

Mažuran

Općenito o mažuranu

Mažuran (**lat.** *Origanum majorana*) još poznat pod nazivima majoran, majorana, majuran, mažurana, mažuran vrtni, mažuran divlji. Mažuran je porjeklom iz male Azije i sjeverne Afrike.



Karakteristike mažuran

Mažuran je vrlo sličan okusom svom rođaku [origanu](#) (**lat.** *Oreganum vulgare L.*). U zemljama istočnog sredozemlja se često ne radi razlika u uporabi ova dva začina. To je dovelo čak do toga da se u mnogim kuharicama kaže da ih je teško razlikovati, šta nije istina.

Razlika je u mirisu i aromi. Mažuran ima jedan slatkasti, pomalo cvijetni miris, te slatko-gorki okus, koji blago podsjeća na pepermint.

Origano je mirisom i aromom puno intenzivniji.

Mažuran naraste do 50 cm. visine. Ima tanke, pomalo crvenkaste, vrlo razgranate stabljike, te sitne, srcolike, sa malim dlačicama pokrivene listove.

Mažuran kao začin u kuhinji

Kao začin ga često, za razliku od origana, kombiniramo sa drugim začinima. Sa [timijanom](#) čini izvrsnu kombinaciju za jela od iznutrica (jetra), sa [klekovim bobicama](#) se koristi u mesnim i jelima od divljači.

Samog ga koristimo u [juhama](#) i [varivima](#), [umaci](#), jelima od [peradi](#), [krumpira](#), paštetama.

Fino doziran mažuran koristimo u jelima od ribe.

Slaže se sa već pomenutim timijanom, klekovim bobicama, [bosiljkom](#) i [ružmarinom](#).

Mažuran se koristi svjež, onda je aromatičniji, jelima se dodaje list na kraju kuhanja, jer dužim kuhanjem gubi aromu.

Mažuran možemo koristiti i sušen, tada koristimo cijelu biljku, sa stabljikom i cvijetom. Sušenog dodajemo na početku kuhanja.

Medicinsko djelovanje mažurana

U medicini mažuran pomaže protiv grčeva, pomaže izlučivanje kod upala grla, te upćenito umiruje živce. Čaj od mažurana pomaže kod prehlada i bronhitisa.

U kozmetičkoj industriji se mažuran koristi u preparatima za njegu nečiste i masne kože.