



## ROSMARIN

Rosmarinus officinalis



Fremtreden: Dekorativ. Duft av furu.

Smak: Aromatisk. Gjennomtrengende, litt søtlig kamferisk blandning av salvie og timian.

Bruk: Marinering av matretter. Kjøtt, spesielt lam og vilt. God til grillmat og fugl. Passer godt til poteter, sopp, makaroni og tomatretter. Som krydder i brød. Urten blir også brukt i bad og forskjellige salver. Tørket rosmarin bør anvendes med måte.



**Kjerringråd:** Antiseptisk og styrkende.

**Stell:** Vann jevnlig i skålen, men sørg for at vannet ikke blir stående mer enn 10 min, da røttene trenger oksygen for å leve. Vi anbefaler at planten står på kjøkkenbenk under lysrør, da unngår man at den får solsjokk og tørkeskader.