



CELULAR

E O

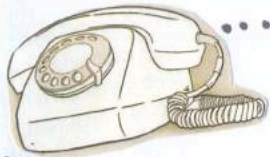
CAPETA



LISMO



DE DADOS



SMARTPHONE

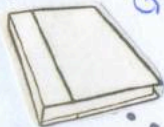


• Tecnologia inventada pelos militares para possibilitar a comunicação em movimento.

• Com o tempo, o telefone móvel agregou a função de vários aparelhos: gravador de áudio, despertador, câmera fotográfica,

GPS, autofalante,

calculadora,
etc, etc, etc.



Adquiriu acesso à infraestrutura da internet e se tornou uma extensão do nosso corpo, iluminando nossos olhos, armazenando memórias, amplificando nossas vozes.

VOCÊ SE

CONSIDERA

UM

CIBORGUE?



Usando o celular geramos
milhares de informações
sobre nós:



Diversas empresas tem nossa
permissão para acessar esses
dados: Donas de aplicativos
"gratuitos",
empresas de
telefonia
e internet,
e o próprio
sistema
operacional

ONDE ESTAMOS? DO QUE GOSTAMOS? do celular. ○

COM QUEM NOS RELACIONAMOS? ○

SOBRE O QUE FALAMOS? QUAL NOSSA BOLHA? ○



COMO ESSAS
INFORMAÇÕES
VIRAM
PRODUTOS?



Elas são analisadas por empresas que traçam nosso perfil e assim podem nos mostrar propagandas e conteúdos direcionados, com maiores chances de nos induzir a consumir e prender nossa atenção por mais tempo nas telas, em um mundo projetado para nos viciar!

#indústria da atenção

NÓS POR NÓS

Mulheres

da

Serra

da

Man-
ti-
queira

Setembro
de 2019.



TORTA DE GRÃO DE BICO ♥

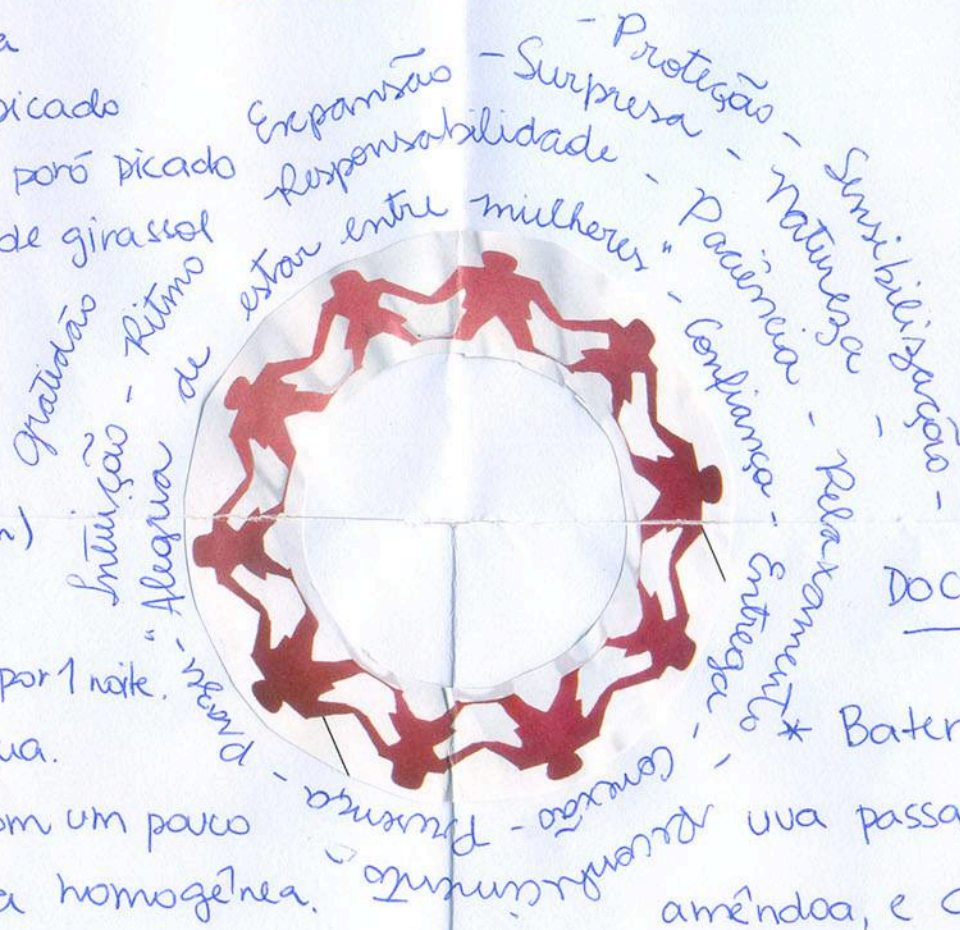
- 250g de grão de bico
- 1 cenoura ralada
- 2 tomates picados
- 1 abobrinha pequena ralada
- 1/2 xícara de cheiro verde picado
- 1/2 xícara de abola ou alho poró picado
- 1/2 xícara de azeite ou óleo de girassol
- azeitona, tomate seco, etc.
- sal, temperos a gosto
- 1 colher fermento químico (se não tiver dá certo também)

Modo de Fazer:

- * Hidratar o grão de bico por 1 noite.
- * Escorrer e descartar a água.
- * Bater no liquidificador com um pouco de água até virar uma pasta homogênea.
- * Numa tigela, misturar a pasta com os demais ingredientes.
- * Untar uma forma com óleo e despejar a massa.
- * Pré-aquecer o forno e assar por cerca de 45 minutos em temperatura média/alta.

Receitas da Luisa

Pé de Pera



PATÊ DE TOFU

- 400g de tofu
- 4 colheres de azeite
- ± 150g de azeitonas ou tomate seco
- Sal, ervas e temperos
- * Bater tudo no liquidificador com um pouco de água.

DOCINHOS SEM CULPA

- * Bater no liquidificador uva passa, tâmaras, amendoim, amêndoa, e castanha do paraí.
- * Misturar com banana amassada um pouco de limão (pode ser maracujá). Misturar com aveia se precisar dar liga.
- * Fazer bolinhas e enrolar no coco ralado.