

# Punavalge kevadine kasvusprinter

REPRO

**Kevadkuude ja rediste suhe on aiapidajatel erinev – kes alles valmistub rediseemnete külviks avamaale, kes aga kogub kasvuhoonest juba saaki!**

Redis pärineb arvatavasti Aasiast, kusjuures selle taime kasvatamise kogemus on eri piirkondades mõeldav tuhandete aastatega.

Ammustel aegadel loodeti paljudes piirkondades redisest koos sibula ja küüslauguga abilist nakushaiguste leviku piiramisel. Redise sordiaretus on käinud mitme lainena, nii Hiinas paar tuhat aastat tagasi kui ka keskaegses Euroopas, eeskätt Hollandis ja Itaalias. Arvatavasti pärineb redis metsiku umbrohuna kasvavast põldrõikast, kusjuures aretustöö tulemuseks on ühtviisi tähelepanu pööratud nii söödava osa suurusele, maitsele kui värvusele.

Olenevalt sordist on kaasaegsed redised kujult kas ümarad, lapikümarad, koonilised, piklikud või silinderjad. Et rediseid süüakse koos koorega, on aretajad suurt rõhku pannud juurvilja eredalt värvunud pealispinnale. Nii võibki kohata valge, lilla, mustja, hallika, roheka, kollase või isegi kirju koorega rediseid.

Vaatamata kooreosa värvusele, on enamik rediste sisu ikkagi valge. Kuid erandeid kohtab siingi, leidub näiteks ka punase või kollase sisuga rediseid.

## Kiirelt valmiv viil

Redis on elutsüklilt üheaastane taim ehk suvik. Seda tõestab fakt, et seemned valmivad samal aastal, kui taim külvati. Söödava saagiosa hulk ja kvaliteet sõltuvad valgustatud aja pikkusest.

Juhul kui päevad on lühemad, areneb redisel kvaliteetne maa-alune osa. Pikemate päevade korral – juuni lõpus, juulis – hakkab taim öitsemata ja moodustab kõdrad, milles paiknevad seemned. Söödav osa jääb siis väikseks ja puiseks.



Redis on klassikaliselt valge või roosaka sisemusega.

Köögiviljade seas on redis tõeline kasvusprinter, aeg külvist kuni söögikõlblikuks saamiseni kestab ligikaudu kuu.

Söögilauale rändabki redise mullas peituv varamu, mille moodustavad paksenenud ülemine osa peajuurest ja juurekaelast.

Meil kasvavate rediste kaal on tavaliselt mõnikümmend grammi, kuid maailmas tuntakse ka selliseid sorte, mille söödav osa kaalub ligikaudu kilo.

Hoopis omalaadne tegelane on lehtredis, kellelt kogutakse ja süüakse (suppides, salatites) noori lehti. Paraku jääb nende kvaliteet ja maitse konkurentsilehtsalatitega ikkagi tagaplaanile.

On ka selliseid redisegurmaane, kes piirduvad vaid seemnete idandamisega ning nende toidulauale jõuavadki redisest vaid idandid kas värskelt või kuivatatult.

Redis klassikaline värvikombinatsioon on punavalge: punane koor ja valge sisu. Kaunis välimus tingibki redise edu toitumise kaunistamisel, mis enamasti piirduvad vaid dekoratiivsete lõikude kasutamisega.

Kuna toores redis on hästi töödeldav, saab sellest oskuste ja viitsemise korral nikerdada ka keerduvaid linte, rosette ja isegi lilleõite kujutisi.

Suhteliselt tugeva struktuuriga juurviljana saab rediseid edukalt ka peenmassiks riivida ja hakkida.

## Tuntavalt mörkjäs maitse

Ent redis ei paku pelgalt silmailu. Kõik, kes redist söönud, teavad loomulikult ka selle juurvilja rohkem või vähem tuntavat teravat, kirbet ja vahel isegi päris kibedat maitset, mille annavad eeterlike õlide hulka kuuluvad sinepiõlid. Sinepiõlide esinemine on omane kõikidele ristõielistele, kelle hulka kuulub ka redis. Kasvavas taimes on need ühendid glükosiidses vormis, kusjuures neid leidub nii taime maaaluses kui ka maapealses osas, samuti idandites.

Vastava ensüümi toimele, mida on nii taimedes endis kui ka inimese seedekulglas, moodustuvad sinepiõli glükosiididest mitmed üendid ja vabanevad ka sinepiõlid. Kehtib lihtne seos – mida rohkem sinepiõlisisid redise söödavas osas on, seda teravam mekki krõmpsuv punapõsk sööjale pakub. Kooritud redistel on küll mõnevõrra mahedam maitse, kuid neil kaob ka sellele juurviljale omane väljanägemine.

Et sinepiõlidel on seedekulglat ärritav toime, peavad suures koguses redise söömisest loobuma need