

# Базилик — полезная пряновкусовая культура

А.В. Баранов, канд. биол. наук,  
младший науч. сотрудник лаборатории  
малораспространенных культур НИИОЗГ

**Дана хозяйственно-биологическая характеристика базилика, представлена информация об агротехнике и сортах культуры.**

Базилик (*Ocimum basilicum* L.) — древняя овощная культура родом из Индии и Шри-Ланки. Род *Ocimum* включает такие виды, как базилик огородный *O. basilicum* L., эвгенольный *O. gratissimum* L., килиманджарский *O. kilimandscharicum* Guerke, священный *O. sanctum* L. и др. Наибольшее значение в овощеводстве имеет базилик огородный.

В зависимости от разновидности растения базилика огородного обладают различной окраской и ароматом (анисовым, ментоловым, лимонным и гвоздичным). Виды различаются по величине листьев. Встречаются разновидности с кудрявыми листьями.

## Питательная ценность и целебные свойства

Растения базилика богаты минеральными солями и витаминами. Листья содержат фитонциды, а также эфирное масло (от 0,02 до 0,08%), разнообразное по составу в зависимости от сорта и

разновидности. Содержание эфирного масла в свежих листьях базилика было самым высоким в период цветения главного стебля и бокового побега первого порядка, в дальнейшем оно уменьшалось (Ichimura M., 2007).

Растения базилика богаты аскорбиновой кислотой (до 19,4 мг/100 г), каротином (до 6,7 мг/100 г), рутином, содержат сахара, витамин С (3,5-6,2 мг%), витамины группы В, РР, гликозиды и дубильные вещества.

В пищу употребляют листья и верхние части молодых побегов в свежем и сушеном виде. Их используют как приправу к супам, мясным, рыбным блюдам и салатам. В салатах базилик хорошо сочетается с другими пряными растениями. Побеги базилика добавляют к другим овощам при солении и консервировании.

Высушенные и измельченные листья базилика входят в состав чайных смесей и приправ к подливкам, сыру, маслу и макаронам. Порошок из листьев в смеси с чабером и розмарином применяют вместо перца. В кавказской кухне базилик используют для приготовления аджики и множества других блюд.

Базилик обладает тонизирующими и противовоспалительными свойствами, стимулирует пищеварение.

Его применяют при кашле, температуре и головной боли.

Эфирное масло базилика используют при лечении болезней желудка, кишечника, почек. Настой базилика

можно использовать для полоскания горла при ангине, а также в качестве мочегонного и дезинфицирующего средства, он помогает при длительном насморке и укусах насекомых.

## Биологические особенности

Базилик огородный — однолетнее перекрестноопыляющееся растение семейства яснотковых (Lamiaceae). Стебель четырехгранный, ветвистый, высотой 40-60 см. Листья черешковые, яйцевидные с зубчатым или цельным краем, зеленой, фиолетовой и фиолетово-зеленой окраски, в зависимости от сорта бывают крупными или мелкими.

Корневая система стержневая с тонкими разветвленными корнями. Базилик цветет с конца июня по август. Соцветие — кисть, цветки розовой, белой или светло-фиолетовой окраски. Созревание семян растянуто, его начало приходится на сентябрь. Плод состоит из 4-х орешков, при соприкосновении с влагой семена быстро набухают и ослизняются. Масса 1000 семян — 1,1-1,8 г, они сохраняют всхожесть 5-8 лет. Оптимальная температура для прорастания семян 25-30 °С.

Базилик — светолюбивое растение, предпочитающее теплые, легкие и хорошо удобренные почвы. Не переносит заморозков, плохо растет при низких положительных температурах. При затенении удлиняется вегетационный период и снижается ароматичность.

## Особенности агротехники

Базилик выращивают посевом семян в открытый грунт или через рассаду. В условиях средней полосы при выращивании в пленочной теплице или парнике можно выращивать базилик в многосборовой культуре и делать 5-7



Рис. 1. Сорт Василиск



Рис. 2. Сорт Гвоздичный

срезок за сезон. При этом в пленке более ранняя высадка рассады влияет не только на продуктивность сортов, но и на рентабельность культуры. Оптимальный срок посадки в теплицу в Нечерноземной зоне — начало мая. При таком способе выращивания растения рекомендуется сажать по схеме 20×15 см, при этом формируется более высокий урожай. Растения, выращенные в открытом грунте, отличаются повышенным содержанием сухого вещества, их можно срезать 2-3 раза за сезон (Сенин В.В., 2009).

В южных районах базилик можно сеять сразу в открытый грунт, когда верхний слой почвы прогреется до 15 °С. Норма высева 0,5-0,6 г/м<sup>2</sup>. После всходов базилик прореживают. Можно размножать базилик черенкованием (Acosta L., Martin G., 1989).

Семена весной в конце марта - начале апреля высевают в ящики в торф или почвенную смесь. На 1 м<sup>2</sup> нужно около 0,5 г семян. Увеличение нормы высева, как правило, способствует большему урожаю листьев (Sorensen L., Henriksen K., 1992). Сеять семена лучше в рядочки с расстоянием между ними 2-3 см. Сверху посев прикрывают полиэтиленовой пленкой для сохранения влажности почвы. Для роста молодых растений необходимо хорошее освещение и температура около 25 °С. При образовании первой пары настоящих листьев сеянцы пикируют в кассеты или пластиковые горшочки 5×5 см. На начальных этапах развития базилик



Рис. 3. Сорт Философ

растет медленно, поэтому желательно провести подкормку комплексными удобрениями.

В открытый грунт рассаду высаживают в возрасте 45-60 дней, в начале июня, когда минует угроза возврата заморозков. За 1-2 недели до посадки полив ограничивают и теплицу или парник усиленно проветривают для закалки рассады.

Почву на участке под базилик с осени перекапывают на штык лопаты или пашут на глубину 20-25 см. При перекопке желательно внести компост (4-5 кг/м<sup>2</sup>). Весной почву рыхлят. Способ посадки рассады — ленточный, 2-3-строчный (расстояние между строками 25-30 см, между лентами — 50-60 см). Расстояние между растениями в ряду — 30 см. Можно выращивать базилик и в смешанных посадках, поскольку он стимулирует рост других овощных растений. Кроме того, эфирные масла базилика обладают репеллентным действием по отношению к клещам.

Уход за посадками состоит в рыхлении, подкормках и поливе. Первую подкормку мочевиной дают через две недели после посадки, следующую — через две недели после первой, комплексными удобрениями. Неплохо также подкормить растения настоем навоза, разведенным в воде в соотношении 1:10.

Срезку проводят 2-3 раза за сезон, в начале цветения, когда листья наиболее ароматны. Срезают побеги длиной 10-12 см, связывают в пучки для реали-

зации. При срезке оставляют 1-2 пары нижних листьев. Перед наступлением осенних заморозков срезают всю надземную массу растений. Для улучшения условий выращивания базилика можно мульчировать почву.

Зелень базилика сушат в пучках под навесом при температуре не более 35 °С либо раскладывают для сушки тонким слоем так, чтобы воздух хорошо циркулировал и листья не загнивали. Когда стебли станут хрупкими, их измельчают и хранят в герметичной таре без доступа воздуха. Сушеный базилик обладает сильным запахом. Различные методы сушки могут влиять на содержание в сушеном базилике эфирного масла. После сублимационной сушки содержание эфирного масла почти не снижается (Ichimura M., Nogushi A., 2008).

## Сорта

Сорта базилика различаются по характеру запаха, степени ароматичности, окраске и крупности листьев, форме куста. У растений с мелким листом сбор эфирного масла на 10% больше, чем у растений с крупным листом (Priscila C; Roselaine F; Teixeira J; Furlani P; Marques M., 2004).

Сорта с фиолетовыми листьями менее урожайны и более теплолюбивы, чем сорта с зелеными листьями, как в открытом грунте, так и в условиях пленочных теплиц необогреваемых и с обогревом (Сенин В.В., 2009).

**Василиск** — скороспелый (60-70 дней от всходов до цветения). Куст компактный, высотой 20-25 см, с большим количеством мелких зеленых листьев с перечно-гвоздичным ароматом.

**Гвоздичный** — раннеспелый (30-40 дней от всходов до первой срезки зелени). Рекомендуется для рассадной культуры. Растение среднерослое, высотой 30-40 см, компактное. Листья крупные, длинночерешковые, ярко-зеленые, морщинистые, с зубчатым краем. Аромат сильный — гвоздичный или гвоздично-анисовый.

**Философ** — скороспелый (30-40 дней от всходов до технической спелости). Выращивается в рассадной культуре. Растение среднерослое, высотой 25-30 см, компактное. Листья крупные, волнистые, фиолетовые. Аромат сильный, с гвоздичным привкусом. ●