

Анжир

Анжир (фига, смоква, шарап мөмөсү) Крым, Кавказдын Кара деңиз жээги, Закавказье ж-а Орто Азияда өстүрүлөт. Мөмөлөрү ар кандай түстө (кара, күрөң, кызыл, сары, көк) ж-а формада (тегерек, жалпак, алмурут сымал) болот.

Анжирдин кээ бир сорттору («Кадота», «Далматский» ж. б.) жылына эки жол түшүм берет (жайында ж-а күзүндө. Бирок түшүмүнүн көпчүлүк бөлүгү күзүндө – август – октябрда жыйналат. Анжирдин бышып жетилген мезгили ж-а жыйноо мөөнөтү кабыгынын узунунан жарылып кетиши ж-а мөмө чөйчөкчө- сүндөгү «көзчөдөн» коюу шире тамчысынын чыгышынан билинет; ошол мезгилж эти кант ширесине толуп, таттуу боло баштайт. Анжирди эртең м-н шүүдүрүмдөн кийин, күн жылыганга чейин жыйнаган жакшы, анткени ысыкта жыйналган мөмөлөр тез бузулуп кетет. Анжирдин кээ бир сортторунун мөмөлөрү сабагында туруп эле солуй баштайт; аларды как кылып кургаткан дурус.

Бышкан анжир – абдан аш болумду продукт. 13–18% кант, 2 мг°/о С витамини бар. Начар сакталгандыгына ж-а ташып жүрүүгө ыңгайсыз болгондугуна байланыштуу мөмөсүн көбүнчө жыйноо мезгилинде, турган жеринен жешет. Анжир негизинен кургатылат, кургатуу үчүн кургак жемиштүү сортторунун (мис., «Смиринский») мөмөлөрү керек. Анжирдин ашканалык сорттору: «Вахш» («Крым-43»); «Июльский», «Лардаро», универсал сорттору: «Абхазский фиолетовый», «Кадота», «Адриатический», «Смена», «Финиковый неаполитанский» ж. б.

Кургатылган анжирдин жыты жагымдуу, канты көп (70%тен ашык) болот; десерт катары, о. эле кургатылган башка жемиш ж-а мөмөлөр м-н бирге компот жасоодо керектелет.

© Үй тиричилигинин кыскача энциклопедиясы, Фрунзе, КСЭ, 1989 ж.