

## **ROSEMARY**

Rosmarinus officinalis L



### **Utangalizi**

Rosemary ni mmea ulio kama kichaka kidogo wenye asili ya nchi za mediterenian. Hulimwa zaidi katika bustani za ulaya na Amerika. Majani membamba ya mmea huu na yenye

harufu na ladha ya kipekee huufanya mmea wenye thamani.

### **Umbile la mmea**

Rosemary ni mmea ulio kama kichaka cha kijani na hukua hadi kufikia urefu wa mita 3. mmea huu unashina gumu lenye magamba ya rangi ya kijivu. Majani ya mmea huu ni membamba na magumu na yenye rangi ya kijani iliyokolea. Hutoa maua madogo yenye rangi ya kibuluu. Mmea huweza kuishi kwa zaidi ya miaka mitatu.

### **Uzalishaji**

Mara nyingi mmea huu hutoi mbegu ambazo zinafaa katika kuotesha. Rosemary huotesywa kwa kipande cha tawi (Stem cutting). Hustawi zaidi katika udongo wenye rutuba na usiotuamisha maji, mahali palipo wazi. Mmea huota maua baada ya miaka miwili tangu kupandwa. Rosemary ipandwe kwa kuotesywa vijiti kitaluni hadi vichipue. Kisha vioteshwe katika bustani katika umbali wa kati ya sentimita 90 hadi 100. Matawi yanaweza kukatwa na kukaushwa kwa juu na kasha majani yapukuchuliwe na kuwekwa katika chombo kinachofunga vizuri.

### **Matumizi.**

Rosemary ina kemikali za apinene, d-linalool na camphere. Ambayo huufanya mmea huu kupunguza matatizo ya mfadhaiko, upungufu wa myeyusho wa chakula na matatizo ya ini. Pia majani ya rosemary hutumika katika kutibu majeraha madogo ya ngozi na pia hutumika kusukutua mdomoni kwa ajili ya usafi wa kinywa (Mouth wash). Rosemary hutumika pia katika kuongeza ladha katika mapishi ya vyakula vya nyama na uokaji wa mikate na vyakula vingine.

**Kwa maelezo zaidi wasiliana na:  
Wizara ya Kilimo, Chakula na Ushirika  
Idara ya Uendelezaji Mazao  
P.O. BOX 9192  
Dar Es Salaam**