



Az ernyősvirágzatúak családjába tartozik, a petrezse-lyem, a kakukkfű és az ánizs rokona. A növény leveleit, ritkábban magjait használjuk fűszerként, melyek fűszeres, friss-édeskés aromájúak, az édesköményhez hasonló ízűek.

Őshazájának a Földközi-tenger mellékét és Nyugat-Ázsiát tartják. Ősrégi fűszer már a Biblia is utal rá

„...Jaj nektek, képmutató írástudók és farizeusok, mert tizedet adtok a mentából, a kaporból és a köményből, de elhagyjátok azt, ami, a törvényben ezeknél súlyosabb...” Ebből az idézetből az is kiderül, hogy ezek a növények olyan értéket képviseltek, hogy adófizetségként is elfogadták. A kaprot a középkorban

varázserejűnek tartották a boszorkányok ellen. Ennél tudományosabb a népi gyógyítók megfigyelése, miszerint étvágyfokozó, emésztést javító, puffadást gátló, tejelválasztást serkentő hatású és jó fejfájás ellen is. Enyhe teáját csecsemőknek csuklás és hascsikarás ellen adták.

Levesekhez, mártásokhoz, salátákhoz, valamint halételekhez illik leginkább, de nagyszerűen fűszerez jónéhány húsos fogást is. Nem hiányozhat a nyáron népszerű kovászos uborkából sem.