

ALBAHACA EXTRANJERA



Nombre común : Albahaca extranjera, variedades hoja fina y hoja ancha.

Basil (Ingles), Barsley (Creole) , Basil (Misquito),
Kisauri (Mayagna)

Nombre científico: *Ocimum micranthum*

Familia: *Lamiaceae*

Origen:

Países del Mediterráneo

¿A dónde encontrarla ?

Jinotepe

**¿Como reconocerla?**

Hierba pequeña de unos 45 cm de alto, según la variedad, las hojas son finas (1 cm de largo) o grandes (3 cm de largo) y son dispuestas de forma opuestas, formando una cruz con las dos hojas siguientes. El olor de las hojas es típico de esta especie. La inflorescencia es terminal con muchas florcitas blancas. Las semillas son de color café – negruzco. Se debe mantener cortada para evitar la floración temprana y el marchitamiento de la planta.

¿Cómo es utilizada?

Cocina: En té y como ingrediente para darle sabor a la comida (tomates, frijoles, ensaladas, carne...).

Medicinal:

Para el corazón y como tranquilizante para dormir: cocer 5 hojas de albahaca y 3 hojas de orégano y se toma antes de acostarse.

Para el dolor de oído: sudar (calentar) la hoja y aplicar el agua en el oído. Si el oído es infectada, machacar 2 hojas con pedazo de ajo colocar en el oído dos veces en el día 2 o 3 horas.

Otro: Planta ornamental y con propiedades repelentes contra insectos. Es conveniente sembrarla en el huerto entre los surcos de tomate o chiltoma.

