

Ribs

Ribes rubrum

Ribes rubrum rød eller 'hvid' er en samlet betegnelse for alle de ribsformer, der dyrkes som ribs.

Dyrkning af ribs omtales allerede i 1600-tallet.

Senere har planten spredt sig og kan findes forvildet i hele Skandinavien.

Ribs vokser helst i hegn og i skovbryn. Den holder af næringsrig fugtig bund.

Nedliggende grene, der har kontakt med jorden, kan slå rødder og begynde for sig selv.

Busken kan blive op til 2 meter høj.

Bladene fældes om efteråret.

Ældre grene får afskallet rødlig bark.

Ribsbusken blomstrer i maj med hængende klaser af grønne blomster.

Frugtens runde bær er røde eller gule.

De er saftige og smager surt og har mange kerner. De hvide ribs smager lidt anderledes end de røde, men har de samme egenskaber. De røde er dog langt de mest udbredte.

Ribs anvendes til saft, gele og al slags konfiture. Saften er en vigtig ingrediens i rødgrød.

Den sure ribssaft har i situationer med mangel erstattet citroner i husholdningen.

Gele af ribs ledsager ofte retter med steg eller vildt.

Ribs er blevet brugt som betegnelse for smukke piger.

Derimod betegner 'et surt ribs' en afvisende og humørforladt person(m/k)

Ribs har også magiske evner. Den kan spå om ægteskab:

Man hænger en klase med **9** bær over døren. Den, der først træder over tærsklen, er den udvalgte!