

ANOTHER HERB HERBERT FAVOURITE HERBS

FACT SHEET

Basilic Rubin

Ocimum basilicum



Any enquiries can be directed to:
HERB HERBERT P/L
PO Box 24 Monbulk
Victoria 3793 AUSTRALIA
E-mail: herb@herbherbert.com

Les basilics sont riches en huiles volatiles, qui varient souvent beaucoup dans la même espèce selon les conditions de culture.

La composition de l'huile dans une plante particulière affecte son arôme, sa saveur et son utilisation, et peut rendre difficile son identification.

Le Rubin est une variété de basilic nain opale noire. Le Rubin *O. basilicum* est un cultivar attrayant et hautement aromatique, produit à l'Université du Connecticut dans les années 1950 avec des feuilles violettes noires et des fleurs couleur cerise et rose.

Le nom *Ocimum* vient du Grec okimon, utilisé par Théophraste pour le basilic.

PARTIES UTILISÉES

L'ensemble de la plante, les feuilles, les graines et l'huile

PROPRIÉTÉS

C'est une herbe aromatique au réconfort fortifiant qui détend les contractures, atténue la fièvre, améliore la digestion et qui est efficace contre les a digestion et qui est

efficace contre les infections bactériennes et les parasites intestinaux.

UTILISATION DE L'HERBE

Culinaire

Les feuilles sont utilisées avec les tomates et les plats à base de tomate, les pâtes, les sauces, les soupes, la farce pour canard et les légumes, en particulier les haricots, les poivrons et l'aubergine.

Aromatique

L'huile est utilisée en parfumerie et en aromathérapie.

Médicinale

Au niveau interne, pour les maladies fiévreuses, en particulier les rhumes et la grippe, la mauvaise digestion, la nausée et les crampes d'estomac. Au niveau externe, pour l'acné, la perte de l'odorat, les piqûres d'insectes et les infections de peau.

CULTURE

Décoratif. Sol riche, léger, bien drainé et ensoleillé. Les limaces, les pucerons, les mouches blanches, les araignées rouges et le Botrytis peuvent attaquer les plantes.

Plante de bonne compagnie pour tomates.

RÉCOLTE

Les plantes entières sont coupées lors début de la floraison et distillées pour en faire de l'huile. Les feuilles sont cueillies pendant la période de croissance et utilisées fraîches ou sèches.



H 30cm/12in

