

Nome Comum: Salsa**Nome científico:** *Petroselinum crispum***Nomes Populares:** Salsa, Salsinha, Cheiro-verde, Perrexil, Cheiro, Salsa-cultivada, Salsa-das-hortas, Salsa-de-cheiro, Salsa-comum, Salsa-hortense, Salsa-vulgar**Família:** Apiaceae**Categoria:** Ervas Condimentares, Folhas e Flores, Medicinal, Plantas Hortícolas, Raízes e Rizomas**Clima:** Mediterrâneo, Oceânico, Subtropical, Temperado, Tropical**Origem:** África, Argélia, Europa, Grécia, Itália, Mediterrâneo, Tunísia**Altura:** 0.1 a 0.3 metros, 0.3 a 0.4 metros**Luminosidade:** Sol Pleno**Ciclo de Vida:** Bienal

A **salsa** é uma planta herbácea, condimentar e medicinal, utilizada desde a antiguidade e difundida em todas as áreas de clima temperado e subtropical. Ela forma pequenas touceiras, com longos ramos e folhas brilhantes, planas, divididas em folíolos também repartidos. A planta toda é muito aromática, com sabor pungente e ao mesmo tempo refrescante. No segundo verão, a planta emite inflorescências altas do tipo umbela, com numerosas flores amarelas a esverdeadas. Depois, forma sementes ovoides de cor parda e após isso a planta morre. Há três principais variedades de salsa, com numerosas cultivares cada uma. Há o tipo plano italiano, o **neapolitanum**, que é a salsa lisa comum. O **crispum** engloba as salsas de folha crespa, com sabor menos acentuado e mais utilizada para decorar pratos, como guarnição. Já a forma **tuberosum** é a das salsas cultivadas por suas raízes comestíveis, como a salsa-alemã e a de Hamburgo.

Nome Comum: Alface**Nome Científico:** *Lactuca sativa***Nomes Populares:** Alface,**Família:** Asteraceae**Categoria:** Folhas e Flores, Medicinal, Plantas Hortícolas**Clima:** Continental, Equatorial, Mediterrâneo, Subtropical, Temperado, Tropical**Origem:** Europa, Mediterrâneo**Altura:** 0.1 a 0.3 metros, 0.3 a 0.4 metros**Luminosidade:** Sol Pleno**Ciclo de Vida:** Anual

A **alface** é uma hortaliça anual de seiva leitosa, tipicamente de inverno, cultivada há milhares de anos e que sofreu intenso melhoramento genético até chegarmos nas variedades atuais. Hoje em dia há inúmeras variedades, de características diversas e que propiciam o cultivo o ano inteiro. As principais variedades agrupam-se em alfices de cabeça crespa, de cabeça lisa, romana, de folha e de haste.

As alfices em geral apresentam folhas macias, grandes, de sabor suave e refrescante, que crescem em volta do caule pequeno (em roseta), podendo ser lisas ou crespas, formando ou não uma cabeça e podem apresentar diversas tonalidades de verde e roxo-bronzeado. O seu sistema radicular é delicado, muito ramificado e superficial. A floração ocorre no verão, estimulada pelos dias longos. Os frutos da alface são do tipo aquênio e se apresentam pontiagudos, de formato oval, elíptico ou espatulado com estrias longitudinais na superfície e comprimento variável de 2 a 5 mm.

Nome Comum: Rúcula**Nome Científico:** *Eruca sativa***Sinonímia:** *Brassica eruca, Eruca eruca, Raphanus eruca, Eruca vesicaria***Nomes Populares:** Rúcula, Mostarda-persa, Agrião-da-terra, Arucula, Pinchão, Rugula, Agrião-mostarda**Família:** Brassicaceae**Categoria:** Folhas e Flores, Medicinal, Plantas Hortícolas**Clima:** Mediterrâneo, Subtropical, Temperado, Tropical**Origem:** Ásia, Europa, Mediterrâneo**Altura:** 0.3 a 0.4 metros**Luminosidade:** Sol Pleno**Ciclo de Vida:** Anual

A **rúcula** é uma planta herbácea e de ciclo anual, originária das regiões mediterrâneas da Europa e leste da Ásia. De rico sabor pungente, ela se popularizou no mundo todo principalmente através da cozinha italiana, que a valoriza em diferentes preparações. É algumas vezes confundida com a rúcula da espécie ***Diplotaxis tenuifolia***, de ciclo de vida perene e flores amarelas, também conhecida como oruga-brava.

Nome Comum: Manjeriço**Nome Científico:** *Ocimum basilicum***Nomes Populares:** Manjeriço, Alfavaca, Alfavaca-cheirosa, Alfavaca-de-jardim, Alfavaca-doce, Alfavaca-d'américa, Basilicão, Basílico, Erva-real, Manjeriço-branco, Manjeriço-de-folha-larga, Manjeriço-de-molho, Manjeriço-doce, Manjeriço-grande**Família:** Lamiaceae**Categoria:** Ervas Condimentares, Medicinal, Plantas Hortícolas**Clima:** Equatorial, Subtropical, Tropical**Origem:** Ásia, Índia**Altura:** 0.4 a 0.6 metros, 0.6 a 0.9 metros**Luminosidade:** Sol Pleno**Ciclo de Vida:** Perene

O **manjeriço** é uma planta herbácea, aromática e medicinal, conhecida desde a antiguidade pelos indianos, gregos, egípcios e romanos.

O manjeriço apresenta caule ereto e ramificado, e atinge cerca de 0,5 a 1 metro de altura. As suas folhas são delicadas, ovaladas, pubescentes e de cor verde-brilhante. As inflorescências são do tipo espiga e compostas por flores brancas, lilases ou avermelhadas. Sua polinização é cruzada e os frutos são do tipo aquênio, de coloração preto-azulada. Existem mais de 60 variedades diferentes de manjeriço, com variações na cor, tamanho e forma das folhas, porte da planta e concentração de aromas.

Nome Comum: Pimenta

Nome Científico: *Capsicum spp*

Nomes Populares: Pimenta, Malagueta, Pimenteira, Piri-piri

Família: Solanaceae

Categoria: Arbustos, Arbustos Tropicais, Ervas Condimentares, Flores Perenes, Frutas e Legumes, Plantas Hortícolas

Clima: Continental, Equatorial, Mediterrâneo, Subtropical, Temperado, Tropical

Origem: América Central, América do Norte, América do Sul

Altura: 0.3 a 0.4 metros, 0.4 a 0.6 metros, 0.6 a 0.9 metros, 0.9 a 1.2 metros, 1.2 a 1.8 metros

Luminosidade: Meia Sombra, Sol Pleno

Ciclo de Vida: Perene



O gênero **Capsicum** inclui plantas de frutos picantes, conhecidos como pimentas, assim como plantas de frutos “doces”, os pimentões. As diferentes espécies de pimenta conhecidas podem ser classificadas como domésticas, semi domésticas e selvagens. As espécies domésticas e mais cultivadas são a **C. annum var. annum**, **C. baccatum var. pendulum**, **C. chinense**, **C. frutescens** e **C. pubescens**. As pimentas deste gênero não apresentam relação botânica com outras pimentas comumente utilizadas como tempero, como a pimenta-do-reino (**Piper nigrum**), pimenta-da-jamaica (**Pimenta dioica** ou pimenta-rosa (**Schinus sp**)).

As pimentas são cultivadas principalmente com fins alimentares, medicinais, condimentares e ornamentais. Elas apresentam caule lenhoso ou semilenhoso, ramificado, ereto ou recurvado, e folhas lanceoladas, verdes e brilhantes, com nervuras bem marcadas. O porte é variável, sendo que algumas cultivares são anãs e outras podem atingir 1,5 metros de altura. As flores são em sua maioria brancas, mas algumas variedades apresentam flores arroxeadas. O fruto é uma baga de tamanho variável, que pode ter formato esférico, cônico, campanulado, entre outros e apresentar diversas cores, como verde, branco, amarelo, vermelho, laranja, preto, marrom ou violeta.

Nome Comum: Grão-de-bico

Nome Científico: *Cicer arietinum*

Nomes Populares: Grão-de-bico, Gravanço, Ervanço, ervilha-de-galinha, ervilha-de-bengala

Família: Fabáceas

Categoria: leguminosa

Clima:

Origem: Oriunda da região do Cáucaso e do norte da Pérsia (Irão).



O **Grão de Bico**, é uma planta de porte herbáceo, da família das leguminosas, com numerosas glândulas excretoras e que pode chegar a atingir até cerca de sessenta cm de altura. As suas raízes são profundas e os seus talos ramificados e pubescentes. As suas folhas são compostas por folíolos de bordos dentados, paripenadas ou imparipenadas. As flores são solitárias e axilares. O fruto é uma vagem bivalve, com uma ou duas sementes de superfície enrugada no seu interior, a sua forma característica distinguem-no de todas outras leguminosas.