Жимолость

10184

Что такое «Жимолость»

Жимолость (лат. Lonicera) – это род растений, представляющих семейство жимолостных (лат. Caprifoliaceae). Больше 180 видов распространены в Северном полушарии, в основном в регионах с умеренным климатом, расположенных в Северной Африке, Евразии и Северной Америке. В одном только Китае произрастает 57 видов, причём 23 из них не встречаются больше нигде в мире. Род назвали Lonicera в честь немецкого математика, медика и ботаника Адама Лоницера.

Жимолость – это вечнозелёные или листопадные деревянистые растения: чаще всего – ползучие или прямостоячие кустарники и редко – деревья. Листья с черешками или без черешков, расположены супротивно или мутовчато. Пластинки у большинства простые, с цельным или зубчатым краем. Прилистники в основном отсутствуют.

Цветки одиночные или собраны по два-три соцветия, обоеполые, зигоморфные, с двойным околоцветником. Имеют четыре-пять чашелистиков, сросшихся в форме трубки или чашеобразно, от белого до жёлтого или от красноватого до багрового цвета. Окраска нередко меняется при отцветании. Четыре или пять лепестков срастаются, образуя длинную трубку венчика от колоколообразной до воронкообразной формы. В центре расположено пять тычинок.

Ягоды круглые или вытянутые, растут по одной-две. В спелом виде они белого, красного или синевато-чёрного цвета. Бывает, что прицветники не опадают до созревания плодов и окутывают их. Мякоть содержит различное количество семян. Они гладкие или шероховатые, с маленьким зародышем, окружённым эндоспермом.

Синие плоды, в отличие от красных (волчьи ягоды), неядовиты, но для употребления в пищу подходят не все. Многие почти или совсем безвкусные. Лишь некоторые сладкие с горьким послевкусием. Селекционерам удалось вывести несколько по-настоящему вкусных сортов, известных под ботаническим названием Lonicera kamtschatica.

Дополнительная информация о «Жимолости»

В России синяя жимолость растёт в Сибири, на Камчатке и Курилах. Созревать начинает в июне. Узнать её можно по необычной вытянутой форме и слегка бархатистой поверхности. Плоды – сдвоенные длиной до 2 см
Съедобные ягоды богаты полезными для организма человека витаминами, пектинами минералами, дубильными веществами. Учёные называют их источником молодости, так как обнаружили в них соединения, которые сдерживают старение клеток.

Калорийность 100-граммовой порции синих плодов составляет 42,5 ккал. Ягоды отличаются высокой долей сухого вещества. Сахар в них содержится в основном в форме глюкозы (примерно 75%) и сахарозы (до 11,4%).
Съедобные ягоды ароматные и сладкие. Их едят сырыми, кладут в пироги и добавляют в мороженое и йогурты. Из жимолости делают конфитюры, компоты, соки, муссы, ликеры, фруктовые бренди. Благодаря высокому содержанию пектинов (2%) плоды обладают хорошей желирующей способностью и подходят для приготовления пюре, джемов и варенья.

Тёмно-красный сок используется в качестве натурального красителя для других соков и продуктов. Высушенные и замороженные плоды сохраняют все ценные свойства. После размораживания они превращаются в мягкую массу, которую употребляют как десерт