

Josta (Ribes nidrigolaria)



A jostát mesterségesen állították elő a 20. században, Németországban. A feketeribiszke és az egres keresztezéséből született, ám a több lépéses nemesítő programban egy vad egresfaj is részt vett. A nemesítést 1922-ben kezdte Lorenz Kölnben, a Max Planck Intézetben, munkáját Rudolf Bauer fejezte be. Kereskedelmi forgalomba a növény szaporítóanyaga, és maga a gyümölcs is a hetvenes években került. Nevét a feketeribiszke (Johannisbeere) és az egres (Stachelbeere) német nevének kezdő szótagjaiból alkották meg. Szezonban együnk belőle minél többet frissen, hisz így van benne a legtöbb értékes alkotóelem. Ha főzni támad vele kedvünk, jó ha tudjuk,

hogy leginkább vadakhoz illik, de mártásként, húsgombóchoz is finom.