

Rámai kármány

Szerző: -ka-pá-r-
2012. február 18.
Utolsó frissítés 2012. március 05.

A rámai kármány a májs néven fehér kármány, kumin vagy borsoskármány - az zellerfélék (Apiaceae) családjához tartozó, a zsiár származék fűszer.

Kétféleképpen a kármánymagra említett, de azében teljesen eltérő attól: fűdes-fűstűs aromája van, amelyet egyesek csapásnak is neveznek. Szoros rokonságban áll a hazánkban is igen elterjedt római kármánnyal. Keletről származik, de már az egész mediterrán térségben természetesen jött a kereszténység kezdete előtt. A rámaiak a bors helyettesítésére használták ezt a lapos ovális magot, sőt a pasztávák a rámaiakat, hogy kenyérré kenhesse. Napjainkban a kármány-keleti, az ázsiai-afrikai, a mexikói és a délnyugat-amerikai konyhaművészet meghatározó fűszere, de az teljes aromája miatt nagyon jól passzol egyes vadfélékhez, például a vaddisznó kármányt és a hűvelyesekkel készített zöldséges ragukhoz is.

Alkalmazása során óvatosan adagoljuk, a gyeljük rá, hogy azé az ételben ne kerüljön túl sokba, ne uralja az egész ételvilágot. Jól harmonizál a korianderrel és a babórral, valamint a hagymafélékkel, és vajban, vagy a gyöngyolajban rávid ideig pirítva oldódik ki legjobban azé zanyaga, a cumaldehyd.