



FUNDO SOCIAL DE
SOLIDARIEDADE
SÃO CARLOS



CIDADE DE
SÃO CARLOS



HORTA EM PALLETS

Vamos cultivar alimentos, cuidado
e conhecimento.



O plantio de legumes, verduras e hortaliças (incluindo temperos e ervas) exige atenção a alguns princípios básicos da agricultura para garantir uma colheita saudável e abundante.

Índice

- 3** O que é uma horta em pallets?
- 4** Por que ter uma horta na escola?
- 5** O que podemos plantar na horta em pallets?
- 5** Escolhendo o melhor lugar para a horta
- 6** Preparando o solo
- 6** Plantando as mudas
- 7** Cuidando da horta
- 8** Colhendo e aprendendo
- 8** Quadro rápido de cultivo
- 10** Glossário da horta



O QUE É UMA HORTA EM PALLETS?

Você sabe o que é um pallet?

Pallets são estruturas de madeira usadas para transportar mercadorias. Em vez de serem descartados, eles podem ganhar uma nova utilidade: virar pequenas hortas.

Na Horta em Pallets, essas estruturas são transformadas em espaços de cultivo onde é possível plantar verduras, legumes, temperos e ervas.

Mesmo ocupando pouco espaço, essas hortas permitem que os alunos acompanhem todo o processo de produção dos alimentos:



PLANTAR

CUIDAR

OBSERVAR O CRESCIMENTO

COLHER





POR QUE TER UMA HORTA NA ESCOLA?

A horta é muito mais do que um lugar para plantar. Ela é também um espaço de aprendizado.

- ✓ Conhecer melhor a natureza
- ✓ Entender de onde vêm os alimentos
- ✓ Aprender sobre sustentabilidade
- ✓ Desenvolver responsabilidade e trabalho em equipe

Além disso, os alimentos cultivados podem ser utilizados na própria escola. Assim, os estudantes aprendem a valorizar a comida e a evitar o desperdício.



O QUE PODEMOS PLANTAR NA HORTA EM PALLETS?

Como os pallets têm pouco espaço e profundidade limitada, algumas plantas se adaptam melhor do que outras.

As melhores opções são espécies de raízes menores e crescimento rápido.



VERDURAS E FOLHAS

Alface, Rúcula, Espinafre e Couve



TEMPEROS E ERVAS

Manjerição, Hortelã, Alecrim, Salsa, Cebolinha e Orégano



OUTROS CULTIVOS POSSÍVEIS

Morango, Tomate-cereja e Pimentão

ESCOLHENDO O MELHOR LUGAR PARA A HORTA

Para crescer bem, as plantas precisam de sol, água e cuidado. A maioria das hortaliças precisa de 4 a 6 horas de sol por dia. Em São Carlos, o clima favorece bastante o cultivo de hortaliças durante grande parte do ano.

Locais com meia-sombra também podem ser usados para plantar folhas como alface e rúcula.

PREPARANDO O SOLO

Um bom solo ajuda as plantas a crescerem fortes e saudáveis. Para a horta em pallets, o ideal é usar uma mistura de:

- ✓ Terra vegetal
- ✓ Composto orgânico ou húmus de minhoca

Essa mistura ajuda a manter o solo:

Nutritivo

Fofo

Com boa retenção de água

PLANTANDO AS MUDAS

Agora vem uma das partes mais divertidas: **o plantio**.

As sementes ou mudas devem ser colocadas no solo com cuidado, respeitando o espaço entre as plantas.

Algumas espécies também podem ajudar umas às outras quando cultivadas juntas.

Essas combinações podem ajudar no crescimento das plantas e até afastar algumas pragas.

Boas combinações:



Cenoura e alface



Manjerição e pimentão



Hortelã e tomate

O CICLO DA PLANTA

Toda planta passa por um ciclo de vida. Ao acompanhar esse processo na horta da escola, você aprende na prática como a natureza funciona e como os alimentos chegam até a nossa mesa.



CUIDANDO DA HORTA

Depois de plantar, é preciso cuidar das plantas todos os dias.

Proteção natural

Algumas pragas podem aparecer, como pulgões ou pequenos insetos.

Para evitar problemas, podem ser usadas soluções naturais que não prejudicam o consumo das plantas.

Também é possível colocar folhas secas ou palha sobre o solo, ajudando a manter a umidade e proteger as plantas.

Rega

O solo deve ficar úmido, mas não encharcado.

O melhor horário para regar é:

- No início da manhã
- Ou no final da tarde

COLHENDO E APRENDENDO

Depois de algumas semanas, chega um dos momentos mais esperados: a colheita. Ao colher o que plantaram, os alunos percebem na prática:

- ✓ O tempo que a natureza leva para produzir alimentos
- ✓ A importância do cuidado com as plantas
- ✓ O valor da comida

A horta também contribui para o aprendizado em várias disciplinas:

Ciências: plantas, natureza e meio ambiente

Matemática: medição do crescimento das plantas

Língua Portuguesa: registros e observações da horta

Geografia: clima e relação com a natureza



QUADRO RÁPIDO DE CULTIVO

Planta	Iluminação	Rega	Tempo médio
Alface	sol ou meia-sombra	frequente	40 a 50 dias
Rúcula	sol ou meia-sombra	frequente	30 a 40 dias
Cebolinha	sol ou meia-sombra	moderada	60 a 90 dias
Manjericão	sol	moderada	40 a 60 dias
Tomate-cereja	sol	moderada	80 a 100 dias
Morango	sol	moderada	60 a 90 dias
Espinafre	meia-sombra	frequente	40 a 60 dias
Couve	sol	moderada	50 a 80 dias
Hortelã	meia-sombra	frequente	30 a 60 dias
Alecrim	sol	moderada	90 a 120 dias
Salsa	meia-sombra	moderada	70 a 90 dias
Orégano	sol	moderada	80 a 120 dias
Pimentão	sol	moderada	100 a 120 dias

Obs.: o tempo até a colheita pode variar de acordo com o clima, a variedade da planta e os cuidados com a horta.

CURIOSIDADES DA NOSSA HORTA

Alface

A alface é uma das hortaliças mais consumidas no mundo e cresce rapidamente. Em cerca de um mês já pode estar pronta para a colheita.

Rúcula

A rúcula tem um sabor levemente picante e é muito usada em saladas e sanduíches.

Cebolinha

Depois de colhida, a cebolinha pode voltar a crescer se a raiz continuar na terra.

Manjericão

O manjericão é muito usado na culinária italiana e combina muito bem com tomate.

Tomate-cereja

Apesar de ser usado como legume na cozinha, o tomate é considerado um fruto pela botânica.

Morango

O morango é um dos poucos frutos que têm as sementes do lado de fora.

Espinafre

O espinafre ficou famoso no desenho do personagem Popeye, que ficava mais forte quando comia suas folhas.

Couve

A couve é muito nutritiva e faz parte de pratos tradicionais brasileiros, como a feijoada.

Hortelã

A hortelã tem aroma refrescante e pode ser usada em sucos, chás e sobremesas.

Alecrim

O alecrim é uma erva muito aromática e seu cheiro ajuda a afastar alguns insetos.

Salsa (salsinha)

A salsa é um dos temperos mais usados na culinária brasileira.

Orégano

O orégano é muito usado em pizzas, massas e molhos.

Pimentão

O pimentão pode ter várias cores: verde, amarelo, laranja e vermelho. Cada cor representa um estágio diferente de maturação.



GLOSSÁRIO DA HORTA

Adubação

Reposição de nutrientes no solo para ajudar as plantas a crescerem.

Compostagem

Processo que transforma restos de alimentos e folhas em adubo natural.

Germinação

Momento em que a semente começa a brotar.

Pragas

Insetos ou organismos que podem prejudicar as plantas.

Solo

A terra onde as plantas crescem.

CULTIVAR TAMBÉM É APRENDER

Uma horta é muito mais do que um lugar onde plantas crescem. Ela é um espaço de descobertas.

Ao plantar uma semente, acompanhar o crescimento das folhas e esperar o momento da colheita, aprendemos que a natureza tem seu próprio tempo. E que tudo precisa de cuidado, paciência e atenção.

Na Horta em Pallets, cada aluno pode participar de todas as etapas: preparar o solo, plantar, regar, observar e colher. Assim, a escola se transforma em um ambiente vivo de aprendizado.

Cuidar da horta também é aprender sobre:

- Respeito pela natureza
- Uso consciente da água
- Sustentabilidade
- Trabalho em equipe

Pequenas sementes podem gerar grandes transformações. E quando cultivamos uma horta na escola, cultivamos também conhecimento, responsabilidade e um futuro mais sustentável.

