

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, gombák és gombák mártások elengedhetetlen fűszere mág. Kora tavasszal megjelenés zsenge hajtásai saláták is készá-tenek, később a levelek máj keserűvél és rágású válnak. Áze erésen eltér a petrezselyemtől, mivel gyenge, zamatos levelei deská-Ájnizsillatok ezét despetrezselyemnek is nevezik. A francia konyha által használt ézfinés herbesé, azaz finom fűszernövények egyike.

Az Ájnizsra említett szagú, deská-Á-zá, egynyári növény máj a mámaiak is használták. Levele a petre zöldekhez hasonlít, ernyős virágzata kis fehér virágokból áll. Gyorsnövekedésű növény, leveleit máj vetőhátal vágjuk. Elvadulva az egész kárpát-medencében megtalálható, fűleg áde akácok aljnövényzetek.

Teája vese, hályag, és lágz-, és emésztés szervi megbetegedéskor jó hatású, kitűnő salaktalanító szer.

Á