



# bağbahçe

ÇEVRE BAHÇE ÇİÇEK DERGİSİ SAYI: 55 EYLÜL-EKİM 2014 FİYATI: 5 TL

RESİMLİ TÜRKİYE FLORASI  
1. Cilt Yaymlandı

BALKONDAKİ BAHÇENİZ  
Yaz sonu işlemleri

NGBB YAZ KAMPI 2014  
Kars Grubu

**Yıldızpatı**  
(*Aster novi-belgii*)

**Duglas Göknarı**  
(*Pseudotsuga menziesii*)

**Kimyon**  
(*Cuminum cyminum*)

NGBB ARAŞTIRMA GEZİSİ  
Yeni bir sarıçam türünün  
keşfine yönelik önçalışma

TÜRKİYE'NİN TEHDİT ALTINDAKİ BİTKİLERİ  
Kara üşmen (*Saponaria karapinarensis*)

Yaz Sonunda Bahçe Bakımı

GREAT DİXTER'DA 21 GÜN  
Bahçe Hakkında Herşey...





# Kimyon

(*Cuminum cyminum* L.)

Kimyon, Maydanozgiller (*Apiaceae*) familyasından "*Cuminum cyminum* L." bitkisinin kurutulmuş olgun meyveleridir. Bu familyanın meyvelerini tohumdan ayırmak mümkün olmadığından, meyvelere tohum dendiği de olur. Meyveleri uzunca, dar yumurtamsı (oblong) veya köşeli oval şekilde; 4-5 mm boyunda, yeşilimsi veya yeşilimsi kahverengidir. Temmuz ayında olgunlaşan meyvelerin, kendine has kokusu vardır.

Kimyon (*Cuminum cyminum* L.), halk arasında 'zıra' adıyla da bilinir. Orta Asya Türk Cumhuriyetleri, Afganistan, Hindistan ve Pakistan'da 'siyah zıra' adıyla bilinen ve kimyon yerine kullanılan, Maydanozgiller (*Apiaceae*) ailesinden, "*Bunium persicum* [Boiss.] B. Fedtsch." ile karıştırılmamalıdır. İngilizce'de 'Black cumin [kara kimyon]' adıyla bilinen, Dügün-çiçeğigiller (*Ranunculaceae*) ailesinden çörekotu (*Nigella sativa* L.) ve Türkiye'de 'karaman kimyonu' adıyla bilinen, Maydanozgiller ailesinden keraviye (*Carum carvi* L.); gerek kimyasal gerekse kullanım özellikleriyle kimyondan farklıdır.

Kimyon 40-60 cm boylanan, tek yıllık, otsu bitkidir. İnce ve dik gövdesi, çok sayıda dallanma yapar. Rezene (*Foeniculum vulgare* L.) benzeri yapraklara sahiptir. İplik gibi ince uzun ve parçalı yaprakları, tüysüz ve mavimsi yeşil renklidir. Çiçekleri, üçü-beşi biraraya gelerek şemsiye şeklinde kurullar oluşturur; beyaz ve pembe renklidir.

Bilinen en eski baharatlardan biri olan kimyonun vatani, Akdeniz Bölgesi ve Asya'nın batısıdır. MÖ 5000'den önceki Eski Mısır belgelerinde, kullanım kayıtlarına rastlanmıştır. İncil'de de bahsi ge-

çen baharat, asırlardır Eski Yunan, Roma, Avrupa ve Orta Doğu mutfağında; çorbalar ve et, balık, tavuk yemeklerinin terbiyelenmesinde kullanılmaktadır.

Kimyon, bir tarım ürünüdür. Sıcak iklimleri sever. Tohumları-meyveleri, ekilerek üretilir. Orta Amerika, Fas, Kuzey Avrupa, Yunanistan, Türkiye, Kıbrıs, Mısır, Sudan, Ortadoğu ülkeleri, Suriye, İran, Güney Rusya, Hindistan, Çin, Japonya, vd ülkelerde kültür bitkisi olarak yetiştirilmektedir.

Hint Mutfağı'nın önemli baharat karışımı olan 'köri'nin, keskin

baharatımsı kokusu ve acımsı lezzetini (acı biber ve zerdeçal ile birlikte) sağlayan baharattır. Hindistan ve Pakistan'da kullanılan başka baharat karışımlarında da yer alır.

Ülkemizde sucuk, köfte, güveç, pastırma çemeni ile çeşitli et ve sebze yemeklerinin terkibine girer. Türk mutfağının vazgeçilmez baharatıdır. Arap ülkelerinde bilinen 'falafel' adlı et yemeğinin, karakteristik lezzeti kimyondan kaynaklanır. Kuzey Afrika ülkelerindeki kuzu güveçlerinin ve Kuzey Avrupa'daki çorbaların vazgeçilmez baharatıdır. Avrupa'da çav-







dar ekmeğine, peynirlere (Münster peyniri), şekerlemelere, bisküvi ve hamur işlerine katılır. Almanya’da, “Kümmel” (kimyon) likörü yapılır.

Kimyon meyvelerinde % 1-3 oranında bulunan uçucu yağın terkinde; kumin aldehit (% 20-40), p-menta-1,4-dien-7-al [gamma-terpinen-7-al] (% 11-40), p-menta-1,3-dien-7-al [alfa-terpinen-7-al] (% 4-12) gibi kokudan sorumlu monoterpen aldehitler vardır. Bunların yanısıra, gamma-terpinen (% 7-23), p-simen (% 5-9) ve beta-pinen (% 3-16) bulunur. Hindistan’daki kimyon yağlarında, gamma-terpinen

oranı yüksektir. “*Bunium persicum* [Boiss.] B.Fedtsch.” meyvelerinde, % 3-7 oranında bulunan uçucu yağın terkindeki ana bileşikler şunlardır; gamma-terpinen-7-al (% 29), gamma-terpinen (% 26), beta-pinen (% 16) ve kumin aldehit (% 12).

Türkiye’de “kefe kimyonu” adıyla bilinen, Maydanozgiller ailesinden “*Laser trilobum* [L.] Borkh.” bitkisinin meyveleri, koku ve lezzet özellikleriyle kimyona benzer. Ancak bu bitkinin, % 4-6 oranındaki uçucu yağının ana bileşiklerini, limonen (% 41-71) ile perilaldehit (% 4-33) oluşturur.



Baharat olarak kullanılan kimyonun; hazımsızlık, gaz sıkıntısı, hafif ağrılar ve sancılar, yüz solgunluğu gibi bazı sorunlara karşı, tedavi edici etkileri görülür. Ayrıca, uyarıcı ve spazm giderici özelliği vardır; uçucu yağı da yatıştırıcıdır. Ezilip lapa haline getirilerek yaralar, kesikler, sıyrıklarda iyileştirici olarak kullanılır.

Deniz tuzu ve kimyon karışımı, güvercinlerin kabuk bağlamış sırt ve göğüs yaralarının iyileştirilmesinde yararlanan evrensel bir ilaçtır. İlacın hazırlanmasında, Maydanozgiller ailesine mensup bitkilerden; 30 g şeytanti (Ferula assa-foetida L.), 450 g dereotu (Anethum graveolens L.) meyvesi, 450 g rezene meyvesi, 450 g kimyon meyvesi ile 110 g deniz tuzu, 110 g yemek tuzu, bir parça buğday unu ve ince toz edilmiş kil kullanılır. Karışım, havanda iyice dövülür ve toprak güveç kaselerine konarak fırında pişirilir; soğuduğunda, birlikte güvercinlere yem olarak verilir.

K. Hüsnü Can Başer

Prof. Dr. Anadolu Üniv. Eczacılık Fak.

Fotoğraflar: shutterstock.com

Bu yazıda belirtilen ifadeler, sadece bilgilendirme amaçlıdır; tavsiye niteliği taşımaz. Hastalıkta tedavinin, mutlaka doktor kontrolünde yapılması gerektiği unutulmamalıdır.