

Almanaque

Receita de doce de feijão
com poucos ingredientes
pág 6

Almanaque

Como cultivar tulipas,
plantas típicas de frio
pág 8

Almanaque

O pano ideal para
limpar cada superfície
pág 6

Jornal Monte Belo

Junho de 2018 | ano 15

Circulação: Sede do município, linha Pedemeiras,
Linha Santa Bárbara, Linha Armênio, Linha Leopoldina,
Linha Colussi, Linha Santo Isidoro, Linha Alcântara,
Linha Fernandes Lima, Linha Argemiro

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

Presença da agroindústria na ExpoBento cresce mais de 30% em 2018



Mais de 40 expositores estão na feira para oferecer aos visitantes produtos locais como cucas, pães, queijos, salames, chimias, capeletti e licores

Religiosidade
Celebração em
honra a São
Francisco de Assis
pág 2

Geral

Festival de
artesanato, dança
e música anima
município
pág 3

Geral

Novo plano agro
disponibiliza
R\$ 194,3 bi
pág 4

Geral

Alface pode ser
produzida o ano todo,
segundo pesquisa
pág 4

Geral

Novo sistema
de declarações
vinícolas está no ar
pág 5

COLETA DE RESÍDUOS EM BENTO GONÇALVES

RESÍDUOS ORGÂNICOS

Bairro

Avenida São Roque, Rua São Paulo, Maria Goretti e Humaitá. São Francisco, Planalto e São Bento.

Dias da Coleta

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 Antônio 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

São Roque, Ouro Verde, Lot. Zatt, Municipal, Tancredo Neves, Lot. Panorâmico III e Lot. Bertolini.

Dias da Coleta

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 Antônio, 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 Goretti 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



Abertura dos Festejos em honra a São Francisco de Assis

A população de Monte Belo do Sul celebrará o padroeiro São Francisco de Assis no 11º Jantar do Espumante, que está marcado para o dia 4 de agosto, a partir das 20h, na Sociedade 24 de Maio.

O cardápio do jantar contará com entrada (tábua de frios), além de picanha, leitão, frango, risoto ao funghi, nacrão ao molho de carne, saladas e sobremesas. Bebidas: água, refrigerante, cerveja, vinho e espumante liberados até as 2h30. A partir da meia noite será servido grostoli e café.

A animação da festa fica-

rá por conta da banda Alma Nova. Ingresso individual a R\$ 140,00 pode ser adquirido através dos telefones (54) 9.9138-1480 - Lucas, (54) 9.9902-8908 - Juciléia e (54) 9.9951-9290 - Marcos.



São Francisco de Assis, padroeiro de Monte Belo do Sul

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.



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

VIDROS

PLÁSTICOS

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



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

METAIS

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.



Paróquia São Francisco de Assis celebrou Corpus Christi

A celebração de Corpus Christi na paróquia São Francisco de Assis, em Monte Belo do Sul, contou com 20 tapetes confeccionados pelas comunidades, escolas e entida-

dades do município.

Às 15, do dia 31 de junho, houve missa na matriz, com procissão e coleta de alimentos não perecíveis para doação.



Foto: Paróquia São Francisco de Assis



Foto: Paróquia São Francisco de Assis



Foto: Paróquia São Francisco de Assis

Comunidade Santo Isidoro celebra 17º Festival do Vinho

No sábado (02), a Comunidade Santo Isidoro celebrou o 17º Festival do Vinho. As 450 pessoas presentes puderam deliciar uma gas-

tronomia farta e saborosa, na companhia do protagonista da festa: o vinho. O jantar foi animado com o Grupo Tchê Guri.



Foto: Prefeitura Municipal de Monte Belo do Sul

450 pessoas estiveram presentes na festa

Festival de artesanato, dança e música anima município

Nos dias 19 e 20 de maio, diversas apresentações artísticas, artesanatos e produtos de agricultura familiar foram os protagonistas do Festival de Artesanato, Dança e Música, no salão paroquial de Monte Belo do Sul. A população prestigiou o evento, que teve parte da programação cancelada, em virtude das más condições climáticas.

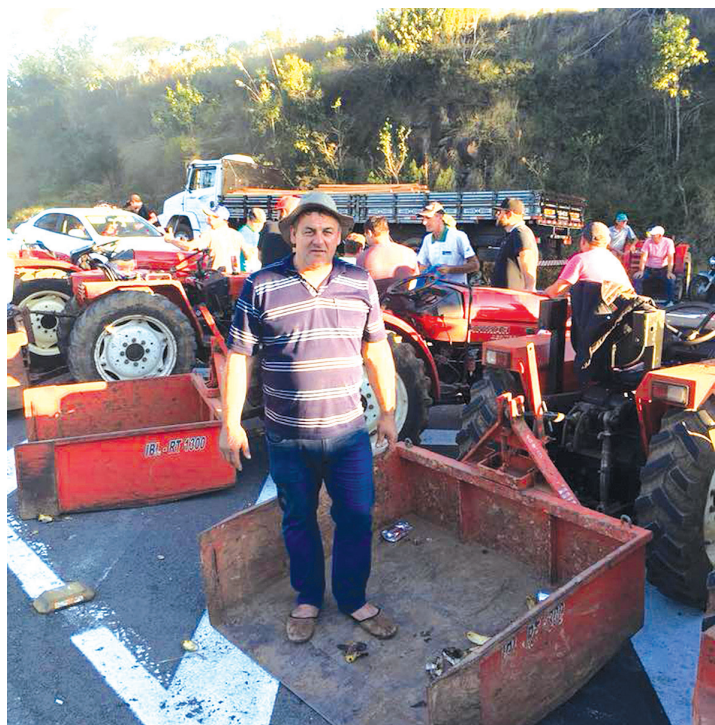


Vereadores de Monte Belo do Sul apoiam greve dos caminhoneiros e participam do "tratoço" com agricultores

Parlamentares de Monte Belo do Sul apoiaram a manifestação da greve dos caminhoneiros no dia 29 de maio, no trevo da ERS-444. O presidente do Legislativo Onecimo Pauleti, o vice-presidente Nilso Cavaleri e os vereadores Silvio Cesca, Lademir Moro, e Adair Ceconi estiverem na manifestação. O ato foi pacífico.

Pauleti, que também é produtor rural convocou toda a população da cidade para participar da manifestação

em apoio à greve dos caminhoneiros. "Como Presidente da Câmara Municipal e agricultor sei das lutas diárias que temos. Estamos ajudando no que está em nosso alcance e desde já gostaria de agradecer a todos os produtores rurais que estiverem na manifestação. Os caminhoneiros estão fazendo o que nós deveríamos ter feito a muito tempo. E não tivemos coragem até agora. Porque de agora em diante somos todos caminhoneiros", discursou.



Presidente da Câmara também é produtor rural



Ato aconteceu no dia 29 de maio



Advogadas

Dra. Fabiana M. Benedet
OAB-RS 62.047

Dra. Simone M. Lunelli
OAB-RS 61.068

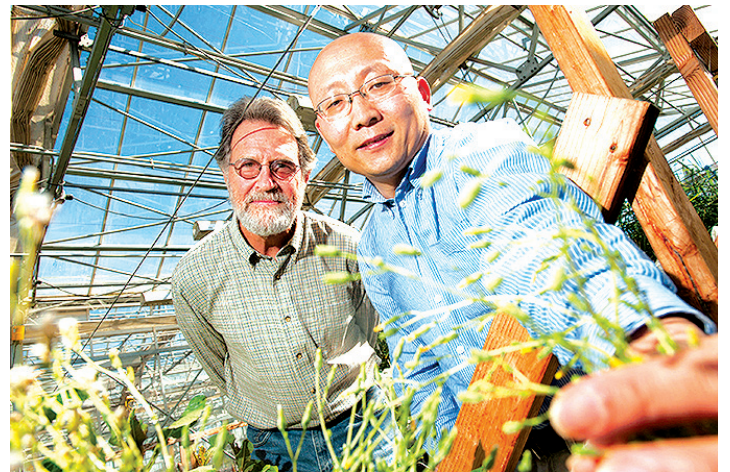
Áreas de atuação
Direito Trabalhista
Direito Previdenciário/INSS
Direito do Consumidor
Direito de Família e de Propriedade
Causas Cíveis em geral.

Rua Marechal Deodoro, 230, sala 503 - Torre Wall Street Business Center
(entrada pelo Shopping Bento Gonçalves) - Centro - Bento Gonçalves - RS
Fones: (54) 3055-3939 / 9605-8676 / 9957-8733

Pesquisa sugere que alface seja produzida o ano inteiro

Um estudo feito pela Universidade da Califórnia apresentou possibilidades para que a alface seja produzida também em épocas de calor. A pesquisa identificou um gene presente no vegetal e em enzimas relacionadas que é capaz de frear a germinação da verdura quando exposta a altas temperaturas. Os cientistas identificaram que uma região do cromossomo seis de uma variedade selvagem tem um grau de parentesco com a alface comercial, o que permite que esta germine em climas quentes quando há o cruzamento entre as duas espécies.

Outro ponto da pesquisa se concentrou em um gene específico que controla a produção de um hormônio vegetal chamado ácido abscísico, que é conhecido por inibir o desenvolvimento das sementes. Os pesquisadores acreditam que silenciando esse gene a alface poderia germinar e crescer até mesmo em altas temperaturas.



Pesquisadores Centro de Biotecnologia da Universidade da Califórnia

A origem da alface está ligada ao mediterrâneo, por isso a maioria de suas variedades costumam florescer na primavera ou no verão para só então acabar soltando suas sementes. Kent Bradford, professor e diretor do Centro de Biotecnologia da Universidade da Califórnia e principal autor do estudo, comemora os resultados obtidos até então e chama a atenção sobre os benefícios da descoberta para a produção de alimentos em es-

cala mundial.

"A descoberta dos genes permitirá que os criadores de plantas desenvolvam variedades de alface que possam germinar e crescer até a maturidade sob altas temperaturas. Suspeitamos [a partir do que foi descoberto] que outras culturas também possam ser modificadas para melhorar sua germinação. Isso pode ser cada vez mais importante à medida que as temperaturas globais aumentam", conclui.

Estudo revela que 34% de consumidores acreditam que transgênicos causam câncer

Um estudo feito por cientistas da University College London e da Universidade de Leeds no Reino Unido, publicado no Jornal Europeu do Câncer, revelou que, devido a disseminação de informações falsas, as famosas "fake news", 34% dos entrevistados acreditam que alimentos geneticamente modificados são uma das causas dos tumores malignos. No entanto, ressalta a pesquisa, não há evidências que comprovem isso.



340 entrevistados acreditam em fake news que relacionam câncer ao consumo de alimentos transgênicos

Mais de mil voluntários participaram da pesquisa que mostrou ainda que, se por um lado 88% dos entrevistados sabe que fumar é um fator de risco para o desenvolvimento do câncer, assim como 66% tem conhecimento dos perigos da radiação ultravioleta, pelo outro não reconheciam que fatores como a infecção de vírus do papiloma humano ou o baixo consumo de frutas e legumes podiam aumentar as chances do desenvolvimento do carcinoma. Além dos transgênicos, muitos outros fatores errados eram citados como causas para tumores como o estresse (43%), aditivos alimentares (42%), exposição a ondas eletromagnéticas (35%), e radiação de microondas (19%).

Em entrevista à BBC, o professor da Universidade de Leeds e autor do estudo, Samuel G. Smith, afirmou que "é preocupante ver tantas pessoas endossando fatores de risco para os quais não há evidências convincentes". Segundo ele, as fake news e o acesso a um grande número de informações pela internet são fatores que colaboram para que hajam crenças populares que não tem base científica. "Em comparação com pesquisas anteriores, parece que o número de indivíduos que acreditam em causas não comprovadas aumentou desde o início do século, o que pode ser devido a mudanças na maneira como acessamos notícias e informações através da Internet.", comenta.

Novo Plano Agrícola e Pecuário disponibilizará R\$ 194,3 bi para produtores rurais

Com redução de 1,5 ponto percentual nas taxas de juros do crédito rural, o presidente Michel Temer anunciou, na última semana, R\$ 194,37 bilhões para financiar e apoiar a comercialização da produção agropecuária brasileira. Os

recursos do Plano Agrícola e Pecuário (PAP) 2018/2019 poderão ser acessados pelos agricultores entre 1º de julho deste ano e 30 de junho de 2019. Do montante, são destinados R\$ 151,1 bilhões para o crédito de custeio,

sendo R\$ 118,8 bilhões com juros controlados (taxas fixadas pelo governo) e R\$ 32,3 bilhões com juros livres (livre negociação entre a instituição financeira e o produtor). O crédito para investimentos ficou em R\$ 40 bilhões.

Presença da Agroindústria cresce 33% na ExpoBento 2018

Com a participação de 40 expositores na maior feira multissetorial do país, a agroindústria está presente na ExpoBento 2018, oferecendo produtos de gastronomia, artesanato e outros representativos da produção local. O número representa um crescimento de 33% em relação ao evento de 2017.

Por meio do Programa Estadual de Agroindústria Familiar (Peaf) – uma política pública do Governo do Estado, os mais de 200 mil visitantes aguardados para a feira podem apreciar delícias como cucas, pães, queijos, salames, chimias, capeletti, licores e muitos outros itens. Fruto de uma parceria firmada com o Governo do Estado para subsidiar a adesão de pequenos produtores, a iniciativa coloca na vitrine o trabalho das micro-indústrias familiares de bento-gonçalveses e de municípios vizinhos.

O espaço para a agroin-

dústria foi ampliado e destaca-se pela significativa contribuição ao fomento da economia, com geração de renda e emprego para a comunidade. “Com essa parceria, garantimos o desenvolvimento dos pequenos empreendedores, que conseguem aumentar as vendas, reforçando o sustento da família, e divulgar seus produtos, muitos deles ícones da gastronomia gaúcha. Ao gerar esse tipo de negócio, a Expobento cumpre um relevante papel social na comunidade onde está inserida, retribuindo todo o apoio e acolhida que recebe da população, da iniciativa privada e dos poderes públicos. Estamos fortalecendo um ciclo de retornos positivos que favorece a todos”, sintetiza o diretor geral da ExpoBento 2018, Leocir Glowacki.

Incentivo aos pequenos negócios

O Programa Estadual de Agroindústria Familiar (Peaf), da Secretaria do Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo do Estado do Rio Grande do Sul (SDR), é uma iniciativa que valoriza o trabalho dos pequenos produtores locais e incentiva seu viés empreendedor, contribuindo fortemente para o desenvolvimento econômico e social da região. Atualmente, há 20 agroindústrias bento-gonçalveses inclusas no programa.

“A agroindustrialização da produção realizada pelos agricultores familiares é uma importante alternativa de geração de renda no meio rural. Processar e comercializar a própria produção torna as famílias independentes dos complexos agroindustriais. Neste tipo de empreendimento, os agricultores são os protagonistas do processo, passando a atuar em toda a cadeia produtiva. Além disso,

promovem a descentralização e a diversificação da produção e o desenvolvimento local, fortalecendo os valores culturais, a sustentabilidade ambiental e oferta de produtos diversificados e de qualidade à população”, explica o secretário da SDR, Tarcisio José Minetto.

Embrapa lança livro

Prova de que a agroindústria está em ascensão no Brasil foi o lançamento da Embrapa na última semana, em âmbito das comemorações do aniversário de 45 anos, da coleção Sistematização de Experiências - Métodos de Transferência de Tecnologia, Intercâmbio e Construção do Conhecimento. A segunda obra “Agroindústria na Agricultura Familiar: Formação de Multiplicadores em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos” de autoria da equipe da área de transferência de tecnologia da Embrapa Agroindústria de Alimentos, trata do tema.

“O livro é um resumo da ação do projeto Capacitação em Boas Práticas de Fabricação em Agroindústrias Familiares, liderado por Fênelon Nascimento, com a equipe da TT e parceiros internos e institucionais em 23 estados de 2006 a 2012 e que deu base a atividades que per-

duram, como o AgroFonte”, conta o pesquisador Rodrigo Paranhos.

Os livros da coleção são resultado da iniciativa da Embrapa, utilizando uma metodologia originada de sistematização de experiências em educação e agroecologia por ONGs. Foram treinadas 60 pessoas no método adaptado à pequenas indústrias familiares. Como parte do processo, aqueles que foram capacitados, teriam que aplicá-lo à iniciativas das Unidades ou territórios de origem e promover a sistematização de uma experiência de projeto, com o envolvimento dos participantes e recurso aos registros e documentos dos processos. “É um método interessante que poderia ser aplicado a outros projetos, de modo promover o aprendizado com a prática, preservar os conhecimentos gerados e a memória dos projetos”, aponta Rodrigo. A Embrapa Agroindústria de Alimentos vem desenvolvendo ações ligadas à agroindústria familiar desde o final dos anos 1990.

O livro digital pode ser acessado no endereço eletrônico: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/176476/1/COLECAO-SISTEMATIZACAO-EXPERIENCIAS-vol-2.pdf>.

Novo sistema de declarações vinícolas entra no ar


O Sistema de Declarações Vinícolas - SISDEVIN - da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação entrou em funcionamento nesta segunda-feira (11) substituindo o SISDECLARA. A partir de ontem, as declarações obrigatórias constantes na Lei Federal 7.678/1988 e no Decreto Federal 8.198/2014, relativas à cadeia produtiva de vinhos e derivados da uva, deverão ser realizadas somente no SISDEVIN.

Para efetuar as declarações, os estabelecimentos deverão prestar as informações que constam no SISDEVIN – Módulo Uvas, Vinhos e Derivados – que integra o Sistema de Defesa Agropecuária do RS, disponível no endereço eletrônico (<https://secweb.procergs.com.br/sdae/soe/PRSoeLogon.jsp>). Dúvidas podem ser sanadas por meio dos seguintes canais: cadastrovinicola@agricultura.rs.gov.br e (51) 3288-6350.



O Composto Orgânico
Classe a

Use Composto Orgânico Adubare para aumentar a fertilidade do seu solo. Matéria orgânica nunca é demais para o solo e é indispensável para uma boa produção.

 (54) 3454-1417 (54) 9925-1582


adubare
COMPOSTOS ORGÂNICOS

RS 355, Km 10 • Linha Marquês do Herval | Distrito de São Valentim • Veranópolis



Cada superfície deve ser limpada com um pano específico

Porcelanatos, piso de madeira e laminados

O algodão é uma opção razoável para este tipo de piso, mas a microfibrilha seria o ideal, pois facilita a limpeza, demanda menos esforço e ainda tem alta durabilidade. Outro ponto forte desse tecido é a alta capacidade de absorção da umidade, já que esse tipo de superfície pode acabar danificado em contato com a água.

Piso frio

Esse tipo de piso, muito usado na cozinha e no banheiro, pode receber panos com

100% algodão na composição ou microfibrilha. Essa dupla consegue remover bem a sujeira e enxugar por completo a superfície.

Azulejos

Se quiser deixar de lado a esponja e a escova na hora de limpar os azulejos, você pode optar pelo pano multiuso, feito de viscose e poliéster. Outra opção são os panos dupla-face de microfibrilha, que trazem de um lado uma textura mais rígida, quase como um velcro, e do outro, uma face mais lisa, perfeita para secar.

Bancadas de pias

Nos banheiros e cozinhas, você pode optar por panos finos de viscose e poliéster, algodão ou microfibrilha. Essas são opções altamente absorventes. A diferença entre eles está na durabilidade, muito inferior nos de viscose e poliéster. Podem durar por apenas quatro limpezas. Já o algodão resiste por uns dois meses e a microfibrilha pode até chegar a oito meses de utilização.

Móveis

O pano de microfibrilha é perfeito para tirar o pó. Você sabia que ele absorve até seis vezes o próprio peso? Sim, por isso ele agarra melhor a poeira. No próximo momento, você pode usar uma flanela para lustrar a peça combinada com um produto polidor.

Vidros e espelhos

Não tem nada mais chato do que limpar um vidro ou espelho com um pano qualquer e o resultado ser uma superfície cheia de pelinhos que se soltaram do tecido. Neste caso, os panos de poliéster e poliamida são ideais para limpar essas superfícies sem deixar manchas.



Nos banheiros e cozinhas, você pode optar por panos finos de viscose e poliéster, algodão ou microfibrilha. Essas são opções altamente absorventes.

As regras essenciais para uma melhor irrigação

Para evitar que suas plantas murchem no verão, elas precisam de muita água. Mas quanto ou quão frequentemente elas devem ser regadas? E é melhor que a água venha de cima ou de baixo? A Gazeta separou algumas dicas importantes.

Uniformemente úmido

A maioria das plantas depende muito de umidade. No entanto, secar ligeiramente antes da irrigação promove o crescimento das raízes das plantas.

Irrigue poucas vezes, mas abundante

No canteiro de flores, uma ou duas sessões de rega por semana são suficientes: melhor irrigar menos vezes, mas com abundância de água, em vez de um pouco de água com frequência.

Irrigue no final da

tarde ou no início da manhã

Quando você molha o solo frio no final da tarde ou à noite, há menos evaporação de água do que quando o solo está quente durante o dia. E as plantas podem abastecer-se de água o suficiente antes do calor do dia seguinte.

Mantenha as folhas secas

Folhas molhadas tornam-se folhas doentes. Se passarem a noite molhadas, as folhas podem ser vítimas de doenças. Se forem molhadas sob o sol quente, podem desenvolver ligeiras marcas de queimadura (efeito de vidro queimado das gotículas de água).

Proporcione a quantidade de água

Quantidade certa de água significa molhar suficientemente as raízes. Quantidades muito pequenas de água geralmente cobrem apenas alguns centímetros da superfície do

solo - ou nem sequer chegam até lá, quando, por exemplo, existe uma cobertura de folhas sobre o solo e a irrigação é muito pouca. Quantidade certa de água também significa que vegetais cultivados são particularmente dependentes de um solo uniformemente úmido até que o momento de sua colheita.

Evite o encharcamento

O encharcamento suprime o ar da respiração das raízes para fora do solo - as células das raízes se afogam sem oxigênio.

Qualidade com o solo rico em argila

Uma terra de plantio rica em minerais de argila tem uma melhor propriedade de expansão e pode, portanto, manter melhor a água no solo e de uma maneira mais uniforme. Em verões e invernos úmidos, garanta a drenagem da água para evitar encharcamentos.

Tulipas devem ficar em ambiente arejado e com sol

É só chegar o inverno para supermercados e floriculturas se encherem de tulipas, consideradas, por muitos, as mais belas flores. Se você comprou ou ganhou um vaso dessas flores, saiba que elas são europeias, plantas típicas de frio. As que são vendidas aqui no Brasil são cultivadas em estufas climatizadas e, quando transportadas, vão num caminhão refrigerado, porque mesmo nosso inverno não lhes agrada.

Como cuidar enquanto o vaso estiver com flor

Mantenha a terra sempre úmida, nunca encharcada — água em excesso atrai fungos e bactérias.

Deixe o vaso dentro de casa, de preferência num local arejado, perto de uma janela ensolarada.

Como cuidar quando a flor morrer

Ela pode perder ou não as folhas depois da floração, mas mesmo que ainda tenha folhagem, corte-a e desenterre a planta. Você vai encontrar uma espécie de “cebola”, o bulbo.

Lave o bulbo em água corrente, esfregando para tirar a terra, como você faria com uma batata antes de descascá-la.

Deixe o bulbo secar bem, enrolado de leve em papel-toalha e guarde-o no gavetão de legumes da geladeira. Quando o próximo outono chegar, plante-o num vaso com terra, areia e composto orgânico em partes iguais. Cubra o bulbo com uns 5 cm dessa mistura.

Deixe o vaso no sol e regue para manter úmido. Com sorte, o bulbo brotará e, no próximo inverno, você terá novas tulipas.



As tulipas são originárias da Europa e precisam de ambientes arejados

Doce de feijão

Ingredientes

1/2 kg de feijão
1 l e 1/2 de leite
1/2 kg de açúcar (mais ou menos)

Modo de preparo

Cozinhe o feijão, até ficar

bem cozido

Bater no liquidificador com o leite e passe pela peneira por duas vezes

Leve ao fogo e mexa sem parar e acrescente o açúcar e continue mexendo até ficar no ponto de doce em pasta.



O feijão deve ser batido no liquidificador com leite



Métodos para organização da casa em apenas 15 minutos por dia

Um cômodo de cada vez

Divida a limpeza da casa por cômodo e por dia e faça uma lista de tarefas para saber o que deve ser feito em cada lugar. “Programe cada dia da semana para uma coisa diferente, por exemplo: duas vezes na semana você tira esses 15 minutos pra varrer a casa e juntar a bagunça espalhada, uma vez por semana você tira pra dar jeitinho no banheiro e no quarto, uma vez por semana você dá um trato na cozinha”, Priscila sugere.

Tirar o pó, passar um pano e separar o que está fora de lugar

Na arrumação da casa, pequenas mudanças surtem grandes efeitos. Em todos os cômodos, tirar o pó e passar um pano úmido já faz uma grande diferença. Se a bagunça for muito grande, coloque em uma sacola tudo o que está fora do lugar. Quando tiver mais tempo, vá guardando item por item. No



Divida a limpeza da casa por cômodo e por dia e faça uma lista de tarefas para saber o que deve ser feito em cada lugar

banheiro, coloque as toalhas para secar e tire o lixo. Na cozinha, lave a louça, limpe a pia, o fogão e mantenha os armários em ordem. No quarto, arrume a cama e guarde as roupas e sapatos. Na área de serviço, coloque as roupas sujas na máquina e retire as secas do varal.

Encontre o melhor horário

Segundo Juliana, os melhores horários são aqueles em que temos mais energia,

seja de manhã ou à noite. O ideal é você reservar alguns minutos de manhã e outros da noite e tirar um dia da semana para executar a faxina pesada, apenas fazendo a manutenção nos outros dias. Se acordar cedo é maçante para você, fique com as tardes e as noites. O importante é arrumar a casa de bom humor – dentro do possível, claro.

Torne a tarefa agradável

Coloque uma música ani-

mada enquanto faz o trabalho e dê-se uma recompensa depois, como ir fazer as unhas ou encontrar os amigos. Assim, você nem vai sentir o tempo passar. Sem contar que ver a casa arrumada e limpa já é uma recompensa!

Deixe isso pra lá

Seja uma pessoa desapegada. “Quanto menos coisas espalhadas pela casa, mais rápida será a limpeza”, aponta Juliana. Evite ter muitos objetos miúdos e peças de-

corativas em estantes, mesas de centro e criado mudo. Eles dificultam a limpeza e às vezes tornam o ambiente poluído visualmente. Quanto mais objetos aparentes, maior a sensação de bagunça.

Faça da rotina um hábito

Se você sempre guardar as roupas no armário antes de dormir ou se lavar a louça após sujá-la, com o tempo vai passar a fazer isso automaticamente. A prática se tornará um hábito, não uma obrigação. Quanto mais você fizer algo diariamente, mais incluírá a prática na sua rotina.

Divida tarefas

É dever de todos os moradores cuidar da casa. Separe as tarefas com os outros moradores. Se todos se propuserem a ajudar, não há porque a faxina demorar mais do que 15 minutos diários. Se você mora sozinho, abuse dos equipamentos mais eficientes para fazer várias tarefas em menos tempo.

Torta de castanha

Ingredientes

- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- 1 gema
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa de adoçante forno e fogão Stevita
- 150 g de margarina sem sal

Cobertura

- 1 clara levemente batida
- 1 xícara de chá de adoçante culinário
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 150 g de castanhas-do-pará

Recheio

- 1 colher de sopa de adoçante
- 1 colher de café de essência de

baunilha

300 g de creme vegetal

Modo de preparo

Em uma tigela, misture o adoçante, a farinha de trigo, o fermento e o sal

Junte a margarina, o ovo e a gema

Trabalhe a massa até ficar homogênea

Divida a massa e forre o fundo de duas formas de fundo removível

Faça a cobertura, passando metade da clara sobre cada uma das massas

Salpique as castanhas, junte o açúcar e a essência de baunilha

Leve as duas formas ao forno pré-aquecido até dourar. Deixe esfriar



A torta de castanha é uma das mais tradicionais na culinária brasileira

A importância de aparar a grama

Como embelezar a grama do seu quintal? De um modo geral, a aparência de um gramado é provavelmente mais influenciada pelo corte do que por qualquer outro fator. O corte é a operação que mais tempo toma na manutenção dos gramados. Boas práticas nesta operação terão influência direta na aparência, saúde, vigor e densidade.

Frequência de Corte

É uma das considerações mais importantes e provavelmente a mais desprezada. Cortes infrequentes farão com que você remova grande parte da área foliar. Esta remoção exagerada será um choque fisiológico para a planta, causando áreas branqueadas (sem folha), ou opacas, diminuirá a fotossíntese e a capacidade de absorção dos nutrientes pela planta, diminuindo reservas do sistema radicular e também provocará o aumento de aparas criando condições favoráveis a doenças e insetos.

Para se ter um gramado bonito o corte é fundamental e, para sabermos quando cortá-lo e com que frequência, precisamos entender alguns segredos. A frequência



A frequência do corte depende de diversos fatores como temperatura, fertilidade, época do ano, tipo de grama e irrigação ou chuva

depende de diversos fatores como temperatura, fertilidade, época do ano, tipo de grama e irrigação ou chuva. Isso quer dizer que no verão a frequência de corte será maior que no inverno.

Muita fertilidade levará à necessidade de cortes mais

frequentes, assim como chuvas farão com que a grama cresça mais rápido. Se você quer menor frequência de corte no verão, diminua o nível de adubação e a frequência da irrigação, ou então, use gramas de crescimento lento como as Zoyzias.



Torta espelhada com frutas

Ingredientes

Para a receita torta espelhada com frutas

Base

½ pacote de biscoito de maisena
5 colheres (sobremesa) de Manteiga em temperatura ambiente

Recheio

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite gelado sem soro
¾ xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
2 colheres (chá) de gelatina em pó incolor
3 colheres (sopa) de água para hidratar a gelatina

Cobertura

2 caixas de gelatina sabor morango
2 xícaras (chá) de água
1 xícara (chá) de morangos cortados ao meio
½ xícara (chá) de manga



cortada em cubos a gosto hortelã

Modo de preparo

Base

Misture o biscoito com a manteiga até obter uma farofa úmida. Forre a base de uma fôrma redonda de fundo removível (20 cm x 6 cm) pressionando para compactar bem. Leve à geladeira por 30 minutos.

Recheio

Misture o leite condensado com o creme de leite e o suco de maracujá concentrado. Agregue a gelatina hidratada e dissolvida em banho-maria ainda quente. Despeje o recheio sobre a base de biscoito e leve de volta à geladeira por cerca de 2 horas ou até adquirir consistência. Reserve.

Cobertura

Dissolva a gelatina de morango na água fervente e espere esfriar. Distribua as frutas e as folhas de hortelã sobre a torta. Encoste uma espátula na superfície da torta e deixe a gelatina de morango escorrer sobre ela, encobrindo as frutas delicadamente. Leve à geladeira até endurecer. Na hora de servir, passe uma faca de lâmina fina e lisa na lateral da torta para desprendê-la da fôrma, desenforme em um prato e sirva a seguir.



Frango ao molho vermelho

Ingredientes

500 g de peito de frango, sem pele, cortado em 4 partes
400 g de coxas de frango, sem pele
400 g de sobrecoxas de frango, sem pele
2 sachês de tempero
1 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de óleo
4 dentes de alho amassados
2 cebolas pequenas cortadas em quadrados
3 tomates maduros, sem pele, picados
3 batatas médias cortadas em 8 partes
2 xícaras (chá) de polpa de tomate (400 ml)
2 xícaras (chá) de água fervente

Modo de preparo

Salpique os pedaços de frango com tempero e sal, e deixe tomar gosto, na gela-



deira, por 2 horas. Salpique os pedaços de frango com tempero e sal, e deixe tomar gosto, na geladeira, por 2 horas

deira, por 2 horas.

Em uma panela grande, aqueça o óleo em fogo alto e doure o alho. Junte o frango, aos poucos, e frite por 10 minutos, ou até dourar por todos os lados.

Acrescente a cebola e o tomate, e refogue rapidamente. Adicione a batata, a polpa

de tomate e a água, e cozinhe por 20 minutos, em fogo médio, com a panela semitampada. Abaixar o fogo e deixe por mais 15 minutos, com a panela tampada, ou até a batata ficar macia.

Retire do fogo e sirva em seguida, acompanhado de arroz branco.

Como limpar mofo das paredes

Para limpar o mofo e o bolor da sua casa é necessário tomar certos cuidados. E lembre-se, se você tiver um problema grave de fungo nas paredes, pode ser melhor procurar a ajuda de um especialista.

Veja a seguir como proceder se o problema estiver localizado em uma área restrita. Procure usar proteção para os olhos, luvas e uma máscara para o rosto para evitar o contato com os esporos liberados pelos fungos. Abra as janelas ou use um ventilador.

Para começar, misture uma solução de uma parte de água sanitária para três de água ou utilize um limpador de superfícies que tenha cloro em sua composição ativa, como Cif Tira-Limo.

Utilize, então, uma escova de cerdas duras, para esfregar a área escurecida.

Por fim, enxágue o local com o auxílio de um pano umedecido.

Como evitar a volta do mofo e do bolor

Uma vez que você tenha dado fim ao bolor em suas paredes, o próximo passo é evitar que ele volte. A melhor dica para se livrar do mofo é eliminar as condições de calor e umidade, que são ideais para seu crescimento.

Estenda cortinas de banheiro e toalhas para secar.

Mantenha banheiros, cozinhas e outros ambientes úmidos bem ventilados e secos.

Para evitar a formação de mofo a longo prazo, considere instalar um desumidificador elétrico nas áreas mais gravemente afetadas.

Você também pode cobrir a área com pintura antimofa, à venda na maioria das lojas do ramo. Sempre leia as instruções do fabricante e verifique se o produto é recomendado para o seu tipo de

parede.

Paredes e tetos com bom revestimento também serão menos afetados pela condensação e, conseqüentemente, por mofo.

Conserte vazamentos no momento de sua descoberta para evitar que a umidade se infiltre em cavidades e abaixo do piso.

Você pode ainda vedar a tubulação do ar condicionado, caso descubra que essa é a origem do problema.

De que são compostos o mofo e o bolor e por que eles aparecem nas paredes?

O mofo é um tipo de fungo que se desenvolve por esporos suspensos no ar. Em geral, eles crescem em ambientes quentes e úmidos, sem muita circulação de ar. Essa é a razão que faz com que tantos banheiros e despensas sejam atacados por mofo. Já o bolor é outro tipo de fungo que pode crescer nas paredes. Ele é caracterizado por manchas que podem se espalhar rapidamente se não forem tratadas.

Em geral, esses fungos crescem apenas pelas condições do ambiente. Outras vezes, eles podem ser resultado de vazamentos do encanamento no interior ou no exterior da casa. A tubulação de ar condicionado, por exemplo, pode gerar excesso de umidade no interior das paredes quando não é isolada adequadamente.

Para saber se o que está em sua parede é realmente mofo ou bolor, aplique um pouco de alvejante nas manchas utilizando um pedaço de pano. Se a mancha clarear após alguns minutos, você encontrou fungos. Se não, provavelmente suas paredes estão apenas sujas.



O mofo é um tipo de fungo que se desenvolve por esporos suspensos no ar. Em geral, eles crescem em ambientes quentes e úmidos, sem muita circulação de ar