Almanaque
Como aproveitar as sementes da maçã
pág 8

Almanaque
limpando utensílios de inox sem manchas
pág 6

Receita
Bife acebolaado com molho dourado
pág 6

Jornal
São Pedro

Abril de 2018 | ano 15

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

Circulação mensal | wwww.gazeta-rs.com.br

Internet no meio rural é tema de debate no sindicato

Representantes do poder público, empresas e agricultores participaram de reunião buscando soluções para que a internet chegue, com qualidade, em localidades do interior

Geral
Ministro Interino da Agricultura visita Embrapa
pág 3

Pomar
Encontro microrregional das mulheres rurais
pág 2

Geral
Agroindústria inaugurada em Pinto Bandeira

pág3

Geral
Dia de Campo reúne 70 participantes
pág 4

Economia
Safra de pinhão 10% maior
pág 5

Jardinagem
Cuidados com jardim no outono
pág 7

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

Encontro microrregional de mulheres rurais

Na próxima quarta-feira (25), vai acontecer no CTG Campo Velho, em Pinto Bandeira, o primeiro encontro microrregional das mulheres rurais. Os convites para associadas e dependentes estão sendo vendidos na sede do Sindicato dos Trabalhadores Rurais. No dia, será disponibilizado atendimento móvel integrado para as mulheres--ônibus lilás. A programação inicia às 9h, com apresentação do coral "Ricordo del Paese" e café da manhã. Às 10h15, Vera Miranda irá ministrar a palestra "Mulheres de Atitudes". Ao meio-dia, almoço e benção do padre. Às 13h30, o grupo teatral "Urta con la pansa" se apresentará às participantes. Em seguida, haverá apresentação do grupo mirim do CTG. O encerramento está marcado às 15h, com muita música e café da tarde.

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
Editoria: Ana Lúcia Zanelatto.
Circulação Jornais Rurais: Terças-feiras em rodízio, pela ordem, Jornal Tuiuty, Jornal Monte Belo do Sul, Jornal Vale dos Vinhedos e Jornal São Pedro.

Agroindústria que produz quitutes coloniais é inaugurada em Pinto Bandeira

Mais uma agroindústria foi inaugurada na região. No último 22 de março, Valéria e Fabiano Santin receberam o certificado da"Sabores da Serra", que elabora massas e panificados (entre outros produtos coloniais) e está localizada na Linha Palmeiro, em Pinto Bandeira.

Assim como o casal Diva e Auri Flâmia, que inauguraram em fevereiro, em Faria Lemos, a Piccola Cantina- a primeira agroindústria de vinho colonial do Brasil-, os proprietários da "Sabores da Serra" estão aptos a comercializar seus produtos em feiras, eventos e diretamente ao consumidor, utilizando apenas o talão de produtor rural.

Nascimento da "Sabores da Serra"

A criação da "Sabores da Serra" não foi ao acaso. De acordo com Val, Fabiano e o pai dele, Jandir, já estavam no ramo- são donos da Destilados Santin, que também se enquadra na categoria de agroindústria. A empreendedora, que sempre participava das feiras com o marido e o sogro, foi observando como os produtos eram comercializados. "Tive a ideia de fazer algo semelhante com alguns produtos que ninguém comercializa nas feiras, como a torta tirolesa e a torta fregolá", explica.

O investimento total do negócio foi em torno de R$ 50 mil, e o processo demorou cerca de um ano para ficar pronto. Antes de assumir a frente da "Sabores da Serra", Val também já transitava pelo ramo: produzia doces,salga- e grostoli.

dos e tortas em casa. "Como a demanda aumentou muito com o tempo, tivemos que providenciar um local com urgência para suprir isso", conta.

Os produtos feitos atualmente na agroindústria são: doces, salgados, tortas, torta tirolesa, torta fregolá, capeleti, massas, tortéi, biscoitos

Primeira exposição

A primeira experiência da "Sabores da Serra" aconteceu durante o festival Pinto Stock, há mais de uma semana. "A procura pelos produtos foi surpreendente. Quem levou pra casa e provou, voltou buscar novamente", avalia Val.

Expectativas

Segundo ela, a expectativa agora é levar ao público produtos coloniais de excelente qualidade e ótimos preços. "Já estamos organizando, juntamente com a Emater de Pinto Bandeira, a abertura de um varejo para atrair mais clientes para a nossa comunidade", revela. "Com isso, o cliente vai poder comprar direto do produtor e com um preço bem mais em conta do que no comércio", acrescenta Val.

Ministro Interino da Agricultura visita Embrapa

Eumar Novacki, Secretário Executivo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Ministro Interino da Agricultura, esteve na Embrapa Uva e Vinho, em Bento Gonçalves, RS, na segunda semana de abril. Na data, Novacki estava substituindo o Ministro Blairo Maggi que estava na Europa. O Ministro Interino conversou com representantes da área vitivinícola e encaminhou as reivindicações do setor.

Durante a visita, foram apresentadas as atividades de pesquisa da Embrapa e incluindo uma degustação da variedade de uva sem semente ISIS, cultivada sob cobertura plástica em Caxias do Sul, RS. A cultivar BRS Isis é uma uva de mesa com bagas vermelhas de textura crocante e sem sementes. Tem apresentado ótima adaptação a regiões de clima tropical e no momento está sendo avaliada no Rio Grande do Sul, sob cobertura plástica, apresentando excelente performance com grande potencial de expansão nas próximas safras.

Na ocasião, o Ministro Interino também degustou sucos elaborados com as variedades desenvolvida pela Embrapa: BRS Magna, BRS Violeta e Concord Clone 30. Essas variedades foram lançadas pela Embrapa com o objetivo de melhorar a cor, doçura e sabor dos sucos de uva Brasileiros além de viabilizar a produção de suco de uva em regiões de clima tropical como o Vale do Submédio São Francisco (VSF).

Ao final da visita, o Ministro Interino conversou com Vera Quecini, pesquisadora responsável pelo Laboratório de Cultura de Tecidos onde recebeu informações sobre as atividades de suporte aos programas de melhoramento e manutenção de germoplasma da Embrapa Uva e Vinho e instituições parceiras.

De acordo com Marcos Botton, pesquisador e Chefe-Adjunto de Transferência de Tecnologia da Embrapa Uva e Vinho "a visita do Secretário Executivo do MAPA à Embrapa Uva e Vinho é uma oportunidade para aproximar os gestores públicos das atividades de pesquisa, permitindo que os mesmos tomem decisões estratégicas com base nas demandas do setor produtivo em benefício de toda a sociedade".

Encontro debate acesso à internet no meio rural

Na última quarta-feira (18), o Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Bento Gonçalves (que abrange Pinto Bandeira, Monte Belo do Sul e Santa Tereza) promoveu um encontro para tratar sobre a qualidade da internet no meio rural. A reunião contou com alguns representantes do poder público, empresas de provimento de internet, além de moradores de localidades do interior.

De acordo com o presidente da entidade, Cedenir Postal, é preciso buscar soluções para que a internet chegue com qualidade ao interior. "Temos alguns pontos que já têm internet, mas que não são de qualidade. Acredito que o nosso agricultor merece um serviço bom", defende.

Internet para todos

Na ocasião, Postal comentou sobre um programa federal intitulado "Internet para todos", que foi apresentado ao presidente da Câmara de Bento Gonçalves, Moisés Scussel. Por meio do programa do Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicações (MCTIC), lançado há pouco tempo, é possível dispor internet com alta velocidade em locais sem conectividade atualmente. A conexão da internet é feita pelo Satélite Geoestacionário de Defesa e Comunicações Estratégicas (SGDC).

O programa funciona da seguinte forma: os municípios que têm interesse em participar devem encaminhar um ofício ao MCTIC solicitando a adesão. Após a avaliação do ministério, a prefeitura receberá o termo de adesão e deverá indicar o local para a instalação da antena, que será de responsabilidade da empresa de internet credenciada para prestar serviço.

A prefeitura necessita garantir a segurança do terreno onde a antena é instalada, assim como arcar com as despesas de energia elétrica que a operação consumir. É sugerido aos gestores que encaminhem à Câmara de Vereadores um projeto que peça a isenção do Imposto sobre Serviços (ISS) e Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS), a fim de baratear a execução do programa. "Não vejo o porquê não aceitaríamos", afirmou Scussel.

O presidente do legislativo de Monte Belo do Sul, Onecimo Pauletti, que estava na reunião, ressaltou que o município já fez a solicitação para aderir ao programa no início de março e que aguarda a resposta do MCTIC.

Próxima reunião

No encontro, ficou acordado que será feito um estudo nos quatro municípios de abrangência do Sindicato sobre os pontos do meio rural sem internet e os que possuem internet de má qualidade. A análise será apresentada em um novo encontro, marcado para o dia 16 de maio. "O programa Internet para Todos pode não ser a melhor solução para Bento, por isso estamos averiguando. A solução seria internet por fibra ótica, que é mais cara, mas é melhor", relata Postal.

Internet Ruim

Moradora da Linha Ferri, em Faria Lemos, Diva Flâmia comenta que paga por um serviço que não é de qualidade. "Nunca consigo assistir a um vídeo, ele fica carregando, mas não completa. Temos internet via rádio e pagamos caro por não termos qualidade", lamenta.

Em agosto do ano passado, a Gazeta publicou uma reportagem sobre a precariedade do sinal da internet no meio rural de Bento Gonçalves. Na ocasião, a equipe do jornal fez um levantamento com moradores de diversas localidades e a grande maioria confirmou dificuldades tanto com sinal de internet quanto de telefone móvel. Esse último, inclusive, foi outro assunto que Cedenir Postal afirmou que irá reivindicar.

Dia de Campo de Reconversão de Vinhedos em Faria Lemos reúne 70 participantes

Na tarde da última quarta-feira (18), aconteceu o segundo dos cinco Dias de Campo de reconversão de vinhedos em áreas com declínio e morte de plantas, promovidos pela Embrapa Uva e Vinho e entidades parceiras, em Bento Gonçalves, na propriedade de Vinícios DallOglio, em Faria Lemos, com o apoio da Cooperativa Aurora. O evento reuniu mais de 70 técnicos das cooperativas e agricultores do município.

Foto: Fábio Ribeiro

O declínio e a morte de plantas de videiras é um desafio a ser superado nas principais regiões produtoras. As dificuldades de implantar novos parreirais em áreas contaminadas, seja pelo excesso de cobre no solo, ataques de pragas, como a pérola-da-terra, ou de doenças, como o pé-preto (Cylindrocarpon destructans), é um problema que está tirando o sono de muitos viticultores, em especial na Serra Gaúcha.

Aprender a identificar e como tratar doenças, pragas, problemas no solo e escolher mudas de videira de qualidade são os principais temas abordados nos Dias de Campo, que são resultados do projeto "Tecnologias para a viabilização e sustentabilidade dos vinhedos em áreas de renovação na região sul do Brasil", que está sendo executado desde 2016, sob liderança do pesquisador Lucas Garrido.

O projeto contempla, entre outras ações, a realização dos eventos nas unidades demonstrativas nos municípios de Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Farroupilha e Garibaldi, todos na Serra Gaúcha, tradicional região produtora no país, para repasse das informações aos produtores. As palestras estão sendo apresentadas por técnicos da Embrapa Uva e Vinho. Hoje, dia 24, com o apoio da Emater-RS/Ascar, acontece o último dia de campo que será na propriedade de Roni Castoldi, em Caxias do Sul.

Entre as orientações repassadas nestes dias de campo, o uso de mudas de qualidade, com um bom padrão morfológico e fitossanitário é unanimidade entre os especialistas, como o fator chave para o sucesso do novo parreiral. Em segundo lugar está a 'saúde' do solo, pois a parte aérea da videira, formada pelos ramos, folhas e frutos, retrata também a vida no solo.

Foto: Fábio Ribeiro

Foto: Fábio Ribeiro

Mudas de qualidade

*Encomendar as mudas com um ano de antecedência em viveiristas licenciados pela Embrapa (lista completa em: https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/cultivares-e-porta-enxertos).

*Ao buscar suas mudas, é importante realizar um exame visual de sanidade, com os seguintes passos:

1 - Externamente: um nível apenas de raízes simétricas, enxertia bem soldada, caule retilíneo.

2 - Internamente: É necessário 'sacrificar' a muda para ver se está contaminada. O primeiro corte deve ser na região da enxertia e o segundo no nível da raiz. Deve-se procurar sinais de doenças como manchas escuras .

Safra de pinhão deve ser 10% superior a 2017

Preços médios praticados na venda do pinhão na região variam de R$ 3,50 a R$ 5,00/Kg

A colheita e venda do pinhão no Estado começou oficialmente no dia 15 de abril e vai até o final do inverno, com a colheita das variedades mais tardias, como macaco e cajuva. A colheita, transporte e comercialização do pinhão no RS são regidas pela Portaria do Ibama (DC nº 20, de 27.09.76), sendo o prazo estabelecido como forma de conservação e preservação da Araucária angustifolia. Conforme informações do Informativo Conjuntural da Emater/RS-Ascar, a safra atual na região da Serra deve ser, em média, 10% superior a de 2017, com oscilações na produção de um local para outro.

A safra atual na região apresenta boa qualidade, com a produção de pinhões com boa sanidade. Observa-se pinhas de bom tamanho, com o peso variando entre 2 a 3 Kg, em média, e as sementes de tamanho médio a grande, ressalta a engenheira florestal da Emater/RS-Ascar, Adelaide Kegler Ramos.

O extrativismo do pinhão, além de alimento característico da região, representa importante fonte de renda para muitas famílias, inclusive para um expressivo número de produtores é uma das principais fontes de renda da propriedade. O pinhão representa, nas regiões produtoras, opção gastronômica típica, seja para o consumo in natura ou na elaboração de paçoca, bolos, pudins e entrevero, entre outras receitas culinárias.

A colheita do pinhão é feita toda manualmente, através da coleta das sementes diretamente no solo, quando os pinhões caem naturalmente com a maturação das pinhas, ou pela derrubada das pinhas, utilizando-se como ferramenta a vara de bambu, ou ainda subindo nos galhos dos pinheiros com o auxílio de trepas/esporas.

A cadeia extrativa do pinhão consiste basicamente na colheita e comercialização do produto. Há poucas ações de beneficiamento, industrialização e conservação da semente, o que restringe em muito o período e os volumes de comercialização, explica Adelaide.

O comércio é praticamente todo informal, feito diretamente pelos extrativistas em diferentes mercados locais: à beira da estrada, mercados, restaurantes, de casa em casa, entre outros. No entanto, a maior parte da produção ainda é comercializada através de intermediários, que levam o produto para os centros maiores, como nas Ceasa Porto Alegre e Caxias do Sul, e também para outros estados.

Os preços médios praticados na venda do pinhão na região variam de R$ 3,50 a R$ 5,00/Kg, a nível de extrativista/produtor, e entre R$ 5,80 a R$ 9,00/ Kg, em supermercados e fruteiras. O preço mínimo básico fixado para a safra pela Portaria Mapa n° 14, de 03/01/2018, é de R$ 3,16/Kg para o pinhão extrativista.

A maior parte do pinhão é negociada na forma in natura, em alguns casos as sementes são comercializadas cozidas nas vias de acesso às cidades produtoras, ou então minimamente processadas na forma de pinhão moído ou de paçoca. O processamento do pinhão agrega valor significativo ao produto, sendo a paçoca vendida ao preço médio de R$ 17,00/kg.

Métodos diferenciados de plantar no jardim de casa

Mudas frágeis podem se tornar árvores de grande porte se alguns cuidados e orientações forem seguidos na hora de plantar. Escolher a muda e o torrão certos, por exemplo, pode ser a chave para o sucesso.

Além de observar o torrão, é preciso conferir o estado das raízes. “Elas não devem estar enoveladas, ou seja, emaranhadas como em um novelo de lã”, alerta Vanderlei Rodinsky, do Instituto de Pesquisas Jardim Botânico do Rio de Janeiro. O especialista também lembra que a embalagem que reveste a muda deve estar em bom estado, indicando que a planta não sofreu choques ou agressões.

Ainda na hora de escolher a muda, é importante ficar atento ao tamanho e idade da planta. “Quando a muda sai do viveiro ainda muito novinha, sem ter atingido seu tamanho ideal para plantio, ela pode não resistir”, explica o professor de jardinagem do SENAC-RJ, Cláudio Teixeira. De acordo com ele, espécies arbóreas, por exemplo, são plantadas com, em média, 1,80 m, mas o tamanho ideal varia de acordo com a espécie.

Atenção às medidas

Eleita uma muda saudável é hora de prestar atenção aos detalhes do plantio. Buscar um local em que a iluminação seja adequada ao tipo de espécie é apenas um dos cuidados nessa etapa.

Outro dado importante a ser levado em consideração é a distância entre a planta e construções. Para evitar danos futuros às edificações é aconselhável que as mudas sejam plantadas com, no mínimo, 5 metros de distância de muros, casas e prédios.

Cuidados na hora do plantio

Após definir o local ideal para a mudinha, é necessário retirar o torrão da embalagem que a reveste para dar início ao plantio. Ao abrir a cova, ou seja, o buraco que irá receber a muda, observe o tamanho ideal para acomodá-la. “O tamanho da cova deve ser definido em função do tamanho do torrão. Deve haver uma folga de 5 cm entre o torrão e a terra lateral, e pelo menos uns 10 cm de profundidade além do tamanho do torrão”, ensina Cláudio Teixeira.

É nesse espaço de 10 cm que o adubo, orgânico ou industrial deve ser colocado. Porém, ele não deve entrar em contato direto com a raiz da planta, pois pode queimá-la. Para evitar isso, o professor de jardinagem ensina um truque: ao retirar a terra para abrir a cova, separe a metade de cima da terra. Coloque o adubo no fundo do buraco, seguido por uma camada dessa primeira metade de terra e, depois, coloque o torrão, de forma que ele fique nivelado com o solo.

Uma dica importante para evitar quebras e machucados no caule da planta é a implantação de um tutor, ou seja, uma vara de bambu ou madeira que deve ser fincada ao lado da planta e amarrada à muda. Ele dará sustentação e não deixará a muda se partir, no caso de uma ventania, por exemplo. Na hora de amarrar a planta ao tutor com um barbante ou fita, cuidado para não apertar demais o caule: não se esqueça que o crescimento do vegetal ocorre também na largura.

Buscar um local em que a iluminação seja adequada ao tipo de espécie é apenas um dos cuidados

Bife acebolado com molho dourado

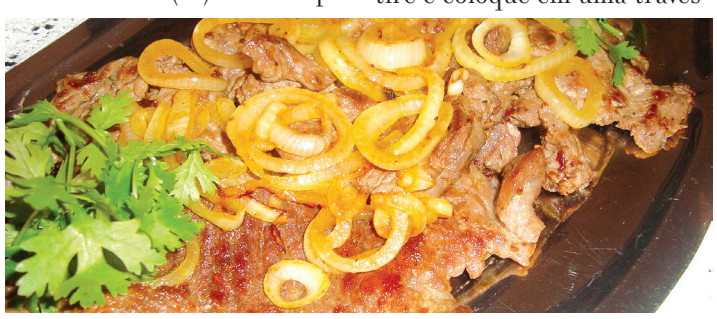
Ingredientes

1/2 Quilo(s) Cortada em bifes médios
1 Pitada(s) Sal
1 colher (sopa) de Óleo de girassol
1 Unidade(s) Cebola média cortada em fatias finas
1/2 xícara (chá) de água fervente
4 Colher(es) de sopa Maionese

Como fazer

Em uma tigela média, junte a carne e misture o sal. Reserve.

Em uma frigideira média (18 cm de diâmetro) aqueça o óleo em fogo médio. Doure a cebola mexendo sempre. Retire e coloque em uma travessa. Reserve.



Em uma frigideira média (18 cm de diâmetro) aqueça o óleo em fogo médio. Doure a cebola mexendo sempre. Retire e coloque em uma travessa

Na mesma frigideira, frite a carne por 3 minutos de cada lado. Acrescente a água e continue fritando em fogo baixo, virando sempre até o ponto desejado. Retire e coloque em uma travessa. Cubra para não esfriar e reserve.

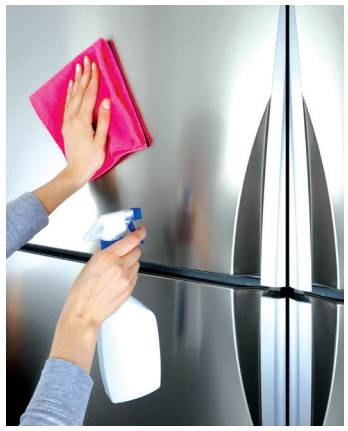
Na mesma frigideira, acrescente a maionese Hellmann’s ao restante do molho do cozimento da carne e aqueça, mexendo sempre até obter uma consistência cremosa.

Cubra a carne reservada com o molho e finalize com as cebolas douradas. Sirva em seguida.

Variação se preferir doure com a cebola meio alho-poró fatiado.

Como limpar utensílios de inox sem deixar manchas

Uma peça de inox, certamente, adiciona muito estilo e sofisticação à cozinha, o que tornou a linha de eletrodomésticos na cor prata uma das mais procuradas e vendidas do momento. Mas há quem acredite que a sua manutenção e conservação é desafiadora e penosa, e opta por outros tipos de acabamentos justamente para garantir mais praticidade ao dia a dia.



Qualquer peça de inox pode ser polida, desde torneiras, eletrodomésticos e até utensílios

Seja um eletrodoméstico, utensílios ou panelas, este material cromado possui uma durabilidade muito maior quando são higienizados e mantidos de forma correta. Basta garantir que sua película protetora não seja danificada.

E não ache que é necessário gastar horrores com produtos específicos para garantir o brilho, ou passar horas esfregando uma panela depois de executar uma refeição gordurosa – algumas dicas muito simples garantem uma peça limpa, polida, e novinha igual quando a vemos nas lojas, e você encontra todas elas aqui, na lista abaixo.

O que devemos evitar?

Para manter uma boa estética de sua peça inox, é necessário evitar o uso de alguns produtos e adereços de limpeza, para que não haja riscos e nem manchas. Sabe aquele lado verde da esponja? Esqueça-o! Assim como as palhas de aço e escovas de cerdas duras, pois eles são os maiores vilões nesta história! Evite também alguns produtos como amoníacos, saponáceos, desengordurantes, solventes, álcool e cloro.

O que devemos usar?

Para garantir uma boa limpeza de suas peças sem danificações, utilize panos macios, esponjas de nylon, escovas de cerdas macias, manuseadas de forma leve e sem força ao esfregar, e produtos próprios para inox, como pasta de polir (há várias marcas disponíveis no mercado) e detergente neutro.

Limpando o fogão

Se não higienizarmos o fogão da maneira correta, com o tempo a sua superfície pode ficar opaca. Para evitar isso, basta limpá-lo com um pano macio embebido em uma pequena quantidade de azeite para retirar a gordura impregnada. Para finalizar é necessário aplicar detergente neutro com um pano úmido, e depois retirar o produto com outro pano limpo. Se for necessário, passe um pano seco e macio para polir.

Polindo o inox

Qualquer peça de inox pode ser polida, desde torneiras, eletrodomésticos e até utensílios. Basta limpá-los com um pano macio e detergente neutro, retirar o produto com um outro pano umedecido, e finalizar borrifando álcool líquido e espalhando o produto com outro pano limpo e seco.

Seja um eletrodoméstico, utensílios ou panelas, este material cromado possui uma durabilidade muito maior quando são higienizados e mantidos de forma correta

Como limpar a casa sem produtos químicos

Os produtos naturais são menos agressivos e deixam a casa bem limpinha e cheirosa

Um estudo conduzido pelo Conselho de Defesa dos Recursos Naturais da Califórnia (EUA) indica que é cada vez maior o número de pessoas com problemas respiratórios causados ou agravados por ambientes praticamente estéreis, mas ricos em resíduos químicos.

Sabão de coco para lavar louça

Em primeiro lugar, Cristal dá um conselho: "Sempre observe a composição do sabão de coco em barra que você for comprar. Ele precisa ter óleo de coco ou óleo de babaçu, senão não é um sabão de coco. Há opções no mercado que são feitos com gordura animal e só a fragrância do coco."

Verificada a qualidade do produto, você pode usar sabão de coco em barra para lavar a louça. Puro. Direto na esponja.

Para lavar roupa, sabão de coco + bicarbonato de sódio

Já para lavar a roupa o indicado é usar o sabão de coco em pó ou líquido que você mesma pode preparar.

Para fazer sabão de coco em pó você precisará de uma barra de sabão de coco de 100 g, 1 xícara (chá) de bicarbonato de sódio e 1 xícara (chá) de carbonato de sódio. O modo de fazer é simples: primeiro o sabão é ralado, depois triturado e, por fim, são adicionados os sais. Neste post, Cristal explica direitinho como fazer sabão de coco em pó.

O bicarbonato de sódio possibilita uma lavagem profunda e o carbonato de sódio serve para diminuir a tensão da água e tornar a lavagem mais simples.

Se você preferir, pode fazer sabão líquido para lavar as roupas. São necessários 3 litros de água, 1 barra de sabão de coco de 200 g, 50 ml de álcool, e colheres de sopa de bicarbonato de sódio e o óleo essencial de sua escolha. Você irá dissolver o sabão ralado na água fervendo, acrescentar o álcool e o bicarbonato de sódio e, quando a mistura estiver morna, colocar o óleo essencial para dar um cheirinho gostoso.

Bicarbonato de sódio e vinagre para limpar o banheiro

Usados em conjunto, o bicarbonato de sódio e o vinagre (puro ou como foi ensinado no item anterior) são a dupla dinâmica para manter seu banheiro limpinho.

A limpeza do box do chuveiro é feita na ordem invertida. Primeiro borrife bastante vinagre nas paredes do box e depois coloque o bicarbonato de sódio em uma esponja, em uma escova ou em um pano e esfregue bem. Além da abrasão do bicarbonato, os dois produtos reagirão para desinfetar a superfície.

Já para lavar a roupa o indicado é usar o sabão de coco em pó ou líquido que você mesma pode preparar

Os cuidados com o plantio no outono

O outono no hemisfério Sul não é tão bem delineado quando o do Norte. Lá, quando o verão vai embora, as folhas perdem o viço e tornam-se acinzentadas até caírem definitivamente; as flores adormecem em seus bulbos, aguardando o calor do sol da primavera. É como se a natureza entrasse em um período de recesso, resguardando suas energias para vicejar nos meses de sol pleno. Aqui no Brasil, a meia-estação tem outras características.

Solo e substrato

A terra do jardim precisa ser revolvida para eliminar torrões, bulbos de ervas daninhas, plantas mortas e demais elementos patógenos. O processo de arar o solo o oxigena e o deixa preparado para receber o aporte de nutrientes. Use de preferência adubos naturas como esterco curtido com pequenas doses de fertilizante NPK – o traço 10-10-10 dá conta.

No caso de vasos, jardineiras e cachepôs, é hora do transplante das plantas. Troque-as para recipientes maiores, sempre, para estimular o crescimento radicular. Mude também o substrato, usando terra vegetal e adubo orgânico. Tome o mesmo cuidado com ervas daninhas e aeração do jardim.

Regas e umidade

O clima predominantemente seco do outono pede cuidados com a umidade do substrato. Embora a maioria das plantas não tolere solo encharcado, ela se ressente com a baixa umidade tanto do ar quanto da terra. Verifique sempre os níveis de água e nunca deixe o habitat da planta seco demais.

Pragas e fungos

Assim como nos períodos muito chuvosos, a época mais seca também é um importante vetor de proliferação de pragas. Formigas, lagartas e alguns fungos alimentam-se de plantas enfraquecidas e abandonadas em um período de "vacas magras" para esses parasitas. Muita atenção ao ataque e principalmente à origem desses patógenos. Prefira a eliminação natural, manual ou usando eliminadores de pragas como a calda de fumo, só apelando para herbicidas e venenos industriais em último caso.

Plantio

Além da manutenção das plantas já existentes, o outono é a época perfeita para plantar novas sementes e mudas. As técnicas de reprodução assistida, como a enxertia, a alporquia e a estaquia também são mais efetivas durante a meia-estação. Escolha plantas que crescem e florescem na primavera ou verão, ou mesmo no próximo outono e siga corretamente o modo correto de cuidado com as novas aquisições botânicas.

Além da manutenção das plantas já existentes, o outono é a época perfeita para plantar novas sementes e mudas

Receita de frango a passarinho no molho de tomate

Ingredientes

2 colheres (sopa) de azeite
2 dentes de alho
1 cebola picada
1kg de frango à passarinho
1 folha de louro
500g de molho de tomate (comprado pronto)
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de fazer

Em uma panela, coloque o azeite, o alho, a cebola e frite até dourar. Acrescente o frango, sal, pimenta, o louro e refogue por 10 minutos, mexendo de vez em quando. Acrescente o molho de tomate, misture bem e cozinhe por 25 minutos.

Em uma panela, coloque o azeite, o alho, a cebola e frite até dourar

Filé de peixe com molho de maracujá e purê de abóbora

Ingredientes

Para o peixe:

2 filés de peixe branco (utilizei congro rosa)

150 g de manteiga sem sal

100 ml de azeite virgem

Sal

Pimenta-do-reino branca

Utilizei ervas de provença, mas fique a vontade para temperar com ervas brasileiras que suportem altas temperaturas

Para a abóbora:

500 g de abóbora

100 g de queijo pecorino ou parmesão

2 colheres de requeijão light

50 ml de azeite

50 g de manteiga sem sal

Sal a gosto

Para o molho de maracujá:

1 maracujá maduro

100 ml de mel

15 g de gengibre

80 ml de vinho branco seco

50 g de cebola

Modo de Preparo

Fazendo a abóbora:

Retire a casca e cozinhe a abóbora em cubos, e após cozida e bem molinha, escorra toda a água em um escorredor e amasse em um espremedor ou passe na peneira

Leve à panela preaquecida, adicione a manteiga e o requeijão e mexa, e após pegar uma boa consistência, adicione o queijo ralado

Após chegar ao ponto ideal de purê, desligue o fogo e adicione a manteiga

Para o filé de peixe:

Tempere o peixe em um refratário com as ervas, o sal a gosto e a pimenta-do-reino branca, e reserve por pelo menos 30 minutos

Tempere o peixe em um refratário com as ervas, o sal a gosto e a pimenta-do-reino branca, e reserve por pelo menos 30 minutos

Em uma frigideira bem aquecida, adicione 50 ml de azeite e 20 g de manteiga, e quando estiver bem quente, coloque o filé de peixe com a pele para baixo e espere por mais ou menos 5 minutos, dependendo do peixe e da altura do mesmo, e em seguida, vire e aguarde mais 1 minuto

Para o molho de maracujá:

Na mesma frigideira, reaqueça e coloque 50 ml de azeite e 20 g de manteiga

Adicione a cebola bem picadinha, e quando a cebola ficar transparente, adicione o vinho branco e aguarde por pelo menos 10 minutos ou até reduzir e sair o gosto de álcool

Em seguida, adicione a poupa do maracujá com as semente e o mel, e procure equilibrar o mel de acordo com a acidez do maracujá

No final, coloque uma pitada de sal e deixe o molho reduzir até pegar uma consistência firme

Você pode servir o mesmo rústico (com as sementes), ou sofisticado, bastando passar em uma peneira

Monte o prato de uma forma bem bonita e aproveite o sabor

Como utilizar as sementes da maçã

Não é necessário comprar sementes de uma loja especializada em jardinagem para cultivar uma macieira; é possível plantá-la usando as sementes do seu tipo de maçã favorito. O cultivo de uma macieira a partir das sementes demora anos e a fruta nem sempre fica parecida com a original, mas é emocionante ver a muda virar uma macieira com o passar dos anos.

Extração da semente da maçã

Remova sementes da polpa de diversas maçãs. Compre várias maçãs maduras, coma-as ou apenas corte-as ao meio para poder alcançar o interior das frutas. Retire cuidadosamente as sementes de dentro das maçãs, não se esquecendo de nenhuma antes de se desfazer das polpas.

Saiba que a maioria das macieiras cultivadas por fazendeiros e jardineiros se originam de árvores enxertadas e não são plantadas diretamente a partir de sementes. Plantar macieiras com sementes pode produzir frutos muito diversificados, já que as abelhas geralmente polinizam as plantas.

Quanto mais sementes forem plantadas, maior é a probabilidade de que uma das macieiras produza frutos comestíveis e menos frutos ácidos. A proporção de sementes bem-sucedidas que viram árvore é cerca de um para dez.

Depois de extrai-las das maçãs, borrife água fria para enxaguá-las e coloque-as em cima do papel-toalha, deixando-as secar por três ou quatro semanas

Tente começar o processo de preparação das sementes durante o inverno para que elas estejam prontas para o plantio no início da primavera.

Seque as sementes com papel toalha. Depois de extrai-las das maçãs, borrife água fria para enxaguá-las e coloque-as em cima do papel-toalha, deixando-as secar por três ou quatro semanas.

Vire as sementes a cada dois dias para que elas sequem por igual de ambos os lados.

Misture as sementes ao substrato. Dois dias após elas começarem a secar, compre um substrato à base de esfagno. Coloque uma colher de sopa desse substrato em cima do papel-toalha e borrife algumas gotas de água. Use as mãos para misturar o substrato e as sementes

Massa colorida com molho de ervas finas

Ingredientes

100 g de bacon

100 g de prima dona curado

1/2 maço de cebolinha

6 Ramos de manjericão

4 Ramos de estragão

250g de massa colorida-enlaçada

Sal

Um pouco de óleo

1 ou 2 dentes e alho

2 gemas

200 g de creme de leite

Modo de preparo

Esmague o alho descascado coloque-o sobre o bacon adicione metade das folhas picadas e deixe fritar durante pouco tempo

Corte o bacon em cubos pequenos, rale o queijo em tiras finas

Lave as folhas e seque suavemente com um pano

Corte a cebolinha em rodelas pequenas

Coloque de lado algumas folhas de manjericão

Pique os restante juntamente com as folhas de estragão

Cozinhe a massa conforme indicação na embalagem em bastante água com sal até ficar ao dente

Frite, simultaneamente, o bacon numa frigideira com óleo até ficar crocante

Esmague o alho descascado coloque-o sobre o bacon adicione metade das folhas picadas e deixe fritar durante pouco tempo

Retire a frigideira do fogo

Adicione o restante do creme de leite e o queijo ao conteúdo da frigideira, até que o queijo derreta

Bata as gemas de ovo misturando um pouco de creme de leite

Adicione o restante do creme de leite e o queijo ao conteúdo da frigideira, até que o queijo derreta

Em seguida, adicione a mistura de gema de ovo e nata

Retire a água da massa e deixe repousar na peneira até sair toda água, misture a massa rapidamente com o molho e as folhas restantes

Sirva guarnecido com folha de manjericão