

Rozmaring

SzerzÅ' -ka-pÅ'-r-

2007. szeptember 21.

UtolsÅ' frissÅ'-tÅ's 2007. szeptember 21.

Ez az emberemlÅ'kezet Å'ta nagyra becsÅ'lt fÅ'»szer- Å's gyÅ'gynÅ'vÅ'ny EurÅ'pa mediterrÅ'in terÅ'letein Å'ushonos, de cserÅ'pben Å'jtteleltetve hazÅ'inkban is rÅ'gÅ'ta természetik a vidÅ'oki portÅ'jk kiskertjeiben, amelyrÅ'ul szÅ'jmos nÅ'pdalunk is megemlÅ'kezik. A fÅ'jsszÅ'jrÅ' Å'Å'rkzÅ'ld bokrocska tÅ'»levÅ'ire emlÅ'keztetÅ'm, vÅ'kony, hosszÅ'okÅ's levelei elmorzsolva kÅ'jmforos, friss illatot Å'rasztanak magukbÅ'Å', amit szÅ'jrÅ'-tott formÅ'iban is jÅ' megÅ'urizhetÅ'nk lÅ'gmentesen zÅ'jrÅ' fÅ'»szertartÅ' edÅ'ny segÅ'-tsÅ'gÅ'vel. Å' A rozmaring a mediterrÅ'in konyha egyik legalapvetÅ'bb fÅ'»szernÅ'vÅ'nye, s mÅ'ilyen, elengedhetetlen Å'jsszetevÅ'mje a Provence-i fÅ'»szerkeverÅ'knek, Å-gy gyakran hasznÅ'jhatjuk mindenfÅ'le paradicsomos, illetve fokhagymÅ'ival Å'-zesÅ'-tett nyÅ'jrias jellegÅ'» Å'otelhez. Mindemellett friss, illatos, kissÅ' bitteres Å'-zhatÅ'j jÅ' passzol a vadÅ'telekhez, illetve a bÅ'jrÅ'nybÅ'Å' Å's egyÅ'b juhÅ'olÅ'kbÅ'ul kÅ'szÅ'lt sÅ'ltekhez. Å'zesÅ'-thetÅ'nk az akÅ'jr salÅ'jtaecetet is, melybÅ'ul olajjal, zsÅ'jlyÅ'ival, borÅ'kÅ'ival Å's hagymÅ'ival kombinÅ'jva kÅ'Å'Å'nleges pÅ'jclevet nyerhetÅ'nk mindenfÅ'le vÅ'jrs hÅ'sbÅ'Å' kÅ'szÅ'lt Å'telekhez. GyÅ'gynÅ'vÅ'nykÅ'ont forrÅ'zatÅ'it epebÅ'ntalmak keÅ'j, illetve ideg- Å's gyomorerÅ'usÅ'-tÅ'sre, gÅ'jrcsoldÅ'sra hasznÅ'jtÅ'jk egykor, sÅ'mt Max de Roche Å'r â'€Å' szerelem Å'otkeiÅ' munkÅ'jÅ'iban kÅ'Å'Å'nleges vÅ'jgykeltÅ'm fÅ'»szerkÅ'ont, s egyben afrodiziÅ'ikumok Å'jsszetevÅ'mjekÅ'ont is emlÅ'-ti.Å' Ez talÅ'jn megmagyarÅ'zza azt is, hogy a rÅ'gi korok leÅ'jnyai miÅ'ort fontÅ'jk a hajukba, s a legÅ'nyek miÅ'ort is tÅ'»ztÅ'ok minden vasÅ'nap kalapjuk mellÅ'.

Å' Recept: Å' Rozmaringos borjÅ'saslik