

Rámai kámmány

Szerző: -ka-pá-r-

2012. február 18.

Utolsó frissítés 2012. március 05.

A rámai kámmány a májs néven fehér kámmány, kumin vagy borsoskámmány - az zellerfélék (Apiaceae) családjához tartozó, a zsiár származé fűszer.

Kétféleképpen a kámmánymagra említett, de azében teljesen eltérő attól: fűdes-fűstűs aromája van, amelyet egyesek csapásnak is neveznek. Szoros rokonságban áll a hazánkban is igen elterjedt római kámmánnyal. Keletről származik, de máj az egész mediterrán térségben természetesen jött a kereszténység kezdete előtt. A rámaiak a bors helyettesítésére használták ezt a lapos ovális magot, sőt a pasztávák rámutatnak, hogy kenyérré kenhető. Napjainkban thai, a kámmány-keleti, az ázsiai-afrikai, a mexikói és a délnyugat-amerikai konyhaművészet meghatározó fűszere, de erős teljes aromája miatt nagyon jól passzol egyes vadfélékhez, például például vaddisznóval kámmányt és hűvelyekkel dúsított zöldséges ragukhoz is.

Alkalmazása során óvatosan adagoljuk, a gyeljenk rá, hogy erős azé az ételben ne kerüljön tálalásba, ne uralja az egész ételvilágot. Jól harmonizál a korianderrel és a babórral, valamint hagymafélékkel, és vajban, vagyogyoróolajban rávid ideig pirítva oldódik ki legjobban azé zanyaga, a cumaldehyd.