

Korbol, czyli dynia po poznańsku

Rośliny rodzaju dyniowatych trafiły na teren Europy w 1532 roku, za sprawą podróżników Pissarra i Corteza. Natomiast w 1613 roku w Krakowie ukazało się największe dzieło o tematyce przyrodniczej epoki renesansu, a mianowicie *Zielnik Herbarzem z ięzyka Łacinskiego zowią [...]*, autorstwa Szymona Syreńskiego (Syreniusza) (ok 1540 - 1611). *Zielnik* zawiera, między innymi, informacje na temat uprawy dyni, zatem była już ona dostępna w naszym kraju 81 lat po sprowadzeniu jej na Stary Kontynent.

Obecnie najchętniej sadzonymi gatunkami są: dynia olbrzymia (*Cucurbita maxima*), dynia piżmowa (*Cucurbita maschata*) i dynia zwyczajna (*Cucurbita pepo*), do której należą odmiany takie jak: dynia makaronowa, kabaczek, cukinia i patison. Coraz chętniej miłośnicy ogrodnictwa sadzą także ozdobne dynie karłowate. Ciekawą strukturę ma dynia makaronowa- aby pozyskać „makaron”, należy obgotować dynię w całości, a potem przeciąć na pół i przesuwać po miąższu widelcem niczym grabiami, strugać nitki makaronowe. Wygodnym kulinarnie rozwiązaniem jest dynia hokkaido, bowiem nie trzeba jej obierać z twardej skórki, wystarczy dobrze umyć, a po przekrojeniu wydrążyć pestki, jak każdej dyni.

Dynia występuje w zwyczajach i obrzędowości polskiej – jest elementem dekoracji przygotowywanych z okazji dożynek i Matki Boskiej Zielnej. Od lat 90. XX w. w wigilię Wszystkich Świętych, obchodzi się Halloween, święto, które przywędrowało do Polski ze Stanów Zjednoczonych Ameryki Północnej, a w Nowym Świecie rozpowszechniło się za sprawą irlandzkich emigrantów. Współczesne Halloween wywodzi się od celtyckiego *Samhain*, czyli odpowiednika polskich Zaduszek, kiedy to wierzano w aktywność pośmiertną dusz i w możliwość ich powrotu na ziemię. Dlaczego podczas święta Halloween króluje dynia, z której przygotowywane są lampiony? Jak podają Stefan i Olga Kłosiewicz, w książce *Przyroda w polskiej tradycji*, według jednej z irlandzkich opowieści „zwyczaj drążenia dyń, zwanych *Jack-o'-lantern* i palenia w nich ognia jest pamiątką po duszy potępionej. Pijak i utracjusz Jack trafił po śmierci do piekła, ale nawet stamtąd wyrzucono go na wieczną tułaczkę. Szatan wyposażył go na drogę w tłący się węgielek, który Jack umieścił w niedojrzałej rzepie, by oświetlać sobie drogę między światami. Z czasem rzepę zastąpiono łatwiej poddającą się obróbce dynią, stąd dyniowy lampion stał się dla Irlandczyków pamiątką po duszach zmarłych, które nie zasnęły wiecznego spoczynku” (s.145). Z kolei Anna Zadrożyńska i Krzysztof Braun w *Zielniku świętowań polskich* dopatrują się w zwyczaju palenia świec w wydrążonych dyniach jako „dawnej a zapomnianej magii płodności i życia”. Natomiast zwyczaj wycinania otworów na oczy, nos i usta, w efekcie czego dynia przypomina ludzką twarz, jest „echem domniemanych przedwiecznych obyczajów starych Celtów, którzy – być może – swe siedziby zdobili głowami wrogów” (s. 199).

Dynia, zwana w Wielkopolsce *korbolem*, jest ceniona ze względu na swoje właściwości lecznicze i smakowe. Jagoda dyni jest bogata w karoten. Przyrządza się z niej zupy, marynaty i marmolady. Gotowana czy pieczona może stanowić też danie główne. Nasiona dyni są cennym surowcem leczniczym. Mają one właściwości przeciw pasożytnicze, odżywcze i wzmacniające organizm. Olej tłoczony z pestek dyni pomaga w stanach zapalnych organizmu i obniża poziom cholesterolu we krwi.

Jesienią w każdym ogrodzie królują dynie, z których można przyrządzać smakowite potrawy. Prysmaki te znaleźć można nie tylko w ofercie sezonowej członków szlaku, ale także na stronie [Szlaku Kulinarnego „Smaki Powiatu Poznańskiego”](#), gdzie dostępne są przepisy na pyszne jesienne zupy i marynaty. Zachęcamy do zapoznania się z nimi i samodzielnego przyrządzenia [Kremu dyniowego](#), [Zupy z dyni](#) i [Dyni w marynacie słodko-kwaśnej](#). Wciąż trwa [Festiwal Dyni w Deliparku](#) (Trzebaw, gm. Stęszew) -cyklicznego wydarzenia na kulinarnym szlaku powiatu poznańskiego. Można tam m.in. usiąść w karecie w kształcie dyni lub podziwiać traktor zbudowany z prawdziwych, jadalnych dyń. Serdecznie polecamy!

Przygotował: [Instytut Skrzynki](#)