



OREGANO

Origanum vulgare



Fremtreden: Duftende, dekorativ plante.

Smak: Meget kraftig og varm aroma. En nyanse av meiran og timian.

Bruk: Pizza, tomatkrydder, kjøtt, fisk, gryter og supper.
God til grillmat.
Hører spesielt hjemme i italiensk, gresk og meksikansk kjøkken.
Prøv den i brød.

Kjerringråd: Rensende og stimulerende. Medisinsk blir den brukt ved fordøyelsesproblemer, hoste og inflammasjoner. Man har i gamle dager prøvd å drive ut onde ånder med hjelp av oregano.



Stell:

Vann jevnlig i skålen, men husk at oregano har meget følsomme røtter. Sørg for at vannet ikke blir stående mer enn 10 min, da røttene trenger oksygen for å leve. Vi anbefaler at planten står på kjøkkenbenk under lysrør, da unngår man at den får solsjokk og tørkeskader.