



As Árvores da minha Escola

Escola Básica Frei Manuel Santa Inês
Baguim do Monte



Cedro (A)

Nome científico da espécie:

Cupressus lusitanica

Origem: Nativa da América Central

Curiosidades sobre o Cedro: Foi introduzido em Portugal, no Séc. XVII, na mata do antigo Convento do Buçaco.



Castanheiro (B)

Nome científico da espécie:

Castaneo sativa

Origem: Difícil de limitar a sua origem devido à sua propagação desde tempos remotos, pelo Homem. É natural da Europa oeste e sul.

Curiosidades sobre o Castanheiro: Diz o povo que "um castanheiro demora 300 anos a crescer, 300 anos a viver e 300 anos a morrer". Temos entre nós castanheiros cujos troncos atingem 10m de diâmetro.



Sobreiro (C)

Nome científico da espécie:

Quercus suber

Origem: Aparece no Norte do país mas é sobretudo a sul do Tejo que surge em montados de sobreiros. Originário do Oeste da região mediterrânica.

Curiosidades sobre o Sobreiro: A cortiça que se extrai do seu tronco serve como isolador térmico e acústico.

Grande aliado na luta contra os incêndios, os seus frutos servem de alimento ao gado suíno.



Medronheiro (D)

Nome científico da espécie:

Arbutus unedo

Origem: Espécie mediterrâneo-atlântica.
Em Portugal existe sobretudo nas serras de Monchique e do Caldeirão.

Curiosidades sobre o Medronheiro: Frutos comestíveis que servem para produzir aguardente de medronho. Planta resistente à poluição urbana.



Amoreira (E)

Nome científico da espécie:

Morus nigra

Origem: Ásia. Mas aparece em Portugal de forma espontânea em todo o país.

Curiosidade sobre a Amoreira: Na Ásia usa-se para alimentar o bicho da seda para produção da seda. Em Castelo Branco há uma instituição (Quinta da Carapalha) que produz este tipo de tecido.



Plátano (F)

Nome científico da espécie:

Platanus hybrida/Platanus hispanica

Origem: Europa Ocidental.

Curiosidade sobre o Plátano: Apesar de ser uma árvore as suas folhas jovens e as sementes são irritantes e provocam alergia a pessoas com asma.



Castanheiro da Índia (G)

Nome científico da espécie:
Aesculus hippocastanum L.

Origem: Este da Europa.

Curiosidades sobre o Castanheiro da Índia: Da casca obtém-se uma tinta vermelha - Medicinal - é usada para tratar problemas de fragilidade capilar.



Pinheiro Manso (H)

Nome científico da espécie:

Pinus pinea

Origem: Atualmente está espalhado por todo o mediterrâneo.

Curiosidades sobre o Pinheiro Manso: A sua madeira é usada desde tempos idos na construção naval. Também é útil nos solos arenosos, designadamente na fixação das dunas. Frutifica só a partir dos 10/15 anos e os seus frutos são comestíveis.



Bidoeiro (1)

Nome científico da espécie:

Betula alba

Origem: Em Portugal encontra-se sobretudo no Norte e Centro.

Curiosidades sobre o Bidoeiro: É uma espécie pioneira e melhoradora dos solos. Usa-se em pequenas peças de marcenaria.



Oliveira (J)

Nome científico da espécie:

Olea europaea

Origem: É nativa da parte oriental do mar Mediterrâneo, bem como do norte do atual Irã no extremo sul do mar Cáspio.

Curiosidades sobre a Oliveira: Produção do fruto para consumo (azeitona) e produção de azeite. As suas folhas são usadas para chá.



Nogueira (L)

Nome científico da espécie:

Junglans regia

Origem: É originária da Europa e da Ásia.

Curiosidades sobre a Nogueira: Fruto usado na alimentação. Da casca verde fervida extrai-se uma tinta amarela.



Azevinho (M)

Nome científico da espécie:

Ilex aquifolium

Origem: Europa Ocidental, Central e Meridional.

Curiosidades sobre o Azevinho: É uma espécie europeia que resistiu à Era terciária e adaptou-se bem.

A sua madeira branca é usada em marcenaria e quando tingida de preto substitui o ébano.



Loureiro (N)



Nome científico da espécie:

Laurus nobilis

Origem: Originário da região mediterrânica.

Curiosidades sobre o Loureiro: As suas folhas são usadas na culinária como tempero.



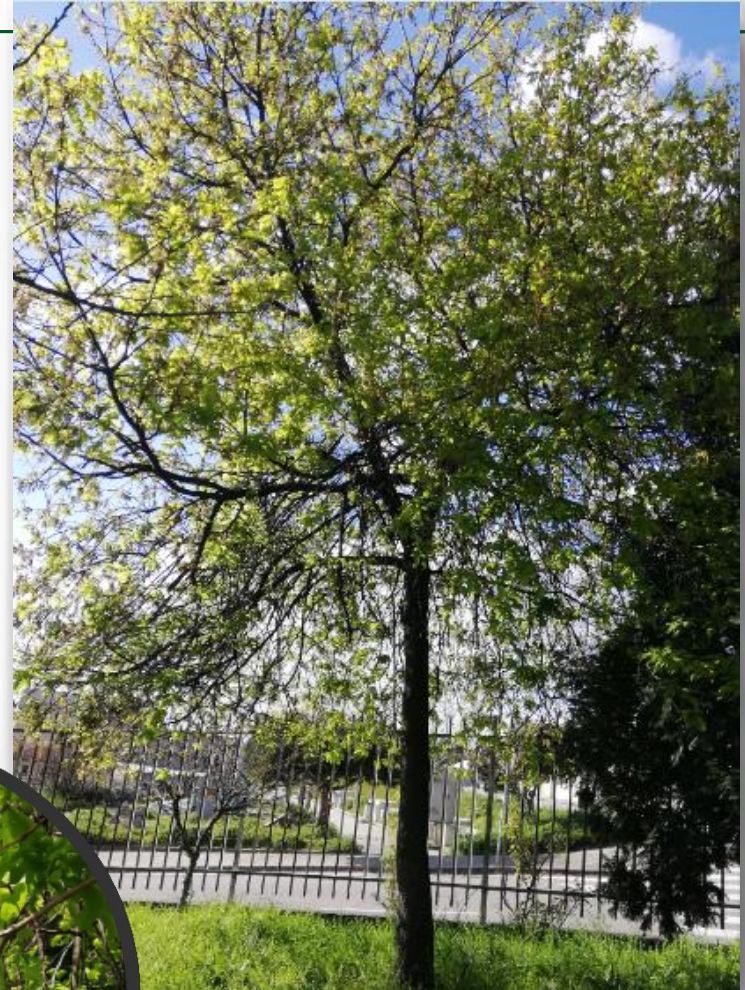
Carvalho alvarinho (O)

Nome científico da espécie:

Quercus robur

Origem: Europa (do Atlântico até aos Montes Urais).

Curiosidades sobre o Castanheiro alvarinho: Os seus frutos atualmente servem de alimento aos animais, mas em tempos idos fazia-se farinha e faziam parte da nossa alimentação.



Arruda (P)

Nome científico da espécie:

Ruta graveolens

Origem: Região mediterrânica da Europa.

Curiosidades sobre a Arruda: Desde a antiga Grécia era usada para afastar doenças contagiosas.



Hipericão do Gerês (Q)

Nome científico da espécie:

Hipericaceal

Origem: Oeste da Europa.

Curiosidades sobre o Hipericão do Gerês:

Talvez seja a única planta portuguesa com nome de uma região. É usada em infusões para o fígado. É excelente diurético.



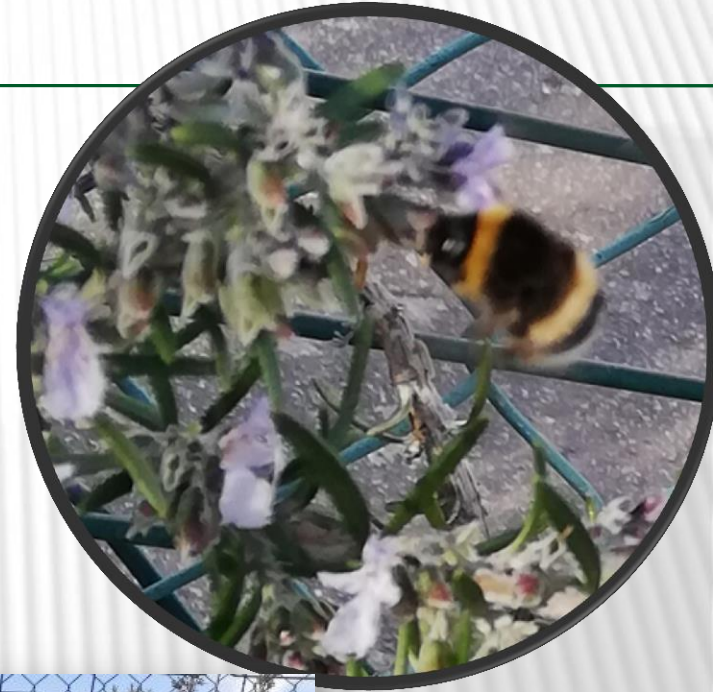
Alecrim (R)

Nome científico da espécie:

Rosmarinus officinalis

Origem: Mediterrâneo.

Curiosidades sobre o Alecrim: A sua flor é apreciada pelas abelhas produzindo um mel de extrema qualidade. Há quem plante alecrim junto das colmeias.



Salva (S)

Nome científico da espécie:

Salvia officinalis

Origem: Nativa da região mediterrânea.

Curiosidades sobre a Salva: O banho de salva é um ótimo relaxante.



Tangerineira (T)

Nome científico da espécie:

Citrus reticulata

Origem: Nativa da Ásia (Índia, China e países vizinhos de climas subtropical e tropical húmidos).

Curiosidades sobre a Tangerineira: A tangerina é cultivada há milénios na China, à Europa chegou apenas em 1805 importada para Inglaterra.



Romãzeira (U)

Nome científico da espécie:

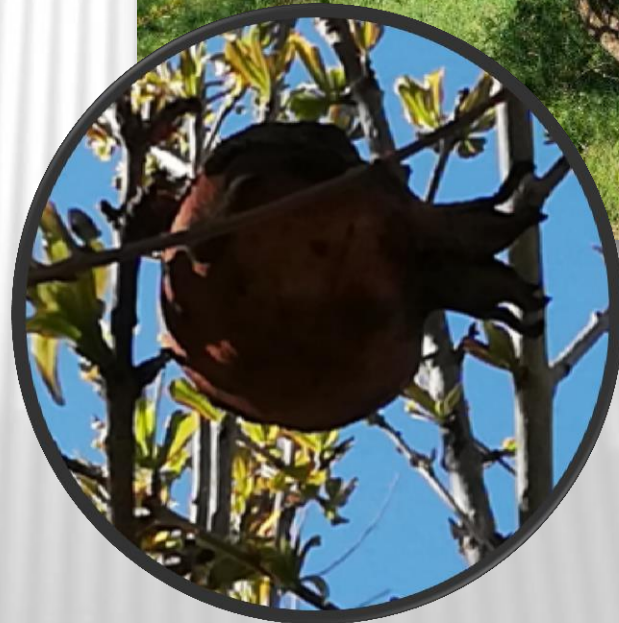
Punica granatum

Origem: Segundo pesquisadores russos, a romãzeira provém da Grécia, Síria e Chipre.

Curiosidades sobre a Romãzeira:

A romã é uma infrutescência da romãzeira, fruto comum no mediterrâneo oriental e médio oriente onde é tomado como aperitivo, sobremesa ou algumas vezes em bebida alcoólica.

A importância da romã é milenar, aparece nos textos bíblicos e está associada às paixões e à fecundidade.



Damasqueiro (V)



Nome científico da espécie:

Prunus armeniaca

Origem: É conhecida no norte da China desde 2000 a.C.

Curiosidades sobre o Damasqueiro: É uma árvore da família das rosáceas que atinge entre 3 a 10 metros de altura.

A amêndoa do alperce é usada em culinária para substituir ou reforçar o sabor da amêndoa amarga, por exemplo, na confecção dos biscoitos amaretti. É, também, usada no fabrico dos licores franceses.



Aveleira (X)

Nome científico da espécie:

Corylus avellana

Origem: É um arbusto que cresce naturalmente em quase toda a Europa, Ásia Menor e parte também da América do Norte.

Curiosidades sobre a Aveleira: A avelã é um fruto mais ou menos esférico a ovóide, cuja casca é extremamente resistente. No seu interior, encontra-se a semente comestível, de sabor levemente adocicado e algo oleaginoso. A avelã é consumida ao natural, ou usada em doces, normalmente associada ao chocolate, ao qual acrescenta um sabor muito apreciado.



Ameixoeira (Y)

Nome científico da espécie:

Prunus domestica

Origem: A espécie japonesa (*Prunus serrulata*), apesar do seu nome, teve a sua origem provável na China. A *Prunus domestica*, ou ameixeira-europeia teve origem na Ásia Menor, a sul do Cáucaso.

Curiosidades sobre a Ameixoeira:

Em 1864, já eram cultivadas 150 espécies diferentes. Graças ao seu conteúdo em fibra (especialmente pectina), carboidratos, magnésio, sódio e potássio, a ameixa é laxativa, recomendada contra a prisão de ventre.



Figueira (Z)

Nome científico da espécie:

Ficus carica

Origem:

África, Ásia, Europa, Mediterrâneo, Médio Oriente.

Curiosidades sobre a Figueira: Sabe-se que o figo, fruto da figueira, é utilizado pelo homem desde a Idade da Pedra.

De porte pequeno a médio, as figueiras crescem de 6 a 10 metros de altura, mas geralmente não ultrapassam os 8 metros.

As flores da figueira não são visíveis pois encontram-se dentro do figo, que é uma infrutescência e não uma fruta.



Macieira (K)

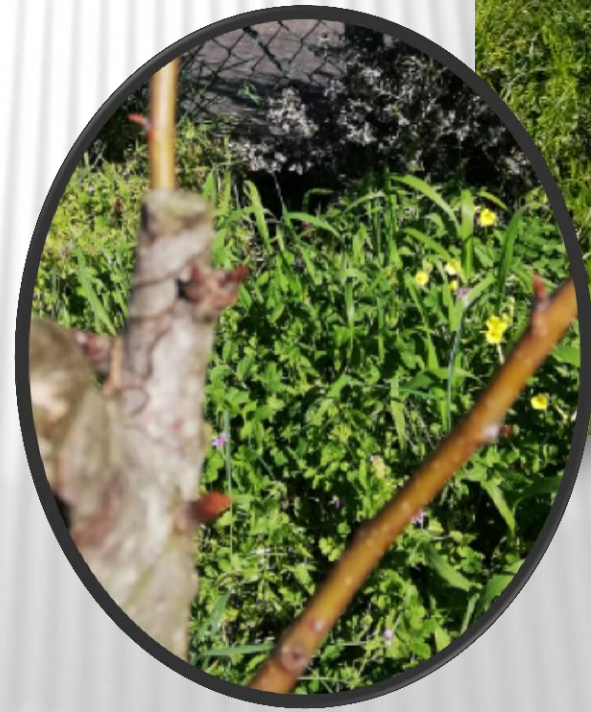
Nome científico da espécie:

Malus domestica

Origem: A árvore é originária da Ásia Ocidental.

Curiosidades sobre a Macieira: As maçãs têm sido cultivadas há milhares de anos na Ásia e Europa, quem a trouxe para a América do Norte foram os colonizadores europeus.

O consumo regular de uma maçã por dia é excelente para manter a taxa de colesterol em níveis aceitáveis.



Pereira (W)

Nome científico da espécie:

Pyrus communis

Origem: Este da Europa e Oeste da Ásia.

Curiosidades sobre a Pereira: Acredita-se que as pereiras são cultivadas desde o século I A.C., principalmente na Ásia.

A pereira média é capaz de produzir uma quantidade notável de frutos a partir de 4 a 6 de idade e pode continuar a fazer isso até os 30-40 anos de idade.

Com o sumo de pera prepara-se, em alguns locais, por fermentação, uma espécie de sidra.

