

Domowy chrzan w słoiku – przepis na ostry dodatek na zimę

Świeży korzeń chrzanu powinien być jędrny, twardy i pozbawiony oznak pleśni czy gnicia. Najlepsze okazy mają jasną, kremową barwę na przekroju i intensywny, ostry zapach po przełamaniu. Optymalna grubość korzenia to 2-3 cm – takie egzemplarze są najłatwiejsze w obróbce i mają zbalansowany smak.

Przed przystąpieniem do obróbki, korzeń należy dokładnie umyć pod bieżącą wodą, usuwając wszystkie pozostałości ziemi. Do obierania najlepiej użyć ostrego noża kuchennego lub obieraczki do warzyw z ceramicznym ostrzem, które nie powoduje utleniania. *Warto pracować w rękawiczkach i w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, ponieważ olejki eteryczne uwalniane podczas krojenia mogą podrażniać oczy i drogi oddechowe.*

Najlepszy okres na zbiór i przetwarzanie chrzanu przypada na późną jesień (październik-listopad) oraz wczesną wiosnę (marzec-kwiecień). W tych okresach korzenie zawierają najwięcej olejków eterycznych odpowiedzialnych za charakterystyczną ostrość.

Metody rozdrabniania i podstawowe przepisy

Tradycyjne **tarcie na tarce** daje najlepszą kontrolę nad konsystencją, ale wymaga wysiłku i może być nieprzyjemne dla oczu. Warto używać tarki o drobnych oczkach i pracować szybko, by chrzan nie ciemniał.

Użycie **robota kuchennego lub blendera** znacznie przyspiesza proces, jednak należy stosować krótkie, pulsacyjne ruchy, by

nie przegrzać masy i nie utracić ostrości. Przegrzany chrzan traci swoje właściwości i staje się gorzki.

Sekret zachowania białej barwy chrzanu tkwi w dodaniu kilku kropel soku z cytryny lub octu natychmiast po starciu. To zapobiega utlenianiu i ciemnieniu masy.

Chrzan z octem to klasyczna wersja, idealna do przechowywania. Na 500 g startego chrzanu dodajemy 100 ml octu spirytusowego 10%, 2 łyżeczki soli i 1 łyżkę cukru. Taka mieszanka zachowuje świeżość nawet przez 6 miesięcy.

Chrzan z sokiem z cytryny jest delikatniejszy w smaku. Na 500 g chrzanu używamy soku z 2 cytryn, 1 łyżeczki soli i 2 łyżek cukru. Ta wersja idealnie komponuje się z daniami rybnymi.

Chrzan z jabłkiem to propozycja dla osób preferujących łagodniejszy smak. Na 400 g chrzanu dodajemy 100 g startego kwaśnego jabłka, 50 ml octu jabłkowego, łyżeczkę soli i łyżkę miodu. Jabłko nie tylko łagodzi ostrość, ale również dodaje przyjemnej słodyczy i aromatu.

Doprawianie i przechowywanie chrzanu

Klasyczne dodatki smakowe

Podstawą dobrego chrzanu domowego jest odpowiednie doprawienie. **Sól i cukier** stanowią bazę smakową – na 1 kg startego korzenia chrzanu zaleca się dodanie 15-20 g soli i 30-40 g cukru. Proporcje można dostosować według preferencji – więcej cukru złagodzi ostrość, więcej soli wydobędzie intensywność smaku.

Śmietana doskonale łagodzi ostrość chrzanu, jednocześnie nadając mu kremową konsystencję. Na 500 g chrzanu wystarczy dodać 100-150 ml gęstej śmietany 18%. Dla wersji wegańskiej

można zastosować jogurt kokosowy.

Chrzan ćwikłowy to klasyczne połączenie z burakami. Aby go przygotować:

- Ugotuj 300 g buraków w mundurkach
- Obierz i zetrzyj na tarce o drobnych oczkach
- Połącz z 500 g startego chrzanu
- Dopraw solą, cukrem i odrobiną kwasku cytrynowego

Kreatywne warianty i pasteryzacja

Chrzan z miodem i cytryną to propozycja dla osób ceniących słodko-kwaśne nuty. Na 500 g chrzanu dodaj 2 łyżki płynnego miodu i sok z połowy cytryny. Taki chrzan świetnie komponuje się z wędlinami i pieczonymi mięsami.

Warto eksperymentować z przyprawami – **kminek, gorczyca czy ziele angielskie** nadają chrznowi głębi smakowej. Dodatek owoców jak jabłka (200 g na 500 g chrzanu) czy żurawina (100 g suszonej na 500 g chrzanu) wprowadza interesujący kontrast.

Prawidłowa pasteryzacja zapewnia długi okres przydatności. Słoiki i zakrętki należy wysterylizować we wrzącej wodzie przez 10 minut. Napełnione chrzan słoiki pasteryzujemy w temperaturze 85°C przez 15-20 minut. Przechowywany w chłodnym i ciemnym miejscu chrzan zachowa świeżość nawet przez 8-10 miesięcy. Po otwarciu najlepiej przechowywać go w lodówce do 3 tygodni.

***Wskazówka eksperta:** Aby chrzan zachował swoją ostrość, dodaj 1-2 łyżki octu jabłkowego na każde 500 g masy. Kwasowość octu stabilizuje związki odpowiedzialne za charakterystyczny, ostry aromat.*