

# LEKSIKON MANJE POZNATIH ZAČINA ZA MESO

## ANIS



Anis je osušeni plod biljke anis (*Pimpinella anisum*) iz porodice štitarki, jednogodišnje stabljike s nepodijeljenim okruglo-bubrežastim donjim listovima na dugačkim peteljka i podijeljenim gornjim listovima na kratkim peteljka. Cvate malim bijelim cvjetovima. Na sitnim jajolikim plodovima može se primijetiti deset nježnih, svjetlije obojenih rebara. Anis miriše ugodno i aromatski svjež, a takvog je i okusa. Sadrži i eterično ulje koje se sastoji od 80-90% anetola. Danas se uzgaja najviše u Španjolskoj, a nešto manje u Italiji, Grčkoj, Bugarskoj i Rusiji. Španjolski anis ima velika zrna, bugarski srednja, a ruski mala. Vrlo su cijenjene velike i svijetle talijanske vrste. Na velikim poljima anis se kosi kosilicama, pri čemu je prava znanost pogoditi koje je pravo vrijeme zrelosti.

Anis potječe vjerojatno iz Egipta, ali je već i prije vjerojatno bio rasprostranjen u Siriji, Grčkoj te na Cipru. Spominje se već oko 1500. godine pr.K. u medicinskim tekstovima Papyrusa Ebersa. O anisu se pisalo i u staroj Grčkoj i Rimu, a u Italiji je i danas

poznata poslovice prema kojoj anis sprječava padavicu. U Njemačkoj se vjerovalo da žuna može probušiti i najtvrdje drvo ako si kljun namaže anisom, a u Francuskoj da željezo pukne poput stakla ako dođe u dodir s anisom. Poznato je i da golubovi toliko vole miris anisa da ih se njime može namamiti u golubinjak.

U kuhinji se anis prije svega upotrebljava kao začina za kolače, ali bez daljnjega dobro pristaje raznim umacima, varivima i salatama. Po cijelom svijetu postoje i pića s mirisom anisa, ali u tu svrhu se danas rijetko upotrebljava pravi anis. Potisnuo ga je zvjezdoliki anis koji ima miris i okus anisa ali botanički nije ni u kakvoj vezi s *Pimpinellom anisum*.

## BOROVICA OBIČNA



Borovica (*Juniperus communis*) je zreo, bobičast plod zimzelenog grma borovice iz porodice čemprenica koji je rasprostranjen po čitavoj Europi. Kuglaste, 6 do 8 mm velike bobice trebaju dvije godine da posve dozre. Svježije bobice su plave boje, a suhe tamno do crno-smeđe i sadrže tri jajolike sjemenke. Miris borovica je aromatično balzamičan, a okus pikantan, gorkasto-smolast i malo slatkast. Sadrži 0,5 do 2% eteričnog ulja čiji su glavni sastojci terpeni. Bobice sadrže i juniperin, tanin, smolu i do 30% šećera. Grm borovice raste po šumama, ledinama i obroncima, a vrlo se rijetko uzgaja po vrtovima.

Gotovo da nema biljke s kojom je narodno vjerovanje povezivalo toliko tajanstvenih, praznovjernih, mističnih i mitskih priča kao s borovicom. Germani su upotrebljavali šiblje borovice za svoje žrtvene ceremonije i spaljivanje mrtvaca. Po njihovu je mišljenje nesreća očekivala onoga tko bi drsko posjekao grm borovice. Neko se vrijeme pred svakim grmom borovice skidao šešir (kao i pred bazgom). U Bavarskoj su maslac miješali miješalicom od drva borovice jer su tako rastjerivali vještice. Tko si je za šešir zatakao grančicu borovice bio je zaštićen od ozljeda. Šibe od borovice bile su pomoć u pronalaženju ukradenih stvari.

Najveći potrošač borovice jest industrija jakih pića, a u kuhinji se s borovicom začinja meso ili salamura za meso svih onih životinja koje se i u prirodi susreću s grmom borovice, a to je sitna i krupna divljač. Borovica se pojavljuje u čitavom nizu začinskih mješavina te u mješavinama ljekovitih čajeva.

## CURRY



Kada su Englezi u 18. stoljeću učvrstili svoju vladavinu u Indiji, počeli su sa zanimanjem pratiti običaje začinjavanja u toj zemlji. Kao i danas, tako su i tada indijske domaćice svakodnevnu rižu činile ukusnijom dodavši joj mješavinu mnogobrojnih začina u obliku praha ili umaka. Taj umak se u južnim dijelovima Indije nazivao tamilskom riječi "kari", a kasnije je naziv prenesen i na začin u prahu.

Standardni recept za curry ne postoji. Obavezni sastojci su: đumbir, kardamon, korijandar, kurkuma, kim, muškato cvijet, klinčići, papar i cimet. Ovisno o oštini koju se želi postići dodaje se i čili, kumin, muš-

katov oraščić, piment, paprika i ružmarin. Engleske i indijske mješavine moraju sadržavati 80% začina, a smiju sadržavati 5% soli i 10% leguminoznog brašna. Boja svih mješavina curryja ovisi o kurkumi. Kako taj dodatak pod utjecajem svjetla blijedi i gubi na okusu, curry moramo držati u posudama od tamnog stakla ili na tamnom mjestu.

Kada se u Indiji govori o kariju ili curryju ne misli se samo na mješavinu mirodija već na začinjeno jelo, dakle npr. na ovčetinu, piletinu, ribu, krumpir ili grašak s curryjem. U europskoj kuhinji curry-prah se koristi za jela od riže, ribe, za rague umake, jela od rajčica i mesna jela, pogotovo od piletine. Gotov curry-umak sadrži osim curry-mješavine još i sol, šećer, kokošju mast i kašu od jabuka. Curry-umaci koriste se za začinjanje koljevine, peradi te jela od ribe i riže.

## ĐUMBIR



Đumbir (*Zingiber officinale*) je sušeni korijen biljke đumbira iz porodice đumbira koja obuhvaća više od 250 tropskih biljki s aromatičnim korijenjem. Biljka naraste do 1,5 m i nalik je na trstiku. Mesnati, debeli podanci razgranati su poput rogovlja, a na tržište dolaze, ovisno o zemlji koja izvozi, neoguljeni, napola ili potpuno oguljeni. Osušeno korijenje đumbira miriše aromatično, a okus je ljut i peče u ustima. Glavni dio eteričnog ulja je sesquiterpen đumbira. Za blag i karakterističan miris odgovoran je prvenstveno sesquiterpanalkohol zingiberol. Oštar okus potječe od oleoresina koji se sastoji od gingerola, zingerola i stanovitog broja još nepoznatih smola.

Indija je oduvijek najveći izvoznik đumbira na svi-

jetu, a osim zemalja porijekla najveći potrošači su arapske zemlje. Na tržište dolazi mnogo vrsta đumbira koji se razlikuje i po okusu i po kvaliteti.

Đumbir je stigao u Europu u 9. stoljeću. U srednjem vijeku je bio tako obljubljen da se u Baselu ulica u kojoj su se nalazili trgovci mirodijama zvala "Đumbirova ulica". Autori knjiga o začinima navode u 17. stoljeću u svojim knjigama čitav niz medicinskih primjena za đumbir koji pomaže kod prehladnog želudca, zubobolje, kad se želi smanjiti težina ili preznojiti se.

U kuhinji se đumbir koristi sušen i mljeven kao začin za povrće, voće, juhe, umake, peciva. Razni miješani začini kao curry sadrže đumbir. U Engleskoj se koristi mnogo napitaka od đumbira, od kojih je najpoznatiji đumbirovo pivo. Suhomesnati proizvodi i kobasice također se začinjavu đumbirom i njegova je uloga značajna u mesnoj industriji koja ga koristi i za pripremu različitih pašteta i sličnih proizvoda.

## KORIJANDAR



Korijandar (*Coriandrum sativum*) je plod kalavac jednogodišnje biljke korijandra iz porodice štitarki. Biljka je visoka 30 do 60 cm, ima perjasto lišće i bijele ili crvenkaste cvjetić. Za razliku od ostalih štitarki, plodovi se ne raspadaju u dijelove. Nadzemni dijelovi biljke imaju neugodan miris po stjenicama pa je i naziv biljke izveden od grčke riječi koris-stjenica. Taj se neugodan miris gubi tek kad plodovi posve sazriju, a u takvom stanju plodovi imaju ugodan, blago aromatičan miris i okus. Eterično ulje korijandra sadrži coriandrol i pinen. Korijander se spominje već u egipatskim papirusima, a često je o njemu riječ i u Bibliji.

U kuhinji se koristi kao začin gljivama, govedini i pecivima. Prisutan je u mješavinama curryja te miješanim začinima za kobasice i pecivo. U industriji žestokih pića upotrebljava se korijandrov macerat i destilat za aromatiziranje nekih vrsta rakija i likera. Sve veća je upotreba korijandra u kozmetičkoj industriji za proizvodnju parfema.

Korijandar upotrebljava u velikim količinama mesna industrija u svim vrstama mesnih proizvoda. Tipičan miris po korijandru ima na primjer mortadela.

## KURKUMA



Kurkuma (*Curcuma longa*) je gomoljast korijen južnoazijske biljke iz porodice đumbira. Biljka naraste do visine od 2 do 2,5 m, ima veliko kopljasto žarkozeleno lišće i žute cvjetove. Bočno korijenje je do 6 cm dugo i 15 mm debelo i prodaje se kao "Curcuma longa", dok se gomoljasto korijenje prodaje pod nazivom "Curcuma rotunda". Oba dijela korijena dolaze u trgovinu osušena. Miris im je ugodno aromatičan, a okus lagano gorak i peckav. Kurkuma sadrži do 5% eteričnog ulja, gorkih tvari, smola in a svjetlo osjetljivo bojilo kurkumin. Korijen je svijetložute do žutosmeđe boje. Pod utjecajem ulja koje se izlučuje prilikom mljevenja kurkuma-prah postaje žutocrven.

Najveći proizvođač kurkume je Indija, a glavni uvoznici su susjedne zemlje i SAD. Devet deseti-na godišnje berbe ostaje u zemlji. Kurkuma gotovo nikad ne raste divlja, uzgoj je sličan kulturi đumbira.

Za izvoz se korijenje čisti, kuha, oko tjedan dana suši, rukom struže, po potrebi polira i sortira.

Pučka medicina cijeni kurkumu kao sredstvo za želudac i bubrege te kao lijek protiv žutice, žučnih kamenaca i upale žučnog mjehura.

Kurukuma se u kuhinji rijetko upotrebljava kao zaseban začin. Najvažniji je sastojak curry-praha (20%) kojemu daje i boju. Prehrambena industrija upotrebljava kurkumu kao začin za npr. senf i umake od senfa. S kurkuma-prahom začinjaju se u SAD-u gusti umaci za jela od jaja, umaci za pečene piliće, umaci od gorušice i majoneze za jela od ribe.

## MAŽURANA



Mažurana (*Majorana hortensis*) u zemljama Sredozemnog mora raste kao izdržljivi polugrm, a naraste do visine od 20 do 50 cm, ima obratno jajolike listove, cvate bijelo do svijetlo-ljubičasto ili ružičasto. Čitava biljka je obrasla finim dlačicama, lišće je aromatično. Mažurana sadrži kamfor ili borneol.

Mažurana uspijeva gotovo u svim europskim

zemljama. Sušena dolazi u trgovine orunjena ili mljevena. Sije se u ožujku u klijalište ili u cvjetni lonac u sobi. Biljčice se početkom svibnja presađuju u slobodan prostor. Sade se svežnjići od 3 do 4 biljčice u razmaku od 25 cm na dobro pognojenoj tlu bogatom humusom. Mažurana predviđena za sušenje bere se za punog cvata.

Ova aromatična biljka još je u starom vijeku služila kao začin mesnim jelima i raguima. Travari su joj kasnijih godina pripisivali toliko ljekovitih svojstava da bi je trebalo smatrati upravo čudotvornim lijekom.

Mažurana se u velikim količinama upotrebljava u proizvodnji kobasica, napose za krvavice i jetrene kobasice. U kuhinji se koristi za rague, pačje i gušće pečenke, mljeveno meso, svinjsko meso, ovčetinu i iznutrice.

## PIMENT



Pimentom (*Pimenta officinalis*) nazivamo prije sazrijevanja ubrane, osušene bobice drva pimentovca iz porodice mirti koja potječe iz Južne Amerike. Bobice nisu posve okrugle, do 12 mm velike, boja im varira između tamnosmeđe, crvene i žućkasto-sive, a površina im je bradavičasto-hrapava. Miris pimenta sličan je mirisu klinčića, a donekle i muškata i cimeta, a okusom je nalik na klinčiće s malo oštine papra. Eterično ulje pimenta (3 do 4,5%) sadrži 65 do 80% eugenola te cineol, felandren i kariofilen.

Drvo pimenta je zimzeleno, bez velikih zahtjeva, naraste do visine 10 m. Plodovi se beru tik prije sazrijevanja i zajedno s plodištem suše u posebnim pećima nakon čega se plodovi rune s peteljki. Odra-

slo stablo pimenta daje godišnje oko 40 kg suhih plodova.

Kolumbovi pratioci su u Europu prvi donijeli vijest o pimentu. Naziv "piment" izveden je od španjolske riječi "pimentia" što znači papar. Očito je da su ga u pvo vrijeme smatrali nekom vrstom papra, a tijekom vremena nadijenuo mu je toliko imena da je sve do danas ostao začin s najviše naziva. Englezi ga zovu "Allspice" jer ima, navodno, od svakog začina ponešto.

U kuhinji je piment omiljeni začin za peciva, jela od ribe i mesa, juhe, umake i marinade. Sastavi je dio mnogih začinskih mješavina, tako i curryja, mješavi-

na za kolače te mješavina za kobasice i ulaganje.

Pimentom se začinjaju razni aromatični biljni i gorki liker, a njegovo ulje iz plodova koristi se u kozmetičkoj industriji.

Piment je neophodan u kobasičarstvu i u industriji ribljih konzervi.

Izvor:

Roland Gööck: U svijetu začina i mirodija. Mladinska knjiga, Ljubljana, 1979.

Odabrala i uredila: Nina Torti ■



tel: +385(0)1 6270 258; fax: +385(0)1 6270 498; e-mail: milivoj.medven@medven.hr