

HISTÓRIA DA MANDIOCA...









**O que foi necessário para eu
aprender a cozinhar e ser uma
especialista hoje em culinária infantil
na educação?**



**COMIDA SAUDÁVEL PODE SER
BONITA?**

GOURMET?

E SUCO ?













Bem-vindos!

Respire

Caminhe

DESCANSE

CONFIE

AME

Restaura

VIVA! 



























raul_espacoviva 2 h



Enviar mensagem





CULINÁRIA SAUDÁVEL

O desafio mais
gostoso da missão

COMO SERÁ NOSSA CULINÁRIA?

Cozinhar é uma Ciência e uma Arte!

- A ciência culinária não é de pequena importância. ... Essa arte deve ser considerada como a mais valiosa de todas as artes, visto se achar tão ligada com a vida. Ela deve receber mais atenção; pois para formar bom sangue, o organismo necessita de bom alimento. O fundamento daquilo que conserva o povo com boa saúde é a obra médico-missionária da boa cozinha. OC - Pag. 372



Sugestão de chefs Brasileiros...



Ricardo

Fioravanti

Bambu Chuveroso



Rafa Rocha

Blog



Raul e Neyla

Espaço Viva



Teru

Novo Tempo

DOCUMENTÁRIOS



Dos mesmos produtores de "Criança, a Alma do Negócio", maria farinha filmes apresenta

Obesidade, a maior epidemia infantil da história.

MUITO ALÉM DO PESO



direção de **ESTELA RENNER**
com Alex Bogusky, Amélio Godoy, Amit Goswami, Ann Cooper, Balduino Tschiedel, Corinna Hawkes,
Elisabetta Recine, Enrique Jacoby, Frei Betto, Jamie Oliver, Rizzatto Nunes, Susan Linn e Waldir Coutinho
Direção de Fotografia: Renata Ursoia. Montagem: Jordana Berg. Trilha Sonora Original: Luiz Macedo. Animação: Birdo
Direção de Produção: Juliana Borges. Produção Executiva: Marcos Nisti. Direção: Estela Renner



Verifique a classificação indicativa www.muitoalemdepeso.com.br

**ASSISTA E BAIXE
AGORA, GRÁTIS!**



MUITO ALÉM DO PESO

Obesidade, a maior epidemia infantil da história

Filme fala sobre a epidemia de obesidade infantil causada por uma alimentação baseada em junk food. No documentário, vários especialistas debatem qual o caminho para mudar a atual situação da saúde infantil no mundo.

Crianças são apresentadas a vegetais que não conseguem nem identificar quais são, mas que deveriam fazer parte de seu dia a dia.

The image features two burgers on a white background. Instead of traditional burger fillings, the buns are packed with various pills in different colors (red, blue, yellow, purple, white) and crumpled US dollar bills. A large red rectangular box with a white border is centered over the burgers, containing the text 'WHAT THE HEALTH' in a bold, white, sans-serif font. The text is arranged in two lines: 'WHAT THE' on the top line and 'HEALTH' on the bottom line. The overall composition suggests a link between fast food, pharmaceuticals, and healthcare costs.

WHAT THE

HEALTH



**DIETA DE
GLADIADORES**

A close-up photograph of a cow's face looking through a blue metal fence. The background is a bright sunset with a golden glow over a field. The cow's face is partially obscured by the fence rails.

COWSPIRACY

THE SUSTAINABILITY SECRET



FOOD MATTERS PRODUCTIONS PRESENTS
A **FOOD MATTERS®** FILM

**HUNGRY
— FOR —
CHANGE**

Your health is in your hands.

LIVROS

Stephanie & Anneliese Howard



Kidlicious

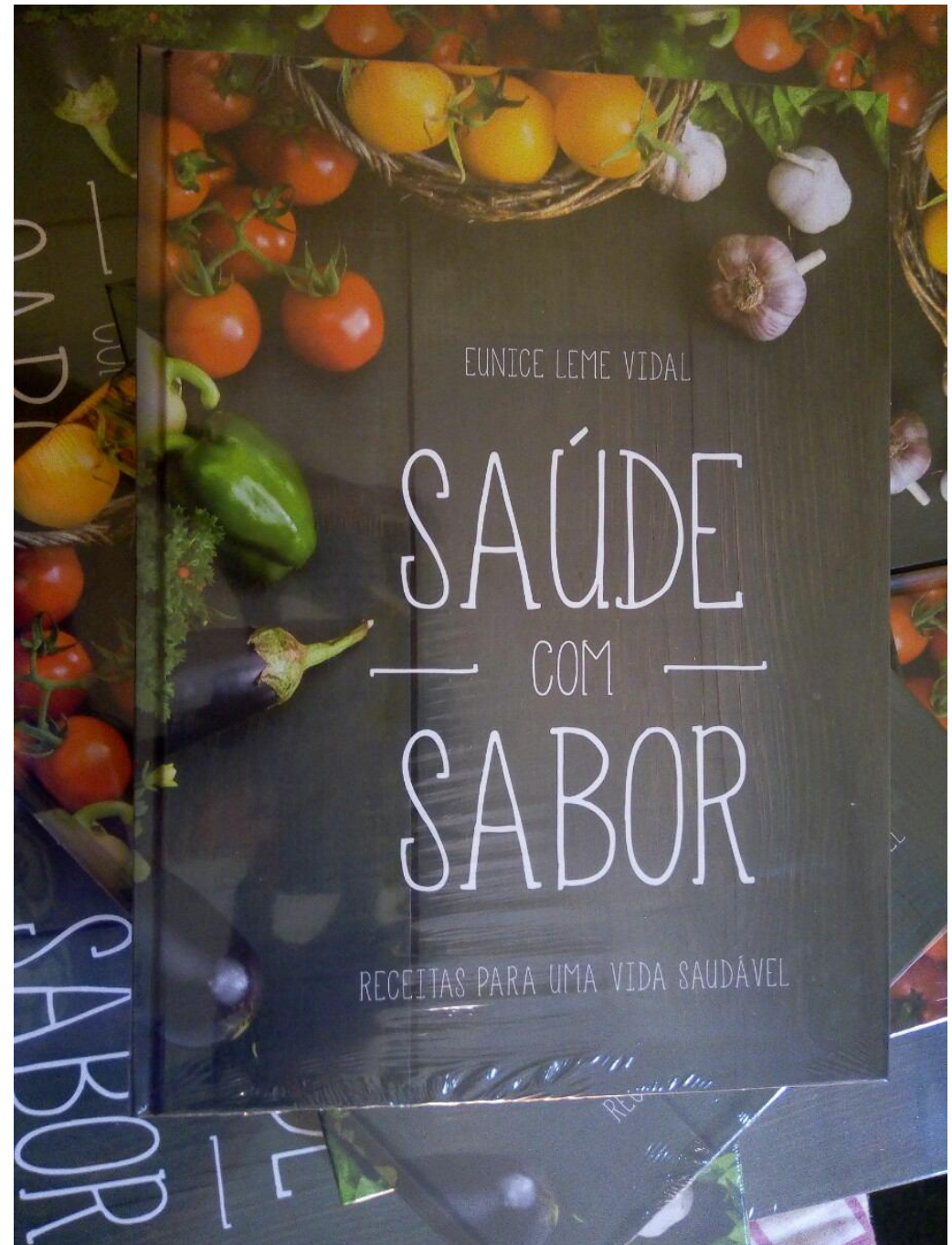
Fun & Healthy Recipes That Kids Love!



EUNICE LEME VIDAL

SAÚDE COM SABOR

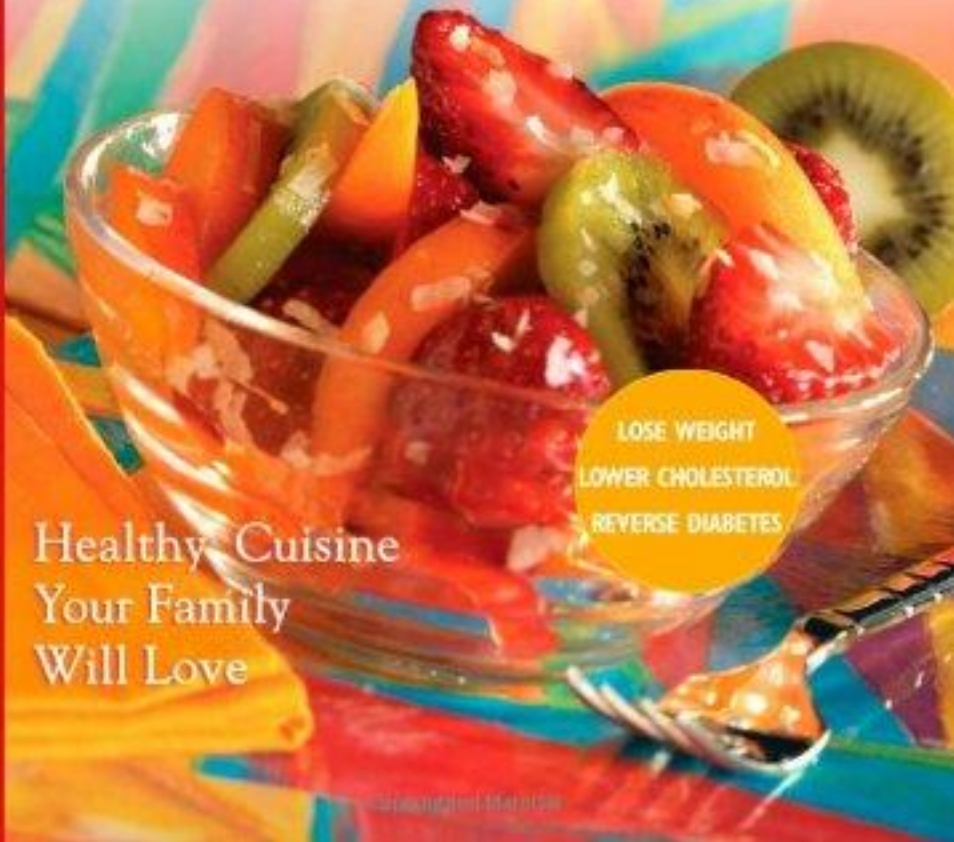
RECEITAS PARA UMA VIDA SAUDÁVEL



Copyrighted Material

Neva & Jim Brackett

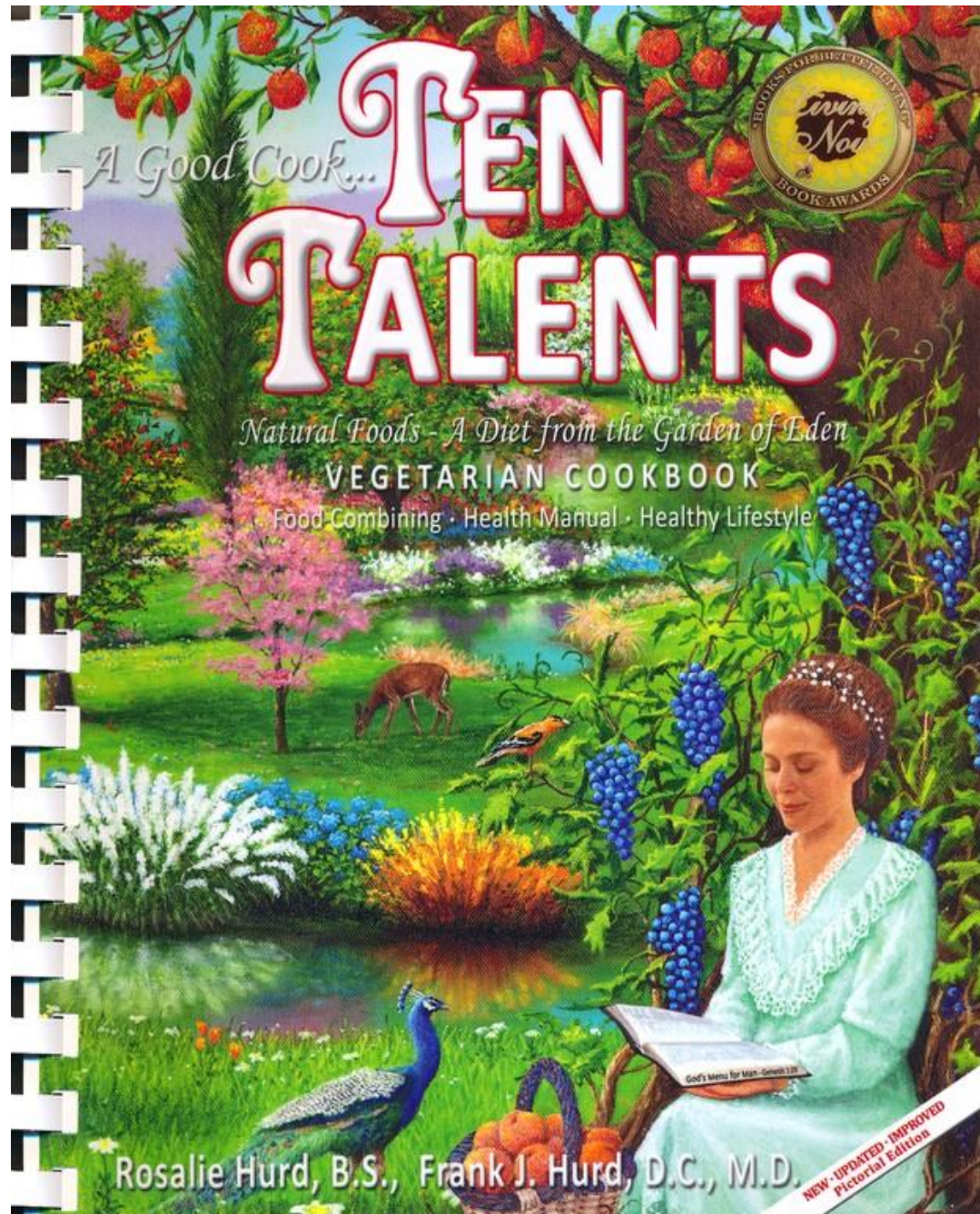
7 Secrets Cookbook



LOSE WEIGHT
LOWER CHOLESTEROL
REVERSE DIABETES

Healthy Cuisine
Your Family
Will Love

Copyrighted Material



A Good Cook...

TEN TALENTS

Natural Foods - A Diet from the Garden of Eden

VEGETARIAN COOKBOOK

Food-Combining · Health Manual · Healthy Lifestyle

Rosalie Hurd, B.S., Frank J. Hurd, D.C., M.D.

NEW · UPDATED · IMPROVED
Pictorial Edition

Cozinhar pode ser olhado como menos desejável que outros ramos de serviço, mas na realidade é uma ciência mais valiosa que todas as outras. Assim considera Deus o preparo da comida saudável. Tem alta estima por aqueles que fazem obra fiel em preparar alimento saudável e apetecível. A pessoa que entende da arte de preparar devidamente a comida, e se serve desse conhecimento, é mais digna de louvor do que as que se empenham em qualquer outro ramo de trabalho.

Este talento deve ser considerado como valendo *dez talentos*, pois seu justo emprego tem muito que ver com a conservação do organismo humano em estado saudável.

Visto estar tão inseparavelmente ligado com a vida e a saúde, é o mais valioso de todos os dons.

Conselho Sobre o
Regime Alimentar
página 251



Dez talentos

Livro de receitas vegetarianas

saudáveis e saborosas

integrais, sem ovo, sem leite, sem óleo

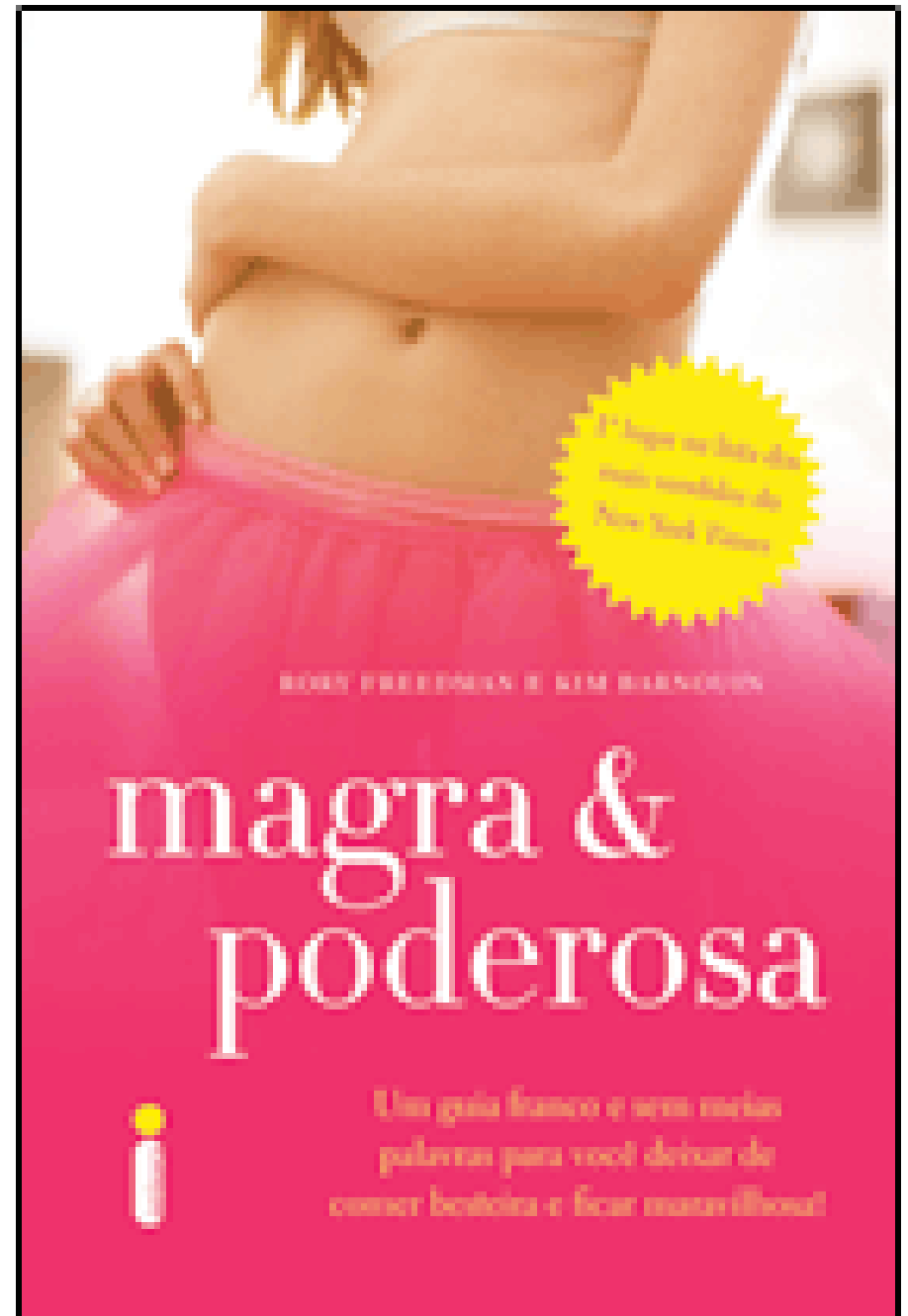
Quarta edição - Corrigida e ampliada

+90
de
Receitas
Sem Glúten

Simeia Fenske dos Santos

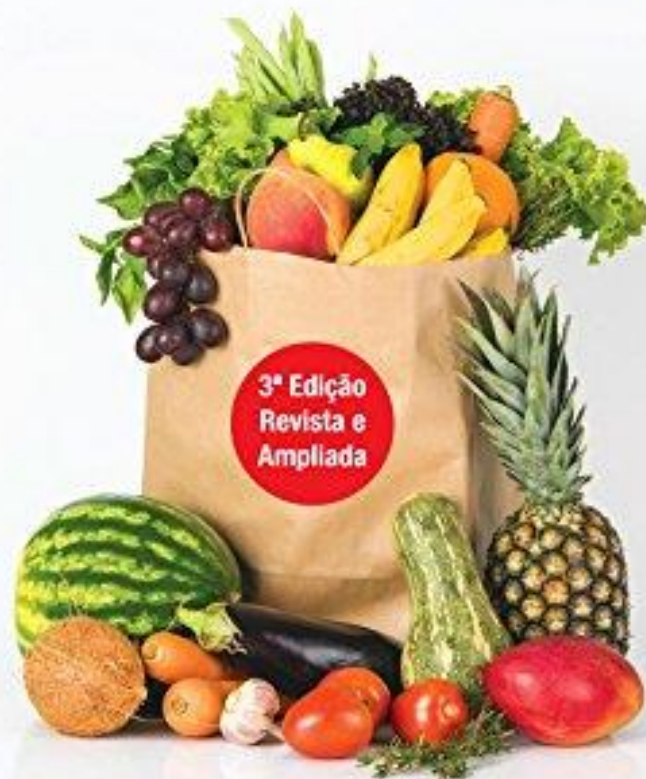
Ellen G. White

*Conselhos
Sobre o Regime
Alimentar*



SAÚDE NUA E CRUA

Alimentos na Prevenção e Cura de Doenças,
Peso Ideal e Qualidade de Vida



Marcia Lobo Vidoto

PROJETOS USANDO CULINÁRIA



Cooking
Class
Delivered



Learn how to cook healthy!
plant based cuisine!

- ✓ Tasty
- ✓ Easy
- ✓ Inexpensive

6 Recipes
1 1/2 Hours

WHERE?
In Your Home

WHEN?
At Your Convenience

706-419-3855
wildwoodachurch.com/cookingclass

Call us or visit our website to register and we can cook healthy food together!
*Classes subject to instructor availability.



Cooking Class Delivered

Blend drinks, shake soups & sauces
Easy cleanup with dishwasher-safe attachment
Compact design - blend or chop right in the bowl, pot or travel mug
150 watts



Cooking Class Delivered
Judy's Neighbors

Cooking Class “Personal”

*“...More cooking schools should be established, and some should labor from house to house, giving instruction in the art of cooking wholesome foods”.
(CD472.1)*





**Learn how to cook healthy,
plant based cuisine!**

- ✓ Tasty
- ✓ Easy
- ✓ Inexpensive

**6
Recipes
1 ½ Hour**

WHERE?
In Your Home

WHEN?
At Your Convenience

706-419-3855

wildwoodsdachurch.com/cookingclass

Call us or visit our website to register and
we can cook healthy food together!



SHARE...



Easy
Cheap
Tasty



01



02



03



04



05



06



1 hour and 20 minutes

















USP



Antes de lavar sua louça,
limpe todo o resto da comida com
papel e jogue na lixeira!
NÃO JOGUE COMIDA DENTRO DA PIA!

• Não jogue restos de comida dentro da pia.
• Deixe a pia limpa.
• Não deixe as mesas com resíduos.
• Se derrubar alguma coisa dentro do
microondas, limpe imediatamente.
Agradecemos a
colaboração
de todos.

















COZINHAR É
UMA
CIÊNCIA E
UMA ARTE

REMÉDIO NA
PRATELEIRA
NÃO CURA
NINGUÉM

SALTO DE UMA
JANELA DE 20
ANDARES, PASSA
PELO 19º ANDAR
DOENDO POR
ENQUANTO TUDO
BEM!













