



A zöldfűszerek ásza

A BAZSALIKOM (*OCIMUM BASILICUM*) SOKAK KEDVELT FŰSZERNÖVÉNYE, EZÉRT NEM VÉLETLEN, HOGY AZ ÁRUHÁZAKBAN KAPHATÓ ZÖLDFŰSZEREK KÖZÖTT MINDIG MEGTALÁLHATÓ. BÁR SZÁRÍTVA IS FOGYASZTHATÓ, A NYÁRON FRISSEN SZEDETT ÉS AZONNAL FELHASZNÁLT LEVELEINEK AROMÁJA AZ IGAZI.

NAGY Z. RÓBERT

Az ajakosok családjába tartozó *Ocimum* nemzetség 50–60 faja Afrika, Ázsia és Amerika trópusi tájain honos. Az *Ocimum basilicum* a legjobban elterjedt és termesztett faj, amely a mérsékelt égövi klímát is elviseli. Hazánkban is több száz éve ismerik, termesztik. Őshazája India, világszerte onnan terjedt el mint kerti növény. Egyiptomban fontos szerepe volt a halottkultuszban, sírkamrákban 5000 éves bazsalikomkoszorúkat találtak. Görögországban a mai napig közkedvelt temetői növény.

A mérsékelt égövön egynyáriként termesztik szabadföldön vagy cserépbe ültetve. Egyes típusai átteleltethetők fagymentes helyen – de ez nem egyszerű művelet.

Karószzerű főgyökere számos oldalgyökérre ágazik. Nem hatol mélyre, de dús elágazódásával viszonylag nagy talajréteget sző át. 40–60 cm hosszú szára a gyökérnyaktól sok oldalhajtásra ágazik el. Szára az ajakosok családjára jellemzően négyszögletes. A szár hossza, a levél alakja és síné alapján számos változatát különböztetik meg.



Cserépes bazsalikomot rendszeresen árulnak az élelmiszerboltokban

Kint és bent

Őszőlő tavaszig csak lakásban tarthatjuk, mert nagyon melegigényes növény. Tavasszal, amikor az éjszakai hőmérséklet 10-12 °C fölé emelkedik, akkor már a teraszra, kertbe is kitehetjük. A cserépben tartott bazsalikom a lakásban egy-két hétig friss marad. Napos, meleg helyen érzi magát legjobban. Mérsékeltent öntözzük, de soha ne hagyjuk teljesen kiszáradni a földjét.

Télen is szedhetjük a leveleit, de folyamatosan leépül a tő ahhoz, hogy újra fejlődjön. Tavasszal ki kell ültetni. Soha ne vágjuk el közvetlenül a föld



Különböző színeződésű változatai vannak

fölrött a szárait, csak a felső friss hajtásokat, leveleket metsszük le. A hazánkban leggyakrabban előforduló bazsalikomok egyéves növények, így ha elvirágzott és a magjai beértek, elpusztul. Szedjük le a bimbóit, ha nem magfogás a célunk, így tovább tudjuk a leveleit szüretelni. A kertben beérlelt magjait elszórja, és tavasszal rendszerint magától kikel.

Konyhai fűszer és gyógynövény

Kellemes, kissé szegfűszegre emlékeztető illatú növény, a felső fiatal levelei enyhébb aromájúak, mint az alsóbb idősebbek. Levelei frissen levesekhez, egytálételekhez, főzelékekhez, hal-, és húskételekhez, saláták, főként paradicsomsaláta ízesítéséhez és pesto készítéséhez használhatók. Pácok és növényi ecetek aromaadója is lehet, és a vizes uborka készítésekor is érdemes kipróbálni. A friss levelek összevágva, közvetlenül a tálalás előtt kerüljenek az ételbe, ne főzzük, melegítsük. Íze a legjobban citrommal és fokhagymával kombinálva érvényesül. A kereskedelemben szárítva, morzsolva forgal-



A Dark Opal fajta, csakúgy mint a többi bíbor levelű változat, több antocianint tartalmaz

mazzák. Légmentesen lezárt fűszertartóban, fénytől védve, lefagyasztva vagy kevés só-ecet-olívaolaj keverékében eltelve lehet a legjobb minőségben tárolni. Gyógyteaként is fogyasztható, sokféle hatást tulajdonítanak neki. A népi gyógyászatban



A Purple Ruffles fajta a színe mellett a cakkos levélszélével dísznövénynek is beillik

Cserépben, balkonládában, akár a konyhaablakban is nevelhetjük. Hosszú, álörvös virágzatában folyamatosan nyílnak a halványlila ajakos virágok alulról felfelé. Júniustól szeptemberig virágzik, és a nyár második felétől nyíló virágok mellett már érett mag is található.



Szent bazsalikomnak is nevezik a tulsit, amelyet Indiában vallási célra, valamint sokféle gyógyhatása miatt használnak

étvágygerjesztőnek, szélhajtónak, köhögéscsillapítónak használják. Főzetét külsőleg borogatásra, torokgyulladás esetén öblögetésre is alkalmazzák.

A kerti bazsalikom leveléből készült forrázatot gyomorrontás és étvágytalanság esetén fogyasztják. Külsőleg alkalmazott alkoholos kivonata a sebgyógyulást elősegítő kenőcsök egyik alapanyaga; sebekre, sérülésekre ajánlott.

Indiai kultusznövény a tulsit

A tulsit a bazsalikom egyik változata (*Ocimum tenuiflorum*), Indiában gyógynövényként, vallási kultusznövényként, illetve fűszerként tartják számon. A kutatások során kiderült, hogy a tulsit csökkenti a stressz kedvezőtlen hatását, növeli az állóképességet, elősegíti a test oxigénfelhasználását, megvédi a sugárzástól, csökkenti az öregítő tényezőket, segíti a szív-, tüdő- és májműködést, továbbá antibiotikus, vírusölő, gombaölő hatása is ismert. Hagyományosan a vércukorszint és a vérnyomás szabályozására, sebkezelésre használják.

Meleg, félszáraz helyen érzi jól magát. Évelő növény, magról március-áprilisban fólia alá vetik, majd május elején 20-30 cm-es távolságra palántázzák. Magassága 30-60 cm. A virágzó növényt vágják, szárítják, majd a leveles hajtásokat lemorzsolják közvetlenül a felhasználás előtt.



Magyar siker

Dísznövények közt győzedelmeskedett az *Ocimum basilicum* 'Purple Ball', azaz a bazsalikom egy új fajtája balkonnövény kategóriában a rangos nemzetközi FleuroSelect versenyén. A NAIK Gyümölcs- és Dísznövénytermesztési Kutatóintézetében nemesítették ezt az egyedülállóan sötét lombú és tömött bokorrá fejlődő fajtát. Sötét lombja mellett apró lila virágokkal is díszít.




RÁGCSÁLÓRIASZTÓK

Szabaduljon meg hivatlan vendégeitől!

- egér, patkány
- nyest, görény
- bolha, kullancs
- galamb, seregély
- vakond
- pele



Forel Elektronikai Kft.
 2800 Tatabánya, Kossuth Lajos u. 30.
 Tel./Fax: +36 34 316 673
 E-mail: spuri@spuri.hu
www.spuri.hu • www.ragcsaloriaszto.hu

	NEVELŐ CÉLZATÚ TÖRTÉNET	SZEMÉ- LYEMRE, KÖLTŐIEN	ÁLLATÓVI CSILLAG- KÉP		HIRT TUDTUL AD
MEG- FEJTÉS, 1.	▶				Ó ↓
MA ... HOLNAP NEKED					
SZÁLKÁS HUSU FOLYAMI HAL					
EZ ITT				FRANCIA AUTÓJEL FLASTROM	
RÖVID KÖTŐSZÓ ORVOSI MŰSZER		KECSKE- MÉTI SPORTKLUB PALACK- ZÁRO			
KÖRÜS	MEG- FEJTÉS, 2	MIKLÓSA, OPERA- ÉNEKESNŐ	AZ ÉGBÖLT SZÍNE	ZENEI KISFILM	KÖNYVTAR AZ INTER- NETEN AGYKÉREGI
					VÁROS, LATINUL NAPTÁRI IDŐSZAK
AKARAT- ERŐ, HATÁRO- ZOTTISÁG					A HALA- DAST SZOLGÁLO PORCÓ
MINDENKI				JAMES CAMERON FILME MEG- FEJTÉS, 3	INNE MASHOVA BEVETT SZOKÁS
EURÓPA KUPA, RÖVIDEN			LIGETI ÜLŐHELY HEVESI HEGYSÉG		VONAT- FÜLKE ALBÁN PENZNEM
ZSUZSA, KÖLTŐ, ÍRÓ, MŰ- FORDÍTÓ V				MOHÓN ESZIK MORZEJEL	CIMER- MADÁR TE ESŐ
ÜSTÖKÖS FEJE!		PASKOL, KOCOGTAT KARAVÁN- ÁLLOMÁS			KIGYÓ- HANG KANYAR- FELE
TÁNCOS MULATO- HELY					TELŰZŐ SZALMA- BÁBU
TEMPLO- MÁRÓL HÍRES VÁSI KÖZSÉG				RÓMAI ÓTSZÁZ VILLA, NYARALÓ	
KÖZ- BENSŐ!			LANTÁN VEGYJELE MONDAT- KEZDÉS		
...CANNI- BALS, HAZAI EGYÜTTES	HOSSZÚ IDŐ MULVA				

Ha a nőszirmot töoszttással szeretnénk szaporítani, akkor ennek július végén, augusztus elején van a legjobb ideje. Az időt tövet ásóval emeljük ki, a földet rázzuk le róla, ezután daraboljuk fel úgy, hogy minden gyökérszardarabon legyen egy-egy legyezőszerű levél. A leveleket felére, egyharmadára vágjuk vissza. Ügyeljünk arra, hogy ... (megfejtés).

Kérjük, a megfejtést küldje be címünkre
 2020. augusztus 15-ig!

Kerti Kalendárium
 1591 Budapest, Pf.: 294.
 Egy nyertes könyvjutalomban részesül.

