

Biberiye

Genellikle **biberiye** olarak bilinen **Salvia rosmarinus**; kokulu; yaprak dökmeyen; iğne yapraklı; beyaz, pembe, mor veya mavi çiçekli; Akdeniz bölgesine özgü bir çalıdır.2017 yılına kadar **Rosmarinus officinalis** adıyla biliniyordu. Günümüzde bu ad sinonim olarak kabul edilmektedir.

Birçok tıbbi ve mutfak otunu içeren ballıbabagillerin (Lamiacea) adlı nane familyasının üyesidir. "Rosmarinus" adı Latince "ros marinus" ("deniz çiyi") kelimelerinden türemiştir.

Bitkiye bazen "çiçek" anlamında eski Yunanca άνθος (anthos) da denir.

Biberiyenin lifli kök sistemi vardır.

Kullanımı

Köhler'in Tıbbi bitkileri'inden bir

Yetiştirildikten sonra, yapraklar, dallar ve çiçekli uçlar kullanım için çıkarılır. Biberiye bahçelerde süs bitkisi olarak kullanılır.

Akdeniz çevresinde yaygın olarak yetişen bitkinin genç sürgünleri baharat olarak kullanılır. Yapraklar, dolma ve kızartma etleri gibi çeşitli yiyecekleri tatlandırmak için kullanılır.

Çiçekleri haşlanarak uyarıcı bir şurup yapılmasının yanı sıra "biberiye ispiertosu", kolonya vb. yapmaya yarayan değerli bir esans da çıkarılır.

Yapraklarından yağ elde edilir. Biberiye yağı, parfüm yapımında, şampuanlarda ve temizlik ürünlerinde kullanılır.

Yetiştirilmesi

Çekici ve kuraklığa dayanıklı olduğu için biberiye, bahçelerde süs bitkisi olarak ve özellikle Akdeniz iklimi bölgelerinde xeriscape peyzajı için kullanılır.^[1] Büyümesi kolay ve zararlılara dayanıklı olarak kabul edilir. Biberiye oldukça büyür ve uzun yıllar boyunca çekiciliğini korur, biçimsel şekiller ve alçak çitler halinde budanabilir ve topiary için kullanılmıştır. Saksıda kolayca yetiştirilir. Yer örtüsü kültürleri yoğun ve dayanıklı bir doku ile geniş bir alana yayılmıştır.

Biberiye



Biyolojik sınıflandırma

Âlem:	Plantae
Şube:	Tracheophyta
Sınıf:	Magnoliopsida
Takım:	Lamiales
Familya:	Lamiaceae
Cins:	<i>Salvia</i>
Tür:	<i>S. rosmarinus</i>