

---

# Rabarbar owocowe warzywo

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2727 razy.

Ma orzeź wiający mocno kwaskowaty smak. Bardzo dobrze gasi pragnienie, łamie słodycz konfitur i dżemów. Jest warzywem z rodziny rdestowatych, pochodzi z Azji. Mieszkańcy Tybetu, Mongolii i północnych Chin, gdzie rośnie dziko, zbierają go w celach leczniczych, przede wszystkim do regulacji trawienia. W naszych aptekach można kupić tabletki przeczyszczające z rzewienia, bo taką też nazwę nosi rabarbar. Głównie jednak używa się go do celów kulinarnych. Zawiera dużo kwasu szczawiowego, który działa odwadniająco na organizm, dlatego nie należy go podawać dzieciom chorym na nerki i reumatyzm. Warzywo trzeba zjadać równocześnie z potrawami lub napojami bogatymi w wapń, np. ciasto z rabarbarem można popić kaktajlem mlecznym. Różowe łodygi rzewienia powinny być jędrne i niezbyt grube, a zielonożółte liście - sprężyste. W domu rabarbarowe pędy przechowujemy 2-3 dni w chłodzie np. na dole w lodówce. Najlepiej owinać je wilgotną ściereczką i zapakować w foliową torebkę, żeby nie wyschły. Do gotowania, pieczenia czy przetworów używa się wyłącznie pędów. Starsze trzeba obrać z włókien. Najczęściej z rabarbaru przyrządza się kompoty, kisiele, galaretki, robi soki i dżemy, dodaje do ciast. Na zimę warto przygotować konfitury, smażąc kilogram łodyg z kilogramem cukru. Przydadzą się do wypieków. Ciekawy smak ma wino z młodych pędów, zebranych najpóźniej do końca lipca. Warzywo to można też podawać jako jarzynkę do wołowiny, wieprzowiny i ryb.

---

to jest nie dobre i brzydki pacgnie

Nadesłał(a):kinga 2006-03-02 12:03:35

Uwielbiam kompot z rabarbaru....pycha...

Nadesłał(a):anet 2006-05-12 22:05:26

Rabarbar jest super do jedzenia

Nadesłał(a):Angelika <angelika\_21@onet.eu> 2006-05-24 22:05:46

lubie placek z rabarbaru robiony przem meine mutter:P:P

Nadesłał(a):rabarbarowiec 2006-05-27 20:05:17

jest super bo robie o nim referat

Nadesłał(a):winiak <kamil\_winiak@onet.pl> 2006-10-09 14:10:13

Bardzo dobry w smaku.Świetny afrodyzjak.

Nadesłał(a):Jan <jansd@neostrada.pl> 2008-05-12 09:05:50