

Пряный май

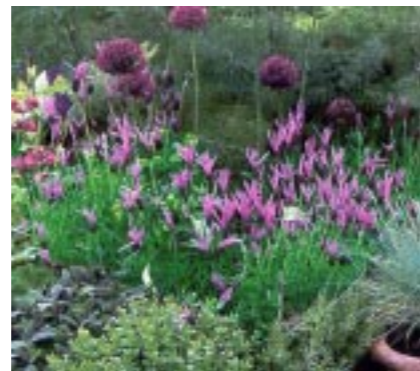
Сейчас входит в моду выращивать на садовых участках ароматические и лекарственные растения. Деление это, впрочем, весьма условно: многие ароматические растения обладают вместе с тем и лечебными свойствами. Об этих свойствах разговор нужен отдельный, а сейчас мы познакомимся с некоторыми растениями, используемыми преимущественно как пряности. Среди них есть как однолетние, так и многолетние. Как человек ленивый, предпочитаю многолетники.

Мята курчавая зимостойка; это одна из немногих пряностей, которая выдерживает полутьну, любит влажные места. Образует плотные темно-зеленые куртины. Цветки невзрачные. Агрессивна. Можно сажать делёнками, фрагментами корневищ, семенами. Ее ближайшие родственники: мята перечная, мята лимонная, мята мохнатая (с ароматом яблок), мята родственная, мята колосистая. Некоторые мяты имеют стелющиеся побеги и хороши как почвопокровные растения (мята Реквена и мята блошница, или болотная). Все они отличаются по вкусу. Мята легко скрещиваются друг с другом. Поэтому их лучше сажать в разных концах участка. Они, кстати, будут отпугивать мух, зато привлекут пчел.

Шалфей лекарственный — довольно высокий (80 см) полукустарник. (На зиму его лучше укрывать, прижав к земле. Он не только полезен и вкусен, но и красив своими опушенными листьями и яркими сине-фиолетовыми или светло-розовыми цветами. Не агрессивен. Размножается черенками или семенами. Цветет на второй год. При посадке насыпьте под него доломитовой муки или известнякового гравия (в природе он растет на известняках). После цветения подрежьте побеги, и у вас будет красивый куст. Выведены формы шалфея с красными, золотистыми или трехцветными листьями. Особый вкус имеет шалфей мускатный. При покупке семян будьте внимательны. Шалфей часто продается под своим латинским родовым именем — сальвия, его видовое название указывается не всегда. Есть однолетние шалфеи, культивируемые как цветы. Например, сальвия сверкающая очень красивое растение, но не пряность.

А что за участок без **тимьяна**? Легче всего развести тимьян

ползучий. Сажайте его повсюду: под яблоню, под смородину, под розы. Тимьян, собственно, и разводить не надо, он сам о себе позаботится. Он и влагу в почве сохранит, и сорнякам от него жизни не будет. Если дорожки на вашем участке вымощены каменными или бетонными плитками, посадите между ними тимьян. Он не боится вытаптывания, а если вы на него наступите, то по участку разнесется чудный аромат. Цветы у тимьяна мелкие, но их много, и цветущий тимьян очень красив, особенно если подобраны формы с разной окраской цветов (розовые, сиреневые, белые); кроме того, есть сорта с серебристыми или золотистыми листьями. В кулинарии используют также тимьян обыкновенный и тимьян лимонно пахнущий. Тимьян пигмей (его высота всего 2 см) создает симпатичные пахучие кочки.



Лаванда узколистая прекрасно растет на солнечных каменистых участках. Морозостойкость лаванды не всегда достаточна. Поэтому лучше покупать не семена, а делёнки или растения, привезенные из Прибалтики. В любом случае на зиму ее лучше укрыть. В кулинарии лаванда практически не используется. Это косметическое средство, дезодорант и репеллент (отпугивает моль.) Создано множество сортов, отличающихся высотой, окраской и формой листьев, цветами.

Эстрагон относится к тому же роду, что и полынь, но в нем нет полынной горечи. В кулинарии самых разных народов он используется очень широко, а от огурчиков, замаринованных с эстрагоном, оторваться невозможно. Ему требуется солнечное место и бедная почва. Не подкармливайте эстрагон! Этим вы рискуете его погубить. Эстрагон — растение многолетнее, но молодые листочки вкуснее. Поэтому проведите весеннее омолаживание куста, то есть откопайте и отсадите его часть. (Это можно было сделать еще в марте, высадив делёнку в горшок, но и в мае не поздно.)

Обязательно посадите **любисток лекарственный**. Это крупное растение с резными листьями запахом

и вкусом очень напоминает сельдерей, но листья любистка грубоватые, в салатах он нехорош; зато в супах, соусах и маринадах великолепен. Первые два года в пищу идут только листья, а вот на третий можно выкопать и корни. Этот крайне неприхотливый многолетник растет где угодно (разве что в болоте его не найдешь), но при этом не агрессивен. Сажайте его и в огороде, и в цветнике; лучше сажать делёнкой, можно и семенами.

Иссоп лекарственный знаком многим как средство от кашля, но кто не пробовал горохового супа с иссопом, тот много потерял. Растение (небольшой полукустарник высотой 50 см) предпочитает солнечные места и плодородную землю. У иссопа симпатичные темно-фиолетовые цветы и его можно смело высаживать в цветники. Кусты не делятся, размножают иссоп черенками или семенами.

Монарда двойчатая. Это кузина мяты. Растение неприхотливое, зимостойкое. Относится к группе малолетников, то есть на одном месте без омоложения живет не более пяти лет. Любит плодородные, влажные места на солнце или в полутени. При хорошем уходе получается крупный (высотой около 1 м) яркий куст. Цветы, похоже на бритвенный помазок, бывают разного цвета, чаще встречаются варианты красного. Место монарде, конечно, на цветнике. Она не агрессивна, хорошо переносит деление куста. Вкус и запах листьев монарды напоминают бергамот. Поэтому ее чаще всего используют для ароматизации напитков. Великолепно размножается семенами, но в первый год покажет только два-три цветочка.



Душица обыкновенная. Посадите этот многолетник на влажное место в полутени или на солнце, и вы не пожалеете. У вас получится довольно высокий (50 см) куст с темно-зелеными зубчатыми листьями, многочисленными мелкими сиреневыми цветками и приятным ароматом. Трава этого растения не только входит во многие тонизирующие и противокашлевые сборы, но и в разные приправы. Попробуйте взять ломтик вымоченной в молоке болгарской брынзы, посыпьте его смесью молотого красного перца с порошком из высушенной зелени душицы и чабера (о нем чуть ниже), положите сверху маслину... Удивительно вкусно!

Как бы ни хотелось ограничиться многолетниками, без однолетников все-таки не обойтись. Укроп, петрушка, сельдерей, базилик, кориандр — обще-

известны. Но есть травы, которые достойного места на садовых участках пока не завоевали.

Вот **чабер**, который не надо путать с чабрецом (другое название тимьяна, о котором вы уже прочитали). Чабер — однолетник с сильным приятным ароматом и перечным вкусом. Используется для соусов к жирному мясу и к блюдам из бобовых. Любая сырокопченая колбаса высокого качества содержит чабер. Густая темно-зеленая листва и множество мелких фиолетовых или розовых цветов делают его очень декоративным, так что его вполне можно сажать на клумбу. Требуется полное солнце и устойчив к засухе.



Фитолакка

Перед вами — мощный двухметровый куст с крупными (до 20 см в длину и 8–10 см в ширину) ярко-зелеными эллипсоидными листьями, сидящими на коротких черешках. Многочисленные ветви заканчиваются плотными кистями мелких белых цветов (высотой 15 см). Каждый цветок в отдельности ничего особенного из себя не представляет: 5 белых лепестков, 10 тычинок и крупный зеленый пестик, но в соцветии они смотрятся очень симпатично.

Нравится? Но это еще не все! Теперь этот хамелеон начнет менять окраску. Сначала будут краснеть цветоносы, на второй-третий день цветения будут розоветь листочки околоцветника; на одном растении вы увидите сочетание зеленого, белого, розового и красного. Примерно на пятый день цветения лепестки опадают, и на месте цветка формируются четырехраздельные зеленые ягоды. Они довольно быстро вырастают (до 8 мм в диаметре), краснеют, а затем чернеют; сок у них темно-красный, почти черный, косточка — крупная, почковидная. Вот теперь перед вами зрелище просто феерическое: в массе зеленых листочков виднеются красноватые стебли с белыми, розовыми, зелеными, красными, черными кистями на концах. И так до глубокой осени; со временем белого становится меньше, а черно-красного — больше.

Съедобность ягод под вопросом. Мне пришлось встречать упоминание о варенье из фитолакки, но не думаю, чтобы оно было вкусным, уж больно велики косточки. Кроме того, известно, что корни фитолакки содержат алкалоиды, сапонины, эфирные масла и фитолактоксин. Что из этого набора попадает в ягоды, пока не очень ясно. Вкус у них специфический (по мнению некоторых, отдает плохим кофе), остроты. В то же время сок ягод фитолакки известен как пищевой краситель темно-красного цвета.

Корень фитолакки — мощный, стержневой, что-то вроде турнепса.

Выделяемые фитолаккой эфирные масла весьма полезны для окружающих растений — они существенно меньше болеют грибковыми и бак-

Майоран — теплолюбивый многолетник, выращиваемый как однолетник. Лучше выращивать его через рассаду, но можно и посеять в грунт в самом конце апреля — начале мая. Любит солнечные места с плодородной почвой. Все ливерные и кровяные колбасы готовятся с майораном. Хорошо добавлять его в соусы к жирному мясу, так как он содержит вещества, облегчающие усвоение жира. В пищу используют листья и бутоны. Листва его достаточно декоративна, так что майоран можно сажать на клумбу.



Инду, или эрука лесная, — довольно высокорослое растение с привкусом грецкого ореха и своеобразным запахом. По вкусу и листьями немного напоминает сурепку. Добавьте рубленую эруку к мягкой брынзе, и вы поймете, за что ее стоит любить.

Фенхель обыкновенный, или укроп аптечный. Он действительно очень похож на укроп, но отличается запахом и сладковатым вкусом. В салатах его любят не все, а вот маринадам он придает приятный пикантный вкус. Он любит солнечные места и плодородную почву. Французы используют фенхель как декоративное растение, высаживая его на цветниках Марсова поля.

Д. Сумароков

териальными болезнями. По-видимому, имеют значение и корневые выделения.

Молодые корни фитолакки используются как лекарственное сырье. Спиртовая настойка молодых корней применяется как противовоспалительное средство при радикулитах, плекситах, флебитах, обычно в сочетании с другими лекарственными растениями. Фитолакка также входит в состав ряда препаратов, применяемых при тонзиллитах и фарингитах.

Откуда же у нас взялся этот лекарственный красавец? Родина фитолакки — Северная Америка, поэтому его другое название — «Лаконос американский». Но уже достаточно давно фитолакка была занесена на Кавказ, где великолепно растет в диком виде.

В странах Средиземноморья, в Иране, в США фитолакка культивируется и как декоративное растение, и как лекарственное. Она легко размножается семенами; лучше делать подземный посев, но можно и весенний. В отличие от большинства других растений со стержневым корнем легко переносит пересадку, которую следует производить осенью.

Фитолакка практически не болеет, не требует подкормок, растет как на солнце, так и в тени (здесь она вырастает более высокой). Она сама справится с сорняками и не потребует агротехнических ухищрений. Один нюанс: первые морозы убивают зелень фитолакки, вид у нее становится неприглядным, и возникает желание обрезать ее. А через срезы к корням может попасть вода и вызвать замокание и гниение корней. Поэтому, срезая стебель, надо оставить пенек высотой 10–12 см и замазать его, перекрыв путь воде.

В ряде случаев фитолакка трогается в рост очень поздно, в июне (так она избегает заморозков), а нетерпеливые хозяева начинают раскапывать землю, чтобы посмотреть, в чем дело. При этом повреждаются почки, расположенные на корневой шейке, и растение гибнет. Запаситесь терпением, и фитолакка вас порадует: растет она быстро и уже в середине июля будет в цвету.