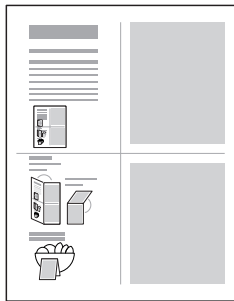


INSTRUCCIONES DE LA TARJETA DE MENÚ

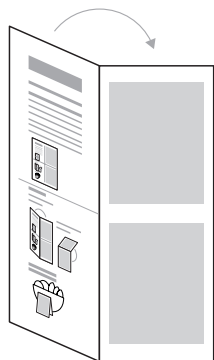
1. IMPRIMA

- Utilice cartulina si es posible.
- Abra el PDF en Adobe Reader.
- Elija *File > Print*.
- En la pestaña “*Page Sizing & Handling*,” seleccione “*Actual Size*.”
- Haga clic en *OK* o en *Print*.

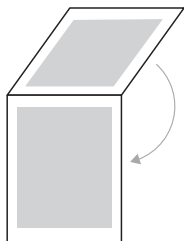


2. DOBLE

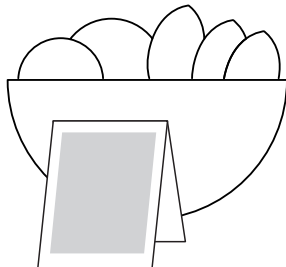
- Doble verticalmente por la mitad:



- Doble de nuevo por la mitad:



3. EXPONGA CON SU PLATO



La población de la República Dominicana es de aproximadamente 10,7 millones de personas. Food For The Poor (FFTP) ha trabajado con socios en la República Dominicana desde 2000 para distribuir medicinas y suministros médicos en toda la nación caribeña. FFTP tiene más de 100 proyectos en el país, los cuales se enfocan en la acuicultura, la cría de animales, la educación, el desarrollo comunitario y el agua limpia. FFTP también ha trabajado con Caritas Nacional en Santo Domingo y con Caritas Española como cofundadora de un proyecto agrícola de gran importancia. Ante el inicio de la pandemia de COVID-19, FFTP envió fondos para la compra de canastas de ayuda de emergencia para asistir a 2,000 familias en Puerto Plata y en Santiago.

El trabajo de Food For The Poor en la República Dominicana



REPÚBLICA DOMINICANA:
MANGÚ
 (GUARNICIÓN PARA EL DESAYUNO)

El Mangú es un popular plato acompañante en la República Dominicana. Esta receta de plátanos hervidos y machacados con mantequilla es un plato clásico dominicano. He aquí algunos consejos de expertos: asegúrese de que los plátanos estén verdes, no maduros, y sumérgalos en agua caliente durante unos minutos para prepararlos. Sirva el Mangú con huevos, carne o queso.

www.FoodForThePoor.org