

Rozmaring

Szerző: -ka-pá-r-

2007. szeptember 21.

Utolsó frissítés: 2007. szeptember 21.

Ez az emberemlékezet óta nagyra becsült fűszer- és gyógynövény Európa mediterrán területein üshonos, de cserépen ütteleltetve hazánkban is régóta termesztik a vidéki portájkiskertjeiben, amelyre szívesen népdalunk is megemlékezik. A fűszárított fűszernövény bokrocska tölve leveleire emlékeztet, vörösköny, hosszúra nyúló levelei elmorzsolva kámforos, friss illatot írszának magukból, amit szárított formájában is jól megőrízhetünk legmentesen szárított fűszertartó edény segítségével. A rozmaring a mediterrán konyha egyik alapvetőbb fűszernövénye, s minden ilyen, elengedhetetlen fűszertétele a Provence-i fűszerkeveréknek, így gyakran használhatjuk mindenféle paradicsomos, illetve fokhagymával ízesített nyári jellegű ételhez. Mindemellett friss, illatos, kissé bitteres ízű jászol a vadtelekhez, illetve a búrnyóból és egyből juhfaragókból készült sárltekhez. Ízesíthetünk az akárrsalátaecetet is, melyből olajjal, zsályával, borókaival és hagymával kombinálva különleges pálclevet nyerhetünk mindenféle vörösköny s hársból készült telekhez. Gyógynövényként forrázatát epeintalmak kezelésére, illetve ideg- és gyomorerősítőre, gárcsökkentőre használják egykor, sőt Max de Roche orvosi szerelemétkei munkájában különleges vágykeltő fűszert, s egyben afrodiszákumok fűszertételeként is említi. Ez talán megmagyarázza azt is, hogy a régi korok leányai miért fonták a hajukba, s a legények miért is tétőztök minden vasárnap kalapjuk mellé.

Recept: Rozmaringos borjósaslik