



Дерево высотой до 9 м с темно-коричневой корой и красновато-бурыми волосистыми побегами, желтыми цветками и темно-красными съедобными плодами в виде мясистой костянки. Растет в подлеске дубовых и грабовых лесов на Украине, в Молдавии и на Кавказе. Искусственно может культивироваться и на Полесье, где неплохо плодоносит. Древесина тяжелая, твердая, красная, хорошо полируется, применяется в столярном и токарном производствах. В древесине, коре и листьях содержатся вещества, пригодные для дубления кож.

Продолговато-эллиптические, почти цилиндрические плоды сладковато-кислые и ароматные. Зрелые они менее терпки. Содержат до 10 % Сахаров (преимущественно глюкоза и фруктоза) — примерно столько же, сколько в персиках и сливе. Плоды содержат 2—3,5 % органических кислот (главным образом яблочная, лимонная, янтарная), дубильные вещества (более 4 %), пектиновые вещества, флавоноиды (1—5%), витамины Р, С (50—160 мг %), эфирное масло. По содержанию витамина С плоды кизила нередко превосходят лимон, рябину, крыжовник. Так, в 100 г ягод более 50 мг витамина С. В косточках обнаружено до 35 % жирного масла, в коре — гликозид корнин, горечи; в коре и древесине — 10—25 % дубильных веществ, в листьях найдено до 15 % дубильных веществ, рутин, сахара; кора ветвей и листья содержат красящие вещества; цветки — рутин, изокверцитрин, галловую и эллаговую кислоты.

Плоды едят свежими, сушеными и замороженными. Из них готовят варенье, повидло, соки, компоты, сироп. Их можно использовать при изготовлении безалкогольных напитков и вин. Кисловатый вкус ягод позволяет использовать их как приправу к мясным и рыбным блюдам, для приготовления кислых супов. Для длительного хранения плоды пересыпают сахаром и выносят в прохладное место. В некоторых районах нашей страны их вялят и вместо конфет подают к чаю и кофе.

В народной медицине плоды кизила употребляют в основном как средство, повышающее аппетит, а также как противогинготное, жаропонижающее и вяжущее. Из ягод готовят настой, который применяют при желудочно-кишечных расстройствах — он обладает вяжущими и фитонцидными свойствами. Плоды кизила оказывают бактерицидное действие на бактерии тифо-дизинтерийной группы. Установлено положительное действие смеси экстрактов плодов кизила и дикой груши при поносах.

Сгущенный сок пьют для улучшения пищеварения. Его готовят таким способом: зрелые ягоды кипятят с водой, процеживают и полученную жидкость выпаривают до густого состояния. Установлено, что сгущенный сок из мякоти спелых плодов увеличивает невосприимчивость организма к углеводам. На этом основано его применение в современной медицине при сахарном диабете.



Желе, джем, пюре, мармелад, варенье из кизила способствуют активации желудочно-кишечного тракта и положительно влияют на жизнедеятельность микрофлоры. Варенье издавна применяли как жаропонижающее и болеутоляющее средство при желудочных колитах. Эти продукты можно использовать в питании больных атеросклерозом и пожилых людей. Продукты из плодов кизила рекомендуются также при нарушениях обмена веществ, подагре, малокровии и кожных заболеваниях.

Приготовление блюд из плодов кизила не сопряжено с особыми трудностями. Настой готовят таким способом. 100 г плодов заливают водой (300 мл) в эмалированной кастрюле, закрывают крышкой, доводят до кипения и дают настояться. Употребляют при желудочно-кишечных расстройствах.

Корни и кору кизила в народной медицине использовали как противомаларийное и противоревматическое средство; настой веток с листьями — как мочегонное; настой цветков — как противохолерное. В гомеопатии применяют эссенцию из свежей коры и корней. Из листьев и косточек готовят суррогат чая, кофе.

Кизил — медоносное растение. Его с успехом можно использовать при создании культур дуба черешчатого, скального, пушистого в нагорных дубравах Правобережной Украины и Молдовы. Однако выращивание посадочного материала связано с определенными трудностями.