



5.1. Άνηθος – Γενικές Πληροφορίες

5.1.1. Εισαγωγή

Ο Άνηθος (επιστ.: Άνηθον το βαρύοσμον, *Anethum graveolens*) είναι φυτό της οικογένειας των Σελινοειδών (Apiaceae) (συν. Σκιαδοφόρων (Umbelliferae)). Είναι ιθαγενές, μονοετές των Μεσογειακών χωρών και της νότιας Ρωσίας.

Ο άνηθος ήταν γνωστός στην Αρχαία Ελλάδα με τις ονομασίες *άνηθον* και *άνησον*. Από τα άνθη του παρασκεύαζαν άρωμα, ενώ το πρόσθεταν σε διάφορα κρασιά που είχαν την ονομασία *ανηθίτης οίνος*. Το ύψος του φτάνει τα 80 εκατοστά, ο βλαστός του είναι κοίλος και γραμμωτός, η ρίζα γογγυλώδης, τα φύλλα του πτερωτά νηματοειδή.

Το μέρος του φυτού που χρησιμοποιείται είναι οι σπόροι και τα νεαρά φύλλα. Τα φύλλα του έχουν σχήμα φτερού, είναι τριγωνικά, λεπτά και μυτερά. Οι σπόροι του φτάνουν στα 2-4 χιλιοστά και έχουν γεύση γλυκόριζας με γλυκό άρωμα.

Καλλιεργείται σε ευρύτερη κλίμακα στην Ευρώπη, τη Βόρεια Αμερική και την Ασία. Η Ινδία είναι πρώτη στον κόσμο σε παραγωγή άνηθου. Ακολουθούν η Κίνα, το Μεξικό και η Ισπανία.

5.1.2. Δείκτες ωριμότητας

Ο προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου συγκομιδής, εφόσον ο άνηθος καλλιεργείται για τους σπόρους του, καθορίζεται με κριτήριο την κατάστασή τους. Η συγκομιδή γίνεται με θέρισμα των φυτών όταν οι περισσότεροι καρποί μιας ταξιανθίας βρίσκονται στο στάδιο της ωρίμανσης, περίπου το πρώτο δεκαπενθήμερο του Ιουλίου, ή αργότερα ανάλογα την περιοχή και τις κλιματολογικές συνθήκες.

Όταν καλλιεργείται για νωπή κατανάλωση, η συγκομιδή γίνεται τμηματικά με το χέρι ή μηχανικά, όπου τα φυτά κόβονται όταν έχουν αποκτήσει ύψος περίπου 30-40 εκατοστά. Η κοπή γίνεται με μαχαίρι καθώς το φυτό μπορεί να ξαναβλαστήσει. Ο άνηθος είναι προτιμότερο να συλλέγεται τις πρωινές ώρες και να μην πλένεται για να διατηρήσει τα αρωματικά του έλαια



Άλλος δείκτης ο οποίος δεν είναι και τόσο ακριβής, γιατί επηρεάζεται από τις τοπικές περιβαλλοντικές και κλιματολογικές συνθήκες, είναι ο χρόνος που μεσολαβεί από την σπορά μέχρι την ωρίμανση και προσδιορίζεται από 50 έως 65 ημέρες.

5.1.3. Ποιοτικοί δείκτες

Οι δείκτες ποιότητας στον άνηθο προσδιορίζονται σε μεγάλο βαθμό από τον οπτικό έλεγχο και περιλαμβάνουν την εμφάνιση τη φρεσκάδα, την ομοιογένεια, το μέγεθος, τη μορφή και το χρώμα του φυτού. Άλλος δείκτης ποιότητας είναι η έλλειψη ελαττωμάτων (κατεστραμμένα ή κιτρινισμένα φύλλα, η αποσύνθεση του κορμού και των φύλλων, η παρουσία εντόμων, τα μαραμένα τμήματα κλπ). Επίσης η παρουσία του χαρακτηριστικού αρώματος είναι απαραίτητη ένδειξη για την καλή ποιότητα του άνηθου.

***Τα παραπάνω κείμενα αποτελούν αποσπάσματα από το βιβλίο μας «Λαχανικά: Μακροχρόνια Συντήρηση, τα μυστικά».**