

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, zöldek- Ács csontleves, baromfiok, mártások zészéje. Kiváló mág sárga fűleg bájnyáltek, tojások fűszerezésére is. Mindenkéle gomba, gombás okok gombás mártások elengedhetetlen fűszere mág. Kora tavasszal megjelenés zsenge hajtásai saláták is készítenek, később a levelek máj keserűsége és rágásosak válnak. Éze erésen eltér a petrezselyemtől, mivel gyenge, zamatos levelei deska Ájnizsillatok ezét despetrezselyemnek is nevezik. A francia konyha által használt ézfinés herbes, azaz finom fűszernövények egyike.

Az Ájnizsra említett szag, deska zász, egynyári növény máj a májmaiak is használták. Levele a petre zöldekhez hasonlít, ernyős virágzata kis fehér virágokból áll. Gyorsnövekedésű növény, leveleit máj vetőhóttal vágjuk. Elvadulva az egész kárpát-medencében megtalálható, fűleg áde akácok aljnövényzetek.

A Teája vese, hólyag, és lógház-, és emésztés szervi megbetegedéskor jó hatású, kitűnő salaktalanító szer.