

BAZILIKA!

Latinsko ime: Ocimum basilicum

<p>Ljudska imena: Bazilika, bazilka, bažuljek, bosilj, bosiljek, božilek, božiljek, bražilka, bržilka.</p>

Botanika. Je močno razraščena, 40 do 60 centimetrov visoka enoletnica. Liste ima dolgopecljate, jajčaste, celorode ali nekoliko nazobčane. Cvetovi so večbarvni, beli, rožnati ali škrlatni, dvoustnati, nameščeni so v zalistnih pakobulastih socvetju na zgornjem delu stebela ali na koncu stranskih poganjkov.

Duh in okus. Bazilika je prijetnega, začimbnega duha in okusa.

Čas cvetenja. Od junija do septembra.

Nahajališče. Prvotna domovina bazilike je Indija. Že pred davnimi tisočletji pa se je razširila tudi drugam. Pri starih Rimljanih je bila v času Cezarja zelo cenjena začimba in okrasna rastlina ter zdravilno zelišče. Rada ima humozna, hranilnih snovi bogata tla na zelo sončnem in zavetnem prostoru. Slabo pa prenaša nizke temperature in je za mraz zelo občutljiva.

Zdravilni deli rastline. Nabiramo zel v času cvetenja. Nadzemne dele rastline požanjemo ob pripekajočem opoldanskem soncu tik nad zemljo. Lahko pobiramo tudi samo liste. Večinoma sta mogoči dve žetvi, julija in v drugi polovici septembra. Prva žetev daje bolj zdravilno drogo. Požeto zel povežemo v snopke, ki jih obesimo na zračnem podstrešju, kjer ni saj, in sušimo samo v senci. Posamezne liste sušimo na lesenih mrežah, lesah in rešetih. Dobro posušeno drogo na drobno zrežemo in shranimo v temnih in za zrak zatesnjenih posodah. Če ne ravnamo tako, bazilika kmalu izgubi svojo zdravilno in začimbno vrednost.

Zdravilne snovi in učinkovine. Doslej so ugotovili eterično olje, cineol, metilni kalvikol, čreslovino, neki glukozid in neki kisli saponin. Številne druge snovi pa še niso natančneje raziskane.

Slika: