

НАУКА

из первых рук

3 3⁽³³⁾ 2010



Фото А. Королюка (ЦСБС СО РАН, Новосибирск)

Солерос (*Salicornia* L.) – род растений семейства маревых – относится к галофитам. Произрастая на сильно засоленных субстратах (солончаках, морских побережьях, солончаковых лугах и болотах), он может вынести 17% -ную концентрацию поваренной соли. Из травы солероса можно получить соду (ее содержание в золе растения достигает 33%).

Из 35-ти известных видов солеросов в Сибири встречается только один – *Salicornia perrenans*. Это небольшое безлистное растение с толстыми и сочными стеблями, состоящими из множества отдельных члеников. Соцветия в виде плотных небольших колосков на коротких ножках располагаются на концах стеблей и ветвей.

В сибирских условиях солерос зацветает лишь во второй половине лета, а массово плодоносит в сентябре. К этому времени он меняет свою окраску с зеленой на ярко-красную и достигает максимальных размеров – почти 30 сантиметров.

Солерос можно использовать как приправу и овощ. На вкус растение явственно соленое, с «хрустящей» консистенцией и отдает йодом. Вкус и запах ассоциируются с морем, поэтому солерос особенно подходит к рыбе и морепродуктам – недаром англичане называют его морской спаржей. Солерос можно есть и сырым, но кратковременная тепловая обработка позволяет удалить из него избыточную соль

НАУКА ИЗ ПЕРВЫХ РУК

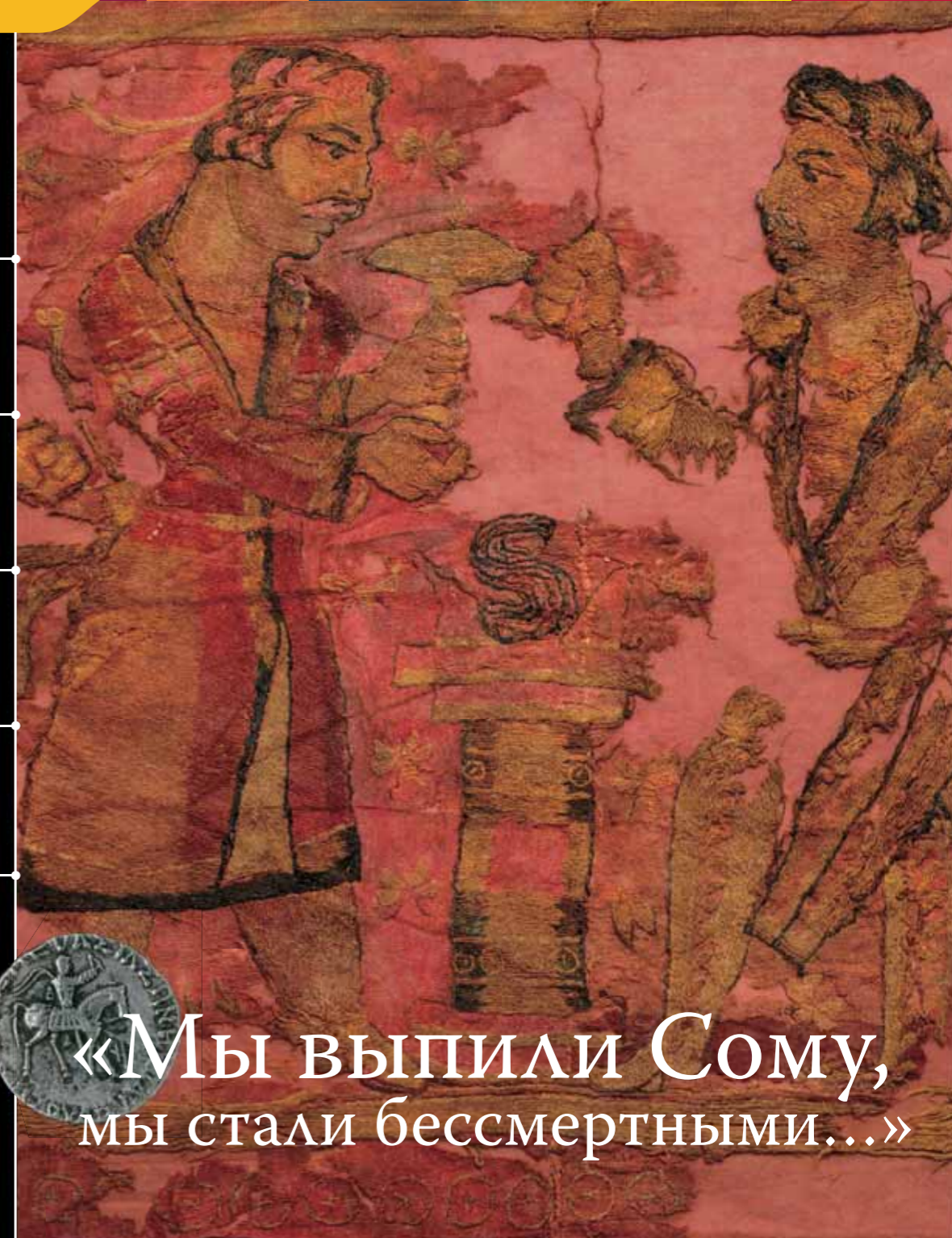
№ 3 (33) 2010

НА БЫСТРЫХ ЭЛЕКТРОНАХ

ПУТЕШЕСТВЕННИК ЗА ДРЕВНИМИ КНИГАМИ

ВОЛШЕБСТВО КАТАЛИЗА

ЛАМАРК – СОЗДАТЕЛЬ ЭВОЛЮЦИОННОГО УЧЕНИЯ



«Мы выпили Сому, мы стали бессмертными...»

