

Ocimum tenuiflorum L., 1753 cv. 'Type' (Basilic sacré)

Identifiants : 22041/ociten1

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

- 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 : *Lumnitzera tenuiflora* (L.) Spreng, *Ocimum anisodorum* F. Muell, *Ocimum brachiatum* Hassk, *Ocimum caryophyllinum* F. Muell, *Ocimum flexuosum* Blanco, *Ocimum hirsutum* Benth, *Ocimum inodorum* Burm. f, *Ocimum monachorum* L, *Ocimum sanctum* L, *Ocimum sanctum* L. var. *angustifolium* Benth, *Ocimum sanctum* L. var. *cubensis* Gomes, *Ocimum scutellarioides* Willd. ex Benth, *Ocimum subserratum* B. Heyne ex Hook. f, *Ocimum tenuiflorum* L. f. *villicaulis* Domin, *Ocimum tenuiflorum* L. var. *anisodorum* (F. Muell.) Domin, *Ocimum tomentosum* Lam, *Ocimum villosum* Roxb, *Moschosma tenuiflorum* (L.) Heyne, *Geniosporum tenuiflorum* (L.) Merr, *Plectranthus monachorum* (L.) Spreng ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Holy basil, Bush tea leaf, Sacred Basil, Ajaka, Aring, Baranda, Basilic des moines, Basilic sacré, Bidai, Brinda, Bryanda, Fusthula, Gaggera, Hsiang tsai, Kading, Kala-pi-sein, Kala tulsi, Kalitulshin, Kamangi, Kaphrao, Katriin, Kom ko dong, Krishna tulasi, Lamar, Loko-loko, Maeng-luk, Manjari, M'reas prov, Mreah preu, Mreahs prov, Nalla tulasi, Parnasa, Patrapuspha, Pin-sein-net, Ruku fuik, Ruku-ruku, Sacred balm, Saph'au, Sheng luo le, Sulasi, Suvasa tulasi, Tarp hao, Te marou, Thai basil, Trittavu, Tulasia, Tulasi chajadha, Tulsi, Tunrusi, Warung ;



- 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 pour le thé, herbe, graines, épice, fleurs^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} :

-les graines tendres, lorsqu'elles sont trempées dans l'eau, donnent une boisson ;

-les feuilles sont utilisées pour aromatiser ; elle sont utilisées pour aromatiser les pâtes de fruits, viennoiseries et confitures ; les feuilles fraîches peuvent être ajoutées aux salades ; elles sont également utilisées comme substitut pour le thé ;

-les fleurs sont consommées^{{{0(+x)}}}.

Les graines molles trempées dans l'eau donnent à boire. Les feuilles sont utilisées pour aromatiser. Ils sont utilisés pour parfumer les gelées de fruits, les pains sucrés et les conserves. Les feuilles fraîches peuvent être ajoutées aux salades. Ils sont également utilisés comme substitut du thé. Les fleurs sont mangées



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

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



Par GourangaUK, via wikimedia

- *Liens, sources et/ou références :*

dont classification :