

## HORTALIÇAS NATIVAS

Publicou o Instituto Adolfo Lutz interessante nota sobre plantas herbáceas nativas de possível aproveitamento na alimentação, como hortaliças. São oito as ervas mencionadas:

- Capeba (*Potomorpha umbellata*)
- Caruru (*Amaranthus hybridus*)
- Chaguinha (*Trapaelum majus*)
- Língua-de-Vaca (*Talinum paniculatum*)
- Melão-de-São Caetano (*Momordica chacantia*)
- Ora-Pro-Nobis (*Pereskia grandifolia*)
- Taioba (*Xanthosoma atrovirens*)
- Vinagreira (*Hibiscus sabdariffa*)

O artigo, publicado no Boletim do Instituto Adolfo Lutz (ano 2, nº 1, 1992) - compara os teores de beta-caroteno, ferro, magnésio e cálcio, dessas plantas, com os conteúdos similares da cenoura, da couve e do espinafre. Salienta o trabalho o alto teor de ferro do Caruru, da Língua-de-Vaca e da Vinagreira, bem superior ao do espinafre. Também se salientam, pelo teor de beta-caroteno, o Melão-de-São Caetano e o Ora-Pro-Nobis, pelo teor de magnésio, a Língua-de-Vaca e a Taioba e, pelo de cálcio, a Taioba, a Língua-de-Vaca, a Vinagreira e o Ora-Pro-Nobis.

Tudo indica, pois, que novas hortaliças de uso geral poderão surgir com o cultivo dessas e de outras plantas da nossa flora. E elas se destacarão ainda mais depois de submetidas ao melhoramento e à adubação.