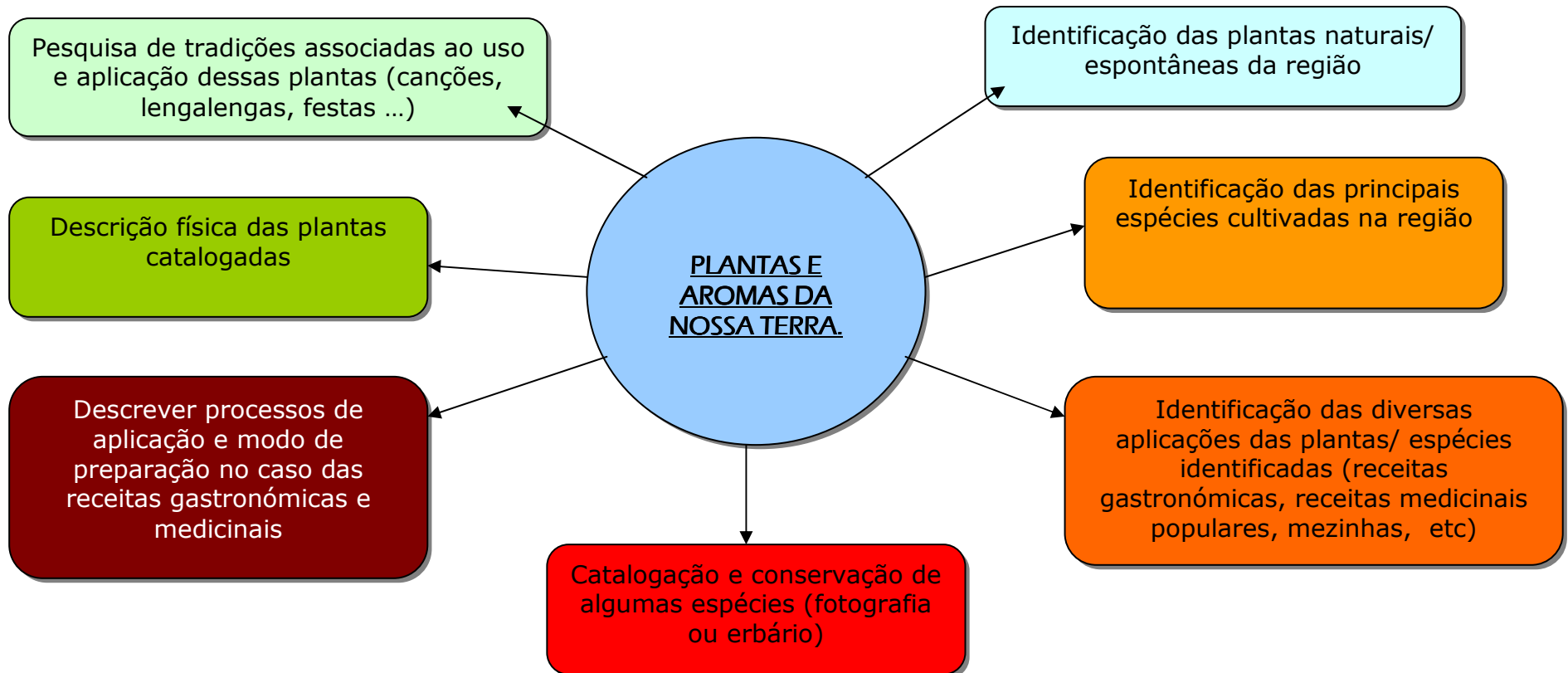





**PROJECTO DE TRABALHO 2 - ESTUDO ETNOBOTÂNICO DO MEIO LOCAL**



**ESTUDO ETNOBOTÂNICO: ÁREAS TEMÁTICAS**

ERVAS AROMÁTICAS E CONDIMENTARES	PLANTAS MEDICINAIS E AROMÁTICAS	ESPÉCIES AGRÍCOLAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>As ervas aromáticas enriquecem o sabor dos alimentos, pelo estiverem desde sempre ligadas à arte da culinária. As plantas aromáticas, como o próprio nome indica, são plantas que emanam fragrâncias das suas folhas, caules, sementes, raízes, vagens ou flores, que podem ser mais ou menos intensas. O seu uso culinário está amplamente divulgado e utilizadas como condimentos, transformam o sabor dos alimentos de forma positiva, enriquecendo-o, intensificando-o ou amaciando-o, sendo capazes de tornar múltiplos pratos em verdadeiras iguarias culinárias.</li> </ul> <p>Exemplos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1-Salsa</li> <li>2-Tomilho</li> <li>3-Coentros</li> <li>4-Eruca</li> <li>5-Salva</li> <li>6-Folhas de louro</li> <li>7-Alecrim</li> <li>8-Verbena</li> <li>9-Cebolinho</li> <li>10-Salsa frisada</li> <li>11-Estragão</li> <li>12-Manjerona</li> <li>13-Cebolinho picado</li> <li>14-Ramo de cheiros</li> <li>15-Hortelã</li> <li>16-Manjericão</li> <li>17-Endro</li> <li>18-Cerefólio</li> <li>19-Orégãos</li> <li>20-Azedas</li> </ol>	<p>Desde os tempos mais remotos, é conhecida a utilização de ervas na cura de diversos tipos de doenças. O homem, pela própria necessidade e a carência de outras fontes, sempre buscou na natureza a solução de seus males. "Que o teu alimento seja o teu remédio e que o teu remédio seja o teu alimento" – esta frase, atribuída a um escritor grego desconhecido, foi registrada há mais de 3 mil anos, sendo uma das provas mais antigas de que comida e cura estão relacionadas desde os primórdios. Desta forma, não se sabe a data precisa do início da utilização das plantas sob a forma medicinal, pois a sua história se entrelaça diretamente à própria história da humanidade, acumulando um conhecimento de milhares de anos. De uma forma geral, os estudiosos costumam apresentar a história das ervas medicinais a partir do Oriente, em um longo caminho que evoluiu até, mais recentemente, a América.</p> <p align="center">Exemplo:</p> <p><b>Alecrim</b> (<i>Rosmarinus Officinalis</i>)</p>  <p><b>Planeta:</b> Sol.</p> <p><b>Origem:</b> Sua origem remonta às praias do Mediterrâneo (o nome <i>rosmarinus</i> vem do latino que significa "o orvalho que vem do mar", devido ao cheiro das flores vegetando à beira mar). Carlos Magno obrigava os camponeses a cultivá-lo. Foi companheiro dos portugueses nas Entradas e Bandeiras. Antigamente queimava-se</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agricultura protegida no concelho - principais produções - <u>tomate e o feijão verde</u>. Destino: mercados abastecedores de Lisboa, Vila Franca de Xira e Porto.</li> <li>- <u>Vinha é a cultura de maior tradição</u> (mais importante economicamente no concelho e maior produtor de vinho à escala nacional).</li> <li>- <u>O Oeste é uma das maiores regiões vinícolas de Portugal</u>. (vinhos tintos encorpados, aromáticos e de precioso valor alcoólico; vinhos brancos, deliciosamente frutados e "vinhos leves", de mais baixo teor alcoólico).</li> <li>- <u>"O Oeste tem uma produção agrícola 150% superior à média da produção nacional</u>. Estudos recentes do Ministério da Agricultura mostram que esta <u>é uma das poucas zonas economicamente viáveis em termos agrícolas</u>", avança Carlos Miguel. E acrescenta: <u>"Torres Vedras coloca diariamente contentores com produtos hortícolas em França e em Itália"</u>.</li> <li>- A importância do sector no <u>Produto Agrícola também é significativo</u>, estimando-se para a região valores <u>acima dos 60%</u>.</li> <li>- <u>A principal produção é a hortícola</u></li> <li>- É um dos principais centros vinícolas do país, sendo rica na produção de produtos horto-frutícolas.</li> <li>- <u>A área do concelho é ocupada em 70% pela agricultura</u>, 25% pela floresta e 8% afecta ao urbanismo.</li> </ul>

	<p>caules de alecrim para purificar o ar do quarto de doentes em hospitais.</p> <p><b>Partes usadas:</b> Folhas e flores.</p> <p><b>Lendas e Mitos:</b> Conta-se que numa viagem Nossa Senhora sentou-se à sombra de um alecrim para dar de mamar ao menino Jesus: por isso acredita-se que a planta nunca atinja altura superior à de Jesus adulto. Outro conto diz que a Bela Adormecida foi acordada pelo príncipe com um ramo de alecrim. Os gregos usavam coroas de alecrim em festas, como símbolo da imortalidade. A crendice popular usa o alecrim para afastar olho gordo, erva da juventude eterna, do amor, amizade e alegria de viver. Erva colocada debaixo do travesseiro afasta maus sonhos. Tocar com alecrim na pessoa amada faz ter seu amor para sempre.</p> <p><b>Características e Cultivo:</b> Arbusto rústico e persistente, atinge até 2 metros de altura, com folhas resinosas, coriáceas, lineares e verde-escuras. O caule, quadrado, torna-se lenhoso à partir do segundo ano. Locais ensolarados, companheira da sálvia, brócoli e couve, atrai abelhas e repele moscas da cenoura. Solo drenado e permeável, vai bem mesmo nos pedregosos.</p>	
--	--	--



### SUGESTÃO DE EXPERIÊNCIAS EDUCATIVAS A REALIZAR:

- Pesquisa e investigação acerca do tema escolhido (internet, recursos da mediateca, diálogo com pessoas da região...)
- Recolha de espécies vegetais – trabalho de campo
- Desenho e pintura de elementos naturais: elementos das plantas( para o catálogo do herbário)
- Produção de textos relativos ao tema do projecto “**PLANTAS E AROMAS DA NOSSA TERRA.**”.
- Construção de um herbário e catálogo com a classificação das espécies vegetais
- Criação de um mostruário de sementes (no caso das espécies mais cultivadas na região)
- Elaboração de inquéritos/ entrevistas sobre o uso, tradições associadas e importância das espécies vegetais na cultura, costumes e economia local
- Aplicação de inquéritos/ questionários à população local
- Levantamento de receitas tradicionais da região
- Levantamento de usos e costumes da região
- Caracterização agrícola da região
- Exploração de vocabulário relativo a qualquer uma das temáticas, quer em língua materna, quer em línguas estrangeiras
- Recolha e tratamento de informação acerca dos usos e costumes da região
- Estudo da importância das espécies vegetais (cultivadas) introduzidas no período pós-descobrimentos e desenvolvimento do povoamento na região
- Construção de painéis expositivos e de apresentações
- Construção de uma exposição final para apresentação dos elementos produzidos.
- Processamento de texto (EAC/TIC)
- Realização de um CD-Rom com apresentação do estudo/ trabalho realizado pela turma (EAC/TIC)
- Elaboração de textos relativos ao projecto para o jornal sementes



## DISTRIBUIÇÃO DAS COMPONENTES DE CONCRETIZAÇÃO DO PROJECTO PELAS ÁREAS NÃO CURRICULARES

Área Curricular	Actividades a desenvolver
<b>Área Projecto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenho e pintura de elementos naturais: elementos das plantas( para o catálogo do herbário)</li> <li>• Produção de textos relativos ao tema do projecto <b>“<u>PLANTAS E AROMAS DA NOSSA TERRA.</u>”</b>.</li> <li>• Construção de um herbário e catálogo com a classificação das espécies vegetais</li> <li>• Criação de um mostruário de sementes (no caso das espécies mais cultivadas na região)</li> <li>• Elaboração de inquéritos/ entrevistas sobre o uso, tradições associadas e importância das espécies vegetais na cultura, costumes e economia local</li> <li>• Caracterização agrícola da região</li> <li>• Recolha e tratamento de informação acerca dos usos e costumes da região</li> <li>• Estudo da importância das espécies vegetais (cultivadas) introduzidas no período pós-descobrimentos e desenvolvimento do povoamento na região</li> <li>• Construção de painéis expositivos</li> <li>• Construção de uma exposição final para apresentação dos elementos produzidos.</li> <li>• Elaboração de textos relativos ao projecto para o jornal sementes</li> </ul>
<b>EAC/TIC</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pesquisa e investigação inicial acerca do tema escolhido (internet, recursos da mediateca, diálogo com pessoas da região...)</li> <li>• Levantamento de receitas tradicionais da região</li> <li>• Caracterização agrícola da região</li> <li>• Recolha e tratamento de informação acerca dos usos e costumes da região</li> <li>• Construção de apresentações em suporte informático</li> <li>• Processamento de texto (EAC/TIC)</li> <li>• Realização de um CD-Rom com apresentação do estudo/ trabalho realizado pela turma</li> </ul>
<b>Extra aula</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pesquisa e investigação acerca do tema escolhido (internet, recursos da mediateca, diálogo com pessoas da região...)</li> <li>• Recolha de espécies vegetais – trabalho de campo</li> <li>• Aplicação de inquéritos/ questionários à população local</li> <li>• Levantamento de receitas tradicionais da região</li> <li>• Construção de uma exposição final para apresentação dos elementos produzidos.</li> <li>• Elaboração de textos relativos ao projecto para o jornal sementes</li> </ul>

# Externato de Penafirme

Área Projecto e Estudo Acompanhado

## *Projecto 2: Plantas e aromas da nossa terra*

Estudo etnobotânico do meio local

8º Ano  
Ano lectivo 2007/2008

