

## Origano, oregánó, vadmajoránna, szurokfű (Origanum vulgare)



Az ajakosvirágúak családjába tartozik, a kakukkfű, a rozmaring és a majoránna rokona. Tulajdonképpen az utóbbi vadon növény alakja, ezért nevezik vadmajoránának is. A növény leveleit használjuk fűszerként, íze és aromája a majoránnáéhoz hasonló, de annál erőteljesebb.

A jeruzsálemi Héber Egyetem botanikusai szerint a Bibliában szereplő izsóp sem más, mint egy szurokfű faj; ahogyan a középkori füveskönyvekben található fekete gyopár

is.

Az ókori görögök és rómaiak torokfájás, léguti panaszok, valamint emésztési zavarok esetén kortyolgatták a belőle főzött teát; míg a mai népi gyógyítók ezt a főzetet ideges fejfájás, nyugtalanság esetén javasolják, s dicsérik antiszeptikus hatását is. Melius Péter 1578-ban megjelent Herbáriumában két faj között is különbséget tesz, a levelükből borral főzött italt pedig állatharapások gyógyítása, külsőleg pedig viszketésre, sérvre ajánlotta. Honunk egyes vidékein a szurokfűből főzött teával gyulladt hónaljat, ágyékot mostak, visszeres lábat áztattak.

Az origanoval a majoránnához hasonlóan fűszerezhetünk. Talán az olaszok használják a legtöbbet, főként paradicsomos ételeikhez.