METVICA

Metvica ( lat. Labiatae) jedna je od vrsta Menthe.

Ona je otporna zeljasta trajnica, može narasti od 25 mm do 1 m. Stabljika joj je četverobridna, zelena i razgranata u donjem dijelu. Ima ovalne, ušiljene, aromatične, zelene i naborane do dubokih žila listove koji kad se osuše dugo zadržavaju miris i dobri su za pripremu čajeva i lijekova. Sjeme joj je tamnosmeđe, pomalo zaobljeno i sitno.

Ima mnogo vrsta metvica jer se one rado međusobno križaju, no da spomenem neke: Korzikanska metvica, Marokanska klasasta metvica, Jabučna metvica, Šarena jabučna metvica, Čupava metvica, Limunska metvica...

Mnoge vrste metvice stigle su u Europu do devetog stoljeća. Redovnik koji je pisao u to vrijeme kaže da ih je bilo toliko da bi radije izbrojio iskre iz vulkanskog grotla nego vrste metvice. Ima više od 600 odlika (varijeta), koje se i dalje hibridiziraju.

Zbog njenog prekrasnog mirisa u prošlosti možemo naći mnogo o njoj.

U grčkoj mitologiji Pluton je nimfu koju je obožavao pretvorio u ovu mirisnu biljku da bi zavarao svoju ljubomornu suprugu.

Metvica se otada vrlo cijeni, a njezina vrijednost sažeta je u biblijskim bilješkama koje govore o farizejima koji skupljaju desetinu u metvici, kopru i kuminu. Hebreji su je stavljali na pod sinagoge, a to se još stoljećima kasnije ponavljalo u talijanskim crkvama, gdje se metvica naziva «Erba Santa Maria». Metvicu, kao simbol gostoprimstva, spominje rimski pjesnik Ovidije, koji je pisao o dva seljaka, Bausiju i Filemonu, koji su ribali stolove metvicom prije nego što bi poslužili goste.

Gerard je ovu temu razradio 1597. godine pa kaže «da su metvicu koristili kao stelju u mjestima za provod, uživanje i odmor gdje su se priređivale zabave i banketi».

 Rimljani su također voljeli vina i umake začinjene metvicom. No kada je ženi koja je pila vino prijetila smrt, tajne pijanice maskirale bi dah žvakanjem paste od metvice i meda.

U Japanu je osvježavajući miris metvice bio tako cijenjen da su Japanci nosili mirisne kuglice od metvičina lišća.

Zbog njezinog lijepog i aromatičnog mirisa prave se čajevi i razni napici.