

LES BASILICS, ROIS DES- HERBES AROMATIQUES

Le basilic est une herbe aromatique particulièrement appréciée des lapins.

Son parfum puissant les attire irrésistiblement vers la gamelle et stimule l'appétit des petits malades. C'est parfois même la seule herbe qu'un lapin en convalescence accepte de manger, ce qui ne simplifie pas la vie quand le lapin est malade en plein hiver !

Il constitue donc souvent un atout majeur lorsque l'on doit gérer un lapin capricieux ou ayant du mal à se remettre à manger.

Comme il possède des vertus digestives antispasmodiques et diurétiques, il peut constituer une petite aide supplémentaire sur le chemin de la guérison.

Le basilic peut être séché, mais ceci s'avère tout de même une opération assez délicate. Il perd alors sa belle couleur, mais conserve son parfum puissant. On peut le conserver tout l'hiver à l'abri de l'humidité et l'offrir soit en feuille entière comme friandise, soit comme stimulant de l'appétit en le saupoudrant sur la gamelle.

En dehors des menus, il a une autre propriété utile : les mouches apprécient peu son odeur. L'huile

essentielle de basilic peut donc être utilisée pour les repousser. Très utile en été pour éviter la ponte d'oeufs qui peuvent fortement blesser et même tuer les lapins .

Dans l'hémisphère nord, c'est une plante cultivée annuellement par semis, mais dans les régions tropicales, on peut considérer le basilic comme une plante vivace. Sous nos latitudes, on débute par semis en intérieur puis on repique en pleine terre lorsque la température le permet.

Généralement, il peut rejoindre le jardin à partir de mai ou juin

et même avril au sud de l'Europe. Le basilic aime la chaleur, mais pas forcément le plein soleil. Il est parfois possible de le faire pousser à mi-ombre. En revanche, il n'aime ni le vent, ni le froid ni les arrosages trop importants, ou au contraire trop rares.

Il atteint facilement entre 30 et 70 cm de hauteur, voire plus sous un climat chaud. Il peut pousser en pleine terre ou en pot et même en intérieur, devant une fenêtre de cuisine par exemple.

La récolte se fait de mai à octobre selon le climat.

Pensez à pincer les fleurs pour qu'il développe son feuillage !





Contrairement à certaines plantes, le basilic peut être consommé entièrement : tige, feuilles et fleurs.



Plants de basilics verts et pourpres cultivés l'un à côté de l'autre. La couleur importe peu aux lapins, les deux coloris sont très appréciés. La couleur pourpre a moins de succès sur les étals des marchés, mais si vous avez la chance d'en trouver, n'hésitez pas. Il apportera une touche de couleur à vos plats !

Nous connaissons tous le plus célèbre des basilics, le basilic grand vert. C'est le plus fréquemment vendu aussi bien au marché qu'au supermarché. Il a de grandes feuilles vertes bombées, légèrement gaufrées et assez fragiles.

Il en existe pourtant bien d'autres que vous pouvez trouver en jardinerie pour enrichir votre potager ou décorer votre balcon, mais aussi sur certains marchés ou dans des épiceries asiatiques.

Le basilic marseillais est assez similaire et facile à trouver. Ses feuilles sont bien plus petites et plus pointues. Il est plus facile à cultiver en pot que le basilic grand vert.

Le basilic pourpre apporte une touche de couleur au potager. Il a également une saveur légèrement plus poivrée.

Le basilic citron ou basilic citronné est très populaire en Iran. Il possède des feuilles plus petites et une forte odeur de citron qui ne pose aucun souci aux lapins.

Le basilic cannelle est d'origine sud américaine. Comme son nom l'indique, il a un parfum proche de celui de la cannelle qui ne rebute pas les lapins. Son feuillage est vert, mais les fleurs et la tige sont pourpres, assez proche du basilic thaï.

Le basilic thaï est une plante traditionnelle de la cuisine thaïlandaise mais également d'autres pays asiatiques. Il est apprécié des lapins.

Le basilic sacré de Thaïlande, également appelé Tulsi est lui aussi comestible. Il a un goût très différent, mais qui visiblement plaît tout autant aux lapins.





Basilic pourpre.



Basilic citron.

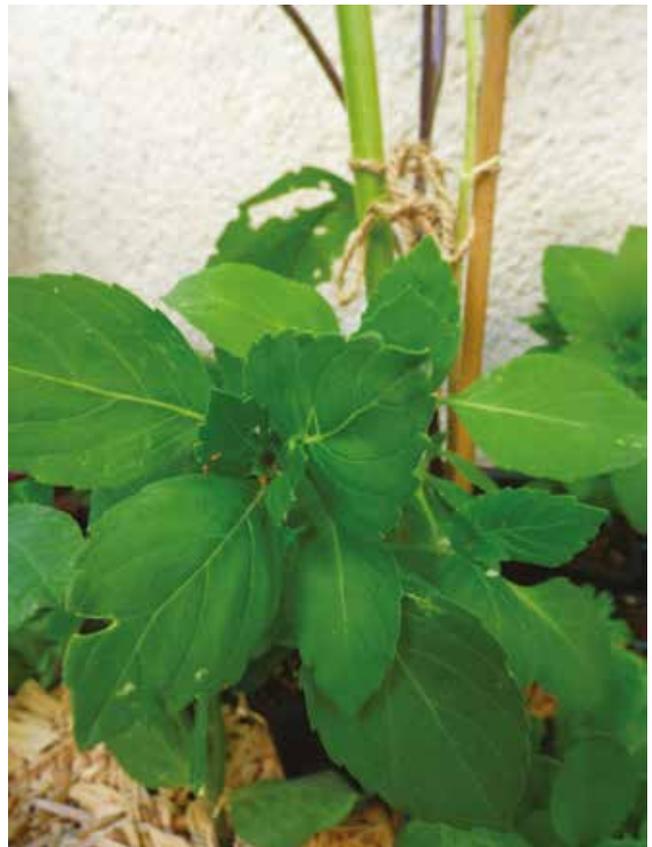


Basilic cannelle.



Basilic thai.

Il est aisé de confondre ces deux basilics du fait de leurs fleurs pourpres.



Basilic thaï formant un véritable buisson lorsque le climat le permet. Basilic sacré.

Il existe également de faux amis ! Les shisos vert ou pourpre, ci-dessous, sont parfois confondus avec du basilic et peuvent même être appelés « basilic japonais », mais contrairement à lui, ils ne sont pas comestibles pour les lapins.



Il existe d'autres variétés de basilics, plus difficiles à trouver sur les étals, mais que l'on peut faire pousser. Si vous en avez la possibilité, n'hésitez pas à les cultiver ! La variété dans les menus participe au bien-être des lapins en apportant une excellente stimulation.

Gwenaëlle