
BAZIELKRUID

Koningskruid, vleeskruid



Ocimum basilicum

Eigenschappen: de naam baziëlkruid die afgeleid is van het Griekse woord *basileus* (koning), duidt op zijn plaats onder de kruiden. Iedereen is het er tegenwoordig over eens dat het culinair gezien een stoer mannelijk kruid is met zóveel pit, dat het zelfs knoflook domineert. Ondanks zijn uitgesproken smaak worden uw gerechten er heel verfijnd door. Waarschijnlijk ligt in Italië, waar het in gerechten met eieren, kaas en vis gebruikt wordt en waar het in geen enkele tomatenschotel ontbreekt, de oorsprong van de populariteit van het baziëlkruid.

Naast een enorme rijkdom aan vluchtige oliën bevat het baziëlkruid enige looistoffen.

De olie ervan wordt voor parfums gebruikt en werd door de monniken van het oude kartuizerklooster 'La grande Chartreuse' in hun beroemde kruidenlikeur, de *chartreuse* gebruikt. De gedroogde verpulverde bladeren worden vanwege hun prikkelende scherpte in snuif gebruikt en hier komt de theorie vandaan dat baziëlkruid verhelderend op het verstand werkt en hoofdpijnen verdrijft.

Medisch werkt het slijmverdrijvend, laxerend en kalmerend bij maagkrampen. Een handvol bladeren enige uren in een fles wijn getrokken, levert een eetlust opwekkend tonicum op. Het is ook bekend dat een pot met baziëlkruid vliegen verjaagt.

Uiterlijk van de plant: gewoon baziëlkruid, ook wel zoete basilicum genaamd, hoort tot de lipbloemigen. Het wordt ca. 45 cm hoog. De stengel is vierhoekig en heeft lichtgroene bladeren, soms met een paarse gloed aan de onderzijde. Deze bladeren kunnen een afmeting van 8 x 4 cm bereiken. De bloemen zijn witachtig en staan in trossen in de *bladoksels* ('schijnkransen'). De kelk heeft een afgeronde, vooruitstekende bovenlip. De bladeren zijn aan de onderkant grijsgroen en vertonen spikkels van donkere oliecellen. Ze zijn glad en gesteeld. Ze voelen zacht en koel aan en bij een lichte kneuzing verspreiden ze een verrukkelijke geur.

Er zijn verscheidene soorten, die verschillen van afmeting, vorm, geur en kleur van de bladeren. De meeste hiervan zijn gekweekte vormen van *Ocimum basilicum*, hier in Nederland bekend onder de naam 'grove groene basilicum' of *Ocimum minimum* – een dwergsoort. Behalve het zoete of gewone baziëlkruid dat het lekkerste aroma bezit, bestaat er nog een vorm met een Citroengeur, en sommige vormen ruiken naar venkel of dragon.

Er zijn andere variaties van het gewone baziëlkruid die behalve hun eigenschap als toekruid ook nog roodachtige en gele bloemen opleveren en aantrekkelijke soms bonte bladeren voor eenjarige borders. Vandaar dat baziëlkruid in twee opzichten nuttig is. U vindt gewoonlijk alleen het gewone baziëlkruid in uw catalogus, maar mocht er een kruidenkwekerij andere variëteiten aangeven met de vermelding dat het blad rood is of groengekroesd, dan zijn deze gewoonlijk variëteiten van het zoete baziëlkruid.

Struik- en dwergvormigen bereiken een hoogte van slechts 30 cm met kleine blaadjes zowel paars als groen van kleur. Ze zijn bijzonder geschikt als potplanten.

Kweek: ofschoon baziëlkruid een vaste plant is in warme landen, moet hij bij ons beschouwd worden als een tere eenjarige plant. De Aziatische oorsprong (India) van baziëlkruid maakt een warme beschutte plek nodig – baziëlkruid doet het, zoals we reeds opmerkten, bijna beter binnenshuis of in beschutte bloembakken dan buiten – en daarom moet u elk jaar voor nieuwe planten zorgen. Dit kunt u alleen doen door het kweken uit zaad. Voor het kweken van planten in een koude bak hebt u ongeveer aan een pakje voldoende. Het ontkiemen duurt wel tien tot veertien dagen. In koude natte zomers is het mogelijk dat het zaaien in de volle grond geen succes heeft, en in dat geval moet het zaad binnenshuis, zo mogelijk met kunstmatige verwarming gezaaid worden. Aangezien de zaailingen niet goed verspeend kunnen worden, verkrijgt u de beste resultaten als de zaden per twee of drie tegelijk in kleine potjes gezaaid

worden om – wanneer ze voldoende gehard zijn – uitgepoot te worden zonder de wortels te beschadigen. Anders moeten zaailingen van baziëlkruid precies zo behandeld worden als tomaten in de volle grond; pas de eerste week van juni planten als de grond warm is en er geen vorst meer verwacht wordt. Het is noodzakelijk dat de grond goed gedraineerd is, want baziëlkruid gedijt niet in vochtige klei- of leemgrond tenzij deze met wat zand, grind of iets dergelijks lichter gemaakt wordt en er gelet wordt op een goede afwatering. De zaden, zwart van kleur, verkleuren tot de karakteristieke lichtblauwe tint en vormen een geleiachtige stof na begieting. Het verpoten dient te geschieden naar een plek waar heggen of muurtjes de planten beschutting bieden, tenzij er stolpen gebruikt worden. De planten moeten 20 cm van elkaar in rijen van 30 cm afstand gepoot worden, aangezien elke plant veel ruimte nodig heeft om tot volle wasdom te komen. Verpoten mag niet tijdens droog weer gebeuren, maar mocht dit niet anders kunnen, dan is herhaaldelijk gieten noodzakelijk.

Tijdens de groei van baziëlkruid hoeft u alleen te wieden en uit te kijken dat de plant niet te massief in het hart opgroeit. De toppen moeten weggeknipt worden omdat de lange bloeiaren de plant in zijn bladgroei belemmeren en het aroma verminderen. De grond moet vochtig gehouden worden. Tijdens droge warme zomers moet baziëlkruid eenmaal daags – liefst 's middags – begoten worden, maar de grond moet de kans krijgen om helemaal op te drogen alvorens er opnieuw wordt gegoten. (Als men 's middags giet zal de middagzon de grond snel helpen opdrogen.) Wanneer er af en toe eens met de sproeier over de bladeren gegoten wordt, dan blijven deze fris en groen.

Aangezien de zaden in ons klimaat niet goed rijp worden, heeft het geen zin om ze te oogsten. Ze zijn namelijk niet altijd betrouwbaar.

Wanneer zaaien en verpoten in de goede tijd van het jaar heeft plaatsgevonden, dan moet het mogelijk zijn om baziëlkruid tijdens een gunstige zomer twee keer af te snijden. Aangezien het drogen van baziëlkruid veel problemen met zich meebrengt doet u er misschien beter aan het kruid vers te gebruiken.

Het kweken in bloembakken en binnenshuis: baziëlkruid sterft bij het invallen van de winter finaal af en moet daarom binnengehaald worden, dan bent u tot hartje winter verzekerd van een royale voorraad verse bladen. Voor de vorst komt, moet u een paar planten uitgraven en in potten zetten, eerst in de bak of in een verwarmde 'kas', daarna in de kamer. Hiertoe moet de plant worden ingesnoeid tot de eerste bladeren aan de onderkant van zijn stengel, en de grond in de pot moet rijker zijn

dan de tuingrond, en een ietsje vochtig worden gehouden. Voor het kweken in potten is een vorm met fijnere bladeren geschikter dan het gewone baziëlkruid. Vandaar dat u hiervoor een struik- of dwergsoort moet nemen. Baziëlkruid kan met goed gevolg in potten gekweekt worden. Voor een pot van 20 cm kunt u het beste een stuk of zes zaailingen van struikbaziëlkruid bestemmen. De toppen van struikbaziëlkruid moeten afgeknipt worden.

Zelfs al groeit baziëlkruid goed in de tuin, dan is het toch de moeite waard, om een of twee potten in de keuken en eetkamer te hebben, vanwege de geur en zijn insectenwerende eigenschappen.

Oogst en drogen: verse groene bladeren kunnen voor keukengebruik worden afgeknipt zodra ze zich van de stengel hebben ontrouwd. Als de planten voor het drogen laat in de zomer of in het begin van de herfst worden afgesneden, dan spruiten ze opnieuw uit, en geven in een gunstig jaar opnieuw een voorraad groene uitlopers. Bladeren die bestemd zijn om te drogen, moeten vlak voordat de plant gaat bloeien op een droge dag worden afgesneden, nadat de dauw is opgedroogd.

Het uitzonderlijk hoge gehalte aan vluchtige oliën in de oliecellen aan de onderkant van de bladeren is verantwoordelijk voor het aroma en de smaak, en moet beslist bewaard blijven. Is het kruid eenmaal afgesneden, dan is het uiterst gevoelig voor aanraking, blootstelling aan licht en aan hoge temperatuur, hiervan worden de bladeren zwart. Aangezien het een heel sappig kruid is, heeft het lange tijd nodig om te drogen. De droogduur hangt niet alleen af van de sappigheid van de bladeren en het vochtgehalte tijdens de oogst, maar ook van de algemene weersgesteldheid.

Als baziëlkruid vóór het drogen gewassen moet worden, dan moet het voorzichtig in lauw water worden ondergedompeld. De bladeren voelen glibberig aan als ze nat zijn en men moet ze tijdens dit stadium niet te ruw beetpakken.

Smaakeffecten: de toevoeging van zoet baziëlkruid is het geheim van de talloze verrukkelijke Italiaanse tomaten- en spaghetti-gerechten, salades en sausen. Het verleent een nieuwe boeiende smaak aan vrijwel alle andere voeding. Worst kruidt men met baziëlkruid, terwijl aal er beter op wordt als er wat fijngewreven blaadjes van baziëlkruid bij gebruikt worden. Ook kunnen kleine hoeveelheden gedroogd baziëlkruid in het water worden meegekookt bij erwten of aardappelen. Aangezien het een van de weinige kruiden is die bij koken aan smaak winnen, is het geschikt voor gerechten van eieren en kaas, bij gevogelte en wild, bij schaaldieren, soepen, stoofschotels, vul-

lingen, en in het kookwater van aubergines.

Gecombineerd met peterselie en bonekruid geeft bazielkruid een verrukkelijk peperachtig smaakje. Deze combinatie is dus geschikt voor mensen die van pittig eten houden, maar geen peper kunnen verdragen. Bazielkruid kan gestrooid worden op rauwe, gekookte of gebakken tomaten. Het kan in combinatie voor kruidenboter gebruikt worden, vooral als deze al dan niet gesmolten bij schaaldieren wordt geserveerd.

GEBRUIK

Hors d'oeuvres: tomatencocktail; tomatensandwiches en tomaten op toast; cocktail van schaaldieren.

Salades: met andere kruiden in een slasaus op basis van citroensap en olie; een noodzaak bij tomaten; lekker met komkommers.

Eieren en kaas: een snuffe in een kruidenmengsel (bouquet garni) in pannekoeken, omeletten, roerei; kaas-soufflés; gebakken kaasboterhammetjes; kaasfondue.

Soepen, stoofschotels en sausen: in tomatensoep; soepen uit een pakje of blik; minestrone; erwtensoep; namaakschildpadsoep.

Vlees en vis: rundvlees; lever, lamsvlees; varkensvlees; worsten; marinades; vullingen; basilicumsaus; basilicumboter; tong; schaaldieren; makreel.

Gevogelte en wild: op gevogelte vóór het grillen; in vullingen; ragoûts van kip en konijn; bij ieder wildsoort.

Groenten: smakelijk bij alle gerechten waarin tomaten voorkomen; prima bij champignons en andere paddestoelen; brengt flauwe groentesoorten op smaak; sausen bij spaghetti; rijst.

Zoetigheden en dranken: probeer eens een heel klein beetje in vruchtencompotes; tomatensoep.

RECEPT: GEVULDE TOMATEN MET BAZIELKRUID

6 gehalveerde tomaten royaal bestrooid met vers of groengedroogd bazielkruid

Vulling: 100 gram broodkruimels van volkoren brood – 100 gram geraspte kaas – 3 tot 4 eetlepels (grove) bieslook, vers gehakt of groen gedroogd – ca. 1,5 à 2 dl yoghurt met zure room en koffieroom, plus nog wat extra zure room.

Manier van vullen: meng broodkruim, kaas en bieslook met zure roommengsel tot een smeulige, maar stevige massa. Leg mengsel op de gehalveerde tomaten in een bergje van ca. de helft van de halve tomaten. Doe op elk een likje zure room. Zet ze in een vrij warme oven (stand 2 of 3, 180° C). Baktijd 3 kwartier tot 1 uur.