

MARROCOS














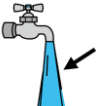
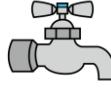













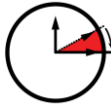

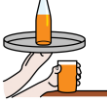



<b>BEBER</b> 	<b>ÁGUA</b> 	<b>DA TORNEIRA</b> 	<b>DEVERÁ SER</b> 	<b>UM HÁBITO</b> 	<b>SUSTENTÁVEL</b> 	<b>DO NOSSO</b> 
<b>DIA A DIA</b> 	<b>DURANTE</b> 	<b>AS 4</b> <b>4</b>	<b>ESTAÇÕES DO ANO.</b> 			

<b>A HIDRATAÇÃO</b> 	<b>É</b> 	<b>IMPORTANTE</b> 	<b>PARA</b> 	<b>O BEM-ESTAR.</b> 
-------------------------	--------------	-----------------------	-----------------	-------------------------

**INGREDIENTES**

<b>750 ML</b> <b>750 ml</b>	<b>ÁGUA</b> 	<b>DA TORNEIRA</b> 			
<b>1</b> <b>1</b>	<b>RAMO</b> 	<b>GRANDE</b> 	<b>DE HORTELÃ</b> 		
<b>2</b> <b>2</b>	<b>PAUS DE CANELA</b> 				

COMO		FAZER?					
							
<b>PRIMEIRO:</b> 1		<b>TORCER</b> 	<b>A HORTELÃ</b> 				
<b>SEGUNDO:</b> 2		<b>COLOCAR</b> 	<b>A HORTELÃ</b> 	<b>DENTRO</b> 	<b>DO JARRO</b> 		
<b>TERCEIRO:</b> 3		<b>ENCHER</b> 	<b>O JARRO</b> 	<b>COM ÁGUA</b> 	<b>DA TORNEIRA</b> 		
<b>QUARTO:</b> 4		<b>RALAR</b> 	<b>UMA PARTE</b> 	<b>PEQUENA</b> 	<b>DO PAU DE CANELA</b> 	<b>PARA</b> 	<b>O JARRO</b> 
<b>QUINTO:</b> 5		<b>COLOCAR</b> 	<b>OS PAUS DE CANELA</b> 	<b>NO JARRO</b> 			
<b>SEXTO:</b> 6		<b>ESPERAR</b> 	<b>UMAS HORAS</b> 				
<b>SÉTIMO:</b> 7		<b>SERVIR</b> 	<b>FRESCO!</b> 				

CURIOSIDADES



A CANELA      É      ORIGINÁRIA      DO EGITO



A CANELA      É      UMA ESPECIARIA      QUE É RETIRADA      DA CASCA      DE ALGUMAS      ÁRVORES



---

DO GÊNERO      CINNAMOMUM      (FAMÍLIA LAURACEAE).



**CINNAMOMUM**      (**FAMÍLIA LAURACEAE**).