

Basilika

Ocimum basilicum

Såtid	april–juni
Sådjup	0,5 cm
Sås i kruka eller plugg	
Plantavstånd	10 cm
Radavstånd	20 cm
Sluthöjd	40 cm



BASILIKAN ÄR FÖRMODLIGEN EN av de mest älskade kryddorna vi använder oss av i matlagningen. Den för tankarna till Italien och solvarma tomater. Basilikan har dock sitt ursprung i Asien där den också används flitigt i matlagningen, fast då handlar det oftast om andra sorter. Det finns en uppsjö av roliga och goda varianter av basilikor – ciron, kanel, anis, lime... det är bara att prova sig fram till sin egen favorit.

Jord och gödsel

Basilikafröet är pyttelitet och sås lämpligast ett par stycken i varje plugg eller i grupper i en lite större kruka. Sen kan man plantera ut småplantorna i växthusbädden när de blivit 7–10 cm. Jorden skall vara mullrik och lätt. Basilika behöver lite mer näring än de flesta andra kryddväxter så mylla gärna ner lite benmjöl runt plantorna eller vattna med flytande näring varannan vecka efter utplantering i bädden.

Skötsel

Basilikaplantans håller att skörda av hela säsongen varför det lönar sig att pyssla om den ordentligt. Den är fin att ha som kantväxt i bäddarna. Ju färre blommor du låter utvecklas desto vackrare och godare är bladen. Växten vill stå ljus, och fritt från drag.

Skörd och användning

Man skördar basilika genom att toppa plantan. Klipp av kvisten ovanför ett bladveck så kommer det att skjuta ut nya grenar därifrån. Nyper man bara bort blad från plantan så riskerar den att bli naken, det stimulerar inte nya blad att skjuta ut. Basilika äts helst färsk och är lika god att använda i kalla som varma rätter. Man kan också frysa eller torka basilikan men den förlorar mycket i smak då.