

Compre coleções, CDs, CDs ROMs, Vídeos e muito mais...
CLIQUE AQUI

SHOPPING 3

Assine Menu
com até 50%
de desconto

O PRAZER DE COMER E BEBER BEM

CAPA

ÍNDICE

EDIÇÕES ANTERIORES

BOLETINS

ASSINATURAS



Edição 119

ASSINE JÁ

Índice

- Sumário da edição
- Reportagens

seções

- Cartas
- Romeu e Julieta
- Restaurantes
- Baixa Gastronomia
- Estante

colunas

- Etiqueta
- Paris
- Saúde
- Vinho
- Cerveja
- Café

Home: Revista: Reportagens

Novembro/2008

• Orgânicos

Orgânicos

Beatriz Marques



Lugar de horta é na escola

A conscientização de uma alimentação saudável e a preocupação com o meio ambiente deve começar desde cedo. Melhor ainda se fizer parte do dia-a-dia de uma escola. Esta é a aposta da Fundação Mokiti Okada e da Escola Estadual Paulino Nunes Esposo, no distante bairro de Parelheiros, São Paulo. A parceria resultou no projeto Horta Comunitária, em que os mil alunos da quinta à sétima série se envolvem no cultivo e

fazem atividades em torno da horta orgânica da escola.

O projeto, que começou no final de 2006, vem crescendo. No começo, as crianças aprendiam a plantar, a cuidar e até a preparar os alimentos colhidos, com a ajuda das merendeiras. Hoje, elas também têm aulas de matemática, ciências e português em torno da horta. "Cálculo do tamanho da horta, pesquisa de substâncias que fazem parte dos alimentos e até um livro de receitas foram desenvolvidos pelas crianças", explica Fernando Augusto de Souza, coordenador do Centro de Pesquisas Mokiti Okada. Mesmo com pouco tempo de vida, já se notam os resultados. "Eles pedem para as merendeiras prepararem legumes e verduras que experimentaram na horta. É um orgulho para qualquer mãe", diz Souza. Neste ano, a fundação lançou outro projeto: plantar árvores nativas da Mata Atlântica no entorno da escola. Há também o plano de montar uma ONG para os alunos que se formam continuarem a desenvolver a horta comunitária em outros locais.

Fundação Mokiti Okada www.fmo.org.br e tel (11) 5087-5004

OUTRAS EDIÇÕES



Clique para ler a
matéria de capa das
edições anteriores

OUTROS SITES

ISTOÉ

Dinheiro

Dinheiro Rural

Gente

Revista Planeta

Menu.

APROVEITE!



Fique de olho

na BioFach América Latina e na ExpoSustentat, dois eventos com palestras e expositores orgânicos que acontecem entre os dias 23 e 25 de outubro, no Transamérica Expo Center, em São Paulo

Lúpulo e mel

Mel, lúpulo selvagem, malte e cevada, todos cultivados de maneira orgânica. Esses são os ingredientes da Honey Dew, uma cerveja de sucesso na Europa que acaba de chegar ao Brasil, importada pela Boxer e que integra o portfólio da cervejaria inglesa Fuller's. No estilo Golden Ale, tem cor dourada, traz leve doçura no paladar e tem 5% de teor alcoólico. A sugestão é harmonizá-la com pratos de peixes e frutos do mar. A cerveja vem em garrafa de 500 ml, com preço sugerido de R\$ 22.



© Copyright 1997-2008 Editora Três