

Bosiljak uzgoj - u teglici, u kući, upotreba



[Bosiljak](#) je biljka koja se često koristi u kulinarske svrhe, a najbolji je kad je svjež. Uzgoj bosiljka nije zahtjevan i može vam poboljšati okus gotovo svakog jela. Koristi se i u medicinske svrhe za smirenje. Više o tome kako uzgojiti ovu aromatičnu biljku saznajte u nastavku.

Bosiljak - vrste

Postoji više od 60 vrsta bosiljka koje možete uzgojiti. Razlikuju se po izgledu, okusu, a ponekad i po načinu uzgoja. Većina vrsta bosiljka je zelene boje iako postoje i vrste koje su ljubičaste i crvene boje.

Neke od poznatijih vrsta bosiljka koje se uzgajaju su sljedeće:

- **Slatki bosiljak** - ova vrsta bosiljka najrasprostranjenija je u kulinarstvu. Klasičnog je izgleda, slatkog kusa i često se koristi u talijanskoj kuhinji.
- **Bosiljak Genovese** - također jedna od najpopularnijih vrsta i pogodna za pripremu pesta zbog blago slatkastog okusa. Također jedna od većih vrsta s listovima dugim oko 6 cm. Razlikuje se od slatkog bosiljka jer ima šiljastije i plosnatije listove koji su aromatičniji.

- **Sveti bosiljak** – velika primjena ove vrste bosiljka je u Indiji za medicinske svrhe. U kulinarske svrhe se smatra boljim kad je kuhan jer sirov ima blago gorki okus.
- **Thai bosiljak** – okusom podsjeća na anis i metvicu, a popularno se koristi u azijskoj kuhinji. Ima manje i tamnije listove.

Postoje i različite vrste bosiljka koje imaju arome – npr. bosiljak s aromom limuna (lat. *basilicum citriodorum*) ili s aromom cimeta (lat. *ocimum basilicum*).

Bosiljak - uzgoj u teglici

Sjemenke ili mlade biljke bosiljka najbolje je **posaditi prije velikih vrućina**, sredinom ili krajem proljeća. Sjemenke zakopajte u vlažnu zemlju, otprilike 5 mm dubine.

Novu sadnicu bosiljka možete uzgojiti i pomoću već zrele biljke. Potrebno je odrezati 10 cm dijela zrelog bosiljka koji nije još procvao i staviti ga u vodu. Nakon tjedan dana pustit će korijenje i možete ga presaditi u teglicu.

Ako uzgajate više biljaka bosiljka zajedno u teglici ili vrtu, neka imaju između **30 i 40 cm razmaka**. Bosiljak možete posaditi i u vrtu sa sadnicama rajčice ili peršina.

Bosiljak možete **presaditi** u veću teglicu ili u vrt kada naraste oko 8 cm.



Briga za bosiljak

Bosiljak nije zahtjevna biljka za brigu, ali postoji par stvari na koje treba obratiti pozornost.

Ako sadite bosiljak u teglici važno je da teglica ima **dobru odvodnju**. Teglicu je najbolje smjestiti **blizu prozora** gdje će dobivati puno sunčevih zraka (ali ne preblizu kako se ne bi osušio). Biljka bosiljka voli **toplu klimu** i oko 6 sati sunca dnevno. Najniža temperatura koju većina vrsta bosiljka tolerira je oko 10°C.

Bosiljak **zalijevajte** tek onda kada primijetite da je zemlja suha. Izbjegavajte polijevanje listova i zalijevajte biljku što bliže dnu stabljike. U vrijeme ekstremnih vrućina bosiljak možete zalijevati i svaki dan.

Preporučuje se **gnojiti zemlju** jednom mjesečno ako uzgajate bosiljak u zatvorenom prostoru. Važno je jedino izbjegavati gnojenje ako su temperature ispod 16°C. Bosiljak voli bogatu zemlju koja ima dobru odvodnju.

Kako rezati bosiljak?

Važno je znati i kako trgati bosiljak ako želite da biljka nastavi rasti. Nemojte trgati listove dok ih nema puno i nemojte odrezati sve listove odjednom. Nikada nemojte ukloniti više od 2/3 listova odjednom.

Listove možete rezati kada biljka ima barem 6 listova i kada je narasla 15 do 20 cm. Najbolje je rezati **novije listove s vrha** kako bi osigurali rast novih listova.

Odrežite listove **škarama** kada ih budete trebali jer se brzo suše nakon rezanja. Listove možete i osušiti i usitniti kako bi ih kasnije mogli dodati u razna jela ili zamrznuti.

Kada bosiljak počne proizvoditi cvjetove možete **redovito rezati listove** kako bi potakli rast novih listova i dobili bogatu biljku bosiljka. Cvjetove ostavite za pčelice, a sjemenke možete prikupiti za nove sadnice. Možete i rezati cvjetove (također su jestivi) kako bi potakli još više rast listova.



Bosiljak - upotreba

Najčešće se koristi u prehrambene svrhe, ali poznat je i po primjeni u Ayurvedskoj medicini.

Bosiljak se okusom odlično slaže s namirnicama kao što su rajčica, sir mozzarella i paprika. Možete ga **posuti po vrhu nekog jela** (pizza, tjestenina s rajčicom itd) ili ga uklopiti unutar nekog jela (sendvič, *quiche*, salata, juha). Ako kuhate s bosiljkom, uvijek ga dodajte na kraju kuhanja.

Bosiljak je i glavni sastojak za pripremu poznatog talijanskog umaka – **pesta**. Za ovaj umak potrebno je izblendati dosta bosiljka s maslinovim uljem, pinjolima ili orasima i parmezanom.

Više o pinjolima možete pročitati [ovdje](#).

Može se koristiti i **u ljekovite svrhe** za umirivanje želuca, relaksaciju i [glavobolju](#), regulaciju krvnog šećera itd. U te svrhe može se koristiti i kao **čaj ili esencijalno ulje**. Čaj se može pripremiti od svježih ili osušenih listova.

Listovi bosiljka se mogu dodati i u različite koktele kako bi doprinijeli okusu. Pa tako svježe listove bosiljka možete dodati u džin i tonik ili mojito.