

Borsikafű, avagy csombor

Szerző: -ka-p-r-

2008. június 03.

Utolsó frissítés: 2008. augusztus 04.

A manapság máltatlanul mellőzött borsikafű, vagy erdélyi nevén a csombor (régiesen: bűcsi rozmaring, borsos szarvasgyökér vagy peresztyén) már a korai népi gyógyításokban is nagy szerepet játszott, mint borsmenta, valamint gőrcsoldó, étvágygerjesztő és felfűvő hatású elleni gyógyszer. S valóban: a feketeborsra emlékeztető, ám attól jóval kevesebb stimuláns drogja mellett hogy jóhatékony hatással van az emésztésre, számos különböző leges hűspálc, gomba, dög, fűzélök és leves elengedhetetlen zészéje is egyben.

Napjainkban leginkább az erdélyi konyhában találkozhatunk vele, hiszen a tárkonyal egyetemben a helyi csorbalevesek el sem képzelhetők nélkülük. A Terápiás jellegű fogyasztása első sorban fűszerszegény diéta során, illetve étvágytalanságban és alacsony vérnyomásban szenvedők számára javallott. A