

---

---

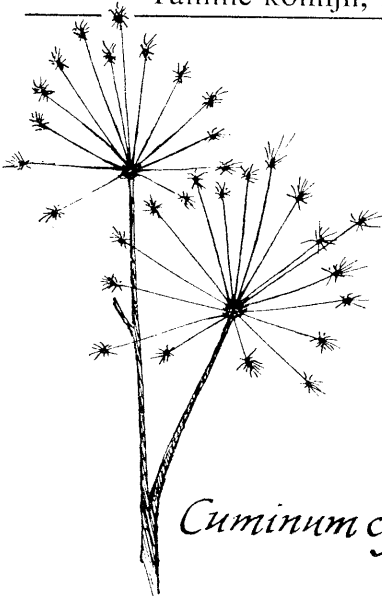
# KOMIJN

---

---

Tamme komijn, kruiskomijn

---



*Cuminum cyminum*

*Eigenschappen:* komijn is tevens de vroegere naam van karwij en inderdaad hebben beide kruiden veel gemeen, zowel qua uiterlijk als qua smaak en reuk. De laatste twee zijn bij komijn wat pikanter. In de Oudheid vond het toepassing als geneeskruid, tegenwoordig wordt het vooral om zijn smakelijke eigenschappen gebruikt.

Een bepaalde soort, afkomstig uit het Middellandse-Zeegebied, wordt verwerkt in de bekende Leidse kaas.

*Uiterlijk van de plant:* komijn is een eenjarige plant, die behoort tot de familie der schermbloemigen. De behaarde vrucht bestaat uit twee deelvruchtjes. Het zaadje is aan de vruchtwand bevestigd en bevat een gele olie, die een scherpe smaak heeft. De bloemen zijn rood.

*Kweek:* komijn wordt geïmporteerd uit het gebied rond de Middellandse Zee. Het kan in de tuin gekweekt worden, maar heeft behoefte aan zon; het beste gedijt het in zandgrond. Het zaad moet in mei gezaaid worden en komt na enige weken op.

De onderlinge afstand tussen de planten moet ongeveer 30 cm zijn. De zaadjes zijn rijp in augustus of september, en kunnen door het wrijven van de vruchtjes verzameld worden.

*Smaakeffecten:* aan allerlei gerechten kan komijn een pikante smaak verlenen. De geweekte zaadjes laten zich goed verwerken in kaaspannekoeken. Ook in gehakt, soep of kerry zorgt komijn voor de 'pikante noot'. Het moet wel in kleine hoeveelheden gebruikt worden en is minder geschikt voor kinderen.