

Aluna: Kauany Iris Kunz 3ºB

Tema: Repelente caseiro da casca da laranja a fim de reduzir o desperdício

O Brasil é o quarto maior produtor de alimentos do mundo. Ao mesmo tempo ganha o título de “país do desperdício” devido às toneladas de comida que são jogadas fora todos os dias. Existe uma forma de mudar essa realidade e é com o reaproveitamento de alimentos.

O aproveitamento integral de alimentos trata-se de um método que visa a utilização total dos componentes dos alimentos no preparo de refeições, incluindo, além da polpa, partes não convencionais tais como cascas, sementes e talos de legumes e verduras. Essa forma de utilização aumenta o fornecimento de nutrientes das preparações e favorece a sustentabilidade, além de diminuir o seu desperdício.

Além disso, é possível espantar os mosquitos de um jeito saudável e sustentável, e ainda aromatizar o ambiente ao mesmo tempo.

Você pode voltar a usar o seu repelente antigo para criar um repelente caseiro e natural usando apenas um ingrediente: cascas de laranja. Não chega a ser exatamente um upcycle, já que você irá usar o aparelho com a mesma função para a qual ele foi projetado, mas essa é uma forma de evitar o descarte precoce de um produto funcional – mas que foi vítima da obsolescência de função.

O truque para espantar os mosquitos é simples. Basta colocar um pedaço de casca de laranja no lugar destinado ao antigo tablete convencional – também é possível substituir a laranja por alguma outra fruta cítrica qualquer.

Por incrível que pareça, além de afastar a maioria dos insetos indesejados, o ambiente será perfumado com um delicioso aroma cítrico e você terá certeza de não estar entrando em contato com produtos químicos artificiais, que podem ser tóxicos e prejudiciais à saúde.

Dessa forma, incentivamos o aproveitamento de alimentos e contribuimos para a erradicação do desperdício.

Esse não é só um problema brasileiro. Estudos mostram que 30% da produção mundial de alimentos é desperdiçada em razão da falha no cultivo, na colheita, no transporte, no armazenamento e na comercialização.

Alimentos que poderiam ser aproveitados por famílias carentes e evitar que milhões de pessoas passem fome. Por isso, a prática de reaproveitar esses alimentos quer se tornar cada vez mais frequente até virar um hábito.

Referências:

<https://www.ecycle.com.br/como-espantar-mosquitos-repelente-natural-caseiro-casca-de-laranja/>

https://pt.m.wikipedia.org/wiki/Aproveitamento_integral_de_alimentos

<https://festivaldasustentabilidade.com.br/restos-de-alimento-no-lixo-nao-mais-aprenda-o-reaproveitamento-e-conheca-seus-beneficios/>