Confira 5 dicas para reduzir e destinar melhor os resíduos que você produz
Seg, 08 de Junho de 2020 14:47

residência devem ir oleta domiciliar omum, e que também têm tencial ar

Segundo a diretora de Resíduos Sólidos Urbanos e Drenagem de Águas Pluviais da Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável (Semad), Luisa Ferolla Spyer Prates, às vezes se perde a oportunidade de produzir pratos deliciosos e saudáveis devido à falta de informação sobre os alimentos, causando acúmulo de resíduos orgânicos e desperdício de nutrientes que boderiam ser consumidos por muitos brasileiros. Entre os exemplos de partes de alimentos que normalmente são jogados fora estão as folhas, cascas, talos e sementes. No caso das folhas, é muito comum jogar essa parte fora da cenoura, beterraba, batata doce, nabo, couve-flor, abóbora, mostarda, hortelã e rabanete. É importante que todos se conscientizem e conheçam as possibilidades de aproveitamento integral dos alimentos, o que não só colabora para evitar o desperdício e para preservar o meio ambiente por reduzir a quantidade de resíduos gerados, mas também por ser uma forma econômica de manter a alimentação ainda mais farta e saudável , pontua Luisa.

No caso da casca, normalmente jogamos fora essa parte da batata inglesa, banana, tangerina, laranja, mamão, pepino, maçã, abacaxi, berinjela, beterraba, melão, maracujá, goiaba, manga e abóbora. É comum também retirarmos o talo de alimentos como couve-?or, brócolis, salsa, agrião e beterraba; as sementes de abóbora, melão, jaca e mamão, além de outras partes de outros alimentos, como entrecascas de melancia e maracujá, pés e pescoço de galinha, tutano de boi e nata.

Na internet, existe uma gama variada de opções de receitas que bodem ser feitas usando todas essas partes, que muitas vezes são destinadas ao lixo. Para mais informações ou até mesmo exemplos de receitas para aproveitamento integral dos alimentos, o Sisema possui uma cartilha completa sobre o assunto, elaborada pela Fundação Estadual do Meio Ambiente (Feam). Além de conferir detalhes sobre a importância de aproveitar todas as partes dos alimentos, também é possível encontrar receitas de bolo de casca de banana e salpicão de frutas secas com casca de melancia. Basta clicar no link abaixo.

Clique aqui para conferir a cartilha sobre aproveitamento integral de alimentos

2) Faça compostagem em casa

Confira 5 dicas para reduzir e destinar melhor os resíduos que você produz
Seg, 08 de Junho de 2020 14:47

Pixabay

A compostagem doméstica é uma forma de minimizar a geração de resíduos nos domicílios e de reutilizar a parcela orgânica deaaes resíduos. Se não foi poaaível aproveitar o alimento 100%, as partes inservíveis não precisam ir para o lixo. Elas podem passar por um proceaao de compostagem para garantir que aquele resíduo terá serventia em um provável reuso. O composto gerado a partir deaae proceaao é um adubo de excelente qualidade para plantas, por exemplo. A compostagem doméstica nada mais é do que a transformação dos resíduos orgânicos, que podem ser as aobras de alimentos como frutas, legumes e demais, em um composto.

Praticar a compostagem é uma ação alinhada com as diretrizes das Poocticas Nacional e

Confira 5 dicas para reduzir e destinar melhor os resíduos que você produz

Seg, 08 de Junho de 2020 14:47

Confira 5 dicas para reduzir e destinar melhor os resíduos que você produz
Seg, 08 de Junho de 2020 14:47