

ANOTHER HERB HERBERT FAVOURITE HERBS

FACT SHEET

Basilic Dou Ou Pistou

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 basilic *O. basilicum* est une plante annuelle très ramifiée, hautement aromatique dotée de feuilles ovales et de couleur vert clair. Des verticilles de petites fleurs blanches tubulaires apparaissent sur des grappes terminales en été et jusqu'au milieu de l'automne.

PARTIES UTILISÉES

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

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

Sweet Basil
(*Ocimum basilicum*)



Dark Opal Basil
(*Ocimum basilicum*
'Rubin')

Height 20-60cm / 8-24in Spread 15-45cm / 6-18in

araignées rouges et le Botrytis peuvent attaquer les plantes. Plante de bonne compagnie pour les tomates.

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 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.

RÉCOLTE

Les plantes entières sont coupées lors du 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.



© HERB HERBERT P/L