

ПРЯНЫЕ ТРАВЫ:

шалфей луговой, мята перечная, базилик душистый,
розмарин обыкновенный

Семейство Яснотковые (*Lamiaceae*), или Губоцвётные (*Labiatae*)



Название, семейство, разновидности	<p>Семейство растений, включающее около 250 родов и около 7,9 тысяч видов, среди которых такие широко используемые растения, как базилик, мята, розмарин, чабер, шалфей, майоран, мелисса, тимьян и душица. Кухонные травы обычно представляют собой листовенные растения, которые обладают специфическим вкусом и запахом. Листья некоторых сортов мяты и кисловатых трав, таких как лимонная трава или шалфей, содержат эфирные масла.</p> <p>Большинство яснотковых — однолетние и многолетние травы, реже полукустарники и кустарники и лишь немного древовидных форм.</p> <p>Первоначальное название губоцветные (<i>Labiatae</i>) было дано из-за забавной формы цветков, лепестки которых похожи на губы человека или некоторых животных, первоначально семейству было присвоено именно такое название.</p> <p>Русское и латинское названия семейства происходят от растения Яснотка (<i>Lamium</i>).</p>
Происхождение культуры, распространение	<p>Родина мяты — Китай и Япония. Целебные свойства мяты служат людям с древнейших времен.</p> <p>Базилик в диком виде произрастает в Иране, Индии, Китае и некоторых других странах; в одичавшем состоянии встречается на юге Азии, в Африке, тропической зоне Америки, в России, Средней Азии и на Кавказе.</p> <p>Предполагаемая родина — Африка. Базилик был завезён в Европу вернувшимися из азиатских походов солдатами Александра Македонского. В славянских странах он появился в XVIII веке и использовался в первую очередь как лекарственное растение.</p> <p>Розмарин в диком виде произрастает в Северной Африке (Алжир, Ливия, Марокко, Тунис), Турции, на Кипре; в Европе произрастает в южной части — бывшая Югославия, Греция, Италия, Португалия, Испания, юг Франции.</p> <p>Лаванда Родиной считается французское и испанское побережье Средиземного моря; натурализовано повсеместно в Европе, Северной Африке и Северной Америке. В России произрастает на Черноморском побережье Кавказа.</p>

	<p>Возможная родина — Восточное Средиземноморье.</p> <p>В Центральную и Западную Европу кориандр попал от римлян. В Великобритании он появился после римского завоевания (I век н.э.) и культивировался в течение долгого времени в юго-восточных графствах, где и до сих пор распространён как сорняк. В эпоху географических открытий (XV–XVII века) кориандр из Европы был завезён в Америку, Австралию и Новую Зеландию.</p>
Биологическая характеристика	<p>Губоцветные — травянистые растения или кустарники с четырехгранным стеблем, с накрест-супротивными листьями. Цветки в завитках, собранных в «мутовки», — в пазухах верхушечных листьев. Пестик один, сросшийся из 2 плодолистиков, но каждый из последних разделен еще на две части ложной перегородкой, так что завязь четырех раздельная. При созревании образуются 4 орешка. Все губоцветные содержат большое количество эфирных масел, выделяемых головчатыми волосками. Ядовитых веществ не содержат.</p> <p>Опыление у губоцветных производится крупными насекомыми, обычно пчелиными. Нектар выделяется под пестичным диском и накапливается в трубке венчика. Мелкие насекомые, которые не могут произвести опыления, не допускаются к нектару благодаря наличию в трубке венчика волосистого кольца</p>
Пищевая ценность, полезные свойства	<p>Базилик обладает приятным запахом из-за эфирных масел, которые содержатся в надземной части растения. В ней содержится редкий витамин К, витамин С и группа витаминов В. Употребление базилика помогает при анемии, авитаминозе и проявлениях простуды.</p> <p>Кориандр посевной называют еще кинзой. Зелень этого растения содержит аскорбинку, каротин и витамины группы В. Плоды ценятся за насыщенность эфирного масла. Препараты из плодов кориандра используются как возбуждающее аппетит, улучшающее пищеварение, желчегонное средство при заболеваниях печени и жёлчного пузыря.</p> <p>В листьях мяты большой процент эфирного масла, который сохраняется даже при сушке. Кроме масла много в листьях аскорбиновой кислоты и каротина, микроэлементов и пектина. Эта пряность улучшает кровообращение в организме.</p> <p>В листьях розмарина цветках и верхних частях побегов содержится эфирное (розмариновое) масло. Использование розмарина в пище способствует повышению выделения желудочного сока, улучшению пищеварения. Розмарин помогает при простудных заболеваниях: его летучие вещества способны очистить воздух помещения от 80 % находящихся в нём микробов.</p> <p>Тимьян больше нам знаком как чабрец. Эфирные масла и аскорбиновая кислота помогают при сильном кашле, ароматный чай из чабреца заваривают при головной боли и как успокоительное.</p>
Вегетационный период	<p>Пряные травы на рассаду сажают в марте — начале апреля. В апреле их можно сажать в закрытый грунт в теплице. А в середине мая — начале июня, когда температура будет +15 °С, их можно высаживать в открытый грунт.</p> <p>Собирать урожай пряных трав нужно во время цветения (это обычно конец июля начало августа). В этот период их листья накапливают максимальное количество органических веществ. Как правило, пряные травы это одно- или многолетние травы. Они могут перезимовывать в наших условиях, если их хорошо укрыть в этот период.</p>
Предшествующие культуры	Нет

Размножение, правила посадки	Травы представляют собой небольшие листовые кустики, менее чем 0,4 метра в высоту. Посадите их в солнечном защищенном от ветра уголке сада или возле канавки или колодца в саду. Для трав больше всего подходят приподнятые грядки. Также травы можно сажать в качестве сопутствующих растений, для того, чтобы отпугивать тлю и других вредителей. Удобрите почву пометом животных или компостом перед тем, как высевать семена. Сначала посадите семена в коробки и пересадите их, когда они немного подрастут (5 см в высоту), в грядки на глубину 1 см в ряды, находящиеся друг от друга на расстоянии 10-20 см, потом проредите их на 5-10 см. Используйте прореженные травы на кухне. Некоторые травы, например, мята и лимонная трава, могут расти из небольшого черенка. Посадите черенок в увлажненную землю, часто поливайте, и он скоро пустит корни.
Уход	Почву вокруг трав необходимо мульчировать. Удобряйте ее также небольшим количеством компоста каждый месяц. Ежемесячно орошайте растения (будьте внимательны, не залейте мяту).
Болезни и вредители, способы защиты от них	Травы особо не подвержены заболеваниям и вредительству. Их аромат отпугивает насекомых, поэтому их стоит высаживать на всех огородах. Иногда пряные травы поражает мучнистая роса . Это грибное заболевание. Она поражает надземные части растений. Надземные органы — листья, стебли, черешки, плодоножки и цветки покрываются белым мучнистым налетом. К осени на этом налете образуются многочисленные темные точки — плодовые тела гриба. Пораженные листья теряют вкусовые качества и непригодны в пищу. <i>Меры борьбы.</i> Перед посевом семена следует прогреть в горячей воде (48 °С) в течение 15-20 мин с последующим охлаждением в холодной воде. Уничтожение растительных остатков. Соблюдение всех агротехнических приемов, обеспечивающих оптимальное развитие растений. Эффективна обработка растений бактериальным препаратом бактофит (0,5%-ный раствор) 1-2 раза в течение вегетации.
Урожайность	Некоторые многолетние травы дают урожай на протяжении нескольких лет,. Другие же, например кориандр, завянут уже через 4-5 месяцев.
Сбор урожая и его хранение	Если вам нужно целое растение, отрежьте стебель возле земли. Очистите растение от грязи. В другом случае, отрежьте или сорвите листья. Листья пряных трав высушивают и складывают в стеклянные банки с притертыми крышками, в этом случае прекрасно сохраняется аромат.
Сорта белорусской селекции	Базилик. Сорт «Белицкий»
Способы хранения, консервирование	Лучше всего употреблять зеленые листья свежими. Мяту и другие травы можно будет высушить в тени, развесить по пучкам и хранить в баночках или воздухопроницаемых пакетах.
Способы употребления, кулинарная обработка	В большинстве стран несколько щепоток или листиков кухонных трав добавляются к салатам, супам, подливкам, которые подаются с основной едой (рис, кукуруза, картофель). Они придают запах и особый вкус. Мята, тимьян и другие травы могут использоваться для приготовления чая или холодных напитков. В странах с умеренным климатом мелко нарезанная мята и петрушка добавляются к вареному картофелю; тмин и кориандр к фасоли.