

# Rozemarijn (*Salvia rosmarinus*)



## **De permacultuur tuin:**

Oppervlakkig gezien lijkt de rozemarijn op lavendel, maar hij voelt en ruikt heel anders. Het groene deel is hard en stekeliger, de geur is sterker. Wel familie, dat is te zien!

Net als lavendel is rozemarijn een geweldige bijenplant, ze vraagt weinig zorg en verdraagt droogte goed. In strenge winters kan de plant doodvriezen.

De naam Rosmarinus betekent "dauw der zee" en is waarschijnlijk ontstaan omdat de plant oorspronkelijk vooral in de kuststreken van zuid Europa voorkwam. Het is een groenblijvend heestertje. Vermeerderen kan, net als lavendel het best door afleggen of door stekken van jonge groene scheuten.

## **De keuken**

Rozemarijn wordt van oudsher gebruikt om vleessoorten met een sterke smaak te begeleiden, zoals wild en rood vlees. Het houdt zich goed in bak processen, en kan mee in de oven bij bijvoorbeeld lam en gebakken aardappeltjes.

## **De kruidengeneeskunde:**

Rozemarijn is een oud middel voor de versterking van het geheugen. Op begrafenissen werden takjes rozemarijn op de graven gelegd om te symboliseren dat de overledene niet zou worden vergeten.

Men vond al restanten van rozemarijn terug in de piramiden van de Egyptenaren, bij wie het kruid als heilig aangeschreven stond. Bij de Grieken en Romeinen stond het symbool voor liefde, vriendschap en trouw. Ook geloofden de Grieken in de versterkende werking voor de hersenen en het verfrissen van het geheugen; tijdens examens deden zij een takje rozemarijn in het haar.

Vanwege de sterke geur en het kalmerend effect wordt rozemarijn toegepast om badkamerproducten te aromatiseren. Weert motten in de kleerkast, net als lavendel. De plant bevat een etherische olie.

Een thee versterkt hart en nieren en bevordert de spijsvertering doordat het de doorbloeding versterkt.