

Kim, kim

Stanište kima, kimla

Kim, kiml (**lat.** *Carum carvi*) raste kao korov po planinskim i nizinskim livadama, premda se on danas uzgaja na kultiviranim površinama.

Karakteristike kima, kimla

Kim je dvogodišnja biljka razgranate stabljike koja naraste do 90 cm. Ima perasto razdijeljene listove i bijele do ružičaste cvjetove koji tvore štitce. Plod je sitan, duguljast, rebrast i srpasto zavijen.



Kim, kiml kao začin u kuhinji

Koristi se osušeno sjeme, cjelo ili mljeveno koje je puno aromatičnije i jače po delovanju. Uptrebljava se za zelene [salate](#), ciklu, [meso](#), pečenja, grah, jela od mahunarki, jela od divljači, varivo od kelja, mljeven u [gulašu](#), [Szegedinskom gulašu](#), sarmi, [kiseli kupusu](#). Kim se stavlja u razne namaze i vrlo je cjenjen dodatak slanom [pecivu](#). Olakšava probavu hrane i smanjuje nadutost zbog čega se koristi kao začin u teškim jelima. Sa šećerom i drugim začinima pripravlja se liker od kima, također postoji i rakija (Aquavit).

Kim, kiml u medicini

Plod kima (**lat.** *Carvi fructus*) koristi se u različitim ljekovitim pripravcima, a iz njih se dobiva i ljekovito eterično [ulje](#) koje se koristi kao djelatna tvar u mnogim farmaceutskim pripravcima. Stari Grci dodavali su ga svim lijekovima kako bi ubrzali njihovo djelovanje.