

56. ČLANEK

TEMA : HREN

Hren je v naravi trajnica, ki razvije razcepljene korenine. Listi vsebujejo nekatere strupene snovi, korenine pa olupimo in potem naribamo. Hren izhaja iz družine križnic, kamor pa spadata tudi gorčica in zelje. Po vsej verjetnosti rastlina izvira iz jugovzhodne evrope in zahodne Azije. Razširili pa so jo po vsem svetu. Zraste do višine 1,5, in jo gojijo predvsem zaradi velike bele korenine, neglede na to, da so užitni tudi listi. Hren so poznali že v antiki. V srednji Evropi je hren znan od srednjega veka. V Slovenijo je prišel iz Rusije, od koder tudi izvira njegovo ime. Ko poper po večini še ni bil dostopen, je bil z gorčico edina ostra začimba v Evropi. Hren so stari narodi uporabljali tudi v zdravilstvu, predvsem pri pljučnih in kožnih obolenjih.

Pri kulinariki pa se uporablja predvsem korenina. Preden se jo nareže ali nariba, je skoraj brez vonja. Potem pa dobi oster in pekoč vonj. Da nariban hren ne potemni se mu lahko doda malo limonovega soka. Oster vonj se omili tudi tako, da hren pred uporabo za nekaj časa damo v zamrzovalnik. Poleg hrena v naravni obliki, je danes v trgovinah na voljo nariban, konzerviran hren in hrenove omake.

Rastlina uspeva v vsakih tleh, ki so primerno rahla in ne preveč vlažna. Debelejši koreni zrastejo v rodovitni zemlji, ki dobro prepušča vlogo. Ko se hren enkrat razraste lahko postane tudi nadležen plevel, ker se razmnožuje z deli korenin, ki ostajajo v tleh. Septembra odrežemo stranske korenine, ki so debele kot svinčnik in dolge 15 do 20 cm. Shranimo jih v pesku, dokler marca na poženejo poganjki. Pod kotom 45 stopinj naredimo v tla tri luknje s sadilnim klinom in posadimo koreninske reznice. Zemljo potlačimo in zalijemo. Kmalu začnejo poganjati veliki zeleni listi, ki omogočajo razvoj debelih in sočnih korenin. Jeseni liste porežemo in izkopljemo korenine. Pripravimo si zadostno količino za svinčnik debelih koreninskih zareznic za saditev v prihodnjem letu.

Koreninske reznice shranimo čez zimo v pesek ali šoto. Tudi preostale korenine shranimo in jih uporabljamo ko jih potrebujemo.

VIR: knjiga Pridelovanje vrtnin, Tony Biggs, založba Kmečki glas, 1986

