

Kakukkfű»

Szerző: -ka-pá-r-

2007. szeptember 10.

Utolsó frissítés 2007. szeptember 13.

Ez a népies nevű balzsamfűnek, tölgyfűnek, vagy dömötökfűnek nevezett növény, máris az 3kori görög egyiptomiak korbáiban is kedvelt fűszernövény volt. Később az egész mediterráneumban elterjedt használata, majd az ókor folyamán, a francia konyhaművészet révén egész Európát meghódította. Manapság világszerte használják a legkülönbözőbb fajta levelek, rügyek, sőt a levelek és magok készítésére. Fontos összetevője a fűszerkeveréknek, de a kávé- és a csokoládé is jóval jobban illik hozzá, rozmaringgal, zsályával, bazsalikommal és babérlevéllel. Apró leveleit a szárított lehőzve alkalmazhatjuk friss, vagy szárított formában, azonban gyeljük az adagolására, mert könnyen elnyomhatja a tölgyfű fűszer aromáját, esetleg megkeserítheti az ételt.

Emésztésszállító és a gyomorgerjesztő hatása mellett a herbáriumok említést tesznek - teaként alkalmazva - a hűtő hatású és a gőrcsökkentő hatása is. Hazánk majd minden szarazabb, fűves területén, mezők és erdőszéleken vadon terem, de házban is termesztésével is bőséggel találkozhatunk. Kevés gondoskodás mellett is szépen fejlődik, és egész nyáron gyönyörű virágok díszítik apró, bugákban nyíló lilás-rózsaszínű virágaiban és a dús balzsamos illatában. Áll Recept: Vaddisznó tarja kakukkfűves velével