

# Basiiliku üllatavad maitseed

KAJA KURG

**Vürtsikat basiilikut kulub suvel köögis rohkesti. Praegu võib hakata taimi juba ette kasvatama.**

Vahemere köögis on basiilik asendamatu, aga meiegi ei kujuta enam ette oma pitsasid, pastasid ja tomateid ilma selle võrratult lõhnava maitsetaimeta.

Parim on basiilik värskena, suvel on luksus teda noppida koduaiast. Basiilikuid on väga palju vorme ja sorte. Lehed võivad olla suured või väikesed, rohelised, punased või violetised, siledad või käharad.

Peaaegu iga sort on isesuguse maitse ja lõhnaga: ühel aimub selgelt sidrunit, teisel kaneeli, kolmandal aniisi. Leidub loorberi-, muskaadi-, mentooli-, kampri- ja nelgilõhnalisi (maitseaine) basiilikuid.

## Proovige sel suvel neid

■ Suurte lusikakujuliste lehtedega vürtsbasiilikut (*Ocimum basilicum*) kasvatatakse kõige rohkem, sest ta on mahedama maitse ja lõhnaga ning annab suurema lehesaagi. See on parim basiilik pesto tegemiseks. Sorte: 'Basil Sweet', 'Genovese'.

■ Vürtsbasiiliku punaste ja violetsete lehtedega sordid on väikeselehelised, kuid neil on väga tugev lõhn ja maitse. Eriti hästi sobivad maitseäädika tegemiseks. Värvikad lehed sisaldavad vähivastast pigmenti antotsüaani. Sorte: 'Purpurascens', 'Osmin', 'Opal', 'Rubin', 'Basil Red'.

■ Kaneelbasiilik 'Cinnamon' on aretatud samuti vürtsbasiilikust. Tugev kaneelilõhn säilib ka kuivatatult. Sobib eriti hästi vürtsikate roogade, magustoitide, jookide ja õunahõrgutiste juurde.

■ Sidrunbasiilik (*O. × citriodorum*) on väiksemate heledamate lehtedega. Ilusa lehestiku tõttu sobib hästi aiavaasi ja rõdukasti. Sidruni lõhn ja maitse on nii lehtedel kui õitel. Sobib kala- ja magustoitide juurde ning tee valmistamiseks.

■ Püha basiilik ehk tai basiilik ehk tulusi (*O. tenuiflorum*) on India kultustaim. Ilusa välimuse ja kasvukujuga. Nelgilõhnalistest lehtedest saab kosutavat teed. Lisage voki- ja taipärastele roogadele.



Sidrunbasiilik.



Vürtsbasiiliku mustjaspunaste lehtedega sort 'Purpurascens'.

REPRO



Basiiliku idulehtede vahel on näha esimesi pärislehti.



Kokkade lemmik – vürtsbasiilik 'Genovese'.

## HEA TEADA

### Seeme potti!

- Taimed saavad istutuskõlblikuks umbes viie nädalaga, seega on paras aeg külvata märtsi lõpus – aprilli algul.
- Tilluke seeme tahab idaneda valges, ärge teda mullaga katke. Külville võib panna õhukese kihi liiva.
- Seeme tärkab ühe-kahe nädalaga.
- Pärast esimeste pärislehtede ilmumist pikeerige taimed eraldi kasvupottidesse.
- Kui on kasvanud kaks-kolm lehepaari, näpistage latv ära, et taim hakkaks harunema.

KAJA KURG