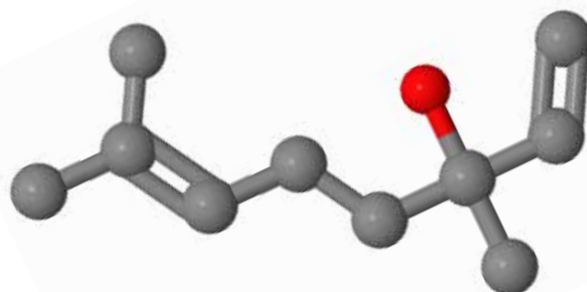


# Koriander

*Coriandrum sativum*

Växten har en mycket speciell lukt som vissa förknippar med bärfis eller lus. Namnet kommer från det grekiska ordet koris som betyder just lus. Frukterna har en mer citrus-liknande doft och innehåller eteriska oljor med kolesterolsänkande och anticancerogen effekt.

Historiskt har koriander använts för att hindra kött från att ruttna då den har antiseptiska egenskaper. I dag används koriander mest som krydda och är en viktig komponent i curry.



*En av beståndsdelarna i den eteriska oljan är linalol, som antas orsaka den karakteristiska lukten.*