

# CIMET

Kolovrat<sup>1</sup>, M.



Ne bismo pogriješili ako cimet opišemo s tri riječi: rajski, odabran i sladak. U Europi je od 16.-18. st. cimet vrijedio kao osobito skup i dragocjen začim. Paleći zadužnice Karla V na vatri štapića cimeta, pred vladarim očima, trgovac Anton Fugger 1530. god. na taj je način demonstrirao svoje bogatstvo. Za Europljane je porijeklo cimeta bilo dugo vremena tajna. Samo su spretni trgovci znali da je unutarnja kora slatkog okusa začina, u stvari azijsko drvo. Njegova profinjena aroma oduševljavala je srednjovjekovne kuhinje. U francuskoj je kuhinji u više od polovice jela i umaka cimet postao dodatak kojim su se jela dogotovljavala. Dakle, cimet je jedan od najstarijih začina uopće. O njemu se može čitati već 2500 g.p.n.e. u kineskom pismu Cassia (Kina – cimet). Začinskim putovima i karavanama dopijeva u Europu. Plantaže cimeta nalaze se danas posvuda u Indoneziji, Kini, Šri-Lanki, Vijetnamu, pa i na Sejšelskim otocima. Na Madagaskaru je njegova žetva moguća tijekom cijele godine, dok u Šri-Lanki samo u ljetnim mjesecima, lipnju i srpnju.

U stoljećima iza nas ljudske su aktivnosti bile usmjerene na trgovinu začimima. Venecija je dugo imala monopol nad trgovinom, a kako su koncem 15. st. Portugalci pronašli Cejlon (današnja Šri-Lanka) silom su nametnuli svoj monopol u idućih 100 godina. Sredinom 17. st. morali su i oni popustiti pred nizozemskim osvajačkim pohodima. Cimet pripada botaničkoj familiji lovora (*Cinnamomum verum*), a kao začim isporučuje se mljeven u prah ili u štapićima.

<sup>1</sup>Miroslav Kolovrat, dipl.ing, TTR Kolovrat, Zagreb

## Struke trebaju stručnjake



CSB-System  
Vam želi ugodne  
blagdane!

### Strukovno specijalizirani softver za poduzeća

IT-rješenje za Vaše cjelokupno  
poduzeće

Vodite, upravljajte i kontrolirajte  
Vaše poduzeće pomoću naših kom-  
pletnih ERP-rješenja za područja

- Klanje & rasijecanje
- Meso & kobasičarski proizvodi
- Perad & divljač
- Riba & delicatese

Odlučite se sada za sigurnu  
budućnost!

Mi smo tu za Vas –  
Vaš strukovni ERP-stručnjak



**CSB-System**  
INTERNATIONAL

CSB-System d.o.o.  
Ivana Perkovca 39, HR-42000 Varaždin  
Tel: +385/42/242 050, Faks: +385/42/242 055  
[info-hr@csb-system.com](mailto:info-hr@csb-system.com)

## Cimet

▼ Slika 1. Prijevoz štapića cimeta



▼ Slika 2. Sušenje cimeta



▼ Slika 3. Ljuštenje štapića cimeta



Slično ostalim začinima i kod cimeta razlikujemo nekoliko vrsta:

1. Cejlonski cimet, najkvalitetnija vrsta zbog svoje uzvišene arome. Bere se između svibnja i listopada, u razdoblju između monsunskih kiša. Ne raste kao stablo (npr. u Kini), nego se grmovi stalno podrezuju kako ne bi prešli određenu visinu. Komadi kore cimeta duljine oko 30 cm, vrlo tanki (0,3 – 1 mm debljine) skupljaju se kako bi se sačuvali aromatični materijali i eterična ulja (0,5 – 1 % cimetni aldehid) i tako se suše. Tada se uzimaju osušeni komadi kore svijetlo smeđe boje i zavijaju s obje strane u štapiće cimeta. Potom se 4-5 takvih štapića vežu u rollice i dobijamo čvrst, krasno aromatičan cimetov svežanj. Površina cejlonskog cimeta je glatka, svjetlosmeđe boje, a unutarnja strana je nešto tamnija. Ovakav cimet predstavlja specijalitet i pokriva oko 1% svjetske potrebe za cimetom.

2. Cassia vera (AA) – dolazi iz Indonezije. Okus



je sličan cejlonskom cimetu i finog, snažnog mirisa. Žetva i obrada vrlo su slične kao kod navedenog cejlonskog cimeta, no oznaka AA daje se samo za najbolju kvalitetu Cassia vera

3. Cassia – Kina cimet – crvene do tamnosmeđe boje. Okus mu je više gorak, a miris oštar. Deklarira se kao cimet, iako to nije onaj pravi cimet. Korica je sačinjena u obliku polovičnih cijevi i kod sušenja se jednostrano omotava.

Cimet djeluje poticajno na probavni sustav čovjeka. Pomaže pri nadimanju, smanjuje razinu šećera u krvi, neutralizira štetno djelovanje slobodnih radikala. Ublažava kašalj i promuklost, djeluje kao sredstvo za ublažavanje želučanih tegoba. Terapeuti prirodnog liječenja preporučuju cimet zbog njegovog antibiotskog djelovanja. Nove su spoznaje da cimet sadrži tvar koja ima djelovanje slično inzulinu.

Ako su štapići cimeta svijetlo smeđi, tanki i nježni, onda je on visokovrijedan i kvalitetan. Kineski cimet ne ispunjava ove kriterije: štapići cimeta su uglavnom deblji, jednostrano savijeni i tamno smeđe boje. Kvaliteta cimeta ovisi o sirovini iz koje se prerađuje i mjesta odakle se dobiva.

Kod skladištenja cimeta vrlo je važno zaštititi ga od svjetla i pakiranje dobro zatvoriti. Mljeveni cimet inače brzo gubi aromu i začinsku snagu.

Slatka jela, okruglice, čokolade ne mogu se zamisliti bez cimeta. Njegova začinska nota dobro dođe kod proizvoda od pilećeg mesa. Za blagdanske dane predlažemo kuhanu šunku s cimetom, kako bismo ostali u okvirima teme ovog časopisa:



Materijal: svinjsko meso I. kategorije  
slanina s kožom kao osnova na koju se pune komadi mesa.

dodaci za 100 L salamure:

82 kg voda/led

11 kg nitritna sol

7 kg način Combi Exquisit

- folija na kojoj je cimet

- kalupi za kuhanje

Postupak:

- pripremiti salamuru otapanjem nitritne soli i začina u vodi (5-10 % količine vode ostaviti posebno i nakon dodavanja leda tom vodom regulirati temperaturu salamure na -2 °C do 0 °C)

- komade mesa injektirati salamuricom u količini 20 %, nakon toga masirati pod vakuumom 12-14 sati u intervalima

- u kalupe staviti foliju s cimetom, slaninu s kožom i komade mesa, zatvoriti kalup pod pritiskom

- kuhati u pari 2 sata/65 °C, zatim 2 sata na 70 °C, ostatak vremena kuhati na temperaturi 74 - 76 °C do temperature 68 °C u centru.

- dobro ohladiti i osloboditi kalupe ■

## IZ HRVATSKE AGENCIJE ZA HRANU

### HRVATSKA AGENCIJA ZA HRANU PRESELILA NA NOVU ADRESU

Hrvatska agencija za hranu je nakon skoro tri godine svoga rada i postojanja preselila u vlastite prostore koji se nalaze na adresi I. Gundulića 36b u Osijeku. Svi telefonski brojevi ostali su nepromijenjeni.

08.11.2007

### SUDJELOVANJE HRVATSKE AGENCIJE ZA HRANU NA FORUMU "UČINCI PRISTUPANJA EUROPSKOJ UNIJI U PODRUČJU ZAŠTITE POTROŠAČA I SIGURNOSTI HRANE: HRVATSKA OČEKIVANJA I IRSKA ISKUSTVA"

U petak 26. listopada 2007. u zgradi Rektorata Sveučilišta u Osijeku održan je europski regionalni forum "Učinci pristupanja Europskoj uniji u području zaštite potrošača i sigurnosti hrane: Hrvatska

očekivanja i irska iskustva". Forum je organizirao Institut za međunarodne odnose (IMO) iz Zagreba i Sveučilište u Osijeku te predstavlja treći od ukupno tri regionalna foruma u sklopu projekta "EU IMPACT – Akademska mreža za komuniciranje integracijskih učinaka u Hrvatskoj" koji se provodi u okviru programa PHARE 2005.

Glavna zadaća foruma bila je kroz problematiku institucionalnih promjena pokrenuti raspravu o očekivanim učincima promjene za hrvatske građane prilikom pristupanja Hrvatske EU u području zaštite potrošača i sigurnosti hrane.

Naime temeljni cilj Zaštite potrošača Europske unije je zaštita interesa građana koji žive unutar ovog područja. Osim legislativnog okvira za ovo područje, Europska komisija usvojila je i druge dokumente kojima osigurava provedbu svoje politike. U strategiji koja se odnosila na razdoblje 2002-2006. godine, utvrđena su tri osnovna cilja: visoka razina