Rozmaryn

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2361 razy.

aromatycznymi liść mi 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 roślinka 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 włącz ono 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 roztarśych lysśków rozmarynu /świeżych i suszonych/ ożywia wiele sosów, marynaty, uszlachetnia smak i aromat octu /zwłaszcza winnego/, nadaje wykwintny smak potrawom z baraniny, pecź eniom wołowym oraz dź iczyź nie. Dawna piosenka żołnierska zaczynająca się od słów: "O mój rozmarynie rozwijaj się..." powinna zachęcić nas do hodowania tej wdzięcznej roślinki, miłej zarówno dla oka, jak i podniebienia, tak niegdyś lubianej przez zakochanych i... smakoszy.