



LEGADO
DAS ÁGUAS
RESERVA VOTORANTIM

mi nho cário



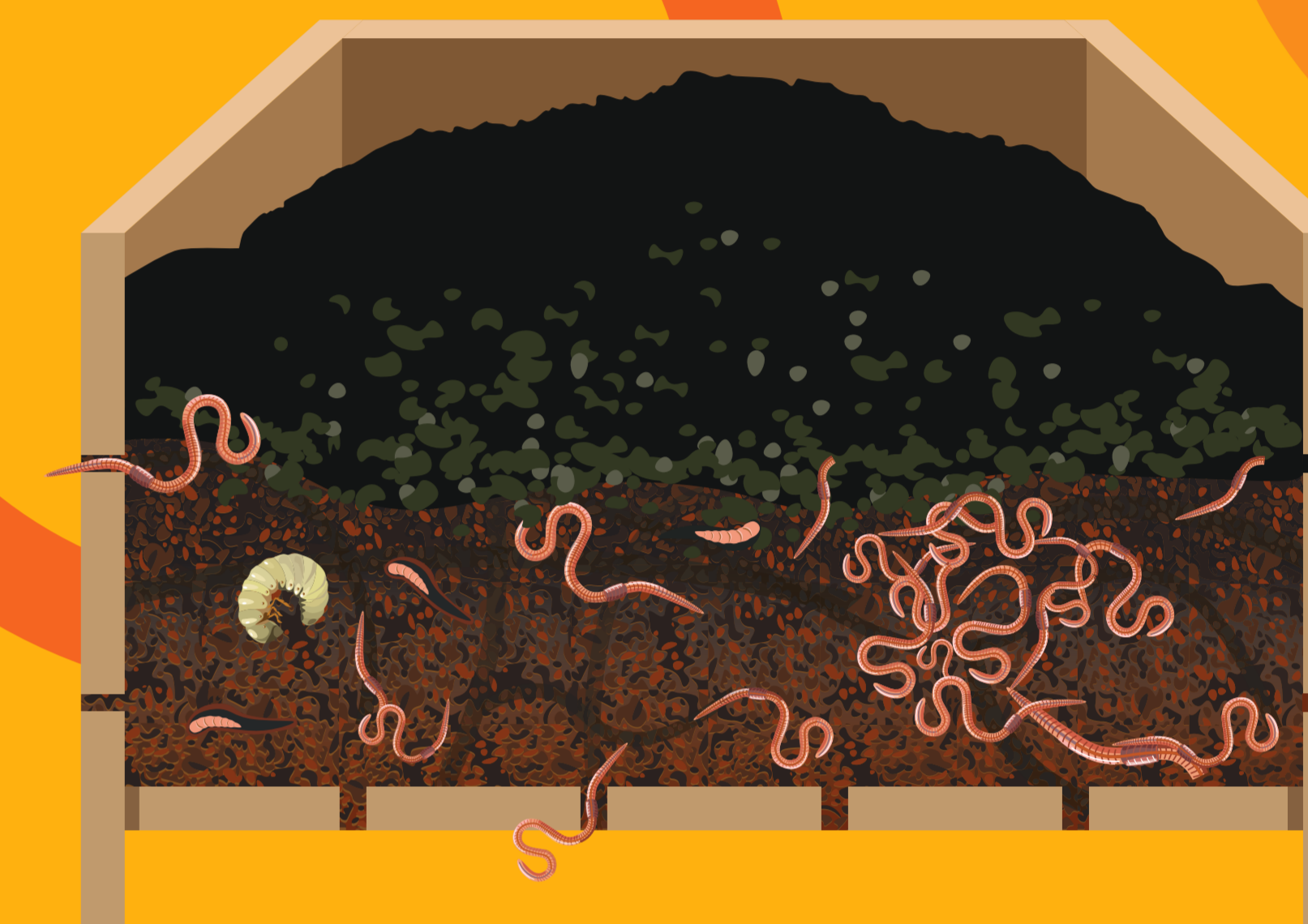
Minhocultura

É um tipo de compostagem que utiliza minhocas, além de microrganismos naturais, para degradar a matéria orgânica, a qual é processada em seu trato digestivo. Esse processo é feito em pouco tempo e sem grandes exigências de espaço ou equipamentos, produzindo como substrato o húmus de minhoca, material semelhante ao pó de café e com odor do solo de uma mata. O húmus conferem porosidade ao solo e são ricos em nutrientes, tais como nitrogênio, fósforo, potássio, cálcio e magnésio, os quais são facilmente absorvidos pelas plantas, enriquecendo o solo para agricultura e jardinagem.



Compostagem

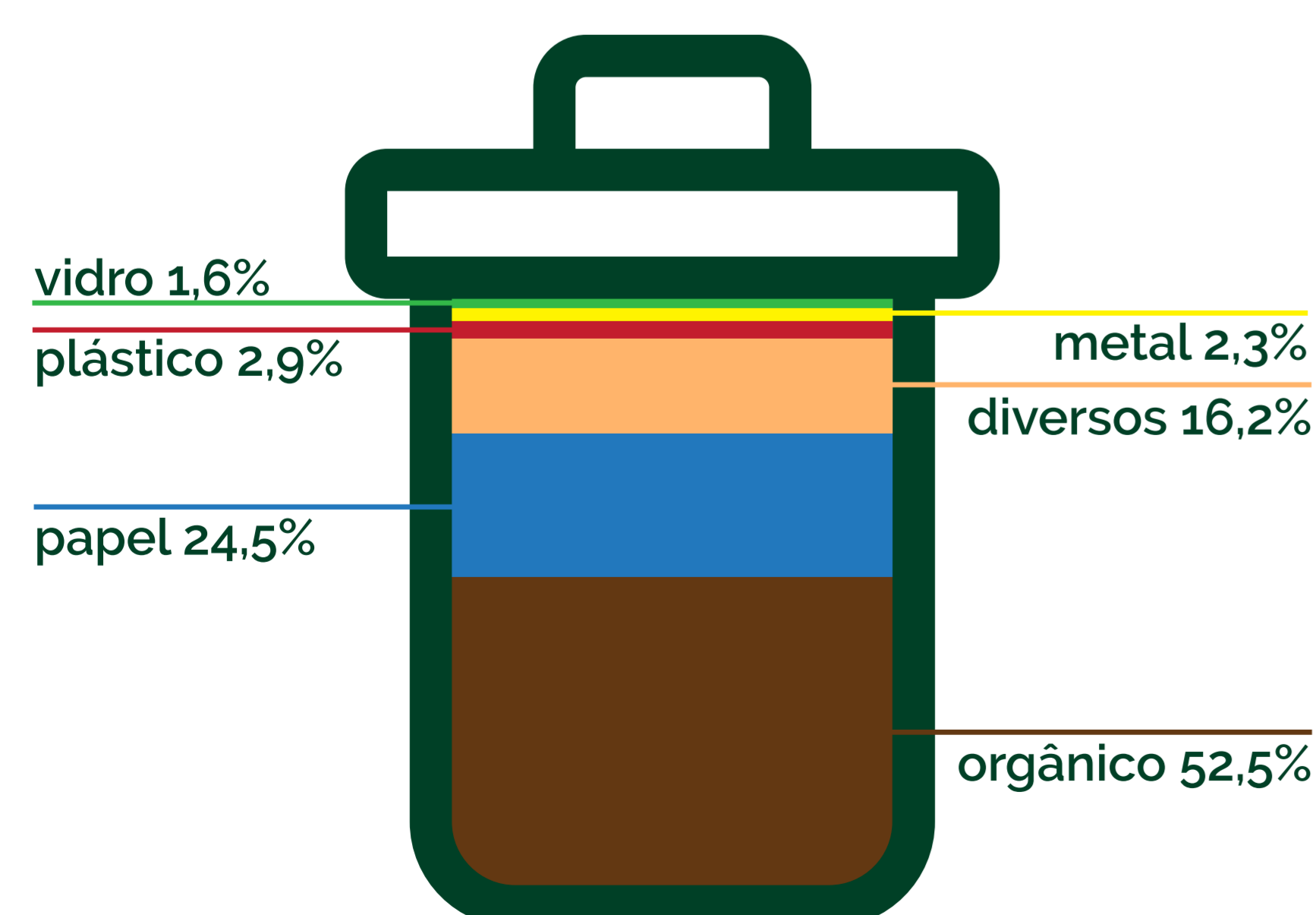
Se trata do processo biológico de transformação da matéria orgânica (sobras de frutas e legumes, podas de jardim, etc.) em adubo por meio de organismos decompositores, recuperando os nutrientes dos resíduos orgânicos, levando-os de volta ao ciclo natural.



Benefícios da compostagem

- Redução de cerca de 50% do lixo destinado ao aterro;
- Reciclagem de nutrientes para o solo e plantas através da produção dos húmus e biofertilizante;
- Redução do uso de fertilizantes sintéticos;
- O composto formado atua no solo como uma esponja, ajudando o solo a reter umidade;
- Redução da geração de metano, gás altamente tóxico para a atmosfera.

COMPOSIÇÃO DO LIXO DOMICILIAR BRASILEIRO



O que vai e o que não vai na composteira

RESÍDUOS COMPOSTÁVEIS - CASTANHOS (70%)

- Serragem e folhas secas
- Aparas de grama e capim secos
- Serapilheira
- Palito de fósforo e de dente usados

RESÍDUOS COMPOSTÁVEIS - VERDES (30%)

- Polpa, talos e cascas de verduras e frutas (menos as cítricas)
- Cascas de ovo
- Borra e filtro de café
- Podas de grama e folhas (AINDA VERDES)
- Grãos e sementes SEM TEMPERO

RESÍDUOS NÃO COMPOSTÁVEIS

- Polpa e cascas de frutas cítricas (laranja, abacaxi, limão)
- Alho e cebola
- Carnes
- Alimentos salgados e temperados
- Laticínios (leite, queijo, iogurte)
- Óleos e gorduras
- Fezes de cães e gatos
- Derivados de trigo (massas, bolos, pães)
- Arroz cozido
- Serragem de madeira tratada
- Plantas doentes
- Papel higiênico usado
- Papeis encerados ou produtos plastificados
- Medicamentos
- Produtos químicos em geral

Ciclo da compostagem



Como fazer um minhocário doméstico

MATERIAIS:

1. Minhocas;
2. Substrato (terra vegetal);
3. Folhas secas ou serragem;
4. Restos de alimentos;
5. Três caixas;

- Coloque aproximadamente dois dedos de terra e as minhocas na caixa 1.
- Deixe um ou dois dias antes de colocar os restos de comida, acrescentando uma camada fina de terra, serragem ou jornais sem cor.
- Quando a caixa 1 estiver cheia, passe-a para baixo e deixe compostar, colocando a terra e os restos de resíduos na caixa 2.
- Depois de 30-45 dias os húmus estarão prontos para uso (1 e 2).

Por isso, atentar para alguns procedimentos é fundamental:

- Quando a primeira caixa ficar cheia é preciso movê-la para o meio. Isso permite os resíduos sejam totalmente compostados e processados pelas minhocas.
- Com uma população quadruplicada de minhocas, em 4 semanas os húmus estarão prontos para separação.

*Atenção: use os húmus em até seis meses após a coleta. Após esse período, ele começará a perder nutrientes.