

Ilupõõsa vili sünnib ka potti panna

Kuldsõstra marjad vahetavad küpsedes mitu korda värvi, olles igas toonis söödavad, kuid erinevate omadustega.

Kuigi on südasuvi, meenub kuldsõstrale mõeldes esmalt kevad. Meenub rahulik jalutuskäik pargiteel. Äkki on taimedest ülelennanud kevadtuul täis värsket mee lõhna. Otsekohe asume põhjustajat otsima. Juba peatubki pilk kuldsõstra õitega ülepuistatud põõsakesel. Lehed sarnanevad pisut sõstralehtedega, aga kuldkollaselt säravad õied muudavad ta marjaaias kasvavatest põõsastest kaunimaks.

Sõstarde perekonda kuulub enam kui 100 liiki. Eestis kasvab neist peamiselt viis: must-, harilik ehk punane, karvane, mage ja kuldsõstar (*Ribes aureum*).

Kuldsõstra puhul on tegu 2, harva kuni 3 meetri kõrguse hõredavõitu põõsaga. Kolmehõlmalised lehed kasvavad kuni 5 cm pikkuseks, on kevadel ja suvel pealt helerohelised ning kergelt läikivad.

PALJU VÄÄRTUSLIKKU

Sügisel on kuldsõstar üks esimesi värvimuutjaid põõsaste seas, leegitsedes punaselt, kollaselt või ruugelt. Marjakobarad on saanud selleks ajaks tagasihoidliku musta värvuse.

Kuldsõstar, hinnatud toidu- ja ilutaim, üllatab oma äärmise vähenõudlikkusega kasvutingimuste suhtes.

Kuldsõstra marjad sisaldavad suhkrut ja ohtralt C-vitamiini. Karotiinirikkuse poolest (muundub organismis A-vitamiiniks) on nad sõstarde seas esikohal, jäävad maha üksnes pihlakast ja astelpajust ning on võrdväärset kibuvitsamarjadega.

Imestama paneb kuldsõstra marjadesse koondunud väärtuslike omaduste kogum: väga hea maitse ja aroom, suurepärase tarretumine ning säilivus, arvestatav toiteväärtus, meeldiva punase värvaine rohkus.

TOIDUKS TERVE SUVE

Kasvuajal pole marjad kitsid värvi vahetama: kõigepealt on nad rohelised, siis kollakad, oranžid, punased, punakaspruunid ning viimaks mustad (on ka kollaste ja punakate marjadega sorte). Igas värvitoonis on kuldsõstra marjad erinevate omadustega ja sobivad toiduks. See annab võimaluse kasutada neid suvi läbi. Marjad sobivad toitumiseks, maitsetamiseks ning ka kaunistamiseks.

Täissuuruse saavutanud rohelised marjad on maitsetult ligilähedased samas



Kevadel pakub kuldsõstar õiteilu.

arenguastmes tikritega. Neist valmistatud kompott, keedis, toormahl jne säilivad ülihästi.

Heledad kollakad läbipaistvad marjad annavad meemaitsele kollase värvusega hoidise. Jääb mulje, nagu oleks see valmistatud mee, mitte suhkruga. Eriti ilus on tarretis. Ohukeste hästi lagunevate marjade tõttu on keedis püreesarnane ning valmib mõne minutiga.

Punastest kõvadest marjadest saab veinipunase keedise. Imestamisväärne on nende sõstarde tarretumisvõime, mis ületab kaugelt teisi marjaaiataimi.



Poolvalmina on dsõstra marjad punased.