**Каперсы**

Каперсы - (Capparis), род растений семейства каперсовых. Они распространены в Средиземноморье, Азии, Индии, в Южном Крыму, в горах Кавказа. Произрастают в Западной и Южной Европе, Индии, на Филиппинах, в Марокко, Северной Америке. Цветёт белыми и розовыми цветами похожими на маленькую орхидею. Эти чудесные цветы являются хорошими медоносами.Листья мясистые, темно-зелёного цвета. Растёт стихийно на сыпучих землях и вулканических породах. В Италии самые лучшие сорта растут на Эольских островах, на острове Пантеллерия, на Сицилии, в областях рядом с Тунисом. С античных времён это пряное растение считалось сильным афродизиаком.

Сбор урожая каперсов начинается с поздней весны, и заканчивается в конце лета. Собирают каперсы исключительно вручную. Каждые десять дней снимают урожай с одних и тех же растений, на которых появляются новые свежие бутоны. С одного кустика в среднем собирают от пол килограмма до трёх кг. плодов, за сезон. Самые маленькие каперсы, до одного сантиметра, считаются самыми лучшими и они самые дорогие. Чтобы каперс стал деликатесом, надо сорванные бутоны подвялить, засолить или замариновать. Характерный вкус каперсы приобретают, после того, как бутоны созревают в рассоле из крупной (предпочтительней -морской) соли не меньше 90 дней. Готовые каперсы обладают кисло-соленым, острым и терпким вкусом. Идеальный и самый отличный каперс - маленький, слегка овальный и плотный. Большая часть всей этой работы выполняется вручную.

Лучшие сорта каперсов на мировых рынках очень ценятся, и по доходности не отстают от винограда. Бутоны длиннее чем 1 см. считаются ниже по качеству, и ценятся гораздо меньше.



Каперсы облагораживают любое блюдо, делают вкус более насыщенным, ароматным и пикантным. С ними придуманы многочисленные оригинальные рецепты, но особенно вкусным кажется сочетание каперсов и чёрных крупных маслин. Каперсы также хорошо сочетаются с холодной говядиной, рыбой и птицей. Их добавляют в паштеты, салаты из свежих овощей, соусы и супы, они придадут особый вкус фаршу. Из каперсов также получают масло, которое улучшает загар и защищает кожу от ультрафиолетовых излучений. Для этого каперсы замачивают в оливковом масле и делают вытяжку при высоком давлении.

Каперсы не только вкусны, но и полезны. Они содержат алкалоид каппаридин, на основе которого делают лекарства от аллергии. В бутонах содержится около 30% белковых веществ, 6% жиров, 0,32% рутина, до 150 мг% витамина С, эфирное масло, пектин. Они содержат флавониды, самый важный из них - рутин. Белый налет, который иногда виден на поверхности подсохших каперсов это кристаллы рутина. Народная медицина разных стран использовала каперсы с древних времён.

Каперсы способны:Заживлять раны, укреплять сердце, уменьшать боль.

Являются желчегонным и мочегонным средством.

Существуют данные о снижении кровяного давления после применения каперсов.

Отвары корней каперса помогают при ревматизме.

Отвары из коры растения пьют при неврозах.

Плоды употребляют при заболеваниях щитовидной железы, болезнях десен и зубов.

Масло, добываемые из каперсов, хорошо для массажа.

И кроме всего, они имеют антиканцерогенные свойства.

Но, все-таки основная область использования каперсов, это конечно же - кулинария, где используется их основное и важное свойство, стимулировать пищеварение и улучшать аппетит.