

## **DILL**

*Anethum graveolens* L.



### **Utangulizi**

Dill ni mmea wenye asili ya nchi za mediteraniani na ulaya ya kusini. Mmeo huu una urefu wa kati ya sentimeta 45 hadi 75, na hutoa

harufu nzuri katika sehemu yote ya mmea.

### **Uzalishaji**

Mmea wa Dill hukaa shambani kwa kipindi cha mwaka mmoja hadi miwili. Mmea huu huoteshwa kwa mbegu katika kitalu, na kuhamishwa baadae katika bustani kwa kuoteshwa katika umbali wa sentimita 30 kwa 60. Mbegu huota baada ya siku 10 hadi tangu kuoteshwa.

Majani huanza kutumika baada ya mwezi tangu kupandikizwa. Ikiwa vitumba vya maua vitatumika basi yafaa kuvunwa kabla mbegu hazijakomaa. Ni vyema mimiea michache ikaachwa bila kuna maua ili kuweza kupata mbegu ambozo huweza kukaushwa na hutumika.

### **Matumizi**

Dill hutumika kama kiungo katika vyakula mbalimbali. Sehemu changa ya mmea hutumika katika mapishi ya supu, salad, samaki, kuku, nyama ya ng'ombe n.k

Mbegu za Dill zilizo kaushwa zianasilimia 2-5 ya mafuta ambayo yana carvone, d-limonene, phellandrene. Utafiti mwingine umeonyesha kuwepo kwa kemikali aina ya eugenol na

vanillin. Majani yana chemikali iitwayo carvone. Kemikali hizi huufanya mmea kuwa na harufu naladha ambayo hutumika katika matumizi mbali mbali. Hutumika kama dawa ya nyumbani katika kuondoa matatizo madogo madogo yanayohusiana na tumbo kama kuvimbiwa na kupungua kwa usagaji wa chakula. Hutumika zaidi kwa kutibu kichefuchefu na kwikwi. Mara chache dill hutumika katika kutia harufu nzuri ya vipodozi.

### **Kwa maelezo zaidi wasiliana na:**

**Wizara ya Kilimo Chakula na Ushirika  
Idara ya Uendelezaji Mazao  
P. O.BOX 9192,  
Dar es Salaam  
Simu No. 022 286 489 99  
E mail: cps@kilimo.go.tz**