



FRÆKORNIÐ

FRÆDSLURIT SKÓGRÆKTARFÉLAGS ÍSLANDS

RIFS

INNGANGUR

Rifs er einn algengasti berjarunni í görðum hérlendis og hefur verið í ræktun hér á landi síðan á 19. öld. Rifs hefur gengið undir ýmsum nöfnum (rauðrifs, rauðber). Í upphafi var um eðlirifs (*Ribes rubrum*) að ræða, en það varð síðar undir í ræktun með tilkomu yrkisins 'Rautt Hollenskt', sem er núna algengasta garðarifsíð hér á landi. Uppruni garðarifsins er óljós, en það er álitíð vera blendingur tegundanna *Ribes petraeum* (uppruni í fjöllum Mið-Evrópu) og *Ribes spicatum* (uppruni í N-Skandinavíu) og hefur það hlotið vísindaheitið *Ribes x pallidum*. Ættkvíslin *Ribes* telur annars um 150 tegundir, þar á meðal fjallarifs, blóðrifs, sólber og stíkilsber.



EINKENNI

Rifs er meðalhár (1-2 m) runni. Hann er greinóttur og greinist frá grunni, oft nokkuð grófur í laginu. Rifs vill ganga úr sér þegar það eldist og þarf þá að fækka greinum töluvert, til að hleypa nýju lífi í það.



Laufblöð rifsins eru fagurgræn og sepótt, með 3-5 nokkuð yddum sepum, með allhvössum tönnum. Bláðgrunnurinn er hjartalaga. Blómin eru smágerð, græn-eða gulleit á litinn, í hangandi klösum. Rifs blómstrar snemma sumars, á bilinu maí til júní og myndar þroskuð, fagurrauð ber síðla sumars (ágúst-september).

Rifs er harðgert og nægju-samt, en þrífst þó best í skjóli og frjóum jarðvegi. Það er nokkuð skuggapolið, en berin þroskast síður ef sólar nýtur ekki við. Rífsi má fjölga bæði með fræjum og græðlingum.





NOTKUN

Rífs hefur verið notað töluvert í limgerði og blönduð beð, þótt það sé fyrst og fremst ræktað vegna berjanna. Rífs þrífst mjög vel í jöðrum skóga, til dæmis meðfram ám og vötnum. Upplagt er að gróðursetja það í skóga ætlaða til útivistar, sérstaklega nálægt eða við stíga. Það eykur fjölbreytni skógarins og myndar, ásamt hávaxnari trjágróðri, betra skjól. Auk þess draga berin að fugla - og fólk líka!



Rífs hentar einnig mjög vel í garða, jafnvel minni garða, þar sem það er ekki mjög hávaxið og lítið mál að halda umfangi þess í skefjum með klippingu. Rífs getur einnig lifgað upp á sumarhúsalóðir og ekki spillir möguleiki á berjauppskeru fyrir þar. Til að berin þroskist sem best er best að staðsetja runnann þannig að hann njóti vel sólar.

Rifsber eru bragðgóð og mikið notuð í matseld. Algengast er að búa til úr þeim sultu, hlaup eða saft, en einnig er búið til úr þeim síróp og þau notuð til að bragðbæta snafs.



EINFALT RIFSBERJASÍRÓP

Maukið 1 kg af rifsberjum saman við 750 g af sykri og látið standa yfir nótt í kælskáp. Sigtíð maukið og látið það síast í að minnsta kosti einn klukkutíma. Setjið í pott og látið koma upp suðuna. Fleytið froðunni sem þá myndast ofan af og hellið svo safanum á flöskur.

EINFÖLD SNAFS-UPPSKRIFT

Setjið rúma 2 desilíttra af ferskum rifsberjum og 1-2 sprota af ferskri myntu í 750 ml af vodka. Hellið í lokað ílát og geymið í kæli, í lágmark eina viku. Borið fram kalt.

PRENTSMÍÐJAN
VIÐEY
Smi-juvegur 18 (rau- gata)

Karl Eiríksson

ISSN 1605-5020



Nesprýði

SUDURLANDSSKÓGAR



Höfundar: Ragnhildur Freysteinsdóttir og Jón Geir Pétursson. Teikningar: Aðalsteinn Sv. Sigfússon. Prentvinnsla: Viðey ehf. Útgefandi: Skógræktarfélag Íslands, Skúlatúni 6, 105 Reykjavík. www.skog.is