

ÍNDICE

Prefácio	5	Murta-do-chile	68
Introdução	7	Hemerocale	70
<i>Actinidia</i> , quivi	8	<i>Hosta</i>	72
<i>Agastache</i>	10	Hissopo	74
Alho-de-urso	12	Jasmim branco	76
Aloé vera	14	Jujubeira	78
Amelanqueiro-do-canadá	16	Cunquate	80
Medronheiro	18	Alfazema	82
Madressilva-dos-himalaias	20	Lilás	84
Espinheiro-marítimo	22	Magnólia-estrelada	86
Begónia	24	Malva	88
Bétula	26	<i>Monarda</i>	90
Borragem	28	Amoreira	92
Arando	30	Mirtilo-gigante-americano	94
Capuchinha	32	Nespereira	96
Erva-dos-gatos	34	Cravo-de-defunto	98
Madressilva	36	Flox	100
Marmeleiro-do-japão	38	Peónia herbácea, peónia arbustiva, peónia-da-china	102
Confrei	40	Beldroega	104
Papoila	42	Cerejeira-de-nanquim	106
Sorveira	44	Acácia-bastarda	108
Corniso	46	Roseira-rugosa	110
Dália	48	Silindra	112
Espinheiro-vinheto	50	Arónia	114
Bordo-japonês	52	Calêndula	116
Piteira	54	Sabugueiro	118
Brinco-de-princesa	56	Tília	120
Zimbro-anão	58	Girassol	122
Glicínia-chinesa	60	Violeta	124
Goji	62	Viburno	126
<i>Goumi</i> -do-japão	64		
Goiabeira-serrana	66		



PREFÁCIO

Em todas as áreas que exigem conhecimentos, existem dois tipos de livros: os que desincentivam e os que incentivam.

Pela sua experiência, pela sua paixão e, principalmente, pela sua alegria de viver, o Roland e a Maryline só podiam despertar-nos o desejo de conhecer melhor o jardim. Com eles, o deleite da vista associa-se ao deleite do paladar, sem supremacia de um sobre o outro. Uma varanda florida merece tanta atenção como um orgulhoso maciço de flores. Um vegetal bonito e bem cozinhado proporciona tanto prazer como o prato de um *chef*. Acabou-se o complexo de amator. Há que dar lugar aos apaixonados.

O Roland e a Maryline não se complementam apenas na cidade e no jardim; são igualmente cúmplices na vida. Este livro é a expressão da sua felicidade. A sua simplicidade está à altura do seu talento. Escreveu Albert Camus: «O homem, em si, nada é. É somente uma probabilidade infinita. Mas é infinitamente responsável por essa probabilidade.» Eles perceberam-no.

Jacques Legros

Apresentador do jornal das 13h00 da TF1
e do programa *Terres de France*, dedicado
à descoberta das regiões francesas
e da arte de saber viver.



INTRODUÇÃO

Desde a sua criação no tempo do paraíso terrestre, o jardim divide-se em duas tendências perfeitamente distintas: o jardim «alimentar», do qual se saboreiam os frutos, até os mais proibidos, e o jardim ornamental, dedicado ao descanso, à descontração, à contemplação e ao *far niente*.

Em qualquer período da História ou região do mundo, a horta situa-se quase sempre ao lado da casa de habitação, permitindo assim alimentar a família e a aldeia. Ao longo dos tempos, assumiu proporções consequentes, dando origem à cultura intensiva e à agricultura, mas também sabe ser discreta para acompanhar o grelhador na varanda ou no terraço.

Por sua vez, o seu concorrente direto, o jardim ornamental foi, durante muito tempo, reservado aos lugares históricos e aos edifícios nobres. Mais tarde, ao democratizar-se, permitiu dar cor às imediações das casas e das cabanas, fez-se convidado nos apartamentos com as plantas de interior e enfeita o parapeito das janelas e as varandas.

Estas duas filosofias de jardim — uma reservada aos aficionados pelos legumes e pelos jardins produtivos, e a outra aos sonhadores, aos poetas e aos decoradores sensíveis à beleza dos jardins ornamentais — desenvolveram-se em simultâneo, com o cuidado de não se misturarem demasiado.

No entanto, chegou o momento de progredir e evoluir para o jardim perfeito, um jardim que nos reúne a todos, os profissionais dos vegetais e os profissionais das flores.

Ao folhear este livro, o leitor descobrirá as plantas que irão aproximar-nos da união sagrada, da mistura entre o sabor e a beleza. Encontramo-nos, assim, à porta do jardim da concórdia, que pode também vir a ser o seu.

Com magnólias, alfazema, marmeleiros-do-japão ou cravos, poderá regalar a vista e o paladar.

No futuro, os jardins serão decorativos e saborosos.

No futuro, escolheremos as plantas em função da sua cor e do seu sabor.

No futuro, o seu jardim será para admirar e para saborear.

O futuro talvez seja hoje...

Peguem nas enxadas!
Boa leitura e, principalmente...
boas plantações!



ACTINIDIA, QUIVI
ACTINIDIA KOLOMIKTA
«ADÃO» E «EVA»
ACTINIDÁCEAS

O que é preciso saber:



SOLO

Todos os tipos de terra rica em húmus e drenada, não ácida.



CULTURA EM VASO

O vaso deve ser bastante grande e furado; coloque 5 cm de argila expandida no fundo, para facilitar a drenagem. Rega: deixe secar a terra entre duas regas e não deixe água estagnada no prato.



FORMA E DESENVOLVIMENTO

Planta trepadeira com 5 m de altura, com crescimento orientado; folhagem caduca.



PARTICULARIDADES

Os ramos do ano anterior apresentam flores perfumadas, de cor creme e, depois, amarelo-canela. Os frutos pequenos são comestíveis.



MANUTENÇÃO

Prefere uma exposição soalheira, mas suporta a meia-sombra. Quando plantada no solo, a rega deve ser frequente durante o primeiro ano de cultivo. Pouca poda. Resiste até -20 °C.

COMO IDENTIFICÁ-LA?

Conhecemos a *Actinidia*, pois é ela que produz os quivis, mas a espécie *kolomikta* interessa-nos também pelas suas características decorativas e pelos seus frutos comestíveis. Esta trepadeira pode crescer até 4 a 5 m de altura, ou de comprimento, fixando-se com os seus caules volúveis. As suas folhas são matizadas de verde e cor-de-rosa. As suas pequenas flores brancas são perfumadas, e os frutos, pequenos e lisos, aparecem no final do verão. Para ter frutos, é necessário plantar a variedade macho «Adão» perto da variedade fêmea «Eva», que frutificará.

A ACTINIDIA É COMESTÍVEL?

Muito decorativa, a planta dá pequenos quivis, bonitos e comestíveis. Se os descascar, encontrará uma polpa fresca, que se desfaz na boca. Ricos em vitaminas, podem ser consumidos em compota, salada de fruta, tartes e caldas, num *fondue* de chocolate, em sorvete ou granizado, e para acompanhar carne como substitutos da laranja ou do ananás. São muito versáteis!

UTILIZAÇÃO NO JARDIM

A *Actinidia* precisa de um suporte, pelo que deve ser plantada perto de um muro, de um gradeamento ou de um caramanchão, para que a planta possa enrolar-se e desenvolver-se. A *Actinidia kolomikta* pode chegar aos 5 m de altura, pelo que convém fixá-la a um suporte sólido

— isto é o mais trabalhoso! Se a plantar junto de um muro, os arames devem ser suficientemente resistentes para suportar o peso da planta. A *Actinidia kolomikta* ficará bem num jardim grande, pois é necessário plantá-la aos pares para que dê frutos. Escolha uma «Adão» e uma «Eva», pois precisam de ser duas, para garantir a frutificação. Esta *Actinidia* é muito resistente. A sua folhagem decorativa é muito apreciada, tornando-a perfeita para disfarçar um muro ou um gradeamento inestéticos. Pode associar-lhe pequenas clematites, que darão mais um toque de cor a esta folhagem invulgar.

E EM VASO?

O seu cultivo em vaso é semelhante ao da vinha: não é o ideal, mas é possível. A nossa *Actinidia* desenvolve lianas impressionantes e as suas raízes estão mais à vontade num solo de terra. No entanto, se o vaso for suficientemente grande, é viável! Precisa de, pelo menos, 50 cm de profundidade e de largura. O ideal seria uma floreira retangular, com 1 m de comprimento. Quanto maior for o vaso, maiores serão as probabilidades de sucesso! Prepare também um suporte sólido. Lembre-se de a regar com regularidade e abundância desde o início da floração até à colheita.



Uma pequena receita simples...

Salada de quivis salgada

- Torre 100 g de amêndoas laminadas. Descasque 5 quivis e corte-os em rodetas. Corte em tiras 300 g de truta fumada.
- Lave 1 maçã verde, 1 maçã amarela e 1 maçã vermelha, corte-as ao meio e retire-lhes o centro. Corte as maçãs em fatias iguais e, a seguir, em juliana.
- Regue todos os frutos com sumo de limão.
- Numa travessa, coloque as maçãs em juliana, as rodetas de quivi e as tiras de truta, e salpique tudo com as amêndoas laminadas.
- Misture 20 cl de natas líquidas com endro, tempere com pimenta e deite este molho sobre a salada. Sirva fresco.



AGASTACHE
AGASTACHE
FOENICULUM
LAMIÁCEAS

O que é preciso saber:



SOLO

Todos os tipos de terra, ligeira e bem drenada.



CULTURA EM VASO

O vaso deve ser furado; coloque 5 cm de argila expandida no fundo, para facilitar a drenagem. Rega: deixe secar a terra entre duas regas e não deixe água estagnada no prato.



FORMA E DESENVOLVIMENTO

É uma planta vivaz, com 50 a 80 cm de altura.



PARTICULARIDADE

As flores azuis florescem entre maio e as primeiras geadas de outono.



MANUTENÇÃO

Exposição soalheira ou meia-sombra. No início da primavera, corte as partes aéreas secas.

COMO IDENTIFICÁ-LA?

A *Agastache* é uma planta vivaz da família das mentas. Pode medir, no mínimo, 30 cm de altura e crescer bastante mais, conforme a variedade escolhida. Existem cerca de trinta espécies e muitas variedades transgênicas. Como acontece com todas as plantas vivazes, a parte aérea desaparece durante o inverno, voltando a crescer na primavera. É interessante pela sua floração em forma de espiga azul ou roxa. A *Agastache* gosta de sol e adapta-se a todos os tipos de solo, até aos mais pobres.

A AGASTACHE É COMESTÍVEL?

Utilizam-se as flores ou as folhas secas. Sendo uma aromática por excelência, a *Agastache* costuma ser consumida em tisana. É igualmente apreciada na preparação de receitas deliciosas e aromáticas, principalmente na gastronomia norte-americana e asiática. As folhas, frescas ou secas, aromatizam saladas, legumes crus, bolos, pães doces, molhos para peixe e saladas de fruta, permitindo também a preparação de bebidas refrescantes.

UTILIZAÇÃO NO JARDIM

Esta vivaz perfumada pode crescer até mais de 1 m de altura conforme a variedade. É perfeita para «jardins úteis» ou canteiros de vivazes, para dar volume e aquele toque azulado tão raro nos jardins.

Deve ser plantada em quantidade no fundo de um maciço, para conferir altura à paisagem.

A sua floração longa, de maio a outubro, permite atrair e alimentar muitos insetos melíferos.

E EM VASO?

A *Agastache* adapta-se a todas as situações. É perfeita para compor pequenos vasos de flores duradouras. Pode ser plantada numa composição com outras vivazes. Combina lindamente com folhagens escuras como as das *Heucherae*, criando um conjunto de cores frias, apaziguador e repousante.

Os únicos cuidados necessários são uma poda no inverno, para remover as partes secas, e uma rega regular das plantas em vaso. Mais nada! É uma planta muito fácil de cultivar.

Uma pequena receita simples... Bebida anisada sem álcool

- Colha um pé de *Agastache* que tenha, pelo menos, 20 folhas, de preferência de manhã, quando a planta exala mais perfume.
- Passe a planta por água e corte o caule em pedaços.
- Ferva 1 litro de água e retire do lume.
- Deite os pedaços de *Agastache* na água, tape e deixe em infusão durante 2 horas.
- Coe, para retirar os pedaços da planta, deixe arrefecer a infusão e leve ao frigorífico durante pelo menos 4 horas.
- Sirva fresco, com gelo.

CRÉDITOS DAS IMAGENS

CAPA:

iStockphoto (todas)

MIOLO:

iStockphoto: pp. 4, 6 (todas), 9, 10, 11, 12, 13, 15, 17, 19, 21, 22, 23, 25, 26, 29, 31, 33, 34, 35, 36, 37, 41, 43, 45, 47, 49, 50, 51, 53, 55, 57, 59, 61, 63, 65, 67, 71, 73, 75, 77, 78, 79, 81, 83, 85, 87, 88, 89, 91, 92, 95, 97, 99, 101, 102, 105, 108, 109, 111, 115, 116, 117, 119, 121, 122, 123, 125, 127.

Rustica

Franck Boucourt: p. 56; Éric Brenckle: pp. 52, 94, 100, 114;
Christian Hochet: pp. 28, 40, 44, 48, 58, 76; Frédéric Marre: pp. 8, 14, 16, 18, 20, 24, 32, 38, 46, 54, 70, 72, 80, 84, 86, 90, 98, 112, 120, 124, 126; Alexandre Petzold: pp. 30, 42, 60, 62, 64, 66, 68, 74, 82, 94, 104, 106, 110, 118.

FICHA TÉCNICA

Título original: *Un Jardin à Croquer*

Autores: *Roland Motte e Maryline Motte*

© Edição original publicada em língua francesa por Rustica, Paris, França – 2016

Tradução © Brilho das Letras, Lisboa, 2017

Tradução: *Paula Caetano*

Revisão: *Ana Albuquerque/Editorial Presença*

Composição, impressão e acabamento: *Multitipo – Artes Gráficas, Lda.*

Depósito legal n.º 423 959/17

1.ª edição, Lisboa, abril, 2017

Jacarandá é uma chancela da Brilho das Letras

Reservados todos os direitos para Portugal à

Brilho das Letras

Uma empresa Editorial Presença

Estrada das Palmeiras, 59

Queluz de Baixo

2730-132 Barcarena

info@jacaranda.pt

www.jacaranda.pt

facebook.com/jacarandaeditora