

RRUSHI I ARIUT

Përhapja: Rrushi i ariut (*Ribes UVA-crispa*, sinonim: *R. grossularia*) (nganjëherë njihet edhe me emrin Gerdec) është një specie që mund të konsiderohet si vendase në Evropë, Afrikën veriperëndimore dhe Azinë jugperëndimore. Edhe në Shqipëri kjo bimë gjendet në natyrë, në formën e saj të egër, në lartësitë mbi 1000 m mbi nivelin e detit, në formë të një shkurreje të ulët. Rrushi i ariut është gjetur i egër deri në veri në 63⁰ gjerësi Veriore.

Bima: Bima e rrushit të ariut është në formë të një shkurreje të ulët, prodhon një frut të ngrënshtëm, në formë topi të vogël të rrumbullakët (si kokërr e vogël rrushi), të ujshme (me mjaft lëng), që rriten në të dy anët e kërcellit të ri. Rrushi i ariut është bimë relativisht e lehtë për t'u rritur, rrallë herë dështojnë në prodhimin e frutave dhe janë të lehtë për tu mbajtur brenda lidhjes në rresht.



Vjelja: Sezoni i mbledhjes është i gjatë, dhe frutat ndoshta zakonisht janë të lidhur fort pas shkurreve për disa kohë pas pjekjes. Pjekja nis menjherë pas luleshtrydheve dhe perputhet me fillimin e raspberries. Kështu që rrushi i ariut mund të sigurojë një prodhim në mes të frutave të tjerë.

Përdorimi: Frutat e rrushit të ariut janë të njohura mirë për përdorimin e tyre në ëmbëlsira të ndryshme të tilla si keku, pastat, etj. Pasi vilen, zakonisht frutat e rrushit të ariut që do të përdoren në pasticeri, duhet të thahen. Por ato mund të ruhen edhe në formën e shurupëve të sheqerosur, të reçelit, ose mund të përdoret edhe një lloj turshie. Rrushi i ariut është përdorur edhe për pije të tilla si salcë, ujë soda apo edhe qumështi si dhe janë përdorur për të bërë verë frutash. Po ashtu, frutat e rrushit të ariut prej kohësh janë bërë pjesë e çajërave të ndryshme. Nga zbulimet e bëra, ka dalë se frutat e egra janë gjetur në disa medikamente të ndryshme, sidomos për ftohje me lëngun e rrushit të ariut, përdoret kur njerëzit kishin ethe.

Për shkak të mosnjohjes, pjesa më e madhe e njerëzve nuk e vleresojnë cilësinë e shijes së rrushit të ariut. Përdorimi i tij është kryesisht në xhelatina, reçel, byrek, torta etj. por, janë dhe disa mënyra të tjera në të cilat mund të përdoret rrushi i ariut si konservime, ruajtje, marmalatë, si dhe në përgatitjen e erëzave të ndryshme. Ata janë mjaft të këndshëm kur kombinohen me fruta të tjera si për shembull në reçel luleshtrydheje dhe reçel mjedre, etj. Frutat mund të jenë të konservuara ose të ngrira kur mund të përdoren për gatimin e tortave byrekëve në dimër, ose lëngu mund të jetë i përpunuar dhe i ruajtur në kushte shtëpiake.

Përshtati IRGJB

(Marrë nga Zef Gjeta – dorëshkrim)