

Vöröshagyma:

Elnevezései: A magyar tájnyelvi elnevezései közül a hajma, a vereshagyma, a zsidószalonna és a mózsespecsenye a legismertebbek.

Jellemzése

[Hagymával](#) áttelelő, fajtától függően kétéves vagy [évelő](#) növények. [Levelei](#) és tőkocsánya üregesek, a levelek hengeresek. [Virágzata](#) gömb alakú ernyő, melyet korai állapotban világoszöld színű [fellelél](#) takar. A [virágok](#) 3 tagúak, [leplesek](#). A [termés](#) tok, [magjai](#) feketék.

Gyógyhatása

[Illóolajat](#), [B-](#), és [C-vitaminból](#) 30 mg/100 g-ot (de a zöldhagyma még ennél is többet), pektint, guvertint is tartalmaz. A jellegzetes csípős ízét és illatát egy kéntartalmú [vegyület](#), az allilszulfid adja. Ennek a hatóanyagának baktériumölő hatása van, ezért a meghűléses időkben a fertőzések megelőzésére is használták.

Gyógyhatású szerként bélféregűzésre, vizelethajtásra, étvágygerjesztésre, megfázásos tünetek, és köhögés enyhítésére, illetve vércukor csökkentésére is használják. A fertőzőes [ormelléküreg-gyulladás](#) tüneteit is csökkenti.

Szojtatós anyák kerüljék az erősen hagymás ételek fogyasztását, mert az illóolaj-aromák átmennek a tejbe.

Felhasználása

Tavasszal zöldhagymaként fogyasztjuk, ilyenkor feltöltögetjük.

Ugyanazt jelenti a halványítjuk, itt a halványítjuk szó a szakkifejezés, de ezt hajtatásnak is nevezik. Ez azt jelenti, hogy amikor már majdnem teljesen kifejlődött növény köré földet raknak, a további növekedés folyamán (a föld alatti rész) fehér színűvé válik. Így a felhasználás szempontjából megfelelőbb, kívánatosabb élvezeti érték érhető el, mert a hajtatással a nagyobb fehér rész elérése a cél. A hagymahéj a hagyma külső levelei, amik az érés során elszáradnak, megbarnulnak, ezt a barna héjat vízben felforralva használják, elsősorban gyógyteaként. Húsvétkor a [húsvéti](#) tojások festésére, miközben a tojások is keményre főnek. Egyes helyeken éles késsel mintázatot kaparnak a tojásra, majd zsírral, szalonnabőrrel fényesítik azt. Más helyeken vékony írópálcával, viasszal rajzolják meg a díszítéseket, amelyet a főzés közben nem festi meg a hagymahéj főzete (tojáshéjszínű marad).

Tárolása

Kiszedése után utánszárítjuk, a gyökerektől, fellevelektől megszabadítjuk, felfűzve, vagy csak száraz szellős (padlástérben) hosszú ideig tárolható, így egész évben használhatjuk, de szeletelt szárítmányként akár évekig is eltartható.

