

Dissemine essa ideia

Aqui você encontrará algumas sementes, o objetivo é te levar a observar como uma semente se desenvolve até se tornar uma planta.

Em um jarro, coloque terra junto à semente em um local arejado e iluminado, regue diariamente (cuidado para não encharcar a terra) e observe o seu desenvolvimento.

Compartilhe semente com seus amigos, afinal, tudo começa quando colocamos a semente para germinar.

**PERA, GRÃOS,
MAÇÃ, SALADA MISTA?**

Reginaldo de Sousa Santos Júnior

Jamily Borges de Cerqueira

Marinalva de Almeida Lima

Leide L. Gomes

Larissa Santos





Bibliografia

<http://www.sobiologia.com.br>

<http://www.frutasclasse.com>

<http://www.tudogostoso.com.br>

Sumário

Introdução	4
O que é fruto?	5
O que é semente?	6
O fruto e a semente na natureza	7
O fruto e a semente na alimentação	8
Classificação dos frutos	9
Classificação das sementes	10
Cozinhando	11
Bibliografia	14

Você sabe o que é o fruto?

Você sabia que o tomate é uma fruta?

Quantas porções de frutas você come por semana?

Essas são perguntas que você possivelmente não se faz, no entanto, você conhece e consome cotidianamente uma grande variedade de frutos. Os frutos e suas sementes têm um papel essencial tanto na natureza quanto para nós seres-humanos. São importantes na alimentação de muitos animais, e na propagação das plantas. É o primeiro tipo de alimento introduzido na alimentação humana após a fase, da amamentação exclusiva que é aconselhada pelos profissionais da saúde. Fique atento ao final dessa cartilha você terá aprendido grandes curiosidades em relação aos frutos e sementes.

Cozinhando

Mousse de maracujá

Ingredientes

1 maracujá

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro



Modo de preparo

Retire os caroços da polpa do maracujá junto ao leite condensado e ao creme de leite, bata no liquidificador ate ficar uma mistura homogenia, coloque em uma refratário, e leve ao congelador por aproximadamente duas hora.s

Cozinhando

Salada de Frutas

Ingredientes

- 1 pêra
- 1 banana prata
- 1 caixa de kiwi
- 1 maçã
- 1 caixa de morango
- 1 cacho de uva verde
- Um pouco de suco de pêssego ou laranja
- Um pouco de açúcar



Modo de preparo

Lave e corte as frutas ,coloque um pouco de açúcar e o suco de laranja.

O que é fruto?

O fruto é o resultado da fecundação bem sucedida de uma flor. Antigamente todas as plantas tinham suas sementes expostas a força da natureza, e isso fazia com que algumas plantas não germinassem suas sementes, porém, com o passar do tempo as plantas foram evoluindo e criando uma camada protetora ao redor das sementes, o endocarpo (parte do fruto que envolve a semente geralmente um pouco rígida) tendo também o mesocarpo (que chamamos de polpa) e o epicarpo (que chamamos de casca). As plantas que passaram por essas modificações receberam o nome de angiospermas.

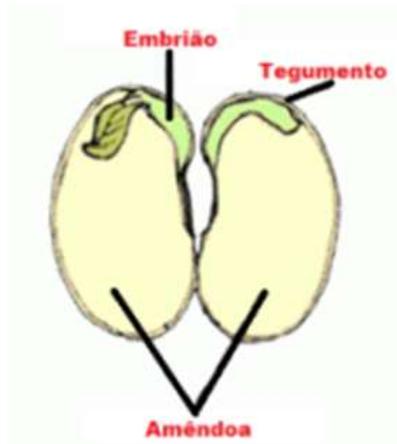


Curiosidade: os primeiros frutos tinham suas sementes envoltas por folhas.

O que é semente?

Assim como as frutas a semente é o resultado da fecundação bem sucedida de uma flor. A semente, também conhecida como óvulo da planta, é responsável pela germinação de novas plantas.

A semente é formada por três partes sendo elas: o embrião que é a parte responsável pela origem da nova planta; o tegumento que é a parte que envolve a semente; e a amêndoa que é a estrutura da semente onde ficam armazenados os nutrientes.



Curiosidade: a maior semente do mundo e a semente do coco do mar que pode chegar a medir até 48 cm e pesar mais de 22 kg.

Cozinhando

Sobremesa de morango

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 4 colheres de sopa de maizena
- 2 gemas
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite (com soro)
- 1 caixa de morango
- 2 pacotes de gelatina de morango (com quatro colheres de açúcar)



MODO DE PREPARO

Levar ao fogo o leite, o amido de milho, as gemas e o leite condensado. Quando engrossar adicione o creme de leite, mexa um pouco e desligue o fogo, despeje em um refratário transparente, prepare a gelatina espere esfriar e coloque em cima do creme, adicione os morangos e leve para gelar por duas horas.



Pseudofruto: é um falso fruto tendo sua semente formada pela flor e sua parte nutritiva formada por uma parte diferente.
Exemplos: caju, pêra.



Pseudofruto composto: é um falso fruto que possuem várias sementes formados a partir de um conjunto de flores chamados de inflorescência e sua parte nutritiva formada a partir de outro tecido da planta.
Exemplos: morango e framboesa.

Classificação das sementes



Amiláceas: são sementes ricas em amido. Exemplo: milho e aveia.



Protéicas: são sementes ricas em proteínas. Exemplo: soja.



Oleaginosas: são sementes ricas em óleos naturais.
Exemplo: amendoim e castanha do para.

Fruto e semente na natureza.

Dentro da natureza o fruto tanto quanto a semente trabalham juntos para assegurar a sobrevivência da espécie das plantas. Por ter uma grande parte nutritiva, o fruto é uma fonte de alimento para muitos animais que comem as sementes junto com o fruto. Muitos animais não conseguem digerir as sementes e em seu momento migratório as despejam em outro território, fazendo assim que aquela planta venha a surgir em um local ainda não habitado por essa espécie.



Curiosidade: A semente do figuinho só germina depois de passar pelo estômago de um pássaro.

O fruto e a semente na alimentação.

O fruto e a semente têm o papel muito importante na alimentação humana. Estes alimentos fornecem vitaminas, minerais (potássio, zinco, cálcio, magnésio, etc.), e diferentes fibras alimentares que ajudam a regular o organismo.

Ter uma alimentação em que as frutas e sementes estão presentes é de extrema importância pois elas ajudam a fortalecer o organismo e combater diversas doenças.



Dica: Comer frutas diariamente ajuda a manter um peso equilibrado e a prevenir doenças coronárias e cancro.

Classificação dos frutos

Frutos carnosos

Apresentam material suculento e se dividem em:



Bagas: Tem uma ou mais sementes livres.
Exemplos: tomate e laranja.



Drupas: possuem o endocarpo (caroço) resistente protegendo a semente. Exemplos: Manga e abacate.

Frutos secos

São frutos pobres em água e são classificados em:



Frutos deiscentes: são frutos que se abrem quando maduros, expondo suas sementes.
Exemplos: feijão e urucum.



Frutos indeiscentes: são frutos que não se abrem quando maduros. Exemplos: noz e milho.