



Månedens krydderurt: Rosmarin

TEKST OG FOTO: ANDERS BECH

“Ros” betyder dug, “marin” havet. Rosmarin er altså havets dug. Og det navn forstår man, når man har set en blomstrende rosmarin stå i morgensolens dis. De smukke lyseblå blomster ligner skinnende dugperler.

Der knytter sig en masse myter til planten. De går helt tilbage til den græske mytologi og rettes senere til efter Jomfru Maria. Siden oldtiden er planten blevet brugt mod alkens sygdomme – fra dårlig hukommelse og dårligt syn til skaldethed.

Rosmarin er en lille smule giftig, så som krydderurt skal den bruges med måde. Den har en meget kraftig smag og duft; så også derfor sparer man på den. Mange bruger den til lam, men den er også god til kylling, flæskesteg og vildt. Læg et par kviste på kødet under stegningen, og fjern dem før serveringen. Prøv også at lægge rosmarinkviste på grillkullene under stegning, og nyd både duften og den smag, der tilføres kødet.

Rosmarin er en stedsegrøn busk, der ynder sol og kalkrig jord. Den formeres ved stiklinger. Den tåler kun minimal frost, så den har svært ved at klare den danske vinter. Enten skal den stå på et meget beskyttet sted, eller også skal den graves op til vinter, pottes og sættes lyst og frostfrit. Blomstringen sker først efter andet eller tredje år. Men man glemmer helt umagen med at hjælpe den igennem vinteren, når de bedårende blomster springer ud i det tidlige forår.