

# Anis

## Podrijetlo anisa

Anis (**lat.** *Pimpinella anisum*) zvan još aniš ili slatki januš. Ova biljka potječe iz Egipta. Zvijezdasti anis (**lat.** *Illicium verum*) dolazi iz Kine.



Zvijezdasti anis ima sličan okus kao i anis, ali izgleda potpuno drugačije (kao zvijezda) i nije uopće u rodu sa pravim anisom.

## Općenito o anisu

Anis je jednogodišnja biljka koja dostiže visinu od 1.50 metar. Ugodnog je i svježeg mirisa, ali isto takog i okusa. Miris mu je hlapiv zbog toga se ne preporučuje čuvati ga u velikim količinama, pogotovo ne mljeven.

Anis je bogat eteričnim uljima i bijelančevinama.

Anis na zraku i svijetlu brzo se kvari i postaje otrovan, zbog toga ga je potrebno čuvati na tamnom i hladnom mjestu.

## Anis kao začin

Anis se kao začin upotrebljava za [kolače](#), [kruh](#), [salate](#), [umake](#), razna [variva](#), likere, za začinjavanje [ribe](#) i svih vrsta [mesa](#), za [juhe](#).

Svjež anis (list) upotrebljava se za salate, krem [sirevima](#), [jelima od povrća](#)

## Anis u narodnoj medicini

Anis se još u prošlosti koristi protiv ugriza otrovnih životinja, nadutosti i proljeva, uklanja loš zadah iz usta, poboljšava varenje, ublažava kašalj.

Dim zapaljenog anisa ublažava glavobolju, a smrvljen i pojmešan sa ružinim uljem upotrebljava se kao kapi za uho, ali isto tako postoje vjerovanja da se pranje u vodi iskohuanog anisa podaruje vječnu mladost i snagu.