****

São Luís

2015

**PLANTAS ÚTEIS NA REGIÃO DO TERRITÓRIO LENÇÓIS/MUNIM**

**NÚCLEO DE ESTUDOS EM AGROECOLOGIA**

****

**Coordenadora do Projeto:**

Georgiana Eurides de Carvalho Marques

**Componentes do Projeto:**

Antônio Anísio Pinheiro

Ariadne Enes Rocha

Beatriz Rebelo Rocha

Bruna Rayana dos Santos Sampaio

Caroline Sena

Cidvânia Andrade de Oliveira

Dayany Sampaio

Diogo Herison Silva Sardinha

Djanira Rubim

Emerson Lucas

Felipi Sousa

Fabio Pierre Pacheco Fontinelle

Fernando Cesar Correa Madeira

Flavia de Aquino Cutrim

Flora Seixas

Francisney Carvalho de Almeida Carvalho

Lidia do Espírito Santo Santos Coelho

Lisa Hauane de Melo Santana

Livia Caroline Praseres de Almeida

Luis Carlos Diniz

Marta Cristina Conde de Almeida Costa

Roberta Almeida Muniz

Vivian do Carmo Loch

**Parceiros:**

Agricultores Experimentadores dos Municípios de Morros, Rosário e Cachoeira Grande

Associação Agroecológica Tijupá

Universidade Estadual do Maranhão

**Financiamento:**

CNPq

Primeira edição - 2015

**Capa:**

Fotografias de autoria de Vivian do Carmo Loch.

1 – Ricardo e toda a sua habilidade para com a confecção de balaios, tapitis, peneiras e demais artesanatos, povoado Três Antas – Cachoeira Grande/MA.

2 – Dona Lourdes quebrando coco babaçu, povoado Cajazal, Rosário/MA.

3 – Lió colhendo frutos de sua horta mandala, povoado Patizal, Morros/MA.

4 – Dona Lucidalva brocando uma capoeira para fazer sua roça, povoado Igarapé grande, Rosário/MA.

5 – Mãos de Dona Rose preparando o vinho da juçara, povoado Santo Antônio, Cachoeira Grande/MA.

6 – Dona Ribinha molhando seus canteiros suspensos de hortaliças, povoado Tingidor, Rosário/MA.

Plantas úteis para comunidades tradicionais da região do Território Lençóis/Munim/NEA; Org: Vivian do Carmo Loch...[et al]. São Luis:NEA, 2015.

20p:il

**APRESENTAÇÃO**

Esta cartilha faz parte do material de estudos elaborado pelo Núcleo de Estudos em Agroecologia. Foram citadas as principais plantas utilizadas por agricultores tradicionais dos municípios de Morros, Rosário e Cachoeira Grande. A lista foi baseada em questionários semiestruturados aplicados com alguns destes homens e mulheres do campo, que atualmente compõe o Núcleo de Estudos em Agroecologia como agricultores-experimentadores.

Nosso objetivo com esta cartilha é resgatar e registrar o uso local feito por estes grupos há décadas. E mostrar o valor cultural e histórico deste saber gerado através da convivência com os recursos naturais locais. Este conhecimento necessita ser valorizado e apreendido. Não somente isso, esta biodiversidade necessita ser preservada.

Por isso, apresentamos nesta cartilha informações sobre algumas das tantas plantas disponíveis nesta região.

Boa leitura!

INTRODUÇÃO

O Maranhão é um Estado composto por diferentes formações vegetais e diversos grupos tradicionais (índios, negros, quebradeiras de coco, pescadores, ribeirinhos, agricultores familiares...). Cada um destes grupos interage de forma específica com os recursos naturais disponíveis.

Isto significa dizer que em cada local é provável que cada grupo tenha desenvolvido diferentes conhecimentos sobre determinadas plantas, de acordo com suas necessidades. E até mesmo conhecimentos semelhantes.

A este tipo de formação do saber denominamos “conhecimento tradicional associado”, ou seja, está intimamente ligado a uma cultura, uma forma de conviver com a natureza.

O Território Lençóis/Munim apresenta rica biodiversidade, com transição de distintas fitofisionomias (Amazônia, cerrado e restinga). E, a população local desenvolveu intensa relação com este território e seus recursos vegetais.

O desenvolvimento de grandes projetos nestas áreas e as tecnologias agrícolas repassadas para muitos destes povos, não tem levado em conta a realidade local. Muito menos tem buscado preservar a natureza ou compreender o conhecimento já existente.

É necessário aliar o desenvolvimento a conservação ambiental e cultural. Somente assim estaremos sendo culturalmente justos e ambientalmente corretos.

Diferentes usos das plantas citadas nesta cartilha:

* Alimentício
* Medicinal
* Madeira para construção
* Madeira para lenha
* Alimentação da fauna local
* Condimento
* Artesanato

Andiroba (*Carapa guianensis*)

Família: Meliaceae

Origem: Amazônia

Hábito: arbóreo

Cor da flor: amarela, creme ou vermelha.

Fruto: cápsula se abre quando cai no chão, e libera de quatro a seis sementes.

Ambiente: próximo a rios

Ocorrência: do Pará até Paraíba

Uso local: Medicinal

Fins: Útero, pressão alta, emagrecer e gastrite.

Parte utilizada: casca

Modo de preparo: garrafada

**Árvore de grande porte que atinge até 30 metros de altura. A casca é grossa, tem sabor amargo e desprende-se facilmente. Floresce de agosto a outubro na Amazônia e frutifica de janeiro a maio. Há variações dependendo da região. O óleo, conhecido como "azeite-de-andiroba" é extraído das suas sementes e utilizado para a produção de: repelente de insetos, antissépticos, cicatrizantes e anti-inflamatórios.

Aroeira (*Astronium sp.)*

Família: Anacardiaceae

**Origem: Cerrado e Caatinga

Hábito: arbóreo

Cor da flor: creme

Cor do fruto: vermelha

Ambiente: ocorre em vários tipos de regiões: Cerrado, Cerradão, Caating, Mata-Seca, Pantanal Mato-Grossense.

Ocorrência: Maranhão, Ceará, Piauí, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Sergipe, Bahia, Tocantins, Goiás, Distrito Federal, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo e no Paraná.

Uso local: medicinal

Fins: Inflamação de rins, útero, ovário, próstata, cicatrizante e garganta.

Parte utilizada: casca

Modo de preparo: chá

Banhar a pele, em caso de caroços/urticária.

Babaçu (Attalea speciosa)

Família: Arecaceae

Origem: Amazônia

Hábito: palmácea

Cor da flor: creme-amareladas, aglomeradas em longos cachos.

Cor do fruto: castanha, envolvendo 1 a 7 sementes oleaginosas.

Ocorrência: Maranhão, Piauí, Ceará, Pará, Mato Grosso e Tocantins.

Uso local: artesanato e alimentação humana

Parte utilizada: palha, sementes e mesocarpo.

Modo de uso: as folhas podem ser utilizadas na cobertura de casas, nas paredes, nas portas e nas janelas. O leite do babaçu e o óleo extraído de suas amêndoas são usados na alimentação; da casca do coco é produzido carvão. A palha, por sua vez, é utilizada para a produção de artesanato, como coifo, meia saba e abano. O mesocarpo também é usado para a produção de farinha, com alto valor nutricional, da qual é possível fazer pães e bolos.

Bacaba (*Oenocarpus bacaba)*

Família: Arecaceae

Origem: Amazônia

Hábito: palmácea

Cor da flor: amarelada, depois avermelhada.

Cor do fruto: roxo-escuro

Ambiente: mata virgem alta de terra firme

Ocorrência: Amazonas, Pará, Maranhão.

Uso local: Alimentação humana

Parte utilizada: fruto

Modo de preparo: Coloque em água morna os frutos para amolecer por 30 minutos para soltar a massa. Depois bata no pilão e passe na peneira ou crivo para coar. Outra maneira é deixar o “vinho” azedar de um dia para o outro e, em seguida, esquentá-lo na panela.

As sementes de bacabeira germinam entre 2 e 3 meses e crescem lentamente. Plântulas novas precisam de sombra para não secarem demais. Essas palmeiras produzem frutos depois de 6 anos, quando atingem de 3 a 4 metros.

Bacuri (*Platonia insignis*)

Família: Clusiaceae

Origem: Amazônia

Hábito: arbóreo

Cor da flor: branco ao róseo

Cor do fruto: amarelo

Ambiente: matas marginais, e campos altos.

Ocorrência: todos os estados da Região Norte e no Mato Grosso,

Maranhão e Piauí.

Uso local: Alimentação humana

Parte utilizada: fruto

Possui muito fósforo, ferro e vitamina C. Do bacuri, são feitos refrescos, doces e cremes; as sementes fornecem óleo que é utilizado como remédio caseiro no tratamento de doenças de pele. Sua casca libera resina usada em medicina veterinária e sua madeira é nobre. Da casca também é possível produzir suco, sorvete, creme.

Boldo (*Plectranthus barbatus)*

Família: Lamiaceae

Origem: Índia

Hábito: herbáceo

Uso local: medicinal

Fins: problemas digestivos e no fígado.

Parte utilizada: folha

Modo de preparo: chá ou sumo

Os benefícios do chá de boldo para saúde incluem: o bom funcionamento do intestino e do sistema digestório. Ele proporciona o alivio dos sintomas de intolerâncias alimentares e infecções intestinais, vômitos e mal-estar. As cólicas abdominais diminuem devido ao efeito calmante do boldo sobre a flora intestinal.

Outros benefícios do chá de boldo são: a diminuição da azia, diminuição dos efeitos do álcool e diminuição dos gases.

**

Capim limão *(Cymbopogon citratus)*

Família: Poaceae

Origem: Índia

Hábito: herbáceo

Cor da flor: amarelada

Uso local: medicinal

Parte utilizada: folhas

Modo de preparo: chá

Têm propriedades febrífugas, sudoríficas, analgésicas, calmantes, antidepressivas, diuréticas e expectorantes, além de ser bactericida, estimulante estomacal e da lactação.

Copaíba (*Copaifera* sp.)

Família: Fabaceae

Origem: América

Hábito: arbóreo

Cor da flor: branca

Cor do fruto: vagem marrom

Ambiente: formações de transição do cerrado

Ocorrência: Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso do Sul, São Paulo, Paraná. Existem várias espécies de copaíba dependendo da região de ocorrência, todas muito parecidas, com as mesmas aplicações e mesmos nomes.

Uso local: madeira utilizada para lenha e para fins medicinais

Fins: Dores musculares, inflamação, cicatrização e hepatite.

Parte utilizada: óleo

Modo de preparo: Extração da seiva mediante aplicação de furos no tronco até atingir o cerne.

A madeira também é indicada para confecção de móveis de luxo, esquadrias, batentes de portas e janelas, para tacos e tábuas de assoalhos.

Farinha seca (*Ouratea castaneifolia*)

Família: Ochnaceae

Origem: América

Hábito: arbóreo

Cor da flor: amarelo-ouro

Cor do fruto: vermelha

Ambiente: transição para o cerrado

Ocorrência: Bahia, Minas Gerais, Goiás, Mato grosso do Sul, São Paulo.

Uso local: madeira utilizada para construção e lenha

A madeira pode ser empregada em construção civil, como vigas, caibros, ripas, para marcenaria leve, e para lenha e carvão. Seus frutos são consumidos por várias espécies de pássaros. Planta rústica, de rápido crescimento, ótima para a recomposição de áreas degradadas com fins preservacionistas.

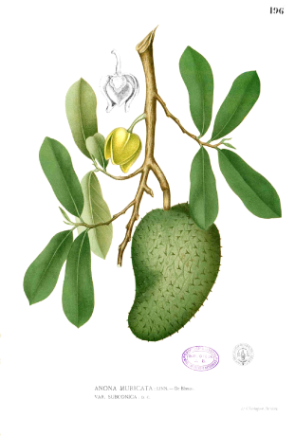
Graviola (*Annona muricata)*

Família: Annonaceae

Origem: América

Hábito: arbóreo

Cor da flor: amarela

Cor do fruto: verde

Ambiente: florestas tropicais

Uso local: Alimentação humana

Parte utilizada: fruto

Nos Andes do Peru, a folha é tradicionalmente usada como chá no tratamento de catarro excessivo. As sementes tem ação antiparasitária, as raízes e as folhas eram utilizadas para diabetes.

Guanandi (*Symphonia globulifera)*

Família: Clusiaceae

Origem: Amazônia

Hábito: arbóreo

Cor da flor: vermelha

Cor do fruto: verde

Ambiente: terrenos brejosos e alagadiços

Ocorrência: Região amazônica até o Rio de Janeiro

Uso local: madeira utilizada para construção (ripa, perna manca, grade, terca).

**A casca libera uma resina que pode ser usada para fins medicinais e industriais. Os frutos são consumidos pela fauna. Útil também para repovoamento de beiras de rios degradadas, principalmente aquelas bem úmidas.

A casca também é utilizada para tintura de casco de embarcação.

Guarimã (*Ischnosiphon obliquus)*

Família: Marantaceae

Origem: Amazônica

Hábito: herbáceo

Cor da flor: amarela

Uso local: artesanato

Parte utilizada: tala

Com ele se faz a peneira, o tapiti e crivador de arroz/balaio.

O guarimã é utilizado pelos povos indígenas amazônicos, a partir do Maranhão, onde a planta (que tem várias espécies) cresce em regiões semialagadas.

Hortelã (*Mentha* sp*.)*

Família: Lamiaceae

Origem: Ásia

Hábito: herbáceo

Ambiente: Tolera bem diferentes condições climáticas, desde que não falte água.

Ocorrência: é muito cultivada em todo o mundo.

Uso local: medicinal

Parte utilizada: folha

Modo de preparo: chá

É uma das plantas mais usadas do mundo. É utilizada como planta medicinal, dentre as inúmeras virtudes citadas, podem destacar-se: estimulante estomacal, digestivo, tremores nervosos, vômitos, cólicas uterinas, expectorante. O chá feito de hortelã também é usado como calmante.

Ingá (*Inga* sp.)

Família: Fabaceae

Origem: Amazônia

Hábito: arbóreo

Cor da flor: branco

Cor do fruto: vagem verde

Ambiente: solos úmidos

Ocorrência: em toda a região amazônica e também na mata atlântica

Uso local: alimentício e madeira para lenha

A palavra “ingá” é de origem indígena e significa “embebido, ensopado”, uma referência à sua polpa aquosa.

Janaúba (*Himatanthus* sp)

Família: Apocynaceae

Origem:

Hábito: arbóreo

Cor da flor: branca

Ambiente: litoral e chapadas

Ocorrência: desde o Amapá até a Bahia

Uso local: medicinal

Parte utilizada: leite e casca

Fins: \*leite - inflamação, para ganhar peso, gripe, gastrite, útero, cicatrização e afinar o sangue/ \*casca – gastrite.

A janaúba tem uma longa história de emprego na cura do câncer no nordeste brasileiro, porém quase sem registro na literatura. Recente pesquisa sobre sua atividade antitumoral comprovou este conhecimento.

Jatobá (*Hymenaea* sp.)

Família: Fabaceae

Origem: Brasil

Hábito: arbóreo

Cor da flor: branca

Cor do fruto: legume marrom

Ambiente: caatinga e cerrado (várzeas úmidas de solos argilosos)

Ocorrência: Nordeste do Brasil

Uso local: Medicinal, madeira para construção civil e para lenha

Fins: Inflamação, ossos, dor na coluna e nas pernas, lavar ferimentos

Parte utilizada: casca

Modo de preparo: garrafada

Alguns agricultores afirmam que se amarrar a casca em alguma parte do corpo com o osso quebrado, esta ajuda a regenerar o mesmo.

Os frutos são comestíveis.

Mapá/Amapá (*Parahancornia sp.)*

Família: Apocynaceae

Origem: América

Hábito: arbóreo

Ambiente:

Ocorrência: Amazônia

Uso local: Medicinal

**Fins: Gastrite, gripe, purgante, regularizar a menstruação e dor na coluna.

Parte utilizada: Látex

A madeira é empregada para a construção civil: caibro, perna manca. O bálsamo da casca é utilizado em perfumaria e na medicina popular, produzido somente por árvores velhas.

Najá (*Maximiliana maripa)*



Família: Arecaceae

Origem: Brasil

Hábito: palmácea

Cor do fruto: amarelo

Ambiente: florestas primárias e secundárias, campos naturais e cerrados.

Ocorrência: maior incidência no Pará e Maranhão

Uso local: artesanato

Parte utilizada: folhas

Modo de preparo: coifo, meia saba, abano.

É tolerante a queimadas, pois, as plantas jovens, ao serem queimadas para o cultivo de pastagens, rebrotam com vigor e as sementes, que estavam em processo de dormência, germinam rapidamente.

Noni (*Morinda citrifolia)*

Família: Rubiaceae

Origem: Ásia

Hábito: arbustivo

Cor da flor: branca

Cor do fruto: verde

Ambiente: encontrado em grande variedade de ambientes

Uso local: Medicinal

Parte utilizada: fruto

O Noni é utilizado para outros fins em diversos países, como para tintura de tecidos através da raiz e do tronco, como cerca-viva, suporte para videiras, e também árvores de sombra para arbustos de café.

Pau d’arco (*Tabebuia* sp.)

Família: Bignoniaceae

Origem: Brasil

Hábito: arbóreo

Cor da flor: amarelo

Ambiente: formações secundárias como capoeiras e capoeirões

Ocorrência: ocorre em vários biomas brasileiros: amazônico, cerrado e mata atlântica.

Uso local: Madeira utilizada para construção rural (esteio, caibro, perna manca), lenha e medicinal.

Fins medicinais: Inflamação nos rins e útero, má circulação.

Parte utilizada: tronco

A árvore é extremamente ornamental quando em floração, excelente para paisagismo.

Pau pombo vermelho (*Tapirira* sp)

Família: Anacardiaceae

Origem: Brasil

Hábito: arbóreo

Cor da flor: amarelada

Cor do fruto: roxo

Ambiente: quase todas as formações vegetais, principalmente em terreno úmidos.

Ocorrência: todo o território brasileiro

Uso local: Madeira utilizada para construção rural (grade e caibro) e lenha

Parte utilizada: tronco

Pindaíba (*Xylopia brasiliensis)*



Família: Annonaceae

Origem: Brasil

Hábito: arbóreo

Cor da flor: avermelhada

Cor do fruto: verde

Ambiente: mata primária densa ou formações abertas e secundárias.

Uso local: Madeira utilizada para construção rural (caibro)

Parte utilizada: tronco

Seus frutos são muito apreciados por pássaros; por essa razão e por apresentar rápido crescimento, é útil em reflorestamentos destinados à recomposição de áreas degradadas.

**Sucupira (*Bowdichia virgillioides)*

Família: Fabaceae

Origem:

Hábito: arbóreo

Cor da flor: violeta

Cor do fruto: vagens

Uso local: Madeira utilizada para construção rural

Parte utilizada: tronco

Árvore extremamente ornamental quando em floração. Planta pioneira e adaptada a terrenos secos e pobres, ótima para reflorestamento de áreas degradadas.

Urucum *(Bixa orellana)*

Família: Bixaceae

Origem: Brasil

Hábito: arbóreo

Cor da flor: róseas

Cor do fruto: vermelho-rosadas

Ambiente: solos férteis e úmidos de beiras de rios.

Ocorrência: região amazônica até a Bahia

Uso local: condimento

Parte utilizada: fruto

As sementes são tintoriais e extraídas da polpa que envolve as sementes, são empregadas na culinária e na tintura de tecidos.

Tem alguma planta que você acha muito importante e que não está nesta lista? Acrescente abaixo (e lembre-se de depois nos falar, viu?):

-----------------------------------------------------

Família: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Origem:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Hábito:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cor da flor:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cor do fruto:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ambiente:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ocorrência:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Uso: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Parte utilizada: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Modo de preparo:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

-----------------------------------------------------

Família: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Origem:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Hábito:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cor da flor:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cor do fruto:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ambiente:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ocorrência:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Uso: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Parte utilizada: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Modo de preparo:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

-----------------------------------------------------

Família: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Origem:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Hábito:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cor da flor:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cor do fruto:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ambiente:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ocorrência:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Uso: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Parte utilizada: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Modo de preparo:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

-----------------------------------------------------

Família: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Origem:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Hábito:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cor da flor:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cor do fruto:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ambiente:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ocorrência:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Uso: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Parte utilizada: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Modo de preparo:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

-----------------------------------------------------

Família: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Origem:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Hábito:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cor da flor:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cor do fruto:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ambiente:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ocorrência:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Uso: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Parte utilizada: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Modo de preparo:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

-----------------------------------------------------

Família: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Origem:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Hábito:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cor da flor:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cor do fruto:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ambiente:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ocorrência:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Uso: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Parte utilizada: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Modo de preparo:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

-----------------------------------------------------

Família: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Origem:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Hábito:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cor da flor:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cor do fruto:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ambiente:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ocorrência:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Uso: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Parte utilizada: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Modo de preparo:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

-----------------------------------------------------

Família: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Origem:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Hábito:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cor da flor:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cor do fruto:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ambiente:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ocorrência:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Uso: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Parte utilizada: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Modo de preparo:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

-----------------------------------------------------

Família: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Origem:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Hábito:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cor da flor:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cor do fruto:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ambiente:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ocorrência:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Uso: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Parte utilizada: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Modo de preparo:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

-----------------------------------------------------

Família: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Origem:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Hábito:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cor da flor:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cor do fruto:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ambiente:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ocorrência:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Uso: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Parte utilizada: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Modo de preparo:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ANOTAÇÕES

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

REFERÊNCIAS

**AROEIRA (Myracrodruon urundeuva Allemão).** Disponível em: <http://www.cnip.org.br/PFNMs/aroeira.html> . Acesso em nove de abril de 2015.

**Cestaria de Arumã**. Disponível em: <http://www.artebaniwa.org.br/aruma1.html#>>. Acesso em: 15 de abril de 2015.

Cymerys, M. Bacaba Oenocarpus bacaba Mart. In: **Frutíferas e Plantas Úteis na Vida Amazônica.** Belém, Imazon: 2005.

**Espécies Nativas mais utilizadas pelas Comunidades Rurais**. Disponível em: <http://www.cnip.org.br/PFNMs/>>. Acesso em: 15 de abril de 2015.

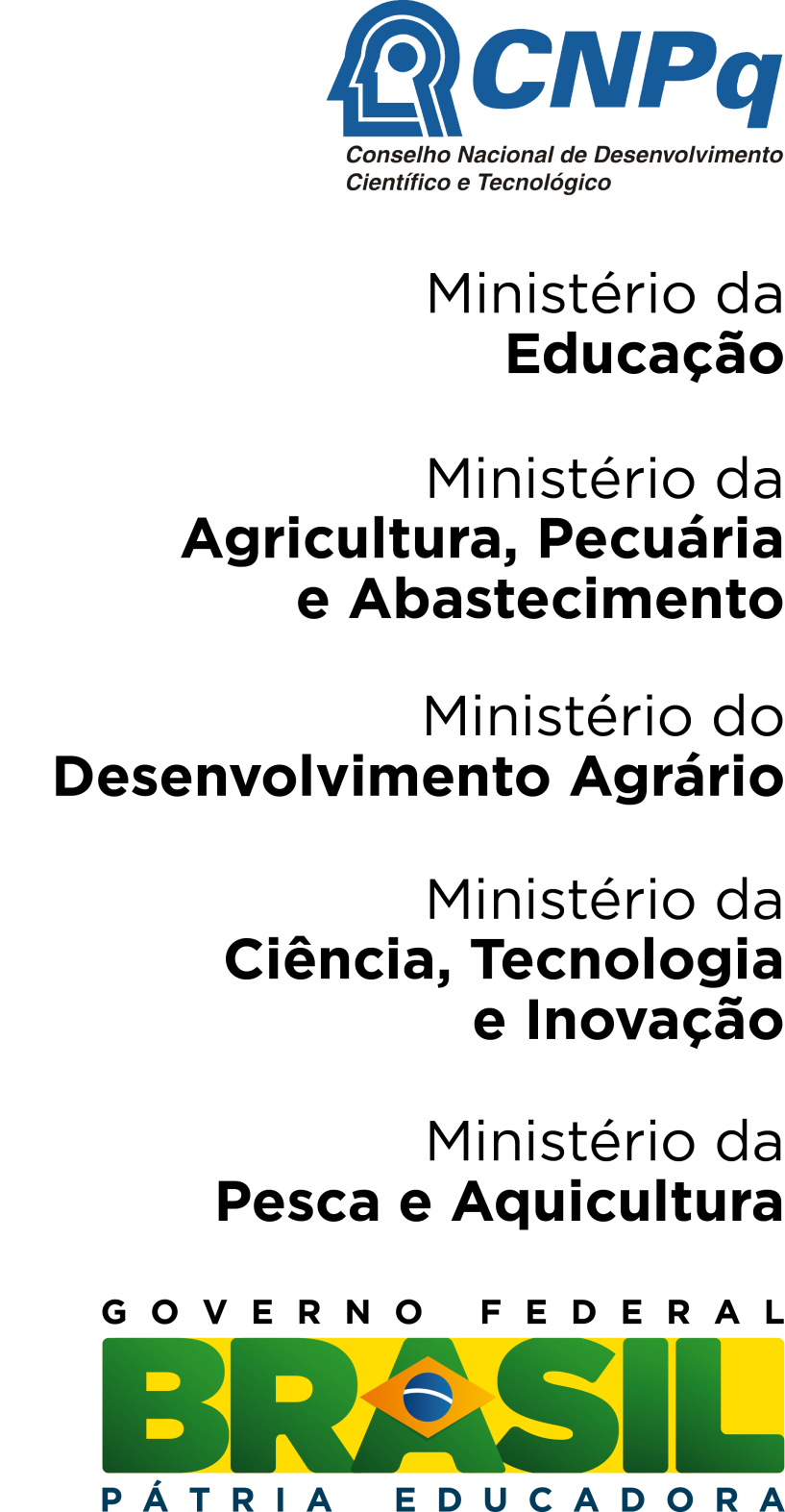
González-Pérez et al. **Conhecimento e usos do babaçu (Attalea speciosa Mart. e Attalea eichleri (Drude) A. J. Hend.) entre os Mebêngôkre-Kayapó da Terra Indígena Las Casas, estado do Pará, Brasil.** Acta Bot. Bras. vol.26 no. 2 Feira de Santana Apr./June 2012.

**Lista de Espécies da Flora do Brasil**. Disponível em: <http://floradobrasil.jbrj.gov.br/>. Acesso em: 07 de abril de 2015.

LORENZI, HARRY. **Árvores Brasileiras: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil**, vol., 1, 2 e 3, 2009.

**Missouri Botanical Garden**. Disponível em: <http://www.tropicos.org>>. Acesso em: 07 de abril de 2015.

SOUZA & SOUSA. **Avaliação da atividade antitumoral de Himatanthus drasticus (Mart.) Plumel Apocynaceae (Janaguba). Avaliação da atividade antitumoral de Himatanthus drasticus (Mart.) Plumel Apocynaceae (Janaguba).** Dissertação de Mestrado, Universidade Federal de Pernambuco. Recife, 2009.



Realização:

Apoio:

Parceiros: