

קורנית מקורקפת (*Thymus capitatus*)

קורנית מקורקפת היא מין נפוץ למדי של משפחת השפתניים. היא פורחת בשלהי הקיץ ומזמינה מינים רבים של מאביקים שנדחקים את בין שפתיה לאסוף צוף מתוק. הקורנית איננה מעוניינת שבעלי חיים יאכלו את העלים שלה, ועל כן לעלים טעם מיוחד, נפלא כתבלין או כתוספת למאכלים, אבל כמזון עיקרי גם אנחנו לא היינו אוהבים אותו. השם המסחרי של הקורנית במטבח הוא תימין, כשמה הלטיני, אף על פי שכבר ראיתי מתכונים שמתייחסים לקורנית בשמה העברי.



המצוי של אזור ההר אבל עדיין ראוי לשימוש ולהתייחסות. הקורנית הייתה ידועה כבר בתקופת המשנה ושימשה למאכל ולתיבול: "חבילי אוכל" (תוספתא, שבת והקורנית קוטם ואוכל" (תוספתא, שבת ט"ו, י"ב). הקורנית גדלה אצלנו ובשאר ארצות הים התיכון, בטבע, בעיקר בגבעות הכורכר הסמוכות לחוף וגם פנימה יותר, מזרחה.



הקורנית היא צמח ים תיכוני במקורו. היא הובאה לבריטניה רק בשנת 1596, ומאז מגדלים אותה בגינות בכל אירופה וגם באמריקה, ונהנים מיופיה ומטעמה. בבית הגידול הים תיכוני היא נדחקה הצדה וגדלה על אדמות גירניות, חופי ים ומפנים דרומיים. היא נדחקה גם בעונת הפריחה, בדומה למינים רבים הגדלים בחוף. הקורנית מאחרת בפריחה ופורחת בעיצומו של הקיץ, ועל כן היא צמח דבש חשוב וצמח נשמה המנחם את הבוטנאים בעונה שמתמעטים בה הפרחים.

אני ממליצה על הקורנית כצמח גינה. מדי פעם הוא מעשיר את התבשיל או מפתיע

צעדה זריזה על גבעות הכורכר של החוף מעוררת גלי ריח בעלי ארומה של משהו טעים. חזרו מיד לשביל, שהרי בשמורות טבע אסור לסטות ממנו. קורנית מקורקפת הוא צמח תבלין בעל פריחה ורודה - "היזערת" של השרון, פחות נחשבת מהאזוב

בפריחה הוורודה שלו, ובתמורה דורש מעט מאוד מים. עם כל ההסתיוגויות מהמלצות על צמחי מרפא שמלות אותי, לקורנית יש הרבה מאוד אזכורים בתחום. הקורנית מכילה salicylates (רכיבים צמחיים טבעיים דמויי אספירין). בנוסף היא משמשת לשימור מזון ולמניעת התקלקלות, והרי זה תפקידם הראשון במעלה של צמחי התבלין.

הקורנית גדלה אצלי בגינה. ייחור שמשכתי לפני שנים מתמיד ומצמיח עלים כבר יותר מעשר שנים. אני מתבלת בו הרבה פעמים את התבשילים, במיוחד כאשר אני חשה בצורך להוסיף מגע של עלים טריים. אני משתמשת בקורנית הרבה למתכונים צמחוניים, למשל דלורית אפויה בקורנית, הולך אצלי מצוין וקל להכין, וכמובן בפיצה - תוספת של קורנית משדרגת אותה באופן ניכר.

ואם כל העת לבי לצמחונים הפעם משהו לבשריים - קבב, שעיקרו בשר, בצל וירק. וגם את הצמחוניים אני זוכרת - פיתה מתובלת בקורנית, ואפשר לשדרג לפיצה.



ד"ר רחלי עינב, Blue Ecosystems, אקולוגית ויועצת סביבתית המתמחה בעריכת תסקירי השפעה על הסביבה וסקרי נוף בבתי גידול ימיים ובבתי גידול יבשתיים.



לתגובות (אשמח לקבל) einavr@blue-ecosystems.com



קבב קורנית

חומרים:

- בשר טחון
- אגד ענפים ועלים של קורנית בצל
- שמן (זית) לטיגון
- לתיבול: מעט קינמון, אפשר גם מלח ופלפל

הכנה:

קוצצים את הבצל, דק-דק. מוסיפים כמות נדיבה של קורנית, תבלינים לפי הטעם, יוצרים קציצה בצורה מוארכת ומטגנים.

פיתה:

חומרים:

- ענף של קורנית
- קמח
- מים
- מעט שמן זית (לא חובה)

הכנה:

לשים את הקמח והמים לבצק, וכבר בשלב הזה אפשר לערבב עלים של קורנית בבצק. נותנים לבצק לנוח, יוצרים עיגולים ומשטיחים לפיתה. מורחים בשמן ומתבלים בעלי קורנית. אופים על מדורה ולעת מצוא אפשר גם בתנור או על מחבת ברזל. עונות לאיסוף ולהכנה: כל השנה.