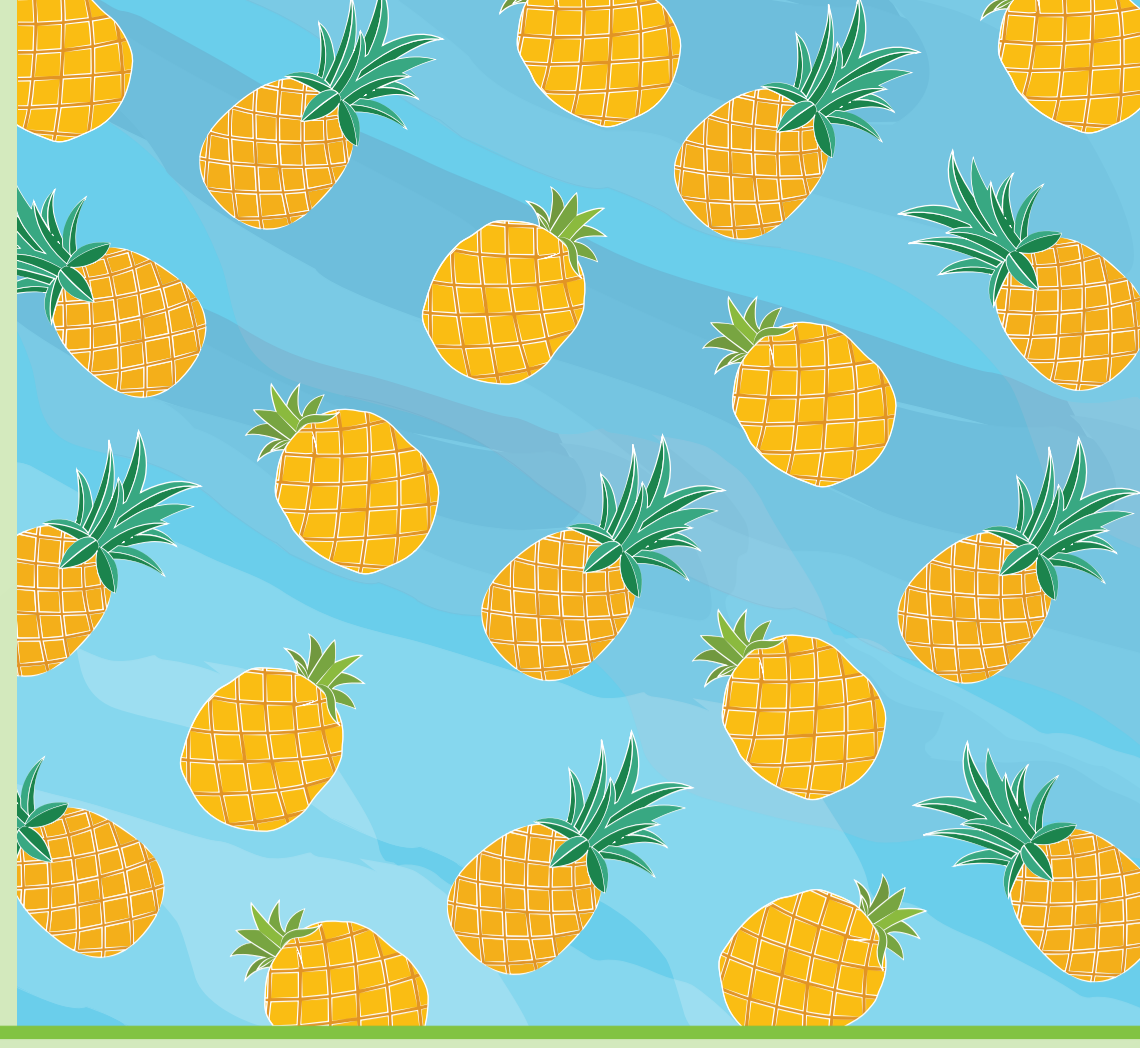


Atividades com Ambiente:

Quem reina aqui – o ananás ou o abacaxi?

Iguais, mas diferentes. Estes frutos dão que falar!



Atividades com Ambiente: Quem reina aqui – o ananás ou o abacaxi?

A cultura do ananás nos Açores tem mais de 100 anos e está repleta de cuidados específicos, que conferem ao ananás produzido na ilha de São Miguel características únicas e singulares e uma qualidade de excelência. O seu cultivo é realizado em estufas, permitindo um ambiente controlado durante as suas fases de crescimento, levando aproximadamente 24 meses da "toca" ao fruto. Destaca-se a data de 12 de novembro de 1864 que assinala o início das exportações deste fruto para a Europa, considerado um produto de Luxo, o qual ganhou o estatuto de "rei dos frutos", não só pela sua coroa, mas também pelas suas características.

O ananás e o abacaxi pertencem à mesma espécie – *Ananas comosus* –, por isso pode dizer-se que se tratam do mesmo fruto, mas dentro desta existem algumas variedades mais ácidas e outras mais doces. A variedade frutífera, o local onde é produzido e o método de produção são os motivos que conferem características diferentes a cada um dos frutos.

Na tabela seguinte, estão enumeradas as principais diferenças entre o ananás e o abacaxi.

Características do fruto	Ananás (nome dado ao fruto produzido nos Açores)	Abacaxi (nome dado ao fruto produzido no Brasil)
Nome da planta	Ananaseiro	Abacaxizeiro
Coroa	Menor e achatada	Longa
N.º de folhas da coroa	Menor	Maior
Forma	Cilíndrica ligeiramente afusada	Cónica mais alongada
Coloração da casca	Cor de laranja escuro quando maduro	Tom amarelo
Paladar	Aromático doce, ligeiramente ácido e fibroso	Doce e sumarento
Polpa	Amarela translúcida	Branca
Produzido	Clima subtropical	Clima tropical
Cultivado	Estufas de vidro	Ao ar livre
Ciclo de produção (média)	24 meses	18 meses

Nesta atividade vais elaborar um jogo tradicional – o Jogo do Galo – e aprender mais sobre o ananás dos Açores e as diferenças entre este fruto e o abacaxi.

Vais necessitar de:

- 10 pedras de calhau rolhadas pequenas, lisas e achatadas:
 - o 5 alongadas (aprox. 4,5 cm x 2,5 cm) e 5 arredondadas (aprox. 3,5 de diâmetro) (Imagem 4: à esquerda – ex. de alongada; à direita – ex. de arredondada)
- Tintas de guache: branca e outras a gosto
- Pincel
- Pedaco de cartão (ex. reutilizado de caixas de sapatos)
- Computador
- Impressora
- Tesoura
- Cola batom
- Lápis
- Régua
- Caneta de ponta de feltro



Como deves proceder:

1. Antes de iniciares a elaboração do jogo, lê atentamente o Anexo 1 para aprenderes mais sobre o ananás dos Açores;
2. No lado liso (sem impressões) do teu pedaco de cartão, desenha e recorta um retângulo, com uma medida aproximada de 15 por 21 centímetros. Podes escolher outra medida se quiseres, desde que caiba no cartão um total de 9 pedras (peças do jogo);
3. Desenha as quatro linhas (duas verticais e duas horizontais) do conhecido Jogo do Galo no teu cartão conforme a Imagem 1. Neste exemplo, conforme a medida do nosso retângulo, obtivemos 9 espaços de 5 por 6 centímetros. Lembra-te que a distância entre as linhas deve ser feita em função do tamanho das tuas pedras;
4. Decora a base ao teu gosto (Imagem 2). Por exemplo: podes pintá-la com guache de cor viva; passar caneta de ponta de feltro por cima das linhas do jogo; usar acessórios para fazer as linhas, como cordel ou fita;
5. Pinta as pedras com a tinta de guache branca e deixa secar cada lado por cerca de 30 minutos (Imagens 3 e 4). A cor branca permite realçar as cores da imagem que irás colar por cima;
6. Repete o passo anterior. Assim, as peças vão ficar com um aspeto bem opaco, sem aparecer nada do preto da cor das pedras;
7. No computador, abre um documento Word novo e arrasta para dentro deste as imagens do ananás dos Açores e do abacaxi (Imagens 8 e 9); aumenta ou diminui o tamanho das imagens conforme a dimensão das pedras que escolheste; após teres o tamanho adequado, copia-as e cola-as até obteres 5 de cada; imprime o documento, se possível a cores (Imagem 5);
8. Recorta as 10 imagens (5 ananases e 5 abacaxis) contornando os frutos;
9. Cola as imagens do ananás dos Açores nas pedras arredondadas e as imagens do abacaxi nas pedras alongadas (Imagens 6 e 7).



Imagem 1



Imagem 2



Imagem 3



Imagem 4



Imagem 5



Imagem 6



Imagem 7



Imagem 8 – Ananás dos Açores



Imagem 9 – Abacaxi

Muito bem! O teu jogo está pronto a ser estreado!

Anexo 1

Cultivo do Ananás dos Açores

O ananás dos Açores é cultivado em estufas e passa por vários processos, pois, ao contrário do abacaxi, o nosso fruto não pode ser gerado ao ar livre porque não possuímos um clima tropical. Esta produção demora cerca de 24 meses, requerendo os seguintes cuidados específicos:

1. Fase – Abrolhamento (4 a 6 meses)

Extrai-se os rizomas ("tocas") de plantas-mãe que já tenham produzido frutos de elevada qualidade. Estes são colocados a abrolhar numa "cama" feita de incenso e farelo e, depois, são cobertos com terra e regados de 7 em 7 ou de 15 em 15 dias.

2. Fase – Brolho (4 a 6 meses)

O brolho é extraído da "toca" após terminar a primeira fase. Nesta fase usam-se as "camas quentes" criadas com incenso, farelo, aparas de madeira de criptoméria e terra velha (significa que esta foi usada num cultivo anterior). Estas camas visam promover a temperatura ideal para um bom crescimento da planta de ananás. Posto isto, procede-se à plantação do brolho, com um espaçamento entre plantas de 27,5 centímetros.

3. Fase – Planta definitiva (12 a 15 meses)

Nesta etapa o processo é idêntico ao da 2.ª fase, mas as plantas estão espaçadas 55 centímetros umas das outras, para permitir o crescimento da planta. Acresce o processo de fumigação que consiste na queima de materiais vegetais (ex.: folhas de bananeira, ramada de criptoméria, etc.). Este processo irá acelerar e homogeneizar a floração e tem uma variação na aplicação de 9 a 21 vezes.

Capação da coroa: A capação da coroa é realizada cerca de 3 meses após a aplicação do último fumo, consoante a altura do ano. Quando o fruto atinge metade do seu tamanho faz-se a remoção do meristema central (retiram-se 3 a 4 folhas do centro da coroa) para evitar que este cresça em demasia e que a sua forma e aspeto sejam afetados.

Caição da estufa: A caição da estufa consiste no ensombramento para preservação do seu conteúdo, isto é, evitar a queima das folhas e frutos. A aplicação da cal varia conforme a época, sendo mais frequentes na primavera e verão.

Este fruto é muito benéfico para a nossa saúde, pois ajuda: a digerir os alimentos; a tratar doenças, como por exemplo a artrite reumatoide; a curar hematomas e contusões desportivas; e a eliminar toxinas. O seu consumo regular é ainda um ótimo aliado para uma dieta equilibrada.

A produção em estufas de vidro e a utilização de técnicas de cultivo tradicionais, recorrendo exclusivamente a produtos orgânicos (cultura biológica), dão ao "rei dos frutos" características químicas singulares e qualidades únicas de aroma e sabor.