

A utilização da colecção de plantas aromáticas, do Jardim Botânico da Ajuda, na educação

D. Espírito-Santo
Jardim Botânico da Ajuda,
Instituto Superior de Agronomia,
Universidade Técnica de Lisboa,
botanicoajuda@isa.utl.pt

Após o terramoto de 1 de Novembro de 1755, o Marquês de Pombal, Primeiro Ministro do Rei D. José I, mudou a corte para a Ajuda, nessa época subúrbio da capital, por aí terem ficado intactos um número de palácios suficiente para instalação dos Ministérios. Uma quinta que havia junto da residência real foi comprada pelo rei para a cultura de frutas e hortaliças necessárias ao palácio. Foi para essa Quinta que em 1765 Domingos Vandelli projectou o 15º Jardim Botânico da Europa e 1º de Portugal. Era este destinado à educação dos príncipes D. José e D. João, netos do rei.



Actualmente o Jardim Botânico da Ajuda é uma unidade especial do Instituto Superior de Agronomia. Não sendo já um Jardim para príncipes a vocação para o Ensino continua a ser explorada. A ligação com a Universidade faz-se não apenas, de modo directo, na leccionação de diversas matérias, como pelo envolvimento de professores e alunos, juntamente com outros voluntários, em programas de interesse público.

A importância das plantas aromáticas é conhecida desde a antiguidade, sendo utilizadas para os mais diver-

sos fins. Este envolvimento com a natureza foi decaindo com a industrialização e o desenvolvimento da ciência e da tecnologia. Hoje em dia, as investigações sobre a utilização das plantas aromáticas na medicina, na cosmética e na decoração têm contribuído para aumentar o conhecimento sobre as capacidades destas plantas. No restauro que decorreu entre 1993 e 1997 quando, com o apoio do Prémio de Conservação do Património Europeu e do Fundo de Turismo, sob a orientação da Prof.ª Cristina Castel-Branco, se procedeu a um restauro do Jardim Botânico da Ajuda, instalou-se o Jardim dos Aromas. Foi construído numa área de 400 metros quadrados, numa horta abandonada anteriormente utilizada por moradores do Jardim. A sua arquitectura foi pensada de modo a proporcionar acessibilidade a todos os visitantes, em especial aqueles que possuem deficiência física (motora ou visual). Assim, atendendo às suas necessidades, foram construídos alegretes sobrelevados com cerca de 0,9 metros em relação ao terreno, para se poder tocar e cheirar as plantas com maior facilidade; foi colocada sinalização adequada (guias condutoras e mesa sinalizadora em Braille); introduzidos mapas tácteis (termoforma); colocadas etiquetas em Braille das plantas nos alegretes; e construídas rampas para deslocação de cadeiras de rodas.

As plantas aromáticas e medicinais que foram introduzidas, inicialmente neste espaço, foram seleccionadas tendo em vista a pequena área. Foi elaborado uma lista com cerca de quinhentas plantas que se adaptam ao ar livre, eliminando as espinescentes e as urticantes, uma vez que são desagradáveis ao tacto, e devido ao reduzido volume de terra, eliminando também as plantas de grande porte e consequentemente de grandes raízes. No Jardim dos Aromas encontram-se mais de uma centena de táxones, entre as quais: erva-das-azeitonas (*Calamintha baetica* Boiss. & Reuter), coentro (*Coriandrum sativum* L.), funcho (*Foeniculum vulgare* Miller), loureiro (*Laurus nobilis* L.), alfazema (*Lavandula angustifolia* Miller), erva-cidreira (*Melissa officinalis* L.), hortelã-da-ribeira (*Mentha cervina* L.), poejo (*Mentha pulegium* L.), hortelã-comum (*Mentha x rotundifolia* L.), murta (*Myrtus communis* L.), orégão-comum (*Origanum virens* Hoffmans et Link), alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.), satireja (*Satureja montana* L.), bela-luz (*Thymus mastichina* L.), serpão (*Thymus serpyllum* L.), tomilho-vulgar (*Thymus vulgar* L.). Estas

educación



plantas ocorrem principalmente na Região Mediterrânica. Associadas ao azeite dão o sabor e o aroma tão típicos da gastronomia mediterrânica. Podem também ser utilizadas como medicinais, na perfumaria e no fabrico de cosméticos, bem como na decoração de arranjos perfumados.

"Plantas aromáticas e medicinais" é um dos temas dos Mini-Cursos de Jardinagem, destinado a adultos. Aprender a conhecer, utilizar e cultivar as principais plantas aromáticas e medicinais existentes em Portugal: identificação e caracterização, técnicas de propagação, cultura biológica, produtos alternativos à base de plantas aromáticas e medicinais, utilização em culinária, são os objectivos deste curso. Dado no J.B.A. também existir um restaurante, frequentemente as aulas no Jardim dos Aromas são

educação

seguidas de dicas culinárias ensinadas pelo "chefe" do mesmo.

Também o Convívium Arrábida, do movimento SlowFood, utiliza o Jardim dos Aromas para a realização do encontro intitulado "Ervas aromáticas: propriedades, usos, cheiros e provas". Aderem a esta iniciativa pessoas com o gosto especial por sabores com saúde. Para além da visita ao Jardim dos Aromas e da prova de diversas preparações culinárias com plantas aromáticas, há ainda espaço para uma pequena conversa sobre as propriedades antimicrobianas destas plantas. Depois de uma tarde bem passada, os participantes levaram ervas, vasinhos de recordação e a semente do desejo de voltar a visitar o Jardim.

De modo a sensibilizar os alunos do ensino básico para a importância das plantas medicinais e aromáticas, desenvolveu-se uma visita subordinada a este tema. Começa-se pela apresentação das plantas na colecção. Nas folhas colhidas pode-se visualizar no laboratório¹, à lupa, as glândulas secretoras e proceder-se à extracção, por destilação, do óleo essencial, aprendendo alguns aspectos da sua biossíntese. A destilação, processo de extracção de aromas mais antigo e ainda hoje muito utilizado industrialmente, é efectuada num aparelho de Clevenger modificado. No decurso do processo de destilação (cerca de 30 minutos) motivam-se os visitantes para o interesse em obter os óleos essenciais no estado líquido, permitindo assim muitas utilizações, desde a indústria de perfumaria e cosmética, até à farmacêutica, passando pela alimentar.

No final faz-se a recolha do óleo essencial e os visitantes são convidados a transferir uma pequena quantidade daquele para um frasquinho que podem levar. Tem-se a esperança de que passem o que aprenderam a amigos e parentes. As perguntas como "o que são plantas aromáticas - o que as diferencia de outras?", "o que lhes dá o cheiro e como?", "que produtos podemos nós extrair delas?", "como podemos nós usá-las bem?", são conceitos respondidos e discutidos. De facto, o que é ensinado durante estas visitas guiadas é benéfico não somente aos alunos do ensino básico e secundário, mas também aos estudantes do Instituto Superior de Agronomia que têm de as conduzir. Como futuros licenciados, podem ganhar alguma experiência prática, beneficiando simultaneamente com os jovens que com eles aprendem.

1. Montado com o patrocínio da Klorane e das actividades de tempos livres "Pró-Ambiente"