

Prunus domestica L. 'Rainha Cláudia'

6 Exemplares no Parque



Família

Rosaceae

Nome Comum

ameixoeira, ameixieira

Origem

Europa (Grécia).

Tipo de Origem

alóctone (/glossary/116)

Autor

L.

Descrição

A espécie (/glossary/244) *Prunus domestica* é uma árvore (/glossary/137) até 10 m de altura. As cultivares possuem os ramos subfastigiados e inerme, e as plantas silvestres frequentemente são um tanto espinhosas, muitas vezes com rebentos na raiz. Os raminhos cinzento-acastanhados, possuem folhas pediceladas, oblongo-lanceoladas, (/glossary/377) densamente pubescentes na página (/glossary/394) inferior. As flores possuem pétalas brancas. O fruto é uma drupa (/glossary/222) globosa a oblonga, purpúrea a vermelha, amarela ou verde, (/glossary/484) doce ou ácida, não adstringente (/glossary/112) endocarpo (/glossary/232) um tanto rugoso.

Tipo de Reprodução

hermafrodita (/glossary/315)

Forma de Vida

árvore (/glossary/137)

Ínicio de Floração

março

Fim de Floração

maio

Tipo de Fruto

drupa (/glossary/222)

Consistência do Fruto

carnudo (/glossary/168)

Maturação do Fruto

agosto

Perenidade

caducifólia

Inflorescência

solitária

(diz-se de uma flor que está isolada, na axila da folha ou na extremidade do caule.)

Cor da Flor

branco

Tipo de Folha

simples

(Folha em que o limbo constitui uma superfície contínua.)

Inserção de Folha

alterna

(quando existe uma folha em cada nó.)

Margem da Folha

serrilhada

(serrado, com dentes muito pequenos.)

Limbo da Folha

oblongo-lanceolado

(limbo largamente lanceolado.)

Observações

A variedade Rainha Cláudia parece ter sido introduzida em França no Século XVI pelo botânico Pierre Belon. A esta variedade de ameixeira, a esposa do rei francês François I, grande apreciadora dos seus frutos, deu o seu próprio nome: “Reine Claude”. A sua origem é no entanto muito mais antiga remontando provavelmente à antiga Grécia. Muito cultivada em França desde então, a ameixeira Rainha Cláudia deu origem a numerosos híbridos e mutantes, constituindo uma grande diversidade de cultivares, que os agricultores foram propagando ao longo dos anos.

Aplicações

A “amêndoa” dos caroços da ameixeira, contém ácido cianídrico, que pode ser perigoso. A ameixa fresca contém 84% de água, entre 8 a 11% de glúcidos, 1,5% de ácidos orgânicos, uma quantidade notável de provitamina A, os minerais clássicos e um pigmento. A ameixa seca, tem uma percentagem de glúcidos de cerca de 60%, dos quais 44% são açúcares, tornando-se assim um alimento de elevado valor energético, tónico e depurativo e um laxante (/glossary/340) de fama milenar.

Porte

Folha

Flor

Fruto

Tronco