

Bel Coelho  
Chef do restaurante Dui

 **MESA**  
sustentável  
Movimento por uma gastronomia consciente

 **MESA**  
sustentável  
Movimento por uma gastronomia consciente

## Reciclagem de óleo: o que você faz na cozinha reflete no mundo.

O mesmo litro de óleo usado para preparar deliciosas receitas pode contaminar um milhão de litros de água se não for jogado fora corretamente. Isso equivale ao consumo de duas pessoas durante sete anos. A poluição da água pelo óleo encarece o tratamento de água em quase 50%, emite gases que causam o efeito estufa e entope tubulações, causando enchentes e prejuízos para o seu bolso. Portanto, quando o óleo não puder mais ser aproveitado, coloque-o em uma garrafa pet e leve a um dos mais de 150 postos de coleta espalhados pelo Brasil.

Faça como Bel Coelho, seja você também a favor de uma gastronomia consciente. Acompanhe a Campanha Mesa Sustentável nas próximas edições da Revista Prazeres da Mesa ou através do nosso site.

Sua cozinha vai ficar limpa, e sua consciência também.

[www.mesasustentavel.com.br](http://www.mesasustentavel.com.br)  
Acesse e sustente esta ideia.



Lixo



Óleo



Energia



Água



Orgânico



Jardins



Social

Uma iniciativa

**PRAZERES DA**  
**MESA**  
A BIBLIA DA GASTRONOMIA