

ЧЕРЕМША - КРУГЛЫЙ ГОД!

Дикий чеснок - продукт сезонный, он урожаен, но период срезки зелени невелик. А как можно ее сохранить?

ПЕСТО ИЗ ЧЕРЕМШИ

Принцип приготовления такого песто такой же, как и у классического из базилика. Но чеснок, разумеется, добавлять уже не надо. Я беру на 500 г листьев черемши, 50 г почищенных кедровых орешков, а также 50 г тертого пармезана и 150 мл оливкового масла. Соль и перец добавляю по вкусу.



Луковица черемши невелика по размеру



глубляют в почву, а мульчируют небольшим слоем земли.

ВАЖНО. Чтобы всходы черемши не задавили сорняки, семена стоит высевать по несколько штук в рассадные ящики с перфорированным дном и прикапывать их в саду. Растения первого года жизни зимуют в тех же емкостях, а на постоянное место их высаживают только на второй год.

Первые два года листья не срезают, давая растениям окрепнуть, а только поливают, аккуратно рыхлят почву и подкармливают: весной - азотными удобрениями, а в сентябре - комплексным удобрением. Трехлетняя плантация позволит вам полакомиться витаминной зеленью. Но листья, разумеется, надо срезать выборочно.

Так как черемша - эфемероид, в июле, после созревания семян, вся надземная часть растения отмирает, и на поверхности остается лишь «пенек», укрывающий две небольшие молодые луковицы, постепенно замещающие старую. Это время наиболее опасно для черемши, ее легко могут задавить сорняки, скажем крапива, пырей или сныть.

Осенний уход за посадками черемши состоит в мульчировании растений торфом, листовым опадом или старыми

Орешки измельчаю в блендере, добавляю к ним пармезан, мелко нарезанные листья черемши, перец, заливаю оливковым маслом и все вместе измельчаю в блендере еще пару минут, пока смесь не станет напоминать пюре. Песто готов! Выкладываю его в банки, сверху заливаю оливковым маслом. При необходимости баночку открываем и забираем часть соуса. И вновь заливаем поверхность маслом. В таком режиме соус может храниться до 3 месяцев (в холодильнике, разумеется). Это отличная приправа к спагетти и рыбе, а еще я использую его для закусовых тостов. Быстро, вкусно и очень полезно!

ЧЕРЕМШОВОЕ МАСЛО

Измельчив листья в блендере, я смешиваю их со сливочным маслом комнатной температуры. Разложив по порциям в формочки, замораживаю. Но нам этого витаминного лакомства на год не хватает - вкусное, съедаем быстро.

ЧЕРЕМШОВАЯ СОЛЬ

В блендере измельчаю стебли и листья, засыпаю крупной солью, перемешиваю и сушу в духовке при 50°. Когда высыхает, измельчаю смесь в кофемолке и храню в плотно закрывающейся банке. Использую в салатах, супах, да куда угодно.

Ж. ВЛАСОВА
Алтайский край

Такой сбор в кратчайшие сроки позволит уничтожить всю полянку



стеблями многолетних растений - для лучшей зимовки.

Что касается сортов, то в Государственный реестр селекционных достижений занесено три сорта: *Медвежий деликатес*, *Медвежонок* и *Медвежье ухо*.

Высота куста черемши *Медвежий деликатес* достигает 30 см. Длина листа до 25 см, от отрастания до первого сбора листьев 20 суток. Урожайность до 2,2 кг/кв. м.

Черемша *Медвежонок* вырастает более крупной. Это раннеспелый сорт с вертикальной розеткой листьев диаметром 15 см и цветоносами высотой до 60 см. Лист крупный, высотой 20-30 см, темно-зеленый со слабым восковым налетом. Первый сбор листьев проводят через 15 дней после начала отрастания. При последнем сборе убирают молодые цветочные стрелки (не позднее достижения семенами молочно-восковой спелости). Урожайность зеленой массы 1,6 кг/кв. м.

Примерно на 17-е сутки от отрастания до первого сбора листьев проходит у сорта *Медвежье ухо*. Высота куста - до 40 см, лист длиной до 30 см. Урожайность плантации - до 2,5 кг/кв. м.

Т. СЕРЕДИН,
старший научный сотрудник
лаборатории селекции и
семеноводства луковых культур
ФГБНУ ФНЦ