

## **CANELEIRA/** *Cinnamomum zeylanicum* Breyn.

A Caneleira, como o próprio nome indica, é a árvore donde se produz a canela. Pertencentes ao género ***Cinnamomum*** e à Família ***Lauraceae***, estas árvores aromáticas de folhas perenes (ou seja, não perdem as suas folhas) podem apresentar diferentes alturas dependendo da espécie (existem cerca de 300 espécies dentro deste género). A *C. camphora* pode crescer até os 30 m de altura, enquanto a *C. verum* apresenta alturas entre os 10-15 m.

### **FAMÍLIA**

Da família das Lauráceas

### **FLORAÇÃO**

Floração - setembro a dezembro

Fevereiro a Julho - fica coberto com cachos de flores amarelas que assemelham-se a orquídeas

### **UTILIZAÇÃO ECONÔMICA**

**Partes Usadas:** Óleo essencial e casca desidratada.

**Culinária:** para condimentar presunto e alguns tipos de carne, no preparo de doces, pães doces, arroz-doce, bolos, tortas de frutas, cremes para pastéis e panquecas doces, frutas condimentadas, compotas, pudins e bebidas quentes como o chocolate e o café.

**Cosmética:** para dar brilho nos cabelos; usada em pastas dentais e óleos bronzadores.

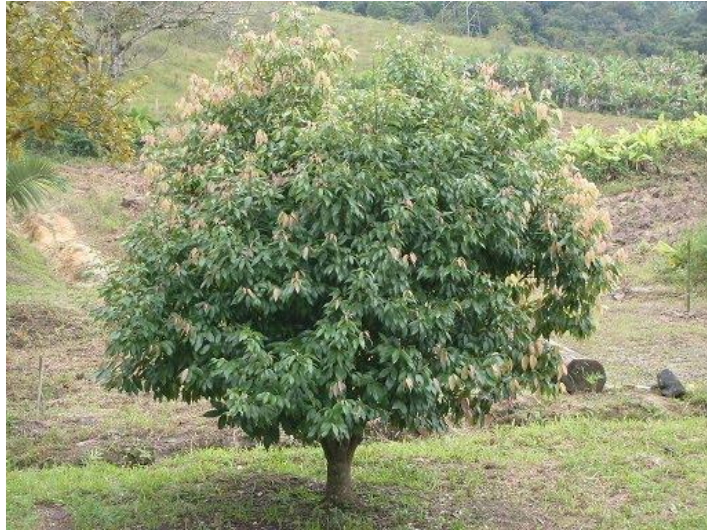
### **UTILIZAÇÃO MEDICINAL**

**Propriedades Medicinais:** Adstringente, afrodisíaca, anti-séptica, aperiente, aromática, carminativa, digestiva, estimulante, hipertensora, sedativa, tônica e vasodilatadora.

**Saúde:** Contra gases abdominais, úlceras estomacais causadas por stress, hipertensão arterial, resfriados e dores abdominais.

## FRUTOS E ÉPOCA

Tipo cápsula deiscente (abrem naturalmente quando maduros), amadurecem no Brasil em agosto-setembro.



<https://www.jardineiro.net/plantas>

Nome: Luís Fernando Moser – Aluno 7º Ano EF