

Βασιλικός στη γλάστρα: Όσα πρέπει να ξέρεις για να τον καμαρώνεις!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Είναι αρωματικός, γευστικός, εντομοαπωθητικός, απολυμαντικός και... γαμήλιος. Ο βασιλικός είναι ένα από τα πιο αγαπημένα βότανα παγκοσμίως και ιδιαίτερα στην Ελλάδα, όπου στολίζει καμαρωτός και φουντωτός μπαλκόνια και κήπους.

Από την πατρίδα του την Ινδία (όπου θεωρείται ιερό φυτό αφιερωμένο στον Κρίσνα και τον Βισνού) τον έφερε στη χώρα μας ο Μέγας Αλέξανδρος ως φυτό του βασιλιά. Δεν είχε όμως καλή τύχη στην αρχή. Οι αρχαίοι ημών πρόγονοι δεν του έτρεφαν εκτίμηση, καθώς πίστευαν ότι οι σκορπιοί προτιμούσαν να φωλιάζουν κάτω από τις γλάστρες που τον φιλοξενούσαν και ότι η έντονη μυρωδιά του ήταν είδος κατάρας. Τον θεωρούσαν λοιπόν σημάδι θανάτου. Αντίθετα οι Ρωμαίοι τον χρησιμοποιούσαν ως ερωτικό φίλτρο, σημάδι αγάπης και φυλακτό. Οι Αιγύπτιοι τον έβαζαν μαζί με άλλα φυτά στις ταριχεύσεις, ενώ οι Γαλάτες σε τελετές εξαγνισμού μαζί με νερό πηγής (πιθανόν εκεί να έχει τις ρίζες του το χριστιανικό έθιμο του αγιασμού του νερού με βασιλικό).

Σήμερα πάντως στην Ελλάδα έχουμε τον βασιλικό σε περίοπτη θέση, αφού θεωρείται φυσικό απωθητικό των κουνουπιών και αρωματικό βότανο που κάνει

γευστικά θαύματα στην κουζίνα. Μάλιστα τον θαυμάζουμε τόσο πολύ για την εμφάνισή του, ώστε τον χρησιμοποιούμε και στον στίχο του παραδοσιακού γαμήλιου τραγουδιού: «Γαμπρέ τη νύφη ν' αγαπάς, να μην τηνε μαλώνεις, σαν τον βασιλικό στη γη να τηνε καμαρώνεις».

Πώς θα τον φροντίζεις

Ο βασιλικός ανθίζει από τον Ιούνιο ως τον Οκτώβριο. Αυτή την εποχή καλό είναι τον προμηθευτείς έτοιμο σε γλάστρα, γιατί η σπορά του (ρίχνουμε 5 – 10 σποράκια απευθείας στη γλάστρα) γίνεται νωρίς την άνοιξη. Η μεταφύτευσή του γίνεται Απρίλιο-Μάιο.

Δε χρειάζεται πολύ μεγάλη φροντίδα. Απλώς απαιτεί φως, χωρίς να είναι εκτεθειμένος απευθείας στον ήλιο, ο οποίος μαραίνει τα φύλλα του. Αγαπά το δροσερό έδαφος, γι' αυτό πρέπει να ποτίζεται, ιδιαίτερα το καλοκαίρι, σε καθημερινή βάση. Για να παρατείνεις τη διάρκεια της ζωής του, να ψαλιδίζεις τα άνθη του. Επίσης, όταν συλλέγεις φύλλα για κατανάλωση, καλύτερα να κόβεις τις κορυφές έτσι ώστε να αναπτύσσονται και οι πλάγιοι βλαστοί.

Γευστικός και απολυμαντικός

Αρωματικό βότανο από τα πιο δημοφιλή, ο βασιλικός νοστιμίζει μοναδικά τις κόκκινες σάλτσες. Χρησιμοποιείται επίσης στη ζαχαροπλαστική, την αρωματοποιία, ενώ πιστεύεται ότι είναι ένα φυσικό θεραπευτικό μέσο. Ως ρόφημα (βράζεις κλαδάκια και φύλλα βασιλικού και πίνεις το αφέψημα χλιαρό) λέγεται ότι απαλύνει τα συμπτώματα της σπαστικής κολίτιδας και της νεύρωσης στομάχου, καταπραύνει τις ημικρανίες και βοηθά στη μνήμη. Τα φύλλα του, όταν φαγωθούν τρυφερά, βοηθούν στη δυσκοιλιότητα. Επίσης ο βασιλικός είναι αντισηπτικός. Το βάψτισμα των φύλλων του μέσα στο νερό για αρκετή ώρα έχει ως αποτέλεσμα να μη μουχλιάζει το νερό αυτό. Γι' αυτό ο βασιλικός χρησιμοποιείται από την εκκλησία για τον αγιασμό του νερού.

Πηγές: valentine.gr – filenades.gr