

De tempos em tempos, epidemias e catástrofes sacodem o homem e suas certezas. No século XIV, a peste negra varreu do mundo quase 200 milhões de pessoas. Razões práticas à parte, muitos compreenderam como uma espécie de basta divino. E as razões imaginadas para a punição pareciam óbvias: a cobiça, a gula, a embriaguez e a devassidão estavam por toda parte.

Catástrofes, como o terremoto de Lisboa (em 1755), abalaram a Europa e o mundo. Primeiro veio o sismo — com magnitudes de 8,8 a 9 na escala Richter — seguido de um maremoto com ondas de 20 metros de altura. Após a cidade ser reduzida a escombros, os incêndios encarregaram-se de destruir o que sobrou. É o terremoto mais mortífero da história: 12 mil mortos. O fenômeno mereceu a reflexão de filósofos, como Voltaire e Rousseau. Será que vivíamos mesmo num mundo de bem, regido pela bondade e misericórdia de Deus? O despertar dessa consciência depois do terremoto é considerado um marco histórico: o início da Europa Moderna.

Se olharmos para esses acontecimentos — à maneira do filósofo alemão Hegel — do alto, avistaremos outros eventos semelhantes; como a lepra, a tuberculose, a gripe espanhola, as grandes guerras. E talvez, no futuro, outros incluam nessa lista, o Coronavírus de 2019/2020. Você já deve ter notado a avalanche de informação e contrainformação e a clássica busca dos culpados. Mas, o que vale a pena fazer nesse momento — para além do isolamento social — é uma reflexão. Vamos pedir emprestado as lentes de Hegel. Acarinhado com o título de “deus da filosofia” — porque via o mundo do alto e construiu um sistema para compreender o absoluto — Hegel afirma que cada movimento do mundo surge como solução para o anterior. É uma espécie de rearranjo do devir.

Quando refletimos sobre o estado das coisas, somos tentados a considerar Hegel e acreditar que o universo tem a sua maneira de buscar o equilíbrio. Vejamos. Vivemos na era das alterações climáticas, da poluição dos oceanos e ecossistemas. Apesar do alerta de especialistas e das mudanças visíveis — aquecimento global, morte massiva de peixes, secas e inundações — países e empresas recusam-se a abrandar o ritmo. O lucro deve ser sempre crescente. E eis que chega um vírus e fecha bares, restaurantes, bancos, academias de ginástica, salas de espetáculos.

O mundo inteiro vive o êxtase do desenfreado direito de ir e vir. Todos viajam para todas as partes do globo. Cidades abarrotadas de turistas. Aviões lotados, aeroportos caóticos e hotéis na sua capacidade máxima. O que chega: a quarentena, a recomendação para não sair de casa, ruas desertas, cidades e países fechados.

Não discrimine

Num tempo em que os refugiados chegam a números históricos e são discriminados e considerados uma ameaça para os seus vizinhos mais afortunados. Num tempo de crise e escassez de recursos, onde o responsável é sempre o outro, é sempre o de fora, o estrangeiro. Eis que chega um vírus e mostra que podemos ser nós os discriminados e os segregados. Não há mais o eu e o outro, nós e os outros; os de outro país, de outras etnias, os do outro lado do muro. Podemos ser discriminados por quem está mesmo ao lado. Qual é a nossa culpa? Nenhuma. Simplesmente porque podemos ser portadores de um vírus.

Só o essencial

Num tempo em que corremos de um lado para o outro. Onde se trabalha cada vez mais para gastar mais. Onde o consumo é soberano e gasta-se com o que não é necessário. Escraviza-se adultos e crianças de países pobres em nome de negócios milionários — e supérfluos — como o fast fashion. Surge um vírus que nos obriga a comprar apenas o essencial. Ir ao supermercado? Apenas para o essencial. Ir a farmácia? Somente para o essencial e, em fila, apenas duas pessoas de cada vez.

Num tempo em que deixamos de educar os filhos e os entregamos ao alheamento de visores eletrônicos e a escola. Uma sociedade onde nas livrarias há títulos como “Regras para educar filhos e alunos” numa clara alusão a que o professor também deve educar. Há um vírus que fecha as escolas e recorda que é você o único responsável pelo seu filho.

Considere o outro

Num tempo em que impera o individualismo e o salve-se quem puder. Vem um vírus que diz que você faz parte da humanidade e que essa humanidade deve ser respeitada e protegida, a sua e a do outro. Num tempo em que trocamos o contato físico e os olhos nos olhos por mensagens e encontros virtuais, chega um vírus e proíbe o contato físico e a presença do outro. E só agora, na impossibilidade mostrada pelo vírus, na ausência de abraços, nos damos conta da real dimensão da presença do outro, como o condenado que só no cárcere, conhece o verdadeiro significado da liberdade.

Num tempo em que a humanidade se vangloria do avanço tecnológico, de drones tripulados e do turismo na lua... Um vírus vem nos lembrar que nada verdadeiramente mudou, continuamos a mercê de epidemias e catástrofes, tal com os homens do ano 500 a.C , do século XIV e XVIII. Um vírus vem nos igualar e lembrar que todos temos o mesmo corpo frágil, que dói, adoce e morre.

Que esse tempo de incertezas e suspensão de rotinas possa ser também um tempo de reflexão, um salto de consciência para uma vida com mais significado, mais responsabilidade e muito mais feliz.





Semente para salvar abelhas

Preocupados com o desaparecimento das abelhas, o casal americano Chris Burley e Ei Ei Khin criou o projeto Grow the Rainbow. O objetivo deles é plantar um bilhão de flores silvestres para garantir a sobrevivência das abelhas, de modo que elas continuem polinizando as plantas e não falte alimentos no futuro. Além disso, querem inspirar as crianças a colorir e elas espalham milhares de bombas de sementes – bolinhas coloridas feitas de semente, adubo e argila – pelo solo de várias localidades dos Estados Unidos. Consumidores também podem adquiri-las para florir seus quintais.

Grow the Rainbow – <https://growtherainbow.com/>



Viveiro de Mudanças: O Que É, Como Montar, Tipos e Legalização

Nos últimos anos, muitas pessoas passaram a retornar seus olhos para o campo em busca de novas oportunidades de negócio e qualidade de vida. Afinal, num simples pedaço de terra é possível criar diferentes animais, bem como, cultivar as mais diversas plantas. Não à toa que a procura por informações sobre viveiro de mudas tem crescido consideravelmente nos mais diversos estados brasileiros.

Nesse contexto, se você também deseja se aventurar nesse universo de mudas e germinação de espécies nativas, frutíferas e hortaliças, atente-se aos próximos tópicos. Neste post, nós da Viva Decora vamos compartilhar diversas informações sobre essa temática para que você possa construir seu próprio viveiro de mudas.



Mas, afinal, o que é um viveiro de mudas?

O viveiro de mudas, também conhecido como berçário de mudas se trata de um local onde germinam e se desenvolvem as mais diversas espécies de plantas (nativas, frutíferas, hortaliças...) Nesses locais as mudas são cuidadas com muita atenção até adquirirem idade e tamanho suficiente para serem plantadas em áreas definitivas ou para serem transportadas até os supermercados para consumo.

Como registrar um viveiro de mudas?

Segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o profissional que deseja realizar o registro do seu viveiro de mudas deve acessar o endereço eletrônico do RENASEM (Registro Nacional de Sementes e Mudas) abrir o menu e identificar o formulário de requerimento para credenciamento.

Após preenchido, o formulário de requerimento deve ser entregue no protocolo da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SFA) do Estado ou do Distrito Federal para ser encaminhado ao Serviço de Fiscalização Agrícola. Por fim, o certificado de credenciamento no Registro Nacional de Sementes e Mudas (RENASEM) será emitido em até 30 dias úteis, após entrega do formulário no protocolo da SFA.

Tipos de viveiros de mudas

Dependendo do tempo de cultivo e da forma como as raízes das plantas se desenvolvem, pode-se dizer que existem basicamente dois tipos de viveiros de mudas, sendo eles: provisório e o permanente.

O viveiro de mudas provisório é usado por um curto período de tempo visto que as plantas serão transplantadas para outro local no terreno. Já o viveiro de mudas permanente como o próprio nome já diz, funciona por tempo indeterminado. Confira abaixo diferentes tipos de viveiros de mudas e quais plantas que podem ser cultivadas.

Viveiro de mudas nativas

A germinação de mudas nativas exerce um papel fundamental na manutenção das matas ciliares, bem como, na reconstrução de áreas e ecossistemas degradados. Cabeludinha, Maranta, Ipê, Guatambú e Mutambo são algumas das espécies nativas que podem ser cultivadas nesses viveiros.

Viveiro de mudas frutíferas

O viveiro de mudas frutíferas tem a função de germinar plantas que produzem frutos. Vale ressaltar que esse cultivo pode ser tanto de espécies frutíferas nativas como espécies frutíferas exóticas. Pitangueira, jabuticabeira, cajazeira, mangueira e macieira são exemplos de mudas de árvores frutíferas brasileiras que podem ser cultivadas neste espaço.

Viveiro de mudas de café

As mudas de café são normalmente germinadas em tubetes, recipientes fabricados em polietileno rígido, com formato cônico e ranhuras internas que direcionam as raízes para baixo. Vale comentar que no Brasil são cultivadas duas espécies de café: a arábica e o conilon.



Como montar um viveiro de mudas de hortaliças?

Para aqueles que desejam obter uma produção de alface, acelga e brócolis mais sadia e farta, por exemplo, recomenda-se adotar a estrutura e as vantagens que o viveiro de mudas de hortaliças oferece. Maior controle fitossanitário, uniformidade da produção, proteção dos efeitos das intempéries (chuva, sol, vento) e maior aproveitamento de luz, água e nutrientes são alguns dos benefícios associados ao cultivo de mudas em viveiros.

1 - Defina o local: o ambiente deve receber uma boa iluminação natural para que a germinação ocorra de forma saudável. Além disso, as bandejas de mudas devem ficar em bancadas com 30 cm acima do solo para facilitar o manejo, evitar danos às raízes e contato com plantas invasoras;

2 - Escolha da bandeja de mudas: o modelo varia de acordo com a espécie de hortaliça, sendo que as mais usadas são feitas de poliestireno expandido (isopor) ou plástico;

3 - Avalie a qualidade do substrato: opte por um substrato específico para germinação de mudas, o material pode ser adquirido pronto ou produzido pelo próprio horticultor;

4 - Defina a hortaliça a ser cultivada: durante a escolha da hortaliça leve em conta a aceitação no mercado, a época do plantio, as características da planta dentre outros fatores.



Aglaonema com folhagem verde e manchas brancas

Para uma decoração cheia de frescor e muito verde opte pela Aglaonema com folhagem verde e manchas brancas. Elas também são perfeitas para compor a décor de ambientes internos que seguem uma pegada mais clean ou minimalista. Então, se você é adepto a algum desses estilo, reserve um espaço sobre a mesa de centro ou rack e cultive elas na sala de estar.



Aglaonema rosa

Para uma decoração mais delicada e romântica a Aglaonema rosa é a melhor alternativa. E lembre-se as manchas de suas folhagens são diferentes de um cultivo ao outro, variando desde traços pontuais até uma verdadeira explosão de rosa por toda a folha como é o caso da imagem abaixo.



Aglaonema vermelha

Agora, se você está a procura de uma planta mais descontraída e quente a Aglaonema vermelha é a melhor opção. Afinal, suas folhas marcantes deixam qualquer espaço cheio de energia. A Aglaonema vermelha também pode ser usada na decoração natalina. Posicione-as sobre a mesa de jantar, mesa de centro, rack ou aparador e surpreenda seus familiar e amigos durante a celebração.



Como cultivar a planta Aglaonema?

A Aglaonema é de fácil cultivo tornando-se uma ótima opção para jardineiros iniciantes. Nesse contexto, a planta pode se adaptar a diferentes lugares e ser cultivada em vasos, floreiras e canteiros, sejam eles grandes ou pequenos.



Como fazer muda de Aglaonema: passo a passo

1 - Para fazer mudas da Aglaonema utiliza-se da técnica de divisão de touceiras, também conhecida como técnica de separamos de rizomas subterrâneos;

2 - Retire a planta do vaso ou jardim e coloque-a sobre a mesa;

3 - Com auxílio de uma tesoura de poda separe os filhotes de Aglaonema que surgem junto da planta matriz;

4 - Pegue a muda e plante-a em vaso;

5 - Regar e deixar em cultivo à sombra.

Como cuidar da planta Aglaonema?

Apesar de se tratar de uma espécie resistente, é preciso ficar atento quanto algumas dicas de cultivo para que a planta Aglaonema cresça sempre forte e saudável. Nessas condições separamos abaixo algumas dicas especiais que certamente irão te ajudar nos cuidados com a Aglaonema.

Rega: de 2 a 3 vezes por semana, ou seja, é importante manter o substrato úmido, mas não encharcado, ok? Além disso, recomenda-se pulverizar um pouco de água nas folhas para que as mesmas se mantenham hidratadas

Iluminação: a planta Aglaonema não tolera exposição direta ao sol, então mantenha em locais com sombra

Poda: sempre que necessário realize a poda e retire as folhas secas para que a Aglaonema cresça forte;

Elimine as pragas: a infestação de cochonilha é muito comum nesse tipo de planta e caso isso ocorra a dica é utilizar uma calda de fumo para tratar os efeitos do ataque.



Vamos Recordar?

Exposição CPJ - Outubro de 2.009



Vamos Recordar?

Exposição CPJ - Outubro de 2.009



Receitas

Pão de Queijo de Liquidificador

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de polvilho doce
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 2 ovos
- Sal a gosto
- Margarina e farinha para untar as forminhas



Modo de Preparo

- 1 - Bata tudo no liquidificador até obter uma mistura homogênea. A dica aqui é começar pelos ingredientes mais líquidos e depois inserir aos poucos os ingredientes mais consistentes (como é o caso do polvilho e do queijo);
- 2 - Após essa etapa, despeje com uma espátula a massa homogênea do liquidificador até a metade das forminhas untadas;
- 3 - Leve as forminhas para assar em forno preaquecido a 180° C, por aproximadamente 15 minutos ou até a massa dourar;
- 4 - Por fim, espere o pão de queijo ficar morno para desenformar.

Vale comentar, que essa receita rende aproximadamente 40 pães de queijo!

Unte bem as forminhas

Na etapa de untar as forminhas do pão de queijo procure fazer uma camada fina e uniforme com margarina, preenchendo todos os cantinhos do recipiente. Depois, use a peneira e espalhe bem a farinha de trigo sobre cada forminha de pão de queijo.

Leve as forminhas do pão de queijo à geladeira

Depois de untar com margarina e espalhar a farinha de trigo, coloque as forminhas do pão de queijo na geladeira por aproximadamente 10 minutinhos. Vale destacar que nesta etapa, você ainda não vai colocar a mistura homogênea do liquidificador, ok? É somente as forminhas untadas com margarina e farinha de trigo. Isso porque, as forminhas ficam mais úmidas por dentro, facilitando a saída do pão de queijo após sair do forno.

Espera o pão de queijo ficar morno

Por fim, a dica é ter paciência e esperar o pão de queijo ficar morno para assim retirar essas delícias da forminha. Depois é só servir na mesa o pão de queijo dentro de um cesto, travessa ou até mesmo bandeja.

Receitas

ROSQUINHA DE SEMSOM (GERGELIM)

Ingredientes

- 360g de farinha de trigo
- 180g de açúcar
- 45g de manteiga
- 1 ovo
- 5g fermento em pó
- 1 colher de café de mahlab moído (opcional)
- 1 pitada de sal
- 80 a 90 ml de leite
- 200g de gergelim
- 1 clara



Modo de Preparo

- 1 - Numa vasilha peneirar todos os secos.
- 2 - Derreter a manteiga.
- 3 - Juntar o ovo, batido, a manteiga e o leite vagarosamente até dar o ponto (formar uma massa compacta mas não mole).
- 4 - Deixar descansar uns 15 minutos na geladeira.
- 5 - Pegar pequenas porções de massa e enrolar formando um bastão do enrolar em torno do dedo e fechar formando uma rosquinha.
- 6 - Pincelar com clara e passar no gergelim.
- 7 - Colocar na assadeira com papel manteiga ou silplat.
- 8 - Levar ao forno pré-aquecido a 180°C até que doure.

Dicas de Filmes

O Céu da Meia-Noite 2021 - Netflix

No Ártico, um cientista solitário corre contra o tempo na tentativa de impedir que o um grupo de astronautas retorne à Terra após uma catástrofe global. O filme aborda ciência e tecnologias, mas também traz reflexões a serem feitas, especialmente em relação a humanidade.

Era Uma Vez Um Sonho 2021 - Netflix

O filme busca garantir indicações ao Oscar 2021, tendo no elenco duas grandes atrizes Amy Adams e Glenn Close. O longa é baseado em fatos reais, em um período pós-guerra, onde a família Vance vai morar em Ohio na esperança de ficar longe da pobreza. O mais jovem da família cresce e vai para a universidade de Yal fazer o curso de Direito, ao mesmo tempo em que precisa lidar com as suas lembranças da infância, com os problemas da mãe e da avó, são diversos temas abordados, envolvendo alcoolismo, drogas, abusos. O roteiro é uma adaptação do livro Hillbilly Elegy: A Memoir of a Family and Culture in Crisis, escrito por J.D. Vance.





Dica de Série

Amigas Para Sempre (Netflix)

Tully (Katherine Heigl) e Kate (Sarah Chalke) se conheceram quando ainda adolescentes, isso lá em 1974. E a amizade das duas permanece até hoje, mas como nem tudo são flores, uma grande traição ameaça separar as duas para sempre. A série é inspirada no livro de romance de Kristin Hannah, chamado "Firefly Line", que tem como base a sua própria vida e os momentos vividos durante a época na Universidade de Washington.

Dica de Livro

O Diário de Suzana para Nicolas (Suzanne's Diary for Nicholas)

Depois de um ano de namoro, Matt decide romper o seu relacionamento - aparentemente perfeito - com Katie. Sem entender, a jovem sofre com o fim repentino da relação. Mas as suas dúvidas estão prestes a serem respondidas... Ou quase.

Katie encontra na porta de sua casa um caderno deixado por Matt, com o título: "Diário de Suzana para Nicolas". A jovem então descobre que Suzana é mãe de Nicolas e Matt o seu pai.

Confusa com as revelações que o diário traz à tona, Katie terá que juntar forças para conseguir entender o que aconteceu com o seu relacionamento através das páginas escritas por outra mulher.

