

Almanaque

Folha de bananeira para substituir o papel alumínio

pág. 06

Almanaque

Receita de enraizador de plantas fácil de fazer

pág. 07

Almanaque

Roupas brancas sem água sanitária

pág. 08

Jornal Monte Belo

Setembro de 2019 | ano 17

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

Início da primavera na poda e tratamento das videiras



A poda é uma prática essencial para garantir a boa safra de uvas, limita o número de gemas que regulariza e harmoniza a capacidade produtiva, dá vigor ao crescimento dos ramos. O período que antecede a primavera é uma época propensa a ataque de patógenos e infestação de pragas, devido aos ventos e fortes chuvas intensas. Nesta edição temos as recomendações de dois pesquisadores para o melhor rendimento da próxima safra. Páginas 04 e 05

Agricultura

Curso a distância e gratuito de Desenvolvimento Rural Sustentável

pág. 03

Senescência

Pesquisadora brasileira cria chocolate mais nutritivo com uva

pág. 03

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, Cembratel 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

Transportes
RUB
Freitas

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.



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



TECNOVIN

A sua melhor parceira da terra.

Pesquisadora brasileira cria chocolate mais nutritivo com pitadas de uva e couve



Há muito tempo que o chocolate traz muitos benefícios à saúde. Os flavanóides, compostos derivados da semente do cacau, têm poder anti-inflamatório, antioxidantes e até, acreditam alguns, previne o câncer.

A professora da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo fez um experimento em que adicionou ao produto uva desidratada em pedaços e folha de couve, também desidratada, em pó. O chocolate apresentou maiores valores de fibra alimentar e teor de minerais, além de ganho antioxidante. “Essas substâncias ajudam a reduzir o envelhecimento celular”, destaca a professora da USP, Suzana Lannes

Em 2017, um estudo realizado por pesquisadores italianos comprovou que o chocolate melhora a concentração, a velocidade do pensamento e a memória. Além disso, ele aumenta a fluência verbal para os mais velhos, inclusive aqueles que já apresentam sinais de demência inicial.

Em outra pesquisa, cientistas britânicos, das Universidades de Exeter e Brighton, no Reino Unido, fizeram uma descoberta inédita e de grande importância para ajudar no rejuvenescimento ou me-

lhor, no envelhecimento com melhor qualidade, do ser humano.

Primeiro, é preciso entender o que é a senescência celular. Este é o nome dado ao processo de parada de divisão celular, fazendo com que não haja mais substituição de células. Apesar de estarem vivas, as células senescentes não crescem nem agem como deveriam, perdendo a habilidade de funcionar corretamente. Com o avanço da idade, elas vão se acumulando nos tecidos e órgãos, que se tornam mais suscetíveis a doenças.

Pois os pesquisadores ingleses aplicaram, em laboratório, o composto polifenol resveratrol em células senescentes e, em poucas horas, garantiram eles, as mesmas começaram a se dividir e agir como jovens novamente.

O polifenol resveratrol é uma substância química encontrada no chocolate amargo, e também na uva vermelha, no mirtilho e no vinho tinto.

Os cientistas acreditam que a descoberta pode ajudar o ser humano a envelhecer melhor, pois a maioria das pessoas com mais de 80 anos apresenta algum tipo de doença crônica ou degenerativa, além de ter mais doenças cardíacas, derrames e câncer

Curso a distância gratuito de Agricultura e Desenvolvimento Rural Sustentável no IFRS

Dois novos cursos de extensão a distância gratuitos estão sendo ofertados pelo Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS): “Agricultura e Desenvolvimento Rural Sustentável” e “Psicologia da Aprendizagem”. Os cursos têm flexibilidade de horário e geram certificado aos aprovados. Os interessados podem se inscrever e já iniciar as aulas. As inscrições estão abertas até dezembro de 2019.

No total, são mais de 70 opções de cursos gratuitos, online, abertos a qualquer interessado (não é necessário ser aluno do IFRS), nas áreas ambiente e saúde, ciências exatas, educação, gestão e negócios, idiomas, informática, produção alimentícia, recursos naturais, turismo e hospitalidade e o Pré-IFRS (voltado aos que querem se preparar para o processo

seletivo de ingresso nos cursos técnicos e superiores do IFRS). As cargas-horárias vão de 4 a 90 horas. É permitido realizar mais de um curso simultaneamente.

Sobre as inscrições

As inscrições para os cursos EaD do IFRS são gratuitas e feitas pelo próprio estudante diretamente no ambiente virtual. Para se inscrever é preciso ter CPF próprio e conta de e-mail. Os interessados devem ficar atentos aos requisitos mínimos de cada curso.

Sobre o certificado

O certificado é emitido digitalmente pelo próprio estudante quando aprovado no curso.

Novos cursos

Agricultura e Desenvolvimento Rural Sustentável

Questão agrária e sustentável; Agroecologia e agrossistemas; Solo e biodiversidade. Duração: 40 horas.

Psicologia da Aprendizagem

História e conceitualização da inteligência do ser humano; concepções de aprendizagem; conceitos de aprendizagem; resiliência e autoestima; motivação, relações interpessoais e respeito ao próximo; as principais teorias da aprendizagem e as concepções: inatista, ambientalista e interacionista de educação; as múltiplas inteligências. Duração: 40 horas.

As inscrições já estão abertas em <https://moodle.ifrs.edu.br>. Os cursos são totalmente online, gratuitos, abertos a todos e com início imediato!

Suco de uva integral Aurora está entre os melhores alimentos do mercado



As garrafas de suco de uva integral Aurora começam a chegar ao mercado com o selo do Prêmio Melhores Alimentos do Mercado, que identifica os alimentos industrializados mais saudáveis encontrados à venda. A seleção desses alimentos – prontos ou semi-prontos – é resultado de uma avaliação criteriosa promovida pela revista Women's Health, com um júri de especialistas convidados, profissionais experientes da área de nutrição.

O Suco de Uva Tinto In-

tegral Aurora faz parte dessa seleção, graças à sua alta qualidade e seu alto grau de saudabilidade, com diversas funções benéficas à saúde.

O suco Aurora não tem adição de água, açúcar, corantes ou espessantes. É excelente para a saúde e, se aliado a uma dieta balanceada, contribui para a manutenção da condição corporal, auxiliando no bom funcionamento do organismo, na prevenção de doenças - como o câncer - e do envelhecimento precoce.

Atua no controle das doenças cardiovasculares e da pressão arterial, previne os danos oxidativos ao DNA e os causados pelos radicais livres e reduz os danos oxidativos nas estruturas cerebrais, diminuindo, assim, os riscos de doenças neurológicas, como o Alzheimer.

O suco de uva integral Aurora é líder de vendas no mercado brasileiro e exportado para Portugal, Curaçao, Argentina, África do Sul e Paraguai.

Início da primavera: atenção redobrada

A poda é uma prática essencial para garantir a boa safra de uvas, pois a poda que é realizada normalmente no finalzinho do inverno e início da primavera, limita o número de gemas que regulariza e harmoniza a capacidade produtiva, dá vigor ao crescimento dos ramos. A poda também auxilia na distribuição dos cachos e ramos, promovendo maior aeração, incidência solar e facilidade de acesso aos tratamentos fitossanitários.

Uma poda bem feita, não é simplesmente cortar galhos, e sim escolher os que serão suprimidos com posição adequada para as gemas férteis receber maior insolação e aeração para a qualidade e manutenção da videira e da produção de uvas.

Este período que antecede a primavera é uma época propensa a ataque de patógenos e infestação de pragas, devido aos ventos e fortes chuvas intensas.

Leonardo Cury da Silva, professor do Instituto Federal do Rio Grande do Sul, avalia que “tradicionalmente a época de poda das videiras na Serra Gaúcha é no final do inverno, quando as plantas já apresentam o famoso “choro” após o corte dos sarmentos. Este fluxo de líquido adocicado indica que as raízes já estão ativas e absorvendo água do solo. Como as plantas ainda não têm folhas para perder essa água, a pressão de água nos ramos aumenta e é eliminada ao cortá-los. Esse “choro” não causa nenhum prejuízo às plantas. Sendo apenas um indicativo de que elas já estão prestes a brotar, em resposta ao aumento de temperatura no final do inverno e início da primavera. Além disso, a poda realizada nesta etapa, por favorecer o fluxo de açúcares e hormônios da raiz para a parte aérea, irá induzir as gemas a brotar. Quando a poda é realizada antecipadamente, no outono ou início do inverno, isso não acontece, porque na condição de temperaturas mais baixas no solo, as raízes estão dormentes em conjunto com a parte aérea e, mesmo após o corte, a planta não irá brotar. Além disso, destaca-se que a videira, como outras espécies frutíferas de clima temperado, necessita de um somatório mínimo de horas de frio (tem-

po sob temperaturas abaixo de 10°C, que é maior nas cultivares mais tardias e menor nas cultivares precoces) para superar o estado de dormência, o qual é ativado nos primeiros frios de outono.”

Portanto, se a poda for feita no intervalo entre a queda natural das folhas e o final do inverno, os riscos de problemas no parreiral serão mínimos. A experimentação com diferentes datas de poda, efetuada até o momento, não considerou todas as variedades que são cultivadas na região, logo pode haver variações de resposta. Contudo, destaca-se que o potencial de produção tende a ser mais influenciado pelo manejo (ex.: excesso de produção, incidência de doenças, etc) e condições meteorológicas (ex.: chuvas, granizo, dias nublados) do ciclo anterior do que o momento escolhido para a poda.

Para a seleção do melhor momento para poda, os produtores podem considerar alguns detalhes:

Poda de final de inverno

Se o parreiral for de cultivares precoces e estiver



A poda também auxilia na distribuição dos cachos e ramos, promovendo maior aeração, incidência solar e facilidade de acesso aos tratamentos fitossanitários

muito suscetível a geadas tardias a poda irá aumentar o risco das plantas sofrerem os danos de congelamento, porque o corte nesta época irá estimular a brotação.

Poda antecipada

Apresenta-se como uma alternativa para que os pequenos produtores possam otimizar a mão de obra familiar e diminuir os custos

de produção. Pelo fato de ser feita quando as gemas ainda estão dormentes e não respondidas ao corte, as plantas são também estimuladas a brotar mais tarde em relação



Se a poda for feita no intervalo entre a queda natural das folhas e o final do inverno, os riscos de problemas no parreiral serão mínimos.

na poda e tratamento das videiras

às plantas podadas em agosto. Isto também se apresenta como uma estratégia para escape dos danos de geadas tardias, principalmente nas cultivares que apresentam brotação mais precoce, como ‘Chardonnay’, ‘Niágara Branca’, ‘Pinot Noir’, ‘Riesling Itálico’ e ‘Concord’. Outro benefício dessa época de poda é favorecer a sanidade do tronco

Segundo o pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Henrique Pessoa dos Santos, “o conhecimento e o registro de informações relativos ao histórico de produção e do crescimento vegetativo (volume de ramos) que as plantas de um parreiral (ou parte dele) apresentaram nos ciclos anteriores podem servir de apoio para auxiliar o produtor a realizar a poda com mais critério técnico e com economia de tempo. Destaca-se que não é preciso acompanhar

100% das plantas de uma área, mas é recomendável que sejam marcadas algumas (no mínimo 10 por 0,25 ha), as quais serão submetidas ao registro da carga de gemas, do peso de uva na colheita e do peso de ramos no momento da poda. A relação entre o peso de uva (kg) e o peso de ramos (kg) de cada planta marcada deve ficar entre 5 e 10. Quando esta relação for menos que 5, significa que a planta teve uma grande proporção de ramos e recomenda-se aumentar o número de gemas/planta em relação ao número que havia sido deixado no ciclo anterior. Contudo, se o número da relação “kg uva/kg poda” for maior do que 10, significa que a planta estava com excesso de produção e crescimento de ramos muito baixo e, conseqüentemente, sem uma adequada superfície foliar. Nessas condições, no momento da poda, é necessário reduzir o

número de gemas por planta para equilibrar a relação entre produção e crescimento de ramos e também para permitir uma adequada evolução da maturação da uva que irá produzir.”

Aspectos sanitários e a época de poda

Durante o período de dormência, muitos fungos fitopatogênicos sobrevivem nos restos culturais e na própria planta, podendo causar doenças na safra seguinte. Nem todas as doenças são controladas com facilidade utilizando apenas o controle químico, o que torna necessário a adoção de outras práticas de controle, dentre elas, destacam-se a eliminação dos restos culturais infectados e de partes da planta comprometidas pela doença ou portadoras do inóculo fúngico. A realização da poda de produção anteci-



Durante o período de dormência, muitos fungos fitopatogênicos sobrevivem nos restos culturais e na própria planta, podendo causar doenças na safra seguinte

pada, após a queda das folhas do ciclo anterior, além de antecipar a retirada do material resultante da poda, pode ser um “momento chave” no controle de doenças de madeira. O fator preponderante, ao realizar a poda neste momento, é a temperatura do ar mais baixa, que atua como um

agente fungistático, reduzindo tanto a inoculação quanto a colonização do tecido pelo agente fúngico patogênico.

Um dos maiores problemas causados por agentes fúngicos na atualidade é a podridão ou morte descendente, cujos agentes causais são *Botryosphaeria* sp, *Eutypa lata* e *Phomopsis viticola*. Neste enfoque, estudos combinando a prática de poda antecipada com a proteção dos cortes com tinta plástica demonstraram uma redução significativa nos sintomas de podridão descendente. Destaca-se, ainda, que este procedimento de proteção do ferimento é muito importante nas podas antecipadas, pois neste período de baixas temperaturas, os tecidos também levam mais tempo para cicatrizar e podem ficar mais expostos à infecção, apesar da baixa incidência de inóculo dos fungos.

A amarração também é fator importante nesse momento, pois os fortes ventos podem derrubar a videira ou entortá-la. Alguns produtores também tiram duas folhas, quando se tem uma videira produtiva e não recente, assim abre espaço para o sol e para não roubar energia das folhas que precisam.



Leonardo Cury da Silva, professor do Instituto Federal do Rio Grande do Sul, avalia que “tradicionalmente a época de poda das videiras na Serra Gaúcha é no final do inverno, quando as plantas já apresentam o famoso “choro” após o corte dos sarmentos.



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



Bolo arco-íris

Pronto em até 1h30, o Bolo arco-íris rende 15 pedaços e é perfeito para vários momentos de alegria



Ingredientes

2 Misturas para bolo do sabor de sua preferência

6 ovos

4 colheres de sopa de margarina

1 e 1/2 xícara de chá de leite integral

2 caixas de mistura para chantilly

Como fazer

Em uma tigela, adicione o conteúdo do pacote ao leite, à margarina e aos ovos. Bata na batedeira por 5 minutos em velocidade alta.

Divida a massa em 6 potes e utilize cada corante para colorir a massa até atingir o tom desejado. Cuidado para não ficar muito forte, pois quando a massa assar, a cor ficará mais intensa.

Coloque cada umas das

massas em formas de 15 cm, untadas e enfarinhadas, e leve-as ao forno para assar.

Asse-as em temperatura de 180 °C. Como a quantidade de massa é pequena, fique de olho para não queimar: faça o teste do palito. Espere esfriar para desenformar.

Em uma batedeira, bata o chantilly até atingir o ponto de neve. Monte as camadas de bolo, intercalando com o chantilly. Coloque o chantilly por cima do bolo e utilize o confeito que desejar para decorar.

Informações adicionais

Dica: para ter menos trabalho, outra forma de fazer este bolo é assá-lo em uma única assadeira. Coloque uma massa após a outra, tendo o centro como referência. O efeito final fica lindo.

Folha de bananeira é alternativa natural e sustentável a embalagens e papel alumínio

Resistente, impermeável e flexível, ela também é biodegradável, ou seja, pode ser usada na compostagem ou se descartada, irá se decompor naturalmente. A ideia é que o produto seja usado para fazer as vezes de papel-manteiga, papel-alumínio, forma ou guardanapo, como antigamente. Uma maneira mais natural de preparar os alimentos, além de ser mais sustentável do ponto de vista ambiental.

O papel alumínio em al-

tas temperaturas e em contato com ácidos pode soltar alumínio. Por isso também é importante que a folha não tenha pesticidas, para não passar para a comida. Antes de usar, é preciso higienizar com uma solução de água e vinagre. Podem ser utilizadas não só no já tradicional peixe, mas também para cobrir assados que vão ao forno, para forrar a forma do bolo, para fazer os legumes, enfim, o que sua imaginação mandar! Todavia, como a folha



é muito quebradiça, o ideal é, primeiro, passá-la rapidamente pelo fogo. Você segura a folha bananeira em cima do fogo do fogão à gás pelo lado escuro para cima e ela vai ficando macia maleável. A sua estrutura muda (a molécula de água se quebra), e assim, ela fica mais flexível e fácil de ser trabalhada. Entretanto, a folha de bananeira tem uma vida curta. Como embalagem pronta dura aproximadamente 72 horas. Na geladeira, para ser usada como papel alumínio, uns 20 dias.

Mas a folha de bananeira é ótima também para a decoração de mesas em dia de festa ao ar livre

Como manter o pé de manjeriço sempre vivo



Normalmente você o encontra no horti-fruti ou na seção de verduras do supermercado. Embora ali ele esteja exuberante em toda a sua glória, três dias depois pode acabar indo parar no lixo. Mas

não se preocupe, isso pode ser evitado! Só precisamos de um pouco de esforço e colocar em prática a dicas a seguir.

Regar

Normalmente existem dois tipos de pessoas: as que afogam o manjeriço e as que o deixam morrer seco. O ideal é manter a terra sempre úmida mas não encharcada. Além disso, você deve molhar apenas a terra, não as folhas, para evitar o aparecimento de fungos.

O local

Para o manjeriço, quanto mais luz, melhor. Se ele ficar dentro de casa, procure um canto onde bata sol. O jardim e a janela são os me-

lhores lugares para deixá-lo no verão. Ao ar livre e em um vaso grande o suficiente ele tem mais espaço para crescer.

O vaso

Plantas precisam de espaço. Para isso, você pode dividir uma planta comprada em loja em quatro e colocar cada muda em um vaso diferente com bastante terra adubada.

A terra

Não use terra para ervas, mas sim terra adubada e cheia de nutrientes. O manjeriço é bem fominha.

Fertilizante

Fertilize seu manjeriço uma ou duas vezes ao mês com um fertilizante líquido

orgânico para planta com folhagem (se ele estiver no exterior, basta uma vez a cada 6 semanas). Sua planta te agradecerá com uma grande quantidade de folhas e isso evitará que se crie pragas como os ácaros-aranha.

Colheita

Muita gente pensa que o melhor é retirar as folhas de diferentes ramos para que nenhum deles fique muito debilitado. O certo, no entanto, é cortar os talos inteiros. Desta maneira, o crescimento será maior pois nascerão mais brotos e folhas nas zonas dos cortes.

Flores

Além de tudo, ao cortar

os talos inteiros, você pode controlar as flores. Quando a planta floresce, as folhas caem e perdem o aroma. Mas se você esquecer de cortar um talo, tudo bem: as flores também são comestíveis e muito gostosas, inclusive. Quando você leva o seu manjeriço para casa, ele chega bastante estressado. Isso porque seus ramos ficam muito apertados nos vasilhinhos, eles recebem poucos nutrientes e o transporte os danifica. Por isso que eles acabam morrendo facilmente. Porém, se você fizer as devidas adaptações e proporcionar a essa plantinha um bom cuidado, ela vai crescer lindamente, com aroma e durar bastante.



Maneiras caseiras para acabar com as traças



As traças são pequenos insetos que se alimentam de matéria orgânica vegetal e de substâncias ricas em proteínas, açúcar ou amido. Deste modo, nas casas, as traças atacam cereais, farinhas de trigo (úmidas), papéis que contenham cola (papel de parede, livros encadernados em brochura, etc.), tapeçarias, estofados e alguns tecidos.

Elas possuem hábitos noturnos e vivem em ambientes úmidos e escuros. Geralmente se escondem em frestas de móveis, armários, rodapés e caixas. Existem tipos distintos de traças que se reúnem em duas ordens: o grupo que é formado pelas traças dos livros ou traças prateadas, que pertencem à ordem Thysanura. E o grupo formado pelas traças das roupas e as traças de produtos armazenados, que pertencem à ordem Lepidoptera. Veja agora algumas receitas caseiras para acabar com as traças na sua casa.

Sachê de ervas

Os sachês de ervas são ótimos para acabar com as traças dentro dos armários, pois possuem um aroma que afasta esses insetos. Para fazer esse sachê você deve colocar uma colher de sopa de folhas picadas de eucalipto, uma colher de sopa de folhas picadas de alfazema e uma colher de sopa de folhas picadas de hortelã-pimenta. Misture os ingredientes e coloque-os em um lenço de tecido fino e deixe no armário. Troque o sachê quando perder o aroma. Quanto mais sachês forem espalhados pela casa, mais forte será o aroma e, conseqüentemente, mais protegida das traças a sua casa vai estar.

Preparado de cravo

Você pode fazer um preparado de cravo para limpar as paredes, bancadas, dentro e

atrás dos armários e eliminar as traças. Para isso você deve ferver por cinco minutos uma xícara de água com 20 cravos da índia, em seguida desligue o fogo e retire os cravos, acrescente uma xícara de álcool. Coloque o preparado em um borrifador e borrife onde achar necessário. Com atenção para não manchar os móveis, preferindo borrifar apenas nas áreas internas ou escondidas.

Cascas de laranja e limão

As cascas de laranja e de limão também são muito indicadas nesses casos. Coloque em um saquinho pedaços de cascas dos ingredientes e espalhe pelos lugares. Além de prevenir o aparecimento de traças, o armário fica perfumado. Mas é importante lembrar que essas cascas devem ser trocadas a cada três dias para que não comecem a se decompor e exalar um odor desagradável.

Cedro

O cedro é uma árvore que pertence à família das coníferas pináceas e possui propriedades repelentes naturais, podendo ser utilizado contra as traças. Deste modo é possível colocar nos armários pequenos recipientes com óleo de cedro. Mas é preciso ter cuidado para não manchar as roupas. É possível ainda utilizar pedaços pequenos da madeira do cedro para colocar entre as roupas.

Naftalina ou cânfora

Outra forma de afastar as traças é utilizando a naftalina ou cânfora. Ambos costumam ser comercializados em forma de bolas, as pessoas costumam coloca-los entre as roupas ou em pequenos saquinhos para pendurar junto aos cabides. Esses produtos exalam um odor que afasta as traças, mas devem ser mantidos fora do alcance das crianças, pois são tóxicos.

Receita de enraizador

Ingredientes

3 colheres de sopa de lentilha ou feijão
400 ml de água
Água para deixar a semente de molho

Você deve deixar as sementes de lentilha de molho dentro de um recipiente com água até que cubra por completo no dia seguinte escorra a água e deixe-as úmidas

Umedeça as lentilhas todos os dias até que comecem a germinar, isso pode durar pelo menos 5 dias

Estas leguminosas germinadas produzem um ácido chamado ácido indolbutírico e ele ajuda a ativar a produção de raízes nas plantas

Agora pegue estas sementes germinadas e coloque no liquidificador junto aos 400 ml de água e triture bem

Coe e utilize água coada em um borrifador e use para

aguar as plantas que já estiverem na terra ou coloque as suas mudas lá dentro para que estas comecem a ganhar raízes

A pasta que sobrar na peneira guarde para fazer um enraizador em pó.

Você deve deixar estas mudas dentro deste pote por pelo menos 3 dias trocando esta água durante o mesmo período até formar a raiz

Ao passar as mudas para a terra regue com este líquido todos os dias

Este enraizador natural e caseiro funciona em qualquer planta Estacas de Roseira Hortênsias Alecrim manjerição e morangueiros

Enraizador em pó

Coloque a pasta que sobrou em uma tabua de plástico forrada com papel alumínio, deixe a camada bem fina para ajudar no processo



de secagem. Será necessário colocar um rede para que não pousem mosquitos. Em dias quentes a pasta seca em até 2 dias

Certifique-se de que a pasta não terá nenhum tipo de umidade. Guarde em um frasco devidamente esterilizado.

Como remover cheiro e manchas de pote plástico

4 soluções caseiras que funcionam mesmo



Remover cheiro e manchas do pote plástico é uma necessidade de muita gente. Afinal, um pote plástico sem manchas e sem cheiro é quase tão raro quanto um pote com tampa. Não é mesmo? "É natural que aconteça devido ao uso frequente e a concentração de corantes dos alimentos", diz Cláudio Ponticelli, gerente industrial da Plasmavale, empresas de utilidades domésticas. O gerente não se refere apenas aos corantes artificiais, há alimentos como o molho de tomate, o curry ou mesmo um mamão ou brócolis que têm pigmentos naturais. Quando os alimentos são aquecidos o corante penetra ainda mais no produto e aí

fica com as manchas e aquele cheiro desagradável. Para resolver Ponticelli dá 4 soluções caseiras que realmente funcionam:

Bicarbonato de sódio

Um mistura de água com bicarbonato de sódio é suficiente para tirar o cheiro. Se a intenção é se livrar das manchas, misture água no bicarbonato até virar uma pasta, aplique sobre as manchas e deixe agir por cerca de 15 min. Lave normalmente.

Limão e água

O limão também tira cheiro, corte rodela e coloque no microondas por dois minutos. Para manchas corte

o limão ao meio e passe nas extremidades do recipiente, onde as manchas estão visíveis. Lave com água e sabão na sequência.

Lave imediatamente

Guardou uma fruta ou alguma comida bem pigmentada? Quanto maior o tempo esse alimento ficar em contato com o pote mais difícil vai ser remover as manchas. Procure sempre lavar o quanto antes.

Água sanitária

Deixe os potes plásticos de molho por 30 minutos em um litro de água com meia xícara de água sanitária. Depois desse tempo é só lavar normalmente.



Roupas mais brancas sem usar cloro ou água sanitária

Métodos caseiros, práticos e menos agressivos de limpar suas peças brancas



As peças brancas ficam sujas, encardidas e manchadas com maior facilidade, e só quem já tentou sabe como pode ser difícil devolver aquele branco perfeito às roupas.

Uma das reações mais comuns para clarear a roupa é colocar um pouco de água sanitária no tecido. Se o alvejante contiver cloro, composto químico mais agressivo, as fibras poderão ficar mais fracas e desgastadas.

Para ajudar a deixar suas roupas mais brancas ainda, sem usar produtos fortes, separamos alguns métodos caseiros para você fazer isso.

Quem nunca perdeu a paciência esfregando uma peça branca que atire a primeira barra de sabão!

Bicarbonato de sódio e detergente

Faça uma mistura de uma porção de bicarbonato de sódio para uma porção e meia de detergente. Coloque-a na mancha e esfregue com uma escova de dente. Deixe em repouso por alguns minutos e lave a peça normalmente.

Caso você queira clarear a peça inteira, acrescente meia xícara (chá) de bicarbonato de sódio na máquina durante a lavagem.

Vinagre

O vinagre branco ajuda a clarear e amaciar as roupas. Para usá-lo a seu favor, é muito simples: basta acrescentar 100 ml de vinagre branco na máquina durante a lavagem normal. Outra opção é aplicá-lo diretamente nas manchas e esperar cerca de uma hora para lavar. Após a secagem, ele não deixa cheiro nas roupas.

Suco de limão

Assim como o vinagre, o suco de limão pode ser acrescentado na máquina durante a lavagem. Outra sugestão é a imersão. Para isso, ferva água com rodela de limão em uma panela grande e deixe as roupas de molho por uma hora. Feito isso, dê continuidade à lavagem normalmente.

Outra boa opção é preparar uma solução de sabão, uma colher de sal e o sumo de dois limões. Deixe a roupa de molho nessa mistura e depois escorra e coloque ao sol.

Água oxigenada

O produto ajuda a branquear e a cuidar de suas roupas. Na lavagem normal, adicione ½ copo de água oxigenada volume 10, juntamente com o sabão em pó. Se preferir, pode também aplicá-la diretamente sobre a mancha. Lembre-se sempre de separar as roupas coloridas das brancas.

Leite

Esse ingrediente natural ajuda a cuidar das roupas e, ao mesmo tempo, a branqueá-las. É especialmente recomendado para roupas delicadas ou feitas de algodão. Por isso, coloque a roupa de molho em leite por cerca de duas horas. Em seguida, enxágue normalmente.

Como limpar cama box encardida



Ingredientes

1 copo de álcool
3 copos de vinagre
1 colher de bicarbonato de sódio
3 colheres de amaciante
1 toalha de rosto

Modo de Preparo

Em um balde, faça a mistura acima detalhada. Molhe a ponta da toalha e esfregue vigorosamente em todo o colchão. Quando acabar esse procedimento, deixe a cama exposta ao sol intenso. Caso você more em apartamento e

não há possibilidades de pegar sol, o secador de cabelo pode ser utilizado, porém o gasto de energia é enorme. Se houver uma boa ventilação no apartamento, deixe a cama nessa área, com isso a utilização do secador de cabelo pode ser desconsiderada.

Como limpar sanduicheira elétrica sem ter muito trabalho

Métodos fáceis para tirar a sujeira sem danificar o revestimento antiaderente



Na hora de preparar sanduíches quentinhos e refeições rápidas com pouca gordura, a sanduicheira elétrica e o grill são opções muito práticas. Porém, quando chega o momento de limpar esses utensílios, surgem várias dúvidas. Afinal, por conta do motor, não é possível colocar o aparelho inteiro na água corrente e lavar como uma grelha ou forma comum.

Isso não significa que você precise ter muito trabalho. É possível higienizar a sanduicheira e o grill de maneiras rápidas, com produtos baratos e fáceis de encontrar. Só lembre sempre de evitar esponjas abrasivas, para não danificar o revestimento antiaderente.

Para uma limpeza leve, o grande cuidado é evitar produtos abrasivos, como o lado mais duro da esponja de lavar

louça, esponjas de aço ou saponáceos, que podem danificar o revestimento antiaderente.

Se você fez um sanduíche e pretende reutilizar o utensílio no mesmo dia, basta uma limpeza bem leve, com papel toalha para remover migalhas e gordura. Isso só vale para reutilização rápida – se a sanduicheira ou o grill serão guardados, é necessária uma higienização mais caprichada para evitar contaminação por microorganismos.

Depois que o grill já estiver em temperatura ambiente, passe um paninho úmido com água morna e um pouco de detergente para remover a sujeira. Em seguida, passe outro pano seco para remover o produto. Outra opção, mais natural, é utilizar vinagre, que tem ação desinfetante e retira gorduras superficiais.

**40 ML X SEU PESO EM KG =
QUANTIDADE DE ÁGUA QUE
VOCÊ DEVE BEBER POR DIA**

