

*Nigella sativa*

## Allmänt

Växten hör till familjen *Ranunculaceae* (ranunkelväxter eller smörblommeväxter) och är således inte närmare besläktad med vanlig kummin eller spiskummin. Svartkummin är en ettårig ört med upprätt, grenig stjälk och strödda, finfördelade, fjäderlika grågröna blad. De blåvita, stjärnformade blommorna sitter ensamma i topparna. Frukten är en rund kapsel med små svarta, skrovliga frön. Blommorna ger rikligt med pollen och är en lockelse för bin.

Svartkummin är inhemsk i södra Europa och västra Asien, men har länge odlats och använts som krydda i varma länder och har blivit spridd på många håll. De pepparlika fröna används i curry och andra heta rätter. För araber och indiska folk betraktas fröna som botemedel mot många sjukdomar. Släktnamnet *Nigrella* kommer från latinets *niger* = svart och syftar på de svarta fröna. Artnamnet *sativa* betyder odlad. Den besläktade arten *Nigrella demascena*, Jungfrun i det gröna från medelhavsområdet, är en allmän trädgårdsväxt. Även dess frön har använts som läkemedel.

Svartkummins smak och lukt påminner om vanlig kummin och anis.

## Klimatzon

Uppgifter saknas om var växten odlas i Sverige.

## Jordmån

Går bäst på varm och lätt jord.

## Plantering och sådd

Fröna förkultiveras i krukor och utplanteras utan omskolning. Vid utplantering bör jorden vara minst +9°C.

## Skötsel och gödsling

Jorden bör vara lätt och näringsrik. Växten behöver ringa tillsyn.

## Skörd

Svartkummin blommar i juli och fröna mognar i augusti. Skördas efter hand.

## Användning

De mogna fröna har en kamferliknande doft och en bitter, senare aromatisk smak. De innehåller saponin, en eterisk olja, ett bitterämne, nigellin, och garvsyra. Dessa ämnen ger svartkummin diuretisk, gall- och gasdrivande, maskdrivande, kramplösande, mjölkdrivande och menstruationsbefordrande verkan. Fröna används främst för digestiva och menstruella störningar och för bronkit. De är emellertid giftiga och större doser får inte tas.

I köket kan fröna användas som ersättning för peppar och kan strös på bröd och kakor. Den destillerade eteriska oljan används som krydda i konfektindustrin. I Frankrike kallas fröna ibland för quatre-épices (fyra kryddor). Svartkumminfröna bör inte förväxlas med vanlig spiskummin (*Cuminum cyminum*) som smakar annorlunda. De två växterna är inte heller närmare besläktade.

## Källor

Tidens stora bok om läkeväxter 1986

Denna artikel skrevs först av Wilhelm Raattamaa och publicerades i FOBO:s handbok 1980. Du kan läsa originalversionen [här](#).