

ЗЕЛЁНЫЙ СТОЛ

В пище без пряностей нет ни пользы, ни радости — гласит древняя поговорка. Во все времена ценились растения, придающие пище острый, ароматный и приятный вкус. Европейцы, едва познакомясь в средние века с дурманящими пряностями Востока, уже не могли без них обходиться. А стоили те дорого, потому что далек и труден был путь до стран, где росли пряности. Перец тогда считали по зернышкам, а гвоздику, корицу, имбирь взвешивали на ювелирных весах, как золото. Европейские купцы предпринимали длительные, полные опасностей путешествия, чтобы привезти восточные пряности.

ПРЯНОСТЬ ЗА ОКОЛИЦЕЙ РАСТЁТ

Между тем многие из них вполне можно заменить нашими русскими дикорастущими травами. Так, заменителем гвоздики могут служить тонкие корни и корневища гравилата городского. Растение действительно встречается в поселках, городах, садах, среди кустарников, а также на сухих лугах и в светлых лесах. Его стебель высотой 30—60 см покрыт мягкими волосками, цветки желтые. Цветет гравилат с мая до начала июня.

Листья и молодые стебли гравилата нежны и пригодны для салатов, пюре и супов. Сухие корни — отличный заменитель высушенного дерева, которые используют при различных заготовках: солении, консервировании и т. п. Недаром в народе гравилат называют гвоздичным корнем. Корневища гравилата употребляются и как овощ. Его кладут в пиво для предохранения от окисления. Настой небольшой пригоршни сухих корней гравилата вместе с кусочками апельсиновой корки придает белому виноградному вину приятный вкус вермута.

Корневища гравилата могут быть использованы как дубитель. При этом выдубленная кожа приобретает приятный запах гвоздики.

Во всех уголках Орловщины можно встретить пижму обыкновенную, которую в народе называют дикой рябинкой. Растет пижма по берегам рек, сухим лугам, оврагам, обочинам дорог, окраинам лесополос, лесным опушкам и полянам, в зарослях кустарников, иногда в садах и огородах.

Растение многолетнее, с прямым стеблем, высотой 60—120 см. Желтые цветки собраны в корзинки, которые образуют яркий щиток на верхушке стебля. Цветет с конца июня до сентября.

Пижма обладает сильным запахом. Листья заменяют корицу и мускатный орех и используются для отдушки ликеров. Употребляют ее и при консервировании мяса и других продуктов. Зелеными частями пижмы лечат раны, корни дают зеленую краску. Соцветия ее служат хорошим глистогонным и желчегонным средством, используют их и для улучшения пищеварения, при поносах и ревматизме. Кроме того, порошок из стеблей и листьев пижмы издавна успешно применяется от мух и моли.

Среди дикорастущих растений есть и заменитель перца. Это горец перечный, или, как его еще называют, водяной перец из семейства гречишных. Видовое название дано растению по

острому жгучему вкусу, напоминающему вкус красного перца. Водяной перец произрастает по берегам рек, озер, болот, на сырых лугах, по канавам, вдоль дорог.

Растение однолетнее, с тонким ветвистым стеблем, высотой 30—60 см. Цветки мелкие, зеленовато-розовые, собраны на верхушках стеблей в длинные, колосовидные, поникающие соцветия. Цветет водяной перец с конца июня по сентябрь. Все растение имеет остроперечный вкус. Водяной перец легко спус-



таться с почечуйной травой, но у той толстое соцветие, а острый вкус отсутствует. Щепотка измельченных листьев или семян водяного перца может заменить настоящий перец. Но в большом количестве их употреблять не следует.

Водяной перец обладает кровоостанавливающим действием, поэтому применяется при легочных, желудочных, геморроидальных и других кровотечениях. Жидкая вытяжка из наземных частей свежего водяного перца имеет приятный запах, горький и слабоявляющий вкус.

Растение может служить и желтым красителем, с протравками он дает золотистые, золотисто-зеленые, стальные и защитные цвета.

Заменителем перца может служить и широко распространенное растение из семейства капустных — пастушья сумка. Русское название растения представляет собой перевод с научного названия, данного за форму плодов, напоминающих сумку пастуха. Растет во дворах, в парках, на улицах, обочинах дорог, по окраинам полей и огородов, на молодых залежах. Это злостный сорняк: одно растение дает за лето четыре поколения, формируя несколько десятков тысяч семян.

Семена пастушьей сумки могут заменить не только перец, но и горчицу. В семенах содержится до 20% масла. Крупные листья розетки употребляют в пищу, готовят салаты, особенно ранней весной, когда на грядках еще ничего не выросло.

Трава пастушьей сумки обладает кровоостанавливающим действием и применяется при маточных, желудочно-кишечных и других кровотечениях. Как лекарственное растение пастушья сумка была известна уже в древние и средние века.

У греческих и римских естествоиспытателей упоминается как пряновкусовое и лекарственное корневище айра. Это влаголюбивое растение растет по берегам рек, озер, прудов, на болотах, во влажных канавах.

Аир — многолетнее растение высотой 50—70 см с толстым ползучим корневищем. Листья длинные, узколинейные, мечевидные, идущие непосредственно от верхней части корневища.

Соцветие — цилиндрический, суженный початок длиной 4—12 см. Цветки мелкие, светло-зеленые или зеленовато-желтые. Цветет со второй половины мая. Имеет приятный запах.

Корневища айра применяют в качестве заменителя имбиря, корицы и мускатного ореха для ароматизации пудингов, печенья и других кондитерских изделий. Их добавляют в компоты из свежих и сухих яблок, груш и ревеня, а также засахаривают. В небольших количествах употребляют вместо лаврового листа в разных блюдах. Из корневища айра, называемого аирным корнем, отгоняют эфирное масло, которое используют для ароматизации туалетного мыла, помады, ликеров, кремов и для отдушки лекарств.

Экстракт из корневищ айра обладает противовоспалительным, болеутоляющим, успокаивающим действием и потому издавна широко применяется в медицине при болезнях печени и желудочно-кишечного тракта, при нервном возбуждении и т. д.

Среди дикорастущих трав на лугах, в разреженных лиственных лесах, вдоль речек и ручьев можно отыскать еще одно дикорастущее пряновкусовое растение — тмин.

Семена тмина улучшают пищеварение. Их примешивают в различные сыры, квашеную капусту, в маринады, мясные восточные кушанья, используют в хлебопечении, при изготовлении овощных и рыбных консервов, солины рыбы и овощей. В них содержится 3—7% эфирного масла (кюммель), которое употребляется для приготовления ароматичной тминной воды, тминного масла, тминной настойки, ликеров, вина. Весной и осенью можно выкопать сочные и вкусные корни тмина и отварить их, как морковь или пастернак.

ФАРАОНОВ ОВОЩ

ВИТАМИННЫЕ ГРЯДКИ

У порея нет диких предков. Это значит, что он введен человеком в культуру в глубокой древности. Подтверждают такой вывод и рисунки с изображением этого овоща из египетских гробниц.

Порей — крепкое, сильное растение, очень требовательное к питанию. Садоводы любят порей не только за то, что он почти не доставляет хлопот с вредителями и болезнями, но и за его надежную морозоустойчивость. Хозяйки также довольны — они большую часть года имеют в своем распоряжении свежий порей, который служит прекрасным дополнением к разным блюдам.

Семена порея сохраняют способность к прорастанию только один год. Поэтому каждый сезон надо обзаводиться новыми семенами. Оптимальная температура для прорастания семян 12—15° С. При более высокой температуре увеличивается опасность образования цветочной стрелки в первый год.

Рассаду порея выращивают весной, высевая семена в грунт под пленку в конце апреля. Через месяц молодые сеянцы пересаживают на постоянное место. При этом наполовину укорачивают ножницами корневую систему и наземную часть. Для пересадки заранее готовят траншеи глубиной 15—20 см или лунки той же глубины (одна лунка на каждое растение). Если делают несколько параллельных траншей, то расстояние между ними должно быть 30 см, расстояние между растениями — 15—20 см. Дно траншеи хорошо разрыхляют и удобряют спелым компостом или перепревшим навозом. Свежего навоза порей не любит. Он успешно растет на увлажненных глинистых почвах, богатых органикой.

Сеянцы порея высаживают на дно траншеи, обильно поливают и далее регулярно пропалывают, поливают, рыхлят почву, стараясь не повредить не-

глубокую корневую систему. По мере роста растений траншею постепенно заполняют землей, засыпая стебель до уровня первого листа. Это надо для того, чтобы нижняя часть стебля стала белой и сочной.

Наиболее удачное растение-спутник для порея, как и для других луков, — морковь. Он хорошо сочетается также с земляникой, всеми видами капусты, салатом, томатом, петрушкой. Траншеи для порея можно выкапывать по краям грядки, занятых этими культурами. Не рекомендуется соседство с горохом, бобами и свеклой.

Главные вредители — луковая муха и луковая моль. Растения-спутники, особенно морковь, снижают опасность повреждения. Бабочек моли изгоняют повторными опрыскиваниями отваром пижмы. Нижние, пораженные вредителем листья, а также послеуборочные остатки следует удалять с грядки и уничтожать или отправлять в компост. Самый простой способ предотвращения повреждения мухами и молью — накрыть посадку порея нетканым материалом.

В июле вокруг растений порея для подкормки подсыпают спелый компост и слегка заделывают его в почву. Сильные азотные удобрения не рекомендуются, так как они увеличивают опасность заболевания ложной мучнистой росой и ухудшают вкус.

Зимой порей можно хранить в погребе, а морозоустойчивые сорта оставляют на грядке и засыпают почвой (15—20 см). Если весной не выкапывать, то они прорастают и дают сначала листья, а затем цветочную стрелку.

СВОИМИ РУКАМИ

«БИТАЯ» ДОРОЖКА

Для простейшей садовой дорожки вполне сгодятся битые дорожные плитки. Планируйте дорожку шириной не менее 1,2 м, чтобы по ней можно было катить тележку и совершать романтическую прогулку вдвоем.



Начните с выемки грунта под дорожку, затем сделайте песчаную подушку и так, чтобы уложенная плитка оказалась немного ниже уровня дерна. Утрамбуйте большие плиты по краям дорожки (желательно одной прямой кромкой к краю). Большие плиты выложите и посередине дорожки.

Пространство между большими кусками заделайте меньшими и проверьте, чтобы все плиты лежали на одном уровне. Остается только засыпать все зазоры между ними песком или сухой смесью песка и цемента в соотношении 6:1 и пройтись по готовой дорожке щеткой или веником.