

# Curso de la importancia de los germinados en el siglo XXI ... y como preparar deliciosos tipos de leche desde semillas sin antibióticos, hormonas ni pus!!!!



Cómo crear en tu cocina con facilidad y el mínimo espacio, un jardín interior lleno de vida, clorofila y oxígeno aportando a nuestra alimentación una fuente de salud y vitalidad vibrante!!!

Demostración práctica de las diferentes semillas y granos que se pueden germinar y sus propiedades.

Curso dirigido a niños, amas de casa, instituciones para personas de la tercera edad, escuelas, y todos aquellos que quieren gozar de una salud inmejorable!!!. Imparte:



info@purepassionforlife.com

www.purepassionforlife.com

tel +34 629 86 77 85

formada en el instituto hippocrates, florida, como educadora de la salud, e instructora de cocina viva y vital, chef sociada al instituto de arte culinario de la luz, california, chef de cocina viva de alissa cohen, maestra de reiki, renacedora, reflexóloga.



Sábado, 28 de febrero de 2009 de 10 a 13 hrs. Prepararemos la comida cruda juntos 13.30. Comida de 14 a 16h. De 16 a 18h. preguntas y demo de recetas sencillas

Precio: 60 euros.  Teléfono de contacto y reservas : 676.244.173

Lugar: Casal de juventut, avinguda canal 11, 1r pis, Roquetes

Organitza:  Sirga, camins per créixer

amb suport de  Joan Castellà Verdures Ecològiques i Ajuntament de Roquetes 