

Basilico thailandese - Ocimum Basilicum

Descrizione:

Il basilico thailandese, originario della Thailandia, è anche conosciuto con il nome di Bai Horapa o basilico dolce. Ha un odore simile all'anice e alla liquirizia. Il gusto è molto intenso e pepato. Mentre il basilico "normale" ha un sapore solo leggermente aromatico. Il basilico è perenne e molto sensibile al freddo. La pianta può raggiungere un'altezza da 60 cm a 80 cm. Le foglie di basilico thailandese vanno usate sempre fresche e solo aggiunto alle pietanze a fine cottura. È indispensabile nella cucina asiatica e viene spesso utilizzato in curry, zuppe e salse.

Coltivazione:

La coltivazione indoor è possibile tutto l'anno. Poiché i semi sono germinatori leggeri, vengono premuti solo leggermente sulla terra. A 20-25 gradi Celsius, i semi germinano dopo 5-14 giorni. Se si semina all'aperto, è necessario attendere fino a dopo i santi del ghiaccio (metà maggio), poiché il terreno deve essere assolutamente al riparo dal gelo. Il terreno dovrebbe essere ricco di sostanze nutritive e humus. Metti i semi a circa 20 cm di distanza l'uno dall'altro in un luogo soleggiato e protetto dal vento. Per formare nuovi germogli è sempre necessario raccogliere le foglie insieme agli steli. Il basilico thailandese è pronto per essere raccolto quando le foglie sono belle, verdi e forti. Sono al massimo dell'aroma tra giugno e settembre.