

Cukrzyca od kuchni

Osiągnięcia naukowe medycyny kulinarnej jako element terapii cukrzycy



Społeczna
Odpowiedzialność
Nauki

Dofinansowano ze środków
budżetu państwa



Dzień 3

Drugie śniadanie: KOKTAJL „BOMBA ANTYOKSYDANTÓW”

Składniki:

- Jogurt naturalny – 120 g
- Porzeczki czarne – 100 g
- Czarne jagody – 65 g
- Otręby owsiane – 21 g
- Nasiona chia – 10 g

 256,5 kcal

WW^{**}: 3,2

Dzień 3

Drugie śniadanie: KOKTAJL „BOMBA ANTYOKSYDANTÓW”

Sposób przygotowania:

- Owoce dokładnie umyć i osuszyć.
- Wszystkie składniki dodać do pojemnika blendera i zmiksować.
- Gotowy koktajl przelać do wysokiej szklanki.

Cukrzyca od kuchni

Osiągnięcia naukowe medycyny kulinarniej
jako element terapii cukrzycy

Dofinansowano ze środków budżetu państwa



Społeczna
Odpowiedzialność
Nauki

Dofinansowanie: 87 237,70 zł

Całkowita wartość: 97 237,70 zł

