



Unia Europejska



świętokrzyskie
tódzkie



Fundusze Europejskie
na rozwój regionów



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich:
Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Instytucja
Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju
Wsi.

Materiał opracowany przez Gminny Ośrodek Kultury w Osjakowie.

Informujemy, że istnieje możliwość zarejestrowania się jako partner KSOW w bazie partnerów.

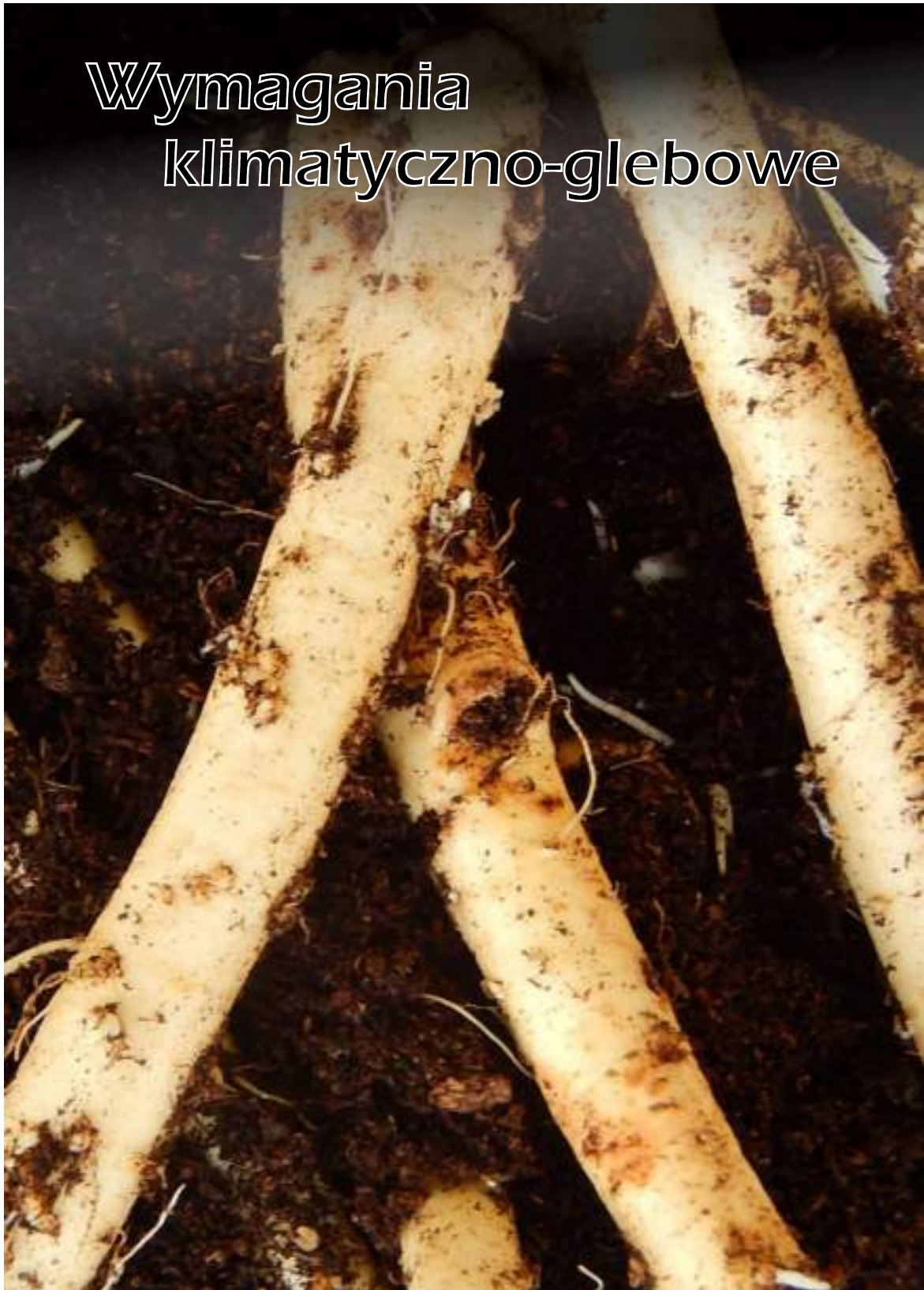
Można to zrobić na stronie internetowej KSOW.

Zachęcamy do odwiedzania portalu internetowego <http://ksow.pl/>



Uprawa chrzanu

Wymagania klimatyczno-glebowe



Chrzan jest rośliną dobrze dostosowaną do naszych warunków klimatycznych. Część nadziemna rośliny toleruje przymrozki do -5°C , a korzenie bez większych problemów zimują w glebie.

W okresie wegetacyjnym roślinie sprzyjają temperatury umiarkowane. Chrzan jest wrażliwy zarówno na niedobór, jak i nadmiar wody w glebie. Preferuje głęboko uprawiane, spulchnione i zasobne w próchnicę gleby piaszczyste lub piaszczysto-gliniaste. Na ziemiach podmokłych i nieprzepuszczalnych plony są mało wydajne. Najlepsze są gleby o obojętnym odczynie o pH od 6,5 do 7,0. Na tym samym miejscu można go uprawiać po co najmniej 4-letniej przerwie. Dobrym przedplonem są rośliny motylkowe, zboża, lucerna, pomidory.



Sadzonki i sadzenie



Chrzan rozmnażany jest wegetatywnie. Na sadzonki wybiera się korzenie boczne. W górnej części sadzonki należy przyciąć prostopadle do osi, a w dolnej ukośnie. Dzięki temu możliwe jest prawidłowe zaznaczenie części liściowej i korzeniowej. Niezbędne jest to również do prawidłowego umieszczenia sadzonek w ziemi, wierzchołkiem w jednym kierunku.

Korzenie można sadzić wiosną (zaraz po ustąpieniu mrozów) lub późną jesienią. Wgłębienia dla sadzonek powinny być wykonane ukośnie. Sadzonki można również sadzić na płasko, bez nadawania im pozycji pochylej. Jest to możliwe na strukturalnych, nie zasklepiających się glebach.



Zabiegi pielęgnacyjne

Plantacje chrzanu należy regularnie odchwaszczać. W lipcu wskazane jest czyszczenie korzeni głównych z korzeni bocznych oraz nadmiaru rozet liściowych. Na glebach cięższych można zrezygnować z czyszczenia korzeni (ponieważ tworzy się znacznie mniej korzeni bocznych), jednak usuwanie nadmiaru rozet liściowych nadal jest konieczne.



Zbiory



Na przełomie lata i jesieni, gdy liście chrzanu żółkną, rozpoczynają się zbiory chrzanu. Korzenie duże i bardziej dorodne przeznacza się do spożycia, natomiast mniejsze można ponownie przeznaczyć na ostry smakiem. Korzenie roślin jednorocznych najlepiej nadają się do spożycia, zebrane z rośliny dwuletniej i starszej są łykowate i mniej delikatne.

Chrzan - zastosowanie w kuchni

Chrzan jest rośliną znaną i cenioną przede wszystkim w polskiej kuchni: jako ważny składnik przy kiszeniu ogórków, czy też podstawowy element do przyrządzenia ćwikły.

Chrzan ma szerokie zastosowanie, głównie ze względu na zawartość witaminy C, (jest jej dwa razy więcej niż w cytrynie i pomarańczy), witaminy PP oraz różnych soli mineralnych. Zawiera również fitoncydy, które posiadają właściwości grzybobójcze. Właściwości te od dawna wykorzystywano do konserwowania produktów spożywczych.

Chrzan z octem podaje się do zimnych mięs, wędlin, ryb w galarecie, do gorących mięs gotowanych, np. do sztuki mięsa, wołowiny peklowanej, ozora, kielbasy, parówek itp.





Nalewka z chrzanem

Składniki

- 100 g tartego chrzanu
- 100 ml wódki
- 1 litr białego wina (najlepiej wytrawnego)

Przygotowanie

- Chrzan zalewamy winem zmieszonym z wódką.
- Odstawiamy na tydzień w zakręconej butelce.
- Następnie odcedzamy nalewkę przez gęste płótno, a pozostałość wyciskamy ręcznie.
- Przelewamy do butelek i szczelnie zamykamy.



Obrowska zupa chrzanowa

Składniki:

- 1 utarty korzeń chrzanu
- serwatka domowa słodka
- mięso wieprzowe (np. łopatka)
- boczek wędzony, surowy
- kielbasa wiejska
- gotowane jajka

Przygotowanie:

- mięso gotujemy na serwatce i kroimy w kostkę
- dodajemy utarty korzeń chrzanu i podsmażony boczek z kielbasą
- zaprawiamy wodą z mąką, doprawiamy do smaku
- zupę podajemy z gotowanymi jajkami







Unia Europejska

świętokrzyskie

Urząd Województwa Świętokrzyskiego

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich:
Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Materiał opracowany przez Gminny Ośrodek Kultury w Osjakowie.
Informujemy, że istnieje możliwość zarejestrowania się jako partner KSOW w bazie partnerów.
Można to zrobić na stronie internetowej KSOW.
Zachęcamy do odwiedzania portalu internetowego <http://ksow.pl/>

Gminy Zagłębia Chrzanowego

