

# Anís

*Pimpinella anisum L. Umbelíferas*

## Siembra

El Anís generalmente se siembra a finales de invierno (febrero o marzo, hasta abril), se pueden tapar las semillas con algo de paja o hierba seca, pues necesitan oscuridad para germinar. Las plantas tardaran en nacer de 2 a 3 semanas aproximadamente. Cuando salgan los plantones se aclarara dejando unos 15 cm entre cada planta. Las plantas extraídas se pueden replantar.

## Necesidades

Prefiere la exposición a pleno sol, sin fríos excesivos. No prospera en lugares sombríos u orientados al norte. Tampoco soporta las heladas ni la humedad ambiental excesiva. Seria bueno proteger el cultivo del viento.

## Sustrato

Necesita terrenos calcáreos, suelos ligeros y secos, ricos en minerales. Crece mejor en tierras con pH neutro, y nunca en tierras arcillosas.

## Agua

No resiste bien la sequía, aunque tampoco el encharcamiento. Por lo tanto sus riegos deben ser moderados, dejando que la tierra se seque entre riegos. Si el clima es seco solo se riega durante la floración.

## Nutrientes

No resiste el abono fresco, ni las tierras excesivamente nitrogenadas, por lo que lo mejor será una mezcla de mantillo y compost al comienzo de su cultivo.

## Cosecha

Florece durante todo el verano, a la vez que van madurando sus frutos. Las semillas se recolectan cuando comienzan a ponerse de color marrón claro. Se cortan los tallos por la base, mejor por la mañana pronto, que es cuando mas esencia presentan, y nunca al mediodía pues se desprenden las semillas perdiéndose parte de la cosecha. Los tallos cortados se secan en un lugar bien ventilado y, si es necesario, se dan algunos golpes para que se desprendan las semillas.

## Usos

Se utiliza la semilla como condimento en panadería, dulcería y repostería, así como en algunos currys y platos de marisco. Aunque todas las partes vegetales de la planta joven son comestibles. Los tallos tienen una textura parecida al apio y son mucho más suaves de sabor que las semillas. Las hojas acompañan muy bien las ensaladas y platos de pescado. Favorece la digestión, mejora el apetito, alivia los cólicos, incluidos los infantiles frecuentes en bebés lactantes, náuseas y flatulencias. Se utiliza en la elaboración de aguardientes como el Aceite de anís.

Como medicinal, puede estimular el inicio de la menstruación cuando se le toma en infusión. El aceite de anís ayuda a aliviar los cólicos, y espasmos estomacales. Es muy valioso contra la tos fuerte y seca, con expectoración difícil, así como problemas respiratorios asociados a la gripe.

Gran aperitivo, de hecho los granjeros lo han mascado tradicionalmente para estimular la digestión.