

Κύμινο: σπορά φύτεμα καλλιέργεια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΚΥΜΙΝΟ (Κύμινο το ήμερο)- Μια ξερική καλλιέργεια

Κύμινο: σπορά φύτεμα καλλιέργεια

Καλλιεργείται στο Άργος και στα γύρω χωριά και σπέρνεται κάθε χρόνο Γενάρη ή Φλεβάρη, σε κατεβασιές ή σε δυνατές αμμούδες και ωριμάζει Μάιο – Ιούνιο. Δηλαδή ωριμάζει κάτι νωρίτερα από το γλυκάνισο που έχει όμοια καλλιέργεια. Με την διαφορά πως το κύμινο είναι ξερικό.

Σπορά

Το χωράφι που θα σπείρουμε το κύμινο δεν πρέπει να βγάζει πολλά χορτάρια, ούτε να το σκιάζουν δένδρα. Οργώνεται τρεις φορές βαθιά είσαι με μια πιθαμή και στο τρίτο όργωμα το σβαρνίζουμε καλά με σιδερόσβαρνα για να ισιώσει και να τριφτούνε καλά τα χώματα. Κατόπιν σπέρνουμε το κύμινο στα πεταχτά μαζί με ποταμίσια ψιλή άμμο και σκεπάζουμε ξέβαθα το σπόρο με ντόπια σβάρνα.

Για ένα στρέμμα θέλουμε ίσα με μια οκά και 100 δράμια σπόρο περσινής εσοδείας, επειδή ο πολυκαιρισμένος δεν φυτρώνει.

Όταν το κύμινο μεγαλώσει λίγο το βοτανίζουμε και τα' αργεύουμε – επειδή φουντώνει, αφήνοντας από ρίζα σε ρίζα ίσαμε μια πιθαμή απόσταση ή και παραπάνω – κατά τη δύναμη του χωραφιού – και του κάνουμε όσο μπορούμε περισσότερα σκαλίσματα, για να το δυναμώσουμε. Το κύμινο ψηλώνει μέχρι τρεις πιθαμές (30 εκατοστά), δηλαδή γίνεται λίγο πιο χαμηλό από το γλυκάνισο. Δεν θερίζεται, αλλά ξεριζώνεται λιγάκι αγουρωπό για να μη τινάζεται και να έχει

κιάλας ξανθό χρώμα πού προτιμά το εμπόριο.

Αλωνίζεται με ξύλινο κόπανο στο αλώνι, όπου πρώτα το απλώνουμε έως 2 μέρες απάνω σε λιόπανα για να μισολιαστεί και ύστερα το κοπανάμε και το σπόρο που θα βγάλουμε τον απλώνουμε σ' αποθήκη για να ξηραθεί στη σκιά.

Ένα στρέμμα στο Άργος δίνει 60-70 εκ. σπόρο, μπορεί όμως (τη καλή χρονιά να δώσει και 150 οκάδες, όταν το χωράφι είναι καλόδουλεμένο και λιπασμένο με χημικό λίπασμα ή φουσκισμένο με κοπριά δυναμωμένη με λίπασμα.

Το κύμινο, εκτός από την Αίγυπτο πού είναι πατρίδα του, καλλιεργείται και στη Μάλτα, στην Ισπανία και περισσότερο στη Γερμανία, όπου το μεταχειρίζονται πολύ στο ζύμωμα του άρτου και σε ποτά. Στην Ολλανδία το βάζουν για μυρωδικό στα τυριά και άλλου σε μερικά φαγητά, προ πάντων στην Ανατολή. Μεγάλη όμως ξόδεψη έχει η εσέντζα του, επειδή μπαίνει στις μυρουδιές και σε φάρμακα. Το καλλίτερο σόι είναι το Ισπανικό κύμινο και υστέρα το αιθιοπικό.

Πηγές: 23 Πλουτοφόρα φυτά-Αλέξανδρου Ν. Γεωργακόπουλου-Εν Αθήναις 1930 - ftiaxno.gr