

Borsikafű, avagy csombor

Szerző: -ka-pár-

2008. június 03.

Utolsó frissítés 2008. augusztus 04.

A manapság máltatlanul mellőzött borsikafű, vagy erdélyi nevén a csombor (régiesen: bűcsi rozmaring, borsos szarvasgyökér vagy peresztyén) már a korábbi századok szövegeiben is úgy szerepel, mint borsparasztifűszer, valamint gőrcsoldó, étvágygerjesztő és felfűvűdés elleni gyógyszer. S valóban: a feketeborsra emlékeztető, ám attól jóval kevesebb stimuláns drogja mellett hogy jóhatékony hatással van az emésztésre, számos különböző népi gyógyászatban, gombaölő, de főzések és leves elengedhetetlen zészete is egyben.

Napjainkban leginkább az erdélyi konyhában találkozhatunk vele, hiszen a tárkonyal egyetemben a helyi csorbalevesek el sem képzelhetők nélkülük. A Terápiás jellegű fogyasztása első sorban fűszerszegény diéta esetén, illetve étvágytalanságban és alacsony vérnyomásban szenvedők számára javallott. A