Rosmarin Provence

Salvia rosmarinus 'Provence'



Foto: Antonio from Mijas, CC BY-SA 2.0, via Wikimedia Commons, bearbejdet. Vi har beskåret billedet; den bearbejdede version må genbruges under samme licens. Licens: creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0/deed.da Original: commons.wikimedia.org/wiki/File:Rosmarinus_officinalis_closeup_of_flowers.jpg

Kort fortalt

- **Frø i posen:** 35
- **Botanisk navn:** *Salvia rosmarinus 'Provence' (syn. Rosmarinus officinalis)*
- **Dansk navn:** rosmarin
- **Hjemland:** Middelhavsområdet
- **Plantetype:** stedsegrøn, flerårig busk
- **Voksested:** fuld sol, varmt og i læ, veldrænet jord – krukke, altankasse eller højbed
- **Højde:** i krukke ca. 50 cm til 1 m, i naturen op til 1,5 til 2 m
- **Frost:** tåler ned til ca. -10 °C i tør jord og læ; i krukke tages den ind ved frost
- **Spiretid:** 2 til 3 uger ved 16 til 20 °C
- **Første blomst/høst:** blade fra første sommer, blomster på ældre planter

Det kan du se frem til

Rosmarin er en stedsegrøn, duftende busk med smalle, nåleagtige blade, der er mørkegrønne ovenpå og lyse og filtede underneden. Fra forår til sommer sidder små blå blomster tæt langs grenene, og de er populære hos bier og humlebier. Ifølge vores leverandør har sorten Provence en ekstra intens duft, en kraftig vækst og stærkt blå blomster. Planter fra frø kan variere lidt i vækst og blomsterfarve.

Med frø starter du helt fra begyndelsen – og det giver dig noget, en færdig plante fra butikken aldrig kan: Du følger planten fra den første spire til duft, blomster og høst, og du kan dyrke arter, der sjældent sælges som planter. Herunder finder du det, du skal vide for at komme godt fra start med netop denne art.

I køkkenet og i tekoppen

Rosmarin er klassisk til ovnkartofler, lam, grillet kød og fisk, bagte grøntsager, focaccia, supper og ost. Du kan klippe friske skudspidser hele året. Smagen er kraftig, så brug den med måde. En kvist i kogende vand giver en aromatisk urtete. Blomsterne kan også spises og pynter på salaten.

Lidt historie

Navnet kommer af latin ros marinus, havets dug, fordi den vilde rosmarin vokser på klippeskrænter ved kysten. I dag regner botanikerne den til salvieslægten, og derfor hedder den nu Salvia rosmarinus. Rosmarin har i århundreder været urten for erindring og troskab og blev båret ved både bryllupper og begravelser. I Hamlet siger Ophelia, at rosmarin er til erindring. Det såkaldte ungarske vand fra 1300-tallet, en af Europas første parfumer på sprit, var for det meste destilleret rosmarin.

Sikkerhed: Frøene i posen er til såning, ikke til at spise. Opbevar dem utilgængeligt for børn og dyr.

I krukke, altankasse og højbed

Rosmarin er et af de bedste valg til altan og terrasse. Start i en potte på ca. 1 til 2 liter, og flyt den efterhånden op i en krukke på ca. 10 til 20 liter. Brug veldrænet jord med lidt sand eller grus og en krukke med hul i bunden, for den tåler ikke at stå med våde rødder. En ung plante kan stå en sæson i altankassen sammen med timian og salvie. I højbed får den sol og godt dræn, men skal dækkes til i strenge vintre. Om sommeren klarer den sig i en solrig vindueskarm, men om vinteren er stuen for varm og mørk.

Sådan sår du

Så indendørs fra februar til maj på fugtig så- eller urtejord, og dæk frøene kun tyndt. Ved 16 til 20 °C spirer de på 2 til 3 uger, og ikke alle frø spirer på samme tid. Derefter vokser småplanterne hurtigt. Fra midten af maj kan de stå ude.

Pasning og vinter

Giv rosmarin fuld sol og lad jorden tørre let mellem vandingerne. Om sommeren kan krukkeplanter få lidt gødning hver anden uge. Klip let efter blomstringen, så holder planten sig busket. I haven tåler Provence ifølge leverandøren ned til ca. -10 °C, men kun i tør jord og i læ, og vintervæde er farligere end kulde. Krukker overvintres sikrest lyst og køligt indendørs, fx i et frostfrit udhus med vindue eller en kølig opgang. Vand kun lidt om vinteren, og ompot om foråret.

Vigtige dyrkningstips

Det meste, der går galt ved såning, skyldes for meget vand eller for lidt lys. Brug en let, næringsfattig såjord, så de fine rødder ikke rådner, og hold den jævnt fugtig, men aldrig våd. Et låg eller en klar plastpose over såbakken holder på fugten – luft ud hver 2. til 3. dag. Stil såbakken lyst, men ikke i direkte middagssol, og prikl småplanterne ud, når de har fået deres første rigtige blade. Frø fra samme pose spirer ikke altid samtidig, så lad såbakken stå, selvom de første småplanter allerede er kommet op.