

# Colecionáveis: Uma planta: um arbusto

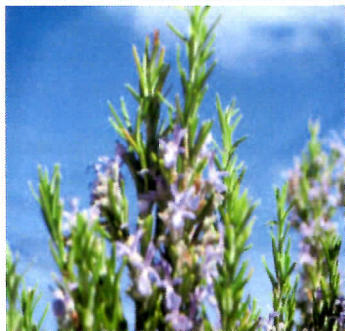
## O Alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.)

Alecrim, alecrim dourado  
Que nasce no campo  
Sem ser semeado”

O alecrim é talvez o arbusto mais apreciado pelos jardineiros devido não só ao seu aroma forte e agradável mas também por ser resistente à seca e às pragas e à facilidade com que se propaga sem necessidade de cuidados especiais. Muito comum nas regiões influenciadas pelo Mar Mediterrâneo, é pouco exigente em termos de solos, preferindo os calcários.

O nome “*Rosmarinus*” em latim significa “orvalho que vem do mar” justificado pelas flores que fazem lembrar o orvalho e que se podem encontrar nas praias mediterrâneas. É devido ao seu nome científico que, por vezes, é confundido com o rosmaninho. No entanto, as espécies são diferentes em termos de forma, cor e inserção da flor.

**Folhas** – O seu caule erecto e lenhoso é muito ramificado e apresenta inúmeras



folhas em forma de agulha, muito pequenas, finas e opostas. São verde-acinzentadas na página inferior e verde brilhante na superior.

**Flores** – Ao longo de quase todo o ano, o alecrim exhibe umas espigui-lhas terminais branco-rosadas muito aprecia-

das pelas abelhas, razão pela qual é cultivado muito próximo das colmeias de modo a aumentar a qualidade do mel ao mesmo tempo que lhe confere um sabor muito característico.

**Propagação** – Basta um pequeno ramo colocado em terra húmida.

É uma planta mítica cujas propriedades já eram conhecidas dos



egípcios, dos gregos e dos romanos que a consideravam sagrada e a usavam como incenso e amuleto para a cura de males do corpo e do espírito. Na idade média era usada como fumigante e para defumar os quartos dos enfermos.

Poder-se-á dizer que o alecrim é uma planta de uso quase ilimitado tanto na perfumaria e aromaterapia, devido à riqueza dos seus óleos essenciais, como no tratamento de problemas de saúde tanto internos como externos. É anti-séptico, antipirético, analgésico, cicatrizante, antidepressivo, estimulante da memória e da circulação sanguínea, anti-reumática, etc.. É bom para a caspa, o colesterol, a diabetes, a asma, a gripe, tensão arterial, enxaquecas, etc. simples ou combinado com outras ervas aromáticas. Enfim, um sem número de utilidades. Pode ser utilizado como chá mas também como infusão para desinfetar feridas e até desengordurar louça misturando-lhe um pouco de detergente.

Com um sabor e aroma frescos, é também muito apreciado para uso culinário numa infinidade de pratos desde sopas, molhos, carne, pão e até para aromatizar o vinho. Em churrascos, é comum usar-se um razoável ramo de alecrim para aspergir a carne com os sabores de um belo molho.