

Romarin Rampant

Rosmarinus officinalis Prostatus



Il est de la famille des Lamiacées.

Le romarin rampant est généralement inférieure à 60cm, mais se propage jusqu'à 2 mètres horizontalement.

Son feuillage est vert foncé et a une fleur bleue du printemps à l'automne.

Plus d'informations à:

https://www.amu.bio/_romarin_rampant

Cultivation

Idéal pour les rocailles. Peut également être cultivé dans des jardinières et des paniers suspendus.

Il est facile à propager par tuteurage.

Il est recommandé de le planter dans un substrat composé de 3 parts de terre, 2 parts de sable et 1 part d'engrais organique.

Il a besoin de plein soleil et de peu d'eau, l'irrigation n'est nécessaire que lorsque le sol est 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

Il y a les mêmes propriétés du romarin commun, ne différant que par le fait que croître horizontalement.

Il est comme le romarin commun, une plante utilisée dans des fins culinaires, médicinales ou religieuses, et son essence est également utilisé en parfumerie, comme dans la production d'eau de Cologne, il contient du tanin, des huiles essentielles, pinène, camphre et d'autres ingrédients actifs qui le donnent des propriétés excitant, tonique et stimulant.

Il est utilisé dans la cuisine, dans la volaille, porc, agneau, saucisses, saucisses et pommes de terre cuites au four.