

Rozemarijn – *Rosmarinus officinalis*

Dit mediterrane kruid is zeer geliefd bij de Grieken en Italianen en is daar in de vrije natuur aan hun kusten te vinden. Het kunnen hele struiken worden tot wel 2 m. hoog. De spitse blaadjes zijn zeer aromatisch en zitten vol met etherische olie.

De Romeinen introduceerden de struik in de veroverde gebieden van o.a. Noord Europa. Ze konden niet zonder het kruid voor de bereiding van hun maaltijden, de geneeskracht, enz.

Echter Rozemarijn is niet winterhard en wordt bij ons in de winter meestal in aardewerk potten vorstvrij weggezet. Afhankelijk van z'n standplaats kan de plant wel wat vorst (max.2gr.)verdragen. Tegenwoordig zijn er bij tuincentra ook vorstbestendige soorten te verkrijgen. In de tuin van het Natuur- en milieucentrum (NMC) te Weert groeien enkele van deze heesters.



De Bloei:

In het vroege voorjaar, maart tot in mei, vindt de bloei plaats met licht blauwe, lila of witte bloempjes in de oksel van het blad. De bladeren lijken net op opgeklapte smalle lichtgroene naalden.

Grondsoort:

Rozemarijn kan goed tegen hete-droge zomers. In Zuid Europa langs de Middellandse Zee zijn de gronden meestal rotsachtig en kalkhoudend. Met elk jaar wat kalk in de pot of grond werken doet u de plant een groot plezier.

Snoeien en oogsten:

Met snoeien starten we vanaf oktober of u moet een grote struik willen hebben van 2m of meer. Nadeel is dan dat de struik aan de onderkant wat kaal wordt. De afgeknipte takken kunnen eventueel in bosjes in een droge ruimte opgehangen worden. Het gedroogde blad kan dan later in een potje bewaard worden voor gebruik.

Maar er gaat niets boven vers. Oogsten van het kruid kan eigenlijk het hele jaar door met jonge uitlopers.



Medicinaal:

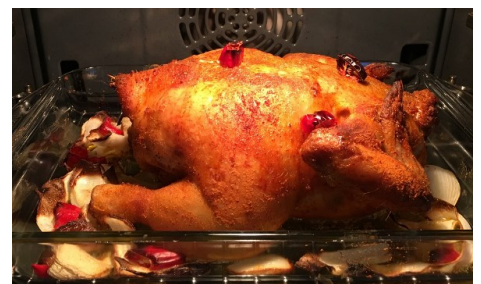
Het kruid is zenuwversterkend, bevordert de doorbloeding en de spijsvertering. De waardevolle rozemarijnolie vindt zijn toepassing in parfums, schoonheidsproducten en reumazalf. Wel zuinig zijn bij zwangerschap, want het werkt stimulerend op de baarmoeder.

In de keuken:

Om gebakken of gestoofd vlees, gevogelte of vis te kruiden is 1 takje genoeg. Op bv. de BBQ kan je het kruid duidelijk ruiken in combinatie met de bak/rooster reuk. Een takje in je flesje natuurazijn of olie geeft aan je dressing een verfijnde smaak. Het takje wel een week minimaal laten trekken. Bij het NMC zijn beide flesjes te koop. Deze zijn aangevuld met meer kruiden uit onze tuin.

Kip en Rozemarijn zijn één van de lekkerste combinaties.

Vroeger: Op tafel kwam vroeger een hele kip uit de oven en werd aan tafel aangesneden. Hoe anders is het nu met de apart verpakte poten, vleugels en filets bij de super. Alles verpakt in plastic afval. Vroeger ging je naar de poelier. Als er bij ons thuis een hele kip op tafel kwam werd deze door vader aangesneden. Hij maakte er een spel van met dobbelstenen. Wie het hoogste gooide had de eerste keuze voor welk deel van de kip. Wij waren met 4 kinderen thuis en het liefst hadden wij een poot. Lekker kluiven met de handjes..... Maar ja een kip heeft er maar twee.



Jaap Tak