



SE TEM UM JARDIM
2.ª EDIÇÃO
TEMOS UMA
ÁRVORE
PARA SI

FOTOGRAFIA: Maria Pinto



LOUREIRO

Laurus nobilis

A árvore da culinária e da sabedoria.

PORTE

Arbóreo ou arbustivo.

PLANTAR

No solo.

ALTURA

Pequena árvore ou arbusto, habitualmente entre 5 e 10 m.

COPA

Densa, um tanto irregular e de forma ovada.

FOLHA

Persistente. Simples e de forma oblonga-lanceolada. Surgem alternadamente, com pecíolos avermelhados e margens onduladas. De aspeto coriáceo, na página superior exibem um tom verde-escuro e lustroso, na página inferior são de um verde-pálido. Muito aromáticas quando esmagadas.

FLOR

Pequenas e de tom branco-amarelado, são fragantes e surgem nas axilas das folhas. A floração dá-se entre os meses de fevereiro a abril.

FRUTO

Drupas carnudas e ovóides, que lembram as azeitonas, tornando-se, negras na maturação.



LONGEVIDADE

Pode alcançar os 100 anos.

PORQUE É IMPORTANTE NO SEU JARDIM

Muito resistente a pragas, ajuda a proteger as outras plantas de insetos. Tem um tom verde e intenso que assim permanece durante todo o ano e permite o embelezamento de sítios relativamente sombrios, onde é difícil manter outras plantas. Com copa densa e persistente, pode ser usado para ocultar pormenores não desejados. Pode ser usado na culinária.

CUIDADOS

Não é muito tolerante a geadas prolongadas, nem a ventos frios.

ECOLOGIA

Prefere climas amenos e surge em matagais, bosque e galerias ripícolas. Geralmente em vertentes sombrias e em solos leves e frescos.

CURIOSIDADES

As folhas e as bagas de loureiro eram sagradas para os gregos, sendo a planta dos poetas, dos oráculos, dos militares, dos homens de Estado e dos estudiosos, que eram agraciados com coroas de louro. Representavam o conhecimento, de forma tão vincada que, ainda hoje, se refletem nos idiomas atuais em expressões como “poetas laureados” e “colher os louros”. Também os romanos partilhavam esta prática de condecoração com coroas de louros.

A origem do nome *Laurus*, como lhe chamaram os romanos ao Loureiro, é bastante incerta. Pode ser de origem celta, com origem na palavra *laur* que significa verde, numa alusão às suas folhas “que nunca secam”.

São inúmeras as suas propriedades farmacológicas mas entre nós, o uso mais conhecido das folhas e ramos é na culinária. O seu óleo essencial é utilizado na produção de sabão.

As folhas são ainda usadas como repelente de insetos, sendo muitas vezes secas e misturadas com os grãos armazenados, para os proteger até à sua utilização.

