

ALBAHACA

Ocimum basilicum

Lamiaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

Esta hierba es originaria de África Central y el Sudeste Asiático. Se ha utilizado en la medicina tradicional, así como para la alimentación. Como hierba anual, las hojas se usan como condimento, especia y su aceite se usa en saborizantes de alimentos y fragancias en perfumes y jabones. Las hojas de albahaca se utilizan a menudo como condimento en salsas de tomate y como base para hacer pesto. En el Cercano Oriente, las semillas se comen o se agregan al pan. Las semillas mojadas en agua hacen una bebida. En la medicina tradicional se ha utilizado para dolores de cabeza, tos, diarrea y estreñimiento. Hay albahacas dulces, albahaca de follaje morado y abahacas con aroma de limón, regaliz y canela.

Nombres comunes

- Inglés
 - Basil
 - Sweet Basil

Cultivo

- Elevación: 0-2,500 m (8,200 pies)
- Luz: pleno sol
- Precipitación: 600 a 4,200 mm (24-164 in)
- Suelo: crecerá en suelos alcalinos o ácidos; prefiere condiciones de buen drenaje
- Temperatura: 7-27° C (44-80° F); sensible a las heladas Tiene un amplio rango de pH de 4.3-8.2.

La albahaca tolerará el suelo seco mejor que la mayoría de las hierbas. Siembre las semillas solo a unos 0.3 cm (0.1 pulgadas) de profundidad y a unos 15-30 cm (6-12 pulgadas) de distancia. La planta crecerá unos 50-60 cm (20-24 pulgadas) de altura. Las yemas apicales y las flores deben cortarse a principios de la primavera para estimular un nuevo crecimiento. La albahaca se puede cultivar como una planta de interior en maceta si tiene luz fuerte en abundancia. Varios tipos de hierbas sembradas juntas parecen producir más hojas que cada una sembrada por separado. Las yemas apicales, de 7 a 8 cm (3 pulgadas), se pueden enraizar en agua que se cambie diariamente. La planta muere poco después de dar la semilla, pero puede mantenerse por más tiempo si se cortan las yemas de las espigas.

La cosecha y producción de semillas

Las hojas de la planta de albahaca pueden cosecharse en cualquier momento, asegurándose de no tomar más del 10 % de una vez. Rocíe las hojas ligeramente con agua antes de cosecharlas y no las lave después de recogerlas. Seque las hojas lejos del sol directo en una capa con buena circulación de aire. Guarde las hojas completamente secas en un frasco sellado. La albahaca italiana de hoja grande tardará más en establecer semillas. Para conservar las semillas, deje la planta en el suelo hasta que las vainas de las semillas comiencen a secarse. Tire hacia arriba de la planta y cuélguela boca abajo en un lugar fresco y seco con un recipiente debajo para atrapar las semillas a medida que se secan y se caen. Cuando las vainas estén muy secas, sacuda la planta sobre el recipiente para que suelte el resto de las semillas; almacenar en un frasco sellado. Para usar las hojas como aceite, córtelas y déjelas secar de 1 a 3 días y luego comience el proceso de destilación.

Plagas y Enfermedades

La mayoría de las plagas de insectos de cuerpo blando de la albahaca se pueden desalentar con un rociado de agua jabonosa. Elimine a mano los insectos grandes. Enjuague las hojas mientras aún están en la planta antes de cortarlas.

Cocina y Nutrición

Las variedades de albahaca, como la hoja grande italiana, son un excelente pesto, una salsa italiana hecha con albahaca, ajo, queso y piñones que se sirve sobre pasta. Las hojas frescas o secas pueden utilizarse en ensaladas, marinadas, sopas y vinagres.

Referencias

<http://www.missouribotanicalgarden.org/PlantFinder/PlantFinderDetails.aspx?taxonid=281408&isprofile=0&letter=O>

<https://hort.purdue.edu/newcrop/CropFactSheets/basil.html>

<http://ecocrop.fao.org/ecocrop/srv/en/cropView?id=1547>