

Alecrim Comum

Rosmarinus officinalis



É um arbusto comum na região do Mediterrâneo.

Arbusto muito ramificado, perene, com hastes lenhosas, folhas pequenas e finas, opostas e lanceoladas.

A parte inferior das folhas é de cor verde-acinzentado enquanto a superior é verde brilhante. As flores são de cor azul ou esbranquiçada. Floresce quase todo o ano e não necessita de cuidados especiais nos jardins.

Toda a planta exala um aroma forte e agradável.

A sua flor é muito apreciada pelas abelhas produzindo assim um mel de extrema qualidade.

Mais informação em:

http://www.amu.bio/_alecrim

Cultivo

Devido à sua atratividade estética e tolerância à seca, é utilizado em arquitetura paisagista, especialmente em áreas com clima mediterrânico. É considerada fácil de cultivar para jardineiros principiantes, não é facilmente afetada por pragas.

O alecrim pode ser podado em diferentes formas. Quando cultivado em vasos, deverá ser mantido de preferência aparado, de forma a evitar o crescimento excessivo e a perda de folhas nos seus ramos interiores e inferiores, o que poderá torná-lo um arbusto sem forma e rebelde. Apesar disso, quando cultivado em jardim, o alecrim pode crescer até um tamanho considerável e continuar uma planta atraente.

Deve ser plantado preferencialmente na primavera ou no verão, sendo o ideal por meio de mudas, mas pode ser plantado através de sementes, neste caso a planta demora bastante tempo para se desenvolver. Deve irrigar-se a planta levemente apenas quando o solo estiver seco a mais de 2 cm de profundidade.

História

Devido ao seu aroma característico, os romanos designavam-no como *rosmarinus*, que em latim significa orvalho do mar.

É usado na culinária há mais de 2500 anos.

Utilização

Planta utilizada com fins culinários, medicinais e religiosos, e a sua essência também é utilizada em perfumaria, como por exemplo, na produção da água-de-colónia, pois contém tanino, óleo essencial, pineno, cânfora e outros princípios ativos que lhe conferem propriedades excitantes, tónicas e estimulantes.

Para fins culinários, é utilizado fresco (preferencialmente) ou seco. É apreciado na preparação de aves, caça, carne de porco, salsichas, linguças e batatas assadas. Na Itália é utilizado em assados de carneiro, cabrito e vitela.

Em churrascos, recomenda-se espalhar um bom punhado sobre as brasas do carvão aceso, perfumando a carne e difundindo um agradável odor no ambiente. Pode ser utilizado ainda em sopas e molhos.