



# PÉ de CERRADO

Ceres-GO

GESTÃO DE RECURSOS HÍDRICOS E PROJETO PÉ DE CERRADO, COMBINAÇÃO QUE PRESERVA A VIDA.

## PROJETO PÉ DE CERRADO REALIZA PLANTIO DE MUDAS EM ÁREAS DE PRESERVAÇÃO PERMANENTE ISOLADAS PELO PROJETO



O Projeto Pé de Cerrado, executado pela ONG Nova Mulher e **patrocinado pela Petrobras, por meio do Programa Petrobras Socioambiental**, realiza a distribuição e plantio de mudas em Áreas de Preservação Permanente isoladas pelo projeto em propriedades beneficiadas.

# Uma mãozinha para a Sustentabilidade

As matas ciliares são formações vegetais de ocorrência ao longo de cursos d'água e, em locais sujeitos a inundações temporárias. Também conhecida como mata de galeria, é considerada pelo Código Florestal Federal como "área de preservação permanente (APP)", com diversas funções ambientais.

Sua recomposição é de extrema importância no Brasil, pois estas que, primariamente, desempenham o papel de proteger as margens dos corpos d'água, evitando o assoreamento, além de favorecer a

regularização da vazão dos rios, córregos e nascentes e ainda oferece abrigo e alimentação para a fauna local.

Objetivando a recomposição de tais matas, o Projeto Pé de Cerrado, executado pela ONG Nova Mulher e **patrocinado pela Petrobras, por meio do Programa Petrobras Socioambiental**, iniciou em novembro de 2014 o reflorestamento de córregos e nascentes isoladas pelo Pé de Cerrado, o objetivo de tais ações é a preservação dos recursos hídricos existentes no município de Ceres.

**Pé de Cerrado distribui 73.549 mudas para o REFLORESTAMENTO de Área de Preservação Permanente**



# Plantando a Liberdade



No ensejo de promover a cidadania e a reinserção social, o Projeto Pé de Cerrado, executado pela ONG Nova Mulher e **patrocinado pela Petrobras, por meio do Programa Petrobras Socioambiental**, firmou parceria com a Unidade Prisional de Ceres para oportunizar a reintegração dos reeducandos, por meio do trabalho, à sociedade. .

Dez reeducandos estão realizando o plantio de mudas nas Áreas de Preservação Permanente (APP) beneficiadas pelo projeto. Segundo o Diretor da Unidade Prisional, Guilherme

Vieira, a motivação para que o trabalho fosse realizado, veio por meio do anseio de contribuir com o meio ambiente, além de proporcionar a eles remissão na pena.

Segundo o Diretor da Unidade Prisional, a expectativa quanto à parceria firmada é de “reduzir a reincidência criminal no município de Ceres, dando um direcionamento significativo na vida dos presos que passaram por este inovador e audacioso projeto”, intitulado por ele como, “Projeto Plantando a Liberdade”.



O Reflorestamento visa recuperar áreas que tiveram a vegetação removida pelas forças da natureza, como os incêndios ou pelas ações humanas como as queimadas, exploração de madeira e expansão de áreas agrícolas. Tal ação possui significativa importância no combate às mudanças climáticas, no aumento dos recursos hídricos, remoção de gás carbônico e redução do efeito estufa.

O projeto Pé de Cerrado juntamente com os reeducandos da Unidade Prisional de Ceres, realiza o plantio de mudas nas propriedades beneficiadas com o isolamento de córregos e nascentes no espaço rural de Ceres.

## Dica do Mês

### Receitas Agroecológicas

#### FORMICIDA NATURAL

**INGREDIENTES:**

50 litros de água, 10 kg de esterco fresco, 1 kg de melado ou açúcar de cana.

**MODO DE PREPARAR:**

Misturar bem todos os ingredientes e deixar fermentar durante uma semana.

**MODO DE USAR:**

Coar com um pano e aplicar dentro do formigueiro (na porção de 1 para 10; ou seja 1 l do produto para 10 l de água), até inundar o formigueiro.

#### Culinária

#### Lasanha de caju


**Ingredientes:**

400 gramas carne de caju  
2 colheres de margarina  
3 dentes de alho  
2 tabletes de caldo de galinha  
1 tomate  
tempero misto (pimenta-do-reino e cominho)  
sal corante  
3 colheres de salsinha  
1 colher de pimentão  
1 copo de azeitona

**Para o molho branco**

1 litro de leite  
3 colheres de margarina  
3 colheres de farinha de trigo  
sal  
1 lata de creme de leite  
400 g mussarela

**Para a montagem**

1 pacote de macarrão para lasanha

**Modo de preparo**

O primeiro passo é colocar a carne do caju em água fervente para retirar a acidez. Depois de cinco minutos a água deve ser escorrida e deve-se colocar três colheres de sopa de vinagre para evitar que ele fique escuro. Tempere a carne de caju, doure o alho e a cebola. Coloque a carne na panela, acrescente os outros ingredientes e deixe no fogo por 15 minutos. Coloque todos os ingredientes do molho na panela – menos o creme de leite. Quando o molho engrossar, acrescente o creme. Você vai precisar ainda de um pacote de macarrão próprio para a lasanha e 400 gramas de queijo mussarela ralado. Posteriormente, faça a montagem, colocando a lasanha alternando as camadas de molho branco, macarrão, recheio de caju e queijo. Leve ao fogo por 15 minutos e bom apetite!

#### Piada do Mês

O caipira chegou no guichê da empresa de ônibus e pediu:

– Moço, por favor me dá uma passagem para anastácia, ida e volta

O homem falou: Aqui não vendemos passagem para anastácia

O caipira virou-se para sua mulher e falou:

– Vamô embra Anastácia, o homem num quer vender passagem pro cê.

**Expediente:**

Texto: Anielle Gabriel  
Fotos: Anielle Gabriel  
Revisão: Jaqueline Oliveira  
Diagramação: Paulo C. Almeida  
Impressão: Gráfica da Família



Visite nosso site:  
[www.pedecerrado.org](http://www.pedecerrado.org)

Siga-nos em:

<https://facebook.com/projetopedecerrado>  
<https://twitter.com/DeCerrado>  
<http://www.youtube.com/user/PedeCerrado1>

Executora:



Patrocínio



Parceiros:

