Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 05:28

Link do produktu: https://rafex.eu/oregano-dzikie-albania-100-g-p-202341.html



Oregano Dzikie Albania 100 G

Cena	**5,94 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX002169**
Kod EAN	**05902888151827**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

No dobrze – to zdecydowanie jeden z charakterystycznych „smaków Tropoji.” W naprawdę tradycyjnym domu, jeśli odrzucicie kawę i raki, napijecie się caj mali, czyli górskiej herbaty, a latem, jeśli się skradacie na strychu gospodarza (bo wiesz, tak robią wszyscy goście, prawda?) najprawdopodobniej znajdziesz suszące się duże pęczki ciemnozielonych roślin (z małymi fioletowymi kwiatami). Ale co to jest? (No cóż, pomijając fenomenologię – to caj mali, huh!) „Technicznie rzecz biorąc, rośliną, która rośnie tutaj wszędzie, jest dzikie oregano (Origanum vulgare), co odkryłem po przejrzeniu kilku ilustrowanych roślin, aby ją zidentyfikować. Ale tutaj robi się jeszcze ciekawiej. Oregano należy do rodziny miętowych (nie zdawałem sobie z tego sprawy – prawda?). Ludzie tutaj przygotowują herbatę, gotując ją („No dalej, zagotuj jeszcze!” Tropojanie wierzą, że należy ujarzmiać jedzenie, używając całej możliwej siły), co moim zdaniem wysuwa na pierwszy plan stronę ziół do gotowania smaku – i przy okazji doprowadziło mnie (kiedy mieszkałem w hotelu i wpychano mnie do kuchni, gdy szefowie kuchni odchodzili, co często robili) do oszczędzania herbaty pozostałej ze śniadania do wykorzystania jako rodzaj zapasów adhoc. Zgadnij co!? To jest pyszne! Ale przypomniało mi to również o innej (szokującej!) innowacji, która polegała na NIE gotowaniu liści, ale namoczeniu ich w wodzie tuż po zagotowaniu – co uwalnia cudowny, mrowiący miętowy smak. A potem, gdyby tego było mało, ciekawostki „o rany, nie wiedziałem tego o moich zwykłych kuchennych ziołach” – okazuje się, że majeranek to także rodzaj origanum, które, jak sądzę, może również występować lokalnie i wygląda super nie do odróżnienia od innych .