

Perła Urzecza – miód nawłociowy



Autor: fot. arch. UMWM

Zalewowe tereny rozciągające się **po obydwu brzegach Wisły**, pomiędzy **dawnymi ujściami Pilicy i Wilgi**, od niepamiętnych czasów powszechnie **nazywano Urzeczem**. Najprawdopodobniej pierwszymi mieszkańcami tego terenu byli **w XVII w. osadnicy olęderscy** – emigranci z północnych regionów ówczesnych Niderlandów, którzy skutecznie zagospodarowali nadbrzeżne pustkowia wzdłuż Wisły.

Utworzyli oni na tym terenie odrębne osady i wsie, na których zajmowali się rolnictwem, sadownictwem, uprawą zbóż, hodowlą zwierząt oraz pszczelarstwem. Zgodnie z dawnymi przekazami najstarszych mieszkańców tamtejszych okolic, **do wyrobu miodów** powszechnie wykorzystywali **nawłóć kanadyjską** (potocznie zwaną „mimozą”) porastającą obficie nadwiślańskie tereny. Ta niepozorna żółta roślina była jedną z bardziej miododajnych roślin, mającą przy tym wiele właściwości leczniczych. Obecnie nawłóć jest już rzadziej wykorzystywana do produkcji miodu, jednak w niektórych pasiekach tradycja wytwarzania z niej miodu jest nadal żywa.

Miód nawłociowy – **perła Urzecza** pozyskiwany jest z naturalnych, **ekologicznie czystych terenów** rozciągających się wzdłuż Wisły. Miód zebrany z pożytków rosnących na tych terenach cieszy się niestąbną popularnością wśród koneserów miodu, również dzięki długoletniej tradycji jego wytwarzania. Miód nawłociowy – perła Urzecza jest prezentowany na różnych festiwalach miodowych odbywających się na terenie Urzecza, na których można go spróbować i poznać sposób jego pozyskiwania.

Podmiot udostępniający: Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie

Wytworzył: Agnieszka Kalińska (RW)

Data wytworzenia: 22.11.2023

Opublikował w BIP: [Urszula Sabak](#)

Data opublikowania: 22.11.2023 15:40

Ostatnio zaktualizował: [Urszula Sabak](#)

Data ostatniej aktualizacji: 22.11.2023 15:40

Liczba wyświetleń: 63

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl