

1. Basilicum (Ocimum basilicum).



Wanneer zaaien:

Binnen: maart-april.

Buiten: mei "serre"

Zaaien: Dit kruid mag pas in open lucht geplant worden vanaf 1 juni!!! Voor die datum moeten we die plantjes kweken in een serre, veranda of voor het keukenraam. Menig keukenprins of prinses heeft moeten ervaren dat basilicum sterft bij het planten in open lucht. De reden is de temperatuur.

Plaats: houdt van zon, maar verbrand heel snel, kan wel wat water verdragen;
Dit kruid mag pas in open lucht geplant worden vanaf 1 juni!!! Voor die datum moeten we die plantjes kweken in een serre, veranda of voor het keukenraam. Menig keukenprins of prinses heeft moeten ervaren dat basilicum sterft bij het planten in open lucht. De reden is de **temperatuur.**

Gebruikte delen: Blad en bloemen

Gebruik in de keuken: Bloemen verwerkt in salades, als garnering. Blaadjes lekker bij salades, tomaten, in sauzen, op olie of azijn, kruidenzout, kruidensuiker

Medicinaal gebruik: Eetlustopwekkend, maagversterkend, bevordert de leverwerking, ontsmettend op de darm, krampstillend. Als infuus, tinctuur, in wijn (rode wijn)