

Hindbær

*Rubus idaeus*

Hindbær er en vildtvoksende plante, der vokser på det meste af den nordlige halvkugle. Planten har været dyrket i Danmark siden middelalderen, men indtil midten af 1800-tallet stod det vilde skovbær for langt den største høst.

Det vilde bær trives på fugtig og næringsrig jord og træffes oftest i skovlysninger.

Hindbær har en flerårig, underjordisk del, hvorfra den udsender løvfældende, oprette skud, der bliver 2 år gamle.

Første årsskuddene har sortrøde torne, der på andet år bliver træagtige og får sidegrene.

Hindbærskud har sammensatte blade med en filtet underside og får nikkende blomster med små hvide kronblade.

Blomsterne er samlet i små klaser, der blomstrer i juni-juli.

Frugten består af mange små stenfrugter med en fældes bund- en såkaldt samfrugt.

Hindbær er i reglen røde, men kan også være gule.

Ved modenhed løsner samfrugten sig fra bunden, de bliver siddende tilbage på planten.

Hindbær formerer sig ved underjordiske sideskud, der kan danne hele buskadsler eller den spredes med frø fra samfrugten af dyr.

Hindbær i haven er i reglen arter, der er forædlet fra skovhindbær.

Bærret er afholdt for sin fine smag, der er blevet en smule forringet af forædlingen, men som bevares godt ved forarbejdning.

Sæsonen for høst er de seneste år blevet forlænget af nye arter, der modner langt senere. Hindbærhøsten blev i 1967 opgjort til ca 1.475 tons bær.

Frosne eller sukkersyltede hindbær kan indgå i alle madvarer, hvor frugt anvendes.

Bærrenes runde, milde smag appellerer til de fleste børn og de kan spises rå fra planten. Dog tilrådes kogning til personer med pollenallergi.

Sprogligt hænger navnet sammen med det græske ord 'kem', der betyder hvælvet eller dækkende og antageligt hentyder til den hvælvede frugtbund. Vi genfinder ordet i det danske ord 'himmel'.

Plukning af skovhindbær har traditionelt været en bi-indkomst for småårsfolk, hvor selv børn kunne bidrage til familiens underhold. Det var især aktuelt under 1. verdenskrig.

Også apotekerne havde hindbærprodukter i deres varelager. De anbefalede destilleret hindbærvand mod malaria og hindbæreddike til inhalation mod pest.

Den berømte læge Simon Paulii (1648) mente, at hindbærkrydret vin styrkede hjertet, modvirkede forgiftning og gav rensende svedeture om morgenen.

Smagen af hindbær kan fremstilles syntetisk og indgår i visse former for 'hindbær' marmelade og 'hindbær'is samt læskedrikke.

Det kan man mene så meget om, men for den, der holder af bærrets oplagrede solskin, bliver de syntetiske aromastoffer nu aldrig det samme som den ægte vare.