**Bazsalikom**

**(Ocimum Basilicum)**

**Bazsalikom leírása:**

Indiából terjedt el, Afrika, Ázsia, Amerika trópusi tájain honos. Hazánkban a Dél-Ázsiából származó faja termesztett, mert ez a mérsékelt égövi klímát is elviseli.

Egyéves növény. Főgyökere nem hatol mélyre, számos oldalgyökérre ágazik.

40–60 cm hosszú szára az ajakosok családjára jellemzően négyszögletes. A szár hossza, a levél alakja és színe alapján számos változatát különböztetik meg. A száron és a levél fonákon az erek körül igen gyéren szőrök nőnek. A tojásdad levelek széle csipkés vagy bevagdalt, levélnyelük rövid, válluk lekerekített. A csupasz, vékony levéllemezen gyengén kivehető az erek mintázata.

Tápanyagban gazdag, jó vízgazdálkodású talajt kedveli. (középkötött barna homok, homokos vályog)

**Bazsalikom felhasználása:**

Természetes rovar riasztó.

Illóolajában lévő anyagok elűzik a szúnyogokat és a legyeket.

**Mint gyógynövény:**

Fogfájásra

Nyolc közepes méretű és korú levelet leforrázva, és a langyossá hűlt főzettel öblögetve enyhíthető a fogfájás. A növény szárát rágcsálva tisztítható az ínytályog.

Étvágy javítása

Levelét étkezés előtt elrágva, javítja az étvágyat. Étkezés után segít az emésztésben. Csökkenti a puffadás érzését, a szélgörcsöket.

Idegrendszer nyugtatása

Teája az idegi fáradtságot csökkenti.

Köhögés ellen

Teaként alkalmazva csökkenti a köhögés mértékét. Bazsalikomból készült főzettel történő inhalálás, megszünteti az orrdugulást.

Leveléből kinyert lé bőrgyulladások és rovarcsípések gyógyítására alkalmazható. Antibakteriális hatása miatt torokgyulladásoknál öblögető szerként, kenőcsökben nehezen gyógyuló sebekre alkalmazzák.

**Mint fűszer:**

A mediterrán konyha elengedhetetlen fűszere. Tökéletes fűszere a paradicsomos ételeknek, a tészta ételeknek, ízesíthetők vele sütemények, jó barátja az eper és a citrom. Használják frissítő italokba is, pl. limonádéba, és a bazsalikomból készül a pestó.

**Bazsalikom termesztése az iskolakertben**

**Talajmunkák:**

Ősszel (október – november) a bazsalikom töveket kihúzzuk és komposztáljuk. A minél jobb talajszerkezet kialakítása érdekében a bazsalikom ágyás területét mélyásással felássuk.

Tavasszal talajlazító ásást végzünk.

Palántázás után a fontos, a terület nyommentesen tartása. Ezt kézi gyomlálással, illetve kapálással végezzük. (Iskolakertünk talaja agyagos, így a kapálásra szükség van a talaj jobb vízgazdálkodása érdekében.) A nyári hónapokra a földet mulccsal takarjuk.

**Szaporítása:**

Magvetéssel **palántát nevelünk** az üvegházban. A vetés időpontjánál vegyük figyelembe, a kiültetés várható időpontját, hogy a növény minél kevesebb időt töltsön feleslegesen az üvegházban. Magja fényre csirázik, ezért minimális földtakarást igényel. Legjobb, ha a földre szórjuk a magokat és kézzel rásimítjuk a földet. Rendszeres locsolást és meleget igényel. Csírázási ideje hőmérséklet függő 10-14 nap. Palántanevelés időtartama: 6-8 hét.

időpont: április

ültetési mélység: 0,5 - 1cm

**Palánta kiültetése szabadföldbe:**

Fagyosszentek elmúltával (május 12-14), amikor már nem fenyegetnek a tavaszi fagyok. (A levegő minimum hőmérséklete a 7 fokot tartósan meghaladja.) Palántázás előtt fokozatosan szokassuk a palántát a kinti hőmérséklethez, egyre nagyobb időtartamra vigyük ki az üvegház elé.

**Szabadföldbe helybevetéssel** szintén ez idő tájt kell vetni, nem túl mélyen, 0,5 - 1cm-es vetési mélységbe. 30cm-es sortávolságokat tartva sorba vethetünk. A kikelt növényeket 15-20cm-es tőtávolságra ritkítsuk. Mivel az átültetést jól bírja, ezért a ritkításkor kihúzgált növényeket újra elültethetjük.

A bazsalikom alkalmas az ivartalan szaporítás bemutatására, hiszen szaporítható még dugványozással is. Tavasszal levágott 8-10cm-es hajtásokról az alsó leveleket leszedve, állítsuk vízbe. 3-5 nap alatt megjelennek a gyökérszőrök. Ha már elég fejlettek, lehet a növényt cserepezni, vagy kiültetni szabadföldbe.

**Bazsalikom szedése:**

**Először** virágzáskor – időjárástól függően, június közepe – július eleje – vágjuk le a növényt 10-15cm-es tarlót hagyva. Mindenképpen hagyjunk a tövön megfelelő számú levelet (2-4 levélpár), különben a növény elpusztul. A növény ezt a csonkítást sokként éli meg így elágazásokat növesztve bokrosodásnak indul.

**Másodjára** szeptemberben. Ekkor a folyamatos virágzás miatt, a virágok között már érett magok is találhatóak. Ezért használjuk ki ezt az időszakot a magfogásra is. Jelöljük ki azokat a töveket, melyekről a magot akarjuk nyerni, azokról csak csipegessünk leveleket, a többit, viszont a tavaszi módszer szerint arathatjuk.

**Magfogás:**

A bazsalikom virágzata sokféle lehet, általában hosszúkás sok apró fehér virággal. Virágzata szárvégi álfüzér, 10-18 örvben található örvönként 6-8 virággal. Ezek alatt beporzás után magház fejlődik a magokkal. Hagyjuk kiszáradni a magházakat és szedjük le. Az apró fekete magokat bontsuk ki a magházból és fénytől elzárt száraz helyen, pl. papírzacskóban tároljuk.

Magtömegére jellemző, hogy 1000 darab bazsalikom mag tömege csupán 1 gramm.

**Felhasználása az iskolakertben:**

**Első szedése** már a nyári szünetbe esik, így aratása és felhasználása az iskolakerti gyakorlat során történik. Ezek jellemzője, hogy heti egy alkalommal viszonylag rövid ideig, több évfolyamból vannak diákok az iskolakertben és végzik az aktuális munkákat.

Szárítás:

A levágott növényt szárastól tegyük be a szárító kosárba, vagy csokrokba kötve akasszuk fel szellős, de fénytől védett helyre. Szárítási idő – időjárástól függően - 2-3 hét. Miután a növény megszáradt, a fiatal hajtásokat és a leveleket morzsoljuk le a szárról. Légmentesen záródó edényben tároljuk, száraz, fénytől védett helyen. Morzsolás közben figyeljünk a higiéniai feltételek betartására (gumikesztyű, esetleg szájmaszk).

Vízgőz desztillációs lepárlás:

A virágzó növény illóolaj tartalma a legnagyobb - 0,5 – 1,5%. Illóolajának főbb összetevői a metilkavikol, eugenol, esztragol. Szegfűszegre emlékeztető fanyar illatát az eugenol adja, mely a szegfűszeg illóolajának főbb összetevője.

Illóolaját az élelmiszeriparban, illatszergyártásban, gyógyászatban is felhasználják.

Illóolaj lepárlóban bazsalikom illóolajat is elő tudunk állítani. Ennek az időtartama 1-2 óra, mennyiségtől függően, jellemzően a kerti munkák befejezése után 10-12-ig az érdeklődő tanulókkal.

**Második szedés** szeptember:

Ebben az időszakban a termények feldolgozása, a téli tartósítás áll a középpontban. Mivel ez az időszak a tanítási időbe esik, így órarend szerinti tanítási órákon (2x45 perc) tanmenet alapján ütemezzük a feladatokat. Ez lehetővé tesz nagyobb időigényű munkákat is.

**Fűszerolaj készítés:**

Többféle fűszernövényből – köztük bazsalikom – fűszerolaj készítése, melyeket az érlelési idő után a tanulók hazavihetnek. Az olaj érlelése – hideg eljárás – 2-3 hét, közben lehet projekt munka keretében a tanulók által gyűjtött egyéni üvegekre ragasztandó címkéket, a dekorációkat megtervezni. Reprezentatív ajándéktárgy készíthető belőle.

**Bazsalikom pesto készítése:**

Konyhai gyakorlat során a frissen szedett bazsalikomból pesto készítése, melynek egy részét hűtőben tárolva egy későbbi konyhai gyakorlaton használják fel, a többit a tanulók hazaviszik.

**Fűszerkeverék készítése:**

A nyár folyamán szárított fűszerekből különféle fűszerkeverékek készítése.

**Magfogás:**

Természetesen ebben az időszakban történik a fent leírt megfogás is.

**Bazsalikom az oktatásban:**

A lehetőségek tárháza végtelen, csak a fantázia függvénye.

A bazsalikom segítségével bemutathatjuk:

* ivaros és ivartalan szaporítás
* növények életfeltételei
* minimum – maximum hőmérséklet – megfigyelés, grafikon, átlaghőmérséklet
* növények csírázása, fejlődése
* gyökérnyomás, párologtatás szívó hatása (szedés)
* párologtatás (szárítás)
* zöld színtest fogalma és lebomlása (helytelen szárítás)
* hőtani folyamatok (lepárlás)
* sűrűség a gyakorlatban (illóolaj különválasztása)
* Nemzetek ételei
* Népi tartósító eljárások
* Rajzoló programok használata (informatika)
* Mérés, átváltás, osztás, szorzás gyakoroltatása (matematika)

És akkor olyan játékokról nem beszéltem, hogy mérd meg a zacskóban levő magok súlyát és mond meg hány szem mag van a zacskóban.