

Klinčić

Podrijetlo klinčića

Podrijetlo klinčić (*lat. Caryophyllus aromaticus*) vuče sa Madagaskara, Širi Lanke i Komorskih otoka.

Klinčić kao začin u kuhinji

Cijeli klinčić izvrsno paše u crvenom ili [kiselom zelju](#).

Klinčić koristimo u prvom redu za aromatiziranje pića (kuhano vino), voćnih jela, konzerviranog voća, kompota te božićnih kolača.



Klinčić koristimo kao začin u mesnim jelima jela npr. [svinjsko](#) pečenje, divljač, te u tamne juhe ([gulaš](#)) i neke vrste [kobasica](#).

Cijeli klinčić izvrsno paše u crvenom ili [kiselom zelju](#).

U Dalmaciji je klinčić neizostavni dio mesnih [saftova](#) (rekli bi točeva) i svakao pašticide. Klinčić karakterističan miris i oštar, aromatičan okus te je stoga vrlo dominantan, te ga treba oprezno dozirati. Slaže se sa [ružmarinom](#), [mažurinom](#), [pimentom](#).

Klinčić u medicini

Klinčić je poznat zbog svojeg antiseptičkog djelovanja kao lijek protiv zubobolje (jedan klinčić zagristi sa zubom koji vas boli) ili kao lijek za grloboju.