



Folhas soltas do álbum “Plantas do Convento do passado e do Presente”

Visitar o património edificado pode ser também imaginar as vivências dos que aí habitaram. Neste projeto lúdico-educativo vamos falar-te de plantas e da sua utilização, na cozinha, bem como realçar os seus poderes terapêuticos e de bem-estar.

Limoeiro

Sabias que...

Podes fazer velas para aromatizar a tua casa?



Vais precisar de:

- ❖ Limões cortados ao meio;
- ❖ Parafina ou restos de velas;
- ❖ Lápis de cera amarelos;
- ❖ Óleo essencial de limão;
- ❖ Pavio

Corta os limões no sentido longitudinal, com uma colher retira a polpa cuidadosamente.

Num recipiente leva ao micro-ondas a parafina, com os lápis de cor e a essência de limão, deixa derreter.

Nas metades de limão coloca ao centro o pavio, pendurado num pau de espetada, enche com a parafina e deixa secar.

Está pronto !!!

Podes fazer o teu repelente natural para melgas, moscas e mosquitos?



Vais precisar de:

- ❖ Limões
- ❖ Cravinhos da Índia

Corta os limões ao meio e espetada Cravinhos da Índia, coloca num pratinho bonito e já está! Põe no parapeito da janela, ou na mesa da varanda...



O limoeiro (*Citrus x limon L.*) é uma árvore da família das rutáceas de folha persistente que é originária da Ásia, é uma árvore pequena que não atinge mais de 6 metros de altura, espinescente, muito ramificada, de caule e ramos castanho-claros; as folhas são alternas, oblongo-elípticas, as suas flores são brancas ou violeta, em cacho. Reproduz-se por estacas de galhos, e também por sementes, frutifica durante todo o ano, em inúmeras variedades, cuja cor varia do verde-escuro ao amarelo-claro.

O limão-siciliano foi trazido da Pérsia pelos árabes, disseminando-se na Europa. Há relatos de limoeiros cultivados em Génova em meados do século XV, bem como referências à sua existência nos Açores em 1494.

O limão e outros cítricos foram levados para a América pelos missionários espanhóis após a descoberta de Cristóvão Colombo. Estes frutos também foram introduzidos nos países do norte da Europa, através de viagens marítimas, os frutos comprados eram revendidos a preços muito elevados nos países do norte: o **limão** foi nessa época considerado um produto de luxo, sendo usado principalmente como ornamento ou medicamento.

As suas utilizações são imensas; é muito utilizado em cosmética graças ao seu poder adstringente, com o sumo preparam-se refrigerantes, sorvetes, molhos e aperitivos, bem como alguns medicamentos por ser rico em vitaminas e minerais, da casca retiram-se óleos essenciais muito utilizados em perfumaria; é ainda muito utilizado no fabrico de licores sendo o mais conhecido de todos o Limoncello, de origem italiana.

Curiosidades

Em 1747, o cirurgião escocês James Lind conduziu uma experiência, considerada como o primeiro ensaio clínico registado na história da Medicina. A bordo do navio HMS Salisbury, Lind dividiu um grupo de doze marinheiros afetados pelo escorbuto em diferentes grupos, que receberam diferentes formas de terapia. O grupo com acesso a laranjas e limões recuperou totalmente da doença. Lind publicou os seus resultados em 1753. No entanto a introdução obrigatória de sumo de limão, ou lima, na dieta dos marinheiros britânicos só surgiu cerca de quatro décadas mais tarde, por decisão do almirantado britânico em 1795.

