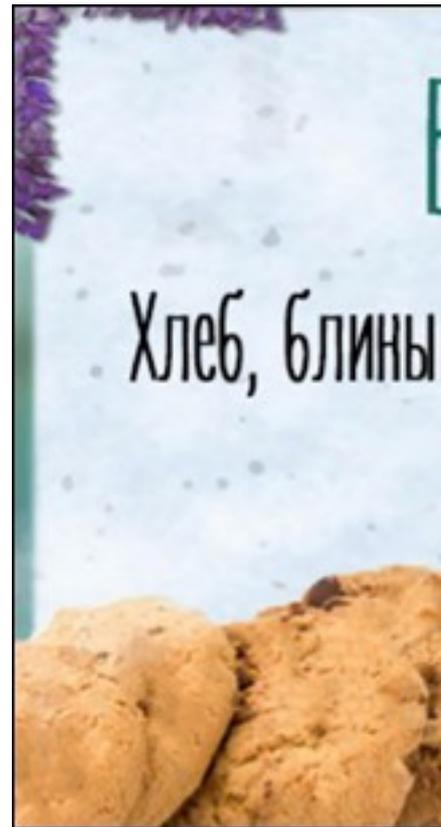


```
window.yaContextCb.push(=>{ Ya.Context.AdvManager.render({ renderTo:  
"yandex_rtb_R-A-1782599-1", blockId: "R-A-1782599-1" }) })
```



Что за видеокурс.

Авторский обучающий видеокурс о безглютеновых блюдах.

Хлеб, макароны и другие продукты заполнили наш рацион. А ведь вся рафинированная в магазинах злаковая пища является одним из основных факторов слизееобразования в организме! Что рано или поздно неминуемо влечет за собой возникновение болезней слизи: проблемы с кишечником, печенью, почками, кожей, и другими системами!

Слизь в организме образует агрессивную среду и закисляет организм, создавая условия для жизни и развития грибков, и, кстати, паразитов.

Автор курса Наташа Сведовая.

Что вошло в видеокурс.

Что входит в курс:

- **Видео рецепты.** Все видео рецепты будут доступны вам в личном кабинете навсегда.
- **Рецепты в текстовом виде.** Будут находиться в личном кабинете, а также оформлены в pdf кулинарную книгу.
- **Участие в вебинаре.** Для всех участников будет проведен вебинар, на котором вы сможете задать интересующие вас вопросы.
- **Помощь в группе.** Вы сможете задать любой вопрос по приготовлению и рецептам в закрытой группе ВК.

Видео к курсу.

Дополнительную информацию смотрите на сайте видеокурса:
[подробности \(перейти на страницу видеокурса\)](#)

[Узнать](#)

** Карточка курса:** * Название: Безглютеновая выпечка
Автор(ы): Сведовая Наташа
Формат курса: Видеокурс
Базовый 3990 руб.
Основательный 6490 руб.
VIP 9950 руб.
Способы доставки: Скачиваемая версия.
Партнерская программа: Есть

*-данные карточки курса могут не соответствовать текущим данным о курсе, подробную информацию смотрите на сайте курса

** Другие курсы автора(ов), издателя:** Ссылки на страницы автора(ов),
издателя: Сведовая Наташа

```
window.yaContextCb.push(=>{ Ya.Context.AdvManager.render({ renderTo:  
"yandex_rtb_R-A-1782599-2", blockId: "R-A-1782599-2" }) })
```