

# 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 készítenek, később a levelek máj keserű és rágósak válnak. Éze erésen eltér a petrezselyemtől, mivel gyenge, zamatos levelei deska- Ánizsillatok ezét despetrezselyemnek is nevezik. A francia konyha által használt ézfinés herbes, azaz finom fűszernövények egyike.

Az Ánizsra említett szag, deska- zász, egynári nővőnyt máj a mámaiak is használták. Levele a petre zöldekhez hasonlít, ernyős virágzata kis fehér virágokból áll. Gyorsnövekedés nővőny, leveleit máj vető hőtől védjük. Elvadulva az egész kárpát-medencében megtalálható, fűleg áde akácok aljnövényzetek.

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

Á