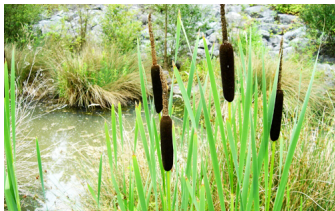


Рогоз может сойти за грибы, а в поджаренном виде — и как приправа к мясным блюдам



Вряд ли надо особо представлять это растение, ведь оно встречается на многих водоемах. Многие из нас в детские годы на речном мелководье с азартом добывали из воды его длинные стебли, увенчанные темным бархатистым валиком-початком.

Насчитывается около 20 видов рогоза, которые распространены почти по всему земному шару, но преимущественно в умеренных поясах. Это водные или болотные травы с длинным ползучим корневищем. Узкие листья обычно превышают длину стебля: благодаря их винтообразной скрученности, а также выделяемой клетками слизи рогоз хорошо противостоит сильным ветрам.

Это растение с большими темно-коричневыми, почти черными головками растущее на берегу реки, пруда, посреди болотца. Его головки очень приметные, и не заметить их просто нельзя. Кто-то называет его камышом, на самом деле, правильное название — рогоз. Многим это неизвестно, хотя название этого растения и давнее.

Первым описал его еще Диоскорид, он же и дал ему его название, которое затем перешло в латынь и дожило до наших дней, — турка. Вот только никто не знает, от какого из двух почти одинаковых слов оно получилось. Одно из них обозначает болото, другое процесс — «сжигать». Рогоз издавна был хорошим топливом, да и факелы из него делали. Кроме того, и сами бурые початки выглядят так, словно они обгорели.

Линейные, узкие листья рогоза внутри наполнены белой, мягкой сердцевинкой и даже совсем сухие остаются гибкими. Их издавна использовали для изготовления рогож, плетения сумок, обуви, мебели. Крыши, покрытые рогозом, долго не гниют и хорошо держат тепло. Рогозой называли и ткань, которую плели из стеблей рогоза. Грубую ткань и сейчас называют рогожей.

Коричневые початки рогоза, созревая, разлетаются легким желтоватым пухом. Этот пух использовался для набивки подушек, матрасов, мебели, упаковки хрупких предметов вместо ваты. Его добавляли в шерсть при изготовлении не только грубого войлока, но и нежнейшего шляпного фетра. Когда не было других материалов, легкий пух рогоза шел на спасательные жилеты, которые помогали человеку держаться на воде. Початки обмакивали в жир или смолу и использовали как факелы.

В наше время рогозу нашли еще одно применение — получение целлюлозы и выработка бумаги. В отличие от деревьев, рогоз можно заготавливать неоднократно, ведь его листья и стебли ежегодно отмирают. Как и на топливо, для этих целей рогоз используют там, где леса мало и он дорог.

Головка с пухом — это только плодоносящая часть, состоящая из одних женских цветков с пестиками. Мужские, тычиночные цветы, располагаются выше, образуя соцветие. Его остаток осенью торчит над бурым початком. Опыляются рогозы ветром. Лепестки и чашечка им не нужны. Спелый початок рогоза под ударами ветра расползается, и семена далеко уносятся от материнского растения.

Головка рогоза плотно сложена из сырых волосков. Под волосками зреют семена. К осени, когда семена созреют, волоски подсыхают, и головка рогоза становится легкой и уже не такой прочной. Если ее чем-нибудь задеть, на этом месте тут же появится комочек светлого пуха. Этот комочек подхватит ветер и распушит его до конца. Так на волосках-парашютиках разлетаются в разные стороны семена рогоза. Затем семена вместе с пушинками-парашютиками опускаются на воду и принимаются путешествовать по воде, гонимые ветром и волнами. Пушинки-волоски долго не намокают, не дают тонуть семенам, и семена рогоза вместе с пушинками-поплавками плавают по воде иногда по нескольку дней. Потом семена опускаются на дно. Зимуют здесь, а рано по весне начинают прорастать.

Но самое ценное у рогоза — его корневище. Оно содержит в значительном количестве

крахмал, белок, сахар и используется в питании. Корневища извлекают из воды в холодное время года, когда в них самое высокое содержание крахмала. Тщательно моют, режут на кусочки и сушат, а затем измельчают в ступке или кофейной мельнице и просеивают. Из полученной муки пекут хлеб и пресные лепешки, готовят кондитерские изделия, а крупу используют для заправки супов, приготовления молочных каш и киселей. Едят корневища и печеными.

Используются в пищу также молодые побеги рогоза. Отваренные в подсоленной воде, они по вкусу напоминают спаржу и могут быть приготовлены по тем же кулинарным рецептам, а заправленные уксусом и другими специями, употребляются вместо грибов. Из побегов рогоза готовят вкусные салаты, их маринуют, а поджаренные, они применяются как вкусная и питательная приправа к некоторым блюдам из рыбы и мяса.