

Cuidados com a terra e horta doméstica

Carlos Gasparini Neto¹

Nota: Este texto foi publicado originalmente no livro Receitas da Terra, organizado e ilustrado por Monika Papescu. Reproduzido com autorização do autor para fins didáticos no âmbito do Curso de Formação em Hortas Urbanas e Agroecologia (UFRGS – 2022 - <https://www.ufrgs.br/agriurb/>). Edição e preparação deste texto: Ricardo Dagnino (UFRGS).

Referência: GASPARINI NETO, Carlos. Cuidados com a terra e horta doméstica. In: PAPESCU, Monika. (org.) Receitas da Terra. Osório: Papo Abissal, 2021. (pág. 74-77) 80 p. ISBN 9786599184918.

Horta: do latim hortus, pátio cercado, jardim, verduras, e se refere também a lugar.

Há aproximadamente oito mil anos o homem iniciou a domesticação alimentar: cabras, ovelhas, porcos e as gramíneas como trigo e cevada. A partir daí, as comunidades caçadoras/ coletoras deixaram sua vida nômade e passaram a habitar e a produzir nos arredores das terras férteis com as marés dos rios Eufrates, Nilo e Tigre, onde descobriram uma abundância de alimentos e diversidades.

Pulamos no tempo e chegamos aos dias de hoje. Uma horta é, na verdade, uma forma de nos reconectarmos com a natureza e voltarmos a ser parte dela, nós somos o que comemos. A horta não tem segredo, ela pode ser em um vaso, na varanda, no quintal ou mesmo um sítio, basta dar o primeiro passo e aqui estão algumas dicas para um primeiro passo certo.

A base da agricultura é o solo, que é o recurso material mais à mão para ser manejado, a vida do solo depende de milhares de seres vivos, do Sol, da água e de nutrientes e para se ter uma agricultura produtiva e sadia, é necessário um solo bem nutrido.

Composto é um produto que se assemelha a terra da mata, deve ser uma mistura homogênea que você pode preparar de acordo com as possibilidades que tem no local.

Prepare sua receita:

Uma parte de areia grossa que sirva para drenar; uma parte de argila que mantém a umidade da terra e uma parte de matéria orgânica que é responsável pela nutrição e dará condições para que as raízes absorvam os nutrientes necessários para seu crescimento.

Temos a disposição muitas formas de adubos orgânicos: esterco de gado, esterco de galinha, húmus de minhoca e a compostagem, que é uma forma de aproveitarmos nossos resíduos de cozinha e do quintal, como cascas de frutas, de ovos, folhas e grama. Com o passar do tempo e experiência vai se chegando a um solo fértil, que é o resultado da ação dos micro-organismos no solo.

Na compostagem, ao acrescentarmos ovos, nós teremos um solo rico em cálcio que ajuda a planta a ter mais raízes e absorver outros nutrientes; ao acrescentarmos banana, teremos mais potássio que ajudará a planta a ter mais viço, para não tombar facilmente; e ao acrescentarmos café, teremos mais nitrogênio que vai auxiliar no crescimento mais rápido e maior fotossíntese.

¹ Técnico em Meio Ambiente formado pela Escola Estadual de Ensino Médio Ildefonso Simões Lopes “Escola Rural de Osório” (2011), Tecnólogo em Agronegócios pela UNIGRAN – Centro Universitário da Grande Dourados, MS (2017). Possui formação em Agroecologia, Agricultura Ecológica e Permacultura. Professor ministrante de cursos de extensão da Universidade Federal do Rio Grande do Sul: Curso Hortas Urbanas e Agricultura Urbana e Periurbana (2019) e Curso de Formação em Hortas Urbanas e Agroecologia (2022). Mais informações em: <https://www.ufrgs.br/agriurb/professores/carlos-gasparini-neto/>

Onde plantar?

Cada planta precisa de um espaço adequado para seu crescimento; um alecrim precisa de um vaso de, pelo menos, 20 litros, como também o manjeriço, a pimenta e pimentão. Alguns temperos podem ser cultivados em vasos menores, de 5 litros, como salsa, cebolinha, manjerona, salvia e tomilho.

Os canteiros devem ser, de preferência, altos com o mínimo de 25cm de altura, porque tem plantas que precisam de espaço e terra fofa para suas raízes crescerem, como a cenoura. Em um canteiro você pode ter um consórcio de plantas como couve, alface e rúcula, uma ajudando a outra a crescer: a rúcula protege o solo para não secar e o alface vai crescer melhor, as duas ajudarão a couve a se desenvolver, e a couve vai sombrear. A rúcula e o alface a rúcula é colhida primeiro e dará espaço para o alface crescer. Os canteiros não devem ser muito largos, para serem acessados pelos dois lados, e o comprimento depende muito da área disponível.

Uma horta depende de muita água, tenha sempre à mão mangueiras, caixas d'água e torneira para abastecer o regador. E também de sol, no mínimo quatro horas por dia e, de preferência, construa sua horta voltada para o norte, assim o Sol irá passar por ela por mais tempo.

O plantio de algumas hortaliças se dá por sementes e outras por mudas. Cenouras, por exemplo, deve-se plantar direto no canteiro, depois se faz o raleio e ficam as maiores e mais saudáveis ou se planta mais espaçadamente. Para a alface, prepare as mudas em bandejas ou vasos maiores e depois, quando estiverem com tamanho maior, passe para o canteiro com mais segurança.

Algumas plantas requerem cuidados especiais, como os tomates, que são muito sensíveis, sempre é bom colocar um tutor, que é uma vara de bambu, para que seja atado e não tombe facilmente com o vento. Para a alface, é interessante que tenha o solo junto ao pé e um pequeno berço para que a água não escorra facilmente.

A natureza é sábia e nos fornece indicadores da qualidade do solo que devemos prestar atenção: formiga: solo muito seco e pouca matéria orgânica; lesmas: solo muito úmido e muita sobra de horta.

A horta nos dá alimento, mas deve também alimentar os insetos que vão ajudar na polinização e no controle biológico. A diversidade é o segredo de uma horta abundante; as abelhas vão adorar o manjeriço e polinizarão os tomates, as joaninhas comerão o pulgão da couve e a mamangava vai polinizar o maracujá, a arruda, com seu cheiro forte, espantará os insetos indesejáveis. Com o tempo, a horta se torna um ambiente cheio de vida, onde as borboletas, pássaros, insetos, minhocas e plantas cooperam entre si e a vida segue.

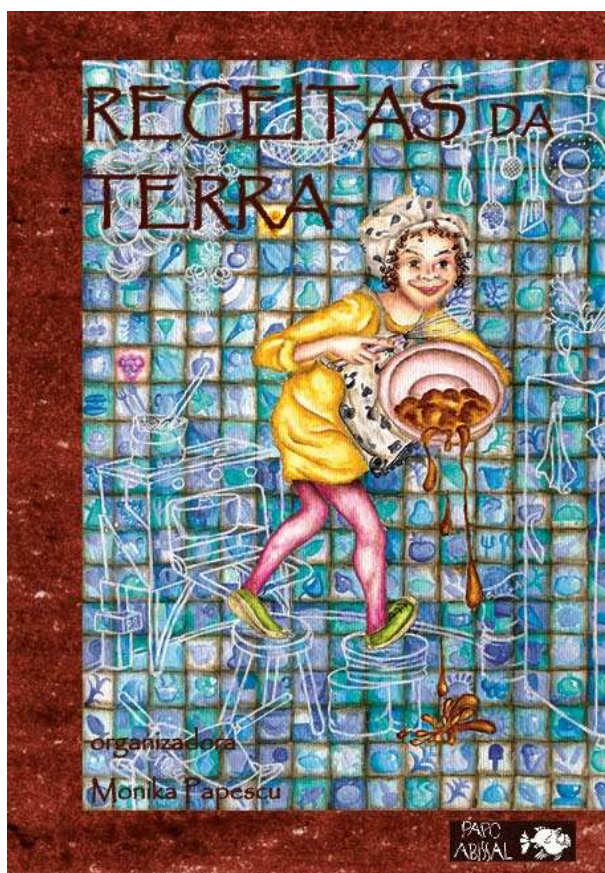
As plantas são generosas e algumas como alface, salsa e almeirão deixam sementes que podem ser secas e guardadas para o próximo plantio. Os tomates, pimentas e pimentões nos dão a opção de escolhermos os mais produtivos para tirarmos as sementes e trocarmos com os amigos. É sempre bom, para melhorar a genética das sementes, nunca plantar, por muitos anos, no mesmo local e a mesma semente.

A arte de cuidar de uma horta é uma riqueza que passa de geração em geração, vamos cultivá-la.

Carlos Gasparini Neto é agricultor e estudioso do solo, o tipo de pessoa que sente a terra e a percebe como elemento vivo, vale aprender com ele!!

Primavera de 2020

Sobre o livro



Organizadora: Monika Papescu

Autores:

Anaiara Ventura
Camila Scheffer Hein
Carla Sabrine Bauer Texeira (Bina)
Carlos Gasparini Neto
Edson Ricardo De Souza
Fernanda Bobsin Dai Prá
Fernanda Trespach Dos Santos
Francisco Antonio Viveiros Dos Reis
Helena Weber
Irary Eugenia Boff Arteche
Josiane Paz
Liana Da Silva Rosa
Liane Teresinha Peixoto Dias Palmares
Rafael Conceição Camargo
Tatiane Alberton
Valéria Aparecida De Bastos
Venilda Kerber Canabarro

Ilustradora: Monika Papescu



Mais informações sobre o livro:

<https://litoralna rede.com.br/receitas-da-terra-livro-reune-cozinheiros-do-litoral-norte/>

<http://jornalrevisao.com/monika-papescu-lanca-livro-receitas-da-terra/>