

A photograph of a dried herb specimen, likely caraway, laid out on a piece of textured, light brown paper. The specimen consists of several thin, light-colored stems that fan out from a central point, each ending in a cluster of small, white, five-petaled flowers. The background is the same textured paper, which has some small, dark specks and fibers scattered across its surface. The overall lighting is soft and even, highlighting the delicate structure of the dried plant.

Ķīmenēs!

virtuālā grāmata

© Latvijas Universitātes Muzejs, 2021

© Daiga Jamonte, 2021

© Jekaterina Komova, dizains, foto, 2021

Par Gada augu 2021 Latvijas Botāniķu biedrība ir izvēlējusies **parasto jeb pļavas ķimeni *Carum carvi***. Tas ir Latvijā plaši sastopams augs un pat tie, kas nekad nav redzējuši ķimeni augam pļavā, labi pazīst tās brūnās sēkliņas. Ķimene ir viens no iecienītākajiem Latvijas garšaugiem. Ķimenes ir pievienotas mums tik iecienītajā rupjmaizē un saldskābmaizē, tās pievieno marinādēm, bet goda vietā ķimenes nonāk Jāņu laikā, siera ritulī.

Bet cik daudz mēs zinām par ķimenēm? Šķirstot dažādu gadu laikrakstus, ķimenes pieminētas ne tikai ēdienu recepšu un tautas medicīnas sadaļās, tās minētas arī ekonomikas, saimniecības rubrikās un pat kriminālziņās. Tās atrodamas dzejā. Šķiet, sīkās ķimeņu sēkliņas ir izbirušas visur.

Latvijas Universitātes Muzeja herbārijā Botānikas un mikoloģijas kolekcijās glābjas pļavas ķimeņu herbāriji. Kolekcijas daļā *Herbarium Latvicum* (starptautiskais kods RIG II) vien glabājas 92 vienības, kas ievāktas laikā no 1820. līdz 1982. gadam. To kolektori ir gan studenti, ieskaitot farmācijas studenti, gan arī labi zināmi Latvijas botāniķi Nikolajs Malta, Aleksandrs Zāmelis un citi.

Piedāvājam ieskatīties *Herbarium Latvicum* kolekcijā, kā arī dažādu laiku laikrakstu slejās.

Lai labi garšo!



Carum Carvi L. ♂
Mitsukurinad, Ojowoglinad ..
Grass Flora borussica.
Planta protensis et hortensis.
D. 28. May 1820.

Class: V. 2.
Pentandria Digynia.



Kas ir ķimene

Ķimene

*Es protu iekārtoties pieticīgā vietā –
Uz grāvmalēm vai pļavas stūrī cietā;
Kur lekņai zālei nav pa prātam cerot,
Es krāšņi iezalgojos rītos, rasu dzerot.*

*Zem zirgu pakaviem es nesalūztu,
Bet vēju brāzmās spēcīgāka kļūstu.
Briest manās sēklās smarža reibinoša,
Kad klusi līgojas starp smilgu nītīm košām.*

*E. Judeika
Komunisma Uzvara (Aizkraukle),
Nr.52-053 (01.05.1968)*

Ķimene Latvijā ir sen pazīstams augs. Tā ir pieminēta jau tautas ticējumos. Ticējumu par ķimenēm nav daudz, bet ziņas ir sniegtas arī tajos.

Divgadīgs augs, sastopams sausās pļavās. Lietojamas tikai sēklas, kurām ir patīkama smarža. Sarosina sagremošanu, uzbudina zarnu darbību un dzen vēju. Lieto sagrūstas, veselas vai arī kā uzlējumu. /K. Celmiņš, Balvi./

Latviešu tautas ticējumi (16099. ticējums)

Nacionālās enciklopēdijas šķirklī “parastā ķimene” varam lasīt:

(latīņu Carum carvi L., angļu caraway, vācu Echter Kümmel, franču carvi, cumin des pres, krievu тмин обыкновенный), arī pļavas ķimene

ķimeņu ģints (Genus Carum), čemurziežu dzimtas (Familia Apiaceae (Umbelliferae)), čemurziežu rindas (Ordo Apiales), divdīgļlapju klases (Classis Dicotyledoneae (Magnoliopsida)), segsēkļu nodalījuma (Thypus Angiospermae) suga.

Saskaņā ar Plīniju Vecāko (Plinius Maior), ģints nosaukums Carum cēlies no Kārijas reģiona (mūsdienu dienvidrietumu Turcijas), kur audzētas kvalitatīvas ķimenes. Latīņu carum nozīmē ‘dārgs, ir tā vērts’. Savukārt sugas nosaukums carvi cēlies no franču un itāļu valodā lietotā ķimenes nosaukuma. Latviešu valodā vārds ‘ķimene’ aizgūts no auga nosaukuma vācu valodā Kümmel.

*Rūta Sniedze-Kretalova
Nacionālā enciklopēdija*



Šeit arī ir ziņas par augtenēm:

Suga sastopama ļoti dažādos zemiņu, augstieņu un kalnu biotopos – ceļmalās, atmatās, zālājos, piejūras kāpās, ganībās. Ķimenes aug gan atsevišķiem eksemplāriem, gan veido blīvākas grupas. Dabiskās ekosistēmās ķimene nav dominējošā suga. Tā kā suga izplatās ar sēklām un ir divgadīga, būtisks nosacījums ir atklātas augsnes laukumiņu klātbūtne biotopā.

*Rūta Sniedze-Kretalova
Nacionālā enciklopēdija*

Turpat varam uzzināt par ķimeņu vairošanos:

Ziedus apputeksnē kukaiņi. Kopumā ar ķimeņu nektāru barojas līdz pat 100 dažādu kukaiņu sugu. Īpaši ķimeņu nektāru iecienījušas medus bites un savvaļas bites. Zied no maija līdz jūlijam. Auglis – eliptisks skaldauglis (garums 0.2–0.4 cm) ar pavedienvēdīgām ribām; tas viegli atdalāms no augļneša. Ķimeņu augļus sarunvalodā dēvē par sēklām.

*Rūta Sniedze-Kretalova
Nacionālā enciklopēdija*

Latvijas Universitātes mācībspēks, farmācijas celmlauzis
Latvijā Jānis Maizīte apkopojošā rakstā “Latvijas ķimenes”
raksta:

*Ķimene (Carum carvi L.) ir divgadīgs augs, kas aug savvaļā
Ziemeļu un viduseiropā, kā arī dažos Āzijas apvidos. Arī pie mums
ķimene ir sastopama savvaļā pļavā un gar ceļmalām, kur to no
seniem laikiem ievāc, par ko liecina, starp citu, dainas, piem.:
”Kur ošiem lapas bira. Tur aug kupli ķimenīši.”*

*J. Maizīte
Latvijas Farmaceitu Žurnāls, Nr.10 (10.1937)*



Maizītes kungs mums sniedz arī ieskatu vēsturē:

Ķimenes min jau daži vecie autori, p. p. Dioscurides, kas augu nosauc par "Karos" pēc kāda Mazāzijas apgabala, no kurienes ķimenes esot izplatījušās pa visu Eiropu. Bet ir liels jautājums vai Dioscurides'a ķimenes ir tiešām Carum carvi L. un ne Cuminum cyminum L. augli. Pēdējās, tā sauktās romiešu ķimenes tiek no seniem laikiem audzētas un pielietotas Vidusjūras apgabalā. No pēdējā nosaukuma ir cēlies arī ķimeņu nosaukums. Vispārīgi vecā literatūrā ir grūti izšķirt par kādām ķimenēm ir runa. Kā liekas parastās ķimenes no Carum carvi tiek vairāk pielietotas ziemeļū, kamēr romiešu ķimenes no Cuminum cyminum dienvīdus zemēs. Farmaceutiskā literatūrā vidus laikos abas šīs ķimenes sastopamas viena līdzās otrai; arī vēl vēlākā laikā ne arvienu ir skaidrs par kādām ķimenēm ir runa.

J. Maizīte
Latvijas Farmaceitu Žurnāls, Nr.10 (10.1937)


Kā iegūt ķimenes

Ķimeņu lasītājas

(Veltījums 728. mazp.)

*Zib kaltošo ķimeņu kauli pret sauli
Uz paugura pļaviņas malā,
Nāk mazpulku meitenes straujas no kraujas.
Zib prieks viņu jautrajā čalā.
Zib asmeņi saujās tām trīti, kā rīti, –
Tās liecas un ķimenes griež...
Zib sasietie kūļi kā dzegas uz segas!
Kur lokanās rokas tos sviež.
Zib saulstaru zeltainās liesmas, skan dziesmas,
Zviln kūļi kā putni uz rājām.
Tās steidzas pirms saulstaru dzisas, lai visas
Ar ķimenēm nāktu uz mājām.*

*Tāivalds Selga
Mazpulks, Nr.11 (15.11.1937)*



Ķimene Latvijā aug savvaļā, tā ir salīdzinoši bieži sastopams augs, lai gan Latvijas Botāniķu biedrība Gada augam 2021 veltītajā rakstā jautā:

Literatūrā atrodamas ziņas, ka pļavas jeb parastā ķimene Latvijā ir bieži sastopama suga. Bet vai tā joprojām ir? Pēdējā gadu desmitā novērots, ka šķietami parastais augs savvaļā kļūst arvien retāk sastopams. Grūti atrast pļavu, kur varētu salasīt ķimeņu pušķi tējai.

Latvijas Botāniķu biedrība
<http://botany.lv/jaunumi/gada-augs/>

Visos laikos presē ir izskanējis aicinājums iedzīvotājiem gan ievākt ķimenes, gan tās audzēt, kā arī sniegti padomi, kā to sekmīgāk veikt. Ir divi ceļi, kā iegūt ķimenes – tās var audzēt un var iet pļavās ievākt savvaļā augošās. Taču, ejot pļavā, ir jābūt uzmanīgam ar līdzīgiem augiem, kas var būt arī indīgi.

Bīstamie augi un ogas

Maizei un citur visbiežāk lietotā garšviela ir ķimenes. Līdzās ķimenesēm laukmalēs aug suņu burkšķi, ar plankumainiem stublājiem un samērā treknām lapām. Lai gan atšķirība starp suņu burkšķiem un ķimenesēm liela, tomēr nereti gadās, ka neuzmanīgi lasītāji tos sajauc. Viss augs, bet sevišķi sēklas, ļoti indīgas, satur alkoloīdu konlinu, kas traucē sirds, elpojamo organu un nervu darbību.

Tikpat indīgs kā suņu burkšķis, ir arī suņu burkāni jeb suņu pētersīļi. Tie aug dārzos, gar ceļmalām un laukmalēs. Lapas treknākas un krūzotākas kā ķimenesēm; ziedu čemuru stublāji īsāki, nepaceļas augstu no zaru padusēm.

Pie tās pašas čemurziežu dzimtas, kur ķimenes, pieder indīgo ūdens diļļu dažādas pasugas. Ūdens diļļu sēklas sajaukt ar ķimenesēm būtu grūti, jo tās aug seklos, stāvošos un tekošos ūdeņos, kurpretim ķimenes sausās vietās. Izžuvušos strautos un dīķos jau neviens neies ķimenes lasīt.

*Inž. J. Resnais
Atpūta, Nr.613 (31.07.1936)*



Carum carvi L.
Rigas apr. Faunmil-
qairū
P4avā.
1939. g. 3. vi
Malkūjā Lasdīva.

Presē atrodams ne viens vien aicinājums audzēt ķimenes, kā arī padomi labākas ražas iegūšanai.

Ķimenes (Carum Carvi)

Ķimeņu audzināšana ir ļoti vienkārša; reiz iesētas, tās gan lēti vairs neiznīkst. Viņas izdodas katrā vietā un katrs varēs viegli atrast kādu stūrīti zemes dārza kaktā, vai pat arī no kokiem apēnotā, kur ietaisīt ķimeņu dobi. Ķimeņu nogatavošanās laiks ir pa Jāņiem, tāpēc šajā laikā jāplūc labi ienākušus stādus sēklai, kuras jāuzglabā līdz nākamam pavasarim un jāsēj aprīļa mēnesī. Zemei vajag būt uzraktai un no nezālēm tīrai; vēlāku pietiek, ja zemi vienreiz gadā uzmīkstina un pa laikam ar vircu aplej vai dobi apliek ar īstiem mēsliem, tas zemi tura irdenu – tad ķimeņu stādi augs kuplāki, ne kā kad tos atstāj gluži neapkoptus, lai gan arī tā tie izdodas. Ja jau rudenī grib ķimeņu dobi taisīt, tad augusta mēnesī jāstāda ieaugušus stādus, kas jau nākamā gadā dos augļus. Ķimene ir 2 gadīgs augs un tikai otrā gadā tāds dabu sēklas.

Tiek ieteikts, kādu mazumu ķimenes sēt arī āboliņu laukos; viņām esot kustoņu barības ziņā savas teicamas īpašības.

*Anšmidts
Balss, Nr.19 (09.05.1890)*

Pēc praktikas lauksaimniecības skolā

Ķimenes (Carum carvi, L.) var sastapt savā vaļā viscaur uz pļavām, bet kur tās kādreiz tuvumā nebūtu viegli atrodamas, tur ieteicams audzēt tās sakņudārzā, kā divgadīgu kultūras augu. Sēj agrā pavasarī vaj arī jau no rudenā taisni uz dobēm, 4 – 5 rindās, un stādiņus rindās vēlāk paretina uz 7 colliem. Pirmajā gadā reti kad attīstās ziedu kāti un ja arī tas notiktu, tad tomēr raža nekāda sevišķa nav sagaidāma. Pilnīgi zied tikai otrā gadā un pēc sēklu nogatavošanās stāds galīgi nokalst. Ražu vajaga pasteigties ievākt, tiklīdz kā nogatavojas pirmo ziedu sēklas, jo tās ātri nobirst un no pēdējiem ziediem raža nekad nebūtu tik bagāta, kā no pirmajiem.

*R. Āboliņš
Zemkopis, Nr.17 (25.04.1907)*



Lai arī ķimene ir pieticīgs augs, bez sevišķām prasībām, tomēr arī audzējot tās, ir jāuzmanās no kaitēkļiem.

Kā ķimenes jāaudzē?

*Lielas nepatikšanas ķimeņu audzetājiem var nodarīt sīki tauriņi jeb kodes – *Depressaria nervosa*, kuŗi pavasarī uz ķimenēm dēj savas oliņas. Maija beigās un jūnija sākumā no šīm oliņām izšķiļas kāpuriņi, kas izgrauž ziedus, jaunus graudus un arī ziedu čemura kātus. Vēlaki kāpuriņi saauž čemura zarus kopā ar sevišķa tīklojuma palīdzību. Pieaugušie kāpuri iegraužas stublaju apakšējās daļās ar galvu uz leju. Bojatie čemuri jaizgriež, jasadedzina; tas pats jadara arī ar nokultiem ķimeņu kauliem.*

-ds.

Zemkopis, Nr.19 (09.05.1928)



Neskatoties uz to, ka ķimenes labi aug savvaļā un tās nav prasīgas audzēšanā, sarežģītāka ir tikai to novākšana, kas jāveic īstajā laikā, lai gatavie augļi nepaspēj izbirt, pēc tām vienmēr ir bijis liels pieprasījums. Padomju Latvijā to trūka gan pārtikas ražotājiem, gan veikalu plauktos. Par šo jautājumu rakstīja arī tolaik populārajā humora un satīras žurnālā "Dadzis".

Par ko tikai nesūdzas!

Kāds nelabojams pircējs sūdzas pat par to, ka veikalos nevarot dabūt ķimenes. It kā veikalos nebūtu putekļu sūcēju vai veļas mazgājamo mašīnu. Ķimenes! ... Būtībā tā ir slinkuma lāpīšana! Ķimeņu maizīšu taču pietiek! Kāpēc tad rakstīt sūdzības, ja var mobilizēt ģimenes locekļus un vienā vakarā no tām pašām maizītēm sakasīt ķimenes, cik sirdij tīk?

Labi, cilvēkam ļoti sagribējies ķimeņu – galu galā katram ir savs kārums, bet kāpēc tūlīt ar pirkstu rādīt uz večiņām tirgū, kurām ķimeņu esot atliku likām. Salīdzināt mūsu vareno tirdzniecības aparātu ar .. vārdu sakot, kaut kā neērti. Arī sūdzības rakstot, jābūt zināmai mēra sajūtai.

*R. Blūms
Dadzis, Nr.5 (01.03.1966)*

Lai mazinātu ķimeņu deficītu, kā arī cerot uz labu pelņu, atsevišķi kolhozi ķērās pie ķimeņu audzēšanas.

Audz ātrāk, ķimenīt!

Svaigas ķimeņmaizītes, brūnie rupjmaizes klaipi, Latvijas sierī – pēc šiem izstrādājumiem vienmēr liels pieprasījums. Patīkamā, aromātiskā šo produktu piegārša, ko sniedz mazā brūnā sēkliņa – ķimene, tīk visiem.

Bet patērētāju biedrību savienības valdes vīriem šī mazā sēkliņa arvien sagādā lielas nepatīkšanas. Nekad nepietiek ķimeņu. Tās pieprasa gan konditorejas izstrādājumu un konservu cehi, gan maizes ceptuves, gan ēdnīcas. Arī namamātes būtu patīkami pārsteigtas, ja veikalu plauktos parādītos ķimenes. Jā, ķimenes vajag visiem, bet par to iegūšanu rūpējas reti kurš.

Kolhozs “Boļševiks” ir pirmā saimniecība mūsu rajonā, kur nolēmuši “pamēģināt ar ķimenēm”, vadoties no Bauskas rajona kolhoza “Uzvara” pieredzes. Jūnija sākumā hektāru lielā platībā iesētas ķimenes.

*– Ja raža būs laba, tad iespējams ievākt pat līdz 1 tonnai sēklu,
– stāsta valdes priekšsēdētājs b. Adatiņš, bet arī tad, ja raža būs mazāka, domājam, ka šī kultūra mums zaudējumus neradīs.*

*R. Sūna
Komunisma Uzvara (Aizkraukle), Nr.82 (13.07.1968)*



RIG
LU Herbarij
Inv. Nr. 27496

Carum carvi L.

Kuldigas apr. Snēpēles pag.
"Dunduros", savā plavā
pie "Laxīnens" (krāms)
24. 8. 30. leg. S. Lūpiņa



Ķimeņu audzēšanas izpēte notika arī akadēmiskā vidē. Tam bija jāsniedz atbalsts kolhozu agronomiem.

Diplomdarbs ar ķimenēm

Nākamavasār Anita Veido beigs Lauksaimniecības akadēmijas Agronomijas fakultāti. Šoreiz viņas diplomdarba tēma ir ķimenes. Tādu akadēmijas praksē nav aizstāvējis neviens.

– Kāpēc tieši ķimenes? – vaicāju Anitai. Patīkot darīt kaut ko tādu, kas krietni jāpapēta. Vārdu sakot, viņai gribas pašai sava atklājuma. Tad arī diplomam ir cita vērtība.

Anitas tēmas izstrādē būs ietverts piecu studiju gadu darbs. Pirmajā kursā, iepazīstinādams studentus ar perspektīvajām tēmām, augkopības katedras vecākais pasniedzējs Jānis Lauva piedāvāja izmēģinājumu saimniecībā pētīt ķimeņu audzēšanas īpatnības ar nolūku, lai šos pētījumus izmantotu nākamajos diplomdarbos. No visa kursa atsaucās vienīgi Anita.

Pasniedzējs Lauva ir ķimeņu entuziasts, ja tā atļauts izteikties. Pēc viņa paša vāktās informācijas, vienīgais republikā. Doma skubināt studentus pētīt ķimenes radās pavisam vienkārši.

Bauskas rajona kolhoza "Uzvara" priekšsēdētājs Ivars Jansons piezvanīja un lūdza padomu: vai akadēmija nevarot palīdzēt – esot ķimenes iesētas, gribot audzēt, bet tās nez kāpēc neziedot.

*I. Grasmane
Cīņa, Nr.238 (10.10.1976)*

Tā kā pieprasījums pēc ķimenēm vienmēr bijis liels, iedzīvotāji tika aicināti tās ievākt, audzēt un nodot gan privātiem, gan valsts iepircējiem.

Iesim ķimenēs!

Rit ķimeņu laiks. Tīras ķimenes sākuši pieņemt visu patērētāju biedrību sagādes punkti. Koknesieši par ķimeņu kilogramu maksā trīs rubļus. Kā redzam, tad patīkamu atpūtu, ķimenes vācot, iespējams savienot arī ar derīgo. Ceram, ka šajā svarīgajā darbā cīņā par gardu maizīti palīdzēs gan skolēni, gan pensionāri, katrs, kam brīvs laiks un čaklas rokas. Kožot jaunajā maizes riecienā, jutīsim – tā arī mūsu daļa. Tāpēc visi – lieli un mazi – iesim ķimenēs!

*Komunisma Uzvara
(Aizkraukle), Nr.92 (03.08.1971)*





Carum carvi L.

Katgalē Bukmiņas pag.
1/2 km. uz austrumiem
no Strodozo mājam

Celmalos

15/vīn - 1931. g.

leg. Ķidiņa Aleksejs

14395

U Herbārijs
Inv. Nr. 27497

Otrā pasaules kara laikā par ķimeņu nodošanu naudas atlīdzībai klāt tika solīti vēl citi labumi.

Kādi ārstniecības augi vācam?

Ievērojot ārstniecības augu lielo nozīmi, to kopšanai un ražas ievākšanai jāveltī izcila vērība. Jāturpina ievākt pirmo kumelīšu ziedi un jāuzsāk ķimeņu ievākšana. Ķimenes ievācamas tad, kad vairākums sēklu kļuvušas brūnganas, bet nav vēl pilnīgi nogatavojušās. Ķimenes pļauj ar izkapti vai nogriež ar nazi vai sirpi. Ja ķimeņu lauki sevišķi lieli, tad var pļaut arī ar pļaujmašīnu. Pļauja jāiekārto agri rītā vai vēlu vakarā, jo tad ķimenes mazāk birst. Nopļautās ķimenes žāvējamas uz lauka, atstājot žūšanai 4 – 5 dienas. Ja laika apstākļi nelabvēlīgi, tad ķimenes kaltējamas, sakraujot zārdos. Pēc izkulšanas ķimeņu sēklas rūpīgi jāattīra no pelavām, pie tam mitrās sēklas jāpāržāvē. Ķimeņu cena noteikta RM 1,80 – 2 par kilogramu. Bez tam par katriem 100 kg nodotu sēklu izsniedz 5 punktus un 2,8 kg cukura. Viens prēmiju punkts atbilst 0,5 l degvīna, 40 gab. papirosiem, 100 gab. čaulīšu, 3 kg sāls vai 10 gr. saldvielas.

Daugavas Vēstnesis, Nr.167 (21.07.1943)

Ķimeņu izmantošana

Laikrakstos sastopami dažādi padomi un ieteikumi ķimeņu pielietošanai ikdienā. Kāds savdabīgs ķimeņu pielietojuma veids apdziedāts arī dzejā.

Ķimeņu dūms

*Kad sapņi dažreiz sirdij spītē –
Vairs negrib dāvināt tai prieku –,
Tad beru ķimenes es pīpē
Un viegls pats – kā sapnis tieku.*

*“No ķimenēm, kas rūgtensaldas,
Neviens nav nogrimis vēl maldos
Bet guvis līgsmes pilnu sieku, –
Par to es galvu ķīlā lieku.”*

*Reiz teica tā man vecāmāte,
Kas uzaugusi bija krogā
Kur priekam dažreiz pietrūkst sāta,
Kā melniem graudiem vietās rogā.*

*Cik atceros, ar ķimeņdūmu
Tā draudzējās līdz mūža galam,
Un nekad nedzirdēju drūmu
Kaut ko no viņas vārdu čalām.*

*Še kaudamies ar skumju mēri,
Es vecāsmātes pēdās eju
Un plūcu ķīmenes pa vēri,
Un piesaulē tās izkaltēju.*

*Kad gāžas virsū šaubu grēdas,
Tad gaisā palaižu arvienu
Es saldās ķimeņdūma vēdas,
Un iemantoju rimto mieru*

*Kam dūms šis kādreiz spārnus raisījis,
To kari nebiedēs, nedz vētras;
Tam zeme piederēs un gaisi,
Un vēl aiz kapa augs tam mētras.*

*Edvarts Tūters
Latvija, Nr.9 (05.03.1960)*



Vislabāk ķimenes mēs pazīstam kā garšaugu, arī tautas medicīnā tā ir labi zināma, bet tās pielietojums ir plašāks. Pirmais latviešu botāniķis, arī literāts un folklorists Jānis Ilsters krājumu "Latviešu tautas ticējumi" ir bagātinājis ar savu pienesumu. Viņa iesūtītais ticējums vēsta:

*Grauzdētas ķimenes der pret caureju un kacenes pret tūsku.
/J. Ilsters. /*

Latviešu tautas ticējumi (16100. ticējums)



Periodikā diezgan bieži ir izskanējuši atgādinājumi par ķimeņu vērtību, kā arī ziņas par to mazāk zināmiem pielietojumiem.

Sējiet ķimenes

Ķimeņu vērtību gan daudzi atzīst, bet viņu audzēšanai piegriež ļoti mazu vērību.

No ķimenēm darina šņabjus; mazākā mērā tās lieto pie maizes, sieriem, kāpostiem u. c. Daži tās lieto arī tējas veidā. Ķimeņu stādu jaunās lapiņas smaržas dēļ liek pie salātiem. Viņu saknes lieto tāpat kā pētersīļu vai pasternaku saknes. Ja ķimeņu jaunās saknes ieliek vārošā ūdenī un izvāra mīkstas, tad viņas var lietot kā piedevu pie gaļas ēdieniem.

Tālāk ķimenes lieto lopu ārstniecībā. Ķimenēs ir dažas ēteriskas vielas, piem. anetols, kas labi iedarbojas uz lopa kunģādiņu, to spēcīnādams, ka tas labāki gremo. Bez tam govīm ķimenes dodot barībā, uzlabojas piena devība un pats piens, sevišķi kad tas staipīgs.

*Pakalnietis
Zemkopis, Nr.16-17 (29.04.1915)*

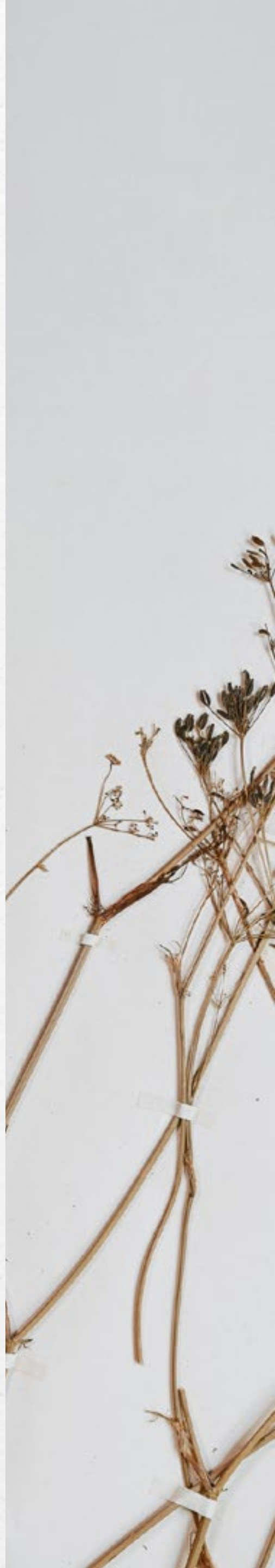
Ķīmenes

Ķīmenes kā garšvielu mēs visi pazīstam un plaši pielietojam. Skābi kāposti nav nemaz iedomājami bez ķīmeņu piedevas, tāpat Jāņu siers, kuram ķīmenes taču ir neatņemama daļa. Ķīmeņu sēklas (Carum carvi) satur ēterisku ķīmeņu eļļu – Oleum carvi. Ķīmeņu eļļas pielietošana dziedniecībā pret kuņģa un zarnu slimībām ir sen pazīstama. Sēklas pārlej ar degvīnu, vai eļļu no sēklām izvelk ar karstu ūdeni un tad to lieto kā tēju. Šādi pagatavotu līdzekli lieto arī vielu maiņu slimībās. Arī pret zobu un galvassāpēm, ja šīs sāpes stāv sakarā ar kuņģi, šāds līdzeklis izrādās teicams.

Ar labām sekmēm tautas dziedniecībā lieto arī drēbju maisiņā sakarsētas ķīmeņu sēklas. Ar tām mazina zobu, galvas sāpes, kā arī reimatismu. Uz sāpošo vietu uzliek maisiņu un pēc neilga laika slimnieks jūt lielu atvieglojumu. Maldīgs tas uzskats, ka sāpes mazinātu karstums. Karstums izgarina ķīmeņu eļļu, kura iedarbojoties uz ādu veicina sāpju mazināšanos.

E.V.B.

Kurzemes Vārds, Nr.290 (21.12.1937)





Mūsu garšaugu dziednieciskās spējas Ķīmenes (Carum carvi)

Visiem pazīstams garšaugš. Ārstniecībā lieto kā brīvā dabā augušo, tā kultivēto ķimeņu sēklas un sakni kā gremošanas un ēstgribas veicinātāju, kuņģa darbības uzbudinātāju.

Tēja (2–4 g sēklu uz 1 l ūdens) stiprina un ierosina kuņģa darbību, novērš vēdera krampjus un gāzes, dzen urīnu un mēnešziedus, vairo pienu (zīdītājām), izdala gļotas, apmierina un sasilda.

Ieteicams lietot kopā ar anīsu un fenčeli. Ķimeņu eļļa (5–10 pil.) bez jau minētām kaitēm līdz arī pie zobu sāpēm.

Kā tēja, tā eļļa tiek ieteikta arī pie nervu sāpēm un gremojamo orgānu lēkmēm (arī aklās zarnas sāpēm) kā nomierinātāja, ieteicama arī rachītiskiem bērniem.

Ārīgi ķimeņu sēklu novārījums un eļļa ieteikti bērniem angļu slimības sākumā, ierīvēšanai pie locekļu reumatisma un kā smēre vai plāksteris uz augoņiem.

Tāpēc ieteicams lietot vairāk ķīmenes pie ēdieniem, dzērieniem, maizes un tējā.

Daugavas Vēstnesis, Nr.144 (23.06.1944)

Ķimenes ar savu spēcīgo aromātu labi kalpo arī elpas uzlabošanai.

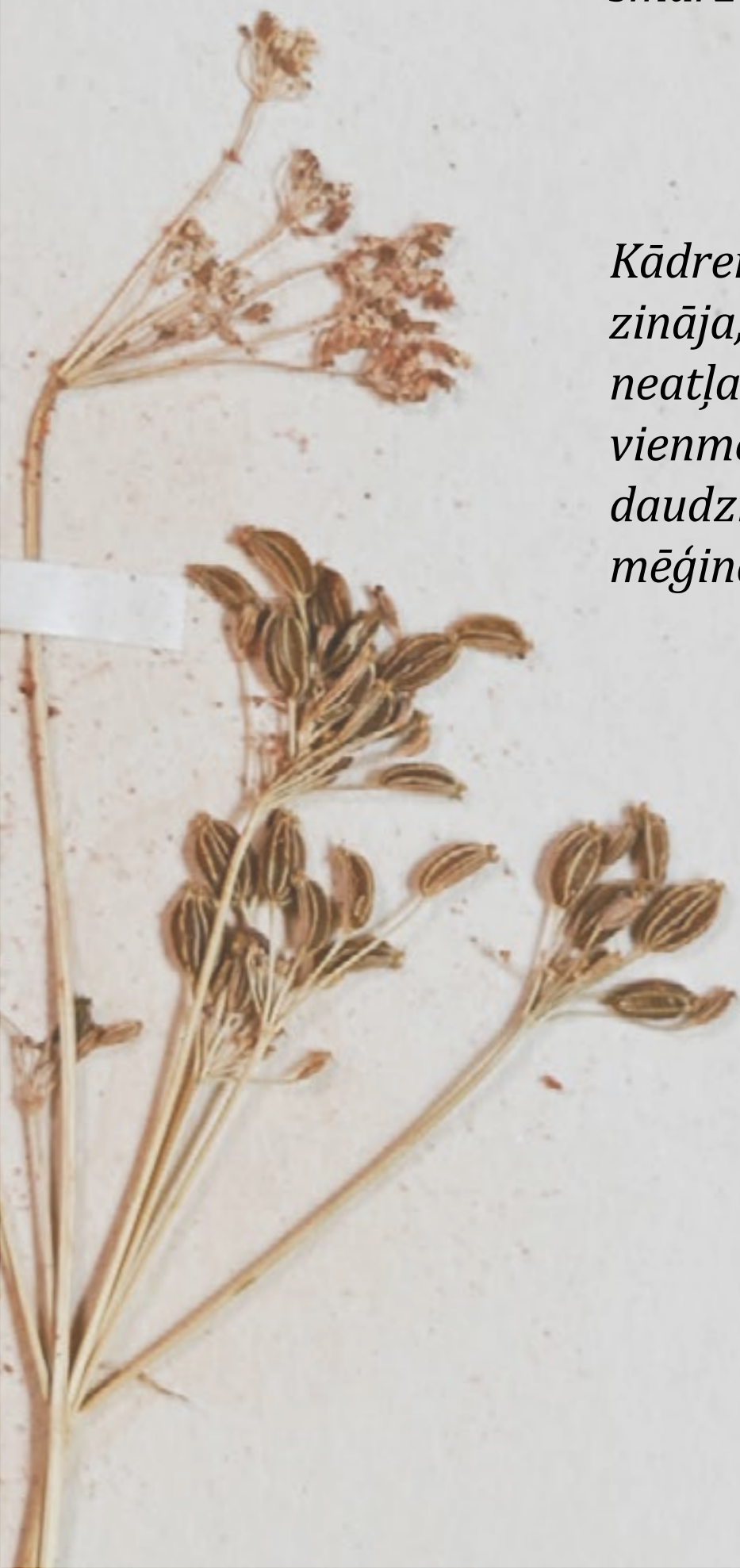
Aizrādījumi par barību

Ja pēc ķiploka lietošanas ņem dažus anīsa vai ķimeņu graudus, tad tie neitralizē stipro smaržu.

Psihe, Nr.10-11 (01.10.1931)

Kādreiz (bezkošļu laukmetā) skolnieki zināja, ka ķimeņu košlāšana palīdz nomaskēt neatļauto smēķēšanu. Pļavās tomēr ne vienmēr izdevās ķimenes uzreiz atšķirt no daudziem līdzīgiem augiem. Tika lietota mēģinājumu/klūdu metode.

*Māris Rudzītis,
LU Muzeja krājuma glabātājs*



Ķimenes ir nozīmīga sastāvdaļa arī alkoholiskajam dzērienam ķimelim, Latvijā noteikti slavenākais ir “Allažu ķimelis”. Tā īpašo garšu nodrošinot Allažos augušās ķimenes un paegli.

Dažas īpatnības mūsu dabā

Ir noskaidrots, ka daži augi iegūst sevišķas īpašības, atkarībā taisni no tā, kādā vietā aug, jo tur augsnes satāvs ir citāds. Šo savādību dēļ Latvijā ir produkts, kas ieguvis pasaules slavu. Tas ir Latvijas ķimelis. Nupat Antverpenas izstādē tas ieguvis pirmo godalgu. Tas bija vienīgais gadījums, kad komisija vienbalsīgi piešķīrusi pirmo godalgu. Par šī produkta īpatnībām stāsta, ka viņš ceļoties no tā zemes sastāva, kur ķimenes aug. Allažos aug īpatnēji piramīdu veidīgi paegli, kas atgādina cipreses un ķimenes ar dažām īpatnējām spējām. Fabrikas, kas taisa labāko ķimeli, lasa ķimenes taisni Allažos.

*Eduards Aurenīeks
Jaunais Zemgālietis, Nr.245 (28.10.1930)*

Varbūt tomēr tā garšu ietekmē vien receptūras nianšes.

Allažu ķimelis

Ķimelis (no vācu "Kummel", ķimenes) ir degvīns, ko iegūst, tvaicējot ķimeņu sēklas kopā ar spirtu, vai sliktākām degvīna šķirnēm – piejaucot degvīnam ķimeņu ēterisko eļļu. Tas satur no 40 līdz 42 % spirta un līdz 10% cukura. Tam ir vairāk vai mazāk stiprs aromāts. Jau pirms 1914. gada Eiropā bija iecienīts Allažu ķimelis, ko sākumā darināja Allažu muižā, bet vēlāk Rīgā. Šī ķimeļa īpato smaržu un garšu dabūja, lietojot bez ķimenēm vēl anīsu, fencheļu un koriandra sēklas.

*Mag. pharm. Roberts O. Jakobsons Lansingā, Mičigenā, ASV
Tehnikas Apskats, Nr.123-124 (01.01.1993)*



Сидарь ⁸ ~~ка~~
Подъ р^о
Относимы
кто сарыер

Сидарь
Сидарь
12. VI 219
— а. Ваг.

Ķimeņu stiprais, specifiskais aromāts ir noderīgs arī cīņai pret kukaiņiem.

Kā paglābties no skudru uzbrūvēšanas

Izrādās, ka pret skudru uzbrukumiem iespējams sekmīgi cīnīties ar gluži vienkāršiem līdzekļiem nemaz tās pašas neiznīcinot. Skudrām ļoti nepatīk tādas sēklas, kas satur ēteriskas eļļas, piemēram, ķimenes, anīses, fencheles. Izkaisot ķimenes tādās vietās, kuras skudras mīl apmeklēt, var tās drīz vien aizbaidīt. Viņas nenāk pat tanīs vietās, kur ķimenes atradušās. Dārzos, ja no tiem grib iznīdēt skudras, var to panākt iesējot tanīs ķimenes.

Dzelzceļnieks, Nr.12 (15.06.1939)



Pārbaudiet uzkrājumus!

Kukaiņus, kas no krājumiem nokļuvuši bufetes un skapju plauktos, var iznīdēt, ja uz papīra uzber bora, cukura un sasmalcinātu ķimeņu maisījumu vienādās daļās.

Neatkarīgā Cīņa, Nr.36 (30.04.1991)

Savukārt vasaras vidū, vērojot ķimeņu sēklas, mēs varam prognozēt labības ražu. Tā vēsta tautas ticējums.

*Ja ķimenēm resni graudi, tad tādi pat būs rudzu graudi.
/H. Siliņa, Dobeļe./*

Latviešu tautas ticējums (16101. ticējums)

Varbūt ķimenes var noderēt arī kā maskēšanās palīgs?

*Kāpēc zilonis sev uzkaisīja ķimenes?
Lai viņš varētu paslēpties skābu kāpostu zupā.
Bet vai tu esi kādreiz redzējis ziloni zupas bļodā? –
Nu redzi, cik labi var tā paslēpties!*

Mazputniņš, Nr.267 (01.03.1981)

Ēdieni ar ķimenēm

Balāde par kāpostu skābēšanu

*Veča šķērēja kāpostus
novakarē,
kad putni snauž,
večai patika klausīties,
kā kāpostu ēvele kladz.*

*Veča stampāja kāpostus
novakarē,
kad putni snauž,
večai patika klausīties,
kā stampa pret kublu kladz.*

*Veča bēra ķimenes
kublā,
bēra, bēra daudz,
večai patika skatīties,
kā kāpostos ķimenes aug.*

*Veča skābēja kāpostus
novakarē,
kad debesīs mēnesi jauž,
večai patika skatīties,
kā mēness kāpostu sulā snauž.*

*Māris Rungulis
Komunists (Liepāja), Nr.36 (20.02.1971)*



Ķimene ir izslavēts garšaugš un šķiet, Latvijā tas tiešām ir iecienīts. Jāņu siers, rupjmaize un saldiskābmaize, marinētas bietes, skābēti kāposti ar ķimenēm ir ēdieni, ko zina katrs. Katram zināma kāda ēdiena recepte, kur bez ķimenēm neiztikt. Arī vecākajā latviešu valodā sagatavotajā pavārgrāmatā “Tā pirmā pavāru grāmata”, kas izdota 1795. gadā, atrodam receptes, kur vajadzīgas ķimenes.

Auna gaļa ar ķimenēm

Sacērti to auna gaļu mērenos gabalos, izmērcē to tīri un balti, lieci uz uguni ar verdošu ūdeni un drusciņ sāls. Kad ir nošķūmēts, tad vari iemest lorberu lapas, sīpoles, pētersiljes un kādas zāles. Kad gaļa jau gatava, tad cepi drusciņ baltu miltu. Iemeti to gaļu tur iekšā un pieņemi, kā nodoma, drusciņ ķimeņu. Uzkāsi no tas gaļas zupes, cik vaijaga, bet noņēmi tos taukus no virsu labi nost. Tā vāri vēl visu caur. Ari vēl citā vize. Sacērti to auna galu gabalos, izmērcē labi un vāri to gatavu. Tad nopucē smuki un lieci iekš kastruli ar gabalu sviesta, ar rivētu kukuļu maizi, ar sakapātām sīpolēm, sagrūstām ķimenēm, ar drusciņ vinetiķa, sāls, sagrūstām negelķenem un mušatenblūm. Uzlelj drusciņ no tas auna gaļas zupes un savāri to visu vēl labi kopā, ka viena īsta zupe vien tiek.

“Tā pirmā pavāru grāmata” (115. recepte)



Latvietim Jāņu siers ir īpašs ēdiens, Jāņu diena nav iedomājama bez tā, tam piešķiram pat mītisku lomu. Vai esat pamanījuši, ka visi Jāņu sieri nav vienādi? Ražotāji piedāvā garšas un konsistences ziņā atšķirīgus sierus. Tāpat katrai dzimtai ir sava siera recepte, tradicionāli tās atšķiras arī reģionos. Visos laikos laikraksti ir publicējuši dažādas Jāņu siera receptes. Šeit piedāvājam tikai vienu.

Jāņu siers

Vielas: 1 kg. 200 gr. biezpiena, 4 litri svaiga piena, 4 olu dzeltenumi, 100 gr. sviesta, 1 tējkarote ķimeņu, sāls pēc vajadzības.

Pagat.: Sausu biezpienu samīca, izrīvē caur sietiņu, vai samaļ. Saldo pienu uzvāra un, maisot, ber biezpienu iekšā. Vāra, kamēr piens atdalās, lej caur drēbi un nospiež sūkalas. Masu liek bļodā, pieliek ķimenes, sāli, olas un izkausētu sviestu; visu kopā labi samīca, pēc iespējas karstu. Pie mīcīšanas vēl var pieliet glāzi salda piena. Ieliek zalvetē, sasien apaļu vai iegarenu plāceni. Uzliek uz dēlīša zem viegla sloga. Otrā dienā ietin sāls ūdenī saslapinātā zalvetē.

Piezīme: Ja ilgāk jāuzglabā, var apcept krāsnī.

Sievietes Pasaule, Nr.12 (15.06.1939)





Herbarium Universitatis
Latviensis.

Carum carvi L.

Latgale, Kārsavas p. Malnava,
sava nora.

13.2.1927.

leg. Penice.

Pēc Jāņiem pusdienu galdam var noderēt arī siera šnicele.

Ķimeņu siera šnicele

Ķimeņu sieru sagriež 0,5 cm biezās šķēlēs. No abām pusēm tās pārziež ar sinepēm, apviļā sakultā olā, miltos un vēlreiz olā.

Sviestā ātri no abām pusēm apcep.

Ķimeņu siera šniceles ēd siltas ar dažādiem salātiem.

Diena, Nr.164 (17.07.1995)

Ķimenes uzturā lietojamas ne tikai Jāņos, tās pievienojamas ēdienam visu gadu. Šeit dažas receptes, kur ķimenes būs vajadzīgas pa rokai.

Ķimeņkūkas (Kümmelkuchen)

Mīkla jāgatavo tāpat, kā augšāmi minēts [baltmaizes mīkla], tik japieliek mīcot, 1/4 mārc. smalka cukura klāt. Kad viss gatavs, tad mīkla ar rokām jāizrullē garenos gabalos un tie atkal ar nazi mazākos, vistu olas lielos gabaliņos, kuri jāsarullē ar plaukstiem apaļi un jāliek uz sviestu apsmērētas bleķa pannas, divu pirkstu attālumā vienu no otra. Tad jāliek siltumā uzrūgt, kad uzrūdzis, tad jāiespiež ar pirkstu vidū mazs caurumiņš, jāieliek tur naža gals nekausēta sviesta, jāapsmērē ar jēlu olu, jāapkaisa ar ķimenēm un jāliek 10 – 15 min. cept smuki brūni no abējām pusēm.

Austrums, Nr.5 (01.05.1885)

Ķimenes ir lielisks garšaugš salātiem.

Ko saka modernā dietika par barību un reimatismu?

Selerijas ļoti labi garšos, pat tam vislielākam zaļbarības pretiniekam šādā veidā: Jāsarīvē notīrītas selerijas, tām jāpieber stiprā, jūtāmā mērā ķimenes un jāpārlej labs skābs krējums.

*Dora Švīkul
Pēdējā Brīdī, Nr.214 (21.09.1928)*

Zaļbarības salāti

Rutku – skābu gurķu salāti.

1 rutks, 1 skābs gurķis, 100 g skāba krējuma, sāls, ķimenes, sīpoli – pēc garšas.

Nomizotu rutku un skābu gurķi sagriež plānās šķēlītēs vai saēvelē uz sakņu rīves. Skābam krējumam pievieno sāli, ķimenes un sarīvētu sīpolu un visu sajauc ar sasmalcinātiem rutkiem un gurķiem.

Darba Zemnieks, Nr.5 (01.03.1941)



Ķīmenes labi noder arī vienkāršas zupas pagatavošanai.

Magoņu, saulgriežu un ķimeņu izmantošana

Kartupeļu – ķimeņu zupa (4 pers.)

Ķīmenes ar ļoti labiem panākumiem var izlietot arī kā garšvielu dažādās sakņu zupās. Piemēram:

2 litri ūdens, 800 gr kartupeļu, 30 gr sviesta, 1 ēd. karote miltu, 1 tējķ. ķimeņu, sāls pēc garšas. Nomizotus, gabaliņos sagrieztus kartupeļus aplej ar ūdeni un vāra mīkstus. Tad pievieno sasmalcinātas ķīmenes. Miltus sabrūnina sviestā, atšķaida ar daļu no kartupeļu zupas, tad pievieno pārējai zupai. Vēlreiz uzkarsē. Kā piedeva šai zupai labi garšo grauzdēta baltmaize, kuru sagatavo sekojoši: nobriedušu baltmaizi sagriez sīkos četrkantainos gabaliņos un uz sausas, neapziestas pannas apcep brūnus.

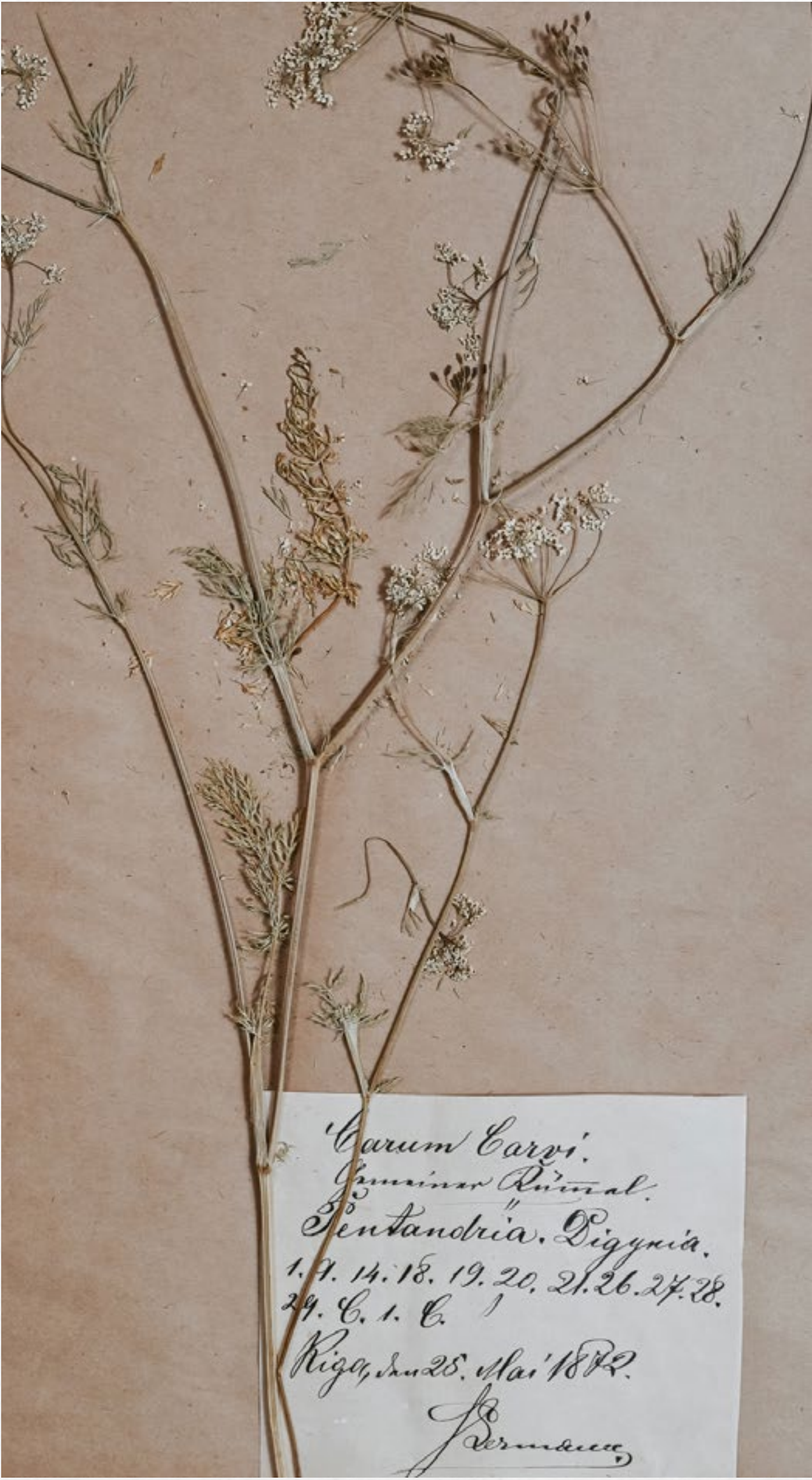
*A. Eklona, Tukuma apr. mājtur. inspektrise
Tukuma Ziņas, Nr.80 (14.10.1943)*

Ķimeņzupa

Ķimeņēdienus cienī vai katrs latvietis. Šī recepte noderēs gan trūcīgiem, gan no pārmēru dārgiem ēdieniem izlepušiem.

40 – 50 gramu tauku vai sviesta, 40 – 50 gramu miltu, viena karote ķimeņu, sāls pēc garšas. Taukus vai sviestu izkausē, pieber klāt miltus un tos sabrūnina. Tad pieber ķīmenes, pielej aukstu ūdeni un ļauj pavārīties. Zupā var ielikt mazas klimpiņas vai sagrauzdētus baltmaizes gabaliņus.

Diena, Nr.10 (13.01.1994)



Carum Carvi.
Gummi Rutil.
Pentandria. Digynia.
1. 7. 14. 18. 19. 20. 21. 26. 27. 28.
29. C. 1. C. 1
Riga, den 25. Mai 1872.
J. Bernauer

Ikdienā vai svētkos patīkamas varētu būt uzkodas ar ķīmenēm.

Galds nav sīkums

Turpinot šo pašu komplektu, no ceptajām maizītēm iesakām ķīmeņu-biezpiena maizītes variantu. Sagatavošana: biezpienam, kas izberzēts caur sietu vai samalts gaļasmašīnā, pievieno krējumu un ķīmenes. Visu sajauc, līdz masa ir gatava. Tad izveltnē kārtaino lapu mīklu (to var iegādāties kulinārijas veikalos), ar glāzi izspiež mazus apaļus plācenīšus, to vidiņus apziež ar sakultu olu, cep. Pēc cepšanas, kad plācenīši jau atdzisuši, to vidiņus piepilda ar biezpiena-ķīmeņu masu.

Liesma, Nr.5 (01.05.1978)

Brokastis ziemā: restētas siera maizītes

Rupjmaizi vai kviešu karašu sagriež šķēlēs, apziež ar sviestu, uzkaisa rīvētu sieru, kuram pievienotas ķīmenes un sīki sagriezti sīpoli. Liek cepeškrāsnī uz restēm vai sausas pannas un cep līdz maizes maliņa kļūst kraukšķīga. Labu apetīti!

*I. Jansone
Rīgas Balss, Nr.288 (17.12.1983)*

Ķīmeņu standziņas

500 g miltu, 500 g margarīna, 1 glāze piena, sāls, 3 ēdamkarotes ķīmeņu.

Miltus, margarīnu, pienu un sāli sastrādā mīklā un noliek vēsā vietā vismaz uz 24 stundām (mīklu ledusskapī var glabāt 1 nedēļu). Mīklu izveltnē apmēram 5 mm biezumā, sagriež strēmelēs 2 x 10 cm. Liek uz mitras plāts, uzmanīgi pārziež ar sakultu olu (kurai nav pievienots ūdens), pārkaisa ar ķīmenēm un rupjo sāli. Vidēji karstā cepeškrāsnī cep apmēram 12 minūtes.

Neatkarīgā Cīņa, Nr.56 (10.03.1995)

Ēdienu, kuros izmanto ķīmenes, daudzveidība ir tik liela, ka katrs var atrast veidu, kā tās iekļaut savā uzturā.

Ķīmeņu plācenīši

1 glāze (125 g) rīvmaizes, 1 glāze piena, 1 ēdamkarote miltu, 2 olas, 1 ēdamkarote miezerī saberztu vai dzirnaviņās samaltu ķīmeņu, sāls, tauki – cepšanai.

Rīvmaizei pievieno pienu, miltus, olu dzeltenumus, sāli, ķīmenes un beidzot stingri saputotu olbaltumu.

Plācenīšus liek ar karoti uz pannas sakarsētos taukos un cep. Pasniedz ar skābu krējumu.

Padomju Karogs (Talsi), Nr.21 (19.02.1966)

Pildītas pankūkas

Sīpolus ar ķīmenēm apcep eļļā, lai sīpoli kļūst gaiši brūni. Ar lāpstiņu tos atbīda pannas vienā malā, blakus iebirdina biezpienu, iesit olu, pieber buljona pulveri. Visu samaisa un apcep tikai tik daudz, kamēr sarec ola. Izliek sacepumu uz šķīvja. Izcep plānās pankūkas un katrā liek pa ēdamkarotei sacepuma. Saloka pankūku uz pusēm, apcep un, pasniedzot galdā, pārlej ar izkausētu sviestu.

Diena, Nr.303 (29.12.1995)

Kartupeļi ar speķi un salātiņiem

4 porcijām vajadzīgs: 750 g jauno kartupeļu, 2 ēdamkarotes ķimeņu, 150 g caurauguša speķa šķēlišu, galviņa salātu, 200 g gurķu, dilles, 400 g saldā krējuma, citrona sula.

Gatavošana: Speķi sagriež gabaliņos. Tam pievieno ķimenes. Nomizo kartupeļus, sagriež kvadrātiņos un apcep ar speķi un ķimenēm uz pannas. Sakapā dilles.

Noņem kartupeļus no pannas. Taukiem, kas tur palikuši, pielej saldo krējumu. Mērcei pievieno sāli, piparus, citrona sulu un pusi no sakapātām dillēm.

Nomazgā un saplucina salātus, sagriež gurķus plānās šķēlītēs. Salātus, kartupeļus un gurķus saliek uz šķīvjiem, viegli pārlej ar mērci un pārkaisa ar atlikušajām dillēm. Atlikušo mērci ielej atsevišķā trauciņā un pievieno pēc vajadzības.

Latvija Amerikā, Nr.36 (15.09.2001)



Ķiploku zupa

Vajadzēs: 1,5 l ūdens vai buljona, 3 kartupeļus, sāli, ķimenes, 4 ķiploka daiviņas, 50 g sviesta, 100 g baltmaizes.

Notīrītus un stienīšos sagrieztus kartupeļus liek vārīties buljonā vai ūdenī, pievieno ķimenes un, kad kartupeļi mīksti, arī ar sāli smalki saspīestus ķiplokus. Zupā liek sviestu un pasniedz ar grauzdētu baltmaizi.

Diena, Nr.73 (26.03.1996)

Ķimeņu sēklas tomēr ir cietas un dažos ēdienos, jo sevišķi svaigos salātos, tas var būt nepatīkami. Šādā gadījumā var lietot maltas ķimeņu sēklas.

Garšaugu konservēšana un uzglabāšana

Lai iegūtu no ķimeņu sēkliņām pulveri, tad pēdējās izmaļamas kopā ar nelielu sāli caur garšvielu dzirnaviņām. Ķimeņu garša ļoti patīkama pie daudziem ēdieniem, bet nepatīkama ir dažreiz ķimeņu sēkliņas pārkošana, tāpēc pie daudziem ēdieniem ļoti svarīgi lietot ķimeņu sēkliņu vietā ķimeņu sāļspulveri.

*M. Kerla
Mana Māja, Nr.13 (10.07.1942)*

Svētku reizei varētu noderēt arī liķieris.

Liķieru receptes

Labā ķimeņu liķiera (40%) recepte ir šāda:

1 l spirta, 95%,

0,8 l cukura sīrupa,

0,6 l vārīta ūdens,

12 gr. ķimeņu eļļas,

1 gr. koriandera ekstrakta,

1 – 2 pilieni ingvera ekstrakta

1 pilienis vaniļļa eļļas,

1 pilienis anīsa eļļas,

Iegūst:

2,4 l ķimeņu liķiera.

Stāsti un Romāni, Nr.9 (04.03.1939)



Ķīmenes dod lielisku garšu arī dzērieniem. Viszināmākā ir ķimeņu tēja, kuras loma veselības uzlabošanai vienmēr tiek uzsvērta. Bet to var pielietot arī atspirdzinoša dzēriena pagatavošanā.

Galds nav sīkums

Varbūt noderēs arī dažas žurnālā publicētās receptes! Piemēram, ķimeņu dzēriens – vienkārši pagatavojams, savdabīgu garšu, karstā dienā ļoti atspirdzinošs. Vajadzīgi tikai 300 g ābolu sulas, 150 g ķimeņu tējas, cukurs (pēc garšas); ja sula ir ļoti salda, pievieno arī citronskābi.

Pie ķimeņu dzēriena labi garšo lielās baltās pupas. Tās novāra, atdzesē, tad pievieno smalki sagrieztus skābos gurķus, sīpolus, skābu krējumu un mārrutkus.

Liesma, Nr.5 (01.05.1978)

Žēl, ka ķimeņu dzērienu vairs nesastopam viekalu plauktos.

“Ķimeņu toniks”

Ik pa laikam Latvijas eksperimentālā pārtikas produktu rūpnīca “Ilģuciems” savu produkciju atsvaidzina ar kaut ko jaunu.

No jūnija uzņēmums ražo gāzēto dzērienu “Ķimeņu toniks”.

Tā ekstraktu “Ilģuciemam” piegādā Tukuma rajona kolhozs

“Nākotne”. Dzēriens ir dārgs: puslitrs bez pudeles vērtības maksā

45 kapeikas. “Ķimeņu toniks” nav salds dzēriens, kādi vairāk

patīk bērniem. Toties to ieteicams lietot māmiņām, kurām ir mazi zīdaiņi.

I. J.

Rīgas Balss, Nr.149 (16.08.1990)





Herbarium Universitatis
Latviensis

Carum carvi L.

Mātsi, on the left bank of the Benga river "Baskinvalde"
dum. "rub.", Madonas apst. / (Kriščiānskijs)

20. VI. 1922. J. Laikooj

“Ķimeņu toniks” nav vienīgais neparastais produkts ar ķīmenēm, kas kādreiz ir piedāvāts veikalu plauktos. Pārtikas ražotāji laiku pa laikam ir piedāvājuši arī citus produktus ar ķīmenēm.

Desmit tonnu

Šā gada sākumā Rīgas veikalos parādījās Taukvielu kombināta jaunā produkcija – majonēze ar ķīmenēm. Šis produkts, kas iefasēts burciņās pa 200 gramiem, tūliņ iekaroja popularitāti. Majonēze ar ķīmenēm ir neaizstājams produkts tautisko ēdienu gatavošanā. Līdz 1971. gada beigām kombināts saražos 10 tonnas šīs produkcijas.

*(Mūsu korespondents.)
Rīgas Balss, Nr.275 (23.11.1971)*

Našķi saldummīļiem

Ar jaunām konfekšu šķirnēm varam iepriecināt arī tos, kas mīl karameles. Īpatnēja garša ir «Ķimeņu» karamelei, kuras masā izmantotas sasmalcinātas ķīmenes.

*Rūta Lipsne, Inese Jankevica
Rīgas Balss, Nr.147 (27.06.1989)*

Ķimenes kriminālziņās

Lai cik tas neliktos pārsteidzoši, ķimenes laiku pa laikam parādās kā noziedzīgu interešu objekts. Piemēram, starpkaru periodā diezgan regulāri presē parādījas ziņas par kontrabandas ķimenēm.

Vairākām firmām draud 18.000 ls sods

Dzelzceļu policija nāca uz pēdām labi organizētai kontrbandistu bandai, kura jau sen apgādāja visu Latviju ar kontrbandas ķimenēm. Aizturēja vairākas personas un apķīlāja 1200 kg. ķimeņu. Bez tam konstatēts, ka no pēdējiem sūtījumiem vairāk kā 2000 kg paspēts nodot sīkiem pārdevējiem ... Divi aģenti, likvidētās organizācijas uzdevumā, pastāvīgi dzīvojuši pie robežas un nodarbojušies ar ķimeņu maisu iegādāšanu no Lietavas Latvijā. Iegūto precī tuvākās stacijās nodevuši nosūtīšanai uz Rīgu. Rīgā algots speciāls starpnieks, kurš maisus nogādājis zināmām firmām, jeb pārsūtījis uz citām pilsētām. Līdz šim konstatētas 12 noņēmējas firmas, no kurām 10 sveštautiešu – dažas ar veciem vārdiem. Firmām, kuru piederība kontrbandistu bandai pierādīta, draud sods par Ls 18000.

Ar.
Pehdejā Brīhdī, Nr.266 (22.11.1928)



9/6 1911

Carum L.

carvi L.

Kokenhusen. Feldweg bei Grohtain.

Legit et Societati Naturae Scrutatorum Rigensi donavit Th. Anders.

K.

RIG
LU Herbarium
Inv. No. 24423



Neostenotis

Röcken, Zammicku iele
N:12, mālainā suiltā.

10. VI. 37.

Peteris Sviķa - dab. zin. nos.

Matr. N: 9284.

RIG
LU Herbarijs
Inv. Nr. 24403

Ķimenes ir bijušas ne tikai kontrabandas prece. Ir notikušas arī ķimeņu zādzības.

Vai visi gudri pēc tiesas?

Mēdz apgalvot – pēc tiesas visi gudri. Izrādās – ne visi. Arī Valkas rajona kolhozā “Oktobris” vēl šobaltdien berzē pieres un gudro: kā tad tas īsti varēja gadīties? Un cik ķimeņu galu galā tika nozagts? Kolhozs – visu cieņu! – ir daudzējādā ziņā godājams. Tomēr savu mantu arī šeit diemžēl neprata sargāt. Un gadījās, ka no Grošu vai, kā šo vietu vēl sauc, no Īvānu šķūņa zagļi aizstiepa trīs maisus ar ķimenēm. Mēģinājumi noskaidrot nozagto ķimeņu svaru diskusijas laikā nevainagojās ar panākumiem.

– Vienā maisā bija piecdesmit kilogramu! – apgalvoja kolhoza pārstāvis.

– Nekā tamlīdzīga! – Ansis Puzulis turējās kā Pāvuls Slātavas cietuma stenderēs. – Divdesmit pieci!

Pēc grāmatvedības uzskaites datiem, kā konstatēja tiesneši, nebija iespējams noteikt, cik īsti ķimeņu nozagts. Zagts ir, bet cik – to tagad nācās zīlēt kafijas biezumos. Ja nav zināms, cik liela skāde nodarīta, tad kolhozs šos zaudējumus var norakstīt skurstenī.

– Vai vispār ir iespējams pasargāt sabiedrisko mantu no izlaupīšanas? – jautājām kolhoza “Oktobris” darbiniekiem.

– Protams, ka ir. Ja būtu noliktavas un, piemēram, ķimenes nevajadzētu glabāt kaut kādā nomaļā šķūnī . . . Un bez šaubām, ja cilvēki būtu godīgi.

*O. Mārcis
Dadzis, Nr.16 (15.08.1987)*

Kā ķimenes palīdzēja izglābt Rīgu

Par to, cik faktu sevī glabā leģendas, nekad nevaram būt droši. Bet kāpēc lai lieliskajam augam ķimenei, kas mums vienmēr kā labs palīgs ir līdzās, nedotu arī to godu būt klāt Rīgas aizstāvēšanā.

Ir nostāsts, ka savā laikā veco Romu no ienaidnieka uzbrukuma paglābušas zosis, kas ar savu gāgināšanu Kapitolā uzmodinājušas iemigušos sargus, kas tad cīņā atsituši uzbrucējus. Šim līdzīgs ir kāds nostāsts par mūsu veco Rīgu.

1812. gadā, kad pārsteidzīgais ģenerālgubernators Essens bija pavēlējis nodedzināt visas Rīgas priekšpilsētas, iedzīvotāji meklēja glābiņu vaļņu un mūru ieslēgtā iekšpilsētā. Kāda franču armijas daļa tad apsēda Rīgu un gribēja to ieņemt ar iedzīvotāju izmērdēšanu badā. Pilsētā atļāva ievest vienīgi sāli. Rudens pusē aplenktie bija nonākuši galējā badā, tomēr savu grūto stāvokli no aplencējiem centušies dažādi apslēpt. Rīdzinieki savu spēku un stiprumu izrādījuši jādelējot pa vaļņu virsu. Katru dienu, drusku citādā apgērbā, pa valni jādelējuši simts brašu kavalēristu. – Lai rādītu frančiem, ka Rīgai netrūkst ne maizes, ne gaļas, tad pa valni vadājuši brangu, labi nobarotu vērsi ar lielu koka kriņģeli ragos.

Kad bads kļuvis nepanesams, kāds maiznieka māceklis, atskārdams, ka maizes trūkums to tā kā tā pieveiks, mēģinājis izbēgt laukā no pilsētas. Franču sargaldāti bēgli sagūstījuši un aizveduši pie priekšniecības, kas sākusi gūstekni izprašāt par Rīgas stāvokli. Beķerzellis frančiem iestāstījis, ka Rīgā aiz vaļņiem stāvot vīrs pie vīra un pārtiku nezinot kur gandēt. Rīga varot turēties vairāk gadu. Apsīkušas vienīgi esot ķimenes, kā dēļ arī šis, kā jau maiznieks, izbēdzis laukā, lai pilsētu apgādātu ar ķimēnēm, kas vajadzīgas garšīgām ķimeņu maizītēm. Franču armijas vadība, izdzirdusi par tādu rīdzinieku spēku un bagātību, atteikusies no Rīgas tālākas aplenkšanas un atstājusi pilsētu.

Atpūta, Nr.689 (14.01.1938)



Pēcvārds

Kad gada sākumā Latvijas Botāniķu biedrība pasludināja par Gada augu 2021 pļavas ķimeni, aizdomājos par to, ko es zinu par šo tik šķietami pazīstamo augu. Pirmā doma, protams, bija par Jāņu sieru. Manā garšvielu plauktā vienmēr ir ķimenes, ko labprāt pievienoju ēdienam, reizēm pagatavoju ķimeņu tēju. Atcerējos ķimeņu pudurus augam pie akas dzimtas māju sētā.

Ķimeņu herbāriji bagātīgi glabājās LU Muzeja Botānikas un mikoloģijas kolekcijās. Herbārijiem tās ievāktas visos Latvijas novados, tos bija vākuši gan studenti, gan ievērojami botāniķi, bet senākais herbārijs ievākts tālajā 1820. gadā.

Interneta dzīles mūs bagātīgi informē par ķimeņu lietderību, bet interesantāk likās uzzināt, cik tad šādas ziņas bija populāras pagātnē. Gribu pateikt paldies Latvijas Nacionālajai bibliotēkai par milzīgo darbu periodikas digitalizēšanā un tās pieejamības nodrošināšanu. Tā, šķirstot agrāko gadu avīzes un žurnālus, atklājās, ka to lappusēs ir daudz un dažādas ziņas par ķimenēm. Negaidīti ķimenes tika pieminētas visdažādākos rakstos, ieskaitot kriminālziņas. Laikrakstu slejās ķimenes dzīvoja ne tikai kā saimniecisks objekts, bet arī kā poētisks tēls.

Virtuālajā grāmatā “Ķīmenēs!” gribu sniegt ieskatu par ķīmenēm mūsu dzīvē, to raksturojot ar citātiem, kas lielākoties iegūti, izmantojot LNB periodikas portālu <http://www.periodika.lv>, saglabājot šeit izmantoto avota norādi. Citātiem atstāta oriģinālā rakstība, kas piedod savu “laika smeķi”. Grāmatu ilustrē pļavas ķīmenes herbāriju fotouzņēmumi no *Herbarium Latvicum*, kas glabājas LU Muzeja Botānikas un mikoloģijas kolekcijās. Paldies Jekaterinai Komovai par grāmatas dizainu un fotouzņēmumiem.

Ar labas garšas vēlējumiem,
grāmatas autore LU Muzeja krājuma glabātāja Daiga Jamonte



