



BOLETIM DO PROGRAMA MESA BRASIL SESC SÃO PAULO ANO 1 | NÚMERO 3 | OUTUBRO 2016

DESTAQUES DO MÊS



Em outubro, o Sesc comemora o **Dia Mundial da Alimentação** intensificando a programação relacionada ao tema em todas as unidades. A data marca a criação da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e convida a refletir sobre questões como a fome e a produção de alimentos no mundo.

Parte essencial do programa Mesa

Brasil, as ações educativas em alimentação são destinadas tanto aos parceiros quanto ao público em geral. Participe!

[\[Confira a programação completa no site\]](#)

Ajudantes por um dia

Vindos de países das Américas, executivos da empresa DHL Express participaram de uma ação especial no Mesa. Após se reunirem no Centro de Captação e Armazenagem, ajudaram a distribuir alimentos entre instituições cadastradas. “Com o Mesa Brasil, conseguimos mostrar o que fazemos de melhor: entregar e coletar, conectando as pessoas e melhorando suas vidas. A oportunidade de contar com os meus colegas do conselho das Américas aqui, unindo forças para executar este programa tão poderoso, serviu como uma verdadeira prova da importância das ações sociais para o grupo DPDHL”, diz Joakim Thrane, CEO da DHL Express Brasil.

[\[Veja como foi a ação no site\]](#)



Crianças da Instituição Assistencial Amélia Rodrigues, em Santo André.

Tem sorvete, sim!

Em 2016, mais de 57 toneladas de sorvete (Ben & Jerry's) foram doadas ao Mesa, de janeiro a setembro. Com veículos contratados para a tarefa, os gelados foram distribuídos por 12 unidades do programa no estado – na capital, Santo André, Osasco, Santos, Taubaté, São José dos Campos, Campinas, Bauru, Piracicaba e Rio Preto.

“Sabemos que grande parte do nosso público atendido não tem acesso a esse tipo de produto. Por ter um valor de mercado alto, geralmente não faz parte dos itens prioritários na lista de compras das instituições. Então a chegada do sorvete é um momento de quebra de rotina, quase uma festa. Ficamos felizes em proporcionar essa alegria”, conta Luciana Curvello, coordenadora estadual do programa. [\[Saiba mais no site\]](#)

NOSSOS NÚMEROS

3.340.801 Kg

de alimentos doados de janeiro a setembro de 2016.

SABOR SEM DESPERDÍCIO



Pão de folhas e talos

- 2 xícaras (chá) de folhas e talos picados
- 1 ½ xícara (chá) de água
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de açúcar
- 3 colheres (chá) de sal
- 1 tablete de fermento biológico
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 4 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- Óleo e farinha para untar

Modo de preparo

Bata folhas e talos no liquidificador com a água. Junte o ovo, o açúcar, o sal, o fermento e o óleo e continue batendo. Em uma vasilha, coloque a farinha de trigo e despeje a mistura do liquidificador. Amasse até desgrudar das mãos. Deixe a massa descansar até dobrar de volume. Amasse novamente e forme os pães, colocando em assadeira untada. Deixe a massa crescer novamente. Leve para assar em forno moderado a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Mais em:
[sescsp.org.br/
mesabrazil](http://sescsp.org.br/mesabrazil)

