Agricultura Urbana

Objetivo

Estimular, apoiar e potencializar o uso de espaços em terrenos residenciais e em terrenos ociosos para a produção de alimentos, plantas medicinais e condimentares, para consumo das famílias, melhorando as condições de Soberania, Segurança Alimentar e Nutricional.

• Onde se inscrever:

• Nos Centros de Referência de Assistência Social – CRAS

- Vila Maria Antonieta: Tel. 3912-5223
- Jardim Amélia: Tel. 3912-5627
- Jardim Weissópolis: Tel. 3912-5613
- Jardim Cláudia: Tel. 3912-5628

• Público prioritário do Projeto: Famílias moradoras de Pinhais com renda familiar de até 3 salários mínimos.

• Mais Informações:

• No Departamento de Agricultura e Abastecimento (Telefone: 3912-5089)

Ações básicas do projeto:

(realizadas duas vezes ao ano)

- Entrega de adubo orgânico
- Entrega de mudas de verduras
- Entrega de material informativo

SUCO DE BETERRABA COM LARANJA

Ingredientes:
Meia Beterraba grande ou 1 beterraba pequena.
3 laranjas
1 litro e meio de água
Açúcar (Para uma melhor saúde é preferível tomar sem açúcar ou com muito pouco açúcar)

Modo de Preparar:
Descascar a beterraba e as laranjas. Tirar as sementes das laranjas. Cortar em pedaços. Bater no liquidificador os pedaços da laranja e da beterraba com a água. Coar e servir.

"Que teu remédio seja o teu alimento e que teu alimento seja o teu remédio"

(Frase dita por Hipócrates – Médico Grego – Considerado o Pai da Medicina – Viveu no período de 460 a 377 antes de Cristo – Tempo de 83 anos)

Prefeitura Municipal de Pinhais
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico
Departamento de Agricultura e Abastecimento
Tel.: (41) 3912-5089
Rua Dezenove de Novembro, 175
83323-400 - Centro – Pinhais - Paraná

AGRICULTURA URBANA

HORTA NO QUINTAL DE CASA

PREFEITURA DE PINHAIS

ALIMENTOS ORGÂNICOS/AGROECOLÓGICOS

Os alimentos produzidos de forma orgânica/agroecológica, sem o uso de venenos e sem o uso de adubos químicos, mantêm sua qualidade natural, sendo mais nutritivos e saborosos. Assim, frutas, verduras, legumes, plantas condimentares, consumidos regularmente nas refeições, contribuem para que as pessoas tenham uma vida mais saudável.

DICAS:

1. Plantas, a exemplo da Serralha, Dente de Leão, Caruru, Beldroega, Inhame e a Taioba, que são nativas, possuem alto valor nutritivo.

2. Bolinhos feitos à base de vegetais.
   Para o cozimento de bolinhos feitos com plantas picadas, evite a fritura e faça esse cozimento no forninho do seu fogão.

3. Diminua ou mesmo evite o consumo de refrigerantes. Faça sucos utilizando frutas, bem como folhas e talos de hortaliças.

COMPOSTAGEM

O resíduo orgânico é todo material que entra em decomposição ("apodrece") e assim se transforma em um excelente adubo para ser utilizado no preparo de canteiros para a Horta e Pomar no quintal de casa.

Sempre, em casa, ocorre a sobra de produtos tais como: cascas de frutas e de legumes, folhas de verduras, cascas de ovos, a erva mate do chimarrão, o pó do café, grama do jardim, dentre outros. Esses resíduos devem ser colocados em um local no quintal e deixar amontoados para que, pela ação da natureza, passem pelo processo de DECOMPOSIÇÃO. Essa é a prática da COMPOSTAGEM, cujo produto final será o COMPOSTO ou Adubo Orgânico.

A utilização do Adubo Orgânico no preparo de canteiros aumenta a fertilidade do solo, melhorando as condições para o desenvolvimento das plantas.

Atenção: não utilizar alimentos cozidos para a Compostagem.

- Não é necessário enterrar os resíduos orgânicos para fazer a compostagem.
- A compostagem também pode ser feita dentro de caixas de madeira ou de plástico.
- Sempre que possível coloque sobre o monte da compostagem um pouco de terra ou folhas de árvores ou de grama.

As minhocas são excelentes colaboradoras para o trabalho de decomposição do material orgânico para sua transformação em HÚMUS.

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SAN)

Você sabe que existe uma Lei Federal que trata da Segurança Alimentar e Nutricional? É a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.
A Lei cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, tratando do direito humano à alimentação adequada e da Soberania Alimentar.

Lei 11.346 - Artigo 3º. "A Segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis".

A Lei está orientada com base em dois importantes princípios, quais sejam:

1. Direito Humano à Alimentação
Artigo segundo da Lei: "A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população".

2. Soberania Alimentar
Artigo quinto da Lei: "A consecução do direito humano à alimentação e da segurança alimentar e nutricional requer o respeito à soberania, que confere aos países a primazia de suas decisões sobre a produção e o consumo de alimentos".

Antes

Depois