

PREPARAÇÃO DE MICRO-ORGANISMOS EFICIENTES

O programa Comida boa na mesa traz dicas técnicas e o faça você mesmo, promovendo a agroecologia e um mundo melhor e sustentável. É produzido pelo Centro de Apoio e Promoção da Agroecologia, o CAPA, da Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil.



No programa anterior, introduzimos o assunto dos micro-organismos eficientes, explicando o que são e como substituem fertilizantes e agrotóxicos. Nesse programa, vamos ensinar como capturá-los e prepará-los para uso.

Cozinhe aproximadamente 700 gramas de arroz branco sem sal e com água sem cloro. Coloque e envolva todo o arroz cozido em um pedaço de sombrite, saco de ráfia ou um recipiente plástico com furos.

Coloque-o na mata nativa (de preferência na borda da mata). Afaste restos de folhas e de plantas (serrapilheira), abra um espaço no solo e acomode bem o arroz. Depois disso, cubra o arroz com a matéria orgânica que foi afastada.

Dentro de 10 a 15 dias os micro-organismos estarão capturados e criados. A captura é identificada pelo número de pontos coloridos formados no arroz. Esses pontos são colônias de micro-organismos que se multiplicaram, e são eles que nos interessam.

Nas partes do arroz que ficaram com as **colorações rosada, azulada, amarelada e alaranjada estarão os micro-organismos eficientes (regeneradores).**

As partes com coloração cinza, marrom e preto são os micro-organismos degeneradores e devem ser descartadas Deixe na própria mata.

Depois de criados, os micro-organismos eficientes devem ser ativados para uso. Faça isso da seguinte forma: distribua o arroz colorido em cinco garrafas plásticas, cada uma de dois litros. Coloque 200 ml de melaço ou melado, ou ainda 100 g de açúcar mascavo em cada garrafa.

Complete as garrafas com água limpa, sem cloro, deixando um espaço para o gás que irá se formar com a fermentação. Aperte a garrafa até o líquido chegar ao gargalo, retirando todo ar, e feche.

Deixe na sombra por 10 a 20 dias, dependendo se for verão ou inverno, pois a temperatura interfere na fermentação. Libere o gás armazenado nas garrafas de dois em dois dias, abrindo-as com cuidado para que o líquido não saia. Uma dica é abrir sobre uma bacia e colocar de volta o líquido que sair. Coloque a tampa e aperte, repetindo o processo de retirada do ar. Aperte bem a tampa.

Os micro-organismos eficientes estarão prontos quando não houver mais produção de gás na garrafa. O cheiro é doce e agradável e sua coloração é alaranjada, mais clara ou mais escura, dependendo da matéria-prima. Pode ser armazenado por até um ano. No caso de apresentar mau cheiro o EM não deve ser usado, e deve ser descartado, preferencialmente na mata.

No próximo programa sobre micro-organismos eficientes vamos explicar suas formas de uso, indicações e dosagens.

Para outras informações acesse: www.capa.org.br

Bom trabalho!

