

# Basilikum

## Ocimum basilicum

I Sydeuropa regnes Basilikum som en flerårig urt, men herhjemme sørger vinteren for, at planten kun klarer en enkelt sæson.

Den etårige plante er en lille busk på ca 30 centimeter med saftige, stærkt aromatiske blade, der egner sig godt til pesto og tomatsauce.

Basilikum er svær at få til at spire, den kræver varme og rigeligt med lys gennem hele vækstperioden. Vil man dyrke den selv, bør den drives i potter indendørs ved 20-25 grader fra omkring april og plantes ud i drivhuset, når nattetemperaturen er over 10 grader varm. Her trives den godt under tomater og andre varmekrævende afgrøder. I drivhuset hjælper Basilikum desuden med til at holde fluer ude.

Den friske basilikum er rig på aromatiske olier i bladene. En del af smagsstofferne går tabt ved tørring.

Planten er tropisk og stammer oprindeligt fra Indien, hvorfra den har bredt sig til Middelhavsområdet og senere videre til Nordamerika.

Medicinsk anses Basilikum for at have en beroligende virkning og planten har været brugt mod betændelse og malaria. Den anses for gavnlig mod mavesår og virker krampeløsende som te og er velegnet til at skylle munden i.

Ved kvalme og mavebesvær anbefales en urtete af planten.

Der findes mange sorter af basilikum på markedet, med smag, der varierer fra citrusagtig til en mild vaniljesmag. Det store udbud er anledning til en hel del navneforvirring, da planten villigt krydser med andre, så nye varianter hele tiden opstår.

Vil man sikre sig basilikum til hele sommeren, kan den sås af flere omgange. Frøene fordeles med let hånd på den nøgne jord og dækkes kun lidt eller slet ikke.

Planterne er følsomme for svampeangreb og tåler ikke overvanding eller blæst

Den voksne plante blomstrer med fine hvide blomster.

Der findes ingen kendte bivirkninger ved at spise basilikum, men et højt indhold af kamfer betyder, at arten 'hellig basilikum' (Ocimum sanctum) er forbudt i danske fødevarer. Denne plante bør ikke anvendes til nogen form for indvortes brug

Som andre stærkt duftende sydlige urter, har basilikum været brugt ved dødsfald, når det trak ud med begravelsen.