

Microorganismos Eficazes - EM CAIPIRA:

½ quilo de arroz (quanto pior o tipo do arroz, melhor. O ideal seria um arroz bem quebrado e bem sujo)

Uma caixinha de madeira, feita com ripas de 5 a 6 centímetros, que terá mais ou menos: 5 a 6 centímetros de altura, 20 centímetros de largura e 20 centímetros de comprimento. Detalhe importante: deixar um centímetro de distância entre as ripas do fundo.

Você deve cozinhar o arroz, sem qualquer tempero, apenas água, e ele deve ficar meio empapado, deixar esfriar, e depois encher toda a caixinha de madeira até a borda, sem apertar o arroz, porque tem de ter pequenos espaços entre os grãos de arroz para o ar entrar.

Levar a caixa e também um pedaço de sombrite de 30x30, para uma mata, achar um local com muita folha e bem úmido para enterrar a caixa com arroz, colocando as folhas de lado, e quando achar a terra, abrir um buraco para caber exatamente a caixa, o buraco tem de ter de 5 a 6 centímetros de profundidade, colocar depois a tela de sombrite por cima, para não grudar as folhas que vai depois cobrir o sombrite. Marcar o local com um pedaço de bambu de 30 centímetros (vc vai voltar lá depois de 6 a 8 dias!) .

Passados 6 dias, vá ao local e retire as folhas e depois o sombrite, se o arroz estiver colorido: azul, verde, vermelho, amarelo, laranja, está pronto, pode ter um pouco de cinza, marron ou preto, mas pouco, se for muito, passou do ponto, tirar o arroz da caixa e fazer de novo.

Colocar em garrafas de PET verdes de preferência, um litro de água sem cloro, e colocar de 200 a 300 gramas de desse arroz colorido dentro da PET, colocar mais 300 a 400 mililitros de caldo de cana, e completar com água até dois dedos da tampa, tampar bem e colocar a PET dentro de uma caixa de papelão que caiba a PET e dê para fechar bem, porque não pode entrar nada de claridade dentro da caixa de papelão.

Abrir a cada 12 horas a garrafa, bem devagar, porque tem gás e pressão!

Está pronto quando parar de sair gás, isso leva de 15 a 25 dias.

DÚVIDAS:

Consultor em Agricultura Orgânica

MOYSÉS VEIGA (27) 9897-1354/3207-2755

e-mail: moyses.veiga@yahoo.com.br