

ZÁRÓDOLGOZAT

Tóth Tibor Sándor

2024

Az emlékezés és hűség növénye: A rozmaring

Tóth Tibor Sándor, LS43QI

Gyógy- és fűszernövények felsőoktatási szakképzési szak, levelező

Kertészettudományi Intézet, Gyógy- és Aromanövények Tanszék

Belső témavezető: Dr. Tury Rita, adjunktus; Környezettudományi Intézet, Talajtani tanszék

Tartalmi kivonat

Záródolgozatomban végigkísértem a rozmaring „életútját”, illetve azt az utat, amit betöltött, betölt az emberek életében.

Célom volt, hogy minél jobban megismerjem a kedvenc fűszernövényemet, ezen ismeretek segítségével tudjam jó szívvel ajánlani másoknak is akár gyógyászati, akár fűszerezési céllal.

A rozmaringról megtudtuk, hogy egy ősi növény, őshazája a mediterráneum, a Földközi-tenger vidéke. Őshazájában kedveli a sziklás, száraz partvidéket, a tenger felé hajló lejtőket. Latin nevét is a tengerről, a vízpáráról kapta: *ros marinus* (tengeri harmat). Mediterrán, melegkedvelő mivolta akadályozta az északi irányba történő elterjedését, Európában az Alpok vonulata szabott természetes határt neki.

Magyarországon a 17. századtól kezd elterjedni, melyben nagy szerepet játszottak a kolostorok. A Sankt Gallen-i kolostorkertek „kötelező” növénye, az egyházi személyek illatként és gyógynövényként is felhasználta. Sajnos a 19. századra jelentősen vesztett népszerűségéből hazánkban.

A rozmaring örökzöld félcserje. Kedvező körülmények között 1-1,5 méter magas bokrot nevel. Levelei sötétzöldek (ma már létezik csíkos-levelű változat is), egyenes állásúak, fonákon szőrözöttek. Virágainak színe a halványkéktől a liláig terjed. Virágzási ideje hosszú, ezért is szépsége mellett kiváló méhlegelő. Szaporítása egyszerű, legelterjedtebb szaporítási módja a dugványozás. Ellenálló gyógynövény, de az évi 2-3 alkalmi sorközművelést igényli. Vegyszeres gyommentesítés tilos, ezért a kézi gyommentesítés javasolt. Jó a szárazságtűrése, a gyakori öntözés hatására elpusztulhat.

A VIII. Magyar Gyógyszerkönyv (Ph.Hg.VIII) szerint a drogja a rozmaringlevél (*Rosmarini folium*), valamint az illóolaja (*Rosmarini aetheroleum*).

Fűszerként a MSZ 20688:1985 számom szerepel.

A Pannonhalmi Bencés Főapátság Gyógynövénykertjében a rozmaring 4 fajtáját 400 nm-en termelik. A növényt elsősorban lepárolják, rozmaringolajat állítanak elő belőle. Itt én is részt vettem a rozmaring ültetvény ápolásában, gondozásában. Kapáltuk, öntöztük, illetve eltávolítottuk az elszáradt bokrokat. A Sankt Gallen-i elvek alapján épült Bemutatókertben a rozmaringok mellett ültettünk és gondoztunk levendulát (*Lavandula angustifolia*), zsályát (*Salvia officinalis*), citromfűvet (*Melissa officinalis*), kakukkfűvet (*Thymus vulgaris*), csombort (*Satureja hortensis*), izsópot (*Hyssopus officinalis*).

A Gyógynövénykertben található az un. Illatmúzeum is. Itt megismertem az illóolaj lepárlás, előállítás lépéseit, tárolás előírásait. A gyakorlatom során többféle illóolajat töltöttem üvegekbe, címkéztem és készítettem elő értékesítésre. A lepárolt illóolajokat zárt, fénytől védett raktárban tárolják, nagyméretű üvegballonokban, a kiszerelt illóolajok szintén fénytől és hőtől védett raktárban, nikecell tárolókban várják az értékesítést.

Az Etnoflóra Bt.-nél ettől eltérően elsősorban dísnövényként, illetve cserepes fűszernövényként értékesítik. Felfutóban van a csüngő változat iránti kereslet. Az első növény, amit a gyakorlati helyen dugványoztam a rozmaring volt, Az un. anyabokrokról vágtam a fej és szárdugványnak való alanyokat, majd ezeket megtisztítás, előkészítést követően palántázó tálcába dugványoztam el.

Fejdugványoknak a hajtás, az ág végén található részét nevezzük a növénynek. Rozmaring esetében mintegy 4 nódusznyit (levélcsomó) vágunk le a hajtáscsúcsból.

Ennek alsó két nóduszánál eltávolítottam a leveleket egy metszőollóval, majd az alsó nódusz alatt 2 mm-el vágtam meg a szárat, így kerültek a dugványok az ültető tálcába.

Az Etnoflóra Bt.-nél kipróbáltam a sokak által nehezebbnek mondott, magról történő szaporítását a rozmaringnak. Egy ültető tálcányi magot vetettem el szemenkénti vetéssel, a magok felét előáztatva, másik felét „szárazon”. A 10-12 napos kelési időt követően a csírázás 60-75 %-os lett, magasabb, mint a szakirodalomban olvasható.

A rozmaring gasztronómiai jelentősége egyre növekszik. Mind monofűszerként, mind fűszerkeverékekben használják kellemes íze, illata, aromája miatt. Levesek, sülték, raguk, vad és szárnyas ételek egyre elengedhetlenebb ízesítője.

A turizmus terjedésével egyre több ember ismeri meg a mediterrán ízvilágot, kap kedvet egy-egy cserepes rozmaringbokor „nevelésére”, akár konyhai célra is.

Illóolaját külsőleges felhasználásra javasolják. Bőrbe dörzsölve fájdalomcsillapító, reuma és ízületi kezelésre alkalmas.

Nem kis szerepet játszik a memória és koncentráció képességének javításában, carnosic sav tartalma védi a retinát, elősegíti a szem egészségének fenntartását. Bár étvágygerjesztő, epe és szélhajtó, vizeletkiválasztó hatása is ismert, a belsőleges felhasználását csak megfontoltan, körültekintően szabad végezni. Terhesség esetén kifejezetten ellenjavalt a teájának fogyasztása!

Dolgozatom írása során célom a rozmaring, mint sokoldalú gyógy- és fűszernövény –a kedvenc növényem- bemutatása volt. Gyakorlataim során igyekeztem minél jobban megismerni, elsajátítani szaporítását, gondozását.

Távolabbi célom, hogy a megszerzett elméleti és gyakorlati tudást, tapasztalatot át tudjam adni –egy-egy cserép saját nevelésű rozmaringgal együtt-, ismerőseimnek, barátaimnak, népszerűsítsem ezt a kiváló, sokoldalú, kedves gyógy- és fűszernövényt!

Ósi mondás szerint:

“Ahol rozmaring virágzik, ott az asszony az úr a háznál!”