

VERDADES E MITOS NA FRUTICULTURA

José Antonio Alberto da Silva

Eng. Agr., Dr., PqC do Polo Regional da Alta Mogiana/APTA

jaas@apta.sp.gov.br

A cultura brasileira é muito rica em mitos, lendas, crendices, superstições, folclore, e apesar de um fundo de verdade, muitas vezes as informações e recomendações não têm fundamentos ou respaldo científico. Muitas das recomendações e ditos do boca a boca foram introduzidas com os colonizadores e com o tempo sofreram com a criatividade da população. Normalmente mal não faz e muito menos bem, mas na verdade elas têm um fundo de sarcasmo. Com certeza você já ouviu algumas destas recomendações e saiba agora se É Verdade ou Mito.

Sal no Coco

No plantio tem que jogar sal na cova e colocar o ano todo um punhado de sal grosso em volta do pé do coco!



Foto: J.A.A. Silva

Verdade ou mito?

Mito!. O que acontece é que o coqueiro é uma planta bastante exigente em cloro (Cl) como nutriente para seu desenvolvimento e produção. O sal de cozinha ou cloreto de sódio (NaCl) é um produto que possui cloro e é de fácil acesso da população que tem um pé de coco no quintal, daí se convencionou o uso. Como o coqueiro também necessita de outros nutrientes como nitrogênio, fósforo e potássio, o ideal é aplicar um adubo formulado que possua estes nutrientes, já que o cloreto de potássio (KCl) usado nas fórmulas supre a exigência de cloro do coqueiro, não necessitando da adição de sal. Mas se você fizer questão do sal, aplique uma pequena dose, pois, o sódio (Na) presente, em excesso pode ser tóxico ao coqueiro. Existe ainda uma indicação de aplicar sal no olho do coqueiro (inserção de folhas novas) exercendo algum efeito de repelente às pragas do coqueiro.

Couro na Uva

Enterrando uma botina de couro no pé de uva ela produz mais e os frutos são mais doces!



Foto: J.A.A. Silva

Verdade ou mito?

Em tese é verdade, mas funciona como uma adubação orgânica. Esta pratica adotamos de Portugal e lá antigamente era comum enterrar no pé das videiras raspas e aparas de couro, sobra dos curtumes e sapatarias. Na verdade era uma forma de adicionar matéria orgânica de decomposição lenta nos parreirais de videiras e descartar as sobras de couro das indústrias. O material em decomposição fornece nutrientes às plantas, porém, temos outras fontes de matéria orgânica como os esterco e compostos que são mais abundantes,

decompõem-se mais rápido, são ricos em nutrientes e comprovadamente melhoram a produção e qualidade das frutas.

Manga com Leite Mata

Se tomar leite e comer manga morre!



Foto: J.A.A. Silva

Verdade ou mito?

Mito! Seja como frapê, vitamina, sorvete ou ao natural a manga é uma fruta irresistível.

Na verdade a maravilhosa fruta foi trazida da Índia para o Brasil pelos portugueses e daí surgiram as crendices e ditos populares como “A manga de manhã é ouro, a tarde é prata e à noite, mata”. Este dito e a proibição surgiram para preservar a manga da fome dos escravos, pois era considerada nobre e só deveria ser saboreada pelos Senhores. Como durante o dia os escravos estavam trabalhando e não tinham tempo para roubá-las do pomar dos Senhores, diziam que de manhã e a tarde eram boas, mas a noite fazia mal. Naquela época o leite em fatura era distribuído aos escravos à noite e amedrontá-los com a possibilidade de morrerem com a mistura, protegia as frutas de serem roubadas e consumidas neste horário. Dizem ainda que para comprovar o efeito da mistura perante os escravos, os Senhores envenenavam o leite e faziam com que um escravo bebesse a mistura e em seguida davam-lhe uma manga. Assim não tinha jeito, era demonstrado a todos da época que a mistura matava mesmo. Apesar de hoje esclarecido, é comum as vovós lembrarem os netinhos “leite com manga mata menino”, pessoas não consumirem

manga a noite porque é de digestão difícil, mas no caso de alguém comer manga demasiadamente, *dizem* que um santo remédio é beber em seguida três goles de água.

Prego na Jabuticabeira

Para a jabuticaba produzir é só cravar pregos no tronco!



Foto: J.A.A. Silva

Verdade ou mito?

As vezes até funciona, mas na verdade quando se provoca este tipo de ferimento na planta ocorre um estímulo e a planta produz um hormônio o Etileno que induz a planta a florescer. Além disto, a oxidação do prego fornece uma pequena quantidade de ferro à planta que tem função nutricional.

O mais indicado é plantar mudas propagadas vegetativamente como as enxertadas e cuidar adequadamente, adubando, irrigando e a planta produzirá quando estiver pronta para tal. Muitas vezes o ferimento é porta de entrada para fungos que podem matar a planta. No caso do coqueiro o prego pode atingir a região de crescimento (meristema) e matar a planta.

Para Produzir Machuque o Tronco com Facão ou Amarre Arame Farpado

Para plantas que não produzem frutos, deve-se talhar todo o tronco com facão, machado ou enrolar firmemente arame farpado no tronco!



Foto: J.A.A. Silva

Verdade ou mito?

É..., da mesma maneira que o prego, as lesões estimulam a planta a produzir etileno e podem induzir ao florescimento. A mangueira, abacateiro, jabuticabeira, propagada via semente demora para iniciar a produção. As vezes este procedimento agressivo até funciona, mas os ferimentos podem ter efeitos irreversíveis e matar a planta, além do que o aspecto das cicatrizes no tronco é péssimo e mostra toda a agressividade do homem. Utilize mudas enxertadas, cuide melhor da sua planta que ela responderá com flores e frutos na época certa.

Comer Abacate Aumenta o Colesterol

Abacate tem muita gordura e engorda!



Foto: J.A.A. Silva

Verdade ou mito?

Bom, o abacate é uma fruta saudável, faz bem a saúde, é sim rico em gordura, mas é gordura do tipo monossaturada, responsável por diminuir as taxas de colesterol. Pesquisas recentes realizadas no México provaram que todos os 45 voluntários que comeram abacate durante sete dias reduziram em até 17% o nível de colesterol ruim do sangue. Mas se sua única dieta é comer abacate, cuidado porque ele é rico em calorias. Mais ou menos 2 colheres de sopa por dia, são suficientes para que desfrute dos benefícios.

Colher mamão fora da seqüência de maturação dá doença na planta

Se colher os frutos verdes do meio do mamoeiro os outros frutos empedram e dá doença no pé!



Foto: J.A.A. Silva

Verdade ou mito?

Mito, esta era uma maneira antiga da dona do mamoeiro negar ao vizinho alguns frutos verdes para fazer doce. Na verdade o mamoeiro é suscetível a várias pragas como ácaros e doenças: vírus, fungos e bactérias. Os ácaros nas folhas causam deformação, amarelecimento das folhas e frutos e até morte da planta. O empedramento de frutos ocorre por deficiência de boro. A retirada de alguns frutos com certeza diminuirá a pressão na planta e propiciará melhor desenvolvimento aos que restarem.

Tijolo na Pinheira

Se amarrar um tijolo no tronco da pinheinha (fruta do conde) os frutos não ficam pretos!



Foto: J.A.A. Silva

Verdade ou mito?

Mito, a família Anonáceas a qual faz parte a fruta do conde também conhecida como pinha ou ata são bastante suscetíveis a pragas e doenças. O escurecimento dos frutos também conhecido como mumificação, ocorre devido ao ataque de broca de frutos e fungos. O controle deve ser feito através da destruição de frutos mumificados de um ano para outro e pulverizações com inseticidas e fungicidas. Em anos com muita chuva e alta temperatura há maior ocorrência, não havendo técnico-cientificamente qualquer efeito da utilização do tijolo.

Carambola Mata

A carambola é venenosa e quem comer pode morrer!



Foto: J.A.A. Silva

Verdade ou mito?

Vamos explicar!. A carambola é um fruto maravilhoso para consumo natural, na forma de doce, suco, em saladas e na ornamentação de drinques. O consumo de carambola deve ser evitado por doente renal crônico, pois ela possui uma neurotoxina que pode levar sim este doente a morte. A neurotoxina da carambola, ingerida por uma pessoa normal, é absorvida pela digestão, filtrada pelo rim e excretada, sem sintomas, no entanto se o rim não funciona, essa toxina é absorvida, concentra-se no sangue, atinge os neurônios em concentração maior, provoca soluços incuráveis, convulsões podendo levar a morte. Pesquisas mostram que as carambolas ácidas tem mais toxinas que as doces.

Banana Fora da Penca Dura Mais

Se cortar o talinho da banana separando-as da penca elas duram mais nas fruteiras!



Foto: J.A.A. Silva

Verdade ou mito?

Verdade. Quando separamos as frutas da estrutura da penca, ocorre o secamento da ponta cortada com redução do processo de respiração, perda de água e produção do etileno que é o maior responsável pelo amadurecimento das frutas. Com isso é possível manter os frutos mais tempo na fruteira.