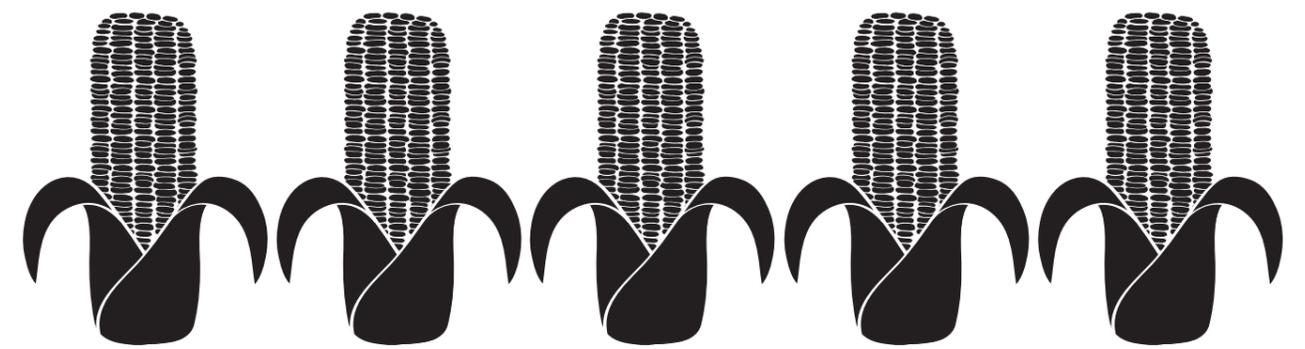




**DE ONDE VEM
NOSSA COMIDA?**



VOCÊ JÁ PAROU PRA PENSAR...

...DE ONDE VEM NOSSA COMIDA?

OLÁ!

Todo mundo gosta de falar de comida, tem um prato preferido e gosta experimentar alguma coisa nova. Bem ou mal comemos todo dia, mas você sabe de onde vem nossa comida? Fizemos este material para que você possa viajar neste mundo cheio de histórias.



Você vai conhecer o Miguel, um menino de 9 anos, muito curioso e que gosta de explorar os mistérios do mundo. Além disso, ele adora conversar e conhecer novas pessoas. De conversa em conversa o Miguel vai te levar a aprender muitas coisas sobre alimentação.

Ao longo da história você também vai encontrar curiosidades e muitos desafios. Os desafios são atividades para você fazer em casa. Muitas vezes você vai precisar da ajuda de um adulto ou da internet para realizá-los. Se você tiver qualquer dificuldade, converse com alguém que possa ajudá-lo.

Acompanhando o Miguel você vai entender um pouco mais sobre como os alimentos são plantados, como chegam às nossas casas, como um alimento colhido lá no campo vira um produto na prateleira do supermercado e o que faz a gente gostar ou não gostar de uma comida. Vai ver ainda o que acontece quando jogamos fora um alimento que sobrou ou estragou.

**BOM, AGORA É HORA DE COMEÇAR!
VAMOS LÁ?!**



PARTE 1 – COMIDA DE VÓ.

O Miguel estuda pela manhã e em algumas tardes ele vai para a casa da avó. Ele adora esses dias, pois a avó sempre cozinha comidas deliciosas para ele. Nesta tarde a avó havia prometido que além do almoço, prepararia cuscuz com leite de coco para o lanche, uma das suas comidas preferidas!

Para começar a preparar o doce, a avó pegou um pacote com uma farinha bem amarela.



MIGUEL Vó, o que é isso?

AVÓ Miguel, não me diga que você nunca viu flocos de milho!

MIGUEL Não vovó, nunca tinha visto.

AVÓ O floco é um dos sub-produtos do milho, ou seja, depois de colhido o milho vai para uma indústria e passa por diversas mudanças pra ficar assim.

MIGUEL Ah tá!

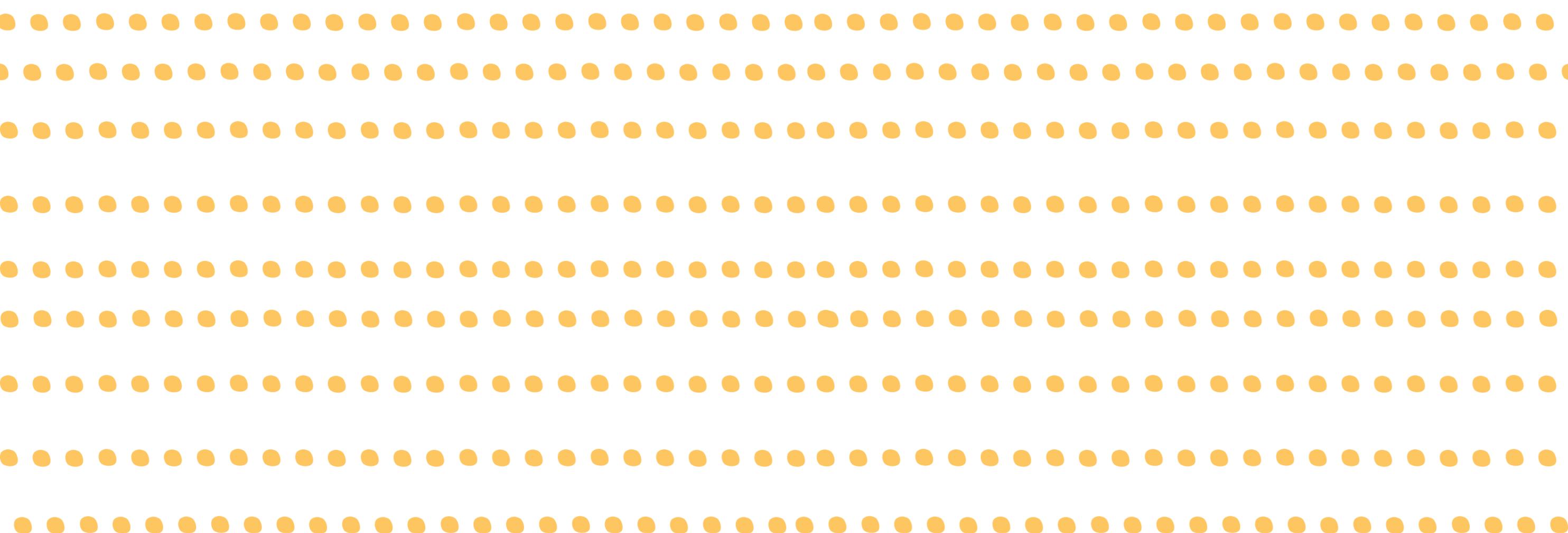
AVÓ Pra você entender melhor pode pedir pra sua mãe te levar na fábrica da tia Sônia! Lá ela produz os salgadinhos que também são sub-produtos do milho. Aí você vai entender melhor como acontece esse processo.

MIGUEL Oba, vou pedir mesmo pra mamãe! Mas vó, quando a senhora tinha a minha idade também tinha dessas coisas de "sub-produtos"?

AVÓ Não tanto como hoje, quando eu tinha a sua idade as coisas eram bem diferentes. Quando criança minha mãe tinha uma horta e ela gostava de plantar milho, chuchu e manga, dentre outras coisas. E os nossos vizinhos também tinham suas hortas com abóbora, cacau, goiaba. Aí, na época de colher os alimentos a gente acabava trocando uns com os outros pra ter maior variedade em casa. Então, sempre tínhamos alimentos diferentes e gostosos.

MIGUEL Nossa vovó, que legal! Seria muito bom se as pessoas ainda tivessem hortas em casa, não é?!

AVÓ É verdade Miguel! Nessa época os nossos alimentos eram naturais de verdade e a gente não fazia tão mal para o planeta.



Então, a avó pediu ajuda para Miguel, assim ele poderia ver como o floco de milho se tornava aquele delicioso cuscuz. Mas antes disso ela lembrou o Miguel de algumas dicas que devem ser seguidas na cozinha pra que ninguém se machuque e para que o alimento seja preparado nas melhores condições de higiene.

DICAS

01

Antes de cozinhar peça permissão e ajuda para um adulto.

02

Lave bem as mãos.

03

Retire brincos, anéis e pulseiras; use um avental; levante as mangas da sua blusa; e prenda o seu cabelo.

04

Antes de começar, verifique se tem tudo o que precisa e se o lugar onde você vai cozinhar está limpo. Os produtos que serão utilizados também precisam ser lavados.

05

No começo é importante que você siga uma receita para saber como preparar os alimentos.

06

Seja cuidadoso. Tenha muita atenção em cada etapa da preparação.

07

O uso de facas, cortadores, abridores de lata e outros utensílios cortantes devem ser feitos por um adulto ou com sua ajuda.

VOCÊ, MESTRE CUCA!



Ficou com vontade de fazer o cuscuz doce da avó do Miguel? Olha aí a receita! Peça ajuda pros seus pais, seus avós ou pra quem cozinhar na sua casa!

INGREDIENTES

- 250 g de farinha de milho flocada para cuscuz
- 1 pacote de 50 g de coco ralado
- 3 colheres de açúcar
- 1 pitada de sal
- Água (mais ou menos 1 xícara)
- Leite de caixinha ou leite de coco para regar

MODO DE PREPARO

- Misture a farinha de milho flocada, o coco ralado, o açúcar e o sal.
- Acrescente a essa mistura a água de modo a formar uma farofinha úmida.
- Se ficar muito seco, coloque um pouquinho mais de água e misture novamente.
- Deixe descansar por uns 10 minutos.
- Enquanto isso ponha uma cuscuzeira em fogo médio com água para aquecer.
- Passados os 10 minutos, coloque na cuscuzeira a mistura que ficou descansando e cozinhe por cerca de 10 minutos. Dica: quando a cor do floco de milho ficar mais clara é porque já está cozido.
- Quando estiver quase pronto, regue o cuscuz com o leite, abaixe o fogo e espere 5 minutinhos antes de desligar

VOCÊ SABIA?



É dos alimentos que vem as substâncias necessárias para crescermos e para o nosso corpo funcionar bem. Por isso é tão importante comermos não apenas a quantidade necessária, mas também alimentos variados. Desta maneira você vai ter muita saúde e energia para suas aventuras. Mas se você não se alimenta direito você pode ficar doente, ter problemas com o peso e não ter energia para explorar o mundo.

Quando Laura, mãe de Miguel, foi buscá-lo na casa da avó ele contou pra ela tudo o que ele tinha feito e aprendido naquele dia. Miguel ficou com muita vontade de ter momentos como aquele com a mãe e o pai, então resolveu perguntar:

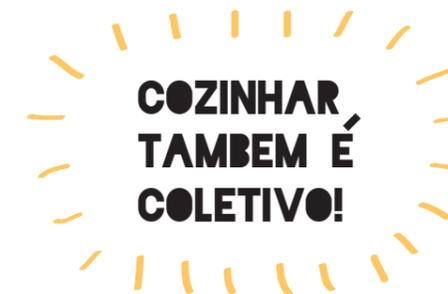
MIGUEL Mãe, porque a gente não faz as comidas gostosas que a vovó faz lá em casa também?

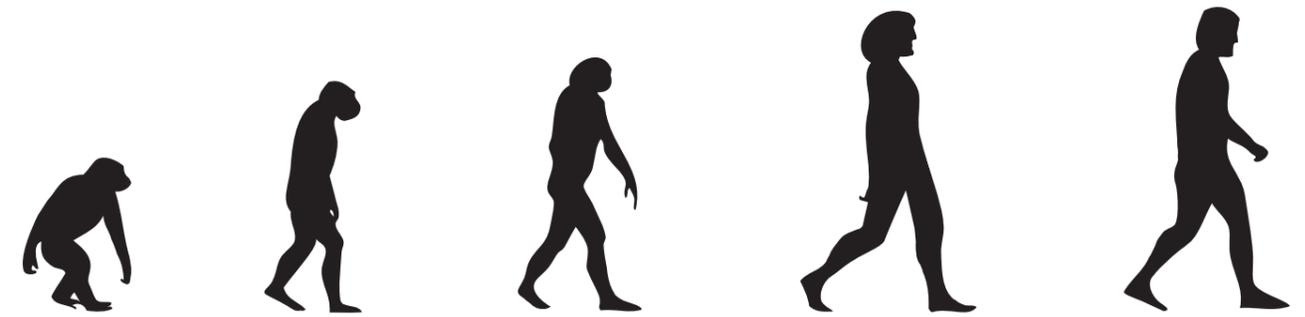
LAURA Meu filho, você sabe que eu e o papai não temos tanto tempo como a vovó para cozinhar. Muitas vezes estamos muito cansados depois de voltar do trabalho.

MIGUEL Mas é que as vezes eu fico com vontade de comer umas coisas que a vovó faz mas lá em casa nunca tem.

LAURA Bom filho, a gente pode tentar fazer algumas comidas da vovó! Pelo menos uma vez na semana vamos tentar fazer alguma coisa diferente. Mas aí você tem que me ajudar! Inclusive sua primeira responsabilidade será falar com a sua avó pedindo algumas receitas. Pode ser?

MIGUEL Claro, mãe! Deixa comigo!





VOCÊ SABIA?



Você sabia que o fogo começou a ser usado a cerca de 1,5 milhões de anos? Os homens observaram que o choque produzido quando se bate uma pedra em outra produzia faíscas e que se colocassem folhas e galhos secos próximos dessas faíscas conseguiam fogo. Antes de descobrirem o fogo, os homens comiam tudo cru, mas depois que o homem descobriu como acender o fogo e como ele funcionava, passou a assar a carne e a cozinhar vegetais, junto ao fogo se reuniam, descansavam e se protegiam do frio e dos ataques de animais ferozes.

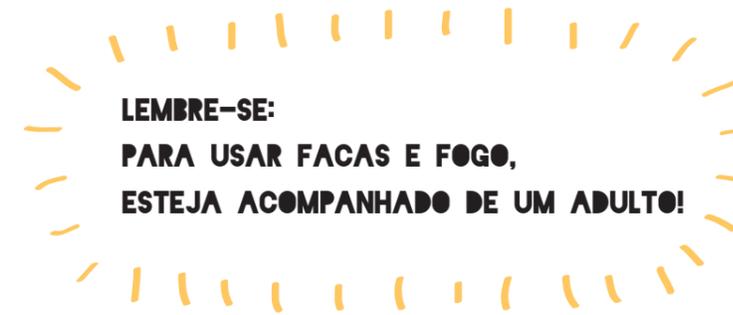


DESAFIO!



Vamos botar a mão na massa!

Peça para ajudar quem faz a comida na sua casa para preparar alguma das suas refeições no dia. Se as suas refeições não são preparadas em casa, peça para os seus pais ou para quem cuida de você para prepararem algum alimento que vocês gostem e que seja especial. Para isso, vocês devem ir ao supermercado e escolher os ingredientes juntos. Não se esqueça de anotar aqui a receita do que você fez e como você se sentiu, vamos compartilhar com alguns amigos no próximo encontro!

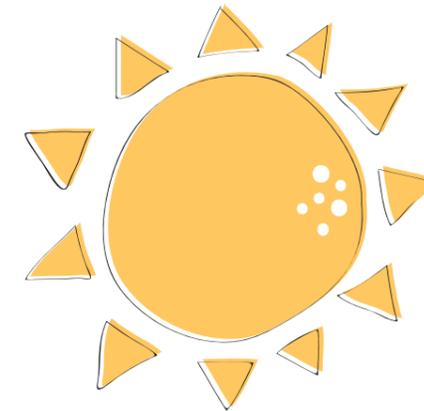


PARTE 2 – MILHO PRA QUÊ?



Depois de conversar bastante com a mãe por todo o caminho, Miguel chegou em casa muito cansado e só deu tempo de tomar um banho e ir direto para a cama, dormir e descansar para o próximo dia de aula.

Miguel acordava todos os dias às 06:15, pois a aula começava às 07:15 e a mãe fazia questão que ele acordasse cedo para se arrumar, preparar a mochila e tomar um bom café da manhã. Apesar de ficar com um pouquinho de sono, Miguel adorava acordar cedo e fazer essa primeira refeição com a mãe. Pra ele, aquele era um dos melhores momentos do dia.



Ao chegar à escola, Miguel contou para a professora tudo o que tinha feito no dia anterior e como tinha ficado impressionado com o fato de que o milho não fazia apenas pipoca, mas também cuscuz da avó. A professora explicou que o milho é uma matéria prima para diversos produtos inclusive para os salgadinhos que algumas crianças trazem para o lanche.

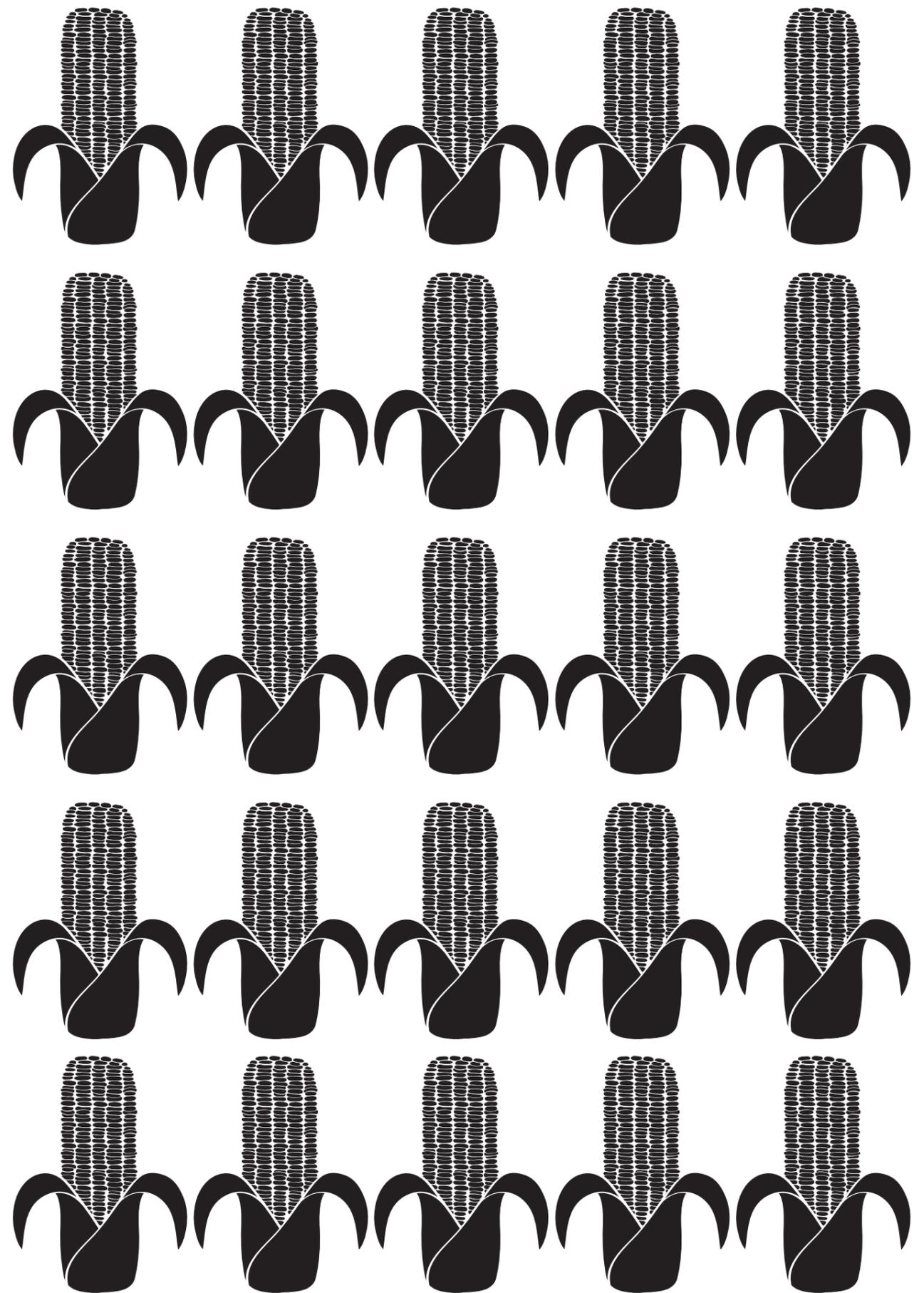
A professora do Miguel percebeu que muitos dos seus alunos ficaram confusos com essa informação e então resolveu que este era um bom tema para pesquisa. Pediu para os alunos olharem os rótulos dos alimentos que tinham em casa para verificar se havia milho na lista de ingredientes. Também pediu para cada um conversar com seus pais sobre quais as receitas realizadas pela família que utilizavam milho de alguma forma.

VOCÊ SABIA?



O milho tem origem nas Américas e atualmente é um dos cereais mais cultivados em todo o mundo. Foi Cristóvão Colombo que levou as primeiras sementes para a Europa, e os portugueses as levaram até a Ásia.

O milho é um alimento com muitas funções, ele pode ser consumido diretamente ou como ingrediente na fabricação de balas, biscoitos, pães, chocolates, geleias, sorvetes, maionese, além de ser matéria prima principal de vários pratos culinários como cuscuz, canjica e angu.



DESAFIO!



O seu desafio será igual ao do Miguel e seus colegas! Hoje quando chegar em casa sugerimos que você converse com os seus pais sobre as receitas da família que utilizam milho.

Além disso, vá até o armário onde são guardadas as comidas e procure pelo milho nas listas de ingredientes nas embalagens! Você vai encontrar milho onde você nunca imaginou!

Traga pelo menos uma dessas embalagens e a lista dos pratos que são preparados em sua casa usando o milho, para conversarmos com os colegas!

RECEITAS DE FAMÍLIA:

TEM MILHO E TEM NO MEU ARMÁRIO:

PARTE 3 – SÓ ACONTECE LÁ NO CAMPO.

No dia seguinte Miguel e seus colegas chegaram a escola cheios de novidades para contar sobre o milho e todos eles descobriram vários pratos diferentes que eram tradicionais das famílias. E ficaram impressionados como o milho estava presente em diferentes alimentos como pães, biscoitos e até sorvetes. E você, o que achou na sua pesquisa?

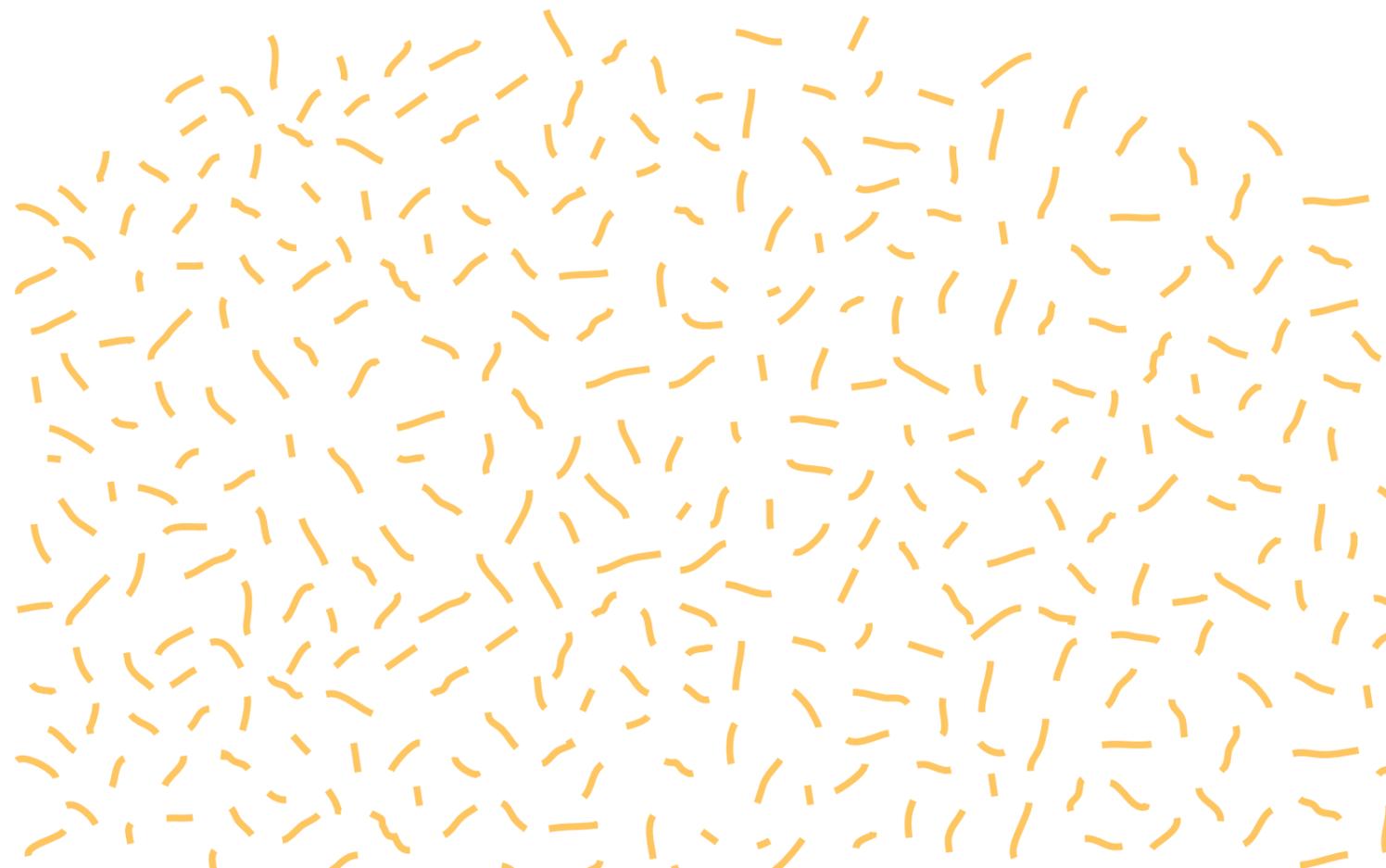
Mas Miguel era um menino muito curioso e logo começou a ter outras dúvidas. Como ele sempre achou que a professora fosse uma das pessoas mais inteligentes que ele já havia conhecido resolveu perguntar a ela: De onde vem o milho?; E como ele podia se transformar em todos aqueles alimentos?

A professora percebeu que apesar da atividade sobre o milho ter sido muito legal, muitas crianças estavam com as mesmas dúvidas que o Miguel. Foi aí que se lembrou do tio José. Ele era um senhor bem velhinho, que desde muito novo trabalhava em uma chácara da sua família. O seu pai já havia lhe ensinado a cultivar a terra e plantar alimentos e até hoje ele seguia essa profissão.

Aos sábados o tio José acordava bem cedinho para ir montar sua banca em uma feira e a professora do Miguel sempre ia lá fazer suas compras da semana.

A professora lembrou que ele adorava crianças e amava tanto a profissão que seria a melhor pessoa para ajudá-la a explicar para as crianças de onde os alimentos vêm.

No sábado a professora foi a feira e depois de escolher suas frutas e vegetais aproveitou para conversar com o tio José.



PROFESSORA Oi tio, tudo bom?

TIO JOSÉ Oi, minha filha! Tudo bem! E com você?

PROFESSORA Comigo está tudo bem também, mas os meus alunos... estão com muitas dúvidas e eu acho que o senhor seria a melhor pessoa para me ajudar.

TIO JOSÉ Eu? Mas eu só sei cuidar dos meus alimentos minha filha...

PROFESSORA E é sobre isso mesmo que eles querem saber! Acho que não teria ninguém melhor para ir lá conversar com eles. O senhor poderia me ajudar?

TIO JOSÉ Bom, se você está dizendo, eu posso sim. Pode ser segunda?

PROFESSORA Claro, segunda estarei te esperando lá na escola!

O fim de semana passou e como combinado, na segunda cedinho o tio José estava lá na escola. Ele levou uma cesta cheia dos seus produtos e explicou para as crianças que ao longo do ano, a cada estação, ele plantava e colhia alimentos diferentes.

Além de apresentar os alimentos, ele explicou para as crianças que no passado todos os seres humanos sobreviviam da caça de animais e da busca por plantas comestíveis. Mas hoje em dia existem pessoas como ele, que cuidam da terra, plantam, regam, esperam os frutos crescerem, colhem e então prepara os alimentos para serem transportados, vendidos e levados para a casa das famílias.

⇒ **PRIMAVERA** ⇐

⇒ **VERÃO** ⇐

⇒ **OUTONO** ⇐

⇒ **INVERNO** ⇐

VOCÊ SABIA?



Você conhece os alimentos das estações?

- Pouca oferta no mercado e preços altos
- Oferta normal no mercado e preços estáveis
- Muita oferta do produto no mercado e baixos

	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO	JUNHO	JULHO	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO
AGRIÃO												
BRÓCOLIS												
ABÓBORA												
TOMATE												
MILHO VERDE												
BETERRABA												
ACEROLA												
MORANGO												
MELÃO												

DESAFIO!



Hoje o seu desafio será pesquisar na internet quais são os alimentos que estão crescendo nessa época do ano aqui na sua região.

Esses alimentos serão mais baratos e mais gostosos. Depois dessa pesquisa, você deve escolher um deles que você nunca tenha experimentado e experimentar.

Escreva o nome do alimento escolhido e o desenho.

MEU ALIMENTO: _____

ELE É ASSIM:

Miguel ficou pensando no que o tio José tinha dito e então resolveu perguntar:

MIGUEL Mas tio José, porque todos os alimentos não crescem em todos os lugares o ano inteiro?

TIO JOSÉ Ah, cada alimento é característico de uma região, de um solo e um clima. Por exemplo, o açaí vem lá do Norte do país, para crescer ele precisa do solo úmido da mata. Claro que com a tecnologia ele já é plantado em outros lugares do mundo, mas ele nasceu e é original da Amazônia.

MIGUEL Mas então com a tecnologia, o senhor poderia plantar açaí lá na sua chácara.

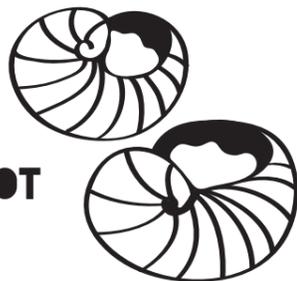
TIO JOSÉ Talvez Miguel, mas quando o alimento é plantado, colhido e servido na sua região de origem ele é mais saboroso e crescem mais fortes, além de não agredir tanto o meio ambiente.

MIGUEL Que legal! Sabe que o senhor falou é verdade mesmo. Porque a minha avó é lá do Nordeste e adora cacau, mas eu tenho alguns amigos que nem sabem o que é isso. É porque é um alimento regional não é tio José?!

TIO JOSÉ Isso mesmo Miguel!



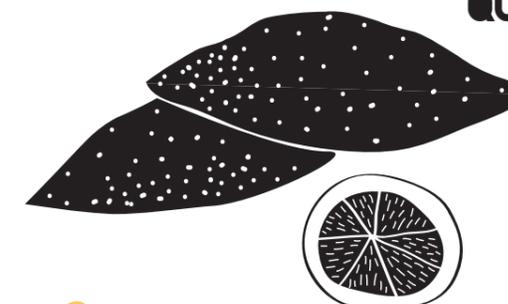
ESCARGOT



ALFAJOR



QUIBE



VOCÊ SABIA?



Você sabia que em cada lugar do mundo se come um alimento ou preparação diferente?

MÉXICO

Tacos mexicanos – feitos à base de milho os tacos mexicanos costumam ser recheados de carne picada, tomate, queijo e alface.

ARGENTINA

Alfajor – massa crocante e macia, recheada com doce de leite e coberto com chocolate.

HUNGRIA

Goulash – ensopado com carne, vegetais, páprica e pimenta.

PORTUGAL

Pastel de Belém – doce de gema de ovo, açúcar e massa folhada.

FRANÇA

Escargot – caracóis cozidos

ALEMANHA

Chucrute – conserva de repolho fermentado.

LÍBANO E SIRÍA

Quibe – Carne moída e trigo tabule, pode ser consumido frito, assado ou cru

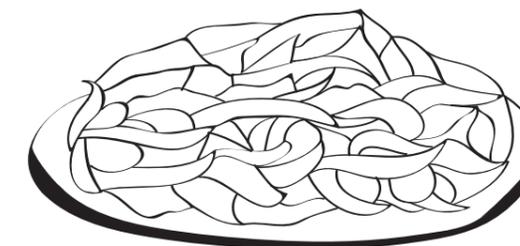
PASTEL DE BELÉM



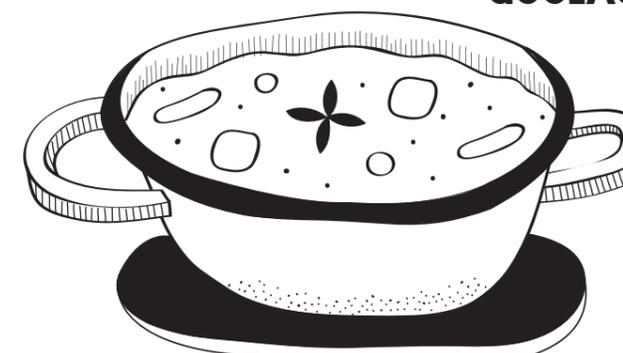
TACO



CHUCRUTE



GOULASH



DESAFIO!



Escolha uma das regiões do Brasil, faça uma pesquisa e descubra quais são as principais características do clima dessa região e quais são as frutas típicas.

Circule ou marque como quiser a região escolhida e escreva as informações que encontrou; desenhe ou cole imagens dos alimentos de acordo com a região. Use o espaço livremente.

NORTE

NORDESTE

CENTRO-OESTE

SUDESTE

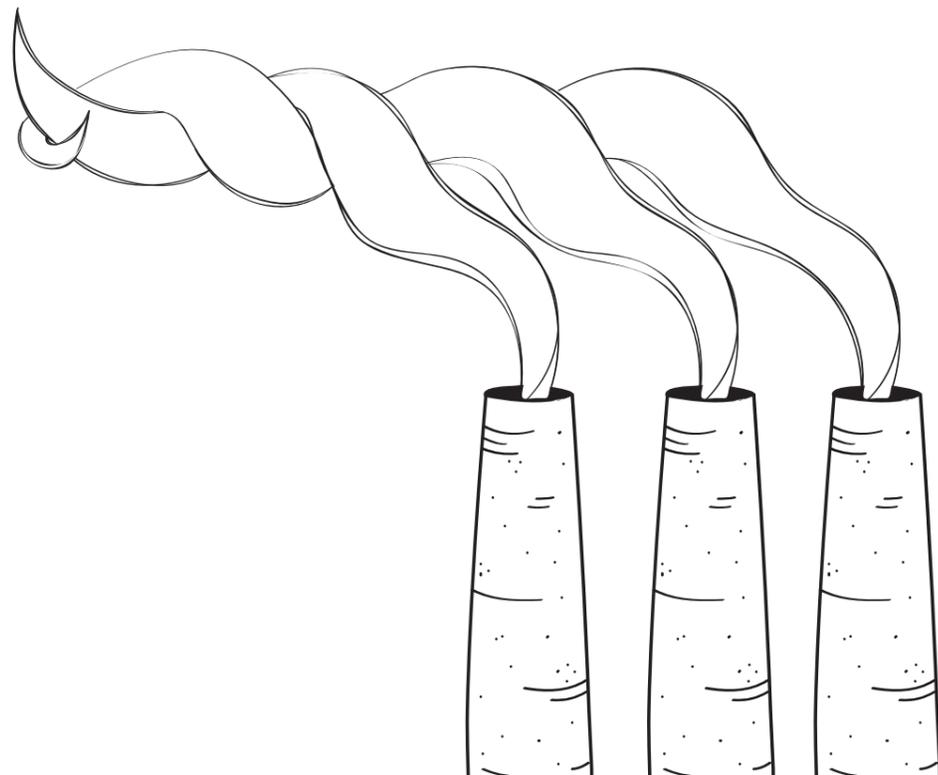
SUL

PARTE 4 – E O ALIMENTO PRONTO NO MERCADO?

Miguel e os amigos adoraram a visita do agricultor e voltaram super animados para casa, mas ele ainda tinha uma dúvida. Miguel aprendeu que o agricultor planta e colhe o milho e que da chácara o milho pode ir direto pra mesa, na forma de milho cozido, por exemplo, ou também pode ser utilizado fresco no preparo de bolos e pamonha.

Mas, lembrando-se de todos os rótulos que seus colegas levaram para sala de aula, o milho também está presente nas massas prontas para bolos e cuscuz, nos salgadinhos e em óleo. Mas como o milho se transforma em tudo isso?

Nessa hora Miguel lembrou que a avó já tinha falado sobre a fábrica da tia Sônia e foi conversar com sua mãe.



MIGUEL Mãe, estou aprendendo muita coisa na escola sobre os alimentos. Mas ainda não entendi como o milho, por exemplo, pode se transformar em tantos alimentos. A vovó me lembrou que a tia Sônia tem uma fábrica e que talvez ela pudesse me ajudar.

LAURA Sim, meu filho. Eu também não entendo muito disso, mas com certeza a tia Sônia vai poder te ajudar. Vou ligar pra ela.

Então, a mãe de Miguel ligou:

LAURA Oi Sônia, tudo bom?

SÔNIA Oi Laura! Eu estou ótima, e você?

LAURA Eu estou bem também! Mas estou te ligando porque gostaria de te pedir um favor.

SÔNIA Claro, pode falar.

LAURA É que o Miguel quer saber como é que os produtos frescos se transformam em alimentos industrializados. Então me lembrei de você e queria saber se você poderia ajudá-lo.

SÔNIA Claro que posso! Amanhã você o traz aqui na fábrica pra passar a tarde comigo e eu explico tudo a ele.

LAURA Tenho certeza que ele vai adorar! Muito obrigada e até amanhã.

SÔNIA De nada, tchau!

LAURA Tchau!

No dia seguinte, Miguel foi animado para a escola e ansioso para que a tarde chegasse rápido. Almoçou com pressa, se arrumou e logo estava pronto para sair para sua nova aventura.

Quando ele chegou, foi recebido por Sônia que começou explicando que o milho é um alimento do grupo dos cereais, assim como o arroz e o trigo. Depois disse que o milho podia ser simplesmente descascado, cozido e servido ainda na espiga.

GRUPO DOS CEREAIS:

ARROZ

TRIGO

MILHO



Já para fazer os salgadinhos, por exemplo, ele devia primeiramente ser descascado, depois os grãos devem ser separados da espiga e colocados em grandes caldeirões para cozinhar e soltarem a casca que os revestem.

Em seguida os grãos serão moídos para formar uma massa uniforme e macia. Essa massa é esticada por rolos para que fique bem fininha e então é cortada no formato do salgadinho.

Para ficar crocante essa massa é assada e frita e para dar sabor são adicionados temperos artificiais em pó. Para finalizar o produto é embalado, transportado e depois vendido nos mercados.

Além disso, nós fazemos alguns comerciais na televisão para que as pessoas conheçam o produto e o escolham quando forem as compras.

DICA!



Você quer entender mais sobre as etapas da produção dos alimentos em um indústria?

Pega o computador e entra no site do youtube (<https://www.youtube.com>), depois digite na busca o seguinte "The Scarecrow", que em português significa "O espantalho".

Esse vídeo mostra como funciona o processamento dos alimentos em grandes empresas e a diferença entre produtos naturais e industrializados.



DESAFIO!



Algumas empresas usam rótulos e anúncios para fazer as pessoas pensarem que o alimento que eles vendem é saudável e amigo do meio ambiente, quando na maioria das vezes isso não é verdade.

Usando informações enganosas ou apresentando o produto de uma forma tendenciosa as empresas influenciam ou convencem as pessoas e isso é chamado de propaganda.

O seu desafio hoje será assistir a desenhos e jogar na internet. Sempre que você ver a propaganda de algum alimento você vai anotar aqui se você acha que essa propaganda está falando a verdade ou não e o porquê.

No próximo encontro vamos conversar sobre o que vocês encontraram.

PRODUTO

**VERDADE
OU MENTIRA?**

POR QUÊ?

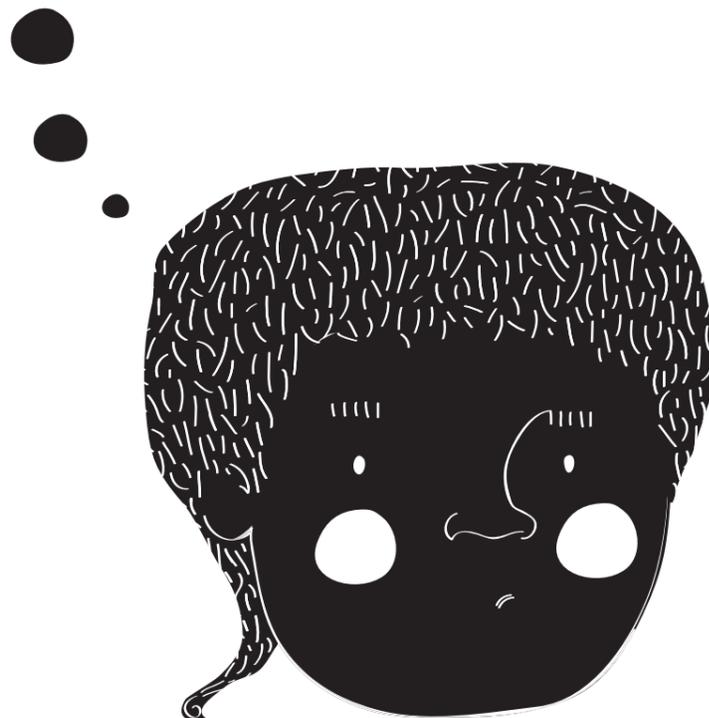


PARTE 5 – DEPOIS VAI PRO LIXO.

Miguel terminou a visita já no final da tarde e sua mãe já estava esperando para levá-lo para casa. Ele agradeceu muito a tia Sônia por ter permitido que ele fizesse a visita e conhecesse tudo aquilo. Mas quando estava saindo percebeu que do lado de fora da fábrica havia muito lixo acumulado.

Miguel passou o caminho inteiro de volta para casa contando para mãe, como tinha ficado impressionado com o fato de os salgadinhos da tia Sônia, serem feitos com milho, mas não terem gosto de milho. E recebiam um monte de substâncias esquisitas para ficarem do jeito que ele encontra no mercado.

Ele também ficou pensando sobre para onde iria todo aquele lixo que estava do lado de fora da fábrica.



Ao chegarem, a síndica do prédio, dona Maria, estava colando vários cartazes sobre a coleta seletiva que teria início ainda naquela semana no prédio. Mas Miguel não sabia o que era coleta seletiva, então resolveu perguntar:

MIGUEL Boa noite Dona Maria!

DONA MARIA Boa noite Miguel! Já viu que agora vamos ter coleta seletiva do lixo aqui no prédio?

MIGUEL Vi sim, mas não sei o que é isso.

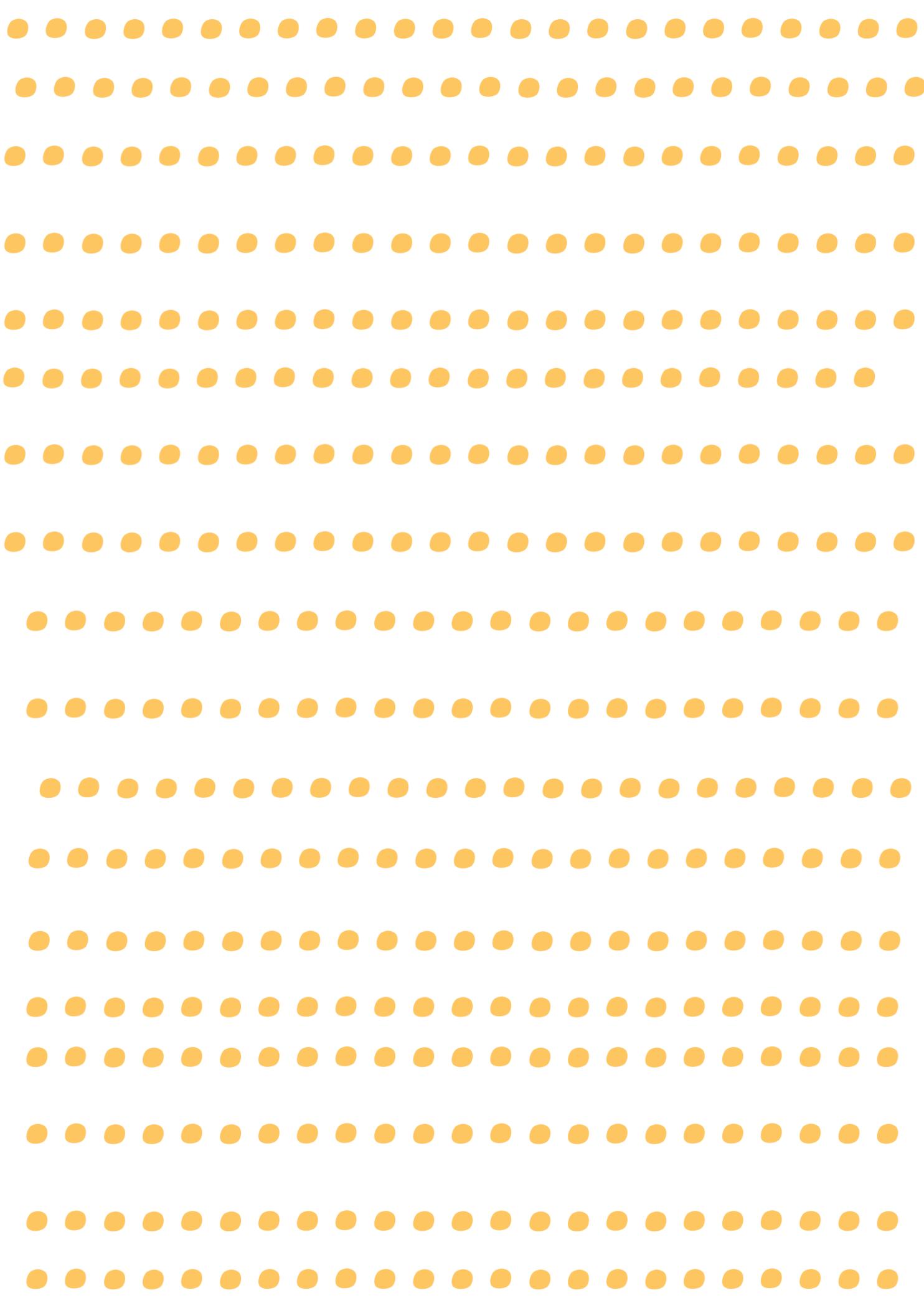
DONA MARIA Coleta seletiva é o recolhimento de materiais recicláveis como papel, plástico, metal e vidro, que não devem ser misturados ao lixo comum. É um cuidado dado aos resíduos. Esse cuidado começa com a separação dos materiais em orgânicos e inorgânicos, e, continua com o reaproveitamento e reciclagem.

MIGUEL Hum, acho que entendi Dona Maria. Separamos o lixo por tipo, mas porquê? Não é mais fácil colocar tudo junto?

DONA MARIA Miguel, a coleta seletiva além de poder gerar empregos devido a reciclagem, a gente diminui o impacto ruim que o lixo causa no meio ambiente.

MIGUEL Ah entendi Dona Maria! Mas a senhora tem uma lista com os materiais que precisam ser separados pra gente não fazer confusão lá em casa, né mãe?!

DONA MARIA Tenho sim, aqui está Miguel!



MATERIAIS RECICLÁVEIS



PLÁSTICOS

- Garrafas
- Embalagens de produtos de limpeza
- Potes de creme, xampu, condicionador
- Tubos e canos
- Brinquedos
- Sacolas e saquinhos de leite

METAIS

- Molas e latas
- Latinhas de bebidas
- Molduras de quadros

PAPEL E PAPELÃO

- Jornais, revistas, panfletos
- Embalagens longa-vida
- Papel de fax e impressão

VIDRO

- Frascos, garrafas
- Vidros de conserva

MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS



Cerâmicas

Vidros pirex e similares

Acrílico

Pilhas e baterias de celular
(devem ser devolvidos ao fabricante)

Fitas e etiquetas adesivas

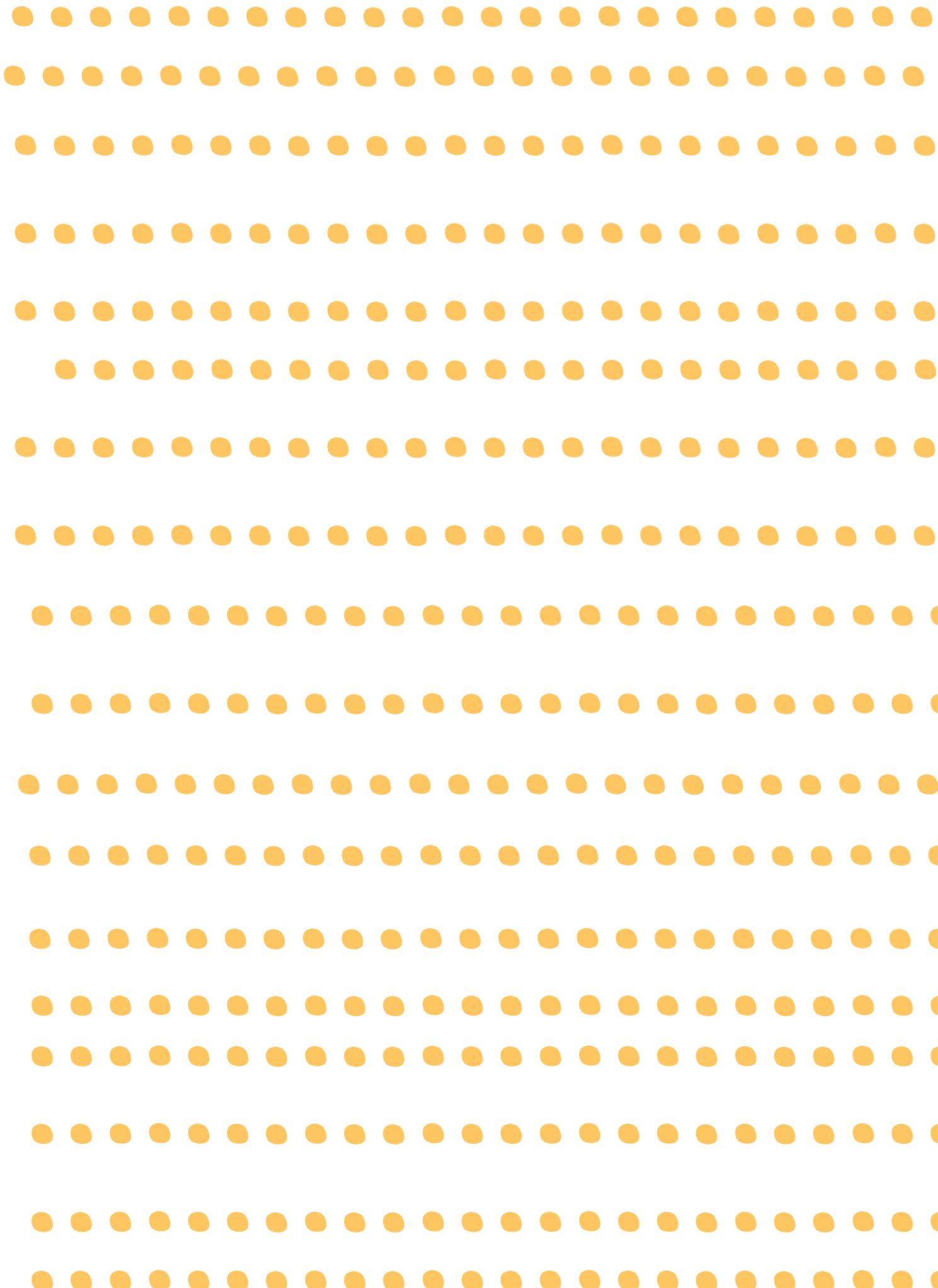
Papéis carbono, sanitários, molhados ou sujos de gordura

Fotografias

Espelhos

Lâmpadas fluorescentes

Papéis plastificados, metalizados ou parafinados
(embalagens de biscoitos, por exemplo)



MIGUEL Muito obrigado! Mas sabe Dona Maria que semana passada teve um agricultor lá na minha escola que disse que na horta dele, ele usa um negócio chamado composto orgânico. Lembro-me dele falando que isso é tipo lixo, mas não entendi como o lixo pode ser bom para fazer nossos alimentos crescerem.

DONA MARIA Então Miguel, além do lixo reciclável, existe o lixo orgânico. A compostagem é considerada uma forma de reciclagem do lixo orgânico, pois é um processo de transformação do lixo orgânico em adubo que pode ser usado em hortas e jardins.

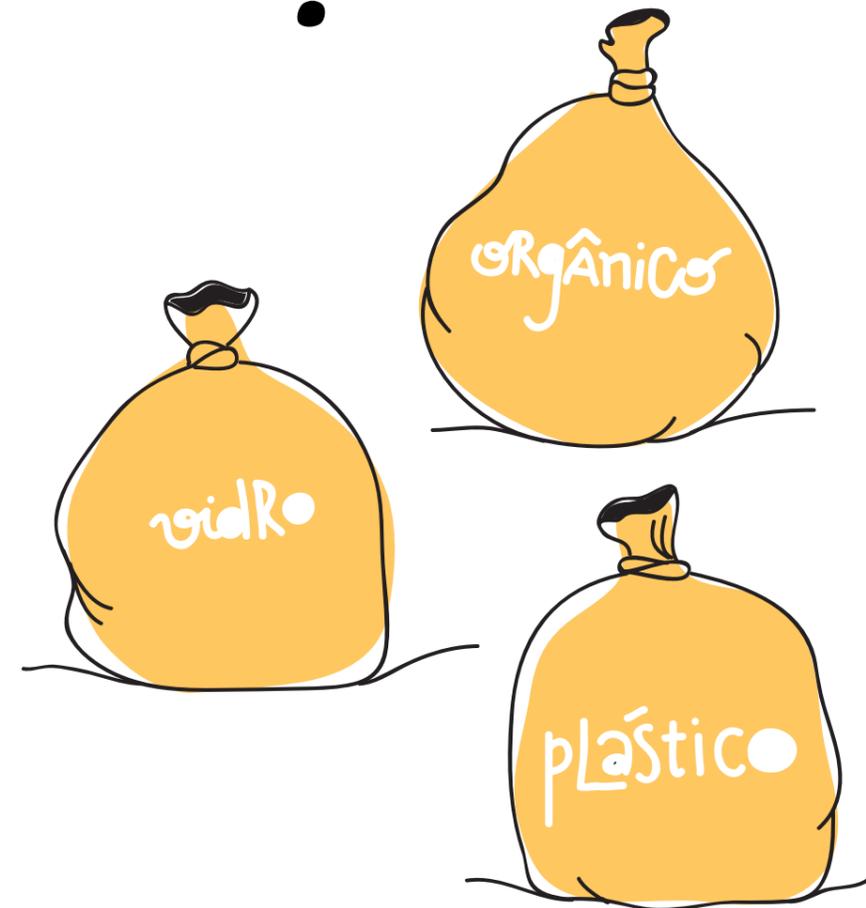
MIGUEL Mas o que é o lixo orgânico?

DONA MARIA Lixo orgânico é todo resíduo produzido por animais ou vegetais, alguns exemplos são: restos de alimentos orgânicos (carnes, vegetais, frutos, cascas de ovos), papel, madeira, ossos, sementes.

MIGUEL Ah, agora eu entendi! Muito obrigado, Dona Maria!

DONA MARIA De nada! Agora vou terminar de colar esses cartazes.

MIGUEL Claro dona Maria, boa noite!



A primeira coisa que Miguel fez quando chegou em casa foi colar a lista na geladeira e combinar com a mãe como eles fariam a separação do lixo. Depois disso Miguel foi tomar banho para jantar.

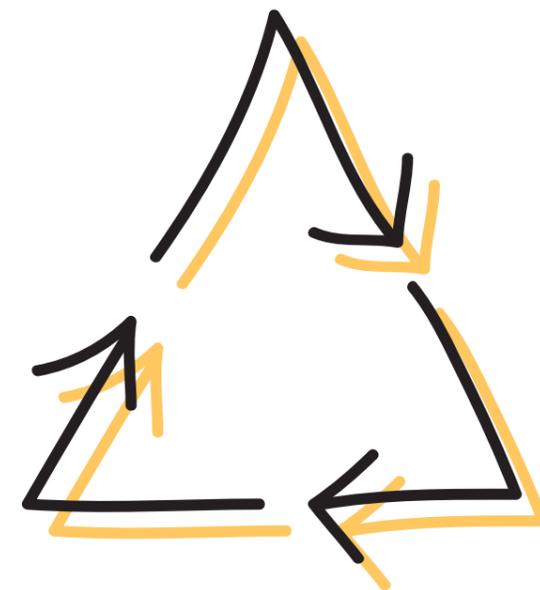
Durante o banho, Miguel pensou no quanto era importante reciclar o lixo e decidiu que no dia seguinte ligaria para tia Sônia para saber se a empresa dela também separava o lixo para reciclagem. E na escola, será que a diretora já estava pensando em como separar todo o lixo?

Miguel ficou pensando em tudo que ele tinha feito e aprendido naqueles últimos dias e ficou super feliz! Quais seriam as coisas novas que iria aprender?

VOCÊ SABIA?



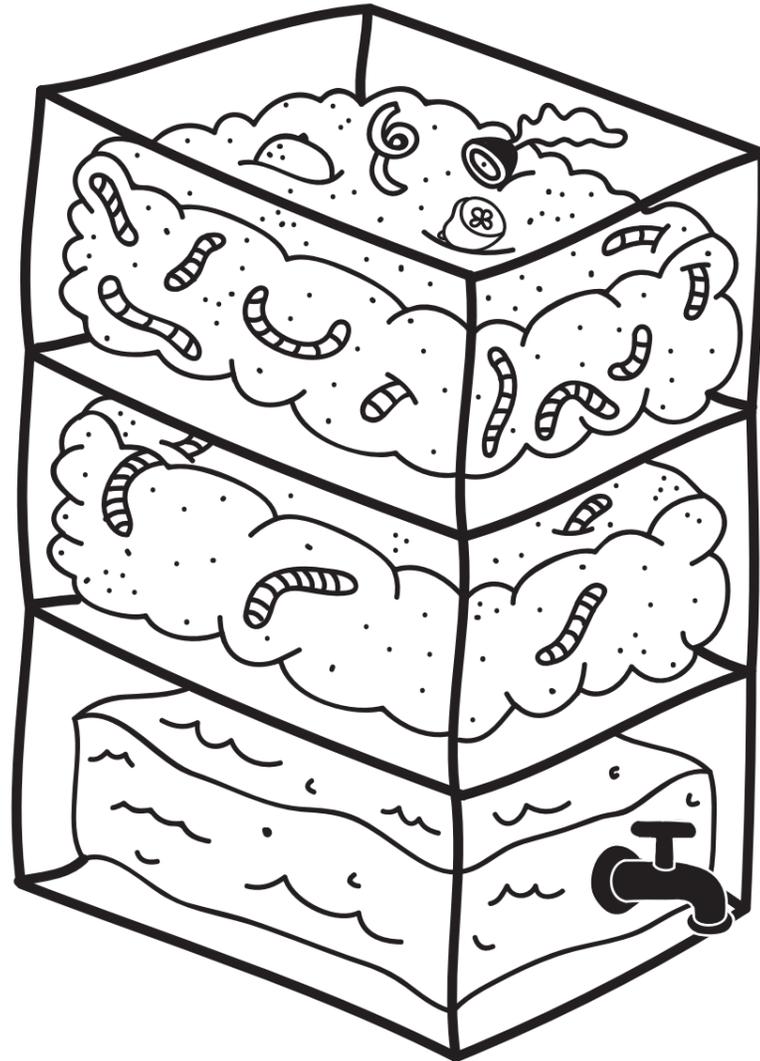
- A reciclagem de 1 única lata de alumínio economiza energia suficiente para manter uma TV ligada durante 3 horas;
- Cerca de 100 mil pessoas no Brasil vivem exclusivamente de coletar latas de alumínio e recebem em média três salários mínimos mensais;
- 1 tonelada de papel reciclado economiza 10mil litros de água e evita o corte de 17 árvores adultas;
- O vidro pode ser reciclado infinitas vezes.



DICA!



Quer fazer compostagem na sua casa e quem sabe começar sua hortinha?



MINHOCÁRIO!

O minhocário é composto de três caixas plásticas, sendo que as duas de cima são cheias de terra. Na caixa superior ficam cerca de 200 minhocas trabalhando! Em geral, são usadas minhocas californianas, "especialistas" em restos orgânicos.

Depois de cobrir tudo com serragem ou palha, fecha-se a tampa para manter a umidade. É importante observar que quanto mais diversificada for nossa alimentação, mais rico será o adubo gerado com os restos dela.

Enquanto a decomposição dos alimentos acontece, um líquido rico em nutrientes e livre de bactérias escorre para a caixa da base, onde fica armazenado. E olha que incrível: esse líquido pode ser depois pulverizado nas plantas, servindo tanto de adubo como de pesticida!

Sobras de comida são despejadas na caixa superior. Mas nem tudo entra: estão vetados carnes e queijos, que podem apodrecer, além de comidas muito salgadas ou muito ácidas.

Quando a caixa superior ficar cheia, ela vai para o segundo andar, onde por cerca de dois meses, as minhocas vão trabalhar na digestão. Já o recipiente que estava no segundo andar, vai para o topo receber novos restos de comida.

No recipiente do meio, temos o adubo pronto, fresquinho para ser utilizado nos jardins e vasos!

DICA!



Você já assistiu ao filme Wall-E? Nele o robô chamado Wall-E é criado para ajudar na limpeza do lixo na terra, porque a população não conseguiu controlar a produção de lixo. Se você ainda não conhece esse filme vale a pena assistir e pensar um pouco sobre como a gente influencia no bem do nosso planeta e das pessoas que vivem nele.

E se você já assistiu, que tal assistir de novo? Agora você pode pensar em tudo o que você aprendeu com a revista e com os desafios realizados!



DESAFIO!



O seu último desafio da revista é começar a dividir o seu lixo também! Mesmo que na sua casa ainda não seja feita coleta seletiva você pode fazer a sua parte e conscientizar seus familiares e amigos.

Então recorte a lista de materiais recicláveis e coloque em algum lugar que todos da sua casa possam ver. Depois disso separe dois lixos, um para lixo orgânico e outro para lixo reciclável. Não se esqueça de avisar a todos da sua casa.

A coleta seletiva já existe em várias cidades. Muitos supermercados tem containers para receberem material para reciclagem. Normalmente eles recebem papel, plástico, metal, vidro, embalagem longa vida, pilhas e baterias.

**VOCÊ SOZINHO NÃO CONSEGUE MUDAR TUDO,
MAS PODE FAZER A SUA PARTE
E SE TODOS COLABORAREM
O MUNDO PODE SER BEM MELHOR!**



autoria

Ana Maria Maya

orientadora

Elisabetta Recine

projeto gráfico

Rafaela Lima

