



Олена Крижановська

КУЛЬБАБА, або Диво-рослина

Світ навколо такий дивовижний! А люди так звикли до нього, що не замислюються над сутністю буденних див, а що найгірше – взагалі перестають помічати їх. Зрідка увагу ще здатні привернути надзвичайні кольори заходу сонця, досконала форма повного місяця, блиск зір над головою, перший сніг... Одразу після зими око ще помічає перші квіти та зелене листя, але дуже швидко зникає до дива.

Про дива та багатства, які поряд з нами, навіть плутаються під ногами, багато хто взагалі ніколи не згадує. Хто й коли останній раз дивувався, що кульбаба змінює колір? Але ж не лише колір! Шапочки жовтих плоских квіточок відкриваються щоранку, закриваються щовечора або на дощ. Раптом одного дня вони розкриваються, як завжди... та це вже не та кульбаба, що була вчора. Щільна шапочка – не одна квітка, це – кошик з квітами, суцвіття-кошик! Те, що видається плоским язичком, насправді – квітка, яка складається з п'яти зрослих пелюсток, тичинок і маточки. Тепер кошик став майже прозорою

кулькою, а кожен жовтий язичок таємничо перетворився на пухнасту білу пір'їнку на ніжці.

Та й це ще не все! Кожна тоненька ніжка тримає темне довге зернятко – насінину, яка незабаром вирушить у подорож. Як високо вона злетить, як далеко впаде, залежить від вітру та її власного талану. Або й від людей, які зривають кульбабки та здмухують їхні насінини. Хіба ця природна база крихітних парашутистів – галявина квітучих кульбаб – вас дивує? Так є, та й по всьому!



Назва цієї рослини на різних мовах пов'язана з її „зачіскою“. Українська назва відзначає кулясту форму квітки. Російська – „одуванчик“ – нагадує, що білий пух квітки легко здмухнути. Англіїці називають кульбабу „денділайон“, мабуть, вбачаючи в ній модника-денді з химерною стрижкою „під лева“.

Зображення кульбаби можна побачити на старих німецьких банкнотах. Ці квіти, втілення літа та сонячного дитинства, оспівав у своїй повісті „Вино з кульбаби“ письменник Рей Бредбері.

Але скромна кульбаба приховує багато інших таємниць. Така привітна, така яскрава, наче веснянка на тлі зеленої трави! Кульбаба здається втіленням сонця, але вона – тіньовитривала рослина. Розсип кульбабок можна побачити під деревом з розлогою кроною або під парканом. Жовті очі кульбаб, наче ліхтарики, освітлюють густу тінь.

Кульбаба – весела рослина. Суцільний пухнастий жарт природи. Маленькі, легковажні кульбабки, чиє життя таке швидкоплинне, ані кольором, ані статурою не схожі на суворох





айстр, своїх садових родичок. Адже кульбаба – з родини айстрових!

Проте кульбаба, яку не дуже поважають продавчині букетів і не культивують у квітниках, набагато корисніша, ніж айстри!

Спостерігаючи за суцвіттям кульбаби, можна дізнаватися, котра година і яка буде погода.

Запам'ятайте: у ясний день кошики кульбаби відкриваються о шостій годині ранку і закриваються о третій дня. Якщо буде дощ або передбачається похмура і волога погода, кошики закриваються раніше, щоб не намокав пилок.

Але підказувати час – не найкорисніша справа, на яку здатна кульбаба. Ті, хто знали таємниці кульбаби, змогли вижити у найголодніші та скрутніші часи! Розповімо й для вас про кульбабу-годувальницю.

Закриті пуп'янки кульбаби збирають та готують з них смачні страви. Їх маринують так само, як маленькі огірочки, та додають до вінегрету та інших салатів. З пуп'янків кульбаби можна варити варення. А відвар жовтих суцвіть – добрий засіб для очищення шкіри. Ним зводять ластовиння та навіть бородавки!

Свіжі листки кульбаби, вимочені у солоній воді або мариновані в оцті, популярні у грецькій кухні. Їх ріжуть у салати, додають у різні овочеві страви.

Молоді корінці – теж їстівні. Навесні вони є джерелом перших вітамінів. Їх чистять від шкірки та шинкують у салат. А великі зрілі корені варять у двох водах із додаванням оцту і подають до столу. Головний корінь у кульбаби довгий, відносно товстий, зазвичай – вертикальний. Його можна розрізати вздовж та підсмажити до почервоніння й хрусту. Інулін, який міститься в корінні, при підсмажуванні перетворюється на цукор і карамелізується. Підсмажені на пательні корені кульбаби солодкуваті, з ними можна пити чай, як з цукерками, вони покращують травлення та апетит. Ніколи не куштували? Спробуйте приготувати цей делікатес!

Добре підсмажені корені розмелюють та готують з них темний ароматний напій, подібний до кави. Народна медицина пропонує багато рецептів ліків, виготовлених з кульбаби. Це і напар з квітів, і препарати з сушеного кореня та листя, і свіжий сік кореня.



Довгі листочки кульбаби зібрані в розетку низько при землі, а стебло – вкорочене і наповнене молочком, так само, як і корінь. У жолобках листків збирається роса і струмками стікає вздовж них до кореня. В листках міститься вітамін С та каротин, відваром листя кульбаби лікують недокрів'я та слабкість.

Молочний сік кульбаби гіркий і неїстівний. Але чи знаєте ви, що він позбавляє болю і знімає набряк від укусу бджоли? Це – ліки, які завжди під руками. Пам'ятайте, що кульбаба – такий самий корисний супутник людини, як подорожник.

Наукова назва всім відомого виду кульбаби – кульбаба лікарська. У ліках, рекомендованих офіційною медициною, використовують її корінь. Кульбабу спеціально вирощують на полях. На добре розрихленому ґрунті у культивованої кульбаби корінь росте значно більший, ніж у дикої. З нього готують порошки, екстракти, відвари, разом із іншими травами його включають до шлункових і апетитних чаїв. Їх рекомендують і як жовчогінний засіб, що поліпшує травлення.

Годі й казати, який дарунок для бджіл – поле кульбаби! З ранньої весни бджоли збирають її пилок, багатий білком та азотистими речовинами, необхідними для годування молодих робочих бджіл. Великі сім'ї бджіл збирають з масивів кульбаби по три кілограми нектару за





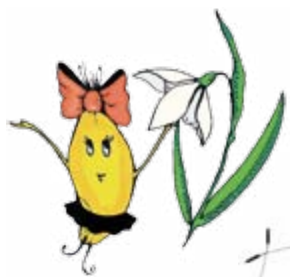
день. Мед з кульбаби густий, швидко кристалізується. Він яскраво-жовтого або темно-бурштинового кольору.

Життя окремого суцвіття кульбаби видається недовгим. Відцвітає та розлітається... Але ця рослина може квітнути кілька разів за літо, живе не один рік, тож дуже швидко розмножується.

Плоди, що дозріли, розправляють свій білий чубчик та вирушають за вітром. Один жовтий кошик дає до двохсот насінин, а вся рослина – до трьох тисяч! Якби вижили та проросли всі насінини однієї кульбаби, яка займає площу усього в двадцять квадратних сантиметрів, то через десять поколінь поле кульбаб зайняло би площу в п'ятнадцять разів більшу, ніж поверхня земної кулі! Але більшість насінин гине, падаючи на асфальт, каміння та твердий сухий ґрунт.

Росте кульбаба в лісі, на луках та на узбіччі доріг. Ці жовтенькі пухнастики – наші постійні супутники, такі ж, як голуби, горобці чи кропива. Ми звикли до них і навіть вважаємо бур'янами, бо, швидко розмножуючись, кульбаба здатна заглушити посіви на полях.

У Львівській, Київській, Хмельницькій, Вінницькій, Черкаській, Полтавській, Сумській та Харківській областях її природні запаси такі значні, що можна промислово збирати та заготовлювати кульбабу. Листя, зібране впродовж літа, – добрий корм для кролів та інших свійських тварин. Корені, зібрані восени, – теж цінні ліки. А сонячна усмішка жовтих пухнастих квітів поліпшує нам настрій всякчас, коли ми їх бачимо...



АКРОВІРШІ ВІД ЛАТОНЬКИ

Кульбаба лікарська (*Taraxacum officinale* Wigg)
Харчова, лікарська рослина, добрий медонос.

Колишній час минув,
У мене – лише мить!
Льодової зими
Біліє згадка поряд.
Аж вітер і мені готує сивину,
Бо сонце ще в мені,
Або лиш його промінь...



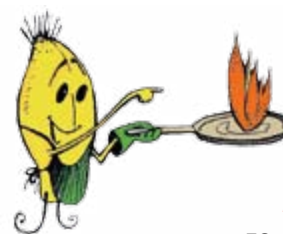
ЗАПУТАННЯ ВІД РОЗУМНИКА ЧОМУ ВОНА БАГАТОГОЛОВА?

Ось таке диво – багатоголова кульбаба. Парк „Феофанія” Київ, 2010 рік.



Фото Олени Крижановської

На берегах озер навесні масово росли такі кульбаби. Від 2 до 9 або й 11 голів на зрощеному стеблі! У наступному році суцвіття кульбаби в тих місцях були звичайні. В цьому році я знову знайшла одну триголову кульбабу, трохи вище від озер, в тому ж районі.



ЛАБОРАТОРІЯ ПУСТУНЧУКА

ГІГРОСКОПІЧНІ РУХИ

Тобі знадобиться: моток дроту, насіння кульбаби.

Що треба зробити: із сухих стебелець або тонкого гнучкого дроту зроби не дуже густу сплющену плутанку.

„Висій” на дротяну плутанку плоди кульбаби. Відстань між дротинками повинна бути такою, щоб парашутики зачепилися і плоди не провалилися вниз.

Час від часу змінюй вологість навколо плодів (розбризкуй воду або випускай пару з праски).

Що спостерігаємо: через кілька циклів зміни вологості більшість плодів прослизне крізь дротини.

Це явище ти можеш побачити і в природі, спостерігаючи за плодами кульбаби та іншими плодами з парашутиками. Роль плутанки у природі виконує трава. Спостереження проводь декілька днів у безвітряну та не дощову погоду. опиши свої спостереження. Зроби висновок про пристосування насіння кульбаби.

Гігроскопічність – здатність матеріалу поглинати водяні пари з повітря.

