Dezembro/2017- Circulação mensal

Jornal São Pedro

Circulação

Circulação nas comunidades Barracão, Cruzeiro, Santo Antoninho, São Pedro, Santo Antônio, São José da Busa, Gruta do Salgado e São Miguel

GAZETA
muito mais que notícias
www.jornalsaopedro.com.br

Safra do pêssego 30% menor que 2016

Segundo Engenheiro Agrônomo, produção deve ser de no máximo 18 mil quilos por hectares. Em 2016 foi em torno de 24 mil quilos por hectare. Página 05

Comissão do senado votou no projeto que permite posse de arma no campo rural

(pág 03)

Sindicato dos trabalhadores rurais vai ao interior

Cedenir Postal comenta sobre os primeiros seis meses à frente da entidade e relata maiores demandas dos agricultores

(pág 04)

COLETA DE RESÍDUOS EM BENTO GONÇALVES

RESÍDUOS ORGÂNICOS

Bairro	Dias da Coleta
Avenida São Roque, Rua São Paulo, Maria Goretti e Humaitá. São Francisco, Planalto e São Bento.	2ª feira a Sábado (a partir das 7h)
Cidade Alta	2ª feira a Sábado (a partir das 13h)
Centro	2ª a Sábado (a partir das 17h)
Lot. Parque dos Sabiás, Santa Helena, Fátima, São Rafael, Santo Antão e Santa Marta. Eucaliptos, Fenavinho, Imigrante, Licorsul, Vila Nova I,II e III, Barracão, Sertorina, Eulália Baixa, Lot. Vinhedos, São João, São Vendelino e Caminhos da Eulália.	2ª, 4ª e 6ª feira (a partir das 7h)
Cohab, Salgado, Lot. São Paulo, Borgo e Panazzolo, Vale dos Vinhedos, Faria Lemos, Tuiuty e São Valentim.	2ª, 4ª e 6ª feira (a partir das 7h)
Conceição, Juventude, Vinosul, Tancredo Neves, Municipal e Jardim Glória Vila Militar, Aparecida, Progresso e Universitário, Lot. Zatt, Ouro Verde, Cembratel, São Roque, Sol Nascente, Linha Pradel, Lot. Panorâmico III, Nossa Senhora da Saúde e Lot. Bertolini.	3ª, 5ª e Sábado (a partir das 7h)
Pomarosa, Santa Rita, Lot. Verona e Botafogo.	3ª, 5ª e Sábado (a partir das 7h)
São Pedro e São Miguel.	2ª e 6ª feira (a partir das 7h)
Eulália Alta	4ª feira (a partir das 7h)

RESÍDUOS RECICLÁVEIS

Bairro	Dias da Coleta
São Roque, Ouro Verde, Lot. Zatt, Municipal, Tancredo Neves, Lot. Panorâmico III e Lot. Bertolini.	2ª, 4ª e 6ª feira (a partir das 7h)
São João, São Vendelino, Borgo, Cohab, Licorsul, Salgado, Fenavinho, Vila Nova I,II e III, Eucaliptos, Barracão, Santa Helena, Fátima, Santa Marta, Santo Antão, Imigrante, Caminhos da Eulália e Eulália Baixa.	3ª e 5ª feira (a partir das 7h)
Progresso, Universitário, Conceição, Jardim Glória, Pomarosa, Vinosul, Santa Rita, Botafogo, Vila Militar, Aparecida, Cembranel e Nossa Senhora da Saúde, Maria Goreti e Juventude	2ª, 4ª e 6ª feira (a partir das 7h)
Humaitá, São Francisco, São Bento, Planalto e Cidade Alta.	2ª a 6ª feira (a partir das 7h)
Centro	2ª a 6ª feira (a partir das 7h)
São Pedro, São Miguel, Tuiuty, São Valentim, Faria Lemos e Vale dos Vinhedos.	3ª e 5ª feira (a partir das 7h)
Passo Velho, Ponte do Rio das Antas, Km 2, São Luiz das Antas, Linha Demari, Linha Ferri e Alcântara.	4ª feira (a partir das 7h)
Eulália Alta	5ª feira (a partir das 7h)

Os horários de coleta não informados acima iniciam a partir das 7h. Nos domingos e feriados será realizada a coleta do resíduo orgânico nas principais avenidas, das 9h às 12h. Para sugestões, informações, reclamações e recolhimento de móveis velhos e eletrodomésticos, telefone para o Fala Cidadão 0800 979 6866 ou Secretaria Municipal do Meio Ambiente 3055 7190.

R Domingos Rubechini, 159 - Bairro Fenavinho - 54 3454 9209

Transportes RN Freitas

Comunidade brinda com festa em honra à Imaculada Conceição

Neste sábado (09) a comunidade do Barracão vai estar em festa com a missa Festiva e jantar em honra à padroeira Imaculada Conceição. Com o lema "Alegre-se, cheia de graça!O senhor está com você!", a homenagem inicia às 19h, com missa, seguida da festa.

A Imaculada Conceição é, segundo o dogma católico, a concepção da Virgem Maria sem mancha (em latim, macula) do pecado original. O dogma diz que, desde o primeiro instante de sua existência, a Virgem Maria foi preservada por Deus da falta de graça santificante que aflige a humanidade, porque ela estava cheia de graça divina. A festa da Imaculada Conceição, comemorada em 8 de dezembro, foi definida como uma festa universal em 28 de Fevereiro de 1476 pelo Papa Sisto IV.

COMO SEPARAR OS SEUS RESÍDUOS?

A separação dos **resíduos sólidos**, popularmente conhecidos como lixo, permite o reaproveitamento, a reciclagem, a compostagem e a disposição final ambientalmente adequada.

RESÍDUOS RECICLÁVEIS

PAPÉIS E PAPELÃO

Jornais, listas telefônicas, folhetos, revistas, folhas de rascunho, papéis de embrulho, caixas de papelão, folhas de caderno, embalagens longa vida (*tetrapak*) e outros.

VIDROS

Garrafas em geral, potes e jarras, vidros de conservas, cacos de vidro e outros.

PLÁSTICOS

Garrafas plásticas, tubos e canos, potes de creme, frascos de xampu, baldes, bacias, brinquedos, sacos e sacolas, saquinhos de leite e outros.

METAIS

Latas de cervejas e refrigerantes, enlatados, arames, pregos, tampas, fios, objetos de cobre, alumínio, bronze, ferro, chumbo e zinco.

RESÍDUOS ORGÂNICOS

Cascas de frutas e legumes, bagaços de frutas, restos de alimentos.

Papel higiênico e lenços de papel usados, curativos, fraldas descartáveis, absorventes higiênicos, bitucas de cigarro e resíduo de varrição.

ATENÇÃO

Pilhas, baterias, lâmpadas, pneus, restos de remédios, latas de tintas, embalagem de agrotóxico e resíduo eletrônico não podem ser destinados junto com os resíduos comuns.

Consulte o site www.bentogoncalves.rs.gov.br e verifique a destinação ambientalmente adequada desses materiais.

Para maiores informações, entre em contato com a Secretaria Municipal do Meio Ambiente pelo telefone 3055 7190 ou Fala Cidadão 0800 9796866.

Jornal São Pedro

Editado por:
Boa Comunicação Ltda
Editoria:
Ana Lúcia Zanelatto

Jornais Rurais: Circulação : terças em rodízio, pela ordem: **Jornal Tuiuty - Jornal Monte Belo do Sul - Jornal Vale dos Vinhedos - Jornal São Pedro.**

Fale conosco: (54) 3055-4444

acompanhe online
/gazetars @gazetars
Jornal Gazeta

Herbicida que pode causar mal de alzheimer é liberado no Brasil

Depois de ter suspenso o uso do herbicida paraquat no mercado brasileiro, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), decidiu rever sua posição na última semana e liberou o uso do produto. A medida vale enquanto está aberto o processo de descontinuidade da molécula por um período de três anos.

O produto, de baixo custo, é utilizado há vários anos por inúmeros países. A agência acatou o pedido no último dia 27, durante a reunião da diretoria colegiada, e estipulou prazo de três anos de transição para que sejam apresentados novos estudos feitos à luz da ciência, que demonstrem e possam reverter a descontinuidade da manutenção do produto por mais tempo.

Mal de Alzheimer

O Paraquate foi analisado pela agência num período de nove anos, desde 2009. O estudo das evidências científicas concluiu que o produto está associado ao desenvolvimento da doença de Parkinson -condição neurológica degenerativa que leva ao tremor, rigidez, distúrbios na fala e problemas de equilíbrio.

Segundo relatório do GGTOX, grupo de trabalho de toxicidade da Anvisa, o produto tem qualificação toxicológica I, considerado extremante tóxico.

O grupo de pesquisadores considerou haver peso suficiente para comprovar o potencial do herbicida de induzir aberrações cromossômicas em células somáticas in vitro e in vivo, em diferentes espécies, e por diferentes vias de exposição, inclusive dérmica.

Ainda, em análise conjunta com a Fiocruz, que entregou nota técnica à agência em outubro de 2009, a Fiocruz considerou suficientes as evidências da literatura científica relacionadas à intoxicação aguda, mutagenicidade, desregulação endócrina, carcinogênese, toxicidade reprodutiva, teratogênese e doença de Parkinson. A suspensão havia sido anunciada em setembro.

Preço das hortaliças aumenta em outubro, mas frutas ficam mais baratas no Brasil

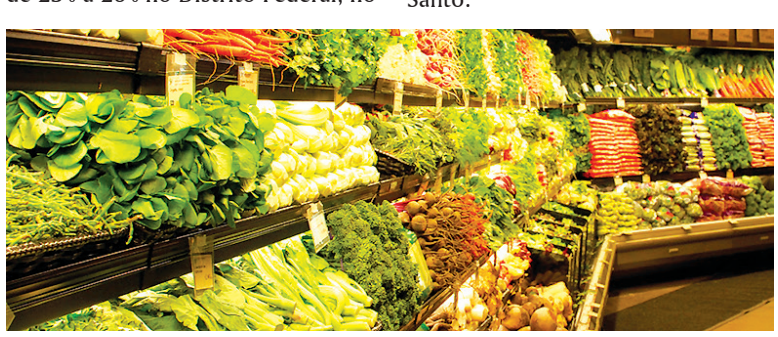
As hortaliças ficaram mais caras no mês de outubro nas principais centrais de abastecimento do país, de acordo com o 11º Boletim Hortigranjeiro da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), divulgado na última terça-feira (21). A batata e a cenoura registraram os maiores aumentos. Em setembro, a batata havia apresentado a maior queda nas cotações.

No entanto, em outubro, teve aumento superior a 90% nos estados de Goiás e do Paraná. A batata também ficou mais cara no Distrito Federal (67%), no Rio de Janeiro (58%), no Espírito Santo (54%) e em São Paulo (42%). No caso da cenoura, a alta de preços chegou a 49% no Espírito Santo, seguido por aumentos de 23% a 26% no Distrito Federal, no Paraná e em Goiás. Para as duas hortaliças, a alta se deve à diminuição da oferta da safra de inverno.

Frutas

O boletim da Conab mostra que, em outubro, as frutas ficaram mais baratas na maioria das Ceasas analisadas. O preço de algumas frutas natalinas já começou a cair, entre as quais o pêssego, 54% mais barato, a ameixa (20%) e o damasco (3%).

O mamão teve um recuo de preço de 44% em Goiás e de 23% em Minas Gerais. Após os meses de agosto e setembro, a banana também ficou mais em conta. Na Ceasa Minas, a fruta ficou 17% mais barata. Houve queda de 14% em Pernambuco, de 13% em Goiás e de 12% no Espírito Santo.



Senado aprova posse der armas no meio rural

Uma boa reposta a uma reivindicação antiga dos moradores da área rural foi dada nesta semana.Isso porque a Comissão de Constituição, Justiça e Cidadania (CCJ) do Senado aprovou na quarta-feira (29) o projeto de lei (PLS 224/2017) que libera posse de armas à população que mora no campo.

A decisão pela liberação de posse de armas aos moradores de zona rural teve 11 votos, enquanto cinco senadores votaram contra. O texto da proposta é de autoria do senador Wilder Morais (PP-GO) e altera o Estatuto do Desarmamento (Lei 10.826/2003). Caso não haja pedido de recurso para votação em plenário do Senado, o projeto de lei será enviado para a Câmara dos Deputados.

Posse e não porte

A posse vai ser liberada, mas não o porte. A diferença entre as duas é que com a posse, o morador rural vai poder manter a arma dentro de casa, mas não se deslocar com ela (o que seria permitido com o porte).

Acima de 21 anos

Segundo a PLS 224/2017, a posse de arma só será autorizado a moradores rurais que tiverem acima de 21 anos e que não tenham antecedentes criminais. Embora essas duas exigências já fossem feitas a moradores de zonas rurais que portavam armas em função da caça, esse projeto de lei acaba estendendo o direito àqueles que querem uma arma para defesa e também altera a idade mínima estipulada pelo Estatuto de Desarmamento – anteriormente de 25 anos.

Senador tem projeto para liberar posse a todos os brasileiros

O senador Wilder Morais é autor ainda de um projeto que visa liberar a posse de armas para todos os brasileiros. O texto (PL 378/2017)está tramitando também dispõe sobre a fabricação, importação, comercialização, registro, posse e porte de armas de fogo e munição em todo o território nacional.

Na página aberta para a população no Senado, em que os brasileiros podem opinar pelas matérias que vão para a votação, a proposta, até a tarde de sexta-feira (1º) já tinha 102.471 votos favoráveis e apenas 13.071 contra.

Para os moradores de áreas urbanas que querem ter posse de arma de uso permitido – não restrito às forças de segurança pública – a legislação atual estabelece que o interessado tenha mais de 21 anos de idade e ateste com documentos e laudos de profissionais ou instituições credenciadas ter a capacidade técnica e psicológica para o manejo e uso da arma a ser adquirida.

Como pode ficaar

O estatuto vai permitir o posse de armas para moradores de área rural, desde que tenham acima de 21 anos e capacidade técnica e psicológica para o manejo da arma de fogo a ser adquirida. O projeto anterior permitia a concessão de posse apenas para maiores de 25 anos.

Tecnovits reúne produtores rurais de todo o país em evento sobre vitivinicultura

Em sua segunda edição, a feira Tencovits, promete reunir o melhor na área de vitivinicultura. De 06 a 08 de dezembro, produtores e profissionais de todo o Brasil estão convidados a participar da programação variada e gratuita, em uma área superior a 25 mil metros quadrados, no Vale dos Vinhedos.

A visita inicia pela área coberta, com fornecedores de pequenos materiais, equipamentos e produtores da agroindústria familiar. Seguindo para o Setor 2, chamado de Parreiral Demonstrativo, onde serão apresentados os tratamentos realizado nos vinhedos, além de um modelo para o depósito de defensivos agrícolas.

No Setor 3, além das entidades parceiras, o espaço de alimentação, descanso e sanitários. No Setor 4, visita ao Parreiral Modelo, seguido do espaço de exposição dinâmica de máquinas e implementos. Por fim, o Setor 5 terá a concentração maior de expositores, com máquinas e equipamentos, casas agrícolas e demais fornecedores da cadeia de cultivo da uva.

Na programação paralela, serão realizados seminários e palestras. Na quarta-feira (06), por exemplo, o tema central será legislação e abordará o registro do vinho colonial, o simples nacional e as mudanças recentes na legislação da vitivinicultura. Já na quinta-feira (07), o tema é boas práticas na viticultura, abordando os tópicos: depósitos de agrotóxicos/ defensivos agrícolas, PAS UVA - Rastreabilidade e Produção Integrada de Uvas para Processamento (PIUP)

Por fim, na sexta-feira (09) o assunto central é orgânicos, entrando nas especificações de insumos e produção orgânica em parreirais coberto, experiências (cases), viticultura Biodinâmica e manejo na Cobertura.

Informações adicionais pelo site: www.tecnovitis.com.br, pela página da feira no Facebook/Tecnovitis, ou pelo e-mail contato@tecnovitis.com.br.

PROGRAMAÇÃO SEMINÁRIOS

CENTRO DE EVENTOS VILLA MICHELON

06/DEZ - QUARTA-FEIRA Recepção: 8h / Término: 10h30min

Tema Central: LEGISLAÇÃO

1.Vinho Colonial – Registro
2. Simples Nacional
3. Mudanças recentes na legislação da Vitivinicultura

07/DEZ - QUINTA-FEIRA Recepção: 8h / Término: 10h30min

Tema Central: BOAS PRÁTICAS NA VITICULTURA

1. Depósitos de Defensivos Agrícolas na propriedade
2. PAS Uva para Processamento
3. Produção Integrada de Uvas para Processamento (PIUP)A

08/DEZ - SEXTA-FEIRA Recepção: 8h / Término: 10h30min

Tema Central: ORGÂNICOS

1. Insumos e Produção Orgânica em parreirais cobertos
2. Experiências (cases)
Família de Jorge Salton e Gilberto Salvador
3. Viticultura Biodinâmica
4. Manejo na Cobertura

PROGRAMAÇÃO PALESTRAS TÉCNICAS

PLENÁRIA BANCO DO BRASIL - SETOR 5

Hora	06/DEZ - QUARTA-FEIRA	07/DEZ - QUINTA-FEIRA	08/DEZ - SEXTA-FEIRA
10:30			Captura massal para controle da mosca das frutas. Dr. Marcos Botton - EMBRAPA
11:00	**ABERTURA OFICIAL**	Uso racional do fosfito de potássio como ferramenta para o controle do míldio em videiras Marciano Bittencourt - Wiser	Nutrição, adubação e Fertilidade na Viticultura Pedro Martins - Yara
11:30	Segurança do Trabalho no campo Ildomar Engroff dos Santos – Embrapa	Preparo de Caldas Orgânicas Gilberto Luiz Salvador - Centro Ecológico de Ipê	Soluções Combinadas FMC para a cultura da Uva Robson Sandri - FMC
13:00	Compatibilidade da Mistura de Defensivos Agrícolas na Aplicação Antônio Santin - Juntos pra Competir		Melhoramento e uniformidade de maturação em Uva Clevison Michelon (Green Has)
13:30	Segurança do Trabalho no campo Ildomar Engroff dos Santos – Embrapa		
14:00	Aminoácidos: Ferramenta para o manejo do estresse na viticultura e agricultura em geral Sergio Lombardi - Wiser	Quebra de dormência com Siberio Clevison Michelon - Green Has	**AUDIÊNCIA PÚBLICA** **Comercialização e valorização da qualidade da uva**
14:30	Como fazer Enxertia Verde Daniel Santos Grohs – Embrapa	Adubação na reconversão de Vinhedos George W. Mello – Embrapa	
15:00	Equilíbrio Nutricional em Uva Clevison Michelon - Green Ha	Qualidade de mudas e Doença do Tronco Marcus Kurtz Almança - IFRS	
15:30	Erros mais comuns na Pulverização da Videira Otávio Machado da Costa – IFRS	Manejo em Ambiente Protegido Henrique Pessoa dos Santos e Leonardo Cury – IFRS	
16:00	Soluções Combinadas FMC para a cultura da Uva Robson Sandri - FMC	Acúmulo de cobre em áreas de cultivo de videira: problemática e estratégias de mitigação. Diovane Freire Moterle – IFRS	
16:30	Como reduzir o uso de cobre na viticultura? Fábio Rosso Cavalcanti e João Caetano Fioravanço - Embrapa	Como reconhecer e evitar as viroses nos vinhedos? Thor M. Fajardo – Embrapa	
17:00	Novas ferramentas para o manejo de pragas e doenças na cultura da UVA Gabriel Pinto de Liz - Ihara	A importância da nutrição vegetal na resistência a doenças Jaime Lovatel - Delta Fértil	
17:30	Uva pinot noir no mundo dos espumantes Deise Tempass – Delta Fértil		Os benefícios do fertilizante foliar Cultiva na uva João Roberto Rech – Delta Fértil

Sindicato dos Trabalhadores Rurais vai às comunidades ouvir as demandas dos agricultores

Próxima reunião acontece nesta terça-feira no 15 da Graciema, no Vale dos Vinhedos

O Sindicato dos Trabalhadores Rurais tem realizado desde o final de outubro reuniões com moradores do interior para discutir as demandas dos produtores. Intitulado "O sindicato na sua comunidade", o programa já passou em Monte Belo do Sul, Santa Tereza, Pinto Bandeira e nos distritos de Bento Gonçalves, continuando o ciclo nesta terça-feira (05), no Vale dos Vinhedos.

Segundo o presidente do sindicato, Cedenir Postal, a ideia surgiu no início do seu mandato, em junho. "Começamos conversando sobre a realidade do nosso interior, para ver como as pessoas estão se sentindo ali. Debatemos assuntos como infraestrutura, atendimentos na saúde, estradas, internet, energia elétrica, safra da uva, serviços oferecidos pelo sindicato, entre outros", relata.

Energia Elétrica

De acordo com Postal, um dos grandes problemas constatado é em relação à energia elétrica. "A energia elétrica é um problema muito sério no nosso interior. É muito difícil que alguém não tenha acesso à energia elétrica, mas não é de qualidade. Por exemplo, quando falta é por longos períodos, chegando ficar até cinco dias com interrupção do serviço", observa.

"Às vezes acontece de ter um imprevisto, um temporal, tudo bem. Mas o problema é o tempo sem energia", lamenta. Conforme o presidente, os locais com mais queixas desse tipo são Eulália e na beira do Rio das Antas.

Internet

O representante do sindicato salienta que a internet chega ao interior através de algumas empresas. No entanto, o serviço não alcança todas as localidaes. "O poder público faz muito pouco sobre isso. Eu não vejo programa público para melhorar a questão", comenta.

Estradas

Postal diz que alguns agricultores comentam que algumas estradas estão sendo arrumadas. Ele também classifica como excelentes as vias de Monte Belo do Sul, Santa Tereza e Pinto Bandeira. "O mais complicado é o interior de Bento Gonçalves. Os produtores dizem que algumas estão sendo arrumadas, mas a safra já começou.

Tem um senhor que conversei que mora na cidade, mas tem terras em Santa Lucia, no Vale Aurora. Ele disse que não consegue trazer uva pra vender porque a camionete passa por estradas muito esburacadas", pontua.

O sindicato, segundo o presidente, está levantando todas as demandas e em relação às estradas, pretende fazer uma carta oficial para cobrar da prefeitura uma solução. "Dizem que com a Operação Vindima, as estradas receberão melhorias. Eu espero que isso aconteça. É importante não só para a safra, como para todo o ano. Há transporte escolar, as pessoas precisam sair de casa. Tem muita circulação de veículos no interior", registra.

Partcipação nas reuniões

De acordo com Postal, a iniciativa foi bem positiva e os moradores têm participado ativamente das reuniões. Ele lamente sobre boatos de que pessoas ligadas à outra chapa que concorreu à eleição- e perdeu-estariam ligando para os agricultores sugerindo que eles não participem do "O Sindicato na sua comunidade".

"Alguns agricultores vieram me dizer isso. Não sei porquê motivo. Na minha opinião, são pessoas que não sabem o momento de ganhar e de perder. Faz parte do processo democrático de qualquer lugar. Tem que seguir em frente. Em um momento vai ser esta equipe aqui que vai sair. Em primeiro lugar eu vejo a entidade, e não a minha pessoa. A entidade sindicato continua, independente de quem esta à frente", explica.

Quase seis meses como presidente

Postal avalia os seis meses como presidente no sindicato, desde que ganhou a eleição no final de junho. "A grande maioria dos sindicalizados gostou das mudanças, da nova equipe. Realizamos uma economia no jurídico.

Antes era uma pessoa que era funcionária do sindicato, com carteira assinada. Agora a gente tem um contrato de prestação de serviços, que está economizando um valor significativo. O que a gente gastou para a demissão para o antigo jurídico, em um ano e meio recuperaremos o valor", conta.

Ele ainda falou sobre o horário em programa de rádio. "Antes o sindicato tinha um patrocinador do horário, mas em contrapartida patrocinava outro programa na mesma rádio, em um valor significativo. Agora trocamos de emissora. O programa é feito e pago pelos patrocinadores. Temos outras prioridades financeiras", analisa.

"A gente está procurando fazer o melhor. Foi uma experiência nova nossa no sindicato, antes praticamente eu tinha trabalhado só na roça. Tive a experiência de estar na associação de alimentação escolar por seis, sete anos. Mas era diferente, a gente coordenava um grupo que fornecia para a merenda escolar.

Aqui foi um desafio novo, que estamos enfrentando com transparência, honestidade e muito trabalho. O principal é a honestidade, fazer as coisas corretas, eu aprendi com meus pais, ensino aos meus filhos e levo isso para a vida", conclui.

Registrado produto contra pragas que já causaram R$11 bilhões de prejuízo

O Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento (MAPA), por meio do Departamento de Fiscalização de Insumos Agrícolas (DFIA), concedeu na quarta-feira (29) o registro definitivo para o produto PROCLAIM 50, a base do ingrediente ativo benzoato de emamectina, importante para o combate da praga Helicoverpa Armígera.

A Helicoverpa Armígera assolou lavouras do Brasil a partir do ano de 2011, causando prejuízos estimados em mais de R$ 11 bilhões. O produto foi alvo de uma autorização emergencial para combater a praga em 2013, em vigor até hoje.

Safra do pêssego deste ano deve ser até 30% menor que 2016

Segundo Engenheiro Agrônomo, produção deve ser de no máximo 18 mil quilos por hectares. Em 2016 foi em torno de 24 mil quilos por hectare

A safra do pêssego, que encerra em janeiro deve ser marcada por uma produção dentro do esperado. A expectativa do Engenheiro Agrônomo, Alexandre Frozza, é que sejam cultivados em torno de 110 hectares de pêssego em 2017, representando cerca de 18 mil quilos por hectare. Os números devem ser inferiores ao último ano, que teve uma das maiores safras da década. Segundo Frozza, em 2016 foram colhidos em torno de 24 mil quilos de pêssego por hectare. O clima tem sido o principal influenciador da safra.

"No ano passado tivemos uma super safra, muito pelo fato de termos tido um inverno rigoroso e bem definido. Por conta do pouco frio (que interferiu na floração) deste ano a safra está em torno de 20 dias antecipada. O grosso mesmo da safra começou no dia 10 de novembro", explica.

Frozza comemora, não apenas os números da safra 2017, mas também o maior controle com relação a moscas da fruta. Neste ano foi iniciado o trabalho de monitoramento da fruta para identificar o momento da entrada da mosca, e então repassar as informações para os agricultores. "A maior preocupação dos agricultores agora em diante é em relação a mosca da fruta. Mas a boa notícia é que até o momento não detectamos nenhuma mosca nas armadilhas", afirma.

Ainda segundo o engenheiro agrônomo, o ideal é a utilização de inseticidas com menor grau de carência. "Os agricultores estão bem conscientes de que é necessário utilizar inseticidas que agridam menos o meio ambiente, e que não tenham produtos tão maléficos para nós que consumimos as frutas", diz.

Mosca-das-frutas: 8 dicas para combater a praga dos pomares

A mosca-das-frutas é uma praga presente em todo o território brasileiro. Mas, ela causa problemas especialmente no Sul do Brasil, onde há uma concentração de pomares e vinícolas. Os frutos contaminados não podem ser recuperados. Após o depósito dos ovos da mosca na planta atacada, há contaminação por patógenos que causam o apodrecimento dos frutos. Pesquisas indicam que, sem controle e monitoramento, o ataque da mosca-das-frutas pode gerar perdas de até 100% do pomar.

Maneiras de evitar a praga

1 – Como identificar a mosca-das-frutas?

Existem várias espécies de mosca-das-frutas, porém a principal espécie no país, especialmente no Sul, é a Anastrepha fraterculus. "A espécie A. fraterculus apresenta em torno de seis a sete milímetros de comprimento, corpo de coloração amarela e asas com faixas sombreadas escuras na forma de "S" e "V" invertido", explica Janaína. Nas fêmeas, o abdômen termina numa porção afilada que forma um ovipositor. Dentro dele, fica uma estrutura chamada "acúleo", utilizada pelas moscas para depositar os ovos no interior dos frutos.

2 – Sintomas da infestação no pomar

Os frutos são prejudicados pela postura dos ovos e por servirem de alimento para as larvas que nascem em seu interior. Ao se alimentarem, as larvas criam galerias nos frutos. Isso altera o sabor, causa amadurecimento precoce, apodrecimento e, em algumas espécies, pode provocar queda e deformação dos frutos. "Além disso, o ferimento realizado durante a oviposição pode propiciar a infecção por fungos e bactérias, tornando-os impróprios para a comercialização e consumo", afirma Janaína.

Maçãs e ameixas atacadas quando ainda estão verdes crescem deformadas. Algumas cultivares de citrus e kiwi podem sofrer queda dos frutos e com processo acelerado de decomposição. Já uvas, se atacadas no estádio de grão ervilha, no início da compactação dos cachos ou início da maturação, sofrem queda ou deformação das bagas.

3 – Onde a mosca se aloja?

Os frutos são os mais atacados por essa praga. As fêmeas colocam os ovos no interior dos frutos, onde eclodem as larvas que se alimentam da polpa. Após o desenvolvimento das larvas, elas saem do fruto e caem no solo. Lá, formam as pupas, que são outra fase de desenvolvimento das moscas, como um casulo. Depois, emergem os insetos adultos, iniciando uma nova geração da praga.

4 – Quando ocorre?

A infestação por mosca-das-frutas pode ocorrer o ano todo, já que as lavouras de frutas se desenvolvem bem em todos os meses. A temperatura também influencia nas populações de moscas. O ideal para o desenvolvimento delas é uma faixa entre 15,3 e 26,8 ºC. A ação da temperatura sobre a população das moscas não é independente de outros fatores ecológicos. Na época da colheita, quando os frutos encontram-se fisiologicamente maduros, observa-se aumento da população da praga e do número de frutos danificados.

5 – Disseminação

A praga se dissemina através da migração de moscas vindas de outros pomares ou de árvores frutíferas silvestres.

Além disso, frutos descartados durante a produção, temporões ou caídos no solo do pomar são um atrativo que ajudam na multiplicação da mosca. O manejo integrado é a melhor opção para reduzir a população do inseto. Para isso, é necessário técnicas de monitoramento e controle. Mas uma medida simples e que também contribui no combate à praga é o recolhimento dos frutos caídos.

6 – Monitoramento

O monitoramento é uma etapa importante para que o produtor tome decisões sobre como combater a praga. Dependendo do nível populacional das moscas, é preciso realizar alguma forma de controle, como a pulverização. Janaína explica que o monitoramento é realizado com armadilhas que tenham um atrativo alimentar, que pode ser feito de proteínas hidrolisadas ou suco de frutas.

O parâmetro em que o monitoramento deve se basear é chamado de índice MAD, que analisa a quantidade de moscas por armadilha. O nível de infestação aceitável é de 0,5 moscas por armadilha por dia ou 3,5 moscas por armadilha por semana. É recomendado a instalação de armadilhas logo após a floração ou formação dos primeiros frutos (2 a 3 cm de diâmetro). O número de armadilhas usadas vai depender do tamanho do pomar.

7 – Como é feito o controle?

As formas de controle mais comuns da mosca-das-frutas são o uso de isca tóxica ou a pulverização de inseticidas em cobertura total. Essas iscas são aplicadas nas bordas do pomar ou nas áreas de matas adjacentes, para impedir a entrada dos insetos. Por conta da exigência dos países importadores de frutos frescos em relação a ausência de pragas e resíduos químicos, outras formas de manejo menos agressivas têm sido procuradas.

Esse movimento é motivado também por uma conscientização ambiental de consumidores e produtores brasileiros. Janaína conta que uma alternativa é a captura massal de moscas, que consiste na captura do maior número de adultos usando muitas armadilhas na área. Isso contribui para reduzir a população de moscas-da-fruta no pomar e, dessa forma, minimizar os danos. Outra alternativa é o ensacamento de frutos. É uma técnica muito utilizada em áreas cultivadas no sistema de produção orgânica e vem apresentando resultados promissores em várias espécies frutíferas.

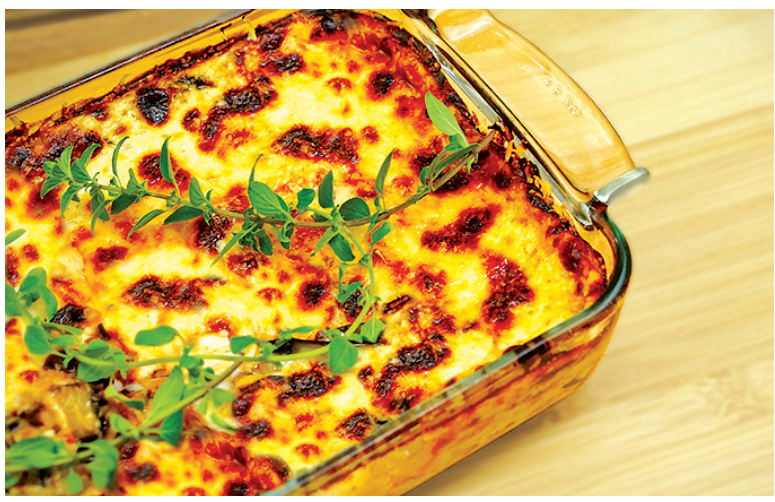
O cultivo também pode ser feito protegido com um tipo de telado, usando telas nas laterais e em cobertura, maneira popularmente conhecida como "envelopamento". Esta é uma técnica relativamente nova e que pode ser uma opção viável para pomares de produção orgânica, se os outros sistemas forem ineficientes.

8 – Controle biológico

É importante que o produtor realize a coleta de frutos caídos e os armazene em valas cobertas por telas, para que retenha as moscas adultas e, ao mesmo tempo, permita a passagem de inimigos naturais, em especial os parasitoides, que são importantes agentes de controle de moscas. Estudos a campo indicam baixo parasitismo natural, portanto, a manutenção de refúgios que propiciem a multiplicação desses insetos é fundamental.

almanaque rural

Lasanha deliciosa de beringela



Ingredientes

2 berinjelas fatiadas
2 litros de água
1 colher (sobremesa) de sal
1 kg de carne moída
1 colher (chá) de molho de shoyu
Sal a gosto
Pimenta-do-reino preta moída a gosto
Orégano a gosto
1 colher (sopa) de cebola picada
1 colher (chá) de alho picado
1 fio de óleo
¼ xícara (chá) de cebola picada
¼ xícara (chá) de cada pimentão (amarelo, vermelho e verde) sem sementes picadinhos
¼ xícara (chá) de tomate sem sementes picado
¼ xícara (chá) de salsinha e cebolinha picadinhas
1/2 xícara (chá) de azeitona verde fatiada
1 xícara (chá) de ervilha escorrida
1 1/2 lata de extrato de tomate (510 g)
2 xícara (chá) de água
Azeite a gosto
250g de presunto fatiado
250g de muçarela fatiada
60g de queijo parmesão ralado a gosto

Modo de Preparo

Deixe de molho as fatias de berinjela em água com sal até que a água comece a ficar escura (cerca de dez minutos). Depois escorra a água e transfira as fatias de berinjela para uma panela com bastante água e sal, leve ao fogo médio e deixe ferver por 5 minutos.

Apague o fogo, escorra e reserve as fatias de berinjela. Tempere a carne moída com molho de shoyu, sal, pimenta-do-reino, orégano, cebola, alho e reserve.Aqueça uma panela em fogo médio com um fio de óleo, adicione a carne moída temperada e refogue até secar todo o líquido. Junte a cebola, os pimentões, o tomate, a salsinha, a cebolinha, a azeitona, a ervilha, o extrato de tomate e a água. Cozinhe por 15 minutos ou até o molho secar um pouco. Apague o fogo e reserve.Em um refratário retangular (30cm x 24cm).

Monte a lasanha fazendo as camadas de berinjela, azeite, molho com a carne moída, presunto e muçarela. Repita as camadas finalizando com a carne moída, salpique queijo parmesão ralado e leve ao forno 180º C por cerca de dez minutos até derreter o queijo. Retire do forno e sirva com salada de alface, tomate cortado em quatro partes, sem sementes e cebola em rodelas.

Receita de mojito

O Mojito, bebida à base de rum branco é um clássico de Cuba,conhecido pela refrescância.

Ingredientes

50 ml rum Bacardi branco
1/2 suco de limão
1 colher de sobremesa de açúcar
4 folhas de hortelã
100 ml de água com gás
4 pedras de gelo

Modo de preparo

Em um copo "long drink", pressione levemente as folhas de hortelã com açúcar e suco de limão. Coloque no copo 4 pedras de gelo. Acrescente o rum e complete com água com gás.

Receitas de milks shakes diferente

Cookies in Cream com Café

Ingredientes

9 biscoitos recheados
50ml de leite
50ml de café passado e frio
4 bolas de sorvete

Modo de preparo

Coloque tudo no liquidificador e bata, pulsando, para deixar alguns pedaços de biscoito. Ao final, sirva no copo e quebre alguns biscoitos por cima para a decoração.

Paçoca e Chocolate ao leite

Ingredientes

3 paçoquitas
2 fileiras de chocolate ao leite
100ml de leite
4 bolas de sorvete

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata. Esfarele uma paçoca por cima e sirva.

Aprenda a fazer nachos calientes e guacamole

Nachos

Ingredientes

Para a Carne:
1 kg de carne moída
óleo para fritar a carne
1 cebola grande ralada
Alho a gosto
2 pacotes de salgadinhos (tipo Doritos) (grande)
200 g de queijo cheddar (de bisnaga)
1 colher e 1/2 de sopa cheias de pimenta chilli
3 colheres de sopa de molho inglês
Sal e temperos como manjericão, salsinha, cebolinha e outros, a gosto

Para o sour cream:

1 caixinha de creme de leite
1 pote de cream cheese
2 colheres de sopa de vinagre branco
Suco de 1/2 limão

Modo de preparo

Coloque numa panela o óleo a cebola e o alho e doure, em seguida acrescente a carne moída e frite bem. Então, coloque os temperos do seu gosto, o sal, o molho inglês e a pimenta chilli. Para o preparo do sour cream, bata no liquidificar o creme de leite, o cream cheese, o vinagre e o limão. Forre uma travessa com o doritos, coloque a carne por cima, depois o sour cream e por último o queijo cheddar. Coloque no forno por cerca de 15 minutos numa temperatura de cerca de 180º.

Guacamole

Ingredientes

2 tomates médios sem sementes
1 pimenta dedo-de-moça média
folhas de 1/2 maço médio de coentro
1 abacate médio
suco de 1 limão médio
1 cebola média picada
3 colheres (sopa) de azeite de oliva
sal a gosto
tortilla pronta ou salgadinhos de milho para acompanhar

Modo de praparo

Pique o tomate em cubos bem pequenos. Abra a pimenta ao meio, elimine as sementes com os filamentos brancos e pique-a em pedaços bem pequenos. Pique finamente as folhas de coentro e reserve.

Descasque o abacate, retire o caroço e coloque a polpa num prato fundo. Amasse com um garfo, deixando alguns pedaços e regue com o suco de limão. Adicione o tomate, a pimenta, o coentro, a cebola, o azeite de oliva e o sal e misture. Sirva em seguida.

É importante servir o guacamole logo depois de pronto, para evitar que o abacate escureça e fique amargo. Caso não sirva imediatamente, conserve o guacamole na geladeira junto com o caroço do abacate, que deve ser lavado e seco com toalha de papel.

almanaque rural

Flores para plantar no verão

A beleza e a espetacularidade de um jardim nos meses mais quentes de verão destacam-se pela mistura e harmonia dos seus elementos constituintes. Escolha 8 flores para plantar no jardim para o verão e mantenha o seu espaço exterior sempre fresco, colorido e deslumbrante.

Flor de Cone

A flor de cone (equinácea) é uma perene duradoira que regressa todos os anos para colorir e dar brilho a um jardim na estação do verão. Trata-se de um tipo de flor específica que se destaca por ser muito tolerante à seca e por ser de baixa manutenção. As flores de cone apresentam uma grande variedade de cores como o cor-de-rosa, laranja, branco e amarelo e isso faz com que a decoração do seu espaço exterior seja deslumbrante.

Gerânio

A gerânio é uma planta em flor que pertence à família Geraniaceae. Trata-se de uma planta que está em constante florescimento desde a primavera até ao outono e isso faz com que o seu jardim esteja sempre magnífico durante a estação do verão. Em 2008 foi escolhida como perene do ano pela Associação de Plantas Perenes e é muito popular nas regiões temperadas e montanhosas.

Dálias

A dália é um gênero de flor que pertence à família Asteraceae. Trata-se de uma herbácea de porte médio, perene, que ao chegar à idade de adulta pode atingir 1,50 metros. Atualmente, existem vários tipos de dálias com diversas formas e cores e estas são uma excelente alternativa na decoração de um jardim.

Flor de Chagas

A flor de chagas é uma planta conhecida pelo facto das suas flores e pétalas serem comestíveis, como se de um vegetal se tratasse. Apresentam um sabor apimentado e florescem durante o verão, apesar de não resistirem às temperaturas extremas. É um tipo de flor que apresenta uma enorme variedade de cores, como o amarelo, o cor-de-rosa, laranja e o verde, sendo também conhecida como flor de sangue, agrião do México, Capuchinha, Nastúrcio, Nastúrio e Chagueira.

Lírios de Dia

Os lírios de dia são plantas herbáceas, perenes, com rizoma e são conhecidas por desabrocharem de manhã e fecharem-se de noite. Apesar do nome, não são lírios verdadeiros, são plantas muito populares e vistosas que apresentam uma enorme variedade de formas e flores.

Coleus

O coleus é uma planta herbácea muito utilizada na decoração de um jardim, pérgola e alpendre. Os coleus são conhecidos por serem grandes, macios e podem apresentar diversas combinações de cores entre o amarelo, o vermelho, o rosa, o roxo, o verde e o castanho. São plantas tropicais que se dão muito bem com as altas temperaturas e, por isso mesmo, são ideais para um jardim de Verão.

Zinias

A zinia é uma flor que pertence à família Asteraceae e destaca-se pelo comprimento do seu caule. Trata-se de uma flor que se dá bem com altas temperaturas e prefere uma terra rica em húmus. É uma flor muito elegante na constituição e ornamentação de um jardim e a sua altura pode variar entre os 15 centímetros e um metro.

Vinca

A vinca é uma planta muito rústica, pouco exigente e de baixa manutenção. Apresenta flores simples e delicadas com um centro de tonalidade mais forte. Existem diversas variedades de vinca com flores de pétalas largas ou estreitas nas cores vermelha, roxa, branca, com o centro branco ou róseo. Esta planta deve ser cultivada em locais com altas temperaturas. A sua plantação exige um solo fértil e corretamente fertilizado, assim como regas regulares para que possa crescer de uma forma saudável.

Violeta está entre as principais plantas de jardim

Como você vai montar o jardim do zero, as espécies mais recomendadas são as resistentes e que não precisam de muitos cuidados. No entanto, é preciso considerar as características das plantas, como porte, adaptação ao clima e temperatura, para escolher aquelas que mais se adequem ao local.

Palmeira Areca ou Bambu areca

Várias espécies de palmeiras são indicadas para adornar o jardim, entre elas, está a palmeira areca ou bambu areca. Elas são ornamentais e podem ser expostas diretamente ao sol. No entanto, como têm porte médio, são indicadas para espaços maiores.

Aloe Vera

Essa planta conhecida pelas suas propriedades medicinais possui um formato incrível para dar um toque bonito ao jardim. Como acumula água em suas folhas, essa planta não precisa de regas muito frequentes e podem também serem expostas à luz solar.

Singônio

Uma das plantas mais recomendadas para jardins, os singônios também não exigem muitos cuidados com a manutenção. No entanto, elas não devem ser expostas à luz direta do sol.

Acalifa

Planta tropical e de cor avermelhada, a acalifa não pode faltar no seu jardim. Entre os cuidados para mantê-las sempre bonitas estão plantá-la em local que bata sol pleno e em um espaço com boa drenagem de água.

Flores

O seu jardim não pode deixar de receber espécies de flores para tornar esse cantinho mais bonito e colorido e espalharem delicioso perfume pela sua casa. A principal recomendação na decisão de escolher as espécies é verificar a sua florescência, pois algumas são sazonais e outras desabrocham o ano todo.

Lírios da paz

Os lírios da paz são símbolos da boa sorte e ainda absorvem diversos poluentes comuns, ajudando a purificar o ar. Entre os cuidados da sua manutenção estão manter as raízes úmidas, mas não ensopadas. Essas flores desabrocham durante o inverno.

Violetas

As violetas são charmosas e ótimas opções para jardins menores. Além disso, são fáceis de cuidar e podem florescem durante todo o ano. Elas não podem ser expostas à luz direta do sol e devem ser regadas duas vezes por semana, sem molhar as folhas e pétalas.

Begônia

As begônias farão a diferença no seu jardim, pois além de serem encontradas em diversas tonalidades marcantes, ainda florescem o ano todo.

almanaque rural

Como emagrecer e perder a barriga

Substitua alimentos processados pelos integrais

Os alimentos integrais, apesar de até, muitas vezes, serem mais calóricos, não tiveram sua estrutura modificada no processo de industrialização, mantendo as vitaminas, minerais e fibras, que saciam bem mais rápido, e favorecem o trânsito intestinal, essencial para diminuir a barriguinha.

Substitua refrigerantes por chás

Mesmo bebidas light, que contém gás, apesar de não engordarem, no entanto, essas bebidas com gás na composição são grandes responsáveis pelo inchaço na região do abdômen.

Portanto, a dica é trocar essas bebidas gasosas por chás tanto nas versões quentes como geladas, que possuem também ação antioxidantes, sô não coloque tudo à perder exagerando no açúcar na hora de adoçar.

Beba muita água

Esse passo é fundamental para quem quer perder peso e secar barriga. Beber muita água! E não se contente com menos que dois litros ao longo do dia. Porém, evite ingerir durante as refeições, pois isso dificulta a digestão e favorece a fermentação e, consequentemente, o aumento do volume abdominal.

Os líquidos, como água, chás e sucos, além de ajudarem a regular o intestino, permitem também a eliminação do sal. Quanto mais se bebe, mais diluído fica o sódio e mais facilmente ele vai embora com a urina. Mas muita calma nessa hora, as bebidas gasosas estão fora dessa lista, pois dilatam a barriga e nem ouse pensar no choppinho.

Alimentos ricos em potássio (como as frutas e legumes) também contribuem nessa tarefa de expulsar o sal que ficou sobrando.

Mastigue bem os alimentos

Esse passo é muito importante, já que não tem como pensar numa reeducação alimentar sem que ela não passe antes pela mastigação que, acredite, faz toda a diferença em qualquer processo de emagrecimento que, claro, ajudará a secar barriga.

Assim, quanto mais você mastigar, fracionando o alimento, mais fácil ficará a digestão, evitando aquele efeito estufa no abdômen. É preciso ter em mente que quando não mastigamos bem um alimento, acabamos sobrecarregando o estômago, com um aporte maior de fluxo sanguíneo, distendendo essa região. Por isso, procure se alimentar com calma e em ambiente também calmo. Quem come com pressa tende a engolir mais ar, o que também aumenta a barriga.

Coma mais vezes ao dia

Nada de fazer uma refeição aqui e outra acolá, pois isso vai fazer com que sempre coma muito mais e o excesso de comida faz volume no estômago. Assim, o correto é diminuir o tamanho das refeições principais e fazer pequenos lanches entre elas. 8. Capriche nas fibras

Um passo fundamental para fazer com que o intestino funcione melhor e, claro, eliminando aquele aspecto de abdômen estufado, é caprichar nas fibras. Portanto, aposte nas frutas, hortaliças e produtos integrais, como granola, aveia e linhaça.

Mas, muita calma nessa hora, nada de ir com muita sede ao pote, pois exagerar na dose pode fazer o efeito contrário, provocando cólicas e inchaço. Por isso, ao mesmo tempo que ingerir fibras, aposte também na ingestão de líquidos, facilitando a eliminação do excesso.

Substitua embutidos por queijo branco

Na hora do mercado, leve para casa apenas queijos brancos para seu lanchinho. Mas, caso ame embutidos, deixe para consumí-los só quando visitar uma amiga, tia, avó ou em raríssimas ocasiões.

Substitua cervejas por uma taça de vinho

Quando pintar um happy hour ou uma festa, prefira uma taça de vinho que possui substâncias chamadas polifenóis, antioxidantes naturais, que também exercem função de antibiótico e que são encontrados em diversos alimentos comprovadamente benéficos à saúde, mas cuidado, as bebidas alcoólicas, em geral, possuem alto índice calórico.

Substitua sal por pimenta

O sal, além de fazer mal para a saúde (pois aumenta a pressão arterial), ajuda a reter água no corpo, por isso, a dica é trocá-lo por pimenta, que além de ser termogênica, ajuda a diminuir a retenção de liquido e, portanto, o inchaço abdominal.

Abdominais

Não tem como fugir dos exercícios. Os localizados, abdominais, devem ser feitos para fortalecer os músculos abdominais e dar à barriga aquele aspecto de tanquinho, mas, que fique claro, que feitos sem uma alimentação equilibrada, não terá resultado satisfatório.

Portanto, alguns exercícios físicos como os abdominais para secar barriga, feitos de forma regular e combinados com boa alimentação são eficientes.

Melancia emagrece e limpa o Intestino

Está começando a época de melancia, uma deliciosa fruta com muita água, rica em potássio e magnésio que faz dela um excelente diurético natural. Ela é composta de 92% de água e 6% de açúcar este mantém-se diluído e não aumenta a quantidade de açúcar no sangue e ainda ajuda as células a captar melhor a água da melancia, que ajuda a hidratar a pele e o cabelo. Além disso, pé uma excelente fonte de vitamina C.

A parte vermelha da melancia é rica em carotenoides antioxidantes, betacaroteno e licopeno que protegem a pele dos efeitos nocivos do sol, mas a parte ver de clara, próxima da casca também é rica em nutrientes e por isso deve ser consumida sempre que possível

A receita mais simples com melancia é preparar um delicioso suco batendo no liquidificador 1/2 melancia e 3 sucos de limão e quando a melancia está bem madura não é preciso nem adoçar.

Maneiras de evitar e tratar o chulé

Nossos pés transpiram e dão morada a um monte de bactérias - e, até aí, tudo bem. Mas, se essa umidade fica enclausurada debaixo de meias e calçados por muito tempo, aí vem o cheirinho ruim. Aprenda a se livrar dele.

Dê um tempo

Não use o mesmo calçado por dias seguidos e nem pense duas vezes para levar a meia usada à lavanderia.

Banho de ar

Para que os sapatos não se tornem um reduto de chulé, deixe-os, depois do uso, em um local bem ventilado.

Secar é preciso

Bactérias amam uma área úmida. Para controlá-las, trate de secar bem os pés após o banho e antes de calçar-se.

Higiene é tudo

É a principal regra: pés bem lavados e com unhas devidamente limpas e cortadas evitam qualquer fedor.

Produtos que auxiliam

Se preciso, lance mão de talcos, cremes e sprays antissépticos e antitranspirantes – há até versões perfumadas.

Evite materiais que favorecem o mau cheiro

Sapatos de plástico

Eles elevam a produção de suor e não deixam os pés ventilarem a contento. Melhor não abusar.

Meias sintéticas

Elas não absorvem nada do suor. Por isso, dê preferência aos modelos de algodão. E, claro, troque o par todo dia.

Calçados abafados

Se o suor fica retido, já viu… Lá vem odor. A recomendação, nesses casos, é fazer um rodízio de sapatilhas e sapatos de couro.

A higiêne é um dos fatores mais importante no controle do odor

Cremes para calcanhares rachados

Creme de manteiga de cacau e óleos essenciais

Ingredientes

100 g de manteiga de cacau.

1 colher de sopa de óleo de amêndoas ou de coco (15 g)

1 colher de chá de óleo essencial de árvore do chá (4,6 g)

Preparo: Esquente a manteiga de cacau em banho Maria e, depois que derreter, adicione os óleos essenciais. Coloque tudo em um recipiente e espere algumas horas até esfriar.

Modo de usar: Todas as noites, antes de dormir, unte o creme sobre os calcanhares dando uma massagem suave. O produto será absorvido e não será necessário lavar depois.

Creme de Aloe vera para calcanhares secos e rachados

Ingredientes

½ xícara de gel de aloe vera

2 colheres de sopa de óleo de coco

Preparo: Extraia o gel da babosa e misture-o em uma xícara com duas colheres de sopa de óleo de coco.

Modo de usar: Molhe os pés em água morna durante 15 minutos, seque-os bem e aplique o produto fazendo massagens suaves. Não é necessário lavar. Use-o todos os dias antes de dormir.

Creme de babosa e karité para calcanhares secos e rachados

Ingredientes

1 colher de sopa de gel de babosa (15 g)

2 colheres de chá de óleo de amêndoas doces (30 g)

100 g de manteiga de cacau

10 gotas de óleo essencial de calêndula

Preparo: Tire a polpa da babosa e bata bem até obter um suco líquido. Separadamente, coloque a manteiga de karité em banho Maria e deixe-a ali até que derreta. Quando estiver líquida, adicione o óleo de amêndoas e o gel de babosa, mexa para que tudo se misture bem. Por último, adicione o óleo de calêndula e deixe esfriar. Você pode armazenar esse creme em um frasco de vidro escuro e por até um mês.

Modo de usar: À noite, limpe muito bem os pés e passe o produto com uma massagem suave. Repita o tratamento todos os dias para obter bons resultados.