Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Орегано (по-нашему Душица)

30 октября 2014 07:04 · https://open-cook.ru/posts/oregano-po-nashemu-dushitsa



У этого неприхотливого растения множество полезных свойств, которые используют и в медицине, и в парфюмерии. Но в Кулинарии Душица практически не имеет ограничений по использованию.

Эта пряность прекрасно сочетается с мясом, хоть с жареным, хоть с тушеным, хоть с запеченным и с рыбой, и с овощами. А соусы и подливки с Орегано становятся ярче и интереснее.

Орегано (по-нашему Душица)

В некоторых европейских странах существуют интересные блюда из шампиньонов с орегано, которые отличаются дивным нежным вкусом и ароматом. А в Италии Душицей ароматизируют некоторые виды пиццы. В Белоруссии и на Кавказе Душицу добавляют при солении огурцов и грибов. В Сибири с ней готовят ароматную начинку для пирогов, которую смешивают с творогом, мясом, яйцами. В Русской кухне с душицей заваривают чай и делают с ней всяческие ягодные напитки.



Орегано (Душица) прекрасно сочетается со многими специями и пряностями, но лучше всего к ней подходят черный перец, майоран, розмарин и базилик.

