

אורגנו וולגריס

אורגנו וולגריס

Origanum vulgare

צמח תבלין חשוב ומבוקש, עשיר בטעם וריח. תבלין בישול עיקרי במטבח האיטלקי הצמח ירוק עד, בעל עלים ירוקים ופרחים לבנים. הוא גדל לגובה של עד 50 ס"מ ומתפשט לקוטר של כ 50 ס"מ נפוץ במזרח התיכון, אירופה אסיה הטרופית.

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.



מאפיינים

אופי צימח	זקוף
USDA Hardiness Zone	5
גובה צמח	50 ס"מ
תקופת פריחה	קיץ
צבע פרח	White

מידע גידול נוסף

תקופת שתילה	All year
השקיה	מופחת
חשיפה לאור	שמש מלאה
(C°) טמפ'	יום 18, לילה 8

נתוני הזמנה

זמין כ:	Organic,Conventional
אזורי מכירה	EU,North America - URC Only
כמות לשק	100
יחידות רביה	Rooted Cuttings,Unrooted Cuttings
תקופת הזמנה	All year round
זמינות מוצר	6 שבועות
מגש	cells,84 cells 153
ייחור מושרש קטום	לא

גודל עציץ מומלץ (למגדלי עציצים)

גודל מומלץ (לסוכנים)	שבועות	סטטוס מוצר
1L	6-8	
Full sun or partial shade		