

slowly veggie!

WEGETARIAŃSKA

& WEGAŃSKA KUCHNIA Z DUSZĄ

ŁATWE
WYKONANIE
PROSTE
PRZEPISY!

53

ŚWIEŻE POMYSŁY Z WARZYWAMI

Od kotlecików z orzeszków
ziemnych i burgerów z fasoli
po tacos z kiełkami lucerny

TREND!
WEGE
BURGERY

TYLKO U NAS!

Prof. T. Colin Campbell
„Roślinna dieta ochroni
ludzi przed rakiem”

KUCHNIA RAW

ŚNIADANIE

Energia o poranku

SMACZNE! WYRAFINOWANE! ROŚLINNE!

GRILL LOVE

Przepisy, które uczynią Cię szczęśliwym!

CZERWIEC/LIPIEC

3/2016 11,99 zł (z podatkiem)

ISSN 2392-240X INDEKS 404861

03



9 772392 246601



KONKURS!
SLOWLY
VEGGIE

Mamy dla was do wygrania zaproszenia
do HOT_elarni na nocleg dla 2 osób.
Szczegółów szukajcie na www.slowlyveggie.pl



HOT_elarnia, Puszczykowo koło Poznania

LUKSUS I WYSMAKOWANE PIĘKNO

Kameralny (ma tylko 24 pokoje) hotel, który wyróżnia się indywidualnym charakterem. W SPA_larni goście mogą skorzystać z holistycznych zabiegów SPA, popływać w basenie wypełnionym ozonowaną wodą i zrelaksować się w jacuzzi i saunie. Podczas wykonywania zabiegów nie używa się żadnych urządzeń mechanicznych. W hotelowej restauracji TASTE_it szef kuchni Jacek Blicharski dba o dobre, roślinne smaki, przygotowując np. warzywa duszone w aromatycznych ziołach czy grillowane bakłażany faszerowane kaszą bulgur. Szczegóły oferty na: www.hotelarnia.pl