



© Saber do Sabor
AS PLANTAS NOSSAS DE CADA DIA

GIL FELIPPE

Ilustrações de Maria Cecília Tomasi



CAPACITAS INTERNACIONAL
Edições e Eventos Ltda

O SABER DO SABOR
- AS PLANTAS NOSSAS DE CADA DIA -

GIL FELIPE

O SABER DO SABOR
- AS PLANTAS NOSSAS DE CADA DIA -

ILUSTRAÇÃO DE MARIA CECÍLIA TOMASI

© GIL FELIPE

ISBN: 1972-689-124-8

DEPÓSITO LEGAL: 121561/98

DIREITOS DA VERSÃO ELETRÔNICA RESERVADA À EDITORA

AGRADECIMENTOS

À amiga Dra Olga Yano, especialista no grupo das Briófitas, pesquisadora do Instituto de Botânica de São Paulo, que pacientemente revisou todos os nomes válidos das espécies mencionadas neste livro.

Aos amigos Dr. Luciano M. Esteves, especialista em Morfologia e Fisiologia de Esporos de Pteridófitas e Dra Lilian B. P. Zaidan, especialista em Fisiologia da Floração (ambos do Instituto de Botânica de São Paulo) e Dra Cláudia Lemos, do Departamento de Lingüística da Universidade Estadual de Campinas, pelo incentivo e leitura crítica do texto. O título do livro é sugestão de Cláudia Lemos.

APRESENTAÇÃO

Todo mundo gosta do “verde” e pouco sabe de botânica. Isso sempre me ocorreu em reuniões sociais quando me perguntavam o que eu fazia e eu dizia que era botânico. Daí se seguiam comentários do tipo “Que coisa gostosa!”, “Deve ser bom trabalhar com plantas”, sinais que, de botânica mesmo, não tinham a menor idéia. Pensei então: como transferir para os que gostam de plantas noções de botânica de um modo simples e de fácil digestão? Lembrei de minha avó que dizia a minha irmã: “Homem a gente pega pela boca, pelo estômago”. Assim surgiu a idéia do livro: transferir alguns dos meus conhecimentos como professor de Botânica através de receitas de pratos saborosos. O livro é, portanto, sobre botânica básica e se utiliza de receitas culinárias como motivação e forma de interação com o leitor. Não é, com certeza, um livro de receitas vegetarianas, mas sim um livro em que uma determinada planta é a estrela de uma receita.

Quando essa idéia já tinha tomado forma, pensei: por que não usar as receitas de pratos que eu gosto de fazer, para ensinar botânica? Enquanto estuda a receita, o leitor aprende sobre a planta que é a espécie citada naquela receita. Tudo apresentado como em um artigo científico, até mesmo com notas de rodapé. As plantas vão sendo apresentadas uma a uma e assim vão se sucedendo, uma após a outra, no decorrer do livro. Sendo um cientista, apresento a receita com as medidas precisas de cada ingrediente, conforme exige a ciência internacional. É só ler e fazer. Fora o gosto do autor e de cada leitor, não há nada de subjetivo e as receitas funcionam como se fossem de um manual de laboratório. Essa objetividade científica não impede que elas também representem um espelho de vida, colhidas como foram, através dos anos e em diferentes cidades e países, de cientistas amigos e de amigos não cientistas.

Como as plantas é que são as estrelas, foram elas que mereceram ilustrações e não os pratos culinários. Todas as aquarelas foram feitas especialmente para o livro.

Gil Felipe

INTRODUÇÃO

1. AS ANGIOSPERMAS

Dentro do reino vegetal, a divisão das Angiospermas inclui todas as plantas que produzem sementes, as quais estão encerradas no ovário. Portanto estas plantas podem produzir frutos. Todas as plantas que possuem o que nós normalmente chamamos de flores pertencem a esta divisão. Acredita-se que o grupo surgiu no período Paleozóico. Em termos de Botânica esta divisão consta de duas classes: Dicotiledôneas e Monocotiledôneas.

As Dicotiledôneas apresentam dois cotilédones; em geral são herbáceas ou lenhosas; apresentam pólen tricolpado; folhas largas, com nervação reticulada, em geral com pecíolo; flores com 4 ou 5 partes. As raízes são do tipo pivotante. Apresentam crescimento secundário em espessura, tanto do caule como da raiz.

As Monocotiledôneas têm apenas um cotilédone; em geral são herbáceas (árvores em *Palmae*, *Musaceae*); apresentam pólen monocolpado; folhas lineares ou oblongas com veias longitudinais paralelas e sem pecíolo; flores com 3 partes ou múltiplos de 3. Não apresentam crescimento secundário do caule ou da raiz. A raiz é do tipo fasciculado.

Cada uma destas duas classes agrupa famílias botânicas. Cada família engloba gêneros e em cada gênero há um certo número de espécies. Gênero e espécie são sempre escritos em latim, grifados ou em itálico. Após o nome da espécie aparece sempre uma inicial ou nome, que se refere à autoridade (o botânico) que pela primeira vez deu o nome latino a essa planta. A espécie pode ainda ser subdividida em categorias sub-específicas, como a variedade (se for encontrada na natureza) ou cultivar (se for criada artificialmente pelo homem). Por exemplo:

família Bromeliaceae

gêneros: *Bromelia*, *Ananas*, etc.

espécie: *Ananas comosus* (L.) Merr.

variedade: *Ananas comosus* (L.) Merr. var. *comosus*

A seguir é apresentada a lista das famílias que apresentam espécies citadas neste livro.

Famílias das Dicotiledôneas

Aizoaceae

Anacardiaceae

Annonaceae

Bixaceae

Boraginaceae

Capparidaceae

Caricaceae

Chenopodiaceae

Compositae

Convolvulaceae

Cruciferae

Cucurbitaceae

Ebenaceae

Euphorbiaceae

Labiatae

Lauraceae

Lecythidaceae

Leguminosae-Papilionoideae (Papilionaceae)

Malvaceae

Moraceae

Myristicaceae

Myrtaceae
Oleaceae
Oxalidaceae
Passifloraceae
Pedaliaceae
Piperaceae
Punicaceae
Rosaceae
Rubiaceae
Rutaceae
Solanaceae
Sterculiaceae
Tropaeolaceae
Umbelliferae
Vitaceae

Famílias das Monocotiledôneas

Araceae
Bromeliaceae
Dioscoreaceae
Gramineae (Poaceae)
Iridaceae
Liliaceae
Marantaceae
Musaceae
Orchidaceae
Palmae
Zingiberaceae

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

