

Basilika

Ocimum basilicum

ct. methylcavicol

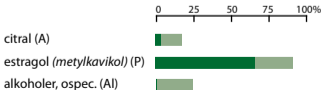
Om örten

Basilika är en av våra mest älskade kryddväxter. I Europa förknippas den kanske främst med det Italienska köket men varianter av örten finns i matlagingskulturer över hela världen. Växten har troligen sitt ursprung i Indien där den fortfarande är mycket populär.



Oljans beståndsdelar

Basilika finns i många olika varianter och underarter. Dessutom kan sammansättningen på oljan variera kraftigt beroende på växtförhållanden. Man brukar dela upp basilikaoljan i två huvudgrupper: *sweet basil* och *exotic basil*. Vår olja är odlad i Västindien där plantorna blir större och fleråriga. Doften är kryddig med inslag av lakrits, timjan och kamfer. Lakritsdoften kommer från estragol som kemiskt sett är mycket lik anetolen i Anis.



Framställning av olja

Oljan utvinns genom destillering av torkade blad. Utbytet är relativt lågt: 0,1-1%

Traditionell användning

Oljan har tidigare använts mycket inom den europeiska farmakopen. I Sverige tillverkade apoteken "kungssalva" med basilika som aktiv beståndsdel. Örten har fått sitt namn efter grekiskans *basilicum* som betyder just kunglig. Basilika har använts för att främja matsmältningen, som hostmedicin samt som lugnande medel. Oljan är fortfarande vanlig i tandkräm och munvatten.

Basilika användes tidigare som mjölkdrivande hos ammande kvinnor; ett användningsområde som nu avråds från (se hälsovarningar).

I Asien har basilikan en lång tradition av både religiöst och medicinskt bruk.

Hälsovarningar

Ny europeisk forskning antyder att basilika i större mängd kan vara skadligt. Både kryddan och oljan bör av försiktighetsskäl undvikas av särskilt känsliga individer som spädbarn och gravida kvinnor.

Denna olja kan vara hudirriterande.

Basilika i hemmet

Basilika anses som lugnande och avstressande. Den kan blandas med både lätta blomdofter som jasmin, ros och fresia men passar även med tyngre trä- eller örtdofter som cederträ, mysk och kanel.