

אורגנו וולגריס

Origanum Vulgare

צמח תבלין חשוב ומבוקש, עשיר בטעם וריח. תבלין בישול עיקרי במטבח האיטלקי מתוך הספר "סיפורי תבלין" של חישתיל:האזובית, הידועה יותר בשמה הלועזי אורגנו, מכונה באיטליה בשם "תבלין הפיצה" בשל שימושה הנפוץ בתיבול מאכל זה. מקור השם אוריגנום ביוונית ופירושו הר השמחה. היה מוכר כתבלין במצרים הקדומה וביוון העתיקה לתיבול דגים, בשרים, ירקות, ויין. בימי הביניים השתמשו בו לטיהור האוויר ולהגנה מפני מעשה כישוף. הוא נחשב לתבלין המרכזי במטבח הים תיכוני, בעיקר באיטליה. משמש לתיבול חצילים, פטריות, רסק עגבניות, צלי בשר, מרקים, ירקות ורטבים. ברפואה העממית הוא משמש כתרופה למחלות דרכי העיכול, קצרת, שיעול, צרבת, פטריות עור, כאבי שיניים וראש ובעיות לב.



נתוני הזמנה

Organic,Conventional	זמין כ:
100	כמות לשק
Unrooted Cuttings	יחידות רביה
All year round	תקופת הזמנה
לא	ייחור מושרש קטום