

Albahaca

Nombre común: Albahaca

Nombre científico: *Ocimum basilicum*

Lugar de origen: Esta planta es originaria de la India y el Sudoeste Asiático.



Tipo de planta: La albahaca es una hierba aromática anual de la familia de las lamiáceas. Esta planta es herbácea anual. Es una planta tierna y también se utiliza en cocinas de todo el mundo

Estado de conservación: La albahaca no está en peligro de extinción. Una forma de mantenerla es lavar las hojas, sacarlas con papel de cocina y congeladas en bolsas herméticas o en cubiertas con aceite para hacer pesto.

Hojas: Sus hojas son aromáticas, generalmente verde brillante pero en unas variedades pueden tener tonos púrpuras. Su forma es ovalada o con forma de huevo. Son fragantes, por eso se usa para aromatizar y dar sabor a la comida.

Características principales: Mide entre 30 y 90 cm. Es principalmente anual en climas templados pero perenne en climas tropicales, conocida por su intenso aroma dulce y a menta. Se puede usar como un condimento, un ingrediente en la salsa o un aromatizante

Tallo: El tallo de albahaca es delgado y hueco. Tiene una sección transversal característica en forma de cuadrado. Es herbáceo y aromático, generalmente sin pelo pero a veces puede ser ligeramente peludo.

Los Jardineros

Ciclo de vida: Empieza con la germinación de semillas, luego, la fase de crecimiento vegetativo donde se producen hojas, a los 60 días aproximadamente, la planta entra en fase de floración para reproducirse.

Adaptación: Se adapta a climas cálidos con necesidad del sol directo y suelos ricos, sueltos y con buen drenaje

Variedades: Sus variedades se clasifican por su aroma (dulce, cítrico, anís o canela), color (verde o morada) y sus usos culinarios.

Fruto: Su fruto es un tetraquenio o nuececilla, contiene 4 semillas de color marrón o negro.

Floración y fructificación: Generalmente florece a mediados o finales del verano, produciendo flores blancas o lila que eventualmente dan lugar a vainas de semillas oscuras. La fructificación ocurre luego de la floración.

Usos con los humanos: Se puede usar como condimento y aromatizador en la comida o como ingrediente en la cocina. Además, se puede usar medicinalmente

Época de siembra: Se siembran al terminar lo helado del invierno, en primavera e inicios de verano, ya que necesita temperaturas entre 18°C y 30°C.

Flores: Las flores de la albahaca son pequeñas, tubulares, y pueden ser blancas, rosas o moradas, están agrupadas en racimos terminales. Son comestibles, de sabor delicado y a menudo un poco más amargo que las hojas.

Los Jardineros

Imágenes

