

# Gorušica

## Podrijetlo gorušice

Biljka gorušica raste od podnožja Himalaje, preko bliskog istoka do mediterana.

## Karakteristike gorušice

Gorušica pripada porodici kupusnjča i, premda postoji 40-ak različitih podvrsta, u prehrani se upotrebljavaju: crna gorušica (**lat. *Brassica nigra***), koja ima jak i prodoran okus, smeđa (**lat. *Brassica juncea***), koja ima gorkasto-ljutkastu aromu te bijela gorušica (**lat. *Sinapis alba***), koja od svih njih ima najveće sjemenke blijede boje, ali i najslabiji okus.

## Bijela gorušica još zvana i bijela slačica

Bijela gorušica još zvana i bijela slačica (*Sinapis alba L, Brassica alba L.*) iz familije (*Brassicaceae*) čie sjeme je osnova svakog senfa. Ima jak pekući okus.

Naraste do 1,20 m, sa nazubljenim, grubim i dlakavim listovima.

U mjesecima lipnju i srpnju rastu brojni žuti cvijetovi koji tvore grozdove. Iz tih cvijetova nastaju ljušturoke koje sadrže sjeme. Ljušturo rastu vodoravno od stabljika, imaju promjer oko 4mm i dlakave su. Kraj ljušturo tvori jedan plosnati dio nalik na kljun (dio bez semenki) koji je dugačak skoro kao i cjela ljuštura. Taj dio je često svinut poput sablje, uopće izgled ljušturo je jedinstven i lako prepoznatljiv.



## Smeđa gorušica

Smeđa gorušica (*Brassica juncea*), je biljka iz familije (*Brassicaceae*). Njezina domovina je Azija, ali nalazimo je i u drugim djelovima svijeta. Sjemenke ove biljke se koriste u prizvodnji stolnog sefa, prije svega poznatog Dijon-senfa.

Izdanci vrste tumida se u kineskoj kuhinji mariniraju u mlječnoj kiselini te ih zovu Tsa Tsa.

## Crna gorušica ili divlja grušica

Crna gorušica ili divlja grušica (*Brassica nigra*) iz familije (*Brassicaceae*).

Domovina crne gorušice je sredozemlje. Jednogdišnja biljka, naraste do 2 m visie i ima cvijet je žuto-zelene boje. Kao plod razvija jednu ljušturu koja sadrži 7-10 okruglih sjemenki promjera 1mm. Sjemenke su bez mirisa, ali prodornog ljutog okusa.

Sjeme crne gorušice je zu sjeme bijele gorušice osnovni sastojak senfa.

Crna gorušica je najvažnija biljka iz koje se dobva [ulje](#) u narodnoj medicini. Koriste se samo zrele, sušene sjemenke. Sjemenke se kao [začin](#) korste sirove, jer gube soju žestinu kuhanjem.

Konzmacija većih količina može dovesti do trovanja.

Ulja od crnog senfa se potrebljavaju u indijskoj i bengaskoj kuhinji. Tamo se ulje zagijava skoro do trenutka kad počinje dimiti, da bi se minimizirali njegovi otrovni sastojci.

Zbog te njegove karakteristike je uvoz ulja u europu i ameriku podvrgnut strogoj kontroli, smije se uvoziti samo ulje kojem udio štetnih tvari ispod manji od 5%

