SERRAYES

Pyrus communis L.

19 Exemplares no Parque



Família

Rosaceae

Nome Comum

pereira, pereira-cabaça, pereira-cultivada, pereira-mansa, pereira-parda, pereira-parda, pereira-rocha, bispo, pereira-sete-cotovelos

Origem

Este da Europa e oeste da Ásia.

Tipo de Origem

autóctone

Autor

L.

Descrição

A pereira é uma <u>árvore</u> de tamanho médio, até 20 m de altura, <u>inerme</u> ou espinhosa; renovos grossos, castanho-avermelhados. As folhas são caducas, com 5 a 8 por 3,5 a 5,5 cm, ovadas ou elípticas, mais ou menos cuspidadas, crenulado-serrilhadas a subinteiras, com <u>pecíolo</u> igual ou menor ao <u>limbo</u>, tomentosas na rebentação. As flores estão dispostas em fascículos (corimbos umbeliformes) na terminação dos ramos. As sépalas são <u>lanceolado-acuminadas;</u> as pétalas obovadas, branco-rosadas. O fruto é um <u>pomo</u> (pera), apresentando forma muito variada: <u>piriforme</u>, globosa, etc., estando coroado pelo <u>cálice persistente;</u> a sua polpa tem sabor doce e agradável.

Tipo de Reprodução

hermafrodita

Forma de Vida

árvore

Ínicio de Floração

abril

Fim de Floração

junho

Tipo de Fruto

pomo

Consistência do Fruto

carnudo

Maturação do Fruto

setembro

Perenidade

caducifólia

Inflorescência

corimbo umbeliforme

(inflorescência tipo corimbo, com os ramos dispostos como uma umbela)

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

ovado

(contorno semelhante ao corte longitudinal dum ovo.)

Habitat

Cultivado e ocasionalmente silvestre na orla de florestas mistas.

Observações

Cultivada na Grécia antiga, citada na Odisseia, a pereira já estava representada nos pomares latinos do séc. I, em cerca de 40 variedades. Atualmente, se bem que tenham sido inventariadas cerca de 1000 variedades de pêras, apenas algumas são cultivadas à escala industrial.

Aplicações

O fruto é perfeitamente digerível quando <u>maduro</u>. Para estômagos susceptíveis é, no entanto, preferível cozê-lo. A pera é rica em açúcares e bastante pobre em vitaminas, mas importante devido aos ácidos orgânicos, aos minerais e à pectina. Um pouco <u>adstringente</u> devido ao tanino, é no entanto o sabor refrescante a mais apreciável das suas qualidades.

Com o sumo de pera prepara-se, em alguns locais, por fermentação, uma <u>espécie</u> de sidra. A madeira de pereira é mais sólida do que as pereiras-silvestres, possui uma cor rosada ou avermelhada, de textura fina e uniforme, dando bons acabamentos, sendo utilizada sobretudo, no fabrico de objectos de torno e para gravar ou esculpir.

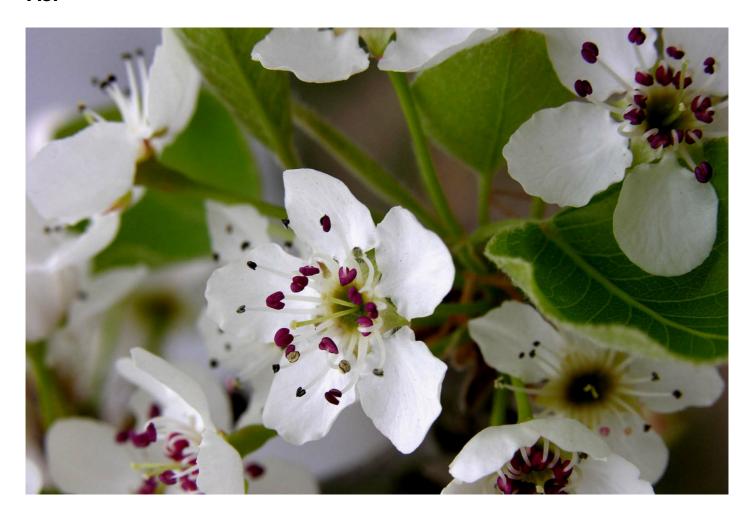
Porte



Folha



Flor



Fruto



Tronco

