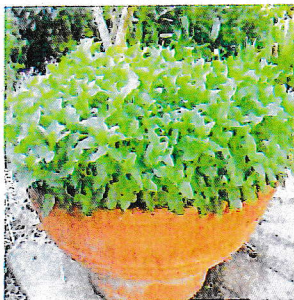


10) *Oregano* (*Origanum vulgare*) - marjolein (*Origanum majorana*).



Wanneer zaaien:

Binnen: februari-april .

Buiten: april-juni.

- **Plaats:** Oregano doet het vooral goed op een zonnige standplaats. De grond moet voedzaam zijn en eerder aan de kalkrijke kant. Rekening houdend met zijn natuurlijke rotsachtige habitat, is het vanzelfsprekend dat een goed doorlaatbare of gedraineerde grond noodzakelijk is, vooral tijdens natte winters, steenpuin in de grond verwerken is hiervoor ideaal. De invloed van klimaat, seizoen en grond zijn bepalend voor de smaak en niet zozeer de vele cultivars die bestaan. Planten geplukt in de mediterrane streken zullen een veel sterker aroma hebben dan de inheems gekweekte planten. Oregano kan ook zeer gemakkelijk gekweekt worden in pot of kuip op het terras (zorg er echter voor dat deze groot genoeg zijn zodat de plant makkelijk kan uitgroeien).
- **Gebruikte delen:** Blaadjes en bloemetjes
- **Gebruik in de keuken:** In sauzen (vooral tomatensauzen), op olie of azijn, in honing, kruidenzout, kruidenkaas Oregano wordt overvloedig gebruikt in de Griekse en Italiaanse keuken, maar ook bij ons is het een smaakmaker. Een pizza zonder oregano is als een café zonder ? Oregano wordt bij ons ook wel eens " palingkruid " genoemd, het wordt dan ook gebruikt in palinggerechten.
- Oregano wordt gebruikt in tomatenschotels, bij gebraden groenten, aardappelgerechten en ook bij paddestoelgerechten.
- In pastagerechten en rijstschotels (zoals risotto) is Oregano subliem. Het verbetert de smaak van gerechten met eieren (omeletten), frittata en quiches.
- In marinades en bij de afwerking van gebraden of gestoofd rund - en varkensvlees, en bij gevogelte geeft Oregano een apart karakter aan het gerecht. Wilde marjolein maakt ook deel uit van het kruidenassortiment dat gebruikt wordt om "Eau des Carmes" te maken
- **Medicinaal gebruik:** Bloeddrukverlagend, krampwerend, ontspannend. Als infuus, tinctuur, in wijn.