

Необычная культура

# ВКУСНЫЙ УЗУРПАТОР

Всходы фенхеля будут крепкими  
на плодородной почве



*Подруга угостила меня как-то мясом, жаренным с неизвестными мне овощами. Приятно-пряный вкус вызывал ассоциации с анисом. Оказалось, это фенхель. Мне очень понравился вкус, и я решила вырастить его у себя.*

**П**лоды фенхеля купила в обычной аптеке. Посеяла весной, в конце апреля, одновременно с укропом, кинзой и кресс-салатом... и с тех пор он размножается самосевом. Большие и пушистые (даже на ощупь) кусты очень красивы. А как они пахнут во время



Готовый для уборки фенхель сразу привлекает внимание

Эфирные масла, выделяемые фенхелем, угнетают большинство овощных растений.

цветения! Все пчелы у нас! Один кустик сам собою вырос на клумбе, так рука не поднялась его выщипнуть. Так и рос все лето. Хотя это растение-узурпатор: куст вымахал выше меня и заглушал растущие близко цветы.

Собранные листья я завариваю как чай и сушу на зиму. Это отличное средство при кашле. Фенхель улучшает пищеварение, быстро убирает вздутие живота. Весной зелень отрастает очень рано. Я использую ее в салати-

ки вместе с зимующими сортами лука, зеленью чеснока, петрушки и щавеля. Очень вкусно добавлять несколько листиков при консервировании помидорчиков и огурчиков. Они при этом приобретают сладковатый вкус. Оценил эту траву и муж-рыбак: добавляет мелкорезаную зелень в прикормку для плотвы.

Фенхель у нас всегда рос хорошо. Вот только мясистых «кочанчиков» не давал. Кусты огромные, пушистые, но в июле-августе зацветают. Что я только ни делала: обламывала стрелки с цветками (они вкусны, пока молоденькие, надо лишь удалить «каркас» из жестких жи-

лок), обрывала нарастающие боковые побеги, - ничего не помогает. Зато нашла способ использовать семена: замачиваю их в сахарном сиропе, а затем высушиваю. Они имеют анисово-ореховый вкус. Ем их по щепотке после еды: лучше жевательной резинки дыхание освежает.

**КОММЕНТАРИЙ СПЕЦИАЛИСТА.** Из «аптечных» семян вы, скорее всего, вырастили фенхель обыкновенный. А для выращивания кочанов нужен фенхель овощной. Он при коротком дне и невысокой температуре воздуха (и при хорошей агротехнике, разумеется) фор-

мирует крупные кочаны. Идеальны для растения прохладная и дождливая погода с укорачивающимся световым днем. Летом, пока день длинный, при дефиците почвенной влаги в сухом воздухе уже в первый год выращивания фенхель дает цветочную стрелку и не формирует кочанчик в основании стебля. Поэтому 4 основных фактора хорошего урожая фенхеля: правильные семена, своевременный посев, обильный полив и плодородная почва.

Подумала: а может, фенхель в нашем климате лучше выращивать через рассаду? Купила семена сорта Удалец и в конце марта засеяла 10 горшочков, по 3 штуки в каждый. Пересадку фенхель не любит. Недели две ждала появления всходов. Потому уже выяснила, что надо было семена в теплой воде замочить часа на три - это ускорит их прорастание.

Рассада казалась очень хилой. Кустики росли медленно, а я ведь из нескольких росточков оставляла самый сильный! Листья пришлось подвязывать к деревянной палочке, иначе они падали. 15 мая я высадила рассаду в грунт под укрывной материал. И тут растения начали быстро расти!



Семена фенхеля, как и семена укропа и моркови, туговсхожи

Соцветие фенхеля



Лучше всего фенхель развивается на полностью освещенных грядках. На той части грядки, где была полутьна от ветвей яблони, кусты получились более чахлые.

**КОММЕНТАРИЙ СПЕЦИАЛИСТА.** Продолжительность вегетационного периода у фенхеля 90-100 дней, так что его вполне можно выращивать не только через рассаду, но и прямым посевом в грунт. В южных регионах фенхель выращивают конвейерным методом, высевая семена раз в 3-4 недели. Они начинают прорастать при 6°, всходы активно развиваются при 15-20°. Замечено, что ранние посевы более склонны к цветущности. Кроме того, спровоцировать появление цветоносов может и резкое изменение температуры при высадке растений на постоянное место. Так что не стоит пренебрегать закалкой растений. В северных регионах практикуют летние посевы фенхеля - в середине июня, и урожай убирают в середине октября. Взрослые растения могут переносить небольшие заморозки без ущерба для себя.

Растения на постоянное место высадила просторно: между кустами 20-30 см, а меж-



Фенхель тушеный

ду рядами 40-50 см. Почву перед посадкой заправила компостом и комплексным удобрением и хорошо пролила. Растения высаживала не заглубляя, а между рядами засыпала скошенной травой. Грядку фенхелю отвела поближе к бочке с водой: тут его можно чаще поливать. Наконец кочанчики начали завязываться! Когда они достигли размера куриного яйца, укрыла их kraft-бумагой и слегка окучила (для отбеливания черешков).

**КОММЕНТАРИЙ СПЕЦИАЛИСТА.** Фенхель, который выращивают для получения кочанчиков, подкармливают один раз за сезон, когда растения образуют 3-4 пары настоящих листьев. При очередном рыхлении в междурядья заделывают 10-12 г/кв. м аммиачной селитры, 20-25 г/кв. м суперфосфата и 10-12 г/кв. м калийной соли.

Урожай убирала поздней осенью. Кочанчики выросли диаметром 8-10 см, стали твердыми на ощупь. По весу самый крупный потянул на 210 г. Сохранить фенхель не удалось, и я попробовала приготовить его в кляре. Получилось вкусно и нежно, и наши кочанчики быстро закончились. На мой взгляд, фенхель - просто идеальная приправа к мясу. А корни фенхеля мы тоже съели. Я добавляла их в овощное рагу вместо корневой петрушки.

**КОММЕНТАРИЙ СПЕЦИАЛИСТА.** Фенхель можно хранить в полиэтиленовом пакете в холодильнике до 5 дней, без пакета - до 1 недели, и до 2-3 месяцев при нулевой температуре и относительной влажности 95%.

**Э. МАХОНИНА**  
Рязанская область  
**И. БЕЛКИНА,**  
агроном