

Kopar

Podrijetlo kopra

Kopar (**lat.** *Anethum graveolens*) je mediteranska biljka. Podrijetlom dolazi iz jugoistočne Azije, ali se u kultivirano uzgaja u južnim djelovima Europe.



Karakteristike kopra

Kopar je ednogodišnja je biljka koja raste u visinu do 120 cm. Kopar je biljka tankih, cijevastih listova, na vrhu stabljike nalaze se sitni cvijetovi izrazito žute boje. Mirodija ugodnog mirisa koja se gaji i razmnožava sama po vrtovima.

Po okusu sličan je [komoraču](#)

Kopar kao začin u kuhinji

Kopar kao začin koristi za [variva](#) od graha, salate od krumpira, [krastavaca](#) i rajčice, za krem [juhe](#), kod priprema jela od [ribe](#), a posebno je istaknut kod pripreme pastrve. Dodaje se isto tako u pikantne [sosove](#), probajte [kopar sos](#).

Možemo ga koristiti cijele godine, jer jako dobro podnosi smrzavanje.

Kopar se koristi kao prirodni konzervans, ako namjeravate napraviti domaće [kisele krastavce](#) za zimnicu, svakoj tegli dodajte lišće kopra ali isto tako i sušene sjemenke istoimene biljke.

Listovi kopra služe za: dodatak svježem siru, sirnim [namazima](#), plodovima mora, punjene lozine listove, jela od [teletine](#), mahune, hladne juhe, omlete, ribe kao što su pastrve, losose, haringu.

Sjemenke kopra služe za: rižu, mesna variva, kuhano korijensko povrće.

Kopar u medicini

Kopar poboljšava apetit, ali isto tako dobar je i za probavu. Čaj od kopra sprečava povraćanje, ali isto tako dobro je sredstvo protiv grčeva i nesаницe.