

Povídání o bazalce

Bazalka pravá se k nám dostala z jižní Asie, kde ji považují za posvátnou bylinku. Slovo bazalka pochází z řeckého *basileus*, což znamená „král“. Původně měla zelené listy a drobné bílé květy. Dnes však známe mnoho odrůd, například bazalku s listy purpurovými. Vůni má typicky bazalkovou, nebo může vonět po skořici či citronech. Používá se jako koření především v italské kuchyni. Dále v lékařství, a také si ji lidé dávali do oken jako okrasnou bylinku odpuzující hmyz.



Bazalka má ráda teplo a sluníčko. Na zahradě ji sázíme blízko rajčat, protože zvyšuje jejich vůni. Proto jsme si ji i my vysadili vedle rajčátka. Bazalku pravidelně zalévej, aby ti neuschla a vytrhávej kolem ní plevel. Až ti bazalka trochu povyroste můžeš její lístky otrhávat a přidávat do různých jídel. Třeba na pizzu, nebo na špagety. Výborná je z ní také omáčka zvaná pesto.

Recept na bazalkové pesto

Lístky bazalky 100 g, olivový olej, 100 ml, tvrdý sýr (parmazán) 100 g, slunečnicová semínka 40 g, sůl.

Vše rozmixuj v mixéru na hladkou kaši. **S mixérem pracuj pouze pod dohledem někoho dospělého!** Vzniklou kaši dej do ledničky. Pesto si můžeš natřít na chléb, nebo dát na špagety.