



SE TEM UM JARDIM
2ª EDIÇÃO

TEMOS UMA ÁRVORE PARA SI



ALECRIM

Rosmarinus officinalis

A planta onde crescem os bebés.

PORTE

Arbustivo

PLANTAR

No solo, em vasos ou floreiras.

ALTURA

Arbusto lenhoso com 1,5 m a 1,8 m, podendo em alguns casos atingir 2 m de altura.

FOLHA

Pequenas, opostas e lineares. Coriáceas com coloração verde-escura e aparência rugosa na página superior, e um tom mais branco e de aspeto tomentoso na inferior.

FLOR

Pequenas, de tom azul-pálido ou lilás (raramente rosadas ou brancas) e agrupadas em cimeiras. Surgem de janeiro a maio. Contudo, é frequente vê-las noutras épocas do ano.

FRUTO

Os pequenos frutos de cor castanha agrupam-se de quatro a quatro.



LONGEVIDADE

Planta perene.

PORQUE É IMPORTANTE NO SEU JARDIM

Arbusto aromático, permitindo a estimulação dos sentidos. Exibe flores durante os meses de inverno.

Usado como planta de companhia para repelir insetos prejudiciais a outras plantas. Adapta-se a jardins de pouca manutenção.

CUIDADOS

Resistente à secura e à maioria dos solos. Beneficia de regas que mantenham o solo ligeiramente humedecido. Precisa de boa exposição solar.

Bastante tolerante à poda, que se aconselha para caules mais velhos e desenvolvidos a fim de manter os arbustos compactos e renovados. Só deve ser podado após a floração.

ECOLOGIA

Cresce em locais secos, pobres e pedregosos, preferencialmente calcários. Surge em matos e formações arbóreas abertas, podendo aguentar a exposição marítima.

CURIOSIDADES

Na mitologia grega está associado a Afrodite. Quando a Deusa do Amor surge das águas do mar, o seu corpo vinha envolto em alecrim. O alecrim é queimado desde a antiguidade em templos e igrejas, substituindo o incenso. Na Igreja Ortodoxa, o óleo é usado para a unção. Na Idade Média era usado para afastar a peste. É considerado símbolo da amizade e fidelidade. Dos arbustos de alecrim, dizem os belgas, colhem-se os bebés - que na Bélgica não são 'trazidos' por cegonhas. Pode ser usado como condimento em sopas e ensopados de legumes e carnes, e como aromatizante em pratos doces, como bolos, biscoitos e compotas. É igualmente usado para aromatizar queijos, azeites, vinagres e azeitonas e no fabrico de licores e infusões aromáticas.