

# Bosiljak

## Podrijetlo bosiljka

Bosliljak (*lat. Ocimum basilicum*) porjeklom dolazi iz Indije, ali u današnje vrijeme rasprostranjen je širom mediterana, zbog čega je neizostavan začin u mediteranskoj kuhinji. Riječ bosiljak dolazi od grčke riječi Basilikos.



## Karakteristike bosiljka

Bosiljak je biljka zelenih malo naboranih, glatkih listova i crvenkasto-bijelih ili ljubičastih cvijetova ugodnog mirisa. Zeljasta jednogodišnja biljka koja raste 30-40 cm. Cijala biljka ima ugodan miris i aromu.

## Bosiljak kao začin u kuhinji

List bosiljaka se upotrebljava u pripremi [juha](#), [tjestenine](#), [umaka](#), dodatak jelima od [mesa](#), jelima od [ribe](#), kao dodatak [salatama](#), kao i za pravljenje začinskog [octa](#).

Bosiljak je nepogrješiva kombinacija za jela u koja ide rajčica (paradajz). Talijanska je kuhinja nezamisliva bez bosiljka, npr. [Pesto Genovese](#) uz origano najvažniji začin za [pizzu](#).

## Bosiljak u narodnoj medicini

U pućkoj medicini, primjenjuje se kod liječenja upala (želudca, crijeva), kod početnih stanja tuberkuloze, kod bolesti mokraćnih kanala.

Najčešće se primjenjuje kao čaj. Isto tako djeluje umirujuće, opušta i uspavljuje, neki čak vjeruju da djeluje kao afrodisjak.