

# RAW FOOD COMIDA CON VIDA

Una transición a la comida con vida  
de una forma fácil y armoniosa



## VALENCIA, domingo 11 marzo de 2012

### La importancia de los germinados en el siglo XXI

Cómo crear un mini huerto en tu cocina en el mínimo de espacio.

Cómo puedes reducir la cesta de la compra a la mitad.

Qué tipos de germinados son los más fáciles.

Qué tipos de germinados son los más proteicos.

### Taller "Es la leche!"

La preparación de deliciosos tipos de leche de semillas.

Porque no tomar la leche convencional.

¿Soja sí o soja no?

Apto y recomendado para las personas con intolerancia a la lactosa

### Preparación de la comida con vida.

Patees, ensalada, germinados, aderezo y postre.

### Taller de green smoothies batidos verdes

Cómo puedes obtener tu peso ideal, ganar/perder, sin esfuerzo, sin carencias y sin lucha.

Cómo se pueden obtener las vitaminas y proteínas vegetales en su estado más puro.

Cómo los batidos verdes pueden actuar para una limpieza interna facilitando una evacuación diaria.

Aprende como se obtiene las vitaminas y proteína vegetal en su estado más puro.



### PRECIO

Precio venta pronto pago 120€

después del 26 febrero 150€

Comida, recetas y degustación incluido.

### FORMA DE PAGO

Ingresar 50€ para reservar plaza a tu nombre, guardando el recibo bancario y entregándolo a la puerta.

Cuenta: Rural Caja 3082 1257 21 4855718112

a nombre de Maria Jose Borrás

Confirmar tu ingreso a luz5mjb@gmail.com

### ORGANIZA

María Jose Borrás, 685 384 224

### LUGAR Y HORARIO

Centro Holístico Tierra,

C/ Maestro Clavé Nº 3 Pta 3, Valencia 46002

Horario 9.30 a 18hr. La puerta se abre a las 9.



tel +34 629 867 785

www.purepassionforlife.com

Beverly Pugh. Educadora de salud Hippocrates (Florida) y coach de alimento vivo. Certificada por Alisa Cohen como chef de alimentos vivos y instructora. Certificada por el Instituto de la Luz (California) como chef y instructora cruda. Maestra de reiki, renacedora y reflexóloga. Facilitadora de psichy-k



patrocina:

