



30 pomysłów na dynie



Smaker^{pl} poleca



Smaker.pl to serwis miłośników jedzenia. Znajdziesz w nim blisko 19 tysięcy przepisów użytkowników oraz kulinarne tematy specjalne pełne ciekawostek, ciekawe konkursy z atrakcyjnymi nagrodami i forum, gdzie porozmawiasz o gotowaniu i nie tylko. Ponadto na czacie spotkasz się ze znanymi kucharzami.

Redaktor serwisu Smaker.pl: **Joanna Jagodzińska**

Autor tekstów: **Bartosz Rumieńczyk**

Projekt okładki: **Joanna Jagodzińska**

Skład i łamanie: **Joanna Jagodzińska, Bartosz Rumieńczyk**

Korekta: **Katarzyna Denkowska**

Koncepcja książki: **Bartosz Rumieńczyk**

Nadzór nad całością: **Stanisław M. Stanuch**

Copyright Smaker.pl 2012

Co z tą dynią?

Halloween to święto, które coraz mocniej zakorzenia się na naszym gruncie. Możemy się na to godzić lub nie, ale coraz więcej osób ulega modzie na przyozdabianie swego domu wydrążonymi dyniami. Cóż, pewnych zjawisk nie da się zatrzymać i nie nasza to rola. Skorzystaliśmy jednak z nadarzającej się okazji, by przedstawić krótki przewodnik po kulinarnym królestwie dyni. Bo o tym, że 31 października to Halloween, wie już chyba każdy, ale czy każdy wie co z dyni zrobić? Po lekturze naszej książki krąg wtajemniczonych na pewno znacznie się poszerzy.

Zaczynamy od dyniowych przekąsek. Dynie podajemy w sezamie, jako chrupiące paluchy, a także jako batony z korzennymi przyprawami i żurawiną. Dodatkowo sprawdziliśmy, czy z dyni da się zrobić chipsy i zadowoleni efektem włączamy taki właśnie przepis do pierwszego rozdziału. Z przekąskami i dynią kojarzą się także, a może przede wszystkim, pestki. Możemy je uprażyć, łuskać lub dodać do sałatek. Możemy je także zatopić w karmelu, ale możemy także z pestek zrobić pesto.

Kolejny, jakże ważny rozdział, poświęcamy zupom. Sądząc po restauracyjnych menu zupa z dyni to niewątpliwy przebój tegorocznej jesieni. Mamy nadzieję, że i w kolejnych latach będzie to danie równie popularne. Dyniową podajemy po amerykańsku, na słodko i na wyjątkowo gorąco, bo z imbirem i chili. Po zupach pora na dania co się zowią. Dynię serwujemy w towarzystwie grillowanych warzyw, gulaszu wołowego, a także w formie aromatycznego curry.

Osobny rozdział poświęcamy plackom z dyni. Podajemy je najpierw na słodko, potem na słono, bo z fetą, a na koniec orientalnie, z imbirem i zestawem indyjskich przypraw. A do obiadu, jak i do samych placków, warto podać jakąś sałatkę. Proponujemy surówkę po węgiersku, następnie proponujemy taką surówkę nieco urozmaiconą, bo z bakaliami, by na końcu zakończyć rozdział sałatkowy w wielkim stylu. Sięgamy po dynię pieczoną, po szlachetne przyprawy i po rzymską sałatę.

Po sałatkach pora na desery, a zaraz po deserach na ciasta. Dynię podajemy z syropem imbirowym, a także serwujemy parfiat, czyli... ale toniech każdy sprawdzi sam. Na przekór aurze robimy także dyniowe lody. A ciasta? *Pumpkin pie*, czyli coś zza oceanu, niecodzienne drożdżowe i antydepresyjny sernik.

Tuż przed ostatnim rozdziałem podpowiemy, co zrobić, by smak dyni zachować na dłużej. Proponujemy zalewę octową i wekowanie, ale nie tylko. Z dyni przyrządzamy indyjski chutney, który również wędruje do słoików. A na osłodę zimowych dni sporządzamy dyniowe powidła.

A co w ostatnim rozdziale? Napoje, czyli zdrowy i rozgrzewający koktajl oraz coś o aksamitnym, maślanym smaku. Ostatnie słowo jednak należy do czegoś mocniejszego. Czy z dyni można zrobić poncz? Odpowiedź w dokładnie 30. pomyśle.

Smacznego!

Przekąski



Dynia w sezamie

mała dynia

słodka papryka

sezam

jajo

bułka tarta

sól

Najpopularniejszą dyniową przekąską są pestki. Pestkom jako takim poświęcamy osobny rozdział. Na początek zastanówmy się, w jakie przekąski można zamienić samą dynię. Na początek proponujemy paluszki dyniowe w sezamie, które doskonale wypadają w towarzystwie sosu słodko-kwaśnego.

Dynię obieramy, dzielimy na ćwiartki i kroimy w paski. Paski obgotowujemy w osolonej wodzie ok. 5 minut, odcedzamy i studzimy. Następnie dynię panierujemy w jajku, doprawionym czerwoną papryką, bułce tartej oraz sezamie i smażyjemy na oleju na złocisto. Taką przekąskę możemy podawać zarówno na ciepło, jak i na zimno, obowiązkowo z sosem słodko-kwaśnym.

Dyniowe chipsy

mała dynia

papryka słodka lub ostra

sól

Chipsy warzywne, czy owocowe to przebój rozmaitych linii fit, slim i 0% tłuszczu. Czy z dyni również można zrobić taką przekąskę? A czemu nie? Jedyne, co potrzebujemy, to samą dynię, ostry nóż i przyprawy.

Dynię obieramy, dzielimy na ćwiartki i ostrym nożem wycinamy cienkie talarki. Talarki układamy na blasze wyścielonej papierem do pieczenia i oprószamy solą oraz papryką. Wypiekamy w temperaturze 220 stopni przez 20 minut, co jakiś czas przewracając. Chipsy będą gotowe, gdy lekko zbrązowieją i nabiorą charakterystycznej chrupkości.

Dyniowe batony

<i>dynia w puszcze lub 25 dag surowej</i>	<i>2 łyżeczki proszku do pieczenia</i>	<i>1/4 łyżeczki mielonych goździków</i>
<i>4 jajka</i>	<i>2 łyżeczki cynamonu</i>	<i>1/2 szklanki suszonej żurawiny</i>
<i>2 szklanki cukru</i>	<i>1/2 łyżeczki soli</i>	
<i>1 szklanka oleju</i>	<i>1/2 łyżeczki sproszkowanego imbiru lub świeżego</i>	
<i>2 szklanki mąki</i>		

Paluszki, chipsy i batony – to żelazny, przekąskowy repertuar. Jak zrobić dyniowe batony? Prościzna, tym pyszniejsza, im mocniej korzenna.

Dynię do tych batonów możemy wziąć puszkowaną. Jeśli takową nie dysponujemy, musimy całą obrać i pokroić w drobną kostkę, a następnie obgotować około 5 minut w osolonej wodzie. Przystudzone cząstki dodajemy do ubitych z cukrem i olejem jaj. Do masy dodajemy mąkę oraz przyprawy, czyli mielone goździki, mielony cynamon oraz sproszkowany imbir, który naturalnie możemy zastąpić świeżym, tartym na tarce o drobnych oczkach. Szczypta soli, proszku do pieczenia oraz garść żurawiny i ciasto gotowe.

Na blasze wyłożonej papierem pieczeniowym formujemy batony i wypiekamy je w temperaturze 220 stopni przez pół godziny. Gotowe możemy polukrować lub oprószyć cukrem pudrem. Dyniowe batony smakują wybornie zarówno na ciepło, jak i na zimno.

Pestki



Pestki prażone

pestki dyni

olej

chili

sól

Wszyscy dobrze wiedzą, że pestki z dyni są zdrowe. Skoro już zadajemy sobie tyle trudu, by dynię obierać i wydrążyć, to szkoda by było nie zadbać o dalsze losy pestek. Jak z nimi postępujemy?

Pestki usuwamy z miąższu i myjemy pod bieżącą wodą. Na blaszce rozkładamy arkusz papieru do pieczenia, który lekko smarujemy oliwą. Następnie rozsypujemy pestki i zamykamy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Pestki prażymy przez 15-20 minut, co jakiś czas potrząsając blachą tak, aby się nie przypaliły.

Takie pestki można tuż przed pieczeniem doprawić szczyptą soli morskiej oraz szczyptą chili. Po wystudzeniu są gotowe do niekończącego się łuskania i chrupania.

Pestki w karmelu

3/4 szklanki pestek dyni

1 szklanka cukru

3-4 łyżki wody

szczypta soli morskiej

Uprażone pestki można przekąsać przy każdej okazji, można je też dodawać do sałatek, zup czy makaronów. Co jeszcze można zrobić z pestek? Można zatopić je w karmelu!

Pestki najpierw musimy wyłuskać lub kupić wyłuskane. Pestek nie prażymy, a po prostu rozsypujemy na blasze wyścielonej papierem do pieczenia i posypujemy solą morską. Następnie zabieramy się za sporządzenie odpowiedniej porcji złocistego karmelu.

W tym celu wsypujemy do rondelka cukier i dolewamy nieco wody. Stawiamy na wolnym ogniu i powoli doprowadzamy do pełnego rozpuszczenia. Na tym etapie nie mieszamy, aby uniknąć niepożądanych grudek. Po upływie około 10 minut, cukier powinien się zacząć karmelizować. Aby nic nam nie przywarło, musimy ruszać rondelkiem, a następnie delikatnie mieszać.

Gdy całość stanie się płynna i złocista, zalewamy szybko nasze pestki. Rozlany karmel przykrywamy arkuszem papieru i wygładzamy wałkiem. Zostawiamy do pełnego zastygnięcia, a następnie kroimy w długie paski i podajemy jako wysokokaloryczną, acz zdrową przekąskę.

Pesto z pestek

0,5 szklanki pestek dyni

szklanka świeżej bazylii

2 ząbki czosnku

parmezan

cytryna

oliwa z oliwek

sól

Już sama nazwa brzmi dobrze. Pestek z dyni nie musimy jeść w całości i nie musimy ich traktować jedynie jako dodatek. Z pestek można zrobić danie główne. Jak?

Pestki łuskamy bądź łuskane kupujemy i prażymy na suchej patelni. Następnie przesypujemy do moździerza, dodajemy siekany czosnek, parmezan, szczyptę soli i kroplę oliwy. Ucieramy na gładką pastę i dodajemy siekane liście świeżej bazylii. Ucieramy z kolejną szczyptą soli i kolejną kroplą oliwy, aż do uzyskania gładkiej konsystencji, tak charakterystycznej dla pesto.

Takie pesto podajemy do makaronów pamiętając o tym, że tego sosu podgrzewać nie wolno. No chyba, że ktoś gustuje w zgorzkniałej bazylii...

Zupy



Dyniowa pieczona

1 kg dyni

2, 3 marchewki

2, 3 ziemniaki

czzerwona papryka

cebula

kilka ząbków czosnku

świeży tymianek

litr bulionu warzywnego lub drobiowego

śmietana

pieprz

sól

Amerykanie lubują się w dyniach i jak się okazuje, nie wykorzystują ich jedynie do śmieszno-strasznych dekoracji. Jak za oceanem robią zupę z dyni? Zaczynają od jej upieczenia, a dalej... A dalej jest już tylko lepiej.

Warzywa, które znajdą swoje miejsce w tej zupie, obieramy i dzielimy na części. Cebulę obieramy i kroimy w grube plastry, a czosnek dzielimy w ząbki, obieramy i zostawiamy w całości. Dynię także obieramy i kroimy w grubą kostkę. Warzywa układamy na tacce, skrapiamy dobrą oliwą z oliwek i posypujemy solidną garścią świeżego tymianku. Tackę zamykamy w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku. Po 30-40 minutach, warzywa powinny być upieczone do miękkości. Jeśli nasz piekarnik dysponuje funkcją grillowania, to możemy je podpiec jeszcze 10-15 minut, dla uzyskania szczególnego aromatu.

By zrobić zupę dyniową ala american dream, musimy mieć przygotowany wywar. W zależności od upodobań, możemy sięgnąć po bulion warzywny bądź drobiowy. Wywar podgrzewamy i dokładamy upieczone warzywa. Całość doprowadzamy do wrzenia, zestawiamy z ognia i przy pomocy blendera zamieniamy w krem. Doprawiamy w razie konieczności solą, pieprzem i podajemy. Już na talerzach dokładamy po kleksie śmietany na każdą porcję i życzymy smacznego.

Dyniowa waniliowa

1 kg dyni

1 cebula

1 laska wanilii

1 litr bulionu warzywnego

oliwa z oliwek

cytryna

cukier

sól

Dynia to wdzięczne warzywo, które można podać zarówno w wersji wytrawnej jak i słodkiej. Kolejna zupa, którą proponujemy, urzeka aksamitną fakturą, dyniowym kolorem i smakiem oraz aromatem wanilii. Brzmi dobrze, a smakuje, jak zwykle, jeszcze lepiej!

Zaczynamy od obrania słusznego kawałka dyni i pokrojenia go w kostkę. Dynię skrapiamy cytryną i sięgamy po cebulę. Obieramy ją i kroimy w piórka. Następnie szklimy w garnku na oliwie z oliwek, doprawiając solą i szczyptą cukru. Po kilku chwilach dodajemy pokrojoną dynię i mieszając, przesmażamy około 10 minut.

Następny ruch, to zalanie dyni bulionem, najlepiej warzywnym. Dynię przykrywamy i doprowadzamy do wrzenia. Zmniejszamy ogień i pozwalamy jej się w pełni rozgotować, co nie powinno potrwać dłużej jak 15-20 minut. W połowie gotowania nadajemy zupie waniliowe nuty, czyli dodajemy pestki z laski wanilii oraz samą laskę przekrojoną wzdłuż. Tuż przed podaniem, wanilię wyławiamy, zupę miksujemy na gładki krem i w razie potrzeby doprawiamy solą lub cukrem. Waniliowa dyniowa najlepiej smakuje ze świeżymi grzankami.

Dyniowa rozgrzewająca

1 kg dyni

1 cebula

kawałek imbiru

ew. kawałek chili

bulion warzywny

oliwa z oliwek

cytryna

pietruszka

śmietana

cukier

sól

Jesień jest piękną porą roku, ale bardzo często rozczarowuje pluchą i mroźnym wiatrem. Dobrze jest zatem zadbać o coś rozgrzewającego, w sam raz gdy z „pięknego” jesiennego spaceru wracamy przemoczeni i zziębnięci. Dyniowa z imbirem na pewno nas rozgrzeje i nie pozwoli się rozchorować.

Zaczynamy jak zwykle od obrania słusznego kawałka dyni i pokrojenia jej w kostkę. Po skropieniu dyni sokiem z cytryny, obieramy cebulę oraz solidny kawałek imbiru. Cebulę kroimy w piórka, a imbir ścieramy na tarce o grubych oczkach. Kto nie dowierza, że sam imbir potrafi rozgrzać, może dodać do zestawu kawałek świeżej chili. Cebulę szklimy w garnku na oliwie z oliwek doprawiając solą i cukrem. Dodajemy imbir i ewentualnie chili, a następnie smażymy, aż aromat porządnie zakręci nam w nosach.

Do garnka wrzucamy dynię i przesmażamy całość około 10 minut. Następnie zalewamy bulionem i doprowadzamy do wrzenia. Zmniejszamy ogień i gotujemy do miękkości około 15-20 minut. Zupę tuż przed podaniem miksujemy na gładki krem i zaprawimy śmietaną. Podajemy gorącą, oprószoną zieloną pietruszką i grzankami.

Dania



Dynia w towarzystwie

mała dynia

2 czerwone papryki

3 - 4 ziemniaki

czerwona cebula

świeży tymianek

świeży rozmaryn

oliwa z oliwek

ocet balsamiczny

pieprz

sól

Pierwsze drugie danie jakie proponujemy może być wielofunkcyjne. Z podobnie zapiekanych warzyw wszak robiliśmy już zupę. W wersji podstawowej podamy półmisek grillowanych warzyw. Możemy jednak popuścić wodze fantazji i zmodyfikować nieco ten przepis.

Zaczynamy od obrania solidnej porcji dyni i pokrojenia jej w grubą kostkę. Dynię skrapiamy sokiem z cytryny i sięgamy po resztę warzyw. Ziemniaki kroimy w kostkę bez obierania. Paprykę kroimy w talarki, tak samo postępujemy z czerwoną cebulą, a czosnek dzielimy na ząbki. Przygotowane warzywa układamy na blasze. Skrapiamy oliwą z oliwek, octem balsamicznym i doprawiamy świeżymi ziołami, czyli siekanym tymiankiem oraz rozmarynem. Szczypta soli, pieprzu i możemy całe towarzystwo zamykać w piekarniku.

Warzywa pieczemy około 30-40 minut w temperaturze 180 stopni. Pod koniec pieczenia warto włączyć grill, aby je smakowicie podpiec. A co jeśli chodzi o modyfikacje przepisu? Obsypanie całości serem wydaje się nieco zbyt proste. Tak upieczone warzywa możemy wykorzystać jako wkład do tortilli. Wystarczy wysypać je na patelnię, a następnie zalać dokładnie zmiksowanymi jajkami i wypiec klasyczny, hiszpański omlet.

Gulasz wołowy z dynią i ciemnym piwem

1 kg wołowiny bez kości	0,5 litra ciemnego piwa	oregano, kolendra, papryka,
10 dag boczku	2 cebule	kmin rzymski
0,5 kg dyni	3 ząbki czosnku	pieprz
puszka pomidorów	papryczka chili	sól

Po lekkim warzywnym obiedzie, dobrze będzie pomyśleć o czymś treściwym. Tym razem uraczymy mięsożerców. Ta gulaszowa propozycja jest dość uniwersalna, bo dynię w tym daniu można zastąpić innym warzywem. My jednak trzymajmy się tematu.

Zaczynamy od pokrojenia w grubą kostkę boczku i przesmażenia go razem z posiekaną cebulą w żaroodpornym garnku. Po kilku minutach dodajemy posiekany czosnek, siekaną papryczkę chili oraz zioła. Wszystko przesmażamy i już możemy dodawać, pokrojone w grubą kostkę mięso.

Zaraz za mięsem dodajemy uwolnione z puszek pomidory oraz piwo. Doprawiamy pieprzem, solą, szczyptą cukru i doprowadzamy do wrzenia. Następnie przykrywamy całość i zamykamy w piekarniku. Gulasz pieczemy aż 2 godziny, po czym odkrywamy i dopiekamy jeszcze półtorej godziny. W razie konieczności podlewamy wodą tak, by mięso nie wyschło. No dobrze, a gdzie dynia?

Dynia obrana i pokrojona w kostkę wędruje do gulaszu na 15-20 minut przez wyjazd z pieca. Gotowy gulasz podajemy z chlebem lub ziemniakami, a popijamy obowiązkową szklaneczką ciemnego piwa.

Dyniowe curry

<i>średnia dynia</i>	<i>puszka mleczka</i>	<i>papryczka chili</i>
<i>2 cebule</i>	<i>kokosowego</i>	<i>orzechy nerkowca</i>
<i>kawałek imbiru</i>	<i>oliwa z oliwek</i>	<i>cukier</i>
<i>4 ząbki czosnku</i>	<i>kurkuma, kumin, kolendra,</i>	<i>pieprz</i>
<i>cytryna</i>	<i>cynamon</i>	<i>sól</i>

Dynię możemy podać także na sposób egzotyczny. Jej lekko słodkawy smak doskonale komponuje się z mlekiem kokosowym, kurkumą, kuminem i odrobiną chili. Patrząc na te składniki powinniśmy już wiedzieć, że szykuje się nam gar pełen curry.

Dynię do tego dania obieramy, kroimy w kostkę, skrapiamy sokiem z cytryny i na niewielkiej ilości oleju grillujemy. W międzyczasie w osobnej patelni przesmażamy cebulę pokrojoną w pióra. Cebulę doprawiamy solą i szczyptą cukru. Dodajemy kumin, kolendrę, cynamon, siekaną chili i czosnek.

Gdy aromat porządnie zakręci nam w nosach, a dynia się zgrilluje, dodajemy jedno do drugiego. Mieszamy i dolewamy puszkę mleczka kokosowego. Doprowadzamy do wrzenia, a następnie zmniejszamy ogień i pozwalamy potrawie pykać do 15 minut. Curry podajemy z ryżem, spryskane sokiem z cytryny i posypane orzechami nerkowca.

Placki



Placki na słodko

mała dynia

60 g masła

szklanka mąki pszennej

4 jajka

2 łyżki cukru pudru

szczypta soli

półłyżeczki sody oczyszczonej

cytryna

Plackom z dyni poświęcamy osobny rozdział, bo to zupełnie nowa jakość. Zaczynamy od placków na słodko.

Dynię obieramy i dzielimy na ćwiartki. Następnie ścieramy na tarce o grubych oczkach. Skrapiamy sokiem z cytryny i odstawiamy na kilka chwil. W tym czasie ubijamy na sztywno białka jajek, a żółtko ucieramy z cukrem i miękkim masłem. Łączymy jedno z drugim i delikatnie mieszamy. Tak przygotowaną masę dodajemy do odcisniętej z nadmiaru soku dyni i mieszamy. Jeśliby nasza masa była zbyt rzadka, to możemy się poratować mąką.

Placki wysmażamy na oleju na kolor złocisty i podajemy z miodem oraz szczyptą cynamonu.

Placki po grecku

mała dynia

5 łyżek mąki pszennej

3 jajka

250 g sera feta

koper

olej do smażenia

pestki dyni

cytryna

pieprz

sól

Jak po grecku, to oczywiście z fetą. Wszak większość potraw po dodaniu fety nabywa śródziemnomorskiego rodowodu.

Dynię sprawiamy tak samo, jak do placków na słodko, czyli obieramy, dzielimy na ćwiartki i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Skrapiamy sokiem z cytryny, lekko solimy i odstawiamy na kilka chwil, by puściła nadmiar soku.

Następnie odciskamy tartą dynię, wbijamy jajka, wsypujemy mąkę i wkruszamy fetę. Wyrabiamy całość na jednolitą masę i doprawiamy szczyptą pieprzu oraz świeżym, siekanym koprem. Teraz wystarczy na rozgrzanym oleju wysmażyć średniej wielkości placki na kolor złocisty i podawać gorące, posypane kawałkami fety, koprem oraz, obowiązkowo, uprażonymi pestkami dyni.

Orientalne racuchy z dyni

mała dynia

2 jajka

łyżka masła

0,5 szklanki mąki

kawałek świeżego imbiru

olej do smażenia

kurkuma, kumin, chili

pieprz

sól

Przy okazji ostatnich placków powracamy do klasycznej pary, czyli dyni i imbiru. Tę znamienitą i wyśmienitą parę ozdobimy przyprawami orientalnymi.

Dynię jak zwykle obieramy i dzielimy na ćwiartki. Ćwiartki ścieramy na tarce o grubych oczkach, a obrany imbir na tarce o oczkach drobnych. Mieszamy i lekko solimy, a następnie odstawiamy, by dynia puściła nadmiar soku.

W tym czasie ucieramy żółtka z masłem, a białka ubijamy na sztywną pianę. Dynię odciskamy i dodajemy maślano-jajeczną masę oraz przesianą mąkę. Następnie dodajemy pianę z białek. Delikatnie mieszamy i doprawiamy szczyptą kurkumy, kuminu i papryki chili. Wysmażamy na oleju i wysmażamy na złocisto. Podajemy na ciepło z dowolnym sosem i obowiązkową porcją pestek z dyni.

Salatki



Sałatka po węgiersku

niewielka dynia

sok z cytryny

pęczek koperku

oliwa z oliwek

śmietana

pieprz

sól

Jeśli po węgiersku, to z obowiązkowym dodatkiem papryki, prawda? Nie tym razem. Sałatka dyniowa z kuchni Madziarów przede wszystkim urzeka prostotą. Szybka surówka doskonale dopełni smak innych, również dyniowych, potraw.

Słuszny kawałek dyni obieramy i wydrążamy pestki. Następnie ścieramy na tarce o grubych oczkach wprost do salaterki. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i skrapiamy sokiem z cytryny. Odstawiamy na 15-20 minut, a następnie odciskamy nadmiar soku.

Dressing do tej sałatki jest równie prosty, co przygotowanie dyni. Wystarczy, że śmietanę rozrobimy z kilkoma kroplami oliwy z oliwek oraz posiekanym pęczkiem koperku. Tak przyrządzoną śmietaną polewamy dynię, mieszamy dokładnie, odstawiamy do przegryzienia i podajemy. Smacznego!

Dynia z bakaliami

mała dynia

małe jabłko

majonez

jogurt

natka pietruszki

rodzynki

słodkie, czerwone wino

mieszanka bakaliowa

cukier

pieprz

sól

Wykorzystujemy prosty pomysł rodem z Węgier, ale tym razem wzbogacamy go o smak jabłka i bakalii. Szybka surówka po raz drugi? Do dzieła!

Obraną i wydrążoną dynię ścieramy na tarce o grubych oczkach. Tak samo postępujemy z jabłkiem. Oba składniki solimy, pieprzymy i skrapiamy sokiem z cytryny. Odstawiamy na kilka chwil i w międzyczasie namaczamy rodzynki, najlepiej w słodkim czerwonym winie.

Po jakimś kwadransie odsączamy rodzynki, dodajemy do owoców i lekko skrapiamy je winem. Mieszamy i sięgamy po bakalie. Najlepiej będzie skorzystać z gotowej mieszanki, jednakże bez rodzynek. Mieszamy raz jeszcze i robimy szybki dressing.

Majonez łączymy z jogurtem w proporcjach 1:1. Doprawiamy lekko solą, pieprzem, kilkoma kroplami octu balsamicznego i dodajemy posiekaną pietruszkę. Zalewamy dynię z bakaliami i dokładnie mieszamy. Po tradycyjnym dla sałatek przegryzieniu się w lodówce, podajemy na stół.

Sałatka z pieczonej dyni

mała dynia lub ¼ dużej

sałata rzymska

kozi ser

mała kiść winogron

orzechy włoskie

oliwa z oliwek

ocet balsamiczny

kmin rzymski

mielona kolendra

cukier

cytryna

kolorowy pieprz

sól

Sałatkowy rozdział zamykamy czymś wyszukany. Dynię do tej sałatki najpierw upieczemy, a następnie podamy na sałacie rzymskiej doprawiając ją szczyptą orientu.

Dynię dzielimy na części, obieramy, usuwamy pestki i kroimy w kostkę. Nacieramy oliwą z oliwek, skrapiamy sokiem z cytryny i oprószamy kminem mieloną kolendrą oraz kolorowym pieprzem. Dynię układamy na blasze i pieczemy aż do zrumienienia, co w temperaturze 200 stopni nie powinno zająć jej więcej, jak pół godziny.

W tym czasie zajmujemy się orzechami oraz winogronami. Łuskane i obrane ze skórek orzechy włoskie siekamy i rumienimy na patelni z kroplą oliwy. Przesypujemy je do miseczki i na tej samej patelni przesmażamy pokrojone w połówki winogrona ze szczyptą cukru, aż do jego rozpuszczenia. Skrapiamy winogrona octem balsamicznym i przesypujemy do salaterki.

Dodajemy upieczoną dynię, porwane liście sałaty rzymskiej i orzechy. Dorzucamy nieco pokruszonego koziego sera i delikatnie mieszamy. Sałatkę w razie konieczności doprawiamy, a następnie podajemy z grzankami.

Desery



Dynia imbirowa

mała dynia

łyżki miodu

śmietana 18%

kawałek imbiru

orzechy włoskie

cytryna

mięta

Dynia i imbir to para może nie tyle nierozłączna, co chętnie spędzająca razem czas. Nic dziwnego, że i w deserach można spotkać takie połączenie. Dynia w syropie imbirowym? Doskonała propozycja na jesienne, sobotnie popołudnie.

Dynię obieramy i kroimy w średnią kostkę. Dusimy w rondelku do miękkości w niewielkiej ilości wody. Następnie dosładzamy miodem, nadajemy kwaskowości sokiem z cytryny, a wyraźnych nut - tartym na drobnych oczkach kawałkiem imbiru. Całość doprowadzamy do wrzenia i wyławiamy dynię.

Pozostały sos odparowujemy tak, aby powstał gęsty syrop. Dodajemy nieco śmietany i już możemy nim polewać ułożoną w miseczkach dynię. Do pełni szczęścia brakuje nam jedynie podprażonych na suchej patelni orzechów włoskich i kilku listków mięty do dekoracji.

Parfait dyniowe

mała dynia

250 ml śmietanki 30%

miód

1–2 laski wanilii

migdały w płatkach

Czyli po prostu mus. No, może nie tak po prostu, bo to mus nie byle jaki, ale dyniowy. Z dodatkiem wanilii i bitej śmietany potrafi oczarować nawet największych kulinarnych niedowiarków.

Dynię jak zwykle obieramy i kroimy w kostkę. Skrapiamy sokiem z cytryny i wrzucamy do rondelka. Doprawiamy rozciętą wzdłuż laską wanilii. Na wolnym ogniu dusimy dynię, w razie konieczności podlewając wodą i pilnie mieszając. Gdy całkiem zmięknie, usuwamy wanilię, a dodajemy miód. Mieszamy dokładnie, ewentualnie odparowujemy nadmiar płynu i miksujemy. Gotowy mus studzimy.

Tuż przed podaniem, ubijamy na sztywno śmietanę i delikatnie łączymy z musem. Deser przekładamy do salatek, dekorujemy każdą porcję dodatkowym kleksem bitej śmietany, a po wierzchu posypujemy płatkami migdałów. Smacznego!

Lody dyniowe

puszka dyni lub mała surowa

1,5 szklanki mleka

szklanka śmietanki 30%

1/3 szklanki cukru

Imbir w proszku

cynamon

gałka muskatołowa

5 żółtek

cytryna

rum

sól

Bo kto powiedział, że jesień nie jest porą na lody? Domowe lody dziś należą do rzadkości, a przecież są o niebo lepsze, niż te sklepowe. No i konia z rzędem temu, kto znajdzie gdzieś w zamrażarkach lody dyniowe.

Do tego deseru wystarczy sięgnąć po dynię w puszcze. Jeśli takową nie dysponujemy, to będziemy musieli odpowiednią porcją dyni obrać, pokroić w kostkę i ugotować do miękkości. Dynię studzimy i skrapiamy sokiem z cytryny.

Co dalej? Zaczynam od schłodzenia miski, w której będziemy lody zamrażać. W tym celu umieszczamy ją w garnku wypełnionym lodem i wodą. Następnie zabieramy się za masę lodową, czyli podgrzewamy w rondelku mleko ze śmietanką i cukrem, szczyptą soli oraz przyprawami, czyli cynamonem, gałką muskatołową i sproszkowanym imbirem. Pilnując, by mleko nam się nie zagotowało, ubijamy na puch żółtka.

Następnie ciepłe mleko z przyprawami przelewamy stopniowo do jajek, cały czas mieszając. Kolejny krok to delikatne podgrzanie całości tak, aby wszystko odpowiednio zgęstniało. W dalszej kolejności przelewamy lodowy półprodukt do schłodzonej miski, mieszamy i schładzamy najlepiej zamykając na całą noc w lodówce.

Na drugi dzień dodajemy dynię, miksujemy i doprawiamy w razie potrzeby cukrem oraz kropelką czegoś mocniejszego. Teraz wystarczy sięgnąć po maszynkę do lodów i postępować wedle instrukcji dołączonej do urządzenia lub po prostu zamrozić. Mrożenie bez maszynki jednak będzie wymagało od nas miksowania lodów co jakiś czas, aby nie zamarły na kość.

Ciasta



Ciasto tradycyjne

300 g mąki pszennej	2 jajka	cynamon
200 g masła	0,5 szklanki brązowego	goździki
100 g cukru pudru	cukru	gałka muskatołowa
2 żółtka	250 ml skondensowanego	łyżka mąki
średnia dynia	mleka	sól

Czyli amerykańskie, świąteczne pumpkin pie. Podawane na Boże Narodzenie, Święto Dziękczynienia oraz, jakże by inaczej, na Halloween. Jak to robią w Ameryce? Oczywiście szybko i prosto. A do tego jak smacznie!

Pumpkin pie powstaje na cieście kruchym i to od niego zaczniemy nasze przygotowania. Mąkę łączymy z zimnym i posiekanym masłem oraz dwoma żółtkami. Stopniowo, wyrabiając ciasto, dodajemy cukier puder, aż do uzyskania gładkiej i sprężystej konsystencji. Z ciasta formujemy kulę, zawijamy ją w folię spożywczą i zamykamy w lodówce.

Zabieramy się za nadzienie. Dynię dzielimy na ćwiartki i wydrążamy. Skrapiamy miąższ sokiem z cytryny, a następnie zamykamy w nagrzanym do 180 stopni piekarniku. Pieczemy do miękkości, co dyni nie powinno zająć dłużej jak pół godziny. Następnie studzimy i obieramy ze skórki. Obrane kawałki dyni kroimy w kostkę i przy pomocy blendera zamieniamy w purée.

Do purée dodajemy kolejno dwa całe jaja, puszkę skondensowanego mleka i pół szklanki cukru, najlepiej brązowego. Miksujemy na gładką masę i doprawiamy korzennymi przyprawami, czyli cynamonem, mielonymi goździkami oraz gałką muskatołową. Zagęszczamy całość łyżką mąki, dodajemy szczyptę soli i gotowe.

Teraz wystarczy ciasto rozwałkować na owalny placek i przenieść na natłuszczoną owalną foremkę. Na ciasto wylewamy dyniową masę i zamykamy w piekarniku nagrzanym do 230 stopni. W takiej temperaturze ciasto pieczemy 10 minut, a następnie zmniejszamy temperaturę do 170 stopni. Wypiekamy do pół godziny, sprawdzając przed wyjęciem stopień gotowości zapałką. Ciasto podajemy wystudzone, z obowiązkowym kleksem bitej śmietany.

Drożdżowe z dynią

2,5 szklanki mąki

25 g świeżych drożdży

1/2 szklanki cukru

mała dynia

1 szklanka mleka

100 ml oliwy z oliwek

garść pestek z dyni

sól

Ciasta drożdżowe urzekają smakiem i puszystością. Dodanie dyni może mieć zbawienny wpływ na smak, puszystości w niczym nie ujmie, a dodatkowo nada pięknego, żółtego koloru.

Do takiego ciasta wykorzystamy purée dyniowe, przygotowane tak samo, jak w przypadku pumpkin pie. Dynię zatem dzielimy na ćwiartki, wydrążamy pestki, skrapiamy sokiem z cytryny i opiekamy w temperaturze 180 stopni. Następnie studzimy i, jak to mawiają w okolicach Żywca, łupimy, czyli obieramy ze skóry. Tak oprawioną dynię kroimy w kostkę i miksujemy na purée.

Ciasto drożdżowe tak już ma, że wyrosnąć musi. W tym celu kruszymy porcję drożdży, dodajemy łyżeczkę mąki, tyle samo cukru i zalewamy dosłownie dwiema, trzema łyżkami ciepłego mleka. Mieszamy dokładnie, przykrywamy ściereką i odstawiamy na kwadrans w ciepłe miejsce, tak aby drożdże mogły w spokoju podrosnąć.

Kolejny krok, to przesianie mąki do miski i dodanie purée dyniowego oraz drożdży. Dolewamy szklankę ciepłego mleka oraz lekko podgrzaną oliwę i zaczynamy wyrabiać. Ciasto dosładzamy, a w miejsce tradycyjnych rodzynek dodajemy łuskane pestki dyni. Gdy nasze drożdżowe zacznie swobodnie odklejać się od dłoni to znak, że możemy je zostawić w spokoju, by wyrosło. Godzina pod przykryciem jakąś gustowną ściereczką w ciepłym i ciemnym miejscu powinna w zupełności wystarczyć.

Ciasto przekładamy do wytłuszczonej formy, dajemy mu jeszcze pół godziny na dorośnięcie i zamykamy w piecu. Po godzinie spędzonej w temperaturze 175 stopni powinno być gotowe.

Dyniowy sernik

Spód

65 g ciemnej czekolady

65 g miękkiego masła

50 g drobnego cukru

1 jajko

40 g mąki

Masa

1 i 1/2 szklanki musu z dyni

1 kg sera zmielonego

trzykrotnie

5 jajek

2 żółtka

1 i 1/2 szklanki mleka

skondensowanego

1/2 szklanki śmietanki 30%

3 łyżki mąki ziemniaczanej

cynamon

cukier wanilinowy

Glazura

Śmietana 18%

cukier

Czyli sernik jesienny. Na osłodę tych długich, szarych i deszczowych wieczorów w sam raz. Zwłaszcza, że powstaje on na mocno czekoladowym spodzie. By przyrządzić ten sernik trzeba wykonać kilka ruchów, ale zaręczamy, że warto.

Do sernika potrzebujemy, znów, purée dyniowego. Procedura pozyskiwania purée z dyni powinna być nam już dość dobrze znana. Dynię kroimy, wydrążamy i pieczemy, a następnie studzimy, kroimy w kostkę i miksujemy. W dalszej kolejności purée łączymy ze zmielonym serem białym i dodajemy kolejno: jajka, dodatkowe żółtka, skondensowane mleko, śmietankę, nieco mąki ziemniaczanej, a całość doprawiamy cukrem wanilinowym oraz cynamonem. Wszystko dokładnie miksujemy, aż do uzyskania puszystej masy. Masę serowo-dyniową odstawiamy do lodówki i zabieramy się za czekoladowy spód.

Spód to w zasadzie brownie. W tym celu w kąpieli wodnej roztapiamy czekoladę, którą następnie łączymy z roztartym z cukrem miękkim masłem oraz przesianą mąką. Dodajemy jajka, mieszamy do uzyskania gładkiej masy, a następnie wylewamy na spód tortownicy i wypiekamy kwadrans w temperaturze 175 stopni.

Na tak podpieczony spód wylewamy serową masę i zapiekamy ciasto przez kwadrans w temperaturze 175 stopni. Po 15 minutach zmniejszamy temperaturę do 120 stopni i wypiekamy sernik przez półtorej godziny.

Na sam koniec gorący sernik smarujemy po wierzchu śmietaną 18% wymieszaną z cukrem i dopiekamy jeszcze kwadrans. Sernik studzimy, a następnie wyjmujemy z tortownicy i podajemy z bitą śmietaną lub dowolnym sosem.

Przetwory



Dynia w occie

mała dynia

szklanka octu 10%

goździki

ziele angielskie

10-15 łyżek cukru

6 szklanek wody

cytryna

sól

Dynia to owoc sezonowy, za którym na pewno zatęsknimy. Pojawia się zatem pytanie: jak zachować dyniowy smak na okres bezdyniowy. Odpowiedzą są przetwory, rzecz jasna! Na początek klasycznie, dynia w occie.

Dynię obieramy, wydrążamy pestki i kroimy w kostkę. Skrapiamy sokiem z cytryny i sięgamy po rondel. Zagotowujemy wodę ze szczyptą soli i wrzucamy dynię. Doprowadzamy do wrzenia i za chwilę dynię wyławiamy.

Do wrzącej wody dodajemy cukier, ocet i przyprawy, czyli goździki oraz ziele angielskie. Gotujemy kilka minut. W międzyczasie do wyparzonych słoiczków wkładamy gorącą dynię. Zalewamy wrzącą zalewą, zakręcamy szczelnie i stawiamy do góry nogami. Tak przyrządzonej dyni nie pasteryzujemy, tylko upychamy do spiżarni i sięgamy wtedy, gdy do obiadu lub kanapek będzie nam brakować tego czegoś.

Dyniowy chutney

mała dynia

2 cebule

3 marchewki

4 dojrzałe pomidory

kawałek imbiru

papryczka chili

4 ząbki czosnku

2 łyżki gorczycy

łyżka kurkumy

oliwa z oliwek

cukier

sól

Dynia jako dodatek nie musi występować jedynie w kostce. Możemy przyrządzić także sos. Skoro szykujemy się na długą zimę, to zrobmy coś wprost z gorących Indii. A jak z Indii to tylko chutney, czyli perła w koronie kuchni brytyjskiej.

Dynie obieramy ze skórki, wydrążamy pestki i kroimy w kostkę. Solimy i odstawiamy na godzinę. W międzyczasie szykujemy resztę składników. Cebulę kroimy w piórka, marchew ścieramy na tarce o grubych oczkach, a pomidory sparzamy i obieramy ze skórek. Chili rozcieramy razem z czosnkiem, a imbir obieramy i kroimy w słupki.

Następnie na oliwie z oliwek szklimy cebulę wraz z imbirem i chili oraz czosnkiem. Dodajemy pomidory oraz marchew. Doprawiamy solą oraz cukrem i zaczynamy dusić. Dynię soloną opłukujemy pod bieżącą wodą i dodajemy do sosu. Dusimy. Doprawiamy kurkumą, gorczycą i dusimy do skutku, czyli do pełnej miękkości. Chutney powinien być gęsty, pikantny i aromatyczny. Uzyskanie tych właściwości może mu zająć do półtorej godziny. Gotowy sos przelewamy do słoików, zakręcamy, stawiamy do góry dnem i gotowe...

... po miesiącu spędzonym w spiżarni jest gotowy by wjechać na stół!

Dyniowe powidła

mała dynia

2 cytryny

łyżeczka mielonego imbiru

1 kg brązowego cukru

Dynia na kwaśno, dynia na ostro, to może zapakujemy do słoików dynię na słodko? Powidła dyniowe są warte włożonej w nie pracy i potrafią zachwycać przez całą długą zimę.

Dynię obieramy, kroimy w kostkę i dusimy w rondelku z niewielką ilością wody. Gdy dynia będzie się powoli rozpadać, szorujemy pod bieżącą wodą cytryny, a następnie ostrym nożykiem ściąamy z nich skórkę. By niczego nie zmarnować, z cytrusów wyciskamy sok.

Rozduszoną do miękkości dynię przecieramy przez sitko i smażymy z dodatkiem skórki cytrynowej, soku, mielonego imbiru oraz brązowego cukru. Mieshamy pilnie, by nic nie przywarło, aż do uzyskania pożądanej gęstości.

Gorące powidła pakujemy do wyparzonych słoików, zakręcamy szczelnie i stawiamy do góry dnem. Gdy ostygną, wynosimy do spiżarni, a sięgamy po nie w pewien zimowy poranek, w sam raz do grzanki i kawy, podanej naturalnie do łożka.

Napoje



Rozgrzewający koktajl

1 kg dyni

3 banany

2 pomarańcze

3 łyżki mleczka kokosowego

kawałek świeżego imbiru

pół łyżeczki cynamonu

Ta propozycja wymaga posiadania odpowiedniego sprzętu, czyli sokowirówki. Bez tego ani rusz. Zatem jeśli w naszej kuchni nie ma czegoś tak niezbędnego, to od razu przechodzimy do kolejnego przepisu. Zainteresowanych i wyposażonych zapraszamy do dalszej lektury.

Dyni tym razem nie obieramy. Co więcej, dyni nawet nie wydrążamy. W sokowirówce wyciskamy wszystko, co się da. Wszak ma być zdrowo! Z kilogramowego przedstawiciela dyniowego rodu powinniśmy uzyskać około pół litra soku.

Jako że nie każde pół litra robi wrażenie, do dyniowego soku dodajemy sok z pomarańczy. Całość przelewamy do blendera, dodajemy pokrojone w kostkę banany oraz starty na tarce o drobnych oczkach imbir, szczyptę cynamonu oraz mleczko kokosowe i miksujemy na gładki, gęsty koktajl. Podajemy schłodzony, popijając na zdrowie.

Napój maślano - dyniowy

1,5 szklanki maślanki

200g dyni

1 łyżeczka soku z cytryny

1/2 szklanki wody

cukier waniliowy

Czyli obiecana propozycja dla tych, którzy chcą zrobić napój dyniowy, ale nie mają pod ręką dobrej sokowirówki. Zaręczamy, że połączenie maślanki i dyni jest równie dobre, co dyniowy sok wzbogacony o cytrusy i cynamon.

Dynię wydrążamy z pestek i obieramy ze skórki. Kroimy w kostkę i rozgotowujemy w lekko osolonej wodzie. Studzimy, a następnie miksujemy w blenderze z dodatkiem soku z cytryny oraz cukru wanilinowego. Dodajemy porcję maślanki i miksujemy na gładki koktajl. W razie potrzeby dosładzamy, schładzamy i podajemy. Szybkie, proste, pyszne i zdrowe. Czy można chcieć czegoś więcej?

Dyniowy poncz

dynia

brązowy rum

skondensowane mleko

angostura

cynamon w laskach

gałka muszkatołowa

Jasne, że można chcieć więcej! Na przykład kilku procent w dyniowym napoju. Na sam koniec proponujemy coś tylko dla dorosłych, czyli dyniowy poncz.

Do ponczu potrzebujemy dyniowego purée. Kto czytał uważnie naszą książkę, ten wie, że do purée dynię trzeba obrać, pokroić w kostkę, rozgotować, a następnie zmiksować na gładko. Do ponczu potrzebujemy nie tylko purée, ale także rumu.

Sięgamy po rum brązowy, którego smak wzmacniamy cynamonem. Wystarczy, że do butelki wrzucimy 3-4 laski cynamonu i odstawimy na trzy dni. Niecierpliwcy mogą skorzystać z opcji „dodaj szczyptę mielonego cynamonu tuż przed podaniem”, ale to rzecz jasna, nijak się ma do prawdziwego rumu z cynamonem.

Poncz powstaje w blenderze. Łączymy zatem purée, rum, skondensowane mleko i angosturę. Wszystko w proporcjach 1:1. Miksując na gładko nasz wyskokowy koktajl doprawiamy świeżo zmieloną gałką muszkatołową. Poncz wylewamy do miski z lodem, a następnie podajemy w szklankach do whisky. Na zdrowie!

PS. Już niebawem Halloween, dlatego zaprzyjaźnione redakcje: [Srebrnej Agrafki](#) oraz [Deccorii](#) postanowiły stworzyć poradnik na tę okazję. Znajdziecie w nim instrukcję krok po kroku jak wykonać własne [dekoracje halloweenowe](#), które dodadzą uroku wnętrzom i ...sprawią, że zrobi się trochę strasznie :), mnóstwo pomysłów na to, jak w oryginalny sposób udekorować wnętrza, wykorzystując przedmioty, które można znaleźć w każdym domu.

Serdecznie polecamy!



Pobierz darmowy poradnik już teraz! [Klik>>](#)