

DiætistTeamets kursusprogram Forår 2023

Find mere info og link til online tilmelding på
www.diaetist-iskov.dk



Antiinflammatorisk kost – kursusforløb

Madlavning d. 22/3 + 19/4 + 17/5 kl. 17.00-20.00

3x online spørgetimer 5/4 + 3/5 + 31/5 kl. 17.00-18.00

Kogebog inkluderet (værdi 300 kr)

Pris 1100 kr.

Medlemmer af Danmark kan få tilskud, så kurset kun koster 650 kr.

Madworkshop – Antiinflammatorisk kost

Bregnbjergskolen d. 22/3 + 19/4 + 17/5 kl. 17.00-20.00

Pris 300 kr. pr. gang. OBS kun 5 pladser pr. gang, da disse workshops er en del af kursusforløbet i Antiinflammatorisk kost.

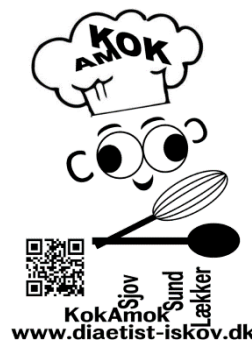
Tilmelding sker til den enkelte workshop

KOK Amok sommer 2023

Tirsdag d. 8. august – torsdag i 10. august kl. 9.00-15.00.

Børnene erobrer køkkenet og der skal laves en masse lækker sund mad. For madglade børn i alderen 10-15 år. Der er plads til 20 børn og undervisningsteamet består af 5 erfarne kvinder.

Bregnbjergskolen, Vojens. Pris 750 kr. inkl. mad og kogebog



Ønsker du inspiration til en mere plantebaseret kost?

Tirsdag d. 25. april kl. 17.00-20.00.

Vi går i køkkenet og laver plantebaseret mad med kål, bælgfrugter mv. og har fokus på at få dækket alle kroppens næringsbehov.

Bregnbjergskolen, Vojens. Pris 300 kr.



Madpakkeinspiration – for børn fra 8 år med deres voksne

Onsdag d. 12. april kl. 16.30-19.00 inkl. aftensmad og madpakke til næste dag. Bregnbjergskolen, Vojens. Pris 350 kr. pr. voksen. En voksen kan tage op til 2 børn med.



Læs mere på www.diaetist-iskov.dk
Tilmelding til malene@diaetist-iskov.dk tlf. 22230590

Hvis du har en sundhedsforsikring med diætistdækning eller er medlem af Danmark er det muligt at opnå tilskud til kursusforløb og individuelle forløb. Kontakt Malene Iskov for yderligere info.