

Korijander



Podrijetlo korijandera

Korijander (**lat.** *Coriandrum sativum*) potječe iz Maroka, Srednje i Južne Amerike. Neki ga nazivaju i kineski peršun jer izgledom podsjeća na [peršun](#).



Karakteristike korijandera

Korijander je sjeme jednogodišnje biljke *Coriandrum sativum*, a izgleda kao sitna kuglica smeđe do crveno-žute boje, izbrazdane površine. Ime dolazi od grčkih riječi coris=stjenica i amon ([anis](#)). Ima veoma nježan, specifičan slatkasti ukus koji podsjeća na mješavinu limuna i [kadulje](#). Lišće miriše na stjenice (to je mix mirisa koji može podsjećati na trešnju, vaniliju, cimet, ružu ili naranču), a plodovi mirišu na anis. Od korijandera se kao začin koriste i list i plod. List i plod imaju različite arome tako da ih se ne preporuča zajedno koristiti.

Korijander kao začin u kuhinji

Dok se u Europi većinom koristi sjeme u južnoj Americi, Aziji i južnom Portugalu koristi se većinom list korijandera.

Na okus lista se zbog njegovog specifičnog oštrogorkog okusa treba priviknuti.

Lišće starijih biljaka se koristi za [salatu](#), ili uz jela od [sira](#).

Sjeme se koristi po mogućnosti kratko prženo i malo prije upotrebe samljeveno, inače bude mirisa po sumporu i gorko.

Usitnjeno sjeme se koristi i u pripremi tijesta, [peciva](#), u jelima sa zeljem, koštunčavim voćem i tikvama.

Korijander je osnovni sastojak raznih začinskih mješavina, kao npr. [Currypaste](#), a koristi se i za proizvodnju likera.

Osim šta se koristi za pripremu slanih jela kao [meso](#), [kobasice](#), [sosevi](#) i [povrće](#), korijander se koristi za kompote, za božićne [kolače](#) (Lebkuechengewuerz). marinade (pac) te u vodi u kojoj se kuha [sipa](#) ili hobotnica.

Korijander se često kombinira i sa [kiml-om \(kuml\)](#).

Poznata je i sorta piva Gose u koju se također dodaje korijander.

Korijander u medicini

Korijanderovo eterično ulje se koristi i u medicini kao pomoć pri probavi, za pojačavanje apetita, oslobađanje od grčeva i smanjivanje želučanih i crijevnih tegoba.

Korijander sadrži eterična ulja koja se koriste u industriji parfema.