

Жимолость

10194

Что такое жимолость?

Жимолость (лат. *Lonicera*) – это род растений, представляющих семейство жимолостных (лат. *Caprifoliaceae*), достаточно распространённый в мире. Она выглядит как вечнозелёные или листопадные деревянистые растения. Листья с черешками или без черешков. Пластинки у большинства простые, с цельным или зубчатым краем.



Цветки одиночные или собраны по два-три соцветия. Четыре или пять лепестков срастаются, образуя длинную трубку венчика. В центре расположено пять тычинок. Ягоды круглые или вытянутые, растут по одной-две. Мякоть содержит семена. Они гладкие или шероховатые.

Синие плоды, в отличие от красных (волчьей ягоды), не ядовиты, но для употребления в пищу подходят не все. Лишь некоторые сладкие с горьким послевкусием.



Жимолость в качестве еды

Ягоды едят сырыми, кладут в пироги и добавляют в мороженое и йогурты. Из жимолости делают конфитюры, компоты, соки, муссы, ликеры, фруктовые бренди.



Варенье делают из 1 кг спелых, немного помятых ягод. Из стакана (250 г) сахарного песка и 200 мл воды делают сироп. Жимолость вместе с сиропом доводят до кипения. Добавляют 3 стакана сахара и перемешивают, пока он не растворится. Через 3 минуты убирают пену и

После замораживания оставляют в банках на 10 минут. сушеные ягоды превращаются в мягкую массу, которую употребляют как десерт.

