

Majoránna

Szerző: -ka-p-
2008. január 07.

Utolsó frissítés: 2008. január 07.

A májiskönt peccenyevirágnek is nevezett fűszernövény igen ritka természetben a Kárpát-medencében, májiskönt nevezhetjük tehát az egyik legkedveltebb és legelterjedtebb magyar fűszernövénynek, ugyanakkor tudni illik róla azt is, hogy eredeti őshazája a Földközi-tenger környéke. A növény szárított levele és virágzata adja magát a fűszerszárazszáld szaga, egyenletes morzsoltság, erős aromás, kellemes illat, kissé talán még mentolos-kímfo jelleg is. Használatát tekintve igen sokoldalú fűszer, a grillezett, illetve egyben a húsok mellett, levesek, fűszerek és pástók kivételével zöldségekhez is használható.

Á Á Á