

**В** диком виде монарда произрастает в Северной Америке и Мексике. Четыре столетия назад она была завезена в Испанию. Но судьба у этого растения оказалась странной. Оно то привлекало к себе внимание, то надолго уходило в неизвестность. Впервые описал монарду врач Н. Монардес в книгах «Радостные новости из нового мира» и «Медицинская история Западной Индии», где называлась она иначе. Позже на это растение обратил внимание К. Линней, включил в свою классификацию и назвал в честь Н. Монардеса монардой.

В начале позапрошлого века монарду «открыли» заново. В Испании, Англии, Франции ее начали использовать как пряновкусовое растение под названиями пчелиный, или пахучий, бальзам, чай Освего, американская мелисса, индийское перо, дикий бергамот, лимонная мята и др.

В Россию монарда попала в конце XIX века, но использовалась лишь как декоративное растение. В советское время монардой заинтересовались ученые, растение попало в ботанические сады в качестве лекарственного и эфиромасличного. Всестороннее изучение монарды, и прежде всего как овощного растения для введения в культуру в средней полосе России, началось в конце прошлого века во Всероссийском институте селекции и семеноводства овощных культур (ВНИИССОК). Здесь В. Дрягин приступил к сбору и изучению разных видов рода монарда. Он объездил весь мир, добрался до резервации индейцев в Дьюранго и узнал об использовании этого растения. Работы ученого и открыли путь монарде в российский огород.

Монарда – многолетнее травянистое растение высотой 60–100 см, наземная часть которого погибает осенью и отрастает весной. Этот компактный полукустарник цветет в июле-августе до 50 дней. В зависимости от вида и сорта соцветия могут быть красные, розовые, белые, фиолетовые.

Молодые побеги используют как приправу к мясным блюдам, добавляют в щи, супы, борщи, окрошку, салаты. Они годятся в качестве заменителя чая или ароматической добавки к нему.

Особая ценность монарды как овощной культуры в том, что побеги очень рано отрастают, как только растает снег, и зелень сохраняется до начала ноября. Растению не страшны даже заморозки в -5-7°, что позволяет использовать ее зелень длительное время. Из пробуждающихся побегов цве-

Монарда цветоводам известна как красиво цветущий многолетник. Это эфиромасличное растение сейчас стоит на пути в наши сады как овощная пряновкусовая культура, обладающая ценными лечебными свойствами.

## МОНАРДА – И В ЧАЙ, И В БОРЩ



тущими у нее будет не более 30%, то есть примерно половину побегов можно отправлять в весенние блюда, не нарушая декоративных качеств.

Цветоводы-любители выращивают главным образом монарду двойчатую. Наиболее распространен сорт *Махогени* с красными цветками. Именно его листья отлично подходят в качестве добавки к чаю. Кстати, индийский чай Earl Grey содержит листья монарды сорта *Махогени*.

Признаюсь, что писать о монарде мне было непросто. Первопроходца, исследовавшего монарду в Подмосковье для пищевых целей как нового овощного растения, Виктора Михайловича Дрягина, для меня просто Витю, я знала еще маленьким мальчиком. Потом он как-то незаметно вырос, стал ученым. Работать бы ему еще и работать, радоваться, как это он особенно умел, жизни, но тяжелая болезнь распорядилась иначе. Вити не стало. Но он успел собрать ценную коллекцию монарды, написать монографию о ней и вселить веру в ценность этого растения для России. Его работа не прервана. В 1997 г. в Государственный реестр занесен первый и единственный сорт монарды дудчатой – Виктюлия. В названии сорта два имени его создателей – Виктор и Юля.

Монарда предпочитает ровные, хорошо освещенные участки, но мирится и с небольшим затенением. Растение на одном месте можно выращивать до 10 лет.

Она хорошо размножается семенами как через рассадку, так и посевом прямо в открытый грунт.

Рассадку несложно вырастить в комнатных условиях, посеяв семена в кюветки с легкой почвой. Через 10–12 дней после появления всходов их надо распикировать в ящички с землей по схеме 3х3 см. Семена высевайте до середины марта, иначе в домашних условиях при недостатке света сеянцы сильно вытянутся и плохо перенесут пересадку в грунт. Рассадку высаживайте как можно раньше – в начале – середине апреля. Растения переносят легкие заморозки (-3-5°).

Для посева семян непосредственно в грунт с осени подготовьте для них место. В холодный парник высеив проводите в конце марта – начале апреля. Перед посевом освободите отведенное место от снега, разрыхлите землю и добавьте к ней песка. Семена смешайте с песком или другим наполнителем и заделайте их на глубину 1-2 см. Всходы появляются в конце апреля – начале мая. Через две-три недели рассадите сеянцы на постоянное место.

В первый месяц жизни сеянцы требуют особенно внимательного ухода, но потом быстро разрастаются и легко вытесняют около себя сныть, мокрицу, осот и другие сорняки. Зацветают они на второй год после посадки.

Размножают монарду и деленками от 2-3-летних кустов с хорошими почками на корневище и 3-4 отпрысками. Высаживают их раньше, чем рассадку и сеянцы, – в конце марта – начале апреля. В этом случае можно ожидать цветения в год посадки.

Сырье для приготовления пряностей заготавливайте через 10-15 дней после начала полного цветения. Чтобы не нарушать декоративность куста, побеги срежьте выборочно и не ниже 20-25 см от поверхности почвы. Срезанные побеги надо высушить в проветриваемом помещении, оберегая от прямых солнечных лучей. Затем измельчите их и сложите в банку с притертой пробкой. По мере надобности сухое сырье растирают в ступке или кофейной мельнице. Высушенная монарда сохраняет свой приятный аромат до 2-3 лет.

**И. ИСАЕВА,**  
доктор  
сельскохозяйственных наук

**Бизнес** **Букет**

**САЖЕНЦЫ** хвойные, декоративные, плодовые культуры, **РАССАДА** однолетников, многолетников и земляники... **ПЕЛАРГОНИЯ** и **СУРФИНИЯ**

**РОЗЫ** Венгрия, Англия, Германия ч/гибридные, плетистые и полиантовые сорта

**САДОВАЯ ТЕХНИКА** газонокосилки и триммеры (электрические и бензиновые), пилы, сопутствующие товары

**САДОВЫЙ ИНСТРУМЕНТ** секаторы, сучкорезы, кусторезы, лопаты, вилы...

**ГАЗОНЫ** смеси для различных типов почв и условий выращивания, фасовка до 25 кг мешков

В продаже: почвогрунты, семена, удобрения, средства защиты растений, укрывные материалы, балконные ящики, горшечные цветы, керамика, стекло, пластик, искусственные цветы, подарки, сувениры, упаковка...

**ЦВЕТЫ в пачках МЕЛКИМ ОПТОМ** РОЗЫ от 24,9 руб., ХРИЗАНТЕМЫ от 34,9 руб., ГВОЗДИКА от 15,9 руб., АЛЬСТРОМЕРИЯ от 34,9 руб.

Пенсионерам **СКИДКА 5%** (кроме спеццен)

**справка** • м. "ВОЙКОВСКАЯ", Садовый центр на "Войковской", 980-98-98  
(495) 98-0-98-98 • р-к "САДОВОД", 14 км МКАД, 940-87-68, 8-926-202-84-94  
www.bbcom.ru • ТК "Зеленоградский", пав.41А, (499) 717-87-51 (доб. 141)

## МОЗАИЧНЫЙ СТОЛИК ДЛЯ ДАЧИ

Очень часто старую мебель мы вывозим на дачу в надежде, что там она еще способна «поработать». Так и пылятся на чердаках или в сараях отслужившие столы да стулья: выбросить их жалко, а привести в порядок некогда. Однако приложить руки к старой мебели стоит, особенно если она выполнена из натурального дерева. Не спешите выбрасывать столы и стулья, даже если они сломаны и совершенно потеряли вид: после нехитрых малярных процедур эти предметы превратятся в стильные штучки для дачи.

**С** толик можно задекорировать в средиземноморском стиле, и он всегда будет привлекать внимание. К тому же столешница, вымощенная битой керамической плиткой, сделает его очень практичным. Столик подходит для использования на открытом воздухе благодаря технологии декорирования и материалам, которыми он отделан.

Для работы потребуются: древесная шпаклевка, старая кафельная плитка различных цветов или бой плитки, клей для плитки, белая затирка для швов, белая фасадная водоэмульсионная краска, медный и золотой контур для стекла, мастерок, губка.

Прежде всего зашпаклюйте трещины и выбоины, обработайте столик мелкозернистой наждачной бумагой. Покрасьте поверхность стола (кроме столешницы) белой фасадной краской.

Далее, завернув кафельную плитку в кусочек драпа или другой плотной мягкой ткани, молотком разбейте ее на не слишком мелкие осколки. Затем нанесите слой плиточного клея и выложите поверхность столешницы кусочками кафельной плитки, можно использовать и осколки битой посуды. Подровняйте края мастерком.



Через 15–20 минут протрите поверхность губкой, смоченной в воде, чтобы убрать с поверхности следы клея, а когда клей окончательно высохнет, обработайте швы между кусочками плитки белой затиркой. Затем аккуратно протрите мозаику губкой, чтобы стереть с плитки следы затирки. Пройдитесь по боковым частям столешницы белой краской, после чего украсьте их и ножки столика орнаментом с помощью золотого и медного контура по стеклу. Мозаичный столик готов украсить беседку, веранду, уютное крылечко или «работать» в саду.

**О. ВОРОНОВА,**  
садовый дизайнер