

## ▶ ЦЕ ЦІКАВО!

# У БОЛЬШОГО ЛАВР ТЕЖ «БОЛЬШОЙ»



*Час від часу ми купуємо у магазині лавровий лист як приправу для страв.*

*Натомість житель Млинова Анатолій (на фото) Большой цього не робить уже більше десятка років. Але не тому, що не любить лаврового смаку, а тому, що виростив лаврове дерево у домашніх умовах, Причому, виростив від самої стелю.*

Хоч про Анатолія Большого знають в Україні головним чином як про унікального природознавця, котрий у домашніх умовах вирощує різноманіття їстівних грибів, навіть тих, яких зачасти вважають отруйними, світ його захоплень не обмежується лише грибництвом. Анатолій Романович, приміром, - один із небагатьох садівників на західних теренах України, на обійсті котрого прижилося дерево, яке в основному культивується у «теплих» країнах з приморським кліматом. Мова – про лавр. Отой давній-прадавній, що вважався символом слави, величності та перемоги.

- Зрештою, лаврове дерево я почав вирощувати не заради того, щоб із листя плести переможний лауреатський вінок, - стверджує з посмішкою Анатолій Романович, - а з двох інших мотивів. Перший – це проста людська зацікавленість: приживеться лавр в незвичному для нього кліматі чи ні? Другий – це унікальні його властивості. Причому, не тільки кулінарно-харчувальні. Лавр, приміром, прекрасно очищує повітря, ароматизує воду. На щастя, посаджений пагінець прижився і наразі лаврове дерево виросло у кімнаті до самої стелі. Воно гарно цвіте, має привабливий візуальний вигляд. І, звичайно ж, знімає потребу купляти лаврове листя у магазині. Більше того, магазинне листя засушене, а тут – завжди свіже. Треба, скажімо, приправити борщ чи м'ясо - ступив два кроки від кухні, зірвав декілька листочків – і страва набирає вже зовсім іншого аромату.

Загалом млинівський природолюб вважає, що лаврове дерево не надто «примхливе» у вирощуванні. Втім, постійно потребує уваги. А найперше – тепла, вологи і світла.

Цікаво також, що розмножується лавр кореневими відводами, пасинками, черенками, насінням. Листя збирають через два роки після посадки, в жовтні-листопаді, коли воно містить максимальну кількість ефірної олії. До складу олії входить чимало духмяних і летких сполук, завдяки яким лавр має фітонцидні властивості та неабияк сприяє очищенню повітря. Окрім того, в плодах міститься багато дубильних речовин, а в листі – крохмаль. Відповідно лавровий лист збуджує апетит та покращує перетравлення їжі, а також широко використовується для консервування. Він покращує смак смаженого м'яса, відвареної риби, супів та інших страв. А ще його застосовують при виробництві безалкогольних напоїв, парфумерно – при виробництві косметичних виробів.

Щодо останнього, то тут Анатолій Большой, як сам зізнається, експерименту ще не робив, а ось усі попередні властивості лавра сповна використовує у домашніх умовах. І водночас рекомендує усім, хто не байдужий до природи. Каже: у вигаші (і оздоровчому, і смаковому, і матеріальному) будуть усі.

**Євген МЛИН.**