

Pimpinella anisum

Allmänt

Växten tillhör familjen flockblomstriga (*Umbelliferae/Apiaceae*). Den tillhör samma familj som kummin och i många länder kallas den sötkummin.

Anis har tre typer av blad. Längst ner på stjälken sitter rundade blad, högre upp är de inskurna och de översta bladen är djupt flikiga. I juli kommer blomställningarna med många små vitgröna blommor, som vissnar snabbt och bildar bruna frukter, som är fårade och rundade dubbla nötter.

Anis är en mycket gammal kryddört, vars egenskaper har varit kända mycket länge. Den omtalas i skrift för 3500 år sedan. örten var då utbredd och älskad i hela Medelhavsområdet. På grund av att den var mycket dyr, blev den i vissa områden använd som betalningsmedel.

Under 700-talet nådde anisen till Mellaneuropa och under Karl den Stores tid ålades munkarna att odla anis i klosterträdgårdarna. Till Sverige infördes den troligen av munkarna och odlades av dem både som lake- och kryddväxt. I dag odlas den över hela världen. Den mest intensiva odlingen sker i Spanien.

Anis är ettårig, höjd 40-60 centimeter.

I Orienten är det vanligt att tugga anisfrö efter en måltid, eftersom fröna påverkar gallan och stimulerar fettomsättningen.

Många maträtter och drycker kryddas med stjärnanis, som till smaken liknar kryddörten anis, men som inte skall förväxlas med den billigare stjärnanisen.

Klimatzon

Går bäst i klimatzon I - III.

Jordmån

Anis kan sås på friland, men då kan man inte skörda förrän i augusti-september och fröna kommer att falla av när höstregnet kommer. Det är enklare att så under glas, men man får vara tålmodig, då anisfröna gror mycket långsamt. Fröna ska täckas ordentligt med jord så att de får gro i mörker, och gror snabbare om de först får ligga i vatten ett dygn.

Sådd/Plantering

Plantorna är mycket känsliga för omplantering och bör därför stå kvar i såkrukorna så länge att man kan plantera ut dem med en rotklump.

Plantavståndet bör vara 25 x 15 centimeter.

De ska planteras i ett soligt läge med torr jord, gärna på en skyddad plats.

Skötsel/gödsling

Anis behöver torr väderlek för att bilda blommor och frukt. Normal gödsling räcker. Växten behöver endast sällan vattnas.

Skörd och användning

När det är dags att skörda fröerna kan man välja mellan att skörda dem med en blomflock i taget eller att skörda hela plantan på en gång. Om man plockar hela plantan på en gång buntar man ihop växterna och låter dem torka några dagar i ett varmt rum, dock ej över +35°C. Därefter kan man skaka bort fröna. De är välsmakande och behåller sin arom ända tills nästa skörd.

Anisaromen är välkänd från hostmediciner och likören De unga bladen kan användas som kryddört, medan fröna torkas och används till diverse ändamål på grund av sitt oljeinnehåll.

För att få en intensiv smak när man kryddar med anis, bör man först stöta fröna i en mortel, så att de flyktiga smakämnen frigörs.

Läkeegenskaper: Eterisk anisolja stimulerar flimmerhår i luftvägarna och verkar slemutdrivande och lindrande vid luftrörskatarr och hosta, är kramplösande och motverkar gasbildning i tarmen samt stimulerar saliv- och körtelutsöndring i magtarmkanalen vilket förbättrar aptit och dålig matsmältning. Stimulerar mjölkutsöndring vid amning, samt förefaller ha liknande effekt som östrogen.

Dosering: 1 tesked (0.5-1 gram) anisfrukter per kopp bereds som infusion i 20 minuter och intages vid behov.

Varning: Överdoserings av ren olja är skadligt.

Övrigt

Fröet är hårt men gror snabbare om det stöps, det vill säga om man lägger det i vatten ett dygn innan sådd. Sådden bör ske så tidigt som möjligt.

Som tidigare nämnts har frukterna medicinsk användning. Anisfröolja är aromatisk, kramplösande, hostbefordrande, gasdrivande, diuretisk (urindrivande), antiseptisk och mjölkdrivande. Oljan ingår i hostmediciner, bland annat "Kungen av Danmarks bröst-karameller" och den används för att smaksätta olika patentmediciner. De största mängderna anis används för smaksättning av likörer och konfekt, samt inom parfymindustrin.

Källor

Lyckas med trädgården

tidens stora bok om läkevaxter

Bonniers stora bok om trädgård

Denna text bygger på en artikel som publicerades i FOBO:s handbok. Du kan läsa originalversionen [här](#).