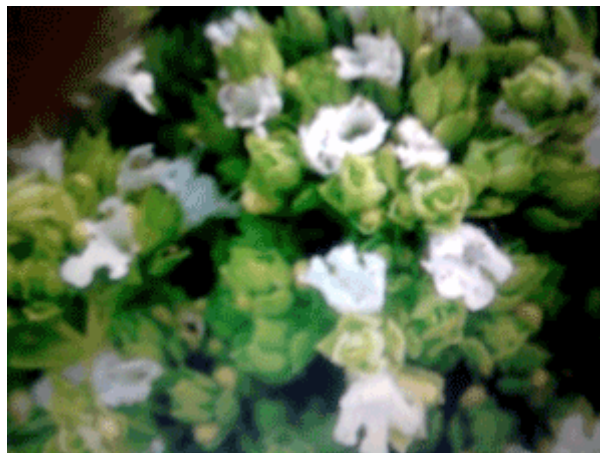


ΡΙΓΑΝΗ

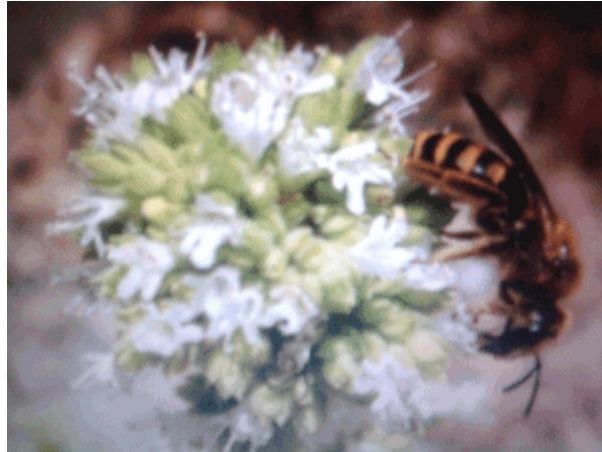


Η ρίγανη είναι αρωματικό ποώδες, πολυετές, ιθαγενές και θαμνώδες φυτό της Μεσογείου και της κεντρικής Ασίας. Ανήκει στο γένος ορίγανο της τάξης των λαμιωδών αγγειόσπερμων φυτών.



Στην Ελλάδα η ρίγανη είναι αυτοφυής και βρίσκεται σε ορεινές και βραχώδεις περιοχές, είναι εξαιρετικής ποιότητας και θεωρείται από τις καλύτερες στον κόσμο.

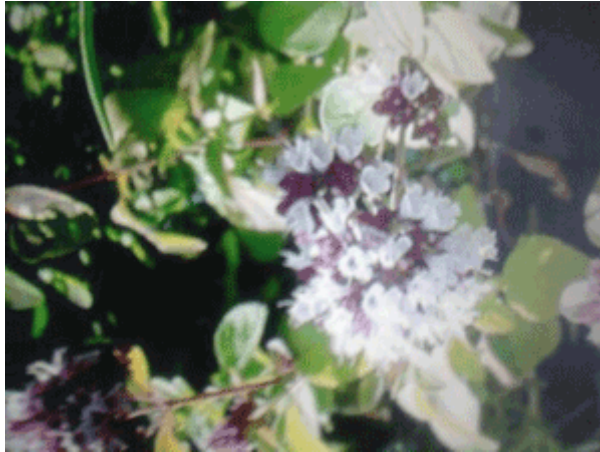
Χρησιμοποιείται σαν καρύκευμα κυρίως στην μαγειρική αλλά και σπανιότερα ως αφέψημα το οποίο αναφέρεται ως εξαιρετικό κατά τον βήχα. Χρησιμοποιείται ιδιαίτερα στη χωριάτικη σαλάτα.



Η συλλογή της ρίγανης γίνεται κατά την ανθοφορία του φυτού, τα άνθη αυτά ξεραίνονται σε ειδικά υπόστεγα ή ξηραντήρια και στη συνέχεια τρίβονται και κοσκινίζονται.



Η ΚΑΛΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΡΙΓΑΝΗΣ ΚΑΘΟΡΙΖΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΕΞΗΣ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ: Μεγάλο υψόμετρο και εδάφη ασβεστούχα, φτωχά, ξηρά, άγονα με πλούσια ηλιοφάνεια είναι οι βασικοί παράγοντες παραγωγής άριστης ποιότητας ρίγανης. Αποφεύγουμε να μαζεύουμε ρίγανη από εύφορο έδαφος ή σκιερό.



Αλλά τι είναι αυτό που βλέπουμε εμείς ως ποιότητα; Είναι το ποσοστό αιθέριου ελαίου που περιέχει, το οριγανέλαιο με την πολύ σημαντική βιολογική του δράση. Η ξηρή ρίγανη περιέχει 3-5% αιθέριο έλαιο. Ο τρόπος αποξήρανσης και η καθαρότητα της σαν τελικό προϊόν επίσης επηρεάζει την ποιότητα. Αφού την κάνουμε μικρά ματσάκια τα κρεμάμε σε σκιερό μέρος να ξηραθεί.



Κουτελίδας Βαγγέλης