

Estragon

Podrijetlo estragona

Estragon (lat. *Artemisia dracunculus*) pripada familiji (Asteraceae). U južnoj europskoj nalazimo estragon kao divlju biljku. Estragon kojeg friškog ili sušenog nalazimo u trgovinama dolazi iz balkanskih zemalja, kao i Nizozemske. Đumbir je aromatičan, jakog i oštrog okusa (slatko-ljuti), ali izrazito ugodnog mirisa. Spada u najskuplje i najtraženije začine.

Karakteristike estragona



Estragon je višegodišnja biljka koja voli sunčana staništa i naraste 60-150 cm.

Estragon sadrži estragol za kojeg se smatra da je kancerogen, pa se sa upotrebom ovog začina ne treba pretjerivati.

Estragon kao začin u kuhinji

U kuhinji se koriste listovi (svježi ili sušeni) i madi izdanci ove biljke. Sadržaj eteričnih ulja u biljci najveći je kratko prije njezina cvata, kada se i beru 20-30 cm dugi izdanci.

Friško ubrani estragon je u francuskoj vrlo cijenjeni začin. Sušen je vrlo aromatičan te ga treba još pažljivije dozirati.

Postoji i tzv. Ruski estragon (nikakva posebna sorta, nego samo jedna varijanta estragona) koji prizvodi sjeme i podnosi hladnoću do -10° stupnjeva Celzija.

Francuski estragon, koji je i sinonim za kvalitetan estragon ne daje sjeme, i osjetljiv je na hladnoću.

Estragon se najviše koristi u francuskoj (osnovni sastojak tzv. [finog začina](#)) i sredozemnoj kuhinji, sa začinom treba šparno jer je jako dominantan.

Estragon koristimo za aromatiziranje [octa](#) i senfa, kao i dodatak pri [kiseljenju krastavaca](#) i jelima od tikve (buće).

Također koristimo ga u sosevima ([tartar sos](#)), kao i začin za [perad](#), [rižu](#) ili kuhanu [ribu](#).

Poznata je i majoneza sa estragonom kao i [putar začinjen tim začinom](#).