



Kirsid sisaldavad suures koguses orgaanilisi happeid.

Südasuvi on kirsside aeg

Kirsipuude oksi katnud valge õitemeri on juba unustusse vajunud ning nüüd pöördub nii suleliste kui ka puude omanike tähelepanu päev-päevalt jumekust koguvatele viljadele.

Kirsipuud on austatud paljudes kultuurides. Aasias sümboliseerivad õidepuhkenud kirsioied üldist looduse taasärkamist pärast talvist puhkeperioodi ning viitavad samas ka kiirele kaduvikule, sest valged õielehed kaovad puudelt kähku. Valevate kaunite õite rohkus tähendab sealmail noortust ja naiselikkust. Kõrsete viljade veripunane mahl on samuti aastatuhandete jooksul leidnud mõtestatuse – seda tõlgendatakse mõnedes Aasia kultuurides hoopiski eneseohverdusena.

Muudes piirkondades on viljade punast mahla kasutatud maagilistes armuloitsudes. Kristluski pole jättnud kirssi tähelepanuta, kir-

sid on paradiisiaias rõõmu tähendavad viljad. Muudest uskumustest on Euroopas mitmes riigis levinud arvamus, et elamu juurde istutatud kirsipuu toob õnne, ja eriti kehtib see nende suhtes, kes esimest korda kohtuvad kirsii all. Paljudes maades on levinud tava, et kirsioksi põimitakse pruudikimpudesse, sest kirsid on seotud nii neitsilikkuse kui ka viljakusega.

Eesti rahvapärimeses pole kirsside teema erilist kajastamist leidnud, ka kirsipuu rahvalikke nimetusi on meil suhteliselt vähe. Peamiselt on need tulnud laenudena teistest keeltest, nt visnapuu, morelipuu ja käsperipuu või siis puu kõige olulisemast osast lähtuvalt näiteks maripuu, marjapuu.

Palju sorte ja kasutusvõimalusi

Kõige lihtsam on kirssi jagada kahte rühma tulenevalt maitsest ning selle alusel eristatakse magus- ja hapukirssi. Kui viljade koostist võrrelda, torkab silma, et suhkru-

salduses on maguskirssidel oodatust palju väiksem edumaa. Suhkrutest sisaldavad kirsid rohkemal määral fruktoosi ja glükoosi, vähem sahharoosi.

Hoopis tähtsam maitse kujunemise seisukohalt on hapukirsside suurem orgaaniliste hapete sisaldus, mis annabki neile ka täisküpse korral iseloomuliku meki. Kirssides leidub terve bukett orgaanilisi happeid – õun-, sidrun-, merevaik-, oblik-, salitsüül-, askorbiinhape jne. Teine kirsside jaotus lähtub viljade värvusest. Siin saab eristada hele- ja tumedaviljalisi sorte.

Kirsside viljaliha ja mahla värvuse eest vastutavad antotsüaanid, mis inimorganismile väga kasulikud on. Samas, mida tumedama mahlaga kirsid, seda püsivamaid plekke nad suudavad jätta nii korjaja kätele kui ka riitele. Eriti palju moodustub plekke koduses kirsikivide eemaldamise protsessis.

Veel üks kirsside jaotusviis on seotud nende valmimisajaga. Üldiselt valmivad magusad kirsid kiiremini, kuid küpsemisest lähtuvalt