

PLANTAR MANJERICÃO

Colocado por Plantar Portugal - 24 Set 2011 05:03

PLANTAR PORTUGAL > HORTICULTURA > PLANTAR MANJERICÃO

O Manjericão (*ocimum basilicum*) é considerado uma das ervas aromáticas mais populares em todo o mundo. São plantas fáceis de cuidar e contribuem para o sucesso de muitos pratos na cozinha.

É utilizado principalmente pelas suas folhas aromáticas, que podem ser utilizadas verdes ou secas, mas há também quem o utilize como planta ornamental. Sendo um membro da família da hortelã, a planta do manjericão é resistente a insectos devido aos óleos essenciais que contém na sua composição.

O seu uso medicinal direcciona-se para o tratamento de enjoos, problemas respiratórios e reumáticos.

Olá **Visitante!**

Aproveite este momento para fazer uma comprinha na nossa loja online.

[Todas as encomendas são processadas de forma muito cuidadosa e enviadas com rapidez.](#)

[sementes](#)





LOCAL

Assim como a maioria das ervas aromáticas, o manjericão pode ser cultivado dentro de casa, no peitoril de uma janela que receba sol directo, ou no jardim.

É importante que seja colocado num local ensolarado, onde este possa receber, no mínimo, 6-8 horas de luz por dia. Esta planta necessita também de um solo com boas condições de drenagem e um pH a situar-se ente 6,0 e 7,5.

SEMENTEIRA

A propagação desta erva é mais fácil através da sementeira directamente no solo. Esta sementeira

deverá ser feita a partir da Primavera. Semear uniformemente, cobrindo com 2,5 a 10 cm de terra. Deve manter o solo húmido e livre de ervas daninhas.

GERMINAÇÃO

A germinação das plantas deve ocorrer entre de 5 a 7 dias, após a plantação. As mudas de manjeriço são reconhecíveis pelas suas folhas grandes, cada uma em forma de D.

TRANSPLANTAÇÃO

Quando as plantas possuírem 2 a 3 pares de folhas, devem transplantadas. Estas devem ficar plantadas a 15 a 30 cm de distância entre plantas e 60 cm entre filas.

EMPALHAMENTO

Deve fazer um empalhamento de 5 a 7,5 cm de palha, composto, ou folhas. Será benéfico para a planta na retenção de humidade no solo e minimizará as ervas daninhas em redor das plantas.

REGA

Deve regar bem o manjeriço, a cada 7-10 dias, de modo a assegurar que as raízes recebem uma humidade adequada. As plantas cultivadas em recipientes secam mais rapidamente do que as de canteiros, por isso estas devem ser regadas com mais frequência.

Escolha um recipiente com furos no fundo, de modo a garantir uma boa drenagem.

FERTILIZAÇÃO

Fertilize com moderação, uma vez ou duas vezes durante a estação de crescimento. Use um fertilizante líquido a cada 4-6 semanas para plantas de interior, ou a cada 3-4 semanas, para o manjeriço

cultivado no exterior em recipientes.

Olá **Visitante!**

Aproveite este momento para fazer uma comprinha na nossa loja online.

[Todas as encomendas são processadas de forma muito cuidadosa e enviadas com rapidez.](#)

[sementes](#)

COLHEITA

Pode começar a colher manjeriço a qualquer momento, cortando as folhas frescas e jovens à medida que forem necessárias. Se necessitar de folhas de pedúnculos, corte as folhas mais acima, isto incentivará o crescimento de novas folhas na zona podada.

PODA

É importante podar a planta periodicamente durante a estação de crescimento, de modo a manter uma maior produtividade. Caso contrário, se o manjeriço florir e formar sementes, tornar-se-á lenhoso e o seu rendimento será consideravelmente menor. A qualidade também será afectada, resultando num manjeriço com sabor mais amargo.

CLIMA

Durante a estação de Inverno é conveniente mudar o manjeriço para um sítio mais abrigado, uma vez que este não se adapta a climas muito frios. No final da estação de crescimento, pode retirar as plantas do solo, se for esse o caso, e mudá-las para um local mais abrigado. Se assim for, certifique-se que estes recebem muita luz solar. Como são plantas anuais, estas vão florescer e morrer, será necessário comprar novas sementes ou novas plantas em cada primavera.

UTILIZAÇÃO

O manjeriço tem melhor utilização quando fresco. No entanto, algumas pessoas utilizam-no seco ou congelado durante os meses frios, quando o manjeriço fresco não se encontra disponível.

SECAGEM

As folhas podem ser guardadas colocando a folhagem virada para baixo, em pequenos ramos. Deixe-a secar numa zona com um ambiente quente, seco e bem ventilado, durante uma semana ou mais, se necessário. Assim que o manjeriço estiver completamente seco, separe as folhas dos caules e armazene-as num recipiente hermético, afastado de fontes de calor e luz. Se estas forem correctamente armazenadas, podem conservar-se durante cerca de um ano. Se notar algum sinal de humidade, esvazie o recipiente e repita o processo de secagem.

CONGELAÇÃO

A congelação é outro método de preservar o manjeriço e, normalmente, quando congelado, o seu sabor assemelha-se mais com o manjeriço fresco. [hide]Pode congelar as folhas inteiras em pequenas quantidades, em saquinhos de plástico, ou cortar as folhas em pedaços pequenos e colocar numa bandeja com compartimentos de gelo, levando no final um pouco de água por cima. Independentemente do método escolhido, as ervas congeladas devem ser utilizadas no prazo de um ano.

Olá **Visitante!**

Aproveite este momento para fazer uma comprinha na nossa loja online.

[Todas as encomendas são processadas de forma muito cuidadosa e enviadas com rapidez.](#)

[sementes](#)

=====