



Az ernyősvirágzatúak családjába tartozik, az ánizs, a kapor és a kömény rokona. A növény leveleit, vékony szárát használjuk fűszerként; megvastagodott gyökere, a petrezselyemgyökér (*Petroselinum hortense*) ízesítésre, főzésre kiváló. A petrezselyemzöld kissé csípős és édeskés egyszerre, lédús, friss ízű. Őshazája a Földközi-tenger melléke. Már a görögök és rómaiak is termesztették, Plinius *petroselinum* néven említi.

Csodaszernek tartották: ételleikbe keverve, vagy sűrű teát főzve belőle a meddőség megszüntetésére, vesekövek kihajtására, a menstruáció szabályozására, kanyaró gyógyítására, sebek „forrasztására”, rovarcsípések enyhítésére javasolták és úgy gondolták, hogy minden betegséget távol tart. Erejük és kitartásuk növelésére a sportolók is rendszeresen ették. A népi orvoslás a későbbiekben még reumás panaszok, húgyúti megbetegedések ellen is jónak tartotta, de kozmetikumként, a bőr frissítésére, javítására is alkal- mazták. Érdeemes megjegyezni, hogy a petrezselyemzöld- főzettel (teával) a haszon- és dísznövények leveleit megmosva az apró kártevők elpusztulnak, növényeink levélzete szép fényes, egészséges lesz. Valaha a petrezselyem magját kis zacskóban árusították, úgy tartották, hogy a gyerekek meg a felnőttek hajából az élősködőket elűzi.

Hazánkban a múlt században – akár a régi görögöknél

– mindenféle rovarcsípést gyógyítottak vele úgy, hogy a sebet finomra vágott petrezselyemmel behintették s be- kötözték.

Az újkor orvostudománya megállapította, hogy a petrezselyem különösen karotinoid és klorofill-tartalmánál fogva rákmegelőző hatású.

A petrezselyem a leguniverzálisabb zölfűszer, majd mindenbe jó. Ha lehet, csak tálalás előtt keverjük az ételekhez, mert főzés közben vitaminjaiból ásványi anyagaiból veszít.