



САД ПРЯНОСТЕЙ

ВЫРАЩИВАЕМ ОБЫКНОВЕННУЮ И ЭКЗОТИЧЕСКУЮ
ЗЕЛЕНЬ НА ДАЧНОМ УЧАСТКЕ

Омичка Ирина Макушина называет себя садоводом-любителем и готова рассказать о том, какую «травку-муравку» можно выращивать на своём участке, чтобы с мая и до октября быть обеспеченным зеленью.

КУСТОВОЙ УКРОП

«Укроп, как и лук-батун, популярная приправа. И в большинстве случаев растёт сам по себе. Сейчас, благодаря работе селекционеров, появились новые интересные сорта — ранние и поздние», — рассказывает Ирина.

Укроп ранних сроков созревания активно наращивает зелень и быстро переходит к стеблеванию и цветению. Ранний укроп высаживают, если нужны зонтики для консервации. Поздние сорта укропа долго наращивают зелёную массу (веточки у поздних сортов густые), позже начинают уходить в стебель и цвести.

Также дачники ценят кустовые сорта укропа (те, что образуют новые листья в пазухах и из одной точки растут несколько стебельков). Кустовой укроп поздно цветёт и долго сохраняет сочность побегов и листьев. Популярные сорта кустового укропа: Кибрай, Леший, Аллигатор, Султан, Гурман, Узоры, Кустистый, Ёлочка, Русский размер, Буян.

Отдельно хочу рассказать про сорт укропа под названием Салют, мне он понравился тем, что долго сохраняет свои веточки зелёными, они покрыты восковым налётом, а ещё он долго не стрелкуется. Этот укроп растёт достаточно высоким кустиком, до полуметра, соответственно, и зелени даёт много.

ФЕНХЕЛЬ: ПОХОЖ, НО НЕ УКРОП

Интересное, но пока ещё малоизвестное у нас в Сибири растение фенхель. Внешне фенхель похож на укроп (они оба принадлежат к семейству Зонтичные), но на этом сходство заканчивается. Аромат зелени фенхеля больше напоминает анис, вкус у него пряный, с лёгкими нотками сладости. Куст вырастает мощный, до метра в высоту. По содержанию витаминов, микроэлементов и иных полезных для здоровья веществ

фенхель заметно превосходит укроп.

Известны две разновидности фенхеля — корневая (обладает мощным корневищем, похожим на веретено) и овощная (из листовых черешков у основания стебля формирует небольшие «кочанчики», похожие на луковички). В наших климатических условиях садоводы чаще всего выращивают овощной фенхель как однолетник (но матушка-природа задумала его как многолетник). Съедобны все части этой пряности: зелень, плоды и «кочаны». Если выращиваете фенхель ради зелени (а не ради «кочанчиков»), то веточки надо срезать, когда они достигают 20–30 см в высоту. При таком росте листики этой пряности обладают самым насыщенным вкусом и ароматом. В садовых магазинах продаётся достаточно много семян разных сортов фенхеля. По своему опыту выращивания этой пряности говорю: сорт Перечный обладает более жгучим вкусом, чем сорта Корвет и Сопрано.

Так как фенхель родом из Средиземноморья, то любит расти на свету, в тени он растёт чахлым.

АРОМАТНЫЙ ДЖУСАЙ

Эта пряность известна под несколькими названиями — джусай, китайский лук, китайский чеснок, полевой чеснок. Растение родом из Азии, его часто используют в азиатской кухне. Огородники ценят джусай за скороспелость (появляется в конце апреля — начале мая), лёгкий чесночный вкус и неприхотливость в уходе.

Пёрышки джусая внешне похожи на чесночные, когда цветёт — распускаются мелкие белые цветочки, из-за декоративности его иногда высаживают не только на грядках, но и на клумбах. Это многолетник (в нашем климате хорошо зимует), крайне неприхотливый к условиям выращивания. Посадили и забыли — это про него. Самый простой способ размножить джусай — это деление куста. Делёнки после пересадки надо поливать почаще, а потом они приживаются и радуют ароматной зеленью уже в апреле.

Раз уж говорим о пряностях с ароматными «пёрышками», обязательно

надо упомянуть лук-шалот, который совмещает в себе преимущества перьевого и репчатого лука. У шалота много народных названий, некоторые из них весьма поэтические: старообрядческий лук, квочка, кущёвка, семейный лук. Огородники ценят шалот за раннюю зелень (появляется уже в апреле), высокую урожайность (3 срезки зелени за сезон, то есть обрезали пряные пёрышки — отросли снова) и хорошую морозостойкость. А ещё шалот достаточно декоративен и может стать украшением вашего маленького сада пряностей. Луковицы, которые формируются под землёй, внешне похожи на чесночные головки. Вокруг одной материнской луковички вырастает 5–20 деток (отсюда и названия такие — гнездовой и семейный).

РОКАМБОЛЬ — СЛОНОВИЙ ЧЕСНОК

В народе известен под названием рокамболь, слоновий чеснок, лукочеснок, египетский чеснок. Интересно, что в разных источниках нет единого определения, рокамболь называют сортом лука и сортом чеснока, так что лукочеснок — вполне себе верная характеристика. Почему слоновий? Из-за размера лукочесночной головки! Это самый крупный в мире чеснок (или всё же лук?), его головки очень крупные, их диаметр может достигать 10–15 см. Один зубок, а их в головке 4–6 штук, может иметь массу 50 г и более. Но дело не только в том, что слоновий чеснок имеет такие внушительные размеры, а в его необыкновенном пряном вкусе, который сочетает нотки и лука, и чеснока, но не ядрёные, а менее жгучие. В кулинарии используют и молодые листья рокамболя, внешне похожие на лук-порей. Кому-то вкус рокамболя может не понравиться, но на это могу ответить знаменитой фразой:



«Вы просто не умеете его готовить!» Свежие овощные салаты, запечённый на гриле, маринованный, тушённый с мясом и овощами — рокамболь придаст всем этим блюдам интересный вкус. Дольки рокамболя можно купить и в интернет-магазинах, и у садовников на мини-рынках. Так как дольки очень крупные, то точно не ошибётесь — это рокамболь.

ЛЮБИСТОК НЕ БОИТСЯ ТЕНИ

Бывают полутенённые места на участке, где не посадишь требовательные к освещению растения. Для выращивания в полутени подойдёт любисток. Вообще-то это растение применяется в медицине, но и в кулинарии ему найдено применение. В народе его называют зорькой, любим-травой и приписывают ему волшебное свойство вызывать любовь.



Это неприхотливый многолетник, который хорошо переносит морозы и не нуждается в регулярном поливе. Любисток вырастает достаточно мощным, больше метра в высоту. Листья внешне напоминают сельдерей. Вкус пряный, также чем-то напоминает сельдерей, имеет выраженную горчинку и тонкий аромат. Оптимальное время сбора — до того, как на кусте начнут появляться зонтики жёлтого цвета. В кулинарии используется в основном свежая листва любисточка, так как в высушенном виде утрачивается аромат.

Три самых популярных сорта любим-травы: Геракл (несмотря на мощное название, кустик вырастает небольшой, а вот листья широкие), Лидер (самый высокий из представленных сортов) и Дон Жуан (срезать зелень можно до 5 раз за сезон). Проще всего размножить любисток делением куста (материнскому растению должно быть не менее 3 лет).

Татьяна НИКОЛАЕВА.



ОМСКИЙ
РЕФЕРЕНТНЫЙ ЦЕНТР
РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА

- ✓ Защита от болезней
- ✓ Полноценное питание
- ✓ Быстрый рост
- ✓ Увеличение урожайности



**АЗОЛЕН
ЕЛЕНА
БИОпрепараты**

для овощных
и зерновых культур

комнатных растений

газона

тел. 32 98 42, +7 913 609 92 85
ул. 10 лет Октября, 197

РЕКЛАМА