

Microrganismos eficientes enriquecem o solo

Que tal usar uma receita natural, que utiliza os menores seres vivos existentes, para tornar o solo mais rico e fértil? Isso é perfeitamente possível com os microrganismos eficientes. São bactérias, actinomicetos, fungos e leveduras, existentes nos solos de matas virgens ou com baixa ação humana, capazes de regenerar e decompor a matéria orgânica. São chamados eficientes porque agem de forma muito rápida, vivificando o solo.

Esses “animaizinhos” são importantes operários da natureza. Além de aumentar a velocidade de decomposição da matéria orgânica, auxiliam na eliminação de doenças e patógenos do solo e facilitam a reciclagem de nutrientes para as plantas. Eles também melhoram os aspectos físicos, químicos e biológicos do solo e equilibram o ambiente. A boa notícia é que é possível capturar e multiplicar esses microrganismos para usar em qualquer cultivo agrícola.

Lidiane Camargo, extensionista da Epagri em Criciúma, conta que um centímetro cúbico de solo de mata virgem tem cerca de 20 milhões de microrganismos. É preciso capturá-los para usar na lavoura. O primeiro passo é cozinhar sem sal um quilo de arroz polido ou integral, de preferência orgânico. Esse arroz é dividido em calhas de bambu ou em bandejas de plástico ou madeira. “O ideal é que seja calha de bambu, que é mais natural. Também é importante que se façam uns furos, para não acumular água”, alerta Lidiane.

As calhas cheias de arroz devem ser depositadas no solo de uma mata virgem ou com pouca ação humana. “É preciso afastar a serapilheira, colocar a calha em contato com o solo e depois



Microrganismos devem ser capturados em matas virgens ou com pouca ação humana

cobri-la novamente com a serapilheira”, detalha a extensionista.

As calhas devem permanecer nessa condição por duas semanas. Nesse período, é importante que se evite o acúmulo excessivo de água nesse ponto. Outra recomendação é que essa ação seja feita num local o mais próximo possível de onde os microrganismos eficientes serão utilizados. É fundamental também marcar o local onde as calhas ficaram, para facilitar sua localização na hora do resgate.

Após 15 dias, é hora de resgatar as calhas. Colonizado pelos microrganismos eficientes, o arroz deve estar com tons rosados, azulados, amarelos e alaranjados. Caso se constata manchas cinzas, marrons ou pretas como mofo, o arroz deve ser descartado, pois esses não são microrganismos desejáveis.

O arroz colorido deve ser distribuído em baldes ou garrafas pet de dois ou cinco litros. O importante é que todos os recipientes tenham tampa. Ao arroz será acrescentada água sem cloro, ou água tratada que tenha ficado em repouso em um recipiente aberto por 24

horas. Para cada litro de água é preciso misturar 100 gramas de açúcar (de preferência mascavo) ou melado. Depois de bem fechados, os recipientes devem ser mantidos à sombra por mais 15 dias em média, sendo abertos diariamente para soltar o gás formado pela fermentação.

A mistura estará pronta quando cessar a formação de gás. Daí é hora de peneirar todo o material. O líquido que restar deve ter um odor doce e agradável, semelhante ao fermento utilizado na cozinha. Caso tenha mau cheiro, não deve ser utilizado. Ele pode ser armazenado por pelo menos um ano em local fresco e ventilado.

Para ser utilizado na lavoura, é preciso diluir 20ml desse líquido em 20 litros de água sem cloro. Essa solução final deve ser utilizada no mesmo dia da diluição. Ela pode ser aplicada diretamente nas plantas ou no solo. Outra estratégia é mergulhar as sementes nessa solução antes do plantio. “Ela coloca vida onde é aplicada”, resume Lidiane. ■