

RAW FOOD COMIDA CON VIDA

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



GIRONA, Domingo 22 Abril 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 ventaja pronto pago 120€
después del 9 de Abril 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: La Caixa

2100-2852-46-0210174115

a nombre de Centro Hathor-Girona

Confirmar tu ingreso a urioes@yahoo.es

ORGANIZA

Núria Romaguera, 972 91 13 50 / 629 43 55 38

LUGAR Y HORARIO

Pl. Josep Pallach 10, entr. 1. 2da. 17002 Girona,

fácil acceso por C/ la Reu 42 - es un pasaje.

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 de PSCHY-K



patrocinado:

