

Новое и перспективное

садоводам - любителям

М.М. Гиренко  
О.А. Зверева

# ПРЯНО- ВКУСОВЫЕ ОВОЩИ

СОВРЕМЕННЫЙ РОССИЙСКИЙ ОПЫТ

**М. М. Гиренко  
О. А. Зверева**

# **ПРЯНО- ВКУСОВЫЕ ОВОЩИ**



**ИЗДАТЕЛЬСТВО  
НИОЛА-ПРЕСС**

Издательский дом  
«ЮНИОН-паблик»

**ББК 42.344**

**Г51**

**Гиренко М.М., Зверева О.А.**

Г51 Пряно-вкусовые овощи: Пособие для садоводов-любителей. – М.:  
Издательство «Ниола-Пресс»; Издательский дом «ЮНИОН-паблик», 2007. – 256 с.:  
ил. – (Новое и перспективное садоводам-любителям).  
ISBN 978-5-366-00136-6

Пряности используются человеком издревле. Многие из них являются лекарственными растениями - базилик, душица, лаванда, мелисса, мята, розмарин, тимьян, шалфей. Другие употребляются в пищу благодаря своим вкусовым качествам и наличию большого количества микроэлементов и витаминов – петрушка, укроп, сельдерей, пастернак, анис, эстрагон, хрен. Третьи облагораживают блюда своим ароматом. Благодаря налаживанию международных связей и взаимопроникновению культур в нашей стране становится все более популярным выращивание экзотических пряностей.

В книге популярно изложены полезные свойства пряных культур и даны советы по их выращиванию.

**ББК 42.344**

ISBN 978-5-366-00136-6

© Гиренко М.М., Зверева О.А., 2007  
© Издательский дом «ЮНИОН-паблик», 2007  
© Издательство «Ниола-Пресс», 2007





## ПРЯНЫЕ КУЛЬТУРЫ

Известно около 200 видов пряностей, из них в Европе используют около 50. Мы же до настоящего времени очень мало употребляем их. Часть пряностей для нас до сих пор — экзотика, часть когда-то была известна русским людям, но потом забыта. Утрачены и знания о пряных растениях в нашей дикой природе, которыми широко пользовались наши предки. Хотя рядом с нами соседствуют регионы с древнейшей традицией выращивания и — шире — употребления пряных растений. Это прежде всего Кавказ, Закавказье, Передняя Азия и Европа. Богатейшую традицию употребления пряностей имеют и такие наши соседи: страны Средней Азии, Китай, Япония, Корея. Великим «знатоком» пряностей является Индия и страны Юго-Восточной Азии.

Между тем кроме классических пряностей, происходящих из тропиков и южных стран, существует множество растений, прекрасно растущих в условиях разных климатических поясов нашей страны.

Отрадно видеть, что в последние годы на огородах и приусадебных участках все больше встречается пряных растений. Отчасти этому способствует налаживание международных связей и взаимопроникновение куль-







тур. В нашем рационе стали привычными многие, вчера еще экзотические блюда. Ну, а они немыслимы без пряностей. К тому же широкое распространение приобрели различные системы оздоровливания. Это естественно — с наступлением на человека технотронной цивилизации, напрямую разрушающей здоровье, включается инстинкт самосохранения. Поэтому такую силу набирает школа здоровой пищи, натуропатия и т.д. Они же, в свою очередь, не могут обойтись без применения пряных растений.

Пряности облагораживают пищу, полезны для здоровья. Многие из этих растений являются лекарственными. Ну и, наконец, насколько эстетически выигрывает участок, украшенный хоть одной грядкой с пряными культурами! Ведь в большинстве своем они очень декоративны. Яркие, разноцветные, ароматные, с красивой листвой, да еще и цветущие пряные травы никого не оставят равнодушным. Даже пчел и шмелей, ведь в большинстве своем эти растения — прекрасные медоносы.

Пряные и ароматические растения овеяны романтикой. О них сложено множество поэтических легенд, песен, сказок. С ними связано множество поверий. Мелисса, розмарин, ангелика (дягиль) — названия этих растений стали нежными женскими именами.

Классические привозные пряности в основном являются продуктами тропических деревьев и кустарников. Они относятся к семействам лавровые, мареновые, миртовые, перечные и др. Наши же огородные пряности мы получаем в основном от травянистых растений, однолетних или многолетних, или полукустарников. Наиболее благодатные семейства, дающие нам большинство пряных культур — сельдерейные, яснотковые, астровые. Тут больше всего растений, содержащих приятно пахнущие эфирные масла. Есть душистые растения и в семействах бобовые и мятликовые, маревые и капустные, а также в других.

Географически наши пряности в основном являются выходцами из Старого Света. И в основном они связаны с зоной древнейших земледельческих культур восточного Средиземноморья. Есть растения родом из Африки, Индии, Америки.

## ПРЯНЫЕ ЯСНОТКОВЫЕ

Семейство яснотковые (Lamiaceae) необыкновенно богато ароматическими растениями. У них на некоторых частях (или на всем растении) расположены железки (видоизмененные волоски), выделяющие эфирное масло. Цветок неправильной формы, плод состоит из четырех семян-орешков.





## БАЗИЛИК

Известно несколько видов базилика — огородный, эвгенольный, священный, собачий и др. Родовое название базилика происходит от его древнегреческого названия *osimon*. Значит оно «благоуханный». Наибольшее распространение и, соответственно, значение, имеет базилик огородный.

**Базилик огородный — *Ocimum basilicum* L.** Видовое название базилика по-гречески означает «царский». В названии запечатлено то уважение, которое издавна люди питали к этому замечательному растению. Называется также базилик обыкновенный, камфорный, американский или мятолистный. Народное название «душки». Может встречаться, например, на Востоке под названиями «рейган», «регани», «райхон».

Базилик огородный — однолетнее растение семейства яснотковые. Корневая система стержневая, корни тонкие, разветвленные. Распологаются неглубоко. Стебель высотой 30–60 см, четырехгранный, сильноветвистый, быстро одревесневающий. Листья черешковые, супротивные, яйцевидные или удлинено-яйцевидные с зубчатым краем или цельнокрайние, зеленые, зелено-фиолетовые или фиолетовые. Листья бывают крупными и мелкими, в зависимости от сорта (от 1,0–1,5 см до 6,0–8,0 см в длину). Стебли, черешки, чашелистики также зеленые или имеют фиолетовую окраску. Базилик легко образует дополнительные корни на побегах.



*Базилик огородный*

Зацветает базилик в июне и цветет весь июль и август. Цветки розовые, белые или светло-фиолетовые, собраны на вершине главного побега и в пазухах листьев в кистевидные соцветия из восьми-десяти мутовок. Плоды начинают созревать в сентябре, но созревание очень растянуто. Плоды сос-





тоят из 4 мелких (2 мм) темно-бурых орешков. Верхняя оболочка семян при соприкосновении с влагой быстро набухает и ослизняется. Масса 1000 семян 1,1–1,8 г. Семена сохраняют всхожесть 5–7 лет.



*Зеленолистный базилик*



*Базилик с фиолетовыми листьями*

Базилик огородный происходит из Восточной Индии и Цейлона, где он растет как многолетнее растение. Базилик широко распространился в дикой природе (одичал) в тропической и субтропической зоне Азии, Африки, Америки. В диком виде растет, например, в Иране, Средней Азии, Монголии, Китае, а в России — на юге европейской части, на Кавказе.

Как пряность известен был еще в античное время. Это растение часто упоминается в сказках, легендах и преданиях разных народов. Везде он считается символом любви, бессмертия и семейного счастья. Во многих странах базилик был (и в настоящее время является) обрядовым растением, связанным с религиозными или светскими праздниками. Издавна ценились и его лечебные свойства. Например, в Европе он использовался как лекарственное уже в XVI веке.

Культивируется во многих странах Европы (особенно популярен в южной Франции, Италии и Испании), Америки и очень широко — по всей Азии, от Переднего до Дальнего Востока. Из сопредельных России стран много выращивают базилика в Молдове, на Украине. Базилик — любимая пряность в Закавказье и в Средней Азии. В России он широко распространен в южных районах, а в последние годы приобрел популярность у огородников и выращивается во всех зонах.

Базилик — тропическое растение, поэтому требователен к теплу, влаге, свету. Часто говорят, что по требованиям он напоминает баклажаны. Семена начинают прорастать при температуре 15 °С. Оптимальная температура для роста и развития базилика — выше 25 °С. Он совершенно неморозосто-





ек. Погибает при малейших заморозках и даже при низких положительных температурах, а при понижении температуры ниже 12–15 °C плохо растет, болеет. Базилик требует рыхлых, плодородных, влаго- и воздухопроницаемых почв. Он светолюбив.

В пищу употребляют в свежем и сушеном виде листья и верхние части молодых побегов, богатые эфирными маслами и имеющие сильный приятный запах. Ими ароматизируют другие овощи при солении и консервировании (огурцы, томаты, кабачки, баклажаны, перец), а также грибы и даже кондитерские изделия. С ним квасят капусту и готовят копчености.

Высушенные и измельченные в порошок листья базилика входят в состав различных ароматизирующих приправ. Порошок из листьев базилика в смеси с чабером и розмарином заменяет перец. В европейской кухне листья базилика применяются в качестве приправы к салатам, соусам, подливкам, супам, мясным, рыбным, яичным и молочным блюдам, а также к маслу, сыру и макаронам. Прекрасно сочетается он и с птицей, и с морепродуктами. Базилик, в частности, неотъемлемая пряность итальянской, французской и греческой кухонь. Некоторые итальянские сорта пиццы нельзя приготовить без базилика, так как он — один из основных компонентов (например, знаменитая пицца Маргарита). А во Франции базилик входит в рецептуру большинства соусов и супов.

Такой же незаменимой пряностью является базилик и для не-



*Мелколистная форма*



*Крупнолистная форма*





которых европейских соусов, как горячих, так и холодных. В супы его часто кладут вместе с тимьяном, впрочем, он отлично сочетается и с другими пряными травами. Из овощей он особенно «дружит» с томатами. Входит базилик и во многие соусы американской кухни.



*Базилик местный грузинский*



*Компактная декоративная форма*

Применяется он и в пищевой промышленности. Используют базилик и в колбасном производстве. Листья базилика прибавляют в ливерную колбасу, паштеты, томатный сок. Им ароматизируют уксус и коктейли, используют для приготовления чайных смесей. И воистину «царским» растением является он для кухни восточной. Там (особенно в Закавказье) его употребляют в большом количестве в сыром виде, просто как зелень — подают на стол к самым различным блюдам практически каждый день. Сочетают его с мясными, рыбными и овощными блюдами. И широко используют как пряность для приготовления знаменитых восточных приправ — аджики и др. Нельзя представить себе без базилика и кулинарию стран Юго-Востока.

Базилик обладает тонизирующими и противовоспалительными свойствами. Он стимулирует пищеварение и возбуждает аппетит. Эфирное масло базилика применяется в медицине при лечении болезней желудка, кишечника, желчного пузыря, почек. Базилик используют для полоскания горла при ангине, стоматитах, для компрессов, как общетонизирующее средство (помогает и при атонии кишечника, и при угнетении нервной системы).





---

В народной медицине его издавна применяют как дезинфицирующее, мочегонное средство, антигельминтное, а также при кашле, при температуре, головной боли. Отвар травы базилика применяют для полосканий при зубной боли, сок свежих листьев — при отитах. Помогает он и при длительном насморке, и для лечения труднозаживающих ран, при укусах насекомых, кожных заболеваниях. Применяется в медицинской промышленности. Идет он и для парфюмерно-косметического производства.

Нельзя не упомянуть и декоративное значение базилика. Традиционно в России в крестьянских домах его выращивали в горшках на окнах из-за его красивого вида и приятного запаха. Многие формы базилика доставляют эстетическое удовольствие. Их и сейчас широко возделывают в горшках как комнатное растение. На огородных участках их часто сажают в декоративных целях.

Базилик можно рекомендовать обязательно завести у себя на участке. Растение это довольно капризное и выращивание его несколько хлопотно, но его изумительный запах вознаградит за все.

Базилик — очень полимофное растение. Благодаря стараниям известных селекционеров из народа в разных странах мира создано большое разнообразие сортов. И внешний вид и запах сортов и местных форм базилика очень изменчивы. Каких только запахов нет — теплые, холодные, терпкие, сладкие... Обычно считается, что основные запахи



*Базилик латуколистный*



*Мелколистный звездчатый базилик*







базилика — гвоздичный, перечный, лимонный, анисовый, коричный, мятный. Холодные запахи предпочитают на Западе, в частности в Ев-

ропе, а теплые и сладкие — на Востоке. Некоторые сорта приобретают приятный запах зелени только в сушке.

Условно сорта делят на зеленые, фиолетовые (с окраской разной степени интенсивности) и серо-зеленые, но окраска листьев и стеблей не говорит всего о запахе. Например, зеленолистные сорта могут иметь разный оттенок листьев и совершенно разные запахи. Сорта также различаются по форме и размеру листа, форме куста и соцветия, скорости созревания и др.

В целом существуют группы сортов с крупными зелеными листьями и высокорослым кустом, а также мелколистные с компактным шаровидным кустом, которые очень хороши для культуры в горшках. У них в основном гвоздичный запах и они распространены в Западной Европе и Америке.

Большую группу сортов составляют растения с фиолетовой окраской (разной интенсивности), среднерослым кустом и сильным сладким ароматом. Эти сорта распространены в основном в Закавказье и часто имеют название Ереванский. В Грузии, Абхазии, Азербайджане популярны зеленолистные сорта с пряным восточным запахом. На Ближнем Востоке (Иран, Ирак) распространены среднерослые сорта с некрупными серо-зелеными листьями и изысканным лимонным ароматом. И очень разнообразны и



*Базилик Ереванский*



*Форма с морщинистыми листьями*



*Растения с фиолетовыми листьями*



интересны сорта Средней Азии, Китая, Индии, Таиланда, Аравии и Африки.

Фиолетовые сорта и формы менее урожайны и более теплолюбивы, чем зеленолистные. Отечественными селекционерами созданы сорта базилика, допущенные к использованию (районированные) в нашей стране. Они различаются по скороспелости, величине и окраске листьев, степени ароматичности и характеру запаха. Это Анисовый аромат, Арарат, Василиск, Гвоздичный, Гвоздичный аромат, Застольный, Искуситель, Карамельный, Лимонный, Лимонный аромат, Мавританский, Маркиз, Москворецкий Семко, Орион, Тонус, Тролль, Фантазер, Чародей, Шарм, Черный опал, Тайская королева и пр. До сих пор широко распространены и местные европейские и закавказские формы. Приведем в качестве примера несколько сортов, отличающихся друг от друга.

**Гвоздичный** — сорт раннеспелый, период от полных всходов до технической спелости 24–43 дня. Урожайность 1,0–2,4 кг/м<sup>2</sup>. Ценность сорта: урожайность, ярко-зеленая окраска листьев, специфический гвоздичный аромат.

**Карамельный** — сорт среднеспелый. Период от полных всходов до технической спелости 28–34 дня. Масса одного растения 240 г. Урожайность товарной продукции 2,7–3,3 кг/м<sup>2</sup>. Ценность сорта: высокая урожайность, выравненность растений, фруктово-карамельный аромат.



*Редкая форма с надрезанным листом*



*Сорт Чародей*







**Лимонный** — среднепоздний сорт. Период от полных всходов до технической спелости 33–38 дней. Товарная урожайность 1,9–2,9 кг/м<sup>2</sup>.

Ценность сорта: высокая урожайность, морфологическая однородность, цитрально-лимонный аромат.

**Троль** — сорт среднеспелый. Период от полных всходов до появления центрального соцветия 65–70 дней. Товарная урожайность 1,2–1,8 кг/м<sup>2</sup>. Ценность сорта: величина и форма куста, привлекательные для оконной культуры, устойчивость к резким перепадам температуры. Сорт мелколистный, с низкорослым компактным кустом и темно-фиолетовой (в открытом грунте) окраской листа. Цветки фиолетовые. Запах восточного типа. Сорт выведен в Санкт-Петербурге и адаптирован к условиям выращивания Северо-Запада России. Очень декоративен.

**Чародей** — сорт среднеспелый. Период от полных всходов до появления центрального соцветия 60–65 дней. Товарная урожайность 1,3–2,0 кг/м<sup>2</sup>. Ценность сорта: хорошая облиственность, долго сохраняющаяся

ароматичность. Сорт адаптирован к условиям Северо-Запада России. Листья фиолетовые. Сорт армянского типа.

**Шарм** — среднеспелый сорт. Период от полных всходов до появления центрального соцветия 65–70 дней. Семена созревают через 115–125 дней. Растение с мощным кустом и крупными листьями. Масса одного растения до 290 г. Урожайность 2,0 кг/м<sup>2</sup>. Ценность сорта: хорошая облиственность, продолжительный срок поступления продукции (2–3 месяца), оригинальность расцветки. Сорт армянского типа, с очень интенсивной окраской листа и сильным ароматом. Адаптирован к условиям Северо-Запада России.

Выращивают базилик посевом семян в открытый грунт или рассадным способом. В Средней полосе России и севернее базилик выращивают только через рассаду. Семена высевают весной, в начале апреля, в теплицу или парник, в рассадный ящик, на стеллаж и т. д. Почва под посев должна быть питательной и легкой по механическому составу. Семена на рассаду сеют в



*Рассада базилика*





---

основном поштучно или по несколько в гнездо, заделывая на глубину 0,5 см, на расстоянии 2–3 см друг от друга. На 1 м<sup>2</sup> высевают 6 г семян.



Идеальная температура для прорастания семян и роста проростков – около 30 °С, но приемлемы и условия с 20–25 °С. Посевы прикрывают сверху полиэтиленовой пленкой. Всходы появляются быстро – через 7–10 дней а при 20–25 °С – через 10–12 дней. Для роста молодых растений нужна температура около 25 °С и хорошее освещение. Всходы (при необходимости) прореживают, проводят умеренный полив и регулярное проветривание, иначе возможно выпревание растений. При образовании 2 настоящих листьев всходы пикируют в торфоперегнойные или пластиковые горшочки небольших размеров (5 × 5 см). Можно сеять и непосредственно в горшочки (по 4–5 семян в горшочек с последующим прореживанием). В неотапливаемых помещениях при угрозе заморозков рассаду надо дополнительно укрывать.

На начальных стадиях базилик растет медленно. Он хорошо отзывается на подкормки комплексными удобрениями (азофоска, Кемира-люкс, Растворин) в жидком виде – 10 г на 10 л воды. Для посадки пригодна рассада в возрасте 45–60 дней. Перед высадкой ее нужно постепенно закалять.

В открытый грунт рассаду высаживают, когда почва хорошо прогреется и минует угроза заморозков (в средней полосе и на Северо-Западе это бывает не раньше начала июня), на хорошо освещаемый солнцем участок, защищенный от господствующих ветров, который к тому же должен быть укрыт от северных ветров. Следует предусмотреть и возможность укрытия растений на случай внезапного понижения температуры.

Под перекопку с осени в почву вносят 4–5 кг/м<sup>2</sup> перегноя или компоста. Способ посадки – ленточный 2–3-строчный (между строчками – 25–30 см, лентами – 50–60 см, растениями в ряду – 25–30 см) или рядовой с междурядьями 30–40 см и расстоянием между растениями 25 см. На юге, где растения развиваются сильнее, можно между растениями оставить до 40–50 см при рядовой посадке. Базилик пригоден для смешанных посадок, он не угнетает другие огородные и декоративные растения, а, напротив, стимулирует их рост. К тому же эфирные масла базилика отпугивают от других культур вредителей – насекомых и клещей.

Сажают растения с комом земли, переросшую или вытянувшуюся рассаду можно заглубить до семядольных листочков. Уход состоит из прополок, рыхлений, поливов и подкормок. Первое время после пересадки базилик растет медленно. Через 2 недели проводят первую подкормку азотными удобрениями, что обеспечивает активный рост базилика. Подкормку лучше дать в жидком виде, например, 10 г мочевины на 10 л воды. Следующую следует дать через 2–3 недели после первой – комплексными удобрениями в жидком виде (20–25 г на 10 л воды). Очень хорошо реагирует базилик и на





подкормки органикой — навозом или «зеленым удобрением», разведенными в воде 1:10, птичьим пометом — 1:20.

В сухую погоду базилику нужен полив, при этом усиливается рост листьев. Особенно необходима влага в первую половину вегетации. Поливают примерно раз в 7–10 дней. После каждого полива или подкормки желательно провести рыхление почвы вокруг растений.

Уборку проводят 2–3 раза за сезон до начала или в начале цветения, когда молодые побеги и листья наиболее ароматны. Эта фаза обычно наступает примерно через 25–30 дней после высадки. Побеги длиной 10–12 см срезают в сухую погоду, связывают пучками и транспортируют или хранят. Перестоявшие побеги, достигшие массового цветения, становятся более грубыми. При срезке оставляют нижние 1–2 пары листьев. После срезки подкармливают растения и рыхлят почву в рядах. Базилик хорошо отрастает после срезки. При необходимости побеги высушивают для хранения и заготовки впрок. Конечно, для потребления можно собирать побеги и по мере надобности, все лето. Перед наступлением осенних заморозков срезают всю надземную массу.

Впрок зелень сушат, связав в пучки, под навесом, на чердаке при невысокой (не выше 35 °С) температуре. Можно и раскладывать базилик для сушки, но тонким слоем, чтобы не сопрели нежные и сочные листья. При сушке базилика нужно обеспечить хорошую циркуляцию воздуха. При неправильной сушке или при долгом нахождении на свету сушеная зелень утратит приятный цвет и ухудшит качества. Когда стебли станут хрупкими, снопики обмолачивают, траву измельчают и хранят в герметичной таре без доступа света. Сушеный базилик прекрасно сохраняет запах. Часто его перетирают в порошок для составления пряных смесей и ароматизации приправ.

Нужно иметь в виду, что при выращивании базилика на Севере или Северо-Западе отдельные годы могут оказаться неудачными для его культуры в открытом грунте. Это, прежде всего, холодные и дождливые вегетационные периоды. Также не все сорта и формы базилика одинаково хорошо себя чувствуют в холодное лето и при выращивании на Севере. Больше подходят для условий России европейские и закавказские сорта, а среднеазиатские и переднеазиатские гораздо более капризны.

В теплицах базилик рекомендуют выращивать как растение, отпугивающее вредителей, в частности, тлю и паутинного клеща. К тому же в теплицах (стеклянных и пленочных) он хорошо растет и гарантированно дает урожай даже в прохладное лето. Можно возделывать его, особенно мелколистный сорт, и как горшечную комнатную культуру.

В южных районах базилик высевают весной сразу в открытый грунт. Посев производят, когда почва на глубине 10 см прогреется до 15 °С. Сеют на глубину 1,5 см. Норма высева 0,5–0,6 г /м<sup>2</sup>. Всходы появляются через 14 дней.





Их прореживают, оставляя между растениями такое же расстояние, как и при высадке рассады. Уход состоит из рыхления междурядий и прополки в рядах. Очень ценные образцы или растения базилика можно и расчеренковать. Это легко сделать, так как базилик хорошо образует придаточные корни. Боковые побеги базилика с несколькими листьями, поставленные в воду, через 2 недели дают корни.

Семеноводство базилика возможно в южных районах, а в Средней полосе и на Севере — только в теплицах. Есть, впрочем, очень поздние сорта и формы, не вызревающие даже в теплицах. В отдельные годы скороспелые сорта базилика могут частично вызревать в средней полосе, конечно, при высадке рассадой.

Созревание семян растянуто по времени, поэтому уборку производят при почернении и подсыхании большей половины прицветников. Убирают семенники в сухую погоду. Потом семенники дозаривают, подвешивая их в сухом месте, под навесами. Можно собирать семена и выборочно, по мере созревания, начиная с нижних частей соцветия. После сушки семенников семена обмолачивают, очищают от мусора и досушивают. Базилик — перекрестник. Сорта базилика легко переопыляются между собой, это нужно учитывать при семеноводстве и организовывать пространственную изоляцию или выращивать один сорт. С 1 м<sup>2</sup> получают 8,0—10,0 г семян.

Базилик — растение, довольно устойчивое к поражению болезнями и вредителями. Но это верно только при оптимальных условиях роста этого теплолюбивого растения. Сильный запах базилика отпугивает многих насекомых-вредителей, например, тлей. Тем не менее тля может повреждать



*Серая гниль на базилике в теплице*



*Растения пораженные белой гнилью*





молодые нежные растения. В слабой степени базилик повреждает полевой клоп. В сырую погоду и при загущении растений базилик поражается грибными болезнями, например, пятнистостью листьев. В теплицах бич растений, особенно при похолодании и плохом проветривании — серая гниль, а также белая гниль — склеротиниоз. На зелени недопустимы никакие химические обработки. Чтобы растения были здоровыми, нужно создать им хорошие условия. Больные растения и листья следует удалять. Не стоит выращивать базилик несколько лет на одном месте, так как в почве накапливается инфекция.

В листьях базилика содержится от 0,02 до 0,08% эфирного масла, очень разнообразного по составу в зависимости от разновидности и сорта. На сухой вес содержание масла достигает 1,5%. Основные его компоненты — метилхавикол, цинеол, линалоол, камфара, оцимен. Зелень базилика овощного богата аскорбиновой кислотой (до 19,4 мг/100 г), каротином (до 6,7 мг/100 г, 5,2 мг/100 г Я-фракции) и рутином. В ней также найдены дубильные вещества, гликозиды, сапонины и сахара (до 2,2%).

Имеет определенное значение и такой вид базилика, как **базилик эвгенольный** — *Ocimum gratissimum* L. Известен он также как Восточно-Индийский базилик, древесный базилик, гвоздичный базилик. Это интересное растение и заслуживает упоминания. Родина этого вида базилика — тропическая Африка, где он широко распространен в диком виде. Базилик эвгенольный давно введен в культуру, в России возделывается в южных регионах, в частности, на Кубани. На родине это многолетнее растение, в культуре же используется как однолетник. Это многолетний полукустарничек, стебель прямой, ветвистый у основания, снизу одревесневший. Растение в культуре высокорослое, 70—90 см и до 1,5 м высоты и до 1,5 м в диаметре. Листья крупные, супротивные, черешковые, яйцевидно-ланцетовидные, темно-зеленые, зубчатые, опушенные. Цветки грязно-белой окраски, собраны в колосовидные соцветия на концах побегов. Растение позднеспелое, цветет в августе-сентябре, семена созревают только на юге, в сентябре-октябре. Семена мелкие, округлые, гладкие, темно-коричневые.

Это — известная эфиромасличная культура. Вся надземная масса издает сильный гвоздичный аромат с коричневыми тонами. Молодая зелень базилика эвгенольного содержит аскорбиновую кислоту, каротин, рутин, дубильные вещества. В листьях содержится 0,5—0,8% на сырую массу эфирного масла, в соцветиях — 0,4—0,9%, а на сухой вес до 5% эфирного масла. Основным компонент эфирного масла этого растения (до 90%) — эвгенол. Эфирное масло широко используется в медицине (в стоматологии, как успокаивающее, дезинфицирующее). Ценится оно и в пищевой промышленности, в консервном производстве, и в ликеро-водочной, а также в парфюмерно-косметическом производстве. Эвгенол применяется для производства ванилина.





---

---

Как пряность этот вид базилика применяется в основном в тропической зоне. Листья едят в овощных блюдах или прибавляют к другой пище для ароматизации. Этот базилик можно использовать вместо гвоздики и корицы в маринадах, соусах, приправах, компотах, соках, для выпечки, для напитков и десертов. Хорошо сочетается с другими пряностями. Съедобны и семена.



В медицине растение применяется как противовоспалительное, болеутоляющее и вяжущее при заболеваниях желудка, печени, почек. Помогает при лечении кожных болезней, труднозаживающих ран.

Применяется как пряность и **базилик килиманджарский, или камфорный**, — *Ocimum kilimandscharicum* Guerke. Его листья добавляют для ароматизации в чай.

**Базилик священный** — *Ocimum sanctum* L. известен как эфирноносное, пряное и салатное растение. Используется в кондитерской, консервной, ликеро-водочной и парфюмерной промышленности. Содержит до 0,16% на сырой и до 1,1% на сухой вес эфирного масла.

## ДУШИЦА

**Душица** — *Origanum vulgare* L. Известна под названиями: многолетний майоран, зимний майоран, мята лесная, материнка. В Европе, а в последнее время и у нас в стране, особенно в кулинарии, ее называют орегано. Родовое название уводит нас в Древнюю Грецию, где в горах обитали ореады — горные нимфы. Предполагают, что название это происходит от слов *oros* — «гора» и *ganimaj* — «радоваться».

Душица — многолетнее растение семейства яснотковые. Это полукустарник высотой от 30 до 80 см, с прямыми, ветвистыми у основания четырехгранными стеблями. При соприкосновении с землей побеги легко укореняются. Корневище разветвленное, расположенное в поверхностном слое почвы, часто ползучее. Листья черешковые, яйцевидные, заостренные, некрупные (1–4 см длиной), мелкозубчатые по краю, расположены супротивно.



Душица обыкновенная — один из видов майорана





Зацветает уже в первый год жизни. Цветки обоеполые, пурпурные, лилово-розовые, реже белые, мелкие, многочисленные, собраны в соцветие — раскидистую щитковидную метелку. Цветение растянуто, продолжается с июля по октябрь. Плоды созревают в сентябре, но созревание тоже растянуто. Плод состоит из 4 орешков. Семена мелкие (до 1 мм), округлые, коричневые или коричнево-черные, гладкие матовые орешки. Масса 1000 семян 0,08–0,11 г. Семена сохраняют всхожесть 7–8 лет.



*Соцветия душицы, разные по окраске*

Душица растет на различных почвах, но лучше — на легких, богатых органикой, с реакцией, близкой к нейтральной или слабокислой. Она предпочитает теплое солнечное месторасположение. Засухоустойчива, но при недостатке влаги растет слабо, кусты получаются низкорослыми, изреженными. Хорошо зимует, в том числе в Средней полосе России и на Северо-Западе под легким укрытием или в защищенном месте. Может погибнуть только в суровые зимы.

Возделывается и растет в диком виде в центре и на юге Европы и Азии. Широко распространена на

Кавказе, в Крыму, встречается в Прибалтике, европейской части России, Закавказье, Сибири и Средней Азии.

Культивируется как медоносное, эфиромасличное, лекарственное растение. Известно как средство усиливающее перистальтику кишечника, для возбуждения аппетита, повышения секреции желудочного сока и как желчегонное и отхаркивающее. Эфирное масло из травы душицы входит в состав мазей, применяется как болеутоляющее лекарство при зубной боли. В медицине растение используют как наружное болеутоляющее средство, для ароматизации ванн, компрессов, примочек и как средство, улучшающее пищеварение. Оно оказывает успокаивающее и противосудорожное действие. Имеет и антибактериальные свойства. Применяется при кож-





ных заболеваниях, диатезе, в гинекологии. Душица входит в состав различных травяных сборов и лекарственных чаев.



Листья, богатые витаминами и эфирными маслами, используют в парфюмерной и пищевой промышленности, ликеро-водочном производстве для приготовления кваса и как пряную приправу к первым и вторым блюдам, салатам, их добавляют при засолке и консервировании овощей. Аромат листьев приятный, вкус слегка горьковатый.

Душица (орегано) – незаменимая пряность европейских кухонь, особенно итальянской, где ее традиционно добавляют при приготовлении макаронных изделий и некоторых сортов пиццы. Душица хорошо сочетается с мясом, в Германии ее даже называют колбасной травой. Хорошо подходит она и для овощных супов и соусов, блюд из картофеля и бобовых, для рыбы. Отлично сочетается с помидорами и сыром. В мексиканской кухне душицей приправляют национальные соусы. Душица применяется для ароматизации чая и для замены чая.



*Крупнолистная и компактная мелколистная формы*

Душица является народным средством для борьбы с молью. На приусадебных участках можно использовать ее и в декоративных целях. Она украсит любой альпинарий или горку. Душица – отличный медонос. С 1 га посадок душицы получают до 170 кг меда.

Сорта и формы душицы различаются по форме куста, его компактности, окраске цветков. В России районированы 8 сортов душицы: Арбатская Семко, Белая, Карамелька, Нарядная, Радуга, Северное сияние, Фея, Хуторянка. Выращивают и местные популяции.

Возделывают душицу как и обыкновенный однолетний майоран, а также в многолетней культуре. На одном месте может расти довольно долго (до 10–15 лет), однако хороший урожай дает только в течение 3–5 лет, потом кусты стареют, побеги мельчают. Поэтому посадки душицы периодически возобновляют. Размножается семенами, делением корневищ и черенками. Почву под плантацию душицы тщательно очищают от сорняков, с осени пе-





рекапывают на штык лопаты, а весной под неглубокую перекопку вносят органические удобрения — 4–5 кг на 1 м<sup>2</sup> перегной или компоста.



*Начало созревания семян*

Выращивают душицу главным образом через рассаду, так как семена ее очень мелкие и растения на ранних стадиях растут очень медленно. На рассаду душицу сеют в конце марта-начале апреля, в теплицах или парниках. Для посадки пригодна 45–60-дневная рассада, горшечная или безгоршечная. В открытый грунт можно посеять душицу только на юге. Посев семян проводят рано весной с междурядьями 50–60 см и после всходов прореживают в ряду на расстояние 20–30 см. Поскольку семена мелкие, их заделывают на

1,0–1,5 см в хорошо обработанную почву. На 1 м<sup>2</sup> высевают 0,15–0,2 г. Всходы появляются через 2–3 недели. По той же схеме высаживают и рассаду. Пригоден для душицы и подзимний посев.

При вегетативном размножении корневища делят весной (в мае), когда молодые побеги достигнут высоты 1–2 см. Можно делить и осенью (в сентябре). Части корневища высаживают по той же схеме, что и рассаду. Можно размножить душицу и черенкованием. Уход за растениями заключается в рыхлении междурядий и в прополках.

Убирают душицу в период массового цветения, срезая стебли на высоте 5–8 см, затем сушат их в тени, под навесом, в сарае и т.д. Можно сушить и в сушилке, при температуре не выше 40 °С. Высушенные побеги с цветами сохраняют свои ароматические лекарственные свойства в течение трех лет, если хранить их в плотно закрытой посуде. Можно сделать за лето и 2–3 срезки, но это истощает растения. Необходимы подкормки.

Семенные плантации не отличаются от товарных и уход за ними такой же. Зелень с них, естественно, не срезают. Семена душицы вызревают и в средней полосе России, и даже на Северо-Западе. Но оптимальные условия для семеноводства создаются в южных районах. С 1 м<sup>2</sup> собирают 10–15 г семян.

Душица — растение, устойчивое к поражению болезнями и вредителями. Может повреждаться тлей, которая заселяет листья. На душице, как и на всех зеленных культурах нельзя применять химические препараты. Но неплохой результат в борьбе с этим вредителем дает опыливание растений табачной пылью или табачной пылью в смеси с золой или известью 1:1.





---

Трава душицы содержит 0,12–1,2% эфирного масла, содержащего такие компоненты, как тимол, цимол и карвакрол. Вероятно, именно они определяют бактерицидные свойства душицы. В листьях душицы содержится до 28,4% сухого вещества, до 46,1 мг/100 г аскорбиновой кислоты, до 7,1 мг/100 г каротина, причем 6,2 мг/100 г самой ценной Я-формы. Есть дубильные, красящие вещества, в семенах – до 28% высыхающего жирного масла.

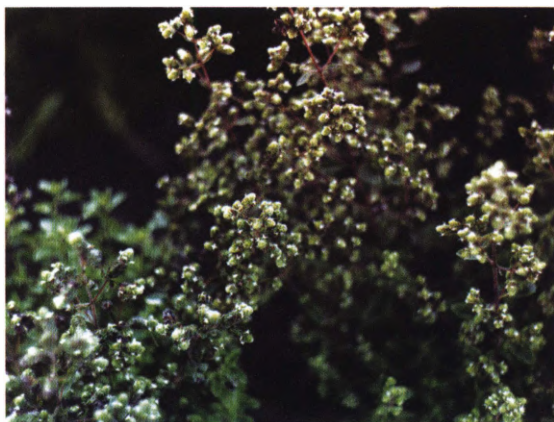


## МАЙОРАН

**Майоран садовый** – *Origanum majorana* L., синоним *Majorana hortensis* L. Это растение – близкий родственник душицы. Сходно с ней по использованию, но отличается типом запаха.

Майоран – однолетнее, двулетнее или многолетнее растение семейства яснотковые. Это типичный полукустарник. Растение высотой 20–50 см, стебель прямостоячий, ветвистый, у основания древеснеющий. Листья черешковые, продолговато-яйцевидные, мелкие, покрыты железистыми волосками серебристо-беловатого цвета, реже голые, цельнокрайние. Корневая система разветвленная. Зацветает уже в первый год жизни, обычно в августе. Цветки мелкие, белые, красноватые или розовые собраны в продолговатые соцветия, состоящие из трех-пяти округлых колосовидных пучков, расположенных на концах ветвей. Семена очень мелкие, удлинено-яйцевидные, желтые или светло-коричневые. Диаметр семени не больше 0,5 мм. Масса 1000 семян 0,12–0,30 г. Семена сохраняют всхожесть 7–8 лет.

Растение теплолюбивое, может повреждаться заморозками. Требуется хорошо увлажненных почв и солнечного местоположения. Семена требуют хорошего увлажнения почвы для прорастания. Почвы должны быть легкие по механическому составу, богатые гумусом, нейтральные или слабокислые. Майоран, хоть и является многолетником, слабозимостоек. Зимует он только в южных районах с мягкими зимами. Там он может расти на одном месте 3–5 лет. В большинстве зон выращивают его как однолетник.



*Майоран садовый*





Родом это растение из Средиземноморья. В диком виде майоран и сейчас встречается в Малой Азии, Южной Европе, Северной Африке, Средней Азии. Его знали еще древ-

ние египтяне, греки и римляне. Майоран высоко ценили как пряное растение и как действенное лекарство от многих болезней. Особенно успешно лечили в древности майораном простуду. Древние греки были убеждены, что это горное растение приносит радость и придает мужество. В Средние века в Европе майоран использовали как пряное и декоративное, а также при пивоварении, в виноделии и с косметическими целями.



*Бутоны и листья майорана — отличная пряность*

Культивируют майоран с давних времен, он широко распространен в странах с жарким и умеренным кли-

матом, в Средиземноморье. Майоран садовый — популярное пряное растение в Западной Европе и Северной Африке. Для получения овощной зелени майоран возделывают также в небольшом количестве в Прибалтике, Крыму, Средней Азии, на юге европейской части России.

Пряностью служат листья и бутоны цветков, собранные перед цветением, они содержат эфирное масло сладковато-горьковатогопряного вкуса и имеющее своеобразный запах кардамона. В медицине настой зелени майорана применяют при заболеваниях дыхательных путей, и органов пищеварения, в народной медицине — как тонизирующее и противокатаральное средство. Майоран успокаивает нервную систему, возбуждает аппетит, обладает легким мочегонным свойством. Он применяется как наружное болеутоляющее средство, для лечебных ванн и компрессов.

В пищу употребляют листья и молодые побеги в свежем и в сушеном видах как пряную приправу к салатам, соусам, супам, мясным, рыбным, овощным и грибным блюдам. Майоран — идеальная пряность при приготовлении субпродуктов, дичи и жирного мяса птицы. Его используют также для ароматизации пудингов, колбас, начинки для пирогов, сыра, уксуса, чая, консервов, солений и кваса.

Майоран входит как обязательный компонент в знаменитые пряные смеси и букеты европейской кулинарии. Именно майоран придает вкус дорогим колбасам. Особенно популярен майоран в немецкой кухне. Там его даже называют «колбасная трава». Запах майорана никого не оставит рав-



---

нодушным. Из надземной части цветущего растения получают эфирное масло. Его применяют в пищевой и парфюмерной промышленности.



В культуре распространены 2 формы майорана, различающиеся скороспелостью и внешним видом куста. В России районированы 5 сортов: Байкал, Лакомка, Сканди, Термос и Тушинский Семко. Используют и местные популяции.

Лучшие предшественники под майоран — пропашные культуры, под которые вносили большие дозы органических удобрений. Под майоран отводят защищенный от господствующих ветров участок с богатой органическими веществами, легкой и тщательно обработанной почвой, в которую весной вносят 20–25 г/м<sup>2</sup> аммиачной селитры, 30–40 г/м<sup>2</sup> — суперфосфата и 10–15 г/м<sup>2</sup> калийной соли. Можно применить комплексные удобрения — Кемиру-универсал, Кемиру-супер, азофоску — 70–80 г/м<sup>2</sup>. В средних и северных районах его выращивают рассадным способом, в южных — посевом семян в открытый грунт.

На рассаду семена высевают в марте — начале апреля в посевные ящики, установленные в теплице или парнике, или на стелаж в теплице. Оптимальная температура для прорастания семян 20–25 °С, а для роста рассады 15–20 °С. Семена очень мелкие, поэтому их не заделывают, а только прижимают к почве и накрывают посев пленкой до появления единичных всходов. Всходы прореживают. Обычно растения пикируют в фазе 2-х настоящих листьев по схеме 5 × 5 см, или в торфоперегнойные, пластиковые горшочки маленького размера. Через 2 недели можно подкормить рассаду, чтобы стимулировать рост. Подкормку дают в жидком виде, растворяя 15 г аммиачной селитры, 20 г суперфосфата и 15 г калийной соли в 10 л воды, причем раствора хватает на 2–2,5 м<sup>2</sup>. Если растения плохо развиваются, подкормку можно повторить через 2 недели.

Когда минует угроза заморозков, рассаду высаживают в открытый грунт 2–5-строчными лентами (между строчками 20 см, лентами 50–60, растениями в ряду 15–20 см) или широкорядно (45 см между рядами, в ряду между растениями 10–15 см).

Посев в открытый грунт проводят тем же способом, предварительно смешивая семена с песком. Сверху их обычно слегка присыпают тонким слоем перегноя. Если же их заделывать, то не глубже, чем на 0,3–0,5 см. На 1 м<sup>2</sup> идет 0,3–0,6 г семян. Всходят семена через 2–3 недели. Всходы прореживают, оставляя растения в ряду через 10–15 см. В южных районах, где майоран перезимовывает, можно для вегетативного размножения использовать старые кусты, которые делят на части и высаживают по той же схеме, что и рассаду.

Уход — рыхления междурядий и прополки. Полив проводят по мере необходимости. Также проводят подкормку, внося на 1 м<sup>2</sup> 10 г аммиачной се-







литры, 15 г суперфосфата и 12 г калийной соли. Хорошо проводить подкормку комплексными удобрениями — Кемира-люкс, Растворин, азофоска в дозе 20–30 г/м<sup>2</sup>. Срезают зеленые листья и стебли с цветками 1–2 раза за вегетацию: первый раз до начала цветения, затем в период начала массового цветения, на высоте 5–6 см от поверхности почвы. Связывают в пучки и сушат в тени в хорошо проветриваемом помещении. Хранить сушеный майоран следует в герметичной таре, чтобы сохранить его аромат. Самая ценная часть сушеной зелени — нежные листочки.

Семеноводство майорана полноценно возможно только в южных районах. Там, где майоран не зимует, можно вырастить маточные растения, произведя посев в середине лета. Затем молодые растения убирают, рассадив их в сосуды или ящики, на зимовку в подвал или хранилище. Весной их высаживают в грунт. Семена майорана легко осыпаются, поэтому убирают семенники при побурении большей части семян.

Молодые растения майорана поражаются альтернариозом. Возбудитель болезни — гриб. Болезнь проявляется в сырую погоду или при чрезмерном загущении растений. На листьях появляются пятна, рост растений останавливается. Меры борьбы — агротехнические. Из вредителей встречается майорановая моль. Личинки моли поедают листья. На майоране, как и на всех зеленых культурах, недопустимы химические препараты. Во время лета бабочек устанавливают ловушки с аттрактантами или ловчие сосуды.

В зелени майорана содержатся аскорбиновая кислота 9,1 мг/100 г, каротин 4,5 мг/100 г, рутин. Зелень богата эфирным маслом (1–3,5%) с очень сильным запахом. Вещество, определяющее запах, до сих пор неизвестно. Зелень также содержит дубильные вещества и горечи.

## ЗМЕЕГОЛОВНИК

**Змееголовник молдавский — *Dracocephalum moldavicum* L.** Пугающее название этого растения — просто перевод его научного названия, означающего по-гречески «голова дракона». Так называли безобидное растение из-за причудливой формы его цветков. А для огородников можно предложить другие его названия — турецкая мелисса, синеворот. На Западе называют его «драконова мята». Род змееголовник — один из наиболее богатых лекарственными видами.

Змееголовник молдавский — однолетнее растение семейства яснотковые. Корень стержневой, тонкий, разветвленный. Стебель высотой 40–60 см, четырехгранный, прямостоячий, ветвистый, с многочисленными ветвями,



направленными вверх. Стебель может быть зеленым или окрашенным фиолетовым пигментом — антоцианом. Листья супротивные, продолговато-яйцевидные или продолговато-ланцетовидные, с зубчатым краем, на коротких черешках, интенсивно-зеленого цвета.

Цветки голубовато-фиолетовые или белые, собраны в ложные мутовки, образующие рыхлое, продолговатое кистевидное соцветие. Цветет змееголовник начиная с июня в течение трех недель, плоды созревают в августе-сентябре. Плод распадается на 4 граненых орешка до 3 мм длиной. Масса 1000 семян 1,8–2,5 г. Семена сохраняют всхожесть 5–7 лет.

Возделывают змееголовник как эфиромасличную культуру в южных районах России, встречается он и как сорное растение. Он прекрасно растет во всех климатических зонах. Масса одного растения 50–200 г.

Змееголовник — скороспелое, холодостойкое, не требовательное к условиям выращивания растение. Семена его прорастают при 5–7 °С. Всходы и взрослые растения переносят длительное похолодание. Светолюбив, в тени цветет плохо. Хорошо развивается и образует большую зеленую массу на рыхлых плодородных почвах, обеспеченных влагой. Но чрезмерного переувлажнения не переносит. Предпочитает почвы нейтральной реакции. В целом же к почвенным условиям нетребователен. Это пластичное, жизнестойкое растение, быстро растущее и накапливающее хорошую зеленую массу.



*Синецветковый змееголовник*







Зелень змееголовника используют в свежем и сушеном видах. Вся надземная масса растения имеет неповторимый аромат. Ароматичность сухих листьев усиливается после двух-трех недель хранения в

плотно закрытой посуде. Эфирное масло придает им приятный лимонный запах с мятно-карамельным оттенком. Его применяют в пищевой промышленности для ароматизации продуктов, в частности, безалкогольных напитков, в ликеро-водочной промышленности при приготовлении коньяка, в винодельческой — для изготовления вермутов, а также в парфюмерии и косметике, в мыловаренной промышленности. Запах змееголовника отпугивает некоторых вредных насекомых.

Свежие и сухие листья и цветки добавляют как приправу к мясным, рыбным и овощным блюдам, салатам, супам и даже колбасам и пирогам, ими ароматизируют квас, морсы и другие напитки, заваривают вместо чая. Добавленный к черному чаю, змееголовник сообщает ему тонкий аромат с тонами лимона и розы. Сухие листья рекомендуют для пряных смесей, заменяющих черный и душистый перец, свежие и сухие листья применяют также при солении и консервировании огурцов, томатов и арбузов.

Змееголовник обладает лекарственными свойствами. В народной медицине его используют как успокаивающее и болеутоляющее средство при головной боли, простудных заболеваниях, невралгии, мигрени, учащенном сердцебиении, как противосудорожное средство, компрессы из травы — при ревма-



*Белоцветковая форма змееголовника  
(сорт Архат)*





тизме и ушибах. Измельченные свежие листья ускоряют заживление гнойных ран.



Он, кроме того, применяется для возбуждения аппетита и улучшения пищеварения, как ветрогонное и спазмолитическое, укрепляющее и вяжущее средство. В тибетской медицине всю надземную часть растения применяют при гепатите, гастрите, нефрите и стоматитах. Помогает змееголовник и при зубной боли.

Змееголовник — отличный медонос. С 1 га посевов он дает 300 кг ароматного меда с лечебными качествами. К тому же запах змееголовника привлекает пчел, а само растение действует на них успокаивающе, аналогично мелиссе. На приусадебном участке его можно выращивать и как декоративное растение. Он подкупает простотой своей культуры и неприхотливостью.

Сорта змееголовника различаются по скороспелости, высоте и форме куста, окраске цветков и листьев. В нашей стране районированы селекционные сорта Архат, Горгона, Горыныч. Однако возделывают и местные популяции с голубыми, реже белыми цветками. Не потеряли значения урожайные и высокомасличные промышленные сорта, такие как молдавский сорт Агома 2. Формы и сорта с белыми цветками (например, сорт Архат) имеют более тонкий и приятный аромат, чем синецветковые.

**Архат** — сорт среднеранний, от всходов до бутонизации проходит 65–70 дней, до цветения — 72–80 дней, до созревания семян — 110–120 дней. Растение компактное, высотой до 60 см, масса одного растения достигает 300 г. Листья светло-зеленые, цветки белые. Аромат стойкий, при высушивании усиливается. Урожай зелени — 1,5–2,3 кг с 1 м<sup>2</sup>, семян — 5–8 г с растения. Сорт относительно устойчив к корневым гнилям. Ценность сорта — пластичность, интенсивный рост, стойкость аромата при высушивании и хранении.

При выращивании змееголовника органические удобрения, если и вносят, то только под предшествующую культуру. С осени участок перекапывают и вносят 60 г на 1 м<sup>2</sup> комплексных минеральных удобрений (азофоска, Кемира-универсал, Кемира — супер и пр.) Семена змееголовника высевают в открытый грунт рано весной на глубину 0,5–1 см рядами (междурядья — 45–50 см) или двухстрочными лентами (между лентами — 50 см, строчками — 20 см, растениями в ряду — 8–10 см). Всходы появляются на 10–15-й день после посева, при загущении их прореживают. Делать это следует в фазу 2–3 настоящих листьев, оставляя растения через 8–10 см. Очень хорошо после прореживания подкормить растения раствором навоза или «зеленым удобрением», разводя их в воде в соотношении 1:10.

Можно проводить и подзимний посев уже после наступления заморозков. Змееголовник можно высевать и вместе с другими культурами, он подходит и для создания мавританского газона. Чтобы всегда иметь свежую молодую зелень, можно проводить повторные посевы через каждые 2 недели.





За вегетацию 1–2 раза рыхлят междурядья и удаляют сорняки. Особенно тщательно ухаживать надо за молодыми посевами, так как



*Змееголовник, готовый к уборке на зелень*

змееголовник, подобно всем яснотковым, сначала растет очень медленно. Можно прореживать растения по мере надобности, используя удаленные в пищу. Выборочно молодые побеги можно снимать все лето. Сплошную уборку проводят перед цветением или в начале цветения, срезая надземную часть растений. Урожай зеленой массы достигает 1,8–2,5 кг/м<sup>2</sup>. Сушат ее впрок без доступа света, под навесами, в сараях и т.п. Хранить сушеную траву змееголовника нужно в герметичной таре и без доступа света. С 1 м<sup>2</sup> можно собирать до 800 г сухой массы.

На семена оставляют лучшие, типичные для сорта растения. С них не нужно в течение лета срезать побеги. Семена змееголовника вызревают во многих зонах выращивания. Хорошо вызревают они и на Северо-Западе России. Между сортами

нужна пространственная изоляция. Цветение и созревание семян у змееголовника сильно растянуты по времени. Наиболее полноценные семена образуются в нижней части соцветия. Когда они созревают, нужно начинать уборку. Сигналом служит полное побурение цветоносов. Их срезают и дозаривают в тени, под навесами в течение 7–10 дней. Можно собирать семена и выборочно, по мере созревания. Семена змееголовника легко вымолачиваются.

Из болезней на змееголовнике может встречаться пятнистость листьев, а также корневая гниль, вызываемая фузариумом. Меры борьбы – превентивные: соблюдение агротехники, сбалансированное питание, уничтожение сорняков и растительных остатков.

Змееголовник содержит в зеленой массе 19,7% сухого вещества, 1,9% сахаров, от 42,3 до 152,6 мг/100 г аскорбиновой кислоты, до 9,15 мг/100 г Я-каротина. Эфирного масла в траве содержится до 0,2% на сырую массу и до 0,6% на сухой вес. Масло состоит в основном из цитраля (до 60%), гераниола и нерола.





## ИССОП

Виды иссопа широко распространены в природе, есть это растение и в нашей стране. Родовое название иссопа происходит, скорее всего, от греческих слов *hus* — «свинья» и *ops* — «лицо», так называли растение в древности из-за изогнутых цветочных венчиков, напоминающих пяточок свиньи.

**Иссоп лекарственный, *Hyssopus officinalis* L.** — вид, выращиваемый в культуре. Видовое его название происходит от средневекового латинского слова *officina* — аптека. Некогда это было одно из важнейших лекарственных растений.

Многолетнее растение семейства яснотковые. Это типичный полукустарник. Корневая система мощная, разветвленная. От корня отходят многочисленные стебли (до 60–75 шт. на второй год жизни). Стебель высотой 30–70 см, четырехгранный, прямостоячий, ветвистый. Листья мелкие, почти сидячие, супротивные, ланцетовидные или линейно-ланцетовидные, покрыты железистыми волосками.

Зацветает иссоп в первый год жизни, но массовое цветение начинается со второго года. Цветки мелкие, синие-фиолетовые, голубые, лиловые, розовые или белые, расположены по 3–7 в пазухах листьев (в виде односторонних полумутовок) и собраны в колосовидные соцветия. Цветение растянутое, с июня-июля по октябрь. Плоды созревают в августе-сентябре. Плод состоит из 4 орешков, семя иссопа — трехгранный, продолговатояйцевидный орешек. Масса 1000 семян 1–1,3 г. Семена сохраняют всхожесть до 4–5 лет.



*Иссоп лекарственный*



*Корневая система иссопа*







Иссоп холодостоек, хорошо зимует в открытом грунте в условиях средней полосы и даже в северных районах Нечерноземной зоны Рос-



*Соцветия розового иссопа*

сии (неодревесневшие концы побегов подмерзают зимой). Гибель растений зимой наблюдается только на пониженных участках (из-за вымокания). Иссоп засухоустойчив и нетребователен к плодородию почв. Нетребователен он и к механическому составу, но лучше растет на легких почвах, при умеренном увлажнении. Предпочитает известковые почвы и солнечное местоположение, впрочем, может расти и в полутени. Иссоп довольно долговечен, но на одном месте хорошо растет 4–5 лет, потом стареет и мельчает.

Не боится заморозков. Иссоп – выносливое и неприхотливое растение.

Родина иссопа – Западная Азия, Средиземноморье. В природе иссоп растет на сухих каменистых местах. Культурные и одичавшие формы встречаются в Западной Европе и США. Растение было известно еще в Древнем Египте. Иссоп упоминается как пищевое и лекарственное и в Библии. В Средние века в Европе иссоп входил в число признанных лекарственных средств, обязательно выращивался в садах и был в почете у всех аптекарей. Особенно его много разводили монахи-бенедиктинцы. С XVI века упоминается в официальных медицинских изданиях. В культуру иссоп введен в XVII веке. В настоящее время распространен как в культуре, так и в диком виде, главным образом, в Южной Европе. В России встречается в диком виде на Кавказе и в Сибири. Растет и в Крыму и Средней Азии.

Листья иссопа имеют терпкий, пряный, смолистый аромат и вкус, содержат эфирные масла и обладают бактерицидными свойствами. Он оказывает также обезболивающее, противовоспалительное, ранозаживляющее, спазмолитическое, успокаивающее и стимулирующее работу внутренних органов действие.

Иссоп с древности используют как средство, помогающее при расстройствах пищеварения. В народной медицине настой из его листьев применяют при хронических бронхитах и колитах, астме, желудочно-кишечных заболеваниях, им полощут глотку и полость рта при воспалительных процессах, промывают глаза при конъюнктивитах. Назначают также при стенокардии, неврозах, чрезмерной потливости, для повышения аппетита. Помогает он при ушибах, применяется для заживления ран, при кожных заболева-



---

ниях, при ревматизме и водянке. Пожилым людям его назначают как общеукрепляющее. Считается, что он улучшает память.

В пищу употребляют свежие и сушеные листья, цветки и молодые побеги, имеющие приятный аромат и горько-пряный вкус. Используют иссоп как пряную приправу к салатам, супам, соусам, мясным, рыбным и овощным блюдам и особенно к блюдам из бобовых. Подходит для соления огурцов, томатов и маслин. Мелко нарезанной зеленью иссопа ароматизируют колбасы, майонез, добавляют ее в творог. Сушеные побеги и листья иссопа добавляют в чай, им также ароматизируют фруктовые напитки. Иссоп хорошо сочетается с петрушкой и сельдереем. Особенно популярен он в кухне южноевропейских стран.



*Плантация иссопа с соцветиями  
разной окраски*

Эфирные масла и зелень иссопа используют в ликеро-водочной и парфюмерной промышленности. Он входит в состав такого известного ликера-бальзама, как Шартрез. Иссоп — хороший медонос, его рекомендуют использовать для создания многолетних посевов возле пасек. С 1 га он дает 40–60 кг меда, причем мед считается одним из лучших по качеству. Кроме нектара, продуцирует много пыльцы. В период цветения растения очень красивы, их часто выращивают и как декоративные, в каменистых садах, на горках и др. Они прекрасно переносят стрижку.

Районированы селекционные сорта Аккорд, Аметист, Иней, Лекарь, Отрадный Семко, Рассвет, Розовый туман. Возделывают и местные популяции, различающиеся окраской цветков.

Из числа новых можно назвать белоцветковый сорт Иней.

Сорт среднеспелый. Период от полных всходов до начала цветения 118 дней. Урожайность зеленой массы с одного растения составляет в среднем 730 г. Ценность сорта: высокая урожайность зелени, устойчивость к низким зимним температурам (не вымерзает при температуре  $-30^{\circ}\text{C}$ ).

Размножают иссоп посевом семян в грунт, рассадой и вегетативно (делением куста, черенками, отрезками корней). Наиболее часто размножают его семенами. Безрассадный способ вполне приемлем во всех зонах выращивания. Даже в условиях Северо-Запада при посеве в открытый грунт растения иссопа хорошо растут, развиваются и, как правило, уже в первый год зацветают.





Почву под иссоп готовят тщательно. Под осеннюю перекопку вносят на 1 м<sup>2</sup> 4–5 кг перегноя или компоста, 20–25 г калийной соли и 20–30 г суперфосфата. Весной почву перекапывают на 18–20 см и вносят под перекопку 10–15 г/м<sup>2</sup> мочевины или 15–20 г аммиачной селитры. Можно вместо этого внести комплексное удобрение – осенью Кемиру – супер, весной – Кемиру – универсал, Кемиру-супер в дозах 45–50 г/м<sup>2</sup>.

Семена высевают рано весной, когда будет готова почва, на глубину 0,5–1 см с междурядьями 50–60 см, норма высева – 0,5–0,6 г/м<sup>2</sup>.

Всходы появляются на 8–15 день после посева. В рядах растения прореживают в фазе 6–8, листьев оставляя их через 20–25 см.

При выращивании иссопа через рассаду сеют его в начале апреля в теплицах или парниках. Сеять можно рядами через 5–10 см, а в фазе 2–3 настоящих листьев распикировать в маленькие (5 × 5 см) торфоперегнойные или пластиковые горшочки. Можно сразу посеять в горшочки по 4–5 семян, лишние сеянцы потом удалить. 45–60-дневные растения высаживают в грунт через 25–30 см одно от другого; междурядья те же, что и при посеве семенами. Рассадный способ позволяет получить к осени более развитые и крепкие растения и провести срезку уже в первый год.

При вегетативном размножении весной делят на части старые, 3–4-летние кусты и сажают отделенные части, несколько больше заглубив в почву. Предварительно кусты можно слегка окучить, чтобы стимулировать образование придаточных корней у основания побегов. В этом случае кусты делят в течение лета. При необходимости можно и черенковать иссоп. Черенки нарезают весной длиной 10–12 см и сажают для укоренения в тенистом месте, в песчаную почву. Укоренившиеся черенки высаживают на постоянное место.

Уход за посадками заключается в рыхлении и прополках, а при многолетней культуре – и подкормки удобрениями. Весной после перезимовки дают 10 г азотных, 30 г фосфорных и 20 г калийных удобрений на 1 м<sup>2</sup> (или 40–50 г/м<sup>2</sup> комплексных удобрений, например, Кемира-люкс, Растворин). Летом подкармливают после срезки зелени. При этом дают 15–20 г аммиачной селитры, 10–15 г суперфосфата, 10 г калийной соли на 1 м<sup>2</sup>. По мере необходимости производят поливы (2–3 раза за лето, по 15–20 литров на 1 м<sup>2</sup>).

Убирают иссоп в начале цветения, при благоприятных условиях побеги успевают отрасти и к осени срезку повторяют. На юге успевают сделать и 3 срезки. С 1 м<sup>2</sup> получают 1,4–2,8 кг зеленой массы. Молодые побеги собирают и выборочно, в течение лета. Сушат траву иссопа в тени, обычно под навесом, при температуре не выше 35 °С. Хранят сушеную зелень в герметичной таре. Многолетние плантации обычно каждые 3–4 года омолаживают, деля кусты на части. На одном месте иссоп рекомендуется возделывать не более пяти лет.

Иссоп дает семена практически во всех зонах его возделывания. Поскольку он – перекрестник, для разных сортов нужна пространственная изо-





---

ляция. Чтобы получить семена в первый год жизни растений, применяют рассадный способ выращивания, при этом зелень не срезают. Обычно же семена собирают с растений второго года жизни и более старых. Семена созревают в августе. Они созревают неравномерно и легко осыпаются, поэтому срезают соцветия, как только семена начнут буреть. Затем соцветия рассыпают или развешивают под навесом или в проветриваемом помещении, дозаривают и сушат, а затем обмолачивают. С 1 м<sup>2</sup> получают 25–30 г семян.



Иссоп мало поражается болезнями и вредителями. Из болезней могут иногда развиваться ржавчина и ризоктониоз (белая пятнистость), реже фузариозное увядание. Меры борьбы – только агротехнические: чередование культур, уничтожение растительных остатков.

Сухая трава иссопа содержит 0,3–0,9% эфирного масла с сильным скипидарно-камфорным запахом. В свежих листьях и соцветиях тоже содержится много эфирного масла – 0,8–2,0%. Основные компоненты эфирного масла – пинен, камфен, цинеол, лимонен. Содержатся в зелени также глюкозид, органические кислоты, дубильные вещества, флавоноиды, смолы, различные пигменты. Сухого вещества в траве 23,6%, сахаров до 3,3%, содержится также до 55,9 мг/100 г аскорбиновой кислоты, до 8,2 мг/100 г каротина, причем количество Я-каротина достигает 7,0 мг/100 г.

## КОТОВНИК

В культуре известно несколько видов котовника. Родовое имя происходит из древней Италии, от названия этрусского города Непи, где это растение произрастало в больших количествах. Пряноароматические, эфиромасличные, лекарственные растения; есть и декоративные виды.

**Котовник кошачий – *Nepeta cataria* L.** Своим названием это растение обязано кошкам, больших любителей пахучих веществ. Запах котовника кошачьего возбуждает этих животных и приводит их в экстаз; действие котовника подобно действию валерианы. Котовник кошачий известен также под названиями котовник лимонный, кошачья трава, шандра душистая, а в Западной Европе и в США – кошачья мята. Российские огородники очень часто путают его с мелиссой и по такому случаю называют лимонной мятой. Но это разные культуры.

Котовник кошачий – многолетнее растение семейства яснотковые. Корневая система разветвленная. Стебли высотой 60–120 см, прямостоячие,





ветвистые, слабоопушенные, светло-зеленые. Листья черешковые, супротивные, треугольно-яйцевидные с сердцевидным основанием, зеленые, с изнаночной стороны более светлые, мягко опушенные, с пильчато-крупногородчатым краем.



*Котовник кошачий первого года жизни*



*Старая плантация котовника*

В отличие от мелиссы лимонной, с которой садоводы-любители путают котовник, он часто зацветает уже в первый год жизни. Цветет в конце июня — начале июля, цветение продолжается около 40 дней. Цветки мелкие, белые или бело-фиолетовые (с крапинками на нижней губе), реже пурпурно-фиолетовые, собраны в ложные мутовки, образующие на вершине главного и боковых побегов крупные кистевидные продолговатые соцветия. Семена созревают в конце июля — начале августа, плод состоит из 4 орешков. Семена — мелкие овальные (обратносердцевидные) орешки, по цвету коричневые, бурые или почти черные, с серебристым оттенком. Масса 1000 семян 0,5–0,8 г.

Родина котовника кошачьего — страны Средиземноморья, Кавказ. Распространен котовник по всей Евразии. Котовник культивируют в ряде стран Западной Европы, Молдове, на Украине, в США. Выращивают в Средней Азии, в некоторых других странах Востока. В Европе и особенно в США котовник очень популярен, там его часто специально выращивают для животных. В

России его возделывают в центральных районах европейской части, на Северном Кавказе, в Сибири, в основном — местные популяции. Встречаются и дикорастущие формы.

Растение светолюбивое, холодостойкое и морозостойчивое, хорошо зимует без укрытия в районах с суровыми зимами. Часто размножается само-



---

севом. Семена начинают прорастать на 6–7 день, но всходы недружные и прорастание затягивается иногда до 100 дней. На одном месте котовник выращивают до пяти лет. Котовник среднетребователен к плодородию почвы, хорошо растет даже на малоплодородных песчаных и супесчаных почвах. Но предпочтительнее участки с легкой плодородной почвой, свободные от многолетних сорняков. Котовник хорошо переносит легкую полутень. При недостатке влаги растение плохо растет и развивается, рано засыхает, дает мало семян и они получаются неполноценными. Растения плохо растут также на тяжелых почвах и на участках с близким залеганием грунтовых вод. Не выносит котовник и переувлажненных почв. На одном месте растет 3–5 лет.



Вся надземная масса котовника кошачьего имеет сильный аромат, напоминающий лимонный с оттенком герани и мяты. Зелень имеет пряно-горьковатый жгучий вкус. Срезанную зелень заготавливают впрок, высушивая в тени. Для этого идет в основном котовник, собранный в начале бутонизации. У многих форм котовника кошачьего сушеная зелень имеет более тонкий и изысканный лимонный аромат, чем свежая.

В свежем и сушеном видах ее используют как пряность в пищевой промышленности и кулинарии. Ею ароматизируют чай, вина, ликеры, настойки, различные напитки, соусы. Идет он и в салаты, овощные супы, компоты и варенье. Хороши весной молодые отрастающие побеги. Сушеный котовник в порошке добавляют в блюда из рыбы и птицы (в конце приготовления), в творожные пасты. Котовник используют в маринадах, соленьях, при консервировании рыбы и изготовлении сыров. Листья засахаривают, и ароматизируют ими чай. Особенно популярен котовник во французской кухне. Там его добавляют в соусы, тушеное мясо, супы. Из листьев получают экстракт и эфирное масло. Оно широко используется для кондитерских изделий.

Котовник кошачий обладает общеукрепляющим, отхаркивающим, болеутоляющим, противовоспалительным действием. В народной медицине котовник в виде отваров и настоев применяют как успокаивающее средство при нервных расстройствах, как средство, возбуждающее аппетит, при гастритах, болезнях дыхательной системы, для улучшения работы желудка и кишечника, при малокровии, кашле, при головной боли и других болезнях, при простудных и желудочно-кишечных заболеваниях, как тонизирующее и желчегонное средство. Используется при болезнях печени, желтухе. Применяют и в гинекологии, и при одышке, и как противоглистное. Используют его и врачи-натуропаты, например, при повышенной температуре. Наружно применяется при болезнях кожи (фурункулах, угрях, экземе, чесотке).

В парфюмерной промышленности котовник используют для ароматизации одеколонов, мыла, зубной пасты. Котовник — прекрасный медонос,







его часто специально сеют при пасеках. Мед получается ароматный и очень приятный на вкус. Подобно мелиссе, котовник привлекает пчел и его используют для дезинфекции ульев.

Котовник кошачий не отличается разнообразием форм и сортов. Все же отмечено, что у него существуют формы с более приятным лимонным и более грубоватым запахами. В промышленности для получения эфирного масла используют разновидность, известную под названием котовник лимонный. Известны и промышленные эфиромасличные сорта, например, Победитель.

За рубежом известны сорта Lemon (Лимонный, отселектирован на приятный лимонный запах, низкорослый) и Purple-flowered (Пурпурноцветковый, отличается от обычных форм только окраской венчика). У нас в стране допущены к использованию сорта Базилио и Бархат.

Размножают котовник посевом семян в открытый грунт, рассадным способом или вегетативно (делением куста). При семенном размножении предпочтительнее рассадный способ, так как всходы котовника обычно недружные и растения вначале (до появления 2–3 пар листьев) развиваются крайне медленно. Сеют котовник в теплицу, парник рядами через 5–8 см, в легкую почву. В средней полосе сеют обычно в конце марта – начале апреля. При посеве семена заделывают на глубину 0,5–1 см. Всходы появляются на 12–14 день. Развиваются они на первых этапах очень медленно. При появлении 2–3 настоящих листьев рассаду пикируют в маленькие или средние (5 × 5 см или 8 см в диаметре) торфоперегнойные или пластиковые горшочки. Пикировка способствует лучшему развитию корневой системы сеянцев. 45–50-дневная рассада готова к высадке. У нее 3–4 пары настоящих листьев, а высота побега 10–12 см.

Участок под котовник с осени перекапывают (пашут) на глубину 25–28 см, весной перекапывают или рыхлят для борьбы сорняками и сохранения почвенной влаги. Под осеннюю перекопку вносят 2–3 кг/м<sup>2</sup> органических удобрений – перегной, компост. Вносят также 20–30 г суперфосфата, 15–20 г аммиачной селитры и 10 г хлористого калия на 1 м<sup>2</sup>. Можно использовать азофоску, Кемиру-универсал, Кемиру-супер (60–80 г/м<sup>2</sup>). Весной высаживают рассаду. Выращивают котовник с междурядьями 60–70 см, располагая растения в рядах на расстоянии 20–30 см.

На юге, где вегетационный период длительный, можно посеять котовник прямо в открытый грунт, весной или под зиму. Семена предварительно не обрабатывают. Норма высева 0,6–0,8 г/м<sup>2</sup>, глубина заделки та же, что и при посеве на рассаду (0,5–1 см). Посевы полезно замульчировать тонким слоем торфа или перегноя, чтобы не образовывалась корка, так как мелкие семена прорастают с трудом. При подзимнем посеве всходы появляются в апреле, а при весеннем – через 3 недели после посева. Растения зацветают



---

уже в первый год жизни. Прореживают растения на то же расстояние, что и при высадке рассады.



Уход за растениями: прополки, рыхление междурядий 2–3 раза за сезон. После срезки зелени, которую делают ежегодно 2–3 раза, и рано весной после перезимовки растения подкармливают минеральными удобрениями, внося каждый раз по 10 г аммиачной селитры и 10 г суперфосфата на 1 м<sup>2</sup>, или универсальные удобрения – Кемира-люкс, Растворин, азофоску (15–20 г/м<sup>2</sup>) и проводят рыхление. Наиболее интенсивный рост у котовника наблюдается в период бутонизации. Фаза цветения – лучшее время для заготовки зелени, так как в этот период в ней более всего содержится эфирных масел. Котовник хорошо отрастает после срезки. И успевает еще в то же лето зацвести. Впрок зелень сушат под навесами. С 1 м<sup>2</sup> получают до 300 г сухой массы.

Зимует котовник кошачий без укрытия. Но в отдельные зимы может погибнуть, особенно если растения котовника были ослаблены засухой или слишком интенсивной срезкой, старые.

Семена котовника легко и ежегодно вызревают во многих зонах его возделывания – и в Средней полосе России, и на Северо-Западе. Созревание семян неравномерное, поэтому сбор проводят, когда семена созреют в нижней части соцветия, и стараются проводить сбор в несколько приемов. Зрелость определяется по приобретению орешками буроватой окраски. Срезанную массу раскладывают на просушку и дозаривание.

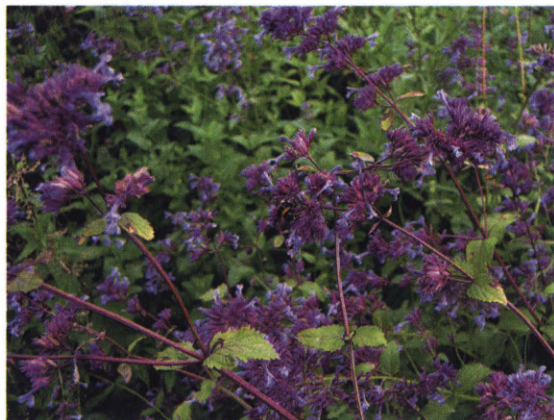
Котовник содержит 0,2–0,4% эфирного масла на сырую и до 1,1% на сухую массу. (Эфиромасличная разновидность – котовник лимонный – накапливает и до 4% масла на сухую массу.) Основные компоненты эфирного масла котовника – цитраль, лимонен, гераниол, цитронеллол, которые и создают приятный мятно-лимонный аромат. Причем в начале вегетации преобладает гераниол, затем накапливается и цитраль. Поэтому молодые побеги обладают запахом герани или розы, а ко времени цветения растение приобретает устойчивый лимонный аромат. Зелень котовника, к тому же, имеет ценный химический состав. Она содержит до 22,4% сухого вещества, до 2,7% сахаров, 36,5 мг/100 г аскорбиновой кислоты и много каротина – до 12,6 мг/100 г, причем до 9,96 мг/100 г содержится Я-каротина.

**Котовник Мусина – *Nepeta mussini* Henke.** Многолетний вид. Низкорослое, стелющееся растение со своеобразным мятно-камфарным запахом, листья и стебли опушенные. Цветки сине-фиолетовые. Произрастает на Кавказе. Молодые листья используются в кулинарии в качестве приправы к различным блюдам, особенно широко в кавказской кухне. Стебли и листья котовника Мусина, собранные в период цветения, используются как пряность при засолке рыбы. Агротехника в целом не отличается от агротехники котовника кошачьего. В траве котовника Мусина обнаружено эфирное масло в количестве 0,1–0,4%, а в сухой массе – 1,6%





**Котовник закавказский (*Nepeta transcaucasica* Grossh.)** — естественный гибрид между котовником



*Котовник закавказский*



*Молодые побеги котовника закавказского*

Мусина и крупноцветковым. Родом он из Закавказья. Этот вид — известная эфиромасличная культура, содержит до 1,4% эфирного масла на сухой вес, масло применяется в парфюмерии. Основные компоненты его — цитронеллол, геранеол и нерол. Масло обладает антисептическим действием.

Как пряность котовник закавказский применяется при изготовлении консервов и сыров. Он отличается приятным запахом и может использоваться для ароматизации чая, применяется для тонических напитков. Известны технические сорта Первенец и Романтика (гибридный).

Его тоже можно рекомендовать завести на своем участке. Это высокорослое, красивое растение с синими цветками является, кроме всего прочего, прекрасным медоносом. Котовник закавказский очень неприхотлив, засухоустойчив, устойчив к болезням, зимостоек (переносит морозы до  $-35^{\circ}\text{C}$ ) и легко размножается самосевом. Разводить его можно семенами и делением куста. Долговечен, растет на одном месте до 10 лет. Агротехника его в целом не отличается от агротехники котов-

ника кошачьего, надо только учитывать, что закавказский — растение более крупное и требует несколько большей площади питания.

## ЛАВАНДА

Известно более 28 видов лаванды. В культуре встречаются три вида — узколистная, широколистная, Стокса. Наибольшее значение и в промышлен-





ности, и на приусадебных участках имеет лаванда узколистная. Родовое название этого растения происходит от латинского слова *lavare* — мыться: еще в древности лаванду использовали для ароматизации воды в ваннах.



**Лаванда узколистная** — *Lavandula angustifolia* Miller, она же — лаванда лекарственная, лаванда настоящая, называется также французская или английская лаванда. Лаванда узколистная — вечнозеленый полукустарник семейства яснотковые. В хороших условиях это кустик высотой 30–70 см, диаметром 60–80 см. Корневая система мочковатая, состоит из 40–60 шнуровидных корней, уходящих на большую глубину и большого количества тонких питающих корней. Каждый плодоносящий куст состоит из многочисленных побегов, дугообразно отходящих от корневой шейки, которые заканчиваются соцветиями. Побеги многочисленные, приподнимающиеся, древеснеющие у основания.

Кора лаванды серовато-бурая, с продольными трещинами, у взрослых побегов шелушится и отслаивается. Листья супротивные, бесчерешковые, сидячие, линейно-ланцетные, цельнокрайние, с завернутыми внутрь краями, опушенные. На одном растении может быть от 40 до 700 цветоносов. Цветки собраны в ложные мутовки, а те, в свою очередь, в прерывисто-колосовидные соцветия. Цветки сидят на укороченных цветоножках в пазухах прицветников. Цветки неправильной формы, венчик трубчатый. Окраска венчика светло-голубая (так называемый «лавандовый» цвет), реже белая, фиолетовая — до темно-фиолетовой. Цветет ежегодно, обильно, в продолжение 2-х месяцев. Семя лаванды — мелкий продолговатый орешек, темно-бурого цвета, гладкий, блестящий. Масса 1000 семян 0,8–1,1 г.

Родина лаванды — страны Средиземноморья (побережье Франции, Италия, Испания, Северная Африка). Там в дикой природе этот полукустарничек растет на скалах, в ущельях, на холмах, отдавая предпочтение сухим каменистым почвам и южному местоположению. Растет в горах и предгорьях, на высоте 500–600 м над уровнем моря. Это довольно долговечное растение, встречаются экземпляры 25–30-летнего возраста.

Лаванда относительно теплолюбива, незимостойка. Взрослые растения выдерживают кратковремен-



*Лаванда узколистная*





ные заморозки. Светолюбива и не выносит затенения, засухоустойчива, нетребовательна к почвам. Но для лаванды непригодны тяжелые глинистые почвы с близким залеганием грунтовых вод.

Лаванда хоть и южное растение, но неплохо себя чувствует и на Северо-Западе России. Она хорошо растет, цветет, дает семена и относительно неплохо зимует. Конечно, желательно оставлять ее на зимовку в тихом, защищенном от ветров месте или слегка укрывать. На одном месте в южных районах лаванда может расти 10–12 лет и даже до 15–20 лет. На севере, конечно, срок ее жизни ограничивается. Под лаванду надо отводить подходящие для нее участки — светлые и теплые сухие южные и юго-западные склоны, хорошо защищенные от ветров, особенно в зимний период. На северной стороне участка лаванда чаще вымерзает.

Как лекарственное средство лаванда была высоко ценима древними греками и древними римлянами. Издавна известна как ароматическое и пряное растение. В культуре лаванда довольно давно — с XVI века, но, несомненно, использовалась человеком с глубокой древности. Окультуривали ее, как считают, в Англии.

Сейчас это одна из главнейших в мире эфиромасличных культур. Используют ее и для приготовления лекарств, и в технических целях. Большие площади под лавандой находятся на юге Франции, в Северной Африке, на Ближнем Востоке. Традиционная культура для Болгарии. Выращивают ее также на Украине (в Крыму), в Молдове, на Черноморском побережье Грузии, в Краснодарском крае, на Кавказе, в Средней Азии.

В России районированы (допущены к использованию) 4 сорта лаванды: Бенетацо, Вознесенская 34, Люблинская Семко, Южанка. В промышленности не утратили значения высокопродуктивные и высокомасличные сорта, такие как Рекорд, Крымчанка, Волна-85, В-34, Кишиневская-21 и др. За рубежом популярны Grey Lady, Lavender Lady, Jean Davis и др.

Вся наземная масса лаванды имеет сильный аромат. Кроме того, что лаванда дает ценнейшее эфирное масло для парфюмерно-косметической, мыловаренной и пищевой промышленности, она является и лекарственным растением. В лекарственных целях используются цветки лаванды и масло. Масло лаванды — хорошее ранозаживляющее и антисептическое средство, применяется при лечении ушибов, ожогов, а также при поражениях нервной системы: радикулите, ишиасе; лаванда обладает мочегонным и желчегонным действием, улучшает работу печени и желчного пузыря.

Исключительно полезна лаванда при болезнях головы, мозга, психики. Чай из цветков лаванды рекомендуется как тонизирующее, успокаивающее и болеутоляющее средство при многих заболеваниях. Он устраняет перевозбуждение, бессонницу, плаксивость, истерические реакции. Обезболивающее действует при мигренях, спазмах головного мозга, головных болях,



---

помогает даже при атеросклерозе и при перенесенном инсульте. Помогает также при неврозах сердца, неврастении. Тонизирует, усиливает сопротивляемость организма стрессам, переутомлению, инфекциям. Запах лаванды усиливает мыслительные способности. Зеленую массу лаванды используют для ароматизации ванн.



Масло обладает также инсектицидными свойствами и с его использованием производится целая серия препаратов для борьбы с насекомыми (молю), которых оно отпугивает своим запахом. Широко известны и курительные снадобья на основе лаванды. В быту же лаванду широко используют в сушеном виде для отпугивания моли от шерстяных изделий, для ароматизации постельного белья, удаления неприятных запахов в жилье, лавандовое масло хорошо очищает воздух в помещениях.

Как пряность используют цветки и листья лаванды. В очень небольших количествах (из-за сильного запаха) ее добавляют в свежем виде в тушеное мясо (особенно к баранине), рыбу, в овощные и рыбные супы, в блюда из овощей и салаты. Цветки используют также для ароматизации безалкогольных напитков, масла и уксуса. Сушеные молодые веточки, размолотые в порошок, тоже добавляют в различные блюда — супы, салаты, мясные, рыбные, овощные, ароматизируют ими соусы. Порошок лаванды добавляют и в различные смеси пряностей. Кладут ее при приготовлении зеленого масла в сочетании с чабером, шалфеем и укропом.

Особенно популярна лаванда в южноевропейских кухнях — французской, испанской, итальянской. Применяют ее даже при копчении продуктов, для придания аромата, вместе с ягодами можжевельника. На ней готовят популярные теперь травяные лекарственные чаи, многие любители добавляют ее при заваривании в черный чай, которому она придает необыкновенно тонкий аромат. Листья, молодые и цветущие побеги кладут в холодные закуски, уксус, мед, желе, вино и безалкогольные напитки. Ароматные цветки засахаривают и украшают ими фрукты.

Лаванда, кроме того, прекрасный медонос, а лавандовый мед очень высоко ценится за аромат и лечебные свойства. С одного гектара насаждений лаванды получают до 150 кг ценнейшего меда. Лаванду также применяют для закрепления эрозированных склонов, оврагов. Ну и наконец, лаванда — очень популярное декоративное растение, широко применяется для создания альпийских горков, ландшафтных садилов и др.

Лаванду размножают семенами или черенкованием. На рассаду в условиях Северо-Запада и Средней полосы сеять ее нужно в начале апреля в теплицу, парник и пр. Всходят семена в теплице через 7—10 дней, рассаду пикируют в маленькие (размером 5 × 5 см) торфоперегнойные или пластиковые горшочки. Растут молодые растения крайне медленно. Черенкуют лаванду в июне зелеными или полуодревесневшими черенками. Перед посадкой их







хорошо обработать гетероауксином, корневином или другими стимуляторами. Для укоренения высаживают их в парник, на специальную грядку и т. д. Черенкуется лаванда хорошо.



*Молодые растения лаванды*

Подготовка почвы под посадку лаванды подобна подготовке почвы для многих многолетников. После уборки предшествующей культуры почву следует перекопать на штык лопаты (или вспахать). Если почва засорена многолетними сорняками, их следует обязательно выбрать или уничтожить гербицидами (Раундап и др.). Хорошо очищает участок от пырея и осота посев озимой ржи (повышенной нормой посева). Рожь закапывают как зеленое удобрение весной — в начале лета следующего года.

В условиях Средней полосы России лаванду сажают на постоянное место весной. Схема размещения растений  $1 \times 0,33$  м, то есть на 1 погонный метр высаживают 3 растения. Площадь питания для одного взрослого растения около  $0,5 \text{ м}^2$ . Наиболее урожайны 5–6-летние растения, но при надлежащем уходе

да большую зеленую массу дают и более старые насаждения, вплоть до 15–20 лет. Выход зеленой массы с плантаций лаванды достигает  $400\text{--}560 \text{ г}$  с  $1 \text{ м}^2$ . Цветки для пряности собирают в самом начале цветения и сушат под навесами или в хорошо проветриваемом помещении при умеренной температуре.

На зиму там, где зимы холодные, лаванду следует укрывать. Перед укрытием отцветшие побеги лучше срезать, будущей весной эта мера обеспечит прирост молодых веточек.

В свежих соцветиях лаванды узколистной содержится от 1,8% до 3% эфирного масла, но в среднем на промышленных плантациях получают около 1% масла. Эфирное масло лаванды богато по составу, содержит линалоацетат (до 50%), линалоол, лавандулоол, гераниол, цинеол, борнеол и другие ценные компоненты. Цветки также содержат до 12% дубильных веществ, смолы, горечи.



---

**Лаванда широколистная, или колосковая (колосовидная) — *Lavandula latifolia* (L.) Vill.** Называют ее также лаванда итальянская, спик. Известна главным образом как эфиромасличное растение, но иногда используется для ароматизации салатов и желе. Эфирное масло ее гораздо ниже по качеству, чем у настоящей лаванды, с резким камфарным запахом и идет главным образом для мыловарения. Гибриды между этими двумя указанными видами тоже дают эфирное масло для технических нужд.



## ЛОФАНТ

Лофант называют также многоколосником. Мало известное у нас растение, в последние годы завоевывающее популярность как декоративное, пряное и лекарственное. Из нескольких видов следует прежде всего выделить лофант анисовый. А вообще существуют около 11 видов лофанта.

**Лофант анисовый — *Lophantus anisatus* Benth.** Синонимы — **многоколосник фенхельный (*Agastache foeniculum* Kuntze)**, многоколосник крапиволистный. На Западе называется «анис-иссоп» или лакричная мята, «гигантский иссоп», горная мята.

Многолетнее травянистое растение семейства яснотковые с многочисленными стеблями. Стебель прямостоячий, ветвистый, высотой до 1,1–1,5 м. Диаметр хорошо развитого куста около 1 м. Листья супротивные, черешковые, цельные, яйцевидные или продолговато-яйцевидные, редкозубчатые. Зацветает и дает семена уже в первый год жизни. Цветет и плодоносит он регулярно. Цветет лофант в июне-ав-



*Лофант анисовый*







густе. Период цветения растянут, продолжается более двух месяцев. Цветки мелкие, сине-фиолетовые, бледно-розовые или белые, собраны в плотное колосовидное соцветие на концах стебля и боковых побегов. Соцветие в хороших условиях может достигать длины 30 см. Период вегетации продолжается до морозов. Семена созревают в начале октября. Семя — мелкий гладкий темно-коричневый орешек овальной формы. Масса 1000 семян 0,7–1,2 г. Всхожесть их сохраняется 2–3 года.



*Синецветковый лофант*



*Белоцветковая форма*

Семена лофанта прорастают лучше всего при температуре около 30 °С, на свету. Лофант — морозостойкое и зимостойкое растение. На одном месте растет до 5 лет, сохраняя высокую урожайность. Растение неприхотливое к почвам, нетребовательно к условиям выращивания, засухоустойчивое. Но высокие урожаи зеленой массы дает на хорошо окультуренных, богатых органикой плодородных почвах, легких по механическому составу. Отзывчив на удобрение. Лофант очень светолюбив.

В диком виде лофант растет в Северной и Центральной Америке, предпочитая сухие луга, поля, заросли кустарника. В последнее время одичало растет в странах Южной Европы, в Крыму. В культуре — в США. Возделывается также на Украине (в Крыму), Молдове, в небольшом количестве — в южных областях России.

В России допущен к использованию сорт лофанта анисового Фронт. Известны также сорта Синие вер-





---

---

шины, Белые вершины. Последний — белоцветковый. В промышленности используются технические эфиромасличные сорта, например Лучафэр-100. В США известен сорт Техас — с приятным запахом, высотой около 70 см.



Используют всю надземную массу лофанта (стебель, листья, соцветия), собранную во время бутонизации или начале цветения. В сухой зелени лофанта содержится эфирное масло, придающее ей стойкий мятно-анисовый аромат, но не назойливый, а приятный. Есть сорта и формы и с преобладанием анисово-фруктового и фруктово-мятного тона. Вкус лофанта пряный, сладковатый. Используют его, как правило, в сушеном виде (реже в свежем) для ароматизации хлебобулочных изделий, компотов, киселей, сладких пудингов и муссов, плодово-ягодных и овощных соков, домашних вин, вермутов, ликеров. Добавляют вместе с другими пряными растениями и в овощные консервы, маринады, и в сухие пряные смеси. Идет он и для ароматизации колбас, мясных и рыбных гастрономических изделий, консервов, соусов и при приготовлении рыбных блюд. Используют молодые листья и в свежем виде, для салатов, особенно фруктовых, окрошек, при приготовлении овощных, мясных и особенно рыбных блюд. Подходит хорошо и для ароматизации чая. Сушеные цветки и листья используют для травяных чаев.

Лофант имеет и лекарственное значение. Он стимулирует пищеварение, обладает бактерицидными и успокаивающими свойствами, применяется в виде отваров при заболеваниях верхних дыхательных путей, бронхитах (как отхаркивающее) и болезнях желудочно-кишечного тракта. Надземную массу применяют при простуде, болезнях крови, как жаропонижающее средство, как стимулирующее, потогонное и даже при лечении онкологических заболеваний.

Очень популярен лофант в восточной медицине: в монгольской медицине он применяется как средство общеукрепляющее, регулирующее обмен веществ и замедляющее старение, настой его цветков применяют при параличах, треморе конечностей, гипертонии. В тибетской медицине применяют лофант при гастритах, гепатитах, расстройствах желудочно-кишечного тракта. В китайской медицине применяют при болезнях желудка и кишечника, для улучшения пищеварения. Лофант повышает иммунитет и помогает вывести из организма радионуклиды. Хорошо проявляет себя лофант в русской бане, его побеги добавляют в веники и это средство помогает при бронхите и простуде. Маска из листьев или крепкого настоя лофанта дезинфицирует и освежает кожу лица.

Из лофанта также добывают эфирное масло, находящее применение в пищевой, консервной, парфюмерно-косметической и мыловаренной промышленности. Лофант очень декоративен, особенно во время цветения,





прекрасно подходит для многолетних клумб, горок и т.д. Кроме того, он — отличный медонос.



*Цветущий лофант привлекает насекомых*

Лофант размножают семенами и делением куста ранней весной (в конце апреля — начале мая). В случае необходимости можно применять и черенкование. Лучше вырастить лофант через рассаду — он, как и все яснотковые, медленно растет на ранних стадиях развития. На рассаду сеют в начале апреля в теплице, парнике. Оптимальная температура для прорастания семян 18–20 °С, для роста растений — около 15 °С. Всходы появляются через 11–15 дней после посева. Сеянцы распикировывают в торфоперегнойные или пластиковые горшочки 5 × 5 см. Рассада должна расти на хорошо освещенном месте.

Почва под лофант должна быть перекопана и очищена от сорняков. Перед посадкой рассады почву обязательно заправляют, внося перегной (4–5 кг) и по 25 г суперфосфата и калийной соли на 1 м<sup>2</sup> или комплексные удобрения — Кемиру-универсал, Кемиру-супер, азофоску в дозах 40–50 г/м<sup>2</sup>. Высаживают рассаду в Средней полосе и на Северо-Западе обычно в начале июня. Междурядья при посадке — 50–70 см. Между растениями оставляют 20–25 см.

Можно также высевать лофант в открытый грунт, весной, когда будет готова почва. Норма посева — 4–6 г/м<sup>2</sup>. Всходит он в этом случае через 10–13 дней, в зависимости от погоды. Можно сеять лофант и под зиму, при наступлении холодов — в районах с более мягкой зимой. Заделяют семена на глубину 2,0–2,5 см.

При появлении двух настоящих листьев прореживают первый раз на 5–8 см, а второй раз — по той же схеме, что и при рассадном способе, оставляя растения через 20–25 см. Уход за посадками лофанта состоит из прополок, рыхлений и поливов. Особенно важен хороший уход в первый год жизни в безрассадной культуре. В первый год не рекомендуется срезать зелень. Необходимы и подкормки, особенно если растения плохо растут.

На многолетних участках отрастает лофант в апреле-мае. Весной, в начале отрастания, плантацию очищают от растительных остатков и подкармливают, внося 20 г суперфосфата и 15 г аммиачной селитры на 1 м<sup>2</sup>. Убирают



---

зелень в фазах бутонизации или начала цветения. Срезать ее нужно не слишком низко (лучше не ниже 20 см), чтобы в зеленую массу не попали жесткие и необлиственные основания стеблей. Обычно делают 2 срезки зелени – в середине июля и в сентябре. С 1 м<sup>2</sup> получают до 2,8 кг зеленой массы. Сушат зелень, подвешивая или раскладывая тонким слоем – не больше 5–7 см – в тени под навесом, на чердаках или в хорошо проветриваемом помещении. При сушке ее периодически переворачивают, не допуская заплесневения и запревания. Хранить ее лучше в герметичной упаковке, таре. С 1 м<sup>2</sup> получают 250–300 г сухой массы.



На семена лучше оставить растения второго года жизни. Поскольку семена склонны осыпаться, их убирают при достижении массовой восковой спелости. Сбранную массу 3–4 дня дозаривают и подсушивают, затем обмолачивают. Между сортами следует соблюдать пространственную изоляцию.

Лофант почти не поражается болезнями и не повреждается вредителями. Из болезней в сырую погоду и при загущенной посадке может встречаться мучнистая роса. Иногда встречается пятнистость и фузариозное увядание. Меры борьбы с ними только агротехнические – уборка растительных остатков, прореживание растений, правильный уход.

В надземной массе содержится на сырой вес 0,25–0,50% или на сухой вес 0,75–1,66% эфирного масла, главная составная часть которого – метилхавикол, придающий растению анисовый аромат (до 50,3%). Присутствуют также метилэвгенол (29–42,2%) и кариофиллен, карвакрол, анетол, линалоол, ментол, цинеол, камфен. Зеленая масса богата также витаминами и минеральными солями.

Еще один вид, близкий к фенхельному, *Lophanthus rugosus* Fish. et Mey, **лофант морщинистый** или **многоколосник морщинистый**, *Agastache rugosa* Kuntze распространен широко в Восточной Азии, Центральном и Восточном Китае, Японии, в Средней Азии, в России на Дальнем Востоке. Называется корейской мятой, а также известен под названием анис-иссоп.

Это многолетнее травянистое растение, стебель высотой 1–1,5 м, листья черешковые, крупнозубчатые. Цветет в июле-августе. Соцветие до 10 см длиной, плотное, состоит из скупенных ложных мутовок. Цветки синеваато-лиловые или сиреневые. Плод – темно-бурый орешек.

Эфиромасличная культура, из цветущих побегов получают 0,5–1,5% эфирного масла с запахом мяты, в листьях содержится до 2,3% масла. Свежие и сушеные листья, с анисовым запахом, используют для сдабривания мяса и ароматизации чая. Молодые побеги варят и едят. В Китае считается лекарственным. Лофант морщинистый содержит эфирное масло, на 80–90% состоящее из метилхавикола, масло содержит также анисовый альдегид, коричный альдегид, пинен, лимонен и анетол. В зеленой массе найдены также витамины, минеральные соли, сахара, органические кислоты.







**Многоколосник мексиканский, *Agastache mexicana***, известен как мексиканская мята. Используется как декоративное и пряное. Ароматные молодые листья применяют для ароматизации чая. Культивируется в Мексике, а теперь и в России. Он признан перспективным эфиромасличным растением. В России есть сорта, например, Кармен (красноцветковый). Растения высотой 60–70 см, цветут с июня по сентябрь. Масса 1000 семян 0,5–0,7 г.

**Многоколосник скальный, *Agastache rupestris***, встречается под названием горная мята. Это многолетнее зимостойкое растение в последние годы распространяется в России как декоративное и пряное. Обладает приятным и сильным лимонным запахом. Есть сорт – Пылающий закат (с алыми цветками). По внешнему виду и биологии близок к предыдущему виду. Эти виды выращиваются через рассаду, агротехника аналогична агротехнике лофанта анисового.

## МЕЛИССА

**Мелисса лекарственная – *Melissa officinalis* L.** Название растения по-гречески означает «пчела» или «медоносная». Это напоминание о том, что мелисса издавна используется в пчеловодстве. Растение также известно под названием лимонная мята, пчелиная трава, медовка.



*Мелисса лекарственная*

Мелисса – многолетнее травянистое растение семейства яснотковые. Корневая система сильно разветвленная. Стебли высотой от 30 до 80 см, прямостоячие, четырехгранные, ветвистые, мягко опушенные, нижние боковые побеги ползучие. Листья черешковые яйцевидные, почти голые или опушенные редкими волосками, с городчато-зубчатым краем, супротивные, темно-зеленые. Верхние стеблевые листья клиновидные.

Цветет мелисса обычно на второй год жизни. Цветки на коротких цветоножках мелкие, желтовато-белые, светло-фиолетовые или розовые, собраны по 3–10 в ложные му-



товки, расположенные в пазухах верхних листьев и образующие колосовидное соцветие. Цветение растянуто с июня по август. Плоды вызревают в Средней полосе России и на Северо-Западе. Семена — мелкие, яйцевидные, гладкие, блестящие орешки, по цвету коричневые или почти черные. Масса 1000 семян 0,5–0,7 г. Семена сохраняют всхожесть 3–4 года.

Мелисса — растение относительно холодостойкое, в районах с умеренным климатом зимует в открытом грунте (лучше под легким укрытием), листья не повреждаются при небольших заморозках. Однако на открытых участках она часто вымерзает и сильных заморозков не переносит — подмерзают края листьев.

Отзывчива на плодородие почвы и достаточное увлажнение. Предпочитает богатые глинистые и суглинистые почвы нейтральной или слабощелочной реакции. Кислые и тяжелые почвы для нее непригодны. Не выносит она и переувлажнения. Любит светлые, солнечные места. В тени растет, но становится менее душистой. Мелисса при оптимальных условиях роста долговечна — может расти на одном месте до 20 лет. Но в Средней полосе России она редко живет больше 5 лет — как правило, погибает во время суровой зимы, так как с возрастом морозостойкость растений снижается.

Родина мелиссы — страны восточной части Средиземноморского побережья. Мелисса растет в диком виде в странах Европы и Азии. Мелиссу разводили еще в древности — греки, римляне и арабы. Тогда же, в



*Цветущий куст мелиссы*



*Цветки мелиссы мелкие и невзрачные*







древности, стали известны и ее лечебные свойства. Арабы, в частности, считали ее тонизирующим средством. В Европу мелиссу занесли римляне. В средние века мелиссу разводили в Италии, Средней и Северной Европе. Затем она распространилась в Америку и на Ближний Восток. Мелисса в наше время — популярное растение в Южной и Западной Европе, на Ближнем Востоке. Ее возделывают в небольшом количестве на Кавказе, в Крыму, Средней Азии, где она часто встречается как заносное или одичавшее растение, а также в Средней полосе европейской части России. Это популярное лекарственное, эфиромасличное и пряное растение.



*Листья мелиссы, поврежденные весенним заморозком*

Отличительная особенность мелиссы — изысканный сильный лимонный запах, который имеют все ее надземные части. Запах обусловлен наличием эфирного масла. Благодаря содержанию эфирного масла мелисса обладает спазмолитическим, болеутоляющим и успокаивающим нервную систему действием. Отвар из ее листьев применяют в медицине при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, дыхательных путей, некоторых формах астмы, неврозах сердца и как тонизирующее средство. Помогает он и при стоматитах, заболеваниях десен и зубной боли.

Особенно благотворно мелисса действует при сердечных болезнях: проходят боли в области сердца, одышка. Уменьшается сердцебиение. Чай из мелиссы — средство от головной боли, он также возбуждает аппетит, улучшает пищеварение, обладает желчегонным действием. Мелисса — еще и противорвотное средство. Настой мелиссы применяют также при метеоризме, бессоннице, гипертонии. Компрессы из обваренной травы применяются как болеутоляющее и смягчающее средство при ушибах, язвах, фурункулах. Мелисса обладает и противомикробным действием. Ее используют и как ранозаживляющее, а также при ревматизме. В народной медицине применяют мелиссу при гинекологических заболеваниях, для укрепления памяти.

Мелиссой в смеси с душицей и мятой перечной ароматизируют воду в ваннах. Обладающую лечебными, успокаивающими свойствами мелиссу используют для окуливания ульев перед взятием меда. Сиропом с настоем мелиссы опрыскивают две семьи пчел, перед тем как их объединить. Ме-

Мелиссой в смеси с душицей и мятой перечной ароматизируют воду в ваннах. Обладающую лечебными, успокаивающими свойствами мелиссу используют для окуливания ульев перед взятием меда. Сиропом с настоем мелиссы опрыскивают две семьи пчел, перед тем как их объединить. Ме-





---

лисса — прекрасное средство против пчелиной агрессивности. Траву Melissa часто кладут в ульи или натирают ею ульи изнутри для привлечения пчел, которые равнодушны к ее запаху. В пчеловодстве применяют Melissa и как средство лечения пчел от поражения клещем, подвешивая измельченную траву Melissa в марлевом мешочке внутри улья или опрыскивая рамки настоем Melissa.



В пищу употребляют листья и молодые побеги, имеющие приятный лимонный аромат и горьковато-пряный вкус, в свежем (реже в сушеном) виде их добавляют в качестве приправы к салатам, супам (фруктовым, картофельным, гороховым), соусам, дичи, крупяным, мясным и рыбным блюдам, овощам, грибам, сыру. Melissa придает приятный аромат молочным и яичным блюдам, компотам, ее используют для отдушки чая, уксуса, ликеров, настоек и различных напитков, а также как пряность при консервировании овощей. Огурцам она придает при консервировании не только приятный запах, но и крепость. Добавляют ее и при засолке рыбы. С ней готовят сладкие блюда, варенье, желе. Хорошо подходит Melissa для заваривания чая. Особенно Melissa популярна в европейской и арабской кухне. В пищу ее лучше добавлять в конце приготовления или в готовые блюда и не следует кипятить.

Из листьев Melissa получают высокоценное эфирное масло, которое используют в медицине и парфюмерии. Melissa — прекрасный медонос, дает до 150 кг меда с 1 га. Мед, собранный с Melissa, отличается высоким качеством.

В культуре издавна распространены 2 формы Melissa — Эрфуртская и Кведлинбургская. Формы эти различаются по скороспелости, форме куста и зимостойкости. Эрфуртская форма имеет более прямостоячие побеги и менее зимостойка. Кведлинбургская — со стелющимися побегами и более зимостойкая, распространена гораздо шире. К этой форме и относится большинство отечественных сортов. Многие сорта, особенно зарубежные — высокомасличные технические сорта. На приусадебных участках в основном используют местные популяции Melissa. В России районированы 6 селекционных сортов: Дозя, Жемчужина, Исидора, Кадриль, Лимонный аромат, Царицынская Семко.

Melissu выращивают на одном месте 3—5 лет, поэтому для нее отводят участок с высокоплодородной почвой, хорошо заправленной органическими удобрениями. Участок должен быть защищен от холодных ветров. Лучшие предшественники под Melissa — пропашные культуры, под которые вносили органические удобрения. С осени участок перекапывают. Весной вносят минеральные удобрения — 15 г аммиачной селитры, 30 г суперфосфата и 10 г калийной соли на 1 м<sup>2</sup>. Можно использовать Кемиру-универсал, Кемиру-супер, азофоску. Размножают Melissa посевом в открытый грунт,





рассадным способом или вегетативно (делением куста, отводками, черенкованием).

В открытый грунт семена высевают весной (в прогретую почву) рядами с междурядьями 40–60 см. Заделывают семена на глубину 1,0–1,5 см. Всходы прореживают, оставляя растения в рядах через 30 см. Для получения более разреженных всходов семена перед посевом смешивают с песком. Уход — рыхление междурядий, прополки и подкормки удобрениями после каждой срезки молодых побегов и листьев, которые проводят 2–3 раза за сезон (до цветения), а в районах с суровыми зимами, кроме того, укрытие с осени перегноем или компостом, чтобы устранить вымерзание.

Наиболее оптимален в Средней полосе рассадный способ. На рассаду Melissa обычно сеют в конце марта — начале апреля. Посев проводят в теплице, на стеллажах или в посевных ящиках, можно сеять и в парнике. Сеют семена Melissa рядами с междурядьями 5–10 см, заделывая на глубину 0,5–1,0 см. Всходит Melissa через 3–4 недели. Всходы при необходимости прореживают.

В фазе 2–4 настоящих листьев сеянцы пикируют в торфоперегнойные или пластиковые горшочки малого размера (5 × 5 см). Можно сразу провести посев в горшочки (4–5 семян в один с последующим прореживанием), хотя пикировка для сеянцев полезна — лучше развивается корневая система. Допустимо и безгоршечное выращивание Melissa — тогда растения прореживают по всходам на 4–5 см и переносят в открытый грунт просто с комом земли. Чтобы растения развивались лучше, их 1–2 раза можно подкормить. Подкормку дают в жидком виде, растворяя 20 аммиачной селитры, 50 г суперфосфата и 15 г хлористого калия в 10 л воды. Этого количества раствора хватает на 2–2,5 м<sup>2</sup>. Можно применять также Кемиру-супер, Растворин, азофоску. Вторую подкормку дают через 2 недели после первой.

Рассаду в возрасте 40–60 дней высаживают в грунт с расстоянием между растениями в ряду 20–30 см и с междурядьями 40–60 см. На 1 м<sup>2</sup> идет примерно 10 штук рассады. Под высадку рассады можно внести органические удобрения — 2–3 кг/м<sup>2</sup>.

Можно проводить посев на рассаду и в начале лета. Но тогда молодые растения не успевают к зиме окрепнуть и чтобы они не вымерзли их не сажают в открытый грунт. Рассада при этом способе зимует прямо в рассадных ящиках, тщательно укрытая. Весной (в мае) растения сажают на постоянное место.

По той же схеме проводят посадку частей куста, который делят в 3–5-летнем возрасте рано весной или ранней осенью. Делят куст с таким расчетом, чтобы на каждой его части были хорошо развитые корни и 4–5 почек. При размножении отводками побеги маточного куста до наступления бутонизации (в начале июня) пригибают к земле и присыпают землей. После обра-



зования придаточных корней отводки отделяют и высаживают на постоянное место. Делают это в течение лета. На зиму пересаженные растения нужно хорошо укрыть.

В первый год жизни мелисса растет довольно медленно, поэтому вегетативный способ имеет несомненные плюсы — позволяет получить за год хороший урожай зеленой массы. К тому же при этом способе мелисса зацветает уже в первый год.

Уход за плантацией заключается в прополках, рыхлении и подкормках. Весной подкармливают 10–15 г аммиачной селитры, 15 г суперфосфата и 10 г калийной соли на 1 м<sup>2</sup>. Или дают комплексное удобрение — Кемира-люкс, Растворин А или Б, азофоску в дозе 20–30 г/м<sup>2</sup>. Хорошо реагирует мелисса на куриный помет и золу. Второй раз мелиссу подкармливают после срезки зеленой массы. При необходимости мелиссу поливают.

Уборку урожая мелиссы начинают перед цветением или в начале цветения. В этих фазах запах растения наиболее сильный. Конечно, для домашних нужд можно выборочно срезать молодые побеги в течение всего лета. Срезают побеги на высоте 10 см от земли. Срезанные листья, нежные и сочные, быстро буреют и подопревают, поэтому их надо немедленно использовать или сразу же сушить в тени, в проветриваемом месте, разложив тонким слоем. Но ни в коем случае не хранить мелиссу большой массой. Лучше всего использовать искусственную сушку при температуре не выше 35 °С. Сушеную зелень хранят в сухом помещении, в плотно закрытой таре.

В первый год с плантации срезают до 800 г свежих побегов с 1 м<sup>2</sup>. Во второй год — 1–2 кг/м<sup>2</sup>. Срезку проводят 1–2 раза, в южных районах можно сделать и 3 срезки.

На зиму мелиссу надо слегка приокучить или можно прикрыть подручным материалом — листьями, соломой и пр. Весной, в начале мая, укрытие снимают и кусты разокучивают. Там, где зимы очень суровые, разумнее передержать мелиссу зимой в закрытом грунте или в подвале, хранилище. Для этого кусты выкапывают с корнями. Мелиссу выращивают и в комнатных условиях — в горшках на подоконниках.

Семеноводство мелиссы легче всего организовать в южных районах России. При выращивании разных сортов мелиссы надо обеспечить пространственную изоляцию. К уборке приступают при побурении семян. Семена



*Товарный орган мелиссы — молодые побеги*







легко осыпаются, поэтому нужно бережно срезать семенники и раскладывать под навесом для дозаривания и сушки. С 1 м<sup>2</sup> получают 20–40 г семян.

Мелисса поражается грибными болезнями – ржавчиной и белой пятнистостью. При заболеваниях снижается качество листьев. Болезни сильнее проявляются в сырую погоду, при загущенной посадке. Меры борьбы с ними агротехнические – правильное чередование культур, уничтожение растительных остатков, оптимальная схема посадки, хороший уход за растениями. Химические препараты применять нельзя как и на всех листовых овощах.

Листья мелиссы содержат аскорбиновую кислоту до 150 мг на 100 г сырого вещества, каротин (до 7 мг на 100 г), витамины В<sub>1</sub> и В<sub>2</sub>, соли и дубильные вещества, горечи, смолы, слизи. Эфирное масло с лимонным запахом содержится в надземной массе мелиссы. В листьях его накапливается до 0,33%, в стеблях до 0,14%. Основные компоненты эфирного масла – цитраль и цитронеллаль, содержатся также гераниол, линалоол, другие вещества.

## МОНАРДА

Монарда – новое для нас пряное растение, которое, тем не менее, завоевывает все большую популярность. До настоящего времени мы знали ее в культуре только как декоративное. Но в последнее время узнали и о свойствах этого растения как превосходной пряности. Теперь о ней стали много говорить и писать. В роде монарда около 100 видов. Названа она по фамилии ученого, описавшего ее впервые.

**Монарда дудчатая – *Monarda fistulosa* L.** Называют ее также дикий бергамот, конская мята.

Монарда дудчатая – травянистое многолетнее растение семейства яснотковые (Lamiaceae). Корневая система представляет собой корневище. Стебли многочисленные, прямостоячие, 65–100 см высотой. Листья супротивные, простые, широколанцетной формы, зубчатые, опушенные тонкими волосками. У растения бывает много побегов, но не все они цветут. Зацветает монарда на второй год после посева. Цветки мелкие, соединены в пазушные ложные мутовки, образующие компактные шаровидные головки диаметром 5–7 см, расположенные на концах основного и боковых побегов. На каждом цветоносном стебле расположено 5–10 соцветий. Цветки сиреневые, фиолетовые, пурпурно-розовые. Встречаются и формы с белыми цветками. Венчик с длинной трубкой, глубокодвугубый. Плоды состоят



из 4 мелких орешков темного цвета. Масса 1000 семян (орешков) 0,2–0,3 г.

Оптимальная температура прорастания семян — 20 °С. Весеннее отрастание начинается в апреле-мае. Цветет в июне-июле, массовое цветение обычно наступает в первой половине июля, семена созревают в конце августа-сентябре. Наиболее активный рост растений происходит в мае-июне. Во время массового цветения он практически прекращается.

Монарда — холодоустойчивое растение, поэтому ее можно возделывать даже на Северо-Западе. В культуре нетребовательна к почвам, однако лучше растет на легких известковых.

Тяжелые болотистые и кислые почвы

для монарды непригодны. Предпочитает открытые солнечные места, но выносит легкое затенение. Предъявляет повышенные требования к влажности почвы. Отзывчива на органические и минеральные удобрения. На одном месте растет не более 4–5 лет, так как куст стареет и стебли в центре его отмирают, образуется как бы «плешина». Растение начинает чахнуть и погибает. Чтобы не потерять его, надо своевременно размножить и заменить старые кусты молодыми.

Родина монарды — восточное побережье Северной Америки, здесь она растет в диком виде. Это традиционная пряность индейцев различных племен для приправы к пище и для заваривания чая. В начале XIX века монарду стали культивировать как эфиромасличное растение. В Европе ее культивируют в качестве пряноароматического и лекарственного растения. У нас в стране монарду долгое время выращивали лишь в южных районах — в Крыму и на Кавказе. Но постепенно она распространилась и по приусадебным участкам, в том числе и в Нечерноземье.

Декоративное, пряноароматное и лекарственное растение. Аромат растения сильный, приятный, напоминает запах тимьяна с оттенками цедры цитрусовых культур и широким спектром других оттенков. Вся надземная масса используется в пищу. Самые ценные части — листья и цветущие верхушки побегов.

Монарду в свежем и сушеном виде используют в домашней кулинарии. Ее добавляют в салаты, как приправу в мясные, рыбные и крупяные блю-



*Монарда дудчатая*





да, для аромата в щи, супы, борщи, окрошки, варенья, желе, компоты, кисели, квас. Используют при засоле, квашении и консервировании овощей, для приготовления сухих пряных смесей, для ароматизации томатного сока. Цветки могут служить для украшения салатов. Свежие или сушеные листья и побеги кладут для ароматизации в чай. Подходит монарда и для травяных чаев. Как пряность растения используют в производстве вермута. В кулинарии монарда особенно популярна в США и Англии.

В листьях, цветках и стеблях монарды содержится много эфирного масла очень сложного состава. Оно предохраняет растение от вредителей и болезней, а запах привлекает насекомых-опылителей. Эфирное масло обладает лечебным действием. Оно характеризуется бактерицидной и антигельминтной активностью.

Масло монарды кроме того помогает при лечении бронхиальной астмы, хронического бронхита, трахеита, способствует приживлению чужеродных тканей, является консервантом крови, оказывает сильное противовоспалительное действие. Масло, настои, кашица и сок листьев и соцветий способствуют лечению и обезболиванию длительно незаживающих ран, экзем, порезов, ссадин и ожогов, помогает бороться с перхотью, угрями, шелушением кожи. Монарду применяют при лечении простуды, головной боли, при повышенной температуре.

Свежую монарду применяют в гомеопатии. Из нее готовят экстракты, принимают внутрь настои из листьев монарды, делают с ней ванны и ванночки. Особенно быстрый эффект получается при применении сока свежих листьев. Сравнительно недавно в монарде обнаружены вещества, усиливающие иммунную систему организма. Видимо, этим и объясняется тонизирующее действие монарды. Монарда — хороший медонос. Ее называют пчелиным бальзамом.

У этого вида есть различные формы, отличающиеся друг от друга по ряду признаков. Но сортов на сегодняшний день мало. В России допущен к использованию сорт Виктюлия. Назначение сорта декоративное и лекарственное. Растение компактное, низкорослое (высотой до 40 см), образует до 20 соцветий яркой лилово-фиолетовой окраски. Цветет с конца июня, цветение продолжается 2 месяца. Сорт устойчив к мучнистой росе.

Под монарду отводят ровные открытые участки, чистые от сорняков. Лучшие предшественники — капуста, огурцы, корнеплоды. С осени участок перекапывают на глубину штыка лопаты (25 см) или пашут. Под перекопку вносят перепревший навоз — 2–3 кг/м<sup>2</sup>, суперфосфат — 40–50 г/м<sup>2</sup> и калийные удобрения — 20–30 г/м<sup>2</sup>. Весной под перекопку или рыхление вносят аммиачную селитру — 20–30 г/м<sup>2</sup>. Можно вносить и комплексные удобрения — азофоску, Кемиру-универсал, Кемиру-супер (50–80 г/м<sup>2</sup>).





---

Размножается монарда семенами и вегетативно (делением куста, реже черенкованием).



При семенном размножении монарду обычно культивируют рассадным способом. Рассадку выращивают в теплицах или в парниках под пленочным укрытием, при этом на 1 м<sup>2</sup> будущих посадок требуется не более 0,01–0,02 г семян. Высевают семена в апреле. Семена очень мелкие, поэтому их смешивают с просеянным песком. Заделывают на глубину 0,5–1 см. Всходы появляются через 10–12 дней, но иногда и позже. Семена монарды часто отличаются туговсхожестью, особенно после хранения. Хорошо действует на них стратификация при температурах, близких к 0 °С в течение 40–60 дней. Можно провести и обработку стимуляторами.

Спустя 18–20 дней после появления всходов растения прореживают или пикируют на расстоянии 4–5 см друг от друга или в горшочки небольшого размера (5 × 5 см). 1–2 раза подкармливают раствором азотных удобрений (10–15 г на 10 л воды). На плантацию высаживают 50–60-дневную рассаду (обычно в начале мая) широкорядным способом с площадью питания 70 × 30 см. Первый месяц рассада растет очень медленно.

При больших площадях посадки рассаду монарды можно выращивать в течение вегетационного периода на специальных грядах или в парниках. На постоянное место в этом случае растения обычно пересаживают осенью после уборки предшествующей культуры и соответствующей подготовки почвы: участок перекапывают на глубину 25–28 см и рыхлят 1–2 раза по мере появления сорняков. Растения высаживают и весной. Площадь питания та же — 70 × 30 см.

В южных районах семена монарды сеют прямо в грунт, причем лучшие результаты получаются при посевах в феврале, чтобы семена успели пройти естественную стратификацию. Тогда всходы будут дружными. При ранневесеннем посеве всходы появляются поздно, растения хуже растут и сильно угнетаются сорняками. Сеют их широкорядным способом, ширина междурядий 70 см. Семена заделывают на глубину 1–2 см, норма высева 0,1–0,15 г/м<sup>2</sup>. Для более равномерного высева семена смешивают с песком или другим наполнителем.

Первые 30 дней всходы растут очень медленно и заглушаются сорняками. По мере появления сорняков и уплотнения почвы междурядья рыхлят. За лето проводят 4–5 рыхлений и 2–3 прополки в рядах. Первые два рыхления делают на небольшую глубину, затем глубину увеличивают. Одновременно проводят букетировку, оставляя по два-три лучших ростка. Через одну-две недели после посадки подкармливают комплексными удобрениями или вносят по отдельности азот, фосфор и калий. Последнее рыхление осенью для накопления влаги проводят как можно глубже. В южных районах при недостатке влаги в почве плантацию поливают три-четыре раза.





При семенном размножении растения дают товарный урожай только со второго года жизни.

Растения, размноженные семенами, в результате расщепления бывают неоднородными по морфологическим и биохимическим показателям. Поэтому хорошие результаты дает вегетативный способ размножения. В данном случае хороший урожай получают уже в год посадки. Деление куста — лучший способ размножения. При размножении монарды делением куста используют растения 3—4 года жизни. Каждый м<sup>2</sup> маточников обеспечивает посадочным материалом 15 м<sup>2</sup> новых насаждений. Кусты выкапывают ранней весной и делят на части, чтобы на каждой находились корни и 2—3 побега, или отделяют часть с 2—5 побегами. Маточный куст трехлетнего возраста дает около 15 отводков. Их высаживают ранней весной так же, как и рассаду.

Уход обычный: рыхление почвы, подкормка, поливы. В год посадки проводят 3—4 рыхления междурядий, рыхление почвы в рядах с одновременной прополкой и подкормкой минеральными удобрениями. Первую подкормку проводят спустя 2—3 недели после высадки в грунт, внося (г/м<sup>2</sup>): аммиачную селитру — 10—15, суперфосфат — 15 и калийную соль — 10. Или комплексные удобрения: Кемиру-люкс, Растворин, азофоску или др. по 20—25 г на 10 л воды. Вторую — после уборки урожая в аналогичных дозах.

Во второй и последующие годы растения монарды начинают вегетировать рано весной. До начала отрастания побегов в апреле растения подкармливают мочевиной или аммиачной селитрой — 20—30 г/м<sup>2</sup> или в жидком виде (20 г на 10 л воды) и рыхлят междурядья. Второе рыхление и прополку в рядах делают в начале отрастания стеблей, последующие одну-две обработки — в мае—июне (по мере необходимости). В дальнейшем растения смыкаются и надобность в междурядной обработке отпадает. Поливы проводят по мере необходимости.

Срезают цветки и побеги для употребления начиная с двухлетнего возраста растений. Урожайность зеленой массы и содержание эфирного масла выше, если монарду убирают в фазе массового цветения. Особенно много эфирного масла находится в соцветиях и листьях, в стеблях его очень мало. Поэтому монарду срезают не слишком низко, на высоте 20—25 см от поверхности почвы — в зоне ветвления цветоносных стеблей, избегая грубых нижних частей. Урожайность монарды составляет 1,5—2,0 кг/м<sup>2</sup>. За сезон проводят две срезки, иногда после этого растение зацветает повторно. Для заготовки впрок траву сушат в тени, под навесами. Хранят в герметичной таре, лучше в темноте.

После уборки урожая плантацию подкармливают азотными удобрениями (10—15 г мочевины на 10 л воды) и обильно поливают с последующим рыхлением почвы. Затем растения отрастают, иногда цветут повторно и да-



ют второй урожай. Осенью, для лучшей перезимовки, плантацию рыхлят, одновременно внося в почву суперфосфат — 20–30 г/м<sup>2</sup> и калийную соль — 10–15 г/м<sup>2</sup>. На третий-четвертый год куст начинает в центре вянуть и иногда гибнет.

Для заготовки семян на посадках третьего-четвертого года жизни выделяют лучшие растения. Семенные участки тщательно очищают от сорняков и растений, нетипичных по морфологическим признакам. В период цветения нетипичные растения удаляют. На семена растения убирают в период массового созревания. Надземную массу срезают, сушат, обмолачивают и очищают. Урожайность семян достигает 25–30 г/м<sup>2</sup>.

К сожалению, монарда, особенно во влажное лето, очень склонна болеть мучнистой росой, иногда пятнистостью листьев. Никакой химической обработки, конечно, на зеленых растениях применять нельзя и единственный способ борьбы — отбор для выращивания форм, устойчивых к болезни. Селекция в этом направлении ведется. На плантации монарды нужно соблюдать правильную агротехнику, уничтожать растительные остатки.

В зеленой массе монарды содержится до 0,78% на сырую массу эфирного масла, очень богатого по составу. А в сухой массе содержание эфирного масла может достигать 2,9%. Основной компонент эфирного масла монарды — тимол. В состав масла входят также карвакрол, лимонен, пинен, линалоол, камфен. Помимо масла там найдены и другие биологически активные вещества. В растениях содержатся витамины: аскорбиновая кислота (29,3 мг/100 г), В<sub>1</sub> и В<sub>2</sub>. Содержатся также дубильные вещества и горечи.

**Монарда двойчатая — *Monarda didyma* L.** Называется также красная мята, королевская мята, золотая мелисса, чай освего, пчелиный бальзам. Ее название на английском языке — дикий бергамот (Wild bergamot). Родина вида — Северная Америка.



*Растение монарды пораженное мучнистой росой*







Многолетнее травянистое растение семейства яснотковые. Растение высокорослое (50–140 см). Стебли многочисленные, пря-



*Монарда двойчатая*

мые, четырехгранные. Листья супротивные, широколанцетные, крупнопильчатые, темно-зеленые, опушенные, со специфическим запахом, аромат похож на цитрусовый. Соцветия расположены нередко в 2–3 яруса. Цветки мелкие, неправильные, двугубые. Собраны в шаровидные головки с длинными прицветниками, тычинки длинные, выступают за пределы цветка. В отличие от монарды дудчатой соцветия более рыхлые и цветки крупнее. Цветки алые, есть разновидности с белыми, розовыми, малиновыми, фиолетовыми и кирпичными цветками. Плод состоит из 4 орешков, масса 1000 семян 0,5 г.

Монарда двойчатая более зимостойка, чем дудчатая, но не все формы одинаково морозостойки. Растения к почве нетребовательны, но хорошо растут на влажных солнечных местах или в полутени. Неприхотли-

вы и долговечны. Отзывчивы на органические и минеральные удобрения. В сухое лето нуждаются в мульчировании торфом, садовым компостом. Цветет в конце июля – в августе.

Свежие или сушеные листья и цветочные головки используют в кулинарии для приготовления великолепного ароматного чая. Молодые побеги – для гарниров, фруктовых салатов и прохладительных напитков, для ароматизации сыра, начинок. Их добавляют в салаты, яблочное желе. Свежие цветки можно добавлять в смешанный зеленый салат. Индейцы в Северной Америке едят листья вареными с мясом. Широко используется в чайной промышленности. Листья придают аромат знаменитому чаю Earl Grey.

Но в основном этот вид известен как декоративное растение. Используют для миксбордеров, рабаток, групп и на срезку. Кстати, это и прекрасный сухоцвет (зрелые цветоносные стебли, оставляемые на семена).



Распространены в основном местные формы монарды двойчатой с ярко-красными цветками, морозостойкие и неприхотливые. Цветут они до морозов, эффектны в срезке. Ранние весенние и поздние осенние заморозки переносит хорошо, зимует без укрытия. Но есть формы, требующие укрытия или недостаточно зимостойкие. Как декоративные используют сорта с различной окраской цветков. В России распространены сорта Панорама, Огненная панорама и др.

Размножается семенами, делением корневищ и отрезками корней. На приусадебных участках лучше размножать ее через рассаду, так как растения на ранних стадиях развиваются медленно и сильно угнетаются сорняками. Идеальная температура для прорастания семян 18–22 °С, для роста растения – 15–18 °С. Сеют ее в апреле–мае, в грунт высаживают в мае–июне в возрасте 45–60 дней, через 30 см при междурядьях 70 см. Трехлетние растения можно делить на части.

Убирают как пряность в фазе массового цветения, срезая на высоте 20–25 см от поверхности почвы, сушат. Наиболее урожайны трехлетние кусты монарды двойчатой. С 1 м<sup>2</sup> получают 500–700 г зеленой массы.

По химическому составу и лечебным качествам монарда двойчатая похожа на дудчатую. Лечебными свойствами обладает эфирное масло монарды. Его применяют как ранозаживляющее средство, при лечении бронхиальной астмы, хронического бронхита и трахеита, как сильный антисептик против различных возбудителей болезней. Не только чистое эфирное масло, но и настои, кашицы, сок из листьев и соцветий используют при порезах, ссадинах, ранах и против перхоти. Установлено, что монарда укрепляет иммунную систему, поэтому настойкой снимают усталость и стрессы.



*Молодые побеги монарды двойчатой*



*Семенные растения монарды*







**Монарда лимонная — *Monarda citriodora* Cerv. ex Lag.** Называется также лимонный пчелиный бальзам, лимонный бергамот, лимонная мята.



*Монарда лимонная*

В диком виде монарда лимонная растет на юго-западе Северной Америки. Во многих странах Европы и Америки введена в культуру. Выращивается теперь и в России.

Декоративное, пряновкусовое и овощное растение. Это многолетнее травянистое растение, чаще выращиваемое как однолетник. Стебель прямостоячий, высотой от 60 до 140 см. Листья супротивно расположены, сердцевидно-ланцетные, зубчатые. От других видов, кроме прочего, отличается приземистым, распластанным типом куста, узкими, темными листьями с сильным запахом и мутовчатым расположением на цветоносе розово-лиловых цветков. Выде-

лены формы с белыми, розовыми, темно- и светло-сиреневыми цветками. Цветет начиная со второго года жизни, в июне-июле, реже зацветает в первый год. Семена созревают в августе. Масса 1000 семян 0,4–0,8 г, всхожесть свежих семян 50–90 %, урожай семян с 1 м<sup>2</sup> — 15–20 г.

К почвенным условиям эта монарда нетребовательна, но предпочитает легкие почвы и солнечное местоположение. Это растение относительно влаголюбивое. Успешно зимует только в южных зонах.

Приятный аромат придает монарде эфирное масло. Основной тон запаха лимонно-смолистый, с оттенком мяты. Выращивается она на приусадебных участках как пряно-ароматическое и лекарственное растение. Пахнущие лимоном листья используют для ароматизации пищи или кладут в чай. Листья и цветы используются в пищу как приправа к салатам, мясным блюдам, для ароматизации варенья, кваса. Вся надземная масса в свежем и высушенном виде (собранная в фазе цветения) используется при производстве вермута. Эфирное масло монарды лимонной может применяться в мыловаренной промышленности, для ароматизации косметики. Содержание эфирного масла (на юге) достигает 0,348% от сырой массы.

В России допущен к использованию сорт Мона Лиза.

Под монарду лимонную лучше отводить пониженные, увлажненные участки. Но кислые и заболоченные почвы для нее не пригодны. Монар-





---

ду размножают семенами и вегетативно. Лучше всего размножать монарду через рассаду, которую выращивают в парниках или теплицах. Посев следует проводить в марте-апреле. На 1 м<sup>2</sup> идет 1–1,5 г семян. Семена высевают на глубину 1,5–2 см и заделывают. Всходы появляются на 15–20 день. Через 20–25 дней от появления всходов монарду пикируют, 1–2 раза подкармливают аммиачной селитрой. На постоянное место переносят рослую, крепкую рассаду длиной 12–15 см, имеющую 6–8 пар листьев. Размножают монарду и делением куста, там, где она зимует (в возрасте 2–4 лет).



Почва под монарду лимонную готовится так же, как и под другие виды монарды. Размещают монарду с междурядьями 70 см, а в ряду расстояние между растениями достаточно 25–35 см.

Уход за монардой лимонной в зонах, где она зимует, (во все годы) состоит из рыхлений междурядий и прополок в ряду. Ранней весной растения подкармливают аммиачной селитрой в дозах 20–25 г/м<sup>2</sup> и суперфосфатом — 15–20 г/м<sup>2</sup>, сочетая подкормку с рыхлением. Растения не должны испытывать недостатка во влаге. Убирают на второй год в июле, во время цветения. Цветущие облиственные побеги срезают на высоте 25–30 см. Урожай составляет 1,2–1,7 кг/м<sup>2</sup> зеленой массы.

При однолетней культуре уход тот же, убирают зеленую массу в конце лета. Несмотря на то, что монарда лимонная не зимует в большинстве зон России, она за один год дает высокий урожай зеленой массы, причем больший процент ее составляют листья, то есть самая ценная часть.

**Монарда точечная** — *Monarda punctata* L., или конская мята. Распространена в Северной Америке. Возделывается как эфиромасличное растение для получения тимола. Листья ее идут для ароматизации чая. Декоративна.

## МЯТА

Родовое название мяты — **Mentha** — происходит из древнегреческой мифологии, от имени нимфы Менты (олицетворение разума), которую боги превратили в растение. Мята — одно из древнейших пряновкусовых и медицинских растений семейства яснотковые. Дикорастущие виды мяты население с давних времен использует как пряность. Их около 30 видов, в России встречается около 14.

Родина мяты точно не установлена, скорей всего, она возникла в Средиземноморском регионе. Ее культивировали и использовали как пряновкусовое растение и как лекарственное средство еще такие знатоки лекарственных растений, как древние египтяне. В египетских гробницах находи-





ли остатки мяты (скорей всего, это была мята колосковая). Выращивали ее и древние евреи (упоминается в Библии), греки, римляне. В древнегреческих текстах о мяте упоминают еще во 2 тысячелетии до н.э. (микенская культура).

В Древнем Риме мяту считали средством, тонизирующим нервную систему и стимулирующим работу мозга и рекомендовали студентам во время занятий носить венки из мяты. Во время пиров римляне опрыскивали комнаты мятной водой и натирали столы мятой для создания у гостей веселого настроения. В Средние века мяту разводили в европейских монастырях как лекарственное и пряное растение.

Практически все виды мяты используются человеком. К тому же они легко гибридизируются между собой, создавая волнующее многообразие запахов и красок. Многие виды мяты — гибридного происхождения. Мир мят удивителен и разнообразен. Мяту обязательно нужно иметь на своем участке.



*Мята перечная*

### **Мята перечная — *Mentha piperita* L.**

Известна также под названиями аптечная мята, лекарственная мята, английская мята, холодная мята. В иностранной литературе упоминается как peppermint. От других видов мяты отличается большим содержанием эфирных масел и ментола в них. Благодаря ментолу она и получила свое название — за слегка жгучий, охлаждающий вкус, который придает ей этот компонент эфирного масла. Этот вид — естественный гибрид между мятой водяной и мятой колосковой.

Многолетнее травянистое растение семейства яснотковые. Корневая система представляет собой многолетнее ползучее корневище с утолщенными узлами, из которых образуются пучки мочковатых корней. Корневище образует многочисленные отпрыски. Основная масса корневища находится на глубине 10–15 см, но питающие корни проникают в почву на глубину до 1 м.



---

Надземные побеги однолетние, ежегодно зимой отмирают. Стебель высотой 30–100 см, ветвистый, прямостоячий, у основания приподнимающийся. Кроме стеблей образуются и многочисленные горизонтальные (стелющиеся) побеги, или плети, которые быстро укореняются, превращаются в корневища и, в свою очередь, образуют вертикальные побеги. Таким образом мята быстро распространяется.



Листья супротивные, черешковые, темно-зеленые, слабоопушенные, яйцевидно-продолговатые с заостренной вершиной и зубчатым краем, с фиолетовой (антоциановой) пигментацией разной интенсивности. Цветет мята перечная с июля-августа до октября. Цветки мелкие, розово-фиолетовые, собраны на концах ветвей в головчато-колосовидное, прерванное у основания соцветие. Плод — орешек, очень мелкий, до 0,7 мм длиной, обратнояйцевидный, красновато-бурый или черно-коричневый. Масса 1000 семян 0,065 г. Семена у мяты перечной образуются редко. Для размножения они практически не применяются.

Мята — растение холодостойкое, она легко переносит заморозки до  $-8^{\circ}\text{C}$ . Весной отрастает очень рано, в апреле-мае. Она светолюбива, недостаток освещения снижает урожайность зелени, содержание и качество эфирного масла. Мята хорошо растет на богатых гумусовых почвах, а также и на торфяных почвах. Требовательна к влагообеспечению. Может расти даже на участках с близким залеганием грунтовых вод. Но заболоченные почвы, склонные к заплыванию, под нее непригодны. В то же время мята переносит кратковременные засухи. Почва должна быть легкой и всегда рыхлой. Реакция почвенного раствора предпочтительнее слабокислая или нейтральная (рН 5–7). Мята очень отзывчива на удобрение, но при избытке азота в почве она жирует и мало накапливает эфирного масла.

Участок под мяту должен быть хорошо защищен от ветров. Зимует она, как правило, хорошо в разных зонах России. На зиму требует укрытия только там, где суровые зимы. Более опасны для нее не морозы, а зимние оттепели, так как ее корневища практически не имеют периода покоя. На одном месте растет, в хороших условиях, до 5 лет.

Мята перечная встречается повсюду в умеренных и тропических широтах. Вид появился в культуре. В одичавшем состоянии растет в странах Европы и Азии. Родина этого вида — Англия, там он впервые был введен в культуру в XVII веке. Мятку издавна выращивают в ряде европейских стран (Голландия, Англия, Франция, Италия, Болгария, Венгрия, Югославия, и др.), а также в Японии, США как пряновкусовое и лекарственное растение. Ее широко возделывают как эфиромасличную и лекарственную культуру на Украине, в Республике Беларусь. В Россию эту мяту завезли в конце XIX века. В настоящее время площади под перечной мятой располагаются в центрально-черноземных областях и предгорной зоне Северного Кавказа.







Мята — одна из основных мировых эфиромасличных культур. Трудно переоценить ее значение для человека. Вся надземная часть мяты богата эфирными маслами, до 65% которых составляет ментол. В мире ежегодно производится очень много мятного масла, которое широко используют в медицине. Ментол — основная составная часть многих медицинских препаратов, таких как валидол, валокордин и др. Врачи назначают препараты с ментолом при стенокардии, при спазмах сосудов головного мозга, при повышенной нервной возбудимости. Мятное масло помогает при геморрое. Капли с ментолом снимают отеки при вазомоторном рините. Мята входит в состав многих лекарств — настоек, экстрактов, таблеток, травяных сборов, особенно успокоительных, желудочных, ветрогонных, слабительных. Входит она и в состав мазей для наружного применения, и в смеси для ингаляций. Используется она и для ароматизации лекарств.

В народной медицине отвар мяты применяют при некоторых заболеваниях дыхательных путей и органов пищеварения, как успокаивающее нервную систему, а также желчегонное средство. Известна и как тонизирующее и спазмолитическое средство. Мята благотворно влияет на зрение и помогает при импотенции. Она улучшает кровообращение в капиллярах, повышает аппетит и помогает процессу пищеварения. Применяют ее также при болях в животе, тошноте, бессоннице, головной и зубной боли и других недугах. Зеленью мяты ароматизируют воду в ваннах. Такие ванны — известнейшее успокоительное средство, особенно в педиатрии. Мята применяется и в косметологии, так как оздоравливает и омолаживает кожу лица.

Холодящий, освежающий вкус мяты очень приятен. В пищу употребляют листья, цветки и молодые побеги сырыми и сушеными как приправу к салатам, супам, овощным, рыбным и мясным блюдам, а также для ароматизации соусов, различных напитков (компот, морс, квас, шербет), уксуса, ликеров, желе, кондитерских изделий. Соусы из мяты популярны в кухнях Англии, США, Индии. Причем англичане и американцы подают эти соусы к мясу — баранине. В американской кухне мята также применяется для приправы фруктовых и овощных салатов. В арабской и испанской кухне мяту подают на стол в чистом виде (арабы в северной Африке любят добавлять ее в чай), во французской и итальянской — используют для создания смесей пряностей. Мята входит в состав традиционных пряных приправ.

Широко используют мяту как пряную зелень турки, иранцы — в супы, к мясу. Мята — любимая пряность и в кавказской кухне. Суп-харчо, жаркое с овощами, хачапури, суп их кислого молока, птица, даже котлеты — все это не обходится без мяты. Очень популярна она и в азербайджанской кухне. Здесь она и в чистом виде используется, и добавляется в мясные и яичные блюда, и в сухие смеси пряностей. Входит в состав хмели-сунели. Прекрасно подходит мята к баранине, ягнятине, птице. Добавляют ее к тушеной ка-



пусте, моркови, гороху, луку-порею. Свежие побеги в небольших количествах кладут в овощные супы, маринады для мяса и рыбы, в блюда из сыра. Добавляют ее и при засолке огурцов, квашении капусты и других овощей, при консервировании овощей и фруктов.



Мята незаменима в пищевой промышленности. Пряники, печенье, конфеты, жевательная резинка — все это готовится с мятным маслом. Мяту широко применяют для ароматизации различных сортов чая как черного, так и зеленого. Готовят из нее и травяные чаи. Листья мяты засахаривают и подают на десерт, известны мятные ликеры, домашние лечебные настойки с мятой. Используется она и в рыбообрабатывающем производстве. Мятую перечную добавляют даже в соленую сельдь.

Мятное масло — ценнейшее сырье для медицинской, парфюмерной и ликеро-водочной промышленности. Им ароматизируют зубные пасты и порошки, эликсиры, мыла, шампуни, кремы и т.п. Мята не только дезодорирует, но и очищает от микробов. Используется мята и для отдушки табака (есть знаменитые сорта табака и сигарет с ментолом). Даже отходы после извлечения масла не пропадают — их можно использовать на корм скоту. Мята — хороший медонос, придающий меду приятный освежающий вкус. Причем медонос позднего лета, когда мало цветущих растений. С 1 га посадок мяты перечной получают до 200 кг меда.

В культуре наиболее распространены две разновидности перечной мяты, чаще всего их называют черная и белая. Черная — растение темноокрашенное, с сильным фиолетовым оттенком на стеблях и листьях. Белая имеет гораздо более светлые листья и стебель. Она считается более ароматичной, хотя и уступает черной разновидности по содержанию эфирного масла.

Овощных сортов мяты мало, хорошо известны местные популяции. Известен овощной сорт Марьинская Семко. Для получения зелени пригодны также районированные сорта лекарственной мяты: Ворожея, Лекарственная 1, Лекарственная 4, Медичка, Янтарная. Но на приусадебных участках можно выращивать и технические (эфиромасличные) сорта, такие, как Москвичка



*Сорт Москвичка*





ка (сорт допущен к использованию), Аптечная, Октябрьская (Жовтнева), Прилукская 14, Чернолистная и др. Сортовые качества мята хорошо сохраняет только при вегетативном размножении, при семенном они быстро теряются из-за сильного расщепления в потомстве.

На одном месте мяту выращивают 3–5 лет. Размножают ее, как правило, вегетативно: стеблевыми черенками, отрезками корней, корневыми отпрысками, отводками, делением куста. Обычно это делают весной. Черенку-ют мяту в начале лета, когда побеги уже отросли. Черенки нарезают длиной 8–10 см и укореняют в песке. Укореняются они хорошо, ранней осенью их высаживают на постоянное место. Широко используют для размножения и стелющиеся надземные побеги, образующие отводки. Их сажают целиком или режут на части.

При необходимости можно вырастить перечную мяту и из семян. Семена сеют в марте-апреле в ящики или на стеллажи теплицы, практически не заделывая и присыпая тонким слоем перегноя. На свету при температуре около 20 °С семена прорастают на 14–15 день. Всходы пикируют по схеме 5 × 5 см.

Под мяту отводят участки с плодородной, хорошо заправленной с осени органическими (6–8 кг/м<sup>2</sup> перепревшего навоза) и минеральными удобрениями (30 г/м<sup>2</sup> суперфосфата и 10 г/м<sup>2</sup> хлористого калия), тщательно обработанной, чистой от сорняков почвой. Участки лучше выбирать в понижениях рельефа. Предшественником для мяты должна быть пропашная культура, желательно, чтобы под нее вносили органические удобрения. На огородном участке это могут быть капуста, огурцы. Весной перед посадкой вносят 20–30 г аммиачной селитры.

Корневые отпрыски (или другой посадочный материал) сажают в борозды глубиной 6–8 см, с междурядьями 60–70 см, на 20–30 см одно растение от другого в ряду и прикрывают землей. Сажать нужно с поливом. Там, где зимы морозные, лучше проводить посадку мяты весной (в начале мая), так как ее почки не имеют периода покоя, трогаются в рост при 2–3 °С и повреждаются заморозками. В южной зоне рекомендуют осеннюю посадку.

Уход заключается в периодическом рыхлении междурядий, прополке и обязательном поливе в сухую погоду. Побеги срезают обычно дважды за сезон, после чего каждый раз проводят подкормку минеральными удобрениями. Дают 5–10 г аммиачной селитры, 10–15 г суперфосфата и 5–8 г калийной соли на 1 м<sup>2</sup>. Можно применять комплексные удобрения — Растворин, Кемиру-люкс и пр. в дозе 15–30 г/м<sup>2</sup>. Кроме того, после срезки плантацию мяты рыхлят. Осенью ежегодно вносят перегной (до 2 кг/м<sup>2</sup>), удобряя почву и одновременно укрывая им растения на зиму. Таков же уход и на второй год. Начиная с третьего года рыхление затрудняется, так как мята активно заполняет междурядья.





---

Срезают мяту в начале цветения, когда содержание эфирного масла в листьях достигает максимума. Мята неплохо отрастает после срезки, поэтому в Средней полосе России и на Северо-Западе можно делать одну или две срезки, а на юге — даже до трех. Для потребления в свежем виде побеги срезают все лето, по мере необходимости, начиная с того времени, когда побеги достигнут высоты около 30 см. Впрок и на лекарственное сырье мяту сушат в тени, сразу же после срезки, но предварительно ее можно подвялить на солнце. Мяту подвешивают, связав в пучки, или раскладывают тонким слоем. Сушить ее надо быстро. Урожай сухого листа с 1 м<sup>2</sup> достигает 150–200 г. В домашних условиях сушеную мяту нужно хранить в герметичной таре.



Зимой мяту можно выгонять в теплице, если предварительно, в октябре, посадить корневища в ящики, горшки или другую тару.

На мяте встречаются болезни и вредители. Наиболее распространенное грибное заболевание — ржавчина, особенно вредоносная во влажные годы или при избыточном азотном питании.

Из вредителей на мяте встречается мятный листоед щитоноска. Зимует жук в стадии личинки. Первые жуки на мяте появляются в конце апреля — начале мая. Меры борьбы с болезнями и вредителями превентивные — уничтожение растительных остатков, регулярные прополки, соблюдение оптимальной агротехники, использование устойчивых к болезням сортов.

Мята содержит до 0,25–0,33% эфирного масла на сырой вес, причем 45–65% его составляет ментол. Другие компоненты масла — ментон, фелландрен, пинен, ясмон, пулегон, пиперитон, ментофуран. Сухая масса содержит даже до 2,5% масла. Листья мяты богаты аскорбиновой кислотой (до 25 мг/100 г), каротином (12 мг/100 г) и рутином (13,8 мг/100 г), содержат микроэлементы, дубильные вещества, флавоноиды, горечи. Содержатся в них также гликозид, ферменты, сахара, крахмал, пектин, слизь, пигменты, фитонциды и другие биологически активные вещества.

**Примечание.** Мята в кулинарии сообщает блюдам некоторую горьковатость. Излишняя горечь может проявиться при передозировке мяты и длительном нагревании блюда. Поэтому мяту надо класть в умеренных количествах и стараться не добавлять в кипящие блюда. Вообще лучше добавлять ее незадолго до окончания приготовления.

**Мята круглолистная — *Mentha rotundifolia* (L.) Huds.** Гибридный вид. Известна под названиями яблочная мята, египетская мята, золотая мята, кондитерская мята, дикий бальзам. Родом эта мята из Египта и Малой Азии. За рубежом существует много ее сортов.

Эта мята обладает мягким ароматом и вкусом, не дает охлаждающего эффекта и при нагревании не дает горечи, чем выгодно отличается от других видов мяты. Ее поэтому кладут в сладкие блюда — компоты, кисели, желе,





варенья и яблочную начинку для пирогов. Популярна в европейской кухне. Агротехника ее та же, что и у перечной мяты. По зимостойкости она несколько уступает перечной. Этот вид устойчив к болезням.



*Мята круглолистная*



*Мята колосковая*

**Мята колосковая** — *Mentha spicata* Huds. Синоним — **зеленая мята**, *Mentha viridis* L. В России известна под названием квасная мята, а в англоязычных странах — spearmint. К ней некоторые систематики относят и мяту курчавую. Этот вид тоже гибридного происхождения. В дикой природе растет в странах Южной Европы — Франции, Северной Италии, Югославии. Одичала в Северной Америке. Культивируется в Западной Европе, Пакистане Индии, США. Одно из древнейших пряных растений, в Европе очень популярна до сих пор. Выращивается на Украине. В России (европейская часть, средняя полоса) это старая огородная культура, но встречается довольно редко и в промышленных масштабах не выращивается.

Эфиромасличное, лекарственное и пряное растение. В русской кухне эту мяту принято добавлять в квас. Широко используют этот вид в США, где листья применяют как приправу, а масло и экстракты мяты колосковой широко используются в производстве жевательных резинок.

Растение 60–100 см высотой, стебли многочисленные, ветвистые. Листья широкояйцевидные, морщинистые, по краю волнистые, курчавые, зеленые, иногда с антоциановым (фиолетовым) оттенком. Цветки розово-лиловые, собраны в ложные мутовки, которые, в свою





---

очередь, образуют рыхлый колосок на верхушке стебля и ветвей. В отличие от перечной мяты хорошо образует семена. При выращивании мяты рассадой семена высевают в марте-апреле, в теплице или парнике. Семена мяты очень мелкие. В первый период мята растет медленно. Если пикировать ее в горшочки, то нужно взять самые маленькие (5 × 5 см). Можно спокойно применять безгоршечный способ выращивания, так как мята очень хорошо приживается при посадке. Колосковая мята — нарядное растение и часто используется для украшения блюд.

**Мята блошиная — *Mentha pulegium* L.** Называется также блошница. Родом эта мята из Средиземноморья (до Ирана), Сирии, Египта, Эфиопии, растет в Западной Европе, в европейской части России, на Кавказе, в Крыму и в Западной Украине, занесена в Северную и Центральную Америку, где одичала. Культивируется в Европе, Северной и Южной Америке. Когда-то в старину в Западной Европе мяту блошиную выращивали гораздо больше, чем в наше время. Ее, в частности, использовали как средство против насекомых (блох), откуда и ее видовое название. Сейчас выращивают ее также в Молдове, на Украине, в Средней Азии.

Это старинное лекарственное, эфиромасличное, пряноароматическое растение, широко применяется в кулинарии, ликеро-водочной промышленности. Эфирное масло этой мяты содержит 75–90% пулегона, а также ментол, лимонен, дипентен. Вся надземная масса обладает сильным приятным ароматом и вкусом. В пищу как пряность используют листья и верхушки цветущих побегов, их используют для сдабривания начинок, мясных соусов, тушеного мяса, дичи. Особенно хорошо она сочетается с бараниной. В Англии традиционно начинки делают из этой мяты, перца и меда. Сушеные листья придают нежный аромат тушеному (пареному) черносливу, абрикосам или смеси сухофруктов. Свежие или сушеные листья или верхушки стеблей добавляют в чай.

Эта мята по внешнему виду резко отличается от других мят — низень-



*Мята блошиная*







кое (всего 15–30 см высотой) стелющееся растение. Побеги ветвистые, лежачие и приподнимающиеся, легко укореняются. Листья мел-



*Мята длиннолистная*

кие, овальные или эллиптические, черешковые, тупо-пильчатые по краю. Цветки собраны в густые ложные мутовки при основании листьев, розовато-лиловой окраски. Все растение опушено короткими волосками. По внешнему виду эта мята напоминает тимьян ползучий. Отличается она и по запаху, очень приятному и нежному.

В отличие от других видов мяты блошиная незимостойка. Она крайне редко перезимовывает в открытом грунте в Средней полосе России. На зиму ее можно пересадить в ящик, горшок и т.д. и передержать в теплице. Но чаще всего она размножается семенами, высеваемыми каждый год. Выращивание рассады не отличается от такового, принятого для других видов. Семена эта мята дает каждый год в открытом грунте при высадке рассадой. Растение декоративно, его охотно посещают пчелы.

**Мята душистая — *Mentha suaveolens* Ehrh.** Называют ее также мята ананасная. Невысокое растение, 25–30 см высоты с небольшими зубчатыми листьями густоопушенными белесыми волосками. Цветет в июне. Молодые листья с сильным, похожим на ананасный, ароматом, с возрастом запах становится мятным. Агротехника не отличается от агротехники перечной мяты, этот вид может размножаться семенами, хорошо зимует.

**Мята длиннолистная — *Mentha longifolia* (L.) Huds., синоним *Mentha silvestris* L.** (мята лесная). Известная как конская мята. Высокорослое многолетнее травянистое растение, стебель высотой до 120 см, прямостоячий, четырехгранный, ветвистый, слабоопушенный. Листья сидячие, ланцетные или продолговато-яйцевидные, по краю пильчато-зубчатые, опушенные, длинные — могут достигать 20 см. Соцветия мутовчатые колосовидные, густые, часто поникающие, цветки мелкие, светло-фиолетовые. Все растение покрыто густым, мягким сероватым опушением.



---

Мята длиннолистная очень зимостойка. Она предпочитает открытые солнечные участки. Вид неприхотливый, засухоустойчивый. По агротехнике не отличается от перечной мяты. Может успешно размножаться семенами. Убирают мяту в период массового цветения, срезая на высоте 11–12 см от уровня почвы. После уборки мята длиннолистная хорошо отрастает и дает второй урожай. На одном месте растет в течение 2–3 лет.



Широко распространена в дикой природе, в Евразии (в Европе — от Скандинавии до Балкан, в Малой Азии, в Крыму, в степях Центральной Азии, в Тибете, Гималаях) — и везде местное население ее активно собирает. В России дико растет на юге европейской части, на Кавказе, в Западной Сибири. Культивируется в средней полосе России, на Кавказе, также в Средней Азии, на Украине. За рубежом есть сорта — *Capensis* и *Silver*. Любима эта мята в Индии и Афганистане.

Все растение обладает приятным запахом. Содержит до 0,23% (а на сухой вес до 2,2%) эфирного масла, в котором около 40% составляет пулегон, содержатся также карвакрол и ментол, пинен, лимонен, цинеол, линалоол, линалилацетат, нерол, гераниол и другие компоненты. В листьях найдено до 150 мг на 100 г аскорбиновой кислоты.

Широко используется как пряноароматическое. Собирают с этой целью листья или всю надземную часть растения до цветения, реже — в период цветения. Служит как приправа в кулинарии, для приготовления зеленого сыра. В виде салата используют в Дагестане, Закавказье, Средней Азии (Туркмения, Узбекистан). В Индии из нее готовят знаменитую мятную приправу — чатни. Как пряность мята длиннолистная идет в вегетарианские супы, мясные и куриные бульоны, мясные солянки, вторые мясные блюда — шашлыки, котлеты, жареную говядину, в овощные и рыбные блюда. Ароматизируют ею также творог, начинку для пирогов, тесто. Добавляют при мариновании овощей, квашении капусты, в том числе знаменитой капусты по-грузински. Этой мятой ароматизируют азербайджанские напитки-шербеты: фруктовый или мятный — листьями, а розовый — семенами. Листья засахаривают и заваривают как чай.

Из сушеных листьев и цветочных головок получают эссенцию для ароматизации кондитерских изделий, по типу запаха похожую на перечную мяту. Получают также из этой мяты эфирное масло, применяемое в кондитерской, ликеро-водочной, парфюмерной промышленности и мыловаренном производстве.

В народной медицине используется как успокаивающее, антисептическое, противосудорожное, болеутоляющее, потогонное и отхаркивающее средство, а также для улучшения пищеварения. Применяют эту мяту также при желудочных заболеваниях, желтухе, водянке, простуде, коликах в живо-





те, тошноте, рвоте. Наружно настой мяты применяют при зубной боли, язвах в полости рта и стоматитах, боли в ушах, нарывах, для полоскания горла при ангинах. При диатезе и рахите детям назначают ванны из отвара мяты. Хороший медонос. Медопродуктивность — до 300 кг/га.

**Мята полевая** — *Mentha arvensis* L., синоним — мята посевная. Известна также как дикая мята, собачья мята, конская мята, глухая мята. Многолетнее растение. В диком виде эта мята растет буквально по всему миру. Один из наиболее распространенных в Средней полосе России видов. Его использовали наши предки еще во времена Киевской Руси как пряность и лекарство. Растет она на влажных почвах, по лугам, лесам, полянам, кустарникам, около водоемов, в поймах рек, на болотах, часто сорничает и на полях.

Культивируется в Западной и Восточной Европе. Одна из разновидностей полевой мяты (мята японская) заменяет перечную и зеленую в странах Юго-Востока. Эта разновидность культивируется в больших масштабах в Японии, Индии, Китае, на Тайване, в странах Латинской Америки. Масло этой мяты содержит до 90% ментола и производится в мире в больших количествах.

У этого вида мяты сильный пряный запах и вкус, применяют ее в кулинарии в небольших дозах. Используется при квашении капусты целыми кочанами, для ароматизации соусов, напитков, кваса. Листья добавляют в качестве приправы к салатам, мясным, рыбным, мучным, овощным и фруктовым блюдам, а также в супы, борщи, вареники, в молоко для предотвращения скисания. Полевая мята широко используется индейцами Северной Америки для ароматизации кукурузной муки и при жарении рыбы. Свежие и сушеные листья можно заваривать как чай. Используют ее также для приготовления тонизирующих напитков.

В медицине применяют эту мяту как успокаивающее, при головных болях, невралгиях, как болеутоляющее и противовоспалительное. Она улучшает аппетит, прекращает тошноту и рвоту, улучшает пищеварение. В народной медицине применяют отвар и настой травы при гастритах, атонии кишечника, спазмах желудка и кишечника, энтероколите, метеоризме, поносах, как отхаркивающее и потогонное при простуде и кашле, как сосудорасширяющее при болезнях сердца. Хорошо подходит она и для лечебных мятных ванн, применяемых при рахите, диатезе, болях в суставах. Мятное масло — антигельминтное средство. Широко применяется этот вид мяты в тибетской медицине для лечения различных болезней и травм. Полевая мята широко используется в различных лекарственных травяных сборах.

Эфирное масло мяты полевой используется в парфюмерной промышленности для отдушки зубных паст, порошков, эссенций, эликсиров, туалетной воды. Это растение — хороший медонос.





Растение многолетнее, обычно невысокое, не более 60 см. Но некоторые формы бывают и до 100 см. Стебель прямой или приподнимающийся, ветвистый, зеленый, иногда красноватый, опушенный. Корневище ползучее. Листья черешковые, яйцевидные или продолговато-ланцетные, зубчатые по краю, темно-зеленые, опушенные. Цветки мелкие розовые или розовато-лиловые, собраны в густые ложные мутовки, расположенные в пазухах листьев. Цветение растянуто с июня до октября, плоды созревают в августе-октябре. Плод — эллиптический гладкий орешек.



В свежем растении содержится 0,16–0,37% эфирного масла. Сухая масса содержит до 1–2% эфирного масла, основным компонентом которого является ментол. В свежих листьях содержатся также аскорбиновая кислота, каротин, флавоноиды, дубильные вещества, органические кислоты. Полевую мяту у нас редко культивируют, но это можно успешно делать во всех зонах при той же агротехнике, что и перечную мяту. Мята полевая зимостойка и влаголюбива.

**Мята курчавая — *Mentha crispa* L. s.a.** Называется еще кудрявой, огородной, луговой или немецкой мятой. Сборный вид, очень полиморфный. Различные его формы ученые-ботаники иногда относят к разновидностям различных видов мяты. В частности, курчавая мята в англоязычных странах — это разновидность водяной мяты. Все формы — только культурные растения, многие из них гибридного происхождения. Они отличаются от других видов мяты резким запахом; в эфирном масле содержится главным образом линалоол (до 56–70%), а вместо ментола представлен карвон. Содержится также лимонен, цинеол, цитраль, пулегон и другие компоненты. Встречающиеся у нас на огородах формы курчавой мяты относятся, скорее всего, к мяте колосковой.

Известнейшее эфиромасличное и лекарственное растение. Эфирного масла эта мята содержит до 1,5% (на сухой вес) и является промышленной культурой. Широко используется в медицине, парфюмерной и ликеро-водочной промышленности, в мыловарении и для ароматизации табака. Используется и как приправа к пище.

Применяют ее в кулинарии, как и мяту перечную. Поскольку эта мята не содержит ментола, то не дает и охлаждающего воздействия на вкус. Добавление нескольких листьев



Мята курчавая





курчавой мяты к другим пряностям усиливает и облагораживает их вкус и запах. Мяту курчавую добавляют в различные супы — бобовые, гороховые, молочные, из молодой зелени, особенно в смеси с другими пряностями. Идет она также в салаты, для приправы мясных, рыбных, грибных и овощных блюд. Используют ее и при квашении капусты, мочении яблок и засолке огурцов, для мучных изделий. Применяется и при приготовлении напитков, добавляют ее и при заваривании чая.

Многолетнее растение высотой 30–100 см с листьями овальной формы, морщинистыми, с курчавым краем, с редким опушением. Агротехника — та же, что и для мяты перечной. Может размножаться и семенами. Листья содержат, кроме прочего, аскорбиновую кислоту, органические кислоты, биологически активные вещества.

**Мята водяная — *Mentha aquatica* L.** Называется также мятой обыкновенной. В диком виде эта мята растет преимущественно в лесных водоемах. Стебли 30–90 см высоты, у основания стелющиеся, затем приподнимающиеся. Цветки собраны в ложные мутовки, образующие на верхушке стебля и боковых ветвей довольно плотные, почти головчатые соцветия. Этот вид — широко распространенное в мире ценное культурное растение. Выращивается для парфюмерии. Запах мяты водяной сильный, приятный. Он наиболее похож на запах перечной мяты.

Вся надземная масса широко используется в кулинарии как пряность при приготовлении гороховых, картофельных, яичных и сырных блюд, а в Южной Азии — для сдабривания мяса. В Южной Африке используют эту мяту для чая. У нее много разновидностей, много и сортов. Одна из разновидностей используется для ароматизации желе, соусов, пуншей, ликеров, свежие и сушеные листья добавляют в чай.

Другая, возможно, гибрид водяной мяты с колосковой, имеет разные запахи, в том числе лимонный и апельсиновый, называется бергамотной мятой. Дает эссенцию и масло, похожее на бергамотное масло, для этого и выращивается. Может применяться для ароматизации пищи, как ингредиент для ликеров (Шартрез). В России огородники называют ее лимонной или апельсиновой мятой.



*Сорт Згадка*



По агротехнике водяная мята не отличается от перечной. Вид устойчив к болезням. Этот вид широко применяется селекционерами для выведения новых сортов.



Сорт Згадка — гибридного происхождения, выведен с участием мяты водяной. Высокоурожайный технический сорт, обладающий отличным ароматом, хорошо подходит для выращивания на приусадебных участках. На юге дает 188 г/м<sup>2</sup> сырья (то есть сушеной массы) с содержанием эфирного масла до 3,17% и 87,6% ментола в масле. Сорт зимостойкий и не подвержен болезням. Растения среднерослые (в Средней полосе и на Северо-Западе), с крупными зелеными листьями. Все растение покрыто мягким опушением. Семена образует только в годы с жарким летом. Сорт украинской селекции.

## ПЕРИЛЛА

**Перилла** — *Perilla frutescens* (L.) Britt., перилла фруктовая, судза. Перилла — растение семейства яснотковые. Встречается также под названиями **перилла базиликовая** (*Perilla ocimoides* L.), перилла морщинистая, перилла нанкинская. Два последних названия объединяют овощные формы, которые иногда выделяют как отдельный вид, но чаще считают разновидностью — var. *crispa* Decne. или var. *nankinensis* (Lour.) Britt. Малоизвестное у нас зеленое и пряноароматическое растение. В России ее знают скорее как декоративно-лиственное и масличное.

Перилла фруктовая — однолетнее растение высотой до 1 м с четырехгольным слабоопушенным стеблем. Растение сильноветвистое. Листья супротивные, удлинненно-овальные или яйцевидные с зубчатым, а иногда и волнистым краем, часто морщинистые, крупные, до 10 см длиной. В культуре известны две формы — зеленая и пурпурная. У зеленой формы зеленая окраска стеблей и листьев, цветки мелкие, белые. У пурпурной формы листья красно-фиолетовые или пурпурные. Цветки



*Перилла фруктовая*







мелкие, сиреневой окраски. Соцветия — кисти, расположенные на концах стеблей. Цветет перилла в южных районах в июле-августе, семена созревают в сентябре-октябре. Все растение покрыто мягким опушением. Плод состоит из 4 орешков.

Перилла довольно теплолюбива и очень светолюбива. Для нее необходимы плодородные почвы и хорошее влагообеспечение. Перилла — растение короткого дня, поэтому большинство форм не цветут в условиях Средней полосы России или зацветают только в конце осени.

Родина периллы — Южный Китай и Гималаи. Там это древняя огородная культура. Одичало растет в России на Дальнем Востоке, в Закавказье. Выращивается как овощное и масличное в Китае, Японии, Вьетнаме, Корее, Бирме, Таиланде, Лаосе. В Европе известно больше как декоративное растение. У нас культивируется как масличное на Дальнем Востоке, на Северном Кавказе, в Краснодарском крае, Ростовской области. Культивируется также на Украине и в Закавказье.

Из семян периллы получают техническое и пищевое масло. Перилла используется также в качестве декоративного, лекарственного и пряного растения. Часто выращивается по краям клумб с цветочными культурами или самостоятельно. С декоративными целями выращивают в основном краснolistную форму. В южных районах перилла часто дичает, но растет всегда в окрестностях человеческого жилья, предпочитая, как и крапива, хорошо окультуренные почвы.

Вся надземная часть растения обладает приятным запахом, отдаленно напоминающим запах базилика, но намного слабее. Запах и вкус периллы пряный, сладкий и острый одновременно, но не назойливый. Перилла употребляется в пищу как зеленное растение, особенно в восточной кухне. Зеленые листья периллы добавляют в салаты, супы, соленья, используют как гарнир к мясным и рыбным блюдам. Едят их, как шпинат, в вареном виде, маринуют, квасят. Пурпурную форму используют для окраски маринадов и консервов. Любимое зеленное растение перилла в корейской кухне, где ее используют очень часто. Съедобны и семена периллы.

Перилла — ценное эфиромасличное растение. Эфирное масло периллы используется в пищевой промышленности и кондитерском производстве. Имеет перилла и лекарственные свойства — антисептические, отхаркивающие, потогонные, мочегонные, антитоксические. Она используется при лечении кашля, простуды, при спазмах желудочно-кишечного тракта, при тошноте. Жмых периллы идет на корм скоту. Перилла — хороший медонос.

На Западе и Востоке существует много сортов овощной периллы. В России допущен к использованию один сорт — Росинка.

Почва для выращивания периллы должна быть рыхлой и удобренной. Участок должен быть солнечного месторасположения, защищенный от



сильных ветров. Перилла легко размножается семенами, которые в южных районах можно сеять прямо в грунт, когда почва прогреется до 10–12 °С. Всходы появляются через 10–14 дней. В южных районах можно сеять периллу и под зиму. В Средней полосе ее можно выращивать только через рассаду. Семена на рассаду сеют в конце марта — начале апреля. В открытый грунт высаживают в начале июня.

Перилла более холодостойка, чем базилик. Уход за ней тот же, что и за базиликом. Чтобы растения лучше ветвились, можно прищипнуть им верхушки побегов. Листья периллы собирают выборочно, в Средней полосе все лето, на юге обычно с начала цветения растения. Впрок листья сушат. На пряность растения срезают в фазе массового цветения, когда содержание эфирных масел максимально.

Семеноводство периллы возможно на юге. Если периллу оставляют на семена, с нее не собирают листья. Семена легко осыпаются, поэтому собирают их выборочно.

Семена периллы содержат 24–49% ценного в технике быстро высыхающего масла. В Китае, Корее, Японии перилловое масло, после специальной очистки, используется как пищевое. В сухой массе содержится 0,28% эфирного масла, причем больше в листьях, чем в соцветиях. Компоненты масла — кариофиллен, периллальдегид, перилла-кетон, бензальдегид, цитраль, лимонен, линалоол, эвгенол и др. Преобладает перилла-кетон — до 99%. Листья содержат также аскорбиновую кислоту (до 55 мг/100 г), много каротина (8,7 мг/100 г), до 1,0 мг/100 г никотиновой кислоты (витамина РР), а также витамины группы В.



*Овощная продукция периллы*

## РОЗМАРИН

**Rosmarinus officinalis L. — розмарин лекарственный.**

Многолетний вечнозеленый кустарник семейства яснотковые. Стебель высотой от 40 до 200 см, деревянистый, прямостоячий или приподнимающийся, сильноветвящийся. Молодые ветки четырехгранные, покрыты густым белым опушением. Кора на старых ветках растрескивается. Листья на





коротких черешках, супротивные, мелкие, линейные, темно-зеленые, закрученные с краев, кожистые, сверху почти голые, снизу войлочно-опушенные. Длина листа 1,3–3,5 см, ширина 1,5–3 мм. Цветки голубовато- или сине-фиолетовые или белые, мелкие, почти сидячие, собраны на вершине побегов в небольшое соцветие – ложную кисть. Плод – мелкий округлый бурый орешек с блестящей поверхностью. Длина плода 1,5–2 мм. Масса 1000 семян 0,8–1,1 г. Всхожесть семян очень низкая (даже у высококачественных семян обычно не выше 50%, а чаще в пределах 30%). Сохраняется всхожесть 2–3 года.

Растение теплолюбивое, неморозостойкое, требовательное к условиям выращивания. Розмарин вымерзает уже при зимних температурах  $-10$ – $-12$  °C. Хорошо растет на рыхлых, заправленных органическими удобрениями почвах. Требуется солнечного местоположения. В тени он мало накапливает эфирного масла. Сырые кислые почвы непригодны под него. Нужны защищенные от ветра участки с легкими, суглинистыми, супесчаными почвами. Розмарин имеет длительный период вегетации. В благоприятных условиях, на юге, он зацветает в феврале-мае, повторная волна цветения бывает в сентябре-октябре. В умеренной зоне цветет с июня по август.

Родина розмарина – Средиземноморье. В странах Южной Европы он и в наше время растет в дикой природе, предпочитая сухие каменистые почвы. Встречается в Малой



*Цветущий побег розмарина*





---

Азии, Северной Африке. Есть дикие заросли розмарина и на Кавказе — на побережье Черного моря, в Крыму.



Как пряность и лекарственное это растение известно с глубокой древности. Его использовали еще древние греки, римляне и арабы, причем не только как лекарственное и пряное, но и как священное, обрядовое растение. Греки посвящали это растение богине Афродите. Римляне украшали розмарином идолов на своих домашних алтарях. Венками из розмарина в древности увенчивали героев. Как лекарственное он был очень популярен.

Издревле с розмарином связывали понятия о веселье, счастье, молодости. Розмарину посвящены многочисленные легенды, предания, литературные труды. В IX веке он распространился по Европе. В культуру введен в середине XVII века. В настоящее время его культивируют в Англии, во Франции, в Италии, Испании, Греции, Югославии, а также в Северной Африке, Северной Америке, в Крыму, на Черноморском побережье Кавказа и в Средней Азии.



*Молодые побеги розмарина*

В России районирован сорт Вишняковский Семко. Используют и дикорастущие формы.

Розмарин — известное эфиромасличное растение, дает сырье для получения эфирных масел, которые используют в фармацевтической промышленности, парфюмерии, мыловарении, медицине.

Настой розмарина рекомендуют при головной боли, простуде, астме, других заболеваниях дыхательных путей, а также при гастритах и как мочегонное средство. Розмарин — хорошее средство против метеоризма, улучшает пищеварение, стимулирует деятельность желудка и кишечника, тонизирует. Им также лечат стоматиты, фурункулез. Применяют его при невралгиях и ревматизме, он укрепляет нервы и расширяет сосуды. Его назначают как успокаивающее, общеукрепляющее. При контузиях и вывихах приме-





няют мазь из розмарина. Ванны с травой розмарина назначают при артритах. Из розмарина готовят лекарственные чаи, настойки и пр.



*Горшечная культура розмарина*

В пищу используют свежие и сушеные листья, цветочные почки, цветки и молодые побеги, которые имеют приятный вкус и аромат. Запах розмарина очень приятный, смолистый и сладковатый одновременно. Листья и побеги используют в виде приправы к мясу, рыбе, овощам, грибам, салатам, для ароматизации различных напитков, джемов, вин, чая, уксуса, маринадов, а также в ликеро-водочной, хлебопекарной и кондитерской промышленности (для ароматизации хлеба, печенья, бисквитов) и как пряность при обработке рыбы. Используют в картофельных, томатных, рыбных и гриб-

ных супах, ароматизируют розмарином мясную подливку. Розмарин применяют при копчении продуктов. Он придает мясу аромат дичи. Розмарин прекрасно сочетается с фруктовыми соками. Используют его и при засолке огурцов и томатов.

В средиземноморских странах розмарин — излюбленная пряность. Особенно он популярен в итальянской и французской кухне. С ним делают там самые известные приправы, соусы. Любят его и англичане. Розмарин к тому же — популярное декоративное растение, его часто держат в комнатах и продают в цветочных магазинах, посаженным в горшки и сформированным в виде штамба. При содержании в комнатах он очищает воздух от болезнетворных микробов. Розмарин — хороший медонос. В древности розмарин использовали как средство против моли.

Розмарин можно выращивать в южной зоне европейской части России, а в северных районах — только с использованием укрытий. Сажают его и в переносных ящиках, горшках, сосудах, которые на зиму убирают в хранилище или подвал. Можно передержать розмарин зимой и в теплице, и на окне комнаты.

Размножают его семенами (рассадный способ) и вегетативно (деление куста, черенкование, отводки). Чаще всего розмарин черенкуют. Черенки до посадки выращивают 1–2 года. Их нарезают из побегов однолетнего прироста и сажают на укоренение на гряде рядами через 25 см, а в ряду — на расстоянии 10 см черенок от черенка. Черенки длиной 10 см сажают на глубину 5 см. Можно обработать перед посадкой препаратами для укоренения —



---

гетероауксином, корневином и пр. Черенки укореняются хорошо. Гряды мульчируют торфом или перегноем. На зиму хорошо укрывают листьями или торфом (при размножении в южных районах).



А к осени следующего года молодые растения уже готовы к посадке. В средней же полосе полуодревесневшие черенки после укоренения в парнике или рассаднике пересаживают в горшки и на зиму убирают в подвал или стеклянную теплицу, в прохладное место. При размножении семенами розмарин сеют в теплице в марте, а затем распикировывают в парники или рассадники. Всхожесть семян низкая, всходы появляются на 25–30 день и молодые растения растут даже в теплице крайне медленно.

Поскольку розмарин – растение требовательное, участок под него нужно готовить тщательно. Землю глубоко перекапывают и перед посадкой удобряют, внося органические и минеральные удобрения. На постоянное место растения высаживают с площадью 50 × 50 или 60 × 60 см, а в южных зонах – 1,5 × 1,0 м.

Уход в первые годы – рыхление почвы, прополки и подкормки органическими удобрениями. Вносят через каждые два года 1,5–2,0 кг/м<sup>2</sup> перегноя или компоста. На зиму молодые растения окучивают. Весной нужно подрезать кусты, оставляя 3–4 междоузлия на побегах прошлого года прироста. Так растение стимулируется к лучшему ветвлению и росту. Каждые же 7–8 лет кусты весной омолаживают, срезая их у поверхности земли.

Зацветает розмарин на второй год. Собирают побеги тоже начиная со второго года, но в первые 2–3 года понемногу, чтобы не истощать молодые растения. Сплошные сборы (на переработку) проводят на плантациях в фазу массового цветения. Срезают побеги молодого прироста вместе с цветками и листьями. Пригоден для сбора и розмарин после цветения. На хорошо развитой плантации получают с 1 м<sup>2</sup> 500–600 г сырья. Оно идет в основном на масло. Для употребления же в кулинарии собирают молодые побеги до цветения в течение всего лета. Сушат розмарин при температуре не выше 35 °С.

Если розмарин на зиму убирают, то подвал или хранилище должны быть сухими. В средней полосе, при желании разводить розмарин, лучше все же выращивать его в закрытом грунте, высаживая на лето в поле. В зонах, где розмарин хорошо зимует, плантации его при хорошем уходе и правильной срезке побегов на переработку можно эксплуатировать долго – в среднем 10–15 лет и даже до 20–25 лет. Выращивают его и как комнатную культуру в горшках на хорошо освещаемых солнцем подоконниках.

Семеноводство розмарина возможно только на юге.

Розмарин содержит эфирное масло (до 2%), основными компонентами которого являются линалоол и борнеол, а также в нем присутствуют камфен, пинен, цинеол, лимонен, камфара, сложные эфиры. В листьях розмарина найдены смолы, дубильные вещества и алколоиды.







## ТИМЬЯН ОБЫКНОВЕННЫЙ

Тимьян — очень интересное растение. Название его — вариант слова «фимиам», то есть просто «аромат». Греческое слово *thymos*, от которого произошло и его бытовое, и научное название означает «сильный, мужественный», а также в переносном значении «сила, дух». Виды тимьяна — одни из древнейших священных, обрядовых растений. Применяются и сейчас. Род тимьян очень богат видами, их насчитывают около 350. Тимьян очень широко распространен в природе, встречается по всей Евразии.

**Тимьян обыкновенный** — *Thymus vulgaris* L. Известен также под названием чабрец.

Тимьян обыкновенный — многолетний полукустарник семейства яснотковые. Стебель высотой 20–50 см, сильноветвистый, четырехгранный, серо-коричневатый, с волосистым опушением. Листья мелкие, сидячие, продолговато-обратнояйцевидные, или яйцевидно-ланцетные, серо-зеленые. Цветки бледно-лиловые или бледно-розовые, почти белые, мелкие, собраны в пазухах листьев по 3–6 штук, так что образуется прерывистое соцветие. Плод — орешек, очень мелкий, плоскоокруглый, светло- или темно-коричневый. Масса 1000 семян 0,2–0,3 г. Семена сохраняют всхожесть 7–8 лет.



*Тимьян обыкновенный — миниатюрный полукустарничек*

Тимьян требует для культуры богатых известковых почв, легких по механическому составу. Он светолюбив. Хорошо растет на открытых участках. Как южное растение, он слабоморозостоек. Успешно зимует только на юге, а в Средней полосе и тем более на Севере его нужно обязательно укрывать на зиму.

Как пряное и лекарственное растение тимьян обыкновенный известен с глубокой древности. Его родина — Средиземноморье. Там он встречается в диком виде и сейчас на сухих песчаных почвах. Древние египтяне использовали его в священных обрядах, в медицине, а также в парфюмерии. А древние греки посвящали тимьян богине Афродите и приносили его в жертву



---

— сжигали на алтарях. За ароматный и целебный дым (фимиам) это растение и получило свое название. Используется тимьян и в христианских богослужениях. В медицинской литературе тимьян тоже широко известен — о нем писали еще древнегреческие, римские и арабские авторы.



Тимьяном лечили многие болезни во времена средневековья, монахи при европейских монастырях разводили тимьян и использовали для создания знаменитых бальзамов. Возделывается в Западной Европе (Испании, Франции, Италии, Германии, Австрии), в Болгарии, США, Канаде. В России распространен мало в отличие от тимьяна ползучего. Выращивают тимьян обыкновенный на небольших площадях в Краснодарском крае.

Сорта тимьяна обыкновенного, допущенные к использованию в России — Айболит, Богородский Семко, Лимонный, Радужный, Романовский.

Тимьян, прежде всего, известнейшее лекарственное растение. Эфирное масло, получаемое из листьев тимьяна, применяют в фармацевтической промышленности. Главная составная часть его — тимол, обладающий бактерицидным действием. Тимол применяется в зубо врачебной практике как дезинфицирующее и обезболивающее средство. В медицине свежие и сухие листья тимьяна используют при заболеваниях органов дыхания (кашель, бронхит), пищеварения, нервной системы, при синуситах, для возбуждения аппетита и как мочегонное средство.

Помогает тимьян и при ревматизме. Он входит в состав многих препаратов, прежде всего для лечения бронхо-легочных заболеваний, а также кожных. В педиатрии тимьян — известное средство от диатеза. Целая серия лечебной косметики для детей (мыла, кремы, мази и др.) строится на экстрактах тимьяна. Их добавляют и в зубные пасты и эликсиры, так как тимьян не только отдушивает препараты, но и придает им бактерицидные свойства. Тимол служит консервантом для некоторых лекарственных средств.

Тимьян имеет сильный пряный аромат и слегка горьковатый жгучий, но приятный вкус. Листья и молодые побеги употребляют в свежем и сушеном виде в салатах, соусах, как приправу к овощным, мясным, рыбным и яичным блюдам, дичи. Как и чабер, он часто служит для сдабривания блюд из бобовых. Его кладут в фарши, начинки, с ним готовят копчености, солят огурцы и маслины. Добавляют в зеленое сливочное масло. Широко используется в пищевой промышленности для ароматизации колбас, сыра, маринадов, майонеза и уксуса. Идет также для отдушки желе, коктейлей, меда. Широко используется в чайной индустрии, им ароматизируют многие дорогие сорта чая. Большие любители чая с тимьяном — англичане.

Широко применяется тимьян в кулинарии, прежде всего, Западной Европы. В частности, французская кухня немыслима без тимьяна, он — непременный компонент многих блюд, в том числе самых известных француз-





зских соусов. В качестве ароматических букетов в смеси с другими травами он широко применяется при приготовлении супов и других блюд. Тимьян — важный компонент известных ликеров, например, Бенедиктина. Он не только придает пище приятный вкус, но и способствует пищеварению.

Тимьян, наконец, применяется как обрядовое растение. Он входит в ароматические смеси, которые кладут в церковное кадило. Тимьяном часто украшают и ароматизируют жилище при религиозных и народных праздниках.

Выращивают тимьян на участках с рыхлой, плодородной и хорошо дренированной почвой. Если она кислая, то обязательно известкование. Тимьян предпочитает почвы, легкие по механическому составу. Предшественники под тимьян должны быть удобрены органикой и оставить участок, чистый от сорняков. Лучшие предшественники на приусадебном участке — капуста, огурцы, ранний картофель, корнеплоды. Почву на участке под тимьян удобряют перед посевом, внося по 10 г аммиачной селитры, суперфосфата и калийной соли.

В районах с коротким вегетационным периодом тимьян сеют на рассаду в начале апреля в теплице или парнике, в ящиках или на стеллажах. Чтобы подготовить рассаду на 1 м<sup>2</sup>, требуется не более 0,1 г семян. Семена высевают рядами через 5–7 см, и при появлении 2 настоящих листьев пикируют в горшочки 5 × 5 см, торфяные или пластиковые, кассеты или иную тару. Можно сеять их непосредственно в горшочки, по 4–5 семян с последующим прореживанием. Возможно и безгоршечное выращивание. Заделывают семена очень мелко.

При температуре около 20 °С тимьян всходит через две недели. В мае 45–60-дневную рассаду высаживают в поле с междурядьями 45–50 см и в ряду на 15–20 см одно растение от другого.

На юге возможен и прямой посев тимьяна в грунт. Сеют его рано весной. Семена высевают в открытый грунт (между рядами — 45–50 см), на глубину до 0,5 см. На 1 м<sup>2</sup> требуется 0,2–0,3 г семян. Всходы появляются через 3–4 недели. Всходы в поле прореживают, оставляя растения в ряду через 15–20 см. Рассаду высаживают рядами по той же схеме. В первое время молодые растения растут очень медленно и за ними нужен тщательный уход, особенно нужны прополки и рыхления почвы. Так же тщательно нужно ухаживать за посевами весь первый год жизни. Возможен и подзимний посев.

Тимьян размножают также вегетативно (одревесневшими и зелеными черенками и делением куста). Кусты делят весной, для этого используют старые, 3–4-летние растения. Черенки нарезают и укореняют летом, в рассадниках, парниках. Растения высаживают по той же схеме, что и рассаду, или чуть более редко.





---

В районах с суровыми зимами тимьян возделывают в однолетней культуре (иначе он вымерзает), в более южных — и в многолетней. Выращивают на одном месте 3—4, реже до 5 лет. Осенью растения укрывают перегноем, если есть угроза их вымерзания, также окучивают и прикрывают листьями, лапником, а рано весной следующего года проводят рыхление междурядий.



На второй и третий годы культуры плантацию подкармливают, внося органические и минеральные удобрения (ежегодно весной 20 г аммиачной селитры, 15 г суперфосфата, 10 калийной соли на 1 м<sup>2</sup>), очень хорошо вносить регулярно известь или доломитовую муку.

В Средней полосе России и на Северо-Западе целесообразнее выращивать его в однолетней культуре, хотя в первый год урожай он дает небольшой. На 2—3 год с 1 м<sup>2</sup> посадок можно уже собрать 200—300 г зеленой массы. После третьего года кусты стареют и урожай снижается. Убирают тимьян несколько раз за сезон, начиная с июня. Срезают верхние части побегов (на высоте 5 см от земли) во время цветения (лучше в начале) и связывают их в пучки. Чтобы запасти зелень впрок, ее сушат в тени, на чердаках, под навесами. Хранят сушеную зелень в плотно закрывающейся таре. После первой срезки проводят подкормку минеральными удобрениями.

Семеноводство тимьяна возможно в южных районах. Семена тимьяна собирают на второй год выращивания и продолжают собирать до 3—4 лет. Они легко осыпаются, поэтому срезают стебли при побурении семенных коробочек и раскладывают на солнце для просушки. Урожай семян может быть и 5,0 и 10,0 г/м<sup>2</sup>.

Тимьян в сырую погоду может поражаться ржавчиной. На листьях и молодых побегах появляются пятна ржаво-бурого цвета с выпуклыми образованиями-подушечками. Меры борьбы со ржавчиной превентивные — поддержание посадок в чистоте, удаление пораженных растений.

Из вредителей встречается тля. Она заселяет побеги и листья, высасывая из них соки, чем существенно ослабляет растения. Против поражения тлей хороший эффект дает опыливание табачной пылью или табачной пылью пополам с известью.

Зеленая масса тимьяна содержит на сухой вес до 0,6%–1,2% эфирного масла, основные компоненты которого — тимол, карвакрол, цимол, присутствуют также пинен, линалоол, борнеол. В зеленой массе содержится также до 55 мг/100 г аскорбиновой кислоты, каротин, минеральные соли, дубильные вещества, флавоноиды.





## ТИМЬЯН ПОЛЗУЧИЙ

**Тимьян ползучий** — *Thymus serpyllum* L. Видовое название растения происходит от латинского *serpere* — «ползучий», а оно, в свою очередь, родственно греческому *serpyllos* — «стелющийся». Известен под названиями чабрец, чебрец, богородская трава. Близкий по типу запаха, по химизму, по лечебным качествам и по использованию к тимьяну обыкновенному, этот вид в то же время отличается по внешнему виду и по биологическим особенностям.

Тимьян ползучий — многолетний полукустарник семейства яснотковые. Растение до 35 см высоты. Стебель тонкий, ползучий, при основании деревянистый, сильноветвистый, бурый. Стебель легко укореняется, образуя придаточные корни. Побеги приподнимающиеся. Листья мелкие, супротивные, сидячие или с очень коротким черешком, продолговато-эллиптические. Цветет в июне-июле. Цветки мелкие, розовые или розовато-фиолетовые, в пазушных полумутовках, собраны в рыхлые головчатые соцветия. Плоды созревают в августе-сентябре. Плод состоит из 4 орешков. Семена мелкие, масса 1000 семян — 0,3–0,5 г.

Тимьян ползучий долговечен (живет до 30 лет). Это растение очень зимостойкое и засухоустойчивое, неприхотливое. Но молодые растения могут страдать от вымерзания. Нетребователен к почвенному плодородию. Прекрасно размножается самосевом. Тимьян не любит застоя воды в почве. Он очень светолюбив.



*Тимьян ползучий*

Тимьян ползучий встречается повсеместно в странах Европы, Азии, в Северной Африке, Северной Америке. Он тяготеет к сухим песчаным почвам, часто растет на скалах и каменистых осыпях.

У тимьяна ползучего много разновидностей и форм, в том числе и в культуре. Некоторые отличаются особыми оттенками запаха. В России районированы сорта тимьяна ползучего Змейка, Медок. В цветоводстве используют также декоративные формы с ярко окрашенными соцветиями, пестролистные и пр.

Тимьян ползучий широко использовался, как и тимьян обыкновенный.



---

венный, с древности как лекарственное, пряное и обрядовое растение. Древние греки считали его символом трудолюбия. В России тимьяном украшали иконы в праздник Успения Богородицы. Его использовали и в христианских, и в языческих обрядах, и это сохранилось до наших дней. Часто им просто украшали, отдушивали и дезинфицировали помещения, в том числе жилые — например, в честь праздника.



В древности уже очень высоко ценили лекарственные свойства тимьяна. Считалось, что божественная трава способна возвращать человеку здоровье и даже воскрешать его к жизни. С медицинской точки зрения тимьян ползучий заменял в северных областях своего более капризного собрата — тимьян обыкновенный. Им лечились от разнообразных болезней. Широко использовался он для обеззараживания воздуха во время эпидемий. И сегодня тимьян ползучий применяется очень широко. Он культивируется, но его активно собирают и в дикой природе.

Велико лекарственное значение тимьяна и в наши дни. Эфирные масла, содержащиеся в растении, обладают ярко выраженным бактерицидным действием. Тимьян обладает, к тому же, мочегонным, антиспазматическим, обезболивающим, снотворным и противоглистным действием, нормализует пищеварение. Трава применяется как дезинфицирующее средство, как отхаркивающее при легочных заболеваниях, при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, для улучшения работы желудка, при атонии или спазмах кишечника, метеоризме, при бессоннице, атеросклерозе.

Применяют его также при воспалительных заболеваниях полости рта, в стоматологии, а также для полоскания горла, дезинфекции носоглотки. Наружно тимьян применяется при кожных заболеваниях, диатезе у детей, гипертонии, ревматизме, радикулите, нервных болезнях и нарушении обмена веществ. Экстракт растения применяют и при глазных болезнях.

В народной медицине тимьян популярен при бронхитах, заболеваниях сердца, малокровии, холецистите и цистите, различных кровотечениях, наружно траву применяют при боли в мышцах, суставах, костях, подагре, для заживления ран и язв. Находит тимьян применение и при лечении алкоголизма. Тимьян — компонент многих препаратов, лечебных сборов и чаев.

Все растение имеет характерный сильный смолисто-пряный аромат. Используется оно в целом аналогично тимьяну обыкновенному, но аромат последнего, хоть и очень похожий, несколько более нежен и изыскан.

Молодые листья и побеги тимьяна ползучего кладут в салаты, мясные, рыбные и овощные блюда. Их широко применяют в кулинарии, в том числе в русской (и других славянских народов) при засоле, мариновании, консервировании овощей и грибов, при копчении продуктов. Тимьян облегча-







ет переваривание пищи, в том числе жирного мяса, бобовых и пр. Используется тимьян также для отдушки уксуса, соусов, чая, коктейлей, колбас, сыра и других продуктов. У некоторых народов его принято заваривать вместо чая.

Тимьян ползучий — источник эфирного масла. Эфирное масло используется очень широко в парфюмерии для отдушки туалетного мыла, помад, крема, зубных паст. Используется масло также в ликеро-водочном производстве для приготовления настоек. Тимьян к тому же — известное техническое растение, используется при дублении кож.

Тимьян применяется в ветеринарии. Это отличный медонос и очень ценное декоративное растение. Он применяется для создания многолетних бордюров, клумб, альпийских горок и скальных садиков, а также цветущих газонов.

Лучшие предшественники для тимьяна на огородах — капуста, картофель, корнеплоды, огурцы, горох, фасоль или бобы. Весной участок перекапывают или рыхлят, вносят минеральные удобрения — по 10 г/м<sup>2</sup> аммиачной селитры, суперфосфата и калийной соли. Размножают тимьян ползучий чаще всего рассадой, аналогично тимьяну обыкновенному. Можно и сеять его просто в открытый грунт. Сеют тимьян под зиму или ранней весной, в последнем случае почву готовят за 15–20 дней до посева. Норма высева 0,3–0,5 г/м<sup>2</sup>. Сеют рядами с междурядьями 50–60 см. Семена всходят через 3–4 недели. Растения прореживают в ряду на 15–20 см. Разрастаясь, растения заполняют междурядья. На второй и третий год жизни растений нужны подкормки.

При вегетативном размножении старые кусты делят весной. Рассаживают деленки на расстояние 40–50 см в ряду. Когда тимьян используют для создания многолетних клуб или цветущего газона, добиваются, чтобы тимьян образовал сплошную куртину или «ковер». Для этого формируют кусты, направляя побеги в нужное место и слегка присыпая их землей.

Для пищевых целей побеги срезают в течение лета, по мере надобности, обычно до начала цветения. Для лекарственных целей и впрок траву заготавливают в фазу цветения, срезая верхние части облиственных побегов, но не трогая нижние одревесневшие части стеблей и стараясь не вырывать растения с корнями. Сушат в тени, в хорошо проветриваемых помещениях, под навесами, на чердаках или в сушилках при температуре не выше 35–40 °С.

Лекарственные свойства связаны, главным образом, с наличием эфирного масла. Вместо тимола в масле тимьяна ползучего преобладает другой компонент — цимол. Этим и определяется своеобразие его запаха. Также трава чабреца содержит дубильные вещества, горечи, смолы, жирное масло.





## ЧАБЕР САДОВЫЙ

Чабер — известное пряное растение. В научном названии этого растения, возможно, сохранилось имя мифических существ этрусской и древнеримской мифологии — сатиров (satur), олицетворяющих силы природы. В культуре известны два вида — садовый (однолетний) и горный (многолетний).

**Чабер садовый, *Satureja hortensis* L.** — однолетнее растение семейства яснотковые. Корень стержневой, разветвленный. Стебель высотой 20–30 см, иногда до 60–70 см, ветвистый, покрытый короткими волосками. Листья супротивные, линейные или линейно-ланцетные, серо-зеленого цвета. Длина листа 1,5–2,5 см. Цветки мелкие, светло-лиловые, розоватые или почти белые, на коротких цветоножках или сидячие, расположены по 3–5 в пазушных ложных мутовках и образуют на концах побегов рыхловатое вытянутое колосовидное соцветие. Зацветает чабер через 60–80 дней от появления всходов. Цветение растянуто по времени — с июля и до самых заморозков. Плод — орешек яйцевидный, трехгранный, черно-коричневый (свежие семена зеленовато-серые, крапчатые, при хранении темнеют). Семена чабера мелкие. Масса 1000 семян 0,6–0,8 г. Семена сохраняют всхожесть 5–6 лет.

Чабер — растение теплолюбивое. К почвам он нетребователен, но лучше растет на рыхлых, хорошо прогреваемых и богатых почвах. Сырые, уплотненные, холодные для него непригодны. К механическому составу почв относится довольно безразлично. Он светолюбив.

Родина чабера — Средиземноморье и страны Юго-Восточной Европы. Дикорастущий чабер встречается и сегодня в странах, прилегающих к Средиземному и Черному морям, в Крыму и на Кавказе. Растение это тяготеет к горным склонам и нарушенным почвам, например, оврагам. Древние римляне широко использовали его как пряное растение. В Центральную Европу чабер попал в IX веке. В Средневековье широко использовался в пищу, заменяя дорогие привозные пряности.

Возделывают его в Европе, Северной Америке, Азии. Необыкновенно популярен чабер как пряная культура на Балканах, в Передней



*Чабер садовый — европейская форма*





Азии, в Закавказье и в Средней Азии. В России чабер выращивают в южных районах, реже — в центральной полосе и на Северо-Западе.



*Соцветие чабера*

Запах у листьев сильный и приятный, поэтому их свежими и сушеными используют как пряную приправу. Иногда говорят, что чабер напоминает жгучий перец. Листья используют очень широко для заправки салатов (рубленую молодую зелень), супов, блюд из бобовых (в качестве букета при варке), соусов, мясных, рыбных, овощных и яичных блюд, также при мариновании, засолке огурцов, в колбасном производстве, в рыбной и мясной промышленности, для приготовления копченостей. Чабер помогает усвоению тяжелой пищи. Чабер кладут в

блюда в небольших количествах из-за его сильного запаха, и незадолго до окончания приготовления.

Чабер — неотъемлемая составная часть многих овощных консервов. При засолке и мариновании огурцов чабер не только ароматизирует, но и придает продуктам крепость и хруст, способствует сохранению.

Чабер — растение, пользующееся большим уважением во французской кухне. Широко распространен он также в кухне народов Балканского полуострова, например, в болгарской. Чабер хорошо сочетается с бобовыми и овощами — основными продуктами болгарской кухни. Именно он определяет во многом ароматические качества знаменитых болгарских овощных консервов. Чабер входит в состав перечных смесей.

Применяется чабер и в медицине. Официально он считается лекарственным средством с XVI века. Листья чабера применяют в медицине при желудочно-кишечных заболеваниях в качестве болеутоляющего и закрепляющего средства. Он снимает боли и спазмы желудка и кишечника, нормализуют пищеварение. Кроме того, он обладает и бактерицидными свойствами, применяется и как болеутоляющее, потогонное, противоглистное.

Чабер возбуждает аппетит. Рекомендуются при заболевании почек, печени, желчного пузыря, а также при диабете. Помогает он и при зубной боли. Обладая сильными бактерицидными свойствами, чабер дезинфицирует пищу. Чабер, особенно в цветущем состоянии, красивое растение. Цветущий чабер охотно посещают пчелы и шмели. Из свежих листьев и стеблей получают эфирное масло.





Чабер делится на несколько эколого-географических групп в зависимости от скороспелости, формы и размера куста, крупности листа. Исторически сложилось, что в Европе выращивают самые урожайные и хорошо облиственные сорта. Самые скороспелые, с маленьким компактным кустом сорта и формы встречаются в Средней Азии. В Закавказье, где чабер тоже очень распространен, выращивают промежуточные формы. В России районированы 7 сортов: Ароматный, Бриз, Грибовский 23, Пикник, Сатир, Спринт, Филевский Семко. Возделывают и местные популяции. Приведем описание нескольких сортов.



*Скороспелая форма чабера*

**Грибовский 23** — сорт европейского типа. Период от полных всходов до технической спелости 48–57 дней. Урожайность 1,49 кг/м<sup>2</sup>. Ценность сорта: компактное, хорошо облиственное растение, дружное формирование зелени, устойчивость к полеганию, пригодность к механизированному возделыванию, хорошо переносит кратковременные похолодания, жаростойкий.

**Сатир** — сорт европейского типа. Сорт раннеспелый, период от полных всходов до технической спелости 50–60 дней. Урожайность 1,5–2,1 кг/м<sup>2</sup>. Ценность сорта: высокая урожайность, скороспелость, сильная ароматичность, компактность и неполегаяемость растения.

**Филевский Семко** — сорт среднеспелый. Период от полных всходов до технической спелости 60–70 дней.

Чаще всего семена чабера высевают сразу в открытый грунт рано весной с междурядьями 45–60 (или 20–30) см, на глубину 0,5–1,5 см. Норма высева — 0,7–1,0 г/м<sup>2</sup>. При междурядьях 50–60 см можно взять и 0,4–0,5 г. Так как семена очень мелкие, то их предварительно смешивают с песком. Всходы появляются через 10–15 дней. Всходы прореживают, оставляя растения в рядах через 8–10 см.

Выращивают чабер и рассадой, особенно с целью получения семян или на тяжелых, заплывающих почвах, где трудно получить хорошие всходы. Для этого в начале — середине апреля проводят посев в теплице (в посевные ящики) или парнике, всходы прореживают, а в середине мая растения уже





высаживают в грунт. Сеять лучше прямо в торфоперегнойные или пластиковые горшочки 5 × 5 см, так как чабер, подобно многим другим растениям со стержневым корнем, не любит пересадок. Но можно и пикировать его.



*Чабер готов к уборке*

Возделывают чабер и как культуру-уплотнитель. Уход за ним не сложен. Убирают его в начале цветения, срезая растения на высоте 10–15 см, так как нижняя часть их плохо облиственна и одревесневает. Для заготовки впрок их сушат под навесом или в хорошо проветриваемом помещении. Температура сушки не должна превышать 35 °С. С 1 м<sup>2</sup> получают 300–400 г сухой массы. Сушеный чабер отлично сохраняет аромат и даже усиливает его. Хранят сухую траву в герметично закрывающейся таре.

Семеноводческие посевы чабера размещают чаще всего в южных районах. Сеют его рано весной. Семена легко осыпаются, поэтому

убирают их, когда нижние плоды начинают окрашиваться в коричневый цвет, срезая или вырывая растения с корнем. Затем их связывают в снопики, досушивают и обмолачивают. С 1 м<sup>2</sup> получают 15–50 г семян (в зависимости от сорта и зоны выращивания). Семена скороспелых сортов вызревают даже в Ленинградской области. Семена же среднеспелых и поздних сортов в условиях Средней полосы не всегда вызревают, поэтому надежнее семеноводство вести через рассаду.

Листья и стебли чабера иногда поражаются ржавчиной. Меры борьбы с ней — только превентивные, заключающиеся в правильной агротехнике и уничтожении растительных остатков.

В траве чабера содержатся 19,2% сухого вещества, белки, жиры и углеводы, минеральные соли и 0,1% эфирного масла (на сухую массу до 1,1%). В цветущих побегах масла накапливается еще больше — до 3%. Чабер также содержит до 52,2 мг/100 г аскорбиновой кислоты, до 5,7 мг/100 г Я-каротина, другие биологически активные вещества, сапонины, флавоноиды.







## ЧАБЕР ГОРНЫЙ

Кроме однолетнего, в культуре встречается и **многолетний (горный) чабер** с более высоким, раскидистым кустом и несколько иным запахом. Его называют также чабер зимний. Латинское название — **Satureja montana L.**

Чабер горный — многолетний полукустарник семейства яснотковые. Образует многочисленные ветвистые побеги, на юге достигающие высоты 50 см, на севере рост не такой сильный. Стебли покрыты короткими волосками. Листья линейно-ланцетные, серо-зеленые, слегка глянцевые. Зацветает, как правило, на второй год после посева. Цветение растянуто, с августа по октябрь. Цветки расположены в пазухах листьев по 3–7 штук, мелкие, белые, розовые или фиолетовые. Они образуют рыхлое вытянутое соцветие. Плод распадается на 4 орешка. Семена мелкие, яйцевидные, черно-коричневые, масса 1000 семян 0,45–0,60 г. Всхожесть их сохраняется 2–3 года.

Горный чабер — типичный ксерофит, хорошо растет на сухих известковых почвах, предпочитает участки южной экспозиции. При выращивании на приусадебных участках для него требуются плодородные почвы, легкие по механическому составу. На одном месте он растет до 5 лет, зимует в условиях Средней полосы России и даже на Северо-Западе довольно хорошо. Но все-таки для гарантированной перезимовки его нужно укрывать на зиму.

Распространен в южных странах. Разводится в Алжире, Испании, Италии, на юге Франции и в других странах, прилегающих к Средиземному и Черному морям.



*Чабер многолетний или горный*

Молодые листья зимнего чабера используют в свежем, а чаще в сушеном виде как приправу к пище. Его употребляют так же, как и однолетний чабер. Чабер горный идет как приправа к салатам, супам, мясным, рыбным, грибным блюдам, соусам, маринадам. Он хорошо сочетается с бобовыми и яйцами. Используется при засолке огурцов и в колбасном производстве. По типу запаха он немного отличается от садового чабера. У многолетнего чабера запах, напоминающий майоран, перец или смесь перца с мятой.







Чабер горный известен и как лекарственное растение. Он имеет дезинфицирующее, вяжущее, мочегонное и потогонное действие.



*Сеянцы чабера горного*

Его назначают при расстройствах пищеварения, энтеритах, колитах, рвоте. Горный чабер входит в состав лечебных чаев, используется для улучшения вкуса лекарств. Широко применяется в народной медицине. Из чабера горного получают эфирное масло, применяемое в парфюмерии, мыловарении, ликеро-водочной промышленности и медицине.

Обычно на одном месте чабер горный выращивают 4–5 лет. Под него отводят участки, чистые от сорняков. Лучшие предшественники для него — пропашные культуры (на приусадебном участке — корнепло-

ды, капуста). Хорошо, если под них вносили органические удобрения. С осени почву перекапывают на глубину штыка лопаты или пахут. Под перекопку вносят 6–8 кг/м<sup>2</sup> навоза или компоста. Весной под неглубокую перекопку или рыхление вносят 15–20 г/м<sup>2</sup> аммиачной селитры, 25–30 г суперфосфата и 10–15 г калийной соли. Можно внести и такие удобрения, как Кемира-универсал, Кемира-супер, азофоска.

Сеют чабер горный в апреле в хорошо подготовленную почву рядами с междурядьями 30–40 см. Заделывают на глубину 0,5 см. Можно размещать чабер горный и лентами с расстоянием между строчками 20–25 см, между лентами 50 см. Норма высева 0,5–0,7 г/м<sup>2</sup>. Перед посевом семена можно замочить на 3 часа в воде или слабом растворе марганцовокислого калия и затем подсушить. Всходы появляются через 3–4 недели. После всходов растения прореживают, оставляя их через 15–30 см друг от друга.

Поскольку чабер всходит и растет на ранних стадиях медленно, лучше вырастить его рассадой. При посадке на постоянное место рассада хорошо укореняется. Можно размножать горный чабер также и вегетативно, делением куста, отводками или черенкованием.

Уход за посадками заключается в тщательной прополке в рядах и рыхлении междурядий. Чтобы почва не уплотнялась, ее хорошо мульчировать перегноем или торфом. Обычно ее рыхлят 3–4 раза за сезон. В сухую погоду необходимы и поливы, особенно в ранний период роста. Весной перед началом вегетации плантацию очищают от мусора, рыхлят почву и при этом под-



---

кармливают растения. Вносят азотные, фосфорные и калийные удобрения, или комплексные. После срезки зелени также необходимы подкормки.



Убирают зеленую массу перед цветением, когда запах наиболее сильный. На многолетних плантациях проводят 2–3 срезки за сезон. Причем последнюю срезку, чтобы не ослаблять растения перед зимовкой, проводят не очень низко. У растений первого года срезку делают один раз – в сентябре. За сезон получают 100–150 г/м<sup>2</sup> зелени. Конечно, для домашнего употребления можно собирать побеги в течение всего лета, по мере надобности. Зелень используют в пищу сразу же или сушат впрок, на воздухе или искусственно. Запах сушеной зелени усиливается. Хранят сушеную зелень в герметичной таре.

В большинстве районов рекомендуется укрывать горный чабер на зиму. Его окучивают и укрывают подручным материалом – листьями, соломой, хвойными ветками и пр. Там, где зима суровая, лучше заранее выкопать кусты и, посадив в горшки или ящики, держать зимой в подвале. Весной он рано отрастает.

Горный чабер можно успешно выгонять в теплицах зимой. Для этого осенью выкапывают корневища и сажают их в ящики, горшки, сосуды и другую тару. Хранят на холоде. Зимой вносят корневища в теплицу или ставят на окно, обильно поливают. Он хорошо отрастает и в домашних условиях.

Семеноводство горного чабера возможно на юге. Семена собирают с двухлетних плантаций. С 1 м<sup>2</sup> получают 10–15 г семян. Небольшое количество семян созревает и в Средней полосе России.

Болезни на горном чабере наблюдаются те же, что и на однолетнем чабере. Чаще всего встречается ржавчина. Меры борьбы с ней те же, что и на чабере однолетнем. Из вредителей наибольший ущерб наносит тля.

Зеленая масса многолетнего чабера богата витаминами: аскорбиновой кислотой, каротином, а также фитонцидами. В ней содержится около 0,1–0,6% эфирного масла, содержание которого в сухой массе возрастает до 1,3%. Основные его компоненты тимол и карвакрол.

## ШАЛФЕЙ

Род шалфей (*Salvia*) очень богат видами. Ученые насчитывают их до 700. Только в России произрастает в диком виде более 70 видов шалфея. Шалфей – одно из древнейших растений. Многие виды обладают лекарственными свойствами. Например, в древней Руси широко применялся с медицинскими целями шалфей луговой. Много в этом роде и декоративных видов. Сей-





час мы знаем наряду с декоративными сальвиями и несколько пряных культурных видов, из которых, несомненно, первостепенное значение имеют шалфей лекарственный и шалфей мускатный.

## ШАЛФЕЙ ЛЕКАРСТВЕННЫЙ

**Шалфей лекарственный — *Salvia officinalis* L.** Родовое название шалфея происходит от латинского *salvus*, что означает «здоровый», «исцеляющий» или *salvere* — «лечить». Среди сальвий это один из самых замечательных видов.

Шалфей лекарственный — многолетний полукустарник семейства яснот-



*Шалфей лекарственный*

ковые. Корень мощный, деревенистый. Стебель ветвистый, внизу одревесневающий, вверху травянистый, в первый год жизни четырехгранный, войлочно-опушенный. Развивает в хороших условиях до 100 и более побегов. Высота стебля до 80 см. Листья супротивные, продолговато-яйцевидные, черешковые, морщинистые, опушенные. Цвет листьев от серовато-зеленого до серебристо-серого. Длина листа 3,5–8 см, а ширина — 0,8–1,5 см.

Цветки на коротких цветоножках, собраны на цветоносе в ложные мутовки (6–7 штук). Соцветие рых-

лое, колосовидное. Чашечка цветка опушенная, окраска венчика сине-фиолетовая или светло-розовая, реже белая. Плод сухой, распадается на четыре односемянных орешка. Семена у шалфея лекарственного довольно крупные, яйцевидной или округлой формы, гладкие, черные или темно-бурые, матовые. Диаметр семени около 2,5 мм. Масса 1000 семян 7–10 г. Они сохраняют всхожесть 3 года.

Зацветает шалфей лекарственный на второй-третий год. Цветет в июне-июле. Плоды созревают в августе-сентябре. Цветение и созревание семян начинается снизу вверх. Шалфей — перекрестник, опыляется пчелами, шмелями. Мужская стерильность и самостерильность растений — обычное явление у шалфея. Фертильных особей очень мало. Все это оказывает влияние на особенности цветения, опыления и формирования семян. Семян при достаточном опылении дает до 40 г/м<sup>2</sup>, но часто с получением семян бывают трудности. Семена легко осыпаются.





---

Это растение предпочитает теплый и сухой климат, мягкие зимы. Засухоустойчив. Не выносит избытка влаги в почве, но на хорошее влагообеспечение очень отзывчив. Шалфей слабозимостоек: холодные зимы, малый снежный покров он не переносит. Но неплохо зимует при достаточном снежном покрове. Сильный рост и ветвление начинается со второго года. Для шалфея лекарственного нужен теплый, защищенный от ветров и солнечный участок.



Родиной шалфея лекарственного является Малая Азия. Оттуда через Балканский полуостров он распространился по всему Средиземноморью. Позже попал в страны Центральной и Южной Европы. В природе он растет на сухих горных склонах. В России и на территории сопредельных стран в диком виде шалфей лекарственный не встречается. Возделывается на Северном Кавказе, в Крыму, в Молдове.

В неолите, при зарождении земледелия он привлек внимание человека своим сильным ароматом и первоначально использовался как пряность. Позже были открыты его лекарственные свойства, и шалфей прочно вошел в арсенал лекарей. С лекарственными свойствами шалфея связаны многочисленные легенды и предания. Вероятно, шалфеем лечили еще древнеегипетские врачи, о которых шла слава по всему Древнему миру. Широко использовали лекарственный шалфей древние римляне, считая его универсальным лекарством, о нем писали римские авторы. Уже в раннем средневековье (IX век) культура шалфея была введена и в Центральной Европе. В Средние же века в Европе и Азии шалфей считали панацеей от всех болезней. Это действительно излюбленное растение Средневековья — врачей, аптекарей, садовников, алхимиков, чародеев и простых обывателей. Рос шалфей практически в каждом саду. И сейчас многие дикорастущие виды применяются в народной медицине.

Шалфей лекарственный культивируют для получения сырья — листьев. Иногда из него получают эфирное масло, которым ароматизируют зубные пасты, порошки. Применяется оно также в парфюмерной промышленности, косметологии. Листья обладают сильным ароматом и пряным вкусом.

Листья шалфея лекарственного — известнейшее лекарственное сырье. Их применяют как вяжущее и антисептическое средство при заболеваниях полости рта (стоматитах, язвах, повышенной кровоточивости десен), в стоматологии, при ангинах, болезнях дыхательных путей и пр. Он обладает кровоостанавливающими, болеутоляющими и спазмолитическими свойствами, способствует появлению аппетита, лечит простудные заболевания, метеоризм, болезни желудочно-кишечного тракта и печени, цистит, болезни почек, неврозы, неврастению, подавляет повышенное потоотделение.

Обладает шалфей также выраженным противовоспалительным действием. Помогает при болезнях суставов, радикулите и остеохондрозе, болях в





конечностях, при маститах, для остановки лактации, для лечения бесплодия, при болезнях кожи, травмах, ожогах, обморожениях. Применяют его и для укрепления волос. Применяется шалфей и в официальной, и в народной медицине. Используется он и в ветеринарии. Масло лекарственного шалфея обладает бактерицидным и фитонцидным действием.

Имеет шалфей и пищевое значение. В пищевой промышленности шалфей используют при засолке сельди, для ароматизации чая, различных напитков, безалкогольных и спиртных (водки, настойки, ликеры). Шалфей входит в состав пряных смесей. Особенно он популярен в кухне Южной Европы и США. Горьковато-пряный вкус шалфея прекрасно сочетается с жирными сортами мяса — свиной в немецкой кухне, гусем во французской. Американцы же добавляют шалфей в свое традиционное блюдо — фаршированную индейку. Они часто используют шалфей при приготовлении колбас и других кулинарных изделий подают его к рыбе и к сыру. Подходит он и к курятине.

Шалфеем приправляют также салаты, супы, рыбные, овощные и сладкие блюда. Он способствует лучшей усвояемости пищи. Входит он в состав различных начинок, паштетов и паст. Изредка применяется и для приготовления самостоятельных блюд. В итальянской кухне шалфей используют очень широко, часто вместе с розмарином. Пригоден шалфей лекарственный и для травяных чаев, и для ароматизации табака. Издавна он применялся для настаивания вин.

Шалфей лекарственный — хороший медонос. Мед с шалфейных плантаций получается красивого цвета с приятным запахом и обладает лечебными свойствами.

В России допущены к использованию сорта шалфея лекарственного Кубанец и Патриарший Семко.

На одном месте шалфей растет 4—5 лет, а в хороших условиях и до 8 лет. Почвы предпочитает плодородные, легкие. Предшественники для шалфея лучше всего — озимые зерновые, или оптимально размещать его по пару. С осени участок под шалфей перекапывают, очищая от многолетних сорняков. Вносят перегной — 2,0 кг/м<sup>2</sup> совместно с минеральными удобрениями в количестве 15 г калийной соли и 15 г суперфосфата на 1 м<sup>2</sup>; 20 г/м<sup>2</sup> аммиачной селитры вносят весной. В этом случае в первый год можно не подкармливать плантацию. Перед посевом почву неглубоко перекапывают или рыхлят на 8—10 см.

Размножается шалфей семенами, делением многолетних кустов, черенкованием. В большинстве районов Нечерноземной зоны сеют его на рассаду ранней весной. Рассадку выращивают в теплицах, на стеллажах или в рассадных ящиках, в парниках, под пленкой и пр. Ее высаживают на постоянное место в возрасте 50—60 дней.





В более южных районах, с длинным вегетационным периодом, а тем более на больших площадях, сеют прямо в открытый грунт. При посеве весной в грунт можно использовать сухие семена, но лучше предварительно прорастить их или обработать стимуляторами. В качестве наполнителя можно добавить гранулированный суперфосфат, а также семена маячной культуры (быстрорастущей), чтобы обозначить рядки. Глубина заделки 3–4 см на суглинистых почвах или 1–2 см на супесчаных почвах. Посев рядовой с междурядьями 60–70 см. Всходы появляются на 18–21 день после посева. В фазе 4–5 настоящих листьев их прореживают на расстояние 30–40 см. По той же схеме высаживают и рассаду.

Сеют шалфей и под зиму (в ноябре–декабре) – там, где позволяет климат. При этом всходы появляются рано, как только прогреется почва. При вегетативном размножении, чтобы облегчить деление куста, его предварительно окучивают. Этот прием способствует образованию придаточных корней.

Растут молодые растения медленно, и к осени образуют слабооблиственные кусты. Шалфей нуждается в регулярных рыхлениях почвы. За вегетацию проводят 3–4 рыхления на глубину 4–6 см, последующие – на глубину 6–8, 8–10 см. Первое рыхление хорошо провести еще до всходов шалфея (по маячной культуре).

Весной до начала отрастания следует удалять старые одревесневшие побеги – тогда листья будут крупнее и количество их больше. Проводят омолаживание растений, срезая надземную массу у самой земли. А со второго года весной ежегодно вносят 15 г/м<sup>2</sup> аммиачной селитры и осенью – 15 г/м<sup>2</sup> суперфосфата. На зиму растения в Средней полосе России нужно обязательно укрывать.

В первый год жизни (а при однолетней культуре – однократно) собирают листья шалфея в сентябре. При этом срезают всю надземную массу. В последующие годы убирают зеленую массу в период завязывания семян, когда содержание эфирного масла максимальное. Обычно это бывает в июне–июле. Там, где климат позволяет, делают и повторную срезку (не позже октября). Для употребления в пищу можно и выборочно срезать побеги, обычно до цветения. После срезок подкармливают растения фосфорными удобрениями. Сушат траву на открытом воздухе, на солнце или в тени, подвешивая или разложив тонким слоем. Искусственную сушку можно проводить при температуре не выше 35 °С. Урожай сухого листа от 100 до 300 г/м<sup>2</sup>.

На семенных кустах срезки не проводят. Убирают на семена при потемнении семян в нижних чашечках. Срезают верхнюю часть стеблей с соцветиями, подсушивают и обмолачивают.

Шалфей относительно устойчив к болезням и вредителям. Шалфей подгрызают листогрызущие совки, повреждают тли, клопы, трипсы. Промышленные плантации обрабатывают химическими препаратами, но на своем участке делать этого не следует.







На шалфее встречается ложная мучнистая роса. Против нее применяют (опять же в промышленных посадках) порошок молотой серы 2–3 г/м<sup>2</sup> или коллоидную серу (СП) 0,5–1 г/м<sup>2</sup>.

Листья шалфея лекарственного содержат 0,5–2,5% эфирного масла, а также смолы, дубильные вещества, фитонциды, алкалоиды, горечи, органические кислоты, минеральные соли. В состав эфирного масла входят цинеол, туйон, сальвиол, пинен, сальвен, борнеол, камфара и цедрен.

## ШАЛФЕЙ МУСКАТНЫЙ

**Salvia sclarea L.** — еще один популярный вид шалфея, но менее распространенный у огородников. Видовое название его происходит от латинского *clarus* — «ясный, чистый».



*Шалфей мускатный*

Родина шалфея мускатного — страны Средиземноморья — Франция, Испания, Италия. В диком виде он растет на территории этих стран, а также в Венгрии, южной Бельгии, Болгарии, Средней Азии, Сирии, Иране, предпочитая горные районы. Растет он в дикой природе и в Крыму, и на Кавказе. В культуре, как ароматическое растение, широко возделывается в странах Западной и Восточной Европы, США, Ливане, Марокко. Как эфиромасличное очень распространен во Франции, Италии, в Молдове, на Украине (Крым, Запорожье), в Киргизии, в России (Краснодарский край). У нас в стране шалфей мускатный — одна из основных эфиромасличных культур.

Шалфей мускатный одно-двулетнее или многолетнее травянистое растение семейства яснотковые. Корень стержневой, проникает на большую глубину, в пахотном слое широко разветвленный. Стебель



---

прямостоячий, 4-гранный, ветвистый, снизу деревенистый, в верхней части — травянистый. Высота цветоноса до 1–1,3 м и до 1,5 м, он опушен короткими волосками. Листья крупные (15–25 см длины и 7–15 см ширины), черешковые, овально-сердцевидной формы, двоякозубчатые, морщинистые, густоопушенные, уменьшающиеся к верхушке стебля. Верхние листья сидячие.



Соцветие шалфея — метельчатое по форме, состоит из ложных мутовок, длиной 40–70 см, расположено на конце стебля. Цветки очень красивые, крупные, обоеполые, сидящие в пазухах прицветников супротивно, по 3–5 штук, образуя подобия мутовок. Они двугубые, розовато-фиолетовые или светло-синие, реже белые. Цветет шалфеем в июне-августе в течение 25–30 дней. Цветки раскрываются не одновременно, цветение начинается с нижней части цветоноса. Шалфей мускатный — перекрестник, опыляется пчелами, шмелями и другими насекомыми. Семена созревают в августе-сентябре. Они легко осыпаются и растения часто дают обильный самосев. Семена округлые или яйцевидной формы, светло- или темно-коричневого цвета, длиной 2–3 мм, слабоблестящие. Масса 1000 семян 3–5 г, всхожесть сохраняется 4–6 лет.

Наиболее часто встречаются двулетние формы шалфея мускатного.

В первый год жизни шалфей формирует розетку листьев, а после перезимовки — цветоносный стебель. Некоторые двулетние формы при благоприятных условиях перезимовывают и цветут на третий и последующие годы, превращаясь, таким образом, в многолетники. Есть и типично многолетние формы, встречаются и однолетние.

Шалфей мускатный не очень требователен к почве. Он относительно теплолюбив, семена начинают прорастать при 8–12 °С, но оптимальной считается температура 23–28 °С. Шалфей мускатный морозостоек, взрослые растения в фазе розетки выдерживают морозы до –30 °С. Для роста и цветения шалфею требуется среднесуточная температура 19–21 °С. Шалфей мускатный светолюбив, требует высокой интенсивности солнечного освещения; это растение длинного дня. Засухоустойчив, но отзывчив на хорошее влагообеспечение.

Запах шалфея мускатного действительно напоминает мускатный орех, мускус или амбру — теплый и сладкий. Этот шалфей широко применяется в парфюмерии, в мыловаренной и в табачной промышленности — для отдушки табака. В пищевой промышленности он идет для ароматизации безалкогольных напитков, пива, вина, которым он придает мускатный привкус. Кроме того, шалфей — известная пряность. Листья и соцветия в свежем или сухом виде добавляют как приправу к салатам, соусам, овощным и мясным блюдам, компотам, пудингам и др. Его используют при засолке рыбы и овощей, кладут в варенья и джемы.





Отходы шалфея после переработки сырья используют как ценное удобрение. А еще шалфей мускатный — прекрасный медонос. С одного гектара посевов получают 200—300 кг отличного меда, обладающего тонким ароматом и лечебными свойствами. Шалфей мускатный пригоден для закрепления эрозированных почв. Кроме всего прочего шалфей мускатный очень декоративен.

Эфирное масло шалфея мускатного обладает антибактериальной активностью и способствует ранозаживлению. Маслом успешно лечат ожоги, язвы, стоматиты. Применяют его также при лечении радикулита, ишиаса, болезней опорно-двигательного аппарата и периферической нервной системы. Сухие соцветия шалфея мускатного входят в состав различных лечебных фиточаев. Шалфей применяется также для улучшения пищеварения, при болезнях желудка, почек, при ревматизме и как средство от головной боли.

Сорта шалфея мускатного в основном эфиромасличного назначения. До сих пор не утратили своего значения такие сорта, как Вознесенский 24 (допущен к использованию в Российской Федерации), Крымский ранний, Крымский поздний, Молдавский 69, Молдавский 404. Для огородников предлагаются также допущенные к использованию сорта Бриз и Нектар.

При прорастании семян почва должна быть влажной. При недостатке влаги семена могут покрываться прочной пленкой и впадать в период покоя (наследие диких прародителей). Можно сажать шалфей мускатный на любых типах почв, кроме заболоченных. Нежелательны также тяжелые и песчаные почвы. Зато вполне пригодны эрозированные склоны. Он не выносит близкого (до 1 м) залегания грунтовых вод. Лучше растет на плодородных почвах. Реакция почвенной среды нужна нейтральная или слабокислая (рН 6,0).

Шалфей предпочитает участки южного местоположения и не любит затенения, загущения. Поскольку в первый год жизни растет он медленно, участок должен быть чист от сорняков. Для успешной перезимовки и лучшего роста участок должен быть защищенным от холодных ветров. А к предшественникам шалфей мускатный нетребователен. Нельзя только много лет сажать его на одном и том же месте.

Из питательных элементов шалфей наиболее нуждается в азоте и фосфоре. В основную заправку вносят азотные удобрения 20—30 г/м<sup>2</sup> (предпочтительнее в нитратной форме), фосфорные 15—20 к/м<sup>2</sup> (суперфосфат). Осенью почву перекапывают на штык лопаты или пахут на глубину 25—27 см. Сорняки удаляют. Перед весенним посевом почву рыхлят на глубину 5—6 см. Подкормки дают в первый год жизни в фазе 2 пар настоящих листьев, а на второй год — весной в начале отрастания. Каждый раз вносят по 10 г аммиачной селитры и суперфосфата на 1 м<sup>2</sup>.





---

Если под зиму сеют свежесобранные семена, то их, для улучшения посевных качеств, в августе–сентябре прогревают 10–12 дней на солнце. Глубина заделки семян 3–4 см на легких почвах, а на тяжелых достаточно 2–3 см. Схема размещения такова: междурядья от 45 до 70–80 см, между растениями 30–40 см. На одном приусадебном участке для личного потребления обычно достаточно иметь 10–15 растений шалфея.



Уход за посадками состоит, как обычно, из прополок и рыхления междурядий. Первое рыхление проводят после появления всходов шалфея. Почву рыхлят на глубину 8–10 см. На второй год рано весной рыхлят почву и за сезон проводят 3–4 рыхления на глубину 8–12 см. Из удобрений предпочтительнее суперфосфат, аммофос, калийная соль, навоз. В сухую погоду желателен полив.

Наибольшее количество эфирного масла накапливается в соцветии при побурении семян в 2–3 нижних мутовках центрального соцветия, в этой фазе соцветия и собирают. Лучше делать это в утренние или вечерние часы. Урожай соцветий шалфея мускатного 250–390 г с 1 м<sup>2</sup> и даже может достигать 1,4 кг с 1 м<sup>2</sup>. Как и все пряные травы, сушат шалфей в сухом проветриваемом помещении, защищенном от солнечных лучей, или под навесом. Если растения оставляют для получения семян, то их собирают при полном созревании на главных ветвях соцветия. Их урожайность 20–40 г с 1 м<sup>2</sup>.

Шалфей мускатный – растение, довольно устойчивое к болезням и вредителям. Из болезней может встретиться мучнистая роса и ложная мучнистая роса. Может поражаться шалфей и склеротиниозом (белой гнилью) – главным образом на второй год после перезимовки. Вредители, опасны преимущественно на юге, где шалфей мускатный выращивают на больших площадях. В Средней полосе России его может повреждать озимая совка, в первый год жизни подгрызает проволочник. Есть и специфические вредители: шалфейный долгоносик, шалфейный комарик, шалфейный клещ.

Меры борьбы и с вредителями и с болезнями можно рекомендовать агротехнические – содержание участка в чистоте, прополки, уборку растительных остатков. Нельзя сажать шалфей после подсолнечника, так как от последнего шалфей может заражаться общей болезнью – белой гнилью.

В соцветиях шалфея мускатного в период формирования семян накапливается до 0,33% эфирного масла на сырую массу, а в среднем содержится 0,12–0,15 %. Эфирное масло накапливается в железках, расположенных на поверхности цветonoсов и чашечек. Надо отметить, что в листьях содержание эфирного масла намного меньше, чем в соцветиях, поэтому листья имеют очень слабый запах и как пряность применяются редко. Масло содержит в основном линалилацетат (70%), линалоол, гераниол, нерол. Семена шалфея мускатного содержат до 32% ценного жирного масла, применяемого как техническое.





## ШАНДРА

**Шандра обыкновенная** — *Marrubium vulgare* L. Известна также под названием конская мята обыкновенная.

Шандра обыкновенная — многолетнее растение семейства яснотковые.

Стебли прямостоячие, высотой 30–60 см, листья округло-яйцевидные, крупногородчатые, сверху светло-зеленые, снизу сероватые, супротивные, на коротких черешках. Стебли и листья покрыты густым серебристо-белым опушением. Цветки мелкие, белые, собраны на стебле в ложные мутовки. Плоды — продолговато-эллиптические пятнистые мелкобугорчатые орешки. Масса 1000 семян 0,8–1,0 г.

Растет в диком виде в Евразии (от бассейна Средиземного моря до Центральной Азии), распространилась по всей Европе, завезена и в Северную Америку. Культивируется в Западной Европе и США. Там она очень популярна как лекарственное растение. Еще в Средневековье она широко использовалась.



*Шандра обыкновенная*

Шандра — скорее лекарственное растение, чем пряное. Тем не менее она тоже используется в кулинарии. Пахучие листья служат в качестве приправы. Листья засахаривают, ими ароматизируют сиропы и напитки, используют при приготовлении ликеров. В Америке шандра используется в кондитерском производстве. Измельченные листья, смешанные с медом, подают на десерт. Свежие или сушеные листья заваривают вместе с чаем.

Чай из шандры назначают при заболеваниях ушей, печени, почек и других болезнях, в том числе инфекционных. Является очень известным средством от кашля (отхаркивающее). Популярна шандра также в народной медицине, в натуропатии.



---

тии, гомеопатии. Травя содержит алкалоид маррубин, который отчасти и определяет ее лечебные качества. Шандра является медоносом, используется также как техническая культура (дубильное). Кроме того, шандра декоративна и хорошо подходит для украшения альпинариев и горок.



Шандра размножается семенами, причем предпочтительнее рассадный способ. В средней полосе России сеют ее в марте и высаживают в грунт в возрасте 45–60 дней, как и многие яснотковые. Междурядья 40–60 см, в ряду растения размещают через 20–25 см. В южных районах, где вегетационный период длиннее, можно сеять шандру рано весной прямо в грунт.

## ЭЛЬСГОЛЬЦИЯ

**Эльсгольция гребенчатая** – *Elsholtzia cristata* Willd. Синоним – **эльсгольция Патрэна**, *Elsholtzia patrinii* (Lep.) Garcke. Известна также под названиями: шандра гребенчатая, пряная мята, пряный иссоп. Есть и другой культурный вид эльсгольции, сходный по применению – эльсгольция Стаунтона родом из Юго-Восточной Азии.

Эльсгольция гребенчатая – однолетнее травянистое растение семейства яснотковые. Корневая система корневищеобразная. Стебель высотой до 50–80 см, прямостоячий, ветвистый, с редким опушением. Листья крупные, яйцевидно-эллиптические, городчато-пильчатые. Цветки голубовато-лиловые или фиолетовые, снаружи короткоопушенные. Собраны в густое, чаще одностороннее колосовидное соцветие. Плод – мелкий серовато-коричневый или темно-бурый яйцевидный гладкий орешек, 1–1,5 мм длиной.

Эльсгольция – неприхотливое растение, нетребовательна к условиям произрастания, но лучше растет на хорошо удобренных почвах. Светолюбива, предпочитает открытые солнечные участки. Холодостойка. Но у нее есть интересная особенность – в конце лета и осенью, при похолодании, у нее начинают осыпаться листья. Семена в Средней полосе России не вызревают, а в южной зоне она плодоносит хорошо.

Эльсгольция происходит из Азии – Восточной и Центральной Индии,



Эльсгольция, или шандра гребенчатая







стран Дальнего Востока. Она встречается как сорное в Западной и Центральной Европе, европейской части России, растет в диком виде в Западной и Восточной Сибири, на Дальнем Востоке, в Индии, Китае, Монголии, Японии, Вьетнаме. Одичала в Северной Америке. Часто встречается возле жилья, в садах, огородах. Распространено это растение как овощное в Восточной Азии (Китай, Япония, страны Индокитая). В Западной Европе это старая культура, почти исчезнувшая. В настоящее время выращивается в Чехословакии, Австрии, у нас в стране культивируется как эфиромасличное и используется пока очень редко как пряное в кулинарии. Заслуживает широкого распространения благодаря простоте агротехники и хорошим вкусовым качествам.

Вся надземная масса имеет сильный аромат. Запах эльсгольции тонкий, приятный, похожий на запах лимона или мяты. Но более пряный и острый, с перечными, яблочными и мятными тонами. В народной кулинарии эльсгольция сходна с мятой по применению. Используются листья и цветочные ветки. Как пряность служат высушенные бутоны и цветки, собранные в самом начале цветения.

Эльсгольция применяется в основном в мясные фарши, паштеты из субпродуктов, домашние колбасы, для ароматизации мясных салатов, закусок, бутербродов и супов. Как и майоран, она улучшает и облагораживает консистенцию мяса. Идет она и к изделиям из рыбы. Эльсгольция отличается тем, что при нагревании не дает горечи в пище. Молодые растения едят сырыми в салатах, добавляют для ароматизации в овощные блюда. Применяется при консервировании рыбы и в мясные продукты. Пригодна и для ароматизации уксуса и чая. На основе эльсгольции создан целый ряд безалкогольных напитков.

Эльсгольция культивируется для получения эфирного масла и жирного масла из плодов. Имеет это растение и лекарственное значение. Соцветия его применяют в качестве мочегонного, желудочного, стимулирующего пищеварение средства. Кроме того, эльсгольция успокаивает нервы, регулирует сердечную деятельность. В народной медицине ее применяют как отхаркивающее. Эфирное масло обладает вяжущими свойствами.

Размножают эльсгольцию семенами. В Средней полосе их сеют в мае, когда будет готова почва, в более южных районах — в апреле-мае. Перед посевом почву заправляют минеральными удобрениями. Посев рядовой, междурядья 45 см. Семена мелкие, заделывают их на 0,5–1,0 см. Норма высева — 2,0 г/м<sup>2</sup>. Семена прорастают хорошо, всходы дружные и растут растения быстро. Уход за эльсгольцией несложный — прополки, рыхления по мере необходимости. Надземную массу убирают в период массового цветения. Урожай достигает 2,9 кг/м<sup>2</sup>. Сушат зеленую массу в тени, под навесом, хранят в сухом месте. С 1 м<sup>2</sup> получают до 760 г сухой массы.



---

---

Надземная часть растения содержит 0,1–0,3% эфирного масла на сырой вес (и до 1,08% на сухой вес), особенно богаты маслом прицветники. Основные компоненты масла — эльсгольция-кетон (61,8%), нагинакетон (30,1%), линалоол, гуммулен и др. Семена содержат высыхающее жирное масло (42%), состоящее в основном из ненасыщенных жирных кислот, в том числе олеиновой, линолевой и линоленовой.





## ПРЯНЫЕ ЗОНТИЧНЫЕ

Семейство сельдерейные (зонтичные) богато растениями, содержащими эфирные масла. Масла содержатся во всех частях растения в особыхместилищах и каналах. Плод у этих растений – вислоплодник, также называемый двусемянкой – оригинальное образование из двух семян, висящих на центральном стержне. Под названием «семена» у растений этого семейства понимаются плоды, а чаще половинки плода.

### ПЕТРУШКА

**Петрушка – *Petroselinum crispum* (Mill.) Nym.** Родовое название происходит от греческих слов, означающих «каменный (скальный) сельдерей».



*Корневая форма петрушки*

Двулетнее перекрестноопыляющееся растение семейства сельдерейные (Apiaceae). В первый год растение формирует корень и розетку листьев. Корень стержневой, у корнеплодных сортов образует мясистый корнеплод. Розетка листовая петрушки состоит из 10–100 листьев. У корневой петрушки листьев в розетке от 15 до 40. Листья розетки на длинных черешках, зеленые, блестящие, дважды и трижды перисторассеченные. Верхние стеблевые листья тройчатые. Цветоносный стебель появляется на второй год. Он 0,75–1,5 м высотой, ветвистый, соцветия – сложные зонтики. Цветки мелкие, зеленовато- или желтовато-белые. Цветет растение в июне-июле, плодоносит с июля по сентябрь. Плоды – двусемянки, состоят из 2 половинок. Семена мелкие, ребристые, широкояйцевидные, в сечении полукруглые,





серовато-зеленого или серовато-бурого цвета. Масса 1000 семян 1–1,8 г. Всхожесть их сохраняется 2–3 года.



Петрушка влаголюбива, но не переносит затопления и высоко стоящих грунтовых вод. При недостатке влаги семена долго не прорастают и всходы бывают недружными. Хороший урожай корнеплодов и листьев можно получить только при достаточном равномерном увлажнении в период роста растений. При недостатке влаги, кроме того, корнеплоды получаются грубыми. Особенно необходима почвенная влага на второй год жизни. Высаженные в сухую почву маточники гибнут или образуют слабые семенные растения. В период цветения и налива семян недостаток влаги благоприятен.

Петрушка — холодостойкое растение. Взрослые растения петрушки выдерживают понижение температуры до  $-9^{\circ}\text{C}$ . При достаточном снежном покрове они легко перезимовывают. На второй год жизни петрушка более требовательна к теплу. Весной у петрушки быстро отрастают новые листья, поэтому посеянная под зиму она дает раннюю продукцию. Светолюбива, при затенении и загущении склонна болеть.

Лучшие почвы для возделывания этой культуры рыхлые, богатые перегноем, с глубоким пахотным слоем, не образующие корку. Корневые сорта петрушки требуют глубокой обработки почвы. Листовые сорта петрушки можно сеять по свежему органическому удобрению, корневые — не раньше чем на второй год, иначе корнеплоды сильно ветвятся.



*Зонтики — соцветия петрушки*



*Товарные корнеплоды корневой петрушки*





Родина петрушки — страны Средиземноморья, Южная Европа. О ней упоминают литературные источники Древней Греции и Древнего Рима.



*У листовей петрушки корень несъедобный*

Это древнее пищевое, лекарственное и обрядовое растение. Особенно ценилась она в Древней Греции, где считалась священным растением, символом славы и радости. Греки увенчивали венками из петрушки своих героев — победителей Олимпийских игр. В Средние века петрушка по указу Карла Великого широко выращивалась в садах и огородах Центральной Европы. В XVI веке она распространилась по всей Европе. В России упоминается о ее возделывании с XVIII века.

Петрушка находит себе широчайшее применение. Свежие листья употребляются как приправа к салатам, супам, соусам, гарнирам, овощным, рыбным и мясным блюдам. Готовят из них и самостоятельные блюда. Применяются листья петрушки для окраски и ароматизации вин. Корнеплоды петрушки — очень распространенная пряность. Ее добавляют в разнообразные супы, вторые блюда. Широким спросом

пользуется у кулинаров и в пищевой промышленности сушеная петрушка — листья и корнеплоды. Они идут для пряных смесей, приправ, заправки концентратов и консервов. Применяют как пряность и измельченные семена петрушки.

Как лекарственное растение петрушка известна издревле. Она ценится за тонизирующие свойства, способность восстанавливать силы, заживать раны, останавливать кровотечение из десен и способствовать кроветворению. В народной медицине применяется при метеоризме, расстройствах пищеварения, желчно-каменной болезни и гастритах с повышенной кислотностью. Используется петрушка также в гинекологии и андрологии. Кроме того, петрушка — известнейшее средство при болезнях почек и мочевыводящих путей, обладающее одновременно мочегонным, противовоспалительным и восстанавливающим действием. Компоненты эфирного





---

масла петрушки обладают дезинфицирующими и отхаркивающими свойствами.

И в наше время, как в древности, врачи назначают ее как лекарственное средство. В медицине используют и семена, и траву петрушки, в свежем и сушеном виде. Применяют и сушеный корень. Из петрушки готовят лечебные отвары, настои, чай и пр.

Сорта петрушки делятся на корневые и листовые, у первых хорошо развитый практически неразветвленный корнеплод, у вторых корни менее мясистые и сильно разветвленные. Листовые сорта, в свою очередь, бывают обыкновенные и кудрявые (с гофрированным краем листа). Корневые сорта также различаются по размеру листа и его рассеченности. У листовых сортов число листьев и урожайность зелени больше, чем у корневых. (У корневых до 40 листьев в розетке, у листовых до 100 листьев.) Кудрявые сорта имеют меньше листьев, чем обыкновенные, но содержат больше аскорбиновой кислоты.

Сортимент петрушки довольно богат. В России допущены к использованию 16 сортов: листовые — Астра, Богатырь, Бриз, Карнавал, Москраузе 2, Обыкновенная листовая, Пагода, Славянская, Титан, Эсмеральда; корневые — Алба, Берлинская, Бордовикская, Игл, Сахарная, Урожайная. В продаже встречаются и другие сорта. Приведем для примера несколько сортов с различными свойствами.

**Алба** — разновидность корневая. Сорт позднеспелый, период от полных всходов до технической спелости корнеплодов 180–200 дней. Урожайность товарных корнеплодов 3–5 кг/м<sup>2</sup>. Ценность сорта: высокая урожайность, выравненные крупные корнеплоды без боковых корней, хорошая лежкоспособность корнеплодов.



*Листья петрушки обыкновенной*



*Листья петрушки кудрявой*







**Астра.** Разновидность листовая кудрявая. Сорт раннеспелый. Период от полных всходов до технической спелости 55–60 дней. Урожайность зелени до 5 кг/м<sup>2</sup>. Ценность сорта: способность к формированию обильной массы крупных, сильнофрированных, темно-зеленых нежных листьев. Сорт пригоден для выращивания как в открытом, так и в защищенном грунте.

**Берлинска** — разновидность корневая. Сорт позднеспелый. Период от полных всходов до технической спелости корнеплодов 140–180 дней. Урожайность товарных корнеплодов 2,0–2,3 кг/м<sup>2</sup>. Сорт устойчив к цветущности, толерантен (вынослив) к мокрой гнили и склеротинию, средневосприимчив к фузариозу. Ценность сорта: устойчивость к цветущности, низким температурам. Корнеплоды перезимовывают в грунте. Сорт также устойчив к растрескиванию и ветвлению корнеплодов, имеет хорошую лежкоспособность.

**Бордовикская.** Разновидность корневая. Сорт среднепоздний. Период от массовых всходов до полного формирования корнеплода 82–92 дня. Товарная урожайность 2,2–3,5 кг/м<sup>2</sup>. Ценность сорта: хорошая лежкоспособность корнеплодов при хранении.

**Бриз** — разновидность листовая. Сорт среднеспелый, период от полных всходов до технической спелости 80 дней. Урожайность зелени 2,1–2,5 кг/м<sup>2</sup>. Ценность сорта: высокая урожайность и качество зелени, пригодность к механизированной уборке, устойчивость к полеганию, длительное сохранение у зелени товарных качеств при хранении и транспортировке.

**Кадева** — разновидность листовая, кудрявая. Сорт среднеспелый. Период от полных всходов до технической спелости 70 дней. Урожайность зелени за 3–4 срезки 1,3–1,5 кг/м<sup>2</sup>. Ценность сорта: интенсивное отрастание зелени после срезок. Пригоден для выращивания в открытом и защищенном грунте.

**Карнавал** — разновидность листовая. Сорт среднеспелый, период от полных всходов до начала технической спелости 90 дней. Ценность сорта: способность к формированию большой массы темно-зеленых на длинных черешках листьев, идеальных для пучкового товара.

**Сахарная** — разновидность корневая. Сорт скороспелый, период от полных всходов до технической спелости 97–103 дня. Товарная урожайность корнеплодов с листьями 2,3–5,7 кг, корнеплодов — 1,0–2,8 кг. Ценность сорта — скороспелость, отличные вкусовые качества корнеплодов. Один из старейших сортов, не утративший до сих пор своего значения.

Лучшие предшественники для петрушки — культуры, под которые вносили органические удобрения (капуста, особенно ранняя белокочанная и цветная), огурцы, ранний картофель), а также столовая свекла. Ей нужны рыхлые, богатые, с глубоким пахотным слоем почвы. Почвы должны быть чистыми от сорняков, влажными, но не переувлажненными.



---

Участок под петрушку перекапывают с осени на глубину 20–25 см. Весной повторяют перекопку и, если пахотный слой невелик, делают гряды. При выращивании петрушки на зелень хорошо внести с осени или весной под перекопку свежий навоз, перегной или компост — 4–5 кг/м<sup>2</sup>. Корневые же сорта органикой удобрять не следует, во избежание ветвления корнеплода. Весной вносят также минеральные удобрения — 10–20 г аммиачной селитры, 15–20 г калийной соли и 20–25 г суперфосфата под корневые сорта на 1 м<sup>2</sup>. Под листовые дают чуть больше азотных удобрений и чуть меньше калия и фосфора. Под корневые сорта весной хороша и печная зола — 120–150 г на 1 м<sup>2</sup>. Можно использовать и комплексные удобрения — Кемиру-универсал, Кемиру-супер, азофоску и пр. в дозах 50–60 г/м<sup>2</sup>.



Сеют петрушку в несколько сроков. Первый посев обычно проводят в конце апреля — начале мая. Летом можно провести 1–2 посева для обеспечения свежей зеленью. Сеют петрушку на глубину 1–2 см рядовым способом с междурядьями 30–40 см. Практикуют и загущенные посевы с междурядьями 10–12 см, при этом растения убирают на зелень, выдергивая через ряд при достижении ими высоты 10–15 см. Подзимние посевы делают с тем расчетом, чтобы семена не успели прорасти до морозов — за 10–15 дней до замерзания почвы.

Всходы петрушки появляются через 15–20 дней. Для ускорения прорастания можно предварительно замочить семена. Замачивают их за 4–5 дней до посева в теплой воде, затем 1–2 раза промывают и держат в тепле во влажном состоянии до наклевывания единичных семян. Перед посевом семена подсушивают до сыпучести.

Растения в ряду прореживают на 3–4 см у листовых сортов или на 5–6 см у корневых. Прореживают обычно в несколько этапов. Первое прореживание делают в фазе 2–3 настоящих листьев, второе — через 15–20 дней. Можно сделать и третье прореживание. При этом удаляемые молодые растения уже пригодны в пищу.

Уход за посевами заключается в прополках (первую делают до появления всходов), рыхлении междурядий, подкормках. Первую подкормку дают после прореживания, вносят 10–20 г аммиачной селитры, 10–15 г калийной соли, 15–20 г суперфосфата на 1 м<sup>2</sup> или подкармливают раствором комплексных минеральных удобрений (Кемира-люкс, Растворин, азофоска и пр.) из расчета 30–40 г удобрений на 10 л воды. На 1 м<sup>2</sup> расходуется 10 л раствора. Особенно эффективна такая подкормка в сухую погоду. Затем подкармливают еще 2 раза с интервалом в 2 недели, увеличив дозу до 40–50 г на 10 л воды. Обычно подкормки сочетают с рыхлениями и прореживанием.

В засушливую погоду необходим полив. Обычно на 1 м<sup>2</sup> требуется 25–30 л воды; поливы проводят 2–3 раза за лето.





Убирают петрушку выборочно, обрывая по 1–2 крупных нижних листа с растения по мере нарастания зеленой массы. С наступлением



*Сорт Бриз*



*Сорт Астра*

холодов гряду с петрушкой можно укрыть переносным пленочным укрытием (на каркасе), лутрасилом, спанбондом или другим материалом. Это позволит продлить срок сбора. При окончательной уборке корнеплоды выкапывают из земли. Часть корнеплодов можно оставить зимовать в почве, чтобы рано весной получить свежую зелень. Хранят петрушку (зелень) вместе с корнеплодами в прохладном помещении не более недели, или прикапывают ее в подсобном помещении. У корневых сортов обрезают листья на высоте 0,5–1,0 см, корнеплоды просушивают, отбраковывают больные и поврежденные. Корнеплоды хранят пересыпанными песком в подвалах, хранилищах и пр. Неплохо хранятся они в холодильной камере в полиэтиленовых пакетах.

Петрушка — одна из самых популярных культур для выгонки зимой в защищенном грунте. Для выгонки предпочтительнее корневые сорта. Они дают хорошую розетку листьев, меньше болеют и удобнее для выгонки, чем листовые сорта. Посадочный материал для выгонки выращивают так же, как и корнеплоды

на продовольственные цели. Убирают их до наступления устойчивых заморозков. При уборке листья обрезают повыше — на 3–4 см, чтобы не повредить точку роста. Хранят корнеплоды при температуре 1–3 °С, пересыпанными песком.

Сажают их сплошным способом на стеллажи или в любую тару. На один м<sup>2</sup> высаживают около 100–150 шт. Оптимальная температура для выгонки 14–18 °С. Во время выгонки нужно удалять больные растения. Можно выгонять петрушку и дома, посадив корнеплоды в горшки или ящики и пр.





Семена петрушки можно получить и в Средней полосе, но наиболее благоприятна для семеноводства южная зона. Растения петрушки перекрестноопыляющиеся, поэтому для получения семян разные сорта следует высаживать на большом расстоянии друг от друга (до 2 км на открытом месте).

Для получения семян следует отобрать с осени маточные корнеплоды — здоровые, неповрежденные и типичные для сорта. Их хранят до весны в подвалах, хранилищах или холодильных камерах, не допуская подмерзания. Высаживают в открытый грунт с соблюдением пространственной изоляции. Семенники убирают при созревании 50% зонтиков на растении. При этом окраска семян из зеленой становится серовато-зеленой.

После уборки семенники дозаривают в подвешенном состоянии, сушат и обмолачивают. Можно и выборочно собирать созревшие зонтики.

Болезни петрушки — ржавчина, а также церкоспороз, ложная мучнистая роса, септориоз (белая пятнистость), белая гниль, фомоз.

Церкоспороз. Грибное заболевание. Поражает листья, стебли и зонтики. На них появляются неправильной формы, удлинённые, округлые или угловатые пятна диаметром до 6 мм. Пятна желтые или грязно-бурого цвета. Постепенно в центре они бледнеют, по краям окружены темно-коричневым ободком. Во влажную погоду пораженные ткани покрываются серым налетом. На стеблях, черешках пятна вдавленные, рыжевато-коричневые, удлинённые. Пораженные растения отстают в росте, а листья на них желтеют и засыхают. Развитию болезни способствует теплая и влажная погода днем, прохладная, с росами туманами — ночью. Болезнь передается с растительными остатками и семенами.

Меры борьбы — соблюдение севооборота, при этом не следует возвращать петрушку на прежнее место ранее, чем через 4 года, не стоит размещать ее и после других культур семейства сельдерейные. На участке нужно поддерживать чистоту, своевременно уничтожать сорняки и послеуборочные растительные остатки. Семена для посева нужно брать только от здоровых растений или протравленные. Помогает прогревание семян за 2–3 недели до посева в воде при температуре 48–49 °С в течение 30 минут, затем семена охлаждают в воде и подсушивают.



*Белая пятнистость петрушки*





Ложная мучнистая роса. Грибное заболевание. На листьях с верхней стороны появляются бледные, потом буреющие, неправильной формы пятна. На нижней стороне больных листьев пятна желтые или бурые, расплывчатые, покрытые обильным белым налетом. Поражаются также соцветия и семена. Болезнь сильнее развивается во влажную погоду. Возбудитель сохраняется на растительных остатках и передается с семенами. Меры борьбы те же, что и с церкоспорозом.

Септориоз, или белая пятнистость. Возбудитель — гриб. Заболевание чаще проявляется на нижних листьях, стеблях и черешках. На пораженных частях появляются бледные или желтые пятна с темным ободком, диаметром 1—5 мм. Впоследствии пятна распространяются на весь лист. На стеблях и черешках пятна удлиненные. На пораженных тканях образуются многочисленные точечные пикниды — спороношения гриба. Септориоз поражает и семена. При сильном развитии болезни листья желтеют и засыхают, а черешки ломаются. Во время вегетации заболевание распространяется спорами, которые разносятся ветром и каплями дождя. Сохраняется возбудитель на растительных остатках, семенах и корнеплодах. Меры борьбы те же, что и с церкоспорозом.

Ржавчина. Возбудитель болезни — гриб. В своем развитии за лето гриб проходит несколько стадий. В начале лета на нижней стороне листьев, на черешках и стеблях появляются желто-бурые подушечки, потом группы коричневых порошащих пятен, в конце лета образования темно-бурые, порошащие, сливающиеся в одну линию. Пораженные растения желтеют, усыхают, утрачивают вкус и товарность. Возбудитель сохраняется на растительных остатках. Меры борьбы те же, что и с церкоспорозом.

Белая гниль (склеротиниоз). Очень распространенная на овощных культурах болезнь. Грибное заболевание, проявляющееся на корнеплодах петрушки обычно при хранении, реже в поле. На поверхности корнеплодов образуется густая белая войлокообразная грибница, на которой впоследствии формируются черные склероции — уплотнения, иногда довольно крупные. Ткань корнеплода размягчается и корнеплоды полностью гнивают.

Болезнь заразна, от гнилых корнеплодов заражаются здоровые во время хранения, так что гниль встречается целыми очагами. Поражению корнеплодов способствуют повреждение их, подвяливание, подмораживание, хранение при повышенной температуре воздуха (выше 15 °С) и высокой относительной влажности воздуха (90—100%). Способствует болезни также преждевременная уборка и избыточное азотное питание. От больных маточников могут погибнуть и семенники.

Возбудитель сохраняется в почве, на растительных остатках, в местах хранения корнеплодов, на других овощных культурах. Меры борьбы агротехнические: глубокая перекопка (перепашка) участка — глубже 10—15 см,



---

---

оптимальный уход за растениями, сбалансированное питание. Не следует много лет возделывать на одном месте поражаемые белой гнилью культуры, так как инфекция накапливается в почве.



**Фомоз (сухая гниль).** Возбудитель болезни — гриб. Болезнь сильнее развивается при умеренной температуре (16–18 °С), высокой влажности и уплотненных почвах. Инфекция сохраняется на растительных остатках и семенах. Болезнь поражает все надземные и подземные части растения. Поражается вначале верхушечная точка роста, потом болезнь переходит на черешки. Больные растения отстают в росте, наружные листья желтеют, приобретают у основания синеватую окраску, черешки ломаются. Пораженная точка роста и основания черешков затем чернеют, на них образуются многочисленные круглые черные образования — спороношения гриба. Как правило, поражаются семенные растения. Гриб заражает семена и на всходах провоцирует поражение черной ножкой.

На корнеплодах при поражении фомозом образуются серовато-бурые пятна или поперечные полосы, постепенно становящиеся углубленными и превращающиеся в язвы. Иногда внешне здоровые корнеплоды несут инфекцию в точке роста.

Особенно вредоносен фомоз при выгонке корнеплодов в теплицах, при хранении корнеплодов и на высаженных маточниках. Маточники плохо отрастают. Семенники от больных корнеплодов увядают и погибают до созревания семян.

Из насекомых-вредителей опасны для петрушки морковная муха и зонтичная огневка, а также зонтичная моль.

Морковная муха вредит на петрушке весной и летом. Это очень распространенное насекомое встречается в европейской части России и более вредоносно в районах с умеренным влажным климатом. В годы массового размножения повреждает почти 100% корнеплодов. Зимуют куколки мухи внутри ложного кокона в почве, иногда в корнеплодах.

Мухи вылетают весной. Первое поколение (весенняя муха) летает в мае. Мухи откладывают яйца около растений петрушки обычно в фазе двух настоящих листьев. Отродившиеся личинки сначала повреждают корешки молодых растений, что очень опасно для них и может даже привести к гибели. Затем подросшие личинки вгрызаются в корнеплоды, проделывая в них ходы. Корнеплоды при этом приобретают уродливую форму, совершенно теряют товарность, становятся деревенистыми, безвкусными или горькими, быстро гнивают. Листья растений в поле становятся красновато-фиолетовой окраски, затем желтеют и засыхают. Через месяц личинки окукливаются в земле около растений. Через 30–40 дней вылетают морковные мухи второго поколения. Второе поколение вредителя развивается в июле-августе.







Муха предпочитает питаться на моркови, и при ее отсутствии повреждает другие корнеплодные растения семейства сельдерейные. Природным источником заражения служат дикорастущие заросли растений и сорняки семейства сельдерейные — сныть, купырь, болиголов и пр., на которых тоже развивается муха.

Меры борьбы — тщательное соблюдение агротехники, уничтожение сорняков, особенно сныти. Не следует размещать посевы петрушки вблизи дикорастущих зарослей сельдерейных (зонтичных) растений. Нельзя использовать как маточники пораженные корнеплоды.

Зонтичная огневка распространена в средних и южных районах России. Вредоносна на семенниках. Бабочки летают в июле, откладывают яйца на верхнюю часть семенников петрушки. Гусеницы, отродившиеся в конце июля, развиваются внутри зонтиков, поедая незрелые семена. Характерный признак поражения — белые паутинные трубки, в которых живут гусеницы. Повреждают они и листья. В сентябре гусеницы уходят в землю, где и зимуют внутри кокона. Окукливаются они весной.

На семенниках петрушки вредит зонтичная моль. Насекомое зимует в стадии бабочки и за летний период дает обычно 2 поколения, а в более южных районах и 3 поколения. С осени бабочки собираются по опушкам леса, возле разных построек, на зиму забираются в щели, на чердаки, под кору деревьев, под засохшую траву и в другие укромные места. На посадках петрушки бабочки появляются в начале июня. Они откладывают яйца на верхушки веток. Отродившиеся гусеницы поедают цветки, завязи и плоды, заплетая зонтики паутиной. В зонтиках они окукливаются.

С гусеницами борются препаратами против грызущих вредителей. Обработывают семенники в период от начала образования зонтиков до начала цветения. Одна из основных мер борьбы — уничтожение вокруг семенного участка сорняков, особенно семейства сельдерейные.

В листьях и корнеплодах петрушки содержатся эфирные масла, определяющие пряный запах растения. Листья содержат 0,02—0,3%, корнеплоды 0,02—0,5% эфирных масел. Семена очень богаты эфирными маслами — до 2,7—7%. Главный компонент эфирного масла — апиол, которого содержится до 50%, есть в масле также миристицин и другие вещества. Петрушка очень богата витаминами. В листьях ее содержится от 75 до 400 мг на 100 г сырого вещества аскорбиновой кислоты и до 20 мг на 100 г каротина (провитамина А), витамины группы В, а также флавоноиды. Много калия, кальция, фосфора, что обуславливает пищевую и диетическую ценность этого растения. Корнеплоды содержат до 41 мг/100 г аскорбиновой кислоты, 0,03 мг/100 г каротина, витамины группы В, фосфор. В листьях и корнеплодах содержатся также сахара, жиры и белки.





## СЕЛЬДЕРЕЙ

**Сельдерей** — *Apium graveolens* L., сельдерей пахучий, относится к семейству сельдерейные. Это двулетнее растение. В первый год оно образует корень и розетку листьев. Различают 3 разновидности сельдерея: корневой, листовой и черешковый. У корневых сортов сельдерея корень разрастается, образуя мясистый корнеплод до 20 см в диаметре с большим количеством боковых корешков. Окраска корнеплода серо-белая, буроватая, иногда с красными прожилками. Мякоть корнеплода рыхлая.

Листья розетки черешковые, дважды тройчатые, с зубчатонадрезанными сегментами, темно-зеленые, блестящие. Во второй год жизни растения выбрасывают цветочные стебли высотой около 1–1,5 м, образуют соцветия (сложные зонтики) из мелких белых цветков и образуют плоды—двусемянки. Цветет растение в июле-августе, плоды созревают в сентябре. Семена очень мелкие, округлые, масса 1000 штук 0,4–0,8 г. Семена сельдерея сохраняют всхожесть 3–4 года. Перекрестник.

Сельдерей влаголюбив, но не переносит затопления и высоко стоящих грунтовых вод. Это нужно учитывать при выборе участка. При недостатке влаги семена долго не прорастают и всходы бывают недружными. Хороший урожай корнеплодов и листьев можно получить только при достаточном равномерном увлажнении в период роста растений. Особенно необходима почвенная влага на второй год жизни. Высаженные в сухую почву маточки гибнут или образуют слабые семенные растения. В период цветения и созревания семян недостаток влаги благоприятен.



*Сельдерей листовой*





Сельдерей — холодостойкое растение. Всходы сельдерея переносят кратковременные заморозки до  $-6^{\circ}\text{C}$ , а взрослые растения и до  $-12^{\circ}\text{C}$ . Сельдерей может зимовать в условиях Северо-Запада России. При длительном воздействии низких температур на молодые растения у сельдерея иногда наблюдается цветение в первый год жизни (цветуха).

Лучшие почвы для возделывания сельдерея рыхлые, богатые, не образующие корку. Наиболее пригодны плодородные низинные почвы, суглинистые, с высоким содержанием перегноя. Корневые сорта сельдерея требуют почвы с глубоким пахотным слоем. Листовые сорта сельдерея можно сеять по свежему органическому удобрению, непосредственно после внесения. Сельдерей так же хорошо растет на торфяных дренированных участках при низком уровне грунтовых вод. Следует избегать тяжелых суглинистых, закисленных почв. Почвы должны быть равномерно увлажненные, затопления сельдерея не выносит. Корневые сорта с целью получения корнеплодов нужно высаживать на участках не раньше, чем через год после внесения свежего органического удобрения. У высаженных по свежему навозу растений корнеплоды сильно ветвятся, поражены болезнями и для длительного хранения непригодны.

Родина сельдерея — Средиземноморье. Это древнейшее пряное, лекарственное и ритуальное (обрядовое) растение. В египетских гробницах второго тысячелетия до н. э. найдены листья сельдерея. В античной Греции листовой сельдерей возделывали как пряную и лекарственную культуру, венками из сельдерея увенчивали героев и победителей в состязаниях, а пучками сельдерея украшали жилища. Греки, а за ними и римляне посвящали это растение подземным богам.

Во времена средневековья в Европе сельдерей был хорошо известен как овощная культура и пряность. В XVI веке были выведены корневые сорта. Дикий предок сельдерея широко распространен в природе — в Европе, Азии, Африке. У нас встречается на Кавказе. В природе сельдерей — болотное растение, встречается на сырых и заболоченных лугах, по берегам рек, на побережье моря.

В настоящее время сельдерей широко культивируется в странах Европы, Северной и Центральной Америки, Индии, Японии, Китае. Корнеплодный сельдерей очень популярен в Западной Европе, черешковые сорта вывели и много возделывают в странах Востока. В нашей стране распространены листовые, в меньшей степени корневые сорта, черешковые выращивают в очень незначительных количествах.

Сельдерей широко используют в пищевой, консервной промышленности. Это одна из наиболее употребляемых пряностей, причем в пищу идут все части растения. Сельдерей используется в кулинарии разных народов. Его применяют для приправы салатов, супов, гарниров, блюд из мяса и





яиц, готовят из него и самостоятельные блюда — холодные и горячие. Сельдерей обязательный компонент некоторых традиционных приправ — аджики, хмели-сунели, карри (используют семена). Он придает аромат многим известным соусам. Применяется при мариновании и консервировании овощей. Впрок его сушат, солят и маринуют, используют для различных пряных смесей и кулинарных букетов. Широко используется как овощ корнеплодный и черешковый сельдерей.

Сельдерей — лекарственное растение, используется в фармакологии. Он применяется при лечении ожирения, нарушений обмена веществ, кожных болезней, а также улучшает сон, аппетит, укрепляет нервную систему. Свежий сок сельдерея используется как мочегонное средство, при лечении мочекаменной болезни и для улучшения пищеварения. Применяют сельдерей и как болеутоляющее и при лечении труднозаживающих ран, при ревматизме.

Сорта корневого сельдерея образуют хорошо развитые корнеплоды и некрупную розетку листьев с тонкими полыми черешками. Корнеплоды бывают округлой или плоскоокруглой формы. Сорта листового сельдерея корнеплодов не образуют. Розетки их состоят из большого числа (иногда до 100 штук) некрупных листьев с тонкими полыми черешками. Розетка может быть прямостоячая или раскидистая. Сорта черешкового сельдерея также не образуют корнеплодов. Число листьев у этих сортов небольшое, а черешки толстые, мясистые, шириной до 3—4 см, длиной до 50 см.

Сорта черешкового сельдерея делятся на 2 группы: трудно отбеливающиеся (большинство сортов) и легко отбеливающиеся. У сортов первой группы при получении черешков нужно проводить дополнительное отбеливание, при котором черешки теряют зеленую окраску и горечь. Сорта второй группы не нуждаются в этом.



*Корневой сельдерей*





В России сортимент сельдерея значительно расширился в конце XX века. На сегодняшний день к использованию допущены 14 сортов:



*Растение сельдерея*

корневые — Албин, Диамант, Егор, Есаул, Корневой грибовский, Президент Р<sub>3</sub>, Юдинка, Яблочный; листовые — Афина, Захар, Нежный, Парус, Самурай; сорт черешкового сельдерея Танго. Встречаются и другие сорта. Приведем в качестве примера несколько сортов.

**Албин** — сорт среднеспелый, корневой. Период от полных всходов до технической спелости корнеплодов 160–170 дней. Товарная урожайность 6,3–6,5 кг/м<sup>2</sup>. Ценность сорта: высокая урожайность корнеплодов, низкое расположение боковых корней.

**Деликатес** — Сорт среднеранний, корневой. Период от полных всходов до технической спелости 110–170 дней в зависимости от региона возделывания. Товарная урожайность корнеплодов с листьями 4,4–7,2 кг/м<sup>2</sup>, корнеплодов — 2,0–3,3 кг/м<sup>2</sup>. Сорт устойчив к поражению болезнями. Ценность сорта: хорошая лежкоспособность корнеплодов. Это старый, но ценный сорт.

**Диамант** — сорт среднеранний, корневой. Период от полных всходов до технической спелости корнеплодов 150–170 дней. Товарная

урожайность корнеплодов 1,8–4,9 кг/м<sup>2</sup>. Сорт слабо поражается септориозом.

**Каскаде** — сорт среднеранний, корневой. Период от полных всходов до технической спелости корнеплодов 150–152 дня. Товарная урожайность корнеплодов до 3,3 кг/м<sup>2</sup>. Сорт слабовосприимчив к церкоспорозу. Ценность сорта: высокая урожайность товарных корнеплодов, низкое расположение боковых корней на корнеплодах, устойчивость к обесцвечиванию мякоти при кулинарной обработке.





---

**Корневой грибовский** — сорт среднеранний, корневой. Период от полных всходов до начала технической спелости 149–165 дней. Урожайность корнеплодов с листьями 1,6–4,7 кг/м<sup>2</sup>, корнеплодов 1,1–3,0 кг/м<sup>2</sup>. Ценность сорта — хорошая лежкоспособность корнеплодов в период зимнего хранения, устойчивость к цветущности.



**Нежный** — сорт среднеспелый, листовой. Период от полных всходов до первого сбора 100–105 дней. Средняя урожайность зелени 3,2–3,5 кг/м<sup>2</sup>. Ценность сорта: высокая урожайность и ароматичность зелени.

**Юдинка** — сорт среднеранний, корневой. Период от полных всходов до технической спелости 129–165 дней, в зависимости от региона выращивания. Товарная урожайность корнеплодов с листьями 3,1–7,0 кг/м<sup>2</sup>, корнеплодов — 1,2–3,2 кг/м<sup>2</sup>. Сорт относительно устойчив к мучнистой росе, пероноспорозу и септориозу. Ценность сорта — слабая разветвленность корнеплодов и равномерная погруженность их в почву, что облегчает уборку и обработку урожая. Сорт пригоден к механизированному возделыванию.

**Яблочный** — сорт скороспелый, корневой. Период от полных всходов до технической спелости 90–160 дней, в зависимости от региона выращивания. Товарная урожайность корнеплодов с листьями 3,6–5,6 кг/м<sup>2</sup>, корнеплодов — 2,3–4,7 кг/м<sup>2</sup>. Сорт относительно устойчив к болезням. Ценность сорта: лежкоспособность, пригодность для транспортировки. Один из старейших отечественных сортов, до сих пор не потерявший значения.

Сельдерея выращивают посевом семян на рассаду в парниках или теплицах, обычно в посевных ящиках. Рассаду затем высаживают в открытый грунт. Только при этом способе можно получить раннюю зелень, мясистые черешки и крупные корнеплоды. Рассаду выращивают как в горшках, так и безгоршечную.

Семена сельдерея мелкие, проростки очень слабые, всходы появляются только через 20 дней. Для ускорения прорастания применяют намачивание семян. Семена в 1 декаде марта замачивают в воде на 2–3 дня, подсушивают до сыпучести и высевают в ящики. Можно и прорастить семена, чтобы ускорить появление всходов. Делают это за 2 недели до посева. Намачивают семена в теплой воде в течение 3 суток, меняя воду не реже двух раз в сутки. После намачивания семена держат в тепле во влажных опилках тонким слоем (не более 1 см). Выдержав их до появления первых проростков, смешивают с сухим песком и высевают.

Высевают сельдерея в теплице или теплом парнике в марте в рыхлый грунт, на стеллаж или в посевные ящики со смесью дерновой земли и перегноя (пополам) с добавлением небольшого количества песка. Сеют в рядки с расстоянием 8–10 см. Глубина заделки 0,5–1 см. Расход семян на 1 м<sup>2</sup> при посеве с последующей пикировкой 2,0–2,5 г, без пикировки — 0,7–1,0 г.







Если всходы очень густые, то их прореживают, иначе растения будут слабые и вытянутые. По мере необходимости прореживание повторяют. Оптимальная температура для выращивания рассады 18–20 °С. Уход за посевами состоит в поливах, рыхлении и проветривании.

Все вынутые при прореживании растения можно высаживать на свободное место. При посадке корни прищипывают на  $\frac{1}{3}$ . Пикировку делают при образовании 2–3 настоящих листьев. Пикируют, сажая рассаду в землю до основания листьев, но так, чтобы не засыпать центральную почку. Пикируют на расстоянии 4–5 см друг от друга. Можно распикировать рассаду и в торфяные горшочки маленького размера (5 × 5 см или 8 см диаметром).

За 1,5–2 недели до высадки рассады в грунт хорошо дать жидкую подкормку минеральными удобрениями из расчета 20–30 г аммиачной селитры и по 10–15 г суперфосфата и калийной соли на 10 л воды. Можно взять и комплексное удобрение – Кемиру-люкс, Растворин, азофоску и пр. в дозах 30–40 г/м<sup>2</sup>. Лучше, чтобы при подкормке раствор не попадал на растения, чтобы не вызвать ожоги. После подкормки растения поливают чистой водой. За несколько дней до высадки рассады ее закаливают. Перед выборкой рассады землю хорошо поливают. Высаживают рассаду в открытый грунт в мае–июне, когда у растений 4–5 настоящих листьев, в возрасте 55–60 дней.

Лучшие предшественники для сельдерея – капуста (ранняя белокочанная или цветная), томаты или огурцы, ранний картофель, столовая свекла. Можно высаживать сельдерей после уборки ранних овощей. Такими культурами могут быть огурцы, салат, ранняя цветная капуста. После уборки этих растений сельдерей будет иметь достаточно времени для наращивания большой зеленой массы или корнеплодов.

Обработку почвы под сельдерей начинают осенью. Землю перекапывают на глубину штыка лопаты или пашут. Весной землю неглубоко перекапывают или рыхлят. Участки с переувлажненными, тяжелыми почвами обрабатывают весной.

При выращивании сельдерея на корнеплод органические удобрения не вносят. Если сельдерей высаживают на зелень, то навоз, перегной или торфокомпост вносят под весеннюю обработку почвы. Одновременно с органическими удобрениями необходимо внести суперфосфат в количестве 30–50 г/м<sup>2</sup>. Азотные и калийные удобрения по 15–20 г вносят перед посадкой сельдерея под предпосевную обработку или перед нарезкой гряд и гребней.

На тяжелых переувлажненных участках сельдерей выращивают обязательно на грядах и гребнях.

Сельдерей высаживают обязательно с поливом. Тщательно обжимают корни землей, избегая засыпать центральную почку. Иначе сельдерей почти не растет. Сажают растения рядами с междурядьями 40–60 см и расстоя-



---

нием между растениями в ряду 20–30 см, причем листовые и черешковые сорта сажают гуще, чем корневые. На грядках сельдерея высаживают в 2–3 ряда с междурядьями 20–30 см; между растениями в этом случае оставляют 15–20 см. На гребнях располагают в 1–2 ряда.



Особенно нужна большая площадь питания для корневых сортов, но крупный корнеплод можно получить и на загущенных посадках, проведя своевременное (в начале августа) прореживание растений на зелень. Черешковый сельдерей тоже можно выращивать для получения листовой массы при загущенной посадке. Однако широкие мясистые черешки можно получить только при разреженной посадке. Для получения крупных черешков у сортов черешкового сельдерея растения размещают на расстоянии 40–70 см между рядками и 40–50 см в ряду.

Уход за посадками сельдерея заключается в прополках, подкормках, поливах, рыхлении и прореживании. Первую подкормку минеральными удобрениями проводят через 15–20 дней после высадки. Вносят 20 г аммиачной селитры, 10–15 г калийной соли и 15 г суперфосфата на 1 м<sup>2</sup>. Или используют комплексные удобрения — Кемира-люкс, Растворин, азофоску. После подкормки проводят полив.

Почву между рядками и в бороздах обязательно рыхлят несколько раз за вегетационный период. Первое рыхление делают на небольшую глубину (4–5 см), как только появятся первые проростки сорняков. Глубокое рыхление на глубину 12–15 см проводят только в том случае, когда почва сильно уплотняется, например, после обильных дождей. Рыхления обычно сочетают с прополками или внесением удобрений.

Через 2–3 недели после первой подкормки дают вторую. При выращивании сельдерея на зелень состав удобрений такой же, как и при первой подкормке. При выращивании на корнеплод из подкормки исключают азотные удобрения или дают их 10 г, суперфосфата дают 10–15 г, а калийной соли 20–30 г на 1 м<sup>2</sup>. На участках бедных питательными веществами нужно провести и третью подкормку не позднее 15–20 августа в тех же дозах, что и вторую.

Для получения у черешкового сельдерея нежных черешков проводят их отбеливание. Наиболее простой прием — окучивание растений, которое проводят в начале осени в сухую погоду. Через каждые 2 недели окучивание повторяют. На небольших участках для отбеливания можно применять полоски плотной бумаги, черные светозащитные укрывные материалы и пр. Ими обертывают черешки растений от почвы до листовых пластинок. Отбеленные черешки приобретают светло-зеленую или почти белую окраску, теряют горечь, в них уменьшается содержание эфирных масел и улучшаются вкусовые качества. При выращивании корневого сельдерея нужно слегка разокучить растения, отгребая от них землю, когда начнет образовываться корнеплод.





Выборочную уборку сельдерея начинают в конце июля — начале августа, а заканчивают до наступления устойчивых заморозков.

У растений черешковых, листовых и корневых сортов обрезают боковые корни и пожелтевшие листья. У корневых сортов, предназначенных для длительного хранения, осторожно обрезают все листья (до корнеплода), не повреждая самого корнеплода.



*Корневой сельдерей в поле*

Хранят корневой сельдерей как и другие корнеплоды. Идеально сохраняются они в песке при влажности воздуха 85–90% и температуре 0–1°C. Можно хранить их в небольших по объему полиэтиленовых мешках.

При невозможности вырастить рассаду допустимо сеять листовые сорта сельдерея рано весной в открытый грунт, как укроп, петрушку, и другие пряные. Посев рядовой, междурядья 30–40 см, в ряду растения обычно не прореживают. Уход за посевами обычный. Поскольку растет сельдерей очень медленно, к осени он успевает сформировать небольшую розетку листьев.



*Товарные корнеплоды сельдерея*

Сельдерей хорошо подходит для выращивания в закрытом грунте (зимних теплицах). При этом применяются несколько способов выращивания сельдерея, из них наиболее широко распространены выгонка и доращивание (пристановка). Эти приемы выращивания позволяют получать свежую зелень, когда недостаток в овощах ощущается наиболее остро.

Для выгонки целесообразнее брать листовые сорта, так как в качестве посадочного материала у них используется несъедобная часть растений (корни). Кроме того, пригодны для этих целей корневые сорта и некоторые черешковые.





Наиболее пригодными для доращивания (пристановки) следует считать трудно отбеливающиеся сорта черешкового сельдерея. Растения этих сортов образуют компактную розетку листьев с выполненными прочными черешками. Они хорошо переносят пересадку, дают небольшой отход листьев и сохраняют зеленый цвет в течение длительного времени.

При выгонке растения производят новые листья за счет запасов питательных веществ в корнеплодах и корнях. При доращивании растения из открытого грунта пересаживают с листьями в теплицу. За время доращивания появляется несколько новых листьев, но главным образом сохраняются старые.

Чтобы получить хороший посадочный материал для выгонки и доращивания в теплице, сельдерея необходимо выращивать при определенных сроках и способах посева на специальных, хорошо заправленных элементами питания участках.

Рассаду сельдерея для этих целей готовят позднее, чем обычно принято. Посев производят пророщенными семенами в середине апреля, высадку в открытый грунт — в июне, после наступления устойчивых теплых дней. Такие сроки выращивания позволяют избежать на посевах цветущести, которая значительно снижает качество посадочного материала. Листовые сорта можно сеять еще позднее (до 5–10 мая), чем корневые и черешковые, так как они более скороспелые и склонны к стрелкованию.

Высаживают рассаду сельдерея с целью подготовки посадочного материала для выгонки второй культурой после ранних посевных культур (лук на перо, редис, салат, укроп). Предпосадочный полив борозд обязателен. Расстояние между рядами 25–35 см, в ряду 15–20 см. При такой схеме посадки образуются корнеплоды и корни средней величины, весом 80–150 г, наиболее пригодные для выгонки.



*Сельдерея при безрассадной культуре*





При выращивании черешкового сельдерея для доращивания (пристановки) его сажают более густо, чтобы получить растения небольшого размера, которые удобны при пересадке и хорошо приживаются в теплице.

Для выгонки растения убирают в октябре, выкапывая корни и обрезая листья на высоте 3–4 см над точкой роста. Хранят посадочный материал, как и товарные корнеплоды. Для доращивания же растения выкапывают с листьями в день пересадки в теплицу, чтобы они не подвяли.

Для выгонки растения сажают густо, 12–15 × 8–10 см, для доращивания – по более широкой схеме. Уход состоит в поливах.

Семена сельдерея можно получить двумя способами: безвысадочным и с высадкой семенников. Первый способ приемлем при семеноводстве сельдерея в южных районах России, где зимы мягкие. В северных районах семенники хранят в течение зимы и высаживают весной. При безвысадочном способе рассаду выращивают, высевая семена в открытый грунт на рассадные гряды. А высаживают на постоянное место осенью. При выращивании семян с посадкой маточников рассаду выращивают обычным способом, в теплице или парнике. Высаживают рассаду с междурядьями 50–70 см, между растениями в ряду 20 см.

Уход заключается в прополках и подкормках полным минеральным удобрением. Из посадок удаляют растения, зацветшие в первый год, а также больные. Осенью отбирают для хранения типичные для сорта, здоровые и неповрежденные корнеплоды и корни и хранят их до весны, затем высаживают.

Семена сельдерея созревают неравномерно. Зонтики, созревшие первыми, собирают отдельно, они дают наиболее полноценные семена. Признак созревания семян – серо-зеленая их окраска. Дозаривают семенники в подвешенном состоянии. Растения эти – перекрестноопыляющиеся, поэтому для получения семян разные сорта следует высаживать на большом расстоянии друг от друга (до 2 км на открытом месте).

Из болезней на сельдерее встречаются церкоспороз, белая гниль, а в теплицах в осенне-зимний период особенно вредоносны ложная мучнистая роса (пероноспороз) и белая



*Церкоспороз сельдерея*



пятнистость (септориоз). Проявление этих болезней и борьба с ними на сельдерее такие же, как и на петрушке.

Также сельдерей поражается ржавчиной. В начале лета на нижней стороне листьев, на черешках и на стеблях появляются красно-бурые подушечки, потом группы светло-бурых порошащих пятен, в конце лета темно-бурые спороношения, часто сливающиеся в одну линию. Пораженные растения желтеют, теряют товарность, засыхают. Меры борьбы — те же, что и на петрушке.

Опасна также сухая гниль — фомоз. Меры борьбы те же, что и на петрушке.

Корнеплоды при хранении сильно страдают от белой и серой гнилей. При выгонке эти болезни вредоносны и на надземной массе, проявляются и на семенниках. Пораженные растения отстают в росте, листья на них увядают и погибают. Семенники, как правило, погибают еще до цветения.

Белая гниль проявляется так же, как и на петрушке. Меры борьбы — тщательное соблюдение агротехники, уничтожение растительных остатков, использование для выгонки только здоровых корнеплодов, высадка здоровых маточников.

Серая гниль поражает в основном корнеплоды при хранении. Особенно сильно проявляется болезнь после влажного прохладного лета или осени, когда корнеплоды не успевают хорошо вызреть и ткани их содержат избыточное количество воды. Инфекция проникает в корнеп-



*Ложная мучнистая роса: на верхней стороне листа появляются желтые пятна*



*Ложная мучнистая роса: на нижней стороне листа появляется белый налет*







лод главным образом через травмы и повреждения насекомыми. На больных участках образуется серый пушистый налет с многочисленными черными уплотнениями — склероциями. Ткань корнеплода гнивает. Сохраняется инфекция в почве и на растительных остатках. Для развития патогена благоприятна повышенная влажность воздуха, оптимальная температура для его развития — 24°C. Меры борьбы — те же, что и с белой гнилью.

Встречаются на сельдерее и другие грибные заболевания, например, мучнистая роса, фузариозное увядание, а также бактериоз, вирусные болезни.

Мучнистая роса поражает все надземные части растения, сильнее всего листья. Пораженные органы покрываются паутинистым белым налетом, который затем становится мучнистым, с черными точками — плодоношениями гриба. При сильном развитии болезни налет покрывает обе стороны листа. Листья при сильном поражении преждевременно засыхают и, конечно, теряют товарность. Меры борьбы — те же, что и с другими грибными болезнями. Нужна глубокая перекопка участка после возделывания сельдерея и уничтожение растительных остатков, подбор менее поражаемых сортов, правильная смена культур.

Сельдерейная муха широко распространенный вредитель. Лет мухи происходит весной. Муха откладывает яйца под кожуцу листьев, где образуются мелкие бурые пятна. Личинки, появляющиеся через 5–8 дней, выедают ткань листа под эпидермисом, оставляя длинные бурые ходы — мины. Закончив развитие, личинки уходят в почву, где и зимуют. В южных районах муха успевает дать 2 поколения. Вредитель сильно снижает товарность листьев. Очаги заражения — дикорастущие растения семейства сельдерейные, особенно борщевик, на котором сельдерейная муха активно развивается. Меры борьбы — правильная агротехника, уничтожение сорняков. Следует обязательно уничтожать вокруг посевов дикорастущие сельдерейные растения.

Морковная муха на сельдерее вредит так же, как и на петрушке. Меры борьбы с ней те же.

Морковная листовлошка распространена в Северо-Западном регионе. Особенно опасна для всходов и молодых растений. Зимуют листовлошки на хвойных деревьях и питаются весной и в начале лета на хвое сосен. Затем перелетают на посевы сельдерея. Личинки и взрослые насекомые высасывают соки из листьев, в результате листья скручиваются, а растения угнетаются и значительно снижается урожай. В большей степени поражаются посевы, расположенные вблизи сосновых лесов.

На семенниках из вредителей встречается зонтичная моль, в более южных районах зонтичная огневка. Характер повреждений и борьба с вредителями те же, что и на петрушке.



---

Сельдерей содержит большое количество эфирного масла – в листьях до 0,1%, в семенах даже до 2–3%. В эфирном масле преобладает апиол, который и определяет аромат и вкус сельдерея. Есть эфирное масло и в корнеплоде. Сельдерей – растение, богатое витаминами. В листьях некоторых сортов содержится до 183–427 мг аскорбиновой кислоты и до 10 мг каротина на 100 г сырой массы. Есть в листьях также гликозиды, фурукумарины.

Содержат витамины и корнеплод – аскорбиновую кислоту, каротин, витамины группы В, витамины К и Е, никотиновую кислоту. Корнеплод богат органическими кислотами, минеральными солями (калием, кальцием, магнием, марганцем, железом, фосфором) и другими ценными для человека веществами. Он также содержит полноценный по аминокислотному составу белок, сахара, крахмал, слизи.

## ПАСТЕРНАК

***Pastinaca sativa* L.** – пастернак посевной. Народное название – белая морковь. Это широко распространенное в природе растение. Дикий пастернак – предок огородного – и сегодня растет по всей Европе, в том числе и в европейской части России, в Западной Сибири и на Кавказе. Часто его можно встретить на лугах, по обочинам дорог.

Некогда, в старину, до введения в культуру картофеля, пастернак широко был распространен на Руси. Сейчас же в России этот замечательный корнеплод мало известен. В Европе тоже раньше он имел гораздо большее значение, являясь важным продуктом питания.

Пастернак – двулетнее растение семейства сельдерейные. В первый год жизни образует массивный корнеплод и розетку листьев. Корнеплод округло-сплюснутой или конусовидной формы (в зависимости от сорта), желтовато-бурой, желтой или серовато-белой наружной окраски с белой или кремовой мякотью. Поверхность корнеплода неровная из-за наличия чечевичек.

Розетка состоит из 5–11 листьев. Листья сильно рассеченные, раздельно-перистые, крупные, до 20 см



*Пастернак в поле*



длиной, на длинных (5–10 см) черешках. Поверхность долей сверху глянцеви́тая, гладкая, а с нижней стороны с мягким опушением. Форма долей удлиненно-яйцевидная, край долей зубчато-пильчатый. Цветоносный стебель появляется на второй год. Стебель высотой от 30 до 125 см, ветвистый, травянисто-зеленой окраски. Соцветие — сложный зонтик. Цветки желтые, мелкие. Цветет пастернак в июне-июле. Плод — двусемянка, распадающаяся на 2 половины. Семена плоские, 5–8 мм длины, 4–6 мм ширины и 0,5–0,6 мм толщины овальные по форме, светло-бурой или коричневой окраски. Всхожесть сохраняется 2–3 года. Масса 1000 семян 2,2–4,9 г.



*Товарные корнеплоды пастернака*



*Молодые листья пастернака*

Пастернак — растение очень холодостойкое. Семена его начинают прорастать при 2–3 °С, всходы выдерживают заморозки до –7 °С. Взрослые растения пастернака выдерживают понижение температуры до –9 °С. Корнеплоды пастернака, особенно при достаточном снежном покрове, хорошо зимуют в почве. Семена пастернака туговсхожие, как, впрочем, и большинство семян, богатых эфирным маслом.

Пастернак неприхотлив, засухоустойчив, светолюбив. Почвы под пастернак лучше плодородные, рыхлые суглинистые, и супесчаные, структурные. Впрочем, он растет и на любых типах почв. Следует избегать только кислых, сильно уплотняющихся. Но он прекрасно удается на осушенных торфяниках. Пастернак требует глубокой обработки почвы.

Выращивают пастернак не раньше чем на второй год после внесе-

Выращивают пастернак не раньше чем на второй год после внесе-





---

ния свежего навоза, иначе корнеплоды сильно ветвятся. Он влаголюбив, но не переносит застоя воды. При недостатке влаги семена прорастают плохо. Особенно необходима почвенная влага на второй год жизни. Высаженные в сухую почву маточники гибнут или образуют слабые семенные растения. В период цветения и налива семян недостаток влаги благоприятен.



Пастернак — очень древнее пищевое растение, используемое как овощ и пряность. Семена его нашли при раскопках европейских поселений эпохи неолита. В культуру пастернак введен в Европе в XVI веке сначала как кормовое растение, затем заинтересовались и его свойствами как пряности. Пастернак возделывают во многих странах, в том числе в Западной Европе, на Украине, в Молдове, государствах Средней Азии, в Закавказье, в России. Выращивают его в основном в окрестностях крупных городов, вблизи консервных заводов, на приусадебных участках.

Аромат пастернака слегка напоминает морковный. Есть в нем тона и от петрушки, и от сельдерея. Это ценное овощное, пряное и лекарственное растение. Использование пастернака многообразно. Корнеплоды используют в пищу в свежем и сушеном виде. Из него варят супы, готовят гарниры и приправы. Тушат с сухарями в масле, жарят, как картофель, даже используют при засоле капусты. В кулинарии пастернаком часто заменяют петрушку. Пряный и в то же время нежный пастернак — идеальный наполнитель при приготовлении гарниров к мясу. В украинской кухне пастернак — любимая пряность, неотъемлемая составная часть борщей, рагу, овощной икры.

Сушеные корнеплоды пастернака используются в порошковых приправах, смесях. Зелень пастернака, хоть и слабопряная, тоже используется в кулинарии как в свежем, так и в сушеном виде. Часто его используют при заготовке впрок суповых смесей, добавляют в любые овощные блюда для ароматизации. Важную роль играет пастернак в консервной промышленности, являясь обязательным ингредиентом многих консервов, например, овощных.

Пастернак интересен тем, что его пряные корнеплоды намного более крупные, чем у «классической» петрушки, а зачастую и крупнее, чем у моркови. Пастернак является ценным пищевым продуктом, так как содержит много витаминов, минеральных солей, белка и сахаров. Пастернак, кроме прочего, отличное кормовое растение для скота и птицы, его охотно поедают, например, свиньи. А у коров он значительно повышает качество молока и масла.

Пастернак обладает и лечебными качествами. Отвары и настои из его корнеплодов используют для лечения воспалительных процессов верхних дыхательных путей, при заболеваниях легких как отхаркивающее средство.





Обладает он и мочегонными свойствами. При употреблении внутрь пастернак улучшает пищеварение, регулирует кровообращение, благотворно влияет на нервную систему. Семена пастернака — сырье для изготовления препаратов от болезней сердца.



*Разнообразие формы корнеплода*

В культуре известны две разновидности пастернака — круглая и длинная. Розетка листьев в зависимости от сорта может быть раскидистая, прямостоячая или полустоячая, а корнеплод по форме — от округлого до удлиненно-конического. Исторически сложилось, что сорта с округлым корнеплодом более скороспелы. А сорта с длинным корнеплодом содержат больше сухих веществ и более холодостойкие. Но сейчас выведены сорта и с длинным корнеплодом, не менее скороспелые и урожайные. В России допущены к использованию 5 сортов пастернака — Белый аист, Круглый, Кумир, Лучший из всех, Сердечко. Приведем как пример несколько сортов.

70—130 дней. Товарная урожайность корнеплодов 2,7—3,9 кг/м<sup>2</sup>. Корнеплод длинный, конической формы. Ценность сорта: высокая урожайность, ровный корнеплод без разветвлений, хорошо выполненная белая сочная сердцевина корнеплода, хорошая лежкоспособность.

**Круглый** — сорт скороспелый, короткокорнеплодный. Период от полных всходов до технической спелости 60—110 дней в зависимости от региона выращивания. Товарная урожайность 2,1—3,7 кг/м<sup>2</sup>. Корнеплод конусовидно-сбежистый, почти округлый. Этот старый, но очень ценный сорт очень урожаен. Корнеплоды у него крупные.

**Лучший из всех** — сорт среднеранний, длиннокорневой. Период от полных всходов до технической спелости 60—120 дней в зависимости от региона возделывания. Товарная урожайность корнеплодов 2,4—3,2 кг/м<sup>2</sup>.



---

**Сердечко** — сорт среднеспелый, короткокорневой. Период от полных всходов до технической спелости 70–130 дней. Товарная урожайность корнеплодов 1,8–2,5 кг/м<sup>2</sup>. Ценность сорта: высокая урожайность, пластичность, устойчивость к загущению, хорошая лежкоспособность.



Агротехника во многом схожа с агротехникой моркови или петрушки. Лучшие предшественники под пастернак — огурцы, лук, картофель, капуста, столовая свекла. Хорошо, если под предшествующую культуру вносили органические удобрения. Почву готовят как и под другие корнеплоды. С осени почву перекапывают на 25–28 см, вносят перегной или компост (можно торф) — 4–5 кг/м<sup>2</sup> и минеральные удобрения. Обычно дают 15–20 г/м<sup>2</sup> аммиачной селитры, 30–40 г суперфосфата, 20–25 г/м<sup>2</sup> калийной соли. Ранней весной снова перекапывают на глубину штыка лопаты. На мелкообработанной почве корнеплоды пастернака ветвятся.

Пастернак нередко размножается самосевом. Промораживание, безусловно, полезно для его туговсхожих семян, поэтому можно широко рекомендовать подзимний посев сухими семенами (в ноябре). Если же сеют рано весной, то всходит он на 20–25 день и нужны приемы, увеличивающие всхожесть. Это может быть предварительное (перед посевом) замачивание в стимуляторах (Эпин, Корневин, гетероауксин, другие ростовые вещества). Обычно же семена на 2–3 дня замачивают, 1–2 раза промывают теплой водой, затем подсушивают до сыпучего состояния. Можно и прорастить семена. Делают это недели за две до посева. Семена замачивают в течение суток, несколько раз меняя воду. Затем их промывают, заворачивают в марлю, в полиэтиленовый пакет и кладут в теплое место. Ежедневно семена проветривают и увлажняют по мере необходимости. Прорасти они начинают через 10–12 дней. Затем пакет помещают в холодильник для закалки.

Посев чаще однострочный с междурядьями 30–50 см, семена заделывают на глубину 1,5–2 см, а на легких почвах — до 3,5 см. Можно применять и ленточный посев с расстоянием между лентами 50 см, а между строчками — 25 см. После посева почву надо прикатать или прихлопнуть, чтобы всходы были дружными. Всходы прореживают в фазе 2–3 настоящих листьев, оставляя 5 см между растениями. Следующее прореживание проводят уже при 5–7 листьях, оставляя расстояние в 10–15 см между растениями. При этом молодые корнеплоды можно использовать в пищу.

Уход за посевами заключается в прополке, рыхлении, поливах по мере необходимости; как правило, частые поливы пастернаку не требуются. Что же касается подкормок, то лучше делать их в жидком виде. Обычно берут равные количества аммиачной селитры, суперфосфата и калийной соли и растворяют 10–15 г смеси в 10 л воды. Этого количества хватает на 1 м<sup>2</sup>. Можно применять и комплексные удобрения в тех же дозах. На больших







площадах вносят 5–10 г аммиачной селитры и по 10–15 г суперфосфата и калийной соли на 1 м<sup>2</sup>. Подкормку обычно проводят после прореживания, сочетая с рыхлением. Ее повторяют, если растения отстают в росте.

Убирают пастернак поздно осенью, до наступления морозов. Урожайность пастернака – около 2 кг/м<sup>2</sup>. Хранят корнеплоды подобно другим пряным корнеплодам семейства сельдерейные в погребе, овощехранилище, подвалах, холодильных камерах и пр. при температуре 1–3 °С. Чтобы избежать увядания, хранить их лучше в пленочных перфорированных мешках или прикопанными в песке.

Корнеплоды прекрасно хранятся до весны. Можно и просто оставить их зимовать в почве, выкопав для употребления рано весной. При этом обрезают листья, и корнеплоды на зиму слегка окучивают. Для контроля можно слегка укрыть пастернак, присыпав соломой или хвоей там, где зимы суровые. На Северо-Западе он зимует отлично.

Семеноводство пастернака в районах с мягкими зимами ведут, оставляя корнеплоды зимовать в почве. Для этого способа сеют пастернак с междурядьями 70 см. Там же, где зимы суровые, семенные корнеплоды убирают осенью. Отбирают типичные для сорта корнеплоды и обрезают листья так, чтобы не повредить точку роста. Весной их высаживают с междурядьями 70 см.

Поскольку пастернак – перекрестник, пространственная изоляция между разными сортами должна быть не меньше 2 км. Уход за семенниками включает прополки, борьбу с болезнями и вредителями. Семена убирают, когда зонтики станут коричневыми. Обычно выборочно срезают сначала самые зрелые зонтики. Созревают семена в августе.

Пастернак, подобно другим пряным корнеплодам, поражается болезнями. Из них наиболее вредоносны церкоспороз, мучнистая роса, белая пятнистость (септориоз), ржавчина, фомоз и гнили различной природы – белая, серая, мокрая бактериальная. Проявление болезней и меры борьбы с ними такие же, как на петрушке и сельдерее.



*Листья, поврежденные сельдерейной мухой*

Пастернак поражается сельдерейной мухой. Борьба с ней такая же, как и на сельдерее. Поражается он и морковной мухой, с которой борются как на других пряных корнеплодах.

Семенники пастернака поражаются морковной (зонтичной)



молью. Борьба с ней такая же, как и на петрушке. Поражает семенники и тминная моль, и зонтичная огневка. Полевой клоп наиболее вредоносен для молодых растений.

Пастернак содержит много сухого вещества в корнеплодах — 16,2–21%. В сухом веществе преобладают сахара (33,1–42,7%), белок (10,6–11,7%). Корнеплоды также содержат аскорбиновую кислоту (до 30 мг/100 г), витамины В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, минеральные соли, в том числе много солей калия. Листья, корнеплоды и семена содержат также эфирное масло, которое обуславливает аромат пастернака. Само масло по запаху напоминает тмин, анис или фенхель. В корнях содержится до 1,35% эфирного масла, в сухих семенах — даже до 3,6%.

**Примечание.** При уходе за пастернаком в солнечные дни соблюдайте осторожность — богатые эфирными маслами листья, стебли и особенно соцветия могут вызвать ожоги кожи. В такие дни уход за растениями нужно проводить рано утром или вечером.



*Характер повреждения листьев мухой*

## УКРОП

**Anethum graveolens L.** означает **укроп пахучий**. Самая, без сомнения, распространенная пряная трава наших огородов. Родовое название происходит от древнего названия укропа — *anethon*, — под которым он был известен в античное время.

Укроп огородный — однолетнее травянистое растение семейства сельдерейные. Корень тонкий, веретеновидный. Стебель прямостоячий, полый, ветвистый, круглый в сечении, слаборебристый, голый, высотой 15–155 см. Боковые ветви прямостоячие или изгибающиеся. Растение, как правило, покрыто восковым налетом. Листья очередные, нижние — черешковые, многократно перисто-рассеченные, пластинка с нитевидными долями. Верхние — сидячие. На растении образуется от 5–6 до 11–12 листьев. Соцветие — сложный зонтик диаметром от 5 до 20 см, плоский или слабовыпуклый. Цветки мелкие, желтые или желто-зеленые. Плоды завязываются в августе-сентябре. Плод — овальная или эллиптическая ребристая двусемянка, распа-







дающаяся на сжатые с боков полуплодики, серовато-коричневая или светло-коричневая. Семена сохраняют всхожесть 3–4 года.



*Цветущее растение укропа*



*Зонтик укропа с семенами*

От массовых всходов до фазы бутонизации проходит в зависимости от скороспелости сорта (формы) от 20 до 55 дней. Цветет укроп в основном на 46–66 день после появления всходов, семена на центральном зонтике начинают созревать на 80–130 день. Укроп теплолюбив, но в то же время холодостоек. Семена его начинают прорастать при температуре около 3 °С, рост начинается при 5–8 °С, но оптимальная температура для роста 18–20 °С. В фазе розетки укроп переносит заморозки –3–5 °С. Для цветения же и вызревания плодов температура должна быть высокой. Но осенние заморозки (непродолжительные) укроп переносит как в фазе завязывания семян, так и в фазе созревания.

Укроп влаголюбив. При высокой температуре и недостатке влаги в почве растения грубеют, мельчают, начинают стеблеваться и урожай резко снижается. Он светолюбив. На затененных участках растет и развивается плохо, желтеет, вытягивается. Хороший урожай может давать только на участках с достаточной освещенностью. Укроп – растение длинного дня, при выращивании на севере его вегетационный период сокращается. К плодородию почвы относительно малотребователен, хорошо растет на легких (супесчаных и легких суглинистых) плодородных, достаточно увлажненных почвах. Реакция почвенного раствора должна быть нейтраль-





---

ной, слабокислой или слабощелочной. Укроп не выносит глинистых кислых почв.



Родина укропа — страны Средиземноморья и Индия. В диком виде укроп в природе не встречается. В Восточном и Западном Средиземноморье, в Малой Азии, Иране, Северной Африке (Египте) он растет как сорное растение, а в Южной России, на Кавказе, в Крыму и в Средней Азии дичает. Культивируется во многих странах, в основном в южных и умеренных широтах.

Укроп — одно из древнейших пищевых растений, известен по меньшей мере с третьего тысячелетия до н. э. В Древнем Египте широко использовался как пряность и лекарственное. Там его применяли как средство от головной боли и при сосудистых заболеваниях. Укроп упоминается в древнеегипетских надписях.

Древние греки использовали укроп не только как пряное и лекарственное, но и как декоративное и ароматическое растение, приготавливая из него благовония. Венками из укропа они украшали голову. Это растение воспевали поэты еще в 6 веке до н.э. Римляне тоже выращивали укроп в больших количествах, используя его для венков и гирлянд. Букетами укропа награждали героев и венками из укропа украшали победителей. В IX веке в Европе укроп ценили как лекарственное растение. Византийская сельскохозяйственная энциклопедия X века рассказывает о многообразном применении укропа. Выращивался он в Европе и в Средние века. В Европе и Северной Америке его выращивают и сейчас, но он не так популярен, как в нашей стране. Но укропа много выращивают в странах Средней Азии.

Впервые о культивировании укропа в России упоминают литературные источники XII-XIII веков, но, вероятно, культивировать его начали намного раньше — во времена раннего Средневековья. Укроп в нашей стране одна из основных пряных культур. Возделывают его повсеместно.

Вся надземная масса укропа обладает характерным сладковатым ароматом, острым и нежным одновременно. Укроп отмечается высокими пищевыми достоинствами, целебными свойствами. Эфирное масло укропа используется в фармацевтической, парфюмерной и пищевой промышленности. В кулинарии укроп незаменим и пользуется неограниченным спросом. Применяют и листья, стебли и семена, но оттенки запаха у них разные.

Укроп широко применяют в свежем виде в качестве ароматной приправы к супам, салатам, мясным, рыбным, яичным и овощным блюдам, им ароматизируют майонез и другие приправы и соусы. Отлично сочетается укроп с молочными продуктами. Сушеную зелень используют для приготовления пряных смесей или в чистом виде. Запах его сильный и стойкий.





Стебли укропа и зонтики — незаменимая пряность при консервировании и засолке овощей, в частности, огурцов и помидоров, а также грибов. Зрелые семена тоже применяются как пряность. Их часто добавляют при квашении капусты, ими ароматизируют тесто. На зиму укроп часто солят обычно в смеси с другими овощами. Зелень и плоды широко используют в консервном производстве, для ароматизации кондитерских изделий, чая.

Целебные свойства укропа известны с тех же времен, что и пряные. Целебны и зелень, и семена. Зелень укропа возбуждает аппетит, усиливает пищеварение, расслабляет кишечник, снижает его моторику, обладает послабляющим и ветрогонным действием, повышает общую сопротивляемость организма. Настой из семян останавливает диарею.

Укроп помогает при анемии, гипертонической болезни, нарушениях ритма сердечной деятельности и атеросклерозе. Настои зелени используют как мочегонное средство и при болях в мочевом пузыре. Обладает он и желчегонными свойствами. Укроп полезен при ожирении, гастритах, болезнях печени, желчного пузыря. Настой семян также обладает мочегонным действием и способствует повышению лактации у кормящих матерей.

Отвары и настои семян укропа применяют как отхаркивающее и успокаивающее средство, снимающее спазмы легочных сосудов, при лечении бессонницы, неврозов, судорог, особенно у детей, при простудных заболеваниях, настой из семян и листьев используют при гнойничковых заболеваниях кожи лица, для снятия отека с век, как косметическое средство для сухой кожи, при кожных аллергических реакциях, солнечных ожогах, зуде кожи.

Укроп также известное эфиромасличное растение. Эфирное масло из семян укропа широко применяется в медицинской промышленности, в кондитерском, хлебопекарном, ликеро-водочном производ-



*Растения укропа*





стве, в парфюмерии, мыловарении. Жмых укропа, богатый белком и жиром, является хорошим кормом для скота.



Сорта укропа до последнего времени у нас преобладали в основном местные, но в последнее время выведено и много селекционных. Все они делятся на три группы по скороспелости — раннеспелые, средние и позднеспелые. Скороспелые укропы характерны для Индии, Передней Азии, Африки, нашего Дальнего Востока. Они быстро переходят к стеблеванию и цветению. Скороспелые сорта хороши для получения ранней зелени и зонтиков для пряностей. Хорошо облиственные поздние сорта выращивают огородники в Средней Азии. Отличаются сорта друг от друга также урожайностью, формой розетки, формой и окраской листьев, наличием или отсутствием (что бывает редко) воскового налета.



*Растение укропа с приземистым кустом*



*Растение укропа с фиолетовым окрашиванием*

Среднепоздние и поздние сорта сеют и весной, и в летнем (июльском) посеве. Они медленно стрелкуются и даже в период цветения довольно хорошо облиственны и сохраняют подобие листовой розетки. В последние годы выведены сорта так называемого кустового укропа, со сближенными нижними междоузлиями, в которых долго сохраняются зеленые листья, а из пазух этих листьев развиваются боковые побеги, в результате облиственность растения сильно увеличивается. Эти сорта очень урожайны. Для выращивания кустового укропа нужна особая агротехника. Созданы и совсем экзотические сорта, например, Павлин с красноокрашенными листьями и стеблем.

В России районированы 35 сортов укропа: скороспелые — Аврора, Грибовский, Дальний, Эста, среднеранние — Зонтик, Каскеленский, среднеспелые и среднепоздние — Анна, Лесногородский, Ханак, позднеспелые —







Борей, Буян, Кибрай, Салют, Супердукал ОЕ, Узбекский 243, Узоры и др. Приведем описание нескольких интересных сортов с контрастными свойствами.



*Сорт Борей*



*Сорт Буян*

**Анна** — сорт среднепоздний. Период от полных всходов до уборки на зелень 42–52 дня, на специи 71–94 дней. Товарная урожайность на зелень 1,2 кг/м<sup>2</sup>, на специи — 4,6 кг/м<sup>2</sup>. Сорт отличается крупными темно-зелеными листьями, очень хорошей облиственностью. Вкусовые качества и ароматичность хорошие. Сорт пригоден для выращивания в открытом и защищенном грунте, а также к машинной уборке. Ценность сорта: хорошие вкусовые качества, высокая урожайность на специи, длительный период хозяйственной годности, ароматичность, пригодность к механизированной уборке.

**Борей** — сорт позднеспелый. Период от полных всходов до уборки на зелень 39–63 дня, на специи — 62–104 дня. Товарная урожайность на зелень 0,7–4,2 кг/м<sup>2</sup> на специи — 0,9–4,5 кг/м<sup>2</sup>. Сорт относительно устойчив к болезням, отлично переносит холодную и влажную погоду. Ценность сорта: высокая урожайность и высокая семенная продуктивность, ароматичность, облиственность, замедленное стеблевание.

**Буян** — сорт кустового укропа, среднепоздний. Период от полных всходов до уборки на зелень 58–65 дней. Урожай зелени в защи-

щенном грунте 4,8–5,4 кг. Урожайность в открытом грунте при летнем посеве достигает 5,2–6,5 кг/м<sup>2</sup>. Розетка листьев полуприподнятая, высотой 47–55 см, с 24–32 листьями. Лист крупный, темно-зеленый, длинночерешковый, с восковым налетом. Масса одного растения в фазе хозяйственной годности 232–245 г. Хорошо переносит условия Северо-Запада Российской



---

Федерации. Ценность сорта: высокая урожайность, длительный период хозяйственной годности, отличные товарные качества, пригодность к длительному сроку хранения.



**Грибовский** — раннеспелый сорт. Период от полных всходов до технической спелости 70 дней. Товарная урожайность 1 кг/м<sup>2</sup>. Сорт относительно устойчив к болезням, малотребователен к температурным условиям при созревании семян. Розетка листьев прямостоячая, листья крупные, длиной 23–32 см, гладкие, темно-зеленые с восковым налетом, листовая пластинка сильноорассеченная. Соцветия диаметром 18–30 см, многолучевые. Ароматичность высокая. Пригоден для выращивания в открытом и защищенном грунте.

**Дальний** — сорт раннеспелый. Период от полных всходов до уборки на зелень 38–39 дней. Товарная урожайность 2,0–2,5 кг/м<sup>2</sup>. Сорт устойчив к болезням и вредителям. Ценность сорта: высокая урожайность, ускоренное формирование зелени, устойчивость к полеганию.

**Кибрай** — сорт среднеспелый. Период от массовых всходов до уборки на зелень 28–39 дней, на специи — 58–72 дня. Товарная урожайность на зелень 1,3–3,1 кг/м<sup>2</sup>, на специи — 2,7–6,3 кг/м<sup>2</sup>. Сорт относительно устойчив к болезням. Ценность сорта: высокая урожайность, сильная облиственность, сочная, нежная зелень и высокие товарные качества.

**Лесногородский** — сорт среднеспелый. Период от массовых всходов до технической спелости 80 дней. Товарная урожайность на зелень 1,4–2,0 кг/м<sup>2</sup>, в технической спелости до 5,5 кг/м<sup>2</sup>. Лист крупный, окраска листа темно-зеленая. Соцветия диаметром 20–28 см, многолучевые. Слабо поражается болезнями и вредителями. Ценность сорта: растения обладают высокой облиственностью, долгое время сохраняет хозяйственную годность.

Хорошими предшественниками для укропа являются те овощные культуры, под которые вносили органические и минеральные удобрения (капуста, особенно ранняя белокочанная и цветная, огурцы, перец, ранний картофель), а также томаты, столовые и кормовые корнеплоды. С осени участок очищают от растительных остатков, перекапывают на штык лопаты (20–25 см). Под глубокую обработку почвы (перекопку) можно внести 2–4 кг/м<sup>2</sup> перегноя и минеральные удобрения: 20–30 г суперфосфата, 15–20 г калийных удобрений, 15–25 г аммиачной селитры на 1 м<sup>2</sup>. Азотные удобрения можно вносить и весной. Хорошо также действуют комплексные удобрения, вносимые весной — азофоска, Кемира-универсал и другие — по 30–40 г на 1 м<sup>2</sup>. Грунт тщательно выравнивают, чтобы не было низких мест, где бы застаивалась вода.

Весенний посев укропа в открытый грунт проводят как можно раньше — при первой возможности проведения полевых работ. Чтобы постоянно иметь свежую молодую зелень укропа, посев осуществляют несколько раз







за сезон, начиная с ранней весны и до начала августа с интервалом 10–14 дней. В Нечерноземье при весенних посевах урожай зелени выше, чем при летних. Часто укроп сеют в смеси с другими (низкорослыми) овощами – редисом, салатом. Пригоден и подзимний посев (по замерзшей почве в конце ноября), семена при этом присыпают торфом на 2–3 см.



*Молодые растения укропа*

Семена укропа, как и у многих сельдерейных, прорастают медленно. При оптимальных условиях на 14–16 день. Поэтому для получения более ранних всходов и соответственно ранней зелени предварительная обработка семян обязательна. Семена помещают в марлевый или тканевый мешочек так, чтобы по объему он был в 6–8 раз больше объема семян. Затем их промывают проточной водой 45–50 °С (горячая водопроводная вода) в течение одной минуты и, распределив тонким слоем в 2–3 см, оставляют на проращивание на двое-трое суток, пе-

риодически (2–3 раза в сутки) промывая в теплой воде. Обработанные таким образом и высеянные во влажную почву семена дают на второй-третий день ранние дружные всходы. Можно замочить семена на 2 суток в воде, меняя воду 3 раза в день, затем их подсушивают до сыпучего состояния и высевают.

Для получения высокого товарного качества зелени укропа большое значение имеет густота стояния растений. Оптимальная норма высева для раннеспелых сортов 3 г/м<sup>2</sup>, для позднеспелых – 2 г/м<sup>2</sup>. При выращивании укропа для засолки и на семена норму посева сокращают до 1,5–1 г/м<sup>2</sup>. Сеют укроп сплошным способом или рядками в бороздки на глубину 1–2 см. Расстояние между рядками при выращивании на зелень 10 см, а при выращивании до технической спелости – 20–35 см. Посев рядками дает лучшую возможность для ухода за растениями во время вегетации. Чтобы укроп лучше рос, его можно проредить на 4–5 см.

Уход за укропом заключается в прополках и рыхлении почвы. Для нормального роста укроп требует постоянного и регулярного полива, особен-





но в период от всходов до бутонизации. Даже однократная пересушка почвы в этот период приводит к угнетению роста и преждевременному цветению. При жаркой и сухой погоде листья его быстро желтеют. Поливают укроп из расчета 10–15 л на 1 м<sup>2</sup>. После поливов почву рыхлят. Если укроп плохо растет, его подкармливают 1–2 раза разведенным в воде 1:10 навозом или раствором минеральных удобрений (на 10 л воды берут 10 г мочевины, 10–15 г хлористого калия). Ведро жидкого удобрения расходуется на 1 м<sup>2</sup>.

Собирают укроп на зелень начиная с возраста 20–30 дней после всходов и до фазы бутонизации (при высоте растений 15–20 см), технической спелости (налив семян) он достигает за 35–85 дней. Фаза бутонизации наступает у скороспелых сортов на 20–40 день, у среднепоздних и позднеспелых – на 45–55 день. Конечно, при необходимости можно срывать свежие листья все лето. Осенью убирают уже зрелый укроп вместе со стеблями и зонтиками, срезая его на высоте 10–15 см. Идеален как пряность для засолки и консервирования укроп в стадии начала созревания семян на центральном зонтике. С 1 м<sup>2</sup> получают 0,8–1,0 кг зеленого укропа или 1,0–2,0 кг технического (в фазе цветения).

Выращивают укроп также и в теплицах или парниках как самостоятельную культуру или как уплотнитель других культур. В первом случае сеют его сплошным способом (вразброс), а во втором – рядками через 15 см. В теплицах он хорошо удается в весеннем обороте. Почвогрунт должен состоять из компоста и перегноя с добавкой песка. В теплице нужна хорошая влажность почвы, растения при слабом росте можно подкормить 0,5% раствором аммиачной селитры.

Кустовой укроп можно, конечно, выращивать по той же методике, что и обычный, но можно получить от него и гораздо большую отдачу. Кустовые сорта укропа рекомендуется выращивать в пленочной теплице, причем через рассаду, тогда они полностью раскрывают свой потенциал урожайности. Сеют в марте-апреле в торфоперегнойные горшочки диаметром 10 см или другие емкости по 2–3 семени. Можно посеять укроп и в грунт, а в возрасте 10–14 дней (2–3 настоящих листа) распикировать его в горшочки. Температура выращивания умеренная (около 20 °С), за неде-



*Рассада укропа*



лю до высадки растения закаливают, снижая температуру до 14–15 °С. На постоянное место их высаживают при образовании 5–7 настоящих



*Зрелые зонтики укропа*

листьев, когда они достигнут высоты 12–15 см. Сажают их в теплицу обычно в конце апреля, причем при большой площади питания, расстояние между растениями в ряду должно быть 20–25 см. Срезают зелень через 10–15 дней после посадки и затем каждые 5–10 дней, снимая листья и появляющиеся боковые побеги. Через 70–80 дней растения срезают целиком.

В открытый грунт кустовые сорта лучше высевать при летнем сроке (июнь-июль), чтобы не провоцировать раннее стеблевание. Норма высева этих сортов 0,2–0,3 г на 1 м<sup>2</sup>. Сеют их при обычных междурядьях, но в ряду изреженно, а после проре-

живания оставляют не более 30 растений на 1 м<sup>2</sup>. Убирают кустовой укроп через 50–60 дней от появления всходов.

Семеноводство укропа наиболее правильно вести в южных регионах, так как в период стеблевания, цветения и созревания семян укропу необходимы высокие температуры. Наиболее благоприятны районы с теплым и сухим летом, во влажном климате семенной укроп болеет. На Северо-Западе в открытом грунте вызревают только самые ранние сорта; для семеноводства поздних и кустовых сортов используют пленочные теплицы. Убирают укроп на семена при побурении семян на зонтиках первого порядка, иначе возможно сильное осыпание.

На укропе зафиксированы грибные болезни, снижающие урожай зелени и семян. Вредоносны, в частности, фомоз, церкоспороз, ложная мучнистая роса, ржавчина и некоторые другие.

**Фомоз.** Возбудитель поражает все части растения. На поврежденных тканях появляются темные удлиненные пятна с многочисленными темными точками. Заражаются здоровые растения от больных при помощи ветра, дождевых капель или насекомых. Возбудитель передается с семенами, зимует на растительных остатках

**Церкоспороз.** Поражает стебли, листья и зонтики укропа. Особенно способствуют развитию болезни теплая и влажная погода днем и пониженная температура с туманами и росами ночью. На пораженных тканях



появляются неправильной формы угловатые, часто вдавленные пятна диаметром до 6 мм. Окраска пятен желтовато-бурая, причем со временем в середине они светлеют, а по краям их окружает темно-коричневый ободок. Во влажную погоду пятна покрываются сероватым налетом. Пораженные растения отстают в росте. Листья на них желтеют и засыхают. Инфекция передается через семена и растительные остатки.



*Зонтики, пораженные болезнями*

Ложная мучнистая роса (пероноспороз). Поражает листья, соцветия и семена. Болезнь особенно сильно развивается при температуре около 18–20 °С во влажную погоду. На листьях с верхней стороны появляются бледные, позже буреющие пятна. С нижней стороны листьев пятна покрыты густым белым налетом. Видны пятна и на соцветиях, и семенах. Больные листья желтеют и засыхают. Инфекция передается через семена и растительные остатки.

Ржавчина. Гриб-возбудитель поражает листья, черешки, стебли. На пораженных органах появляются характерные подушечки, в начале лета желто-бурые, затем коричневые. В конце лета — темно-бурые, часто сливающиеся штрихи. Больные растения теряют товарность, преждевременно желтеют и засыхают. Гриб сохраняется на растительных остатках.

Встречаются также фузариозное увядание и черная ножка.

Меры борьбы с грибными болезнями на укропе — только превентивные. Это — своевременное уничтожение сорняков и послеуборочных остатков. Необходимо соблюдение плодосмена: не сейте укроп после укропа раньше, чем через 4 года. Сейте семена только от здоровых растений. Хорошо помогает и предпосевное прогревание семян. Для этого семена за 2–3 недели до посева замачивают в воде с температурой 48–49 °С в течение 30 часов, затем охлаждают и подсушивают. От черной ножки помогает также правильная агротехника и проветривание теплиц.

Укроп часто повреждают различные виды тли — ивово-морковная, пастернаковая и др. Листья и верхушки растений при поражении тлей скручиваются в клубочки и деформируются. Тли отрождаются весной, летом живут живородящие поколения, осенью насекомые откладывают зимующие яйца. Меры борьбы — пространственная изоляция посевов укропа от насаждений ивы, на которой вредители зимуют, а также обильный полив.







Семенники укропа повреждает морковная (зонтичная) моль. Лет у бабочек бывает в июне, яйца они откладывают на зонтики укропа.

Первые гусеницы моли появляются в конце июня — начале июля. Они объедают бутоны, цветки, молодые семена, иногда и листья, затягивают паутиной зонтики. Гусеницы окукливаются в начале августа среди поврежденных соцветий. Бабочки второго поколения вылетают в августе и остаются на зимовку. Меры борьбы — удаление диких зонтичных растений (особенно борщевика) вокруг семенных посевов укропа, подкормка растений азотными удобрениями, уничтожение растительных остатков после семеноводства. Не нужно запаздывать с уборкой семенников.

Повреждает укроп, особенно в южных районах, и зонтичная огневка. Повреждения и борьба с вредителем те же, что и на петрушке.

Зонтичный клоп зимует на диких и культурных, многолетних, двулетних или озимых растениях семейства сельдерейные. Перелетает он на посевы укропа обычно с созревших зонтиков диких зонтичных растений, тмина или озимого кориандра. Взрослые клопы и их личинки прокалывают ткани растения, сосут соки, повреждая при этом сосудистую систему. В результате засыхают верхушки стеблей, цветки, плоды и целые соцветия. Особенно опасен клоп для молодых растений. Меры борьбы превентивные — уничтожение вблизи посевов укропа зарослей диких зонтичных, изоляция посевов укропа от других, особенно зимующих растений того же семейства.

На укропе встречается и тминный клещ. Борьба с ним та же, что и на тмине.

Аромат укропа объясняется высоким содержанием эфирных масел. В его плодах содержится от 1,5 до 4% эфирного масла, в зелени — 0,15%. Наибольшее содержание эфирного масла — в соцветиях и листьях, в стеблях его меньше, а в корнях почти нет. Содержание масла повышается непрерывно в течение вегетационного периода. Основным компонентом масла из плодов укропа является карвон (30–60%), содержатся в нем также диллапиол, фелландрен и другие вещества. Плоды также богаты питательными веществами, жирным маслом (до 20%), минеральными солями, причем кроме макроэлементов содержат и большой набор микроэлементов — марганец, цинк, медь, молибден.

Высокие пищевые достоинства укропа объясняются его химическим составом. В зелени укропа много сухих веществ, сахаров, белка. В свежей зелени укропа имеются аскорбиновая кислота (до 150 мг на 100 г), каротин, витамины В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР, фолиевая кислота, рутин, относительно дефицитный витамин Е, а также флавоноиды и кумарины. В укропе много солей железа, калия, кальция, магния, фосфора и растительных антибиотиков-фитонцидов. Благодаря этому укроп, применяемый при засолке и квашении продуктов, предохраняет их от порчи.



---

**Примечание.** Укроп не рекомендуется употреблять в значительных количествах при беременности.



## КОРИАНДР

**Кориандр посевной — *Coriandrum sativum* L.** Название образовано от греческих слов *koris* — клоп и *annon* — анис. Так, вероятно, отметили сильный запах зелени кориандра.

Народные названия, под которыми он чаще всего встречается — кинза, киндза, кишнец, кишниш. Эти названия применяются чаще к зелени кориандра, а не к семенам.

Кориандр посевной — однолетнее, очень редко двулетнее травянистое растение семейства сельдерейные. Корень у кориандра стержневой, довольно мощный, глубоко проникает в почву. Стебель прямой, сильно разветвленный, полый, круглый в сечении, голый, высотой от 15 до 150 см. Прикорневые листья на длинных черешках, трехраздельные, зубчатые, реже многократно перисторассеченные. Верхние — сидячие, перистораздельные, с линейными (иногда игольчатыми) сегментами. Соцветие — сложный зонтик с 3–10 лучами, цветки мелкие, с розовыми или (реже) белыми лепестками. Лепестки у кориандра неодинаковой длины. Цветет кориандр в июне-июле. Плод — шаровидная или овальная ребристая двусемянка, иногда распадающаяся на два полуплодика. Размеры двусемянки довольно сильно варьируют, диаметр ее от 2 до 7 мм, цвет от золотистого до коричневого. Масса 1000 плодов (семян) колеблется от 5 до 15 г. Семена хорошо сохраняют всхожесть 5–7 лет. Кориандр — перекрестник, но со склонностью к самоопылению, длина вегетационного периода составляет 85–120 дней. Есть и озимые формы. Растение очень полиморфно.



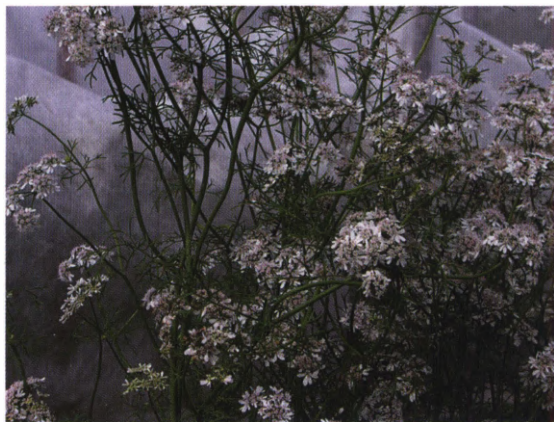
*Кориандр посевной*







Кориандр средне требователен к температуре. Однако успешно растет и хорошую зелень он дает и в северных районах. Кориандр светолюбив, относится к растениям длинного дня, относительно холодоустойчив и довольно морозостоек. Семена начинают прорастать при температуре 6 °С, но оптимальной надо считать температуру в 25–30 °С. Молодые растения переносят небольшие заморозки.



*Соцветия кориандра — зонтики*

Кориандр нуждается в повышенной влажности почвы при прорастании семян и в межфазный период стеблевания — цветения. Сухая и жаркая погода во время вегетативной стадии приостанавливает рост, а во время цветения плохо сказывается на урожае семян. Но вредна и чрезмерная влажность почвы, так как период вегетации затягивается и ухудшается опыление цветков, что вредно для получения семян.



*Шаровидные плоды кориандра*

Кориандр наиболее нуждается в питательных веществах в фазах стеблевания и полного цветения. В целом к почвам он нетребователен. Но предпочитает питательные, хорошо известкованные почвы легкого механического состава песчаные, супесчаные или суглинистые. Оптимальная реакция почвенного раствора рН — 6,3–7,5, то есть нейтральная или слабощелочная, но кориандр может расти и на слабо-

кислых почвах. Непригодны для него холодные и тяжелые по составу почвы. При низких температурах замедляется развитие растений.

Родина кориандра — Восточное Средиземноморье (как и для многих пряных растений). Это одно из древнейших пищевых растений, используемых собирателями и первыми земледельцами неолита (один из очагов первичного земледелия находится как раз в Восточном Средиземноморье). Название кориандра практически без изменений пришло к нам из





---

Греции микенского периода (второе тысячелетие до н. э.). В культуре он известен еще за 1000 лет до н. э. К этому же периоду относятся находки семян кориандра в египетских гробницах. О кориандре упоминают древнеегипетские, древнееврейские и древнеиндийские литературные памятники. Хорошо известен он был и в античное время. Его использовали в пищу, для ароматизации вина и как лекарственное растение. В Европу его завезли римляне. В средние века кориандр добавляли в разные блюда, напитки, варенье. Эфирное масло из него выделяли еще в XVI веке.



*Цветущая плантация кориандра*

В диком виде это растение, видимо, уже в природе не встречается. Хотя в литературе упоминается о дикорастущем кориандре в Средней Азии, Южной Европе, Крыму и на Кавказе, но ученые полагают, что это все-таки одичавшие культурные растения. В наше время кориандр очень широко распространен в культуре. Его выращивают в странах, прилегающих к Средиземному морю, в Средней и Южной Европе, на Балканах, в Западной и Восточной Европе, в окрестностях Черного моря, в Закавказье в Северной Африке, в Восточной и Юго-Восточной Азии, в том числе в Индии и Китае, в США и Канаде, Южной Америке. В России основные районы промышленной культуры кориандра — Северный Кавказ, Среднее Поволжье. Распространен он и в других регионах. В России кориандр хорошо растет, культура на семена (скороспелых форм) возможна даже в средней полосе.



*Плантация кориандра с семенами*

Кориандр — известнейшее эфиромасличное, пряное, овощное, лекарственное и медоносное растение. В России это — главная эфиромасличная культура. На кориандровом масле держится практически вся парфюмерная промышленность. Из него выделяют вещества, являющиеся основой запаха многих одеколонов и духов.





Кроме того, семена кориандра — известнейшая пряность, основной компонент многих приправ. Очень широко он применяется в хлебопекарной промышленности, в консервном производстве (мясные и овощные консервы, маринады), при засолке рыбы, квашении капусты, в ликеро-водочной промышленности (в частности, при производстве коньяка), в производстве кондитерских изделий. Плоды находят очень широкое применение для ароматизации соусов, сыра, колбасы, пива. Добавляют плоды при приготовлении мясных блюд, блюд из птицы, дичи, творога.

Незаменим кориандр в восточной кухне (кавказской, арабской, индийской и т.д.). Кориандр — неотъемлемый компонент пряных смесей, например, карри, аджики, хмели-сунели, разнообразных арабских приправ. Кориандр прекрасно сочетается с самыми разными пряностями. Зелень же кориандра (срезанная до стрелкования) — излюбленный овощ опять — таки восточной кухни. Она очень широко распространена в кулинарии Кавказа, Закавказья, Передней и Средней Азии, Дальнего Востока (Китай, Корея, Бирма). Зелень кориандра применяется в свежем виде как приправа к мясным и овощным блюдам, из нее готовят многообразные приправы впрок. Ее кладут также в супы, соусы. Зелень кориандра имеет совершенно другой тип запаха, чем семена. В некоторых странах, например, в Таиланде, кориандр применяют широко и непривычным для нас способом. Там предпочитают корень кориандра.

Кориандровое масло — хорошее лекарственное средство, оно обладает антисептическим, болеутоляющим и желчегонным действиями, применяется при болезнях верхних дыхательных и мочевыводящих путей, в проктологии, для повышения аппетита. Семена кориандра применяются также при простудных заболеваниях, болезнях желудочно-кишечного тракта, при лечении геморроя, как желчегонное и мочегонное средство. Семена часто входят как компонент в различные травяные сборы и препараты. Используются для улучшения вкуса и запаха лекарств. Зелень кориандра — хорошее противогинготное средство, эффективно способствует лечению цинги и предупреждению ее. Кориандр — хороший медонос.

Кориандр — древнее культурное растение и поэтому ассортимент его очень богат, хотя большинство сортов — народные. Необыкновенно разнообразны формы кориандра, отличающиеся друг от друга скороспелостью, устойчивостью к стрелкованию, формой розетки, размером листа, рассечением, окраской стебля и цветков, размером и формой семян. Условно все сорта можно разделить на три группы: эфиромасличные (для технических целей, с высоким урожаем семян и большим содержанием масла); овощные (для получения зелени) и пряные (для получения семян, используемых как пряность). Исторически сложилось, что высокоурожайные овощные сорта кориандра выращивают в Закавказье, Передней и Средней Азии, Эфиопии,





Китае. Здесь созданы отличные формы с хорошим качеством зелени, есть и очень устойчивые к стрелкованию.



Сорта же, используемые для получения пряностей, как правило, скороспелые и малоурожайные, но имеют крупные семена. Такие сорта встречаются в Северной Африке, Индии, в Юго-Восточной Азии. Промышленные (высококачественные) сорта кориандра — Янтарь, Луч, Смена, Кировоградский, Алексеевский 247 — не утратили своего значения до сих пор. Интересен сорт Тминовидный.



*Сорт Первенец*

В настоящее время селекционерами выведены высококачественные сорта овощного кориандра, отличающиеся хорошим качеством зелени, нежным запахом, устойчивые к стрелкованию и пригодные к выращиванию в разные сроки посева, в том числе и в защищенном грунте. Это — Венера, Крылатский Семко, Первенец, Стимул, Шико и Эва, допущенные к использованию в Российской Федерации. В продаже есть и другие сорта. Можно широко использовать для получения овощной продукции и местные сорта и формы, и промышленные сорта, например, Янтарь, Алексеевский 1366, Алексеевский 1821, Алексеевский 190, допущенные к использованию в Российской Федерации.



*Сорт Тминовидный*

Один из новых овощных сортов — **Крылатский Семко**. Сорт раннеспелый. Период от полных всходов до начала хозяйственной годности 30–40 дней. Ценность сорта: холодостойкость, всходы выносят заморозки до  $-5-8^{\circ}\text{C}$ .

Участок под кориандр с осени перекапывают, можно и обработать гербицидами (если выращиваете кориандр на семена). Глубина обработки — 27–30 см. Весной участок рыхлят или неглубоко перекапывают. В качест-







ве основного удобрения вносят 20–30 г/м<sup>2</sup> аммиачной селитры, 20–30 г/м<sup>2</sup> суперфосфата и 10 г/м<sup>2</sup> хлористого калия. Можно использовать и комплексные удобрения или внести 1,5–2,0 кг/м<sup>2</sup> навоза совместно с 30–40 г/м<sup>2</sup> фосфоритной муки. Одновременно с посевом вносят 5,0 г/м<sup>2</sup> гранулированного суперфосфата и 3,0 г/м<sup>2</sup> аммиачной селитры. Подкормки проводят, если нет недостатка во влаге, во время стеблевания. При этом вносят по 5,0 г/м<sup>2</sup> аммиачной селитры и гранулированного суперфосфата.



*Местный закавказский сорт*



*Скороспелый европейский сорт*

Сеют кориандр рано весной или под зиму (это часто делают на юге). Сеют рядами с междурядьями 30–45 см. Можно применить и ленточный посев с расстоянием между лентами 50 см, а между рядами – 20 см. Семена заделывают на глубину 1,5–3 см. Семян требуется при весеннем посеве 1,2–1,4 г/м<sup>2</sup>, при подзимнем – 1,6–1,8 г. Перед посевом хорошо прогреть семена в течение 3–4 дней. Для получения хороших всходов в почве должно быть достаточно влаги, иначе всходы будут очень изреженными, а растения быстро начинают стеблевание и не дают полноценной розетки. Семена всходят через 2–3 недели.

Уход за посевами состоит из прополок, рыхлений междурядий и подкормок. Рыхлят до всходов через 5–6 и 10 дней после посева. После всходов рыхлят при образовании третьего настоящего листа и при появлении 5–6 настоящих листьев. За все лето на плантации проводят 3–4 рыхления междурядий, первое на глубину 5–6 см, последующие на 7–8 см.

Убирают кориандр на семена, когда зонтики побуреют, а семена приобретут характерную для них окраску. Можно делать это выборочно или при созревании 60–70% плодов (с последующим дозариванием). Срезают рас-



тения на высоте 20–25 см. Семена склонны осыпаться, поэтому рекомендуется собирать их в утренние или вечерние часы. Урожайность семян составляет 10–15 ц/га.

Иная агротехника при выращивании кориандра на зелень. Для этой цели можно рекомендовать и загущенные посевы (рядки размещают через 20 см). Для продления поступления свежей зелени рекомендуется делать повторные посевы через 2–3 недели с весны до середины (до июля-августа) лета. Для пищевых целей убирают молодую зелень до цветения. Более нежный аромат и лучшие товарные качества она имеет до наступления стеблевания. На ранних стадиях растения выдергивают из земли, у более старых срезают или срывают листья. Обычно кориандр связывают в пучки, как и другую пряную зелень. Урожай зелени бывает до 1,3 кг/м<sup>2</sup>.

Семенные посевы разных сортов нужно размещать, соблюдая пространственную изоляцию. В целом семеноводство не отличается от выращивания кориандра на семена, нужно только тщательно следить за сортовой чистотой, удалять больные, ослабленные, нетипичные растения.

Кориандр повреждает ряд насекомых-вредителей. Это кориандровый семяед, зонтичный и полосатый клопы, зонтичная моль. Стебель подгрызает озимая совка, корневую систему может повреждать проволочник.

Настоящий бич кориандра в зонах его выращивания на семена — кориандровый семяед. Жук повреж-



*Молодая зелень готова к уборке*



*Зонтики с зелеными плодами*







дает до 86% плодов. Личинки жука развиваются внутри плодов кориандра, выедавая крахмалистую часть — эндосперм. Как правило, поражена только одна из двух половинок двусемянки. Семена при этом теряют всхожесть. Масса плодов может снизиться на 40%, значительно падает и содержание эфирного масла.

Жук при выращивании кориандра на пряность портит товарные качества семян. К тому же он легко распространяется и заражает посевы в других местах, так как часть личинок остается в семенах и путешествует вместе с ними. Зимует кориандровый семяед в стадии личинки внутри плода. Вылетают жуки весной, во время цветения кориандра и массового образования плодов. Яйца они откладывают внутрь молодых, зеленых плодиков. Часть личинок через 3–4 недели окукливается и превращается во взрослых жуков, вылетающих наружу. Но большая часть личинок остается в семенах.

Меры борьбы с семяедом должны быть комплексными, тогда они дадут эффект. Основные меры борьбы профилактические. Нужно строго соблюдать агротехнику, сеять кориандр в ранние, оптимальные сроки, вовремя убирать урожай семян, не допуская осыпания (лучше применять раздельный способ). После уборки кориандра нужно глубоко (не менее, чем на 20–22 см) перекапывать (пахать) землю, заделывая растительные остатки. В глубине почвы семяед погибает. Растительные остатки и отходы после обмолаота кориандра лучше сжигать. Следует пользоваться для посева только здоровыми или протравленными семенами. Химические же обработки по растениям не эффективны.

Зонтичный клоп начинает вредить на посевах озимого кориандра рано весной. Постепенно распространяется по всему участку. Самки клопа откладывают яйца в период стеблевания кориандра, в черешки и молодые стебли. В местах яйцекладки стебли и черешки растрескиваются, образуются небольшие утолщения. Отродившиеся молодые клопы питаются на тех же посевах. Достигнув взрослого состояния, клопы перелетают на весенние посевы кориандра и вредят там. Они дают второе поколение, которое сначала живет на различных растениях культурной и дикой флоры, а затем концентрируется опять на озимых посевах кориандра.

Меры борьбы — агротехнические, те же, что и на укропе. Желательно возделывать в одном месте кориандр только в озимой культуре или только при весеннем посеве, размещать весенние посевы кориандра вдали от плантаций тмина и других двулетних культур того же семейства. Вредоносность клопа при этом значительно снижается. При выращивании на семена рано весной допустимо опрыскивание озимых посевов кориандра препаратами против сосущих вредителей.

Полосатый клоп питается соком плодов, вызывая их щуплость и потерю всхожести. Поврежденные плоды в 2–3 раза легче здоровых. Во влажную по-





---

году на пораженных плодах часто поселяются различные грибы, покрывая их налетом. Плоды часто осыпаются. Зимует и размножается клоп на дикорастущих сельдерейных (зонтичных) растениях, отсюда он и заселяет посевы кориандра. Основная мера борьбы — превентивная: не размещать посевы кориандра возле опушек лесов, залежей, пустошей, где растут дикие сельдерейные растения. Нужно уничтожать сорняки, особенно семейства сельдерейные.



Тли (несколько видов) часто наносят существенный вред посевам кориандра и при сильном размножении могут даже вызвать гибель растений. Тли поселяются на нижней стороне листьев, на верхушках стеблей, зонтиках. Высасывая соки, они вызывают скручивание листьев и сильно задерживают рост растений. При сильном повреждении засыхают верхушки побегов, молодые зонтики и плоды. При выращивании на зелень химические обработки недопустимы. При выращивании на семена можно рекомендовать 0,1% Актеллик, Белофос или другие препараты — опрыскивание в период бутонизации, до цветения. При этом на 1 м<sup>2</sup> расходуется 50–60 миллилитров рабочего раствора.

Тминный клещ тоже опасен для посевов кориандра. Меры борьбы — те же, что и на тмине.

Из болезней вредоносны рамуляриоз, бактериоз, ржавчина и мучнистая роса, встречаются церкоспороз, фомоз, увядание и некоторые другие.

Почернение плодов кориандра — очень распространенное заболевание, встречается во всех зонах возделывания кориандра. Болезнь начинается на центральных зонтиках. Верхушки плодов темнеют, становятся маслянистыми, затем буреют и чернеют. Плоды засыхают. Иногда поражаются плодоножки, зонтики и молодые части стеблей. Верхушка растения приобретает как бы обожженный вид. При раннем и сильном поражении растения полностью теряют урожай семян. Сильно пораженные плоды теряют всхожесть, содержание эфирного масла снижается.

Инфекция сохраняется в зараженных растительных остатках, передается через семена. Она легко разносится, заражая новые посевы. Меры борьбы с почернением плодов превентивные. После уборки кориандра нужна глубокая перекопка с заделкой в почву всех растительных остатков. Отходы после обмолота семян кориандра нужно своевременно уничтожать — сжигать или закапывать. Нужно использовать протравленные семена кориандра, подбирать менее поражаемые сорта.

Рамуляриоз — широко распространенное и опасное заболевание кориандра. Возбудитель болезни — гриб. Болезнь развивается в течение всего вегетационного периода, поражая листья (начиная с семядольных), стебли, бутоны, цветки и плоды. На листьях, в основном с верхней стороны, появляются мелкие буроватые пятна. Пятна со временем увеличиваются и сли-





ваются, вызывая частичное засыхание листовой пластинки. На стеблях появляются бурые, вдавленные, продолговатой формы пятна. Вскоре пятна на листьях и стеблях покрываются серовато-белым налетом. Затем поражаются молодые зонтики, бутоны, цветки и завязавшиеся плоды. При сильном поражении все растение буреет, приобретает как бы обожженный вид и погибает.

Развитию болезни способствует влажная, дождливая погода или частые и обильные росы. Особенно опасен рамуляриоз при влажной и прохладной погоде в период бутонизации и цветения кориандра. В этом случае поражение бывает наиболее сильным и приводит к гибели растения. При наступлении влажной и прохладной погоды после цветения поражаются плоды. На них появляются темные маслянистые пятна, которые затем буреют. Пораженные плоды приобретают коричневую и темно-коричневую окраску, становятся щуплыми, часто уродливыми, недоразвитыми. Вес их может уменьшиться на 32–70%. Содержание эфирного масла уменьшается. Молодые плоды погибают. Если же плоды вызревают, то всхожесть их резко падает и растения из таких семян получаются слабые, с урожаем на 28–45% ниже, чем у растений из здоровых семян.

Основные меры борьбы с рамуляриозом — агротехнические. Чтобы предупредить распространение болезни, после уборки кориандра почву очищают от растительных остатков, перекапывают или пашут, чтобы заделывать стерню как можно глубже. Отходы кориандра после обмолота тоже нужно уничтожать. Семена сортируют и используют для посева только здоровые или протравленные семена. Следует размещать весенние посевы кориандра в отдалении от озимых посевов. Нужно подбирать для выращивания более устойчивые сорта и не выращивать кориандр после кориандра раньше, чем через 3–4 года.

Меры борьбы со всеми вредителями и болезнями кориандра главным образом профилактические. Соблюдение севооборота, глубокая перекопка, удаление и уничтожение растительных остатков, очистка от сорняков.

Плоды кориандра содержат 1,4–2,1% эфирного масла, компонентами которого являются линалоол (60–80%), терпинен, фелландрен, пинен, гераниол, борнеол и прочие вещества. Кроме того, в плодах содержится еще 16–25% жирного масла и 11–17% белка, алкалоиды, дубильные вещества, крахмал и сахара, аскорбиновая кислота и каротин. Зелень богата аскорбиновой кислотой и каротином, содержит рутин, витамины  $B_1$  и  $B_2$ .

**Примечание.** Часто упоминается (особенно в старой литературе), что свежие плоды кориандра имеют неприятный запах, а после сушки приобретают характерный приятный аромат. Так же оценивают и зелень кориандра. Своеобразный запах кориандра делается приятным, когда к нему привыкают. А привыкают к нему очень быстро.





## АНИС

**Анис обыкновенный** — *Pimpinella anisum* L., *Anisum vulgare* (L.) Gaerth. Научное название этого растения происходит от искаженного латинского слова *bipinella* — «дваждыперисторассеченная».

Анис обыкновенный — однолетнее травянистое растение семейства сельдерейные. Корень аниса стержневой, тонкий, веретенообразный, проникает в почву на глубину 50–70 см. Стебель прямой, сверху разветвленный, в сечении круглый, бороздчатый, высотой 25–60 см, опушенный. Нижние листья на длинных черешках, цельные, реже лопастные, округло-почковидной или округло-сердцевидной формы, зубчатые. Стеблевые листья среднего яруса черешковые, тройчатые, листочки клиновидные, пильчато-надрезанные. Верхние стеблевые листья сидячие, трех-пятираздельные, как правило, с линейными дольками.

Соцветие — сложный зонтик с 6–15 лучами, плоский по форме. Цветки мелкие, белые. Цветок пятилепестковый, тычинок пять, пестик с двумя столбиками. Цветет с июня по август. Плоды созревают обычно в сентябре. Плод — двусемянка, яйцевидной или грушевидной формы, 3–4 мм длиной и 1,5–2,5 мм шириной и 1 мм толщиной, ребристая, слегка опушенная, коричнево-серого или зеленовато-серого цвета, иногда распадается на две половинки (полуплодика). Содержит большое количество эфирного масла. Масса 1000 семян (то есть полуплодиков) 3,5–4,5 г. Всхо-



*Анис обыкновенный*







жесть хороших семян достигает 85–90%. Семена довольно быстро теряют всхожесть — хранятся всего 1–2 года, уже на третий год всхожесть значительно снижается, а после пяти лет хранения полностью теряется. Вегетационный период длится 110–130 дней.

В дикой природе анис не встречается, это только культурное растение. Хотя он может дичать и довольно широко расселился в природе. Родина аниса, как полагают, Малая Азия (как и у многих пряных растений). Ученые считают, что это одно из древнейших пищевых растений, используемых людьми еще в эпоху неолита. Анис был популярнейшим растением в Древнем Египте и на Ближнем Востоке. Очень ценился за тонкий аромат и лечебные качества. Из Египта он и был завезен в Европу. Древние греки широко применяли плоды аниса для возбуждения аппетита и при лечении различных болезней. У древних римлян он также применялся в медицине и при приготовлении традиционных блюд.

В IX веке Карл Великий приказал выращивать анис во всех садах стран Средней Европы. С XII века его выращивают в Испании, с XVII века — в Англии. Культивируется широко и издавна в Южной Европе (Франция, Италия, Греция, Болгария), в Турции, Сирии, Тунисе, Афганистане, странах Средней Азии, Индии и на Дальнем Востоке (Китай, Япония). Широко возделывается также в Северной, Центральной и Южной Америке (особенно в Мексике и Чили). Выращивается также на Украине и в южной России.

Анис — теплолюбивое растение. Но в то же время он достаточно холодостоек в молодом возрасте. Осадков ему требуется 550–700 мм за сезон, предпочтительно увлажнение в фазе стеблевания-цветение, а в фазе созревания семян требуется теплая и сухая погода. При переувлажнении анис склонен болеть. Анис предпочитает богатые, хорошо известкованные почвы, легкого или среднего механического состава. Непригодны для него холодные, переувлажненные, бедные, оподзоленные почвы и слишком легкие (песчаные). Семена начинают прорастать при температуре 4–6°C, но оптимальная для прорастания температура — 10–15°C. Для прорастания необходима высокая влажность почвы. Всходы появляются на 14–15 день. Анис — растение длинного дня, при длинном дне и недостатке влаги в почве он быстро зацветает и не образует большой зеленой массы.

Анис, богатый эфирным маслом, издавна применялся как пряновкусовое, овощное и лекарственное растение. Сейчас это одна из основных эфиромасличных культур. Масло с приятным сладковатым экзотическим запахом используется очень широко при хлебопечении, в пищевой (кондитерское производство), ликеро-водочной, парфюмерной промышленности, при производстве косметики.

Плоды аниса и анисовое масло — известнейшие лекарственные средства, применяются при болезнях верхних дыхательных путей: как отхаркиваю-



---

щее при бронхитах, в составе травяных сборов, чаев, микстур, таблеток, пастилок. Обладает анис и спазмолитическим и противовоспалительным действием, входит в состав слабительных, желудочных, грудных и потогонных сборов. Также он применяется как средство, стимулирующее пищеварение, при спазмах кишечника, при болезнях желудочно-кишечного тракта, для дезинфекции. Применяется как ветрогонное, иногда и как жаропонижающее. Анис — хорошее средство для усиления лактации у кормящих матерей. В народной медицине он применяется также как мочегонное и желчегонное средство, для уменьшения одышки, при поносах и некоторых других заболеваниях, а также травмах.



Семена аниса обладают приятным сладковатым освежающим вкусом. В кулинарии анис нам не слишком хорошо известен (русские применяют его для настаивания водки или при квашении капусты, при засоле огурцов, мочении яблок, очень редко в супах и соусах), а вот в Китае анис — любимейшая пряность, часто применяемая при приготовлении различных блюд, в том числе мясных, рыбных, супов. Любят вкус аниса и в Европе, и в Америке. Там популярны, прежде всего, конфеты и жевательная резинка на анисе.

Собственно, как овощное используются все части растения. Из него готовят салат и гарнир, добавляют к различным блюдам. Хорошо сочетается он с овощами, мясом (особенно птицей и кроликом). Подходит к различным холодным блюдам. Молодые нежные листья прекрасно подходят к овощным и фруктовым салатам, особенно салатам из моркови и свеклы. Они ароматизируют пищу и обогащают ее витаминами. Недозревшие зонтики применяют при засолке и мариновании огурцов, патиссонов, кабачков. Молодые плоды идут для ароматизации пирогов, пряников, кремов, тортов, пудингов и других сладких блюд.

Используют как пряность чаще плоды. Зрелые семена используются при выпечке булочек, печенья, пряников, при варке варенья, джема, в соусы, компоты, кисели и пр. А порошок из семян прибавляют в молочные и фруктовые супы и каши. Ими ароматизируют квас, домашние наливки, настойки. Они отлично подходят для ароматизации морской рыбы. Плоды аниса широко используют в хлебопечении, в мясообрабатывающей промышленности (при изготовлении колбас), в рыбообрабатывающем производстве. Идут плоды и для составления сухих пряных смесей.

В плодах содержится также до 23% жирного масла, применяемого как техническое (в том числе в мыловарении, парфюмерии), а одна из его фракций заменяет масло какао. Кроме того, анис хороший медонос. Запах анисового масла отпугивает некоторых насекомых, им можно пользоваться в быту против моли, тараканов и прочих вредителей.

Сорта аниса классифицируются по урожайности, высоте цветоноса, а главным образом — по скороспелости. На юге, при мягких зимах, могут





встречаться озимые формы. Есть сорта овощного аниса — Блюз, Зонтик, Московский Семко. Для получения зелени выращивают также эфиромасличные сорта Алексеевский 1231 и др. Не утратили до сих пор своего значения сорта Алексеевский 38, Воронежский. У огородников до сих пор встречаются местные формы и сорта.



*Молодые растения после прореживания*

Анис можно выращивать на зелень и в Нечерноземной зоне России, а на семена его выращивают в южных районах. Предшествующая культура должна оставить поле чистым от сорняков, с достаточным запасом влаги и питательных веществ. С осени участок перекапывают (или пашут) на глубину 25–27 см. Если

применяются гербициды (раундап и др.), то их вносить можно только осенью и только при выращивании аниса на семена. Весной почву рыхлят на 5–6 см и перед посевом прикатывают.

Удобрение вносят с осени — азотные удобрения в дозах 20 г и суперфосфат 10–15 г на 1 м<sup>2</sup> на плодородных почвах и в полтора раза выше на почвах более бедных. В фазе стеблевания, особенно при достаточном количестве влаги, хорошо внести аммиачную селитру — 2 г на 1 м<sup>2</sup>. Сеют анис рано весной, как только будет готова почва. Поскольку семена прорастают медленно, перед посевом их прогревают в течение 2–3 дней или обрабатывают стимуляторами. Можно замочить на 2–3 дня в воде, ежедневно ее меняя. Или полезно яровизовать их в холодильнике под морозильником в течение 3 недель.

Сеют, когда пройдут весенние заморозки. Сеют рядами с междурядьями 45 см или двустрочными лентами с расстоянием между лентами так же 45–50 см, а между строчками — 15–20 см. Сеять можно и рядами с междурядьями 35–60 см. Или как укроп, рядами через 20 см. Анис — растение некрупное.

Сеют семена на глубину 2–3 см. Норма высева от 1 до 2 г/м<sup>2</sup>, в зависимости от способа посева. В ряду не прореживают. Но чтобы заставить растение куститься и дать большую зеленую массу, если его растят на зелень, можно проредить на 10–15 см. Уход заключается в рыхлении междурядий, прополках и поливах в сухую погоду. Почву можно рыхлить еще до появления всходов. Повторно рыхлят в фазе 3–4 настоящих листочков. Всего за вегетационный период 2–3 раза рыхлят междурядья.

Если хотят получить больше зелени аниса, необходим регулярный полив, рекомендуется прищипывать центральный побег, чтобы вызвать уси-





---

ленное ветвление. После прореживания анис подкармливают минеральными удобрениями, совмещая подкормку в сухую погоду с поливом.



Убирают на семена анис, срезая на высоте 10–12 см и связывая в снопики. К уборке приступают, когда плоды приобретут нормальную окраску, а зонтики побуреют у большинства растений. Это соответствует восковой спелости семян. Затем растения, связанные в снопики, подвешивают в прохладном месте, под навесом, или раскладывают на открытом воздухе и досушивают в течение 5–7 дней, затем обмолачивают. Температура при сушке не должна быть выше 35 °С. Урожай плодов достигает 60–100 г/м<sup>2</sup>. На Северо-Западе России анис, как правило, не вызревает. При необходимости можно получить семена аниса, вырастив его через рассаду (обязательно горшечную). Хранят семена в сухих условиях, иначе они быстро теряют всхожесть.

Зоны, благоприятные для семеноводства аниса — Центральное Черноземье, Северный Кавказ. Для получения полноценных семян требуется в период цветения-созревание теплая и сухая погода.

Анис повреждают многие насекомые-вредители, из них наиболее вредоносны сосущие — тли, клопы (зонтичный и полосатый), зонтичная моль, семена повреждает кориандровый семяед. Меры борьбы в целом те же, что и на других сельдерейных растениях — укропе, кориандре.

Анис поражается болезнями — бактериозом, мучнистой росой и ржавчиной.

Мучнистая роса на анисе очень вредоносна. Проявляется она чаще после цветения. Поражаются листья, стебли и семена, на которых появляется серовато-белый налет. При сильном заражении растение преждевременно засыхает, плоды получают недоразвитыми и теряют товарные и посевные качества. Инфекция сохраняется, как и у других болезней, на растительных остатках и на семенах. Меры борьбы те же, что и при рамуляриозе кориандра, в основном агротехнические — содержание посевов в чистоте.

Плоды аниса содержат 2,5–6% эфирного масла, состоящего на 80–90% из анетола, а также содержащего метилхавикол, анисовый альдегид, анисовый кетон и другие компоненты. В плодах также содержится до 28% жирного масла, 18% белка, минеральные кислоты, минеральные соли, ферменты и другие биологически активные вещества. Свежие листья богаты аскорбиновой кислотой и каротином.





## БЕДРЕНЕЦ

Бедренцы — ближайшие родственники аниса, тоже используются в пищу, но гораздо более скромно. Они обильно встречаются в дикой природе. Их иногда выращивают на огородах. Это чаще всего **бедренец камнеломковый** — *Pimpinella saxifraga* L., используются также **бедренец большой** *Pimpinella major* (L.) Huds.

Бедренец камнеломковый называют также бедринка, анисон, зубной корень. Многолетнее травянистое растение, встречается повсеместно по сухим лугам, полям, лесам, на склонах холмов и вдоль дорог. Распространен в Европе, Средиземноморье, Малой Азии, Иране, на Кавказе, встречается и в европейской части России, в Сибири, а также в Казахстане.

Многолетнее травянистое растение. Корень веретенообразный, длинный. Стебель прямой, ребристый, ветвистый, высотой 30–60 и до 100 см. Нижние листья черешковые непарноперистые, с надрезанными листочками, стеблевые с влагалищами, разделены на линейные или ланцетно-линейные доли. Зацветает растение на второй год жизни. Цветки мелкие, белые или розоватые, собраны в соцветие — сложный зонтик с 20–25 лучами. Цветет в июне-августе. Плоды мелкие, яйцевидные, голые двусемянки 2–2,5 мм длиной темно-коричневого цвета.

Бедренец — неприхотливое, зимостойкое и засухоустойчивое растение. Он предпочитает для выращивания солнечное местоположение.



Соцветие бедренца-зонтик

Как пряность и лекарство используется с давних пор. Бедренец был знаком еще древним грекам. В Средние века им защищались от чумы. В наше время это почти забытая пряность.

В качестве пряности используют листья, корни и плоды. Молодые прикорневые листья используют в свежем виде для салатов, винегретов, супов, соусов, а также как суррогат чая. В Европе бедренец кладут в холодные зеленые соусы вместе с другими зелеными и пряными растениями. Молодые листья имеют нежный аромат. Вкус их горьковатый, пряный, терпкий. Собирают их



---

обычно до начала стеблевания. Хорошо сочетаются с другими пряными травами. Идут в качестве приправы к мясным, рыбным, овощным, яичным и сырным блюдам.



Особенно ценят бедренец как салатное растение на Кавказе и в Южной Европе. Листья камнеломкового бедренца на Кавказе прибавляют к плову и используют при приготовлении колбас. Молодые листья используются для украшения блюд. Впрок листья можно сушить и солить. Корни бедренца, высушенные и растертые, используют как приправу к мясным, рыбным, овощным блюдам, а также блюдам из яиц и сыра. Корни применяются также при приготовлении ликеров, настоек.

Травой ароматизируют пиво, траву и плоды применяют и для отдушки вин. Зеленью бедренца ароматизируют уксус, кладут в майонез, а молодые соцветия- зонтики добавляют при засолке огурцов, томатов, консервировании патиссонов, мочении яблок и груш. Семена тоже используют — как пряность при выпечке булочек, хлебцов, пряников, мариновании и засолке овощей. Размолотые в порошок семена добавляют как приправу к мясным, рыбным и овощным блюдам, в различные супы, в плов. Надземную часть, семена и цветки используют для ароматизации напитков.

Бедренец имеет и лекарственное значение. Особенно популярен в Западной Европе. Используют с лечебными целями корень бедренца. Он применяется как отхаркивающее, при кашле, хрипах, бронхитах и пневмониях, бронхиальной астме, для улучшения пищеварения и при расстройствах желудочно-кишечного тракта. Обладает и мочегонным действием. Наружно применяется для полоскания горла. В народной медицине также бедренец применяется при подагре, как слабительное. Бедренец к тому же — хорошее кормовое растение, увеличивающее надой молока у коров и способствующее пищеварению животных.

Размножается бедренец семенами или делением старого куста на несколько частей. Агротехника не отличается от агротехники других пряных зонтичных растений, например, укропа. Можно выращивать бедренец и на окне в комнате.

Семена собирают в период массового созревания. Сушат их под навесами.

Корни бедренца заготавливают ранней весной или осенью после уборки семян. Сушат их в хорошо проветриваемом помещении, под навесом или на чердаке. Хранят в целом виде и размалывают непосредственно перед употреблением. Зелень сушат под навесом, при температуре не выше 30 °С и хранят в светонепроницаемой таре.

Зеленая масса бедренца содержит до 0,3% эфирного масла, семена 1,6–3,0%, корни — до 0,7%. Молодые листья богаты аскорбиновой кислотой (до 27 мг/100 г) и каротином (до 9,9 мг/100 г, причем Я-фракция составляет до 8,9 мг/100 г), содержат также много белка, жир, клетчатку, мине-







ральные соли, в том числе калий и кальций. В корнях обнаружены дубильные вещества, сахара, пектины, смолы, органические кислоты и эфирное масло.

## ФЕНХЕЛЬ

### Фенхель обыкновенный — *Foeniculum vulgare* Mill.

Фенхель обыкновенный — одно-, дву- и многолетнее растение семейства сельдерейные. Корень мясистый, веретенообразный, желтовато-белого цвета, похож на корнеплод. Он является многолетним органом. Стебель однолетний, ветвистый, полый, ребристый, в сечении круглый, голый, покрыт восковым налетом. Высота стебля до 2 м. Листья очередные, влагалищные, нижние — черешковые, верхние — почти сидячие, многократно-перисторассеченные, крупные, яйцевидно-треугольные. Доли листа узколинейные или нитевидные. Все растение покрыто сизым налетом.

Зацветает фенхель обычно в июле-августе. Цветение растянуто по времени. Соцветие — сложный зонтик, состоящий из 10–25 простых зонтиков. Диаметр зонтика до 10–15 см. Цветки мелкие, светло-желтые, венчик пятилопастной. Плоды созревают в сентябре. Фенхель — перекрестник. Плод — продолговатая двусемянка, ребристая, серого, буровато-серого или зеленовато-серого цвета, длиной 8–14 мм и шириной 3–4 мм. Двусемянка легко распадается на половинки. Семена содержат много эфирного масла. Масса 1000 семян от 4 до 6,5 г. Всхожесть их в лучшем случае достигает 75–85%. Всхожесть семян сохраняется до 5 лет.



Фенхель обыкновенный

По внешнему виду растение очень похоже на укроп. Несколько отличаются по морфологическим признакам сорта овощного фенхеля с так называемыми кочанчиками. Эти формы медленно растут в начальный период роста и имеют сближенные междоузлия, благодаря чему утолщенные листовые черешки плотно прилегают друг к другу. Овощные формы выделяют в отдельную разновидность. Высота растений (до стеблевания) достигает 40–60 см.



Фенхель — растение теплолюбивое, он предпочитает регионы с продолжительным, теплым (но не сухим и не жарким) летом, мягкой, теплой зимой. Предъявляет довольно высокие требования к влагообеспечению. Предпочитает плодородные, глубоко окультуренные почвы, богатые известью, средние или тяжелые по механическому составу. Непригодны для него переувлажненные земли. Реакция почвенного раствора должна быть слабощелочной, близкой к нейтральной. Семена фенхеля начинают прорасти при температуре 6–10 °С, но оптимальная температура для прорастания — 20–30 °С. Всходы появляются на 14–15 день. Семена всходят недружно. При слишком ранних посевах склонен стрелковаться, этому же служат чрезмерное загущение, сухость почвы. Светолюбив, плохо переносит затенение.

Фенхель относительно хорошо переносит осенние холода. Однако в Средней полосе России и на Северо-Западе его следует хорошо укрывать на зиму. На второй год в условиях Северо-Запада вегетация фенхеля начинается в конце апреля. Цветет фенхель в июле-августе, иногда в первый, иногда во второй год, это зависит главным образом от формы или сорта. Плоды созревают в августе-сентябре.

Родина фенхеля — страны Средиземноморья и Передний Восток. Здесь фенхель до сих пор произрастает в диком виде, а также в Закавказье и в Крыму. Встречается и на побережье Черного моря. В природе он приурочен к сухим каменистым склонам, встречается также в сорных местах, возле дорог и жилья. Его употребляли в древнем Египте, Риме, Индии и Китае как пряное и лекарственное растение. В памятниках письменности микенской Греции он известен со второго тысячелетия до н. э. В раннем средневековье римляне завезли его в Европу. В Средние века фенхель широко применялся для ароматизации различных блюд и с лечебными целями. В европейских медицинских книгах упоминается с XVIII века.



*Мясистые корни фенхеля*





В культуре растение широко распространено в странах Южной, Западной и Восточной Европы, на Украине, в Закавказье, на Переднем Востоке, в Эфиопии, в Северной и Южной Африке, на Дальнем Востоке (Китай, Япония), в Индии, в Северной и Южной Америке. В России выращивают его на Кубани. В Западной Европе широко распространен фенхель как овощное растение, почти неизвестное у нас. Как овощное используют его также в Закавказье, Переднеазиатском регионе, Средней Азии.



*Соцветие фенхеля-зонтик*

Фенхель обыкновенный — одно из древнейших лекарственных растений. Используют плоды фенхеля (аптечного укропа) для лечения заболеваний верхних дыхательных путей, как отхаркивающее при кашле и как слабительное и ветрогонное, особенно в педиатрии. Плоды обладают и стимулирующими свойствами. Фенхель применяют также при глазных, почечных и урологических

заболеваниях, при гриппе. Плоды фенхеля — компонент многих травяных сборов (мочегонных, желчегонных, грудных, успокоительных). Плоды — известное средство для повышения лактации у кормящих матерей.

Лечебными качествами обладают и листья фенхеля, и его корни. Корни в восточной медицине применяют как слабительное.

Эфирное масло фенхеля широко используют в медицинской, пищевой, мыловаренной и парфюмерной промышленности, в быту — как ароматизатор. Твердая часть масла может служить заменителем масла какао для фармацевтики. Из плодов добывают также жирное масло, применяемое в технике, а отходы после извлечения масла идут на корм скоту.

Листья и семена фенхеля обладают сладковато-пряным вкусом и приятным запахом, сочетающим аромат укропа и аниса. Семена фенхеля используют в кулинарии, особенно в восточной (китайской, индийской). Ими также приправляют маринады, с ними засаливают капусту, огурцы и томаты, используют при выпечке хлеба и печенья, для приготовления кондитерских изделий. Ими приправляют рыбные блюда. Семена фенхеля кладут в знаменитый французский рыбный суп буйабесс. Применяют семена также





при приготовлении мясных и овощных блюд. С ним и приготавливают ликеры.



Фенхель дает сочную нежную зелень, это — любимая зелень народов Закавказья, Средней Азии, где фенхель часто заменяет укроп. Там отселектированы специальные сорта с нежным ароматом. Также фенхель является любимым овощем в Европе (Великобритания, Франция, Нидерланды, Испания, Румыния, Венгрия) и особенно популярен в Италии. Есть даже специальное словосочетание «итальянский фенхель», которым обозначают овощные сорта, образующие кочанчик.

В Европе фенхель служит для приготовления салатов (особенно сладких, фруктовых), соусов, как самостоятельное второе блюдо в разном виде (отваренном, тушеном, жареном, запеченном), подается к столу и отдельно, как десерт. Его консервируют впрок. Маринованный фенхель — известный деликатес итальянской кухни. Листья используют как гарнир и приправу к супам, мясным, рыбным и овощным блюдам.

Листья, стебли и молодые зонтики консервируют отдельно, добавляют при засолке и консервировании огурцов, кабачков и других овощей. Корни фенхеля тоже съедобны, напоминают по вкусу корнеплоды петрушки. Их используют для приправы овощного рагу, подают и в вареном виде. Впрок листья сушат, они хорошо сохраняют аромат.

Все сорта и формы фенхеля специалисты делят на две группы — обыкновенный фенхель и овощной. Обыкновенный делится на подгруппы главным образом по скороспелости, облиственности, урожайности на семена и зелень. Известен промышленный сорт Черновицкий местный, сорта Крымский, Маяк, Мэрцишор. Эти сорта отселектированы на высокое содержание эфирного масла. Для овощных целей задачи иные — наоборот, нежный запах. На зелень выращивают преимущественно местные популяции Закавказья, Средней Азии. В последнее время выведены и селекционные сорта с хорошим качеством зелени.



*Овощной фенхель*





Богат сортимент овощных форм с кочанчиками. Они отличаются формой и окраской розетки листьев, а главным образом — формой и размером кочанчика. Есть сорта с плоскими, есть и с круглыми кочанчиками. В России допущены к использованию 6 сортов и один гибрид фенхеля: Аромат, Лидер, Лужниковский Семко, Осенний Красавец, Руди F<sub>1</sub>, Сопрано и Удалец. В продаже есть и другие сорта (Казанова и пр.). Известны и зарубежные сорта Флорентийский, Итальянский круглый, Сицилийский, формирующие отличные овощные кочанчики. Популярны современные сорта *Napoletano*, *Zefa Fino*, *Zefa Tardo*. Приведем несколько сортов и гибридов фенхеля в качестве примера.

**Лужниковский Семко** — овощной сорт, формирует кочанчик. Сорт среднеспелый, период от полных всходов до технической спелости (образования кочанчика) 53–68 дней. Товарная урожайность 1,1–1,2 кг/м<sup>2</sup>.

**Руди F<sub>1</sub>** — овощной гибрид. Среднеспелый, период от полных всходов до технической спелости (образования кочанчика) 50–70 дней. Товарная урожайность 2,2–3,7 кг/м<sup>2</sup>.

**Удалец** — овощной сорт. Среднеспелый, период от полных всходов до технической спелости (образования кочанчика) 45–67 дней. Ценность сорта: стабильная урожайность, благодаря устойчивости к стеблеванию, способность формировать кочанчик в условиях длинного дня.

Можно выращивать фенхель в однолетней культуре, можно и в 2–3-летней. Лучшие предшественники для фенхеля — пропашные культуры хороша капуста, так как ее при выращивании обильно удобряют. С осени участок под выращивание фенхеля перекапывают на глубину 25–27 см.

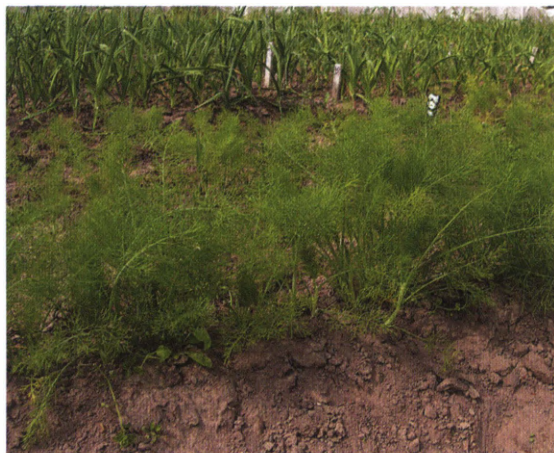
Для подзимнего посева через 10–12 дней участок рыхлят и разравнивают. При весеннем посеве почву рано весной рыхлят или перекапывают, затем разравнивают. Хотя фенхель любит плодородную почву, если вам нужны семена, вносить непосредственно под него органику не следует. При обилии органических удобрений он жирует и медленно созревает. Лучше внести органику (6–7 кг/м<sup>2</sup>) под предшествующую культуру. Почву непосредственно под фенхель перед посевом удобряют, внося 25–30 г аммиачной селитры, 15–20 г суперфосфата и 10 г калийной соли на 1 м<sup>2</sup>. Или применяют комплексные удобрения. Вместе с семенами высевают 1,5–2 г/м<sup>2</sup> гранулированного суперфосфата.

Сеют фенхель рано весной, когда почва прогреется. Можно сеять с апреля по конец июля, в зависимости от климатической зоны. Например, на Северо-Западе сеют овощной фенхель в открытый грунт в конце июня, иначе растения быстро начинают стеблевание. На больших площадях, чтобы обеспечить дружные всходы, сеют стратифицированными или ферментированными семенами. Можно обработать семена стимуляторами. Там, где фенхель сеют как многолетнюю культуру (на юге), применяют и летние посевы



сухими семенами (июль-август). Норма высева от 0,5 до 0,8–1,2 г/м<sup>2</sup>, в зависимости от схемы посева, заделывают семена на глубину 1–2 см на тяжелых почвах, до 3 см на легких. Применяют и подзимний посев.

Сеют фенхель рядами с междурядьями 60–70 см, можно сеять и 2–5-строчными лентами, оставляя между лентами расстояние 50–60 см, а между строчками в ленте – 20–25 см. Всходит фенхель через 20–25 дней. В ряду или строчке растения прореживают (овощные сорта) на расстояние 8–15 см. После прореживания растения слегка окучивают. Можно для получения свежей зелени проводить повторные посевы с весны и до конца июля через каждые 2–3 недели.



*Молодые растения фенхеля*

При выращивании овощного фенхеля для получения лучших кочанчиков применяют рассадный способ. Рассадку фенхеля выращивают в парниках, теплицах и др. Поскольку он плохо переносит пересадку, рассадку выращивают в торфоперегнойных или пластиковых горшочках, кассетах, пластмассовых емкостях и др. Сеют фенхель рядами с междурядьями 2–3 см, а затем пикируют всходы в торфоперегнойные горшочки 5 × 5 см или диаметром 8 см. Рассадку выращивают до 45–60-дневного возраста. При этом способе нужно 0,5 г/м<sup>2</sup> семян. Высаживают рассадку, когда минует угроза заморозков, с междурядьями 40 см, в ряду между растениями 20–30 см. Или можно применить схему посадки, принятую для безрассадной культуры. Можно делить старые кусты фенхеля и вегетативно. Для этого их разрезают так, чтобы на каждой части было по 2–3 почки.

Уход за посевами состоит из рыхлений междурядий (2–3 за сезон), прополки в ряду. Первое рыхление следует провести после появления всходов. На легких почвах при недостатке влаги необходим полив (обычно делают 2–4 полива по 15–20 литров на 1 м<sup>2</sup>). При недостатке влаги и уплотнении почвы овощной фенхель преждевременно начинает стеблеваться и качество кочанчиков ухудшается. Первую подкормку дают при образовании 3–4 настоящих листьев (10–12 г аммиачной селитры, 20–25 г суперфосфата и 10–12 г калийной соли на 1 м<sup>2</sup>). При выращивании фенхеля на семена вторую подкормку дают при образовании цветonoсных стеблей азотными и фосфорными удобрениями в дозе 10 г/м<sup>2</sup> аммиачной селитры и 5–8 г/м<sup>2</sup> су-







перфосфата, еще одну — в начале бутонизации, внося 2 г/м<sup>2</sup> фосфорных удобрений (если влаги в почве достаточно). Для получения кочанчиков лучшего качества при первых признаках утолщения стебля растения можно слегка подокучить. Хорошо развитый кочанчик достигает размера среднего яблока.

Для пищевых целей срезают молодую зелень обыкновенного фенхеля, когда растения достигнут высоты 25–30 см. Нужно стараться убрать урожай до заморозков, так как листья от них страдают. Кочанчики овощного фенхеля можно убирать при достижении ими диаметра 8–10 см. Их срезают под корень и удаляют с них все листья на высоту 15–20 см, чтобы кочанчики не завяли. Впрок зелень сушат, конечно же, в тени. Если прикопать растения вместе с листьями в подвале, парнике, накрытом рамой, зелень долгое время сохраняется свежей.

Хорошо зимует фенхель только на юге. Если оставляете фенхель зимовать, то на зиму следует прорыхлить междурядья, приокучить растения землей и укрыть торфом, соломой, рыхлым навозом или другим укрывным материалом. Следует также оставить для лучшего снегозадержания часть стеблей высотой 30–40 см. Весной после схода снега снимите укрытие и обязательно прорыхлите почву вокруг кустов (в Средней полосе это бывает в конце апреля — мае).

Не всегда фенхель зимует благополучно, даже при мягких зимах. Обыкновенные формы более зимостойки, чем овощные. В местностях, где зимы очень суровы, листья на зиму обрезают, корни выкапывают и хранят в подвале или холодильной камере при температуре 1–2 °С, обычно присыпав их песком. Неплохо зимует фенхель и прикопанным в зимней теплице, радуя зимой свежей зеленью. Весной растения сажают в открытый грунт по схеме 60 × 25 см, можно и поделить их на части.

Самые полноценные семена у фенхеля образуются на центральном и крупных боковых зонтиках. Семена фенхеля созревают неравномерно, в поле они дозревают и подсыхают на корню 2–3 недели. Убирают семена выборочно, сначала центральные зонтики, когда лучи их подсыхают, а семена приобретают зеленовато-буроватую окраску. Через 10–15 дней убирают остальные семена. Для этого нужно срезать стебли, связать их в снопики и разложить или подвесить для дозаривания. Температура при этом не должна быть больше 35 °С. Урожайность плодов — от 80 до 200 г/м<sup>2</sup>.

Семеноводческие посевы фенхеля проводят так же, как и посевы для получения товарных семян. Семеноводство возможно только на юге, там, где фенхель вызревает. В других зонах нужно убирать маточные растения на хранение зимой, прикапывая в песке в подвале или хранилище. Особое внимание следует уделить семеноводству овощного фенхеля. Дело в том, что сорта овощного фенхеля при неправильном ведении семеноводства



---

быстро вырождаются и теряют способность образовывать кочанчик. Нужно тщательно отбирать медленно стрелкующиеся формы. Для этого на юге проводят летний посев, оставляя лучшие растения зимовать в грунте. При этом способе следует выбраковывать растения, застрелковавшиеся в год посева.



Молодым плантациям фенхеля наносит вред жук-кравчик и майский жук. Вредят также тли, трипсы и клопы — полосатый и зонтичный. Также фенхель подгрызают совки, повреждают гусеницы махаона, зонтичная (морковная) и тминная моль, зонтичная огневка. В незначительной степени семена повреждает кориандровый семяед. Основные меры борьбы — правильное соблюдение агротехники, уборка растительных остатков. В целом меры борьбы те же, что и на других зонтичных культурах. От майского жука и жука-кравчика рекомендуются ловчие канавки вокруг участка с фенхелем. При выращивании на зелень никакие химические обработки недопустимы.

Из болезней наиболее вредоносен церкоспороз, возбудитель которого передается с семенами. Встречаются также септориоз, пятнистость, увядание. Проявление этих болезней такое же, как на укропе. Распространен также фомоз.

Фомоз очень вредоносен при выращивании фенхеля на семена. Болезнь проявляется в середине лета, на листьях и стеблях появляются мелкие (1–2 мм в диаметре) пятна налета. Налет появляется и на лучах зонтиков, и на плодах. К осени на этих местах образуются черные плотные подушечки. Максимального развития болезнь достигает в сентябре-октябре, вызывая засыхание растений и осыпание плодов. Содержание эфирного масла в них значительно снижается. Меры борьбы — те же, что и с болезнями на укропе и кориандре.

Семена использовать надо только здоровые или обработанные от болезней. Основные же меры борьбы — агротехнические. Почву следует вовремя обрабатывать, остатки зараженных растений уничтожать. Новые участки фенхеля не размещать вблизи старых.

Плоды фенхеля содержат 4–7% эфирного масла, на 50–60% состоящего из анетолы. Другие компоненты — фенхон, пинен, фелландрен, лимонен, цинеол, метилхавикол и пр. Плоды также содержат жирное масло (18%) и до 22% белка. Зелень очень богата витаминами. В ней содержится от 50 до 90 мг/100 г аскорбиновой кислоты, 6–10 мг/100 г каротина, витамины группы В, Е и К, пантотеновая кислота. Кроме того, в ней обнаружены эфирное масло, флавоноиды, гликозиды.

**Примечание.** Ценностью фенхеля является то, что он может давать свежую зелень допоздна — практически до самых морозов. Если запах и вкус фенхеля непривычны для вас — попробуйте перед морозами прикопать нес-





колько растений в теплицу, парник, просто на окно или, на худой конец, срежьте их или выдерните и положите в холодильник. Почему-то, когда на улице морозец или идет снег, вкус фенхеля кажется необыкновенно свежим и сладким. Может быть, таким образом вы полюбите это прекрасное растение.

## ТМИН

**Тмин обыкновенный** — *Carum carvi* L. В дикой природе в нашей стране встречается около 10 видов тмина, в культуре наиболее распространен этот вид.

Тмин обыкновенный — двулетнее или однолетнее растение семейства Сельдерейные (в южных областях иногда ведет себя как многолетник, в Средней полосе тоже встречаются многолетние растения). Корень растения стержневой, мясистый, веретенообразный, слабоветвистый, светло-бурой окраски. Корень напоминает корнеплод. В первый год формируется только корнеплод и розетка листьев (7–18 листьев). Листья очередные, продолговатые, узкие, дважды- или триждыперисторассеченные, с линейно-ланцетовидными долями. Нижние листья длинночерешковые, верхние на коротких черешках.

Зацветает тмин на второй, реже на первый год жизни. Цветонос появляется уже через 3–4 недели от начала весеннего отрастания, а еще через 7–10 дней начинается цветение. Стебель высотой от 80 до 120 см, ветвистый, гладкий, без опушения, полый, коленчато-изогнутый. Соцветие — сложный зонтик с 8–16 лучами, цветки мелкие, белые или розовые, пятилепестковые. Цветет (двулетние формы) в июне — начале июля. Плоды созревают через 40–45 дней от начала цветения.



*Тмин обыкновенный*

Плод — продолговатая и сплюснутая, светло-коричневая или серовато-коричневая двусемянка, распадающаяся при созревании на два полуплодика. Полуплодики (семена) ребристые длиной 3–7 мм и шириной 1–1,5 мм. Масса 1000 семян 2–3,5 г. Всхожесть их сохраняется 2–3 года. Семена содержат много эфирного масла. Тмин — строгий перекрестник, от самоопыления семян практически не завязывает. Опыляется он насекомыми.





Тмин светолюбив, малотребователен к теплу, холодостоек, очень зимостоек. В фазе розетки растения переносят морозы до  $-25^{\circ}\text{C}$  даже при малом снежном покрове. К почвенным условиям тмин не слишком требователен, но предпочитает среднесуглинистые или супесчаные, плодородные почвы с глубоким пахотным горизонтом. Реакция почвенного раствора должна быть нейтральной или слабощелочной, но тмин может расти и на слабокислых почвах. Тяжелые глинистые и кислые почвы для него непригодны. Нельзя сеять тмин и на почвах с высоким залеганием грунтовых вод, и на заболоченных. Следует выбирать участки, защищенные от сухих ветров, желательно с выровненным рельефом.

Тмин очень хорошо отзывается на органические удобрения, достаточное увлажнение. И вообще к влаге в почве он требователен, особенно в начальный период. На бедных почвах и при засухе он меньше накапливает эфирного масла. Семена тмина прорастают при температуре  $7-9^{\circ}\text{C}$  в течение 10–20 дней, а при более благоприятной температуре — 10–14 дней. Плотная оболочка семян задерживает процесс прорастания. Растение это, несмотря на светолюбивость, выносит небольшое затенение, поэтому его часто используют в травосмесях.

Тмин родом из Европы и Малой Азии. Оттуда он распространился в северные и центральные области Европы и Азии. Это растение широко распространено в природе, в том числе и в нашей стране. Растет он в



*Мясистые корни тмина напоминают корнеплоды*



*Соцветия тмина*





лесной и лесостепной зонах европейской части России вплоть до Архангельской области, на Кавказе, в Западной и Южной Сибири, на Дальнем Востоке. Много растет его в Белоруссии. Встречается в Крыму, в Средней Азии.

Как пряное и овощное используется издавна. Это очень древнее пищевое растение, известно было людям еще в эпоху неолита, в шестом тысячелетии до н. э. Возможно это древнейшая пряность в Европе. Культивировать его стали в Азии, в третьем тысячелетии до н. э. Это, кроме всего прочего, ритуальное растение. Древние египтяне использовали его в различных священных обрядах. Семена тмина находили в древнеегипетских гробницах. Возделывали тмин в Малой Азии еще в VIII веке до н.э. Древнегреческие ученые писали о его лекарственных свойствах. В начале XII века арабы завезли тмин в Испанию, в XIII веке он появился на Британских островах. Эфирное масло тмина впервые получено в XVI веке. В официальной медицине известен с XVII века. Возделывают его в Европе с XIX века.

Сейчас в мире тмин выращивают на больших площадях. Культивируют его по всей Европе, особенно в Нидерландах, Германии, Швеции, Дании, Италии, Испании, а также и в Восточной Европе — на территории Болгарии, Венгрии, Румынии, Польши, Чехословакии, прибалтийских государств. Традиционно много тмина выращивают на Украине. Выращивают его и в Азии, на Ближнем и Среднем востоке, в Северной Америке (США, Канада). В России основные площади под тмином находятся в Курской и Воронежской областях.

Плоды тмина находят широкое применение в пищевой промышленности — применяются в хлебопечении, кондитерском и консервном производстве, при изготовлении молочных продуктов (в основном сыров), при обработке мяса и рыбы, в том числе при их засоле и при изготовлении колбас, в ликеро-водочной промышленности. Знаменитый тминный ликер готовят из недозрелых плодов тмина. Широко известна и тминная водка. Семена тмина используются и в кулинарии — при засолке овощей, особенно капусты, в супы, соусы, как приправу к салатам, паштетам, овощным, рыбным и мясным блюдам. Добавляют его и в сладкие блюда, и в прохладительные напитки. В старину в Европе тмин вместе с кориандром и фенхелем добавляли в варенье.

Мало известно то, что тмин еще и хорошее овощное растение. Зелень его на второй год жизни используется, особенно рано весной, для сдабривания пищи. Едят листья зелеными или отбеленными, как салат, добавляют их в супы. Так же употребляют и молодые побеги второго года жизни. Съедобны и мясистые корни тмина, которые употребляются в пищу, как и другие пряные корнеплоды. Из них готовят гарниры к различным блюдам, супы, рагу в смеси с другими овощами, засахаривают.





---

Плоды тмина — известнейшее лекарственное средство. Их издавна применяют как отхаркивающее, мочегонное, ветрогонное и антисептическое средство. Он обладает к тому же желчегонным действием, способствует образованию желудочного сока и улучшает аппетит. Используется при желудочно-кишечных заболеваниях: колитах, гастритах, диспепсии и метеоризме. Известен тмин также как средство, усиливающее лактацию. Нормализует обменные процессы в организме. Наружно применяется при болезнях суставов. Семенами тмина ароматизируют лекарства.

Тмин также является сырьем для производства эфирного масла. Масло широко используется в медицинской, пищевой и в парфюмерной промышленности, в мыловарении. Кроме всего прочего, тмин — хорошее кормовое растение. Его рекомендуют добавлять в травосмеси при залужении для поднятия аппетита у животных. А жмых тмина является отличной кормовой добавкой для коров, так как усиливает у них образование молока.

Сортов тмина до сих пор немного, и они в основном представляют собой улучшенные и размноженные местные формы. В Европе и большинстве стран Азии сорта относятся, как правило, к двулетним формам, в Северной Африке, на Переднем Востоке предпочитают однолетние сорта. Из современных селекционных достижений следует упомянуть допущенные к использованию в Российской Федерации сорта: Аппетитный, Восточный аро-



*Зеленная продукция тмина*







мат, Гальяновский Семко и Сибиряк. Интересен украинский сорт Стимул со светлыми листьями и прямостоячей розеткой, специально отселектированный для выращивания на зелень и корнеплод, а не на семена.

Предшествующая культура под тмин должна быть хорошо удобрена. Хороши как предшественники пропашные и бобовые культуры. С осени следует перекопать участок на глубину 25–27 см. Вносят (если не вносили под предшествующую культуру) 2–3 кг перегноя на 1 м<sup>2</sup> и 10–12 г аммиачной селитры, 5–7 г суперфосфата и 4–5 г калийной соли на 1 м<sup>2</sup>. Если же тмин вы сеете после хорошо удобренной культуры, достаточно внести только минеральные удобрения, но доза на 30–40% больше чем обычно.

Тмин, в зависимости от зоны возделывания, сеют весной, в озимом посеве или под зиму. Перед озимым или весенним посевом семена, чтобы ускорить их прорастание, ферментируют или прогревают. Можно замочить их на 1–2 суток, периодически меняя воду, или обработать стимуляторами. Норма высева при весеннем посеве 0,8 г/м<sup>2</sup>, при озимом и подзимнем – 1,0 г/м<sup>2</sup>. На огородах Средней полосы России чаще всего применяют ранневесенний посев или озимый (в июле–августе). На юге хорошо себя показывают озимый и подзимний посевы.

Сеют тмин рядами с междурядьями 45 см на глубину 2,5–3 см на средних по составу почвах и 3,5–4 см на легких супесчаных почвах. Можно сеять его и двустрочными лентами с расстоянием между лентами 50 см, а между строчками в ленте – 20 см. Растения, как правило, не прореживают, только если посевы слишком загущенные, прореживают на 10 см (после перезимовки на второй год). Но если вы выращиваете тмин на овощную продукцию, то лучше проредить его на 15–20 см. На небольших участках можно рекомендовать и более узкие междурядья – 25–30 см, но тогда в ряду растения нужно проредить на 20–30 см, чтобы обеспечить им нормальную площадь питания. Можно просто посеять гнездами по несколько семян по той же схеме.

Уход за растениями первого года заключается в рыхлении почвы и прополках. После появления всходов посевы рыхлят, удаляя корку, и поддерживают в чистоте, так как тмин очень медленно развивается в начальный период роста. В первый год посевы нужно прорыхлить не менее 3–4 раз (первый раз на глубину 4–5, затем на 8–10 см). На небогатых почвах следует проводить и подкормки минеральными удобрениями. При озимом и подзимнем посевах первую подкормку проводят весной в начале отрастания растений. При весеннем же посеве – через 30–35 дней после посева. При подкормке вносят 5–6 г аммиачной селитры, 4–5 г суперфосфата на 1 м<sup>2</sup>. Второй раз растения подкармливают по окончании вегетационного периода, чтобы обеспечить им хорошую перезимовку. Вносят 4–5 г суперфосфата и 12–15 г калийной



---

соли на 1 м<sup>2</sup>, сочетая подкормку с глубоким рыхлением. На второй год, чтобы снабдить растения питательными веществами перед цветением, подкармливают азотом, внося аммиачную селитру в дозе 12–12 г/м<sup>2</sup>.

При сильной засухе желателен полив, это позволит растению сформировать хорошую розетку. На второй год весной до цветения (как только почва будет готова) участок рыхлят. Урожай зеленой массы тмина достигает 750 г/м<sup>2</sup>.

Тмин созревает не одновременно и очень легко осыпается. Поэтому убирают его на семена при побурении 45–70% плодов и затем дозаривают. Чтобы свести потери от осыпания семян к минимуму, убирать их следует в ранние утренние или вечерние часы. Можно срезать зонтики и выборочно по мере созревания. Растения, связанные в снопики, помещают на дозаривание и просушку в хорошо проветриваемом помещении (на чердаке, под навесом и пр.), раскладывают на бумаге или ткани, потом, после высыхания, обмолачивают. Обмолачивается он легко. Урожай семян достигает 120–200 г/м<sup>2</sup>.

Уход за семенными посевами тот же, что и за товарными. Следует удалять из посева выскочки — растения, зацветающие в первый год. При выращивании разных сортов обязательна пространственная изоляция. Следует также удалять дикорастущий тмин в окрестностях семенного участка.

Тмин повреждают многие насекомые — жуки (проволочники, хрущи), гусеницы озимой совки и тминной моли, зонтичный и полосатый клопы, семена повреждает незначительно кориандровый семяед. Также вредоносен тминный клещ.

Самым злостным вредителем является тминная моль. Зимует насекомое в стадии бабочки на стволах деревьев под отставшей корой, в опавших листьях, на растительных остатках тмина, в укромных углах, на чердаках и в помещениях. Лет начинается с ранней весны, особенно интенсивен в период бутонизации тмина. Бабочки откладывают яйца на листья, обычно в верхней части стебля, на лучи зонтиков тмина и дикорастущих растений семейства сельдерейные. С мая по август гусеницы повреждают листовые черешки, соцветия и завязавшиеся семена. Зонтики при этом слегка заплетают паутиной. Одна гусеница повреждает несколько зонтиков. Гусеницы не



*Молодое растение тмина*





только поедают цветки и семена, но и, вгрызаясь в стебли, нарушают нормальное питание растений, что сказывается в недоразвитости и шуплости семян. Окукливаются гусеницы в середине стебля тмина. Бабочки вылетают через 2–3 недели.

Меры борьбы главным образом агротехнические. Бороться с молью нужно превентивно. Все растительные остатки с зараженных молью посевов тмина нужно как можно раньше собрать и сжечь, не допуская вылета бабочек. Химические обработки допустимы только на семеноводческих посевах. Причем во время лета бабочек допустимо применение химических препаратов, но по отродившимся гусеницам — уже нет. Подходят препараты для борьбы с листогрызущими вредителями.

Зонтичная моль, родственница тминной моли, также поражает тмин. Проявление поражения и борьба с ней те же, что и на других растениях семейства сельдерейные.

Зонтичный клоп повсеместно встречается на тмине. Картина повреждения такая же, как и на кориандре. Но на тмине он более вредоносен. При повреждении в период стеблевания растения не дают плодов и постепенно засыхают. При повреждении в период цветения урожай значительно снижается. Меры борьбы — агротехнические, превентивные. Главная мера, предупреждающая заражение, — пространственная изоляция не менее 3–4 км новых посевов тмина от старых. Химическая обработка препаратами против сосущих вредителей, допустимая только на семеноводческих посевах, проводится рано весной, когда численность клопа велика.

Полосатый клоп часто повреждает тмин. Характер повреждений и меры борьбы такие же, как на кориандре.

Нужно соблюдать севооборот (не сеять тмин после тмина), тщательно готовить почву перед посевом, пользоваться обработанными от насекомых семенами, вовремя и качественно ухаживать за растениями, обязательно уничтожать растительные остатки.

Тминный клещ встречается на тмине повсеместно и в большом количестве. Часто заражение посевов происходит от дикорастущего тмина. Клещ за летний период дает несколько поколений. Клещи высасывают соки из листьев, бутонов и цветков. Листья при этом скручиваются, цветки приобретают зеленую, а в дальнейшем антоциановую (фиолетовую) окраску, израстают и не образуют плодов. Клещ обычно переносится ветром, водой, животными и людьми. Особенно часто его заносят на посевы тмина вредители — зонтичный клоп и тли.

Меры борьбы с клещом должны быть комплексными. Нельзя возделывать тмин на одном и том же участке больше 2 лет подряд и новые посевы тмина нужно размещать вдали от старых посевов. При значительном развитии клеща на растениях второго года можно провести опыливание молотой серой в период образования стеблей из расчета 2,5–3 г/м<sup>2</sup>.





---

Из болезней наиболее вредоносна ложная мучнистая роса. Встречаются и другие грибные заболевания — мучнистая роса, пятнистость, фомоз, септориоз, увядание. Проявление болезней такое же, что и на других культурах семейства сельдерейные. Меры борьбы преимущественно агротехнические, особенно при выращивании тмина на зелень, — в целом те же, что и при болезнях укропа, кориандра, аниса.



Плоды тмина содержат 3,2–8,0% эфирного масла. В состав масла входят карвон (до 50–60%) и лимонен. Кроме того, в плодах содержится 12–22% жирного масла, до 20% белка, дубильные вещества, пигменты, смолы, флавоноиды. Зелень тмина богата витаминами.

## АЖГОН

**Carum ajowan Baill.**, синоним **Trachyspermum ammi (L.) Sprague**. Может встречаться также под названиями айован, коптский тмин, римский тмин, зира.

Ажгон — близкий родственник тмина, но растение южное и совершенно отличное от последнего по типу запаха. Запах его семян и зелени иначе и не назовешь, как экзотическим.

Однолетнее растение с голым ветвистым стеблем 20–50 (и до 120) см высотой. Листья дважды- и триждыперисторассеченные, дольки узколинейные, остроконечные, цельнокрайние, 2–7 мм длины и 0,2–0,3 мм ширины. Соцветие — зонтик с 6–10 лучами. Цветки мелкие, белые или фиолетовые, лепестки обратнойцевидные. Плоды отличаются от плодов тмина более мелкими размерами и более темной окраской. Они буровато-золотистые или золотисто-бурые, иногда темно-коричневые.

Родина ажгона — Индия. История этой культуры неясна. В диком виде схожие с ажгоном формы растут в горных районах Индии, но сам ажгон встречается только в культуре. Ажгон культивируют как пряное в Индии (там это древняя местная культура) и в Южной Азии (Цейлон, Филиппины, Ява), в Северной и Восточной Африке. Широко культивируется также в Иране, Афганистане и странах Средней Азии, в Аравии, Китае. Ажгон хорошо созревает и в южных областях России. Он светолюбив.

Эфиромасличное, лекарственное, пряное растение. Все части растения содержат эфирное масло. Пряность — плоды, очень ароматные и острые (жгучие) на вкус. Аромат ажгона сладкий, пряный и экзотичный. В пищу используют также молодую зелень. Ажгон в Средней Азии незаменимая пряность для плова, для различных традиционных закусок, супов, мясных, рыбных и овощных блюд, им ароматизируют маринады и соусы, мучные





изделия, каши. Семена ажгона способствуют сохранению мяса и их широко используют при приготовлении колбас. В Индии ажгон входит в состав знаменитой смеси карри (карри), его добавляют в овощные блюда. Популярен и в других странах Азии. В Африке им приправляют мясо.



*Зонтики ажгона*

Ажгон — лекарственное растение. Плоды ажгона используют как ранозаживляющее и антигельминтное средство. Обладает он и антисептическими свойствами. Ажгон — неплохой медонос.

Агротехника его та же, что и для укропа.

Из вредителей на ажгоне встречаются зонтичный и полосатый клопы. Борьба с ними та же, что и на других культурах.

Из плодов ажгона получают эфирное масло (его содержится около 2,5–5,0%), которое используют в медицине для улучшения пищеварения, как желчегонное, антисептическое и тонизирующее средство, а также в мыловарении и других отраслях промышленности как ароматизатор.

Содержание эфирного масла больше всего в фазе молочной спелости. Основной компонент его (до 30–40%) — тимол.

## КЕРВЕЛЬ

**Кервель — *Anthriscus cerefolium* (L.) Hoffm.** Это вид купыря. Родственники кервеля и сегодня растут в лесах России. Между прочим, в Европе (особенно во Франции) употребляют в пищу и купырь лесной. У нас же в культуре кервель это очень редкое растение.

Кервель — однолетнее растение семейства сельдерейные. Стебель высотой 30–75 см, цилиндрический, коленчато-изогнутый, ветвящийся. Листья



---

зеленые, трижды-перисторассеченные, с зубчатым, ровным или курчавым краем. Есть формы и с курчавым листом. Кервель — скороспелое растение, цветочные стебли появляются через 1,5–2 месяца после посева. Соцветие — сложный зонтик с 4–5 лучами. Цветки мелкие, белые.

Кервель — перекрестник. Цветет (в Средней полосе) с середины июля до середины августа, период цветения 20–30 дней. Семена созревают в зависимости от скороспелости сорта или формы во второй половине лета или осенью. Плод — двусемянка, при созревании распадающаяся на половинки. Семена узкие, тонкие, бороздчатые, черные с фиолетовым оттенком, длиной 8–9 мм. Масса 1000 семян 0,9–1,1 до 1,9 г. Всхожесть их сохраняется 3–4 года.

Кервель происходит из западных областей Азии, Закавказья. Дикорастущий кервель встречается в Южной Европе, Малой Азии, Иране, в Крыму, также и на юге европейской части России, на Кавказе. Как и положено купырю, растет в лесах. Местное население (например, в Закавказье) до сих пор собирает дикорастущий кервель.

Кервель — древнее культурное растение. Древним грекам и римлянам он был известен еще в III веке до н. э. Позднее распространился в Западной Европе, был завезен и в Америку. Широко известен в культуре с XVI века. В настоящее время культивируется в Европе, Азии, Северной Африке, Северной и Южной Америке, Новой Зеландии и других местах. В России возделывают его крайне редко.

Кервель — растение умеренного пояса. К теплу он нетребователен. От своих лесных предков он унаследовал способность переносить сильную затененность. К почве он также нетребователен, но на богатых органическими веществами рыхлых почвах лучше растет, дает больше зелени и лучшего качества. Кервель нуждается в высо-



*Кервель в вегетативной фазе*



*Кервель цветущий*







кой влажности почвы. В засуху он преждевременно образует цветоносы, зелень его грубеет. И вообще в летние жаркие месяцы он растет

плохо. Поэтому рекомендуют его сеять летом в полутенистых местах. Семена кервеля быстрее всего прорастают при температуре 20–30 °С. Кервель очень холодостоек, посеянный в конце лета, он перезимовывает и в условиях Средней полосы России. Это растение длинного дня.

Вся надземная масса кервеля используется в медицине как тонизирующее средство. Из нее также готовятся лекарственные препараты, применяемые при лечении сыпи, болезней желез внутренней секреции и повышенного кровяного давления. В народной же медицине кервель применяют для улучшения пищеварения.

Как овощи используют свежую зелень, по аромату напоминающую анис и петрушку. Срезают листья молодых растений, не приступивших еще к цветению (до стеблевания или в начале его). Зелень кервеля добавляют в салаты, супы, соусы, овощные и рыбные блюда, омлеты, как правило, в самом конце приготовления блюда, чтобы сохранить нежный запах. Им ароматизируют молочные продукты (творог, сыр, масло), а также майонез и уксус. Кервель — любимая приправа французской кухни.

Зелень кервеля очень нарядна и его часто применяют для украшения блюд. Кервель изредка сушат впрок, но сушеный он слабо сохраняет запах. Гораздо разумнее его замораживать. Благодаря своей скороспелости



*Товарная зелень кервеля*



*Кервель — кудрявая форма*



---

кервель пригоден для получения овощной продукции с весны до поздней осени. Весной это одна из самых первых пряных «травок». Кервель — неплохой медонос.



В культуре известны две формы кервеля: с гладкими и с курчавыми листьями. В пределах каждой формы сорта различаются главным образом по скороспелости и устойчивости к стрелкованию, а также по крупности розетки и листа. В Российской Федерации допущены к использованию сорта Ажурный и Измайловский Семко. Встречается также сорт Рассвет. Есть и неплохие иностранные, главным образом французские и голландские сорта, которые тоже можно использовать для посева.

Растения кервеля пригодны для выращивания в открытом грунте, в пленочных теплицах и парниках и в зимних стеклянных теплицах. При выращивании в открытом грунте семена кервеля высевают рано весной в подготовленную почву. Часто его используют как уплотняющую культуру в посевах других, более крупных по размеру овощей.

Посев рядовой (междурядья 45–60 см) или двустрочными лентами (расстояние между лентами 50 см, между строчками — 20 см). Можно применять, особенно на приусадебных участках, и узкорядный посев с междурядьями 25–30 см. На 1 м<sup>2</sup> высевают 1,0–1,5 г семян. Когда растения достигнут высоты примерно 5 см, их прореживают, оставляя через 15–20 см. Уход за посевами состоит из прополок, рыхления почвы и поливов в сухую погоду. Через 4–6 недель после посева кервель готов к уборке. Появляющиеся цветоносы лучше удалять, чтобы способствовать нарастанию листьев.

Убирают кервель, срезая листья и молодые побеги у основания до наступления цветения. Срезать начинают через 1–1,5 месяца после посева. Обычно срезают всю надземную массу за один прием. Урожай зеленой массы составляет 0,9–1,2 кг/м<sup>2</sup>. Можно собирать листья и выборочно и даже дать зелени снова отрасти после срезки. Но отрастает кервель плохо. Лучший способ продлить поступление зелени — проводить повторные посевы. Их проводят через 10–20 дней с весны до наступления жаркой летней погоды. В конце июля — августе посевы возобновляют.

Поздние посевы позволяют получать зелень в осенний период. Лучше проводить эти посевы в пустующих парниках или других укрытиях, чтобы защитить растения от морозов и пользоваться ими как можно дольше. В местностях с мягкой или умеренной зимой практикуют подзимние посевы кервеля, которые позволяют получить продукцию рано весной. В защищенном грунте — парниках и пленочных теплицах — кервель выращивают рано весной или осенью. В стеклянных теплицах он хорошо растет в зимне-весеннем обороте. Зимой можно выращивать кервель даже на подоконниках в посевных ящиках.

От болезней и вредителей кервель страдает главным образом при загущенных посевах. При семеноводстве зонтики поражает кервельная моль.





При выращивании на зелень листья может сильно повреждать тля, вызывая закручивание листьев, отчего резко ухудшается их товарность. Из болезней встречаются пятнистость, корневые гнили, увядание. Химикаты на кервеле недопустимы (кроме семеноводческих посевов). Меры борьбы – те же, что и на других растениях семейства сельдерейные.

Кервель легко образует семена, их можно получить и в Средней полосе России (у скороспелых форм). Для семеноводческих целей кервель высевают рядами с междурядьями 30–35 см. Уход обычный. Поскольку кервель является перекрестноопыляющимся растением, необходима пространственная изоляция от других сортов. При побурении семян, не допуская их осыпания, растения срезают и раскладывают для дозаривания. С 1 м<sup>2</sup> собирают до 100 г семян.

В листьях кервеля содержится эфирное масло, гликозид апиин, что определяет его лечебные свойства. Зелень богата витаминами, аскорбиновой кислотой, каротином, рутином.

## ЛЮБИСТОК

**Любисток – *Levisticum officinale* Koch.** Латинское его название происходит от слова *ligusticum* – «лигурийский», по имени Лигурии – одной из областей древней Италии, где обильно росло это растение. Народные названия – многолетний сельдерей, горный сельдерей, любим-трава, зоря.

Любисток – многолетнее травянистое растение семейства сельдерейные. Взрослое растение образует корневище, толстое, мясистое, разветвленное, коричневого цвета. В первый год образует крупную розетку прикорневых листьев, на второй – цветоносный стебель. Листья крупные (до 70 см длиной), широкотреугольные или широкообратнояйцевидные, дважды- и триждыперисторассеченные, зубчатые, темно-зеленые, блестящие. Нижние листья черешковые, верхние стеблевые – сидячие.

Стебель высотой до 1,5–2,0 м, полый, голый, бороздчатый, ветвящийся в верхней части. Цветет любисток начиная со второго года жизни в июне-июле. Соцветие – сложный зонтик с 9–20 лучами, цветки мелкие, желтые. Семена вызревают даже в Нечерноземной зоне. От цветения до начала созревания проходит около 40 дней. Массовое созревание приходится на август-сентябрь. Плод – двусемянка, распадающаяся на две половинки. Семена эллиптические, 5–7 мм длиной, желтовато-коричневые. Масса 1000 семян 2,5–4,0 г. Семена сохраняют всхожесть 5–6 лет (если обеспечить им хранение в герметичной таре и при прохладной – 10–16 °С – температуре). В комнатных условиях хранятся 2–3 года.





Любисток — растение холодо- и морозостойкое, хорошо зимует в северных районах, отрастая рано весной. Семена любистока начинают прорасти уже при 3–4 °С, но оптимальная температура для прорастания — 18–20 °С. Всходы выдерживают кратковременные заморозки до -5–8 °С. Лучше всего растет и развивается любисток при умеренной температуре — 15–20 °С. Жару он переносит плохо.

На одном месте растет 5–7 лет, накапливая большую вегетативную массу. А всего он может находиться на одном месте и до 15–20 лет. Поэтому требования к почвенному плодородию у любистока повышенные. Растения крупные, требуют большой площади питания. К свету любисток не очень требователен, может расти и в затенении, но все же предпочитает солнечные участки. Во время засухи растение страдает, листья его отмирают. Любисток нужно хорошее увлажнение в течение всего вегетационного периода. Но переувлажнения он не переносит.

Происходит любисток из Южной Европы и Передней Азии. Уже в древнем Риме он был известен как пищевое и лекарственное растение, причем как в диком виде, так и в культуре. В IX веке любисток был введен в культуру в Центральной Европе, а с XIII века упоминается в медицинских книгах. В Средние века его использовали прежде всего как лекарственное растение, причем считали панацеей — средством от всех болезней. В старину в Англии он был очень популярен, из него го-



*Любисток лекарственный*



*Корневище любистока*





товили тонизирующие напитки и варенье. Славен был любисток не только как лекарственное, но и как магическое растение. Издавна он применялся как приворотное зелье. На сегодняшний день культивируется по всей Европе и в Северной Америке, причем нередко дичает. В России его выращивают в овощных хозяйствах и на приусадебных участках во всех регионах.

Корневище любистока является сырьем для фармацевтической промышленности. Отвар его корней, листьев или семян издавна используют в народной медицине при заболеваниях сердца, как мочегонное, желчегонное, болеутоляющее средство и средство, регулирующее работу желудка. Любисток хорошо выводит из организма избыток солей, не раздражая при этом почки. Помогает он при болезнях верхних дыхательных путей и при заболеваниях легких. Лечит любисток также болезни ротовой полости и гортани. Улучшает аппетит и усиливает деятельность желудка и кишечника.

Кроме того, отвар или настойку корней рекомендуют при выпадении волос, а смятые листья, приложенные ко лбу, облегчают головную боль. Используется и при лечении нервных заболеваний, лихорадки, в акушерской практике. Используется он и при кожных заболеваниях, для отбеливания кожи, устранения пигментных пятен, для лечения диатеза у детей (отвар листьев), для заживления гнойных ран, с лечебно-косметическими целями. В старину из семян готовили лечебные настойки.

Любисток, кроме того, хорошее овощное растение. Все растение имеет сильный запах, напоминающий запах сельдерея. Листья его и по внешнему виду и по вкусу напоминают сельдерей. Их используют в свежем и сушеном виде в супах, соусах, салатах, мясных, рыбных, овощных и крупяных блюдах, напитках, добавляют также в соленья и маринады. Особенно подходит он для консервирования томатов. Применяется и в рыбоконсервной промышленности, и для мясных консервов.

Любисток — излюбленная пряность украинской и немецкой кухонь. Особенно ценен он весной, пока листья не огрубели и когда мало свежей зелени. Из листьев готовят блюда, как из шпината. Любисток имеет более сильный аромат, чем сельдерей, и применять его следует в небольшом количестве. Он хорошо сочетается с другими пряными растениями. В Европе любисток широко используют для приготовления различных сушеных пряных смесей, например, приправы Магги. Применяется он и для приготовления холодных зеленых соусов, зеленого масла в комбинации с другими растениями.

Сочные черешки его засахаривают и употребляют как цукаты, из корней и стеблей также готовят цукаты и варенье. Мясистое корневище используют в пищу аналогично корневому сельдерее, в свежем виде или приготовленным. Из него делают салаты, его варят, тушат, жарят, пекут, фаршируют.



---

Сухие размолотые корни используют для отдушки кондитерских изделий, чайных смесей, напитков, маринадов и различных блюд. Зелень и корни любистока можно заготавливать впрок и солеными. Семенами любистока посыпают хлеб и другую выпечку, используют их при засолке овощей, при приготовлении сыров.



В Российской Федерации допущены к использованию сорта Амур, Геракл, Дон Жуан, Лидер, Преображенский Семко, Удалец. Эти сорта в основном однотипные. До сих пор на приусадебных участках широко распространены местные формы.

Любисток требует плодородных почв. Лучшие предшественники для него — капуста и кабачки. Почва должна быть обеспечена влагой, но не должно быть застоя воды. Предпочтительна почва, легкая по механическому составу. С осени почву заправляют органическими удобрениями, лучше всего навозом (3–4 кг/м<sup>2</sup>), вносят 30 г/м<sup>2</sup> суперфосфата и 10 г/м<sup>2</sup> хлористого калия. Весной перед посадкой добавляют 15 г/м<sup>2</sup> аммиачной селитры. Азотные удобрения способствуют активному росту надземной части, обеспечивают высокий урожай зелени, но корни при избытке азота становятся некачественными — слишком мягкими и рыхлыми.

Любисток размножают посевом семян в грунт (весной, когда почва прогреется, или под зиму), рассадным способом, реже вегетативно (делением куста, корневыми черенками). Наиболее целесообразно выращивать его через рассаду. Семена перед посевом замачивают в течение суток в теплой (50 °С) воде, неоднократно ее меняя. Затем выдерживают семена во влажной ткани до наклевывания, а перед посевом слегка подсушивают.

Сеют любисток в конце марта — начале апреля в торфоперегнойные или пластиковые горшочки (5 × 5 см) в стеклянной или пленочной теплице. Сеют по 2–3 семени в горшочек, на глубину 1–1,5 см. На 1 кв. м высевает 0,6 г семян. До всходов укрывают полиэтиленовой пленкой. Уход за рассадой заключается в своевременном поливе. Подкармливают сеянцы через 2–3 недели после появления всходов. Подкормку дают в жидком виде — на 10 л воды 15 г аммиачной селитры, 25 г суперфосфата и 15 г калийной соли, или используют комплексные удобрения в соответствующих дозах. На 1 м<sup>2</sup> идет 4–5 л раствора. Перед высадкой рассаду прореживают, оставляя по одному хорошо развитому растению. Для высадки пригодна 45–50-дневная рассада.

В грунт высаживают в первой половине мая, на гребни или на ровной поверхности. При междурядьях 70 см растения располагают в ряду через 45–50 см. На небольших участках обычно сажают 2–3 куста любистока: это растение крупное и зелени с одного куста получается много. В открытый грунт весной или под зиму сеют по той же схеме на глубину 1–1,5 см. При подзимнем посеве всходы появляются рано весной, а при весеннем — только через 30 дней (это при посеве сухими семенами). Отрастает любисток рано весной — в апреле-мае.







Уход за плантацией — прополки, рыхление междурядий, поливы в засушливую погоду. В первый год нужно обязательно прорыхлить любисток осенью, на второй год — рано весной. Подкормки минеральными удобрениями дают начиная со второго года жизни рано весной до рыхления и после каждой срезки зелени. В начале лета хороший результат дает подкормка навозной жижей, разведенной в воде 1:4. Можно заменить ее «зеленым удобрением» — настоем перебродившей травы в тех же пропорциях.

Во второй половине лета любисток подкармливают полным минеральным удобрением (аммиачная селитра, суперфосфат и хлористый калий в соотношении 1:2:1,5) из расчета 30–40 г/м<sup>2</sup>. Можно применять и комплексные удобрения — Кемиру-люкс, Растворин, азофоску. Подкормку сочетают с рыхлением. Через 2 года можно внести на плантацию органические удобрения — перегной или компост по 3–4 кг/м<sup>2</sup>.

Первую срезку зелени лучше делать на второй год после посадки. Зелень можно срезать уже в мае. Всего делают до 4 срезов, а начиная с третьего года — до 5. На второй год можно получить уже до 2 кг/м<sup>2</sup> свежей зелени, с третьего года — и до 5 кг/м<sup>2</sup>. Весенние листья любистока — самые ценные. Нельзя давать листьям перерастать, так как они грубеют. Цветоносы лучше удалять при срезке листьев. Последнюю срезку листьев, чтобы не истощать растения, следует делать не позже, чем за 1,5 месяца до наступления устойчивых холодов. Листья срезают ножом и хранят аналогично сельдерею, например, в полиэтиленовых пакетах при температуре от 0 до 1 °С.

Если же хотят получить корневище любистока, то не следует часто срезать листья и злоупотреблять азотными удобрениями. Корневище готово к выкопке и употреблению уже на второй год. Но лучшее по качеству — трех-четырёхлетнее. Выкапывают его для заготовки впрок в октябре, очищают от земли, промывают и сушат в тени в хорошо проветриваемом помещении. Листья впрок сушат при температуре не выше 35 °С и хранят в плотно закрывающейся таре.

На зиму там, где климат суровый, полезно укрыть кусты перепревшим компостом или слегка окучить. Зимой можно выгонять зелень любистока в теплицах, используя двух-трехлетние корневища. Их заготавливают с осени и хранят в подвалах или хранилищах, затем прикапывают в теплицах на стеллажах (можно просто на окне в комнате). Особенно хороши для выгонки корневища массой 80–100 г. Выгонка длится около 2 месяцев.

Рано весной, чтобы ускорить поступление свежей зелени, можно установить на плантации любистока временные пленочные укрытия, или применять нетканый укрывной материал — лутрасил, спанбонд и пр. Урожай при этом поступает на 2 недели раньше.



Любисток относительно мало поражается болезнями и вредителями. В легкой степени он может страдать от септориоза (белой пятнистости) и поражаться морковной мухой.

При септориозе на листьях и черешках появляются желтые или светло-бурые пятна диаметром 3–10 мм. Пятна окружены темной, красновато-коричневой каймой. На пораженных тканях образуются мелкие черные точки — это спороношения гриба-возбудителя болезни.

Личинки морковной мухи вгрызаются в кончики корней любистока. На пораженных растениях листья приобретают фиолетовый оттенок и желтеют.

В южных районах ряд грибных возбудителей болезней поражает семенные посевы любистока (болезнь поражает зонтики и семена). На семенниках иногда поселяется и тля. Ядохимикаты на любисток не применяют. Меры борьбы с вредителями и болезнями — те же, что и на петрушке, сельдерее, то есть агротехнические. На семенных посевах допустима и химическая обработка.

Семена любистока вызревают во многих зонах, в том числе в Средней полосе России и на Северо-Западе. Наиболее полноценные семена завязываются на центральных зонтиках и зонтиках на побегах первого порядка. Желательно на семена оставлять 1–2 цветоноса, остальные удаляют при цветении.

Любисток имеет ценный химический состав. Зелень его содержит до 119 мг аскорбиновой кислоты и 5,3 мг каротина на 100 г сырой массы, содержатся в ней также рутин,



*Листья, пораженные болезнями*



*Зонтики с семенами, пораженные тлей*





минеральные соли, органические кислоты. В листьях любистока содержится до 1,3% эфирного масла (в свежей траве 0,1–0,2%), а в семенах даже до 2,5%. В состав эфирного масла входят терпентеол, цинеол, карвакрол и другие компоненты. В корнях его 0,5–1% эфирного масла, крахмал, сахара, дубильные вещества, органические кислоты и смолы, кроме того, найден рутин. По содержанию биологически активных веществ любисток превосходит сельдерей, к тому же он накапливает мало нитратов.

**Примечание.** Поскольку любисток содержит много эфирных масел, применять в пищу как приправу его следует понемногу. Особенно хороши молодые листья любистока. Не рекомендуется также употреблять в пищу корневище, выкопанное в начале цветения.

## КМИН

**Кмин**, или **кумин** — *Cuminum cyminum* L. известен также под названиями кмин тминовый, пряный тмин, римский тмин, волошский тмин, египетский тмин, тимон и др. Растение это очень широко известно в культуре и кулинарии, но, к сожалению, не может расти в большинстве зон Российской Федерации. Тем не менее, дать о нем представление необходимо, так как в последнее время он часто указывается в книгах по кулинарии, особенно восточной и европейской. В магазинах пряностей его семена часто продаются как готовая пряность под названиями кумин или зира.

Кмин — однолетнее или двулетнее растение семейства сельдерейные. Растение имеет своеобразный облик — оно от 8 до 50 см, но, как правило, не более 8–10 см высотой, розетки листьев не образует, стебель почти от основания вильчатоветвистый, несет маленькие удлинено тройчаторассеченные на тонкие линейные доли листья и соцветие — зонтик с 3–5 лучами. Цветки мелкие, лепестки продолговатые, 6 мм длины, белые или розоватые. Семена кмина, двусемянки, напоминают семена тмина, но крупнее их (6,0 мм длины и 1,5 мм ширины) и более светлые по окраске — светло-зеленовато-серые или желтовато-зеленоватые. Аромат отличается от аромата тмина, он более тонкий и нежный. В нем преобладают цитрусовые тона.

Кмин — растение теплолюбивое и несмотря на свою относительную скороспелость плохо растет в большинстве зон России. Ему нужен жаркий климат и сухой воздух юга. В условиях Средней полосы России и Северо-Запада растения болеют и не образуют семян. Вегетационный период от посева до созревания составляет около 120 дней.

Родина этого растения точно не установлена, вероятно, он происходит из Эфиопии или Египта. Еще в глубокой древности был завезен в страны Сре-





диземноморья, Китай, Индию. Кмин — очень древнее культурное растение. Его разводили еще жители древнего Египта. Использовали кмин как обрядовое растение. Это растение упоминается и в Библии. Его выращивали в Древней Греции, о чем остались свидетельства в трудах древнегреческих ботаников. И его активно использовали в кулинарии. В древности и в средние века семена кмина ценили больше, чем тмин. Кмин считался самой изысканной пряностью, пряностью аристократов.

Распространен кмин в Южном Средиземноморье, Испании, Аравии, Египте, Эфиопии, в оазисах Сахары, а из сопредельных России областей — в Средней Азии. Культивируется широко в Западной Европе, особенно в Средиземноморье, Малой Азии, Иране, Аравии, Афганистане, Пакистане, Индии, Китае, на Цейлоне, на Яве, в Северной Африке, США и странах Южной Америки. Разводится и на Украине (в Крыму), в Закавказье. Культура его в нашей стране возможна на Кавказе и в некоторых других южных регионах.

Зелень кмина имеет пряный, слегка жгучий вкус. Применяется кмин очень широко, особенно в популярной сейчас восточной кухне для ароматизации самых разных блюд. Для этого используют главным образом семена. Как пряность применяют и листья. Популярен он в кухне Ближнего Востока, Индии.

Особенно любят его в Индии. Кмин — один из главных компонентов популярнейшей приправы карри, без которой немыслима индийская кухня. Входит он в состав и другой известной индийской пряной смеси — гарам-масалы. Применяют его и в европейской кухне. Как и тмин, он используется в хлебопекарном и кондитерском производстве. Его добавляют в сыр, соленья и маринады, к мясу и в сладкие блюда. В домашних условиях им отдушивают квас, брагу или пиво. Широко используют кмин в кулинарии Северной Африки и Мексики.

Кмин — лекарственное растение, используется в медицине как успокоительное, снотворное и с другими целями. Применяется при нарушениях



*Растение кмина*





пищеварения, для усиления действия печени, как ветрогонное. В индийской медицине кмин используют для улучшения усвоения и усиления действия других лекарств. Семена кмина имеют дезинфицирующие свойства, способствуют ранозаживлению.

Кмин, к сожалению, капризный южанин. Он плохо растет даже в южных районах России. Но его, тем не менее, удастся иногда выращивать на зелень в открытом грунте и в Средней полосе и даже на Северо-Западе (в стеклянных или пленочных теплицах). Под кмин отводят участок с питательными, рыхлыми почвами слабощелочной реакции, солнечного местоположения. Сеют кмин в начале мая. Посев с междурядьями 15–20 см. Уход — рыхления, прополки. Проводят также подкормки фосфорными и калийными удобрениями. Зелень собирают до цветения, так как она быстро грубеет.

Для получения семян в Средней полосе кмин выращивают в стеклянных или пленочных теплицах. Семена склонны осыпаться. Их собирают незадолго до полного созревания, когда они еще хорошо держатся в соцветии и дозаривают, а потом сушат, разложив на бумаге, и обмолачивают. Хранят семена в герметичной таре.

Семена кмина содержат 1–5% эфирного масла, основной компонент которого — куминовый альдегид. Масло используют в парфюмерии. Зелень, кроме эфирного масла, содержит также горечи, флавоноиды, дубильные вещества и смолы.

## ДЯГИЛЬ

Дягиль — *Angelica archangelica* L., или *Archangelica officinalis* (Moench) Hoffm. — название растения, которое казалось нашим предкам ангельским подарком. Согласно средневековой легенде, во время эпидемии чумы архангел принес на землю это растение и люди стали им лечиться от страшной болезни. Народные его названия — дудник, дудки, ствольник, коровник.

Дягиль лекарственный — двулетнее или многолетнее (до 4 лет) травянистое растение семейства сельдерейные. В первый год образует розетку листьев, а на второй (третий или четвертый) год — цветonoсный стебель. Отмирает после первого плодоношения. Корневая система представляет собой корневище короткое, утолщенное (диаметр до 8 см), вертикальное, веретенообразное, морщинистое, полое внутри, бурого или светло-коричневого цвета, с многочисленными вертикальными желтовато-белыми корнями. Мякоть корневища белая, содержит беловатый или желтоватый млечный сок. Масса корня 200–300 г.



Стебель одиночный, прямостоячий, высотой до 250 см, голый, желобчатый, полый, цилиндрический, очень толстый (у основания до 9 см в диаметре). В верхней части стебель разветвленный, часто с красновато-коричневыми полосами и слизистым налетом. Листья очередные триждыперистые, с большими яйцевидными, двух- или трехлопастными сегментами, светло-зеленые, у основания красно-фиолетовые, зубчатые или пильчатые по краю. Прикорневые листья на длинных черешках, треугольные в очертании, большие (от 30 до 90 см длиной), стеблевые — значительно меньше по размеру, короткочерешковые или почти сидячие, со вздутыми влагалищами, охватывающими стебель.

Цветки многочисленные, мелкие, зеленовато-белые или желтовато-зеленоватые, собраны на верхушке стебля и ветвей в соцветие — сложный зонтик с 20–40 лучами. Зонтики плотные, полушаровидные или почти шаровидные. Соцветия и цветоносы слегка опушенные мягким пушком. Плоды — двусемянки, при созревании распадаются на 2 полуплодика, плоские с одной стороны, ребристые, желтого цвета, длиной до 9 мм. Всхожесть сохраняется 1, в лучшем случае 2 года. Одно растение дает до 500 г семян. Цветет дягиль обычно на второй или третий год жизни в июне-августе, цветение продолжается 25–35 дней. От начала цветения до созревания первых плодов проходит около месяца, плоды созревают в августе-сентябре. Растение имеет много форм.

Размножается дягиль семенами и вегетативно. Он требует среднеплодородных, хорошо увлажненных, воздухопроницаемых почв. Почвы должны быть хорошо окультурены. Растение выносит полутень.

Родина дягиля — Северная часть Европы и Азии, он распространен в диком виде по всей Арктике, в Восточной и Южной Европе (например, в Аль-



*Дягиль*







пах), по всей Азии, в Гималаях, на Камчатке, в Исландии и Гренландии. Растет в заболоченных лесах, на окраинах болот, на сырых лугах, на опушках лесов, а также на склонах гор, по оврагам, по берегам ручьев и рек. Завезен дягиль и в Северную Америку, где натурализовался. В Центральную Европу его завезли из Скандинавии в XIV веке.

Дягиль был необыкновенно популярен в Западной Европе в старину, использовался как лекарственное и пряноароматическое растение. Его в больших количествах заготавливали аптекари. Надземной частью дягиля в старину лечили разнообразные болезни, даже брюшной тиф, холеру, скарлатину и корь. С помощью дягиля выводили из организма яды. Монахи европейских, особенно французских монастырей, разработали на основе дягиля уникальные рецептуры бальзамов, настоек и ликеров, помогающих от многих болезней. Рецепты эти долго держались в секрете.

Дягиль популярен и сейчас, особенно в Западной Европе. Культивируется в Западной Европе, особенно во Франции, Англии, Германии, Бельгии, Нидерландах, а также в европейской части России, Сибири, на Украине, в Северной и Южной Америке. Овощное растение, чрезвычайно ценное тем, что растет и на Севере, в субарктической зоне. Причем в пищу используется все — листья, стебель, корень. Все растение, особенно плоды и корни, имеет острый пряный аромат. Наиболее силен и приятен он у зрелого корневища, молодые корневища и семена пахнут слабее, а молодые побеги — совсем слабо. У двухлетних корневищ запах более резкий, чем у однолетних.

Корневище с корнями используют как пряность, в том числе в рыбоконсервном производстве. Корневище используют на варенье, цукаты, конфеты. Добавляют и при варке варенья из плодов и ягод. Едят и молодые корневища. Молодые побеги употребляют в пищу в вареном виде. Свежие корни, корневища и побеги добавляют в салаты для ароматизации, кладут в горячие овощные блюда и супы (незадолго до готовности). Стебли и листовые черешки едят засахаренными, как цукаты. Высушенные и размолотые корни дягиля добавляют для ароматизации в хлебобулочные и кондитерские изделия, а также заваривают как чай. Их можно добавлять также в мясные соусы и к жареному мясу незадолго до готовности. Как чай заваривают также сушеные листья и побеги. Часто его используют в чайных смесях. Впрок листья и побеги дягиля консервируют. Используют как пряность и семена. Запах дягиля очень сильный и поэтому применяют его в небольших дозах.

Исключительную роль играет дягиль и в ликеро-водочной промышленности. Корневище, корень и вся надземная часть дягиля, включая семена, используются для ароматизации настоек, наливок. Знаменитые ликеры-бальзамы Шартрез и Бенедиктин включают настойку корня дягиля. Готовят на дягиле и русские травяные водки (Перцовка и пр.). Цветущие побеги, а



---

также масло из семян и корней используют для ароматизации мускатных вин и вермутов. Эфирное масло из плодов дягиля применяют в пищевой промышленности для ароматизации продукции, в частности, кондитерских изделий.



Дягиль ценен для парфюмерии как ароматизатор одеколонов, паст, кремов. Для этого идет эфирное масло, получаемое из корня и всей надземной массы.

В медицине используют корни дягиля, эфирное масло. Дягиль и препараты из него обладают противовоспалительным, спазмолитическим, мочегонным и потогонным действием. Эфирное масло его обладает и бактерицидными свойствами. Отвар корней дягиля применяется как средство от желудочных болезней, при дискинезии желчных путей, вегетативном неврозе, ларингите, бронхите, пневмонии, для повышения аппетита. Настойка корня усиливает секрецию пищеварительных желез, обладает желчегонным действием, помогает при атонии кишечника, подавляет процессы брожения. Она обладает также спазмолитическим, мочегонным и отхаркивающим действием. Экстракт корня по воздействию на организм аналогичен валериане — успокаивает нервную систему.

В народной медицине отвар применяют при неврастении, бессоннице, нарушениях пищеварения, в том числе метеоризме и диарее. Настойка корня, сок корня и ванны с его настоем применяются в народной медицине при ревматизме, подагре, радикулите. Настой корня и также сушеный корень хорошо помогает при колитах, гастритах, при холециститах, желчно-каменной болезни, воспалении поджелудочной железы, кашле, бессоннице, нервных расстройствах. Сок корня помогает при зубной боли, отите. Порошок корня дают при заболеваниях почек и мочевого пузыря.

Плоды используются для приготовления антисудорожного и желудочного средства. Мазь из плодов дягиля помогает при педикулезе. В восточной медицине плоды дягиля назначают как спазмолитическое средство при почечно-каменной болезни. Трава дягиля используется как антигельминтное средство.

Жирное масло из семян пригодно для технических целей. Дягиль — хорошее кормовое растение, в молодом возрасте охотно поедается разными видами животных, пригоден и для силосования. Дягиль, кроме всего прочего, хороший медонос, мед отличается сильным приятным ароматом.

Хотя дягиль довольно неприхотлив, это растение предпочитает влажную богатую, с глубоким пахотным слоем почву. Дягиль хорошо отзывается на органическое удобрение, но органику лучше вносить под предшествующую культуру. Почву под дягиль нужно глубоко перекопать. Минеральные удобрения дают в подкормку. Размещать дягиль лучше в углу участка, так как растение это крупное.





Дягиль размножается делением куста, отрезками корней, отводками или семенами. Семена у дягиля быстро теряют всхожесть, поэтому сеют их свежесобранными, то есть в июле-августе, можно и в сентябре-октябре. Изредка сеют и весной. Семена должны быть хорошо наполнены. Посеянный весной или летом на рассадную гряду, дягиль пересаживается на постоянное место осенью и дает урожай на следующий год (если хорошо развит). Если же семена несвежие, то всходы могут не появляться целый год. Так что если семена какое-то время хранились, следует их стратифицировать. Для этого семена, смешанные с сырым песком, выдерживают 2–3 месяца на холоде.

Норма высева 1–2 г/м<sup>2</sup>, глубина заделки 2–3 см. Можно и не заделывать семена, это способствует прорастанию. Сеют дягиль рядами с междурядьями 60–70 см, в ряду между растениями оставляют 30–40 см. В первый год растение образует розетку листьев. На второй год отрастание начинается рано, уже в конце апреля. Корни годны к употреблению на второй год. Их обычно выкапывают весной до отрастания листьев. Можно, впрочем, и выкопать их осенью первого года. На третий год, как правило, не допуская цветения, растение срезают (и стебель, и листья) и плантацию ликвидируют.

Вегетативное размножение проводят рано весной или в августе-сентябре. Сажают вегетативный материал по той же схеме. Уход за растениями заключается в прополках, частом рыхлении, поливе в сухую погоду.

Корневище сушат вместе с корнями при температуре не выше 35–40 °С.

Корни дягиля содержат эфирное масло (до 1%), в состав которого входят фелландрен, пинен и другие компоненты. Также корни содержат смолу, горечь, органические кислоты, дубильные вещества, крахмал и сахара.

**Примечание.** Сок сырых стеблей и корней дягиля, особенно в солнечную погоду, может вызвать раздражение кожи у чувствительных людей.

## МИРРИС

**Миррис душистая — *Myrrhis odorata* (L.) Scop.** Народные названия — испанский кервель, многолетний кервель.

Миррис душистая — многолетнее растение семейства сельдерейные. Корень стержневой, длинный, толстый, узловатый и сильноразветвленный. В первый год растение формирует крупную розетку листьев. Листья черешковые, треугольные, многократно перисто-рассеченные, интенсивно-зеле-





ные. Доли листа яйцевидные, округлые или почти ланцетные, край зубчатый. Листья слегка опушенные.



Стебель высотой 50–100 см, полый, круглый в сечении, слегка опушенный. Цветки мелкие (лепестки до 3 мм длиной), белые, собраны в соцветие – сложный зонтик с 8–10 лучами. Часть цветков в соцветии стерильна. Плод – двусемянка, распадающаяся на две половинки. Семена крупные, до 15–18 мм длиной, вытянутой формы, заостренные, ребристые, черные или черные с буроватым оттенком, блестящие. Масса 1000 семян 30–35 г. Растение удивительно напоминает кервель, только увеличенный во много раз.



*Миррис душистая*

Миррис – растение неприхотливое, довольно зимостойкое и засухоустойчивое. Она долговечна, на одном месте растет более 10 лет. Хорошо растет в тени и на открытом месте. Предпочитает средневлажные почвы.

Миррис произрастает в Западной Европе, тяготея к горным местностям – в Пиренеях, Альпах, Апенниннах. Распространена также в Южной и Средней Европе. Встречается и на Украине, и в предгорьях Кавказа. В природе растет на лугах, в светлых лесах, на горных склонах. Культивируется в Западной Европе, в Восточной Европе (Карпаты, Македония), в США и странах Южной Америки. Она легко дичает благодаря своей неприхотливости.



*Зрелые семена миррис*

Сладкие, похожие по вкусу и запаху на анис, листья и молодые побеги едят сырыми в салатах, добавляют в супы. Очень популярна мир-





рис во французской кухне, где служит излюбленной приправой для бульонов. Едят и отваренную зелень — в гарнирах, как приправу и самостоятельный овощ. Поскольку



*Зеленые семена миррис*

она используется как заменитель сахара и низкокалорийный подсластитель компотов, молочных блюд. Полезна для больных диабетом. Корни миррис обладают сильным запахом и в отваренном виде служат прекрасным гарниром к мясу и рыбе. Их также засахаривают и используют как десерт и с лечебными целями. Используется миррис и для ароматизации варенья. Как пряность применяются и свежие недозрелые семена. Их добавляют в салаты. Миррис очень ценное растение, так как отрастает рано весной и дает свежую зелень из открытого грунта в самый «голодный» сезон.

Миррис известна своими лекарственными свойствами, издавна применялась в медицине. Сейчас известна в народной медицине, ве-

теринарии. Применяется как отхаркивающее, при анемии, желудочных заболеваниях, для усиления пищеварения. Целебно все растение — корни, трава и семена. Сок и настой миррис применяют с лечебно-косметическими целями, для смягчения и дезинфекции кожи.

Размножается миррис семенами или делением куста. Семена не всходят без стратификации (3 месяца в намоченном состоянии при температуре, близкой к 0 °С). Хорошие результаты поэтому дает подзимний посев миррис. Весной сеют ее стратифицированными семенами на рассаду в марте-апреле или в открытый грунт в мае. Поскольку миррис — растение крупное, высаживают его в грунт с широкими междурядьями (90–100 см), а в ряду растения размещают на 50–70 см друг от друга. Уход обычный. В отличие от многих своих родственников, миррис имеет более ароматную зелень когда она молодая (весной), а во время цветения аромат исчезает, появляется вновь лишь во время завязывания плодов. Самая ценная продукция миррис — молодые листья. Чтобы стимулировать их образование, нужно удалять цветоносные побеги.





---

Миррис содержит много эфирного масла, витамины, минеральные соли. В семенах содержатся эфирное и жирное масла.



## ЯПОНСКАЯ ПЕТРУШКА

**Японская петрушка — *Cryptotaenia japonica* Hassk.** Известна также под названиями скрытница, мицуба, трифоль. Малоизвестное культурное пряноароматическое растение, тем не менее, интересное для нас.

Многолетнее растение семейства сельдерейные. Корень стержневой. Высота розетки 30–40 см. Листья черешковые, крупные, тройчатые, сегменты (листочки) овальные, с зубчатым краем, светло-зеленые. Цветоносный стебель появляется на второй год жизни в июне, тонкий, голый, ветвистый. Высотой около 80 см. Соцветие — малолучевой зонтик. Цветки мелкие, белые. Плод — двусемянка, легко распадающаяся на две половинки. Семена продолговатые, буровато-серые.

Распространена японская петрушка в Восточной Азии, Китае, Японии, Северной Америке. Культивируется в Японии, Китае, Корее, на Яве, на архипелаге Гавайи.

Мягкий аромат мицубы напоминает морковный. В Японии это любимая пряность. Там ее часто используют для сдабривания морепродуктов и для традиционных японских рыбных супов и национального блюда темпура. Листья и отбеленные листовые черешки употребляют сырыми в салатах и для сэндвичей, варят, жарят, добавляют в супы и яичные блюда, подают как гарнир. Едят и корни в тушеном или вареном виде. Семена используют как пряную приправу. Интересна японская петрушка тем, что являясь многолетником, дает зелень рано весной.

В Японии известен сорт Masumoi. У нас сортов японской петрушки нет, можно рекомендовать к выращиванию образцы из Японии.

На одном месте растет 3–4 года. Агротехника мицубы довольно проста.



*Японская петрушка*







Семена высевают рано весной, как только бывает готова почва, рядами с междурядьями 30–40 см, по мере появления всходов растения в ряду прореживают на 10–15 см друг от друга. К осени успевает сформироваться небольшая розетка листьев. Чтобы она была крупнее, можно вырастить японскую петрушку через рассаду. Уход состоит из рыхлений и прополок. Зимует мицуба, как правило, неплохо при достаточном снежном покрове. На второй и третий годы листья у нее образуются более крупные.

## ПРЯНЫЕ АСТРОВЫЕ

У растений семейства астровые цветки собраны в характерное соцветие – корзинку (то, что в просторечии обычно называют цветком). Плод – семянка. Эфирные масла находятся в особых железках, Запахи их очень разнообразны – и сладковато-фруктовые, и острые, терпкие.

### ПОЛЫНЬ

Родовое название полыни происходит от имени древнегреческой богини Артемис (Артемиды) – богини, покровительствующей дикой природе.

В природе существует более 400 видов полыни, в том числе в нашей стране около 150 видов. Родом это растение из умеренной зоны Евразии и Северной Америки. И сейчас многие виды полыни произрастают в дикой природе, преимущественно в степной и полупустынной зоне.

Многие виды из благородного рода полыней обладают прекрасным запахом и используются как пряноароматические растения; все практически обладают лечебными свойствами. Запах любой полыни – горький он или сладкий – никого не оставит равнодушным, он волнует, вызывая в памяти степные просторы и вольные ветра. Возделывают несколько видов полыни, для приусадебного участка можно рекомендовать 2 вида – эстрагон и полынь лекарственную. Другие виды – лимонная, таврическая, метельчатая и пр. тоже интересны, но не распространены на наших участках. А такие виды, как обыкновенная, горькая и некоторые другие обильно встречаются у нас и в дикой природе.

### ЭСТРАГОН

Эстрагон – *Artemisia dracunculus* L. Известен также под названиями тархун (на Востоке), таррагон (на Западе). По латыни растение называется очень забавно – «полынь дракончик». Название, вероятно, произошло от



формы листьев эстрагона, похожих на язык дракона. Из всех культурных полыней эстрагон (полынь эстрагоновая), несомненно, наиболее известный вид.



Эстрагон — многолетнее травянистое растение семейства астровые. Корневая система представляет собой ползучее корневище толщиной 0,5–1,5 см с многочисленными отпрысками. Боковые ответвления достигают глубины 40 см. Куст крупный, состоит из множества побегов. Стебель высотой до 80–150 см, прямостоячий, одиночный или ветвистый, голый, слегка ребристый. Листья цельные, линейно-ланцетовидные, в нижней части иногда трехлопастные, зеленые или темно-зеленые. Длина листа от 1,5 до 8 см. Цветет в июне-августе, массовое цветение наблюдается в середине июля. Цветки мелкие, желтоватые, собраны в шаровидные соцветия — корзинки диаметром до 3 мм, расположенные на концах ветвей кистями. Плодоносит в сентябре-октябре. Плод — семянка, очень мелкая (длиной 0,6–1 мм, шириной 0,2–0,5 мм), яйцевидная, бурая или коричневая. Масса 1000 семян 0,2 г. Всхожесть семян сохраняется 3–4 года.



*Эстрагон или полынь эстрагоновая*

Эстрагон — холодостойкое растение, он очень зимостоек, хорошо зимует во всех зонах России даже при малом снежном покрове. Легко переносит весенние и осенние заморозки. Он светолюбив, рано отрастает и достигает товарной спелости уже в начале мая. Эстрагон нетребователен к механическому составу почвы, но требователен к ее плодородию. Под него отводят участок с глубоким пахотным слоем, богатый органикой, рыхлый и влажный. Реакция почвенного раствора должна быть в пределах 6–7 pH. Непригодны под эстрагон низкие участки, на которых застаивается вода. Растение может страдать от вымокания. Эстрагон — растение южное, вегетационный период у него длительный. В северных районах и на Северо-Западе семена, как правило, не вызревают. На очень плодородных почвах эстрагон прекрасно растет, дает большую зеленую массу, но мало накапливает эфирного масла.





Родина эстрагона — Южная Сибирь, Монголия. В диком виде эстрагон растет на юге европейской части России, и особенно распространен в Западной Сибири, где встречается целыми куртинами в степи.



*Цветущий побег эстрагона*

Он тяготеет к пониженным участкам, растет и по берегам рек, на склонах гор, солонцах, залежных почвах, лесных опушках. Встречается дикий эстрагон также в Средней Азии, Казахстане и на Дальнем Востоке. Растет он и на Кавказе, в Закавказье. В Западной Европе эстрагон культивируют с X века. Как овощную культуру в наше время эстрагон выращивают в Западной Европе, на Балканском полуострове, а также в Малой и Средней Азии, Северном Китае, в Северной Америке. Широко возделывают его в Закавказье, где называют тархун. Популярен он и в России.

Эстрагон — один из самых ранних овощей. Ценится он и за высокое содержание витаминов. В пищу используют свежие листья и молодые побеги. Их едят в салатах, кладут на бутерброды с маслом и сы-

ром, добавляют как специю при засолке и мариновании огурцов, томатов, грибов, при квашении капусты, ими приправляют мясные, рыбные и яичные блюда, салаты, супы и соусы, ароматизируют уксус, горчицу, настойки, используют для приготовления тонизирующих напитков. Эстрагоном ароматизируют вина и ликеры. Незаменим эстрагон во французской кухне. В немецкой кухне его добавляют в холодные зеленые соусы-приправы. В Закавказье побеги ежедневно подают к столу, как и другую пряную зелень.

Эстрагон не только ароматизирует, но и улучшает вкус и способствует сохранению окраски и крепости продуктов. Вещества, содержащиеся в его листьях, подавляют процессы брожения. Приятный аромат сохраняют и сушеные листья. Сухой эстрагон добавляют в различные супы и прочие блюда. Листья иногда засаливают на зиму. Свежий эстрагон кладут в пищу непосредственно перед подачей на стол, а сушеный — за несколько минут до





---

готовности. Вкус и запах эстрагона сильнее проявляются в сочетании с кислыми продуктами (в кислой среде).

Из эстрагона получают эфирное масло. Оно находит применение в пищевой, консервной промышленности, в ликеро-водочном производстве. Широко известны и популярны прохладительные напитки и сиропы под названием «Тархун».

В народной медицине эстрагон издавна считается эффективным мочегонным и противогрибковым средством, его используют как средство для возбуждения аппетита и улучшения пищеварения, для укрепления стенок сосудов. Он применяется также как противоглистное, . Он улучшает сон и помогает при зубной боли. Эстрагон полезен при ожирении и нарушении обмена веществ. Обладает он и противосудорожным и успокаивающим действием. В тибетской медицине его используют для лечения туберкулеза легких, при пневмонии, бронхите, а также неврастении. Эстрагон своим запахом отпугивает вредных насекомых.

Все сорта и формы эстрагона делят условно на три группы: русский, европейский и закавказский эстрагон. Русские и европейские сорта отличаются позднеспелостью, толстыми, сочными побегами и не столь ароматичны. Различаются они между собой типом куста. Европейские сорта имеют куст ниже, чем русский эстрагон, побеги более мелкие и тонкие, менее ветвистые и отходят побеги от корневища не вертикально, а под углом. Некоторые сорта могут давать семена, некоторые — нет. Аромат сильный. Русский же эстрагон отличается высоким ростом, куст крупный, густой, ветвистый и побег отходит от корневища под прямым углом. Эта форма урожайная, морозостойкая, крепкая, цветет, но на Севере не дает семян. Аромат русского эстрагона более слабый.

Закавказские образцы имеют куст меньшего размера, мелколистны, раньше зацветают и обладают сильным устойчивым ароматом. Многие из них сохраняют сильную ароматичность и в сушеном виде.

В России районированы (допущены к использованию) 4 сорта: Гудвин, Жулебинский Семко, Зеленый дол, Монарх. Встречаются также сорта Русский, Грибовский 31.



*Молодой весенний побег*





Эстрагон выращивают на одном месте 5–7 лет. Кусты эстрагона крупные и на одном приусадебном участке обычно достаточно иметь (для личного употребления) 2–3 куста. Но хорошо, чтобы эти кусты были разных лет посадки – тогда всегда будет высокий урожай молодых зеленых побегов.

Участок под эстрагон должен быть чист от многолетних корневишных сорняков, особенно от пырея, который сильно угнетает корневища эстрагона. С осени участок перекапывают на глубину штыка лопаты (или пашут) и вносят под перекопку на 1 м<sup>2</sup> 3–4 кг навоза или перегноя, 25–30 г суперфосфата и 10–15 г хлористого калия. Весной под перекопку или рыхление вносят еще дополнительно 30 г аммиачной селитры. Можно с осени внести и комплексное удобрение – например, Кемиру, азофоску.

Размножают эстрагон делением куста, черенками или рассадой (сорта, дающие семена). Для вегетативного размножения берут кусты в возрасте 3–4 лет. Рано весной, когда растение трогается в рост, или осенью кусты делят на части, каждая из которых должна иметь одну-две почки. Для этого кусты выкапывают. Можно и не выкапывать куст, а на посадку взять корневые отпрыски (3–5 штук с растения), отделив их от маточного куста. Весенний срок посадки предпочтительнее, так как при осенней посадке растения хуже зимуют.

Черенкование применяют, когда нужно получить большое количество посадочного материала. Черенки нарезают из надземных побегов обычно в июне-июле, длиной 10–15 см, высаживают для укоренения, например, в парник или рассадный ящик. В парник насыпают 10–12-сантиметровый слой рыхлой легкой почвы, смешанной с песком (1:1), или смесь равных частей дерновой земли, перегноя и песка. Черенки сажают на глубину 3–4 см рядами через 8–10 см, а в ряду черенков от черенка на расстояние 5–6 см. Затем черенки обильно поливают, покрывают рамами или пленочным укрытием и регулярно проветривают. Можно укоренять черенки и без укрытия. Укореняются они через 10–15 дней. На постоянное место молодые растения высаживают осенью.

Рассаду получают, проводя посев рано весной в парнике, теплице (в посевные ящики или горшки, на стеллажи). Почву под посев составляют из равных частей дерновой земли, перегноя и торфа. Сеют рядами через 10–15 см. Глубина заделки семян 0,5 см. До появления всходов желательно поддерживать температуру 20–25 °С. Всходят семена через 10–12 дней. Сеянцы пикируют на расстояние 5 см один от другого или в торфоперегнойные горшочки маленького размера, в защищенном грунте или на рассадной гряде. Оптимальная температура для роста и развития – 15–20 °С.

Уход за рассадой состоит в умеренном поливе, рыхлении и прополках. Чтобы растения лучше развивались, нужны подкормки. Первый раз подка-



---

рмливают через 10–15 дней после появления всходов, растворяя в 10 л воды 15 г аммиачной селитры, 25 г суперфосфата и 15 г калийной соли (или комплексные удобрения). Этого количества хватает на 2–2,5 м<sup>2</sup> площади. После подкормки растения поливают чистой водой. В первое время сеянцы эстрагона растут очень медленно. К высадке на постоянное место они бывают готовы уже к осени этого же года, когда побеги достаточно окрепнут.

На постоянное место части куста, черенки или рассаду высаживают 2–3-строчными лентами (расстояние между строчками 50 см, лентами – 60, растениями в рядах – 30 см). Можно применять и рядовой способ с междурядьями 70–80 см и расстоянием между растениями в ряду 35 см. Сажать предпочтительнее в первой половине лета.

На следующий год, когда растения достигнут высоты 18–20 см, с них срезают первую зелень – верхние части молодых побегов длиной 10–12 см. Более зрелые побеги срезают на высоте 20–25 см от земли, так как нижняя часть у них более грубая и деревенистая.

Верхушки молодых побегов с листьями собирают в течение всего лета. Урожай убирают несколько раз до наступления жаркой, засушливой погоды. После этого дают развиваться более высоким древеснеющим побегам, которые в фазе цветения используют как пряную приправу. Они идут на сушку, как пряность на засолку, маринование. Для этих целей можно собирать и цветущие побеги (в начале цветения, когда содержа-



*Зрелая летняя зелень эстрагона*



*Семенной побег*





ние эфирных масел максимальное). Нужно определиться, с какой целью вы собираете побеги. За сезон с 1 м<sup>2</sup> можно получить до 2 кг зеленой массы. Сушат эстрагон при температуре не выше 35°C, делать это нужно быстро, чтобы зелень не побурела.

Вообще есть один простой, но эффективный прием продлить поступление молодых побегов к столу: часть растений посадить на солнечном месте, а другую часть — в полутени, где они будут развиваться медленнее и, соответственно, позже зацветут. Также стимулирует образование молодых побегов регулярная (каждые 3–4 недели) подрезка старых побегов у их основания. За сезон обычно срезают молодые верхушки стеблей 3–4 раза.

Уход за посадками в начале лета заключается в рыхлениях междурядий, прополках и поливах по мере необходимости (в сухую погоду). После каждой срезки нужно давать подкормку — сбор молодых побегов истощает растения. Кроме того, эстрагон каждый год подкармливают рано весной полным минеральным удобрением, внося на 1 м<sup>2</sup> 5–8 г аммиачной селитры, 15–20 г суперфосфата и 10–15 г калийной соли. Участок при этом рыхлят. Периодически, раз в 2 года добавляют и органические удобрения — 1–2 кг перегноя или компоста под каждый куст.

Поздно осенью растения срезают у самой поверхности почвы. Можно и оставить побеги на зиму, для снегозадержания, а срезку сухих побегов провести рано весной. В районах с суровыми зимами растения с осени прикрывают перегноем, а там, где климат мягкий, они в этом не нуждаются.

Зимой свежую зелень получают выгонкой в теплицах или теплых парниках. Для этого еще весной отбирают здоровые, наиболее развитые кусты, делят их и части высаживают на гряды вблизи теплицы, парника. При достаточном количестве влаги они за лето хорошо развиваются, а осенью растения после срезки побегов укрывают от мороза и по мере надобности пересаживают в теплый парник или теплицу. Можно и с осени посадить корневища хорошо развитых растений (срезав побеги) в ящики, горшки, сосуды и др. и перенести в теплицу. Зелень срезают несколько раз за зиму. Весной можно ускорить поступление свежей зелени, выгоняя побеги из корневищ в парниках. На плантации эстрагона можно ставить и временные пленочные укрытия для этой же цели.

Не все сорта эстрагона образуют семена, некоторые за долгое время существования в культуре «привыкли» размножаться только вегетативно. Если выращивают эстрагон на семена, то стебли срезают, когда основная масса семян созреет — приобретет коричневую окраску. С 1 м<sup>2</sup> получают 6–8 г семян.

Эстрагон поражается ржавчиной, особенно вредоносной при перекармливании растений азотом и при чрезмерном загущении. Меры борьбы только превентивные — уборка растительных остатков, чередование культур, хорошая перекопка, сбалансированное удобрение и оптимальная густота



---

посадки, хороший уход за растениями — одним словом, правильная агротехника.



Из вредителей на эстрагоне встречается тля, различные виды цикадок. Правильная агротехника помогает и в этом случае свести ущерб к минимуму. Химические препараты на эстрагоне не применяют. Для профилактики поражения болезнями и повреждения вредителями рекомендуется осенью срезать на плантации стебли и обязательно сжечь их. Не следует долго держать эстрагон на одном месте.

Зеленая масса эстрагона богата витаминами, содержит аскорбиновую кислоту — до 42–70 мг/100 г, каротин (8,6 мг/100 г), рутин, алколоиды, смолы. Содержатся в ней также минеральные вещества, в том числе медь, марганец, кобальт. В траве содержится также 0,1–0,4% эфирного масла, а на сухой вес до 1,2%. В составе масла эстрагол, терпен, анисовый альдегид, линалилацетат, фелландрен и другие компоненты.

## ПОЛЫНЬ ЛЕЧЕБНАЯ

**Полынь лечебная — *Artemisia abrotanum* L.** Полынь лечебную в народе называют божье дерево или абротан, бодреник или чилига, иногда — журецкий чай. Ее название возникло оттого, что попала к нам в народ эта полынь из монастырей, где вначале выращивалась как лекарственное растение. Называется также полынь душистая (ароматная). Часто ее ошибочно называют лимонной полынью, хотя под этим названием скрывается совсем другой вид — теплолюбивая эфиромасличная культура. Может встречаться и под названием полынь кустарниковая. Французы называют полынь лечебную цитронель.

Полынь лечебная — многолетний полукустарник семейства астровые. Корень довольно толстый, деревянистый. Высота хорошо развитого куста достигает 0,7–1,5 м. Стебли прямые, одревесневшие листья черешковые, овальные в очертании, многократно перисторассеченные на нитевидно-линейные дольки. Верхние стеблевые листья цельные. Все растение зелено-сизое от воскового налета.



*Полынь лечебная*





Цветки мелкие, зеленовато-желтые, собраны в корзинки диаметром около 3 мм, которые в свою очередь образуют метельчатое соцветие. На Северо-Западе она цветет в августе-сентябре. Плоды — семянки, мелкие, зеленовато-серые, плоские, вызревают только в южных районах. Масса 1000 семян 0,2—0,3 г. При хранении семена быстро теряют всхожесть, практически они всходят только когда осыпаются и дают самосев. Эфирное масло содержится во всей надземной массе, но, конечно, наиболее богаты им листья и соцветия.

Полынь лечебная нетребовательна к условиям произрастания. При размещении этого растения надо выбирать южную экспозицию, место, защищенное от ветров. Полынь очень светолюбива и относительно теплолюбива. Весной начинает отрастать в конце апреля — мае. Растет до самых морозов. Она морозостойка и зимостойка в разных зонах выращивания, в том числе в Средней полосе России и на Северо-Западе. Лишь в бесснежные зимы растения могут частично вымерзнуть, при этом страдают больше ослабленные, старые или очень молодые кусты. Семена завязываются плохо, в дождливое лето не вызревают в большинстве зон Средней полосы. На Северо-Западе семена не вызревают, и размножить полынь можно только вегетативно.

Родина этого вида полыни — Средиземноморье. Распространена она в диком виде в Юго-Восточной Европе, Иране, Малой Азии, завезена и в Северную Америку, где одичала. Ее использовали как лекарственное еще древние греки. В древности полынь была и обрядовым растением, из нее плели венки для торжеств. Уже давно введена в культуру как эфиромасличное и пряное. Культивируется в Южной Европе, США. В России встречается на берегах Дона, Днепра, Волги. Растет эта полынь в лесостепи и лесах, часто сорничает, встречается возле человеческого жилья. Разводилась в южных областях России, но в последнее время ее активно стали выращивать в Средней полосе и на Севере.

Полынь лечебная — древнее лекарственное растение. В старину полынь лечебную использовали для окуривания помещений с целью ароматизации. Еще верили, что запах этой полыни отгоняет от дома змей. В народной медицине полынь использовали с различными целями, в том числе и для роста и укрепления волос.

Полынь лечебная — пряно-вкусовое и эфиромасличное растение. Вся надземная масса полыни лечебной имеет нежный приятный аромат с цитрусовыми тонами (поэтому ее и называют в народе лимонной). Но в запахе полыни лечебной присутствуют ароматы и других пряных трав. При этом трава полыни почти не имеет горечи, а высушенная — теряет ее совсем.

До сих пор в народной медицине используют ее как антигельминтное средство, для стимулирования пищеварения, при нарушении менструаций, а в гомотопии — при малокровии, болезнях кожи, диатезе. Траву полыни исполь-





---

зуют для полоскания горла при ангине. А корни — при лечении неврологических и некоторых инфекционных заболеваний. В виде припарок трава полыни помогает при ушибах и вывихах. Применяют настой травы и для улучшения роста волос. Полынь лечебная — средство от моли.



Использование полыни в пищу разнообразно. Молодые нежные побеги и листочки употребляют в течение всего лета. Их используют в салатах, супах, соусах. Ими сдабривают блюда из мяса, особенно жирного. Кладут ее и в соленья. Веточки полыни используют для ароматизации уксуса, маринадов, творога, майонеза. На зиму полынь лечебную сушат. Измельченную в порошок сухую траву добавляют в кондитерские изделия, выпечку: кексы, пряники, пироги, хлеб. Сухую траву используют для приготовления соусов к мясу и дичи. Хорошо сочетается она в этом случае по вкусу с ягодами можжевельника.

Применяют полынь лечебную только в небольших количествах, соусы не следует нагревать выше 40 °С. Полынь лечебную (свежую или сушеную) заваривают вместе с чаем, добавляют и в другие домашние напитки. Можно купажировать ее и с другими пряными травами. Также она используется в ликеро-водочной промышленности (ликеры), в виноделии (вермут), при изготовлении безалкогольных напитков (тоники).

Полынь лечебная дает ценное эфиромасличное сырье. Растение часто используется как декоративное. Зелень ее очень нарядна.

Полынь лечебная размножается семенами (в южных районах), делением куста и черенкованием. Вегетативный способ размножения предпочтительнее, так как позволяет получать легко и быстро выровненный посадочный материал. Возделывают ее как многолетнюю культуру, на одном месте она растет 6—8 лет, иногда и до 12 лет.

Вегетативный способ очень легок и доступен всем. Деленки от куста легко приживаются, черенки, поставленные в воду, быстро дают корни. Высаживать в грунт их можно с весны до осени. Черенкуют однолетние побеги в начале их одревеснения (в июле) и высаживают для укоренения в пленочные парники, теплицы. Нарезают черенки длиной 10—15 см. На зиму рассадную грядку с черенками нужно хорошо утеплить торфом, листьями, соломой и другим подручным материалом. Можно рано весной черенковать и прошлогодние (одревесневшие) побеги. Можно размножать полынь и отводками. Для этого одревесневшие ветки пригибают к земле и пришпиливают к ней. Почва под отводками должна быть рыхлой и питательной для лучшего укоренения. Пригоден для размножения и самосев (там, где вызревают семена).

На постоянное место полынь сажают рано весной или осенью по схеме 1—1,5 × 1 м. Под посадку роют лунки, в которые добавляют органические удобрения. В первый год на посадках полыни нужны прополки и рыхления междурядий. Срезать зеленую массу еще нельзя. В июле-августе нужно уда-





лить верхушки побегов на высоте 12–15 см для лучшего ветвления, формирования куста и вызревания древесины. Осенью (сентябрь – октябрь) кусты для лучшей перезимовки надо слегка приокучить – на высоту 5–8 см.

На второй и все последующие годы рано весной следует провести подкормку аммиачной селитрой 15–20 г/м<sup>2</sup>, а в течение вегетационного периода – рыхлить междурядья и проводить прополки. Под рыхление можно дать подкормку фосфором (суперфосфат) – 10 г/м<sup>2</sup>. Хорошо действует летом и подкормка навозной жижей, разведенным навозом или «зеленым удобрением». Жидкую подкормку можно давать 2–3 раза за лето. Сухой навоз надо разводить водой в соотношении 1:15, а жижу или травяной настоем – 1:10.

Поливы – только по мере необходимости. Надо вырезать старые ветки, тогда качество зелени будет лучше. Полынь лечебная легко поддается стрижке и формированию куста. Чтобы он не был слишком высоким и оголенным снизу, его можно подрезать на 60–70 см высоты. Полынь можно успешно использовать для декоративного оформления участка, создания ландшафтных композиций, выращивать в переносных ящиках, горшках, кашпо.

Сбор урожая лучше проводить в фазе бутонизации и цветения, до наступления заморозков. Собранная до цветения, зелень имеет более тонкий и нежный аромат. Срезают растения на высоте 12–14 см от почвы. Ну и конечно, можно срывать молодые побеги все лето, по мере надобности.



*Соцветия полыни лечебной*

Сушат траву полыни в тени, а хранят в плотно закрытой посуде, чтобы максимально сохранить запах. Для лекарственных целей траву срезают также в фазе бутонизации или цветения.

Сортов полыни лечебной на сегодняшний день нет, используют местные формы.

Полынь лечебная содержит дубильные вещества, горечи, алкалоид абротанин, флавоноиды. В ней много ароматических соединений и биологически активных веществ. Свежая масса полыни содержит 0,3% эфирного масла. Эфирное масло полыни включает такие компоненты, как цитраль, гераниол, линалоол.



---

**Примечание.** Не следует передозировать полынь лечебную, так как она в больших дозах, как и многие полыни, ядовита из-за содержания алкалоидов.



## БАРХАТЦЫ

Бархатцы издавна выращиваются в причерноморских субтропиках и в Грузии как заменитель шафрана. Там отселектированы и сорта овощных бархатцев. Используются **бархатцы прямостоячие** *Tagetes erecta* L. иногда отклоненные *Tagetes patula* L. и другие виды. Бархатцы известны также под названием кардобенедикт или имеретинский шафран.

Родина бархатцев — страны Центральной и Южной Америки. В природе существует около 50 видов этого растения. В Мексике они выращивались издревле. Широко культивируются во многих странах мира как эфиромасличная и декоративная культура. Как эфиромасличное они выращиваются в Латинской Америке, Франции, Бельгии, Марокко, Конго и других странах.

Травянистые однолетники семейства астровые, с крепким стоячим ветвистым стеблем. Листья перисторассеченные. Цветки язычковые и трубчатые, собраны в соцветия — корзинки, расположенные на расширяющейся кверху цветоножке. Окраска цветков желтая, оранжевая или коричневая. Семена длинные, ребристые, черные или темно-коричневые, блестящие.

Бархатцы не морозостойки. При первом заморозке они погибают. Влаголюбивы, но засухоустойчивы, теневыносливы, неприхотливы.

Бархатцы — эфиромасличная культура для субтропиков, но может выращиваться на наших огородах. Запах бархатцев отклоненных силь-



*Бархатцы прямостоячие*







нее, чем у прямостоячих. Листья этих видов издавна применяют как пряность, их едят в свежем виде в салатах, овощных блюдах, вместе с



*Соцветия бархатцев*

цветками кладут в банки при засолке огурцов, патиссонов, кабачков. Высушенные и измельченные листья применяются в кондитерской и хлебопекарной промышленности. Настои из цветков используют как настои шафрана для подкрашивания различных блюд и соусов. Хорошо добавлять при домашнем консервировании в банку яркий и ароматный цветок.

Высушенные и размолотые цветочные корзинки — любимая пряность грузинской кухни. Их добавляют в закуски и блюда из овощей, бобовых, в супы, соусы, пловы, выпечку. Немыслимы без них многие горячие мясные, рыбные блюда и блюда из птицы. Бархатцы приме-

няются также в кулинарии некоторых европейских и латиноамериканских стран. Эфирное масло бархатцев используется в производстве восточных сладостей, в ликеро-водочной, мыловаренной и парфюмерно-косметической промышленности.

В народной медицине настой цветочных корзинок применяют как мочегонное, потогонное и антигельминтное средство. Применяли их и в официальной медицине. Бархатцы на огородах — известное средство борьбы с нематодами — вредителями земляники, картофеля и других культур. Для отпугивания нематод бархатцы высаживают среди других культур.

Бархатцы прямостоячие требуют рассадной культуры. Сеют на рассаду в апреле-мае. Рассаду выращивают в торфоперегнойных горшочках диаметром 8—10 см. Высаживают с комом земли, когда минует угроза весенних заморозков. Агротехника в общем не отличается от выращивания бархатцев как декоративной культуры.

Уход заключается в прополках, рыхлении почвы, редких поливах. Растения содержат 0,30—0,55% на сырой вес (и до 5% на сухой вес) эфирного масла приятного цветочно-пряного запаха.

Основные компоненты — оцимен(50%), сабинен, пинен, лимонен, цитраль и другие вещества. Также в зеленой массе бархатцев содержится аскорбиновая кислота — до 98 мг/100 г, и каротин, витамины группы В.





## ДЕВЯСИЛ

**Девясил — *Inula helenium* L.** В народе часто называется девятисил. По древнерусскому поверью, это растение обладает 9 силами (лекарственными свойствами) и способно вылечить человека от 9 болезней. Его название происходит от греческого *inaein* — «очищать». А видовое в переводе с греческого значит «солнце», и дано в честь его золотистых, и в самом деле похожих на солнце цветков. Девясил мы знаем как лекарственное растение, но ведь это — древняя пищевая культура. Использовался он как овощное и пряное еще в древнем Риме, его особенно любили римские аристократы и считали очень полезным.

Девясил — многолетнее травянистое растение семейства астровые. Корневая система представляет собой древеснеющее корневище, короткое и утолщенное. От него отходят боковые корни. Стебель прямой, бороздчатый, 100–200 см высотой, опушенный. Листья крупные, неравнозубчатые, прикорневые листья черешковые, продолговато-эллиптические, острые, суженные к черешку; стеблевые листья сердцевидно-яйцевидные, сидячие, стеблеобъемлющие, заостренные. Листья зубчатые по краю, зеленые, сверху слабо опушены, снизу — густо опушенные, сероватые. Цветки трубчатые и язычковые, желтые, собраны в соцветие — крупную (6–7 см в диаметре) корзинку. На одном растении несколько соцветий, собранных в кисть. Плоды — семянки, четырехгранные, голые, бурого цвета.

Девясил неприхотлив, зимостоек. Предпочитает рыхлую, влажную почву, богатую кальцием. Ему нужно солнечное, хорошо прогреваемое место. Довольно долговечен.

Родина этого растения — Средняя Азия. В настоящее время широко распространен в природе. В диком виде девясил встречается в Южной и Средней Европе, в Азии, занесен и в Северную Америку.



*Девясил с крупными желтыми цветками*







Горьковатые корневища девясила богаты по химическому составу. Они обладают сильным приятным ароматом. Применяются в качестве



*Девясил охотно посещают насекомые*

пряности в кондитерском, консервном и рыбообрабатывающем производстве. В ликеро-водочной промышленности девясил применяется для настоек и бальзамов, в виноделии — при производстве вермутов. Сваренные в сахаре, корневища приобретают особый аромат, могут заменить имбирь. Из молодых корней варят варенье.

Велико лекарственное значение этого растения. Он успешно применяется в медицине как отхаркивающее и мочегонное средство. Помогает при болезнях легких, гриппе, простудах. Обладает он также противовоспалительным и желчегонным действием. Им лечат многие болезни желудочно-кишечного тракта, ревматизм, геморрой.

Препараты из девясила назначают при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки. Мази на основе девясила помогают при кожных заболеваниях. Именно из девясила впервые выделен был полисахарид инулин, очень полезный при сахарном диабете, так как легко усваивается в организме и способствует производству инсулина. Необыкновенно популярен девясил и в народной медицине, где его считают средством от многих болезней, а кроме того, тонизирующим, укрепляющим иммунитет и поднимающим жизненные силы (отсюда и его народное название). Девясил во время цветения очень декоративен.

Размножается девясил семенами и делением куста. Выращивать его лучше через рассаду с обязательной пикировкой, чтобы стимулировать развитие корневища. Семена прорастают на свету, при высокой влажности почвы. Высаживают рассаду рядами через 60–70 см, в ряду растения располагают на 40–50 см друг от друга. Можно сеять и прямо в грунт — рано весной, в сентябре или под зиму. В первый год девясил образует розетку листьев (5–7 штук). Делят корневища, начиная со второго года жизни. Обрезают наполовину листья и режут корневище на части. На каждом отрезке корневища должны быть 1–2 почки. Уход заключается в прополках, рыхлении по мере необходимости. Весной после перезимовки плантацию девясила очи-





---

щают от старых листьев, рыхлят и подкармливают полным минеральным удобрением — азофоской, Кемирой-люкс, Растворином или другими. Хорошо действует и подкормка золой.



Корни для лекарственных целей выкапывают весной на второй или третий год. На одном месте девясил может расти более 10 лет.

В корневищах девясила содержится инулин (до 44%), псевдоинулин, слизистые и горькие вещества, сапонины, смолы, до 1–3,5% эфирного масла. Эфирное масло и определяет в основном лечебные свойства девясила. Также корневище содержит аскорбиновую кислоту, витамин Е, минеральные соли. В траве девясила содержится до 3% (на сухую массу) эфирного масла, аскорбиновая кислота, каротин и витамин Е. В семенах обнаружено больше 22% жирного масла.

## КАНУПЕР

Канупер (кануфер, калуфер, пижма бальзамическая) — многолетнее растение семейства астровые. Корневая система представляет собой корневище, от которого отходят питающие корни. Стебель прямостоячий, ветвистый, высотой около 80 см, опушенный. Листья эллиптические, черешковые, цельные или надрезанные у основания, зубчатые по краю, опушенные. Цветки только трубчатые или трубчатые и язычковые, желтые, собраны в мелкие многочисленные соцветия — корзинки. Семян, как правило, не образует.

Растение неприхотливое, жаростойкое, засухоустойчивое. Хорошо зимует во всех зонах России. Хорошо растет на среднеплодородных почвах, среднетребователен к освещенности.

Родом это растение с Ближнего Востока. Его знали еще древние египтяне, греки, римляне. Римляне и завезли его в Европу. В Северной Америке канупер одичал и теперь встречается в природе. Канупер — старинное культурное растение, в прошлом гораздо более популярное, чем в наши дни.

Культивируется в настоящее время в небольших масштабах в ряде



*Канупер или пижма бальзамическая*





западноевропейских стран, Ближнего Востока, на Балканах, встречается на юге европейской части России, на Кавказе и в Средней Азии.

Популярное растение на Украине, любят его в Германии и Англии.

Надземная часть растения имеет горький вкус и приятный пряный аромат, обусловленный наличием эфирных масел. Аромат сладковатый, бальзамический. В свежем и сушеном видах используют канупер как пряную приправу для ароматизации солений и маринадов, при приготовлении различных напитков, в ликеро-водочной промышленности.

Издавна канупер применяется для ароматизации некоторых молочных продуктов — творога, сыра. В европейской кухне канупер используют для супов и салатов, для приготовления пирогов и паштетов. Хорошо сочетается с некоторыми сортами мяса, особенно жирного, с телятиной, птицей и дичью. Добавляют его в пищу в небольших количествах из-за сильного запаха. Делают с ним и известный бальзамический чай.

Это популярное растение для ароматизации табака. В народной медицине известен как болеутоляющее и глистогонное средство. Траву канупера рекомендуют как инсектицид.

Сортов канупера нет, выращивают местные формы.

Размножают его делением куста, так как семена, как правило, не образуются. Деление проводят осенью или рано весной, высаживая части растения с площадью питания не



*Листья канупера — пряная приправа*



*Соцветия канупера*



менее чем 50 × 70 см, на одном месте выращивают до 6–8 лет. Уход за канупером несложный. Весной, после схода снега, следует обрезать прошлогодние стебли, чтобы стимулировать рост молодых побегов. А чтобы добиться большей облиственности, рекомендуется удалять цветоносы.

Для пищевых целей собирают нижние, хорошо развитые листья. Впрок их сушат, удалив черешки, в хорошо проветриваемом помещении при умеренной температуре. Хранят сушеные листья в герметичной таре. Канупер – растение крупное. На одном приусадебном участке достаточно иметь 1–3 куста канупера.

Канупер мало повреждается болезнями и вредителями.



*Вершина молодого побега*

## ЦЕФАЛОФОРА

**Цефалофора – *Cephalophora aromatica* Schrad.** Малоизвестное огородникам, но очень привлекательное и простое в культуре растение, заслуживающее внимания.

Цефалофора – однолетнее растение семейства астровые. Корень стержневой, проникает в землю на глубину до 1,5 м. Стебель прямой, ветвистый, высотой до 60 см. Листья очередные, ланцетовидные, с небольшим опушением. Цветки желтые, мелкие, трубчатые, собраны в шаровидные головки диаметром 8–9 мм. Плод – семянка, очень мелкая, темно-бурого цвета.

Родина этого растения – Южная Африка. В России выращивают его в южных районах. Выращивают как эфиромасличное в Молдове, на Украине.

Цефалофора засухоустойчива, неприхотлива.

Цефалофора – эфиромасличное, пряное и декоративное растение. Вся надземная масса, а особенно соцветия, имеет сильный аромат свежей земляники. Вкус цефалофоры горьковатый. Используется она в кулинарии, консервной, кондитерской и других отраслях пищевой промышленности, для ароматизации чая. А главным образом – при производстве вермута (ароматизированных вин) и безалкогольных напитков. Применяется также







для ароматизации уксуса, коктейлей, плавленого сыра и других пищевых продуктов. Эфирное масло — ценное сырье в парфюмерии и мыловарении. Водно-спиртовая вытяжка цефалофоры убивает болезнетворные микробы, в частности, стафилококк.

Цефалофора легко размножается семенами. На эфиромасличное сырье срезают всю надземную часть растения на высоте 10–15 см от земли. С 1 м<sup>2</sup> на юге получают 1,2 кг зеленой массы.

Химический состав. В надземной части растения в период цветения содержится от 0,1 до 0,4% на сырой вес эфирного масла отличного качества с очень стойким запахом. Зеленъ содержит также витамины С, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, микроэлементы.

## ПРЯНЫЕ ДРУГИХ СЕМЕЙСТВ

Богаты эфирными маслами и другие семейства — например капустные, бобовые, рутовые. Запахи бывают очень своеобразные — экзотические, острые, даже резковатые.

### ХРЕН

**Хрен — *Armoracia rusticana* Gaertn.** Само научное название говорит о том, что хрен распространен в России. Это растение пользуется у нашего народа неограниченным спросом и огромной популярностью. На то есть свои причины — высокие достоинства этой культуры. Англоязычные народы называют хрен забавно — «конский редис» (horseradish), и употребляют в пищу гораздо меньше, чем, например, славяне. Зато в Польше и в Прибалтике ценят эту приправу.

Хрен — многолетнее растение семейства капустные. Корень толстый, мясистый. Взрослое растение образует крупное мясистое корневище с ветвистыми корнями и многочисленными спящими почками. Стебель высотой 0,5–1,5 м, прямостоячий, ветвистый. Прикорневые листья крупные, продолговатые или продолговато-овальные, цельные, с городчатым краем, темно-зеленые. Стеблевые листья различны по форме: нижние — перисто-раздельные, средние — продолговато-ланцетные, верхние — линейные, почти цельнокрайние. Соцветие — кисть, цветки мелкие, белые. Плод — продолговато-овальный или шаровидный стручок длиной 1,5–2,5 см. Семена мелкие, красно-бурые. Масса 1000 семян — 0,4 г. Всхожесть семян очень низкая — 20–25%. У большинства культурных форм семена не завязываются.



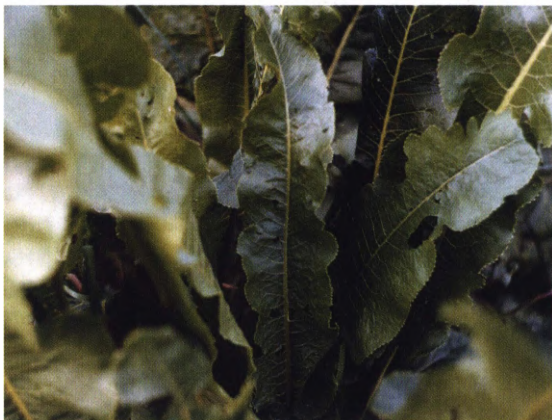
---

Растение хрена крупное, к периоду бутонизации масса надземной части достигает 2–3 кг, площадь ассимиляционной поверхности листьев – 20–25 тысяч см<sup>2</sup>. Растения начинают отрастать рано весной, как только прогреется почва (на Северо-Западе это бывает в конце апреля – начале мая). Цветки раскрываются в первой декаде июня. Первыми раскрываются нижние цветки в кисти, затем цветение распространяется снизу вверх. Во времени цветение сильно растянуто, длится до 30–40 дней. Цветки хрена раскрываются рано утром и закрываются к вечеру, период цветения одного цветка составляет 2–5 дней.



*Растение хрена*

Хрен – холодостойкое и морозостойкое растение. Прекрасно зимует во всех климатических поясах, не вымерзает даже при малом снежном покрове. Требуется почва с глубоким пахотным горизонтом, супесчаной или среднесуглинистой, с низким стоянием грунтовых вод и хорошо проницаемой подпочвой. На тяжелой почве он сильно ветвится и вырастает грубым, а на песчаной получается малосочным. К тому же на тяжелых почвах корни хрена бывают излишне острыми, а на песчаных – безвкусными.



*Листья хрена – тоже пряность*

Хрен влаголюбив. Относительно теневынослив. Цветет хрен на второй год жизни. Он – перекрестник, опыляется насекомыми. Размножается это растение преимущественно вегетативно (корневыми отпрысками, отрезками корней), так как цветки у него стерильные и семян практически не образуют. Семенное размножение используют главным образом селекционеры при выведении новых сортов. Срок вегетации в Средней полосе при однолетней культуре составляет 130–250 дней (с мая по сентябрь), на постоянном же месте (в многолетней культуре) хрен вегетирует с апреля по конец октября, то есть до самого снега.





Хрен широко распространен в Европе и в Северной Америке, в диком виде и в культуре. Распространен он и в Азии, Африке. В России



*Корни хрена*

встречается на всей территории европейской части, на Северном Кавказе, в Сибири. Хрен — растение типично рудеральное, оно предпочитает окрестности человеческого жилья, обочины дорог, окраины полей, заброшенные земли и усадьбы, свалки. Бывает, сорничает и на полях. При этом хрен с необыкновенной легкостью дичает, так что подчас невозможно определить, дикое перед вами растение или одичавшее культурное. Несомненно, наши предки брали хрен для выращивания непосредственно из дикой природы. За долгую историю культуры во многих местностях были созданы улучшенные местные сорта и формы хрена, подчас обладающие очень ценными качествами. Хрен во-

истину был для русских национальным овощем. И выращивался он издревле. Европейцы познакомились с выращиванием хрена только в XVI веке.

Давно известны целебные свойства хрена. Хрен используется в народной медицине при лечении желудочно-кишечных и простудных заболеваний, при воспалительных процессах. Применяют его в медицине и при заболеваниях печени, отравлении угарным газом, ожогах, пояснично-крестцовом радикулите, невралгии. Натертым хреном можно заменить горчичники. Хрен, благодаря содержанию высоких доз аскорбиновой кислоты, является хорошим противоязвенным средством. Для этой цели применяют тертые корневища и сок из них.

Он полезен при употреблении в пищу — способствует пищеварению, возбуждает аппетит. Хрен обладает четко выраженным бактерицидным действием, так как содержит много фитонцидов. Убивает он и другие микроорганизмы. В старину тертый хрен именно для дезинфекции и применяли (например, во время эпидемий). Причем фитонциды хрена необычайно стойки. Чтобы сохранить продукты от порчи, их пересыпают измельченными корневищами хрена. В закрытой емкости с тертым хреном, например, свежие мясо и рыба могут храниться много дней, овощи, плоды и ягоды — до 6–7 месяцев. Свеженатертая кашка хрена еще и отпугивает мух и других вредных насекомых. Острый вкус придает хрену горчичный гликозид.





---

В пищу употребляют главным образом корни: в сыром, приготовленном, а, главным образом, консервированном виде. Необыкновенно разнообразны холодные соусы и приправы из хрена в русской кухне, в кухнях других славянских народов. Из хрена делают салаты в смеси с другими корнеплодами. Его добавляют (особенно в европейской кухне) и в горячие соусы, служит он и гарниром к мясу в сыром и жареном виде. Можно его и сушить впрок. Им ароматизируют уксус.



Листья добавляют при засолке и консервировании овощей, и они тоже являются известной пряностью. Как пряность при засолке и консервировании хрен не только улучшает вкус, но и отчасти обеззараживает заготовки благодаря наличию бактерицидных веществ. Молодые, еще неогрубевшие листья хрена весной можно использовать в салатах. В это время они являются прекрасным источником витаминов.

Хрен в виде приправ и холодных соусов — неотъемлемый компонент русской кухни. Это незаменимая приправа для холодных мясных и заливных блюд, а также для рыбы. Впрок хрен активно заготавливают, консервируя с уксусом. Но в русской кухне его предпочитали свежим со сметаной. Впрочем, подавали также разводя с уксусом или квасом как соус. Его добавляли даже к прохладительным напиткам (квасу). Кроме всего прочего, хрен — хороший медонос.

В мире существует довольно много сортов хрена, особенно в странах Восточной Европы. За рубежом известны такие, как Богемский, Новый Богемский, Big Top и др. Многообразен хрен в России, хотя селекционных сортов очень мало. Материалом для выведения сортов хрена послужили многочисленные местные (народные) сорта. Допущены к использованию в Российской Федерации два сорта — Атлант и Толпуховский. Широко возделывают и местные популяции, в каждом месте свои. Из местных сортов известны Суздальский хрен и прибалтийские — Елгавский, Валмиерский. Из промышленных сортов можно рекомендовать также украинский сорт Валковский.

Атлант — сорт среднеспелый. Период от посадки черенков до отмирания листьев 86—129 дней. Товарная урожайность 1,8 кг/м<sup>2</sup>. Сорт нецветущий, засухоустойчивый. Отличается мощной розеткой темно-зеленых листьев. Корень белый, средней длины, толстый (4—5 см в диаметре). Выведен сорт в Приморском крае.

Толпуховский — сорт позднеспелый. Вегетационный период 130—155 дней. Товарная урожайность 1,2 кг/м<sup>2</sup>. Сорт пригоден для механизированного возделывания. Выведен из образца местного хрена Владимирской области.

Валковский — сорт позднеспелый, неустойчив к цветущности. Розетка средней величины. Корень желтоватый, с белой сочной мякотью, длинный (до 60 см), диаметром 2—3 см. Сорт украинской селекции.

Как всякий многолетник, хрен требует плодородных почв и тщательной их подготовки. Под хрен хорошо использовать старопахотные земли из-под





пропашных культур, земли из-под свалок мусора, приречные. Можно отвести под хрен и затененный участок. Лучшие предшественники — огурец, томат, свекла, картофель. Нельзя использовать участки, на которых уже рос до этого хрен (и вообще какие-либо овощи из капустной группы).

С осени участок перекапывают (или пашут) не менее, чем на 30 см и обязательно заправляют органическими удобрениями (перегной, компост) в дозе 8–10 кг/м<sup>2</sup>. Если органику не внесли с осени, то весной под перекопку вносят 6–8 кг/м<sup>2</sup>. С осени вносят и минеральные удобрения — 30–40 г/м<sup>2</sup> суперфосфата и 20–30 г/м<sup>2</sup> калийной соли или хлористого калия. Весной же добавляют азотные удобрения (20–30 г/м<sup>2</sup>). Можно использовать с осени комплексные удобрения — Кемира-супер, Кемира универсал, азофоска. Если пахотный слой на участке до 20 см, то выращивать хрен можно на гребнях или высоких грядах.

Часто на небольших участках держат несколько растений хрена в многолетней культуре, выкапывая корни по мере надобности. Но по-настоящему качественные корни и много можно получить при однолетней (или двухлетней) культуре.

Хрен разводится в хозяйствах только вегетативно. Размножают его делением корневища, но наиболее часто — корневыми черенками. Черенки ежегодно высаживают весной и убирают урожай осенью. Черенки обычно заготавливают заранее, с осени, и хранят прикопанными в песке в подвале, хранилище и т.д. В южных районах их можно, связанные в пучки, прикопать и в открытом грунте, укрыв сверху перегноем, опилками, песком, мешковиной и др.

Черенками служат отрезки боковых корней и тонких (нетоварных) однолетних корневищ товарного хрена. Как правило, их заготавливают при уборке урожая. Чтобы не перепутать концы черенков, обычно верхний обрезают прямо, а нижний — наискосок. Черенки нарезают длиной 10–20 см и толщиной 0,7–2 см. При посадке таких черенков товарную продукцию получают осенью этого же года, а при посадке более тонких и коротких черенков — только на следующий год. Однако в южной зоне хорошие результаты дает посадка и более тонкими черенками. В некоторых случаях сажают и более длинные черенки — длиной 20–30 см.

Перед посадкой их 2–3 недели держат во влажных опилках при температуре 10–17 °С, чтобы стимулировать прорастание всех почек. Можно и прикопать на 30–40 дней черенки в почву. Для этого используют подсобные помещения, теплицы и т.д. При этом косой конец черенка должен смотреть вниз. На юге можно просто вынести их на солнечное место и положить там, оставив на свету по 5 см с верхнего и нижнего конца, а середину прикрыть, например, мешковиной. Конечно, для этого нужны длинные черенки. За-





тем проводят процедуру так называемого «ослепления»: протирают черенки грубым холстом или мешковиной, чтобы удалить боковые почки. От этой несложной операции в значительной степени зависит товарность урожая, так как ослепленные черенки дают значительно более ровные корнеплоды. Оставляют почки только на верхнем (в 1–1,5 см) и нижнем (2–3 см) концах черенка. Из верхних почек потом разовьются листья, а из нижних – питающие корни.

Высаживают хрен рано весной. Черенки высаживают рядами с междурядьями 70 см, а в ряду между растениями оставляют 25–30 см. Для посадки роют траншею (канавку). На 1 м<sup>2</sup> идет до 5 черенков. Сажают черенки наклонно, под углом 45°, засыпая верхний конец слоем земли в 3–5 см. При этом 3–4 см насыпают на тяжелых и среднетяжелых по механическому составу почвах, а 5 см – на легких. Удобно, если подготовлена рыхлая почва, пользоваться при посадке сажальным колышком. Его втыкают в почву наклонно на глубину, большую, чем длина черенка на 3–5 см. Затем в образовавшееся отверстие вставляют черенок косым концом вниз, и насыпают над верхушечными почками слой земли.

Уход за посадками хрена состоит из прополок и рыхлений. Рыхлят 2–4 раза за сезон, в том числе не только междурядья, но и в рядах, обычно сочетая с прополкой. Если погода засушливая, необходимы 1–2 полива. Хрену необходимы подкормки. В первую подкормку вносят 4–5 г/м<sup>2</sup> аммиачной селитры, 8–10 г/м<sup>2</sup> суперфосфата и 4–5 г/м<sup>2</sup> калийной соли. Можно использовать Кемиру-люкс, Растворин и пр. Во вторую подкормку дозы увеличивают. Подкормки сочетают с рыхлением междурядий и одновременно окучивают растения.

На небольших участках в конце июля – начале августа для получения товарных корней более высокого качества проводят «тренировку» хрена: почву от корневищ отгребают и удаляют образовавшиеся боковые корешки. Затем корни окучивают снова. С помощью этого приема получают более прямые и толстые корни.

Убирают хрен в сентябре-октябре, когда нижние листья у него начинают желтеть и отмирать. Выкапывают корневища вилами или лопатами. Землю отряхивают, листья обрезают. Удаляют боковые и тонкие нижние корни, которые используют потом как посадочный материал. Для посадки оставляют и нетоварные корневища. Урожай товарного хрена обычно 1–1,5 кг/м<sup>2</sup>.

Для хранения товарные корни переносят в хранилище (подвал), где прикапывают их в песок, землю или засыпают сухим торфом. Обычно их при этом сортируют по размеру. Обязательные условия – в хранилище должно быть достаточно влажно и холодно. При таких условиях хрен сохраняется достаточно хорошо до весны. Можно большие количества хрена хранить и в укрываемых буртах. До полутора месяцев можно держать вымытые корни в полиэтиленовых пакетах в холодильных камерах. Но при таком хранении







хрен, в конце-концов, вянет и загнивает. Большую же часть урожая прямо осенью пускают в переработку.

На приусадебных участках можно выращивать хрен и в многолетней культуре. Это, так сказать, усовершенствованный народный способ выращивания. При этом способе черенок хрена сажают в землю горизонтально на глубину 40 см. Затем каждый год откапывают и отрезают самые крупные вертикальные отводки, а материнское корневище остается в земле.

За хреном огороднику нужен, как говорится, глаз да глаз. Предоставленное само себе, растение очень быстро расселяется по всему участку, например, если его не выкапывать в течение двух лет или выращивать более трех лет на одном участке. И тогда он превращается в злостный сорняк: его разветвленные корневища с массой боковых отростков и спящих почек отлично способствуют этому. Огородники часто пользуются нехитрым приемом — огораживают гряду с хреном железными листами, глубоко вкапывая их в землю. Или сажают хрен в железной бочке, автомобильном колесе и т.д. Одним словом, отделяют назойливое растение от других овощей. Но чтобы получать большое количество корней, подходит именно вышеописанный способ с ежегодной посадкой и выкопкой.

При необходимости можно выращивать хрен и из семян. Надо помнить, что всхожесть их крайне низкая. При посеве в открытый грунт всходы появляются через 6–7 дней. Проростки растут крайне медленно.

Несмотря на высокое содержание горчичных масел, хрен может страдать от вредителей и болезней.

Хрен повреждают те же вредители, что и другие культуры семейства капустные. Наиболее вредоносны хреновый листоед (бабануха), крестоцветные блошки (особенно на молодых растениях), рапсовый листоед, капустная белянка, капустная муха. Для борьбы с ними можно рекомендовать опыливание растений табачной пылью в смеси с золой или известью (1:1). Готового препарата берут 30–40 г/м<sup>2</sup>.

Из болезней на хрене вредоносны белая ржавчина, рамуляриоз (белая пятнистость), изредка церкоспороз. Поражается хрен и килой, но редко.



*Листья хрена, поврежденные насекомыми*

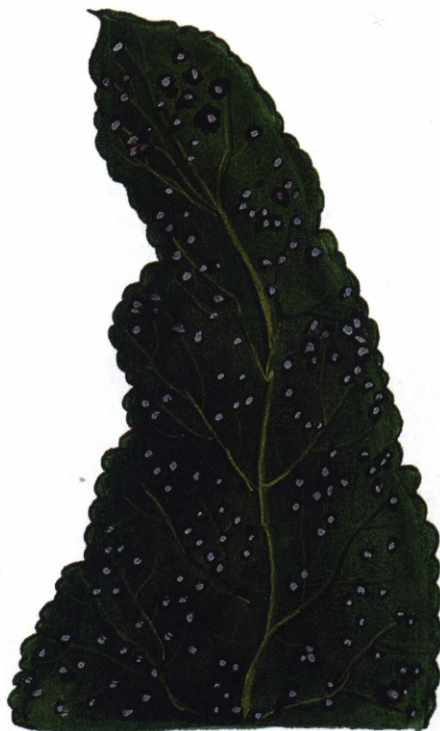


Белая ржавчина — грибное заболевание. Поражаются листья, стебли, цветоносы. На них появляются мелкие бледно-желтые пятна, единичные или расположенные группами. На нижней стороне листьев образуются беловатые блестящие подушечки, из которых высыпаются белые порошковидные споры. Пораженные органы деформируются и отмирают. Зимует гриб-возбудитель на растительных остатках и сорняках семейства капустные (таких как сурепка, пастушья сумка и пр.). Меры борьбы — соблюдение агротехники, уничтожение сорняков и растительных остатков.



*Отмирание поврежденного листа*

Рамуляриоз (белая пятнистость). Наиболее вредоносная грибная болезнь хрена. На листьях образуются многочисленные круглые некротические пятна, вначале бурые, затем приобретающие в центре грязно-белую окраску, а по краям — черно-бурую кайму. Постепенно ткань листа в центре пятен выкрашивается, лист становится дырчатым и целиком засыхает. Корни получают мелкими и урожайность резко падает. Сохраняется гриб в почве на растительных остатках. Меры борьбы — агротехнические: создание оптимальных условий для роста и развития растений, скашивание и уничтожение пораженных листьев, уборка растительных остатков и уничтожение сорняков.



*Рамуляриоз хрена*

Корневища хрена содержат от 23 до 32% сухого вещества, причем оно накапливается в продолжении вегетационного периода. Есть в них углеводы (крахмал, клетчатка, сахар), витамины, флавоноиды, сапонины, гликозиды. Содержат также до 4,5% белка и до





9,6% углеводов и очень богаты по минеральному составу. В них найдены соли калия (549 мг на 100 г), кальция (119 мг на 100 г), фосфора (70 мг на 100 г), магния (35 мг на 100 г), натрия, железа, меди, алюминия, марганца, хлора, соединения серы (212 мг на 100 г). Азотистых веществ — аспарагина, глутамина и арганина — хрен содержит до 2,7%. Хрен является одним из рекорсменов по содержанию аскорбиновой кислоты (до 200 мг на 100 г сырой массы). Содержит также и каротин — до 1,6 мг на 100 г, 0,08 мг витамина В<sub>1</sub>, 0,1 мг витамина В<sub>2</sub> и 0,7 мг витамина В<sub>6</sub> на 100 г сырой массы.

Острый пряный вкус и запах хрена обусловлены содержанием гликозида синергина, при разложении образующего аллиловые горчичные масла. Содержание масел колеблется от 50 до 215 мг на 100 г сырой массы. Корневища содержат также много лизоцина — фермента с выраженным антибиотическим действием. Бактерицидным действием обладают аллилизотионаты и изопропилизотионаты. Листья хрена весной богаты аскорбиновой кислотой и каротином.

## КАТРАН

Род катран, близкий к капусте, включает 33 вида. Некоторые из них возделываются как овощные, кормовые, масличные и крахмалоносные растения, а также в качестве медоносов. Несколько видов дают корнеплоды, схожие по вкусу с хреном, и успешно культивируются как замена его. Обычно под словом «катран» понимают один вид — катран татарский или крымский.

**Катран** — *Crambe steveniana* Rupr., синоним *Crambe tatarica* Jacq. Известен также под названиями «крымский хрен», «татарский хрен».



Листья катрана похожи на листья капусты

Катран — многолетнее растение семейства капустные. Это растение-монокарпик, погибающее после плодоношения. Как овощное возделывается в одно- или двулетней культуре. Стебель высотой до 90–150 см, ветвистый, голый, покрыт восковым налетом. Листья черешковые, перистораздельные или вильчато-лопастные, зеленые с сильным восковым налетом. В первый год растение образует розетку прикорневых листьев (до 6–10 шт.) и утолщенный слабоветвистый,





---

цилиндрический сочный стержневой корень (корнеплод), который глубоко уходит в почву (отдельные корни достигают глубины 2 м). Корнеплод серовато-белой окраски с кремово-белой мякотью, диаметром (в однолетней культуре) до 2–3 см.



Образует стебель и зацветает растение на второй и третий годы. Зацветает в первой декаде июня и цветет в продолжении 45–65 дней. Цветки обоеполые, мелкие, белые, собраны в кистевидное соцветие. Катран – самоопылитель, но может опыляться и перекрестно. Не все цветки образуют плоды. Плоды созревают в конце августа. Плод – нераскрывающийся шаровидный стручок. «Семена» катрана на самом деле являются кусочками плода. Они крупные, диаметром до 10 мм, масса 1000 штук 34 г, плодовая оболочка не отделяется, твердая. А собственно семена – мелкие, 1–2 мм в диаметре, шаровидные, коричневые. Всхожесть низкая, не более 65%. Семена катрана при созревании переходят в период глубокого покоя.

Катран широко распространен в диком виде на юге европейской части России, в Западной Сибири и на Кавказе, а также на Украине. Он растет на сухих лугах. Единственный сорт культурного катрана взят непосредственно из дикой природы и отселектирован.

Катран – растение жаровыносливое, светолюбивое и холодостойкое. Переносит самые суровые зимы. Семена прорастают при температуре 3–4 °С, всходы переносят заморозки в –5–6 °С. Однако для роста катрана оптимальная температура – 18–25 °С. Весной начинает рост сразу после оттаивания почвы. К почвам он нетребователен, но лучше возделывать его на супесчаных или легких и средних суглинистых некислых (рН 6,5–7) почвах. На тяжелых глинистых почвах семена катрана плохо прорастают, а на кислых почвах он плохо растет и болеет. Не следует использовать участки с высоким уровнем грунтовых вод или заболоченные.

В культуре известен лишь один сорт катрана татарского – Крымский, выведенный в Крыму из растений, взятых непосредственно в дикой природе полуострова.

Его розетка состоит из крупных, сизо-зеленых листьев, цветонос высотой до 150 см, цветки белые. Корнеплод цилиндрической формы, гладкий, слабоветвящийся. Длина товарной части до 50 см, диаметр 3–8 см. Кожура серовато-белая, мякоть белая, нежная. Масса корня до 500–800 г, вкусовые качества хорошие (лучше, чем у хрена и в свежем, и в консервированном виде). Урожай корнеплодов при посеве семенами 0,9 кг/м<sup>2</sup>, а при вегетативном размножении – до 1,6 кг/м<sup>2</sup>.

Корни катрана используют в пищу, подобно хрену. Иногда говорят, что катран – суррогат хрена. Выгодное отличие катрана от хрена – более ровная форма корня, а также семенное размножение. Из корней готовят острую приправу к мясным и рыбным блюдам, их добавляют в соусы, салаты и для ароматизации овощей при солении и консервировании. Используют катран





и в консервной промышленности, заменяя им хрен — заготавливают впрок с уксусом. Едят корень и в отваренном, и печеном виде.

Реже употребляют в пищу отбеленные молодые листья и цветочные побеги, которые едят сырыми или подают в отваренном виде, как спаржу или цветную капусту. Едят в сыром виде и недозрелые плодики, богатые витаминами. Пригоден катран и для зимней выгонки.

Катран богат витаминами и является хорошим противогрибковым средством. Он также способствует улучшению аппетита. Благодаря содержанию лизоцина он обладает антимикробным действием. Кроме того, катран — хороший медонос.

Катран — многолетник по природе, но целесообразно выращивать его в однолетней или двухлетней культуре. Размножается вегетативно или посевом семян (второй способ более распространен в культуре). Катран выращивают посевом семян в грунт весной или осенью. Семена имеют твердую оболочку, длительный период покоя и прорастают медленно (у катрана сохранилось много признаков дикого растения).

Чтобы ускорить появление всходов при весеннем посеве, семена стратифицируют. Для этого их замачивают на 2 часа в воде или 1% растворе марганцовокислого калия при температуре 18–20 °С. Затем смешивают с увлажненным песком в соотношении 1:3 и хранят 90–100 дней при температуре, близкой к 0 °С — в холодильнике, подвале и т.п. Можно хранить и при переменной температуре от –5 до 5 °С, в течение суток каждая. При осеннем же посеве происходит естественная стратификация под влиянием природных факторов. Сеять катран можно в сентябре, октябре или под зиму. Прорастает он только весной.

Под катран нужен участок с глубоким пахотным слоем, рыхлый, выровненный. Предшественниками у катрана могут быть любые овощи, но не семейства капустные, во избежание поражения килой или капустной мухой. Наиболее подходящие предшественники — ранний картофель, огурцы, томаты и зеленные культуры. Осенью участок перекапывают (пашут) на глубину пахотного слоя, затем рыхлят и выравнивают.

Перед посевом следует внести 3–4 кг/м<sup>2</sup> навоза, по 30–40 г/м<sup>2</sup> калийных и фосфорных удобрений. Можно внести и комплексные удобрения — Кемиру-универсал, Кемиру-супер, азофоску. Семена высевают на глубину 2–3 см широкорядным (междурядья 50–70 см) или ленточным способом (в ленте делают 2–3 строки через 35 см, между лентами 60 см). Норма высева 1,0–1,2 г/м<sup>2</sup>. Посев лучше проводить на грядах или гребнях. Почву в рядах мульчируют торфом или перегноем, особенно это полезно при подзимнем посеве. После появления всходов их рекомендуют замульчировать перегноем.

В фазе 2–3 настоящих листьев проводят прореживание в рядах, оставляя растения через 25–30 см. Вначале катран развивается медленно, в это вре-



мя особенно важны рыхление междурядий и прополки, в которых заключается основной уход, впрочем, как и в остальные периоды вегетации.



В фазы семядолей и первых настоящих листьев нужно также проводить мероприятия по борьбе с вредителями. Поливают растения по мере необходимости. В конце мая – июне дают обильный полив из расчета 30 л/м<sup>2</sup>. Проводят и подкормки: первую – после прореживания (5–10 г/м<sup>2</sup> аммиачной селитры), вторую – в фазе 4–5 листьев (5–7 г/м<sup>2</sup> аммиачной селитры и 8–15 г/м<sup>2</sup> калийной соли или навозная жижа с добавлением 30 г суперфосфата на 10 л). Во второй половине вегетационного периода следует вносить калийные удобрения. В засушливый период вносят минеральные удобрения в жидком виде.

Поскольку на ранних этапах катран растет медленно, целесообразно выращивать его рассадой, хотя при этом способе корни получаются разветвленными. На рассаду его сеют в марте-апреле и высаживают на постоянное место в 35–45-дневном возрасте, когда растения имеют 4–5 настоящих листьев. Подготовка семян и схема посадки – те же, что и при посеве в грунт. При необходимости для вегетативного размножения берут корневые черенки – обрезки корней 10–12 см длиной. Сажают их осенью или весной с междурядьями 70–90 см, в ряду между растениями оставляют 50–70 см. Под посадку делают отверстия, причем верхний конец корня должен быть на уровне почвы.

При двухлетней культуре рано весной на плантации катрана убирают растительные остатки и рыхлят почву. В течение лета уход состоит из рыхлений и 1–2 подкормок.

Убирают корни осенью (конец сентября) в первый или второй год жизни растений, предварительно срезав листья. Урожай корней достигает 0,5–1 кг/м<sup>2</sup>. Хранят корни, прикопав в слегка влажный песок в траншеях, овощехранилищах или холодильниках и пр. при температуре 3–5 °С и влажности воздуха 85%. Можно выкапывать корни и весной, пока растение не тронулось в рост. При двухлетнем выращивании корни у катрана получаются крупнее, но часть растений на второй год зацветает и образует семена, так что общий урожай корней снижается.



*Головки корнеплодов в почве*

Семена катрана вызревают в ус-







ловиях Средней полосы России и Северо-Запада. Для получения семян следует отобрать маточные растения. Это делают при выкопке в первый год жизни. Для семенных целей отбирают наиболее крупные, ровные корни с неповрежденной точкой роста. Их высаживают в грунт осенью или весной по схеме  $70 \times 50$ –70 см, прикрывая точку роста 3–5-сантиметровым слоем земли.

Уход за посадками обычный. В начале роста цветоносов можно подкормить растения комплексным удобрением. Для вызревания семян нужно прищипывать верхушки соцветий. В начале цветения подкармливают семенники, внося  $30 \text{ г/м}^2$  суперфосфата и  $15$ – $20 \text{ г/м}^2$  хлористого калия или комплексные удобрения. Семена катрана созревают одновременно и легко осыпаются. Поэтому убирают семенники при побурении 65–75% стручков. Плоды затем дозаривают под навесами. С  $1 \text{ м}^2$  собирают до 100 г семян (плодов). Можно и не выкапывать маточники, а оставить их зимовать в грунте, собирая семена с плантации на второй и третий год.

Катран повреждают многие насекомые-вредители. Среди них – крестоцветные блошки, гусеницы капустной и репной белянок, совок, капустная муха. Борьба с ними ведется так же, как и на капусте.

На семенниках можно применять и химические препараты против листогрызущих вредителей.

Из болезней для товарных растений наиболее вредоносна кила, а для семеников в конце лета – ложная мучнистая роса. Кила часто поражает катран. Борьба с этой болезнью – такая же, как и на капусте. Нельзя выращивать катран ранее, чем через 3–4 года после растений семейства капустные.

Ложная мучнистая роса на катране развивается осенью, поражая листья, стебель, стручки и семена. На верхней стороне листьев появляются желтые пятна, на нижней – слабый налет. Инфекция передается с семенами. Против ложной мучнистой росы помогает обработка семян горячей ( $45$ – $50^\circ\text{C}$ ) водой в течение 20 минут.

Корнеплоды катрана содержат 0,15% эфирного масла, до 43% сухого вещества, до 14% сахаров. Катран содержит также много белка, калия и фосфора, аскорбиновой кислоты.

В культуре известно еще несколько видов, сходных по биологии, агротехнике и способу употребления: катран морской (приморский), больше известный под названием морская капуста, восточный, сердцевидный, прутьевидный.

**Морская капуста или катран морской** – вид катрана *Crambe maritima* L. Мало известный у нас, популярен в Западной Европе, где культивируется издавна.



Морская капуста — многолетнее растение семейства капустные. Корневище толстое, мясистое. В первый год растение формирует розетку листьев до 30–60 см высоты, на второй год (или последующие годы) зацветает. Листья розетки крупные (до 50 см длины), мясистые, гладкие, голые, зубчатые или выемчатые по краю, сизые. Черешки толстые, сочные, до 15–18 см длиной. Стебель ветвистый, голый, высотой 1,5–2,0 м. Цветет морская капуста в Средней полосе в мае-июне. Цветение продолжается около месяца. Соцветие кистевидное, цветки мелкие, белые или розоватые. Плод — шаровидный или овальной двучленистый стручок диаметром 5–10 мм с толстой серовато-желтой оболочкой. Стручок нераскрывающийся, содержит 1 семя.

Вес 1000 «семян» (стручков) 32–37 г. Прорастают они медленно. Зрелые семена серые или серо-зеленые, похожи на семена редьки.

Хорошо зимует без укрытия в средней полосе, способна расти и в северных районах. Требует легких по механическому составу почв (песчаных или легких суглинков) с глубоким пахотным слоем, хорошо удобренных.

В диком виде морская капуста растет на побережье Балтийского и Северного морей, на берегах Ла-Манша.

Морская капуста — один из известных спаржевых овощей (то есть овощей, потребляемых подобно спарже). Отбеленные листовые черешки едят сырыми в салатах, варят и подают, как спаржу. Отбеленные молодые листья и побеги тоже едят. Они многочисленные, отрастают и от стебля и от корней. Листья также варят и употребляют подобно шпинату.



*Морская капуста — вид катрана*



*Отбеленные побеги*





нату. В Европе это популярный зимний овощ. Особенно широко распространена морская капуста в Англии. Ценится как ранний многолетний овощ, пригодна для зимней выгонки, причем не требует досвечивания, а, напротив, выгоняется в темноте. Вкус отбеленных листьев считается деликатесным. Может морская капуста использоваться и для получения корнеплода — так же, как катран татарский.

Корнеплод употребляют в пищу сырым, а также в отваренном и жареном виде. Морская капуста — хороший медонос.

Существует несколько сортов морской капусты.

В Европе популярен сорт *Lily white* (Лилово-белая).

Для получения корнеплода морская капуста выращивается при той же агротехнике, что и катран татарский. Сеют ее в грунт в сентябре-октябре при норме высева 1,2–1,4 г/м<sup>2</sup>. Лучше выращивать ее в двулетней культуре — урожай корней при этом способе бывает больше. Корнеплод достигает массы 330 г. Но для выращивания на зелень применяется другая агротехника.

На одном месте морская капуста может расти долгое время (до 15 лет). Но целесообразно пересаживать ее через 5 лет на новое место, омолаживая путем деления корневища. Участок под морскую капусту следует выбирать в понижениях рельефа, обеспеченный влагой, но не слишком переувлажненный и не заболоченный.

Размножается катран морской семенами или вегетативно — делением корневища. Семена прорастают медленно и всходы появляются недружно (только через 30 дней после посева). Перед посевом рекомендуется замочить семена на 1–1,5 суток. Осторожно раздробить твердую оболочку стручка. Размножают морскую капусту рассадным способом. На рассаду катран сеют в марте-апреле в парники или теплицы, в грунт, а пророщенные семена лучше сеять в торфоперегнойные горшочки.

Уход за рассадой тот же, что и за рассадой белокочанной капусты. Как и любой катран, морскую капусту можно сеять под зиму (в октябре, перед установлением морозов) — при этом всхожесть заметно улучшается. Сеют при этом целыми стручками свежего урожая. Можно также посеять рано весной в холодный рассадник, где семена пройдут естественную стратификацию.

На постоянное место высаживают катран морской, когда рассада будет иметь 4–5 настоящих листьев. Высаживают широкорядным способом по схеме: междурядья 140 см, в ряду между растениями 70–80 см. Можно, как и спаржу, посадить по более сжатой схеме — с междурядьями 70 см, в ряду на 45–50 см. Перед посадкой роют борозды глубиной 50–60 см, в которые добавляют органические удобрения — компост, перегной и др.

При вегетативном размножении используют отрезки корней, которые весной нарезают на черенки длиной 10–12 см и сажают для укоренения на гряды или на отдельном участке, прикопав на расстоянии 10–15 см друг от





---

друга. Весной следующего года молодые растения высаживают на постоянное место. Можно и делить на части старые кусты, рассаживая деленки сразу на постоянное место.



Уход за растениями состоит из рыхления почвы, прополок и поливов. Ежегодно весной посадки подкармливают, внося органические и минеральные удобрения. Их заделывают в землю, перекапывая или рыхля ее.

Уборку листьев начинают на второй год после посадки. Для отбеливания укрывают растения перегноем, деревянными ящиками, светонепроницаемым укрывным материалом и др. Можно просто засыпать посадки слоем рыхлой земли. Когда под укрытием образуются отбеленные молодые листья длиной 15–20 см, приступают к уборке. У одно-двухлетних растений листья срезают только один раз, весной. У более старых кустов выгоняют и срезают листья несколько раз. Рано весной, как и у спаржи, можно ускорить поступление продукции, укрывая плантацию теплым навозом. Цветочные побеги обязательно удаляют по мере их появления, чтобы не истощать растения. Листья срезают у основания, стараясь не повредить точку роста.

Для зимней выгонки используют подсобные помещения, подвалы, теплицы и пр. – любые помещения, где поддерживается температура 10–15 °С. Корневища, предназначенные для выгонки, выращивают при более загущенной схеме посадки – растения сажают в ряду на 15–20 см одно от другого. Можно использовать и корневища, взятые со старых насаждений. Корневища прикапывают на стеллажи в теплице, в ящики, сосуды и др. Зимой, в зависимости от температуры, выгонка длится 1–1,5 месяца, весной – до 20 дней.

После окончания срезки листьям и стеблям дают отрасти. Уход летом заключается в прополке и рыхлении почвы.

При выращивании на корнеплод урожайность морской капусты достигает 1,3 кг/м<sup>2</sup>.

Зацветают растения морской капусты на 2–5 год после посева. На семена оставляют молодые, 2–3-летние растения от семенного размножения. С семенных растений не срезают листьев. Семена созревают в конце августа – сентябре. Их урожай достигает 120–130 г/м<sup>2</sup>. Семена после уборки не вымачивают из стручков.

В корнях морской капусты содержится 38,7 % сухого вещества, 14,6% сахаров и до 22 мг/100 г аскорбиновой кислоты. Листья также имеют ценный химический состав. Аскорбиновой кислоты в них 80–100 мг/100 г сырого вещества, есть каротин, витамины В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР.

**Примечание.** Черешки морской капусты перед употреблением очищают от горьковатой кожицы и отваривают.

**Катран восточный** – *Crambe orientalis* L., «восточный хрен», пищевое дикорастущее растение, известное в основном в Азии, а также в Крыму и в странах, прилегающих к Черному морю. Катран восточный формирует





очень толстые корни и используется подобно хрену. Молодые цветочные побеги в отваренном виде заменяют брокколи или спаржу. Ранней весной используют и молодые листья (в сыром виде). Это — хороший источник аскорбиновой кислоты. Он уже введен в культуру. Семена более мелкие, чем у других культурных видов. Высевают его так же, как и катран крымский, в норме 0,3 г/м<sup>2</sup>

**Катран сердцелистный, *Crambe cordifolia***, известный также под названием татарская морская капуста, распространен в Южной и Центральной Азии, на Кавказе. У катрана сердцелистного съедобны молодые листья, а также корни. Используется аналогично морской капусте.

## ЗВЕРОБОЙ

**Зверобой — *Hypericum perforatum* L.** — зверобой продырявленный. Зверобоем он назван, вероятно, потому, что ядовит для некоторых животных.

Многолетнее травянистое растение семейства зверобойные (*Hypericaceae*). Стебель высотой от 30 до 100 см. Листья супротивные, овальной или эллиптической формы. Листья кажутся перфорированными из-за обилия просвечивающих железок.



*Зверобой известен как лекарственное растение*

Цветки довольно крупные, золотисто-желтые, пятилепестные, собраны в щитковидное соцветие. Плоды — продолговатые яйцевидные коробочки. Семена очень мелкие, овальные, гладкие, коричневого цвета.

Зверобой зимостоек, засухоустойчив, светолюбив. Не требует плодородных почв. Довольно долговечен.

Встречается в диком виде по всей Европе, на Украине, в России, в Малой Азии, на Кавказе, в Средней Азии, Монголии, Китае, Северной Африке, Северной Америке. Растет по лесным полянам, на сухих лугах, по садам, в лесостепи. Уже давно культивируется как лекарственное и ароматическое растение.

Свежая и высушенная трава зверобоя имеет слабый бальзамичес-



---

кий запах и легкий горьковатый смолистый вкус. Зверобой применяется в пищевой промышленности как пряность при обработке рыбы. В ликеро-водочной промышленности — для приготовления горьких настоек. В кулинарии применяется как вкусовая приправа для рыбных блюд. Зверобой также широко применяется для различных чаев и напитков.



Зверобой — известное лекарственное растение. Он благотворно действует на организм, обладает четко выраженным бактерицидным действием. Зверобой применяют при заболеваниях ротовой полости (стоматиты, воспаления десен) и глотки, как желчегонное, при гепатитах, при гастритах, гастроэнтеритах и расстройствах пищеварения, как мочегонное, при мочекаменной болезни. Наружно применяют его в качестве компрессов при трудно заживающих, кровоточащих и инфицированных ранах.

В России допущены к использованию сорта зверобоя Золотодолинский и Солнечный. Их можно успешно выращивать на приусадебных участках. В последнее время предлагают сорта зверобоя и для огородников, например, сорт Оптимист.

Под зверобой выбирают солнечный участок. Почва не должна быть слишком плодородной, так как зверобой на питательных почвах жирует и вырастает слишком грубым. После перекопки почву тщательно разравнивают. Размножается зверобой семенами. Сеют под зиму — во второй половине октября. Посев рядовой. На 1 м<sup>2</sup> достаточно 0,2–0,3 г семян. В рядах их не заделывают. Всходит зверобой в мае.

Зверобой зимует без укрытия. Собирать траву начинают со второго года жизни. Срезают стебли в начале цветения. Срезают более облиственную верхнюю часть побегов, оставляя нижние 2–3 пары листьев. Нельзя коротко срезать зверобой и делать слишком частые срезы, так как это ослабляет растения и они могут погибнуть при перезимовке. Зверобой сушат для употребления как пряность и лекарственное сырье в тенистом месте, под навесом и т.д. Сушеный зверобой хранят в плотно закрывающейся посуде. Зверобой может расти на одном месте до 8 лет, но при чрезмерной эксплуатации и плохом уходе живет не более 3–4 лет.

Зверобой в стадии цветения содержит 0,085% эфирного масла на сухой вес. Основные компоненты его — пинен, изоцингигерен, фарнезен, кадинен, цинеол и другие вещества. В зеленой массе зверобоя содержится 50–60 мг на 100 г аскорбиновой кислоты, много каротина, витамин РР (никотиновая кислота), рутин, холин, антоцианы, дубильные вещества, сапонины, алкалоиды, смолы, фитонциды и 0,2% гликозидов.

**Примечание.** В летнее время использовать в пищу и как лекарственное средство зверобой (особенно его сок и спиртовые экстракты) нужно ос-







торожно, так как он повышает чувствительность кожи к солнечному излучению.

## НИГЕЛЛА

Нигеллу называют еще чернушкой из-за угольно-черной окраски семян у некоторых видов. В культуре известны несколько видов нигеллы, в основном как декоративные растения. Но есть виды, дающие очень ценную пряность. Это чернушка посевная и чернушка дамасская. Несмотря на скромную роль чернушки в кулинарии, это одно из древнейших пищевых растений. Она помогла первым земледельцам планеты скрашивать их рацион.



*Нигелла (чернушка) посевная*



*Плод нигеллы — коробочка*

**Нигелла посевная — *Nigella sativa* L.** Известна также под названиями чернушка пряная, девица в зелени, черный тмин, римский кориандр, волосы Венеры и другими, столь же экзотическими.

Нигелла (чернушка) — однолетнее растение семейства лютиковые (*Ranunculaceae*). Стебель высотой 40–60 см, ветвистый. Листья дважды- и триждыперисторассеченные на короткие линейные расходящиеся дольки. Цветет в июне-июле. Цветки одиночные, относительно крупные, с пятью лепестковидными бледно-голубыми (реже белыми) чашелистиками, зеленоватыми лепестками-нектарниками и многочисленными тычинками. Плод — пятикамерная коробочка, образованная сросшимися листовками. Листовки зернисто-бородавчатые. Семена созревают в сентябре-октябре. Семена черные, трёхгранные, внешне очень похожи на семена лука. Длина семени 1,5 мм, ширина 1,0 мм. Масса 1000 семян 1,7–2,9 г.



---

Нигелла — холодостойкая культура с продолжительным периодом вегетации. В северных районах Нечерноземной зоны семена не вызревают. На Северо-Западе вызревают лишь частично, не в каждый год, и то только скороспелые формы. Температура прорастания семян 15 °С. Всходы переносят весенние заморозки. Не очень требовательна к условиям выращивания, однако высокие урожаи дает на плодородных рыхлых почвах. Светолюбива.



Родом нигелла из Средиземноморья, где и сейчас растет в диком виде. Распространена в Средиземноморье (в европейских странах), Африке, Закавказье, Передней и Средней Азии. Культивируют ее также в Молдове, в Украине. В России ее возделывают на приусадебных участках в Средней полосе и на юге европейской части как пряную и декоративную культуру.

В пищу употребляют семена нигеллы, которые обладают острым перечным вкусом и пряным мускатным запахом. Во вкусе нигеллы ощущается привкус разных экзотических пряностей, в том числе мускатного ореха. Семена используют как приправу в кулинарии, хлебопекарном и кондитерском производстве (для пирогов, хлебов, печенья), для ароматизации компотов, желе, пудингов, в консервной промышленности. По сходству применения нигеллу иногда называют «черный тмин».

Семенами нигеллы традиционно посыпают хлеб на Украине и в Средней Азии. Как пряность она типична для египетской кухни, кухни Ближнего Востока и Индии. Ее измельченные семена добавляют в тесто, соусы, подливы, применяют для ароматизации рыбных и мясных блюд. Семена также применяют при квашении капусты, солении огурцов и арбузов, других овощей. Несомненным достоинством нигеллы является то, что семена ее, хоть и острые на вкус, не раздражают слизистую оболочку желудка в отличие от других пряностей. Ее можно поэтому применять и в диетическом питании. Семенами нигеллы также ароматизируют чай. Поскольку запах и вкус семян очень сильные, применяют их в небольших количествах.

В народной медицине семена нигеллы заваривают как чай и пьют как мочегонное, желчегонное, противоглистное, мягкое слабительное и желудочное средство. Полезна она и при лечении кожных заболеваний, для усиления лактации. Применяют ее также как антигельминтное и общеукрепляющее средство. Нигелла — хороший медонос. А еще семена ее отпугивают моль от одежды.

Российских сортов нигеллы нет, выращивают различные местные формы. Известен украинский сорт Иволга.

Размножается нигелла семенами. Семена высевают на глубину 2–3 см в открытый грунт весной рядами (междурядья — 45–50 см) или лентами (между строчками — 15–20 см, лентами — 45–50 см). На 1 м<sup>2</sup> идет 1 г семян. Всходят они через 5–7 дней. Можно проводить и подзимний посев, чтобы





обеспечить более раннее цветение. Уборку проводят при побурении коробочек. Растения срезают, высушивают и обмолачивают.

В семенах нигеллы содержится около 1,5% эфирного масла, а также до 45% жирного масла, крахмал, органические кислоты, ферменты.



Зрелые плоды нигеллы

**Примечание.** При употреблении нигеллы с лекарственными целями не следует применять ее семена в больших количествах, так как в них содержатся некоторые токсические вещества.

На огородах иногда встречается и другой вид — **чернушка дамасская**, *Nigella damascena* L., но она разводится в основном как декоративное растение. Применяется также как пряное. В последнее время на нее обратили внимание как на лекарственное растение. Семена чернушки дамасской имеют сильный зем-

ляничный (или мускатный) аромат, содержат витамин Е и до 0,5% эфирного масла. Агротехника этого вида не отличается от агротехники чернушки посевной. Дамасская чернушка более скороспела.

## ПАЖИТНИК ГОЛУБОЙ

Названием это растение обязано треугольной форме своих прилистников. Существует около 5 видов пажитника, известных в основном как кормовые растения, но все они съедобны, все называются «грибная трава» и плодики у всех обладают приятным запахом и используются как пряность. Имеют они и лекарственную ценность. Значение в овощеводстве имеют лишь два вида — голубой и греческий. Еще один, пажитник простертый, дико растущий в Европе, на Кавказе и в Восточной Сибири, хоть и используется в пищу, в культуру не введен.

**Пажитник голубой** — *Trigonella coerulea* Ashers. et Graebn. Народные названия: хмели-сунели, грибная трава. В литературе его также называют донник голубой, синий козий трилистник и пр.

Пажитник голубой — однолетнее травянистое растение семейства бобовые (Fabaceae). Стебель высотой 30–60 см (и до 100 см), прямой, полый,





---

обычно неветвистый. Если же есть боковые побеги, они направлены прямо вверх. Растение по внешнему виду напоминает люцерну. Прилистники треугольные, зубчатые. Листья на длинных черешках, тройчатые, с яйцевидными листочками, длиной до 5 см, по краю острозубчатые. Соцветия — головки — расположены в пазухах верхних листьев, шаровидные, плотные. Цветки мелкие, голубые, длиной 5–6,5 мм. Плод — боб до 6 мм длиной. Семена находятся по 2–3 в каждом бобе, округлые, сплюснутые, диаметром 1–2 мм, зеленовато-желтоватые или желтовато-коричневые. Пажитник — скороспелая, холодостойкая и неприхотливая культура. Как и все бобовые, нетребователен к почвенному плодородию. Он хорошо растет как в горах, так и на равнине, на разных почвах, за исключением заболоченных и кислых. Для прорастания, в начальный период роста и в фазу завязывания плодов требует хорошего увлажнения. Для пажитника голубого предпочтительнее светлые и хорошо прогреваемые участки.

Родина пажитника голубого — Восточное Средиземноморье. Растет в диком виде на юге Европы, на Кавказе, преимущественно в зарослях кустарников. Пажитник — старинное лекарственное растение. В Египте был популярен еще в римский период, по преданию, им пользовалась царица Клеопатра. Возможно, им пользовались и раньше. В Средневековье входил в состав разных бальзамов и лекарств. Культивируется в Передней Азии, в Закавказьи, на Украине (в Крыму), в России (Краснодарский край).

Запах свежей зеленой массы пажитника невыразительный. Как и многие бобовые, настоящий аромат пажитник сеной приобретает только в сухом виде. Зато сушеная трава пахнет сильно и приятно, напоминает запах донника или люцерны. Основа запаха — кумарины, вещества, что придают, например, сену стойкий «сенной» аромат. Запах пажитника сохраняется долгое время. В народе этот аромат называют курино-грибным; иногда грибным, иногда куриным.

Кроме классического использования плодов в сухих смесях российские огородники в последние годы стали использовать в пищу и всю надземную массу. Используют в пищу сушеную зелень, срезанную в самом начале зацветания или в начале созревания семян, листья и цветки или (тоже в сухеном виде) недозрелые плодики. В пищу идет вся верхняя часть растения. Используется только в сухеном виде, растертая в порошок. Эта пряность до-



*Пажитник голубой*





бавляется в домашние сыры, хлебобулочные изделия, луковые, грибные и картофельные супы, которым придает очень приятный аромат.



*Зелень пажитника, готовая к срезке*



*Молодые растения пажитника голубого*

Подходит она и для ароматизации мясных и рыбных блюд, при квашении капусты и солении огурцов. В пищевой промышленности идет для ароматизации зеленого терочного сыра. Особенно популярна эта зелень в Европе и на Кавказе.

Ну, и конечно, там, где она вызревает, тригонелла идет для создания сухих смесей (хмели-сунели и др.), как наполнитель в аджику, в разные соусы как восточной (саживи), так и европейской кухни, в соленья. Для этого используются оболочки зрелых плодиков. В медицине применяется как мочегонное и болеутоляющее при отеках и болезнях, связанных с нарушением обмена веществ, например, при подагре. Рекомендуются для кормящих матерей. Используется пажитник голубой также как кормовое растение и как сидерат. Это средство от моли.

Сеют пажитник в открытый грунт в Средней полосе весной, а в южных районах — осенью и под зиму. Расстояние между рядами при посеве рекомендуется 45 см. Можно применять и ленточный посев с расстоянием между лентами 60 см, а между строчками в ленте 20–25 см. Сеют на глубину 1,0–1,5 см. Всходы появляются на 7–10 день. В ряду растения следует проредить на 5–7 см. Уход заключается в прополках и рыхлении почвы. Зацветает пажитник через 1,5–2 месяца после посева, цветение продолжается в течение всего лета. Убирают в фазе цве-





---

тения, сушат в тени под навесами или в духовке. Хранят приправу в герметично закрытой посуде, т. к. она быстро выдыхается.



Там, где возможно, собирают недозрелые или зрелые плодики и сушат их для приготовления пряности. Созревает пажитник голубой через 2 месяца после зацветания, но очень недружно. Семеноводство ведут в южных регионах России.

Надземная масса пажитника содержит алкалоид тригонеллин.

## ПАЖИТНИК ГРЕЧЕСКИЙ (СЕННОЙ)

**Пажитник греческий** — *Trigonella foenum-graecum* L. Народные названия — фенугрек, грибная трава, в Индии называется шамбала (нам это название знакомо из книг по восточной кулинарии). Латинское же название вида означает «греческое сено» — это растение издавна известно как кормовое.

Фенугрек — однолетнее растение семейства бобовые. Стебли прямые, высотой 50–60 см, реже приподнимающиеся, рыхло-ветвистые. Прилистники яйцевидные, заостренные, цельные. Листья черешковые, тройчатые, с яйцевидно-продолговатым листочками. Цветет тригонелла греческая в Средней полосе в июле-августе. Цветки мелкие, сидячие, расположены по 1–2 в пазухах листьев. Чашечки трубчатые, венчик 13–18 см длиной, беловато-желтый, к основанию слегка фиолетовый. Плод — боб, прямой или слегка изогнутый, голый или слегка волосистый, довольно длинный (до 6–10 см). В каждом плоде находится 10–20 семян. Семена плоские, квадратной или ромбической формы, окраска от светло-желтой до темно-коричневой или оливково-бурой, длина до 4 мм. Недозрелые семена блестящие, зрелые матовые.

Это растение довольно теплолюбиво и светолюбиво. Для возделывания пажитника сеного нужны участки с рыхлой питательной почвой нейтральной или слабощелочной реакции. Он влаголюбив, но при чрезмерном увлажнении и переизбытке питательных веществ склонен жировать, развивая большую зеленую массу в ущерб плодоношению.

Родина фенугрека не установлена, так как это растение давно используется в культуре и легко дичает.



*Пажитник греческий или фенугрек*







Распространено в природе очень широко — в Центральной и Южной Европе, странах Азии, Африке. Как лекарственное растение фенугрек известен с древних времен, в древнеегипетских текстах он упоминается уже в третьем тысячелетии до н. э. В Индии он возделывается с глубокой древности. Популярен был и в античное время. Возделывается в Восточном Закавказье, очень широко распространен в Китае, Передней Азии, Эфиопии, Аргентине. Хорошо растет и в условиях Средней полосы России.

Зелень тригонеллы греческой имеет сильный терпкий запах, обусловленный наличием кумарина. Молодые побеги используют в качестве пряности для мясных блюд и в сыроварении. Из молодых растений готовят и салат. Фенугрек — классическая пряность для ароматизации и окрашивания некоторых видов сыра (зеленый сыр, другие виды терочного сыра). Для этого идет вся надземная масса пажитника греческого с ее специфическим запахом. Используют траву в сухом виде. Пажитник повышает питательность и усвояемость сыров.

В восточной же (главным образом индийской) кухне шамбала, то есть фенугрек — излюбленная приправа, пряность для сдабривания пищи, но там используют только зрелые семена. Зато добавляют их очень широко при приготовлении разных блюд и готовят из них разнообразные приправы. Шамбала — один из основных компонентов знаменитой смеси карри (или, как ее неправильно называют европейцы, карри), смеси из куркумы, приправы-масалы, а в любимой многими закавказской кухне — компонент «хмели-сунели» и аджики. В США фенугреком ароматизируют ром, смесь для отдушки кленового сиропа, кленовый напиток, тесто. В состав пряных смесей входят размолотые плоды, обладающие сильным своеобразным запахом. Из обжаренных семян готовят суррогат кофе. Используют семена и для получения проростков, они популярны у сторонников здорового питания.



*Молодые растения фенугрека*

Фенугрек с давних пор используется в медицине. Семена фенугрека улучшают аппетит, усиливают обмен веществ, действуют как общеукрепляющее. Его применяют при простуде, кашле, заболеваниях селезенки, при авитаминозах. В народной медицине — как тонизирующее и ветрогонное. В индийской медицине семена шамбалы — известнейшее средство для усиления лактации у кормящих женщин. Наружно используют при лечении болезней кожи, ран, нарывов, отеков, в космето-



---

логии. Порошок семян — инсектицидное и противоглистное средство. Применяется в гомеопатии, известен и в ветеринарии. Кроме всего прочего, фенугрек — известное с древних времен кормовое растение для животных и птицы. Зеленая масса богата белком.



Размножается фенугрек семенами. Сеют в открытый грунт рано весной (апрель). Всходы прореживают. Агротехника не отличается от агротехники пажитника голубого. Убирают на семена при созревании 2/3 бобов. Растения срезают и оставляют для дозаривания, потом обмолачивают и сушат. Можно срезать и сушить и зеленую массу, аналогично пажитнику голубому.

Семена фенугрека, как и у всех бобовых, богаты белком (содержат его до 30%), а также содержат жирное масло (6%), витамины (в частности, витамин РР-никотиновую кислоту до 18 мг/100 г), слизи (до 30%), эфирное масло (0,3%), алколоиды, сапонины, флавоноиды.

## РУТА

Рута — растение семейства рутовые (Rutaceae). Этот экзотический овощ в систематическом отношении близок к цитрусовым. Известно несколько видов руты, в культуре — **рута душистая — *Ruta graveolens* L.** Ботаническое название этого растения происходит от греческого слова *rhuesthai* — «спасать, помогать». Ведь рута с древности считалась растением, отгоняющим злые силы.

Многолетнее вечнозеленое растение. Стебель высотой 20–50 см, ветвистый от самой поверхности земли, древеснеющий у основания. Ветви многочисленные. Листья черешковые, сизо-зеленые, тупойцевидной формы, дважды- или триждыперисторассеченные, растопыренные, голые. Цветет в июне-июле. Цветки мелкие, желтые или зеленовато-желтые, собраны в рыхлое щитковидное соцветие. Лепестки длиной 6–9 мм. Плод — многогнездная коробочка 5–7 мм ширины, усеянная железками. Семена мелкие, коричневатые-черные. Масса 1000 семян 2 г. Всхожесть сохраняется до 6 лет. Все растение обладает сильным своеобразным запахом.

Растение холодостойкое, относительно морозоустойчивое, нетребовательное к условиям выращивания. Она зимует почти во всех зонах России, но концы побегов подмерзают. Отрастает рута рано весной. Она предпочитает легкие, влаго- и воздухопроницаемые почвы, солнечное местоположение, участок, защищенный от ветра. Среднетребовательна к плодородию почвы, засухоустойчива.

Рута происходит из восточной части Средиземноморья. Дико растет и сейчас в Средиземноморье, на Ближнем Востоке, в Крыму. Издавна куль-





тивируют в качестве ароматического и лекарственного растения в Европе и Азии. В медицине известна с древнейших времен, ее использовали древние египтяне, о ней писали древнегреческие и римские авторы.



*Рута душистая — пряное и лекарственное растение*

Рута считалась средством против самых различных болезней и против отравлений. Применялась она и лекарями Средневековья. Рута широко выращивается и теперь как эфиромасличное, пряноароматическое, лекарственное и антисептическое растение.

Препараты из нее используют при головокружении, одышке, общей слабости, головной боли и ревматизме. Применяется она и при болезнях почек и печени. Обладает антигельминтными свойствами.

Рута применяется также как успокаивающее и общетонизирующее, возбуждает аппетит, усиливает деятельность желудка и кишечника, снимает желудочные спазмы. Применяется при сердцебиении и различных неврозах. Наружно применяют настои руты при кожных болезнях, ушибах, ранах. В народной

медицине Италии, США и других стран рута применяется как средство при глазных болезнях. Используется также в гинекологии. Из руты готовят различные лекарства, травяные сборы и пр.

Эфирное масло используют в ликеро-водочной промышленности (при приготовлении коньяка и ликеров) и парфюмерии. Листья очень богаты рутином, горьковаты и имеют приятный, но резкий запах. Молодые листочки употребляют в пищу. В очень небольшом количестве их добавляют как приправу к блюдам из баранины, грибов, вареной рыбы, шпината, к соусам, салатам, омлетам, сырам, к бутербродам, а также для ароматизации уксуса, коктейлей, чая, вина. Рута отлично подходит для приготовления дичи. Она хорошо сочетается с другими пряностями.

После высушивания аромат меняется, приобретает цветочные тона и становится похожим на аромат розы. Сушеные размолотые листья применяют в качестве приправы к мясным, рыбным, овощным и грибным блюдам. Руту прибавляют в пищу незадолго до окончания приготовления. Добавляют ее в





---

овощные соки и морсы, начинки для пирогов и паштетов. Руту также добавляют при консервировании томатов и огурцов. В больших дозах рута, по некоторым данным, ядовита.



В Российской Федерации районирован сорт овощной руты Кружевница.

Размножают его посевом семян в грунт, рассадным способом и вегетативно (черенками, делением куста). Рассадку выращивают в парнике или теплице. Высаживают в грунт в возрасте 45–60 дней. Черенкуют руту весной, нарезаая черенки 5–8 см длины и укореняя их в парнике или теплице. Кусты делят весной или в августе.

Высевают или высаживают ее рано весной с междурядьями 70 см, растения в ряду размещают через 35–40 см. На одном месте выращивают до шести лет. Листья собирают с начала периода цветения. Чтобы стимулировать нарастание листьев, периодически обрезают кусты, срезая неодревесневшие побеги. Впрок и на лекарственное сырье их сушат в тени, при температуре не выше 35 °С, хранят в герметичной таре.



*Молодые растения руты*

Период до созревания семян у руты продолжителен. Так, в Средней полосе России и на Северо-Западе рута довольно хорошо зимует, зацветает, но семена ее не вызревают.

Надземная часть руты содержит много эфирных масел — 0,14%, и до 0,6–1,2% в сушеном виде. Основные его компоненты — пинен, лимонен, цинеол. В зелени содержится до 156,6 мг/100 г аскорбиновой кислоты, много рутина, фурукумарины, дубильные вещества, алкалоиды, органические кислоты. В корнях тоже найдено эфирное масло.

**Примечание.** Надо помнить, что из-за высокого содержания эфирных масел листья, особенно при выращивании руты на юге, могут вызвать сильное раздражение кожи, ожоги. Свежее растение обладает ядовитыми свойствами. У некоторых людей рута вызывает аллергию. Добавлять ее в пищу надо постепенно, чтобы к ней привыкнуть.





## ЧЕРНОГОЛОВНИК

**Черноголовник кровохлебовидный** — *Poterium sanguisorba* L. — действительно напоминает по внешнему виду кровохлебку, с которой он находится в родственных отношениях.

Многолетнее растение семейства розоцветные (Rosaceae). Образует крупные древеснеющие корневища. Стебель высотой 30–60 см, приподнимающийся или прямостоячий, цилиндрический, угловатый, в верхней части ветвистый. Листья светло-зеленые, черешковые, непарноперистые с округлыми, продолговатыми или яйцевидными долями, по краю пильчато- или городчато-надрезанные, при основании сердцевидные. Цветет в мае-июне, плодоносит в августе. Цветки мелкие, зеленоватые, краснеющие на солнце, однополые или обоеполые, однодомные, собраны в головчатые соцветия, расположенные на длинных ножках. Нижние цветки в соцветии обычно тычиночные, средние — обоеполые, верхние — большей частью пестичные. Плоды в виде двух семян, заключенных в затвердевающую четырехреберную оболочку, овальной формы, сетчато-ячеистую по граням, желтовато-серые. Масса 1000 семян 3–4 г. Всхожесть они сохраняют до 3 лет.

Черноголовник — растение умеренного климата, встречается как дико-растущее в Скандинавии, Средней Европе, России (в европейской части и

Западной Сибири). Это растение сухих лугов. Введен в культуру, хотя и возделывается редко. С XVI столетия о нем упоминается во многих европейских книгах по огородничеству. В начале XIX столетия в Северной Америке рекомендован как огородное растение. Сортов этой культуры в России не зарегистрировано.

Растение неприхотливое и холодостойкое. В культуре растет на одном месте довольно долго (до 8 лет). Выращивают его на легких песчаных или супесчаных средневлажных почвах с нейтральной или слабощелочной реакцией.

Листья черноголовника нежные, с небольшим привкусом свежего огурца. Их рекомендуют сырыми для салатов, добавляют в салаты из



*Черноголовник кровохлебовидный*



---

других овощей, а также в супы, блюда из яиц, рыбы и для ароматизации уксуса, коктейлей, холодных напитков. В Европе черноголовник — классический компонент для приготовления бутербродного сливочного масла и различных соусов. В пищу используют молодые листья, мелко нарезанными. Вареные корни служат гарниром к мясу. Любят черноголовник во Франции и Италии. На Востоке корни и листья заваривают как чай. Выкопанные осенью и высушенные корни растений служат приправой к мясу и салатам. Семена тоже можно применять для ароматизации уксуса.



Для лечебных целей сушат надземную массу — в тени, при хорошем проветривании, а также выкопанные корневища. Корневища с корнями обладают вяжущим, кровоостанавливающим, противовоспалительным и бактерицидным действием. Лечебное действие черноголовника похоже на действие кровохлебки.

Размножается черноголовник посевом семян в грунт рано весной. Можно сеять его и в конце лета. Сеют обычно рядами с междурядьями 25–35 см. Заделывают на глубину 2–2,5 см. Часто выращивают черноголовник как уплотнитель других овощных культур. Срезают молодые листья по мере необходимости. Чтобы продлить поступление листьев, следует удалять на растении цветоносы. Для лечебных целей впрок заготавливают его в фазе бутонизации, сушат в тени при хорошем проветривании. За сезон надземную массу можно срезать полностью 2 раза, а иногда, при благоприятных условиях, и 3 раза.

Можно размножать и отрезками корней, и делением старых кустов. На первых этапах развития образует розетку из многочисленных листьев. Цветет и образует семена уже в первый год жизни.

Для лечебных целей сушат надземную массу — в тени, при хорошем проветривании.

## ЯСМЕННОК

**Ясменник душистый — *Asperula odorata* L.** Встречается также под названием смолка душистая, подмаренник душистый. Родовое название по-латыни означает «шершавый, жесткий». Малоизвестное у нас пряное растение. Относится к тому же семейству, что и кофе.

Многолетнее травянистое растение семейства мареновые (Rubiaceae). Корневая система представляет собой корневище. Стебель высотой 10–40 см, в основании с ползучими побегами. Листья сидячие, овально-ланцетные, собраны в мутовки по 8 штук и расположены ярусами. Листья жесткие по краю, отсюда происходит и название растения. Цветет в мае-июне. Цветки мелкие,







белые, душистые, воронковидные, венчик из четырех сросшихся лепестков. Плод — круглая двусемянка, покрыт щетинками.

Ясменник в диком виде растет в Западной Европе, на Украине, в Беларуси, в европейской части России (кроме северных районов), а также на Алтае, на Дальнем Востоке, в Средней Азии, в Северной Америке. Это типично лесное растение, приуроченное к тенистым и влажным лесам, особенно буковым. В Европе давно культивируется. Монахи-бенедиктинцы использовали его для приготовления снадобий еще в IX веке.

Растение обладает сильным, приятным, сладким и пряным запахом и горьковатым пряным вкусом. Как пряность используется трава, в свежем или сушеном виде, собранная во время цветения. Душистая трава используется для ароматизации фруктовых блюд, салатов, сладких супов, пудингов, компотов, мороженого и пр. Применяется также для прохладительных напитков, пива, водки, ликеров и вермутов. Ее добавляют в коньяк и шампанское. Ясменник — незаменимый компонент многих традиционных в Европе напитков. Сушеные листья используют для сдабривания чая. Цветки со сладким запахом используют в пищу или для украшения блюд. Используется ясменник также как пряность при копчении мяса.

Растение особенно популярно в Германии, Франции, Швейцарии. Любят его и в США. В кулинарные изделия обычно добавляют целые чуть подвяленные, но не нарезанные листья ясменника. В блюда его лишь ненадолго кладут, а затем вынимают. Используют также для ароматизации табака, для отдушки белья, как средство от моли. Это кормовое и медоносное растение.

Растение широко используется в народной медицине как седативное средство при бессоннице, как потогонное, желчегонное и мочегонное, при почечнокаменной болезни, заболеваниях печени, а также как вяжущее. Применяется при кожных заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ.

Основа запаха ясменника — душистые вещества кумарины и эфирное масло. Растение содержит также аскорбиновую кислоту, гликозиды, смолы, горечи, дубильные вещества, жирное масло.

Размножается ясменник семенами и вегетативно — побегами. Семена обычно сеют на рассаду. Лучший срок для вегетативного размножения — фаза цветения, можно делить кусты и осенью. Предпочитает тень и влажную почву. Траву собирают во время цветения и сушат при температуре не выше 35°C, часто переворачивая.

**Примечание.** Растение не следует передозировать при приеме внутрь, так как оно имеет токсические свойства.



---

## СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Алексеева М.В. Многолетние овощные культуры М. 1987
2. Доценко В. А. Овощи и плоды в питании и лечении. СПб., 1993
3. Замятина Н. Г. Полезные травы на вашем участке. М., 2000
4. Иванюк В. Г., Брукиш Д. А. Защита овощных культур от болезней. Минск, 2001
5. Левандовская Л. Н., Комарова Р.А. Сальдерей, петрушка, пастернак Л. 1968
6. Г.И. Мустяцэ. Возделывание ароматических растений. Кишинев, 1988.
7. Овощи – родник здоровья. 3 издание Л. 1990
8. Овощные культуры. М., 1988
9. Октябрьская Т. А. Пряные и зеленные культуры М., 2001
10. Основные и малораспространенные овощные растения Под ред. Бунина М. С., М., 2003
11. Фарбер В.В., Смирнова Е.А., Гиренко М.М. Щедрый русский огород С.Пб. 2004



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ПРЯНЫЕ КУЛЬТУРЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>Пряные яснотковые .....</b>	<b>4</b>
Базилик .....	5
Душица .....	17
Майоран .....	21
Змееголовник .....	24
Иссоп .....	29
Котовник .....	33
Лаванда .....	38
Лофрант .....	43
Мелисса .....	48
Монарда .....	54
Мята .....	63
Перилла .....	77
Размарин .....	79
Тимьян обыкновенный .....	84
Тимьян ползучий .....	88
Чабер садовый .....	91
Чабер горный .....	95
Шалфей .....	97
Шалфей лекарственный .....	98
Шалфей мускатный .....	102
Шандра .....	106
Эльсгольция .....	107
<b>Пряные зонтичные .....</b>	<b>110</b>
Петрушка .....	110
Сельдерей .....	121
Пастернак .....	133
Укроп .....	139
Кориандр .....	151
Анис .....	161



Бедренец .....	166
Фенхель .....	168
Тмин .....	176
Ажгон .....	183
Кервель .....	184
Любисток .....	188
Кмин .....	194
Дягиль .....	196
Миррис .....	200
Японская петрушка .....	203
<b>Пряные астровые .....</b>	<b>204</b>
Полыни .....	204
Эстрагон .....	204
Полынь лечебная .....	211
Бархатцы .....	215
Девясил .....	217
Канупер .....	219
Цефалофора .....	221
<b>Пряные других семейств .....</b>	<b>222</b>
Хрен .....	222
Катран .....	230
Зверобой .....	238
Нигелла .....	240
Пажитник голубой .....	242
Пажитник греческий (сенной) .....	245
Рута .....	247
Черноголовник .....	250
Ясменник .....	251
<b>Список использованной литературы .....</b>	<b>253</b>

*Научно-популярное издание*  
**Серия «Новое и перспективное садоводам-любителям»**

**Гиренко Мария Михайловна**  
**Зверева Ольга Анатольевна**  
**Пряно-вкусовые овощи**  
*Пособие для садоводов-любителей*

Художник *А.П. Зарубин*  
Редактор *М.Е. Петрова*  
Корректор *С.А. Иванова*  
Выпускающий редактор *О.Е. Цветкова*  
Компьютерная верстка *П.В. Башуев*

По вопросам оптового распространения обращаться в коммерческий отдел,  
по вопросам размещения рекламы в книгах Издательства «Ниола-Пресс»  
обращаться в отдел рекламы и маркетинга: (495) 626-46-55  
По вопросам розничных продаж обращаться в фирменный магазин по адресу:  
г. Москва, Шарикоподшипниковская ул., 32.  
Тел.: (495) 675-49-79, 675-59-29; e-mail: taiskniga@niola-press.ru

Налоговая льгота – общероссийский классификатор продукции  
ОК-005-93, том 2; 953000 – книги, брошюры

Формат 70 х 90/16.  
Бумага мелованная пухл. Гарнитура Newton.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 18,56.

***Издательство приглашает к сотрудничеству специалистов и любителей***  
***в области садоводства и огородничества***  
***Обращаться по тел.: 8-901-518-59-17; 749-93-71***

Издательство «Ниола-Пресс»  
115193, Москва, 7-я Кожуховская ул., 18  
Тел.: (495) 626-45-55  
e-mail: inform@niola-press.ru  
<http://www.niola-press.ru>

Издательский дом «ЮНИОН-паблик»  
123100, Москва, Шмитовский проезд, д. 13/6, стр. 1

Отпечатано в Словакии

В серию входят:

СМОРОДИНА  
КРЫЖОВНИК  
ЗЕМЛЯНИКА, КЛУБНИКА  
ВИНОГРАД  
КУЛЬТИВИРОВАНИЕ СЪЕДОБНЫХ ГРИБОВ  
РАННИЕ ОВОЩИ  
РАННИЙ УРОЖАЙ ПЛОДОВ, ЯГОД  
МАЛИНА, ЕЖЕВИКА  
КАПУСТА  
ЛУК, ЧЕСНОК И ДЕКОРАТИВНЫЕ ЛУКИ  
ПОДГОТОВКА СЕМЯН И ПОСАДОЧНОГО  
МАТЕРИАЛА ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ КУЛЬТУР  
ПОДГОТОВКА СЕМЯН И ПОСАДОЧНОГО  
МАТЕРИАЛА ОВОЩНЫХ КУЛЬТУР  
ДЕКОРАТИВНОЕ САДОВОДСТВО  
ЗЕЛЕННЫЕ ОВОЩИ  
**ПРЯНО-ВКУСОВЫЕ ОВОЩИ**  
ЭКЗОТИЧЕСКИЕ ОВОЩИ  
ЭКЗОТИЧЕСКИЕ ФРУКТЫ  
ОБЛЕПИХА  
КОМНАТНЫЕ РАСТЕНИЯ  
КАРТОФЕЛЬ, ТОПИНАМБУР, СТАХИС  
ТОМАТ И ПАСЛЕНОВЫЕ  
БОБОВЫЕ ОВОЩНЫЕ КУЛЬТУРЫ,  
БАМИЯ И САХАРНАЯ КУКУРУЗА  
ОГУРЕЦ, КАБАЧОК, ПАТИССОН, БАХЧЕВЫЕ  
И ДРУГИЕ ТЫКВЕННЫЕ ОВОЩИ  
АКТИНИДИИ, ЛИМОННИК  
КЛЮКВА, ГОЛУБИКА, БРУСНИКА  
ЖИМОЛОСТЬ, ИРГА  
ВИШНЯ, ЧЕРЕШНЯ  
СЛИВА, АЛЫЧА  
ТЕРН, ТЕРНОСЛИВА  
АБРИКОС, ПЕРСИК, НЕКТАРИН  
ЯБЛОНЯ, ГРУША  
ОРЕХОПЛОДНЫЕ КУЛЬТУРЫ  
СЕКРЕТЫ САДОВОДСТВА  
МАЛИНО-ЕЖЕВИЧНЫЕ ГИБРИДЫ

руб  
230.00

ISBN 978-5-366-00136-6



9 785366 001366

Scan: Genck