

Albahaca tailandesa - Ocimum basilicum

Descripción:

La albahaca tailandesa, originaria de Tailandia, también se conoce con el nombre de Bai Horapa o albahaca dulce. Tiene un olor a anís y regaliz. El sabor es muy intenso y picante. Mientras que la albahaca "normal" tiene un sabor ligeramente aromático. La albahaca es perenne y muy sensible al frío. La planta puede alcanzar una altura de 60 cm a 80 cm. Las hojas de albahaca tailandesa siempre deben usarse frescas y solo añadido a los platos al final del tiempo de cocción. Es indispensable en la cocina asiática y se usa a menudo en curry, sopas y salsas.

Cultivo:

El cultivo en interior es posible durante todo el año. Dado que las semillas son germinadores ligeros, solo se presionan ligeramente sobre la tierra. A 20 a 25 grados centígrados, las semillas germinan después de 5 a 14 días. Si se siembra al aire libre, debe esperar hasta después de los santos del hielo (mediados de mayo), ya que el suelo debe estar absolutamente libre de heladas. El suelo debe ser rico en nutrientes y humus. Coloque las semillas a unos 20 cm de distancia en un lugar soleado y protegido del viento. Para formar nuevos brotes, siempre es necesario cosechar las hojas junto con los tallos. La albahaca tailandesa está lista para cosechar cuando las hojas están bonitas, verdes y fuertes. Están en su punto más aromático entre junio y septiembre.