

Romarin Commun

Rosmarinus officinalis



Il est un arbuste commun dans la Méditerranée.

Arbuste très ramifiée vivace à tiges ligneuses, petites et minces feuilles, opposées et lancéolées.

La face inférieure des feuilles est de couleur gris-vert tandis que le haut est vert clair. Les fleurs sont de couleur bleu ou blanchâtre. Il fleurit presque toute l'année et ne nécessite pas de soins particuliers dans les jardins.

La plante entière dégage un arôme puissant et agréable.

La fleur est très apprécié par les abeilles produisant ainsi un miel de qualité extrême.

Plus d'informations à:

https://www.amu.bio/_romarin_commun

Cultivation

En raison de son attrait esthétique et de sa tolérance à la sécheresse, il est utilisé en architecture paysagère, notamment dans les régions au climat méditerranéen. Il est considéré comme facile à cultiver pour les jardiniers débutants, il n'est pas facilement affecté par les parasites.

Le romarin peut être taillé de différentes manières. Lorsqu'il est cultivé en pot, il est préférable de le maintenir taillé pour éviter la croissance excessive et la perte de feuilles sur les branches intérieures et inférieures, ce qui pourrait en faire un arbuste informe et rebelle. Néanmoins, lorsqu'il est cultivé dans un jardin, le romarin peut atteindre une taille

considérable et rester une plante attrayante.

Il doit être planté de préférence au printemps ou en été, idéalement par des semis, mais il peut être planté par des graines, auquel cas la plante met beaucoup de temps à se développer. La plante ne doit être légèrement irriguée que lorsque le sol est profond de plus de 2 cm et sec.

Histoire

En raison de son arôme caractéristique, les Romains l'appelaient comme Rosmarinus, qui signifie en latin rosée de la mer.

Il est utilisé dans la cuisine pour plus de 2500 ans.

Utilisation

Plante utilisée à des fins culinaires, médicinales ou religieuses, et son essence est également utilisée en parfumerie, dans la production d'eau de Cologne, il contient du tanin, huile essentielle, le pinène, le camphre et d'autres ingrédients actifs qui donnent propriétés excitant, tonique et stimulantes.

Pour des fins culinaires, il est utilisé frais (de préférence) ou sec. Il est apprécié dans la préparation de la volaille, du porc, des saucisses et des pommes de terre cuites au four. En Italie est utilisé sur les rôtis d'agneau, d'agneau et de veau.

Dans les barbecues, il est recommandé de se propager une poignée sur les braises de la du charbon, parfumant la viande et la propagation d'une odeur agréable dans l'environnement. Elle peut être utilisée dans des soupes et des sauces.