

vyšlechtěno až 60 různých kulturních forem této rostliny. Do Evropy se ale dostala až v 16. století.

Bazalka se požívá v kosmetice, jako přirozený odpuzovač hmyzu.

V Itálii patří mezi základní koření, které je neodmyslitelnou součástí každé kuchyně a téměř každého pokrmu.

- k přípravě salátů,
- na maso, ryby, luštěniny,
- k ochucování tvarohu a uzenin,
- do polévek a omáček.

Zvyšuje vitalitu, prospívá při depresích a pomáhá při všech nemocech z nachlazení. Přispívá ke zdravému odvodnění organismu a udržuje správnou činnost ledvin. Je velice účinná při respiračních infekcích.

Schválená zdravotní tvrzení podle platné legislativy EU:

Duševní & kognitivní činnost - krevní oběh

Normální funkce dýchacího systému

Normální trávení

Vylučování vody z organismu

Zklidnění - relaxace - spánek

Surovina pro přípravu bylinného čaje - nálevu
