**Петрушка кудрявая – одно-двухлетнее растение из семейства зонтичных высотой 50 – 80 см. корень мясистый, стержневой, цилиндрический. Листья темно – зеленые, сверху блестящие. Лист петрушки, в сушёном и свежем виде, - популярная кулинария приправа.**

**Петру́шка кудря́вая**, или **Петрушка курчавая**[[1]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D1%83%D1%88%D0%BA%D0%B0_(%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5)#cite_note-1), ([лат.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *Petroselinum crispum*), — одно-двухлетнее растение из семейства зонтичных (Umbelliferae) высотой 50—80 см. Корень мясистый, стержневой, цилиндрический. Листья темно-зеленые, сверху блестящие.

Распространение и экология[[править](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D1%83%D1%88%D0%BA%D0%B0_(%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5)&veaction=edit&section=1) | [править код](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D1%83%D1%88%D0%BA%D0%B0_(%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5)&action=edit&section=1)]

[Средиземноморский](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D0%B7%D0%B5%D0%BC%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%BE%D1%80%D1%8C%D0%B5) вид — в диком виде произрастает на [побережье](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%B1%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%B6%D1%8C%D0%B5) [Средиземного моря](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D0%B7%D0%B5%D0%BC%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D0%BE%D1%80%D0%B5). На территории Африки дикие формы не обнаружены, но первые сведения о растении дошли из [Древнего Египта](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%95%D0%B3%D0%B8%D0%BF%D0%B5%D1%82). Предание гласило, что петрушка выросла из крови убитого [Гора](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D1%80_(%D0%B1%D0%BE%D0%B3)) — сына бога [Озириса](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B7%D0%B8%D1%80%D0%B8%D1%81). В память об этом событии устраивались религиозные празднества, участники надевали [венки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B5%D0%BD%D0%BE%D0%BA) из зелени петрушки. Сходное значение овоща скорби петрушка сохранила и у [древних греков](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D0%B8%D0%B5_%D0%B3%D1%80%D0%B5%D0%BA%D0%B8). Встретить [мула](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%83%D0%BB), навьюченного петрушкой, или крестьянина с корзиной зелени, — считалось худшим предзнаменованием[[2]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D1%83%D1%88%D0%BA%D0%B0_(%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5)#cite_note-2).

Культивация петрушки кудрявой началась лишь в IX веке.

Культивируется повсеместно. Иногда дичает.

## Химический состав[[править](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D1%83%D1%88%D0%BA%D0%B0_(%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5)&veaction=edit&section=3) | [править код](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D1%83%D1%88%D0%BA%D0%B0_(%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5)&action=edit&section=3)]

В плодах найдены [эфирные масла](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D1%84%D0%B8%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE), [фурокумарин](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%83%D1%80%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD" \o "Фурокумарин) [бергаптен](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BF%D1%82%D0%B5%D0%BD" \o "Бергаптен) и флавоновый [гликозид](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%B7%D0%B8%D0%B4) [апиин](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%90%D0%BF%D0%B8%D0%B8%D0%BD&action=edit&redlink=1)[[en]](https://en.wikipedia.org/wiki/Apiin). В них содержится до 22 % [жирного масла](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%B8%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE), которое состоит из [петрозелиновой](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B7%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D1%82%D0%B0&action=edit&redlink=1" \o "Петрозелиновая кислота (страница отсутствует)) (70—76 %), [олеиновой](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%BB%D0%B5%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D1%82%D0%B0) (9—15), [линолевой](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D1%82%D0%B0" \o "Линолевая кислота) (6—18) и [пальмитиновой](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BC%D0%B8%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D1%82%D0%B0) (3 %) кислот. В цветках петрушки обнаружены [кверцетин](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B2%D0%B5%D1%80%D1%86%D0%B5%D1%82%D0%B8%D0%BD" \o "Кверцетин) и [кемпферол](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B5%D0%BC%D0%BF%D1%84%D0%B5%D1%80%D0%BE%D0%BB" \o "Кемпферол), в корнях — [апигенин](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BF%D0%B8%D0%B3%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%BD" \o "Апигенин), [слизи](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D0%B8%D0%B7%D1%8C).

По содержанию витаминов петрушка превосходит многие овощи и фрукты. В зелени её имеется до 0,2 % [аскорбиновой кислоты](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%81%D0%BA%D0%BE%D1%80%D0%B1%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D1%82%D0%B0), до 0,01 % [каротина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%BE%D1%82%D0%B8%D0%BD), [тиамин](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B8%D0%B0%D0%BC%D0%B8%D0%BD), [рибофлавин](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B8%D0%B1%D0%BE%D1%84%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D0%BD), [ретинол](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B5%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%BB" \o "Ретинол), [никотиновая кислота](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D1%82%D0%B0), богатый набор [минеральных солей](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D1%81%D0%BE%D0%BB%D0%B8&action=edit&redlink=1) ([железа](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%B7%D0%BE), [калия](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D0%B9), [магния](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%B3%D0%BD%D0%B8%D0%B9), [кальция](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D1%86%D0%B8%D0%B9), [фосфора](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%BE%D1%81%D1%84%D0%BE%D1%80)), [флавоноиды](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B8%D0%B4%D1%8B), [белки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B8), [углеводы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%B3%D0%BB%D0%B5%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%8B), [пектиновые вещества](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B5_%D0%B2%D0%B5%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0), [фитонциды](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B8%D1%82%D0%BE%D0%BD%D1%86%D0%B8%D0%B4%D1%8B).

Все части растения обладают приятным пряным вкусом, который обусловлен наличием эфирного масла. Содержание эфирного масла в плодах 2—7 %, в свежем растении 0,016—0,3 %, в сухих корнях — до 0,08 %. Оно представляет собой легкоподвижную жидкость зеленовато-жёлтого цвета. Основным компонентом эфирного масла из плодов и корней является [апиол](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%90%D0%BF%D0%B8%D0%BE%D0%BB&action=edit&redlink=1" \o "Апиол (страница отсутствует))[[de]](https://de.wikipedia.org/wiki/Apiol) (или камфара петрушки)[[3]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D1%83%D1%88%D0%BA%D0%B0_(%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5)#cite_note-3). Кроме того, в масле из плодов содержатся [α-пинен](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%BD), [миристицин](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B8%D1%80%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%86%D0%B8%D0%BD" \o "Миристицин), следы неидентифицированных [альдегидов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BB%D1%8C%D0%B4%D0%B5%D0%B3%D0%B8%D0%B4%D1%8B), [кетонов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%BD%D1%8B), [фенолов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B5%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D1%8B), а также [стеариновая](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D0%B5%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D1%82%D0%B0) и пальмитиновая кислоты и [петросилан](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D0%BE%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B0%D0%BD&action=edit&redlink=1" \o "Петросилан (страница отсутствует)).