

Bazsalikom-Ocimum basilicum csávázatlan

Ajánlás: fűszernövény/ zöldugar/méhlegelő

AKG: AKG

Csávázás: csávázatlan

Életciklus: 1 év

Norma: 2-3 kg/ha

Státusz: Rendelhető

Vetésidő: tavasz



A bazsalikom (*Ocimum basilicum*) igen kedvelt egyéves, 40-50 cm magas fehér vagy halványbordó virágú, meleg- és fénykedvelő mediterrán fűszernövény. A magok fényre csírásznak, ezért magvetés során csak nagyon kevés földdel takarjuk a magokat. Kétszer vághatjuk, júliusban és szeptemberben, a virágzás kezdetekor. A gyökér méretű, sötétzöld levelű, bő termésű, kellemes illatú és aromájú fajta. A bazsalikom dísz-, fűszer- és gyógynövény. Zöld színű levele és fehér virága jellegzetes. Karószerű főgyökere számos oldalgyökérre ágazik és dús elágazódása miatt nagy talajréteget sző át. A szár négyszögletes, 40-60 cm hosszú és sok oldalhajtásra ágazik. A tojásdad levelek széle csipkés vagy bevagdalt, levélnyelük rövid, válluk lekerekített. A virágzat laza álfüzér. A csészéje zöld, széle gyéren szőrös.

Palántanevelés

A palántaneveléshez február-március között tölts meg egy cserepet, balkonládát vagy palántázó tálcát $\frac{3}{4}$ részig jó minőségű virágfölddel! Szórj a föld felületére az apró szemű bazsalikom vetőmagból 15-20 magot, palántázó tálca esetén a lyukak méretétől függően 1-4 magot! Vékony rétegben fedd be a magokat földdel, majd egy szórófejes flakon segítségével nedvesítsd be a földet! Tedd világos, 18-20 °C hőmérsékletű vagy ennél melegebb helyre, ugyanis alacsonyabb hőmérsékleten a bazsalikom vetőmag nem, vagy csak kis százalékban fog kicsírászni! Körülbelül egy hét alatt a magok kicsírásznak, ezt követően továbbra is egy szórófejes flakon segítségével öntözd, a földjük legyen mindig nedves! A nagyon sűrűn elhelyezkedő, 2-3 leveles magoncokat szétültetheted; ha cserépben fogod nevelni, akkor már a végleges cserépbe ültess, ahova több növény is kerülhet egymás mellé! Április-május során, amikor már biztos nem várható fagy, a cserepeket a kertbe vagy az erkélyre is kiteheted, vagy ki is ültetheted a palántákat szabadföldbe, 25-30 cm távolságra egymástól. A bent nevelt palántákat érdemes hozzászoktatni a külső körülményekhez, eleinte csak néhány órára kitenni a szabadba, fokozatosan egyre több ideig, végül egész napra kint hagyva. A bazsalikom könnyen szaporítható a hajtások gyökereztetésével is.

Mag súlya: 700 szem/gramm 1,42 gramm/ 1000 mag

Ültetés szabadföldbe

A bazsalikom vetőmag szabadföldre április-május között, a tavaszi fagyok elmúltával, amikor a hőmérséklet 14-21 °C között van, közvetlenül helyre is vethető. A magokat kb. 0,3-1 cm mélyre szórd el, takard őket vékonyan földdel. A megjelenő gyomokat folyamatosan távolítsd el, a palánták kikelése előtt és a termesztés során is. Jelenleg nem ismert se kártevője, se kórokozója hazánkban, így a gyomláláson kívül más növényvédelemmel nem is kell foglalkoznod később sem. Amikor a magok kikeltek, ha szükséges, ritkítsd meg a kis növényeket, 25-30 cm tőtávolság legyen a növények között!

Gondozás

A bazsalikom a világos és meleg helyen érzi jól magát, a sok napfény kiemelten fontos az illóolaj-termeléshez. Ezért akár a lakásban, az erkélyen vagy a kertben szeretnéd tartani, mindenképpen világos helyet válassz számára! Földje legyen mindig nedves, de cserépben tartott növénynél ne álljon alatta a víz! A cserepes növényeket hetente-kéthetente tápoldatozd, hogy biztosítsd a fejlődéshez szükséges tápanyagokat! A bazsalikom megfelelő körülmények között 30-50 cm-re nő meg. A 6 leveles szárat vágd vissza 2 leveles állapotra, így oldalhajtásokat fog hozni, ezzel bokrosíthatod fűszernövényed. A visszavágással nem csak a bokrosodásnak kedvezel, hanem a virágzás is kitolódik, így a növény élettartama is. Egynyári fűszernövény, ezért minden évben újra kell ültetni. Ha a lakásodban tudod biztosítani a szükséges körülményeket, lehet ez egy világos konyhaablak, ahol egész évben meleg van, folyamatosan ültethetsz magokat és nevelhetsz bazsalikomot.

Betakarítás

A leveleket júliustól szeptemberig igény szerint folyamatosan lecsípheted. Ha virágzás előtt levágod a virágos részt, megnöveled a bazsalikom élettartamát.

Felhasználás

A bazsalikom felhasználható frissen saláták, mártások fűszerének, de készíthető belőle pesto húсок, tészták ízesítésére. Bő termés esetén lefagyaszthatod, száríthatod, de még üveges pestot is készíthetsz belőle télire! Szárításkor sajnos sokat veszít illóolaj-tartalmából, de még ekkor is felhasználható. A bazsalikom nem csak fantasztikus fűszernövény, hanem gyógynövény is, teája idegnyugtató, vizelethajtó.

Extra tipp

A bazsalikom könnyen szaporítható a hajtások gyökereztetésével. Vágj le egy ágyat, tedd egy pohár vízbe, és néhány héten belül gyökeret fog eresztani. A gyökeres növényt pedig már ültetheted is cserépbe vagy ki a kertbe.