

# 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. Mindenképp gomba, gombás okok gombás mártások elengedhetetlen fűszere mág. Kora tavasszal megjelenés zenge hajtásai saláták is készá-tenek, később a levelek máj keserűvél Ács rágású válnak. Áze erésen eltér a petrezselyemtől, mivel gyenge, zamatos levelei deská Ájnizsillatok ezét Ádespetrezselyemnek is nevezik. A francia konyha által használt ézfines 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 vető hőtél vágjuk. Elvadulva az egész kárpát-medencében megtalálható, fűleg áde akácok aljnövényzetek.

Teája vese, hólyag, Ács lágz-, Ács emésztés szervi megbetegedéskor jó hatású, kitűnő salaktalanító szer.

Á