



Helena Rizzo,
Chef do restaurante Maní.

Economia de água e energia: bom para a sustentabilidade do planeta e para o seu bolso.

Economizar recursos, reduzir suas contas e colaborar com a preservação do planeta é muito fácil. Procure não deixar as torneiras abertas após lavar alimentos ou enquanto ensaboa a louça e reutilize a água sempre que possível. De gota em gota você economiza mais de seis mil litros de água por mês. Evite também abrir a porta do refrigerador diversas vezes, espere os alimentos esfriarem para colocá-los na geladeira e utilize lâmpadas fluorescentes. Fazendo essas mudanças você vai ver como economizar faz bem para a sua cozinha, para o planeta e para o seu bolso.

Faça como Helena Rizzo e 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 e não economize esforços para preservar o planeta.

www.mesasustentavel.com.br Acesse e sustente esta ideia.



Reciclagem
de Lixo



Reciclagem
de Óleo



Economia
de Energia



Economia
de Água



Produtos
Regionais



Jardins
Comestíveis



Inclusão
Social

Uma iniciativa

PRAZERES DA
MESA
A BIBLIA DA GASTRONOMIA