

Jastrząbki



Kwiaty od dawna były stosowane w kuchni przez starożytne narody krajów Bliskiego Wschodu, Chin, Japonii, również mieszkańcy starożytnego Rzymu i Grecji wykorzystywali je w swoim menu. Do Polski ta tradycja dotarła prawdopodobnie z basenu Morza Śródziemnego. Kwiaty są bogatym źródłem składników mineralnych, olejków eterycznych, substancji śluzowych, błonnika, a szczególnie związków biologicznie czynnych jak polifenole, które są uznanymi od dawna antyoksydantami. Właściwości te nie tylko podnoszą wartość odżywczą dań, w których zostały użyte, ale również estetyczną.

Na terenie województwa mazowieckiego popularne było przygotowywanie niewielkich przekąsek z użyciem kwiatów. Tradycja ta wywodzi się z początków lat trzydziestych XX wieku z okolic Siedlec z majątku Jastrzębie Kąty, gdzie zawędrowała z pobliskich Domanic. Płatki kwiatów wypełnione przeróżnym farszem nazywano jastrząbkami. „Mamusia Marysi szła do ich maleńkiego ogródka i zrywała malwy, mieczyki, same kwiaty. Przynosiła je do kuchni i nadziewała różnymi pysznościami – słodkim serkiem z owocami, siekanymi jak dla kurcząt jajkami z ziołami, zawiniętą wędzonym mięsem siekaną ziołową sałatką. W naszym domu nazywaliśmy te nadziewane kwiaty jastrząbkami” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami województwa mazowieckiego). Do przygotowania farszu do jastrząbków używanych jest kilkanaście składników, dzięki czemu każdy jastrząbek może mieć inny smak i zapach. Do farszu można użyć: mleka, śmietany, miodu, orzechów, płatków owsianych, a także suszonych owoców. Kulka ze specjalnie przygotowanego farszu wkładana jest w płatki danego kwiatu i zazwyczaj spożywana jako przekąska. Jastrząbki przygotowywane dawniej były również na obchody Święta Matki Boskiej Zielnej.

Podmiot udostępniający: Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie

Wytworzył: Departament Rolnictwa i Modernizacji Terenów Wiejskich

Opublikował w BIP: [Dorota Łucja Cichocka](#)

Data opublikowania: 05.04.2017 13:40

Ostatnio zaktualizował: [Dorota Łucja Cichocka](#)

Data ostatniej aktualizacji: 05.04.2017 13:45

Liczba wyświetleń: 275

UWAGA

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