
Kminek

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2335 razy.

Jest to roślina dwuletnia należąca do rodziny baldaszkowatych. Jej nasiona w kształcie sierpa to jedna z najstarszych przypraw kuchennych, znana już w starożytnym Egipcie. Znali ją już nasi słowiańscy przodkowie i Germanie. W naszej strefie klimatycznej, na kontynentach azjatyckim i europejskim jest bardzo pospolita, dziką rośliną. Wprowadzono ją jednak do uprawy, by łatwiej było pozyskiwać nasiona. Kminek ma zastosowanie jako dodatek do pieczywa żytniego, pszennego, do wędlin, sera, kapusty słodkiej i kwaszonej, pieczeni wieprzowej, zupy grzybowej, gulaszowej, do sałatek, szczególnie do ćwikły, do pizzy, dań cebulowych, słonych wypieków. Szczególnie często towarzyszy daniom z kapusty, ponieważ przeciwdziała wiatrom wywoływanym przez gotowane warzywa kapustne. Za przyprawę mogą też służyć młode listki kminku, które mają równie silny, korzenny zapach. Zawierają te same substancje co owoce /olejki lotne, białka, cukry, tłuszcze/ a ponadto wiele witamin, enzymów i kwasów organicznych. Można przyprawić nimi kartoflanekę i zupy jarzynowe, sałatki z ziemniaków, potrawy mięsne i pasty do chleba.

Kmin rzymski -- *Cuminum cyminum* L., gr. kyminon, hebr. kammon, ang. cumin, fr. cumin, niem. kreuzkuemmel, Roemischer Kuemmel, Mutter Kuemmel. Znany od starożytności w rejonie śródziemnomorskim i w pd.-zach Azji. Spokrewniona jest z nim roślina *Trachyspermum anni* lub *Trachyspermum roxburghianum* zwana ajowan lub zira.

Kminek zwyczajny -- *Carum carvi* L. ang. caraway, f. carvi, cumin de pres, niem. Kuemmel. Także od dawna znana w całej Europie przyprawa.

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Władysław Los)