



QUINTAIS NA CIDADE

Como tirar sementes de hortaliças: a experiência de Pedro



Pedro é nascido no estado da Paraíba, na cidade de Aroeira. Lá plantava roça (milho e feijão) e criava vacas. Há 8 anos veio para o Rio de Janeiro para ser caseiro, na Praia da Brisa, em Guaratiba.

Pedro conta que não tinha nenhuma experiência com o cultivo de hortas e nessa época não sabia nem como botar uma semente de hortaliça na terra. A dona da casa onde ele trabalhava foi quem começou a ensiná-lo que era necessário preparar canteiros e como ele deveria fazer, apesar de ela também não ter muita experiência.

Pedro foi então experimentando sozinho e copiando as experiências que davam certo. Logo no primeiro ano, ele viu algumas hortaliças sendo sementeadas e imaginou que dava para tirar a semente, assim como o milho e o feijão que ele plantava lá na Paraíba. Ele pensou que se lá na roça dá certo, porque aqui não vai dar também? Pedro passou então a tirar sementes de hortaliças, porque dessa maneira não tem que comprar, além do que as sementes da loja você nunca sabe bem se estão na validade.

Hoje, além da horta no quintal da casa onde cuida, Pedro possui mais duas hortas em terrenos vizinhos que estavam abandonados, e também cria 6 vacas, que fornecem o esterco para adubar as suas plantas. Nesses espaços cultiva de tudo um pouco: couve, tomate, coentro, pimentão, banana, alface, entre outras.

Foi aprendendo e experimentando sozinho que Pedro hoje pode passar as suas experiências de colheita, armazenamento e plantio das sementes de hortaliças.

Como o povo da região já sabe que ele tem sementes de hortaliças, principalmente coentro, sempre que as pessoas querem plantar, passam lá na casa do Pedro e pedem a ele.



Tipo de plantação que o Pedro guarda:	Colhe para tirar semente quando:	Depois de plantada a semente, quanto tempo leva para começar a brotar:
Alface	Está amarelinha, quase secando	5 dias
Coentro	Está amarelinha, quase secando	8 dias
Pepino	Tem que colher quando o pepino está bem amarelinho	5 dias
Pimentão	Tem que colher quando o pimentão está bem vermelhinho (maduro)	8 dias ou mais
Abóbora	Quando a abóbora está bem madura (vermelhinha)	5 dias
Quiabo	O quiabo tem que estar seco	5 dias
Salsa	Quando está secando	15 dias
Milho	Deixa secar no pé	5 dias
Tomate	Tira o tomate maduro e não seca a semente. Joga na terra e pega bem	Não marcou, porque espalha as sementes na terra sem secar mesmo
Jiló	Tira a semente quando o jiló está bem vermelhinho no pé	10 a 12 dias
Vagem	Quando está madura, secando no pé	5 dias
Maxixe	Quando está amarelo	Não marcou



De maneira geral, o Pedro escolhe as plantas mais bonitas, excluindo as chochas para tirar a semente. Depois de colhida, limpa bem o fruto (no caso de jiló, abóbora, maxixe), separando a semente da polpa. Já para salsinha, coentro, alface, deixa secar primeiramente nos maços, pendurados no terreiro, e depois rala (esfrega com as mãos para separar as sementes do pendão).



Aí então, deixa secar mais em casa, no sol, num jornal no chão, por uns três dias.

Observa que todo dia à noite deve recolher do terreiro para que o sereno não volte a umedecer as sementes.

Depois de bem secas, guarda nos vidros, que já devem ter sido lavados e bem secos (não pode ter nada de água ou umidade).

Aí, guarda nos vidros, na prateleira do armário. Diz que a semente tem validade de um ano para o outro.

