

**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 сердцевиной и даже совсем сухие остаются гибкими. Их издавна использовали для изготовления рогож, плетения сумок, обуви, мебели. Крыши, крытые рогозом, долго не гниют и хорошо держат тепло. Рогозом называли и ткань, которую плели из стеблей рогоза. Грубую ткань 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. Почки 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. Опрыскиваются 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 распустит его до конца. Так на волосках-парашютиках разлетаются в разные стороны семена рогоза. Затем семена вместе с пушиками-парашютиками опускаются на воду и принимаются путешествовать по воде, гонимые ветром и волнами. Пушишки-волоски долго не намокают, не дают тонуть семенам, и семена рогоза вместе с пушиками-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 печенными.

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.