

Смоква и фи́га, вы, наверное, слышали об таких плодах, а мало кто знает, что правильное название – инжир. Интересная вещь, со стороны ботаники, инжир-это, хоть и не привычные по форме, но цветы. На наш стол инжир попадает уже в обработанном виде, и мало кто из нас знает, что он был покрыт тонкой кожурой с волосками, и она имела зеленый, красный, или ещё какой цвет, просто все зависит от сорта. Кожица служит защитой для семян и в тоже время лепестками для цветов. Раскусив плоды, чувствуются семечки, со стороны биологии – это микроскопические орешки-плоды. В кулинарном деле считается, чем меньше инжир, тем он более питателен и вкуснее. Инжир активно используют в разных кухнях, также на любые праздники и торжества, даже при таком событии, как свадьба. Многие агентства используют комплексы мероприятий « [свадьба под ключ](#) », где в меню входят блюда из инжира. Вот, к примеру: если в одном грамме инжира около 900 семечек, то такой плод считается очень хорошим, а если меньше 500, то такой инжир очень низкого качества. Современный ученые вывели сорт, который не нуждаются в опылении, с помощью его стало легче выращивать фиги, но плоды этого сорта намного уступают по вкусу и сочности. Уже более трех тысяч лет люди пользуются полезными свойствами инжира, ведь в нем содержится множество полезных микроэлементов, которые так необходимы нашему организму: кальций, фосфор, железо, калий и множество витаминов сохраняются в плоде, даже после долгой сушки под солнцем.