

Turbolya

Szerző: Kende
2012. június 21.
Utolsó frissítés 2012. június 23.

A turbolya (*Anthriscus cerefolium*) magyar népies neve: illatos turbolya, olasz saláta, zamatos turbolya, despetrezselyem.

A francia konyha kedvelt fűszere, zöldség- és csontleves, baromfiételek, mártások készítéséhez. Kiválóan alkalmas saláták, főzelékek, tojásételek fűszerezésére is. Mindenféle gomba, gombás ételek és gombás mártások elengedhetetlen fűszere. Kora tavasszal megjelenő zönges zöld levei és a keserű ízű levelek miatt a petrezselyem, mivel gyenge, zamatos levelei despetrezselyemnek is nevezik. A francia konyha által használt "fines herbes", azaz finom fűszernövények egyike.

Az Állásra emlékeztető szaga, despetrezselyem-zöld, egynári nívót mártások és mártások is használták. Levele a petrezselyemhez hasonló, ernyős virágzata kis fehér virágokból áll. Gyorsnővekedésű növény, leveleit mártásokhoz használhatjuk. Elvadulva az egész kárpát-medencében megtalálható, főleg a déli akácok aljnövényzetében.

Teája vese, hólyag, és légző-, és emésztőszervi megbetegedések során hatásos, kitűnő salaktalanító szer.

Á