

Särtsakas rosmariin

REPRO

Talvemasendusse aitab vaheldust tuua maitset ja lõhnalt särtsakas rosmariin, mida meil müüakse nii kuivatatult kui ka värskelt.

Rosmariini teenete loetelu taimesümbolite tasandil on lugupidamist vääriv. Nimetus “rosmariin” tuleneb ladinakeelsest sõnapaarist *ros marinus*, mis tähendab mere kastet.

Pärimustes tuntud tegija

Antiikajal usuti, et tegu on truuduse, armastuse ja meelespidamise sümboliga, mis lisaks pidi kaitsema ka kurjade vaimude, õudusunenägude ning nakkushaiguste eest. Juba antiikses Egiptuses ja Roomas kasvatati rosmariini õhu värskendamise ning puhastamise eemärgil.

Vanasti kasutati rosmariini rituaalselt tõsiste tootuste kinnitamiseks, näiteks pruudikimpudes. Usuti, et kalli sõrmede silitamine või tema puudutamine rosmariinioksaga kinnistab truudust.

Rosmariin oli tähtis ka kadunu ärasaatmisel – matustel viitas rosmariin sellele, et kadunukest ei unustata. Antiik- ja keskaegsed õppurid kandisid rosmariini kas riietel või pähe asetatud punutistel, lootuses paremini teadmisi kinnistada.

Ehitus ja koostis

Välimuselt on rosmariin väike põõsas, puitunud varte ja okkaid meenutavate kitsaste nahkjate lehtedega, mis pealtpoolt rohekad, alt valkjaspiljad. Taime edu trumbiks on eeterlikud õlid, mida leidub kõigis maapealsetes osades, eriti aga noorte ladvavõrsete tipmistes lehtedes, kusjuures eeterlike õlide sisaldus jääb protsendi-paari piiridesse.

Eeterlike õlide koostisosade loetelus torkab silma kampri suur osakaal, mis muudab taime lõhna ja meki okaspuude vaigu omaga sarnaseks. Maitse ja lõhna kujundamises lõövad kaasa veel park- ja mõruained, orgaanilised happed, alkaloidid, vaigud, flavonoidid ning saponiinid.

Kuna rosmariini kasutatakse väikeses kogustes ning vaid lõhna- ja maitseainete pakkumiseks, siis põhi-



toitainete tasandil see tühine tarvitav lisand sööjale midagi ei paku. Küll aga väärivad märkimist loo nimitegelase kaltsiumi-, kaaliumi- ja magneesiumiküllus, tema mikrotoitained, eeskätt raud ning vitamiini A eelühendid.

Nüüdisaja toiduainete biokeemia hindab kõrgelt rosmariini antioksüdantide sisaldust, mis soodustab ka toiduainete kaitset vabade radikaalide ründe eest.

Maitsestajana igati hakkaja

Rosmariin kuulub klassikalistesse Prantsuse ja Itaalia ürdisegudesse, eriti nendesse, mida lisatakse lamba- ja veiselihale. Leiab kasutust ka liharoogade meki parandamisel, aromaatsaid lehti lisatakse kalatoitudele, samuti sea-, linnu-, ja ulukilihale. Sobib ka pasta, ühepajatoitude, vormiroogade, segasalatite ning juustusortide kaaslasteks.

Taimsetest toiduainetest käib hästi kokku kartulite, kaunviljade, lillkapsa, baklažaani, tomatite, kõrvitsate ning isegi sparglitega. Kõlbab marinaadide, kastmete ja suppide maitseomaduste parandamiseks.

Rosmariini lehti ja õisi pannakse kas veini, äädikasse või toiduõlisse, ja mõne aja möödudes on vastava lisamaitsega vedelik olemas. Väheses koguses võiga segatult annab maitsevõi. Analoogselt saab ka vedelat mett maitsestada.

Annab eksootilise meki piimast ja munast või nende kooslusest tehtud magusroogadele, samuti kasutatakse küpsiste, marmelaadide ja puuviljasaalatite maitsestamisel.

Rosmariini pruugitakse ka keelekastete maitsestamisel. Juba ammu on tuntud rosmariinist tehtud tee, mida pruugitakse siiski raviotstarbel.

Vahemere maades on rosmariini kasutatud ka nii alkoholita kui alkoholiga segu jookide maitsestamisel. Juba ammusest aegadest on rosmariini koos teiste ürtidega tarvitatud likööride valmistamisel.

Kasutamine ja säilitamine

Kogustega liialdada pole mõtet – seda nii maitse kui ka tervise huvides. Tugeva tegijana kipub teisi maitseid varjutama ja püsima jääb vürtsikas mõrkjas-vaigune järelmekk.

Küll aga levitab grillisütele lisatud rosmariinioks ümbruskonda erilist aroomi. Ka sellel kombel on ammune tava – rosmariini on kasutatud viirukisegudes ning seda on põletatud, uskudes, et suits aitab haiglaruumide õhku puhastada.

Maitsestamisel värsked lehed tavaliselt hakitakse, kuivatatud lehed aga jahvatatakse peeneks. Rosmariini saab talletada nii kuivatatult kui sügavkülmutatult. Mõlemal juhul on kasulik säilitusnõu õhukindlalt sulgeda.

Et taim meie tingimustes kasvab ka potis, siis võib sealtki värsked lehti näpistada.

Samuti müüakse meil väikekogustes (20 g) gaasikeskkonda pakendatud värsket rosmariini. Jahedas, niiskes paberis, mis omakorda mässitud toidukilesse, säilib seegi mõne päeva. Kõige lihtsam on aga osta kuivatatud rosmariini ja seda kasutada.

URMAS KOKASSAAR