

Portal Województwa Lubuskiego



Mamy kolejny lubuski specjał!



Kategoria - Archiwum

Data publikacji -22 listopada 2016 godz. 04:05

Kolejny lubuski specjał wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Produktem tym jest miodowa musztarda z dyni.

W trudnych czasach okupacji, dynia była jednym z podstawowych warzyw, które umożliwiało przetrwanie w biedniejszych rodzinach. Z opowieści najstarszych mieszkańców, którzy po wojnie przyjechali na ziemie zachodnie z „centralnej Polski” wynika, że już wtedy robione ciekawe z dyni przetwory. Dynia wraz z przepisami na jej przetwarzanie przyjechała razem z rodzinami na Ziemię Odzyskaną. W wielu domach zupa z dyni „bani” była bardzo częstym kulinarnym gościem na stole, a przetworami zajadała się wszyscy mieszkańcy. Przysmakiem dzieci były powidła czy też dżemy o różnych smakach a dorosłym szczególnie do smaku przypadła dynia w zalewie na bazie octu jabłkowego i oczywiście miodowa musztarda z dyni. Musztarda o różnych stopniach ostrości i różnych nutach smakowych. W wielu domach dynia, miód, jabłka oraz przetwory z nich były i są nadal podstawą wielu posiłków. Receptura przekazywana z pokolenia na pokolenie, wpływa na wyjątkowy aromat a przede wszystkim podtrzymuje tradycyjny sposób wytwarzania miodowej musztardy z dyni. Kultuwując tę tradycję każdego roku w Lesznie Dolnym, organizowane jest Święto Dyni.

Jak powszechnie wiadomo miód ma właściwości prozdrowotne, przede wszystkim antybakteryjne, ponadto zawiera mikroelementy jak potas, fosfor, wapń, żelazo, magnez, mangan oraz witaminy: A, witaminy z grupy B, C, kwas foliowy, pantotenowy oraz biotynę. Dynia natomiast bogata jest w B-karoten, potas, wapń, fosfor, witaminy z grupy B. korzystnie wpływa na leczenie nadciśnienia, wzmacnia podobnie jak miód układ odpornościowy, a co istotne podczas obróbki termicznej nie traci swych walorów odżywczych.

Biorąc pod uwagę tradycyjną recepturę, kontekst historyczny regionu, a przede wszystkim surowce wykorzystane przy wytwarzaniu musztardy miodowo-dyniowej, należy zauważyć jak celnie wpisuje się ona w wachlarz spuścizny kulinarnej regionu.

Informacja: Piotr Czura - Departament Rolnictwa, Zasobów Naturalnych, Rybactwa i Rozwoju Wsi

Foto: Angelika Hoder