

Хочу представить еще одно малораспространенное на любительских огородах растение - бамию. Принадлежит бамяя к семейству мальвовых, за что ее именуют гибискусом кулинарным. Известна также под именем «гомбо» или «дамские пальчики». В отношении агротехники и способов приготовления близка к бобовым культурам.



Представляет ценность как высокобелковая культура. В ней содержатся до 23% сырого белка, важные для организма вещества, такие как витамины группы В, минеральные соли и другие элементы. Из них большой процент приходится на кальций, магний и железо. По содержанию аскорбиновой кислоты бамяя превосходит капусту белокочанную, баклажаны, картофель, лук-порей, редьку, томаты.

**Бамяя** - тропическое растение, популярное у народов Индии, Малой Азии, Центральной Америки. На небольших площадях ее выращивают на юге Украины, в Крыму и Молдавии, на Кавказе - в Грузии и Армении и в Средней Азии. Растение однолетнее, представляет собой комплексно используемую культуру. Культивируется, главным образом, как приятный по вкусу овощ.

В зависимости от сорта растения достигают высоты 30-80 см. Стебель прямой, ветвистый, листья очередные, крупные, лопастные, на длинных черешках. Цветки одиночные, крупные, очень даже красивые: желтые, кремовые или оранжевые с крупным малиновым пятном у основания. Плод - многогранная коробочка длиной 6-30 см, шириной 5-6 см. Зрелые семена - темно-зеленые, оливковые, крупные, округлые. Масса тысячи семян - 52 г; 1 грамм содержит в среднем 17 семян. В пищу употребляют молодые, незрелые, зеленые, 3-5-дневные завязи длиной 3-6 см.

Собирают ежедневно - переросшие плоды грубеют, их лучше оставить на семена. Для этих целей оставляйте самые первые завязи, иначе семена могут не вызреть до морозов. Едят молодые завязи бамии в сыром виде как салат и особенно в вареном - как заменитель спаржи, с маслом. Их жарят с яйцом, маринуют, сушат. Используют для приготовления слизистых супов, соусов, что ценно для больных язвенной болезнью и гастритом, а также в качестве приправ к другим блюдам (особенно мясным), в маринованном виде как каперсы. Возможна заготовка на зиму в виде сухого порошка из плодов. Недозрелые семена могут заменить зеленый горошек, а зрелые - лучший суррогат кофе, напоминающий его по вкусу, запаху и цвету.

Собранные зеленые плоды долго не хранятся. В холодильнике при температуре 0°C их можно сохранять лишь несколько дней. Листья используют на корм для животных, можно применять их и в кулинарии, например, заворачивать голубцы. Стебель дает лубяные волокна, пригодные как сырье для пеньково-джутовой промышленности, для изготовления веревок, шпагата и как сырье для бумажной промышленности.

**Имеет значение и для народной медицины как противовоспалительное и мочегонное средство.** Культура теплолюбивая, страдает от заморозков, поэтому ее семена высевают одновременно с поздними яровыми. Прорастают они при температуре почвы 12-15°C, однако наиболее благоприятна 20-25°C. Всходы не переносят даже незначительных заморозков. Растения свето- и влаголюбивые.

Высевают бамию рядами, на расстоянии 60-70 см, а в рядах - 30-40 см. Норма посева - 5-8 граммов на квадратный метр. Глубина заделки семян - 4-6 см. В средней полосе бамию рекомендуют выращивать рассадой. На моем участке она плодоносит и при непосредственном посеве в грунт, но урожай созревает поздно. Посев на рассаду проводится за 30-45 дней до высадки в грунт. Как только сеянцы станут достаточно крупными, их пикируют в торфяные горшочки, так как растения плохо переносят пересадку.

Цветение очень растянуто. При достижении растениями высоты 25-30 см верхушку желательно прищипывать. Это способствует образованию боковых побегов, на которых также появляются цветки и плоды. Уход традиционный: рыхление почвы, мульчирование, полив при сухой погоде.

При посеве семян в открытый грунт в конце апреля - начале мая всходы появляются на 23-й день. Продолжительность вегетации - 136 дней. Растения вегетируют до осенних заморозков (октябрь). После первых заморозков растения погибают, однако невызревшие плоды с уже сформированными семенами отлично дозреваются.

Кроме всего прочего, бамя успешно растет в комнатных условиях, как и ее близкий сородич - комнатный клен абутилон. Смотрится она не менее красиво и, к тому же, плодоносит. Ее стебли, несущие крупные лопастные листья, достигают высоты более метра. А великолепные желтые цветки и вертикально растущие плоды удивят любого любителя комнатных растений. Эдакая экзотика для офиса или гостиной!

Вредители бамию, как правило, не беспокоят. Могут лишь появиться традиционные любители комнатной растительности: клещик, трипс. С ними бороться мы уже умеем. Уход за растущей в комнате бамией простой. Растению нужны яркое освещение (южное окно), просторная емкость и поливы по мере подсыхания почвы. Весной ее можно снова высадить в огород. Особо одаренным любителям советую опробовать ее черенкование, чтобы вырастить рассаду из черенков. Отлично смотрится бамя и в цветнике, в различных фитокомпозициях. Словом, красиво, вкусно и увлекательно!

Терентьев. Д