

PEČIE CELÉ



VIANOČNÁ KAMPAŇ **HENKEL SLOVENSKO,**
KEĎ PIEKLI ZAMESTNANCI AJ ICH RODINY ČI KAMARÁTI...

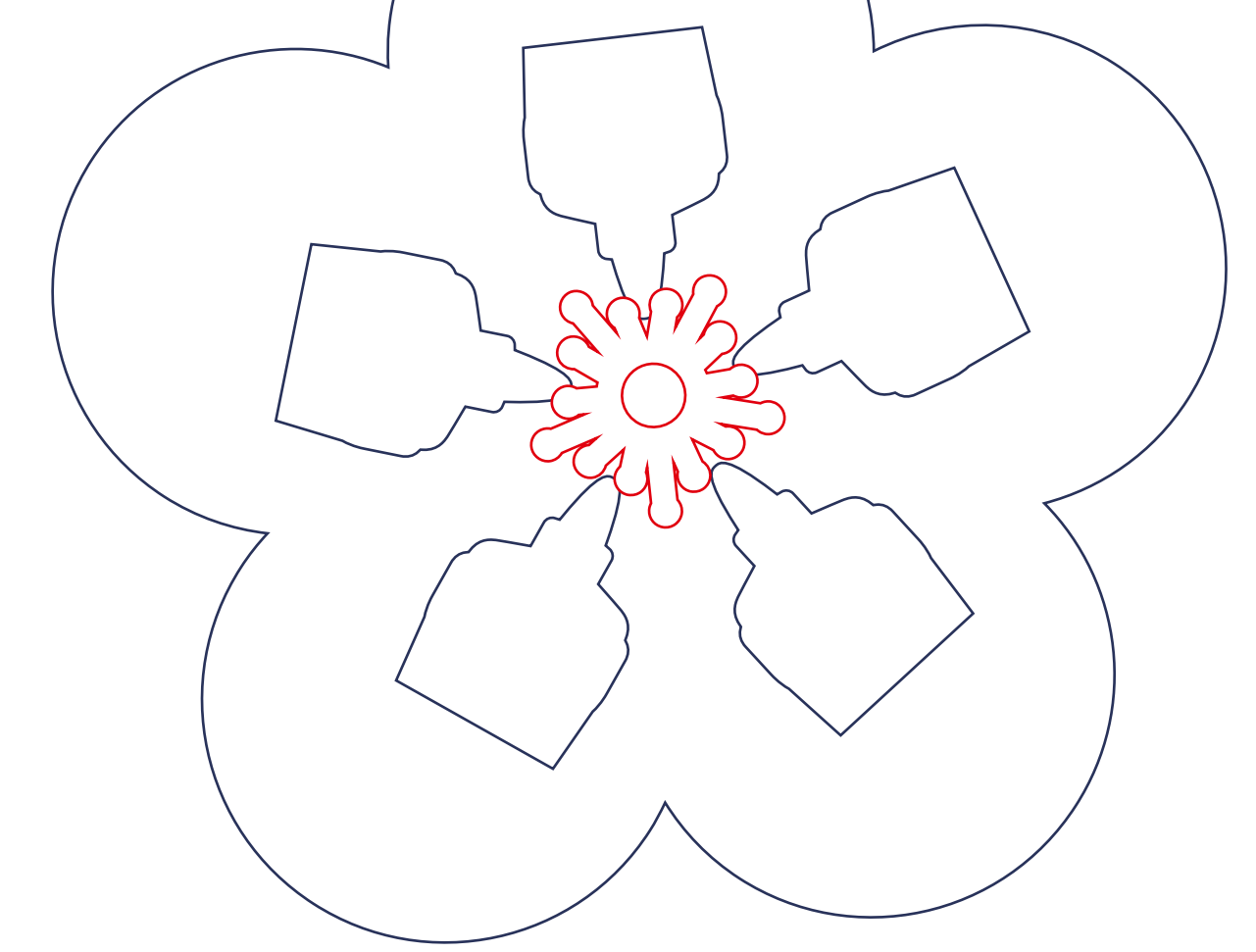
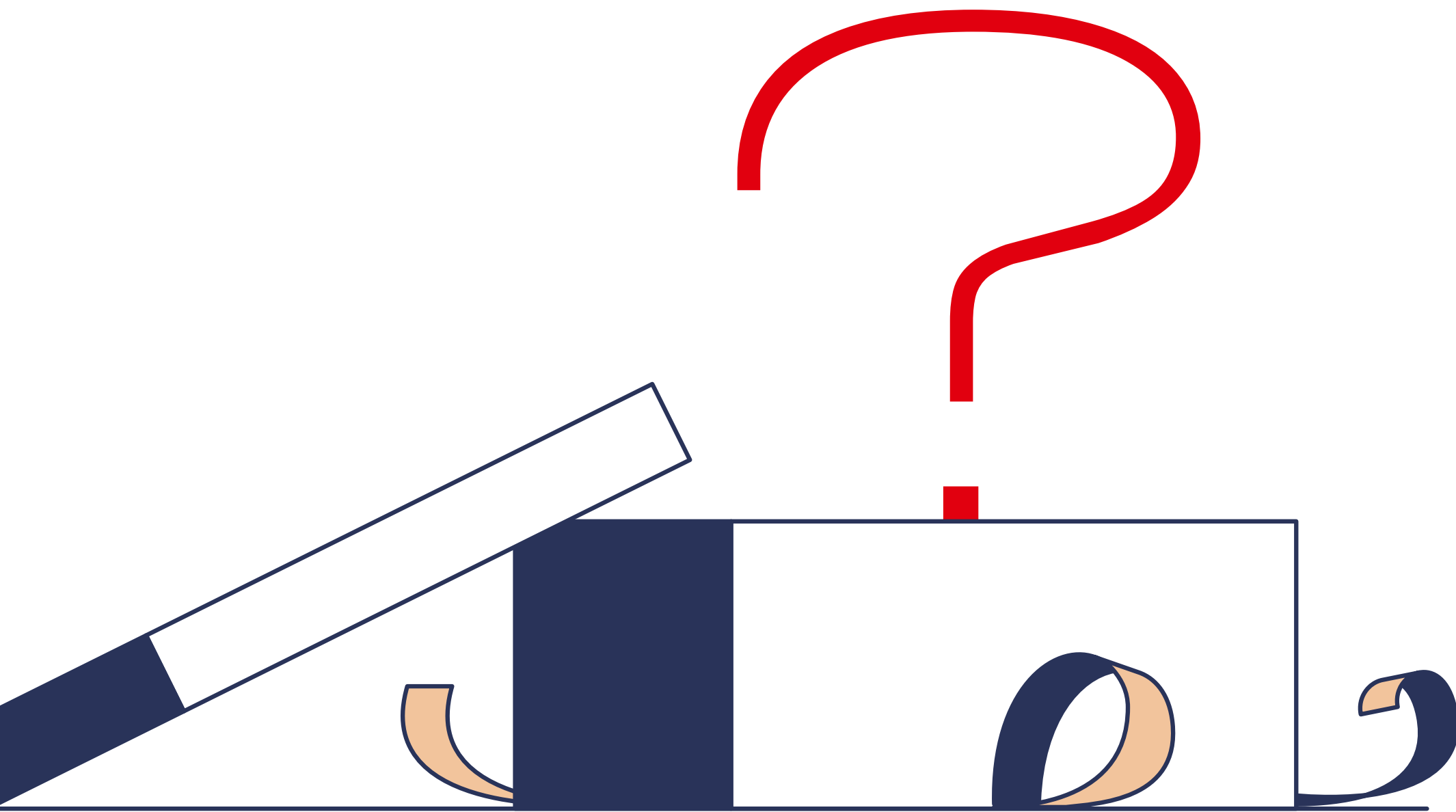
DÁ SA **NAHRADIŤ** ATMOSFÉRA VIANOČNÉHO VEČIERKA VIANOČNÝM DARČEKOM?



Zamestnanci Henkel Slovensko mali ťažký rok, naozaj poriadne makali a firma im chcela spríjemniť záver roka a priniesť vianočnú atmosféru aj napriek tomu, že z dôvodu firemných pandemických opatrení nemohli mať vianočný večierok, kde by sa všetci spolu stretli a zabavili pri dobrej hudbe a programe.

Kde nájsť inšpiráciu pre zaujímavý a hodnotný vianočný dar a aktivitu, ktorá poteší všetkých?

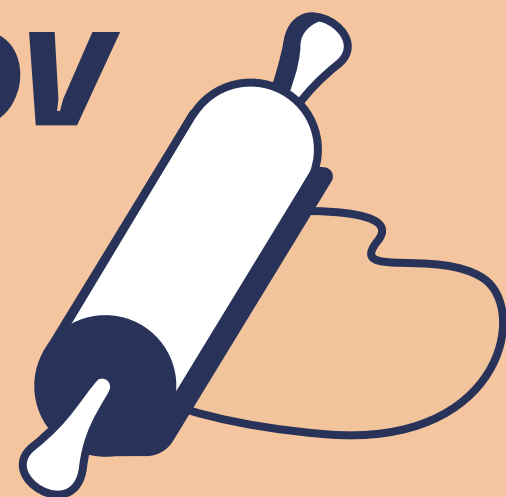
MÔŽE BYŤ VIANOČNÝ DARČEK
UŽITOČNÝ A MAŤ
ZÁROVEŇ AJ PRIDANÚ HODNOTU?



Firemný vianočný darček nemusia byť len narýchlo nakúpené medovníčky či keramika z chránenej dielne, keď firma potrebuje minúť peniaze z náhradného plnenia...

Je možné vytvoriť vianočnú atmosféru a prepojenie zamestnancov aj na diaľku?

INŠPIRÁCIU SME NAŠLI V **OBLÚBENEJ** **SÚŤAŽI** 0 NAJLEPŠÍCH AMATÉRSKÝCH **PEKÁROV**



Zamestnancom sme na konci roka dopriali, **aby mohli nechať svoje hlavy oddychovať.** Vďaka nášmu darčeku mohli **zapojiť svoje ruky a aj svoju fantáziu,** trochu sa zašpiniť od múky a stráviť príjemný čas aj so svojimi blízkymi.

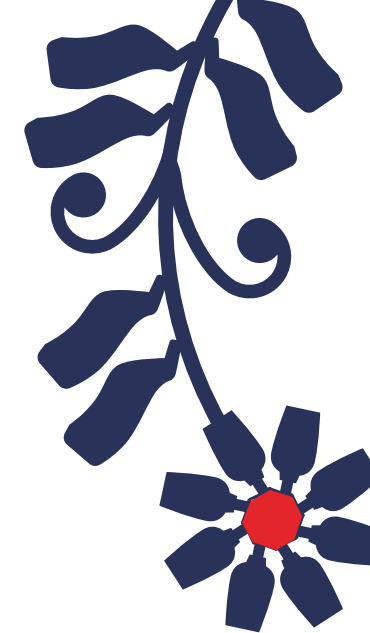
Špeciálne darčeky k pečeniu vianočných koláčikov sme predstavili spolu so známymi tvármi, ktoré pripravili **2 recepty na mieru** a nahrali s nami netradičný videonávod.

2

VIDEORECEPTY



NIE JE DARČEK AKO DARČEK



Namiesto hotového balíčka s vianočným pečivom zamestnanci dostali **prísady na pečenie**, špeciálne **Henkel formičky** a **kvalitnú zásteru** s logom kampane.

VIANOČNÝ SET:

- Kvalitná zástera s výšivkou
- Unikátne Henkel formičky z plastového recyklátu vytlačené na 3D tlačiarňi
- Med z udržateľného hospodárstva od lokálneho včelára
- Perníkové koreniny namiešané na túto príležitosť



NIE JE DARČEK AKO DARČEK

Pripravili sme aj
2 špeciálne Henkel
vianočné recepty

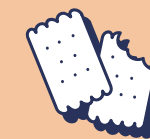
PEČIE CELÉ HENKEL SLOVENSKO

CHEESECAKE WITH HONEY CARAMEL AND NUTS

ingredients

BASE

250 g caramel cookies
20 g butter, melted



FILLING

500 g soft curd cheese or mascarpone
500 g sour cream
140 g powdered sugar
5 g vanilla paste or 2 vanilla pods
5 eggs

HONEY CARAMEL

100 g sugar
150 g whipping cream
50 g butter
50 g honey
160 g mixed nuts



method

01 base



Prepare a springform pan with a diameter of 24 cm and cover the bottom with parchment paper. Grind the caramel cookies into a fine texture and mix them with the melted butter.

Press the mixture onto the bottom of the pan using a spoon and put the pan into an oven preheated to 180 °C. Bake the mixture for 10 minutes.

After the base is done, air out the oven and set it to 120 °C.

02 filling



Prepare the filling. Take out a bowl and add the following ingredients warmed up to room temperature – the soft curd cheese, sour cream, powdered sugar, and vanilla (paste or seeds from the pods) – and mix them into a smooth mass.

While continuously stirring the mass, add the eggs one by one. Pour the whole mass onto the pre-baked cookie base and put the pan into an oven preheated to 120 °C. Bake for 90 minutes.

When the cheesecake finishes baking, let it cool at room temperature.

03 honey caramel



Place the nut mix onto a baking tray and roast it in an oven preheated to 150 °C for approx. 15 minutes. If you want to check if the nuts are done, check for a brownish color on the inside. Put the sugar into a pot, turn on the heat and let it caramelize until it gains a light gold color. Take the pot off the hob and stop the caramelization process by stirring in the whipping cream.

Be careful, though: the caramel is hot and splashes! While continuously stirring, add the butter to form a smooth caramel. Pour the caramel into a bowl to help it cool down more quickly. Add honey to the caramel, stir it and finally mix in the roasted nut mix.

Pour the caramel topping onto the cooled-down cheesecake and then move the cheesecake into the fridge to cool for at least 6 hours (ideally overnight).



VIANOČNÉ MASLOVÉ HENKEL SLOVENSKO SUŠIENKY

ingrediencie

450 g hladkej múky
225 g zmäknutého masla
165 g kryštálového cukru
1 celé vajíčko
2 kávové lyžičky perníkového korenia
Pomarančová kôra z 1 pomaranča



01

Zmäknuté maslo vymiešame spolu s cukrom (v robote pomocou lopatky). Pridáme vajíčko, premiešame, pridáme preosiatu hladkú múku premiešanú s perníkovým korením a pomarančovou kôrou a vypracujeme cesto.

02

Cesto rozvaľkáme medzi dvoma papiermi na pečenie na hrúbku cca 5 – 6 mm. Hrúbka cesta je dôležitá, aby sa pri vykrajovaní pekne zachovali obrysy z formičiek a písmo. Vyvaľkané cesto dáme do chladničky na cca 20 minút zchladnúť.

03

Po prílišnom zchladení sa niekedy nedajú pekne vykrajovať. Ak je teda cesto príliš tuhé, necháme ho pár minút povoliť pri izbovej teplote.

04

Vykrojené tvary ukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie alebo silikónovú/teflonovú podložku na pečenie. Pečieme v rúre vyhriatej na 150 – 160 °C s ventilátorom do zlatista.

variácie receptu

Max. 20 % múky môžeme vymeniť za inú múku, napr. mandľovú.

Perníkové korenie môžeme nahradiť napr. čisto len škoricou a pod.

Pomarančovú kôru je možné vymeniť za citrónovú.





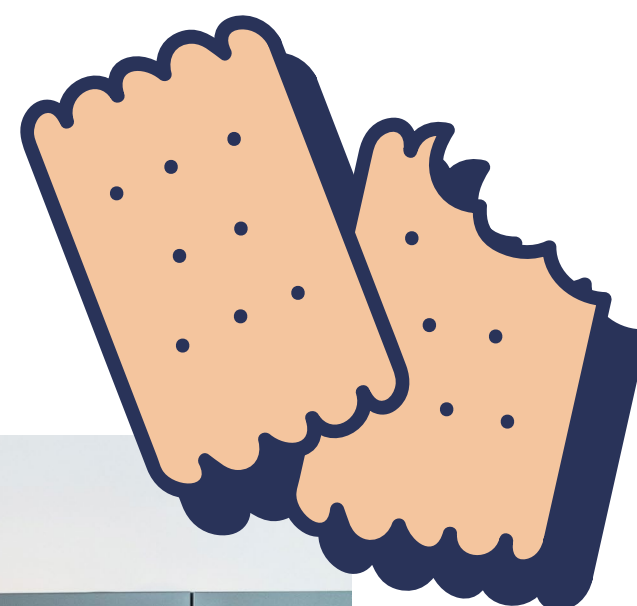
Všimli ste si?

Toto veru nie je hocijaká folklórna výšivka! Je v nej ukrytých až 6 rôznych produktov Henkel.

Nájdete ich všetky?



ŠPECIÁLNE HENKEL RECEPTY S VIDEONÁVODOM



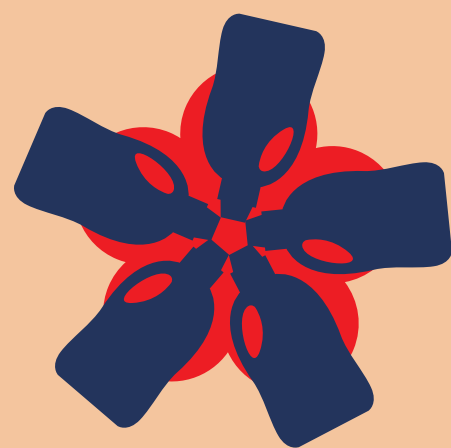
VIDEO



Na pomoc pri pečení sme si pozvali tých najlepších z najlepších: ambasádorku francúzskej patisserie na Slovensku **Natachu Pacal** a **Miňa Macuľu**, víťaza 1. ročníka obľúbenej televíznej relácie, ktorá bola našou inšpiráciou.

Na všetko dohliadal a svojim humorom zamestnancov videopečením sprevádzal obľúbený moderátor **Junior**.

Do pečenia sa zapojil aj **prezident spoločnosti**.



VIDEORECEPTY
SI POZRELO VYŠE

1000
ĽUDÍ

Vyššie 900 pozretí
videonávodu na kanáli
Youtube a ďalšie stovky
na firemnom intranete



**MEDOVÝ KARAMELOVÝ
CHEESECAKE**

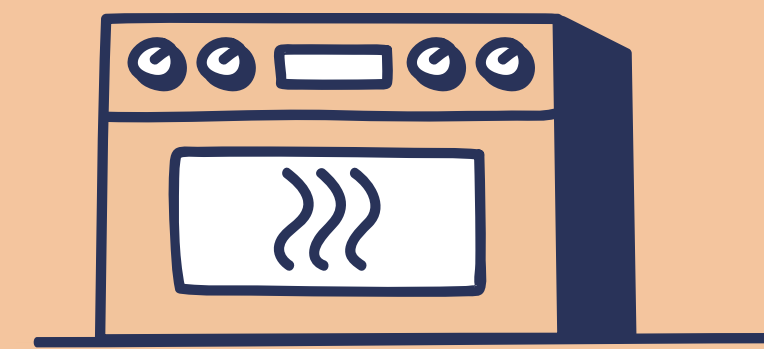
ingrediencie

KORPUS 250 g karamelových sušienok 20 g masla	PLNKA 500 g jemného tvarohu 500 g kyslej smotany 140 g práškového cukru 5 g vanilky (pasty) alebo 2 vanilkové lusky 5 celých vajčiek
MEDOVÝ KARAMEL 100 g kryštálového cukru 150 g smotany na šľahanie 50 g masla 50 g medu 160 g rôznych orechov	

**VIANOČNÉ MASLOVÉ
HENKEL SLOVENSKO
SUŠIENKY**

**HENKEL SLOVENSKO
CHRISTMAS BUTTER
COOKIES**

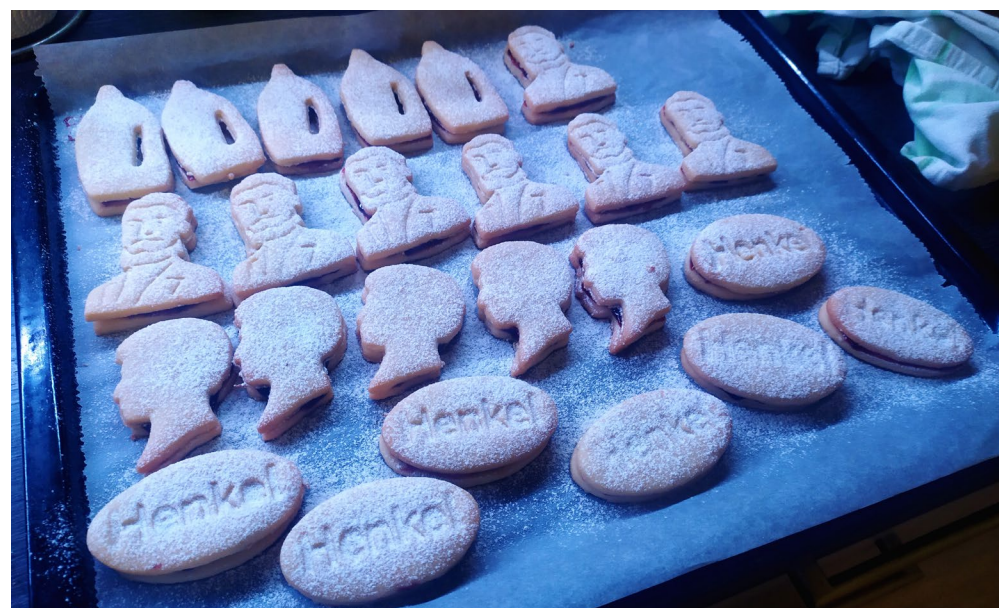
SÚŤAŽ PRE VŠETKÝCH HENKEL PEKÁROV



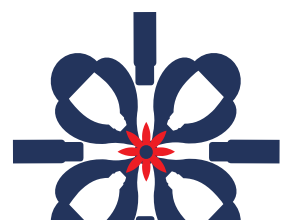
Motiváciou vyskúšať špeciálne vianočné recepty bola aj výzva na zaslanie fotografií či videí z rodinného pečenia a zapojenie sa do súťaže o kurz pečenia zákuskov priamo u Natache Pacal.

20 výhercov sa už teší na to, ako zlepšia svoje cukrárske a pekárske schopnosti pod dohľadom majsterky svojho remesla.

PIEKLO CELÉ **HENKEL** SLOVENSKO



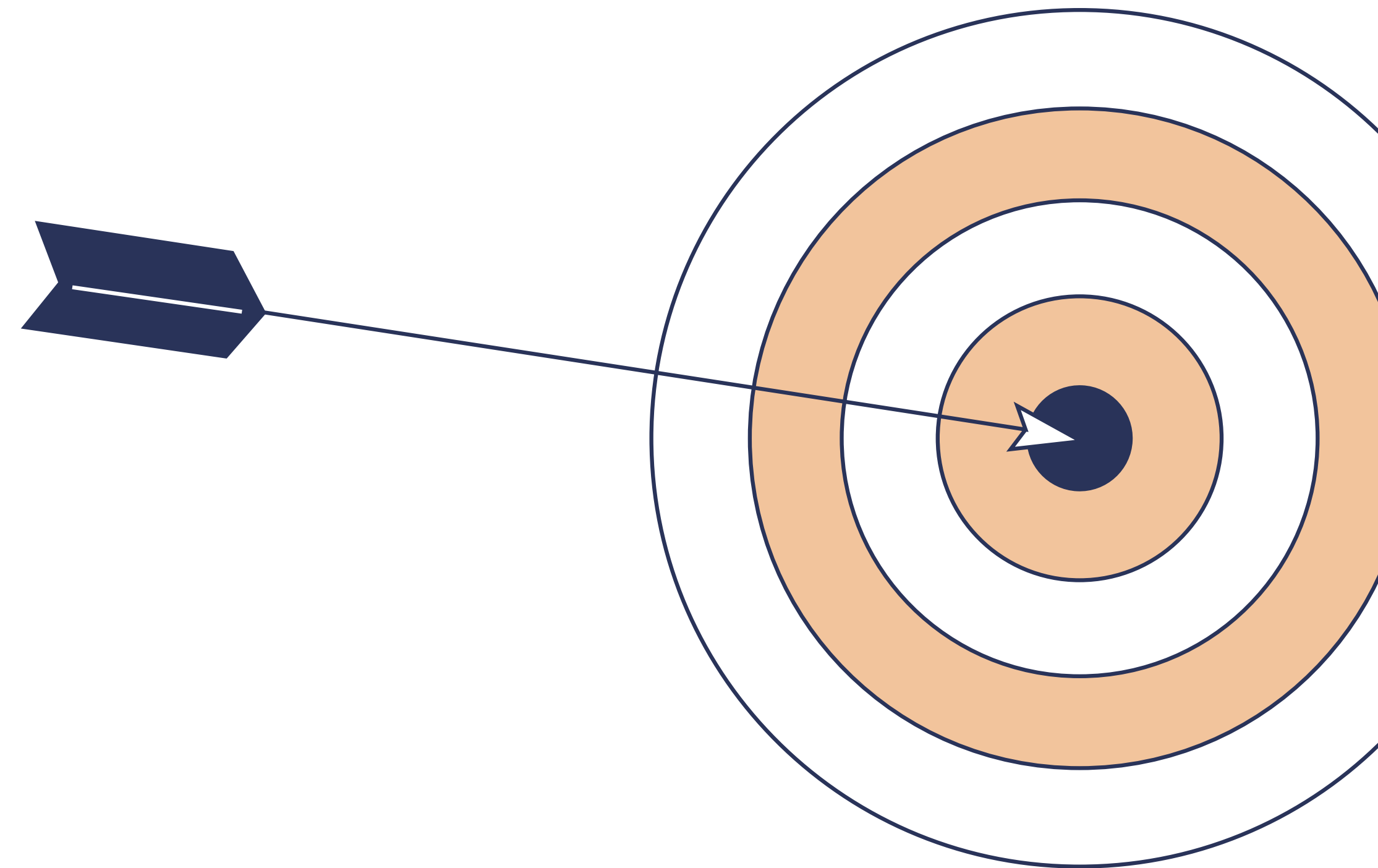
Vyšé 100 zaslaných
fotografií alebo
krátkych videí.



ČO SA PODARILO **DOSIAHNUŤ?**

Táto kampaň okrem veľkého množstva zapojení do súťaže a ďakovných ohlasov dosiahla **prepojenie zamestnancov bez ohľadu na hierarchiu a pozíciu vo firme**, spojila riaditeľov aj bežných zamestnancov a aj ich rodiny, mnohí pekli s deťmi, s babkou či s kamarátmi.

V hektickom závere roka sa podarilo vytvoriť **príjemnú vianočnú atmosféru** a zamestnanci prejavili svoju vďačnosť, že firma sa o nich stará.



NESSPOČETNÉ MNOŽSTVO **ĎAKOVNÝCH** KOMENTÁROVA OHLASOV NA FIREMNOM INTRANETE A YAMMERI

” Ďakujeme ešte raz za tento parádny darček, **vianočné pečenie sme si užili ako nikdy predtým**, celá rodina obdivovala „henklácke“ medovníky.

” **Ďakujem touto cestou za parádny Xmas darček**, ktorý bol pre nás pripravený a aj za recepty na vianočné pečenie. Do keksíkov som zapojila deti a na cheesecake som sa podujala ja, bol to môj absolútne prvý v živote a mal veľký úspech!

” Posielam fotografie z nášho rodinného vianočného pečenia. Spoločne sme vyskúšali recept z vianočného videa a **pomáhala naša mama a starká - takže 3 generácie.**

” First of all, I want to thank you very much for the nice gift. **Me and my children really enjoyed it**, and we had a wonderful time. We appreciate all your effort in creating such a pleasant surprise.

