

VAISTINIS. Vaistams vartojama neprinokusios aguonų dėžutės (*Capita papaveris*). Iš jų gaunamas opijus – tamsiai ruda, karti, savito kvapo masė. Kadangi jis yra nuodingas, kaip vaistas nevartojamas, o iš jo gaminami preparatai – morfinas, kodeinas, papaverinas, omnoponas. Slopina centrinę nervų sistemą, ramina skausmą, kosulį, šalina mėšlungį, traukulius. Farmacijoje vartojamos opijinės aguonos. Daržinės aguonos yra dekoratyvios ir labai puošia daržus.

VAISTINĖ AGURKLĖ

Vaistinė agurklė – *Borago officinalis* L.

Sinonimai: agurkažolė, agurkė, agurkinas, agurkiniukas, agurklapis, ogornikas, ogurklė, ogurkliniukas, plaukūnis.

Žeininis šeimos augalas, kilęs iš Mažosios Azijos, Šiaurės Amerikos, Pietų ir Vakarų Europos. Paplitusi Kaukaze, Vidurinėje Azijoje, Vakarų Sibire. Lietuvoje auga beveik kiekviename darže.


Tai vienmetis, 40–80 cm aukščio žolinis, šakotu stiebu, apaugęs šiurkščiais plaukeliais augalas.

Dauginama sėklomis. Mėgsta trąšią ir kalkingą dirvą. Sėklų daigumas 95%, tačiau po dvejų metų jų daigumas mažėja. 1 m² apsėti reikia 4–6 g sėklų. Sėklos juodos, pailgos, stambios. 1000 sėklų sveria 15–17 g.

Sėjama rudenį arba anksti pavasarį tiesiog į lysvę 25–30 cm tarpueiliais į 3–4 cm gilumo griovelius. Sėklos sudygsta per 10–15 dienų. Žydėjimo ir vaisių nokimo periodas labai ištemptas. Pradėjus nokti vaisiams, augale dar yra labai daug butonų ir prasiskleidusių žiedų. Prinokę vaisiai greitai byra, todėl sėklojus reikia pjauti vaisių nokimo pradžioje. Norint subrandinti ir surinkti vaistinės agurklės sėklas, reikia, pirmosioms sėkloms subrendus, nupjautus augalus plonai išdėlioti pastogėje ant patiesalo ir laikyti, kol subręš likusieji vaisiai.

Kadangi pribrendusios sėklos sparčiai byra, tai vaistinė agurklė labai gerai dauginasi savaime. Todėl, auginant toje pačioje vietoje, nėra reikalo kasmet sėti, nes pridygsta daug savaiminės sėjos daigų. Daigus belieka tik praretinti, o išdygusius ne vietoje persodinti. Sėklos daigios 2–3 metus.

MAISTINIS. Vaistinės agurklės vartojami švieži žali lapai ir stiebai, kurie yra malonaus, agurkus primenančio skonio.



Jos žali smulkiai supjaustyti lapai vartojami atskirai arba dedami į įvairias salotas, ypač tinka šaltibarščiams. Lapai ir ūgliai vartojami sriubose su mėsa, salotose, mišrainėse, kaip garnyras su mėsos, žuvies bei kruopų patiekalais ir įdaras pyragams. Šaknys vartojamos alui, vynams, trauktinėms, ac-tui aromatinti. Iš lapų ir ūglių taip pat galima virti arbatą.

VAISTINIS. Agurklės lapuose yra 66, 1–77, 1 mg% vitamino C. Ji ne tik pagerina patiekalų skonį, bet ir pagausina juose vitamino C. Augalas vartojamas sergant neurastenija. Žiedai ir lapai vartojami kaip prakaitą ir šlapimą varantis vaistas.

Jauni agurklių lapai maistui vartojami iki žiedstiebių formavimosi. Lapų derlius – 2–3 kg/m².

MEDINGAS. Bitininkai agurklę labai vertina kaip medingą augalą, nes iš jos žiedų bitės prineša apie 200 kg/ha medaus. Vienas žiedas išskiria 4–12 mg nektaro. Nektaras skaidrus, bespalvis, bekvapis. Jo cukringumas 50–60%.

KVAPUSIS BAZILIKAS

Kvapusis bazilikas – *Ocimum basilicum* L.

Sinonimai: basilikas, baziliukas.

Kvapusis bazilikas yra kilęs iš Pietų Azijos. Auginamas Vakarų Europos šalyse, Azijoje, Afrikoje, Amerikoje. Pirmiausia pradėtas auginti Indijoje. Jis buvo žinomas Senovės Graikijoje ir vadinamas karališkuoju prieskoniu. Šiuo metu augalai paplitę Prancūzijoje, Italijoje, Ispanijoje ir kituose Pietų kraštuose. Jį ypač mėgsta Gruzijos ir Armėnijos gyventojai ir laikomas nepakeičiamu nacionaliniu valgių prieskoniu. Pas mus bazilikai nėra populiarūs prieskoniai, dažniau jie auginami kambariuose kaip gėlės ir vadinami kambarine mėta.

Bazilikas – notrelinių šeimos žolinis augalas, šilumamėgis.

Stiebas stačias, 30–60 cm aukščio, keturbriaunis, prie pagrindo plikas, viršuje plaukuotas. Lapai kotuoti, kiaušiniški arba pailgi, prie pagrindo susiaurėję, lapų pakraščiai retai dantyti arba lygiakraščiai, žali arba rausvi. Baziliko vaisius – tamsiai rudas, taškuotas riešutėlis. 1000 vaisių sveria 1,1–1,5 g.

Kvapiojo baziliko yra keletas rūšių bei formų, kurios viena nuo kitos skiriasi lapų dydžiu ir forma, spalva, kvapu (vienų kvapas panašus į gvazdikėlių, kitų – į kvapiųjų pipirų bei lauro lapelių) ir kvapo stiprumu.

Vaistinė agurklė

Bazilikų kolekcija



Bazilikams auginti tinka saulėta, lengva, derlinga, gerai įdirbta ir perpuvusiu mėšlu bei mineralinėmis trąšomis patręšta dirva. Bazilikai – šiltų kraštų augalai, todėl pas mus auginami iš daigų. Sėklos sėjamos į dėžutes šiltnamyje arba kambaryje balandžio pradžioje. Sėjama 5–6 cm tarpueiliais 0,5–1 cm gyliu. Sėklos sudygsta po 10–14 dienų. Auginant daigus, dieną palaikoma 18–20, naktį – 15°C temperatūra. Bazilikai auginami žemių ar durpių pūdinio mišinyje arba kraikinėje durpėse, kurių pH 6,0–6,5, kaip ir darželinis dašis.

Kai pradeda formotis tikrasis lapelis, daigai retinami – eilutėje tarp jų paliekami 5 cm tarpai. Išrautieji augalai pikuojami 5 x 5 cm atstumu.

Išretinus daigus, o išpikuotiesiems prigijus, tręšiama mineralinių trąšų tirpalu: 10 l vandens – 10 g amonio salietros, 20 g superfosfato ir 10 g kalio sulfato 1–1,5 m² daigyno. Pasukui daigai nuliejami vandeniu. Darže bazilikams parenkama šilta, saulėta, nuo vėjų apsaugota vieta. Vėsesnę vasarą juos reikia auginti po polietileno plėvelės priedangomis arba polietilenuose šiltnamyje. Tačiau šiltnamyje išauginti bazilikai esti mažiau kvapūs. Ir keletą augalų galima išauginti kambaryje arba balkone.

Rudenį, prieš gilųj arimą arba dirvos sukasimą, iškratomą 40–60 t/ha perpuvusio mėšlo, išberinama 3–4 cnt/ha superfosfato ir 2–3 cnt/ha kalio sulfato. Pavasarį, ruošiant dirvą, prieš daigų sodinimą įterpiama 1–2 cnt/ha amonio salietros.

Į dirvą daigai sodinami šalnoms praėjus, alyvoms žydint. Šiltnamyje galima sodinti 10–14 dienų anksčiau. Daigai sodinami lygioje vietoje 45 cm tarpueiliais (20–30 cm atstumu tarp augalų) ar lysvėse (30 x 30 cm atstumu). 1 ha apsodinti reikia 73000–111000 daigų, jiems išauginti – 220–330 g sėklos (atitinkamai 10 m² – 73–110 daigų, 0,2–0,3 g sėklos). Daigams prigijus išberinama 1 cnt/ha amonio salietros. Bazilikus prižiūrint, būtina ravėti piktžoles, purenti dirvą, sausrų metu laistyti.

Bazilikai aromatingiausi žydėjimo pradžioje, todėl tuo metu ir pjaunami. Nupjauta žolė, skirta prieskoniams, plaunama tekančiame vandenyje, džiovinama vėdinamoje, nesaulėtoje pastogėje arba aktyviosios ventilacijos įrenginiuose, ne aukštesnėje kaip 35°C temperatūroje.

Išdžiovintus augalus reikia atsijoti nuo stambių stiebų ir

laikyti sausai medžiaginiuose arba daugiasluoksniuose piperiniuose maišuose, mažą kiekį – sandariai uždarytuose stiklainiuose arba dėžutėse. Džiovinotos žolės išeiga – 12,3% nuo šviežios žolės derliaus (0,6–1,56 kg/m² priklausomai nuo veislės ir agrotechnikos).

Galima išauginti ir sėklų, nors jos prinoksta sunkiai. Bazilikai žydi ilgakai, todėl sėklos bręsta ne vienu laiku. Kai dauguma sėklų pasidaro rusvos, o apatiniai lapai pradeda džiūti, pjaunami su visais stiebais. Nupjauti augalai, esant giedram orui, džiovinami plonai paskleisti lauke ant polietileno plėvelės, o lietingu oru – gerai vėdinamoje patalpoje. Sauso baziliko sėklos lengvai iškuliamos, valomos sietais. Išvalytos sėklos dar padžiovinamos. Supiltos į medžiaginius maišelius laikomos sausoje vietoje. Jos esti daigios 3–4 metus. Sėklų derlius priklausomai nuo veislės – 0,8–1,0 cnt/ha.

MAISTINIS. Šviežia ir džiovinta baziliko žolė yra labai malonaus kvapo, kiek aštroko skonio. Jų dedama į sriubas, padažus, salotas, konservuojamus pomidorus, tyres, agurkus, dešras, įvairius mėsos, žuvies ir varškės patiekalus, raugiant pomidorus, agurkus, patisonus, aguročius, grybus, pomidorų sultims, kokteiliams, gėrimams, paštetams aromatinti. Dėl savo kvapumo vartojamas kvėpalų gamyboje. Baziliko lapuose yra iki 0,08% eterinio aliejaus.

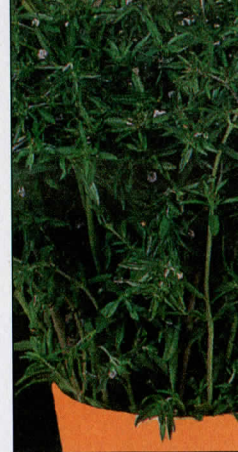
VAISTINIS. Bazilikas turi ir gydomųjų savybių. Jo antpilas žadina apetitą, slopina uždegimą ir vartojamas sergant lėtiniu gastritu, kokliušu, kosint. Baziliko lapų milteliai vartojami išoriškai trofinėms, diabetinėms ir kitokioms žaizdoms gydyti. Literatūroje nurodoma, kad jų arbata veikia tonizuojančiai, žadina apetitą, gerina virškinimą, gydo kai kurias inkstų bei šlapimo takų ligas. Tačiau prieš vartojant būtina pasitarti su gydančiuoju gydytoju.

DARŽELINIS DAŠIS

Darželinis dašis – *Satureja hortensis* L.

Sinonimai: auginamasis dašis.

Dašis atvežtas iš Pietų Europos. Savaimė auga Kryme, Kaukaze, Juodosios ir Viduržemio jūrų pakrantėse. Vakarų Europoje auginamas kaip vaistinis augalas, o buvusios Tarybų Sąjungos Pietuose vertinamas kaip prieskoninis augalas.



Darželinis dašis

