

Dolgozat címe: **A rozmaring (*Rosmarinus officinalis* L.) termesztése és feldolgozása kistermelői gazdaságban**

Hallgató neve: **Kiss Csenge Anna**

Gyógy- és fűszernövények felsőoktatási szakképzés nappali tagozat
Kertészettudományi Intézet, Gyógy- és Aromanövények Tanszék

Belső témavezető: Lakatos Márk mesteroktató, Gyógy- és Aromanövények Tanszék

Záródolgozatom témájaként a Rozmaringot- *Rosmarinus officinalis* L. választottam. Korábban a tanulmányom alatt termékbemutatók során kellett részletesebben kutatnom a rozmaringról. Nagyon érdekes növénynek tartom, sokszínű, valamint felhasználása is sokrétű. Főzéshez, sütéshez a konyhámban már megszokott fűszerként használtam. De a kutatás által találgattam az egyik tulajdonságával, hogy a haját gyorsabb növekedésre serkenti.

Az irodalmi áttekintés során a rozmaring évelő, örökzöld cserje az árvacsalán virágúak rendjébe Lamiales ajakosvirágúak családjába tartozik. Észak- Afrikában, Nyugat- Ázsiában, Dél- Európában és a Földközi- tenger mentén őshonos és vadon termő növény. A neve a latin ros- harmat és mare- tenger szavakból ered, mely a virágának színére és a származására is utal. A konyhámban fűszerezés mellett tartósításra is használják, melyekről több tanulmány is készült. A botanikai leírás után a termesztés, feldolgozást és felhasználást részletezem. Napos, jó vízáteresztő képességű földön érzi jól magát, de a sziklás, vékony termőrétegű, szárazabb helyen is megél. Magvetéssel történő szaporítása nem megbízható, nagyon alacsony a csírázóképesége, 10 % összesen. Vegetatív módon a dugványozást tavasszal március- április körül kell elvégezni. Fej- és szár dugványokat készíthetünk. A betakarítást követően a felhasználástól függően foglalkozunk a növényvel. Lehet frissen használni közvetlenül a metszést követően vagy feldolgozni. A feldolgozást elsődleges és másodlagos részre szokás osztani. Az elsődleges feldolgozáson a betakarítást követő műveleteket értjük. A másodlagos feldolgozás alatt pedig azt, hogy az alapanyagot késztermékké alakítjuk. Ez magában foglalja a válogatást, aprítást, morzsolást, filterezést, csomagolást. A felhasználását tekintve rengeteg termékkel találkozhatunk, van, ami egészen a 17. századig visszatekint. Írásos feljegyzések vannak például egy az Erzsébet királyné vizének (Aqua Reginae Hungariae) nevezett illatos

terméknek, melynek fő alkotó eleme a rozmaring alkoholos kivonata. Lelkileg segít a kimerültségben, egyensúlyban tartja az érzelmeinket és jókedvre derít, illetve javítja az emlékező képességet. Leégésre, pattanások ellen, vágott sebekre, baktériumos fertőzésekre alkalmazzák a szépségiparban. Belsőleg étvágygerjesztő, vizelethajtó, epe és szélgörcsoldó, de meghűlés esetén, illetve asztmás, hörghurut esetén nyákoldó. Vérkeringést serkentő hatása miatt emeli a vérnyomást. Külsőleg bedörzsölve ízületi és reumás betegségekre használják fájdalomcsillapításra a népi- és modern orvoslásban egyaránt. A VIII. Magyar Gyógyszerkönyvben is hivatalos a *Rosmarini folium*- rozmaring levél, és a *Rosmarini aetheroleum*- rozmaringolaj.

A dolgozatom további részében a választott gyakorlati helyemről van szó. A Mátra lábánál található Visontán, Nagy Mónika kistermelőnél töltöttem a napjaimat. Ez idő alatt végig követhettem mennyi munkával jár egy családi vállalkozás működtetése. Rengeteg dolgot csináltunk Mónikánál a leltározástól kezdve, a takarításon, udvarrendezésen, magvetésen, tőosztáson, kitelepítésen, földmunkálatokon, kerti tevékenységeken át gyűjtésen is részt vettünk.

A rozmaring szaporítását magvetéssel és dugványozással és vízben való gyökereztetéssel végeztem. A csírázásipróba a szakirodalomnak megfelelően 10%-os arányban teljesült. A vízben való gyökereztetés sikertelen. A leghatékonyabb a szár- és fejdugvány, abból is a fejdugvány.

Az Összegzésben pedig javaslatokat teszek Nagy Mónikának a munkájához, hogyan lehetne fejleszteni a vállalkozását.