

Rød Basilikum "Chianti"

(*Ocimum citriodorum*)

200 frø

Værd at vide:

Den mørkerøde, et årige og ca 20 til 50 cm høje basilikum "Chianti" er udpræget aromatisk. De mørke blade med deres tandede bladrande er rigtig iøjenfaldende.

Planten vokser raskt og i pletter, altankasser eller på terrassen kommer den til sin ret. Blomsterne viser sig med rosa toner. Den som en gang har prøvet de purpurrøde blade forstår ikke mere, hvordan man kun kan leve med grøn basilikum.

Anvendelse:

De røde blade egner sig til dekorative formål såvel som madretter. På Mozarella ost er den som en drøm. Den kan også anvendes til grønsagsretter, tomatsovs og salater. Mod mavekrampe har den en lindrende virkning. Anvendelse sker bedst friskplukket. For at øge holdbarheden kan den indfryses i isterninger eller lægges i olie.

Oprindelse:

I århundrede har den været udbredt i middelhavsområdet.

Formering:

De let spirende frø trykkes fast på fugtig krydderurte jord eller humusrig, men næringsstoffattig jord. Ved en temperatur på 18° til 25° C spirer frøene efter 10 til 14 dage. Sørg for jævn fugtighed og varm placering. De små planter må ikke stilles ud før tidligst sidst i maj.

Placering / lys:

Jo varmere og jo mere solrig en placering den får, desto mere aromastof udvikler planten.

Gødning, vanding og pleje:

Om sommeren vandes den rigeligt. Skudspidserne fjernes tidligt for at planten skal hurtigere skal forgrene sig og dermed hurtigt opnår en buskagtig vækst. Bladene kan høstes hele året dog på friland kun til frosten sætter ind.

Overvintring:

Som etårig urt skal der laves en ny såning hvert 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.

