

Link do produktu: <https://paszowy.pl/rozmaryn-nasiona-ziolo-aromatyczne-p-1641.html>



Rozmaryn nasiona – zioło aromatyczne

Cena	4,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5906262081540

Opis produktu

Rozmaryn lekarski to aromatyczne, śródziemnomorskie zioło, które łączy w sobie **walory kulinarne, dekoracyjne i użytkowe**. Jego intensywny zapach i charakterystyczny smak sprawiają, że jest niezastąpiony w kuchni, a przy tym pięknie prezentuje się w donicy lub ogrodzie.

Gramatura: 0,1 g

Charakterystyka rośliny

Rozmaryn tworzy półkrzew o wąskich, skórzastych liściach o silnym aromacie. Przy odpowiednich warunkach może być uprawiany jako roślina **wieloletnia**, szczególnie w donicach, które zimą można przenieść do pomieszczenia.

Najważniejsze zalety:

- bardzo intensywny, żywiczno-ziołowy aromat
- roślina wieloletnia (przy odpowiednim zimowaniu)
- dekoracyjny pokrój
- idealny do uprawy domowej i ogrodowej

* Stanowisko i gleba - klucz do sukcesu

Z praktyki ogrodnika:

- rozmaryn uwielbia **pełne słońce i ciepło**
- gleba powinna być **lekka, przepuszczalna**, najlepiej z dodatkiem piasku
- absolutnie nie toleruje zastoin wody

Porada: im więcej słońca, tym silniejszy aromat liści.

Podlewanie i pielęgnacja

- podlewaj umiarkowanie – lepiej znosi przesuszenie niż przelanie

-
- regularnie przycinaj pędy, aby roślina się zagęszczała
 - w doniczce zapewnij odpływ wody

Rada ogrodnika: nadmiar wilgoci to najczęstsza przyczyna niepowodzeń w uprawie rozmarynu.

Wysiew i uprawa

- **Wysiew:** marzec-maj (na rozsadę)
- **Głębokość siewu:** bardzo płytko, lekko docisnąć
- **Kiełkowanie:** dość wolne – wymaga cierpliwości
- **Zbiór:** przez cały sezon

Rozmaryn najlepiej uprawiać w donicach, co ułatwia jego zimowanie.

Zastosowanie w kuchni

Rozmaryn doskonale pasuje do:

- mięs, ryb i ziemniaków
- kuchni śródziemnomorskiej
- oliw i marynat
- suszenia i domowych mieszanek przypraw

Ciekawostki

- w starożytności rozmaryn był symbolem pamięci i wierności
- jego zapach odstrasza niektóre owady
- świeże liście mają znacznie intensywniejszy aromat niż suszone

Rozmaryn lekarski to idealny wybór dla osób, które chcą mieć pod ręką **aromatyczne, zdrowe zioło**, a jednocześnie ozdobę balkonu, tarasu lub kuchni. Przy odpowiedniej pielęgnacji będzie cieszył przez wiele sezonów