Ocimum basilicum L., 1753 cv. 'Thaï Siam Queen' (Basilic)

Identifiants : 22014/ocibas8

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 08/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
    - ***Genre : Ocimum ;***
- ***Synonymes : Ocimum album L, Ocimum americanum Jascq, Ocimum anisatum Benth, Ocimum barrelieri Roth, Ocimum bullatum Lam, Ocimum caryophyllatum Roxb, Ocimum chevalieri Briq, Ocimum ciliare B. Heyne ex Hook. f, Ocimum ciliatum Hornem, Ocimum citriodorum Blanco, Ocimum cochleatum Desf, Ocimum dentatum Moench, Ocimum dichotomum Hochst. ex Benth, Ocimum graveolens R.Br, Ocimum hispidum Lamk, Ocimum integerrimum Willd, Ocimum laxum Vah. ex Benth, Ocimum majus Garseult, Ocimum medium Mill, Ocimum menthaefolium Benth, Ocimum minus Garsault, Ocimum nigrum Thouars ex Benth, Ocimum odorum Salisb, Ocimum petitianum Rich, Ocimum pilosum Willd, Ocimum scabrum Wight ex Hook. f, Ocimum thyrsiflorum L, Ocimum urticifolium Benth, Plectranthus barrelieri Spreng ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Sweet basil , Akohoun, Albahaca, Alfavaca, Babui tulsi, Baburi, Bahanda, Bai horapa, Bajiru, Balanoi, Basilico, Bhabri, Bhutulasi, Chi nieng vong, Dag kekigi, Damaro, Daye doye, Dhala tulasi, Dizulu, Feslegen, Furrunj-mushk, Gulal tulsi, Horapha, Hung que, Kali tulsi, Kama kasturi, Kapur kanti, Karpura tulasi, Kemangi, Koupanouwokou, Luo le, Manglak luk, Manjericao, Marua, Marva, Mili, Munjariki, Nasabo, Navadna bazilika, Nhambairam-queo, Nhambeira, Niazbo, Niyazbo, Panr, Pin-sein, Pucre, Rau que, Reyhan, Rudrajada, Sabza, Sajjagida, Selaseh puteh, Selasi, Selasih, Sisse-djambo, Solasih, Sucora, Surasa, Te marou, Thai basil, Tilshi, Tirnirupachai, Vaipar, Varvara, Vepudupachha, Yabani kekik, Yungne, Ziyar-aphyu ;***

- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Partie(s) comestible(s)[{{{0(+x)] ***: feuilles, graines, fleur, herbe, épice, légume[{{{0(+x)].***

  Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)[{{{0(+x)] ***:***

  -les graines sont trempées dans l'eau et mangées ; elles peuvent être consommées seules ou utilisées pour aromatiser le pain et d'autres aliments ;

  -les feuilles sont utilisées crues ou cuites pour aromatiser des aliments ; elles sont utilisées pour aromatiser la sauce tomate, le vinaigre, les soupes, salades, omelettes et la sauce pesto.

  -il donne une huile utilisée en aromatisation ; celle-ci parfume les sauces, les marinades, les viandes et les confiseries[{{{0(+x)].

  Les graines sont trempées dans l'eau et mangées. Ils peuvent être consommés seuls ou utilisés pour parfumer le pain et

d'autres aliments. Les feuilles sont utilisées crues ou bouillies pour aromatiser les aliments. Ils sont utilisés pour parfumer la sauce tomate, le vinaigre, les soupes, les salades, les omelettes et la sauce pesto. Il donne une huile utilisée dans l'arôme. Il aromatise les sauces, les cornichons, les viandes et les confiseries. Les fleurs sont consommées fraîches

Partie testée : graine{{{0(+x) (traduction automatique)
Original : Seed{{{0(+x)

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
6.4	1051	251	14.4	938	61.2	42.0	5.8

néant, inconnus ou indéterminés.ATTENTION : le basilic contient de l'estragole, une huile essentielle potentiellement cancérigène et mutagène. Ne pas prendre d'huile pendant la grossesse ni en donner à de petites bébés/enfants{{{5(+)}.

- *Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):*

Par inconnu, via le-colporteur

- *Liens, sources et/ou références :*

dont classification :