

# Anis

## Pimpinella anisum

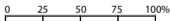
### Om örten

Anis är en ettårig ört som härstammar från de östra medelhavsländerna. Den har även odlats och förvildats i Sveriges södra landskap. Örten blommar i juli-augusti med små vita blommor som sitter i glesa flockar. Fröna är i botanisk mening egentligen en frukt, men brukar benämnas som just anisfrö.



### Oljans beståndsdelar

Anisoljans lakritsartade doft och söta smak kommer från alkoholen anetol, som den består till 75-90% av. Ren anetol bildar kristaller vid rumstemperatur, vilket gör att oljan kan vara relativt trögflytande. Tillsammans med smörsyra bildar anetol en karaktäristisk ester som bidrar till doften.



anetol (A)



estrar, *ospec.* (E)



### Framställning av olja

Anisolja, Aetheroleum anisi, framställs genom

ång- eller vattendestillering av frön vilket ger ett utbyte på 2-6%. Oljan bör förvaras mörkt och svalt för bästa hållbarhet. Skulle oljan kristalliseras kan den göras flytande genom att skaka flaskan i handen.

Oljan från den asiatiska stjärnanisen är mycket snarlik och utbytbar för de flesta ändamål.

## **Traditionell användning**

Anis har främst odlats som krydda och smaksättare. Fröna är vanliga i bröd och konfektyr. Det är anis som ger likörer som sambucca och ouzo som karaktäristiska smak.

Namnet kommer från grekiska *ánisos* - ojämn - och syftar på bladen. Samma beteckning användes på den obesläktade dillplantan, vilket ibland orsakar förvirring i antika texter. Båda växterna har medicinskt använts vid magproblem som kolik, kramper och uppsvälldhet.

## **Anisoljan i hemmet**

Anis har en lugnande doft av lakrits som passar både i köket, vardagsrummet och sovrummet. Doften sägs även dölja människolukt vid jakt och fiske.