Nome da escola: EB de Avidos – Concelho: V. N. de Famalição

Nome vulgar: Carvalho - Alvarinho

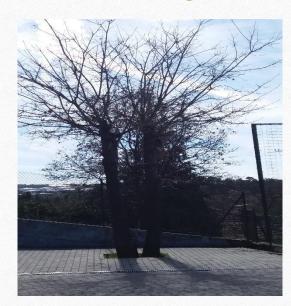
Nome cientifico: Quercus Robur

Origem: Nativa

Distribuição geográfica: Originária da Europa é muito característica da flora portuguesa.

Curiosidade: O fruto, a bolota (glande), amadurece entre setembro e outubro. É uma árvore de folha caduca, que pode atingir uma altura de 30-40 metros.







Nome da escola: EB de Avidos – Concelho: V. N. de Famalição

Nome vulgar: Sobreiro

Nome cientifico: Quercus suber

Origem: Nativa



Existe em todo o nosso país, espontaneamente, semeado ou plantado.

Curiosidade: Produz a cortiça (Portugal é o maior produtor de

cortiça do mundo)





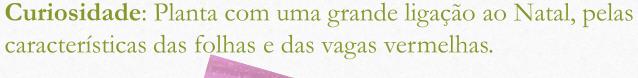
Nome da escola: EB de Avidos – Concelho: V. N. de Famalição

Nome vulgar: Azevinho

Nome cientifico: Ilex aquifolium

Origem: Nativa

Distribuição geográfica: Nasce espontaneamente em quase toda a Europa. Em Portugal, é comum encontrar o azevinho nas Serras do Larouco, Barroso, Padrela, Alvão, Marão, Montemuro e Lapa, entre outras regiões florestais.







Nome da escola: EB de Avidos - Concelho: V. N. de Famalicão

Nome vulgar: Nogueira-comum

Nome cientifico: Juglans regia L.

Origem: Nativa



Distribuição geográfica: Sul da Europa e oeste da Ásia. Em Portugal é mais comum no centro e norte interiores.

Curiosidade: Muito cultivada pela semente comestível, a noz, usada simples, em bolos, gelados... Um óleo extraído da noz é usado em saladas. Pode ser feito chá a partir das folhas. A nogueira tem uma longa história de utilização medicinal.



Nome da escola: EB de Avidos - Concelho: V. N. de Famalição

Nome vulgar: Lúcia-lima

Nome cientifico: Aloysia citrodora

Origem: Nativa



Distribuição geográfica: América do Sul (Argentina, Paraguai, Brasil, Uruguai, Chile, Bolívia e Peru). Foi introduzida na Europa pelos espanhóis e portugueses no século XVII

Curiosidade: As suas folhas são usadas em chás e na culinária para conferir um sabor alimonado aos pratos de peixe ou de aves de capoeira, às marinadas de vegetais, molhos para saladas, compotas, pudins e bebidas.

