

Nome da escola : Agrupamento de Escolas de Amareleja

Nome vulgar: Nespereira

Nome Científico: *Eriobotrya japonica*

Data em que foi plantada - aprox. 2016

Tipo de Origem: alóctone

Distribuição Geográfica desta espécie: A nespereira é hoje cultivada um pouco por todo o mundo, desde África até à Austrália

Curiosidades: A nespereira é uma árvore de fruto, outrora muito apreciada, dissemina-se através das sementes, e nas variedades hortícolas, por enxertia ou estacaria. De crescimento rápido, é uma árvore pouco exigente quanto a requisitos de terreno e clima. Desenvolve-se bem em lugares luminosos, tolera as geadas e períodos prolongados de secura.

Concelho : Moura



Nome da escola : Agrupamento de Escolas de Amareleja

Concelho : Moura

Nome vulgar: cipreste-dos-cemitérios, cipreste, cipreste-comum, cipreste-de-Itália, falso-cedro

Nome Científico: *Cupressus sempervirens*

Data em que foi plantada: aprox 2001

Tipo de Origem: alóctone

Distribuição Geográfica desta espécie

Curiosidades : A sua madeira, de cor amarelada é de textura fina, não resinosa, mas aromática (liberta um odor semelhante ao do cedro). É resistente e fácil de trabalhar, própria para marcenaria, tanoaria, escultura, construção, carpintaria, etc., tendo sido também muito utilizada na construção naval; há quem diga que foi utilizada na construção da Arca de Noé e grande parte da frota turca



Nome da escola : Agrupamento de Escolas de Amareleja

Concelho : Moura



Nome vulgar - Azinheira

Nome Científico - *Quercus ilex rotundifolia*

Data em que foi plantada - aprox 2001

Tipo de Origem - autótone

Distribuição Geográfica desta espécie - Existe em Portugal, principalmente no interior alentejano, explorada em montados, habitualmente em consociação com uma cultura agrícola ou pastagem. Encontra-se também em povoamentos mistos com sobreiro.



Curiosidades: A azinheira é uma espécie muito variável, com inúmeras cultivares disponíveis. Árvore característica e importante dos bosques esclerofilos mediterrânicos, que constituem a vegetação potencial da maior parte da Península Ibérica.



Nome da escola : Agrupamento de Escolas de Amareleja

Concelho : Moura



Nome vulgar: Limoeiro

Nome Científico: *Citrus limon (L.) Burm*

Data em que foi plantada : aprox. 2010

Tipo de Origem Não nativa

Distribuição Geográfica desta espécie: cultivado nas regiões tropicais, subtropicais e temperadas



Curiosidades: Árvores frutíferas e medicinais. Árvore de porte médio, até 6 m de altura, de copa densa, muito ramificada, de folha persistente



Nome da escola : Agrupamento de Escolas de Amareleja

Concelho : Moura



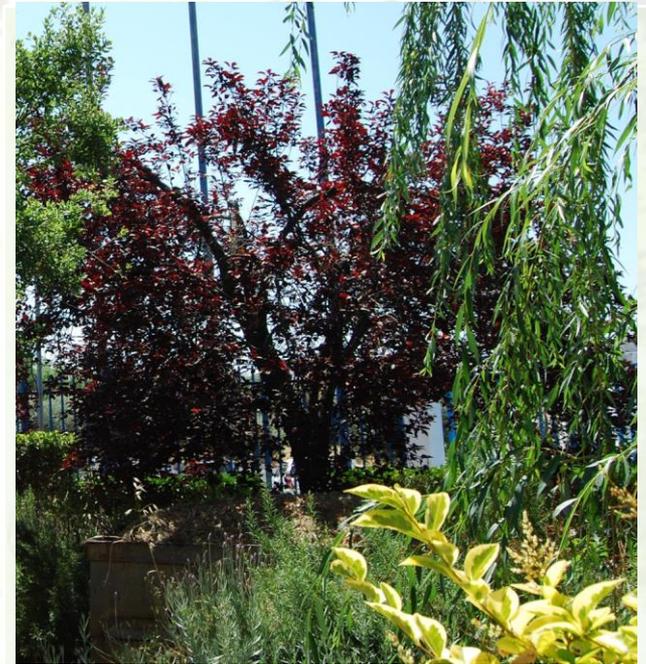
Nome vulgar: Ameixeira, ameixoeira

Nome Científico: *Prunus domestica* L

Data em que foi plantada (aproximada)- 2001

Tipo de Origem: alóctone

Distribuição Geográfica desta espécie : Cultivada por toda a Europa.



Curiosidades: A “amêndoa” dos caroços da ameixeira, contém ácido cianídrico, que pode ser perigoso. A ameixa fresca contém 84% de água, entre 8 a 11% de glúcidos, 1,5% de ácidos orgânicos, uma quantidade notável de provitamina A, os minerais clássicos e um pigmento. A ameixa seca, tem uma percentagem de glúcidos de cerca de 60%, dos quais 44% são açúcares, tornando-se assim um alimento de elevado valor energético, tónico e depurativo e um laxante de fama milenar.



Nome da escola : Agrupamento de Escolas de Amareleja

Concelho : Moura

Nome vulgar: Tília

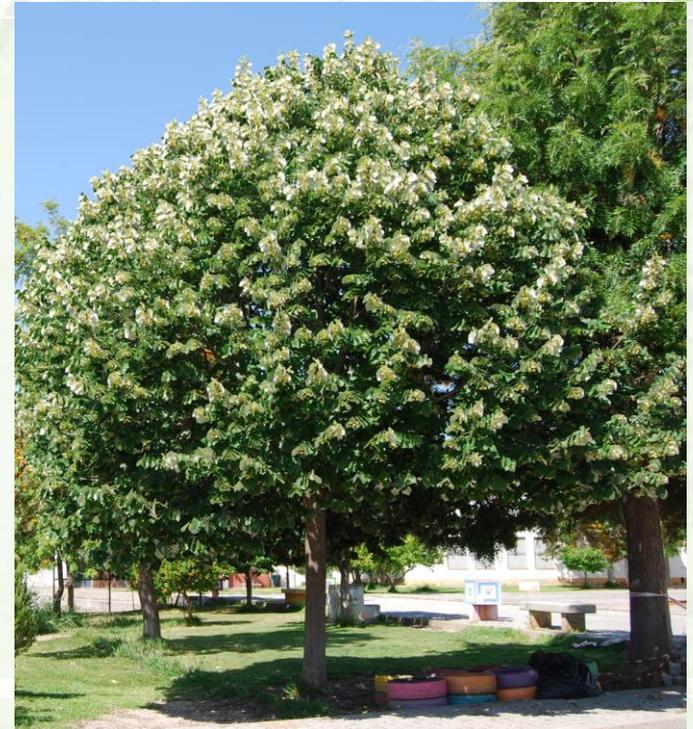
Nome Científico: *Tilia cordata* Mill

Data em que foi plantada: aprox. 2001

Tipo de Origem : alóctone

Distribuição Geográfica desta espécie: Quase toda a Europa, exceto no extremo norte, oeste da Sibéria, e Cáucaso e só até ao norte de Espanha.

Curiosidades: Muitas são as qualidades das tílias, algumas muito conhecidas, como a propriedade calmante da infusão das suas flores e brácteas; a casca considera-se colerética (com capacidade de facilitar o esvaziamento da vesícula biliar) e emprega-se nas infeções hepático-biliares, atribuindo-se a esta, no passado, muitas outras virtudes, permanecendo apenas as propriedades vasodilatadora e antiespasmódica (acalma espasmos e convulsões).



Nome da escola : Agrupamento de Escolas de Amareleja

Concelho : Moura



Nome vulgar: Chorão, salgueiro-chorão

Nome Científico: *Salix babylonica* L

Data em que foi plantada: aprox. 2001

Tipo de Origem: alóctone

Distribuição Geográfica desta espécie: Ásia, norte e centro da China



Curiosidades : Cultivada como ornamental em jardins, parques, à beira de lagos e cursos de água. A madeira é de qualidade regular, muito leve e pouco duradoura; pode ser utilizada para fabricar canoas, pasta de papel ou para construir móveis rústicos.



Nome da escola : Agrupamento de Escolas de Amareleja

Concelho : Moura



Nome vulgar: Pinheiro Manso

Nome Científico: *Pinus pinea*

Data em que foi plantada: aprox. 2001

Tipo de Origem: Autóctone

Distribuição Geográfica desta espécie: Sul da Europa e oeste da Ásia

Curiosidades: Em alguns locais, como no Alentejo e Estremadura, o pinhão produzido pelo pinheiro-manso é tradicionalmente comercializado. Para este efeito, devem-se colher durante o Inverno, conservarem-se até à Primavera, com ajuda do calor do sol, onde se recolhem os pinhões, que podem ser muito utilizados em confeitaria, culinária e no fabrico de determinados enchidos. Em medicina popular terá sido utilizado como balsâmico, para curar as doenças respiratórias. As pinhas, depois da extração do pinhão, são vendidas como combustíveis para caldeiras de fábricas de cortiça e de cerâmica.



Nome da escola : Agrupamento de Escolas de Amareleja

Concelho : Moura



Nome vulgar: Laranjeira

Nome Científico: *Citrus sinensis*

Data em que foi plantada: aprox. 2010

Tipo de Origem: alóctone

Distribuição Geográfica desta espécie: Árvore de climas temperados originária do Sudoeste Asiático. São cultivadas muitas variedades.

Curiosidades : A laranjeira é amplamente cultivada na região Mediterrânica, pelos seus frutos comestíveis (laranja-doce), e também pelos óleos essenciais que se extraem das flores e frutos, utilizados na indústria da cosmética. As laranjas contêm carotenos, inúmeras vitaminas, açúcares, ácidos orgânicos, aminoácidos, pectina e ácidos minerais. Além disso, antes da maturação, estado em que as suas virtudes atingem o apogeu, contêm heterósidos flavónicos que lhes conferem uma ação vitamínica P protetora dos capilares e preventiva de hemorragias.



Nome da escola : Agrupamento de Escolas de Amareleja

Concelho : Moura



Nome vulgar: Plátano

Nome Científico: *Platanus*

Data em que foi plantada: aprox. 2001

Tipo de Origem: Alóctone

Distribuição Geográfica desta espécie: São nativas da Eurásia e da América do Norte.



Curiosidades : As folhas, a casca e os frutos foram utilizados em medicina popular, tendo-se perdido completamente esta aplicação. A madeira do plátano é dura e muito resistente, sendo muito parecida com a da faia. Por isso, por vezes erroneamente, chamam faia ao plátano. Esta madeira, pardo-amarelada é utilizada em marcenaria e carpintaria, sendo também um bom combustível. Atualmente é muito utilizada como ornamental.



Nome da escola : Agrupamento de Escolas de Amareleja

Concelho : Moura



Nome vulgar: Romãzeira

Nome Científico: *Punica granatum* L.

Data em que foi plantada: 2010

Tipo de Origem: Alóctone

Distribuição Geográfica desta espécie: Europa e Ásia: desde o Mediterrâneo Oriental até ao Himalaia.

Curiosidades: As romãs são comestíveis, apesar das romãzeiras-bravas serem menos gostosas e de sabor amargo, ao contrário das cultivadas com sabor doce e muito aromáticas. Existem algumas intermédias e de carácter mais ou menos agri-doce. Com os frutos muito maduros prepara-se a granadina, que é um xarope muito eficaz, segundo a medicina popular, para combater as infecções da garganta. Da raiz extrai-se um eficaz tenífugo, para expulsar ténias e outros parasitas intestinais.



Nome da escola : Agrupamento de Escolas de Amareleja

Concelho : Moura



Nome vulgar- Oliveira

Nome Científico: *Olea Europaea*

Data em que foi plantada: 2010

Tipo de Origem - Autóctone

Distribuição Geográfica desta espécie: Região mediterrânica (Sul da Europa, Norte de África e Médio Oriente).

Curiosidades: As folhas são aplicadas medicinalmente na diminuição da pressão sanguínea, propriedade que parece dever-se a um heterósido amargo, a oleuropeína. Apresentam ainda propriedades hipoglicemiantes, e eram antigamente utilizadas, pelo seu sabor amargo, como tónico e febrífugo.

A oliveira é ainda muito apreciada como planta ornamental. A sua madeira é muito dura e compacta, de textura fina e de grande densidade, apresentando desta forma qualidades muito apreciadas. É ainda um excelente combustível e é adequada para produção de carvão.



Nome da escola : Agrupamento de Escolas de Amareleja

Concelho : Moura



Nome vulgar: Sobreiro

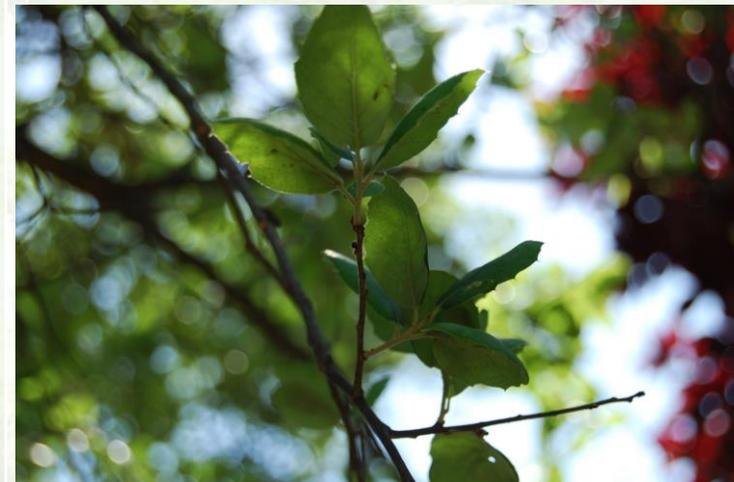
Nome Científico: *Quercus suber*

Data em que foi plantada: 2001

Tipo de Origem: Autóctone

Distribuição Geográfica desta espécie: região oeste do mediterrâneo, nomeadamente Portugal, Espanha, Itália, Argélia e Marrocos.

Curiosidades: O sobreiro quando isolado em boas condições edáfico-climáticas, e sem ser descortiçado poderá atingir grande corpulência e longevidade, mais de 500 anos, no entanto, quando descortiçado desde jovem, ou seja, aos 25-30 anos, tem uma vida muito mais curta (150 anos em média). O descortiçar do sobreiro só deve ser feita no início do Verão, quando o sobreiro já tiver entre 8 a 12 anos, tendo sempre o cuidado para não danificar a casca interna (vermelha-escura), responsável pela regeneração do súber e, sem a qual, a árvore acabaria por morrer.



Nome da escola : Agrupamento de Escolas de Amareleja

Concelho : Moura



Nome vulgar: Alecrim

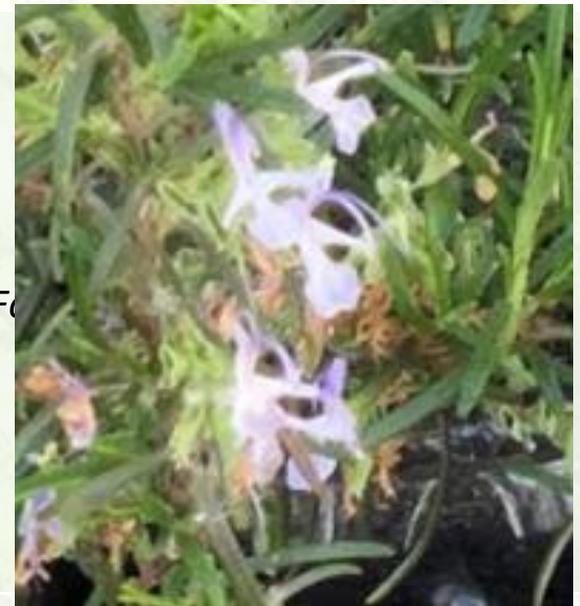
Nome Científico: *Rosmarinus officinalis*

Data em que foi plantada: 2020

Tipo de Origem: Autóctone

Distribuição Geográfica desta espécie: Região Mediterrânica

Curiosidades: É uma erva aromática comum na região do Mediterrâneo ocorrendo dos 0 a 1500 metros de altitude, preferencialmente em solos de origem calcária. Originário do mediterrâneo, o alecrim é símbolo da fertilidade e, na Idade Média, era usado para purificar o quarto de doentes. Na Grécia Antiga, o aroma desta especiaria perfumava os corredores das academias. Os estudantes usavam raminhos na cabeça para melhorar a memória durante os estudos e exames. Na horta e na casa é benéfico, pois repele insetos, traças e formigas.



Nome da escola : Agrupamento de Escolas de Amareleja

Concelho : Moura

Nome vulgar: Alfarrobeira

Nome Científico: *Ceratonia siliqua L*

Data em que foi plantada: 2001

Tipo de Origem: autóctone

Distribuição Geográfica desta espécie: região mediterrânica, sobretudo a zona oriental. Em Portugal encontra-se sobretudo no Algarve, mas também Arrábida e Lisboa.

Curiosidades: A alfarrobeira é uma planta característica do mediterrânico. Os seus frutos são comestíveis, ricos em açúcar, amido e proteínas, muito utilizados para produzir substitutos de chocolate. Outrora as sementes, duras e pardas, eram utilizadas como medida de peso.



Nome da escola : Agrupamento de Escolas de Amareleja

Concelho : Moura



Nome vulgar: Grevílea Robusta

Nome Científico: *Grevillea Robusta*

Data em que foi plantada: 2001

Tipo de Origem: alóctone

Distribuição Geográfica desta espécie: Florestas temperadas das regiões costeiras do Sudeste australiano, em vários tipos de solo, e clima quente e húmido, resistindo bem às secas estivais, desde o nível do mar até aos 1120 m de altitude.

Curiosidades: Esta árvore é muito atractiva como ornamental, sobretudo pela sua folhagem peculiar e suas flores muito vistosas, sendo comum encontrá-la nas nossas ruas e jardins. A madeira apresenta cor castanha amarelada, de consistência ligeira, podendo ser utilizada para tornear ou para construção de móveis.



Nome da escola : Agrupamento de Escolas de Amareleja

Concelho : Moura



Nome vulgar: Amoreira

Nome Científico: *Morus*

Data em que foi plantada: 2010

Tipo de Origem: alóctone

Distribuição Geográfica desta espécie: Ásia



Curiosidades: Árvore ornamental muito utilizada em parques e jardins. Os frutos podem ser consumidos frescos e possuem um sabor agri-doce, ligeiramente ácido. São muito ricos em vitamina C, sendo considerado um adstringente suave. Podem ser usados para preparar compotas ou para fazer bebidas refrescantes.

