# Comino

### Cuminum cyminum



### Descripción

La gente dice que algo le importa un comino cuando le da lo mismo una cosa u otra. A lo mejor lo dicen porque el delicioso comino es un grano incluso más pequeño que el arroz; pero este dicho popular no refleja, definitivamente, las bondades culinarias de esta gran especia.

#### ¡Sí vale un comino!

Su labor es inigualable como condimento de ensaladas, además de dar un toque de aroma y sabor a diferentes platos de legumbres, verduras, frijoles, carnes o pescados. Es ingrediente importante en todos los tipos de curry. Se usa en salsas mexicanas, quesos y panes, principalmente en la elaboración del pan de centeno. Como elemento aromático tiene un uso extendido en licores y bebidas, en la industria de perfumes y en la herbolaria.

## Aromática especie

El comino pertenece a la familia de las umbelíferas, plantas que se caracterizan porque disponen sus flores en forma de paraguas invertido. El grano se parece al del arroz, pero es más delgado y de color café. Tiene sabor y olor fuertes. Es poco exigente en el tipo de suelo que ha de cultivarse. Se da bien en los francos, en los silicoarcillosos, algo calcáreos. El terreno debe ser ligero, fresco, permeable, profundo. No son adecuados los suelos arcillosos, fríos, impermeables. El clima templado es el más conveniente. Es más resistente al frío que el anís, otra planta aromática.

#### Producción

Para la producción de cominos, el suelo debe estar bien preparado, nivelado, arado y rastreado. Antes de la siembra debe regarse con aproximadamente cincuenta milímetros y ver que el agua llegue a una profundidad de cuarenta centímetros. Las semillas germinan fácilmente. También conviene que se realice

un estudio del suelo para ver si es necesario agregar algunos minerales necesarios como fósforo o potasio. Las plantas maduran de forma muy dispareja y en muchas ocasiones los granos se caen de forma natural, por lo que resulta primordial determinar el momento más adecuado para la cosecha. Lo importante es aumentar el rendimiento. A veces se aplican sustancias desecantes antes de la recolección, sobre todo si se hace un corte directo.