



Ocimum basilicum

Basilicum

Gebruik in de keuken : Gebruik basilicum altijd rauw. Kook het niet mee, want dan verliest het zijn smaak. Het is een kruid dat vooral gebruikt wordt in de Italiaanse keuken. Daar wordt het versnipperd over vers bereide pasta's, tomatengerechten en eierschotels, al dan niet gecombineerd met look. Het kruid behoudt ingevroren beter zijn aroma dan gedroogd. Laat basilicum enkele weken trekken in olijfolie en u bekomt een prima olie om in de keuken te gebruiken.

Geneeskrachtige eigenschappen :

Thee van het blad verlicht spijsverteringsproblemen en migraine. Het werkt rustgevend en slaaptopwekkend. het werkt eveneens verlichtend bij verkoudheid, hoofdpijn en griep met lichte koorts

Kenmerken

Te gebruiken
potgrond

Potgrond voor
Groenteplanten & Kruiden

Aanbevolen
plantvoeding

Organische meststof voor
groenten & fruit



Fotogalerij

