

## Лавр благородный

Автор: Administrator  
22.06.2010 03:07 -

---



Это неприхотливое растение для выращивания в прохладных и светлых комнатах. Лавр - хорошо развивается при температуре зимой не выше 15°, частому опрыскиванию и разрыхлению почвы.

Размножается лавр семенами, а также черенками. Семена сеют осенью - после сбора, или весной - в феврале-марте. Для посева берут горшки со смесью дерновой земли, навозу и речного песка(1:1:1), высаживают по 2-3 штуки семян и ставят на светлое место. Земля должна быть умеренно влажной. По мере роста растение пересаживают в большие горшки.

Размножение черенками проводится весной, к началу роста. Черенки, взятые из молодых растений, лучше укореняются.

Для этого выбирают хорошо созревший побег, одногодка, и из него срезают черенок длиной 8-10 см. На верхней части оставляем 2 листка, укоротив их на треть, а остальные листки обрезают острым ножом или секатором, оставляя только черешок над почкой.

Нижнюю часть черенка срезают над почкой и сажают в землю, также же как и для посева. Чтобы они хорошо развивались в горшках, до корня должен быть свободный доступ воздуха. Для слива избыточной воды в дне горшка нужно сделать отверстие, и сделать дренаж. После пересадки растения поливают и ставят в теплое и темное место.

С начала роста и до осени растения полезно несколько раз подкормить органическими и минеральными удобрениями. Сбирать листья нужно с 15 ноября до 15 февраля. Сушат их в помещениях. Сохнут они 1-3 воскресенья, в зависимости от условий.

Правильно высушенные листья - бледно-зеленого цвета и при скручивании не ломаться. Ни в коем случае их нельзя сушить на солнце или огне, потому что они теряют аромат.

\*\*\*

Лавровое дерево живет на протяжении 200-300 лет. Это двудомна растение; бывают мужские и женские растения.

\*\*\*

Лавр хорошо переносит подрез, можно формировать растение в виде пули, цилиндра, пирамиды.

\*\*\*

Лавровый лист, как специя, широко используется в кулинарии и является обязательной

## **Лавр благородный**

Автор: Administrator  
22.06.2010 03:07 -

---

приправой для целого ряда кушаний, маринадов, рыбных и мясных консерв.