**Jak szybko i prosto wykonać uszczelnienie silikonowe?**

**Samodzielne przeprowadzanie prac wykończeniowych w domu wymaga sporo wysiłku i czasu, ale jednocześnie daje olbrzymią satysfakcję. Z tych też powodów coraz więcej osób decyduje się część prac remontowych wykonać we własnym zakresie, bez zatrudniania profesjonalnej ekipy. Jedno z czołowych miejsc na liście takich zadań zajmuje uszczelnienie newralgicznych miejsc na planie kuchni lub łazienki przy pomocy silikonów. Wiktor Loręcki, ekspert marki Bostik podpowiada, jak szybko i prosto wykonać uszczelnienia silikonowe, aby efekt końcowy był trwały, solidny i este-tyczny.**

W tradycyjnej polskiej kuchni bakalie zajmują bardzo istotne miejsce i cieszą się olbrzymim uznaniem. Szczególnie wyraźnie widać to podczas ważnych uroczystości czy świątecznych spotkań, kiedy to na stole pojawiają się takie przysmaki jak schab z suszoną śliwką, kluski z makiem, wigilijna kutia czy makowiec. W niektórych rejonach kraju wykonuje się duszone mięso z żurawiną lub paszteciki nadziewane grzybami i orzechami włoskim. Pożywne i pyszne bakalie stanowią również obowiązkowy element bardziej nowoczesnych potraw – lekkich, zdrowych i przygotowywanych w zaledwie kilka chwil. Suszone morele, rodzynki i jagody goji doskonale pasują do porannej jaglanki. Sezam lub siemię lniane znakomicie zastąpią tradycyjną panierkę z bułki tartej. Żurawina, migdały i ziarna słonecznika sprawiają natomiast, że nawet najprostsza sałatka nabiera dodatkowej wartości odżywczej i niesamowitego smaku. Co więcej, wszystkie bakalie doskonale sprawdzają się jako przekąska podczas długiego dnia w pracy lub szkole, a także na bliższych i dalszych wycieczkach. Zwłaszcza, gdy dostępne są w tak wygodnych i praktycznych opakowaniach jak produkty Kresto. W ofercie tej marki znaleźć można wszystkie bakalie, których nie powinno zabraknąć w spiżarni miłośnika polskiej kuchni: orzechy włoskie i laskowe, pestki dyni, ziarna słonecznika, mak, rodzynki i siemię lniane. Są tam również nieco bardziej egzotyczne propozycje, idealnie wpisujące się nowe trendy kulinarne, czyli orzechy pinii, makadamia i pekan, jagody goji czy kandyzowany imbir. Pod szyldem marki Kresto znaleźć można również gotowe kompozycje najlepszych bakalii, takie jak „Mieszanka studencka”. Taka paczuszka pełna odżywczych i zdrowych orzechów, ziaren oraz suszonych owoców bez trudu zmieści się w każdej torebce lub plecaku i będzie stanowiła świetną alternatywę dla mniej wartościowych, słonych i słodkich przekąsek.