Basilika – årets grönsak 2024

Nina Sevelius, Trädgårdsproduktion
Svenska lantbrukssällskapens förbund

Basilika (Ocimum basilicum) är en örtartad kryddväxt som ursprungligen kommer från Iran, Indien och de tropiska delarna av Asien. Den hör till familjen kransblommiga växter (Lamiaceae). Idag växter den även vild i tropiska Afrika samt på vissa öar i Stillahavet och ställvis i norra Australien.

Basilikan är en ettårig växt som först bildar blad och därefter en blomstängel. På basilikans blad, både ovan- och undersida och på stammen, sitter glandularhår. De är avsedda som försvar mot olika angrepp av växtätare. Håren innehåller essentiella oljor som ger upphov till basilikans aromatiska smaker.

Bild: Micki kuju

Släktnamnet *Ocimum* är hämtat från latin, där namnet avser ”en välluktande växt”. Artnamnet *basilika* härstammar från grekiska *basileus* som betyder kung. Kungliga kallades växter som ansågs ha särskilt stor läkekraft. I Indien är basilikan en helig växt, och har använts i morgonritualer av personer från det allra högsta kastet, brahminer. I forntida Egypten odlades den som kryddväxt. I Europa började italienarna använda den främst i tomaträtter och för att göra pesto.

Basilika trivs bäst på en solig och inte för blåsig plats och i väldränerad jord med rätt högt pH (över 6,5). Basilikan tycker inte om temperaturer under 15 grader och tillväxten avstannar så gott som helt vid temperaturer under 10 grader. Därför är växthusodling, krukodling eller odling under fiberduk fördelaktigt.

Man sår vanligen basilikan inomhus i kruka i mars-april. Ifall man vill så direkt på friland gör man det i juni när jorden blivit varm. Fröna gror bäst i 20–25 graders temperatur. Fröna sås på ytan och täcks endast med ett mycket tunt jordlager. Det är viktigt att sådden hålls fuktig så det är fördelaktigt att täcka med plast. Fröna gror vanligen på 5–15 dagar och skörda kan man vanligen börja ca 30 dagar efter sådd. Basilika trivs utmärkt i kruka och kan även sås inomhus tidigare på våren och sedan flyttas ut när sommarvärmen anlänt.

Basilikan tycker om ett soligt läge och är lättskött – det behövs ogräsrensning, gödsling och bevattning enligt behov. Vattna regelbundet men inte för mycket, håll jorden jämt fuktig. Basilika vill inte torka ut men ska heller inte stå i vatten, då kan rötterna ruttna. Ifall du odlar basilikan i kruka så vattna alltid på fatet. Dessutom lönar det sig att nypa av blomskotten när de uppkommer för att få maximal bladskörd. Vanligen tappar basilikan en del av smaken ifall den går i blom. Bladlöss kan ibland angripa basilikaplantorna likaså sniglar och sorgmyggor. Ifall plantorna blir fuktiga kan de även angripas av mögel.

Basilikan är gjord för att användas, den växer mer och bättre av att klippas ofta. Det ger också bladen en tydligare doft och smak. Det är bättre att klippa eller knipsa av hela skott än att ta några blad här och där när du ska laga mat. Knipsa av ett toppskott eller klipp rakt över ett bladpar så kommer plantan att skjuta nya skott. Det är bra att klippa plantan även om du inte använder den, annars kommer den att dra iväg på höjden och producera färre blad.

Basilika går även bra att odla inomhus i krukor på vintern men då måste plantorna ha tillgång till växtbelysning. Har du en basilikaplanta går det även lätt att ta en stickling, dvs klippa av ett ca 10 cm långt skott med minst två bladpar. Ta bort det nedersta bladparet och sätt skottet i ett vattenglas, efter ett par veckor kommer plantan att få vita fina rötter och då kan du plantera sticklingen i en egen kruka.

Det finns många olika sorter med olika doft och smak. Vanligast hos oss är sötbasilika, typ ’Genovese’. Andra vanliga basilikasorter är ’Thaibasilika’, ’Kanelbasilika’, ’Citronbasilika’ och ’Rödbladig basilika’. Bladen plockas och skotten toppas när de är stora nog att användas.

Basilikan används färsk i sallader gärna tillsammans med tomat. Basilika används även som huvudingrediens i pesto samt i pastarätter, köttstuvningar och i efterrätter t.ex. tillsammans med jordgubbar. Ifall man tillsätter basilikan i varma rätter gör man det helst just före servering eftersom smaken är bunden i eteriska oljor som avdunstar om de värms upp. Olivolja kan smaksättas med basilikablad. Bladen kan frysas som sådana eller tillsammans med olja i iskuber. De kan även torkas men tappar då en del av sin smak. Om man torkar basilikabladen

Basilikafröet

- längd 2,3–3,1 mm
- bredd 1,3–1,8 mm
- tjocklek 1–1,3 mm
- vikt 1000 frön 0,9–1,6 g

Bild: Micki Kuju

Basilikasticklingar.