

# Sõstraflooris põleb punane

**Punast sõstrast tehakse meil eelistatult mahla ja veini, mõnevõrra vähem teisi hoidiseid ning hoopis väike osa marjadest süüakse värskelt.**

Punane sõstar pärineb nüüdisaegse Lääne- ja Kesk-Euroopa aladelt, kus siiani võib looduses leida ka metsikult kasvavaid põõsaid. Loo nimitegelase teadusnimetus *Ribes rubrum* on täiel määral kooskõlas nii viljade maitse kui välimusega, sest *ribes* viitab hapukale maitsele ja *ru-* punasele värvusele.

Euroopas alustati punaste sõstarde teadlikku kasvatamist alles keskajal ning lihtsadki hooldusvõtted mitmekordistasid metsikute põõsaste saaki. Umbes samal ajal sai hoo sisse ka sordiaretus. Punase sõstra kultuurvormid jõudsid Eestimaa eeskätt sakslaste vahendusel läbi mõisaedade.

Kuna Saksamaal küpsesid punased sõstrad varem, nii jaanipäeva paiku, võeti Eestiski kasutusele kas nende saksalik nimeversioon Johannesbeere või selle mugandatud variant jaanimari. Saartel kutsuti punaseid sõstraid vanasti nimetustega antspër või anspër. Lõuna-Eestis on loo peategelast samuti omalaadsete nimedega ristitud, seal läksid käibelesõnad hõrak ja sellest tulenev harakamari. Sajand tagasi lisandus veel hellitav sõnapaar “põhjamaade viinamari”.

## Ammune põõsas taluaedades

Vaatamata juba ammusele pääsule taluaedadesse, ei pälvinud punased sõstrad marjakultuurina siiski algul erilist tähelepanu, ja seda nii hoolduse kui kasvurammu lisamise seisukohast. XIX sajandi algupoolest pärineb ka kirjalik ülestähendus, et kohalike elanike valdustes kasvavad sõstrad on üldiselt väga väikesed ja hapud ning annavad harva rikkalikku saaki. Eeltoodud puudustele on leitud ka põh-

jendusi: põõsaste kasvumaad ei harita ega väetata korralikult ja neid istutatakse alati vana juurega ringi või lastakse pikka aega ühel kohal kasvada.

XIX sajandi algusest hakkas Eestis laiemalt levima ka komme keeta punastest sõstardest klaarmoosi. Huvitav on seegi fakt, et paari sajandi eest olid ka kurkide sissetegemisel eelistatud rohkem punase kui musta sõstra lehed. Tolleaegne põhjus kõlab tänapäevases mõistes üsna kummastavalt – nimelt olla musta sõstra lehed ebameeldivalt vänge lõhnaga.

## Saaki nii vanadest kui uutest põõsastest

Punane sõstar võib ühel kasvukohal piisavalt kaua vastu pidada, seepärast võib põõsaid leida nii endisaegsetest vanadest taluaedadest kui ka mahajäetud taluasemetelt. Aianduskooperatiivide rajamisel soovitati rajatavasse aeda alati teatud kogus marjapõõsaid istutada ning nende seas olid siis loomulikult ka punase sõstra põõsad.

Sellel marjakultuuril on meie tingimustes mitmeid plusse: hea talvekindlus, suhteline leplikkus mullastiku ja kasvukoha suhtes, arvestatav saagikus, marjade üsna pikk korjaeg ning küpsena vähene varisemisrisk.

Ehkki marjad pole eriti suured, keskmine mass jääb 0,5–0,6 g piiridesse, on neid okstel kobarates palju ja neid on lihtne korjata. Plusspoolele saab kanda ka marjade hea säilivuse.

Läbi aegade on meil punaseid sõstraid rohkem hinnatud hoidiste valmistamisel kui värskelt söödavate marjadena. Eks põhjuseid ole mitmeid, kuid eeskätt marjade tuntavalt hapu maitse, mistõttu punased sõstrad jäävad mekilt alla paljudele teistele koduaias või metsas kasvavatele marjadele.

Punaste sõstarde maitse kujuneb kahe peamise tegija, orgaaniliste hapete ja suhkrute koosmõ-



jul. Ja olulisem sõna on siin just orgaanilistel hapetel. Eestis kasvavate punase sõstra sortide hapetesisaldus jääb vahemikku 2,2–3,6%, kusjuures hapetest leidub punastes iludustes kõige rohkem sidrunhapet, vähemas hulgas kohtab õun- ja viinhapet.

Suhkruid on punastes sõstardes koguliselt rohkem, meie tingimustes kasvanud marjades on nende hulk vahemikus 5–8%. Ja ehkki suhkrurindel on ülekaalus just magususega hiilgavad tegijad – glükoos ja fruktoos –, jääb sellest ikka-