

Лето является наиболее благоприятным периодом для выращивания овощей, фруктов и конечно же пряно-ароматических трав. Благодаря которым не обходится ни одно современное блюдо. Помимо пряно-ароматических свойств, зелень богата большим количеством витаминов и микроэлементов. Но что бы зелень радовала Вас по дольше, необходимо не только ее вырастить, но и правильно сохранить.

Давайте же вместе узнаем какие травы можно вырастить на своем приусадебном участке. Для начала это всем известные укроп и петрушка. Коих на данный момент существует большое разнообразие по сортам. Наиболее популярным среди укропа является следующие сорта: Аллигатор, Дилл, Тетра и другие семена укропа .

Что же касается петрушки, то она в первую очередь делится на корневую и листовую. У каждого типа имеется свое направление в использовании. Среди листовой петрушки широко известны такие сорта как Гиганте де Италия, Москраузе, Итальянский гигант и другие.





Корневую петрушку как и листовую используют в качестве специй при приготовлении всевозможных блюд. Ее сушат, а затем измельчают. Так же она богата на витамины и имеет много полезных свойств. Одни из наиболее распространенных сортов – это Оломунская, Игл, Алба и Берлинская корневая. Профессиональные семена пертушки можно выбрать здесь https://semena.cc/ru/591-semena-petrushki



Помимо укропа и петрушки существует довольно широкий выбор пряно-ароматических трав, например: базилик, анис, монарда или бергамот, щавель, шпинат, кинза и многие другие.

Базилик – это однолетнее травянистое растение. Достигает в высоту от 30 до 70 см. Имеет приятный пряный запах. В листьях базилика содержится большое количество витаминов, каротина и рутина. Базилик используется как в свежем виде, так и в сушенном. Растение имеет зеленый или темно-фиолетовый цвет, в зависимости от сорта.



Анис – также однолетнее, травянистое растение. В высоту достигает 60 см. В основном используют семена этого растения. В кулинарии анис добавляется в выпечку, в мясные и рыбные блюда. Выращивать данное растение лучше на обычном черноземе, т.к. песчаные и глинистые почвы не по нраву данному растению.



Монарда или бергамот – это многолетнее травянистое растение. Может достигать в высоту более 1 метра. Собирают в качестве пряности до начала цветения. Используется в сушенном и размолотом виде при мариновании и консервации овощей. Помимо этого так же используется в кулинарии. Монарду добавляют в салаты, супы, соусы и при приготовлении блюд из мяса.



Щавель – так же как укроп и петрушка одно из наиболее популярных пряных растений. Выращивается щавель в затененных местах с частичным проникновением солнечных лучей. Сбор урожая происходит на этапе формирования растением 4-5 средних листьев.



Щавель широко используют в консервации, при приготовлении разнообразных блюд. Такая популярность достигается его оригинальным вкусом, а именно кислым. Это и придает неповторимый и насыщенных оттенок. Наиболее популярный сорт щавеля - Широколистный щавель. Данный сорт является ранним. Устойчив к пониженным температурам. Формирует красивые и насыщенные листки.

Шпинат – это однолетнее травянистое растение. Является одним из наиболее ценных и полезных представителей зелени. В нем содержится большое количество витаминов и микроэлементов. Используется при консервации, при приготовлении многих блюд. Но также шпинат используют в свежем виде при приготовлении различных салатов.



Сортов шпината существует огромное множество. Среди них Матадор, Кинг, Боа, Новозеландский и многие другие. К примеру сорт Матадор достигает в высоту 40 см. Первый сбор листьев производят на 40-е дни после всходов. Обладает хорошей устойчивостью к цветушности. А это является одним из главных факторов при желании получать урожай на протяжении всего сезона.

Кинза или кориандр – представитель однолетних травянистых трав. Является одной из наиболее популярных пряно-ароматных культур на востоке. Возможно поэтому появилось другое название – китайская петрушка. Данное растение требует достаточного количества солнечного света и влаги. Кинзу широко используют при приготовлении различных блюд. Добавляется во многие соусы и при приготовлении консерваций.

Наиболее распространенные сорта кориандра это Янтарь, Слоуболт и Карибе. Сорт кинзы Янтарь формирует растение высотой 30-50 см. Листки имеют округлую форму и компактный размер. Имеет множество полезных свойств.



В августе месяце наступает процесс сбора и заготовки на зиму. Сами травы используются при консервировании и мариновании многих овощей. Но также их можно сберечь отдельно. Например засушить или заморозить. При этом сохраняется большинство количество витаминов и полезных микроэлементов.

Сушка – это наиболее распространенный способ сохранения зелени и важных микроэлементов и витаминов. Перед сушкой необходимо подготовить зелень. А именно удалить все посторонние примеси и пораженные части растений.

Первый этап сушки – это правильной сбор трав. Его необходимо производить в сухую погоду и в первой половине дня. После сбора травы раскладывают в тени с хорошей проветриваемостью. Окончание сушки определяется на ощупь. Корни должны ломаться с характерным звуком, но не гнуться. Листочки и трава должна легко перетираться в ладони. Также жилки и стебли трав – должны легко ломаться. Хранить сушенные травы необходимо в сухом, прохладном и темном месте.

Еще один способ сохранить зелень – это ее заморозить. При это сохраняется наибольшее количество витаминов и полезных микроэлементов. Травы улаживаются в пакеты или нарезаются нужной величины. После сбора если на траве или листочках присутствует влага, то перед заморозкой рекомендуется от нее избавиться.