

# Набор для выращивания "Розмарин"

## Состав

- Пластиковый горшок объемом 0,5 литра
- Крышка-поддон для избытка влаги
- Семена розмарина
- Плодородный грунт (РН=5,5-6,5)
- Керамзит для дренажа



## Инструкция

1. Поместите семена на крышку-поддон и замочите их водой комнатной температуры на 3 дня, не забывая менять воду 1 раз в сутки. После замачивания переместите семена на чистую поверхность и слейте воду, освободив крышку-поддон.
2. Пересыпьте керамзит на дно пластикового горшка, а сверху насыпьте плодородный грунт, оставив в пакете небольшое количество земли.
3. Поставьте горшок на крышку-поддон. Избыток воды при поливе через дренажные отверстия в горшке будет скапливаться на крышке.
4. Обильно полейте землю водой комнатной температуры.
5. Равномерно распределите семена по поверхности грунта.
6. Присыпьте семена слоем плодородного грунта (3-5 мм) и слегка его уплотните.
7. Постоянно поддерживайте плодородный грунт во влажном состоянии (полив 2-3 раза в неделю). В период прорастания семян лучше использовать пульверизатор.
8. Выберите хорошо освещённое солнцем место для вашего «питомца». Оптимальный температурный режим 20-25 °С.
10. Наберитесь терпения, всходы появятся в течение от 2 до 8 недель.
11. Когда вашему «питомцу» станет тесно, пересадите его в горшок большего размера.

## Общие характеристики

Розмарин  
(Rosmarinus). Семейство – Яснотковые.

Розмарин представляет собой крупный, многолетний, вечнозелёный кустарник с игольчатыми листьями, похожими на хвойные иголки. Розмарин имеет весьма выраженный запах. Его нежный и слегка островатый аромат чем-то напоминает сосновый. Это растение служит сырьём для производства различных лекарственных препаратов и полезных пищевых добавок. Эфирное масло, получаемое из этого растения широко используется в косметологии. Как пряность в основном применяются размельчённые листочки розмарина. В малых дозах они хорошо сочетаются с овощными блюдами, всевозможными салатами, фаршами, подходят к различным мясным и рыбным блюдам. В определённых количествах это растение может придать пикантный запах разнообразным супам. Считается, что употребление розмарина в качестве специи помогает предотвратить развитие онкологических заболеваний