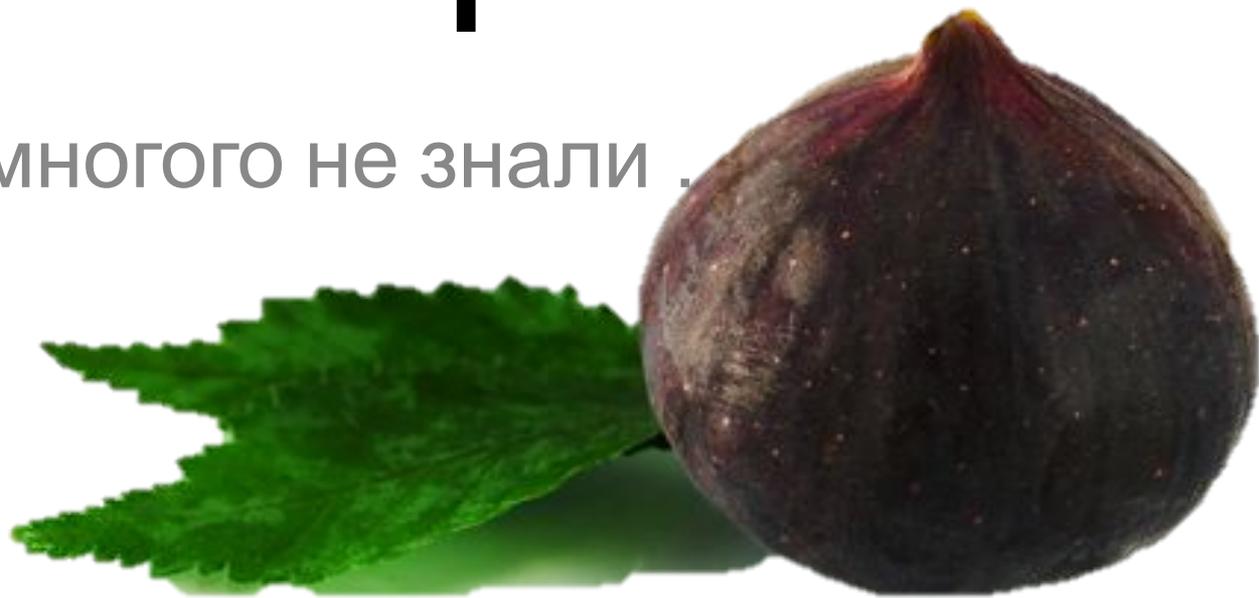




# Инжир

Вы многого не знали .





# Необычное название

Инжир, или **Фига**, или **Фиговое дерево**, или **Смоковница обыкновенная**, или **Смоква**, или **Винная ягода**



В русский язык название «фикус» пришло в XVIII веке и уже несколько изменённым -«фига», отсюда -«фиговое дерево ». Были на Руси у этого растения и другие названия-смоковница, смоква, винная ягода, смирнская ягода.



# Происхождение

Инжир (смоковница, фиговое дерево), дерево рода фикус семейства тутовых, плодовая культура. Произрастает в Средиземноморье, Малой Азии, Иране и на северо-востоке Европы; в диком и одиночном виде встречается в Закавказье, Средней

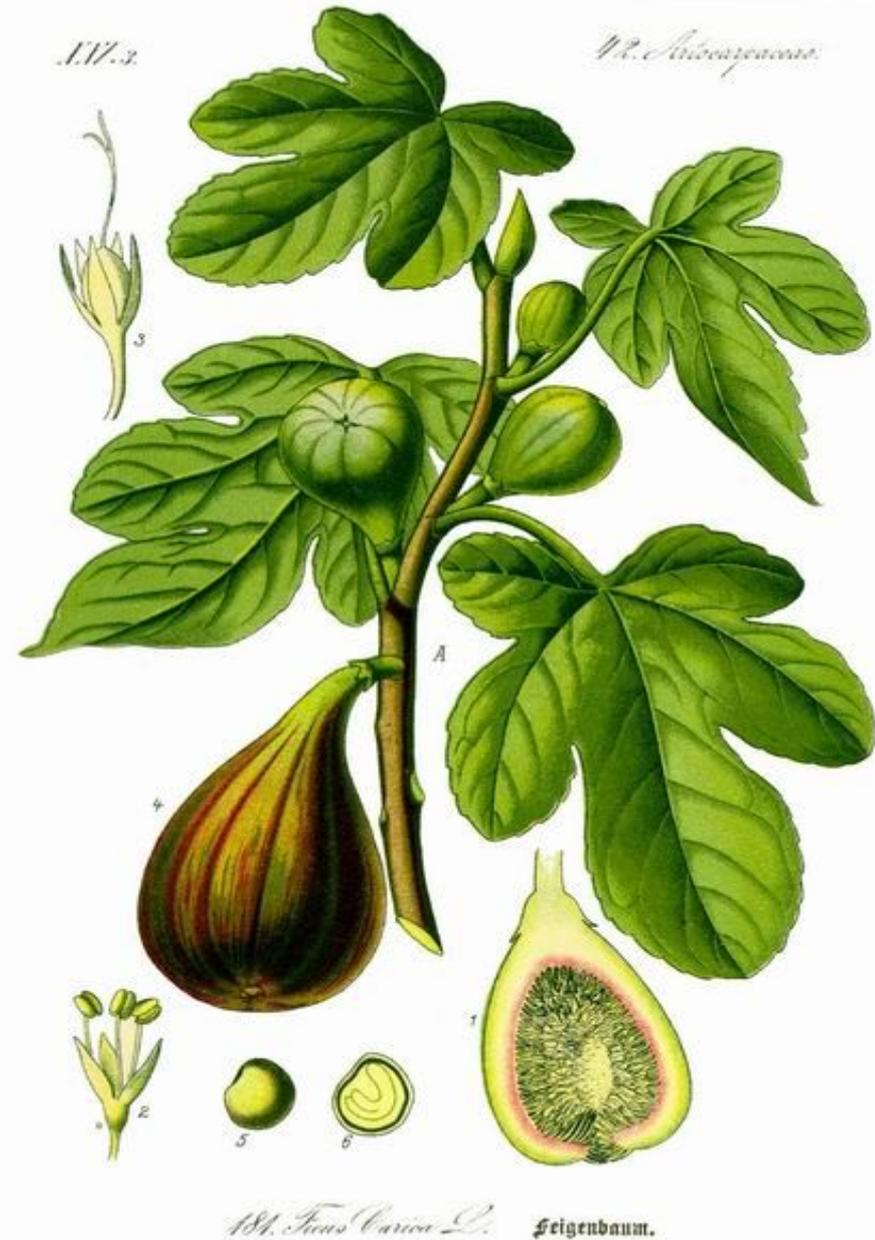


# Ботаническое описание

Дерево со светло-серой, гладкой корой.

Листья крупные, очерёдные, 3-5-7-пальчато-лопастные или раздельные, жёсткие, с опадающими прилистниками.

В пазухах листьев развиваются укороченные генеративные побеги, несущие соцветия двух типов — каприфиги и фиги



*Каприфиги* — более мелкие соцветия, содержащие мужские цветки( )

и

*Фиги* — женские галловые цветки с короткими столбиками: -крупные соцветия, в которых мужские цветки редуцированы, а женские имеют длинные столбики и после оплодотворения



Фиги превращаются в сочные, сладкие, грушевидные соплодия с семенами внутри. Они покрыты тонкой кожицей с мелкими волосками. На верхушке имеется отверстие — глазок. Фиги

чаще всего



Соплодия инжира имеют окраску от жёлтой до чёрно-синей, в зависимости от сорта. Чаще встречаются жёлто-зелёные плоды.



# Состав



**ВИТАМИНЫ** ( $\beta$ -каротин, В1, В3, РР, С), и **МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА** (натрий — 18 мг на 100 г, **КАЛИЙ** — 268, **КАЛЬЦИЙ** — до 34, **МАГНИЙ** — до 20, **ФОСФОР** — до 32).

Свежие плоды инжира содержат до 1,3 % белков, 11,2 сахаров, кислот только 0,5 %.

В сушёных фи́гах доля белка увеличивается до 3—6 %, сахара — до 40—50 %

# Хозяйственное значение и применение

Инжир употребляют в свежем, сушёном и консервированном виде. Из свежих плодов варят варенье и джем. В плодах множество очень мелких семян, на вкус плоды приторно- или умеренно-сладкие. Для сушки больше подходит светлый, с золотистой кожицей и



Урожай инжира в культуре обильный — до 20 тонн на гектар.

Инжир неприхотлив: может расти на бедных землях, каменистых осыпях, скалах, каменных стенах. Однако, мощные деревья встречаются в долинах рек, в условиях хорошей водообеспеченности.

Плодоносить инжир начинает на второй - третий год, живёт до 30-60, а в некоторых случаях **до 300 лет**. В некоторых местах для искусственного опыления цветков фигового дерева проводится капрификация.



# Лекарственное использование

В качестве лекарственного сырья используют лист инжира, который собирают после снятия плодов в сентябре — октябре и высушивают.

С давних пор фиги используют в медицине. Их применяли как средство от кашля, от заболеваний горла

Мякоть же плодов обладает хорошим потогонным и жаропонижающим действием

Сушёный инжир обладает слабительным действием

Инжирный сироп помогает при мышечном ревматизме, заболеваниях кожи, камнях в почках и мочевом пузыре

Инжир полезен при сердцебиении, бронхиальной астме, кашле, болях в груди



# Внимание!



Несмотря на то, что инжир обладает способностью понижать содержание сахара в крови, тем, кто страдает диабетом и имеет избыточный вес, инжир противопоказан.

Инжир может навредить и при язвенных заболеваниях желудка и 12-перстной кишки. Страдающим этими недугами нужно очень осторожно употреблять плоды инжира, не более двух-трех за раз.

Противопоказан инжир при острых заболеваниях желудочно-кишечного тракта, а также больным с нарушением обмена щавелевой кислоты