Wpisany przez Krzysztof Gawroński
środa, 19 sierpnia 2009 20:00

Rabarbar kojarzy się nam z niezbyt wyszukanym warzywem. Powszechnie sądzi się że można z niego przygotować dość smaczny kompot lub upiec ciasto. Proponujemy rozszerzyć zastosowanie tej rośliny o znakomite konfitury z rabarbaru, chutney lub wino. Poniżej podajemy przepis na konfitury. Przepis znaleziony w internecie pod nazwą
Hiram.

Składniki:

- **1 kg rabarbaru .**
- **0,75 kg. cukru.**
- **3 - 4 łyżki starego świeżego imbiru.**
- **skórka starta z 1 cytryny.**
- **sok z ½ cytryny.**

Sposób przygotowania:
Łodygi rabarbaru kroimy na małe kawałeczki długości około 2 cm. Wkładamy do garnka ze stali kwasoodpornej i zasypujemy cukrem. Dodajemy startą skórkę z cytryny i starty imbir. Dokładnie mieszamy całą zawartość i zostawiamy pod przykryciem na 12 godzin. Po tym czasie rabarbar puszcza bardzo dużo soku . Garnek z rabarbarem ogrzewamy na małym ogniu odpowiednio mieszając aby zawartość się nie przypaliła. Po godzinie gotowania należy zrobić próbę czy konfitura jest już gotowa. Wystarczy wylać kroplę na zimny talerzyk i zbadać stopień zgalaretowania. Po przekrojeniu nożem brzegi kropli nie powinny się zlać ponownie. Na koniec tego procesu dodajemy sok z połówki cytryny. Gorącą konfiturę wlewamy do wymytych słoiczków i pasteryzujemy.

Hiram jest bardzo smaczny i wzbudza powszechny entuzjazm. Ilość uzyskana z podanego przepisu jest niewielka i może jedynie służyć do przetestowania przepisu. Ponieważ konfiturę przyrządza się szybko, bez nadmiernego nakładu pracy warto przygotować jej znacznie więcej.