

ŚWIĄTECZNE PORADY HELIO

W wirze świątecznych przygotowań łatwo o coś zapomnieć, dlatego sprawdźmy razem z HELIO! Choinka już jest? Życzenia wysłane? Prezenty i masy makowe kupione? ;-) Kuchnia pełna świątecznych bakalii HELIO...?

Święta zbliżają się wielkimi krokami! Zakupy, domowe porządki, ubieranie choinki, dekorowanie ciasteczek, gotowanie... to nie lada wyzwanie! By nie stracić głowy w ferworze świątecznych przygotowań, z HELIO w szybki, prosty, a efektowny sposób wyczarujesz magiczne, bakaliowe święta... zwłaszcza gdy brakuje Ci czasu! Dzięki naszym poradom, produktom i wideo przepisom zdążysz przygotować Wigilię w ekspresowym tempie!

Jeżeli zakupy jeszcze przed Tobą, zanim ruszysz do sklepu, koniecznie **zaplanuj z HELIO świąteczne menu i zrób listę potrzebnych składników**. Pamiętaj, że z pomocą bakalii i gotowych mas do ciast HELIO z łatwością przyrządzisz wszystkie tradycyjne potrawy, a nawet... słodkie upominki dla bliskich ;-)

Wpisz też na listę świąteczne prezenty, zwłaszcza owoce krzewu leszczyny - orzechy laskowe HELIO Natura, które według tradycji podarowane w święta odczytywane są jako wyraz miłości ;-)

Po odhaczeniu na checkliście świątecznych zakupów, na kilka dni przed Gwiazdką możesz zacząć przygotowywać niektóre z dań z wyprzedzeniem. **Na blogu HELIO znajdziesz wszystkie potrzebne przepisy na co dzień i od święta**, jak np. słynny kociołek z kiszoną kapustą i owocami suszonymi HELIO Natura z Kalendarza Kulinarnego Poradnika Domowego (przepisu znajdziesz na blogu HELIO). Jeśli masz apetyt na więcej, polecamy też tradycyjne śledzie z suszonymi śliwkami, suszonymi pomidorami i orzechami włoskimi HELIO idealne na wigilijny stół...

Gdy pierwsze potrawy są już gotowe, możemy w międzyczasie posprzątać i udekorować dom lampkami oraz wybrać świąteczną playlistę z kolendami... Na 1- 2 dni przed świętami, warto przygotować **tradycyjny kompot z owoców suszonych HELIO** z

naszego wideo przepisu, a także zacząć piec świąteczne ciasta z masą makową i bakaliami HELIO, których cudowny zapach unoszący się po całym domu stworzy wyjątkową atmosferę świąt...

Dzięki gotowej, bezglutenowej masie makowej HELIO w szybki i prosty sposób zrobisz nie tylko makowca, ale też sernik, trufle, wspaniałe makowy tort lub wyjątkową choinkę makową, która będzie piękną i smakowitą ozdobą wigilijnego stołu! Jeśli masz ochotę na wypróbowanie czegoś nowego i nie boisz się eksperymentować z tradycją, sprawdź wszystkie wideo przepisy **na kanale HELIO- Bakaliowe Klimaty**. Nasze słodkie inspiracje pomogą Ci zaoszczędzić czas w kuchni, nawet podczas tworzenia tak tradycyjnych dań, jak pierogi czy makaron z makiem.

Bez względu na to, które potrawy będą dominować na Twoim świątecznym stole, dzięki produktom HELIO stworzysz wyjątkowe, bożonarodzeniowe menu w ekspresowym tempie i... **znajdziesz jeszcze czas na udekorowanie choinki, zapakowanie prezentów, wysłanie życzeń i nakrycie do stołu**. Nie zapomnij tylko o wigilijnym sianku i... orzechach włoskich, które nie tylko doskonale się sprawdzą we wszystkich świątecznych potrawach, ale też będą dobrą wróżbą na nadchodzący rok, gdyż uważane są za symbol mądrości, szczęścia i zdrowia.

Święta Bożego Narodzenia to wyjątkowy czas, kiedy wspólnie z najbliższymi zasiadamy do świątecznego stołu, na którym nie może zabraknąć smakowitych, bakaliowych potraw. By cieszyć się tą magiczną atmosferą i zagwarantować sobie spokojne święta, skorzystaj z pomocy HELIO! Gotowe, bezglutenowe masy do ciast, naturalnie zdrowe orzechy i owoce suszone bez konserwantów, smakowite polewy i dekoracje... Dzięki naszym niezastąpionym produktom i sprawdzonym przepisom – w prosty, szybki i efektowny sposób wyczarujesz wspaniałe święta o smaku bakalii HELIO!

Życzymy pięknych, niezapomnianych chwil z bliskimi przy wspólnym stole.

Niech to będzie magiczny czas, pełen ciepła, miłości, spokoju!