

Referências:

JARDINEIRO. Disponível em: <www.jardineiro.net/>. Acesso em julho de 2017.

UFRGS. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/fitoecologia/lorars/index.php>>. Acesso em julho de 2017.

WIKIPEDIA. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Wikip%C3%A9dia:P%C3%A1gina_principal>. Acesso em julho de 2017.

SOBRAL, M.; JARENKOW, J.A.; BRACK, P.; IRGANG, B.; LAROCCA, J.; RODRIGUES, R.S. Flora Arbórea e Arborescente do RS. 2 ed. ISBN 978-85-7656-275-7, 357 pg. 2013.

Caneleira - *Cinnamomum zeylanicum*

Arbusto cientificamente conhecido como *Cinnamomum zeylanicum*, da família das Lauráceas, a canela provém da Birmânia e da Índia, mas ela é nativa do Sri Lanka (Ceilão), pequeno país localizado no sul da Ásia. Há mais de 2500 anos os chineses a conhecem, uma árvore de pequeno porte, com mais ou menos 10-15 metros de altura.

Para seu desenvolvimento ela exige aproximadamente 1.300mm de água pluvial, anualmente, e um clima bem quente. Suas folhas apresentam um aspecto ovalado e são longas, com um tamanho que atinge 7-18 centímetros de comprimento. As flores, que desabrocham em maços pequenos, são de coloração verde e revelam um aroma característico. Seu fruto é roxo, e mede apenas 1 centímetro, sendo assim capaz de elaborar somente uma semente.

O aromatizante gastronômico, muito popular, é retirado da porção interior da casca do caule. Ele é usado na confecção de chocolates e de licores, sendo igualmente ingrediente comum entre os temperos. Na esfera da cosmética são fabricados perfumes, xampus, sabonetes, bronzeadores e pastas dentais.

A canela tem propriedades medicinais nem tão conhecidas como as culinárias, mas igualmente importantes. A partir dela são produzidos óleos destilados, prescritos para sanar resfriados. Além disso, a caneleira tem virtudes adstringentes, afrodisíacas, antiespasmódicas, anti-sépticas no combate aos micro organismo, aromatizantes, digestivas, excitantes, calmantes, hipertensoras, tônicas e dilatadoras dos vasos. Ela deve ser evitada por mulheres grávidas, uma vez que possui características que podem provocar o aborto ou má formação do feto.

Afirma-se também que ela combate calafrios, a respiração cansada, dores de barriga, pressão baixa, reumatismo e tosse. Do chá das cascas ou das folhas é que se aproveitam todas estas qualidades medicinais, enquanto o pó das cascas é transformado em tempero. Seu paladar e o perfume sem igual provêm do aldeído cinâmico ou cinamaldeído.

Os portugueses tiveram seu primeiro contato com a canela em 1505, quando no Ceilão se depararam com a casca de uma caneleira. Durante a era medieval este condimento era muito procurado, ao lado do gengibre. Atualmente esta planta é comercializada na forma de pau ou em pó.

Durante muito tempo a canela foi utilizada na produção de doces, tortas, pães, e em tantos outros pratos elaborados no âmbito da gastronomia, sem falar em sua importância como tempero. Ela também é ingrediente obrigatório na elaboração de xaropes que estimulam a circulação. A casca da canela parece também conter elementos que incentivam o funcionamento do coração e elevam o nível de excreção do aparelho digestivo. No quesito medicinal ela pode igualmente ser utilizada para impedir o aparecimento da osteoporose e no alívio das consequências da menopausa.

Tutor: Matheus Lemmertz – 7º Ano EF - 2017

Supervisor: Prof. Aldrim Vargas de Quadros

