

Typy dýní použité do jednotlivých receptů:

Hokkaidó
Máslavá dýně
Muškátová dýně
Dýně Golids (oranžová dýně na dlabání)

Křížaly z dýní

Suroviny:	1 kg dýně	2 ks hřebíček
	2 l voda	1 ks skořice
	600 g cukr	1/2 ks citrón
	200 ml ocet	500 ml voda
	3 kuličky nové koření	1 vanilkový cukr

Postup přípravy receptu:

1. Dýni oloupeme a nakrájíme na kostičky nebo plátky. Přes noc necháme odležet v nálevu ze 2l vody a octa. Druhý den vodu slijeme, můžeme ještě propláchnout.
2. K dýni přidáme cukr, vanilkový cukr, šťávu z citronu, všechno koření a zalijeme 500 ml vody. Vaříme, než dýně zesklouznou. Vodu slijeme a necháme vychladnout. Sušíme podle toho, jak má kdo rád.

Pomazánka z dýně s pažitkou a křenem

Suroviny:	250 g hrubě nastrouhané dýně	1 menší cibule nakrájené nadrobno
	200 g pomazánkového másla s křenovou příchutí	2 lžice Křeniku/nebo 1 lžice čerstvého nastrouhaného křenu
	50 g másla	4 lžice majonézy
	2 velké hrsti nakrájené pažitky	sůl a mletý pepř podle potřeby
	2 velké prolisované stroužky česneku	

Postup přípravy receptu:

Do kastrolu na rozehřáté máslo dáme nastrouhanou dýni, osolíme, zakápneme 3lžicemi vody a 8 minut za stálého míchání restujeme.

Poté dáme vychladit.

Pomazánkové máslo ušleháme s majonézou a společně s pažitkou, cibulí, česnekem a křenem přidáme k dýni. Vše důkladně promícháme, podle potřeby dochutíme a dáme alespoň na hodinu do lednice.

Vychlazenou pomazánku podáváme s čerstvým pečivem.

Dýňová pomazánka s chilli a citronem

Suroviny:	300 g dužiny z dýně (může být jakákoliv oblíbená odrůda)	1/2 lžičky najemno nasekaného chilli
	1 velkou cibuli, nakrájenou nadrobno	šťávu z jednoho citronu
	40 g másla, na plátky	sůl a pepř

Postup přípravy receptu:

Dýni nakrájejte na větší kusy a dejte ji péct do rouby vyhřáté na 200 stupňů do doby, než změkne. Bude to trvat tak půl hodiny, možná trošku déle. Ještě teplou dýni přesuňte do hlubokého talířku a tam ji rozmačkejte vidličkou.

Na pánev (tu na smažení) si dejte máslo a nechte ho rozpustit. Na másle si pěkně do zlatohněda osmažte nadrobno nakrájenou cibuli. Ještě teplou osmaženou cibuli vlijte i s máslem k rozmačkané dýni a spojte vidličkou. Dochutěte chilli a citronem a případně solí a pepřem.

Dýňová polévka

Suroviny:	1 menší dýně	1 cibule
	1l vody a 2 bujony (nebo 1l dobrého vývaru)	2-3 lžičky hl. mouky a 1/2 skleničky vody (jíška)
	1/2 12% šlehačky	sůl, pepř, tymián

Postup přípravy receptu:

Oloupené a vydlabeme dýni, kterou poté nakrájíme na kostičky. Nakrájenou dýni dáme do hrnce a zalijeme vodou či vývarem a necháme vařit, dokud dýně nezměkne. Do vody dáme dle chuti muškátový květ a sůl. Až dýně změkne, dáme do vody bujony a rozmixujeme do hladka, necháme chvíli probublávat. Potom přidáme jíšku, smetanu a zbylé koření dle chuti, necháme projít varem a je to.

Dýňová buchta s citronovou polevou

Suroviny: 3 vejce, 1 hrnek cukru, 1 hrnek oleje, 50 g kokosu, 1 prdopeč, 2 hrnky polohrubé mouky, 400 g cukety nebo dýně nastrouhané na velké nudličky, 3 ČL skořice.

Postup přípravy receptu:

Vše smícháme, nalijeme na plech a pečeme. Po vychladnutí polijeme citronovou polevou.

Dýňové zelí

Suroviny:	1/2 dýně Hokkaidó	2 lžice hladké mouky
	1 cibule	kmín
	máslo	sůl, cukr, ocet - podle chuti

Postup přípravy receptu:

Dýni oloupeme (nemusíme) a nastrouháme hrubě. Na másle zpěníme cibulku, zaprášíme moukou, osmahneme a přidáme dýni. Osolíme, okmínujeme a podlijeme vodou. Dusíme do měkka. Dochutíme podle chuti cukrem a octem.

Dýňový juice

Suroviny:	Dýně 3 kg	Kyselina citronová 1 lžice
	Voda 2,5 l	Citron 2 ks
	Cukr 1,2 kg	Voda na rozředění 10 l

Postup přípravy receptu:

Na kostičky nakrájenou dýni zasypeme cukrem a kyselinou, zalijeme vodou a necháme 24 hodin stát. Pak přidáme omyté a na plátky nakrájené citrony bez pecek a uvaříme vše doměkka. Necháme zchladnout a rozmixujeme. Nafedíme hned a zkonzumujeme co nejdříve.