



Składniki

Na 10 litrowy garnek:

- dynia pokrojona w kosteczki lub wydrążone kulki jak kto lubi
- sok z 10 cytryn
- ok. 10 goździków
- laseczka cynamonowa - może być ich więcej jeśli ktoś lubi bardziej intensywny cynamonowy posmak
- cukier

Proporcje zmniejszamy lub zwiększamy odpowiednio do pojemności garnka do którego zamierzamy kroić dynię. Pojemność-1litr = 1cytryna = 1 goździk

Sposób przygotowania:

Pokrojoną w kostkę dynię wkładamy do garnka. Zalewamy wodą, dodajemy sok z cytryn, goździki i laseczkę cynamonu. Odstawiamy w chłodniejsze miejsce na 24 godziny (nie może być za ciepło, bo dynia może sfermentować). Dodajemy cukier i podgrzewamy aż do jego rozpuszczenia - ilość cukru można zwiększyć bądź zmniejszyć, według uznania.

Śląskie gospodynie były oszczędne i starały się wykorzystać wszystko co wyrosło w ogródku. Kompot z dyni jest bardzo smaczny i nie musimy czekać, na zajęciach dziewczynki piły jeszcze gorący. Dla urozmaicenia można dodać odrobinę innych owoców: jabłek, pomarańczy, gruszek. **Smacznego!**