

Ægte Rosmarin

(*Rosmarinus officinalis* Provence)

100 frø

Værd at vide:

Denne urgamle, herligt duftende plante gror naturligt på kystnære klippepartier. I pletter / krukke kan Rosmarin også nå en betragtelig størrelse. Den vokser som en træagtig og meget forgrenet busk. Navnet betyder oversat "Havets dug". God luftfugtighed bekommer derfor denne plante vel. Rosmarin er det mest populære krydderi i Middelhavsregionen.

Sorten Provence gør sig bemærket ved en intensiv aroma og en meget robust vækst. Blomsterne er kraftigt blå. Sorten skulle være vinterfast indtil -10° C (roden må ikke fryse og den skal beskyttes mod frostvind).

Anvendelse:

I særdeleshed anvendes Rosmarin's nåle til f.eks. kartofler. Ved grillning af fisk eller kød er frisk Rosmarin næsten uundværlig. Den kraftige smag passer også godt til supper, oste og mange retter fra Middelhavsområdet. Te baseret på Rosmarin er befordrende for kredsløbet. Høsten af de friske blade eller grenspidser kan foretages til enhver tid.

Oprindelse:

Den Ægte Rosmarin er hjemmehørende i Sydfrankrig og Sydspanien. Af og til kan man også se den naturligt i Nordafrika.

Formering:

Såning / spiring af frøene er muligt hele året indendørs. Ved en temperatur på 16° til 20° C går der ca. 2 til 3 uger til begyndende spiring. Efter denne relativt lange spiretid vokser Rosmarinen dog relativt hurtigt til. Indtil maj skal såning foretages i såbakker indendørs. Derefter og når der ikke er udsigt til nattefrost mere kan frøplanterne udplantes i det fri.

Placering / lys:

Rosmarin elsker lys, sol og varme og gerne på vore breddegrade vindbeskyttelse.

Gødning, vanding og pleje:

Som dyrkningsmedie egner sig en god krydderurtejord, humusrig og godt drænende jord samt også lerholdig jord.

Overvintring:

Sorten Provence er begrænset vinterhårdfør (ned til - 10° C). Det er dog kun muligt vist der ydes den en vinterbeskyttelse i form af afdækning og den placeres et sted uden træk. Desuden må den ikke soppe i vand, idet rødderne derved ellers vil rådne lidt efter lidt. Langt mere enkelt og sikkert er en frostfri og lys overvintring indendørs på en kølig plads. Vand kun lidt. Om foråret foretages en omplantning og der foretages en moderat tilbageskæring.

Vigtige dyrkningstips:

De tropiske forhold kan vi normalt ikke efterligne her hos os. På trods af det er såning/formering let, hvis der tages hensyn til den grundlæggende dyrknings-/pasningsvejledning:

- Hverken alm. havejord eller alm. potteplantejord egner sig til kulturen. Miks derfor selv krydderurternes voksemedie af henholdsvis 1/3 krukkeplantejord, lerholdig havejord og sand. En sådan blanding kan normalt også fås i faghandlen.
- Alle krydderurter har behov for et godt dræn tillige med der skal være hul i bunden af potten for at undgå, at rødderne rådner eller får skimmel.



- Vand regelmæssigt, men jorden må ikke holdes våd. Der skal holdes god afstand mellem de enkelte planter så de får en ensartet mængde lys og/eller sol. Planterne lider, hvis jorden er for tør, for våd eller der er lysmangel.
- Krydderurter, der skal vokse videre indendørs, bryder sig ikke om en tør radiatorvarme. Det er for alle tropiske planter den rene stressfaktor. Ideelt er en placering i en lys vindueskarm i køkkenet, et køligt kældervindue eller i en trappeopgang.