

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

**Nome vulgar:** Carvalho - Alvarinho

**Nome científico:** 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 Famalicão

**Nome vulgar:** Sobreiro

**Nome científico:** Quercus suber

**Origem:** Nativa

**Distribuição geográfica:** Sul da Europa e Norte de África.

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 Famalicão

**Nome vulgar:** Azevinho

**Nome científico:** *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.



**Curiosidade:** Planta com uma grande ligação ao Natal, pelas características das folhas e das vagas vermelhas.





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

**Nome vulgar:** Nogueira-comum

**Nome científico:** *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 noqueira tem uma longa história de utilização medicinal.





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

**Nome vulgar:** Lúcia-lima

**Nome científico:** *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.

