

Cuminum cyminum

Allmänt

Växten tillhör de flockblomstrigas familj, *Umbelliferae*. Den är ettårig, med 60-90 centimeter hög, förgrenad stjälk med fint delade blad, vita eller rödlätta blommor i flock samt avlånga, bortsbärande ljusbruna frukter. Den blommar i juni-juli.

Spiskummin är en mycket gammal kulturväxt, som härstammar från Centralasien och östra medelhavsområdet, och odlas numera även i södra Europa.

Spiskummin omtalas som läkeört redan i en egyptisk papyrusskrift från cirka 1700 f. Kr. Den är också omnämnd i Bibeln. Hippokrates prisar dess botande egenskaper och rekommenderar dess frukter mot gulsot, febrar samt lung- och kvinnosjukdomar. Fröna har en stark smak, inte olik vår vanliga kummins, och användes särskilt som ostkrydda.

Klimatzon

Växten är värmekrävande och jorden ska vara lätt och varm. Därför är det osäkert om man ens i zon I kan räkna med skörd varje år.

Jordmån

Jorden måste vara både varm och lätt.

Plantering och sådd

Fröna förkultiveras i ordentliga krukor och utplanteras utan omskolning. Det är lämpligt att börja i mars. Vid utplantering bör jorden vara varm, minst +9°C

Skötsel och gödning

Plantan sköter sig själv och behöver inge tillsyn förrän det är skördedags. Jorden bör vara lätt och näringsrik.

Skörd

Fröna mognar i augusti - september och de skördas efter hand.

Användning

Trots att frukterna i sig varken smakar eller luktar bra, har de fått stor användning som ostkrydda (holländsk kumminost, västerbottenost, surmjölksost med mera). I likhet med vanlig kummin är Spiskummin en brödkrydda. Den används också som likörkrydda.

Frukterna (eller fröna) innehåller cimol, en flyktig olja. Frukterna användes fortfarande inom folkmedicinen mot underlivsbesvär och kolik samt för att öka mjölksekretionen hos ammande mödrar. Dos: 4 gram av de torkade och krossade frukterna ges ett uppkok i en kopp vatten, silas och intas sedan 2-3 gånger dagligen. Genom destination av frukterna med vattenånga får man en gulaktig eterisk olja (aetherolium cumini), som sedan kan bearbetas vidare till cimol (isopropyltoluol), som är en färglös och väldoftande olja.

Källa

Läkeväxter förr och nu, Forum 1991

Boken om kryddor, Rabén Prisma 1995

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