

Fűszerkömény-Carum carvi csávázatlan

Ajánlás: fűszernövény/ zöldugar

AKG: AKG

Csávázás: csávázatlan

Életciklus: 2 év

Norma: 10-15 kg/ha

Státusz: Rendelhető

Vetésidő: tavasz



A fűszerkömény egy kétnyári, 20-50 cm magas növény. Gyökere gumós, fehér színű és ehető. Szára csupasz és barázdált, levelei keskeny lándzsásak és erősen osztottak. Apró, fehér virágaik ernyőben nyílnak, és a termése kerekded, barázdált. A növény bármelyik része megmorzsolva erős illatot áraszt. Kétéves lágyszárú növény, amely 30 hüvelyk (75 cm) magasra érik. A növény az első szezónban csak kb. 20 cm magas, lombja sárgarépaszerű, és hosszú cséplőgyökérrel rendelkezik. A második évben a növény mérete megháromszorozódik, és a lombzat tollasabbá válik, a szárok pedig erősek lesznek. Az apró fehér virágok a májusban kezdődő és nyár végéig tartó ernyőkön jelennek meg. Az elhasznált virágokból apró, kemény, barna magok fejlődnek - a kömény fűszer, amely számos regionális konyha fontos részét képezi.

Ismert egyéb nevei: konyhakömény, kerti kömény, fűszerkömény.

Vadon élő változatai Közép- és Észak- Európában, Ázsiában honosak. Hazánkban nyirkos réteken vadon is gyakori. Termesztése Európa majdnem minden országában elterjedt.

Jellemzői

Magyarországon egy- és kétéves típusai vannak termesztésben.

A kétéves kömény (Carum carvi forma biennis) egy-másfél méter magasra nő. Az első évben tőleveleket hoz, a második évben virágzik és a magja júniusban érik.

Az egyéves kömény (Carum carvi forma annua) valamivel magasabbra nő, még a vetés évében virágzik, és augusztusra termését be is érleli.

Az egyéves kömény magja kevésbé pereg.

Környezeti igényei

Vízigényes, hőigénye nem nagy, optimális hőigénye 16-20 °C.

A kétéves növények tőlevélrózsás alakjai a téli fagyokat jól átvészelik.

A napos fekvést, közép-kötött, tápanyagban gazdag, nyirkos talajokat kedveli.

Szaporítása

Mindkét forma márciusban, szabadba történő magvetéssel szaporítható. A vetés mélysége 1,5-2 cm.

Hatása

Gyomorerősítő, görcsoldó, szélhajtó.

Gyógyhatása miatt tea formájában, de főleg fűszerként hasznosítjuk, Kenyere, péksütemények, burgonyás ételek, párolt húsok, káposztafélék, sajtok, tészták, saláták, italok kiváló ízesítője.

Termesztéstechnológia

- Botanikai jellemzők

A fűszerkömény kétnyári növény, amely az Apiaceae családba tartozik. Az első évben tölevélrözsát fejleszt, míg a második évben hozza virágait és termését. A magvak illóolajtartalma teszi értékessé, különösen a karvontartalom miatt, amely az íz és illat fő komponense.

- Talaj- és klímaigény
 - Talaj: Mélyrétegű, jó víz- és tápanyagtartó képességű, humuszban gazdag talajokon fejlődik optimálisan. A kömény érzékeny a vízállásra, ezért megfelelő talaj-előkészítést igényel.
 - Klíma: Mérsékelt éghajlatú területeken érzi jól magát. Az aszályos időszakok károsíthatják a növény fejlődését és a termés hozamot.
- Vetés és tápanyag-utánpótlás
 - Vetésidő: Tavasszal, amint a talaj hőmérséklete eléri a 6-8°C-ot. A vetésmélység 1-2 cm, a sor- és tötávolság 25-30 cm és 4-5 cm között alakul.
 - Tápanyagigény: Közepes tápanyagigényű növény. Az alaptrágyázás során 40-60 kg nitrogén, 30-40 kg foszfor és 40-50 kg kálium hatóanyagot ajánlott kijuttatni hektáronként.
- Növényvédelem
 - Gyomirtás: A kömény lassú kezdeti fejlődése miatt hajlamos a gyomosodásra. Mechanikai és vegyszeres gyomirtás egyaránt szükséges lehet.
 - Kórokozók és kártevők: Főbb betegségek a szeptóriás levélfoltosság és az alternáriás foltosság. A kártevők közül a sárgarépalégy lárvája és a köménygubacsatka emelhető ki.
- Betakarítás

A betakarításra általában június végén, július elején kerül sor, amikor a magok 70-80%-a barnára érett. A kézi betakarítás mellett kombájnos aratás is alkalmazható, de figyelni kell a túlérést, mivel a magvak könnyen kiperegnek.