

Rosmarin

Rosmarinus officinalis

Rosmarin förökas med planta och går att köpa i alla välsorterade handelsträdgårdar. Man kan också prova att ta sticklingar från en moderplanta om en sådan finns att tillgå.

Plantavstånd 30 cm

Radavstånd 50 cm

Sluthöjd 50–60 cm

ROSMARIN VÄXER VILT runt Medelhavet där man hittar den lite överallt på bergssluttningarna. Det är lätt att därav tro att den inte behöver någon vidare skötsel alls men riktigt så enkelt är det inte. Speciellt här i Norden kan den behöva pysslas om lite extra för att trivas med det lite svalare klimatet. Plantan kan bli en vacker liten buske, det är sällan man får njuta de blå blommorna på våra breddgrader men de aromrika bladen blir lika goda och vackra här som i Sydeuropa.

Jord och gödsel

Rosmarinen är inte kräsen med jorden. Den kan planteras i det som kallas Medelhavsjord, som är en kalkhaltig planteringsjord med hög lerhalt, det är lite lyxigt. Den klarar sig bra i en sandblandad planteringsjord också. Lättast är att ha den på kruka men det går utmärkt att plantera den rakt ner i växtbädden också. Gödsla med flytande växtnäring ett par gånger under sommaren.

Skötsel

Plantan vill stå så soligt som möjligt. Den är inte känslig för blåst eller salta vindar, men den vill ha ljus och värme. Det är också viktigt för att aromen i bladen ska utvecklas ordentligt. Låt plantan pre-



cis torka ut mellan vattningarna, men inte stå torr länge. Vill du prova att vinterförvara plantan så ställ den ljus och svalt (+10°), glöm inte att vattna den då och då även under vintern, eftersom den inte fäller sina blad. Det är inte enkelt att övervintra rosmarin, oftast blir den trött och hängig och drar på sig sjukdomar, därför rekommenderas det att skörda och orka bladen på senhösten och sedan köpa en ny planta till våren.

Skörd och användning

Rosmarinen skjuter nya skott var som helst längs sina vedartade grenar, det gör att vi kan knipsa av kvistar lite var som helst. Om plantan har blivit lite naken nertill så rekommenderas att inte knipsa längre ner än den har bladutväxt. Bladen går utmärkt att torka eller att använda färska. De har en stark arom och smaken är mycket dominant, men oslagbar till grillat eller på rostade grönsaker i ugn till exempel.