

Сироп из инжира является лечебным и профилактическим средством, которое помогает при заболеваниях сердечно-сосудистой системы. Калий способствует расслаблению, расширению, снятию напряжения с кровеносных сосудов, уменьшает сердцебиение. Фицин понижает свертываемость крови, помогает в рассасывании сосудистых тромбов. Мочегонные свойства соплодия позволяют применять его при патологиях почек. Смоковница наделена слабительным, диуретическим влиянием на организм.

Инжир обладает отхаркивающим, потогонным действием, облегчает состояние при простуде, трахеите, бронхите, ларингите. Благодаря дезинфицирующим и противовоспалительным свойствам можно вылечить гастрит, очистить кишечник от бактерий. При употреблении с орехами можно применять для снятия любой интоксикации, а мужчинам – для повышения потенции. Женщинам рекомендуется ежедневно съедать по 2-3 соплодия для повышения либидо, а также в целях профилактики раковых заболеваний за счет содержания веществ с противоопухолевой активностью.

Сгущённый сироп чаще всего употребляют вместо варенья или мёда. Его намазывают на хлеб или булочки для завтрака. В Турции пекмез смешивают с тахини, получая сладкую пасту для дополнения к выпечке.

Популярны ещё пять вариантов применения пекмеза:

- Добавление в кондитерские изделия. Тесто и десерты приобретают сладкий вкус за счёт фруктозы, менее вредной, чем рафинированный сахар.
- Производство восточных сладостей. Многие сорта рахат-лукума, халвы, чурчхелы готовятся на основе пекмеза.
- Использование в роли подсластителя. Продукт добавляют в йогурты, молочные каши, творог.
- Лечебное использование. Тёплое молоко с пекмезом пьют для избавления от кашля. стакан подогретой воды с ложкой сиропа по утрам служит укрепляющим средством при сниженном иммунитете.
- Приготовление напитков. Смешивая продукт с водой, можно готовить полезные морсы, кисели и коктейли.
- Главное преимущество восточного сиропа для кулинарии — насыщенный сладкий вкус при отсутствии сахара.