DÝŇOVÝ KOMPOT – PRO DĚTI I PRO DOSPĚLÉ

- 5 kg na kostky nakrájené dýňové dužiny
- 2 l vody
- ½ l octa

Nechat 24 hodin uležet, poté vodu slijeme a přidáme:

- 2 kg cukru
- 1 l vína (verze pro dospělé)
- 1 ½ l vody
- 5 hřebíčků
- kousek celé skořice

Uvaříme do sklovita. Pak přidáme:

- štávu ze tří citrónů
- 2 ananasové nebo rumové tresti (verze pro děti)

Horké dáme do sklenic a zavíčkujeme. Není nutné zavařovat, stačí celofán.

DÝŇOVÝ DŽUS – PRO KAŽDÉHO

- 3 kg na kostky nakrájené dýňové dužiny
- 2,5 l vody
- 1 kg cukru
- 2 lžíce kyseliny citrónové
- šťáva ze dvou citrónů

Vše necháme 24 hodin stát, pak uvaříme doměkka a umixujeme, dále svaříme 10 l vody a znovu přidáme šťávu ze 3 citrónů a 1 citrónový ovocit. Podáváme vychlazené. Kdo chce, může dát do sklenic a zavařit.

KANDOVANÁ DÝNĚ

- 1 DEN – dýni oloupeme, nakrájíme na kostičky,namočíme do octové vody ve stejném poměru a necháme stát
- 2 DEN – octovou vodu slijeme, na dýni nasypeme krystalový cukr – 1 kg dýně 40 dkg cukru – opět nechat stát
- 3 DEN – dýni povaříme do sklovita, šťávu slijeme a uschováme, dýni opět necháme stát do dalšího dne
- 4 DEN – k dýni znovu nalijeme slitou šťávu z předešlého dne a 3 min. povaříme, šťávu opět slijeme, nakrátou dýni necháme okapat a v tenké vrstvě dáme na plech a sušíme cca 14 dní, občas promícháme
- 18 DEN – kostky obalíme v práškovém cukru a uschováme v uzavřené 4l láhvi

DÝŇOVÁ BUCHTA

- 350 g dýně
- 300g polohrubé mouky
- 300 g cukru – stačí i méně
- 2 vejce
- 2 lžíce oleje
- 1 prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr

Poleva: s kouskem másla roztopíme celou hořkou čokoládu, do ní vmícháme zakysanou smetanu a natřeme na upečené těsto.