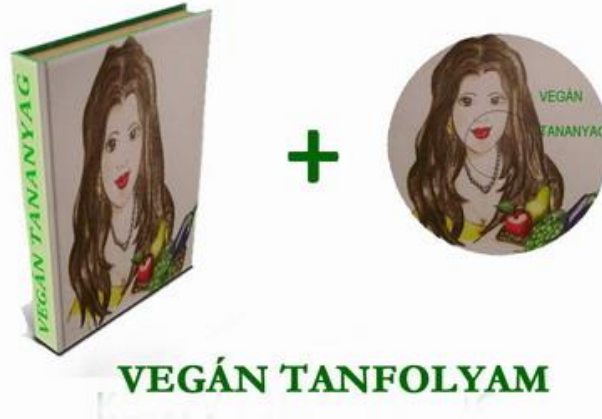


ONLINE VEGÁN TANFOLYAM!

Tudj meg mindent, amit eddig csak akartál tudni a vegán nyers étkezésről!



Üdvözöllek!

Köszönöm, hogy megtiszteltél bizalmaddal, és jelentkezted a vegán tanfolyamra!

Jó döntést hoztál!

Miért is?

- Mert **ez az oktatás örök, egy életre szól!** Bármikor újra és újra visszanézheted, hallgathatod!
- Mert ezzel **komoly pénzt takaríthatsz meg**
- Ilyen anyagot, ilyen mennyiségű hang és írott oktatást, ilyen jó áron sehol sem kapsz!
- **Nem kell költened benzinre sem!**
- **Mert ezzel időt spórolsz!** Nem kell sem melegben, sem hidegben külön eljárnod tanfolyamra, otthon kényelmesen megnézheted, meghallgathatod, akár házimunka közben is, és bevonhatod a családodat is! És ezért nem kell, nem kell pluszba fizetni!

- **Te osztod be az idődet a tanfolyamra, akkor hallgatód és nézed meg amikor csak akarod!**
- Mert részesülhetsz egy olyan oktatásban, ami **Magyarországon elsőként és egyedülálló módon juttatja el hozzád** az információkat az egészséges életmód és étkezés területén.

Mit kapsz?

- **10 hónapos anyagot minden hónapban egy e-bookot és egy hanganyagot letölthető formában.** Terjedelmileg témától függően ez változhat.
- Ingyenes **egyszeri tanácsadást** e-mail formájában válaszolok kérdéseidre.
- Oklevelet a tanfolyam elvégzéséről.

Miről szól a tanfolyam?

Nem az a fő kérdés hogy megeszed-e nyersen a zöldséget, gyümölcsöt, vagy hogy betudsz-e indítani egy turmixgépet, hanem a **miérték.**

Mi az, amiről nem akarják, hogy tudj? Mik azok a döbbenetes tények, amelyek kicsapják a biztosítékot? Készen állsz arra, hogy megtudd?? Miért érdemes tisztán, természetesen táplálkozni? Milyen folyamatokon megyünk keresztül lelkileg és testileg? Hogyan tudjuk megérteni a vegánizmus fontosságát? Milyen eszközöket érdemes beszerezni az új, egészségtudatos konyhánkba? Hogyan készíthetők el az ételek és hogyan társíthatjuk őket helyesen? Miért lehet ez az étkezési forma egyben gyógyító hatású étrend és életforma?

10 hónapos tananyag vár rád, hónapról – hónapra, hogy lépésről – lépésre elsajátíthatod a vegán élet és gyógy mód alapjait.

A tananyag témái:

- **Milyen mérgek fordulnak elő az étteleinkben?**
- Milyen fejlődési szinteket élünk meg a vegánizmushoz vezető úton?
- Milyen folyamaton megyünk keresztül?
- **Hogyan tudjuk helyettesíteni a megszokott ízeket, „táplálékokat”?**
- Miért érdemes vegán életmódot folytatni, miben tud segíteni?
- **Hogyan készüljünk fel a vegánizmusra? Lélekleben és konyhai eszközökben?**
- **Mire van szüksége a szervezetnek?**
- Tények és valóság a húsokról!
- Miben találhatjuk meg a valódi kalciumforrást?
- Késérő valóság a cukorról!
- **A halál a belekben kezdődik!**
- Mik a csodák azok az enzimek?
- **A zöld löttyök csodái.**
- **Csíráztatás otthon.**
- A búzafülé hathatós ereje.
- Ásványi anyagok, vitaminok zöldségekben, gyümölcsökben.
- **Hogyan társítsuk helyesen az étteleinket?**
- **Receptek.**
- Keleti filozófia nyugaton.
- Milyen hatással van a természet az emberi szervezetre?
- **Milyen hatással vannak a színek és az ízek az egészségünkre?**
- Milyen kapcsolat van az idő és a szerveink között?

Igyekeztem minden tudásomat és tapasztalatomat felhasználni, leírni, átadni Neked, Kedves Olvasó! Öröm számomra, ha segítségül hasznát veszed.

Tarts velem 10 hónapon keresztül, és tudj meg mindent, amit eddig csak akartál tudni a vegán nyers étkezésről!

Őszintén, tabuk, és mellébeszélés nélkül! Az oktatóanyagokhoz hanganyag is társul, így bármikor meghallgatható! Elfoglalt anyukáknak, háziasszonyoknak, időhiánnyal küzdő embereknek is kiváló!

Kiknek szól a tanfolyam?

- **Azoknak, akik kezükbe akarják venni az életük és egészségük irányítását.** És felelősséget vállalnak önmagukért és családjukért.
- **Azoknak, akik** nem hagyják tovább megvezetni magukat, a reklámok szép világában, és **tudni akarják a valóságot.**
- Azoknak, akik szeretnék kipróbálni a nyers étkezést, de nem tudják hogyan álljanak hozzá, milyen eszközöket érdemes beszerezni, és mit, miből állítsanak össze.
- **Azoknak, akik gyógyulni szeretnének, vagy alakjukat szeretnék megtartani, illetve súlyukat beállítani.**
- Azoknak, akik még tévhitekkel és kérdésekkel vannak tele. Pl: drága a vegán étkezés, és egyáltalán érdemes-e ezt az életmódot folytatni és miért okozhatnak betegségeket a modern és hagyományos ételek.
- **Azoknak, akik spirituálisan szeretnének fejlődni, és az agyi kapacitásukat még jobban kisseretnék használni** az élő ételek és a tudatos életmód által.
- **Nem csak vegánoknak vagy vegetáriánusoknak!**
- Azoknak, akik valami nagyon jót szeretnének a testüknek!

Neked való?

- Igen, ha fentiek közül legalább egy érvényes rád!
- Igen, **ha szereted a lényegre törő dolgokat.**
- Igen, ha tanulni szeretnéd, és ismereteidet szeretnéd még jobban elmélyíteni.

- Igen, ha te is kétszer is meggondolod, mire költöd a pénzed! Nem csak hogy kedvező áron kapsz meg egy egy éves, örök tanfolyamot, de még **ötleteket is kapsz, hogyan tartsd meg konyhapénzed!**

Mennyibe kerül?

Vegán Tanfolyam (online) egyben fizetés esetén a normál ár (99.900 Ft~~99.900 Ft~~) helyett **70 % - 70.000 Ft-os kedvezményt** adunk!!! Vagyis most csak **29.900 Ft!!! Ezt a lehetőséget ne hagyd ki!** 10 hónap anyaga, 10 db e-book, + 10 db hanganyag, 3 db digitális receptes könyv és 25 db ételkészítő videó!

Ha **egyben fizetsz**, akkor **70 % kedvezményt** kapsz tőlünk! Így 99.900 Ft helyett **29.900 Ft**-ért megkapod az alábbi termékeket:



Minden termékünk egy csomagban megvásárolva, tehát 14 db termék (10 db e-book + hanganyag – vegán tananyag, 3 db digitális receptes könyv és 25 db ételkészítő videó) – **29.900 Ft.**

Amennyiben az **összes vegán tanfolyam anyagot** szeretnéd, **29.900 Ft**-os áron, kérlek, írd e-mailt nekem a **[info\(kukac\)zaffinafuszerkonyhaja.com](mailto:info(kukac)zaffinafuszerkonyhaja.com)** címre „*Vegan Tanfolyam majusi akció*” tárggyal!

Vagy választhatod a havi **3.990 ft**-os tanfolyam fizetést. Ebben az esetben minden hó 10.-ig kell befizetned, és akkor kapod meg az aktuális tanfolyam anyagot.

Mindennap okosabb leszel! Ez **naponta csupán 133 Ft-ba** kerül! Ha egyben veszed meg, akkor pedig csak **100 Ft** / nap :) Annyi, mint egy napilap! Csak nem bulvár sajtóval, hanem értékes információkkal!

Ha pedig egyelőre még csak kerülgeted, kóstolgotod a dolgot, próbáld ki!

Van lehetőséged arra is, hogy egy-egy neked tetsző oktatóanyagot kiválassz, és külön megrendeled.

Ez ~~9.990 Ft.~~ helyett **3.990 Ft.**

Még ez is nagyon kedvező ár, és nem kötelezed el magad 10 hónapra.

(Az oktatócsomagot jelenleg is készítjük, ezért az aktuális választékért lépje be a weboldalra a [termékek menübe](#). Köszönjük türelmedet!)

Mi van, ha nem tetszik?

Nagyon sokat dolgoztunk vele, minden tudásom beleadtam és garantálhatom **olyan információk is a kezébe kerülnek, amit máshol még nem hallottál**, de ha mégsem tetszene, nem lennél vele elégedett, akkor egyszerűen visszamondod a tanfolyamot. Ez esetben még két hónapot ki kell fizetned, amiért természetesen megkapod az oktatóanyagot, és többet nem küldünk a számodra oktatóanyagot. Tehát **bármikor abbahagyható, veszíteni valód nincs!**

Még gondolkodom...

- Nos, ilyen információt, ennyi pénzért nem kapsz meg máshol! A tanfolyamok alkalmanként általában 2 órák. **Nálunk több hanganyag is megközelíti a 4 órát!** Mindezt jelképes áron adjuk! Kár kell kihagyni!

- Mennyit költesz most napilapokra, újságokra, nyalánkságokra?
- Ha még gondolkozol, addig próbaképpen **hallgass és olvass bele ingyenesen az anyagokba!** Lásd [termékek menü](#).
- Kötelezettség mentesen válassz egy különálló oktatócsomagot! [Termékek menü](#).
- Nos, valamiért ide kattintottál! Tudom, hogy érdekel a dolog, csak még átszeretnéd gondolni. Rendben.
- **Ha pedig az egészséged és jóléted megér neked napi 133 Ft vagy 100 Ft-ot, akkor nincs is min gondolkodni! Nem igaz?**

Hogyan rendelhetem meg? Mi történik rendelés után? Hogyan tudok fizetni?

A [vegán tanfolyam](#) oldal alján található megrendelő űrlap kitöltésével. Vagy egyszerűen rendeld le e-mailben ([info\(kukac\)szaffinafuszerkonyhaja.com](mailto:info(kukac)szaffinafuszerkonyhaja.com))!

De egyből le is rendelheted az [alábbi oldalon](#) a megrendelő űrlap kitöltésével.

További kérdésekre válaszolok a [GYIK](#)-ban.

Reméljük elégedett vásárlóink és tanfolyam elvégzőink között köszönhetünk Téged is!

Amennyiben még kérdésed merülne fel az oktatással kapcsolatban kérlek, bátran írd! [info\(kukac\)szaffinafuszerkonyhaja.com](mailto:info(kukac)szaffinafuszerkonyhaja.com) címre!

Jövendőbeli oktatód:

Nagy Szaffina.

Köszönjük megrendelésed!

Baráti Üdvözlettel:

Nagy Szaffina és Nagy Károly

a Szaffina Fűszerkonyha tulajdonosai

<http://www.szaffinafuzszerkonyhaja.com>

www.szaffinafuzszerkonyhaja.blogspot.com

<http://www.facebook.com/szaffinafuzszerkonyhajacom>

E-mail: info@szaffinafuzszerkonyhaja.com

