Базили́к (лат. Ócimum) – род однолетних и многолетних трав и кустарников семейства Яснотковые (Lamiaceae).

Представители рода – уроженцы тропических и тёплых умеренных областей Старого Света. Его родина – Южная Азия, в одичавшем состоянии растёт в субтропиках и тропиках Америки, Азии и Африки.

Латинское название «базилик» заимствовано из др.-греч. (ὤκιμον), не имеет чёткой этимологии. Как пряность базилик был известен древним грекам под названием «окимон». В XVI веке базилик попал в Европу и быстро завоевал популярность в кулинарии в качестве пряного растения.

Базилик также известен под народными названиями pега́н, pейха́н, pайхон, pеан и душистые васильки.

Цветки в 6–10-цветковых мутовках собраны прерванным колосом или кистью. Чашечка яйцевидная или колокольчатая, при плодах разрастающаяся и отвороченная вниз, пятизубчатая; верхний зубец шире остальных, перепончатый, широкояйцевидный, низбегающий на трубку чашечки   
и прикрывающий краями два соседних задних зубца. Венчик с трубкой, двугубый, нижняя лопасть длиннее остальных и отогнута вниз, четыре образуют «верхнюю губу». Тычинок четыре, верхние с придатком в виде пучка волосков.

Плоды – гладкие орешки.

Выращивание происходит в различных теплицах и на открытых, но защищённых от ветра грунтах. Первые листья, пригодные в пищу, вырастают в течение первого месяца, дальше стебель начинает расти вверх.

Благодаря содержанию ароматических веществ листья и стебельки некоторых видов базилика используют в свежем и сушёном виде в качестве приправы к соусам и супам, для ароматизации овощных консервов, солений и колбас. Истолчённые в порошок листья базилика в смеси с листьями розмарина применяют как перец. В свежем или сушёном виде применяется   
в овощных салатах, холодных закусках.

Базилик обладает приятным запахом из-за эфирных масел, которые содержатся в надземной части растения. Содержание масла в различных видах базилика может доходить до 1,5–2 %. В масле базилика содержатся полезные для человека вещества: камфора, цинеол, оцимен, сапонин, метилхавинол. Кроме того, в базилике обнаружены витамины B2, РР, аскорбиновая кислота, рутин, каротин.

Базилик – ароматная пряность, с островатым гвоздичным вкусом. Листья фиолетового базилика имеют мятный привкус, у зелёного – сочетание вкуса и аромата напоминает гвоздику и лавр. В зависимости от сорта вкус меняется. Ереванский сорт имеет аромат чёрного чая, душистого перца и гвоздичный вкус. Ложковидный базилик с зелёными листьями имеет острый вкус лаврового листа. Бакинский сорт имеет привкус мяты и аромат гвоздичного дерева. Ванильный базилик имеет нежный вкус ванили, сочетающийся с лёгкой остротой. В зависимости от спелости вкус у пряности различен: у молодых растений более нежный, со сладким привкусом, имеет нотки гвоздики и корицы, его лучше использовать в свежем виде.   
С возрастом у пряности вкус грубеет, становится резким, острым и горьким.

Перед использованием в пищу базилик моют под проточной водой. Тепловой обработки пряность не выносит, особенно с фиолетовыми листьями. Добавляют в блюдо непосредственно перед подачей или в конце приготовления. Повара рекомендуют для сохранения аромата зелень базилика не резать ножом, а рвать руками.

Сушёной зеленью приправляют салаты, супы, прохладительные напитки, соусы. Кулинарная особенность заключается в том, что из высушенных листьев готовят чай. Сушёный базилик занимает мало места, долго хранится, и засушить его можно большое количество. Замораживают базилик в виде пюре, отдельных листьев или в кубиках льда. В кубике помещается его определённое количество, чтобы сразу бросить   
в готовящуюся еду.

Базилик можно солить – мелко порезать и пересыпать солью. Блюда с ним имеют ярко выраженный вкус, ведь качества приправы долгое время сохраняются в полной мере.

Сушёный базилик входит в состав разных специй для блюд из макаронных изделий, первых и вторых блюд, мяса, блюд из яиц заправок для салатов и соусов. А с рыбой и курицей сочетается плохо. При приготовлении консервов и колбас, копчении мяса служит заменителем перца. Свежими листочками и стеблями приправляют салаты, супы, холодные блюда из мяса и десерты, масло для бутербродов. Чай из свежих листьев утоляет жажду, освежает в жару, восполняет дефицит витаминов и нормализует сон.

Соус песто с базиликом

Ингредиенты (4 порции):

Оливковое масло 7 столовых ложек

Соль по вкусу

Базилик 1 пучок

Чеснок 1 зубчик

Кедровые орехи 40 г

Тёртый сыр пармезан 50 г

Вымыть листья базилика и дать им хорошо обсохнуть. Положить его в блендер, добавить 1 зубчик чеснока (предварительно почищенный и разрезанный пополам) и кедровые орехи, добавить немного соли и влить оливковое масло. Измельчить до состояния пюре.

Добавить сыр, соль и масло по желанию.

Гаспачо с базиликом

Ингредиенты (2 порции)

Помидоры 200 г

Сладкий перец 100 г

Огурцы 100 г

Сельдерей 70 г

Базилик 8 г

Красный лук 20 г

Перец чили 1 шт.

Лайм 1 шт.

Помидоры в собственном соку 100  г

Чеснок 1 зубчик

Оливковое масло 80 мл

Белый винный уксус 15 мл

Вустерширский соус 10 г

Очистите огурцы и сельдерей от кожи.

Удалите плодоножку и семена из болгарского перца.

Надрежьте помидор сверху крестообразно и положите в кипящую воду на 1 минуту, остудите в холодной воде и снимите кожу.

Нарежьте овощи кубиками средней величины.

Отрежьте 2 тонких ломтика чили перца, оборвите листья базилика.

В блендер положите нарезанные овощи, добавьте томаты в собственном соку, лук, чеснок, базилик, вустерширский соус, 80 мл оливкового масла, белый винный уксус, 150 мл воды, выдавите сок из 0,5 лайма, посолите, поперчите и измельчите; дайте настояться в холодильнике не менее 20 минут

Суп разлейте по тарелкам, украсьте веточкой базилика и подавайте.