

Namn:

Koriander - *Coriandrum sativum* (Apiaceae)

Släktnamnet *Coriandrum* kan härledas från grekiska *koris* = vägglus + *anison* = anis. Namnet syftar på att den färska örten luktar lika illa som vägglöss eller bärfisar, och att korianders utseende i någon mån påminner om anis, *Pimpinella anisum*.

Det svenska namnet koriander är en förvrängning av *Coriandrum*, som är det vetenskapliga namnet på släktet koriandrar.

Artepitetet *sativum* kommer av latin *sativus* = odlad.

Härstamning:

östra Medelhavet

Odling:

Jorden bör vara luftig och näringsrik och läget sol eller halvskugga.

Växtens verkan:

Forskare vid University of California fann att koriander innehåller ämnen med potent antibakteriell effekt som är nästan dubbelt så effektiva som antibiotika.(Google).

Användningsområde:

Internationell matlagning

Beredning:

Stjälkarna är en grundingsrediens i många indiska rätter och bladen används flitigt i många asiatiska och latinamerikanska kök.

Egen notering :

I *Apicius* receptsamling:

“Du plockar en *flamingo*, tvättar den, binder upp den och lägger den i en kastrull med lock. Du tillsätter vatten, salt, dill och lite vinäger. När spadet kokat ned till hälften, lägger du i en bukett purjolök och **koriander** och kokar. “

<https://passtheflamingo.com/2017/03/15/ancient-recipe-braised-flamingo-roman-5th-century-ce/>

