

# **ПРЯНО-ВКУСОВЫЕ РАСТЕНИЯ**

**МИНСК  
ХАРВЕСТ  
2002**

Ю. Г. Хацкевич

# **Пряно-вкусовые растения**

«ХАРВЕСТ»

2002

УДК 635.7  
ББК 42.37

**Хацкевич Ю. Г.**

Пряно-вкусовые растения / Ю. Г. Хацкевич — «ХАРВЕСТ»,  
2002

ISBN 978-985-13-0886-2

Эта книга станет хорошим подспорьем всем начинающим и увлекающимся садоводством. В ней вы найдете множество полезных советов по выращиванию пряно-вкусовых овощных растений: как традиционных для наших огородов (укроп, петрушка, мята, мелисса), так и мало распространенных (анис, индау, монарда, розмарин и другие). Значительное место уделено вопросам хранения урожая и зимним заготовкам, что заинтересует не только садоводов, но и всех желающих получать витамины круглый год. Для широкого круга читателей. В формате PDF A4 сохранен издательский макет.

УДК 635.7  
ББК 42.37

ISBN 978-985-13-0886-2

© Хацкевич Ю. Г., 2002  
© ХАРВЕСТ, 2002

## Содержание

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Введение                          | 6  |
| Укроп                             | 7  |
| Тмин                              | 10 |
| Анис                              | 11 |
| Кориандр                          | 12 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 13 |

**И. Е. Гусев**  
**Пряно-вкусовые растения**

© Оформление. Харвест, 2002

## Введение

Пряно-вкусовые овощные растения применяют в качестве приправ, гарниров для придания пище аромата, для приготовления маринадов, в производстве овощных полуфабрикатов.

Растения этой группы отличаются высоким содержанием разнообразных эфирных масел, которые придают пище ароматичность и специфический вкус. Они содержат также большое количество витаминов, макро- и микроэлементы.

Качество соленых и маринованных овощей, длительность хранения квашеной капусты, огурцов и других домашних заготовок зависят от положенных в них пряностей. Если вы готовите горячую пищу, многие пряности лучше добавлять в конце варки и даже в тарелку уже готового блюда. Готовя фарш или любую мясную начинку, пряности смешивают с сырым мясом, так как корочка при жарке или варке защищает блюдо от потери аромата. Свежие пряности более ароматны, но и сухие не теряют вкус и аромат. Сушат травы в духовке с приоткрытой дверцей при температуре 50 °С. Но можно сушить и в тени на чердаке или под навесом. Хранят сухие пряные травы слегка раздробленными в стеклянной посуде, плотно закрыв крышкой, не более года. Можно при желании сделать ароматный букет из нескольких компонентов. Пряностями ароматизируют уксус для салатов, растительное масло. Пряности применяют не по принципу «чем больше, тем лучше», а в зависимости от личного вкуса, чувства меры и национальных традиций. Зимой они напомнят вам о лете, улучшат аромат и вкус блюд, сделают их аппетитными и полезными, хотя нельзя злоупотреблять ими, чтобы не вызвать раздражение желудка и кишечника. Обычно пряности используют только как добавку к основному блюду для улучшения его вкуса и аромата. Существует более сотни пряных растений, но с десятков-другой их можно найти практически на каждом участке.

## Укроп

Укроп – это лекарство на грядках. Он обладает мочегонными свойствами, снижает вздутие живота и спазмы сосудов, улучшает работу желудка и кишечника, помогает гипертоникам, а отвар из семян принимают при поносах и болях в желудке. Укроп – одно из лучших пряных растений, улучшает вкус блюд, ароматизирует их.

Укроп хорошо растет только на удобренных органикой почвах. В затененных местах его сеять нельзя, иначе он будет вытягиваться и быстро зацветать. Почва всегда должна быть влажной, на пересушенной укроп зацветает и не дает пышной зелени. Под укроп не вносят известь, золу и доломитовую муку, иначе он будет краснеть и плохо расти. Для посева берут всхожие свежие семена, которые хорошо пахнут эфирным маслом.

Укроп – холодостойкая культура, но семена долго всходят, прорастают при температуре +3...+5 °С около 2–3 недель, переносят заморозки, поэтому их можно высевать пораньше, пока почва влажная, даже по ледяной корке (10–15 апреля), но в этом случае сеют сухими семенами вразброс. Для получения ранней зелени грядку накрывают пленкой. Обычный срок посева 20–25 апреля. Сначала засевают небольшую площадь, через 2–3 недели посевы повторяют.

Перед посевом почву хорошо удобряют, внося перегной или компост (1/3–1/2 ведра на 1 м<sup>2</sup>) вразброс или в борозды, или проливают перебродившим и разбавленным водой коровяком (1:10) либо птичьим пометом (1:20).

Укроп можно сеять сухими семенами, но лучше – пророщенными для ускорения роста. Для этого семена обязательно промывают горячей водой (50–60 °С) для удаления эфирного масла и помещают не в воду, а во влажную тряпочку, чтобы был хороший доступ воздуха.

Укроп лучше сеять не в одну строчку, а широкой полосой, тогда при прореживании растения не будут падать. Для этого поперек удобренной и хорошо увлажненной гряды делают широкие борозды с помощью дощечки шириной 5 см, вдавливая ее на глубину 1–2 см. В борозду высевают зигзагом, сверху присыпают сухим перегноем, уплотняют, но не поливают. Первое прореживание проводят при высоте растений 10–12 см, оставляя между ними 8–10 см, выполотые растения используют в пищу.

Если укроп не прореживать, то он вырастает тощим, малооблиственным. Обрывать листья для еды можно с растений высотой 25 см.

Для семенных целей укроп можно сеять среди земляники, картофеля, кабачков, капусты, но с него листья обрывать не следует.

Укроп не требует подкормки, но если растения желтеют, то их можно полить коровяком (1:10) или мочевиной (1 ч. ложка на 10 л воды). Убирают укроп по мере надобности, обычно через 3–4 недели после всходов, когда зелень достигает 20–30 см; растения выдергивают с корнями.

В период бутонизации укроп наиболее ароматный, поэтому в это время его сушат, замораживают, ароматизируют им уксус для салатов, солят. Для консервирования овощей используют зонтики с завязывающимися семенами. Семена собирают, когда они побуреют. Зонтики срезают выборочно. Опаздывать с этим нельзя, иначе семена осыпятся. Укроп хорошо размножается самосевом.

Сорт *Грибовский* высевают с весны в несколько сроков. Он нетребователен к теплу, устойчив к болезням, всегда дает зелень, даже в холодное лето.

*Лесногородский* – более поздний сорт, ароматный, долго дает зелень.

*Кибрай* – позднеспелый, с хорошей зеленью. Его лучше сеять рано весной и под пленку, так как он чувствителен к перепадам температуры, в прохладное лето может заболеть мучнистой росой. Этот сорт иногда называют кустовым, но это неверно – просто у него красивый широкий лист.

**Салют** – новый позднеспелый и первый отечественный сорт кустового типа. В пазухах листьев у него образуются боковые побеги, за счет которых он имеет кустовую форму. Сеять его надо через 15–20 см, а не через 10–12 см, как обычный укроп, иначе куста не получить. Зелень убирают многократно за счет прореживания посадок и срезания розеток листьев боковых побегов. Однако, если этот сорт высевать на одном и том же месте несколько лет подряд, то листья чернеют (заболевают фомозом). Перед посевом его семена прогревают в горячей воде (48–50 °С) в течение 30 мин, затем охлаждают и просушивают до сыпучести.

Зелень укропа любого сорта хранят при комнатной температуре несколько дней, поставив в воду, или в нижней части холодильника.

В результате многолетней селекционной работы российские ученые создали принципиально новый сорт укропа – кустовой. Это сорт Буян, в котором сочетаются важнейшие хозяйственно ценные признаки: высокая урожайность зелени, непревзойденная ароматичность сочных листьев с долго не грубеющими черешками.

Кустовой сорт укропа **Буян** предназначен для выращивания на зелень в весенних сооружениях защищенного грунта. Он характеризуется высокой продуктивностью, продолжительным периодом использования зелени, высочайшим качеством ароматных листьев и устойчивостью к болезням в защищенном грунте. Кроме того, его можно возделывать и в открытом грунте.

Растениям сорта Буян свойственно образование у основания стебля до 5–6 сближенных междоузлий, являющихся одним из признаков «кустовости», тогда как у наиболее облиственных районированных сортов укропа количество междоузлий в этой же зоне стебля не превышает 1–2 (*Кибрай*, *Супердукат*, *Борей*). Листья в нижних междоузлиях растений Буяна долго сохраняются зелеными. В их пазухах закладываются почки, из которых развиваются боковые побеги.

Рост центрального побега замедлен, и в фазе хозяйственной годности растения имеют обильную зеленую массу, состоящую из нижних прикорневых листьев и сочных, хорошо облиственных боковых побегов. В дальнейшем происходят удлинение центрального стебля и рост боковых побегов, при этом побеги и листья долго остаются сочными и зелеными. Фаза полной хозяйственной годности у сорта *Буян* наступает на 67–72-й день вегетации в зависимости от погодных условий. Это значительно позднее, чем у известных позднеспелых сортов *Кибрай*, *Борей*, *Узоры*. По массе одного растения сорт *Буян* превосходит известные сорта укропа во всех фазах развития.

На 37-й день после всходов масса одного растения сорта Буян превышает в 4 раза сорт *Дальний* и в 2 раза – *Борей*. На 70–75-й день после всходов с наступлением полной хозяйственной годности масса одного растения сорта *Буян* составляет 280–300 г, а сорта *Борей* на эту же дату – лишь 50–65 г (фаза цветения). Растения *Буяна* к этому времени достигают высоты 47–52 см и формируют розетку диаметром 40–55 см, состоящую из 24–32 крупных листьев. Длина листовой пластинки достигает 35–45 см, ширина – 23–28 см.

Ароматичность растений Буяна очень высокая уже на первых этапах развития (фаза розетки). По содержанию эфирных масел он на 120–200 % превосходит многие районированные сорта укропа. По содержанию сухих веществ, аскорбиновой кислоты, сахаров и каротина *Буян* не отличается от других сортов.

Так как растения сорта *Буян* в фазе хозяйственной годности имеют крупную розетку (40–50 см), необходима специальная агротехника, учитывающая особенности его строения и биологического развития. Для нормального роста и развития площадь питания одного растения должна быть не менее 25×25 см. В защищенном грунте наиболее рационален рассадный способ выращивания. Он позволяет экономично использовать площадь в отапливаемых теплицах, а также значительно уменьшает расход семян. Так, при безрассадном возделывании кустового укропа для 100 растений требуется 6–7 м<sup>2</sup> полезной площади теплиц, а для получения этого

же количества растений, но выращенных рассадным способом с пикировкой 10-дневных сеянцев, необходимо всего 1 м<sup>2</sup>. Для высадки 40-дневной рассады в начале мая можно использовать неотапливаемые пленочные теплицы. Оптимальный срок посева (для Ленинградской области) – 15–25 марта. Для пикировки лучше использовать сеянцы в фазе 2-3 настоящих листьев, то есть через 10–14 дней после всходов. При температуре почвы +15...+18 °С приживаемость таких сеянцев составляет 90–95 %. Для пикировки удобны горшки диаметром 10 см. В меньших горшочках растения угнетаются. Температура воздуха в течение 5–6 дней непосредственно после пикировки должна составлять +20...+25 °С. Затем ее надо снизить до +18...+20 °С. Соблюдение такого температурного режима способствует нормальному развитию растений.

На 20–25-й день вегетации следует провести подкормку рассады комплексными минеральными удобрениями, которые способствуют активному росту как корневой системы, так и зеленой массы.

Высадку рассады в обогреваемую пленочную теплицу проводят с середины апреля из расчета 13-16 растений на 1 м<sup>2</sup>. К этому времени растения должны иметь высоту 15–17 см, розетку, состоящую из 7–9 настоящих листьев, и хорошо развитую корневую систему.

Уборку зелени при рассадном способе выращивания проводят многократно. Первый сбор прикорневых и стеблевых листьев нижнего яруса с сохранением побегов проводят на 35–40-й день после всходов. При втором сборе выщипывают боковые побеги, образовавшиеся в пазухах прикорневых листьев. В дальнейшем периодически (с интервалами 5–10 дней) собирают листья со всего растения. Общий урожай превосходной зелени составляет 5–5,5 кг с 1 м<sup>2</sup>.

В пленочную необогреваемую теплицу рассаду высаживают в начале мая из расчета 13–16 растений на 1 м<sup>2</sup>. Зелень, так же как и в обогреваемых теплицах, собирают многократно. В зависимости от погодных условий первую уборку проводят на 10-17-й день после высадки рассады, последнюю – на 70–80-й день вегетации, срезая растения целиком. Урожай зелени в необогреваемой пленочной теплице составляет 3,6–4,8 кг с 1 м<sup>2</sup>.

Оптимальный срок посева укропа Буяна в открытом грунте в условиях северо-запада России – конец июня. Норма высева семян 0,2–0,3 г на 1 м<sup>2</sup>. Урожайность в открытом грунте 2,8–3,2 кг с 1 м<sup>2</sup>.

## Тмин

Тмин – это двухлетнее, травянистое, холодостойкое, малотребовательное к теплу растение. Хорошо развивается на влажных суглинистых и супесчаных почвах. Тмин очень требователен к азотным удобрениям. Возделывается ради получения эфирного масла. Используют для ароматизации хлебобулочных, кондитерских, ликеро-водочных изделий, в парфюмерии, а также в качестве приправы к супам и мясным блюдам.

В народной медицине это растение рекомендуется при желудочных заболеваниях.

Основная обработка почвы характерна для всех мелкосемянных культур раннего срока сева. Минеральные удобрения (сульфат аммония 15–20 г, суперфосфат 35–40 г и хлористый калий 15–20 г на 1 м<sup>2</sup>) вносят осенью перед основной обработкой почвы.

Посев семян проводят в самые ранние сроки (февраль – начало марта) ленточным двух-, трехстрочным способом по схемам 45х15 см или 45х15х15 см, или рядовым способом. Норма высева семян – 0,6–0,9 г на 1 м<sup>2</sup>, глубина заделки семян – 1–2 см. При прореживании их оставляют на расстоянии 10–15 см друг от друга. Можно проводить осенние посевы тмина (конец августа – начало сентября).

Тмин лучше возделывать рассадным способом, выращивая предварительно 30–35-дневную рассаду в парниках, на застекленных балконах или в комнате на подоконнике. Уход за растениями несложен: своевременное удаление сорняков, прореживание, рыхление почвы, а в случае необходимости – проведение 1–2 поливов.

Тмин образует семена на второй год культуры, поэтому осенью проводят глубокое рыхление междурядий с предварительным внесением удобрений. В связи с тем, что семена созревают не одновременно, проводят выборочную уборку, срезая зонтики по мере их созревания.

## **Анис**

Анис – однолетнее травянистое холодостойкое растение семейства зонтичных. В его семенах содержатся эфирные и жирные масла. Их используют для ароматизации хлебобулочных и кондитерских изделий, при консервировании овощей, для приготовления различных гарниров и соусов. Вареные и свежие листья добавляют к мясным блюдам и овощным салатам. В народной медицине издавна используется для лечения кишечных колик, улучшения пищеварения, при катарах верхних дыхательных путей.

Вегетационный период аниса 110–130 дней. Семена прорастают при температуре +3...+4 °С. Всходы переносят заморозки до –4...–5 °С. Особенно требовательны растения к влаге и теплу в период от начала цветения до созревания семян.

Размещают анис на чистых от сорняков и плодородных почвах. Посев проводят в ранние сроки ленточным 4–5-строчным способом по общей схеме 50×15×... ×15 см. Норма высева 2,5 г на 1 м<sup>2</sup>, глубина заделки 3–4 см. Уход такой же, как и за всеми мелкосеянными культурами. Поскольку семена аниса созревают не одновременно, их убирают при созревании плодов средних зонтиков, чтобы не допустить осыпания.

## Кориандр

Кориандр (кинза) – пряное однолетнее, не требовательное к теплу, травянистое растение семейства зонтичных. Семена содержат 2 % эфирных масел. Зелень его богата витаминами – аскорбиновой кислотой, каротином, рутином, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub> и др. В пищу употребляют молодые (свежие и сушеные) листья до цветения растений. Зрелые семена, растертые в порошок, используют в кулинарии в качестве пряной приправы к мясным блюдам и консервам, добавляют в маринады, кондитерские изделия. Как пряность используется при посоле рыбы, окороков, при выпечке хлеба, солении огурцов, помидоров, капусты и грибов. Зеленые листья кориандра обогащают пищу витаминами, ароматизируют приготовленные блюда и придают им пикантный привкус. Эфирные масла, получаемые из семян кориандра, используются для ароматизации сыров, кондитерских изделий. Они – обязательный компонент большей части сложных пряных смесей.

В народной медицине отвар из семян кориандра применяют как мочегонное, антисептическое и усиливающее деятельность пищеварительных желез средство, как средство для улучшения пищеварения, а настойку из семян – как успокаивающее и противосудорожное средство при истерии. Семена его входят в состав желчегонного чая. В больших дозах кориандр действует возбуждающе.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.