

LÆS I DETTE NYHEDSBREV:

- Holle Babygrød og Playmais med stor rabat
- Pharma Nord er nu i huset
- Et bagekursus, der satte gang i noget



HOLLE BABYGRØD OG PLAYMAIS MED STOR RABAT

Tilbud til de yngste forbrugere

Ugens tilbud starter med guf til de aller mindste. Nemlig 7 forskellige grød-produkter fra Holle.

Holle er bl.a. kendt for grødprodukter, som **kan fremstilles hurtigt og nemt**.

Mange af ingredienserne i Holle grød er biodynamiske – hvilket vil sige en endnu højere kvalitet end ”kun” økologisk. Biodynamisk landbrug tager udgangspunkt i en helhedsfilosofi, hvor afgrøder gødes ved hjælp af andre planter, og hvor man sår og høster i henhold til en særlig så-kalender.

Fuldkornsmelet der benyttes i Holle grød er behandlet således at kornets stivelse er skånsomt spaltet ved brug af fugtighed og varme. Hermed er egenskaberne i fuldkornet bevaret og dermed bevarer man også fibrene i stor grad. Sluttelig betyder denne behandling også, at barnet nemmere kan fordøje maden.

Holle grød indeholder naturligvis hverken sukker eller mælk.

Playmais

SPAR 30%

På udvalgte æsker

Find tilbuddene [LIGE HER](#)

Kreative tilbud til de lidt større

Er der nogle lidt større forbrugere i familien, har vi et andet tilbud, der måske kan friste.

Måske har du lyst til at give et ”påskeæg”, der ikke lige består af chokolade – med andre ord **en påsegave med udfordringer til kreativiteten og påskens ledige timer...**

Derfor har vi reduceret prisen på en hel stribe forskellige æsker Playmais, så der er udfordringer i alle prisklasser. **Og vær ikke i tvivl om, hvorvidt de kulørte klodser af majsstivelse vil falde i god jord hos den 4-12 årige...**

Vi har ved selvsyn mange gange set både store og små børn kaste sig ud i at bygge, forme og modellere flotte kunstværker – og slet ikke kunne løsrive sig igen (det gælder i øvrigt også ofte deres forældre... ☺). Og vi har også mange gange hørt voksnes forbløffelse over, hvor lidt Playmais sviner...

Holle Grød
SPAR 25%
250 g., 7 varianter:
Kr. 22,75 pr. stk.
Normalpris kr. 30,50 pr. stk.



Klik dig ind via [DETTE LINK](#) for at se, hvilke æsker og priser du kan shoppe til gode priser i tilbudsperioden.

Priserne ligger fra kr. 9,- til kr. 100,- på tilbudsvarerne...!!!

Du kan shoppe alle tilbudsvarerne med rabat i 5 dage. Tilbuddene gælder fra den 13. april kl. 10.00 til og med søndag den 17. april. Find alle nyhedsbrevstilbud [LIGE HER...!](#)

PHARMA NORD ER NU I HUSET



Den forgangne uges store sortimentsmæssige udvidelse rummer en hel række produkter fra det danske firma Pharma Nord.

Pharma Nord står bag en lang række vitamin- og mineralprodukter, som alle er kendetegnet ved en **høj optagelighed og en god kvalitet.**

Vi vil ikke trætte dig med alt for mange informationer omkring Pharma Nord's visioner og produkter – vi ved, at det er populære og kendte sager, som mange forbrugere har anvendt i årevis. Forskellen er bare nu, at de nu kan skaffes hos os – og **naturligvis med den faste kosttilskuds-rabat på 10%...** 😊

Du kan se varerne fra Pharma Nord [LIGE HER](#). Hvis du synes, at vi mangler konkrete Pharma Nord produkter, er du mere end velkommen til at sende os en mail. Så sørger vi for, at udvide sortimentet.

ET BAGEKURSUS, DER SATTE GANG I NOGET

Jeg kan godt lide at bage – især det sunde brød med masser af kerner, klid og fibre.

Jeg har i mange år bagt både brød og boller ud fra, hvad mine skuffer nu har kunnet byde på af mel, kerner, frø, korn osv. Og det er da også gået fantastisk. Både børn og voksne har altid givet mit bagværk masser af roser.

Plads til forbedringer

Men hånden på hjertet – jeg har altid vidst, at det sagtens kunne gøres bedre. Mit brød har altid været sådan lidt bastant – nok fordi, jeg helst kun bruger fuldkornsmel. Men så sandelig også fordi, jeg ikke helt har kendt til de små hemmeligheder, som bagere benytter sig af...

Jeg deltog for nylig i et bagekursus, som en bekendt til mig afholdte. Han manglede forsøgskaniner til et nyt koncept, han har udviklet, og jeg var da klar på at teste. Bent (som han hedder) er uddannet bager – og har været med til at opbygge den mest succesfulde bager-forretning i Ribe og omegn. Han er stoppet som professionel bager, men brænder stadig for "det gode brød". Han har nu besluttet sig for, at dele ud af sin viden om at bage rigtig godt brød og har derfor skabt sine egne bagekurser.

Håndværket er afgørende

På de 5 timer, som test-kurset varede, fik jeg udvidet mine horisonter for bagning gevaldigt. Og jeg må sige, at mit brød har udviklet sig på de 1½ uge, der er gået nu. Sikke en luftighed, sprødhed, smag, struktur og meget meget mere... Bare fordi jeg nu kender de rigtige "tricks".



Og "tricks" er netop kodeordet for kurserne. Med de rigtige tricks kan man skabe brød med lige nøjagtig de råvarer, som man synes bedst om. Jeg kører på med mest muligt fuldkorn – og andre bager helst noget lidt lettere brød.



Find informationer via Face Book

Hvis du vil vide, hvornår Bent er klar til at afholde sit første kursus, kan jeg anbefale dig at følge med på hans nyoprettede Face Book side, "Bagekurset. Elsker at bage brød".

Og efter 5 timer som elev, lover jeg dig, at dit brød ikke bliver det samme igen. Jeg har nu sågar fået mod på at bage rugbrød og kan faktisk lige nu dufte de 2 kæmpe rugbrød, jeg har i ovnen...

På billedet ser du noget af det, som kursets deltagere fik skabt...

EN SMUK ONSDAG TIL DIG...! HILSNER FRA JANNIE, HELSEBASEN



Send mig en mail, hvis du har noget på hjerte: jannie@helsebasen.dk