



O que é veganismo?

Veganismo é uma forma de viver que busca excluir, na medida do possível e do praticável, todas as formas de exploração e de crueldade contra animais, seja para a alimentação, para o vestuário ou para qualquer outra finalidade. " https://www.vegansocietv.com/go-vegan/definition-veganism





http://blogdoaltecir.blogspot.com/2014/07/go-vegan.html



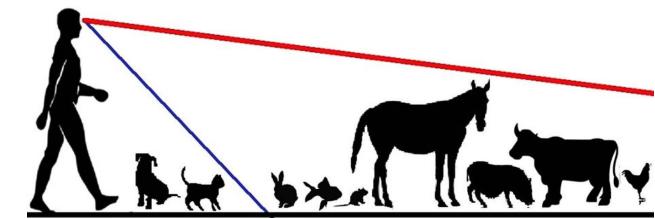


http://laluisite.com.br/tag/como-transicionar-para-o-veganismo/

14% da população brasileira se declara vegetariana

63% dos brasileiros quer reduzir o consumo de carne

https://www.svb.org.br/2469-pesquisa-do-ibope-aponta-crescimento-historico-no-numero-de-vegetarianos-no-brasil



https://medium.com/@betimcultural/n%C3%A3o-sou-evolu%C3%ADdo-o-suficiente-para-aderir-ao-veganismo-8576a00eb599









Peixes ▼ Destinos ▼ Colunistas Esse vai para a panela Bem na Foto ▼ Feipesca ▼ Bíblia do Pescador Edições

http://revistapesca.com.br/cientistas-afirmam-que-peixes-podem-ser-mais-inteligentes-que-primatas/

Cientistas afirmam que peixes podem ser mais inteligentes que primatas



01/09/2003 - 15h50

https://www1.folha.uol.com.br/folha/bbc/ult272u23718.shtml

Peixe é 'inteligente e maquiavélico', dizem cientistas

Os peixes são criaturas socialmente inteligentes, de acordo com um grupo de cientistas britânicos.

Senciente

1 - Que sente.

2 - Que tem sensações ou impressões

uol notícias Ciência e Saúde

ÚLTIMAS - CIÊNCIA E SAÚDE ECONOMIA INTER JORNAIS POLÍTICA ELEIÇÕES 2018 UOL CONFERE TECNOLOGIA LOTERIAS + CANAIS -

Porcos são mais inteligentes que cachorros, dizem cientistas 📼







Os porcos são com frequência mais espertos que os cachorros e têm um nível de inteligência similar ao dos nossos parentes mais próximos, os chimpanzés. As conclusões são de um estudo divulgado na publicação científica International Journal of

Comparative Psychology. Os cientistas reuniram dados de diversos estudos comportamentais feitos com os

Entre as principais evidências da inteligência dos porcos encontradas estão a excelente memória a longo prazo, o poder de compreender a linguagem simbólica simples e a

https://noticias.uol.com .br/ciencia/ultimas-06/11/inteligencia-dos-

ouvinoticias/redacao/2015/ porcos-e-subestimadadizem-cientistas.htm



Galinhas são mais inteligentes do que se pensa; aves têm empatia e

lógica 🚥

https://noticias.uol.com.br/ciencia/ultimasnoticias/redacao/2017/01/08/galinhas-saomais-inteligentes-do-que-se-pensa.htm















https://revistaglobo rural.globo.com/No ticias/noticia/2015/ 11/vaca-que-agecomo-cachorrofaz-sucesso-nainternet.html





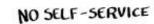
Então, o que vegano come?







https://tirasarmandinho.tumblr.com/post/140234606429/tirinha-original





http://www.revistavegetarianos.com.br/noticias/vegetarianismo-em-quadrinhos/

PRATO "NORMAL"

"AI Q SAUDÁVEL ADORO"



PRATO VEGAN

MEU DEUS MAS O QUE VOCÊ COME????!!!11



http://www.naturebicesdaelen.com.br/2017/07/como-substituir-carne.html

Junk food



Crudivorismo















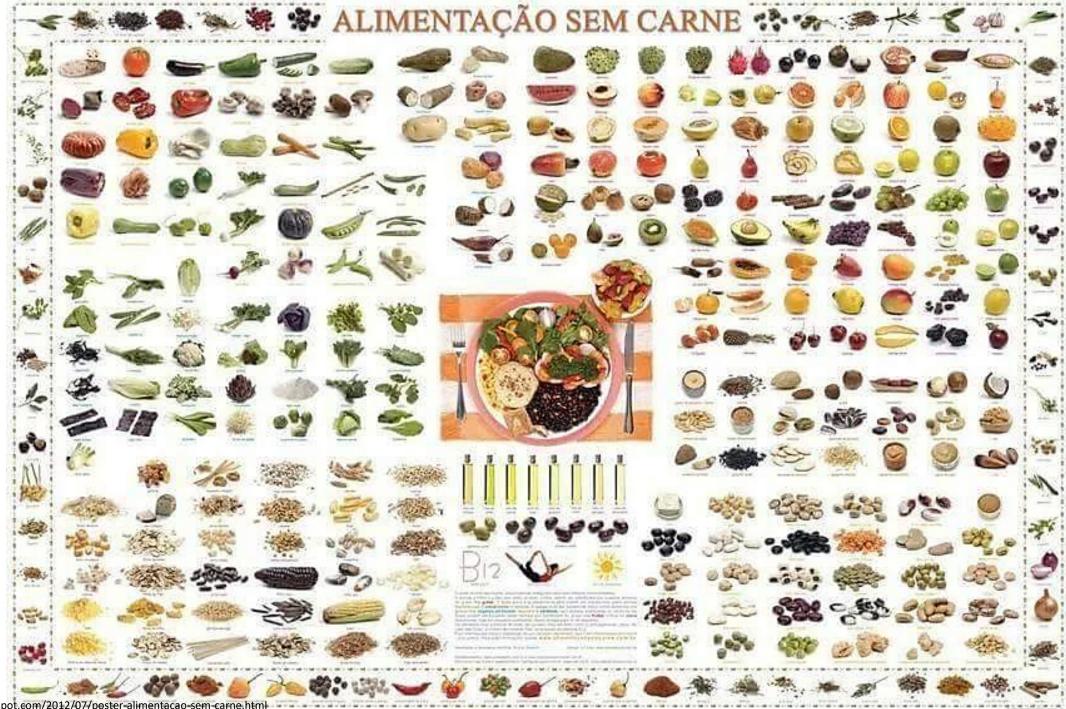












Releituras de receitas tradicionais...

Ingredientes:



- 500g de feijão
- 1 cenoura grande em rodelas
- 1 batata grande em cubos
- 1 pimentão vermelho grande em cubos
- 1 beterraba pequena em cubos
- azeitonas verdes a gosto
- 2 folhas de louro
- 6 dentes de alho amassados
- 1 cebola grande em cubos
- 250 g de tofu defumado em cubos (opcional)
- Óleo para refogar
- Sal, pimenta do reino preta e cominho em pó a gosto.



Ingredientes:

- 4 bananas da terra cortadas em tiras ao comprido
- 1 cebola cortada em rodelas finas
- 2 tomates cortados em rodelas finas
- 1 pimentão verde em rodelas finas
- 1 pimentão vermelho em rodelas finas
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa de dendê
- 2 xícaras de chá de leite de coco
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- Pimenta dedo de moça picada (sem as sementes)
- Sal e coentro picado a gosto

Mogueça de banana da terra

Modo de preparo:

Refogue alho e cebola com um pouco de azeite até dourar levemente. Adicione mexendo tomate, pimentões, pimenta e sal. Em seguida, coloque as tiras de banana por cima e deixe cozinha em fogo baixo por 2 minutos. Adicione o leite de coco e o sal e deixe ferver por 5 minutos. Em seguida, adicione o azeite de dendê. Quando as bananas estivem cozidas (cuidado para não amolecerem demais), adicionar o coentro.

Sirva com arroz, farofa e salada de folhas.

Bolo de milho

Ingredientes:

- 1 xícara de chá de água
- 1/3 de xícara de chá de óleo vegetal
- 1 lata ou vidro de milho
- 1/2 xícara de chá de coco ralado não adoçado
- 3/4 de xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de fubá mimoso
- 1 colher de sopa de vinagre de maçã
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó
- Uma pitada de sal

Modo de preparo:

Pré-aqueça o forno a 210°C e unte uma assadeira média com óleo e fubá. Em um liquidificador, coloque a água, o óleo, o milho, o coco ralado, o açúcar, o fubá, o vinagre, uma pitada de sal e bata até obter uma mistura uniforme. Acrescente o fermento químico em pó e bata rapidamente para misturar. Coloque esta massa na forma e leve para assar por cerca de 40 minutos ou até espetar uma faca e sair limpo.

Se quiser, você pode derreter cerca de 1 xícara de goiabada bem picadinha com água para fazer uma calda. É só misturar a goiabada, com cerca de 1/2 xícara de água e deixar cozinhar em fogo baixo, mexendo sempre até ficar bem derretida. Caso necessário, coloque mais água.

Ingredientes: • 1/4 de xícara de água 5 colher de sopa de óleo 1 colher de chá rasa de sal 1 ½ xícara de polvilho doce • 1/2 xícara de polvilho azedo 1 colher de café de cúrcuma (opcional) • 2 xícara (300g) de purê de batata baroa

Pão de beijo

Modo de preparo:

Coloque para ferver água com óleo e sal. Quando ferver, misture nos ingredientes secos (polvilho doce, azedo e cúrcuma). Acrescente o purê de batata baroa ainda quente e mexa bem, até que fique uma massa homogênea (cuidado para não se queimar). Forme bolinhas de 3cm de diâmetro e asse por 30 min a 180°C.

Bobó de palmito

Ingredientes:

- 1 vidro de palmito em conserva em rodelas
- 2 ½ xícaras (400 g) de mandioca cozida em cubos
- 1 cebola grande cortada em cubinhos
- 2 tomates médios cortados em cubinhos
- 1 pimentão vermelho pequeno cortado em cubinhos
- 2 xícaras de leite de coco
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de azeite de dedê
- Sal, coentro, salsa a gosto

Modo de preparo: Em um liquidificador, bata a mandioca (morna) com leite de coco até formar um creme homogêneo. Se precisar, acrescente água e reserve. Refogue a cebola no azeite até dourar levemente. Acrescente o tomate, o pimentão e o sal. Misture bem e refogue mais um pouco. Adicione palmito, o suco de limão, azeite de dendê e o creme de mandioca. Misture bem e cozinhe por cerca de 10 minutos assim que levantar fervura. Desligue o fogo e finalize com coentro e salsinha. Sirva com arroz e salada de folhas.



Abre-se um
novo mundo
de muitas ideias
e informações!!!



pobresveganas















aleluglio





9.175 publicações

149mil seguidores

seguindo 2.376

Alessandra Luglio

● Eco-Consciente Plant Based > W W Nutrição Vegetariana com equipe: 11 30506581 @sociedadevegetariana contato@aleluglio.com.br

www.plantbasedconference.com.br

















Seguir



1.625 publicações

45,7mil seguidores

seguindo 1.278

Paula Gandin 🥬

Mutricionista pós graduada em Nut Clínica e Esport. Funcional

Professora VP

Acadêmica em Psicologia

agreen_flow

paulagandinnutricionista.com.br



drericslywitch





46,2mil seguidores

seguindo 213

Dr Eric Slywitch

376 publicações

Médico (CRM SP 105231)

Mestre em nutrição (Unifesp) Especialista em Nutrologia, NE e NPT. RQE YouTube: Alimentação Sem Carne - Dr Eric Slywitch

dr-eric-slywitch.eadbox.com

https://www.instagram.com/pobresveganas/?hl=pt-br

https://www.instagram.com/aleluglio/?hl=pt-br

https://www.instagram.com/paulagandin/?hl=pt-br

https://www.instagram.com/drericslywitch/?hl=pt-br





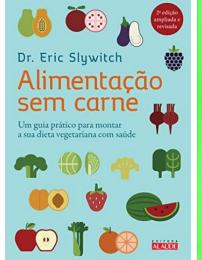


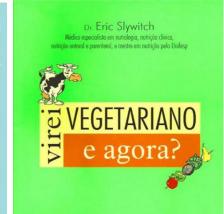


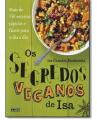












MUITOS LIVROS





VEGANO SEM FRESCURA







alimentação vegana



DOCUMENTÁRIOS E VÍDEOS











What The Health



A Carne é Fraca

Cowspiracy

Especismo, veganismo e futuro | George Guimarães | TEDxPassoFundo

TEDx Talks 2 12 mil visualizações • 7 meses atrás

George Guimarães, nutricionista e ativista pelos direitos animais, nos fala sobre o especismo como raiz a qual nos permite ter a ...

Legendas

17:24

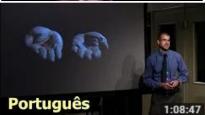


Quantos animais matei hoje? | Rafael Bán Jacobsen | TEDxPassoFundo

TEDx Talks 2 15 mil visualizações • 2 anos atrás

'Vivi cercado de pessoas que comem animais, que se vestem com pedaços de animais, que usam animais para os mais ...

Legendas



Excelente palestra: "101 razões para tornar-se vegano", de James Wildman.

101 razões para tornar-se vegano - James Wildman TheAnimalHolocaust • 179 mil visualizações • 3 anos atrás

Seriam escolhas pessoais se não houvesse vítimas | Fabio Chaves | **TEDxCampinas**

TEDx Talks Ø 7,2 mil visualizações • 2 meses atrás

"Você possui pelo menos três chances por dia para fazer escolhas que sejam boas para os anima. Considere o veganismo.



Veqflix

21.508 inscritos · 139 vídeos O Universo Veg em um só Canal.



Momento Veg

5.038 inscritos · 67 vídeos Com Ricardo Laurino à frente, informação sobre o mundo ve



Fabio Chaves

100.901 inscritos · 140 vídeos Toda terca-feira às 11 da manhã. Link https://bit.ly/LivroVegano Minha pale









Fala Vegan

58.365 inscritos · 47 vídeos Fala, Vegan! Tudo bem? Olha entender no nosso idioma

nttps://www.youtube.com/watch?v=B1Mnopo7gM8 https://www.youtube.com/watch?v=lkoCzh1 ldg https://www.youtube.com/watch?v=GkqH97UE99Y&t=15s https://www.youtube.com/watch?v=qpRlfqPXSz0&list=PLtnRCokiXz YewfowlMqQp0axNDBGrDYWw

https://www.youtube.com/results?search_query=vegflix https://www.youtube.com/results?search_query=momento+veg https://www.youtube.com/results?search_query=vista+se https://www.youtube.com/channel/UC6zbvGt jJVgw7-MWkVUC5A









https://sustentabilidade.estadao.com.br/blogs/alessandra-luglio/como-comercomidade-vegana-em-qualquer-restaurante-e-ir-alem-do-alface/





Galinhas compreendem que os objetos ainda existem mesmo depois de serem escondidos.

As galinhas começam a se comunicar com seus filhotes antes mesmo de chocar os ovos.

Galinhas têm conhecimento cultural que passam de geração para geração Em um experimento, por exemplo, impediram seus filhotes de consumirem alimentos que as deixaram doentes

Perus podem alcançar a velocidade de 24km/h.

Com mais de 30 tipos de vocalizações, galinhas têm habilidades de comunicação complexas.

Os perus gostam muito de música e adoram ficar perto de um rádio para "cantar" junto.

Galinhas são parentes vivas mais próximas do Tiranossauro Rex.





https://www.google.com.br/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd =&ved=2ahUKEwjU_7Gh253dAhXDIZAKHVYDCBUQjxx6BAgBEAI&url=https% 3A%2F%2Fwww.pinterest.com%2Fpin%2F367184175853240022%2F&psig=A OvVaw2FhfFCD7nEWX9pY6ZyccXT&ust=1536025555374913

https://br.pinterest.com/pin/403705554082506844/

OBRIGADA!







