

Przygotowanie rabarbaru do ciasta – jak obrać i pokroić idealnie

Idealny rabarbar do ciasta powinien mieć intensywnie czerwone lub różowe łodygi – im bardziej nasycony kolor, tym słodszy smak i piękniejszy kolor wypieku. Podczas zakupu zwracaj uwagę na:

- Sprężystość łodyg – powinny być jędrne i twarde, uginające się tylko nieznacznie pod naciskiem
- Gładką powierzchnię bez pęknięć i uszkodzeń
- Błyszczącą skórę bez plam i przebarwień
- Świeże liście (jeśli są) – powinny być zielone i jędrne, nie zwiędnięte

Pamiętaj, że zbyt cienkie łodygi rabarbaru (poniżej 1 cm średnicy) mogą być kwaśniejsze i włókniste, natomiast zbyt grube (powyżej 3 cm) często bywają łykowate i mniej soczyste.

Sezonowość i przechowywanie

Najlepszy rabarbar pojawia się na polskim rynku od kwietnia do czerwca, z szczytem sezonu przypadającym na maj. Wczesny wiosenny rabarbar jest delikatniejszy i mniej kwaśny, idealny do ciast. Późniejsze zbiory (lipiec-sierpień) charakteryzują się intensywniejszym, bardziej cierpkim smakiem i twardszą strukturą.

Aby zachować świeżość rabarbaru przed wykorzystaniem:

- Przechowuj nieumyty rabarbar w lodówce, owinięty w wilgotny ręcznik papierowy i włożony do perforowanego woreczka
- Maksymalny czas przechowywania to 5-7 dni, choć

najlepsze rezultaty uzyskasz używając rabarbaru w ciągu 2-3 dni od zakupu

- Możesz również pokroić rabarbar i zamrozić go na płasko w woreczkach – zachowa świeżość nawet do 8 miesięcy

Młody a starszy rabarbar różnią się znacząco wpływem na smak ciasta. Młode łodygi (cieńsze, jaśniejsze) są delikatniejsze w smaku i wymagają mniej cukru do zrównoważenia kwasowości. Starsze łodygi (grubsze, ciemniejsze) nadają ciastu intensywniejszy smak, ale potrzebują więcej słodzenia i dłuższego czasu pieczenia, by zmiękły.

Techniki obierania i krojenia rabarbaru

Profesjonalne przygotowanie rabarbaru do ciasta wymaga odpowiednich technik, które zachowają jego smak i strukturę. Prawidłowe obrobienie tego wiosennego składnika znacząco wpływa na jakość finalnego wypieku.

Dokładne mycie i przygotowanie łodyg

Pierwszym krokiem jest **dokładne oczyszczenie łodyg rabarbaru** pod bieżącą wodą. Zwróć szczególną uwagę na zagłębienia i bruzdy, gdzie może gromadzić się ziemia. Po umyciu osusz łodygi ręcznikiem papierowym, aby nadmiar wilgoci nie wpłynął na konsystencję ciasta.

***Wskazówka eksperta:** Przed przystąpieniem do obróbki rabarbaru, sprawdź jego świeżość – łodygi powinny być jędrne i sprężyste. Zwiędnięte części odetnij, ponieważ mogą nadać wypiekowi gorzki posmak.*

Następnie **usuń liście i twarde końcówki** łodyg. Liście rabarbaru zawierają szkodliwe szczawiany i są niejadalne. Odetnij je około 1-2 cm od początku łodygi. Podobnie postępuj z dolnymi, zdrewniałymi końcówkami – usuń około 1 cm od

podstawy.

Techniki krojenia do wypieków

Kluczowym elementem przygotowania rabarbaru jest **usunięcie włóknistej skórki**, szczególnie z grubszych i starszych łodyg. Możesz to zrobić na dwa sposoby:

1. **Metoda obieraczki** – delikatnie zdejmij cienką warstwę skórki używając obieraczki do warzyw, podobnie jak przy obieraniu marchewki.
2. **Metoda noża** – natnij delikatnie koniec łodygi i pociągnij, aby zdjąć włókniste pasma wzdłuż całej długości.

Sposób krojenia rabarbaru zależy od rodzaju przygotowywanego ciasta:

- Do **ciast drożdżowych i kruchych** najlepiej sprawdzają się kawałki o długości 1-2 cm, które równomiernie rozprowadzą się w cieście.
- Do **tart i placek** idealne są ukośne plastry o grubości około 0,5 cm, które tworzą efektowną warstwę.
- Do **ciast biszkoptowych i ucieranych** sprawdzają się kostki o wymiarach 1x1 cm, zapewniające równomierne rozprowadzenie w masie.

Optymalna wielkość kawałków powinna być dostosowana do czasu pieczenia – im dłuższy czas wypieku, tym większe mogą być kawałki rabarbaru. Do szybko pieczonych ciast (20-25 minut) przygotuj drobniejsze kawałki (0,5-1 cm), a do dłużej pieczonych wypieków (45-60 minut) możesz pokroić rabarbar na większe części (1,5-2 cm).

Jeśli planujesz **przygotować rabarbar do mrożenia**, pokrój go na kawałki odpowiednie do przyszłego zastosowania, rozłóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i zamroź wstępnie przez 2 godziny. Następnie przełóż do woreczków próżniowych, oznacz datą i przechowuj do 10 miesięcy. Taki rabarbar możesz dodawać

bezpośrednio do ciasta bez rozmrażania.