Крыжовник (лат. Ribes uva-crispa) – один из видов растений, представляющих семейство Крыжовниковые (лат. Grossulariaceae). В дикой природе встречается в кустарниковых зарослях, разреженных лиственных лесах и на лесных опушках. Широко распространён в Азии, Европе  
и Северной Африке. Отдельные виды растут в Северной Америке. В Альпах «забирается» на высоту до 1700 м. Растение предпочитает богатую питательными веществами, рыхлую, не слишком сухую каменистую, песчаную или глинистую почву с небольшим содержанием извести.

Предполагается, что крыжовник возделывается людьми начиная с XIV или XV столетия. В XIX веке существовало уже около 1000 культурных сортов, многие из которых разводились в частных садах. В результате скрещивания этого растения с родственной ему чёрной смородиной появился гибрид – йошта.

Ribes uva-crispa – это вечнозелёные кустарники, вырастающие высотой   
60–100 см, иногда – до 150 см. Темные ветки растопырены или согнуты дугой и часто покрыты шипами. Черешчатые листья расположены очерёдно. Пластинки имеют форму ладони, длиной 1–3 см и шириной 2–6 см, разделены на три–пять лопастей и с нижней стороны часто покрыты мягкими волосками.

Период цветения кустарников приходится на апрель и май. Невзрачные обоеполые цветки колокольчатой формы расположены по одной–три штуки  
в пазухах листьев. Состоят из пяти чашелистиков и пяти лепестков. Отвёрнутые назад и покрытые мягкими волосками чашелистики зеленоватого или красноватого цвета. Лепестки гладкие, белого, зеленоватого или красноватого цветов.

Плоды представляют собой ложные ягоды с плодоножкой, весом до 20 г, круглой или продолговатой формы, гладкие или покрытые волосками. Кожица у них тонкая, от зелёного или жёлтого до багрового цвета,  
с характерными продольными белыми полосками. Мякоть бывает на вкус от кислой до очень сладкой и содержит много маленьких съедобных семян.

У диких кустарников плоды значительно мельче и кислее, чем  
у культурных. Однако отличить от них одичавший садовый крыжовник тяжело, а порой и вовсе не возможно.

Ягоды относительно хорошо хранятся. Если отсортировать треснувшие и очень мягкие, то в холодильнике, в ящике для овощей, они пролежат неделю.

Калорийность 100-граммовой порции крыжовника составляет 44 ккал, а количество балластных веществ – 4,3 г. Кисловатый вкус плодам придают яблочная, лимонная и аскорбиновая кислоты.

В кулинарии крыжовник находит разнообразное применение. Это популярная начинка для пирогов и сырьё для приготовления десертов. Кисловатые ягоды наилучшим образом подходят для компотов и джемов.

В зависимости от цели использования плоды собирают на разных стадиях зрелости. Неспелые, которые снимают в конце мая или начале июня, идут на компоты. Для варенья и желе ягоды должны повисеть на кустах подольше и достичь своего окончательного размера, но при этом оставаться твёрдыми. Чтобы сварить джем или варенье, нужно подождать июля или августа, когда крыжовник полностью созреет.