ryżowe. Zabrakło znajomości teorii i wino wybuchło w szafie, gdzie je przetrzymywałem – śmieje się Piotr Marzęcki. – Ale zamiłowanie zostało i przerodziło się w pasję, do której przekonałem Marcina.

Jako amatorzy w 2018 r. Piotr i Marcin – już po kilku latach domowej produkcji na własne potrzeby - wystartowali w Lubelskim Święcie Cydru i zgarnęli nagrody za cider bezalkoholowy i cydr klasyczny.

Pod koniec 2018 r. powstała firma Selmar, w 2019 uzyskała wszelkie pozwolenia na produkcję alkoholu a także fundusze z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich.

- Nasz cider bezalkoholowy jest jedyny w Polsce, a powstał przypadkiem – wyjaśnia Marcin. – Oszukał nas dostawca sprzętu winiarskiego, nie mieliśmy atestowanego sprzętu do alkoholu, a firma już działała i trzeba było coś zrobić, by ją utrzymać. Rozpoczęliśmy więc produkcję cidera 0%.

Obecnie to najpopularniejszy produkt firmy Selmar. - Bo można go pić wszędzie, w domu, w pracy, w dzień i wieczorem – wyjaśnia Piotr.

Na łomżyńskich jabłkach i białostockiej kawie

Cydr z Narwi – zarówno ten alkoholowy, jak i bezalkoholowy - powstaje głównie na bazie podlaskich jabłek. Podstawę do firmowych produktów, czyli sok jabłkowy

dośćarcza do Narwi przede wszystkim sad i rocznia spod Łomży.

- Bazujemy na naturalnych świeżych sokach prosto od sadowników. Stosujemy mieszanki różnych odmian jabłek. Cydr można zrobić z jednej odmiany, ważne, by owoce były soczyste i nieduże. Miód pitny wymaga już mieszania jabłek słodkich z winnymi np. Eliza i Jonagold – wyjaśnia Piotr.

Producenci czekają na zmianę ustawy winiarskiej, która pozwoli im do jabłkowego cydru dodawać sok z innych owoców. – Wiemy, że jest w planach zgoda na to, by do cydru można było dodać do 20% innych owoców. Chcielibyśmy spróbować cydru z dodatkiem wiśni czy maliny – wyjaśnia Piotr. – Mamy już doświadczenie z wiśnią przy miodach pitnych, więc moglibyśmy spróbować i z cydrem.

Miody pitne produkowane w Narwi to trójniaki, czyli: 1/3 miód i 2/3 woda lub sok.

- My warzymy miód tylko na bazie soków i miodu, bez dodatku wody – wyjaśnia Piotr Marzęcki. – Specjalizujemy się w miodach owocowych, dlatego możemy w naszej ofercie znaleźć miód z wędzonym jabłkiem, wiśnią, czy wiśnię z kawą.

Ten ostatni produkt powstał we współpracy z inną lokalną, podlaską firmą: palarnią kawy z Białegostoku „White Bear Coffee”.

- Przygotowali nam specjalną mieszankę ziaren kawy odmiany Kostaryka Perla Negra i połączyliśmy ją z wiśnią i miodem – mówi Piotr Marzęcki. – Wyszedł nam deser w kieliszku – śmieje się.

Cuda pełne dymu

Miody pitne produkcji Piotra i Marcina – oprócz laurów na międzynarodowych konkursach - zyskały też dobre recenzje u polskich specjalistów. Trójniak jabłko wędzone, z dwóch odmian jabłek (Eliza i Jonagold) i dodatkiem trzeciej - Champion wędzonej dymem z dębu – wzbudził zachwyt m.in. sommeliera i znawcy win Macieja Katarzyńskiego. Na swoim blogu pn.: „Kolor wina” pisze:

„Ale cuda...cuda pełne dymu.

Miód pitny z Podlasia o nazwie WĘDZONE JABŁKO autorstwa pana Piotra Marzęckiego jest niezwykle, nietuzinkowy, smaczny i co ważne ciekawie układa się z różnymi tapasami i jedzeniem bardziej złożonym.

Miód w kolorze bursztynu i tombaku jest czyściutki, klarowny i pięknie spływa po kieliszku.

Bukiet dymny do tego stopnia, że producenci Pouilly Fume powinni przyjechać na naukę odymania wina na Podlasie!”

- Pewnie, że nam miło za takie zdanie o naszych trunkach – uśmiecha się Piotr Marzęcki – Jednak nasze plany i marzenia, to nie kolejne nagrody, ale klienci. Chcielibyśmy, by produkcja naszych cydrów i miodów była na tyle duża, by stała

się naszą podstawową pracą zawodową. Takie marzenie: by pasja, stała się pracą.

Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich

Selmar - Marcin Seliwoniuk

ul. Topolowa 4, 17-210 Narew

799 020 304, kontakt@cydrpodlaski.com

[Strona internetowa Cydr Podlaski](#)

[Fanpage na Facebook'u](#)

[Strona w bazie Centrum Produktu Lokalnego](#)

Nagrody i wyróżnienia

- brązowy medal za Miód jabłko-wiśnia na Mead Madness Cup 2020;
- Złote Jajo i certyfikat „KUKBUK Poleca” za miody pitne 2020;
- Złoto w Hiszpanii na SISGA 2020 za miód Wędzone Jabłko;
- Srebro w Hiszpanii na SISGA 2020 za Cydr Klasyczny;
- Srebro w Gijon (Hiszpania - SISGA) za Cider Podlaski 0% w kategorii słodkie, naturalnie musujące cydry 2019;
- Trzecie miejsce za prototyp Cydru Miodowego na MMC 2019;
- Pierwsze miejsce w kategorii FreeStyle dla Cidera Podlaskiego 0% - Lubelskie Święto Cydru 2018;
- Drugie miejsce w kategorii Freestyle dla pierwowzoru Miodu Jabłkowego 2018 - Lubelskie Święto Cydru 2018.

Gdzie kupić:

- po kontakcie telefonicznym – na miejscu w Narwi;
- przez fanpage na FB – możliwość dowozu;
- poprzez stronę [Podlaski Bazar](#)ek;
- sklepy partnerów wymienione na [stronie internetowej](#);
- platformy sprzedażowe (m.in. allegro).

