

Um ano em favor da educação ambiental

Os jardins paisagísticos e o viveiro de plantas nativas da Ilha Diana, na Área Continental de Santos, completam um ano este mês e ganham um importante reforço para o aperfeiçoamento de suas atividades futuras. Com o apoio da Prefeitura de Santos, parceira da EMBRAPORT no processo de implantação destes equipamentos, duas monitoras agora dedicam seis horas diárias ao trabalho de manutenção, plantio e reprodução.

Silvia de Souza, 42 anos, e Patricia dos Santos, 32, moradoras da Ilha Diana, são as escolhidas. O projeto prevê a permanência de ambas durante três meses e jornada diária dividida em dois períodos: das 7h às 10h e das 14h às 17h. O treinamento de Silvia e Patricia é feito pela bióloga Alexandra Boldrin, da EMBRAPORT, com o apoio dos funcionários Alonzo Ignácio e Gustavo Alves, e inclui explicações detalhadas de todos os cuidados necessários para a preservação de cerca de 15 mil espécimes, um acervo formado por, sobretudo, orquídeas, bromélias, cactáceas, antúrios e samambaias.

Além do treinamento, a EMBRAPORT prepara também uma



A bióloga Alexandra Boldrin (à esq.) explica para a monitora Silvia de Souza os cuidados na manutenção das bromélias nos jardins; ao fundo, o viveiro de mudas

cartilha com as informações para o trabalho cotidiano que deve ser feito no viveiro e nos jardins, especialmente os procedimentos para manter as plantas saudáveis (rega, adubação, poda e exposição ao sol) e para prevenir o ataque de pragas. A ideia do viveiro surgiu como forma de integrar a necessidade de preservar o meio ambiente e promover o

desenvolvimento sustentável da comunidade. "O viveiro promove a sensibilização das pessoas que entram em contato com as plantas e abre caminhos para a geração de renda aos moradores, que poderão reproduzir e comercializar os espécimes com maior valor ornamental", afirma Alexandra.

Banana: do princípio ao fim, sem perdas

Uma parceria entre a EMBRAPORT e o SESI Santos permitiu que 15 mulheres dos bairros Monte Cabrão, em Santos, e Vila dos Pescadores, em Cubatão, participassem do curso de aproveitamento da banana. No dia 6, na cozinha experimental do SESI Santos, o grupo, que faz parte do Programa Geração de Renda, da EMBRAPORT, coordenado por Andréa Villariño, ouviu da nutricionista Gláucia Cristina que o fruto - em geral descartado quando está maduro - é a base para a produção de, por exemplo, bolo de liquidificador, crepe, geleia, compota e uma deliciosa farofa de casca. Todas as participantes receberão um certificado de capacitação.



O grupo de mulheres na cozinha experimental do SESI Santos com a nutricionista Gláucia Cristina (a segunda, da esq. para a dir.) e Andréa Villariño (a terceira, ao fundo)

Bolo de banana de liquidificador

Ingredientes: 3 ovos; 2 xícaras (chá) de açúcar; 1 xícara (chá) de óleo; 2 bananas nanicas maduras; 3 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada; 2 colheres (sopa) de fermento em pó; 1 colher (sopa) de canela em pó e 2 colheres de castanhas-de-caju moídas (opcional).

Modo de fazer: Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo e as bananas. Misture em uma vasilha a farinha de trigo peneirada, a canela em pó, o fermento e as castanhas-de-caju moídas (podem ser substituídas por uvas-passas). Junte a mistura do liquidificador e bata durante dez minutos com uma colher de madeira. Unte uma assadeira com margarina e farinha de trigo, despeje a massa e leve ao forno preaquecido. Deixe assando até começar a sentir o aroma do bolo. Confira o ponto espetando um palito no centro do bolo - se ele sair seco o bolo estará pronto. Enfeite com uma mistura de açúcar e canela em pó.