

Není dýně jako dýně! Poradíme, jak kterou dýni použít v kuchyni.

Špagetová dýně

Její tvar je podlouhlý a bývá žíhaná. Špagetová dýně, jak už její název napovídá, je specifická v tom, že dužina se po tepelné úpravě rozpadne na jednotlivá vlákna připomínající špagety. Proto jí také můžeme špagety v receptech nahradit. Můžeme ji buď uvařit vcelku (je vhodné ji na pár místech před vařením propíchnout) nebo upéct rozpůlenou a bez jádřince v troubě. Špagety z dýně pak jednoduše vydlabeme vidličkou. Výborná je zejména pečená, jako příloha, anebo jako zavářka do polévky. Dá se velmi dobře skladovat i více než rok.

Máslová dýně

Má hruškovitý tvar s velkým množstvím dužiny. Je velmi **jemná a voní po rozpuštěném másle**. Skvělá je pečená v troubě – plněná směsí (např. stejnou směsí jako na plněné cukety, anebo směsí, kterou plníme hokkaido dýně) i nakrájená na kostky. Doporučujeme také do polévek, gulášů, zeleninových směsí, na pyré, marmelády, do koláčů a sladkých pokrmů.

Hokkaido 3x jinak

Hokkaido je lahodná a jemná dýně. Nejčastěji ji seženeme v oranžové barvě, ale existují i zelená nebo stříbrná hokkaida. Dužina je sladká, hodí se proto do polévek, omáček, k zapékání (plněná nebo nakrájená na plátky či kostky), místo brambor jako pyré, do těst (noky, pečivo), rizot, sladkých dezertů aj. Je to jediná dýně, kterou můžeme konzumovat i se slupkou. Ta při tepelné úpravě perfektně změkne.

Muškatová dýně

Má **žebrovanou strukturu** – od světle oranžové až po tmavě šedou, zelenou či oranžovou s charakteristickým bílým ožíněním. Pokrmům dodá nejen **jemnou chuť, ale také vůni muškátového oříšku**. Dá se použít do polévek, zapékat, do gulášů, zeleninových směsí, na pyré atp.

Dýně Goliáš

Velkoplodá dýně s hladkou oranžovou slupkou se nejčastěji využívá k **vyřezávání na Halloween**, na dezerty, ke sterilování, zavařování, výrobě marmelád, jako kompot nebo k získání dýňových semínek, kterých má opravdu hodně. Nehodí se k dlouhodobému skladování, má hodně vody a rychle uhnívá.

Dýně Marina di Chioggia

Tato dýně má italský původ. Má tmavě zelenou barvu a hrubou žebrovanou strukturu s tvrdou slupkou. **Má nasládlou a velmi chutnou dužinu, připomínající sladkou mrkev**. Hodí se k přípravě polévek, na pyré, dušená, pro přípravu noků, raviol, rizot, anebo do dezertů.

