

Thai Basilikum

(*Ocimum basilicum* "thai")

25 frø

Værd at vide:

Den etårige, fjern østlige krydderurteplante bliver ca. 30 til 40 cm høj og er uundværlig i det vietnamesiske og det thailandske køkken.

Den lidt aparte Basilikum vokser problemløst og kraftigt. Den udvikler smukke, duskagtige, rød-violette blomsterstande, der danner en slående kontrast med bladene. Den vil pryde enhver vindueskarm med krydderurter og vil også være et godt blikfang i urtehaven.

Den plantes bundtvis i potter. Især i det fri er potter ideelt, idet snegle er helt vilde med Basilikum og potterne lader sig hurtigt og nemt flytte. Bladene har en krydret aroma med en let anis smag og en eksotisk duft. Høst af blade og skudspidser er muligt hele året.



Anvendelse:

Bruges Thai Basilikum i kyllingretter er den unik. Nøjagtig lige så god er den i Wok retter. Når man først en gang har oplevet Thai Basilikum, vil man spørge sig selv, hvordan man hidtil har kunnet "nøjes" med alm. grøn Basilikum. En te lavet af Thai Basilikum er efter sigende krampeløsende og nerveberoligende - altså virker den efter sigende afslappende.

Oprindelse:

Dens oprindelse er i Thailand og Malaysia.

Formering:

De fine frø kan holde sig i op til 7 år. Det er derfor tilstrækkeligt kun at så den mængde der passer til det årlige behov. De fine frø fordeles jævnt på fugtig krydderurtejord og trykkes fast. Da frøene er let spirende skal de ikke dækkes med jord og for at holde en jævn fugtighed overbruses jordoverfladen med en forstøver med passende intervaller. Ved en temperatur på mellem 15° og 25° C følger spiringen efter ca. 7 til 12 dage. Ved en såning i det fri skal man vente til midt maj, så jorden har nået at få noget varme. Der skal iagttages lokale vejrforhold og nattefrost.

Placering / lys:

Thai Basilikum elsker varme og solrige placeringer.

Gødning, vanding og pleje:

Som vækst medie egner sig en krydderurtejord, mikset som anført herunder, eller en i faghandlen færdigblandet krydderurtejord.

Overvintring:

Da planten er etårig, laves der en ny såning det følgende år.

Vigtige dyrkningstips:

De tropiske forhold kan vi normalt ikke efterligne her hos os. På trods af det er såning/formering let, hvis der tages hensyn til den grundlæggende dyrknings-/pasningsvejledning:

- Hverken alm. havejord eller alm. potteplantejord egner sig til kulturen. Miks derfor selv krydderurternes voksemedie af henholdsvis 1/3 krukkeplantejord, lerholdig havejord og sand. En sådan blanding kan normalt også fås i faghandlen.
- Alle krydderurter har behov for et godt dræn tillige med der skal være hul i bunden af potten for at undgå, at rødderne rådner eller får skimmel.

- Vand regelmæssigt, men jorden må ikke holdes våd. Der skal holdes god afstand mellem de enkelte planter så de får en ensartet mængde lys og/eller sol. Planterne lider, hvis jorden er for tør, for våd eller der er lysmangel.
- Krydderurter, der skal vokse videre indendørs, bryder sig ikke om en tør radiatorvarme. Det er for alle tropiske planter den rene stressfaktor. Ideelt er en placering i en lys vindueskarm i køkkenet, et køligt kældervindue eller i en trappeopgang.