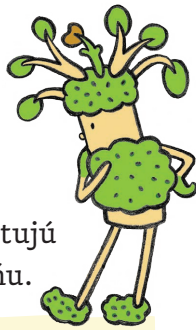


BAZALKA PRAVÁ

Jej latinské meno je *Ocimum basilicum* a patrí medzi najobľúbenejšie bylinky, ktoré sa pestujú v záhradkách aj na okenných parapetoch. Už pri jemnom dotyku listov môžete zacítiť jej vôňu.



Správne priraďte jednotlivé časti rastliny.

- A** KOREŇ **B** STONKA **C** LIST **D** KVET



Vedeli ste, že hoci sa najčastejšie používajú listy, zúžitkovať môžete aj kvety či stonky?

Svoj názov získala zo starogréckeho slova **basileus** – **kráľ**, čo odkazuje na jej význam v minulosti, keď sa používala na výrobu vzácnych masť a parfumov.

Najčastejšie sa používa na dodanie výraznej chuti jedlám, najmä v talianskej kuchyni. Ochucujú sa ňou šaláty, omáčky, mäso aj cestoviny. Najsilnejšiu chuť má tesne pred kvitnutím, preto sa odporúča zbierať ju práve v tomto období.

Okrem výborných chuťových vlastností má aj liečivé účinky. Podporuje trávenie, pomáha pri nadúvaní, v ústnej dutine pôsobí protizápalovo a uvoľňuje dusivý kašeľ.

Pôvodne pochádza z ďalekej Indie, do Európy sa dostala už v 16. storočí a rýchlo si získala popularitu. Dnes existuje množstvo jej odrôd – od klasickej zelenej až po fialovú či citrónovú.

Bazalka vytvára nízky **kríčkovitý porast** vysoký 20–40 cm. **Listy** má mäkké a zelené a je možné ich zbierať počas celého leta. **Kvety** sú drobné, biele až ružovkasté a rastú v malých klasoch. Pestovanie zvládne aj začiatočník. Bazalke stačí teplé slnečné miesto v zemi alebo v kvetináči, pravidelná zálievka a kyprá pôda bohatá na živiny. Semená vyklíčia už do dvoch týždňov.



TIP:

Po prečítaní
zaujímavosti o bazalke
si vyplňte kvíz.



SRDIEČKOVÁ GIRLANDA

Dekorácia, ktorú si viete vyrobiť pohodlne a sami.

Budete potrebovať: rovnaké prúžky farebných papierov alebo z časopisov, zošívачku.

Postup: Najprv si všetky prúžky papiera prehnite na polovicu. Potom vytvorte prvé srdiečko, na ktorého konci zošívачkou pripevníte stred ďalšieho srdiečka. Rovnako pokračujete až kým nemáte reťaz dlhú toľko, koľko potrebujete.

