

Origano

Podrijetlo origana

Samo porijetlo origana je nepoznato, znamo samo da je mediteranska biljka rasprostranjena duž cijele južne Europe.



Karakteristike origana

Postoje različite vrste origana koje se uveliko razlikuju po količini i sastavu eteričnih ulja. Najcjenjeniji je grčki origano.

Origano (**lat.** *Origanum vulgare*) je zeljasta biljka i srodnik [mažurana](#). Ima uspravnu stabljiku, oko pola metra, koje su obrasle krupnim listovima.

Cvjetovi origana, nalaze se pri vrhu stabljike, koji su međusobno udruženi. Vrijeme cvjetanja je od mjeseca srpnja pa sve do listopada.

inače cvijet je ugodnog mirisa, ali isto tako jako ljepog i privlačnog izgleda. Origano ima prijatan gorkasti okus.

Listovi origana mogu se brati u svako vrijeme, ali svoju najbolju aromu dostiže tek u doba cvjetanja. Listovi se zatim suše u hladu na propuhu (temp. ne smije biti veća od 35C) da se nebi izgubila vrijedna eterična ulja.

Origano kao začin u kuhinji

Origano koristimo najviše u sušenom obliku.

Origano je jedan od najvažnijih začina u talijanskoj i grčkoj kuhinji, ali šireći se postao je jedan od nezamjenjivih začina u našim domaćinstvima u pripremi za [pizze](#) i prelive za špagete.

Origano se dodaje se [soseve](#) od [paradajza \(rajčice\)](#), [tikvice](#), patlidana, kod jela od krumpira, morskih plodova, te mahunarki, kod pripreme [lazanja](#).

Svježiji origano se koristi za [salate](#). Ali isto tako koristimo ga za [mesa](#) na roštilju, [perad](#) i divljač.

Medicinsko značenje origana

Origano izvrsno djeluje protiv upala dišnih puteva, glavobolja, prehlade, ali isto tako pospješuje varenje, smiruje želudčane tegobe te pospješuje apetit.