

Tárkony

Szerző: -ka-pá-r-

2008. január 08.

Utolsó frissítés 2008. január 09.

Nyugat-Ázsiában szírmazás névelő ny, mely rögebben majd minden magyar háztartásban kedvelt fűszer volt rögen tárkony névnek, vagy népies néven esztragonnak nevezett névelő ny feltehetően a kozmopolita kizáróko kizvetésével került a Kárpát-medencébe. Népies neve a francia estragon = "Kicsi tárkony" szóból szírmazás (Csukás István talán innen merítette a SÁ-sÁ-ben szereplő "Sárkányfű" alakját.) Feltehetően azonban mir eredeti elnevezés az arab tarkhán szóból ered, ami a gyökérzsváródás voltára utal. Érdekes, hogy a hellenisztikus korban, de még a 4. század előtt is fűszerekben dúskáló Római Birodalom idején sem ismerték Európában. Fűszerkénti használatát elpusztító Ibn-al Baytar arab botanikus említé az 1600-as évek derekán.

Italában a savanyú-tótelek kálciumos zész-táje, de levesek, szárnyas, hal- és vadas ételek, birka- és bányászat, illetve kálciumos fűszerek nyers, vagy szárított formában egyaránt használható fűszere. A Szint parfümsnek mondható illatát az ételet is könnyen íjveszi, minek folytán könnyen készíthetünk belőle salátáctet oly módon, hogy egy üvegbe tárkonyfűvet helyezünk és felöntjük azt annyi borecettel, amennyi éppen ellepi. Lezárva 1-2 napig érleljük és máj használható is.