

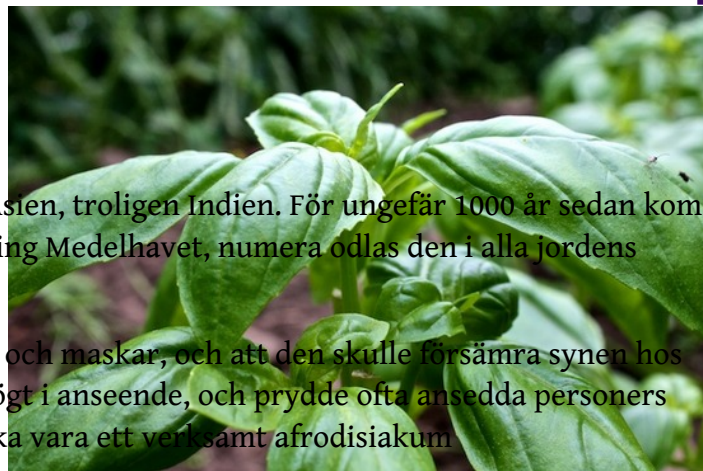
Ocimum basilicum

Allmänt

Växten tillhör familjen *Labiatae/Lamiaceae*.

Basilikans ursprung ligger i de tropiska områdena av Asien, troligen Indien. För ungefär 1000 år sedan kom den till Europa och har sedan dess odlats i länderna kring Medelhavet, numera odlas den i alla jordens tempererade områden.

Antikens greker trodde att den befrämjade skorpioner och maskar, och att den skulle försämra synen hos människan. I Persien och Egypten däremot stod den högt i anseende, och prydde ofta ansedda personers gravar. Ännu för ett par hundra år sedan ansågs basilika vara ett verksamt afrodisiakum (kärleksbefrämjande medel) i Italien.



Basilika (*Ocimum basilicum*) är en flerårig art i familjen kransblommiga växter. Den används som kryddväxt och odlas vanligen som ettårig. Den blir 30-50 centimeter hög. De späda bladen är 2-5 centimeter långa. Växten bildar på högsommaren 5 centimeter långa blomställningar med små vita eller blekt purpurfärgade blommor. Det är huvudsakligen bladen som doftar. En lätt beröring räcker för att den intensiva basilikadoften skall kännas i luften och i handen.

Klimatzon

Basilika är beroende av odlingsmetod för att placeras i klimatzoner. Den är mycket frostkänslig och vid frilandsodling görs utplanteringen när frostrisken är över. Basilika kräver värme sol och ljus. En varm och solig plats krävs. För den som har tillgång till extraljus och ett varmt rum går Basilika att odla fram året runt.

Jordmån

Basilika odlas bäst i lätt jord. Groningstid 5-7 dagar.



Sådd/plantering

Här i Sverige förödlar vi Basilika i Mars - Maj. Så inomhus i fuktig jord och i god rumsvärme, ungefär +22-25°C. Sådjupet bör vara grunt, och fröna är ljusgroende. Skola plantorna i små krukor när de blivit 3 centimeter höga. När frostnätterna är över planteras Basilikan ut i ett skyddat läge, men den bästa odlingsförutsättningen får man i ett växthus. Lämpligt plantavstånd är 25 centimeter. Avhärda försiktigt. Förutom vanlig basilika och krukbasilika finns sallatsbasilika med mild smak, anisbasilika med anissmak, kanelbasilika med kanelmak, citronbasilika med citronsmak, vidare småbladig

basilika, röd basilika, thaibasilika och helig basilika (*Ocimum sanctum*).

Så Basilika i mindre krukor eller som bresådd i större kärl. Bresådd funkar bra och vid omplantering så sätter man en eller ett par plantor i varje ny kruka. Använd en lätt jord gärna utblandad med tex. perlit. Perlit är en tilläggsprodukt som väger lite och suger upp vatten mycket bra, men som också är relativt dyr.

Annars fungerar det med lite tillsatt sågspån eller sand. Täck fröna med ytterst lite jord och spraya sedan såytan. Förodlngen mår bra av ett drivhus men det går också bra utan.

Basilikafrön är ljuskrävande och kan placeras i ett ljust fönsterparti men det allra bästa är en placering under lysrör. Låt aldrig jorden torka ut , men vattna ej heller för mycket. Är jorden fortfarande blöt efter ett dygn har du vattnat för mycket.När plantan får sitt första riktiga bladpar är det dags för omplantering.

Även vid omplanteringen krävs lätt jord. För en tidigt kraftig växt ta tre fyra småplantor i varje ny kruka, för att få fler plantor ta en eller två i varje kruka, funkar riktigt bra. Se bara till att få med jordklumpen runt rötterna.När två veckor gått behövs gödselvatten då näringen börjar ta slut. När rötterna kommer ut ur botten på krukans krävs ytterligare en omplantering och då kan man plantera direkt i den kruka man tänkt sig som sommarkruka. Även de som skall planteras ut i växthus eller friland kan komma ut nu, men tänk på skydd mot frostnätter. Avhärdning från förodlngen till växtplats är bra, Men det fungerar att plantera ut dem direkt om vädret är bra. Den ultimata nattemperaturen för Basilika är 15 grader men lite svalare är inga bekymmer.

Skötsel/gödsling

Basilika är mycket känslig för frost och kyligt väder. Välj därför en varm och skyddad plats. Ju varmare och soligare växtplats, desto starkare arom. jorden ska vara väl-dränerad och humusrik.

Annars är basilika relativt lättskött. Att tänka på är att vattna regelbundet , men det får inte vara för blött. Tänk på gödslingen och se till att inte Basilikan börjar att blomma, då den har en kraftig fortplanteringsdrift. För att förhindra detta ska man toppa hela plantan innan blomningen har börjat. En varm sommar behövs detta göras vid ett flertal tillfällen.

Basilika kan få löss varma somrar. Spruta hela plantan med vatten med ett par dagars mellanrum. Om du har nyckelpigor i din rabatt tex, så placera dessa på Basilikaplantans. De älskar löss och man kan även göra det i förebyggande syfte. Det finns en liten insekt som heter sorgmygga vars larver kan äta upp Basilikaplantans. Detta kan motverkas genom att låta plantan torka ut mellan vattningarna och ej vara för fuktig. Gråmögel kan uppstå framåt hösten och ska omgående klippas bort och detta rejält så kan plantan klara sig.

Under sommaren kräver Basilika mycket näring och vatten. Som näring går gräsklipp bra att använda eller nässelvatten. En slokande Basilika som ser halvdöd ut går bra att vattna liv i igen. Detta sätter dock ner växtens växtkraft. Innan frostnätterna kommer på höstkanten kan Basilikan tas in för fortsatt skörd långt in på hösten.

Skörd och användning

Basilikabladen används som krydda i olika rätter. För att den lättflyktiga aromen inte ska försvinna, tillsätts bladen i slutet av matlagningen.

Basilika passar till kokta eller stekta köträtter, till fisk- och grönsaksrätter, pizza, minestrone och i sallader.

Skörda Basilika regelbundet. Eftersom de eteriska ämnena i växten försvinner efter en kort tid efter plockningen, är det bäst att använda så nyplockade blad som möjligt. Det är bra om man har flera plantor igång samtidigt som man kan ta av omväxlande.



Plocka basilikablåd för infrysning en solig förmiddag, när nattens fukt har dunstat av; då är doften mest intensiv.

Man kan frysa in på olika sätt. Antingen fryser man in Basilikan precis som den är, eller hackad i burkar. Annars kan man köra Basilikan i mixer med eller utan lite olja för att få en Basilikagröt som är perfekt för pesto. Torkning kan också användas. Använd en torkmaskin, häng knippen i taket eller bygg en ram med nät där Basilikan torkar fort.

Basilika kan inte bara användas som krydda. Den är också en dekorativ krukväxt. Både i trädgården inomhus kan de brokbladiga sorterna bli mycket dekorativa. Sorten Rubin har stora och vackra purpurfärgade blad.

De blommande stjälkarna har medicinsk användning. De innehåller en eterisk olja, som ger basilika magstärkande, gasdrivande, hostbefordrande, kramplösande, mild lugnande och mjölkdrivande verkan. En infusion används ibland vid kronisk magkatarr, magsmärtor, väderspänning, förstoppning, andningsbesvär (hosta och kikhosta) och urinvägsinfektioner. Basilika är ett bra förebyggande medel mot åksjuka. Utvåltes användes den för stärkande bad, i kompresser för svårläkta sår och i gurgelvatten.

Dosering: Ett kryddmått (1.2 gram) per kopp bereds som infusion och intas vid behov.

Övrigt

Krukodlad basilika måste gödslas varje månad. Använd vanlig krukväxtnäring (helst Krav-godkänd), som späds ut till hälften av den rekommenderade koncentrationen.

Basilika som växt ute kan på hösten beskäras och planteras in i kruka. På en varm och ljus plats grönskar den snart på nytt.

Basilika Genovese

Detta är den Basilika som vi normalt köper i butik. För att denna Basilikasort ska få kallas Genovese ska den komma från staden Ligurien som ligger i Italien. Detta är alltså ett märkesskydd, så vår butiksBasilika ska kallas storbladig Basilika eller enbart Basilika. Det finns en rad olika sorters Basilika med olika smakinriktning. Välj de som verkar intressanta och kom ihåg att sätt flera plantor, så kan man alternera plantorna och vissa får vila.

Källor

Lyckas med trädgården

Tidens stora bok om läkevaxter

Bonniers stora bok om trädgård

Frökatalog från Lindbloms frö

Författare/redaktörer:

- [Anders Larsson](#) (9 edits)
- [Anders Larsen](#) (3 edits)
- [Erik Skinnari](#) (2 edits)
- [Petter Bergström](#) (1 edits)
- [Katriina Anttila](#) (1 edits)

Denna sida bygger delvis på en artikel publicerades i FOBO:s handbok. Du kan läsa originalversionen [här](#).