

# Dýně nemusí být jenom strašidlo

## DÝŇE NA TALÍŘI

### Z nabídky Dýňového festivalu U Kastelána

#### Předkrmy:

- Carpaccio z lososa s malým salátem a dýňovým dresinkem
- Dýňová krémová polévka s tyrolským špekem
- Špenátové taštičky plněné dýní, sypané parmezánem

#### Hlavní chody:

- Kuřecí fileť s dýňovým krémem s kari, kuskus
- Telecí líčka s vlažným salátem z dýně
- Vepřové osobucco s dýňovým čatní

#### Dezert:

- Kompot z dýně s červeným vínem a sorbetem



FOTO: IVO GOLDBACH

Šéfkuchař Michal Göth



FOTO: MICHAL GÖTH

Modrohlav s dýňovou zeleninou s omáčkou z portského vína na polštáři z bramborového pyré.

**S**nad každý vášnivý zahrádkář ten podzimní pocit rozdvojení myslí nad podzimní úrodou dýní zná. Jednak obrovská radost a pýcha nad gigantickými koulemi zářícími na jinak už pustém záhonu, druhá tradiční otázka, kam s nimi. Rodina už o dýních nechce ani slyšet, protože v komoře pomalu plesniví nepříliš chutné sladkokyselé kompoty z minulých sklizní. Sousedé ani známí už o ně nestojí ani ze slušnosti a obři vyčítavě sedí na záhonu. Skutečně zbývá jenom udělat z ní vydlabaného strašáka po vzoru Američanů, kteří je používají při svém tradičním podzimním svátku Halloween?

Dýně se ve velkém pěstují na polích ne kvůli dužině, ale především pro semínka, ze kterých se průmyslově vyrábí

skvělý olej s neobyčejně prospěšnými vlastnostmi jak pro zdraví, tak pro chuť. Mistři jsou v jeho přípravě především v rakouském Štýrsku, kde patří lahvička s dýňovým olejem k tradičním doplňkům dochucovadel v každé slušnější restauraci i domácnosti. U nás zatím není příliš známý, což je škoda, protože obsahuje vitamíny A, B1, B2, B6, C, D, E a řadu stopových prvků, jako jsou zinek, selen a draslík. Především přírodní forma zinku je dle lékařských dobrozdání vynikající prevence například proti rakovině prostaty.

Tykev obecná (*Cucurbita pepo* L.) patří do čeledi tykvovitých (*cucurbitaceae*). U nás se jí běžně říká dýně, v anglicky mluvících zemích pumpkin

a v německy mluvících kürbis. Rostlina k nám připutovala ze Střední Ameriky a díky své nenáročnosti se postupně rozšířila po celém světě. Celková doba vegetace je asi 70 dnů. Pěstuje se jako zelenina, krmná a olejná plodina. Je to jednoletá bylina, která vytváří až 12 metrů dlouhé lodyhy. Plod se odborně nazývá bobule, která může dorůst skutečně gigantických nebobulovitých rozměrů různých tvarů – kulovitý, kyjovitý, zmačknutý i elipsoidní. Typická je ve zralosti žlutá, pěstují se však i nejrůznější varianty dýní ozdobných v různých barevných variantách. Dobře uskladněná vydrží až do jara, ozdobné varianty po usušení mohou zdobit interiéry po léta.

V Rakousku, na rozdíl od našich kuchařů a kuchařek, z nich dovedou připravit nejrůznější chuťově zajímavé pokrmy, vyniká především skvělá dýňová polévka. Tu v tuto dobu najdete na jídelníčku většiny rakouských restaurací, protože dýňová sezóna je právě v plném proudu. Jedním z mála našich mistrů kuchařů, kteří přijali dýňovou výzvu a dokázali ji přetvořit ve vynikající originální podzimní menu, je šéfkuchař skvělé brněnské restaurace U Kastelána Michal Göth. S jeho výtvořky se nyní můžete pokochat v tištěné podobě. Pokud některé z početných dýňových variací chcete ochutnat, máte U Kastelána šanci až do konce měsíce, kdy zde mají Dýňový festival. Michalovi bylo neslavných konců dýní líto, a tak dal vyniknout své fantazii. Dokonce i takový dýňák (od slova bramborák) v jeho podání je lahůdkou.

**LIBOR ŠEVČÍK**

libor.sevcik@economia.cz

## INFORMACE

### Restaurace U Kastelána

Kotlářská 51a, Brno  
Tel.: 541 213 497  
Otevřeno:  
Po – So 12 – 23 hod.  
Možnost parkování

Cenová kategorie: ●●●

#### Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●  
do 1500 Kč: ●●●  
nad 1500 Kč: ●●●●●