



Az ajakosvirágúak családjába tartozik, a kakukkfű, a zsálya, a rozmaring és a szurokfű közeli rokona. A növény leveleit és vékony szárát használjuk fűszerként, ami fűszeres illatú, kissé kesernyés, íze nagyon hasonlít a kakukkfűére. Őshazája a Földközi-tenger vidéke. Neve görög eredetű, az orosz ganos (innen *origanum*) szóból származik, ami azt jelenti „öröm a hegyekből”. A görög mitológia szerint Aphrodité a boldogság jelképének hozta létre. A hellének nemcsak ételeiket fűszerezték vele, de az ünnepi alkalmakra

font koszorúkba is beletették; feltehetőleg nem szerény külleme, inkább finom illata miatt. Honunkba a 16. században került, a törökök hozták magukkal. Első említése 1590-ből származik, Szikszai Fabriczius Balázs latin-magyar szójegyzékében szerepel, *maiorana* néven.

Az évszázadok folyamán sok jótékony hatással ruházták fel. Forrázatát meghűlés, szénanátha és fejfájás ellen itták, de jónak tartották gyomor és bélbántalmakra, vizelethajtónak, felfúvódás ellen, valamint a vérkeringés serkentésére is.

A majoránna mindennapi konyhánk nélkülözhetetlen fűszere. A májas fogásokhoz épp úgy hozzátartozik, mint maga a belsőség; de hurkához és grillcsirkéhez is elengedhetetlen; pikáns leveseknek, káposztás ételeknek pedig különleges zamatot kölcsönöz.