

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. Mindenfőle gomba, gombás okok gombás mártások elengedhetetlen fűszere mág. Kora tavasszal megjelenő zsenge hajtásai saláták is készítenek, később a levelek máj keserűs Ács rágásosak válnak. Éze erősen eltér a petrezselyemtől, mivel gyenge, zamatos levelei deska Ájnizsillatok ezét despetrezselyemnek is nevezik. A francia konyha által használt ézfinés herbes, azaz finom fűszernövények egyike.

Az Ájnizsra emlőkeztető szagú, deska Á-zá, egynyári növény máj a májmaiak is használták. Levele a petre zöldekhez hasonlít, ernyős virágzata kis fehér virágokból áll. Gyorsnövekedésű növény, leveleit máj vetőhőttel vágjuk. Elvadulva az egész kárpát-medencében megtalálható, fűleg Áde akácok aljnövényzetek.

A Teája vese, hólyag, Ács lőgzá-, Ács emésztőszervi megbetegedéskor jó hatású, kitűnő salaktalanító szer.

Á