

Будь с нами, и мир станет шире!



# ДАГЕСТАНСКАЯ ЖИЗНЬ

№17(534) \* 13 июля 2017 \* Цена 20 руб., у распространителей - свободная

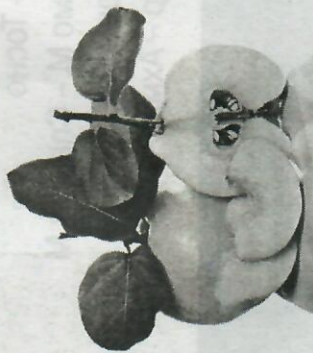


твердый и кислый, но в вареном имеет мягкую розовую сладковатую мякоть с гранулированной текстурой.

У айвы обыкновенной есть «названные сестры»: айва китайская и айва японская. Они различаются соцветиями и имеют похожий вкус.

В Древней Греции плод айвы был символом любви и плодородия. Именно айву преподнес Парис Афродите, богине любви (и с тех пор она называется «яблоком раздора»). В средневековой Европе преподнесение в дар айвы считалось признанием в любви.

Айва известна около 4 тысяч лет. В диком состоянии айва растет в Малой Азии, Северном Иране и на Кавказе. В последние годы граница ее распространения отодвинулась на Север на 500 км, и сегодня плодоносящие деревья мож-



Это небольшое деревце или кустарник семейства розоцветных. Листья айвы похожи на листья яблони, а цветы – крупные, розовые или белые – часто продаются как декоративные. Плод зеленовато-желтый или золотистый, напоминающий нечто среднее между яблоком и грушей, в свежем виде

но увидеть в Дагестане. Крыму.

Айва богата провитамином А, витаминами С, Е, РР, группы В, множеством микро- и макроэлементов. В составе имеются калий и натрий, а также яблочная, лимонная, тартроновая кислоты и лектиновые вещества. Айва содержит большое количество углеводов, причем большинство из них – фруктоза. Кроме этого, в ней содержатся дубильные вещества, аминокислоты, катехины, эфирное масло.

Ароматные плоды айвы в свежем виде практически не употребляются из-за вяжущего вкуса и грубой мякоти, нители утверждают, что такой чай обладает более приятным вкусом.

Дольки айвы, добавленные в щи или борщ, придают им приятный

кисловатый вкус.

Еще со времен Древней Греции айву запекали с медом, а в восточной кухне этот фрукт начинали бобами или говядицей фаршем.

Самыми распространенными продуктами из айвы являются джемы, варенье, мармелад, цукаты, желе – они особенно высоко ценятся за сильный благородный аромат.

Полезные свойства айвы применены в медицине. Айва обладает общеукрепляющими, кровоостанавливающими, антисептическими, мочегонными и вяжущими свойствами. Она применяется при малокровии, сердечно-сосудистых заболеваниях, заболеваниях желудочно-кишечного тракта, дыхательных путей, астме. Айва благоприятно воздействует на психику –

бодрит, улучшает настроение. Слизь из семян обладает обволакивающим, смягчающим, антисептическим действием. Зрелые плоды и семена используются в косметике – из них готовят маски и лосьоны для жирной кожи.

При приготовлении слизистого настоя из семян айвы их нельзя измельчать – в них содержится ядовитый гликозид амигдалин.

Айву нельзя применять при плевритах и запорах, она вредит гортани и голосу, ее не следует употреблять учителям и певцам.

**Камалутдин Гаирбеков,**  
**агроном Дагестанского филиала**  
**ФГБУ «ВНИИКР»**