

# LÍRIO DA PAZ, COM ESSE INGREDIENTE FICA EXUBERANTE PARA SEMPRE! DETALHES NO PRIMEIRO COMENTÁRIO

## INGREDIENTES

Ingredientes e utensílios: 100 g de arroz cru (aproximadamente ½ xícara)

3 L de água quente

Liquidificador ou pilão

Peneira fina ou pano de algodão limpo

Recipiente para armazenar

## MODO DE PREPARO

Triture o arroz até virar um pó grosso.

Misture o pó em 3 L de água quente e deixe em infusão por 30 minutos.

Coe a solução com a peneira ou o pano, separando o líquido do resíduo.

Espere esfriar em temperatura ambiente antes de usar.

Como Aplicar na Planta

Frequência: regue com a solução de arroz a cada 15 dias, substituindo parte da água de irrigação normal.

Volume: utilize o suficiente apenas para umedecer o substrato, sem encharcar — cerca de 200 mL por rega, em vasos médios.

Cuidados pós-regagem: aguarde 30 minutos antes de retornar ao local, garantindo que não haja acúmulo de umidade na folhagem.

## 5. Rotina de Nutrição Completa

Para potencializar o efeito do adubo de arroz, integre estas etapas à sua rotina:

Limpeza mensal das folhas: passe um pano úmido para remover poeira e facilitar a fotossíntese.

Esquema de rega normal: regue com água pura nos intervalos de adubação, mantendo o solo sempre levemente úmido.

Troca de vaso: a cada 2 anos, use um substrato rico em matéria orgânica para renovar nutrientes.

## 6. Adaptações e Precauções

Solo encharcado? suspenda a adubação até o substrato secar adequadamente.

Folhas amareladas: pode ser excesso de adubo; reduza a frequência para uma vez por mês.

Variedades sensíveis: plantas recém-transplantadas ou muito jovens se beneficiam de meia dosagem do adubo de arroz.

Manter o Lírio da Paz florido e vigoroso é mais simples do que parece quando unimos bons hábitos de cultivo a um adubo natural de baixo custo.

Com luz adequada, regas na medida certa e a nutrição extra do arroz, sua planta sinaliza saúde com folhas viçosas e flores que duram por semanas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17311-17311.html>