
Rozmaryn

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2269 razy.

aromatycznymi liśćmi posypuje się pieczoną baraninę i wieprzowinę. Dodaje się do zup, łososia, owoców morza, królika, kaczki, pasztetów i farszów.

Jeszcze za czasów naszych babek rozmaryn zielenił się w wielu oknach, hodowany troskliwie, szczególnie przez panny, jako ozdoba /wraz z mirtem/ wianka ślubnego. Po wsiach niemal w każdym oknie bujnie krzewiła się ta wiecznie zielona roślina i dziś częściej spotkać ją można na wsi niż w mieście. Listki rozmarynu, roztarte w palcach, wydzielają cierpkowaty, korzenny zapach. Mają przy tym łagodny, charakterystyczny smak, który sprawił, że rozmaryn od bardzo dawna włączono do arsenału przypraw kuchennych. Do celów kuchennych używa się czubków pędu, one bowiem kryją w sobie najdelikatniejszy aromat i smak. Rozmaryn zyskał szczególną popularność w kuchni włoskiej, która zalicza go do ulubionych przypraw. Dodatek szczypty roztarzonych liści rozmarynu /świeżych i suszonych/ ożywia wiele sosów, marynat, uszlachetnia smak i aromat octu /zwłaszcza winnego/, nadaje wykwintny smak potrawom z baraniny, pieczywom wołowym oraz dziczyźnie. Dawna piosenka żołnierska zaczynająca się od słów: "O mój rozmarynie rozwijaj się..." powinna zachęcić nas do hodowania tej wdzięcznej rośliny, miłej zarówno dla oka, jak i podniebienia, tak niegdyś lubianej przez zakochanych i... smakoszy.