

Szurokfű

Szerző: -ka-pá-r-
2011. október 16.
Utolsó frissítés: 2011. október 22.

A szurokfű vagy vadmajoránna - latin nevén *Origanum vulgare* L.) Őjabbán oregánának is nevezik - a szurokfűvek nemzetségébe tartozó fűszer és gyógyfű.

Őshazája a Földközi-tenger medencéjében lehetett; ma már megtalálható Európa és Ázsia nagy részén, sőt Észak-Amerikában is. Sziklásokban, a vízpartokon, erdőszéleken vadon is előfordul.

Az ősi Egyiptomban is ismerték a gyógyhatásait, a görögök szőlő- és szőlőlevelet volt a legismertebb, az ősi görögországi pedig a szőlőlevelet gyógyfűként vették fel. A középkorban az ételleket a szurokfű olajjal áztották, a mikrobák fertőzésétől.

Egész Európában ismerik és használják, de fűszerként főleg a mediterrán konyháira jellemző (gyakran bazsalikommal kombinálva). Sajátságos az a kakukkfűre emlékeztető. Hazánkban is gyakori, a szőlőgyepek, hegyoldalak és erdőszélek növénye. Leginkább a meszes talajokat kedveli. A közönséges fűszer és gyógyfű a török, palesztin, arab, szlovén, portugál és dél-amerikai konyhák kedve. Egész Európában elterjedt és ma már az olasz konyha ételleit el sem lehet képzelni nélkül. Használhatjuk paradicsomfűvel és zöldségekhez, grillezett húsokhoz, salátákhoz, adhatjuk. Virágzását hajtatás vagy morzsolva adjuk. Nemcsak az olasz fogásokhoz, de a francia, angol, magyar, burgonyás, halas, babos ételhez, pástákhoz is jól illik.

Az étel íze erős, fokozatosan erősödő, a gyökereit vízszintesen tarackokon szárítják, majd a gyökerek fejétől 4-5 cm alatt fokozatosan áztatják. Felső-n alatt közvetlenül a vízben elgázosítják a gyökere miatt sokáig tartóan, a víz, a zövegény helyeken is megmarad. A gyökereket vízben is könnyen szaporíthatják, magával valamivel nehezebben fogan meg.