

Кислый клевер

Потеплело в лесу, и разом зацвели медуница, хохлатка, примула. Вот-вот станет приметным хрупкое растеньице, будто целиком состоящее из нежно-зеленых тройчатых листиков, похожих на крылья бабочки. Присмотритесь, как много этой травки в лесу! Плотные заросли ее обильно разбросаны возле стволов хмурых елей, в тенистых и влажных местах. Она хоть и невзрачна большую часть года, однако обладает многими удивительными свойствами.

Остро-солено-кислая...

Квасец, щавель троицкий, кислец цветущий, кисличка, борщовка — как только в народе не называют лесную травку-невеличку! Все это нежное, изящное, знакомое всем с детства растение — кислица обыкновенная. Имеет она и много интересных вариантов других названий, как вполне объяснимых, так и не совсем понятных. Насчет прозвищ “заячья капуста” или “заячья соль” можно догадаться, а вот почему “кукушкин клевер” — до сих пор остается загадкой. А чтобы убедиться в правильности названия “кислица”, достаточно пожевать ее листики, похожие по вкусу на щавель. Еще более удачно немецкое название этой травки — “кислый клевер”. Кстати, с кислинкой связано и латинское “ооксалис” — “кислая соль” или “остро-солено-кислое”. Оно весьма оригинально, так как “окус” переводится как “острый”.

Не то куст, не то трава

Представителей рода кислиц (Oxalis) можно встретить по всему миру — от тропиков-субтропиков до тайги. Есть они как в лесах Африки, Азии, Америки, Австралии, Тасмании, Новой Зеландии, так и в Центральной Европе, правда, половина из них — заносные. А всего в мире около 800 видов кислиц! Большинство южных — обитатели жарких пустынь, полупустынь, равнин и каменистых склонов с бедной почвой. Северные предпочитают тенистые сырые места с богатыми грунтами. В хвойных и смешанных лесах они образуют сплошной покров.

Кислицы — это многолетние, реже однолетние растения, иногда кустарники и полукустарники. У трав-кис-



лиц над землей видны лишь листья-сердечки на длинных черешках. Цвет их варьируется от яркого и сизо-зеленого до темно-пурпурного и коричнево-красного, даже фиолетового, порой с узором, пятнами. У вечнозеленых кислиц, в том числе у обыкновенной, листики зеленеют даже зимой — под снегом свежи, как и летом!

“Свет” в сумраке леса

В мае, а порой и в июне среди зелени листьев белеют, освещая каждый уголок леса, довольно крупные для растеньица (около 2 см) цветки с пятью лепестками. Приглядевшись, можно заметить на донышке их по желтому пятнышку, а по лепесткам — ниточки сиреневых жилок. Цветы у кислицы под стать листьям — такие же хрупкие, на тончайших цветоносах, одиночные или в рыхлых кистях, полузонтниках, зонтиках. Приметны они благодаря окраске: розово-красно-пурпурной,

Цифры и факты

- Существует целая группа растений-“баллистов” — “стрелков” семенами. Это, например, эхиноцистис лопастный, аютины глазки. Есть такие, как дикая фиалка, “стреляющая” на расстояние около метра, и как кислица — на 1-2 м, и как болотная герань — на 2,5 м.
- В среднем цветки растений, в том числе кислиц, раскрываются за 45-50 минут.
- У кислицы бывает два прироста побегов. Летние листья живут 4, а осенне-весенние — 11 месяцев, постепенно сменяя друг друга. Поэтому растение может фотосинтезировать круглый год, относясь к зимне-летнезеленым видам. Зимний покой ее — вынужденный, а при переносе в помещение кислица начнет активно расти.





сиренево-лиловой, персиковой, желтой и даже голубой. И конечно же — белой, кстати, самой распространенной у лесных растений. И не случайно. В сумраке леса именно этот цвет лучше всего заметен для насекомых. А ведь опылителей в эту пору мало, и сбор меда невелик.

Коробочки с секретом "салютуют"

Плоды кислицы незаметны, в отличие от цветов не бросаются в глаза, представляя собой зеленоватые голые шарики. По размерам они чуть больше конопляных зернышек, но не так просты, как у других растений. Попробуйте в зарослях кислицы найти хоть один коричневатый плод, и тогда вас ждет сюрприз. Дотронувшись до него, вы почувствуете толчок, точно в пальцах разорвалась микрограната. Это шарик "выстрелил" семенами. Коробочка у кислицы пятистворчатая, вот и разрывается по швам, вскрывается в нужный момент. Однако плод не сам "стреляет". Главные герои "салюта" — необычные семена в коробочке, гладкие, блестящие, ребристые "рыжики"-малютки в каждом гнезде.

Кислит — силы бодрит

Ни красавица, ни дурнушка — простенькая лесная травка. Но ка-

кой наблюдатель природы, какой знаток "зеленой аптеки" останется равнодушным к ней! Щепотка заячьей капусты заменит на привале и заварку, и... лимон. А напиток из свежих листьев, растертых с сахаром, и на вкус приятен, и освежит, как клюквенный морс, и витаминами обогатит. Многие путешественники, попавшие в лес, едят листья кислицы, чтобы утолить жажду. Оказывается, в них обнаружено множество органических кислот (щавелевокислая, яблочная, янтарная и др.) и их солей (до 1%). В молодых листьях содержится масса витаминов: более 0,07% аскорбиновой кислоты (к осени — до 0,15%), а также каротин, рутин.

Свежая кислица вместе со щавелем была для наших предков первым весенним гостинцем. Она и сейчас обогатит, сдобрит вкус любого яичного и сырного блюда, супа (особенно крупяного), обеспечит застолье и отменно приправленным салатом, винегретом, щами-борщами, украсит бутерброды. И даже с успехом может заменить уксус! Листья ее хороши в соленном и консервированном виде, а порошок из сухих придаст кушаньям кислинку. Но лучше смешивать их с другими овощами.

Татьяна МОИСЕЕВА,
биолог, научный сотрудник
Института леса НАН Беларуси
Фото автора

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

- Полезен освежающий напиток из кислицы. Листья (200 г) нашинковать, залить холодной кипяченой водой (1 л), настоять 2 часа. Можно употреблять с медом.
- Попробуйте весной салат из кислицы. Листья (400 г) нарезать, смешать с мелко накрошенным огурцом и зеленым луком (20 г). Посолить, заправить сметаной (2 ст. л.). Можно варьировать: кислица, петрушка, зеленый лук. Посолить, заправить сметаной, майонезом или растительным маслом, посыпать укропом.
- Вкусен холодный борщ с кислицей. Ботву свеклы, кислицу, щавель нарезать, отварить в воде. Охладить, добавить измельченные свежие огурцы, зеленый лук, крутое яйцо, соль. Заправить сметаной, посыпать зеленью укропа и петрушки.
- Хороша закуска из соленой кислицы. Перемешать ее листья (0,5 кг), зелень укропа и петрушки (по 50 г), добавить листья черной смородины (50 г), измельченный корень хрена, головку чеснока и черный перец горошком. Разложить по банкам, залить рассолом (1 ст. л. соли на 1 л холодной воды). Использовать для щей и салатов.
- Отлично подойдет для бутербродов паста из кислицы. Измельчить 100 г травы на мясорубке, перемешать с 200 г сливочного масла, солью, перцем, горчицей.

